



Инструкция
по эксплуатации

РУССКИЙ

XV-XB

Полная инструкция на пароконвекционные печи Unoх XV (ChefLux) и Unoх XB (BakerLux)
на русском языке от проекта Пароконвектомат Unoх

Введение	3
Предисловие	4
Разъяснения пиктограмм.....	5
Правила и нормы техники безопасности.....	5
Инструкции установщику.....	8
Распаковка.....	9
Удаление защитной плёнки.....	11
Проверка содержимого упаковки.....	12
Размещение.....	12
Закрепление.....	15
Регулировки.....	16
Электрические подключения.....	17
Подключение к водопроводу.....	20
Отвод дыма и газов из рабочей камеры аппарата.....	23
Установка внешних периферийных средств и принадлежностей.....	23
Примеры правильной и неправильной установки аппарата.....	25
Инструкции пользователю.....	27
Общие инструкции по работе с аппаратом.....	28
Эксплуатация моделей с ручным управлением.....	30
Эксплуатация моделей с цифровым управлением.....	30
Ручной режим управления.....	32
Программирование.....	37
Плановое обслуживание.....	42
В период простоя... и после него.....	45
Утилизация.....	46
Послепродажная техническая поддержка.....	46
Сертификация.....	48
Гарантия.....	48

Введение

Уважаемый Заказчик,
Благодарим Вас за выбор, сделанный в пользу одной из печей из ассортимента ChefLux™/BakerTop™. Надеемся, что это только начало в нашем плодотворном и долговременном сотрудничестве.

Линия электрических конвекционных печей ChefLux™/BakerLux™ значительно упрощает приготовление блюд при применении самых известных способов, имеющих в традиционном кухонном арсенале, но, при этом, превосходные результаты, получаемые в ходе выпечки даже простых изделий, говорят сами за себя.

Печи ассортимента ChefLux™/BakerLux™ сочетают эффективность и простоту работы: эффективность состоит в их чудесной особенности однородной термической обработки продуктов в любых условиях приготовления и при любой весовой загрузке; простота заключается в конструкции самой печи, которая сразу предоставляет повару всё необходимое без ненужных в таких случаях излишеств.

Работа печей линии ChefLux™/BakerLux™ основывается на технологиях AIR.Plus, STEAM.Plus и DRY Plus, которые являются результатом тщательного процесса упрощения, направленного на создание простых, но очень эффективных печей, отличающихся признанным качеством марки UNOX.

UNOX S.p.A.

Дилер:

Установщик:

Дата установки:

Компания-производитель оставляет за собой право на внесение в конструкцию аппаратов и принадлежностей любых изменений в любой момент и без предварительных о том уведомлений.

Предисловие

В настоящем Руководстве изложен порядок установки и представлены инструкции по эксплуатации печей ассортиментов BakerLux™ и ChefLux™.

Модели линии BakerLux™ предназначены для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий: хлеба, бисквитов, эклеров, профитролей, круассанов, пиццы, пшеничных лепёшек, куличей, изделий из дрожжевого теста и т.д.

Модели BakerLux™ могут быть оборудованы либо ручными - *Manual* - либо цифровыми - *Dynamic* - органами управления и нести 6 или 10 противней размерами 600x400.

Модели линии ChefLux™ представляют собой аппараты, предназначенные для приготовления блюд высокого качества: пищевых продуктов, приготовленных на решётке и жаренных без масла; мясной, рыбной поджарки и поджарки из птицы; приготовления пиццы, лепёшек и т.д.

Модели ChefLux™ оборудованы ручными органами управления - *Manual* - и несут 7 либо 12 противней серии GN I/I (Гастроёмкости – ГЁ I/I).

BakerLux™			
МОДЕЛЬ	ВАРИАНТ	УПРАВЛЕНИЕ	ВМЕСТИМОСТЬ
XB695		<i>Dynamic</i>	6 (600x400)
XB693		<i>Manual</i>	6 (600x400)
XB895		<i>Dynamic</i>	10 (600x400)
XB893		<i>Manual</i>	10 (600x400)

ChefLux™			
МОДЕЛЬ	ВАРИАНТ	УПРАВЛЕНИЕ	ВМЕСТИМОСТЬ
XV593		<i>Manual</i>	7 ГЁ 1/1
XV893		<i>Manual</i>	12 ГЁ 1/1

Инструкции по установке и рекомендации пользователю действительны для всех моделей, если не указано иное.

электрические печи
газовые печи



отдельно стоящие печи



печи, установленные на тележках

Дин. печи с цифровым управлением

Ман. печи с ручным управлением

Разъяснения пиктограмм



Опасно! Непосредственная опасность или опасная ситуация, чреватая получением травм или даже смертью.

Опасно! Угроза возникновения пожара!

Опасно! Угроза поражения электрическим током!

Опасно! Риск получения ожогов!



Загляните в другую главу.

Советы и полезная информация.

Правила и нормы техники безопасности



ПРАВИЛА И НОРМЫ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (ТО)

- Перед установкой аппарата и проведением на нём ТО внимательно прочитайте настоящие инструкции; храните брошюру в надёжном месте в качестве справочного материала для пользователей.
- Все работы по сборке, установке и проведению внепланового обслуживания должны производиться силами только квалифицированных технических специалистов, авторизованных Производителем, в соответствии с регулирующими нормами, действующими в стране установки и затрагивающими вопросы техники безопасности на рабочем месте.
- Перед производством работ по установке и ТО аппарата не забудьте его обесточить.
- Перед установкой аппарата убедитесь в том, что его системы соответствуют требованиям стандартов страны установки и техническим условиям, представленным на прикреплённом на нём шильдике с техническими характеристиками.
- Вмешательство в работу аппарата, равно как внесение в его конструкцию каких-либо изменений, не разрешённых Производителем и не соответствующих указаниям, изложенным в данном Руководстве, прекращают действие гарантии.
- Установка или ТО, выполненные с нарушениями инструкций, содержащихся в настоящем Руководстве, способны привести к ущербу имуществу, нанесению травм персоналу и даже к гибели людей.
- Во время сборки аппарата посторонним лицам вход, равно как проход через площадку, на которой производятся сборочные работы, категорически воспрещён.
- Упаковочный материал – в силу его потенциальной опасности – следует хранить вне досягаемости детей и животных и утилизировать согласно принятым в стране установки нормам и правилам.
- Прикреплённый к корпусу аппарата шильдик с техническими данными, содержит очень важную техническую информацию, необходимую для правильного проведения ТО и ремонтных работ. Ни в коем случае не

снимайте, не повреждайте шильдик и не вносите поправки в содержащиеся в нём сведения.

- Несоблюдение этих требований чревато ущербом имуществу, повреждением аппарата, нанесением травм – в том числе смертельных – персоналу и прекращением действия гарантии. В этом случае Производитель считает себя свободным от каких бы то ни было обязательств.



ПРАВИЛА И НОРМЫ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТА

- **Перед установкой аппарата и проведением на нём планового обслуживания внимательно прочитайте настоящие инструкции; храните брошюру в надёжном месте в качестве справочного материала для пользователей.**
- **Эксплуатация и чистка аппарата с привлечением процедур и порядка иных, чем то предписано настоящими инструкциями, считается неправильными действиями, способными привести к ущербу имуществу, нанесению травм – в том числе смертельных – людям, а также к прекращению действия гарантии. В этом случае Производитель считает себя свободным от каких бы то ни было обязательств.**
- Аппарат допускается к использованию только в целях приготовления пищевых продуктов квалифицированным персоналом в условиях промышленных и профессиональных кухонных помещений и только после прохождения персоналом специального курса подготовки. Все другие виды применения аппарата попадают в категорию несоответствующих предписанным, а потому считаются потенциально опасными. В частности, аппарат можно применять для:
 - приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий – свежих или же замороженных (BakerLux™);
 - приготовления гастрономических продуктов - свежих или же замороженных (ChefLux™);
 - приготовления мясных, рыбных и овощных блюд с применением пара (ChefLux™);
 - приготовления пищевых продуктов, находящихся в вакуумной упаковке, в мешочках, подходящих к конкретному типу процедуры варки;
 - приведения охлаждённых и замороженных продуктов к нормальной температуре (BakerLux™ - ChefLux™);
- Во время всего рабочего цикла допускается отслеживание функционирования аппарата.
- В случае если аппарат не функционирует или же работает со сбоями, отключите его от источников электропитания и водоснабжения и свяжитесь с авторизованной Производителем Службой клиентской технической поддержки. Не пытайтесь отремонтировать аппарат своими силами или же силами персонала, привлечённого со стороны. Под каждый тип ремонтных работ заказывайте оригинальные запасные части UNOX. Несоблюдение этих требований может привести к ущербу имуществу, повреждению

аппарата, нанесению травм – в том числе смертельных – людям и прекращению действия гарантийных обязательств Производителя.

- Для обеспечения нормальной и безопасной работы ТО и технические осмотры аппарата необходимо проводить не реже одного раза в год силами специалистов авторизованной Службы клиентской технической поддержки.

Риск получения ожогов и травм!

- Во время приготовления блюд и по окончании в ходе охлаждения аппарата будьте осторожны,
 - не касайтесь панелей управления аппарата и его рукояток: они разогреваются до высокой температуры – выше 60°C;
 - при необходимости открывания дверцы выполняйте это действие медленно и с большой осторожностью: возможно поражение высокотемпературным паром, выходящим под давлением из рабочей камеры печи;
 - надевайте теплозащитную одежду и рукавицы: Вам придётся перемещать ёмкости, работать с принадлежностями и другими предметами внутри рабочей камеры аппарата;
 - проявляйте крайнюю осторожность при выемке кастрюль и казанов из рабочей камеры печи.

Риск возникновения пожара!

- Перед началом работы с аппаратом убедитесь в отсутствии в его рабочей камере каких-либо посторонних предметов – Руководства по эксплуатации, пластиковых/бумажных мешков, крепёжных лент и/или остатков моющих средств. Аналогично удостоверьтесь в том, что дымоход свободен от каких-либо препятствий, а рядом с ним нет никаких горючих материалов.
- Не размещайте вблизи аппарата какие-либо источники тепла – например, грили, жаровни и т.д. – огнеопасные и горючие вещества – к примеру, бензин, керосин, бутылки со спиртом и т.д.
- При приготовлении продуктов не применяйте огнеопасные вещества – например, спирт.
- Не забывайте регулярно чистить рабочую камеру печи: ежедневно либо после каждого приготовления продуктов: жир и остатки пищи, оставленные внутри камеры, способны к самовоспламенению!

Риск поражения электрическим током!

- Не открывайте отсеки аппарата, помеченные таким знаком: доступ в них разрешён исключительно квалифицированному персоналу, авторизованному Производителем.
Несоблюдение этого требования прекращает действие гарантии, но, кроме того, чревато повреждением аппарата и причинением травм – в том числе смертельных – людям.



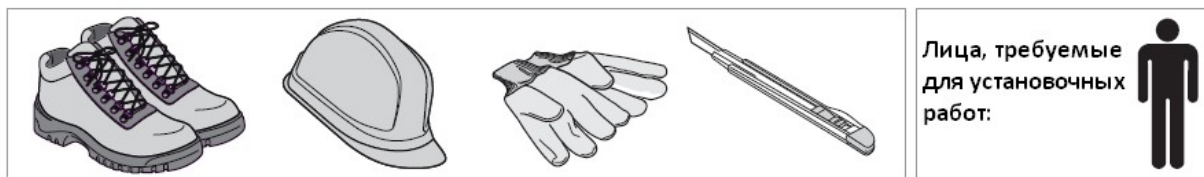
Инструкции установщику



Перед установкой аппарата внимательно прочитайте главу «Правила и нормы техники безопасности» и главу «Предисловие».

Перед началом установки наденьте подходящую защитную одежду: защитную обувь, рукавицы и т.д.

Распаковка



При приёме груза проверьте упаковку на предмет возможных внешних повреждений. Обнаружив такое повреждение, немедленно свяжитесь с Производителем и НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ устанавливайте аппарат!

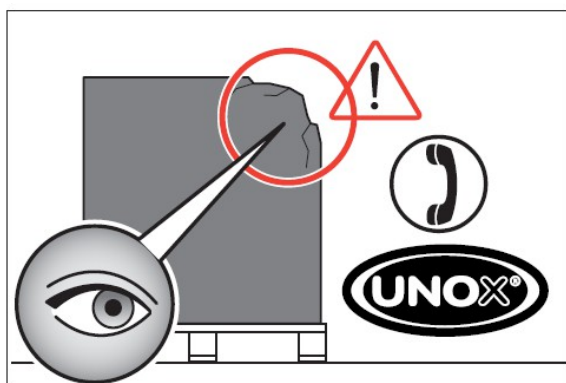


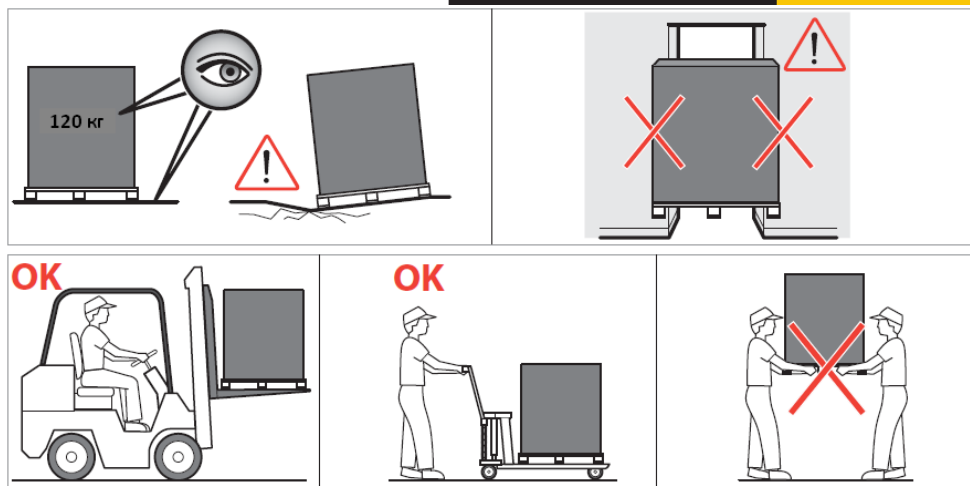
ТАБЛИЦА ГАБАРИТНЫХ РАЗМЕРОВ УПАКОВКИ

LDH	Д x Ш x В	кг
BakerLux™		
XB893	980x1060x1400 мм	120
XB895	980x1060x1400 мм	120
XB693	980x1060x1080 мм	90
XB695	980x1060x1080 мм	90
ChefLux™		
XV893	980x1060x1400 мм	120
XV593	980x1060x1080 мм	90

Перед перемещением аппарата к месту установки убедитесь в том, что:

- он без проблем проходит через дверные проёмы;
- пол способен выдержать его вес (см. «Таблицу габаритных размеров упаковки»).

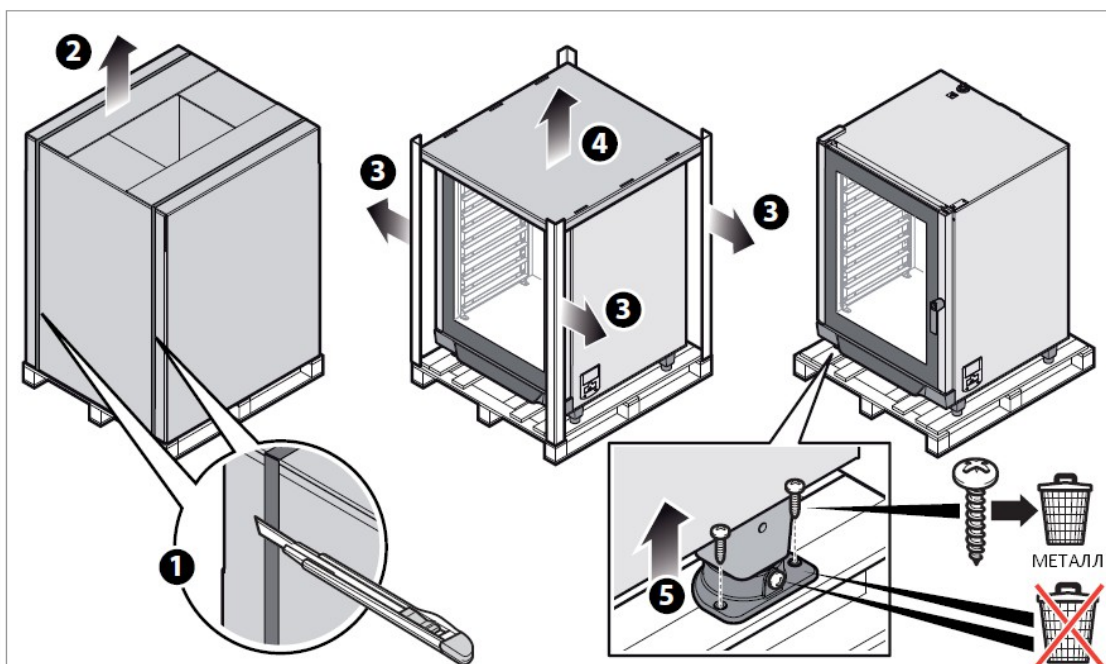
Транспортировку следует производить только с помощью механических средств, например, вилочного погрузчика.

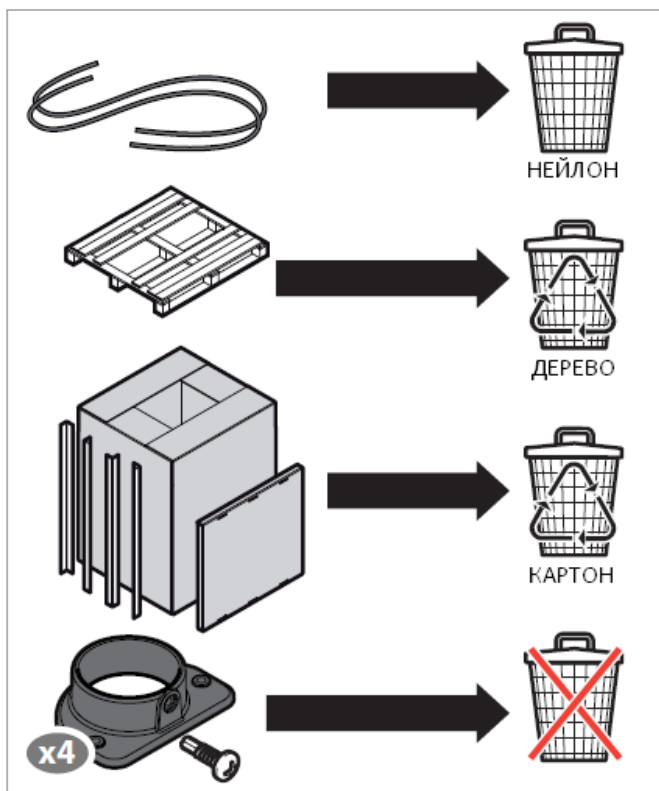


Распакуйте аппарат, для чего: перережьте нейлоновые шпагаты ❶, поднимите защитный картонный ящик ❷ и удалите их ❸ и ❹. Выкрутите винты ❺ и отделите аппарат от деревянной паллеты ❻.



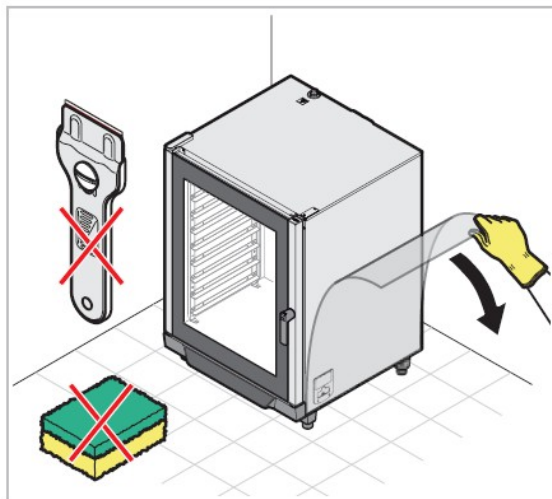
Сохраните эти винты и пластиковые опоры: они понадобятся в дальнейшем для закрепления аппарата на его основании. Винты, крепившие пластиковые опоры к деревянной паллете, можно утилизировать.





Упаковочные материалы ввиду их потенциальной опасности необходимо хранить вне досягаемости детей и животных; утилизировать их следует в строгом соответствии с местными регулирующими нормами.

Удаление защитной плёнки



Медленно отделите защитные плёнки от аппарата; остатки клея удалите с помощью подходящих растворителей, избегая при этом применения каких-либо инструментов, абразивов и кислот, которые способны привести поверхности в негодность.



Снятую плёнку ввиду её потенциальной опасности необходимо хранить вне досягаемости детей и животных; утилизировать их следует в строгом соответствии с местными регулирующими нормами.

Проверка содержимого упаковки

Перед установкой аппарата убедитесь в наличии и целостности нижеследующих элементов:

ПЕЧЬ С ТЫЛЬНОЙ СТЕНКОЙ, ГОТОВОЙ К:

- Электрическим подключениям (силовой шнур в сборе);
- Подключению водопровода (водопроводная труба, механический фильтр, насадка ¾ дюйма с обратным клапаном в сборе);

ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ (РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ, ВЕДОМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ);

4 ПЛАСТИКОВЫЕ ОПОРЫ;

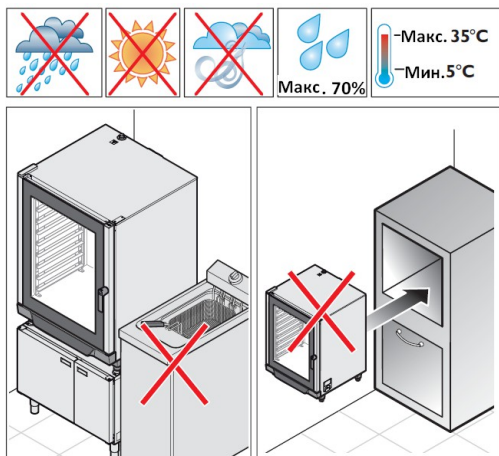
1 ПАКЕТ С «ПУСКОВЫМ КОМПЛЕКТОМ» В СОСТАВЕ: 1 ДРЕНАЖНОЕ ТЕРМОКОЛЕНО (ПОД ПРЯМЫМ УГЛОМ); 8 ВИНТОВ-САМОРЕЗОВ; 1 МОНТАЖНЫЙ КЛЮЧ, 1 НАКЛЕЙКА-СТИКЕР; 1 КОНИЧЕСКИЙ ДРЕНАЖНЫЙ НАКОНЕЧНИК).

Если какие-либо из перечисленных аксессуаров отсутствуют, свяжитесь с Производителем.

В наличии различных вспомогательный инструментарий, составляющий профессиональную комплектацию аппаратов ассортиментов BakerLux™ и ChefLux™. Для получения дополнительной информации свяжитесь с Производителем.

Размещение

Характеристики зоны установки



- Устанавливайте аппарат в зонах,
- выделенных под такие цели в соответствии с задачами промышленного приготовления пищевых продуктов;
 - имеющих требуемый уровень вентиляции;
 - отвечающих требованиям действующих норм и стандартов техники безопасности на производстве;
 - защищённых от атмосферного воздействия;
 - с температурным режимом между +5° и +35°С (максимально);
 - с максимальным уровнем влажности 70%.



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УЗЛОВ НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ АППАРАТ В БЛИЗИ ИСТОЧНИКОВ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. НЕДОПУСТИМА УСТАНОВКА АППАРАТА В НИШУ. УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ПОЛ СПОСОБЕН ВЫДЕРЖАТЬ ВЕС АППАРАТА ПРИ ПОЛНОЙ ЕГО ЗАГРУЗКЕ (СМ. «ТАБЛИЦУ А»).

Таблица А

МОДЕЛИ	Размеры Д x Ш x В мм	Вес* кг
BakerLux™		
XB893	860x900x1250	112
XB895	860x900x1250	112
XB693	860x900x930	80
XB695	860x900x930	80
ChefLux™		
XV893	860x900x1250	112
XV593	860x900x930	80

* ПОКАЗАТЕЛИ ПУСТОГО АППАРАТА.

Для получения дополнительных сведений об аппарате просмотрите его «технические условия».

Зоны установки должны быть оборудованы электрическими и водопроводными системами, которые соответствуют регулиującym нормам и правилам техники безопасности на производстве страны установки.

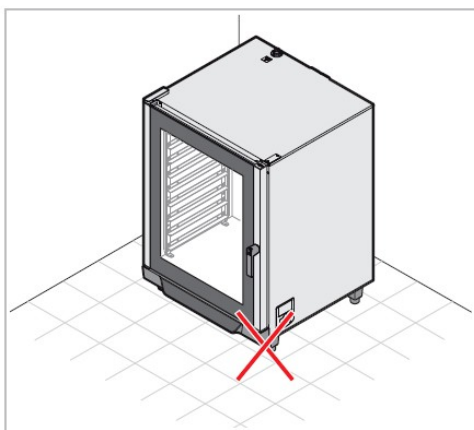
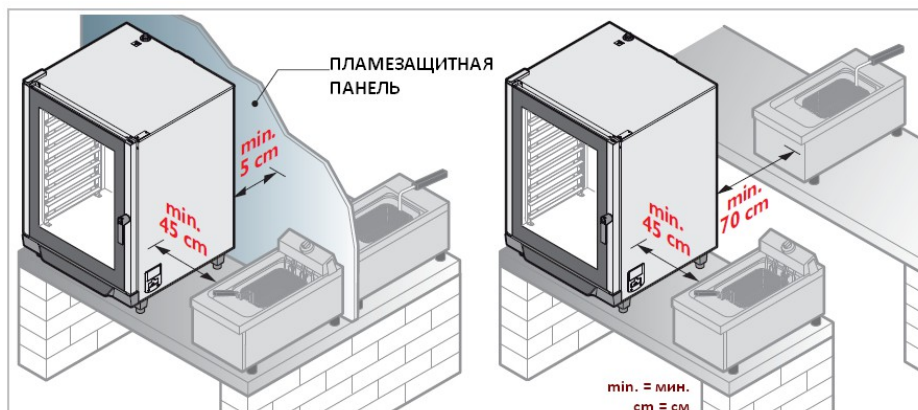
На рисунке представлены индикативные размеры соединений:

- электрических подключений;
- подключений водопровода.

Расстояния по периметру аппарата при его установке

Установите аппарат с соблюдением расстояний (см. Иллюстрацию) от стен помещения так, чтобы доступ к его тыльной стенке был бы легко обеспечен для подключения электропитания и воды, а также для проведения технического обслуживания.

НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ АППАРАТ В БЛИЗИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ИЛИ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ К ТЕПЛУ МАТЕРИАЛОВ, СТЕН И ОБСТАНОВКИ. ЕСЛИ ЭТО ВСЁ ЖЕ НЕВОЗМОЖНО, ПРИКРОЙТЕ ИХ ПОДХОДЯЩИМИ НЕГОРЮЧИМИ МАТЕРИАЛАМИ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОТИВОПОЖАРНЫМИ РЕГУЛИРУЮЩИМИ НОРМАМИ.



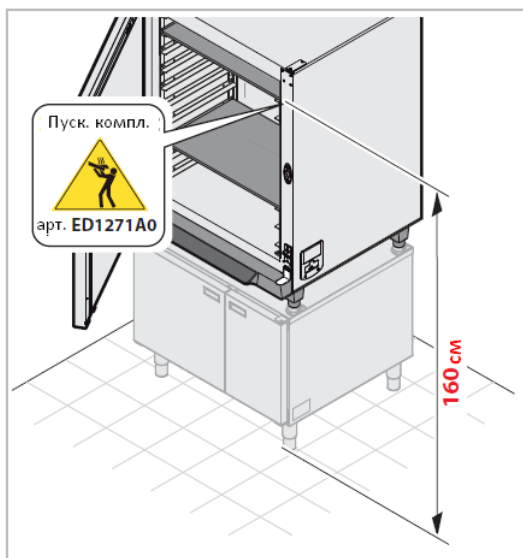
В СИЛУ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ АППАРАТЫ НЕ МОГУТ РАЗМЕЩАТЬСЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ПОЛУ – ИХ НЕОБХОДИМО УСТАНОВЛИВАТЬ НА ОСНОВАНИЯ, К КОТОРЫМ ОНИ ПРИКРЕПЛЯЮТСЯ С ПОМОЩЬЮ ОПОР, ПОСТАВЛЯЕМЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

Предпочтительно применение оснований, предоставляемых Производителем. При возможном использовании других оснований следует иметь в виду, что они

- должны быть устойчивыми и идеально ровными;
- должны быть неподвижными;
- должны быть огне- и теплостойкими;
- способными выдержать вес аппарата при полной его загрузке **БЕЗ СТРУКТУРНЫХ ДЕФОРМАЦИЙ**;

Структурные принадлежности, поставляемые Производителем:

- расстойный шкаф;
- нейтральный шкаф;
- открытый стенд;
- комплект роликов (выс. 105 мм) для перемещения.



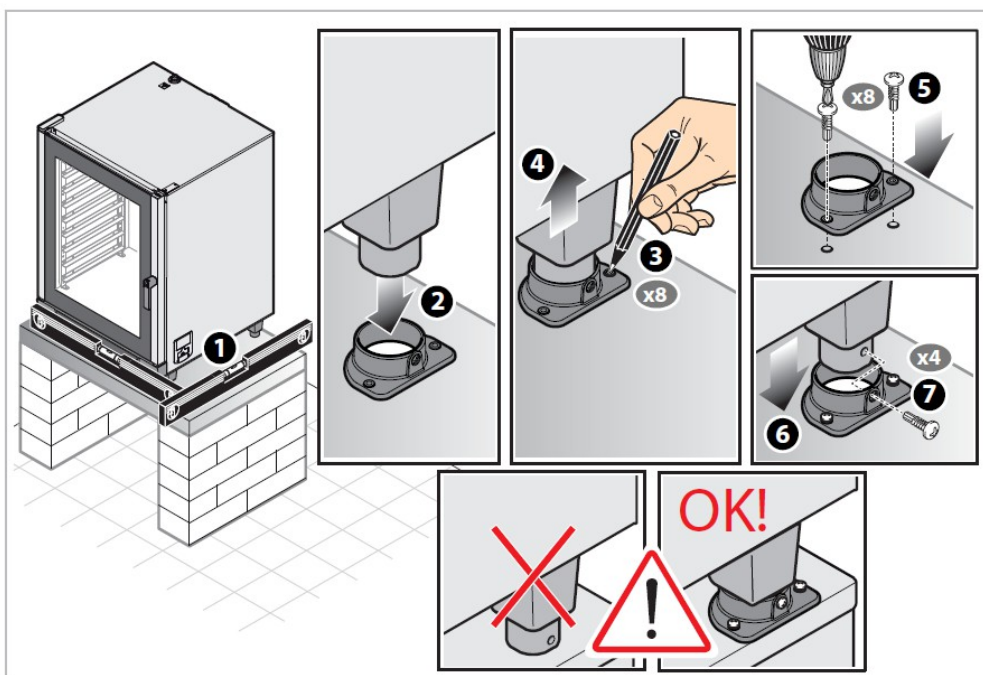
По соображениям безопасности последний противень **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕЛЬЗЯ** ставить на высоту, превышающую 160 см. Если всё же это необходимо сделать, **В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ НА ВЫСОТЕ, УКАЗАННОЙ НА ИЛЛЮСТРАЦИИ, СЛЕДУЕТ ЗАКРЕПИТЬ ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ЗДЕСЬ СТИКЕР, ИМЕЮЩИЙСЯ В НАБОРЕ «ПУСКОВОЙ КОМПЛЕКТ».**

Закрепление

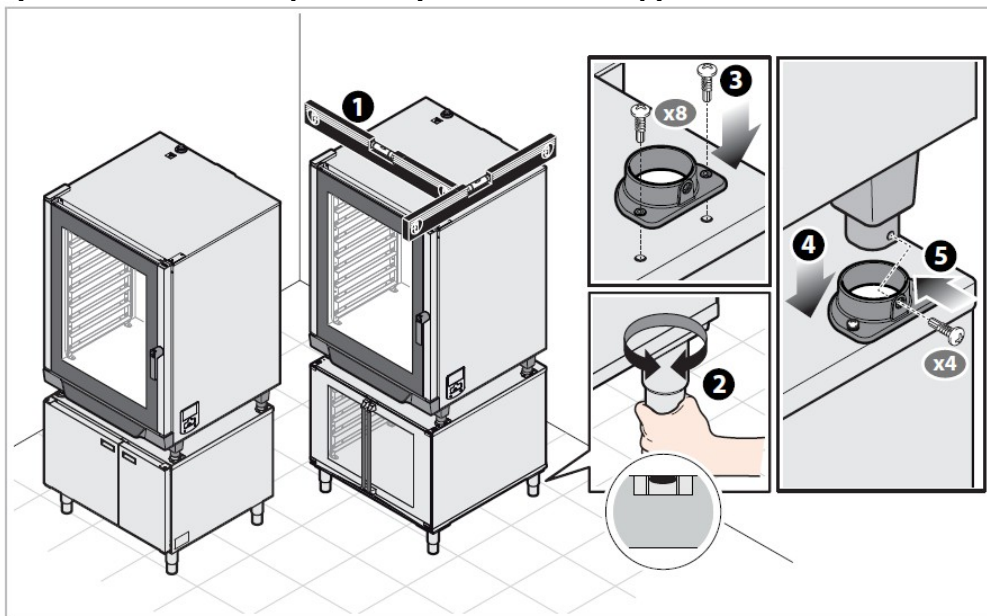


ПЕРЕД ЗАКРЕПЛЕНИЕМ НА СОБСТВЕННОЕ ОСНОВАНИЕ ИЛИ ЖЕ НА БАЗУ, ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ, НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРОВЕРИТЬ РОВНОСТЬ ПОВЕРХНОСТИ ОСНОВАНИЯ, ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЬЗУЙТЕ СПИРТОВОЙ ЛИБО ЦИФРОВОЙ УРОВЕНЬ. ПРИ НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТАХ БАЗУ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ МОЖНО ВЫРОВНЯТЬ, РЕГУЛИРУЯ ВЫСОТУ ОПОР; ПРИ ЭТОМ СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ, НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОЛНОСТЬЮ ВЫКРУТИТЬ ОПОРЫ.

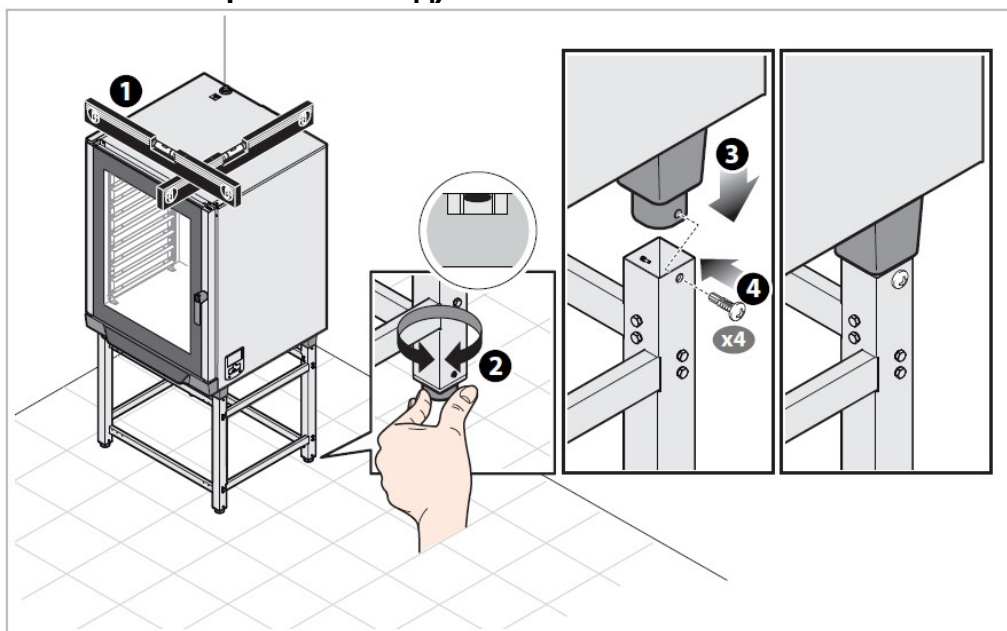
Закрепление на собственное основание (т.е., стальные листы, плиты и т.д.).



**Закрепление на основаниях: пользовательских
(UNOX – расстойный шкаф – нейтральный шкаф)**



**Закрепление на основаниях: Производителя
(UNOX – высокий открытый стенд)**

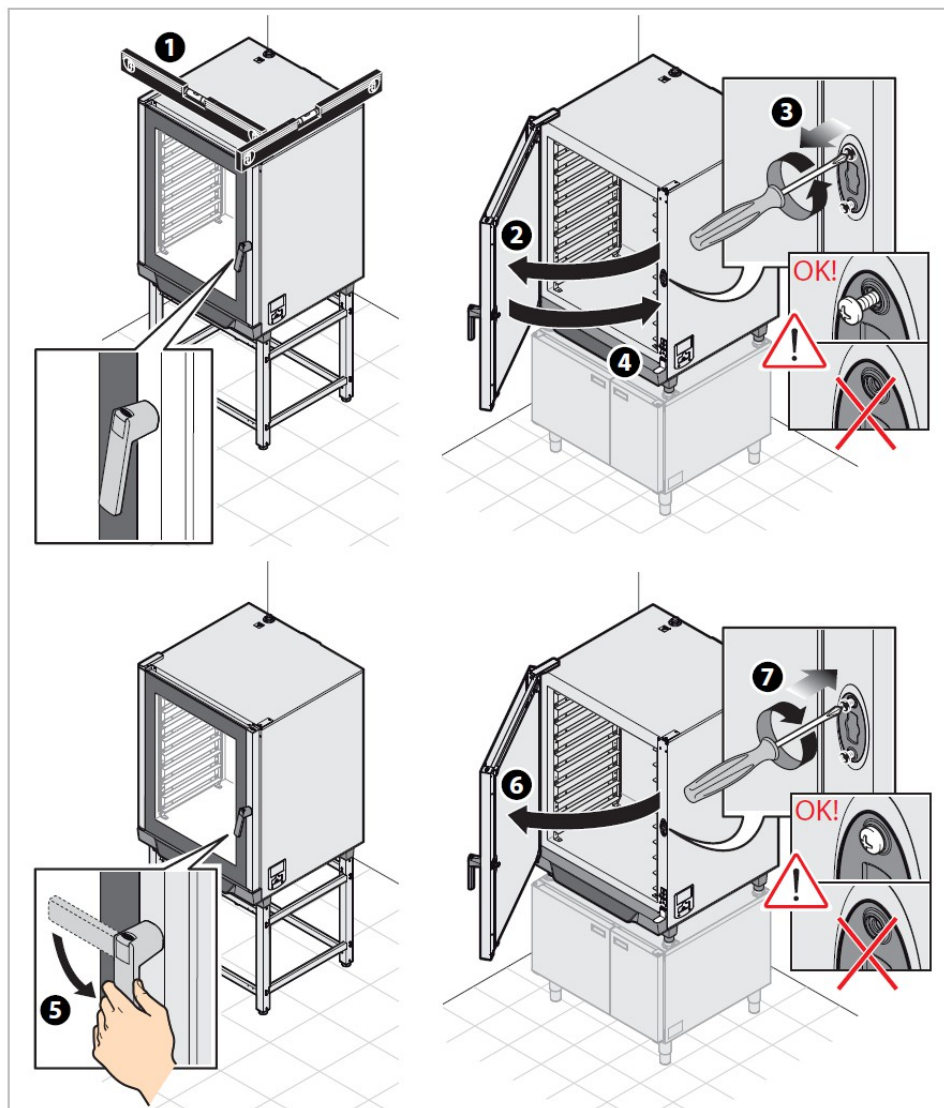


Регулировки

Регулировка закрывания дверцы

После размещения аппарата, в случае если ручка дверцы не закрывает её в нормальном верхнем положении,

- ❶ с помощью спиртового или цифрового уровня проверьте, насколько аппарат выровнен по горизонтали;
- ❷ - ❽ если аппарат выровнен, отрегулируйте щеколду запора (см. нижеследующие Иллюстрации). Если проблему решить не удалось, повторите данную процедуру, ещё немного ослабив крепёжные винты щеколды.



Электрические подключения



ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ АППАРАТА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ГЛАВУ «ПРАВИЛА И НОРМЫ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ».

Подключения к сети электропитания и электрической системе должны производиться в соответствии с регулирующими нормами, действующими в стране установки; кроме того, все соединения должны выполняться квалифицированным персоналом, авторизованным Производителем. Несоблюдение этих требований чревато нанесением ущерба имуществу, причинением ранений людям, прекращением действия гарантийных и прочих обязательств и ответственности Производителя.

Электрические подключения следует производить посредством установки вилки (в комплект поставки не входит) типа и под нагрузку, соответствующие максимальной

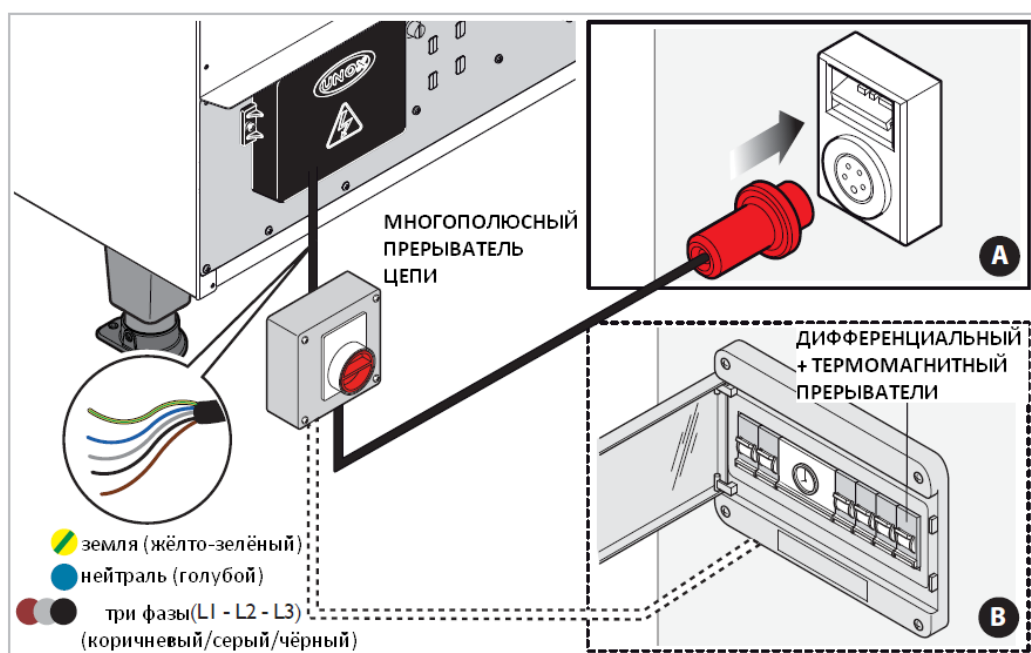
мощности, потребляемой печью **A** (данные приведены в приложенной ведомости технических условий). При отсутствии такой возможности электрических кабелей, входящих в комплект поставки, обычно бывает достаточно

для прямого подключения к электрощиту **B**.

Перед подачей на аппарат электропитания удостоверьтесь в соответствии показателей электросети в месте установки данным, приведённым на шильдике с техническими данными, прикреплённом к аппарату.

Аппарат покидает завод, оборудованный силовым шнуром, рассчитанным на 400 в переменного трёхфазного тока частотой 50 Гц, наличие нейтрали и защитного заземления; или 60 Гц трёхфазного тока, 4 нейтрали и заземления, уже смонтированным в клеммной коробке. При наличии в месте установки других показателей напряжения и силовых нагрузок загляните в главу «Адаптирование аппарата к другим значениям напряжения тока».

Электрические принципиальные схемы, характеристики проводной разводки и технические данные приведены в ведомости технических условий, приложенной к аппарату.



Для обеспечения безотказной работы электрических соединений аппарат необходимо:

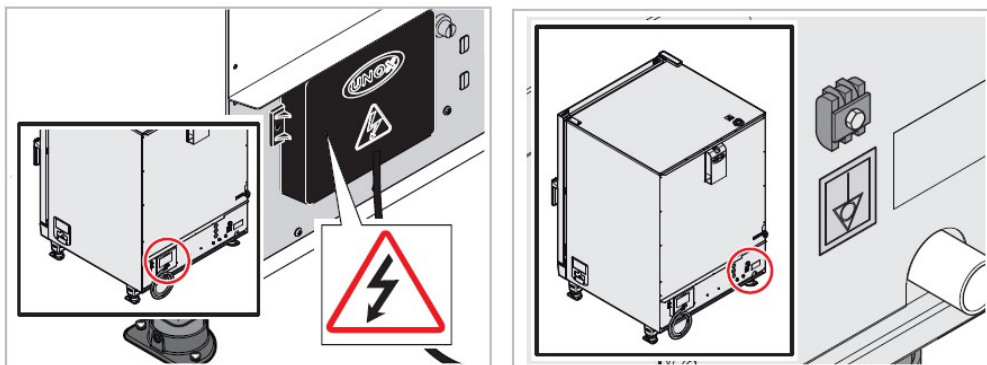
- подключить к эквипотенциальной системе в соответствии с требованиями действующих регулирующих норм. Такое подключение следует выполнить между

разными аппаратами через клемму, помеченную символом эквипотенциала .

Минимальное сечение провода должно составлять 10 мм², цвет оплётки жёлто-зелёный.



- подключить к сети защитного заземления (жёлто-зелёный провод).
- подключить к термо-дифференциальному выключателю в соответствии с действующими регулирующими нормами.
- подключить к многополюсному прерывателю цепи.



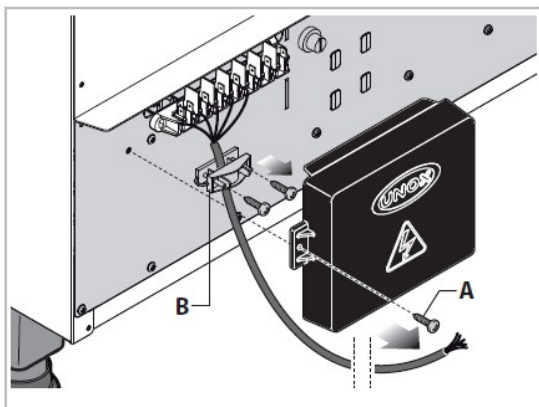
Проверки

- Медную перемычку и электрический шнур необходимо изолировать под винтом в направлении его затяжки, а все электрические соединения следует надёжно изолировать ещё до подключения аппарата к сети электропитания.
- Проверьте соединения на наличие электрического диспергирования между фазами и землёй и неразрывность электрической цепи между внешним корпусом и основной линией заземления.
- Удостоверьтесь в том, что напряжение электропитания во время работы аппарата не отклоняется от номинального его значения на большую величину, чем то указано на шильдике. В противном случае измените подключение фаз, как то рекомендовано в ведомости технических условий.

Адаптация к другим значениям напряжения

В целях соответствия требованиям локальной сети электропитания, которые могут отличаться от стандартных - 400 В — 3-фазный ток + N (нейтраль)+PE (защитное заземление) 50/60 Гц – необходимо заменить силовой шнур. Новый следует подключить к клеммной коробке в строгом соответствии со схемами, приведёнными в ведомости технических условий (Электропитание – Схема соединений), приложенной к аппарату.

Замена силового шнура



В целях недопущения возможных рисков шнур подлежит замене самим производителем, его службой технической поддержки либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Для замены силового шнура выполните нижеследующие операции:

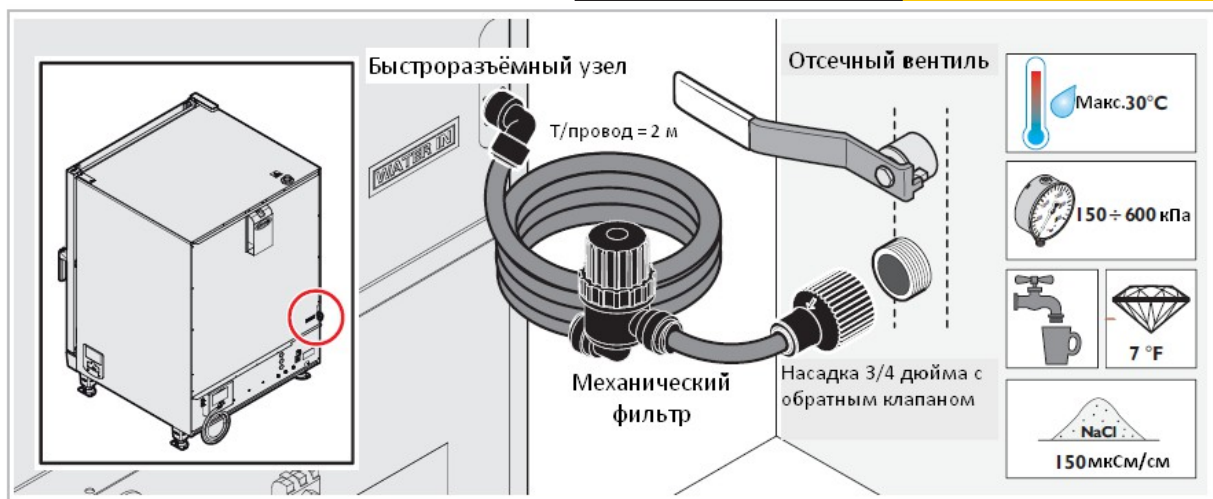
- выкрутите винт «А» и откройте крышку клеммной коробки;
 - снимите шнур, отключив его от коробки и клеммы «В»;
 - загляните в ведомость технических условий (раздел **ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ – СХЕМА СОЕДИНЕНИЙ**):
- в разделе представлены все возможные монтажные схемы проводов, а также технические характеристики, которые должен иметь новый шнур согласно выбранной схеме разводки (**ТИП ШНУРА**);
- закрепите новый шнур на клемме с зажимом;
 - закройте крышку клеммной коробки и вверните крепёжные винты.

Подключение к водопроводу

Водопровод: подача воды



В комплект поставки аппарата входят 2 метра гибкого трубопровода, механический фильтр и насадка $\frac{3}{4}$ дюйма (19 мм) с обратным клапаном. **ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ К АППАРАТУ ПРОМОЙТЕ ТРУБОПРОВОД ВОДОЙ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ КАКИХ-ЛИБО ОТЛОЖЕНИЙ, НАКОПИВШИХСЯ ВНУТРИ НЕГО. МЕЖДУ МАГИСТРАЛЬНЫМ ВОДОПРОВОДОМ И АППАРАТОМ СЛЕДУЕТ УСТАНОВИТЬ ОТСЕЧНЫЙ ВЕНТИЛЬ.**



Система подачи воды: Характеристики

Система подачи воды должна иметь следующие показатели:

- максимальная температура воды - 30 °С;
- вода питьевого качества;
- максимальная электропроводимость – 150 мкСм/см;
- максимальная жёсткость - 7 °F;
- давление в диапазоне 150-600 кПа (рекомендуемое значение 200 кПа);

В случае если **ДАВЛЕНИЕ** в системе будет

- ниже указанного - 150 кПа – значения, следует установить насос с соответствующими характеристиками;
- выше указанного – 600 кПа – значения, следует установить редукционный клапан, настроенный на 200 кПа (Производитель настоятельно рекомендует применять клапан его собственного изготовления).

В случае если **ЖЁСТКОСТЬ** воды выше указанного - 7 °F – значения, следует применить деминерализатор (обратный осмос) для предотвращения появления накипи и/или других минеральных отложений на внутренних поверхностях аппарата. Следует иметь в виду, что повреждения печи, ставшие следствием воздействия накипи или же иных химических веществ, переносимых водой, гарантия Производителя не распространяется.

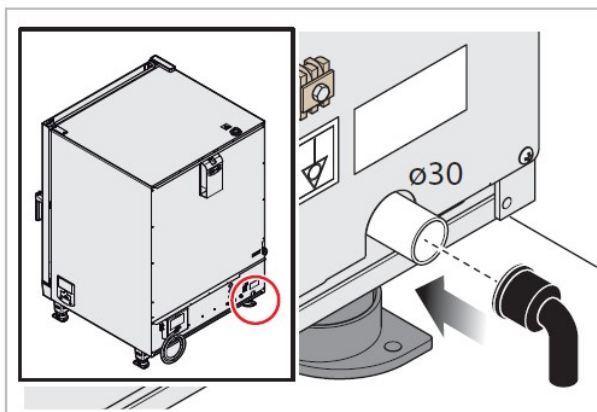
Водопровод: дренаж

Установите дренажное колено (входит в состав «Пускового комплекта») на устройство слива воды, находящееся на задней стенке аппарата, для чего соедините колено с жёстким или гибким трубопроводом, а затем – с дренажной системой места установки аппарата.

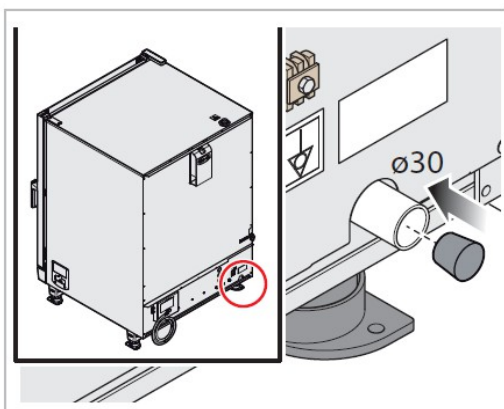


УДАЛЯЕМАЯ ИЗ ПЕЧИ ОТРАБОТАННАЯ ВОДА МОЖЕТ БЫТЬ ГОРЯЧЕЙ (90°С). ТРУБЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ ДРЕНАЖА, ДОЛЖНЫ ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ; МАТЕРИАЛОМ, ИЗ КОТОРОГО ОНИ ИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ, НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ МЕТАЛЛ.

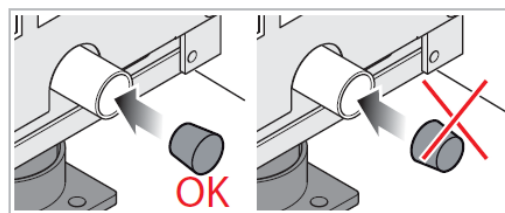
Производитель рекомендует к применению жёсткие и гибкие трубопроводы его собственного изготовления.



не поставляется



Если аппарат нельзя держать постоянно подключённым к дренажной системе, его устройство слива воды необходимо закрыть герметичной конической пробкой, входящей в «Пусковой комплект». В целях обеспечения возможности частого осмотра и чистки устройства слива обеспечьте лёгкий доступ к задней стенке печи.



Дренажная система: характеристики

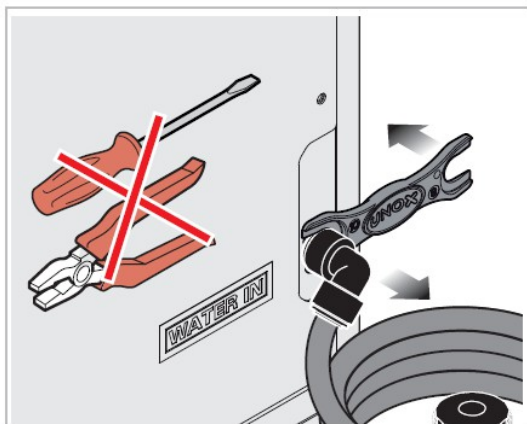
Дренажная система должна

- быть сифонного типа (сифон не поставляется);
- быть длиной, не превышающей один метр;
- иметь наклон не менее 4%;
- быть диаметром, НЕ МЕНЬШЕ того, что имеет устройство крепления сливной трубы;
- быть строго выверенной под каждый конкретный аппарат; в противном случае убедитесь в том, что основная дренажная труба имеет подходящие размеры для беспрепятственного обеспечения отвода воды;
- не иметь резких сгибов.



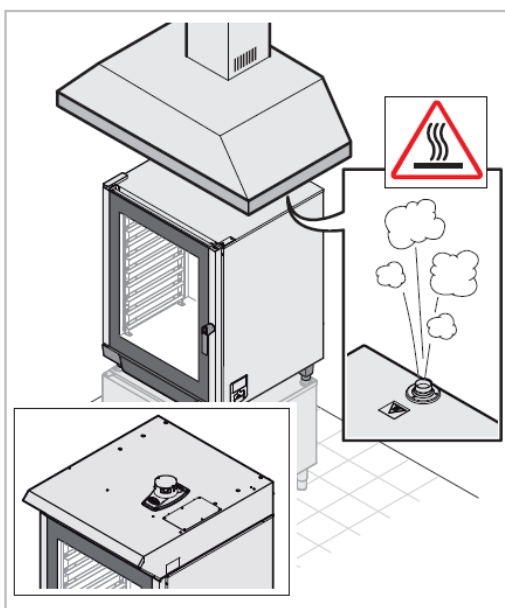
Производитель рекомендует к применению свой собственный сифонный комплект

Водопровод: вмешательство в работу



ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ СНЯТИЯ БЫСТРОРАЗЪЕМНОГО УЗЛА – НАПРИМЕР, ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТО – ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОРЦЕВОЙ КЛЮЧ, ИМЕЮЩИЙСЯ В «ПУСКОВОМ КОМПЛЕКТЕ»: ПРИМЕНЕНИЕ ДРУГИХ ИНСТРУМЕНТОВ – К ПРИМЕРУ, ОТВЁРТОК, ПАССАТИЖЕЙ И Т.Д. – ЧРЕВАТО ПОВРЕЖДЕНИЕМ УЗЛА И ГЕРМЕТИЧНОГО УПЛОТНЕНИЯ.

Отвод дыма и газов из рабочей камеры аппарата



При приготовлении в печи блюд неизбежным следствием является появление дыма и запахов, которые удаляются через дымосос, расположенный в верхней части аппарата. В целях эффективной работы дымососа важно, чтобы печь размещалась ровно под вытяжным зонтом, соответствующим по своим размерам типу печи. Подготовьте дымоход для отвода газов и дыма в атмосферу.

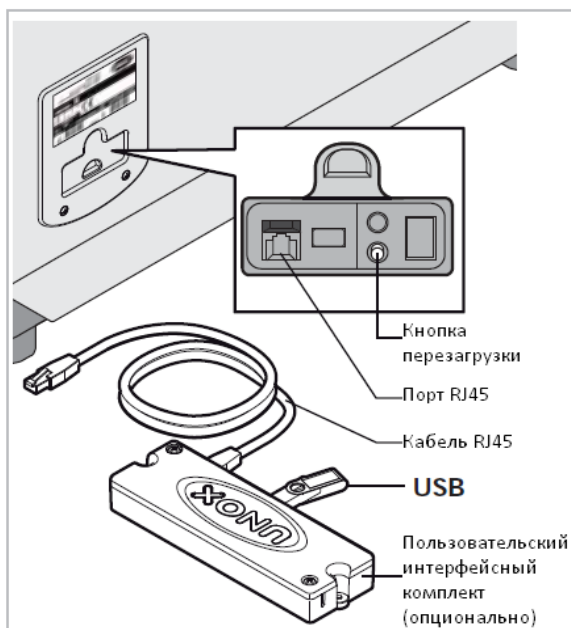
Производитель рекомендует к установке свои собственные вытяжные зонты для моделей с

цифровым управлением **Dynamic**, оборудованные пароконденсатором с электронным управлением.

Убедитесь в отсутствии над дымососом каких-либо предметов или материалов, способных помешать удалению дыма и газов или получить повреждение из-за воздействия высоких температур и дыма. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ОГНЕОПАСНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ДЫМОСОСА!

Установка внешних периферийных средств и принадлежностей

Для монтажа и управления такими средствами загляните в инструкции по их устройству и эксплуатации.



Кнопка перезагрузки и гнездо RJ45 для сервисных работ устанавливаются на аппараты серийно; они расположены с правой стороны.

Между тем, по заказу Производитель может поставить нижеследующие пользовательские интерфейсные комплекты:

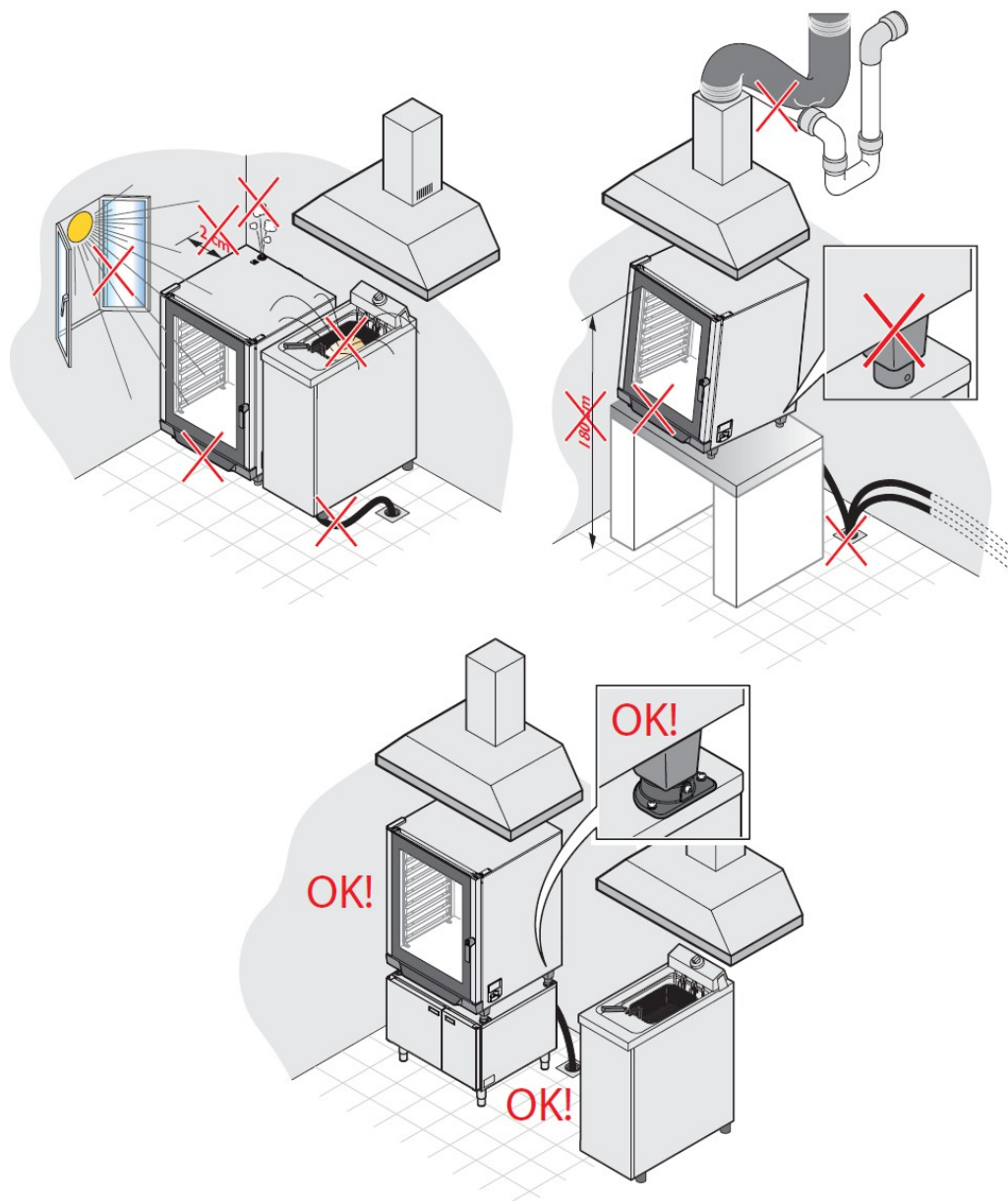
"UnoX.LINK USB" в составе:

- Кнопка перезагрузки печи.
- RJ45: порт для подключения пользовательского интерфейсного комплекта.
- USB: порт с функциями обновления и загрузки программного обеспечения для серийных элементов конструкции.

"UnoX.LINK USB + ETHERNET" в составе:

- Кнопка перезагрузки печи.
- RJ45: порт для подключения пользовательского интерфейсного комплекта.
- USB: порт с функциями обновления и загрузки программного обеспечения для серийных элементов конструкции.
- ETHERNET: связь с Интернетом через кабель Ethernet'a, который выходит из отделения оборудования контроля и управления аппарата через настенный кабелепровод.

Примеры правильной и неправильной установки аппарата



- В случае если аппарат не работает или же в нём имеются какие-либо функциональные или структурные изменения, отключите подачу электропитания и воды и свяжитесь с авторизованной Производителем клиентской Службой технической поддержки. Не пытайтесь производить ремонтные работы своими силами! Для проведения ремонта заказывайте только оригинальные запасные части UNOX. Несоблюдение этих требований чревато материальным ущербом и нанесением травм – в том числе смертельных – персоналу, а также прекращением действия гарантии.
- Для обеспечения нормальной и безопасной работы ТО и технические осмотры аппарата необходимо проводить не реже одного раза в год силами специалистов авторизованной Службы клиентской технической поддержки.

Риск получения ожогов и травм!

- Во время приготовления блюд и по окончании в ходе охлаждения аппарата будьте осторожны,
 - не касайтесь панелей управления аппарата и его рукояток: они разогреваются до высокой температуры – выше 60°C;
 - при необходимости открывания дверцы выполняйте это действие медленно и с большой осторожностью: возможно поражение высокотемпературным паром, выходящим под давлением из рабочей камеры печи;
 - надевайте теплозащитную одежду и рукавицы: Вам придётся перемещать ёмкости, работать с принадлежностями и другими предметами внутри рабочей камеры аппарата;
 - проявляйте крайнюю осторожность при выемке кастрюль и казанов из рабочей камеры печи.

Риск возникновения пожара!

- Перед началом работы с аппаратом убедитесь в отсутствии в его рабочей камере каких-либо посторонних предметов – Руководства по эксплуатации, пластиковых/бумажных мешков, крепёжных лент и/или остатков моющих средств. Аналогично удостоверьтесь в том, что дымоход свободен от каких-либо препятствий, а рядом с ним нет никаких горючих материалов.
- Не размещайте вблизи аппарата какие-либо источники тепла – например, грили, жаровни и т.д. – огнеопасные и горючие вещества – к примеру, бензин, керосин, бутылки со спиртом и т.д.
- При приготовлении продуктов не применяйте огнеопасные вещества – например, спирт.
- Не забывайте регулярно чистить рабочую камеру печи: ежедневно либо после каждого приготовления продуктов: жир и остатки пищи, оставленные внутри камеры, способны к самовоспламенению!

Риск поражения электрическим током!

- Не открывайте отсеки аппарата, помеченные таким знаком: доступ в них разрешён исключительно квалифицированному персоналу, авторизованному Производителем. Несоблюдение этого требования прекращает действие гарантии, но, кроме того, чревато повреждением аппарата и причинением травм – в том числе смертельных – людям.



Инструкции пользователю



ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТА:

- УДОСТОВЕРЬТЕСЬ В СООТВЕТСТВИИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ДАННЫМ, ПРЕДСТАВЛЕННЫМ НА ШИЛЬДИКЕ ТЕХНИЧЕСКИХ СВЕДЕНИЙ, И В НАЛИЧИИ СВИДЕТЕЛЬСТВА НА ПРАВО ПРИМЕНЕНИЯ АППАРАТА, ВЫДАВАЕМОГО УСТАНОВЩИКОМ, АВТОРИЗОВАННЫМ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ;
- ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ГЛАВУ «ПРАВИЛА И НОРМЫ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ»;
- ПРОЧИТАЙТЕ ГЛАВУ «ПРЕДИСЛОВИЕ».

Общие инструкции по работе с аппаратом

- Перед первым использованием тщательно вычистите и промойте рабочую камеру аппарата, а также все принадлежности (см. главу «Плановое обслуживание»); в течение 1 часа дайте аппарату поработать вхолостую на максимальной температуре: так удаляется защитная заводская смазка, могущая в дальнейшем стать источником неприятных запахов.
- При открывании дверцы разогрев печи и работа вентилятора автоматически прекращаются. Срабатывает встроенный вентиляторный тормоз (вентилятор продолжает вращаться только на протяжении непродолжительного времени).
- Если оставить аппарат работающим и в течение промежутка времени, превышающего 15 минут, не выбрать режим работы, аппарат автоматически перейдет в режим ожидания, характеризующийся пониженным энергопотреблением.
Для выхода из **РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ** просто нажмите кнопку **ПУСК/СТОП**.
- Эксплуатируйте аппарат при температуре в помещении от +5°C до +35°C.
- Не солите продукты, уже находящиеся в рабочей камере печи. В противном случае как можно быстрее произведите мойку аппарата (см. главу «Плановое обслуживание»).



По соображениям безопасности последний противень **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕЛЬЗЯ** ставить на высоту, превышающую 160 см. Если всё же это необходимо сделать, **В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ НА ВЫСОТЕ, УКАЗАННОЙ НА ИЛЛЮСТРАЦИИ, СЛЕДУЕТ ЗАКРЕПИТЬ ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ ЗДЕСЬ СТИКЕР, ИМЕЮЩИЙСЯ В НАБОРЕ «ПУСКОВОЙ КОМПЛЕКТ».**

Кулинарные советы

- Перед началом приготовления рекомендуется предварительно разогреть печь до температуры, как минимум, на 30-50°C превышающей требуемую: за счёт этого снижается негативное влияние потери тепла при открывании дверцы аппарата.
- Не нагревайте печь до температуры 260°C в течение промежутка времени, превышающего 10 минут.
- При применении функций обычной жарки и жарки на гриле (напр., птицы) в нижней части аппарата обязательно должен присутствовать поддон для сбора стекающего с продуктов жира.

- Используйте грили и противни Производителя аппарата, распределяйте продукты по ним равномерно, избегайте наложения продуктов друг на друга и не допускайте их избыточного количества на грилях и противнях.
- Всегда принимайте во внимание допустимые объемы загрузки печи (см. Таблицу В).

Таблица В

АССОРТИМЕНТ	МОДЕЛЬ	УПРАВЛЕНИЕ	№ ПРОТИВНЕЙ	МАКС. ЗАГРУЗКА
BakerLux™	XB695	<i>Dynamic</i>	6	30 кг
	XB693	<i>Manual</i>	6	30 кг
	XV593	<i>Manual</i>	7	30 кг
	XB895	<i>Dynamic</i>	10	50 кг
ChefLux™	XB893	<i>Manual</i>	10	50 кг
	XV893	<i>Manual</i>	12	50 кг

AIR.Plus, STEAM.Plus, DRY.Plus

AIR.Plus: Всегда равномерное качество приготовления.

AIR.Plus – это технология, исследованная специалистами Unox в целях добиться равномерной тепловой обработки пищевых продуктов и неизменного качества такой обработки в любой точке противня и даже на любом противне.

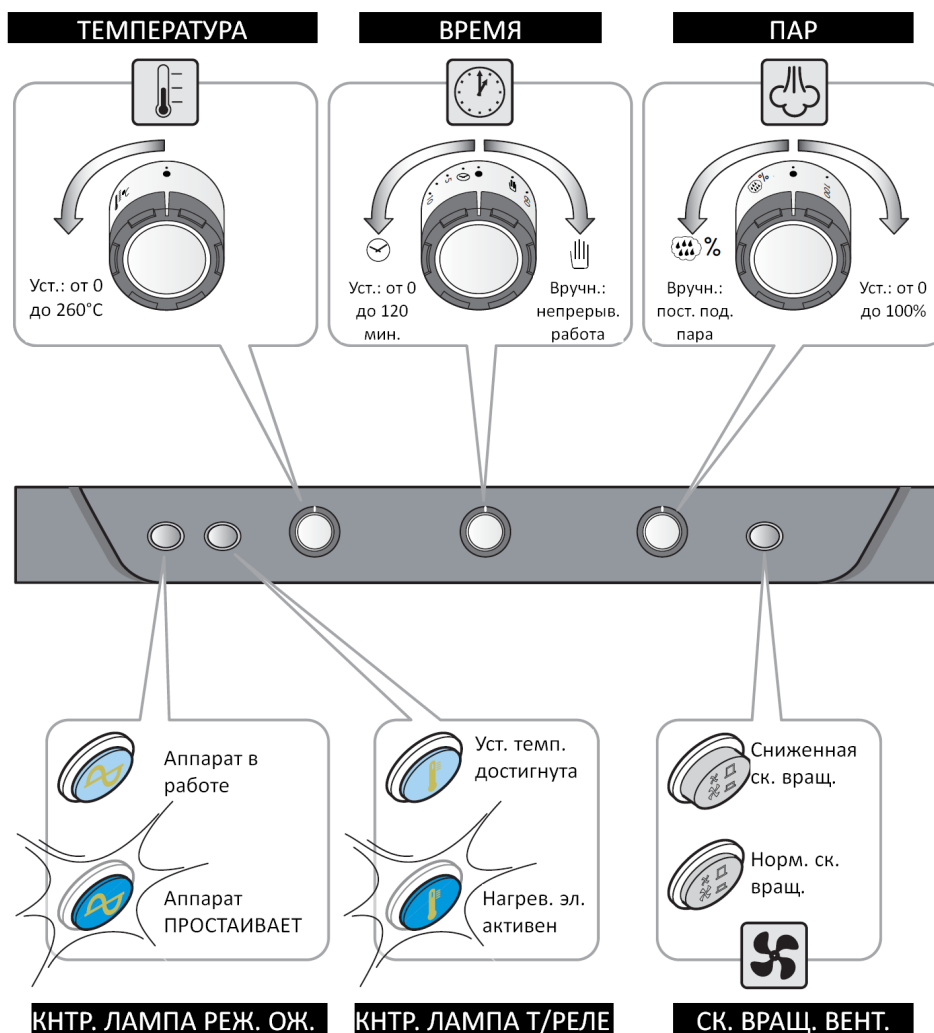
STEAM.Plus: Влага, подаваемая в ходе процесса приготовления: всякий раз, когда Вам это нужно.

STEAM.Plus – это технология Unox, которая допускает мгновенное генерирование влаги внутри рабочей камеры при минимальной температуре 48°C и далее до 260°C в целях получения наилучших результатов при приготовлении в печи любых блюд.

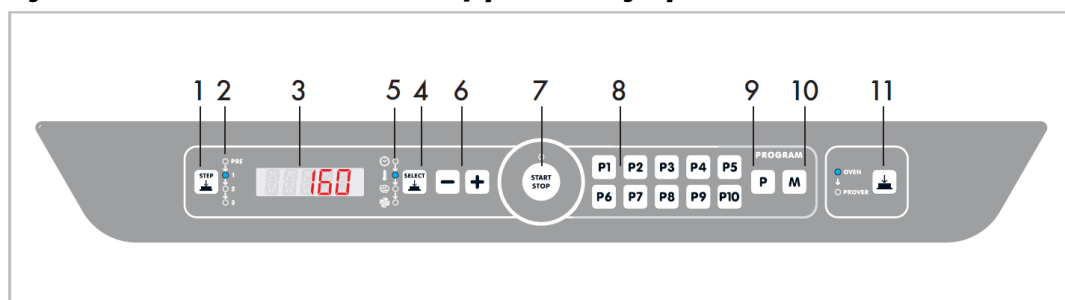
DRY.Plus: Безграничное расширение вкуса и аромата. Хрустящая корочка сверху и нежнейшее содержимое внутри.

DRY.Plus – это технология, разработанная в Unox, дающая возможность быстро удалить влажный воздух из рабочей камеры, чтобы обогатить аромат и сохранить неизменность качества каждого выпекаемого в печи продукта. Вы уверены, что результаты превзойдут Ваши самые смелые ожидания!

Эксплуатация моделей с ручным управлением *Маниал*



Эксплуатация моделей с цифровым управлением *Динамис*



- 1) Нажав эту клавишу несколько раз, выбрать 3 **ЭТАПА** процедуры приготовления и предварительного нагрева для установки их параметров готовки блюд.
- 2) СИД покажет **ЭТАП**/процедуру предварительного нагрева:
 - во время установки параметра;
 - во время этапа приготовления;
 (1= ЭТАП1...PRE = предварительный нагрев).
- 3) Дисплей.

- 4) Несколько раз нажать клавишу для выбора параметров к установке (температуры, длительности приготовления и т.д.).
- 5) В ходе этапа установки СИД укажет параметр.
- 6) Повысить/снизить отображаемые на дисплее значения.
- 7) Начать/прервать процедуру приготовления.
- 8) Программа быстрого доступа.
- 9) Вызов/изменение сохранённых программ.
- 10) Сохранение настроенных программ.
- 11) Переключение между "ПЕЧЬЮ" и "РАССТОЙНЫМ ШКАФОМ" и обратно.

В моделях **Динамис** применяется эвентуальная клавиатура, появляющаяся на дисплее. КЛАВИШИ ЭТОЙ КЛАВИАТУРЫ НАЖИМАЙТЕ ТОЛЬКО ПАЛЬЦАМИ, НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЭТОЙ ЦЕЛИ НОЖИ, ВИЛКИ И Т.Д. Применяемая в данном случае технология позволяет быстро и легко чистить панель управления и гарантирует надёжность и долговечность её работы, а также исключает её механическое повреждение.

Базовые понятия

Модели **Динамис** способны функционировать в РУЧНОМ и ПРОГРАММИРУЕМОМ режимах.

Работа в ручном режиме предполагает установку пользователем нижеследующих параметров для каждого цикла приготовления:

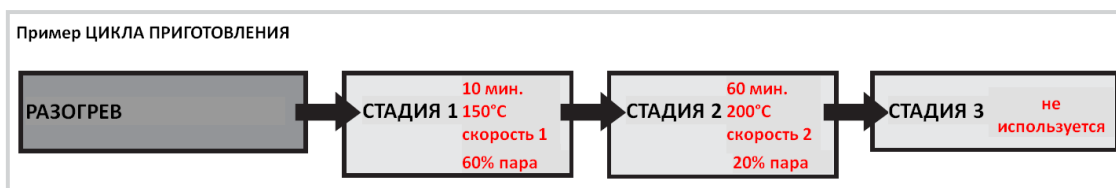
- время приготовления;
- температура в рабочей камере;
- объём паровыделения (в процентах) в рабочую камеру (STEAM.Plus™);
- скорость воздушного потока.

Установленные параметры не сохраняются; их необходимо вводить в ходе каждого последующего использования аппарата.

Работа в ПРОГРАММИРУЕМОМ режиме допускает один цикл приготовления (программу), параметры которого сохраняются для использования в ходе последующих циклов.

Каждый цикл приготовления включает 4 этапа:

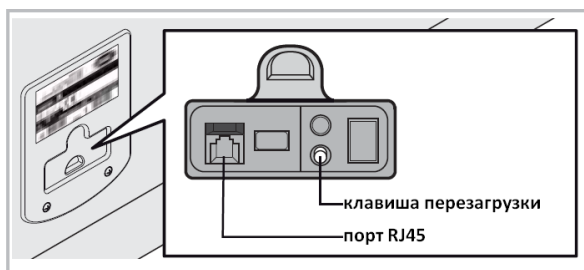
- Этап1: предварительный разогрев.
 - Этапы 2 ->4: до 3 стадий приготовления, каждая из которых имеет разные параметры. При этом процесс приготовления не обязательно требует прохода всех трёх стадий – установите только те, что действительно необходимы.
- Аппарат автоматически переходит от одного этапа приготовления к следующему.



- При подключении аппарата к сети электропитания панель управления включается автоматически.



- Функции каждой клавиши :
- множественный нажим -> возрастание/снижение значения на единицу в заданное время;
- удержание в нажатом положении -> быстрое возрастание/снижение значения.
- Если в течение 15 минут каких-либо активных действий с клавишами не производится, а к панели управления аппарата не подключён какой-нибудь другой действующий агрегат – напр., печь или же расстойный шкаф – электронные средства управления переходят в режим ожидания: активными остаются только СИД START/STOP (ПУСК/СТОП). При необходимости повторной активации электронных средств управления достаточно нажать клавишу ПУСК/СТОП.



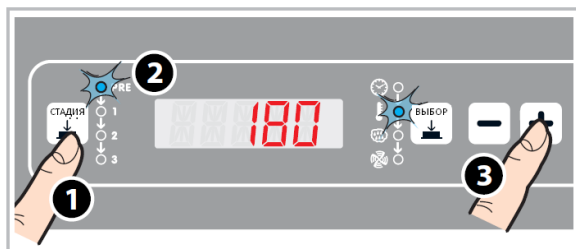
С помощью клавиши производится переключение из положения ПЕЧЬ в положение РАССТОЙНЫЙ ШКАФ и наоборот. Убедитесь в том, что во время работы с аппаратом СИД ПЕЧЬ активен. Клавиша перезагрузки и разъём RJ45 для сервисных работ представляют собой серийное оборудование; оно расположено с правой стороны аппарата.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙСНЫЙ КОМПЛЕКТ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ ПО ЗАКАЗУ: ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ СВЕДЕНИЙ СВЯЖИТЕСЬ С ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ.

Ручной режим управления



Разогрев



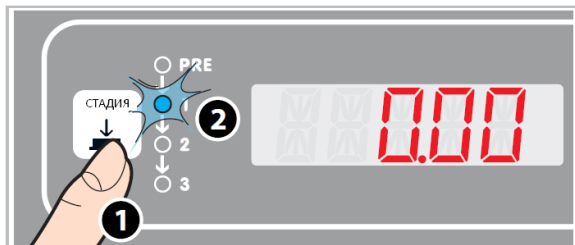
- 1 Нажмите клавишу .
- 2 Активируется контрольная лампа соответствующей клавиши PRE.


- 3 Нажимайте клавиши , пока не установите нужную температуру разогрева.

Режим предварительного разогрева допускает только регулировку температуры. Длительность этапа разогрева зависит от установленного времени. При этом аппарат

разогревается до требуемой температуры в максимально сжатый промежуток времени.

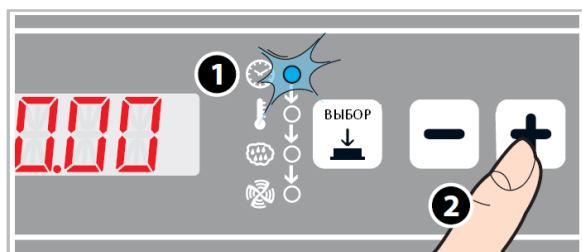
Выбор стадии 1



- 1 Нажмите клавишу .
- 2 Активируется СИД «I».





Установка длительности приготовления





- 1 Убедитесь в том, что контрольная лампа «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» горит. В противном случае несколько раз

нажмите клавишу , пока лампа не загорится.



- 2 С помощью клавиш   установите требуемое значение. На протяжении первых 180 секунд

посредством клавиш   меняются значения секунд (с дискретностью 10 секунд). Перевод на минуты производится после 180-ой секунды; при этом на дисплее индицируются Н.ММ.СС (т.е., часы, минуты, секунды).

НЕПРЕРЫВНАЯ РАБОТА (до вмешательства оператора аппарат функционирует в непрерывном режиме).

СТАДИЯ 1 -> установить параметр в режим "INF" (БЕСКОНЕЧНЫЙ).

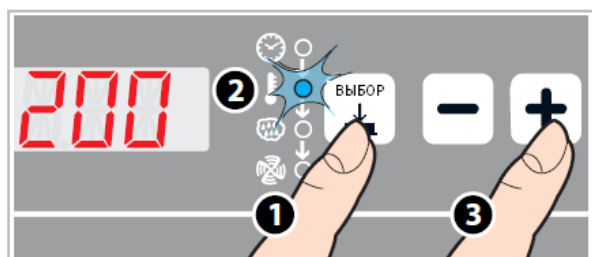
Температура в данном случае будет зависеть от параметра, устанавливаемого в качестве выделенного (см. следующий раздел).




СТАДИИ 2-3 -> установить параметр "HLD" (УДЕРЖАНИЕ). Температура удерживается на уровне 70°C и изменению не подлежит.





Установка длительности приготовления



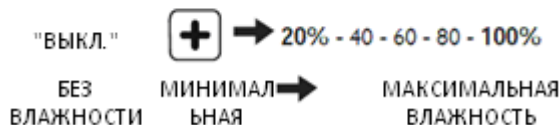
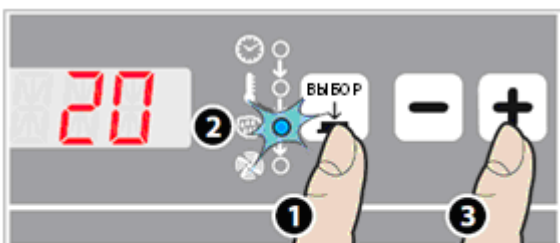
- ❶ Нажмите клавишу .
- ❷ Активируется «температурный» СИД.
- ❸ С помощью клавиш   установите требуемую температуру.




ОТЛОЖЕННЫЙ ПУСК

Для того, чтобы отложить пуск аппарата или же временно прекратить его работу (полезно для закваски), установите "PAU" (ПАУЗУ) на параметр «температура приготовления», а длительность паузы – при параметре «время приготовления» (см. предыдущий раздел).



Установка уровня влажности в рабочей камере STEAM. Plus



- ❶ Нажмите клавишу .
- ❷ Активируется СИД «влаги».
- ❸ Нажимайте клавиши   до тех пор, пока не установится требуемое значение уровня влажности в рабочей камере аппарата.

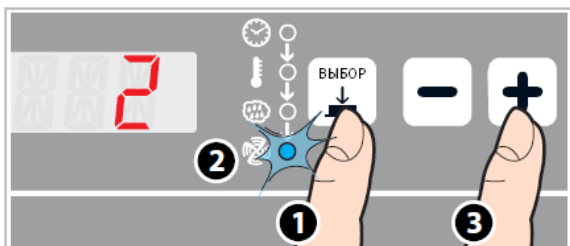
Посредством STEAM.Plus™ вводятся регулируемые объемы пара в сочетании с гаммой температур, что позволяет варьировать виды приготовления блюд.




- Пропаривание (только пар);
- Смешанный конвекционно-паровой вид приготовления (воздух+пар).

Параметр ВЛАЖНОСТЬ опционален. Если он не установлен, аппарат работает только в режиме КОНВЕКЦИИ.

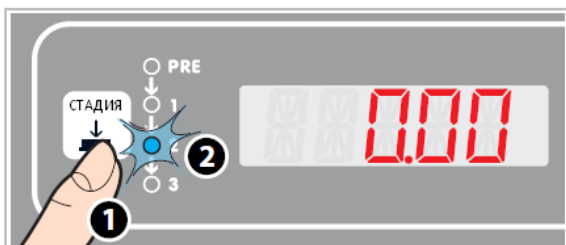


Установка скорости воздушного потока AIR.Plus™




- ❶ Нажмите клавишу .
- ❷ Активируется контрольная лампа «СКОРОСТЬ ПОТОКА ВОЗДУХА».
- ❸ С помощью клавиш   установите требуемую скорость воздушного потока.
Скорость 1: медленно.
Скорость 2: быстро.

Выбор и установка следующих стадий (опционально)

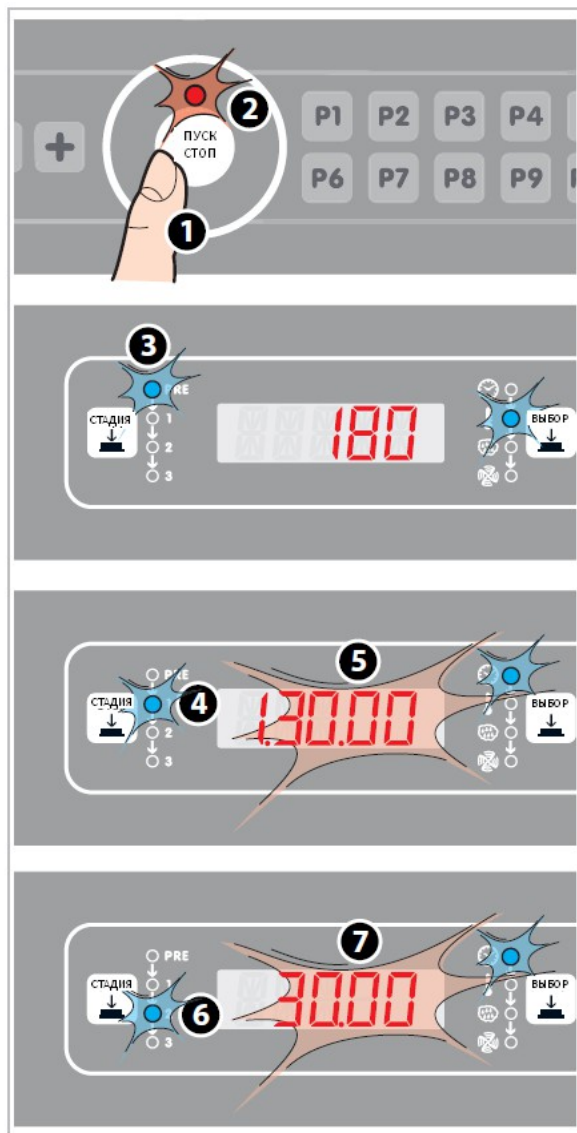


Процесс приготовления не обязательно требует применения всех трёх стадий – установите только те, что действительно необходимы. Для настройки стадии 2:

- ❶ нажмите клавишу .
- ❷ загорится СИД «2».

Настройте ряд параметров – длительность, температуру и т.д. – согласно инструкциям, представленным в предыдущих разделах. При необходимости выберите и установите стадию 3, действуя аналогичным образом.

**Начать процесс приготовления/прервать процесс приготовления/
выключить печь**



Установите нужные стадии приготовления:

❶ для запуска цикла приготовления нажмите клавишу ПУСК/СТОП;
❷ активируется СИД ПУСК/СТОП, начнётся этап предварительного разогрева аппарата, на что укажет активный СИД "PRE" ❸.

Когда значение температуры разогрева будет достигнуто, аппарат подаст акустический сигнал.

После размещения продуктов внутри рабочей камеры печи и закрытия дверцы автоматически начнётся первая стадия приготовления, на что укажет активный СИД «1» ❹.


❺ Общая продолжительность цикла приготовления индицируется в виде мерцающих цифр на дисплее (длительность СТАДИИ 1 + длительность СТАДИИ 2 + длительность СТАДИИ 3), причём, в следующем порядке: по окончании СТАДИИ 1 следующая стартует автоматически ❻ ❿.

О завершении этапа приготовления предупреждает подаваемый аппаратом акустический сигнал.

Для прерывания цикла приготовления на 2-3 секунды нажмите клавишу ПУСК/СТОП. Для активации режима ожидания нажмите клавишу ПУСК/СТОП и удерживайте её в таком состоянии в течение примерно 6 секунд. Для выведения аппарата из режима ожидания снова нажмите клавишу ПУСК/СТОП.



Изменение параметров в ходе процесса приготовления

При необходимости внесения изменений в какой-либо параметр – напр., длительность, температура и т.д. – уже после начала цикла приготовления

❶ нажмите клавишу  ;



2 несколько раз нажмите клавишу , пока не загорится СИД, соответствующий целевому параметру, в который нужно внести изменения;

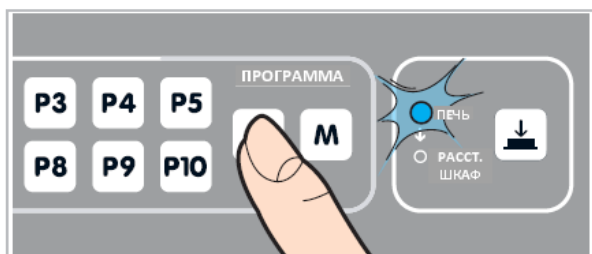
3 посредством клавиш   установите новое значение; изменения будут приняты немедленно без нажатия каких-либо других клавиш.


Программирование

Этот рабочий режим позволяет оператору сохранить до 99 программ (циклов приготовления).

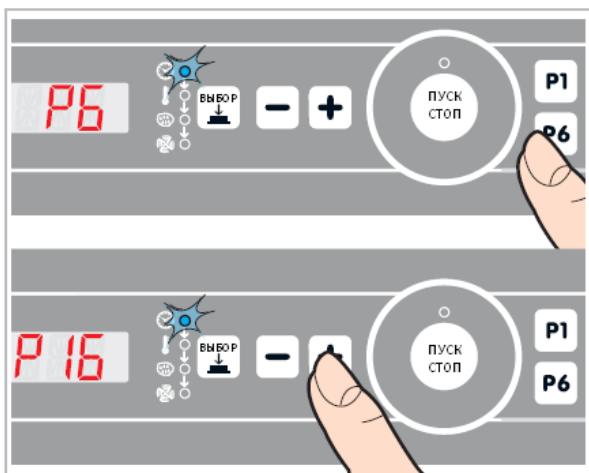
Сохранение программ

Доступ к программному меню





Войдите в программное меню, нажав клавишу .

Присвоение положения в программе



Выберите положение для сохранения программы от P1 до P99, причём для первых 10 позиций можно нажимать клавиши с соответствующими номерами. Для всех остальных положений – от P11 до P99 -

используйте клавиши  . Выбранное для программы положение индицируется на дисплее.

Настройка параметров приготовления какой-либо программы

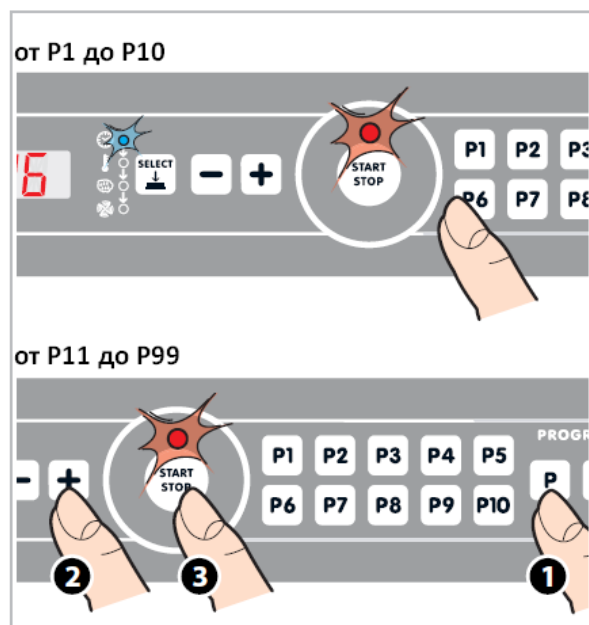
Установите программные параметры в соответствии с Инструкциями, представленными в главе «Ручной режим управления».

Сохранение программы с настройками



Нажмите и удерживайте клавишу **M**, пока не услышите продолжительный акустический сигнал. Программа сохранена в памяти аппарата.

Вызов и запуск программы, сохранённой в памяти аппарата



ПРОГРАММЫ ОТ P1 до P10 (ПРОГРАММЫ БЫСТРОЙ ДОСТУПНОСТИ):

Нажмите соответствующую программе клавишу и удерживайте её в течение 2-3 секунд – программа запустится сразу без необходимости нажатия каких-либо дополнительных клавиш.

ПРОГРАММЫ ОТ P11 до P99:

- ❶ нажмите клавишу **P**.
- ❷ нажимайте клавиши **-** **+** до тех пор, пока на дисплее не появится номер искомой программы.
- ❸ запустите программу, нажав клавишу ПУСК/СТОП (START/STOP).

Об окончании этапа приготовления печь известит акустическим сигналом.

Для прерывания цикла приготовления нажмите и в течение 2-3 секунд удерживайте клавишу ПУСК/СТОП.

Изменение параметров установленной программы



❶ нажмите клавишу



❷ с помощью клавиш



вызовите на дисплей номер программы, в которую нужно внести изменения.

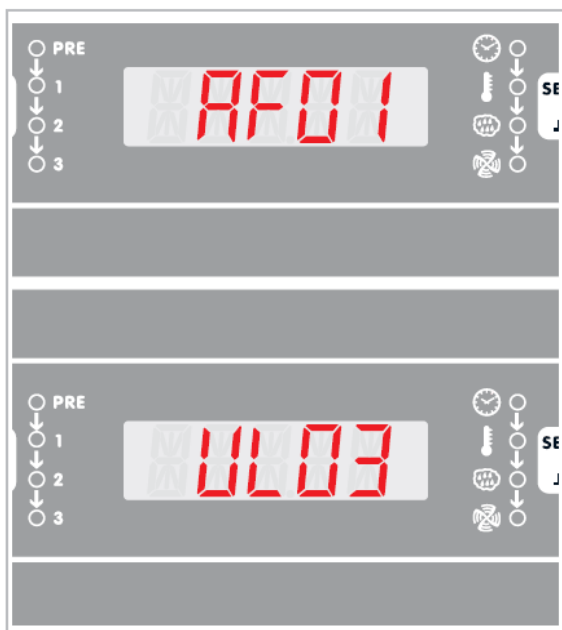
❸ установите параметры в соответствии с Инструкциями, представленными в главе «Ручной режим управления».

❹ Нажмите и удерживайте клавишу



, пока не услышите продолжительный акустический сигнал. Изменённые параметры программы сохранены в памяти аппарата.

Интерфейс аппарат-оператор



На дисплеях моделей *Dynamic* отображаются все сообщения, так или иначе затрагивающие работу как самих аппаратов, так и установленной периферии, напр., расстойных шкафов и вытяжных зонтов.

Сообщения типа **UF/UL/UC – WARNING** предупреждают о наличии неисправностей, которые, тем не менее, допускают работу аппарата и периферийных блоков, хотя, быть может, и с ограниченным набором функций.

Нажатие клавиши



приводит к удалению с дисплея списка **ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ СООБЩЕНИЙ**, а



использование клавиши для переключения между **ПЕЧЬЮ** и **РАССТОЙНЫМ ШКАФОМ** возвращает список сообщений на дисплей.

Аварийные сообщения типа **AF/AU/AC – ALARM** предупреждают о наличии неисправностей, которые не допускают какое бы то ни было функционирование аппарата и его периферийных устройств, что влечёт за собой

неизбежную вынужденную их остановку. Вместе с тем, если аварийное сообщение относится только к периферии – расстойному шкафу и/или вытяжным зонтам – то печь использовать можно.

В случае появления нескольких АВАРИЙНЫХ/ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ СООБЩЕНИЙ оператор может пролистать их список с помощью клавиши ПУСК/СТОП.

Дисплей	Описание	Следствие	Решение
<u>ПЕЧЬ - AF/UF</u>			
AF01	Перегрев двигателей.	Отключение печи.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
AF02	Перегрев предохранительного термореле.	Отключение печи.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
AF03	Обнаружена ошибка в данных, записанных зондом-датчиком рабочей камеры.	Отключение печи.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
AF04	Разорвана связь между печатными платами управления и электропитания.	Отключение печи.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
UF02	Перегрев печатной платы электропитания.	Опасность повреждения печатной платы электропитания.	Проверить, были ли соблюдены стандарты установки, указанные в Инструкции по эксплуатации. Связаться со Службой клиентской технической поддержки.

Дисплей	Описание	Следствие	Решение
РАССТОЙНЫЙ ШКАФ- AL/UL			
AL01	Обнаружена ошибка в данных, записанных зондом-датчиком рабочей камеры расстойного шкафа.	Выключение расстойного шкафа.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
AL02	Разорвана связь между печатной платой управления и расстойным шкафом.	Выключение расстойного шкафа.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
UL01	Обнаружена ошибка в данных, записанных зондом-датчиком влажности.	Возможна неисправность в системе управления уровнем влажности расстойного шкафа.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
UL02	Перегрев печатной платы электропитания расстойного шкафа.	Опасность повреждения печатной платы электропитания.	Проверить, были ли соблюдены стандарты установки, указанные в Инструкции по эксплуатации. Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
UL03	Обнаружена ошибка в данных, записанных термодатчиком расстойного шкафа.	Возможна неисправность работы расстойного шкафа.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.

Дисплей	Описание	Следствие	Решение
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ - АС/УС			
АС01	Разорвана связь между печатной платой управления и вытяжным зонтом.	Зонт неисправен.	Для выключения сигнала нажать клавишу "Р" и работать с печью без зонта. Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
УС01	Обнаружена ошибка в данных, записанных зондом-датчиком первого вытяжного зонта.	Возможна неисправность зонта.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
УС02	Перегрев печатной платы электропитания зонта.	Опасность повреждения печатной платы электропитания.	Проверить, были ли соблюдены стандарты установки, указанные в Инструкциях по эксплуатации. Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
УС03	Обнаружена ошибка в данных, записанных зондом-датчиком второго вытяжного зонта.	Возможна неисправность зонта.	Связаться со Службой клиентской технической поддержки.
УС04	Обнаружена неисправность в системе охлаждения температуры отводимых газов и дыма.	Возможно повреждение зонта.	Проверить состояние подвода воды к зонту.

Плановое обслуживание



ЛЮБОЕ ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ПРОВОДИТЬСЯ:

- ПОСЛЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ АППАРАТА ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И ПОДАЧИ ВОДЫ;
- ПОСЛЕ ТОГО, КАК ТЕХНИЧЕСКИЙ ПЕРСОНАЛ НАДЕНЕТ СРЕДСТВА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ, КАК-ТО: РУКАВИЦЫ, ОДЕЖДУ, ОБУВЬ И Т.Д.

Рабочую камеру печи следует чистить/мыть ежедневно: это необходимо для поддержания необходимого уровня гигиены и предотвращения стальных деталей, находящихся в камере, от преждевременной коррозии и разрушения. Чистите аппарат каждый день, даже если в нём применяется исключительно влажное тепло (т.е. пар).

В ходе процедуры чистки/мойки **КАТЕГОРИЧЕСКИ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ** применять:

- моющие средства с абразивами и в виде порошка;
- агрессивные чистящие вещества, содержащие, к примеру, соляную или серную кислоту;

ВНИМАНИЕ! НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЭТИ ВЕЩЕСТВА И ДЛЯ ЧИСТКИ ОПОРНОГО ОСНОВАНИЯ АППАРАТА.

- абразивные и острые инструменты, напр., абразивные губки, скребки, щётки со стальной щетиной и т.д.;
- очистители, работающие на принципе выброса воды – в том числе горячей – под давлением.

Внешние стальные панели корпуса, уплотнения рабочей камеры аппарата



Дождитесь, пока упадёт температура поверхностей печи.

Применяйте только мягкую тряпочку, смоченную в мыльном растворе. Ополосните чистой водой и тщательно вытрите.

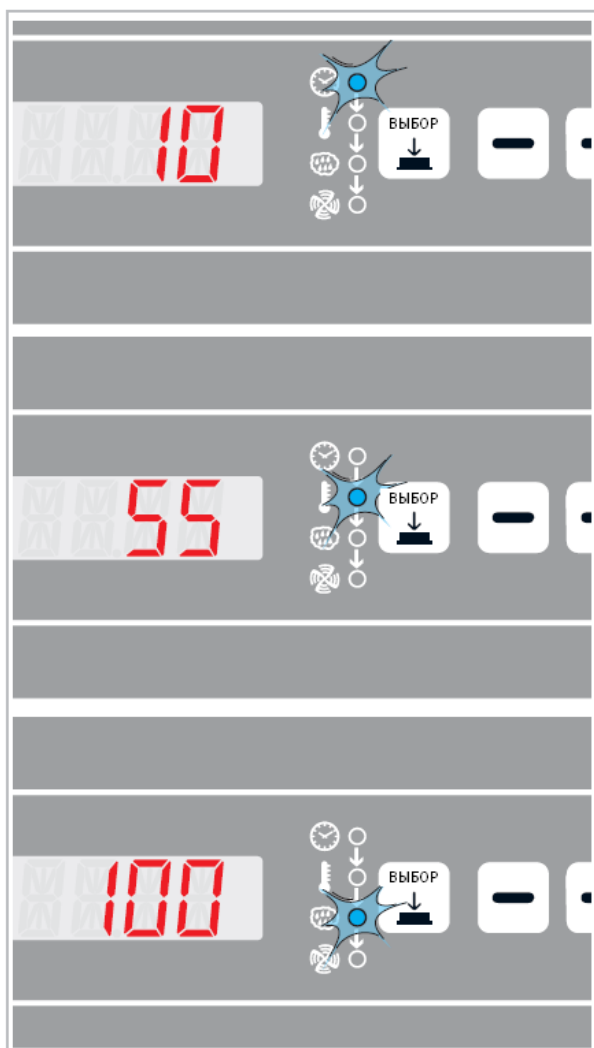
Как альтернативный вариант, применяйте исключительно те моющие средства, что рекомендует сам Производитель аппарата – иные могут нанести повреждение, а это, в свою очередь, приведёт к аннулированию гарантии. Читайте инструкции производителя моющих средств.

Пластиковые поверхности и панели управления

Для чистки/мойки хрупких поверхностей применяйте только очень мягкую тряпку и небольшой объём моющего средства.

Внутренняя часть рабочей камеры аппарата

НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЯ ЕЖЕДНЕВНОЙ ЧИСТКИ/МОЙКИ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ СПОСОБНО ПРИВЕСТИ К НАКОПЛЕНИЮ ЖИРОВОГО СЛОЯ И ОСТАТКОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ВНУТРИ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ, ЧТО ЧРЕВАТО ВОЗНИКНОВЕНИЕМ ПОЖАРА!

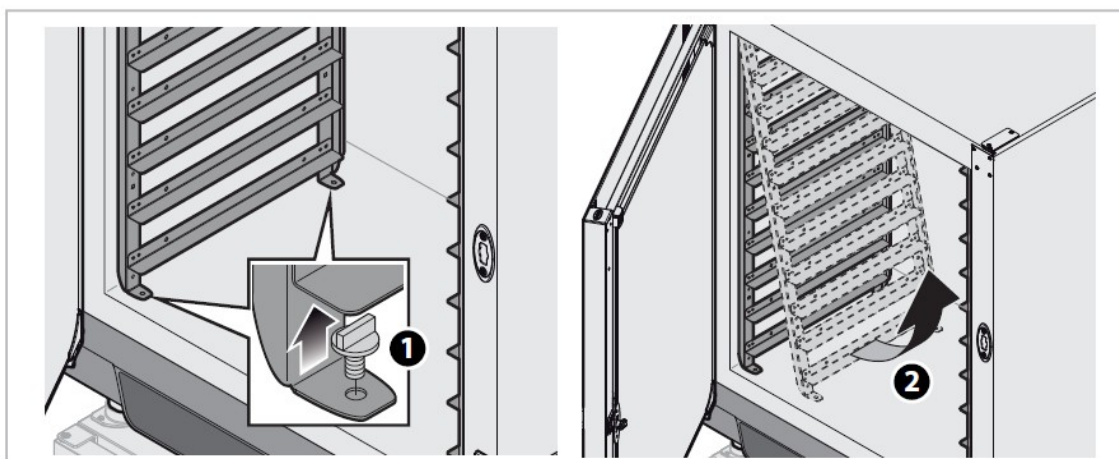
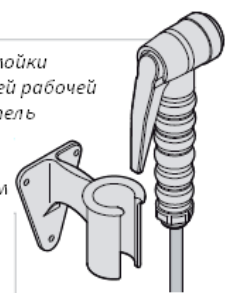


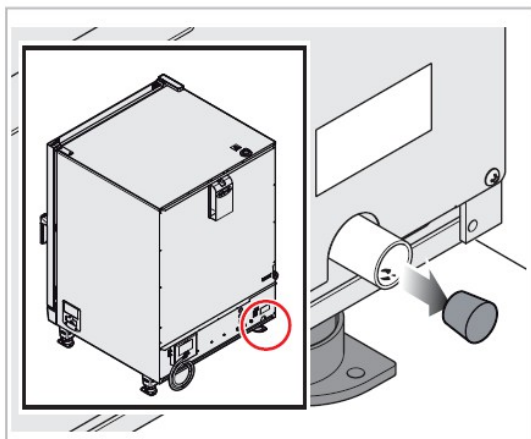
Ниже представлен порядок чистки/мойки рабочей камеры аппарата:

- включите аппарат и установите температуру примерно 55°C, а объём выпускаемого пара порядка 100%;
- запустите аппарат в рабочий режим на 10 минут;
- дождитесь, пока поверхности остынут и оботрите их мягкой тряпочкой;
- промойте чистой водой для удаления всех остатков.

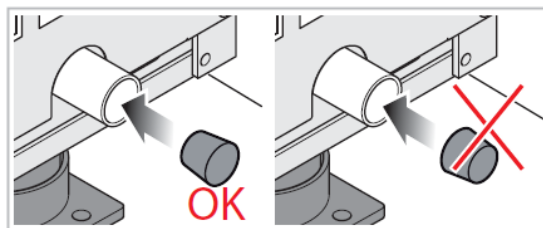
Для упрощения мойки снимите боковые держатели решётки-гриля (см. Иллюстрацию) и промойте их мыльным раствором либо специальными моющими средствами. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ МЫТЬ ИХ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!**

Для упрощения чистки/мойки внутренних поверхностей рабочей камеры печи Производитель рекомендует использовать ручные баллоны-спреи с моющим средством.

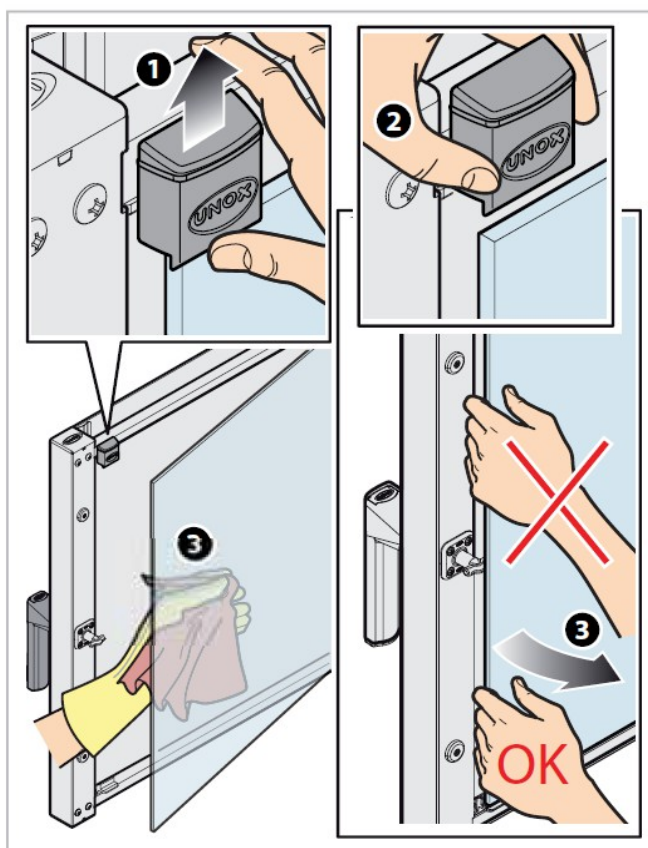




В случае если аппарат не имеет постоянного подключения к дренажной системе, коническую пробку, перекрывающую сливной канал аппарата, после мойки его рабочей камеры необходимо извлечь и удалить все пищевые остатки. По окончании этой процедуры пробку следует вернуть на место.



Внутреннее и внешнее стекло дверцы аппарата



Дождитесь, пока стёкла остынут. Для мойки используйте только мягкую чистую тряпку, смоченную в мыльном растворе, либо специальными стеклоочистителями. Протрите чистой водой и тщательно высушите. Если стёкла нуждаются в более тщательной чистке, внутреннее можно открыть, действуя по образцу, представленному на иллюстрации.

В период простоя... и после него

Если в эксплуатации аппарата предполагается перерыв, выполните нижеследующие простые операции:

- отключите аппарат от источников электропитания и водоснабжения;
- мягкой тряпкой, смоченной небольшим объёмом минерального масла, протрите все стальные поверхности аппарата;

- оставьте дверцу аппарата слегка приоткрытой.
- При возобновлении эксплуатации после простоя:
- тщательно очистите аппарат и его принадлежности (см. Главу «Плановое обслуживание»);
 - подключите аппарат к источникам электропитания и водоснабжения;
 - перед работой осмотрите аппарат;
 - включите аппарат вхолостую на минимальную температуру на 50 минут.



Наилучшим решением могло бы стать обслуживание и технический осмотр аппарата, производимые специалистами авторизованной Службы клиентской технической поддержки не реже одного раза в год. Это обеспечило бы высокую производительность и безопасную работу печи.

Утилизация

Во исполнение Статьи 13 Законодательного Акта №151 «О реализации положений Директив 2002/95/ЕС, 2002/96/ЕС и 2003/108/ЕС» от 25 июля 2005 года.

Аппарат подлежит процедуре отдельной утилизации, а, значит, по окончании срока службы он не может быть утилизирован как объект обычных бытовых отходов. Помните, что противозаконная и неправильная утилизация влечёт за собой санкции правового характера, как то изложено в действующих законодательных актах.

Все аппараты сделаны из металлов, пригодных для переработки: нержавеющей сталь, железо, алюминий, оцинкованная сталь, медь и т.д. На эти металлы приходится более 90% общего веса аппаратов. Утилизацию в конце срока их службы должны проводить специализированные Центры по переработке отходов электрических и электронных блоков и схем либо аппараты следует отправлять дилеру при покупке аналогичных, но новых образцов из расчёта «один на один».

Аппараты на утилизацию необходимо направлять полностью непригодными к дальнейшей эксплуатации, то есть без силового шнура и с закрытыми на задвижку (при её наличии) отделениями/рабочими камерами во избежание возможного попадания и блокирования в них людей.

Для получения дополнительной информации свяжитесь с местным Центром по утилизации отходов.

Послепродажная техническая поддержка

В случае возникновения каких-либо неисправностей отключите аппарат от источников электропитания и водоснабжения. Ознакомьтесь с предлагаемыми в Таблице С решениями проблем. Если такое решение в Таблице отсутствует, свяжитесь с авторизованным Производителем Центром клиентской технической поддержки и представьте следующие данные:

- дата приобретения;
- серийный номер аппарата; и
- (только для моделей **Dynamic**) – аварийные сообщения, появившиеся на дисплее (см. Главу «Интерфейс аппарат-оператор»).

ДАННЫЕ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ:

UNOX S.p.A.

via dell'Artigianato, 28/30 (ул. Делартиджанато), 28/30

35010 Vigodarzere (PD) Italy (Вигодарцере – Падуа, Италия)

Тел. +39 049 8657511 - Факс +39 049 57555

ТАБЛИЦА С

Неисправность	Возможная причина	Возможное решение	Решение проблемы
Аппарат полностью отключён	<ul style="list-style-type: none"> - Отсутствует питание в сети. - Аппарат неисправен. 	Проверить, подключён ли аппарат к сети электропитания.	Связаться со Службой клиенткой технической поддержки.
Отсутствует генерирование пара в рабочей камере.	<ul style="list-style-type: none"> - Перекрыт впуск воды. - Неправильное подключение аппарата к водопроводу или резервуару. - В баке отсутствует вода (если вода отбирается из резервуара). - Засорён водяной фильтр. 	<ul style="list-style-type: none"> Открыть впуск воды. - Проверить правильность подключения аппарата к водопроводу или резервуару. - Наполнить резервуар водой. - Прочистить фильтр. 	Связаться со Службой клиенткой технической поддержки.
После установки времени и нажатия клавиши ПУСК/СТОП аппарат не запускается..	Открыта либо неплотно прикрыта дверца аппарата.	Проверить состояние дверцы.	Связаться со Службой клиенткой технической поддержки.
Во время закрывания дверцы вода протекает через уплотнение.	<ul style="list-style-type: none"> - Уплотнение загрязнилось. - Уплотнение повреждено. - Ослаб запорный механизм. 	<ul style="list-style-type: none"> - Очистить уплотнение влажной тряпкой. - Связаться с техническим специалистом на предмет производства необходимых ремонтных работ. 	Связаться со Службой клиенткой технической поддержки.

Сертификация

Декларация ЕС соответствия для электрических аппаратов

Производитель: UNOX S.p.A.

Адрес: Via DeN'Artigianato, 28/30 -1 - 35010 - Vigodarzere, Padua, Italy

заявляет под свою собственную ответственность о том, что произведённый им продукт
ChefLux™/BakerLux™

соответствует Директиве «О машинах» 2006/42/ЕС вследствие выполнения следующих норм и стандартов:

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008

EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A1 I: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006 + A13:2008

EN 62233:2008

и Директиве «Об электромагнитной совместимости» 2004/108/ЕС вследствие выполнения следующих норм и стандартов:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN61000-3-1 I: 2000

EN61000-3-12: 2005

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Гарантия

Установка изделия UNOX должна производиться авторизованной Службой технической поддержки UNOX. Дата установки и модель аппарата должны быть задокументированы конечным покупателем посредством письменного подтверждения или счётом-фактурой за установку, выданным дилером или авторизованной Службой клиентской технической поддержки UNOX. В противном случае данная гарантия силы не имеет.

Гарантия UNOX распространяется на все случаи неисправностей, объективно связанные с производственными дефектами. Гарантия не распространяется на случаи повреждений в ходе транспортировки, неудовлетворительного хранения и/или обслуживания и/или неправильной эксплуатации аппарата. Гарантия не распространяется также на случаи повреждений, ставших следствием установки аппарата вразрез с техническими условиями, предоставленными компанией Unox, и связанных со средой эксплуатации, такой, к примеру, как вода, содержащая посторонние и агрессивные примеси; подача низкокачественного газа; и электропитание, не соответствующее номинальным показателям напряжения и мощности.

Кроме того, гарантия не распространяется на все случаи повреждения вследствие скачков напряжения и выбросов мощности и вмешательства в работу аппарата

неуполномоченных на то и некомпетентных лиц. Действие гарантии исключается и в случаях повреждений аппарата, вызванных отложениями накипи. И, наконец, гарантия не распространяется на расходные материалы, к каковым относятся: уплотнения, лампы освещения, стеклянные панели, декоративные детали и компоненты, расходуемые во время эксплуатации.

Права на гарантию аннулируются, кроме того, и в случае повреждений, ставших следствием неправильной установки либо установки, произведённой лицами, не связанными с авторизованной Службой клиентской технической поддержки.