



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

Pratica

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Miniconw Classic **MINICONVX HP HPE80 HPE100**

(БАЗОВАЯ И ПРОГРАММИРУЕМАЯ ВЕРСИИ)



РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБРАЩЕНИЕ К ПОЛЬЗОВАТЕЛЮ!

Для нас Ваш выбор продукции **Prática** — большая честь и подтверждение нашей **МИССИИ**: обеспечивать **качество и эффективность** в сфере общественного питания, создавая условия для приготовления **вкусной, совершенной пищи без потерь**.

Наши преимущества:

- **Передовые технологии** и бескомпромиссные стандарты качества.
- Оборудование, созданное **экспертными инженерами**.
- Производство на современных мощностях с **инновационными процессами**.

Полный цикл решений для пищевого производства:

- **Хлебопечение** → от замеса до выпечки.
- **Кулинария** → предподготовка, хранение, финишная обработка.
- **Ключевые линейки**: оборудование для пекарен, профессиональные печи (*для хлеба, кулинарии, экспресс-приготовления*), шоковая заморозка и хранение, комплектующие и аксессуары.

Наши обязательства:

- Изучать и **удовлетворять** потребности клиентов.
- Предлагать **надёжное, высокопроизводительное и энергоэффективное** оборудование.
- Постоянно **совершенствовать** процессы, продукты и **снижать** затраты, чтобы ежедневно предлагать большую ценность.
- Относиться к клиентам с абсолютной **честностью и уважением**.
- Prática Inc. направляет часть прибыли на **благотворительные программы**.

Мы надеемся, что наша **продукция и сервис** станут надёжной основой успеха вашего бизнеса и укрепят наше партнёрство.

Благодарим за доверие!

Данное руководство содержит всю информацию, необходимую для корректного монтажа и безопасной эксплуатации оборудования, позволяя достигать максимальной производительности при гарантированном качестве и соблюдении норм безопасности.

Внимательно изучить все указания настоящего руководства. Неукоснительно соблюдать приведённые инструкции. Хранить документ в доступном месте для оперативного использования.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Рекомендации по эксплуатации 3

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В РУКОВОДСТВЕ 5

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ 5

Условия отказа от гарантийных обязательств..... 6

ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 6

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

Требования безопасности при монтаже..... 7

Электромонтаж 7

Система вытяжной вентиляции 9

Система водоснабжения 10

Дренаж 10

Габаритные размеры 11

Общие рекомендации 19

Применение 19

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Панель управления 20

Эксплуатация и программирование 22

Таблица рекомендуемых режимов выпечки..... 26

Советы по сдобному хлебу и выпечке 27

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

Частота очистки 28

Этапы очистки 28

Поверхностная очистка 28

Глубокая очистка 29

Наружная очистка..... 29

Общие рекомендации по очистке 30

НЕИСПРАВНОСТИ: ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЯ 31

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Работа с печью:

Оператор **обязан** использовать термостойкие перчатки и фартук для предотвращения ожогов при контакте с камерой печи или разливе содержимого противней.

2. Управление панелью:

Панель управления допускается активировать **только пальцами**. Использование инструментов повреждает оборудование и создает риск травм.

ВНИМАНИЕ!

Перемещайте противни с особой осторожностью, используйте **только на уровнях ниже 1,6 метра**. Чтобы **избежать ожогов**, не используйте емкости, заполненные жидкостями или кухонными продуктами, которые становятся жидкими при нагреве, на уровнях, превышающих те, которые могут быть легко достигаемы.



3. Требования к таре:

Удаляйте металлические/пластиковые крепления с упаковок перед помещением в печь. Используемая тара должна соответствовать температурным пределам оборудования. Запрещено применять пластиковую посуду.

4. Герметичная упаковка:

Нагрев полностью герметичных емкостей недопустим из-за риска взрыва.

5. Дети:

Не допускайте нахождения детей в рабочей зоне. Контролируйте отсутствие доступа к оборудованию.

6. Поврежденное оборудование:

Запрещается эксплуатация при нарушениях целостности, особенно при неплотном закрытии дверцы.

7. Блокировка дверцы:

Не размещайте предметы между камерой и дверцей во избежание нарушения герметичности.

8. Целевое использование:

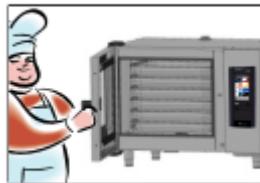
Применяйте оборудование исключительно для функций, указанных в настоящем руководстве.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Во избежание ожогов паром открывайте дверцу в два этапа:



Этап 1: Оставьте дверцу приоткрытой (15-20 см) на 5-7 секунд для выхода пара и снижения давления в камере.



Этап 2: Полностью откройте дверцу только после прекращения активного парообразования.

Эксплуатация данного оборудования **запрещена**: лицам с ограниченными возможностями здоровья (включая физические, сенсорные или ментальные нарушения); детям без присмотра; необученному персоналу без соответствующего опыта и знаний, за исключением случаев, когда указанные лица прошли целевой инструктаж по безопасному использованию оборудования и находятся под непосредственным контролем ответственного лица, имеющего разрешение на проведение работ.



Запрещено перемещать оборудование за ручку дверцы.
Печь **допускается** перемещать исключительно за боковые панели.



Запрещено использовать дверцу оборудования в качестве опоры.
Нарушение данного требования приводит к деформации дверного блока и выходу оборудования из строя.



Дверца предназначена **исключительно для обеспечения герметичности рабочей камеры** при тепловой обработке продуктов.
Любое иное использование, не предусмотренное настоящим руководством, ведет к **аннулированию гарантии**.



ВНИМАНИЕ! При обнаружении задымления немедленно обесточьте оборудование через автоматический выключатель в электрощите и отключите сетевую вилку от розетки, сохраняя дверцу печи в закрытом положении до полного прекращения термической реакции и исчезновения признаков тления.

МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА НА ОДНУ ПЕЧЬ:

- **Miniconv Classic:** 2,4 кг
- **Miniconvx HP:** 4,0 кг
- **HP80:** 5,6 кг
- **HP100:** 7,0 кг

ОБОЗНАЧЕНИЕ СИМВОЛОВ В РУКОВОДСТВЕ



«ВНИМАНИЕ!»



«Осторожно. Горячая поверхность»



«Опасность поражения электрическим током»



«Заземление»

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

1. Гарантийный срок на оборудование составляет 12 (двенадцать) месяцев и исчисляется с даты передачи оборудования Покупателю, если иное не установлено Договором.
2. Оборудование является сложной технической системой: сборку, установку, подключение к коммуникациям, наладку и ввод в эксплуатацию которой должны осуществлять квалифицированные технические специалисты.
3. Покупатель обязан обеспечить выполнение всех условий и соответствие коммуникаций требованиям, предусмотренным настоящим руководством для установки, подключения, ввода в эксплуатацию и использования оборудования. В противном случае все риски, включая любые расходы, связанные с выходом оборудования из строя по причинам невыполнения условий и/или несоответствия коммуникаций несет Покупатель.
4. Поставщик обеспечивает полное выполнение гарантийных обязательств, принятых на себя в соответствии с договором, настоящим Руководством и оригинальным гарантийным талоном, поставляемыми вместе с оборудованием.
5. Гарантийные обязательства Поставщика имеют силу при условии выполнения Покупателем правил установки, монтажа, эксплуатации и хранения оборудования в соответствии с настоящим Руководством.
6. Гарантия распространяется на замену или ремонт деталей и узлов, в соответствии с условиями договора и положениями действующего законодательства РФ.
7. Если по заключению сервисного центра Поставщика неисправность оборудования будет признана негарантийным случаем, Покупатель на свое усмотрение либо оплачивает 100% (сто процентов) от стоимости ремонтных работ, выполненных силами и средствами Поставщика, либо осуществляет ремонт в любом специализированном сервисном центре за свой счет. Если неисправность признается гарантийным случаем, оборудование – по усмотрению Поставщика подлежит ремонту либо замене (в случае выявления неремонтопригодного дефекта) за счёт Поставщика. В этом случае все действия, связанные с ремонтом либо заменой оборудования (включая доставку и монтаж/демонтаж) осуществляются за счет Поставщика.
8. Гарантия не предоставляется на следующие расходные материалы и запасные части, подверженные износу при нормальной эксплуатации Товара:
 - режущие диски, шнеки, ножи для измельчительного и режущего оборудования;
 - электрические и светодиодные лампы, лампы индикации и т.п.;
 - кнопки (выключатели), приводные ремни, фильтры, петли, замки;
 - резиновые прокладки, уплотнители, сальники и т.п.;
 - нагревательные элементы, если дефект вызван образованием на нагревательных элементах избыточного слоя накипи или механическим повреждением.

9. Выполнение гарантийных обязательств не может быть затребовано Покупателем в случаях:
- нарушения Покупателем правил установки, подключения к коммуникациям и эксплуатации Оборудования;
 - ремонта, переделки, демонтажа оборудования, выполненных силами Покупателя или третьими лицами, не уполномоченными со стороны Поставщика;
 - попадания в оборудование посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, бытовых факторов, несоответствия параметров (характеристик) инженерных сетей и соединительной арматуры, подключенных к оборудованию, использования оборудования не по назначению, а также в случаях воздействия форс-мажорных обстоятельств.
10. Гарантийный ремонт не является основанием для возврата и/или замены оборудования или иных претензий, выходящих за рамки устранения конкретного дефекта.

* Настоящий раздел описывает типовые гарантийные случаи. Юридически значимые условия, включая сроки, объем обязательств и порядок компенсаций, установлены **Договором**.

УСЛОВИЯ ОТКАЗА ОТ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Поставщик имеет право отказать в бесплатном гарантийном обслуживании и предоставлении запчастей в случаях повреждения оборудования:

- При транспортировке, сборке и установке;
- При неправильном подключении к электросети и коммуникациям;
- При скачках напряжения или давления воды;
- При повреждении оборудования от попадания воды на токоведущие или горячие детали;
- При неправильном использовании или уходе за оборудованием;
- При использовании оборудования не по назначению;
- При механических повреждениях;
- При других случаях, когда повреждения произошли по причинам, не связанным с качеством изготовления оборудования.

ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Обязательное использование руководства:

Оператор обязан использовать настоящее Руководство как **основной нормативный документ** при монтаже и эксплуатации.

2. Требования к электромонтажу:

Электроснабжение должно выполняться исключительно **лицензированными организациями**.

3. Порядок обращения в сервис:

- Проверить раздел **«Неисправности: причины и решения»** (стр. 31).
- Самостоятельно устранить простые неполадки (*пример: перезапуск и т.п.*).
- **Приоритетное обращение в сервисную службу Поставщика** перед вызовом сторонних служб.

Контактные телефоны:

8 (495) 859-30-74 доб. 704

8 (800) 444-79-37 доб. 704

E-mail: service@rbk-tehnology.ru

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ МОНТАЖЕ

1. Обязательное заземление

- Оборудование должно быть подключено к защитному заземлению электроустановки здания для исключения риска поражения электрическим током. **Используйте клемму РЕ на корпусе устройства.**

2. Запрет эксплуатации во влажной среде

Запрещается размещение и использование изделия:

- В зонах прямого контакта с водой (раковины, душевые, бассейны);
- В помещениях с относительной влажностью > 90%;
- На открытом воздухе без защиты.

Допустимая среда: сухие помещения категории 1.

3. Соблюдение вентиляционных зазоров

Не допускается закрывать или блокировать:

- Вентиляционные отверстия на корпусе;
- Зоны рециркуляции воздуха (расстояние до стен ≥ 100 мм);
- Технологические люки обслуживания.

4. Ограничение по месту установки

Изделие предназначено исключительно для использования **внутри помещений**. Эксплуатация на открытом воздухе:

- Аннулирует гарантию;
- Повышает риск коррозии и короткого замыкания.

ВНИМАНИЕ!

Всегда соблюдайте инструкции по монтажу, приведенные в руководстве по эксплуатации или технической документации на изделие. Данная форма прилагается к руководству. По Вашему запросу мы предоставляем информацию в электронном варианте, она также доступна на нашем сайте (<https://practicald.ru/>).

ЭЛЕКТРОМОНТАЖ



- Оборудование должно быть **заземлено**.
- Печь должна быть подключена к **индивидуальному (выделенному) автоматическому выключателю** в распределительном щите.
- **Запрещается** погружать сетевой шнур в жидкость или допускать его контакт с водой.

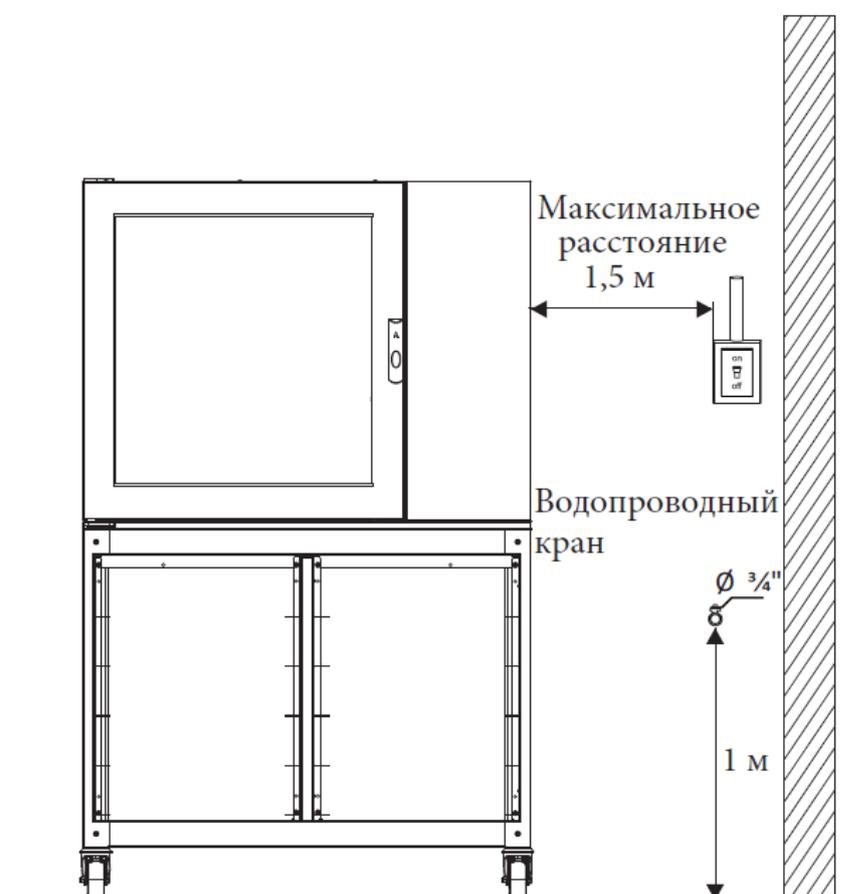


- Сетевой шнур должен быть удален от нагретых поверхностей.
- При повреждении сетевого шнура его должен **немедленно** заменить **авторизованный специалист** во избежание риска поражения электрическим током.
- Открывать панель оборудования разрешается **только квалифицированному (специализированному) персоналу**.
- На задней панели печи расположена **точка уравнивания потенциалов (ТУП)**.

Примечание: на оборудовании имеется клемма для электрического соединения с другим оборудованием, предназначенная для обеспечения **одинакового электрического потенциала** на корпусах (шасси) нескольких устройств (функция дополнительного уравнивания потенциалов). **ВАЖНО: Данное соединение НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ЗАМЕНОЙ** основного защитного заземления (подключения к контуру заземления электроустановки здания) и не выполняет его функций. Клемма на задней панели обозначена стандартным символом заземления.



- Для фиксации сетевого кабеля и предотвращения его смещения **используйте кабельные вводы с сальниковым уплотнением (обжимные кабельные наконечники)**.
- Убедитесь, что параметры электросети (напряжение, частота, схема соединения) **соответствует техническим характеристикам, указанным на идентификационной табличке (шильдике) изделия.** (Табличка расположена на задней крышке оборудования).
- Обеспечение параметров электросети, соответствующих паспортным данным оборудования, осуществляется Покупателем (Эксплуатационной организацией).



⚠ ВНИМАНИЕ!

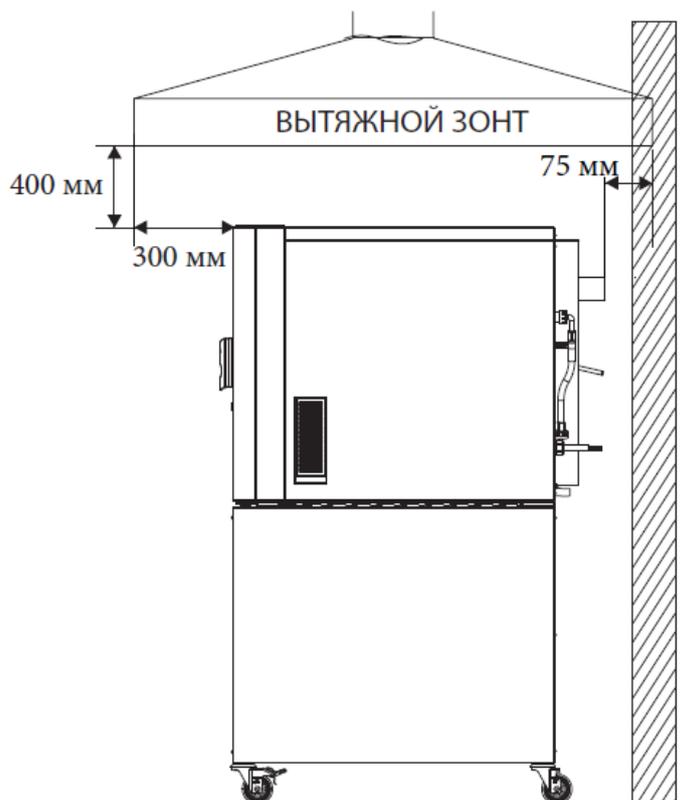
- Оборудование должно быть правильно **заземлено** во избежание поражения электрическим током.
- **Не используйте** оборудование рядом с источниками воды, такими как раковины, бассейны или в местах повышенной влажности.
- **Не закрывайте и не блокируйте** любые отверстия оборудования.
- **Не используйте** печь на улице.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

МОДЕЛЬ	НАПРЯЖЕНИЕ (В)	ФАЗЫ	ЧАСТОТА (Гц)	МОЩНОСТЬ (кВт)	АВТОМАТИЧЕСКИЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ (А)	КАБЕЛЬ (мм ²)	ТИП РАЗЪЕМА
Miniconv Classic (Базовая/ Программируемая версия)	220	1~	50/60	2.56	16	3×1.5	32А (L+N+PE)
Miniconvx HP (Программируемая версия)	220	1~	50/60	3.2	20	3×2,5	16А (L+N+PE)
HP80 (Базовая/ Программируемая версия)	220	1~	50/60	5.5	32	3×6	32А (L+N+PE)
	380	3~	50/60	5.5	16	5×2.5	16А (L1+L2+L2+N+PE)
HP100 (Программируемая версия)	220	1~	50/60	7.7	32	3×4	32А (L+N+PE)
	380	3~	50/60	7.7	16	5×2.5	16А (L1+L2+L2+N+PE)

СИСТЕМА ВЫТЯЖНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ

- Запрещается перекрывать воздухозаборные и вытяжные отверстия на правой боковой и задней панелях печи.
- Пароотводящий канал расположен на задней панели оборудования.
- Обязательна установка вытяжного зонта для улавливания паров, образующихся при выпечке.
- Вытяжной зонт должен быть установлен на высоте не менее 400 мм над верхней плоскостью печи и иметь вылет вперед не менее 300 мм за лицевую панель печи для обеспечения полного перехвата паров.



СИСТЕМА ВОДОСНАБЖЕНИЯ

- Печь должна быть подключена к сети холодного водоснабжения (ХВС). На расстоянии **не более 1,5 м** от оборудования должен быть установлен **патрубок с наружной резьбой D20** для подключения подводящего шланга.
- Рекомендуется установка **фильтра** (приобретается отдельно) для снижения жёсткости воды.
- **Важно:** перед монтажом обязательно выполните продувку трубопроводов со стороны ввода здания для удаления механических загрязнений.

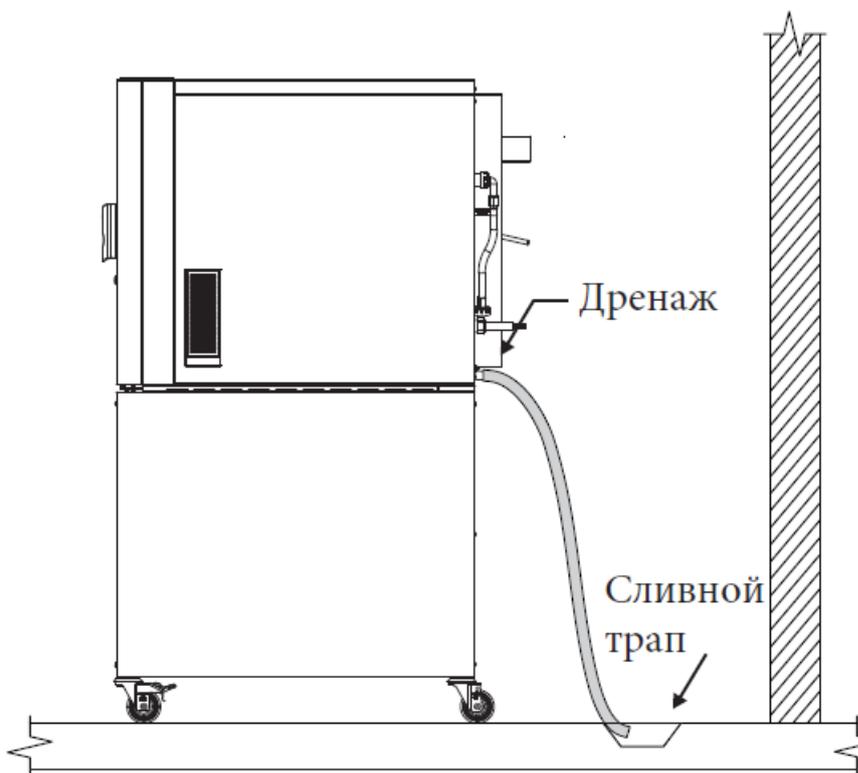
Для корректной работы оборудования **контролируйте давление** в системе:

Единица измерения	Минимально	Максимально
м вод. ст.	5,0	15,0
кПа	50	150
бар	0,5	1,5
ат	0,51	1,53

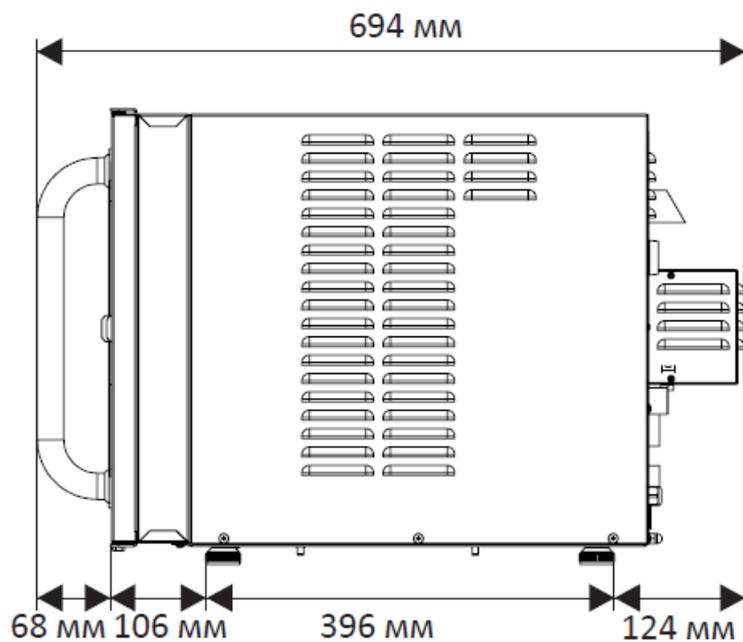
Используйте только новые шланги для установки водоснабжения.

ДРЕНАЖ (ТОЛЬКО ДЛЯ «НРЕ100»)

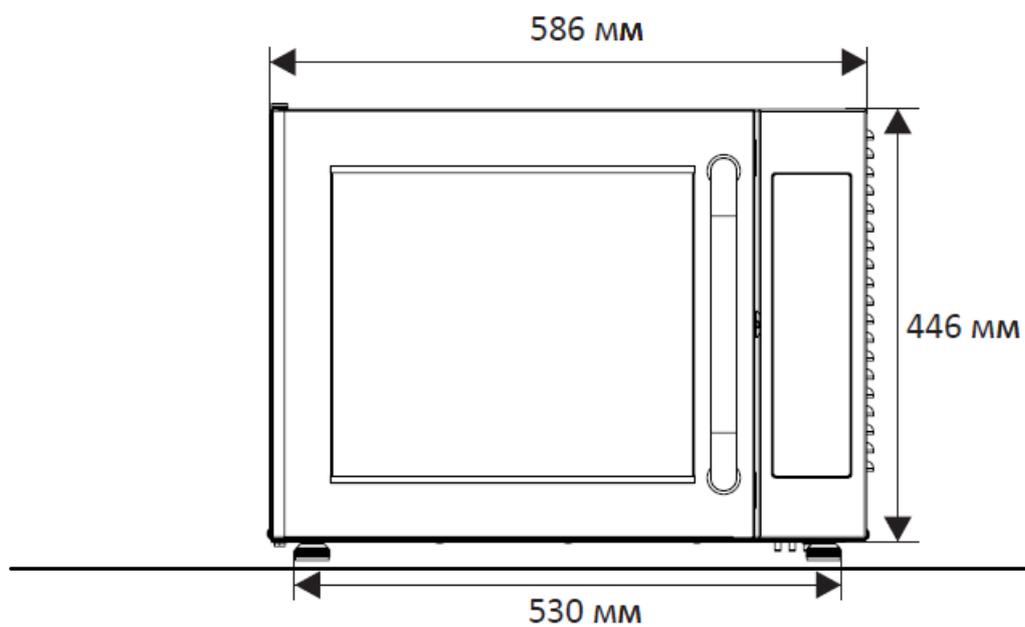
- Сброс дренажных вод должен осуществляться в **открытый приемник** (слив/решетку) без герметичного присоединения к канализации, чтобы предотвратить **возврат запахов** (образование гидрозатвора обязательно).
- Для **основного дренажного патрубка** используйте шланг, подсоединенный к трубопроводу диаметром **не менее $\varnothing 45$ мм**. **Запрещается уменьшать диаметр трубопровода**.
- Средняя температура воды на выходе из дренажа может **достигать 70 °С**. Следует применять трубопровод, соответствующий **температурному режиму**.
- **Дренажный шланг** должен быть проложен таким образом, чтобы **исключить перегибы и изгибы**, в которых могут скапливаться **жиры или твердые частицы**.



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ *MINICONV CLASSIC*
ВИД СБОКУ

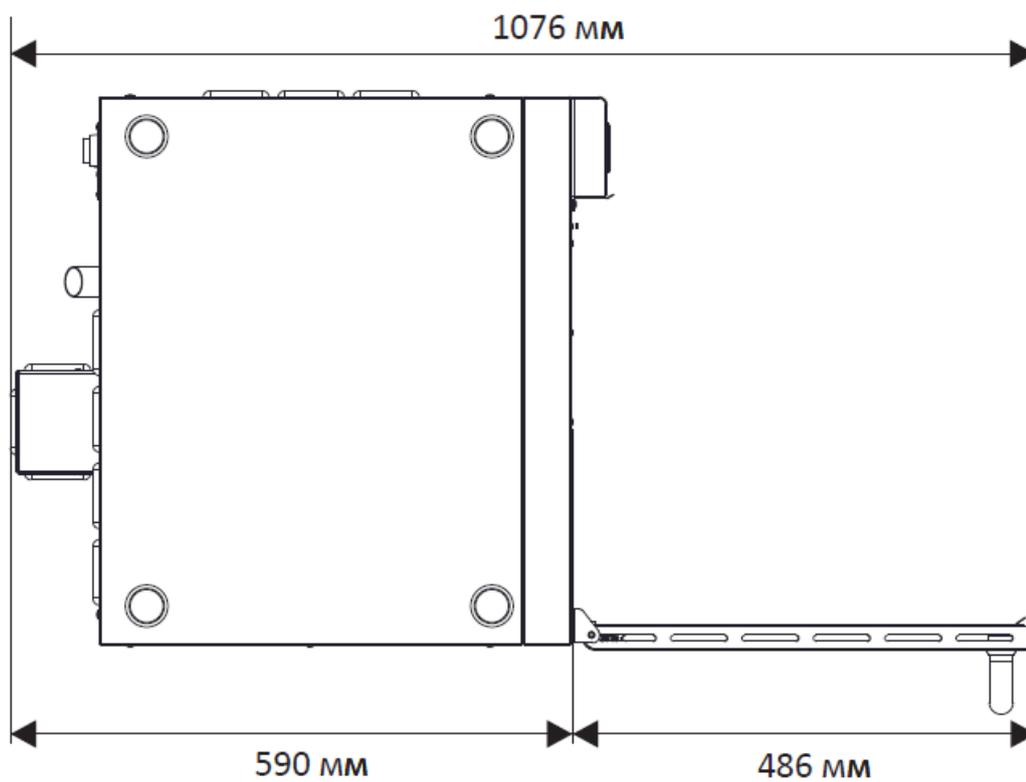


ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ *MINICONV CLASSIC*
ВИД СПЕРЕДИ

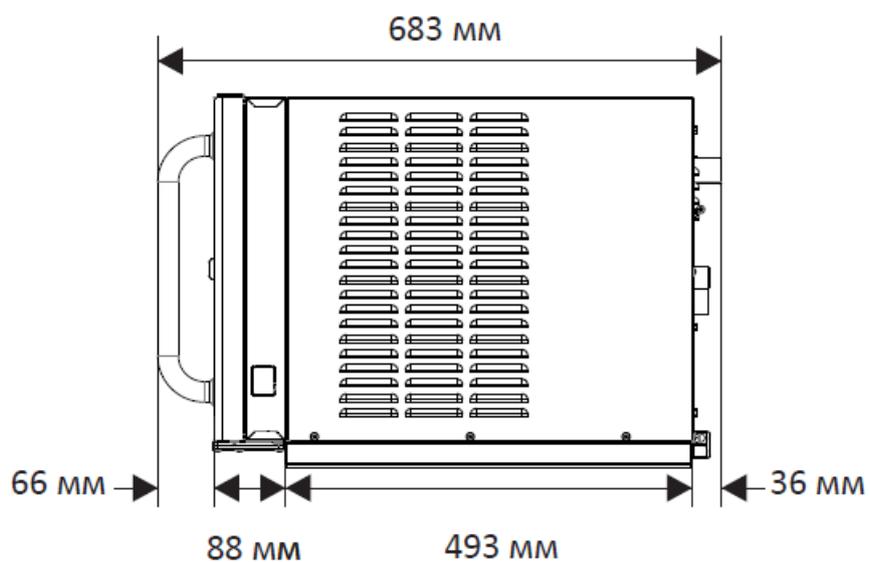


ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ *MINICONV CLASSIC*

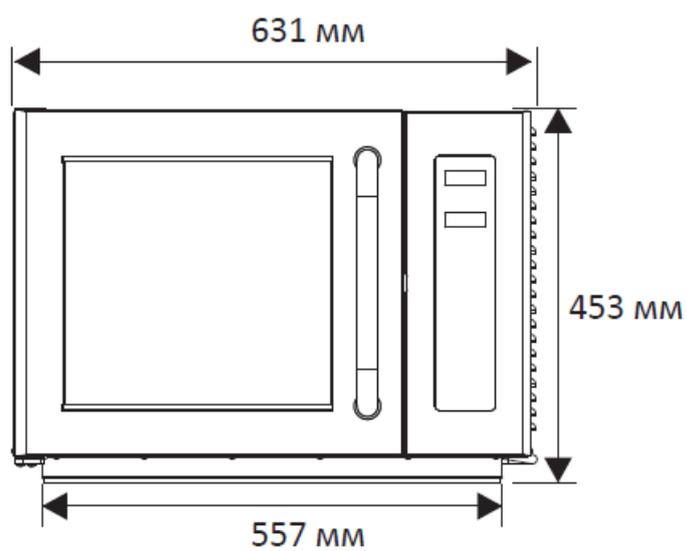
ВИД СВЕРХУ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ *MINICONVX HP*
ВИД СБОКУ

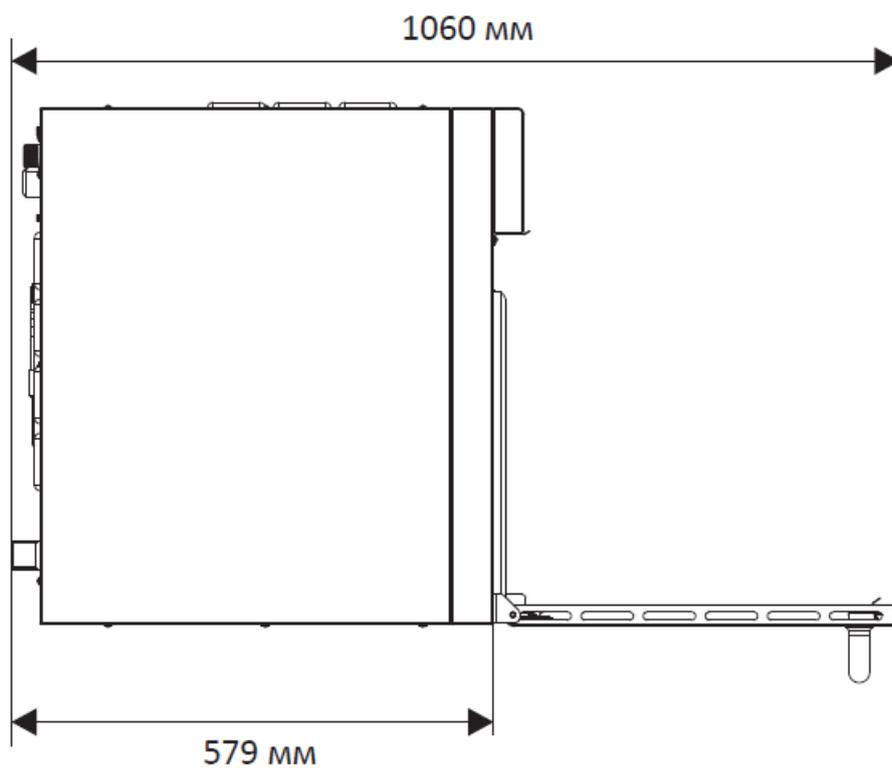


ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ *MINICONVX HP*
ВИД СПЕРЕДИ

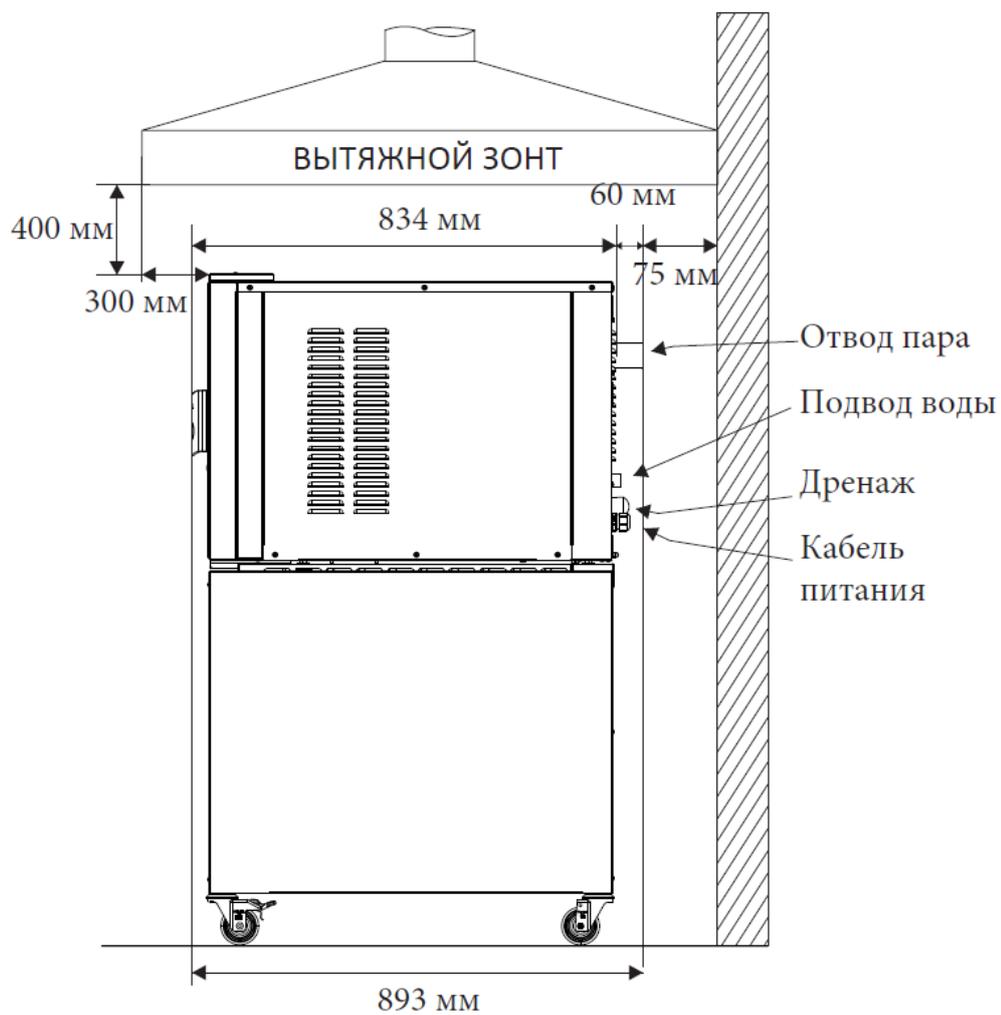


ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ *MINICONVX HP*

ВИД СВЕРХУ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ

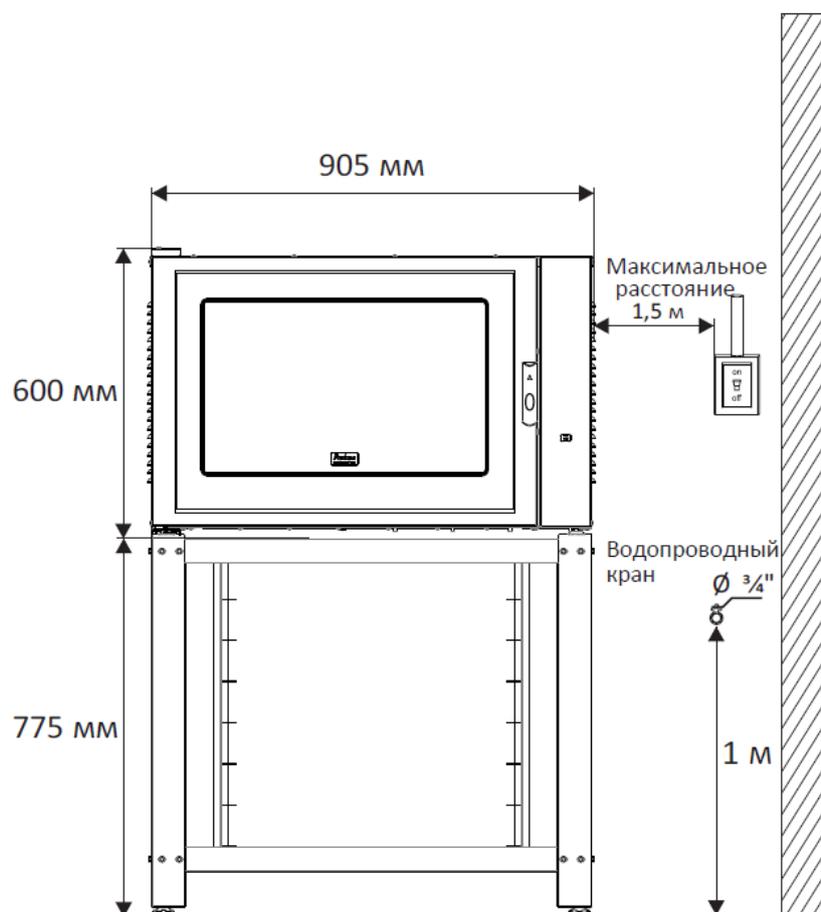


ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ НРЕ80
ВИД СБОКУ



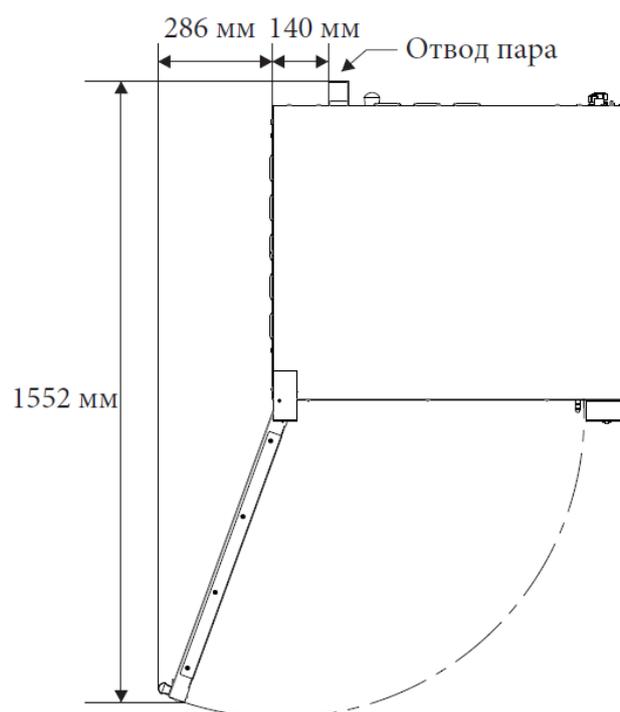
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ НРЕ80

ВИД СПЕРЕДИ



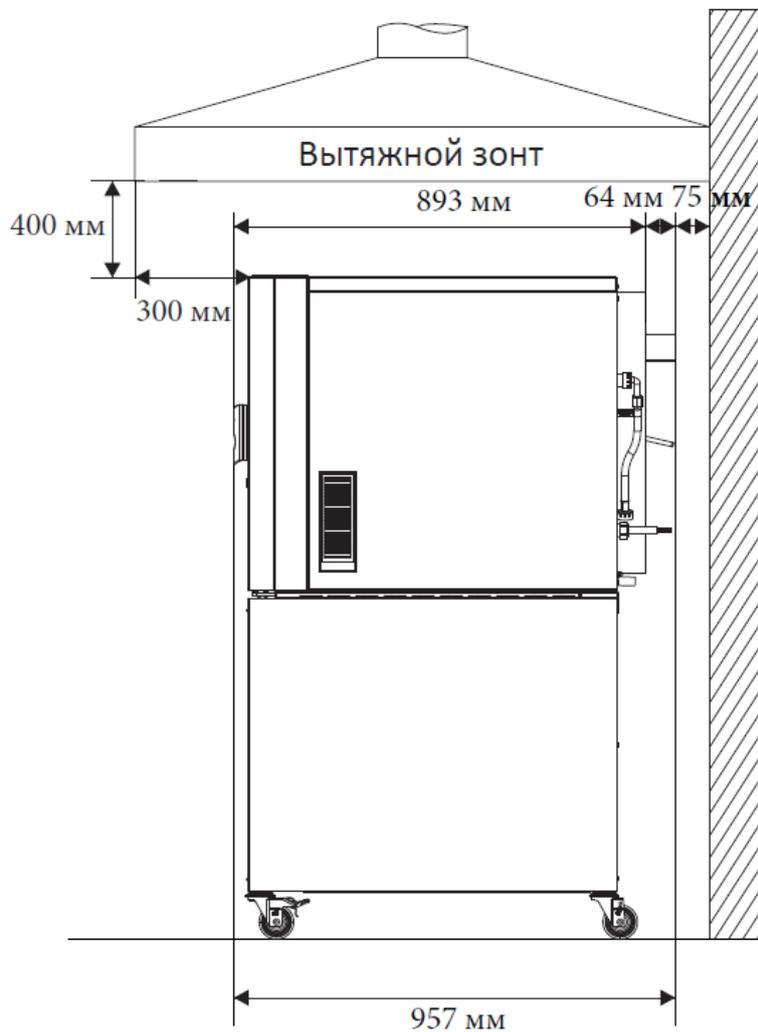
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ НРЕ80

ВИД СВЕРХУ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ



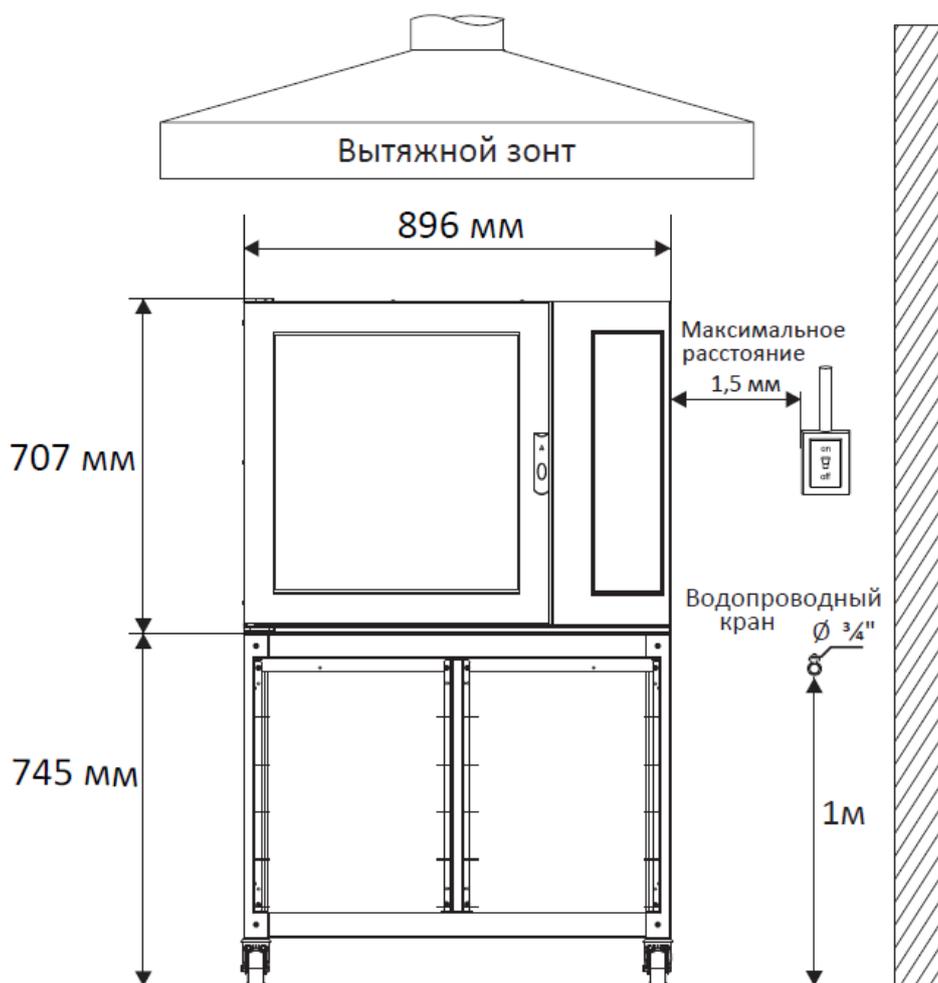
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ НРЕ100

ВИД СБОКУ



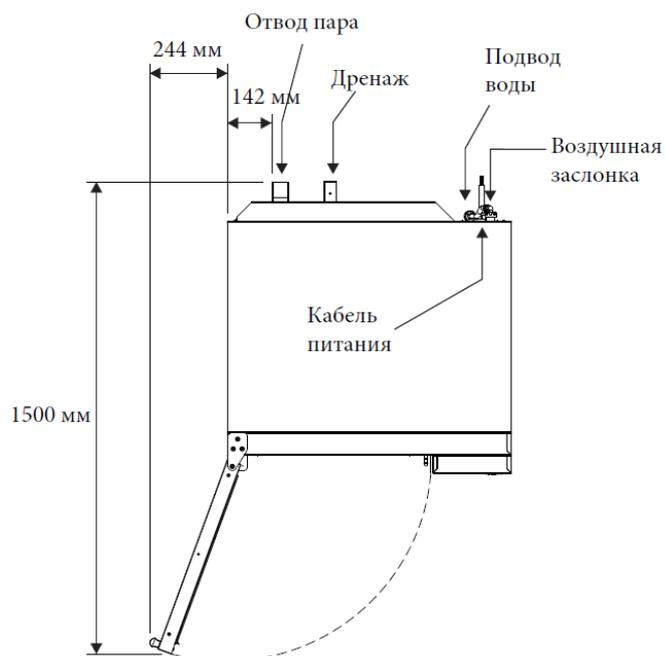
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ HPE100

ВИД СПЕРЕДИ



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ HPE100

ВИД СВЕРХУ С ОТКРЫТОЙ ДВЕРЬЮ



ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ



- **Не используйте** оборудование вблизи источников воды (раковин, бассейнов) или в помещениях с повышенной влажностью.

- При возгорании скопившихся внутри камеры остатков: **держите дверцу печи закрытой**, выключите оборудование и отсоедините его от розетки электропитания.



- Не используйте печь для сушки или хранения одежды.

- При повреждении дверцы печи: **эксплуатация запрещена** до ремонта квалифицированным специалистом.

- Установка допускается только на ровную поверхность в вентилируемом помещении. **Неисправности из-за неправильного места установки** могут

привести к потере гарантии.

- Соблюдайте минимальное расстояние **25 мм от боковых сторон и 75 мм от низа** вентиляционных отверстий.

- Для удобства монтажа/обслуживания: обеспечьте пространство **не менее 800 мм справа** (от стены) и **150 мм слева/сзади**. После работ расстояние может быть уменьшено до указанных выше значений.

- Не размещайте печь рядом с плитами, фритюрницами, жарочными поверхностями или иными **источниками тепла**, выделяющими жиры, пары и тепло.

- При перебое напряжения или сбое во время выполнения рецепта: данные о ходе выполнения **будут утеряны**. Рецепты сохранятся, если проблема связана с электросетью.

- **Не закрывайте и не блокируйте** воздухозаборные/выпускные отверстия устройства.

- Эксплуатация на открытом воздухе **запрещена**.

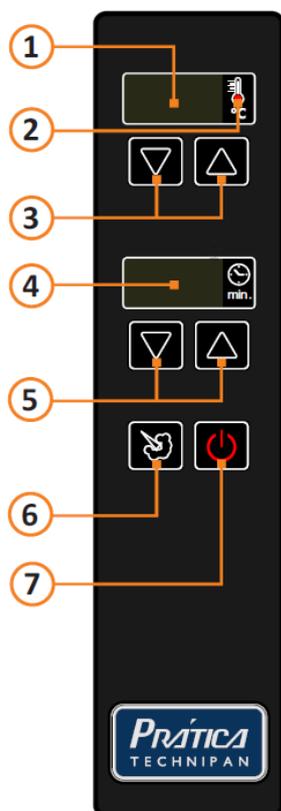
- Не храните продукты внутри печи при её нерабочем состоянии.

ПРИМЕНЕНИЕ

Линейка **Miniconv Classic, Miniconvx HP, HPE80 и HPE100 Prática** предназначена для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий общего назначения. Поскольку это конвекционные печи, температуры и время, используемые при приготовлении продуктов, обычно будут ниже показателей, применяемых в печах без принудительной циркуляции воздуха.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ MINCONV CLASSIC, MINCONVX HP, HPE80 (БАЗОВАЯ ВЕРСИЯ)



1. Индикатор температуры

Отображает заданную температуру.

2. Светодиодный индикатор нагрева

При включении сигнализирует, что заданная температура не достигнута.

3. Регулировка температуры

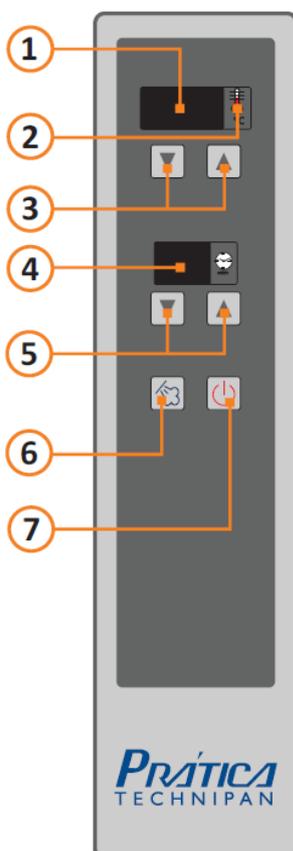
Устанавливает целевую температуру.

4. Индикатор времени

Отображает оставшееся время до завершения процесса.

5. Регулировка времени

Устанавливает время приготовления. По истечении заданного времени звучит сигнал. Оборудование продолжает работу и отключается только при вмешательстве оператора, открытии двери или выключении печи.



6. Кнопка ручной подачи пара

При нажатии подает пар в камеру.

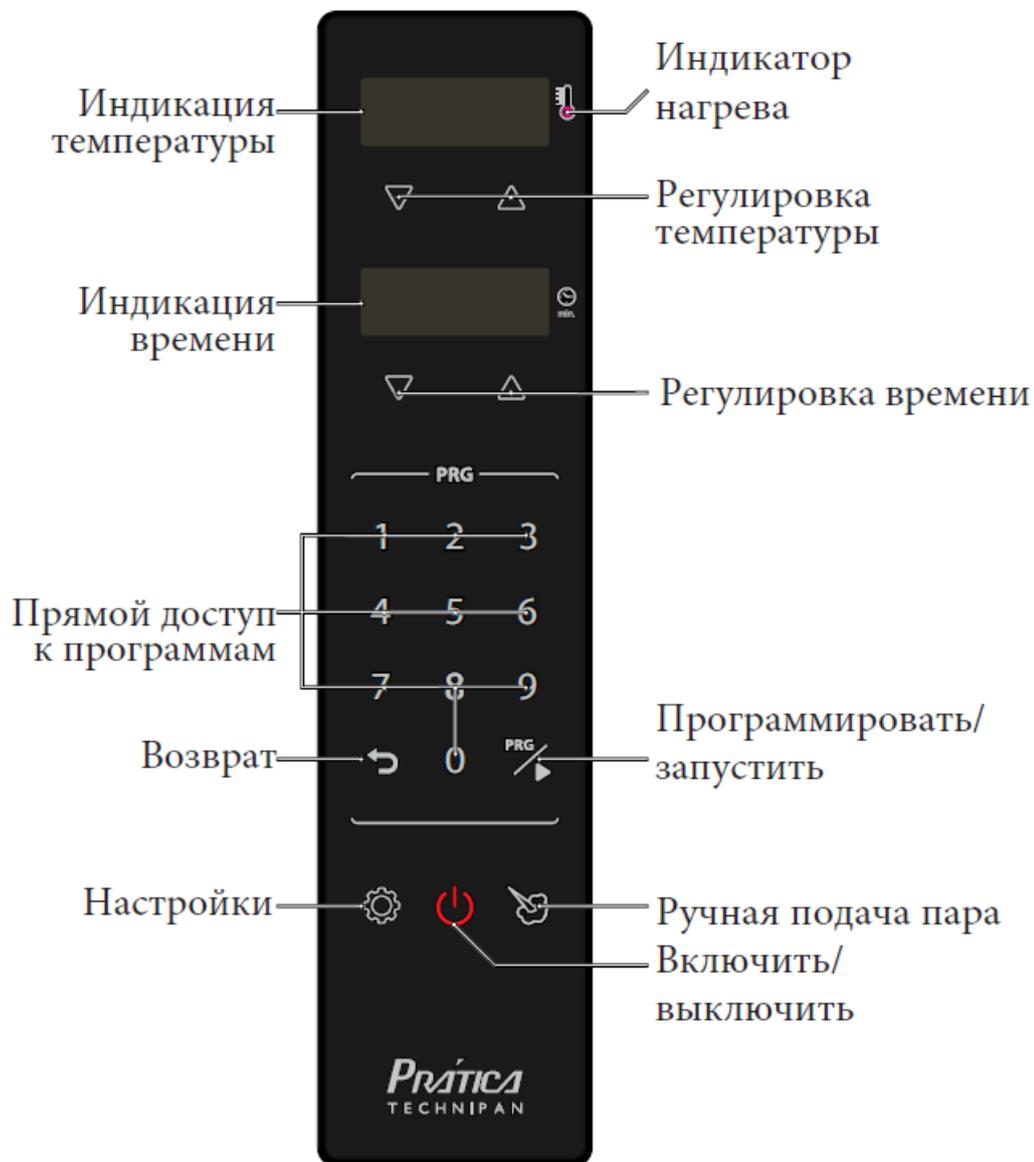
7. Включить/Выключить

Активирует или деактивирует работу печи.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Кнопка ручной подачи пара (6) доступна только в версии Miniconv Steam (с функцией пароувлажнения).

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ MINCONV CLASSIC, MINCONVX HP, HPE80 и HPE100 (ПРОГРАММИРУЕМАЯ ВЕРСИЯ)



Примечание: Нажатие любой клавиши включает освещение на 1 минуту.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ

- Для включения печи нажмите клавишу «**ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ**»: 
- После включения на **Индикаторе температуры** и **Индикаторе времени** отобразится последняя использованная температура и бесконечный режим времени.
- Для регулировки времени приготовления: нажмите клавишу   «**РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ**», расположенные под дисплеем времени.

Примечание: Время может быть установлено до 360 минут.

- Для регулировки температуры: нажмите клавишу   «**РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ**», расположенные под индикатором температуры.

Примечание: Максимальная температура:

- **Miniconv Classic:** 210°C
- **Miniconv (Программ.):** 230°C
- **Miniconvx HP:** 250°C
- **HPЕ80:** 230°C
- **HPЕ80 (Программ.):** 250°C
- **HPЕ100:** 230°C
- **HPЕ100 (Программ.):** 250°C

Для подачи пара в ручном режиме: нажмите клавишу «**РУЧНОЙ ПОДАЧА ПАРА**»: 

- Для регулировки уровня ручной подачи пара удерживайте клавишу «**РУЧНОЙ ПОДАЧА ПАРА**»:  в течение 3 секунд. На верхнем экране появится сообщение "STEAM", и вы сможете выбрать уровень между **низким (LOW)**, **средним (MID)** и **высоким (HIGH)**. Для подтверждения выбранного уровня нажмите клавишу «**ПРОГРАММИРОВАТЬ/ЗАПУСТИТЬ**»: 

Примечание: Пар автоматически сбрасывается до **0%** при запуске программного рецепта или обнулении таймера в ручном режиме.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ РЕЦЕПТОВ

- Для начала программирования рецепта нажмите клавишу «**ПРОГРАММИРОВАТЬ/ЗАПУСТИТЬ**»: 
- С помощью нижней клавиши   «**РЕГУЛИРОВКИ ВРЕМЕНИ**» выберите редактируемый рецепт.
- После выбора рецепта удерживайте клавишу «**ПРОГРАММИРОВАТЬ/ЗАПУСТИТЬ**»:  3 секунды для входа в режим редактирования.

Примечание: может быть запрограммировано до 100 рецептов.

ВНИМАНИЕ!

Если параметр "**Редактирование**" в настройках установлен в "**Вкл**", для изменения рецепта необходимо ввести пароль пользователя.



- После входа в режим редактирования на «Индикаторе температуры» и «Индикаторе времени» отобразятся следующие параметры:

Для изменения температуры предварительного нагрева используйте нижние клавишу ▲▼ «РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ». Диапазон температур: Miniconv Classic: 30°C до 210°C; Miniconv (Программ.): 30°C до 230°C; Miniconvx HP: 30°C до 250°C; HPE80: 50°C до 230°C; HPE80 (Программ.): 50°C до 250°C; HPE80: 50°C до 230°C; HPE100 (Программ.): 50°C до 250°C.



1. - После установки температуры предварительного нагрева нажмите верхнюю клавишу ▲ «РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ» для перехода к параметрам «STP1».

- Каждый рецепт содержит до 4 этапов (STP1, STP2, STP3, STP4). На каждом этапе настраиваются 4 параметра в строгом порядке: Конвекция (CONV); Температура (TEMP); Время (MIN); Подача пара (STEA).

РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ

КОНВЕКЦИЯ (CONV)

- Нажмите нижние клавиши ▲▼ «РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ» для выбора режима конвекции.
- Параметр «CONV» может быть установлен в «ON» (ВКЛ) или «OFF» (ВЫКЛ).
- При установке «ON» турбина сохраняет стандартную скорость вращения. При «OFF» (ВЫКЛ) печь функционирует как обычная духовка в течение запрограммированного времени: турбина, нагрев и подача пара отключаются на данном этапе.
- Нажмите верхнюю клавишу ▲ «РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ» для перехода к следующему параметру.

ТЕМПЕРАТУРА (TEMP)

- Нажмите нижние клавиши ▲▼ «РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ» для установки температуры. Диапазон температур: Miniconv Classic: 30°C до 210°C; Miniconv (Программ.): 30°C до 230°C; Miniconvx HP: 30°C до 250°C; HPE80: 50°C до 230°C; HPE80 (Программ.): 50°C до 250°C; HPE80: 50°C до 230°C; HPE100 (Программ.): 50°C до 250°C.
- Нажмите верхние клавиши ▲▼ «РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ» для перехода к следующему параметру.

ВРЕМЯ (MIN)

- Нажмите нижние клавиши ▼▲ «РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ» для установки времени.
- Диапазон времени: от 1 до 360 минут.
- Нажмите верхнюю клавишу ▲ «РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ» для перехода к следующему параметру.

ВПРЫСК ПАРА (STEAM)



- Нажимайте нижние клавиши ▼ ▲ «РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ», чтобы выбрать уровень впрыска пара из параметров: **низкий (LOW), средний (MID), высокий (HIGH)**.
- Нажмите верхнюю клавишу ▲ «РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ», чтобы перейти к следующему шагу (ШАГ2).
- Дисплей температуры и дисплей времени будут отображать следующие настройки (рядом/ниже).

- Если вы хотите добавить новый шаг в программу (рецепт), нажмите нижнюю клавишу ▲ «РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ», чтобы изменить индикацию на «ON» (ВКЛ), открыв доступ к другим опциям настройки шага.
- Повторите предыдущие шаги, чтобы задать параметры нового шага.
- После установки последнего параметра на любом шаге, нажатие клавиши «ВОЗВРАТ» ↶ сохранит программу. Или нажмите кнопку «ПРОГРАММИРОВАТЬ/ЗАПУСТИТЬ»  чтобы запустить программу одним нажатием.

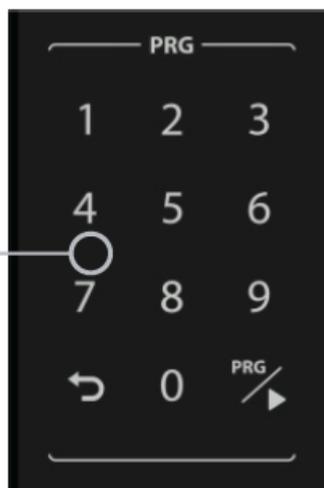
ВЫБОР ПРОГРАММ (SELECT RECIPES)

- Нажмите кнопку «ПРОГРАММИРОВАТЬ/ЗАПУСТИТЬ» 
- Нажимайте клавиши ▼ ▲ «РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ» или используйте цифровую клавиатуру, чтобы выбрать нужную программу (рецепт).
- После выбора программы нажмите кнопку «ПРОГРАММИРОВАТЬ/ЗАПУСТИТЬ»  чтобы запустить программу.

Примечание: Если температура в печи превышает заданное значение для предварительного нагрева, печь выполнит этап охлаждения.

- **Программы (рецепты)** с 1 по 10 можно запустить с помощью **прямых клавиш** быстрого выбора. Цифра 0 соответствует программе (рецепту) 10.

ПРЯМОЙ
ДОСТУП К
ПРОГРАММАМ



НАСТРОЙКИ (SETTINGS)

- При нажатии кнопки «НАСТРОЙКИ»  будет запрошен пароль для доступа к настройкам. **Пароль по умолчанию - 0123**, но его можно изменить.

USB

- При подключенном USB-устройстве используйте клавиши   «РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ», чтобы выбрать **ИМПОРТ (IMPO)** или **ЭКСПОРТ (EXPO)**.

- Как только нужная опция выбрана, **нажмите и удерживайте** кнопку «ПРОГРАММИРОВАТЬ/ЗАПУСТИТЬ»  в течение **3 секунд** для выполнения команды.

ИМПОРТ (IMPO)

- При выборе этой опции на дисплее появится сообщение «IMPO». **Все программы (рецепты)**, хранящиеся на USB-устройстве, будут **перенесены в печь**.

- По завершении на дисплее отобразится сообщение «IMPO OK».

- В случае ошибки отобразится сообщение: «FAIL».

ЭКСПОРТ (EXPO)

- При выборе этой опции на дисплее появится сообщение «EXPO». **Все программы (рецепты)**, сохраненные в печи, будут **перенесены на USB-устройство**.

- По завершении на дисплее отобразится сообщение «EXPO OK».

- В случае ошибки отобразится сообщение: «FAIL».

СМЕНА ПАРОЛЯ (CHANGE PASSWORD)

- Чтобы изменить **пароль по умолчанию (0123)**, **нажмите и удерживайте** кнопку «ПРОГРАММИРОВАТЬ/ЗАПУСТИТЬ»  в течение **3 секунд**.

- После этого вы сможете ввести **новый 4-значный пароль**.

РЕДАКТИРОВАНИЕ (EDIT)

- При **включении** этого параметра «ON» (ВКЛ), для **редактирования программ (рецептов)** потребуется ввод **пользовательского пароля**.

- Если параметр **выключен «OFF» (ВЫКЛ)**, редактирование программ **доступно свободно** (без пароля).

ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ (COOL DOWN FUNCTION)

- В **режиме ручного управления (Manual mode)**, **удерживайте** кнопку «ВОЗВРАТ»  в течение **3 секунд**. На дисплее будут **попеременно** отображаться сообщения "COOL DOWN" (Охлаждение) и "OPEN DOOR" (Откройте дверь), **требуя открыть дверцу печи**.

- **Откройте дверцу**. После этого дисплей будет **попеременно** показывать **текущую температуру печи** и сообщение "COOL DOWN" (Охлаждение).

- **Во время работы** этой функции **активна только турбина**; **никакие другие функции запустить невозможно**.

- Когда температура **достигнет 50°C**, дисплей начнет **попеременно** отображать **текущую температуру** и сообщение "COOL END" (Охлаждение завершено). Вы можете **остановить функцию**, нажав кнопку «ВОЗВРАТ»  – печь **вернется в ручной режим**.

Примечание: Перед использованием печь **необходимо предварительно разогреть**. **Температура предварительного разогрева** должна быть **на 20°C - 40°C выше** рабочей температуры. Как **общее правило**, это применяется к **конвекционным печам**, где используются **более низкие времена и температуры по сравнению с обычными многоуровневыми печами**.

ПАРООТВОД (ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ НРЕ100)

- Вручную откройте **пароотвод** для удаления пара из камеры. Устройство расположено в **правом заднем углу** оборудования.

АКСЕССУАРЫ

- **База:** служит опорой для печи и противней. **Требует крепления к полу** согласно монтажной схеме.

МОДЕЛЬ ПРОТИВНЯ	ВМЕСТИМОСТЬ
Для французского хлеба 40×60 см	20 булок*
Гладкий 40×60×3 см	30 булок*
Для сладкой выпечки 40×60 см	20 булок*
Перфорированный для сладкой выпечки 40×60 см	35 шт. сладкой выпечки
Волнистый для французского хлеба 58×70 см	30 булок*
Для французского хлеба 58×70 см	30 булок*
Для сладкой выпечки 58×70 см	50 шт. сладкой выпечки
Перфорированный для сладкой выпечки 58×70 см	50 шт. сладкой выпечки
* Солёный хлеб (~50г/шт.)	

ВНИМАНИЕ!

Особенности для печи НРЕ100:

Функция пароотвода **отсутствует в других моделях**. Указанная вместимость противней актуальна **только для изделий весом 50г** - для другой продукции требуется тестирование.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМЫХ РЕЖИМОВ ВЫПЕЧКИ (НРЕ100)

Изделие	Режим печи	Температура, °С	Время, мин.
Багеты	Горячий воздух + пар	170–180	16
Итальянский хлеб	Горячий воздух + пар	160	25
Хлебный пудинг	Горячий воздух	140	25-30
Сладкая булочка	Горячий воздух	140-150	25
Бисквиты/Кексы	Горячий воздух	160	20
Сырные булочки	Горячий воздух + пар	150-160	15-20
Плетёная булка	Горячий воздух	140-150	25-35
Французский батон	Горячий воздух + пар	170-180	13-15
Крахмальное печенье	Горячий воздух + пар	180	18
Воздушное печенье	Горячий воздух	160	12
Булочки для бургеров	Горячий воздух	150	20
Булочки для хот-догов	Горячий воздух	150	20
Рассыпчатое печенье	Горячий воздух	180	10
Сэндвич-печенье	Горячий воздух	150	10
Заварные пирожные	Горячий воздух	160	12
Пицца-пирожки	Горячий воздух	150	25-30
Слойки с начинкой	Горячий воздух	150	12
Пицца	Горячий воздух	200	10
Открытая пицца	Горячий воздух	180	10
Пирожки	Горячий воздух	180	12
Меренга	Горячий воздух	140	20
Запечённые пирожки	Горячий воздух	180	12
Круассаны	Горячий воздух + пар	180	20

 **ВНИМАНИЕ!** Параметры указаны для **ориентировки**. Фактическое время/температура зависят от таких факторов как: мощность печи, размер изделий, количество загрузки, особенностей рецепта.

СОВЕТЫ ПО СДОБНОМУ ХЛЕБУ И ВЫПЕЧКЕ

ЗАГРУЗКА ПЕЧИ

- При работе с выпечкой (хлебом и пончиками в целом) **важно соблюдать вместимость** оборудования и не перегружать его количеством изделий.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

- Следует учитывать, что **подъем теста составляет около 70%** от обычного показателя, достигаемого в традиционных печах. Тесто должно поступать в печь "**менее выброженным**", чтобы не превысить предел его эластичности и сохранить качество.

Помните: сдобное тесто поднимается в печи во время выпечки.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

- Конвекционные печи работают при **более низких температурах**, чем традиционные многоуровневые печи. Рекомендуется выпекать сдобное тесто при температуре **130–160°C**.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Для очистки печи требуется **обязательное использование** средств индивидуальной защиты (СИЗ).



Защитные перчатки



Защитная маска



Защитные очки



Фартук



Защитная обувь

ЧАСТОТА ОЧИСТКИ

Печь должна очищаться **каждый день использования** в зависимости от степени загрязнения:

- **Поверхностная очистка (Light cleaning);**
- **Глубокая очистка (Heavy cleaning).**

⚠ ВНИМАНИЕ!

При несоблюдении рекомендованной частоты очистки или неправильном её проведении происходит **накопление остатков**. Это приводит к следующим последствиям:

- Ухудшает качество последующих очисток.
- Вызывает **избыточное дымовыделение** при готовке.
- Сокращает **срок службы компонентов и оборудования**. В критических случаях накопившиеся остатки **могут воспламениться** при высоких температурах.

ЭТАПЫ ОЧИСТКИ

- Если температура печи **превышает 60°C**, необходимо **охладить** её до безопасного уровня.
- **Убедитесь, что защитный кожух вентилятора установлен и зафиксирован** (НИКОГДА НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ФУНКЦИЮ ОХЛАЖДЕНИЯ БЕЗ УСТАНОВЛЕННОГО ЗАЩИТНОГО КОЖУХА ТУРБИНЫ!).
- Нажмите и удерживайте кнопку «ВОЗВРАТ»  **3 секунды**, держа дверцу **открытой**.
- После охлаждения прозвучит **звуковой сигнал**.

Примечание: только для программируемых версий.

ПОВЕРХНОСТНАЯ ОЧИСТКА (LIGHT CLEANING)

- Снимите **противни и защитный кожух вентилятора**. Обработайте **мягкой губкой с нейтральным моющим средством**, промойте **проточной водой**. Вытрите **насухо**.
 - **Камеру печи** очистите **мягкой губкой с нейтральным моющим средством**.
- Поддерживайте **зеркальную чистоту** внутренних поверхностей.
- Удалите остатки моющего средства **влажной мягкой тканью**. Вытрите **насухо**.

ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА (HEAVY CLEANING)

⚠ ВНИМАНИЕ!

При очистке оборудования следуйте приведенным ниже **инструкциям**. Рекомендовано использовать только **оригинальную химию TURBO SAFE**, так как она не повредит оборудования или ее компоненты. Если в результате использования **не оригинального** чистящего средства произойдет повреждение оборудования или комплектующих, это будет считаться **не гарантийным** обращением в сервисную службу.

- **Моющее средство TURBO SAFE CLEANER** - основное моющее средство, разработано специально для ежедневного ухода за высокоскоростными печами Pratica и другим тепловым оборудованием. Густая активная пена эффективно расщепляет и удаляет стойкие пригоревшие жировые и белковые загрязнения, нагар, копоть и т.п. Средство быстро и качественно борется с загрязнениями и легко смывается водой.

- **Защитное средство TURBO SAFE PROTECTOR** - дополнительное средство для ухода за тепловым оборудованием. Создает защитный барьер на внутренних стенках, препятствует глубокому проникновению в них животных и растительных жиров, частиц термической обработки продуктов. Облегчает ежедневную мойку оборудования, продлевает срок его службы. Наносить после каждой очистки.



При сильных загрязнениях рекомендовано использовать моющее средство **TURBO SAFE CLEANER**

- Снимите **внутренние панели и защитный кожух вентилятора**. Очистите **отдельно**.

- Нанесите моющее средство **TURBO SAFE CLEANER**, оставьте на **15 минут**, смойте водой.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Распылять моющее средство **TURBO SAFE CLEANER** следует **только на сухую тряпку или мягкую губку** и только затем наносить на стенки и потолок рабочей камеры, а также на дверцу печи. Прямое распыление средства может **вывести из строя** оборудование. **Верхнюю панель, защитный кожух вентилятора, противни и внешние элементы** печи очищать моющим средством **TURBO SAFE CLEANER** запрещено!

- Удалите твердые загрязнения **неабразивным скребком**.
- **Равномерно нанесите** моющее средство **TURBO SAFE CLEANER** на все внутренние поверхности (распыление средства производить напрямую **запрещено**, только на сухую тряпку или мягкую губку).
- **Закройте дверцу**, оставьте средство действовать **15 минут** (печь **выключена**).
- **Тщательно смойте** остатки средства **водой**.
- **Просушите камеру**: включите печь на **150°C на 5 минут**.

После очистки **рекомендуем использовать защитное средство *TURBO SAFE PROTECTOR***.

- Нанесите защитное средство **TURBO SAFE PROTECTOR** на **сухую ткань (микрофибру) или мягкую губку** и обработайте все поверхности рабочей камеры.

НАРУЖНАЯ ОЧИСТКА

Для очистки внешних поверхностей печи используйте последовательность:

- Влажная салфетка.
- Салфетка с нейтральным моющим средством.
- Влажная салфетка (для смыва моющего средства).
- Сухая салфетка.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Полностью **удаляйте** остатки моющих средств на всех этапах обработки для предотвращения коррозии. Используйте **ТОЛЬКО профессиональные средства**. **Убедитесь в полном отсутствии** остатков моющих средств перед использованием оборудования!

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

- **Запрещено использовать кислотные средства** при очистке печи: они повреждают нержавеющую сталь, вызывая **коррозию металла**.
- **Не допускайте попадания холодной воды на горячее стекло** — **термический удар** может привести к его разрушению.
- **Не лейте воду на внешние поверхности** печи во избежание повреждения **панели управления и электронных компонентов**.
- **Запрещено применение** стальных мочалок, колющих или **абразивных предметов** для очистки любых поверхностей печи.
- При **длительном простое** оставляйте дверцу печи **приоткрытой**.
- **Не допускайте скопления** остатков пищи на: внутренней поверхности дверцы, петлях и **силиконовом уплотнителе** (это нарушает герметичность).
- **Не оставляйте** продукты, жидкости или отходы внутри печи при её простое.
- **Не используйте печь для хранения** посуды или продуктов.
- **Эксплуатируйте печь исключительно** для приготовления пищи в соответствии с данным руководством.
- При **длительных перерывах в работе отключайте печь** от сети, чтобы остатки жира от предыдущих приготовлений **не обугливались** на нагревателях. Это: усложняет очистку, ухудшает качество готовки, сокращает срок службы оборудования.

НЕИСПРАВНОСТИ: ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЯ

Компания «РБК Технология» располагает **обширной сетью сервисных центров** по всей территории России, всегда готовой помочь клиентам. Ниже приведен список **незначительных неполадок**, которые могут быть устранены операторами оборудования:

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЯ
Печь не нагревается	<ul style="list-style-type: none">• Пропадание фазы → Проверьте электропроводку здания.
Долгий нагрев (или медленное восстановление температуры)	<ul style="list-style-type: none">• Пропадание фазы.• Неплотное прилегание дверцы.• Загрязнение печи → Проведите очистку.
Посторонний шум	<ul style="list-style-type: none">• Турбина задевает корпус или паропровод → Отрегулируйте положение.• Ослаблено крепление защитного кожуха или внутренних панелей.
Двигатель не запускается	<ul style="list-style-type: none">• Пропадание фазы.• Турбина задевает корпус или паропровод → Отрегулируйте положение.
Отсутствие индикации	<ul style="list-style-type: none">• Пропадание фазы.• Неплотное прилегание дверцы → Отрегулируйте защёлку.• Сработал автомат защиты → Проверьте.
Срабатывание автомата защиты	<ul style="list-style-type: none">• Недостаточная мощность автомата защиты.
Неравномерная выпечка	<ul style="list-style-type: none">• Неплотное прилегание дверцы.• Слишком высокая температура (проверьте параметры).• Не отрегулированы опоры печи → Выровняйте оборудование.• Загрязнение печи• Смещение защитного кожуха турбины или внутренних панелей.• Перегрузка камеры.• Отсутствие предварительного разогрева.
Поражение током при касании корпуса	<ul style="list-style-type: none">• Отсутствие заземления.
Пригорание продуктов	<ul style="list-style-type: none">• Слишком высокая температура.• Превышено время выпечки.
Долгое время выпекания	<ul style="list-style-type: none">• Очень низкая температура.• Загрязнение печи → Проведите очистку.• Перегрузка камеры.
Посторонний запах продуктов	<ul style="list-style-type: none">• Загрязнение печи → Проведите очистку.
Пересыхание продуктов	<ul style="list-style-type: none">• Превышено время выпечки → Уменьшите время и увеличьте температуру.
Продукты не пропекаются внутри	<ul style="list-style-type: none">• Слишком высокая температура.• Недостаточное время выпечки.
Перегрев внешних поверхностей печи	<ul style="list-style-type: none">• Недостаточная вентиляция в помещении.

Важно!

Большинство проблем решается корректировкой температуры/времени или очисткой оборудования. При перегреве корпуса обязательна проверка вентиляции помещения — это требование пожарной безопасности. Проблемы с электропитанием (пропадание фазы, автоматы) требуют вмешательства **квалифицированного электрика**.



ООО РБК ТЕХНОЛОГИЯ

Эксклюзивный дистрибьютор бренда Pratica в России и
странах ЕАЭС

Офис:

Тел: 8 (495) 120-30-74

Тел: 8 (800) 444-12-18

E-mail: sales@practicaltd.ru

Москва, проезд Шелихова, д.2, помещение 8Н

<https://practicaltd.ru/>

Сервисная служба:

Тел: 8 (495) 120-30-74 доб. 704

Тел: 8 (800) 444-12-18 доб. 704

E-mail: service@rbk-tehnology.ru

<https://practicaltd.ru/services/>

MINICONV, MINICONVX, НР, НРЕ80, НРЕ100
РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИЮЛЬ 2025