

Инструкция к печам BakerLux и ChefLux (рус.)

Интернет-магазин торгового оборудования
torgoborud.com.ua



ВВЕДЕНИЕ	4
ВСТУПЛЕНИЕ	5
УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ	5
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	6



РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ	8
---------------------------------	----------



РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	28
-------------------------------------	-----------



ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый клиент,

Мы поздравляем Вас с приобретением и благодарим за выбор печи серии ChefLux™/BakerLux™ мы надеемся, что это только начало позитивного и длительного сотрудничества.

Серия электрических конвекционных печей ChefLux™ / BakerLux™ делают проще все основные процессы и технологии готовки на любой кухне, обеспечивая при этом превосходный результат приготовления даже самых простых продуктов.

Ваша печь серии ChefLux™ / BakerLux™ стремится к эффективности и простоте: эффективность выражается в обеспечении прекрасной равномерности готовки, независимо от окружающей среды и степени загрузки, а простота выражается в дизайне печей, обеспечивающих все нужные повару свойства без бесполезных излишеств.

Ваша печь серии ChefLux™ / BakerLux™ обладает технологиями AIR.Plus, STEAM.Plus и DRY.Plus которые являются результатом упрощения процессов, направленных на достижение простоты и эффективности, без ущерба для качества, гарантируемого UNOX.

UNOX S.p.A.

Дилер:

Установщик:

Дата установки:

Компания оставляет за собой право вносить изменения в устройство и аксессуары для него без предварительно уведомления.

Вступление

Это руководство содержит требования к установке и использованию печей серий BakerLux™ и ChefLux™.

Модели печей серии **BakerLux™** предназначены для готовки хлебобулочных и кондитерских изделий: хлеба, бисквитов, заварных изделий, круассанов, пиццы, фокаччи, песочных изделий, дрожжевых изделий и т. д...

Печи BakerLux™ могут иметь механическую **-Manual-** или электронную **-Dynamic-** панель управления и вместимость камеры на 6 или на 10 противней размером 600x400 мм.

Печи **ChefLux™** предназначены для готовки гастрономических изделий: на гриле, фритирования без масла, мяса, рыбы, жареной курицы, выпечки пиццы и фокаччи и т. д...

Печи ChefLux™ имеют механическую панель управления **-Manual-** и камеры вместимостью на 7 или 12 противней GN 1/1.

BakerLux™				
МОДЕЛЬ	ВЕРСИЯ	КОНТРОЛЬ	МОЩНОСТЬ	
XB695			Dynamic	6 (600x400)
XB693			Manual	6 (600x400)
XB895			Dynamic	10 (600x400)
XB893			Manual	10 (600x400)

ChefLux™				
МОДЕЛЬ	ВЕРСИЯ	КОНТРОЛЬ	МОЩНОСТЬ	
XV593			Manual	7 GN 1/1
XV893			Manual	12 GN 1/1

Инструкции по установке и эксплуатации распространяются на все модели печей, если не указано иное.

- Электрические печи
- Газовые печи
- Отдельно стоящие печи
- Печи с вкатной тележкой

Dyn. Печи с электронной панелью управления

Man. Печи с механической панелью управления

Условные обозначения



Опасность! Ситуация, представляющая непосредственную опасность или являющаяся угрозой возникновения повреждения или наступления смерти.



Опасность возгорания!



Опасность электрического шока!



Опасность ожога



Указание на другую главу



Советы и полезная информация



Требования безопасности



Требования безопасности для установки и обслуживания

- **Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию, поскольку она содержит важную информацию в отношении безопасного использования печи. Храните ее в безопасном месте, чтобы различные операторы могли ею воспользоваться при необходимости.**
- **Установка, осмотр, техническое обслуживание и ремонтные работы должны осуществляться опытным квалифицированным персоналом, авторизованным фабрикой, в соответствии с действующими нормами и требованиями безопасности страны, где происходит установка.**
- Перед проведением любого вида работ, необходимо отключить устройство от электричества.
- Перед подключением устройства убедитесь, что системы соответствуют стандартам страны, где устанавливается устройство и что соблюдаются требования к электричеству, указанные на шильде устройства.
- Постороннее вмешательство, фальсификация и внесение изменений, противоречащих указаниям данного руководства аннулируют гарантию устройства.
- Установка и обслуживание устройства без соблюдения изложенных в данном руководстве указаний может вызвать ущерб, привести к возникновению травм и несчастных случаев.
- Лица, не участвующие в установке устройства, не должны находиться в рабочей зоне во время установки.
- Упаковочные материалы, учитывая их потенциальную опасность, должны храниться в недоступном для детей и животных месте и должны быть утилизированы в соответствии с правилами региона установки печи.
- Шильда печи содержит необходимую техническую информацию, имеющую первостепенное значение для обслуживания и ремонта устройства. Не удаляйте и не повреждайте шильду, не допускайте внесения изменений в ее содержание.
- Несоблюдение этих правил может привести к повреждениям, возникновению травм, аннулирует гарантию и освобождает производителя от любой ответственности.



Требования безопасности для пользователя

- **Внимательно прочитайте руководство перед использованием устройства и осуществлением профилактического обслуживания и храните его в безопасном месте, доступном для всех пользователей устройства.**
- **Использование и очистка устройства способами, выходящими за рамки данного руководства, считается неправильным, может стать причиной повреждений, возникновения травм, аннулирует гарантию и освобождает производителя от любой ответственности.**
- Это устройство может использоваться только для приготовления пищи квалифицированным персоналом, прошедшим специальное обучение, на профессиональных кухнях и промышленных производствах; все другие способы использования неприменимы и могут быть опасны. В частности устройство может использоваться для:
 - выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, как свежих, так и замороженных (BakerLux™);
 - готовка гастрономических продуктов, как свежих, так и замороженных (ChefLux™);
 - готовка на пару мяса, рыбы и овощей (ChefLux™);
 - готовка продуктов в вакуумной упаковке, подходящей для данной процедуры;
 - регенерация охлажденных и замороженных продуктов до нормальной температуры (BakerLux™ - ChefLux™);

- Контролируйте устройство на протяжении цикла работы.
- Если устройство не функционирует или наблюдаются какие-то технические или функциональные изменения, отключите его от электричества и водопровода и свяжитесь с авторизованным сервисным центром UNOX. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. При необходимости замены запчастей- всегда запрашивайте оригинальные запчасти UNOX.
Несоблюдение этих правил может привести к повреждениям, возникновению травм, а также аннулирует гарантию.
- Для обеспечения надлежащего использования устройства в безопасных условиях необходимо осуществлять ежегодные проверки и техническое обслуживание авторизованной сервисной службой UNOX.



РИСКИ ОЖОГОВ И НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ!

- Во время готовки и охлаждения всех частей устройства, будьте внимательны:
 - Прикасаясь к устройству, т.к. наружные компоненты являются достаточно горячими (температура свыше 60°C - 140°F).
 - Если нужно открыть двери, осуществляйте эту операцию медленно и с осторожностью, поскольку из камеры выделяется высокотемпературный пар.
 - Надевайте термостойкие перчатки или прихватки для перемещения контейнеров, аксессуаров и других объектов внутри камеры печи.
 - Извлекая противни с продуктом из камеры печи.



РИСК ВОЗГОРАНИЯ!

- Перед использованием печи убедитесь, что в камере печи отсутствуют посторонние объекты (инструкция по эксплуатации, пластиковые пакеты и т. д.) или остатки моющего средства, кроме того убедитесь, что выхлопные трубы свободны и что в окрестности печи отсутствуют легковоспламеняющиеся материалы.
- **Не размещайте источники тепла (грили, фритюрницы и т. д.) , легковоспламеняющиеся вещества и топливо (бензин, алкоголь в бутылках) в непосредственной близости от устройства.**
- Не используйте легковоспламеняющиеся продукты и жидкости в процессе готовки (например, алкоголь).
- Всегда держите камеру чистой, очищая ее ежедневно или после каждого цикла готовки: жиры и остатки пищи внутри камеры могут загореться!



РИСК ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ШОКА

- Не открывайте отсеки, обозначенные символом: Доступ зарезервирован только для квалифицированного персонала, авторизованного производителем.
Несоблюдение этих правил может привести к повреждениям, возникновению травм, а также аннулирует гарантию.



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



Содержание

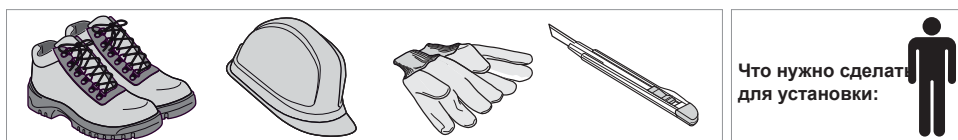
Распаковка	9
Удаление защитной пленки	11
Проверка содержимого пакета	11
Позиционирование	12
Требования к зоне установки	12
Требуемые расстояния	13
Закрепление	14
Закрепление на базе: пользователь	14
Закрепление на базе: производитель	15
Регулировка	16
Регулировка закрытия двери	16
Реверсивная дверь	17
Подсоединение к электричеству	20
Проверка	21
Адаптация к другому напряжению	21
Замена основного кабеля питания	21
Подключение сантехники	22
Сантехника: водоснабжение	22
Водоснабжение: особенности	22
Сантехника: подключение к канализации	23
Подключение к канализации: особенности	24
Сантехника: мероприятия	24
Выхлопные дымы камеры готовки	25
Монтаж внешних устройств и аксессуаров	25
Примеры правильной и неправильной установки	26



Перед установкой устройства внимательно изучите раздел «Требования безопасности» и раздел ВСТУПЛЕНИЕ.

В процессе установки используйте защитную одежду (защитную обувь, перчатки и т.д.).

Распаковка



Проверьте упаковку при приемке на наличие видимых повреждений. Если повреждения обнаружены, немедленно свяжитесь с производителем и НЕ УСТАНОВЛИВАЙТЕ устройство

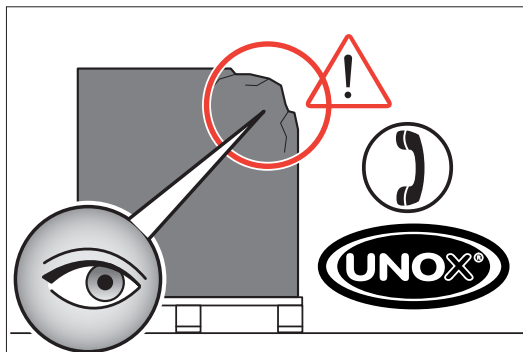



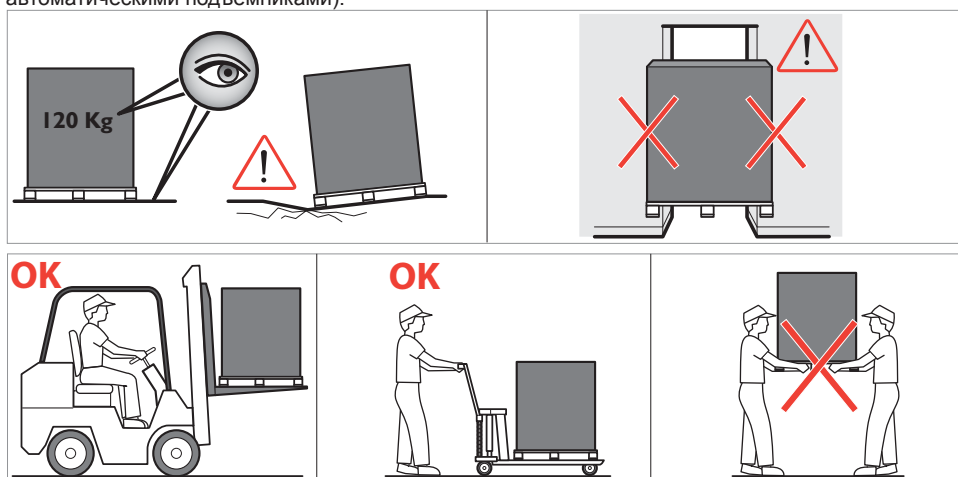
ТАБЛИЦА С РАЗМЕРАМИ УПАКОВКИ

	L x D x H	kg
BakerLux™		
XB893	980x1060x1400 mm	120
XB895	980x1060x1400 mm	120
XB693	980x1060x1080 mm	90
XB695	980x1060x1080 mm	90
ChefLux™		
XV893	980x1060x1400 mm	120
XV593	980x1060x1080 mm	90

Перед перемещением устройства в точку установки убедитесь, что:

- оно легко проходит в дверные проемы;
- пол выдержит его вес (см. **“ТАБЛИЦУ С РАЗМЕРАМИ УПАКОВКИ”**).

Транспортировка должна осуществляться исключительно механическими устройствами (то есть автоматическими подъемниками).

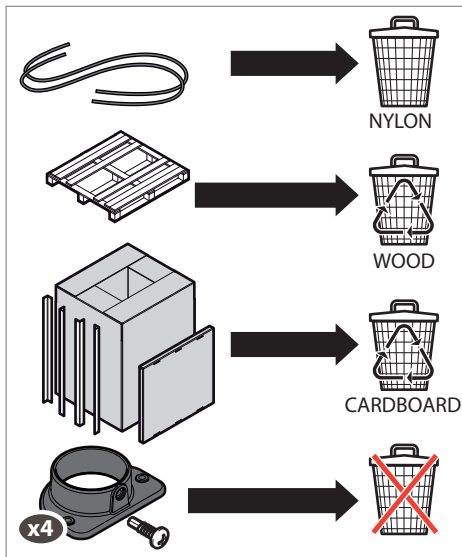
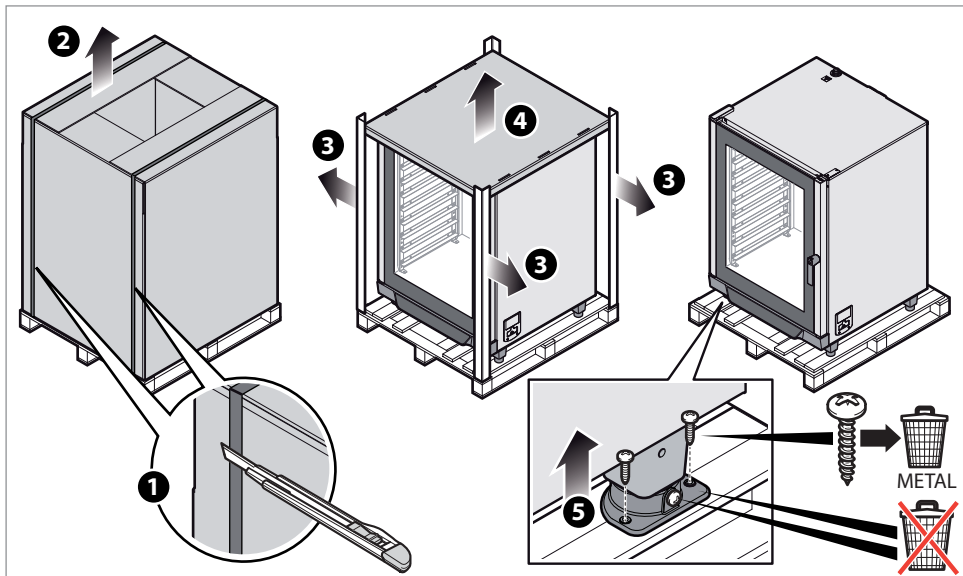




Распакуйте устройство, отрезав нейлоновые полосы **1**, сняв защитный картон **2** и удалив **3** и **4**. Открутите болты **5** чтобы снять устройство с деревянного паллета **6**.

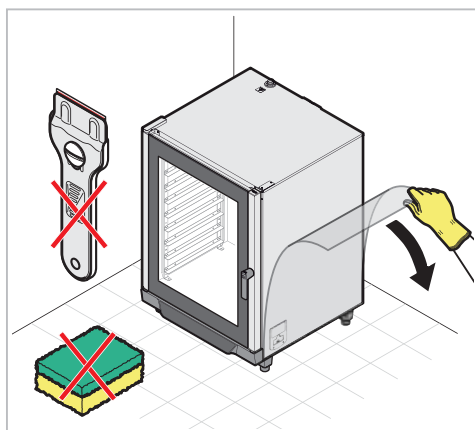


Сохраните болты и пластиковые крепления для последующего крепления печи на основании, болты, которыми пластиковые крепления фиксировались на деревянном паллете, могут быть утилизированы;



Упаковочные материалы, представляя потенциальную опасность, должны храниться в недоступном для детей и животных месте и должны быть утилизированы в соответствии с правилами местности, где устанавливается устройство.

Удаление защитной пленки

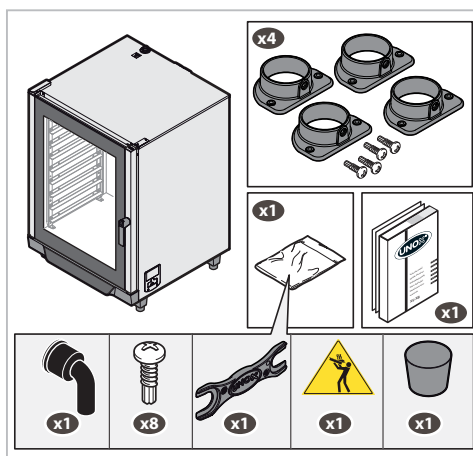


Медленно удалите защитную пленку с устройства: очистите все остатки клея подходящими растворителями, не используя инструменты, абразивные средства и кислоты, которые могут разрушить поверхность.



Удаленная пленка представляет потенциальную опасность и должна храниться в недоступном для детей и животных месте и утилизироваться в соответствии с правилами страны, где устанавливается устройство.

Проверка содержимого упаковки



Перед установкой устройства убедитесь, что нижеперечисленные компоненты присутствуют и не имеют повреждений:

- печь в части задней стенки готова к:
 - подсоединению к электричеству (кабель питания уже в комплекте);
 - сантехнике (шланг подачи воды, механический фильтр, невозвратный клапан 3/4 уже в комплекте);
- техническая документация (руководство по установке и эксплуатации, лист с технической информацией);
- 4 пластиковых держателя;
- 1 "Стартовый пакет" (1 термоустойчивый до 90° поворотник для слива, 8 саморезов, 1 гаечный ключ, 1 наклейка индикации максимального уровня, 1 конический колпачок для отверстия для слива).

Свяжитесь с производителем устройства при отсутствии каких-либо из перечисленных компонентов.

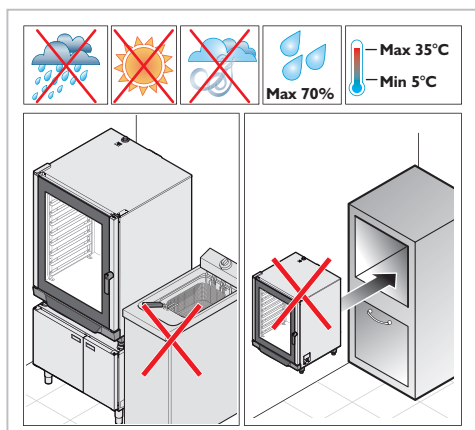


Для профессионального обслуживания печей BakerLux™ и ChefLux™ существуют различные вспомогательные инструменты: за более подробной информацией обращайтесь к производителю.



Позиционирование

Требования к зоне установки



Устанавливайте устройство в местах:

- предназначенных и подходящих для профессиональных кухонь;
- имеющих необходимую вентиляцию;
- удовлетворяющих требованиям действующих законов и нормативов по безопасности труда;
- защищенных от атмосферных воздействий;
- с температурой воздуха от +5° до +35°С максимум;
- имеющих максимальную влажность 70%.



Не устанавливайте устройство около других тепловых устройств, достигающих высокой температуры, чтобы избежать повреждения электрокомпонентов.

Устройство не следует устанавливать в нише. Убедитесь, что пол способен выдержать вес устройства с учетом максимальной загрузки (см. "Таблицу А").

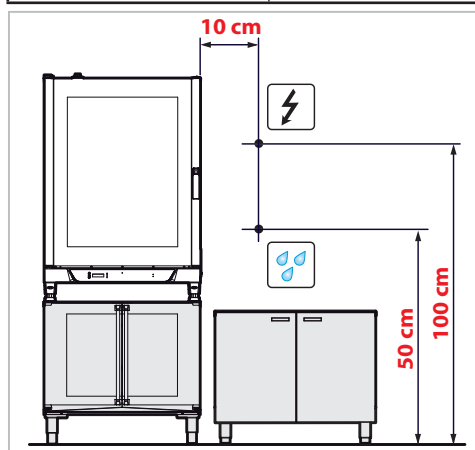
Таблица А

МОДЕЛИ	обременение L x D x H mm	вес* kg
BakerLux™		
XB893	860x900x1250	112
XB895	860x900x1250	112
XB693	860x900x930	80
XB695	860x900x930	80
ChefLux™		
XV893	860x900x1250	112
XV593	860x900x930	80



Более подробную техническую информацию по устройству можно найти в листе с технической информацией, вложенном в устройство.

* значения верны для устройства в случае, если камера пуста



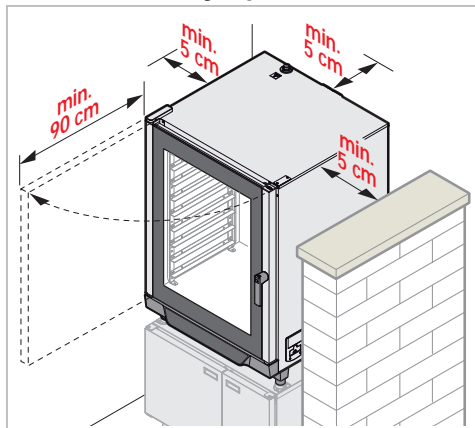
Места установки устройства должны быть оснащены электрическими и сантехническими системами, соответствующими действующим нормам безопасности работы этих систем в стране использования устройства.

Это изображение дает примерные значения соединений:

- с электричеством

- с водопроводом и канализацией

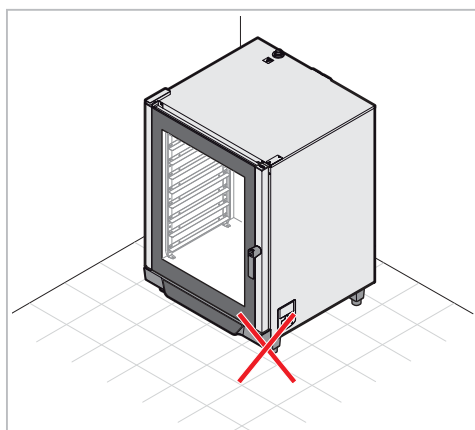
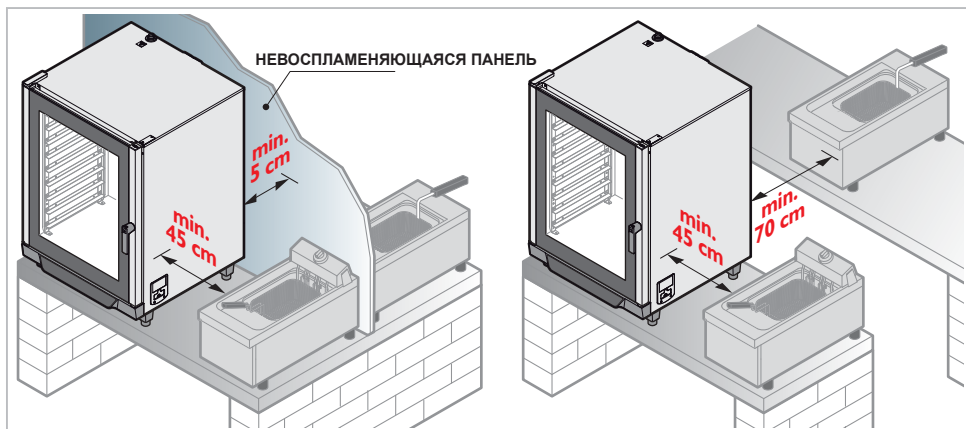
Расстояния от устройства



Устанавливайте устройство, учитывая расстояния, указанные на рисунке, и таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ к соединительным элементам устройства для обслуживания.



НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ УСТРОЙСТВО В БЛИЗИ ИЛИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ИЛИ НЕТЕРМОСТОЙКИХ МАТЕРИАЛОВ, СТЕН ИЛИ МЕБЕЛИ. В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ЗАЩИЩАЙТЕ ИХ НЕВОСПЛАМЕНЯЮЩИМИСЯ МАТЕРИАЛАМИ В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.



По требованиям безопасности нельзя устанавливать печь непосредственно на землю, необходимо использовать возвышающие конструкции (стенды), на которые устанавливается печь.

Рекомендуется использовать оригинальные стенды, изготавливаемые производителем печей. Если используются другие стенды, то они должны:

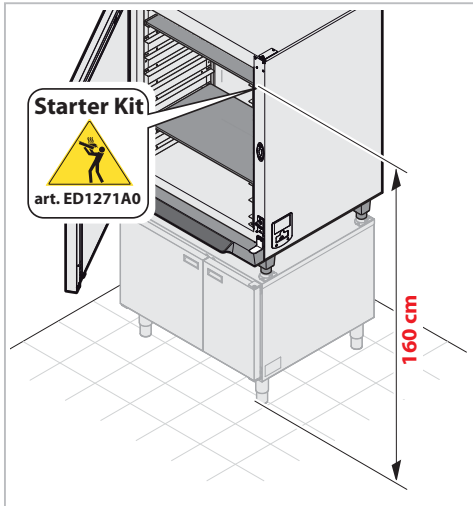
- устойчивыми и нужного уровня;
- неподвижными;
- термостойкими и невоспламеняющимися ;
- способными выдержать вес устройства при полной загрузке без деформации структуры.



Производитель печей предлагает следующие устройства и структуры, служащие стендами:

- расстоечный шкаф - нейтральный шкаф

- открытый стенд - комплект колес высотой 105 мм.



По требованиям безопасности верхний противень в камере НИКОГДА НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ ВЫШЕ УРОВНЯ 160 см.

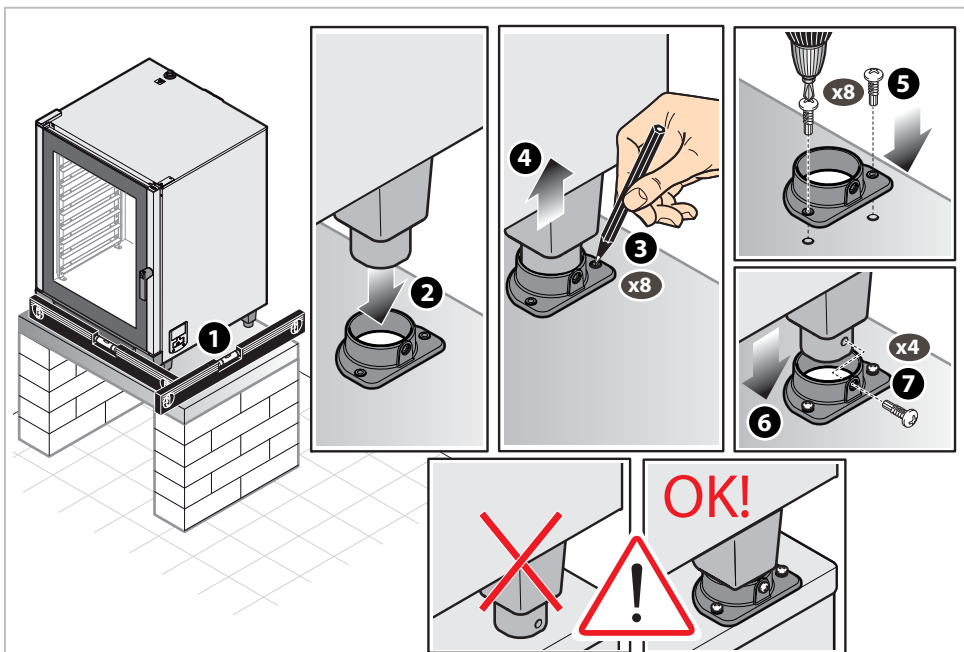
При необходимости обязательно нужно закрепить наклейку, находящуюся в «стартовом пакете» на высоте, указанной на изображении.

Закрепление

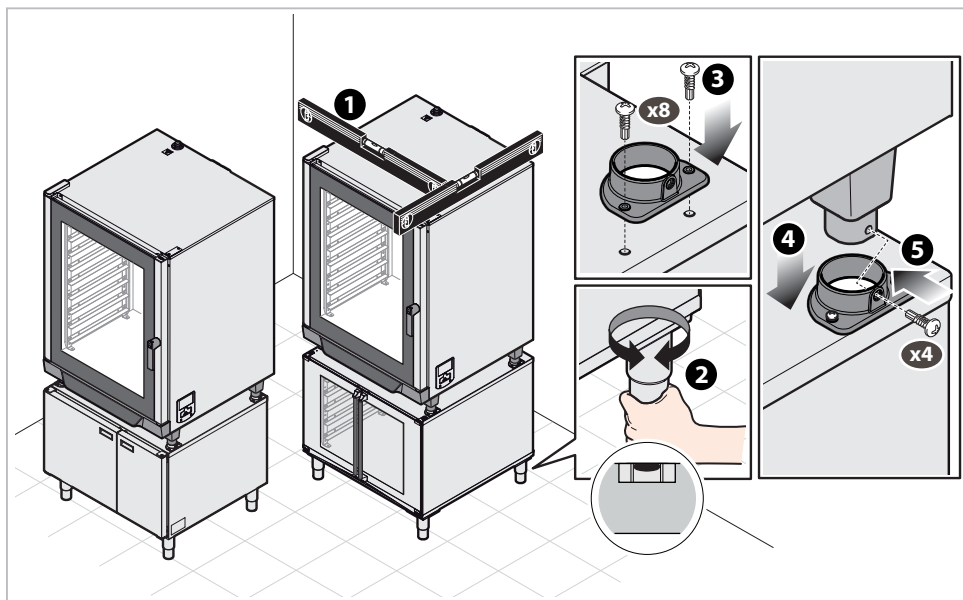


Перед закреплением печи на стенде производителя или неоригинальном стенде всегда следует убедиться, что его структура абсолютно ровная, используя уровень (электронный или механический). Если это не так, то оригинальный стенд нужно выровнять при помощи изменения высоты ножек, регулируемых по высоте, избегая их полного выкручивания.

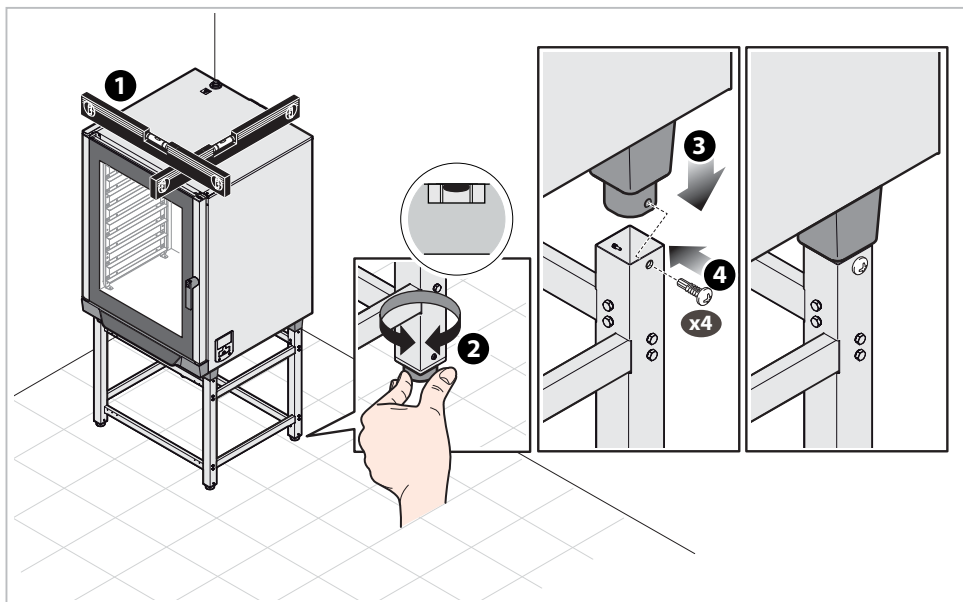
Закрепление на неоригинальном стенде производства (т . е. см. таблицы, и т. д...)



Закрепление на стенде: пользователь
(UNOX - расстоечный шкаф - нейтральный шкаф)



Закрепление на стенде: производитель
(UNOX - высокий открытый стенд)





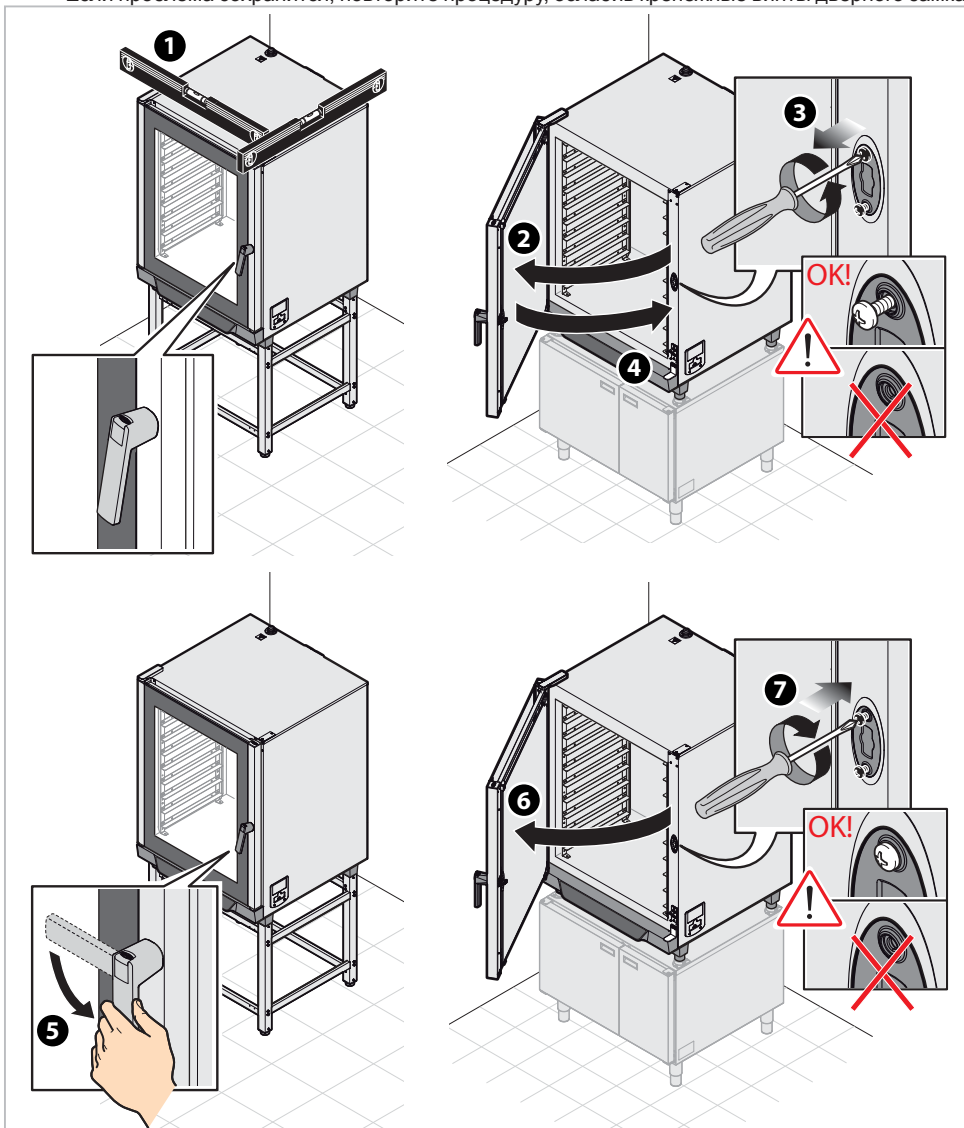
Регулировка

Регулировка закрытия двери

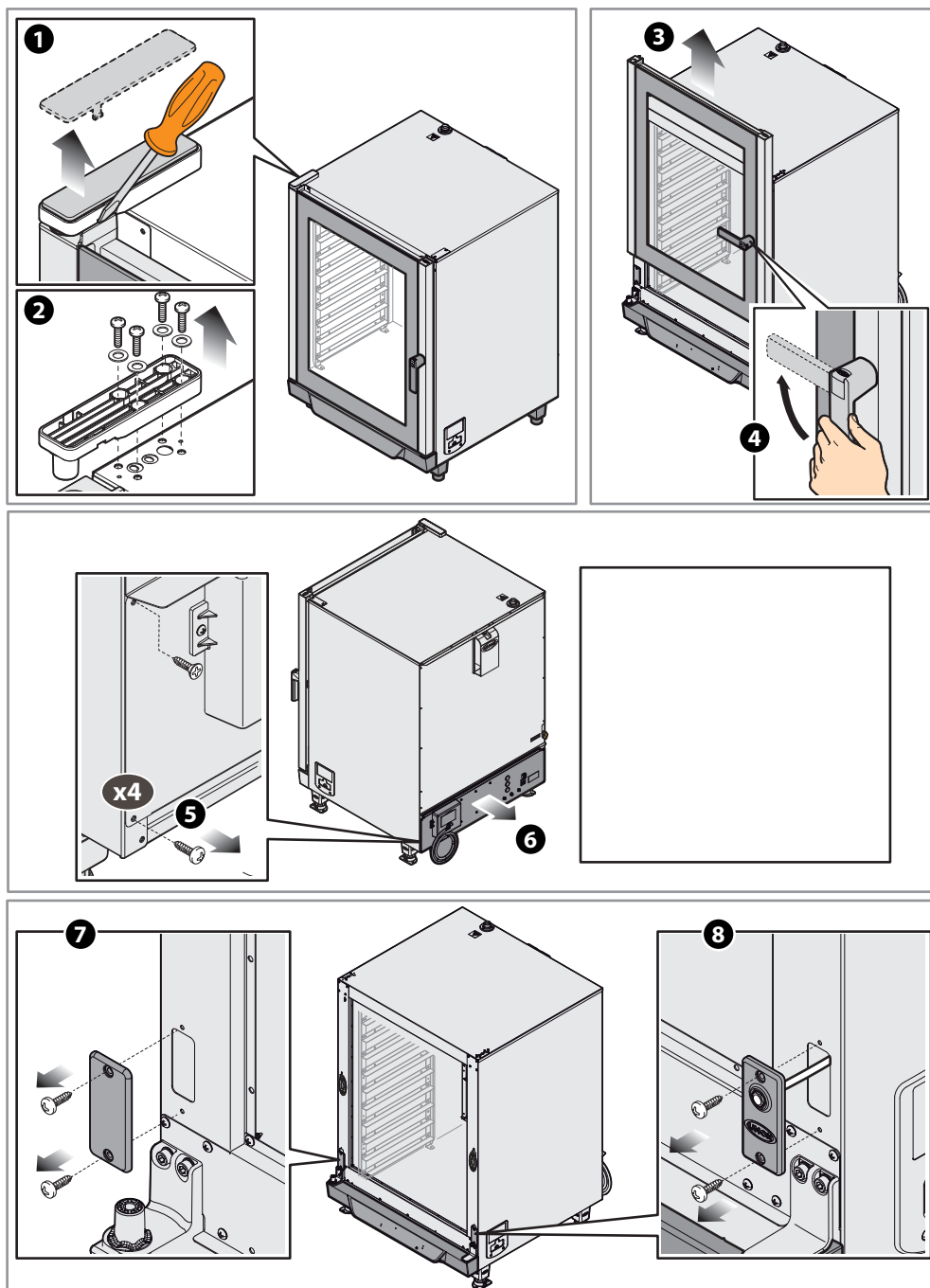
После позиционирования печи проделайте следующее, если дверная ручка неплотно закрывается и закрывается в неправильном положении:

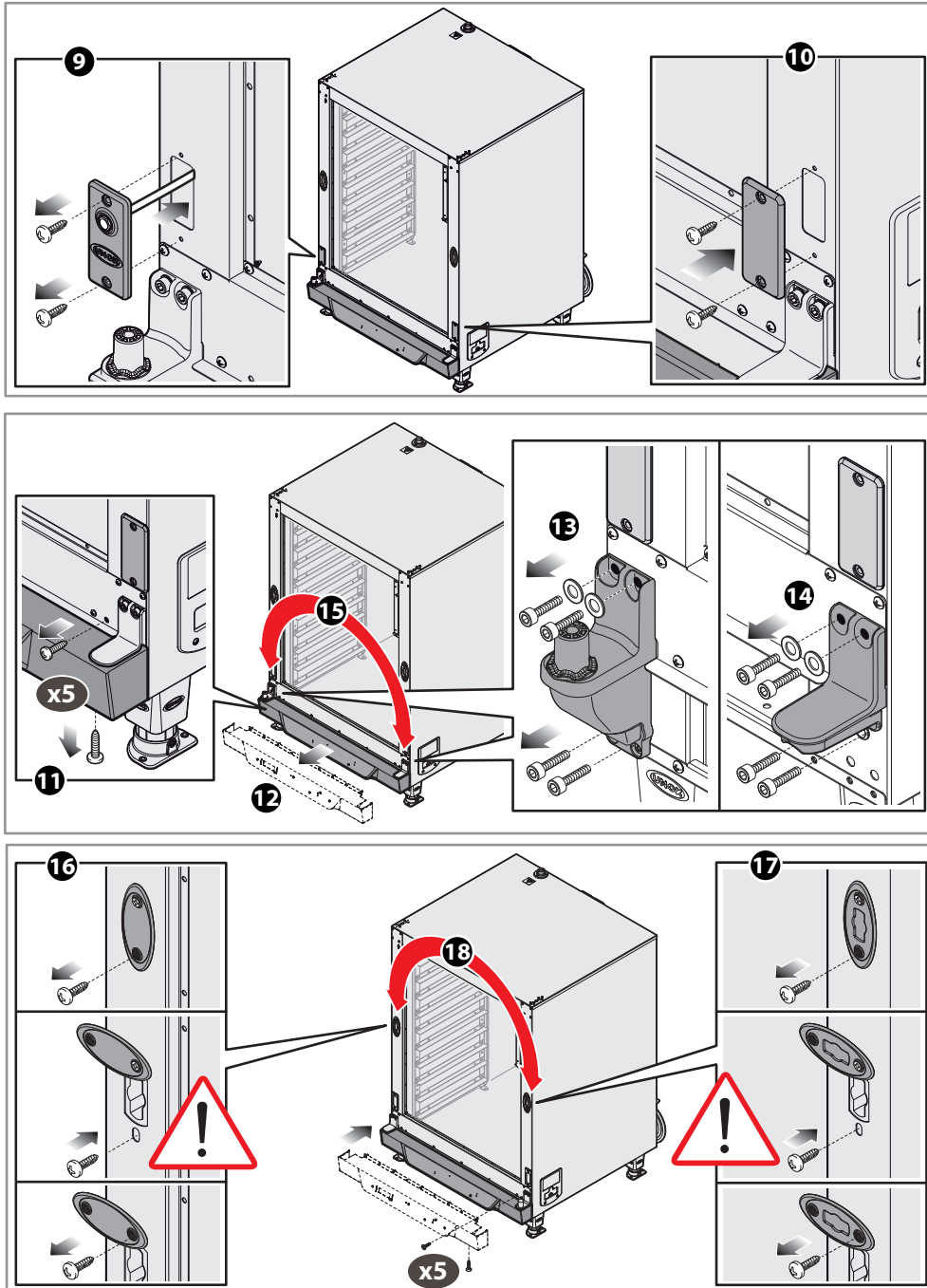
- 1 убедитесь, что устройство выровнено по уровню, используя механический или электронный уровень;
- 2-7 если устройство выровнено, отрегулируйте дверной замок, как показано на следующих рисунках.

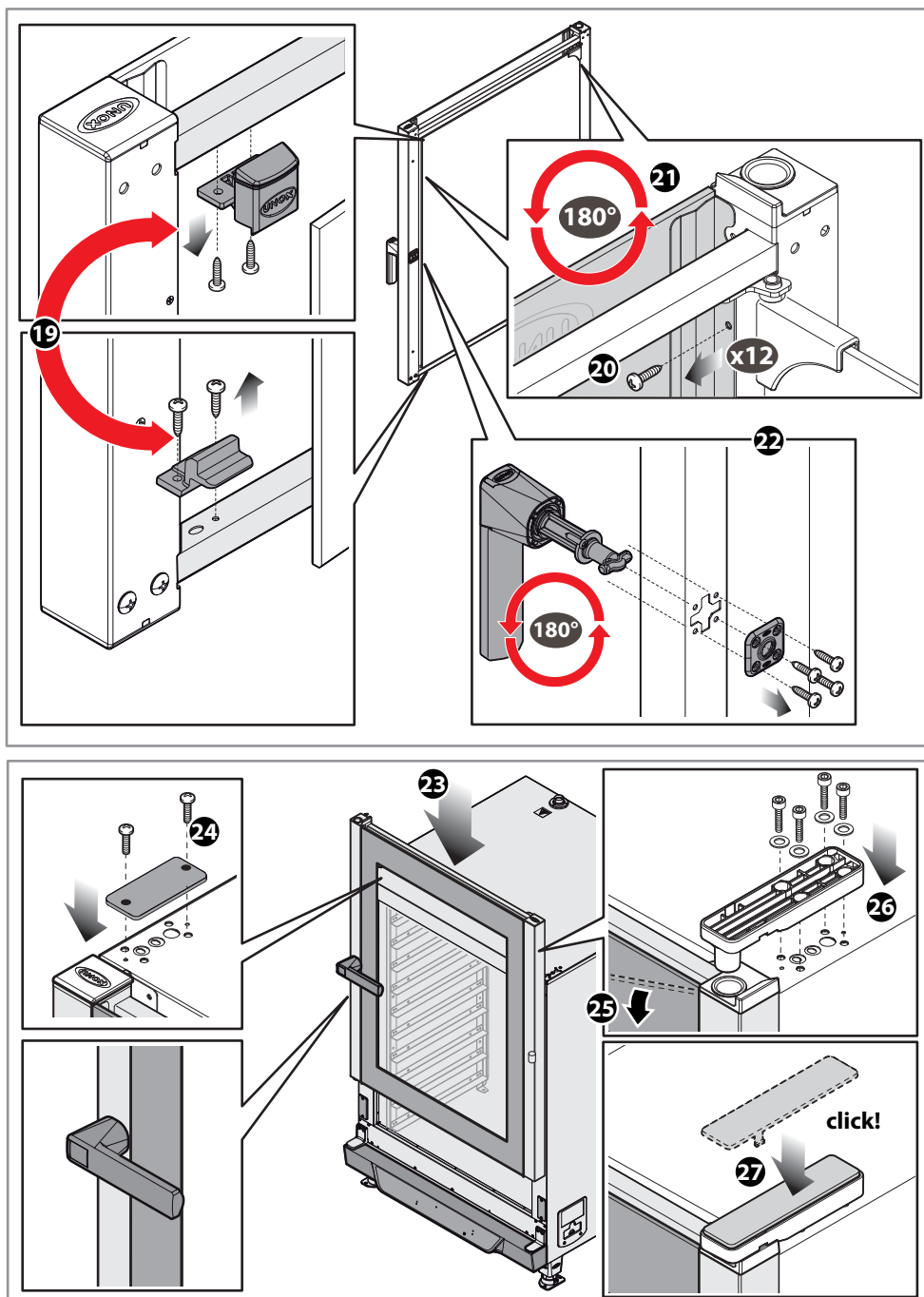
Если проблема сохранится, повторите процедуру, ослабив крепежные винты дверного замка.



Реверсивная дверь









Подсоединение к электричеству



Перед установкой устройства внимательно прочитайте раздел «Требования безопасности» на стр. 6.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСТВУ ДОЛЖНО ПРОИСХОДИТЬ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ СТРАНЫ, К КОТОРОЙ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ УСТРОЙСТВО; ВСЕ РАБОТЫ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ ДОЛЖНЫ ПРОИЗВОДИТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ, АВТОРИЗОВАННЫМ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ЭТИХ ТРЕБОВАНИЙ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОВРЕЖДЕНИЯМ, НЕСЧАСТНЫМ СЛУЧАЯМ, А ТАКЖЕ АННУЛИРУЕТ ГАРАНТИЮ И ОСВОБОЖДАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ЛЮБОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ.



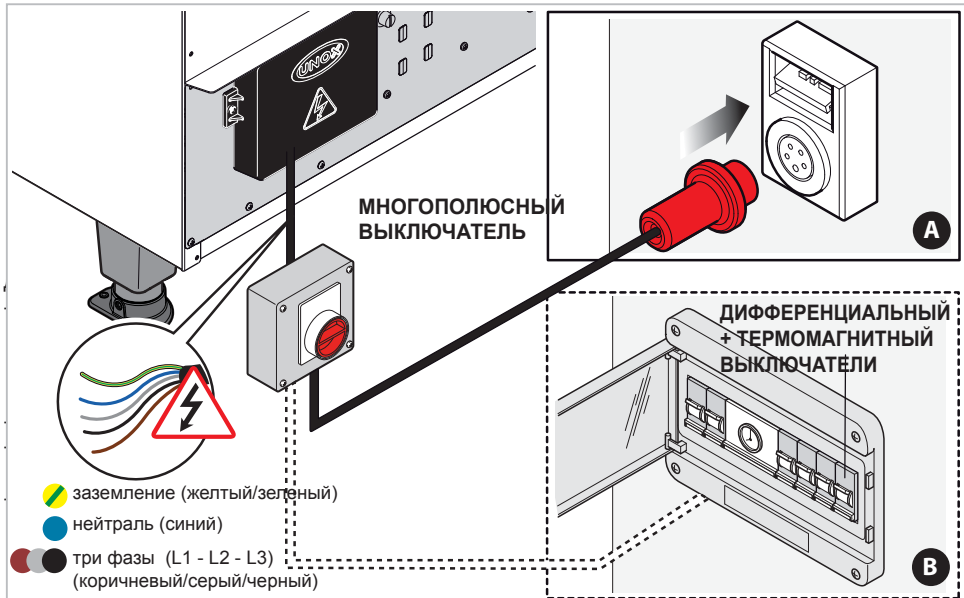
Подсоединение к электричеству осуществляется путем монтажа розетки (не поставляется в комплекте) соответствующего типа для максимальной мощности, потребляемой печью и напряжением **A** (эти сведения есть в листе технических данных). Если это невозможно, провода, поставляемые производителем, напрямую соединяются с электрощитком **B**.

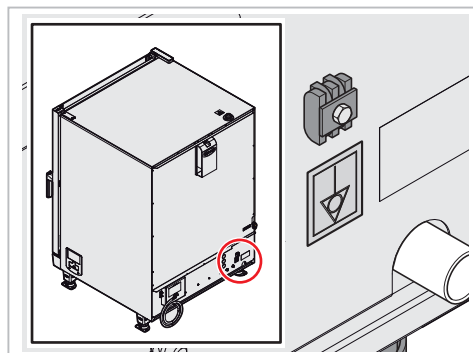
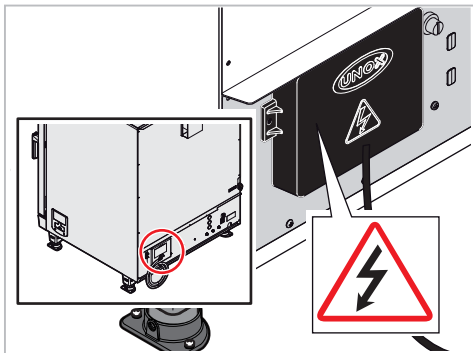
Перед подсоединением устройства к электричеству всегда сравнивайте данные мощности устройства с характеристиками электросети.

Устройство выходит с фабрики с кабелем питания (400В ~ 3Ф + N+PE 50/60 Гц - три фазы+нейтраль+заземление) уже смонтированным с платой. Для адаптации печи к разным видам напряжения и мощности изучите главу «Адаптация к различным видам напряжения» на стр. 21.



Электрическая схема находится в «Техническом листе», который идет в комплекте с печью.





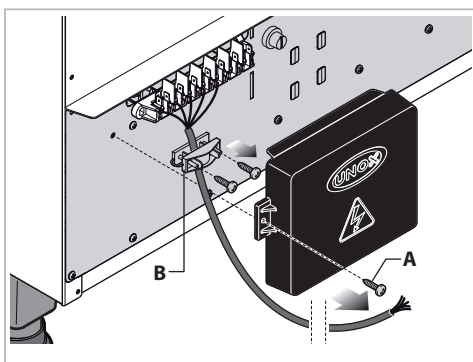
Проверка

- Медные перемычки и электрический кабель должны быть соединены вместе винтом в прямом направлении и электросоединение должно быть тщательно проверено перед подключением устройства к сети питания.
- Проверьте наличие электрической дисперсии между фазами и заземлением и непрерывность электрической цепи между внешним корпусом и основным заземляющим кабелем.
- Проверьте, что напряжение в сети не отличается от напряжения, указанного на шильде устройства прежде чем начинать работу. Если оно не соответствует, подключите фазы как указано в технической спецификации во вложенном техническом листе.

Адаптация к другому напряжению

Если значения напряжения в сети отличаются от указанных в техническом листе значений (400V ~ 3Ф + N+PE 50/60 Гц) необходимо заменить кабель питания и подсоединить новый кабель к плате мощности согласно схеме в техническом листе (Диаграмма подключения питания), приложенном к устройству.

Замена основного кабеля питания



Замена кабеля должна осуществляться производителем или авторизованным техническим специалистом или лицом, имеющим соответствующую квалификацию, с целью избежать возможных рисков.

Для замены кабеля питания следуйте описанным ниже действиям:

- откройте защитную коробку платы управления, отвинтив винт "А";
- удалите кабель, отсоединив его от платы управления и кабельного зажима "В";
- в листе с техническими сведениями уточните (ДИАГРАММА ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЯ): что выбранный новый кабель соответствует всем указанным характеристикам (ТИП КАБЕЛЯ);
- закрепите новый кабель, используя кабельный зажим;
- закройте защитную коробку платы управления, завинтив соответствующие винты.

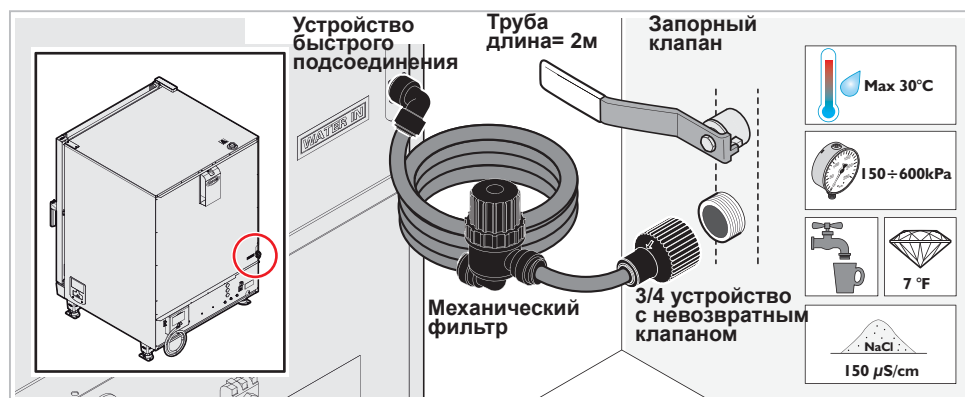


Подсоединение к сантехнике

Сантехника: подключение к водопроводу



УСТРОЙСТВО ИМЕЕТ В СТАНДАРТНОЙ КОМПЛЕКТАЦИИ 2-Х МЕТРОВУЮ ТРУБКУ, МЕХАНИЧЕСКИЙ ФИЛЬТР НЕВОЗВРАТНЫЙ КЛАПАН С РЕЗЬБОЙ 3/4. ПЕРЕД ПОДСОЕДИНЕНИЕМ ТРУБКИ ПОДАЧИ ВОДЫ К УСТРОЙСТВУ, ПРОМОЙТЕ ЕГО ВОДОЙ, ЧТОБЫ УДАЛИТЬ ВСЕ ОСТАТКИ, НАХОДЯЩИЕСЯ В ЕЕ ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ. ЗАПОРНЫЙ КЛАПАН ДОЛЖЕН РАСПОЛАГАТЬСЯ МЕЖДУ ВОДОПРОВОДОМ И УСТРОЙСТВОМ.



Подключение к водопроводу: особенности

Требования к водопроводной воде:

- она должна иметь максимальную температуру 30 °С;
- быть пригодной для питья;
- иметь максимальное значение проводимости 150 µS/cm;
- иметь максимальное значение жесткости 7°F;
- иметь давление в пределах от 150 до 600 кПа (200 кПа - рекомендуемое)

Если давление воды в водопроводе:

- ниже, чем указанное (150кПа), используйте подходящую помпу для подачи воды;
- выше, чем указанное (600кПа), используйте редуктор давления потока воды до 200кПа (производитель рекомендует использование оригинального редуктора).

Если значение жесткости воды превышает указанное (7°F), используйте деминерализатор (реверсивный осмос), чтобы избежать образования накипи и других минералов внутри печи. Повреждения, возникающие в результате образования накипи или под действием других химических агентов, присутствующих в воде, не являются гарантийным случаем.

Сантехника: слив в канализацию

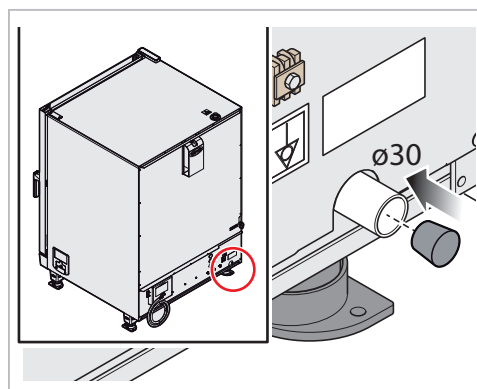
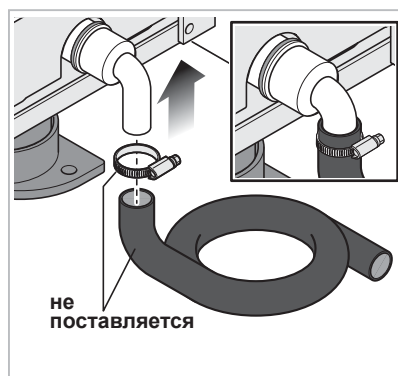
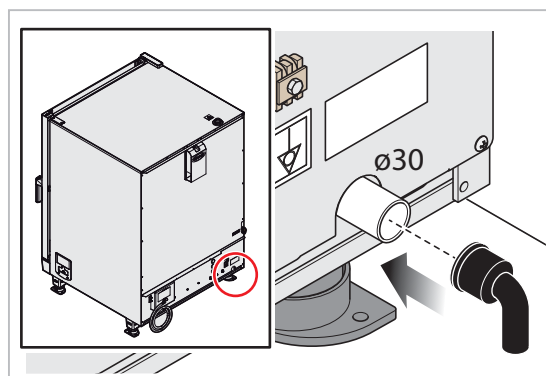
Подсоедините термоустойчивый до 90° поворотник (входящий в «Стартовый комплект») к дренажному отверстию в задней части печи : подсоедините гидрозатвор к жесткому или гибкому шлангу и затем подсоедините последний к системе канализации.



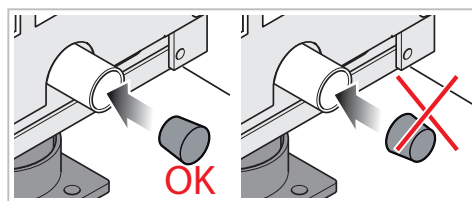
ВОДА, СЛИВАЕМАЯ ИЗ ПЕЧИ В КАНАЛИЗАЦИЮ, МОЖЕТ БЫТЬ ГОРЯЧЕЙ (90°С). ТРУБКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ УСТРОЙСТВА С КАНАЛИЗАЦИЕЙ, ДОЛЖНЫ ВЫДЕРЖИВАТЬ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ И НЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ИЗГОТОВЛЕНЫ ИЗ МЕТАЛЛА.



Производитель рекомендует использование оригинальных жестких или гибких шлангов.



Если устройство не может быть стационарно подключено к канализации, то дренажное отверстие должно быть закрыто коническим колпачком, идущим в «Стартовом пакете». Убедитесь в наличии легкого доступа к задней стенке печи, чтобы осуществлять периодическое обслуживание и очистку системы для слива.

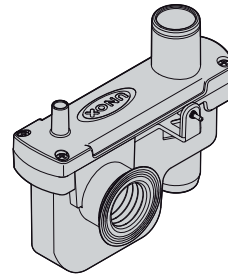




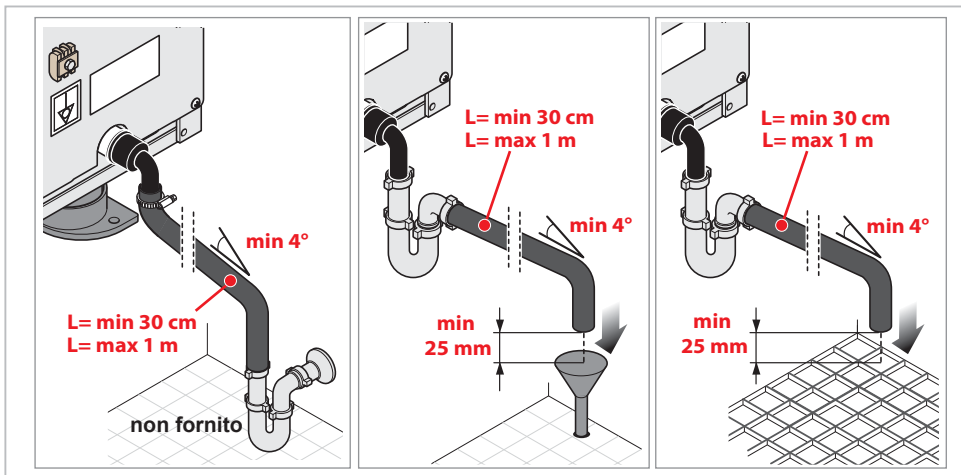
Слив в канализацию: особенности

Система слива в канализацию должна:

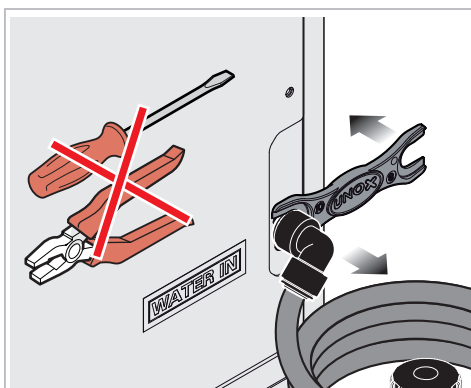
- иметь сифон-гидрозатвор (сифон не идет в стандартной комплектации);
- иметь максимальную длину 1 м;
- иметь минимальный уклон 4%;
- иметь диаметр НЕ МЕНЬШЕ, чем у сливной трубы;
- быть отдельной у каждого устройства; если это невозможно, то следует убедиться, что главная дренажная труба имеет достаточные размеры, чтобы обеспечить слив всей воды без возникновения проблем;
- не иметь перегибов.



Производитель рекомендует использовать оригинальный сифон/гидрозатвор

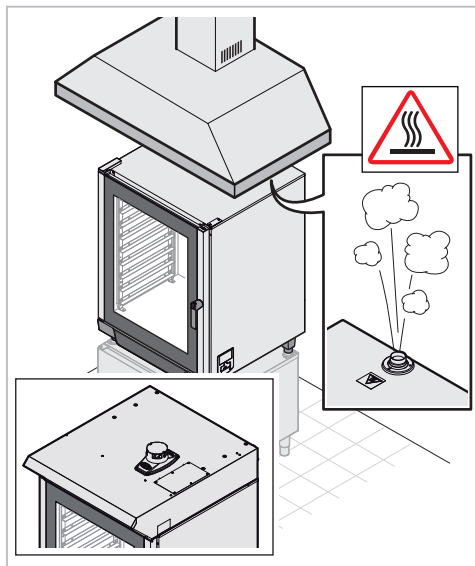


Сантехника: мероприятия



ЕСЛИ НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ УСТРОЙСТВО БЫСТРОГО ПОДСОЕДИНЕНИЯ, НАПРИМЕР, ДЛЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГАЕЧНЫЙ КЛЮЧ, ПОСТАВЛЯЕМЫЙ В «СТАРТОВОМ КОМПЛЕКТЕ»: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРУГИХ УСТРОЙСТВ (НАПРИМЕР, ОТВЕРТОК, ПЛОСКОГУБЦЕВ И Т. Д.) МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ УСТРОЙСТВО ИЛИ ПЕЧЬ.

Выхлопные дымы камеры готовки



Горячий пар и запахи, которые возникают в процессе готовки в камере, удаляются из нее через отводную систему в верхней части устройства, поэтому его обязательно следует устанавливать под вытяжной зонт подходящего размера, в зависимости от модели печи. Подготовьте внутреннюю систему отвода выхлопных дымов.



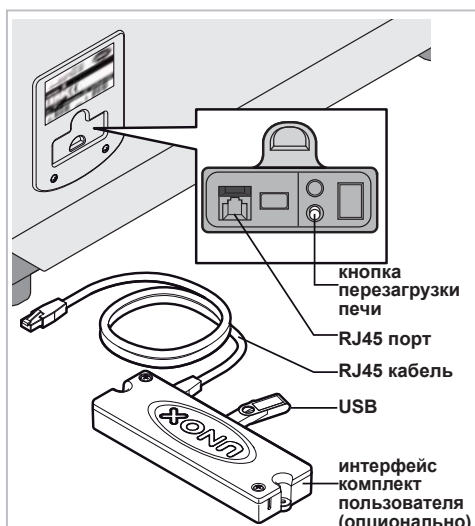
Производитель рекомендует использовать оригинальные вытяжные элементы, которые имеют встроенные конденсаторы пара, для печей с электронной панелью управления Dynamic.



УБЕДИТЕСЬ В ОТСУТСТВИИ ОБЪЕКТОВ И МАТЕРИАЛОВ, КОТОРЫЕ МОГУТ ПРЕПЯТСТВОВАТЬ ОТВОДУ ДЫМОВ ИЛИ БЫТЬ ПОВРЕЖДЕННЫМИ ВЫСОКИМИ ТЕМПЕРАТУРАМИ И ДЫМАМИ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ЗОНЫ ПРИСУТСТВИЯ ВЫХЛОПНЫХ ДЫМОВ.

Подсоединение периферийных устройств и аксессуаров

Изучите инструкцию, идущую в комплекте с периферийным устройством или аксессуаром, и следуйте ее указаниям.



Кнопка перезагрузки и кабель RJ45 для обслуживания внутренних компонентов поставляются серийно в правой части печи.



Следующие виды комплектов Интерфейс доступны по запросу:

Kit "Unox.LINK USB":

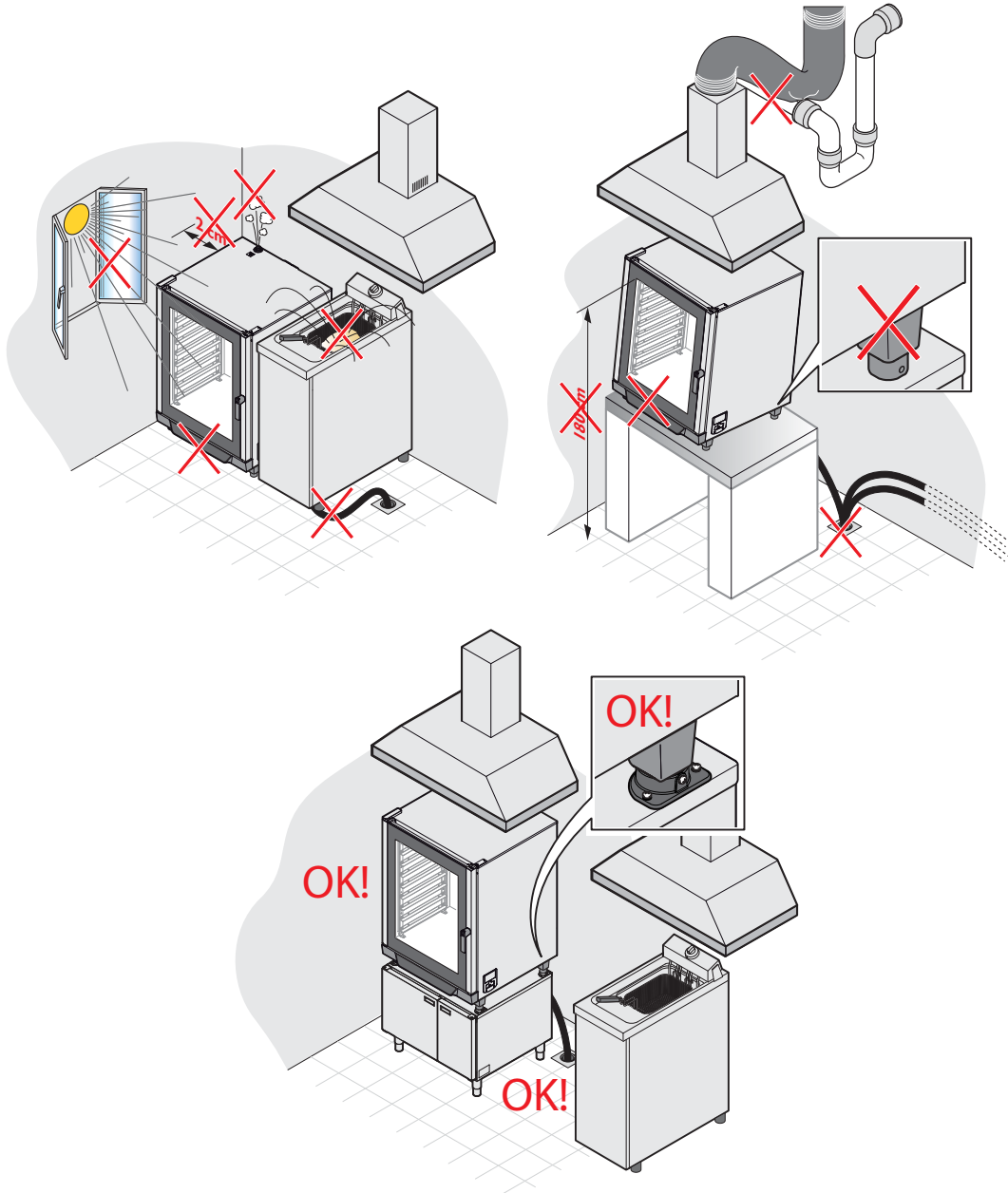
- Кнопка перезагрузки печи.
- RJ45: порт для соединения с комплектом интерфейс пользователя.
- USB: возможность обновления программного обеспечения и загрузки программ.

Kit "Unox.LINK USB+ETHERNET":

- Кнопка перезагрузки печи.
- RJ45: порт для соединения с комплектом интерфейс пользователя.
- USB: возможность обновления программного обеспечения и загрузки программ.
- ETHERNET: подключение к интернету через кабель Ethernet, который соединяется кабелем в отсеке стены.



Примеры правильной и неправильной установки печи



- Если устройство не функционирует или присутствуют какие-либо функциональные или структурные изменения, отсоедините его от источника питания и водопровода и свяжитесь с авторизованной производителем сервисной службой. Не пытайтесь починить устройство самостоятельно. При необходимости замены всегда заказывайте оригинальные запчасти UNOX.

Несоблюдение этих требований может вызвать повреждение устройства, привести к несчастным случаям и аннулирует гарантию.

- Чтобы удостовериться, что устройство используется правильно в соответствующих условиях, необходимо проводить ежегодных технический осмотр авторизованной производителем сервисной службой.



РИСКИ ОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ И НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ!

- В процессе готовки и охлаждения устройства и всех его частей будьте осторожны:
 - при прикосновении к основным компонентам или ручке, поскольку наружная поверхность очень горячая (температура свыше 60°C - 140°F).
 - если нужно открыть дверь камеры, осуществляйте эту операцию медленно и осторожно, поскольку пары высокой температуры будут выходить из камеры наружу.
 - используйте термозащитные перчатки для перемещения контейнеров, аксессуаров и других объектов в камере готовки.
 - будьте особенно осторожны при извлечении противней из камеры готовки.



ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

- Перед использованием устройства убедитесь в отсутствии лишних объектов (инструкции по эксплуатации, пластиковых пакетов и т. д.) или остатков моющего средства в камере готовки, также убедитесь, что система отвода выхлопных дымов свободна от посторонних объектов и в окрестностях отсутствуют легковоспламеняющиеся предметы.
- **Не располагайте источники тепла (например, грили, фритюрницы и т. д.) и легковоспламеняющиеся вещества или топливо (например, бензин, спирт и т. д.) рядом с устройством.**
- Не используйте легковоспламеняющиеся продукты и жидкости в процессе готовки (например, алкоголь).
- Всегда содержите камеру в чистоте, проводя ежедневную очистку или очистку после каждого цикла готовки: остатки пищи и жира в камере могут загореться!



ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ШОКА

- Не открывайте отсеки, помеченные этим символом: доступ разрешен только квалифицированному персоналу, авторизованному производителем.

Несоблюдение этих требований может вызвать повреждение устройства, привести к несчастным случаям и аннулирует гарантию.



ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Содержание

Общие инструкции по эксплуатации оборудования	29
Рекомендации по готовке	29
Технологии AIR.Plus, STEAM.Plus, DRY.Plus	29
Эксплуатация моделей с электромеханической панелью управления Manual	30
Эксплуатация моделей с электронной панелью управления Dynamic	31
Первичные понятия	32
Ручное управление MANUAL	33
Операции по программированию PROGRAMMED	36
Пользовательский интерфейс	38
Повседневное обслуживание	40
Период бездействия	43
Утилизация	43
Пост продажное обслуживание	44
Сертификация	45
Гарантия	45

Инструкция пользователя



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБОРУДОВАНИЯ:

- убедитесь, что ваша система соответствует всем разрешающим сертификатам, выданным уполномоченным установщиком оборудования;
- внимательно прочтите раздел "Правила безопасности" на стр 6
- прочтите раздел "Введение" на стр .5.

Общие инструкции по эксплуатации оборудования

- при использовании оборудования впервые обязательно убедитесь, что внутренняя поверхность печи и аксессуаров очищена (см.раздел «Текущее техническое обслуживание» на стр.); дайте печи поработать вхолостую при максимальной температуре в течение 1 часа, чтобы устранить любые неприятные запахи, вызванные защитной смазкой деталей заводом-изготовителем.
- При открытии дверцы, нагрев и вращение вентилятора автоматически прекращается, при этом активируется встроенный тормоз вентилятора (вентилятор продолжает вращаться еще некоторое время).
- Если печь оставлена без управления более чем на 15 минут(без выбора режима работы), она автоматически переходит в режим экономного энергопотребления.
Для выхода в обычный режим нажмите кнопку START/STOP.
- Используйте данное оборудование при температуре от +5°C до +35°C.
- Не солите продукты внутри камеры. Если это невозможно, чистите печь как можно быстрее (см.раздел «Текущее техническое обслуживание» на стр. 40).



По соображениям безопасности, последний противень НИКОГДА не должен быть установлен на высоте более 160 см. Если в этом все же есть необходимость, необходимо обязательно приклеить наклейку, находящуюся в "Стартовом наборе" на данной высоте, как показано на рисунке

Рекомендации по готовке

- Всегда лучше установить температуру предварительного разогрева печи на 30-50°C выше температуры готовки, это позволит снизить потери тепла при открытии двери.
- Не нагревайте печь до 260°C дольше 10 минут.
- При использовании режимов «гриль» и «обжарка с корочкой» (e.g. for poultry) каплесборник должен быть установлен в нижней части для сбора излишков жира.
- Используйте противни и решетки оригинального производства; распределяйте продукт равномерно по поверхности противня (решетки), избегая скопления и нагромождения в одном месте.
- Всегда учитывайте данные по загрузке печей (см "Таблица В").

Таблица В

АССОРТИМЕНТ	МОДЕЛЬ	КОНТРОЛЬ	КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ	МАКСИМАЛЬНАЯ ЗАГРУЗКА
BakerLux™	XB695	Dynamic	6	30 Kg
	XB693	Manual	6	30 Kg
	XV593	Manual	7	30 Kg
	XB895	Dynamic	10	50 Kg
ChefLux™	XB893	Manual	10	50 Kg
	XV893	Manual	12	50 Kg

Технологии AIR.Plus, STEAM.Plus, DRY.Plus

AIR.Plus: равномерность готовки без компромиссов.

AIR.Plus – технология Unox, которая обеспечивает равномерность готовки в каждой точке противня и на всех противнях печи.

STEAM.Plus: Влажность. Всегда, когда она необходима.

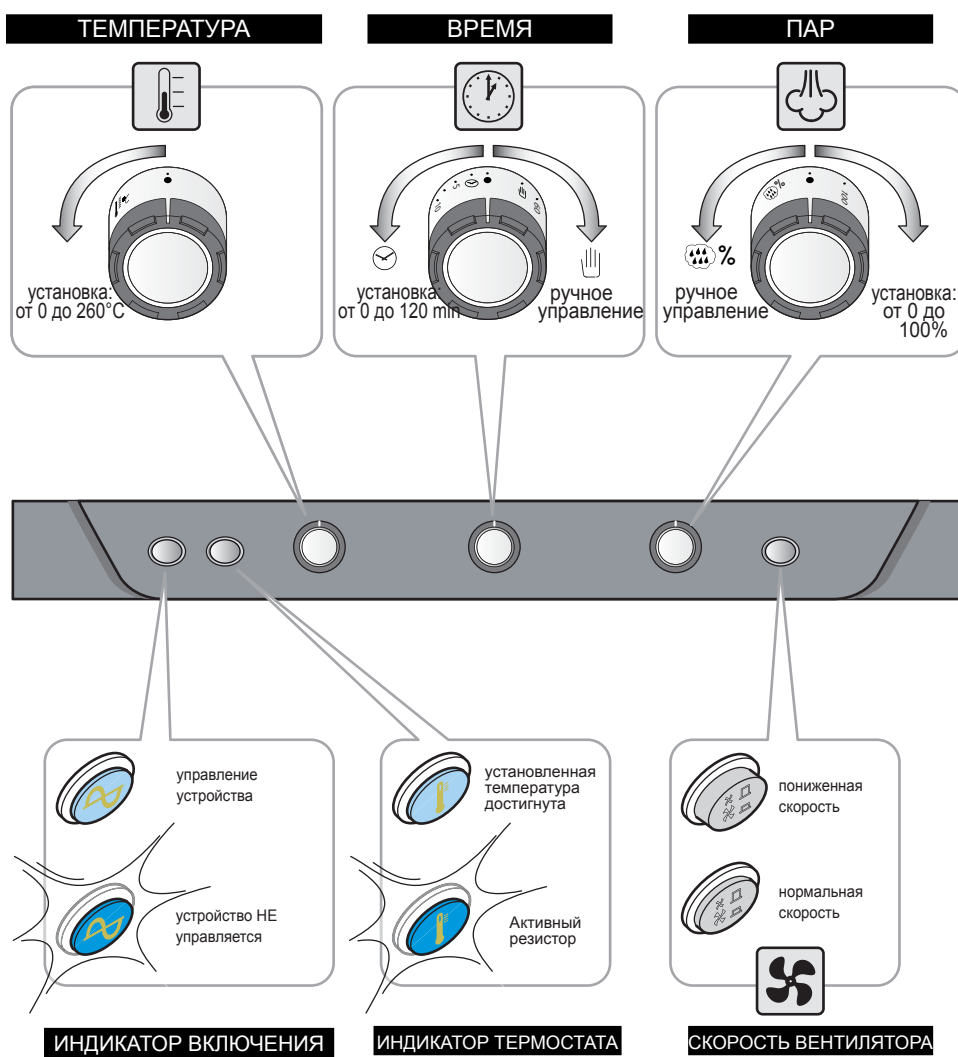
STEAM.Plus - технология UNOX, позволяющая производить пар внутри камеры, начиная от минимальной температуры 48°C и до 260°C, обеспечивая при этом отличные результаты готовки любого продукта.

DRY.Plus: Расширение вкуса и аромата. Хрустящий снаружи и мягкий внутри. технология Unox, позволяющая отвести влажный воздух из камеры для расширения аромата и сохранения внутренней структуры каждого продукта; будьте уверены, что результат превзойдет Ваши ожидания.

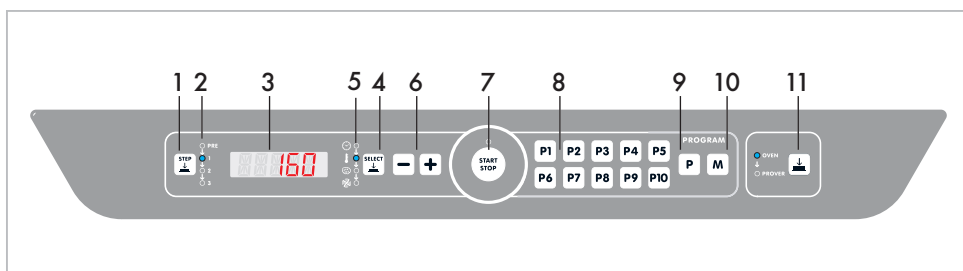
По соображениям безопасности, последний противень НИКОГДА не должен быть установлен на высоте более 160 см. Если в этом все же есть необходимость, необходимо обязательно приклеить наклейку, находящуюся в стартовом наборе на данной высоте, как показано на рисунке.



Эксплуатация моделей с электромеханической панелью управления. Manual



Эксплуатация моделей с электронной панелью управления Dynamic

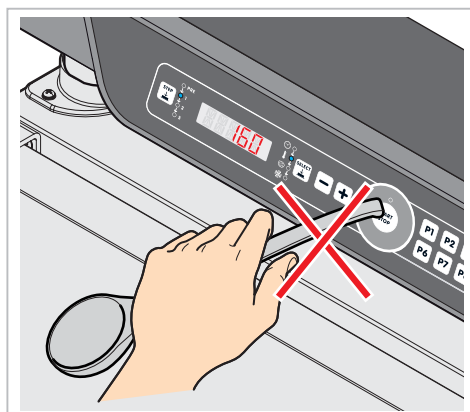
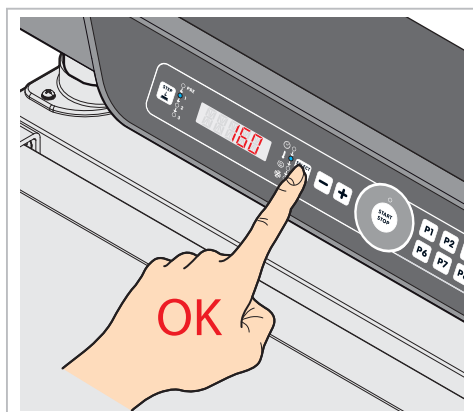


- 1) Нажатием на кнопку несколько раз выберите 3 шага готовки и перед разогрев камеры и установите параметры готовки для каждого из них.
- 2) На дисплее загорается индикатор ШАГ/ пред-разогрев:
 - во время установки параметра
 - во время фазы готовки
 - (1= ШАГ1...PRE= Пред разогрев).
- 3) Дисплей.
- 4) Нажмите кнопку повторно, чтобы выбрать параметры для установки (температура, продолжительность готовки, и т.д.).
- 5) Световой индикатор указывает на параметр во время установки фазы.
- 6) Значения отображаются на дисплее увеличение/ уменьшение.
- 7) Начало/пауза готовки.
- 8) Быстрый доступ к программе.
- 9) Вызов/изменение сохраненных программ.
- 10) Сохранение установленных программ.
- 11) Переключение с "ПЕЧЬ" на "РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА", и наоборот.

Модели **Dynamic** управляются нажатием кнопок на сенсорной панели.

Нажимайте на кнопки панели только пальцами, и ни в коем случае другими объектами, такими как ножи, вилки и т.п.

Эта технология делает чистку панели управления быстрой и легкой, гарантируя при этом максимальную надежность, долговечность и устойчивость к механической деформации.





Начальные понятия

Модели **Dynamic** могут эксплуатироваться в ручном или программируемом режиме.

РУЧНОЙ РЕЖИМ подразумевает, что следующие параметры для каждого цикла готовки устанавливаются пользователем:

- время готовки;
- температура в камере;
- процент влажности, подаваемой в камеру (STEAM.Plus™);
- скорость воздушного потока.

Установленные параметры не сохраняются и должны вводиться перед каждым последующим использованием.

Работав ПРОГРАММИРУЕМОМ режиме позволяет сохранять установленные параметры (программу), чтобы использовать их для каждого последующего подобного цикла готовки.

Каждый цикл готовки состоит из 4 фаз:

- **ФАЗА 1:** preriscaldamento iniziale;
- **ФАЗЫ 2 ->4:** до 3 шагов готовки, каждый из которых характеризуется определенными параметрами. Не обязательно готовка должна состоять из всех 3 шагов. Устанавливайте столько шагов, сколько требуется.

Печь автоматически переходит от одной фазы к последующей.

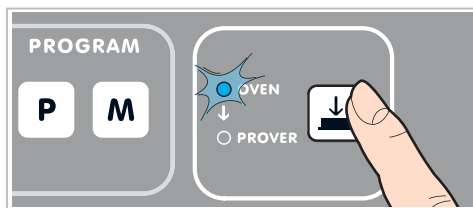


- Когда печь подключена к электросети, панель управления включается автоматически.

- Работа каждой кнопки :

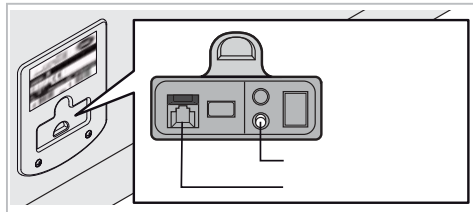
Повторное нажатие -> увеличивает /уменьшает значение на одну единицу;
Удержание -> увеличивает /уменьшает значение быстро.

- Если ни одна кнопка не нажата в течение 15 минут и нет никаких операций с печью или расстойной камерой, подключенными к панели управления, электронная панель управления переходит в режим ожидания: только при нажатии кнопки START/STOP индикатор включения печи загорится. Просто нажмите кнопку START/STOP для реактивации панели управления.



Нажмите кнопку для перехода от ПЕЧИ к РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРЕ, и наоборот.

При использовании ПЕЧИ убедитесь, что горит соответствующий индикатор "ПЕЧЬ".



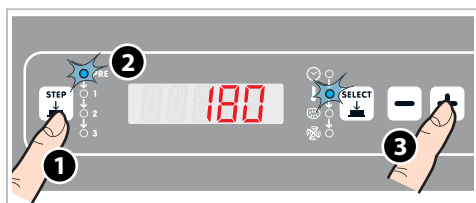
Кнопка перезагрузки и разъем для кабеля RJ45 на правой боковой стенке печи для облегчения сервисных работ.



Дополнительные интерфейс-наборы доступны по запросу. Обратитесь к производителю за дополнительной информацией.

РУЧНОЙ РЕЖИМ MANUAL

ПРЕДРАЗОГРЕВ



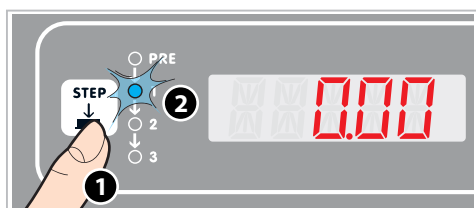
260°C ← - 0°C + → 260°C
 МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

- 1 Нажмите кнопку ;
- 2 Высветится индикатор "PRE".
- 3 Нажимайте кнопки до тех пор, пока не установите необходимую температуру предварительного разогрева камеры.

Пред разогрев позволяет только регулировать температуру.

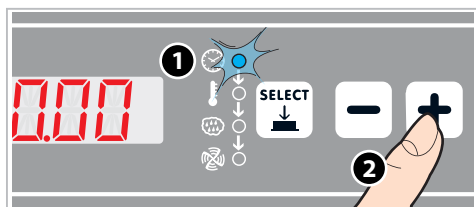
Продолжительность фазы пред разогрева зависит от установленного времени(печь нагревается до установленной температуры в кратчайшие сроки).

ВЫБОР ШАГА 1



- 1 Нажмите кнопку ;
- 2 Высветится индикатор "1".

УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ГОТОВКИ



"INF"/"HOLD" ← - 0.00 + → 9.59
 НЕПРЕРЫВНАЯ РАБОТА МИНИМАЛЬНАЯ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ МАКСИМАЛЬНАЯ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

- 1 Убедитесь, что кнопка "длительность" светится, если нет, то нажимайте на кнопку до тех пор, пока она не загорится .
 - 2 Установите нужное значение, нажимая на кнопки .
- Установка длительности готовки: первые 180 секунд нажатие кнопок приводит к изменению значения в секундах (увеличение/уменьшение значения на 10 сек при нажатии кнопки). После 180 сек изменение значения происходит в минутах. H.MM.SS (часы, минуты, секунды) появляется на дисплее.



НЕПРЕРЫВНАЯ РАБОТА (печь работает в непрерывном режиме до тех пор, пока пользователь не вмешивается)

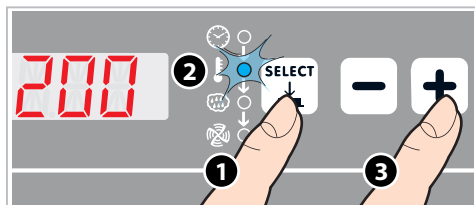
ШАГ 1 -> установка параметра "INF" (инфинитив). Температура зависит от набора параметров(см. следующий раздел).




ШАГ 2-3 -> установите "HLD" (УДЕРЖАНИЕ) параметров.

Температура поддерживается на уровне 70°C и не может быть изменена.



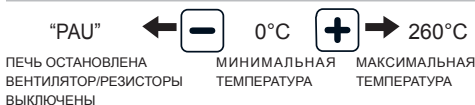
УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ТЕМПЕРАТУРА



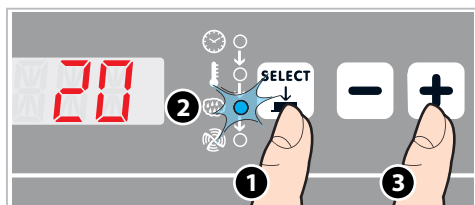
- 1 Нажмите на кнопку .
- 2 Включится индикатор "ТЕМПЕРАТУРА".
- 3 Нажимайте кнопки до тех пор   пока не установите требуемую температуру.




ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Для обеспечения отложенного старта или паузы в работе печи на определенное время (полезно для заквашивания) установите "PAU" (ПАУЗА) в параметре "температура готовки" и длительность паузы в параметре "время готовки" (см. предыдущий раздел).



УСТАНОВКА ВЛАЖНОСТИ В КАМЕРЕ (STEAM.Plus™)



- 1 Нажмите кнопку .
- 2 Включится индикатор "влажность".
- 3 Нажимайте кнопки до тех пор   пока не установите требуемое значение влажности в камере.

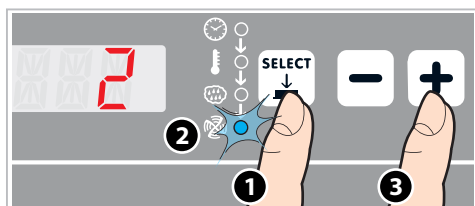
STEAM.Plus™ вводит регулируемое количество пара в сочетании с различными температурами, что позволяет осуществлять следующие виды готовки:




- Пар;
- Пар+конвекция.

Параметр ВЛАЖНОСТЬ не является обязательным, если он не установлен, печь работает в режиме "КОНВЕКЦИЯ".



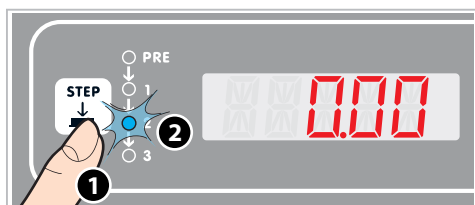
УСТАНОВКА СКОРОСТИ ВОЗДУШНОГО ПОТОКА (AIR.Plus™)



- 1 Нажмите кнопку .
- 2 Включится индикатор "СКОРОСТЬ ВОЗДУХА".
- 3 Нажимайте кнопки   для установки требуемой скорости.


Скорость 1: медленная
Скорость 2: быстрая.

ВЫБОР ИЛИ УСТАНОВКА СЛЕДУЮЩИХ ШАГОВ



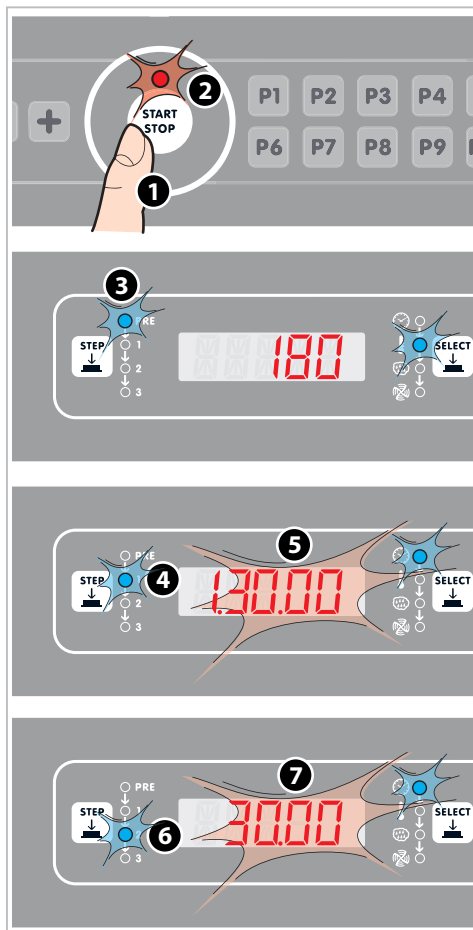
Печь не требует установки всех 3х шагов. Устанавливайте только те шаги, которые необходимы.

Установите шаг 2:

- 1 нажмите кнопку .
- 2 Загорится индикатор "2".

Установите различные параметры (время, температура и т д...), как описано в предыдущих разделах. Если необходимо, таким же образом установите параметры для 3 шага.

НАЧАЛО ГОТОВКИ/УСТАНОВКА ПАУЗЫ// ОСТАНОВКА ПЕЧИ



Установка ШАГОВ:

- ❶ нажмите кнопку START/STOP для начала цикла готовки.
- ❷ Включится световой индикатор “START/STOP” и начнется фаза предварительного разогрева, обозначенная индикатором “PRE” ❸.

Печь издает звуковой сигнал, когда установленная температура пред разогрева достигнута.

После загрузки продукта в камеру и закрытия двери, автоматически начинается 1 ШАГ готовки; соответственно включается индикатор “1” LED ❹.

- ❺ Общая продолжительность цикла мигает на экране(длительность ШАГА 1 + длительность ШАГА 2 + длительность шага 3);по окончании ШАГА 1, следующий ШАГ начинается автоматически ❻ ❼.





Печь сигнализирует об окончании цикла готовки.

Нажмите кнопку START/STOP в течение 2/3 секунд, чтобы остановить цикл готовки заранее.

Чтобы активировать режим ожидания, удерживайте кнопку START/STOP в течение 6 секунд; чтобы реактивировать опять нажмите на кнопку START/STOP.

ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ

Если необходимо изменить параметр готовки (например, время или температуру) во время цикла готовки:

- ❶ нажимайте кнопку  до тех пор, пока не загорится индикатор LED, соответствующий нужному ШАГУ;
- ❷ Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не загорится индикатор LED, соответствующий изменяемому параметру;
- ❸ Нажимайте кнопки   до тех пор, пока не установите новое значение параметра; изменения вступают в силу немедленно без нажатий на любые другие кнопки.

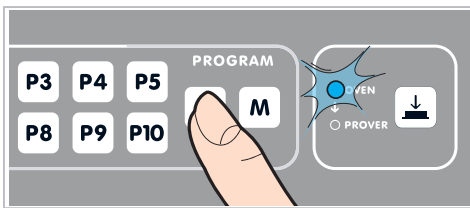


ПРОГРАММИРУЕМЫЙ режим

Этот способ управления позволяет пользователю сохранять 99 программ(циклов готовки).

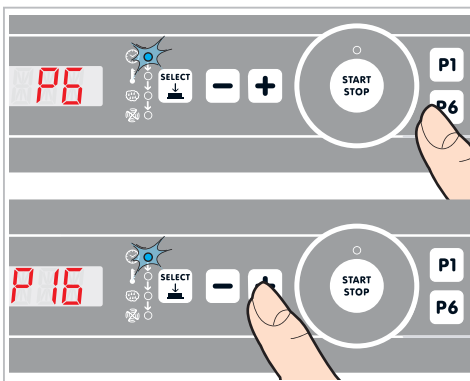
СОХРАНЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

Доступ к программному меню



Чтобы перейти в меню программ нажмите на кнопку. **P**.

Присвоение позиции программе



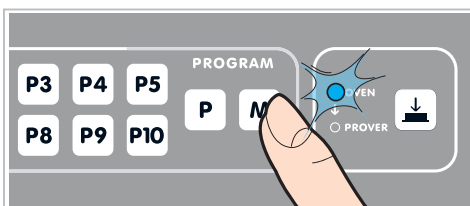
Выберите программу, сохраненную в ячейках от P1 до P99; прямым нажатием на кнопки P1 - P10 для выбора первых 10 программ **-** **+** или при помощи кнопок для всех последующих программ (от P11 до P99).

Номер выбранной программы высветится на дисплее.

Установка параметров готовки программы

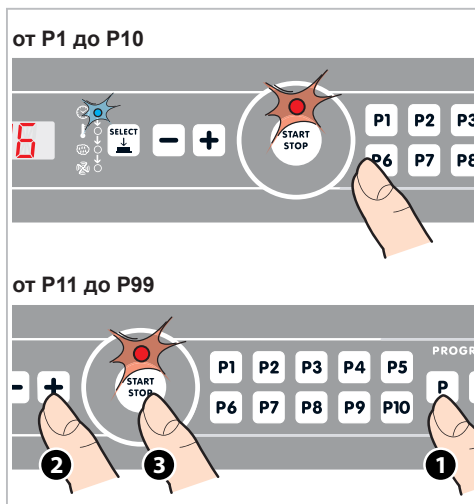
Установите параметры готовки, как описано в предыдущей главе «Ручное управление».

Сохранение заданной программы



Удерживайте кнопку до тех пор **M** пока печь не издаст длинный звуковой сигнал. Теперь программа сохранилась.

ВЫЗОВ И СТАРТ СОХРАНЕННОЙ ПРОГРАММЫ



ПРОГРАММЫ от P1 до P10 (программы быстрого доступа):

Удерживайте кнопку, соответствующую программе в течение 2/3 секунд; программа запустится напрямую без нажатий на любые другие кнопки.

ПРОГРАММЫ от P11 до P99:

- ❶ нажмите кнопку **P**.
- ❷ нажимайте кнопки до тех пор **-** **+** пока нужная программа не появится на дисплее.
- ❸ активизируйте, нажав на кнопку START/STOP.

Печь просигнализирует об окончании цикла готовки.

Удерживайте кнопку START/STOP в течение 2/3 секунд, чтобы прервать цикл готовки заранее.

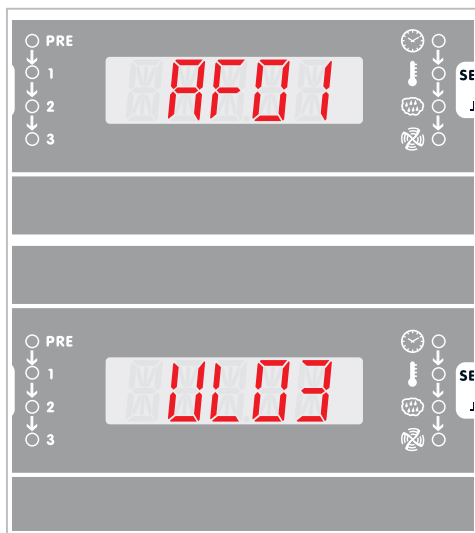
ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ УСТАНОВЛЕННОЙ ПРОГРАММЫ



- ❶ Нажмите кнопку **P**.
- ❷ используйте кнопки **-** **+** чтобы вызвать программу, которую вы будете изменять.
- ❸ Установите параметры программы, как описано в разделе «Ручное управление».
- ❹ Удерживайте кнопку до тех пор **M** пока печь не издаст длинный звуковой сигнал. Теперь параметры программы сохранились.




Интерфейс пользователя



У моделей **Dynamic** на дисплее высвечиваются любые сообщения об ошибках/предупреждениях относительно печи или оборудовании (расстоечных камерах или вытяжных зонтах), подключенном к печи.

- Предупреждающие сообщения (UF/UL/UC - WARNING) сигнализируют о неисправностях, которые тем не менее позволяют оборудованию работать, даже с ограниченным набором функций.

Нажатие **P** кнопки стирает с дисплея сообщение с ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕМ, использование кнопки переключения  тс ПЕЧИ (OVEN) на РАССТОЕЧНУЮ КАМЕРУ (PROVER) вызывает сообщение с ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕМ обратно на дисплей.

- Сообщение об ошибке (AF/AL/AC-ALARM) указывает на неисправности, которые не позволяют оборудованию продолжать работать. Работа оборудования должна быть остановлена. Если сообщения об ошибках относятся к дополнительному оборудованию (расстоечная камера или вытяжной зонт), печь может использоваться далее.

При наличии нескольких сообщений об ОШИБКАХ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯХ, пользователь может их прокручивать, нажимая на кнопку START/STOP.

ДИСПЛЕЙ	ОПИСАНИЕ	ВЛИЯНИЕ	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
ПЕЧЬ - AF/UF			
AF01	Перегрев мотора	Выключите печь	Свяжитесь с технической службой
AF02	Перегрев термостата безопасности	Выключите печь	Свяжитесь с технической службой
AF03	Обнаружена ошибка в данных, передаваемых датчиками камеры	Выключите печь	Свяжитесь с технической службой
AF04	Нарушена связь между панелью управления и платой мощности	Выключите печь	Свяжитесь с технической службой
UF02	Температура платы мощности очень высока	Существует риск необратимого повреждения платы мощности.	Убедитесь, что позиционирование печи соответствует стандартам, указанным в инструкции. Свяжитесь с технической службой

ДИСПЛЕЙ	ОПИСАНИЕ	ВЛИЯНИЕ	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА - AL/UL			
AL01	Ошибка в данных, считываемых датчиками в расстоечной камере	Выключите расстоечную камеру.	Свяжитесь с технической службой
AL02	Нарушена связь между расстоечной камерой и платой мощности.	Выключите расстоечную камеру.	Свяжитесь с технической службой
UL01	Ошибка в данных, считываемых датчиком влажности в камере	Возможные сбои в работе системы контроля влажности расстоечной камеры	Свяжитесь с технической службой
UL02	Температура платы мощности очень высокая	Есть риск необратимого повреждения платы мощности	Убедитесь, что позиционирование расстоечной камеры соответствует стандартам, указанным в инструкции. Свяжитесь с технической службой.
UL03	Ошибка в данных, считываемых датчиком температуры	Возможна неисправность расстоечной камеры	Свяжитесь с технической службой

ДИСПЛЕЙ	ОПИСАНИЕ	ВЛИЯНИЕ	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ - АС/УС			
АС01	Нарушена связь между вытяжным зонтом и платой мощности	Вытяжной зонт вышел из строя	Нажмите кнопку "P", чтобы выключить сигнал и используйте печь без зонта Свяжитесь с технической службой
УС01	Ошибка в данных, считываемых первым датчиком вытяжного зонта	Вытяжной зонт вышел из строя	Свяжитесь с технической службой
УС02	Температура платы мощности зонта очень высока	Есть риск необратимого повреждения платы мощности.	Убедитесь, что позиционирование зонта соответствует стандартам, указанным в инструкции. Свяжитесь с технической службой.
УС03	Ошибка в данных, считываемых вторым датчиком вытяжного зонта	Возможно зонт вышел из строя	Свяжитесь с технической службой
УС04	Обнаружена проблема в системе, охлаждающей выхлопные пары	Возможно повреждение зонта	Проверьте подачу воды в вытяжной зонт



Повседневное обслуживание



ЛЮБАЯ СТАНДАРТНАЯ ПРОЦЕДУРА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ:

- после отключения устройства от электросети и водоснабжения;
- только при условии использования средств индивидуальной защиты (например, перчатки и т.п.).

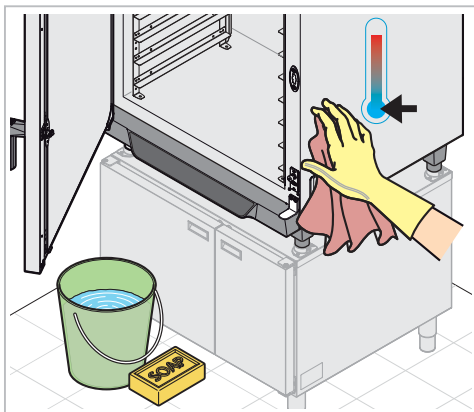
Чистите печь ежедневно для поддержания надлежащего уровня гигиены, а также для защиты нержавеющей стали, из которой изготовлена камера, от повреждений и коррозии. Очищайте печь ежедневно, даже если весь день работали исключительно на пару).



При чистке любых компонентов и аксессуаров НИКОГДА не используйте:

- абразивные или порошковые средства;
- агрессивные или коррозионные моющие средства (например, соляная или сульфоновая кислоты). Внимание! Никогда не используйте эти вещества для чистки корпуса оборудования;
- абразивные или острые предметы (абразивные губки, скребки, щетки с металлической щетиной, и т.п.);
- струи горячей воды или пара под большим давлением.

Внешний корпус из стали, уплотнение камеры печи



Дождитесь, пока поверхности охладятся.

Используйте только мягкую чистую ткань, слегка смоченную в мыльном растворе. Ополосните и высушите их.

В качестве альтернативы, используйте только те моющие средства, которые рекомендованы производителем; другие продукты могут привести к повреждению устройства, тем самым к аннулированию гарантии. Читайте инструкции, предоставленные производителем моющих средств.

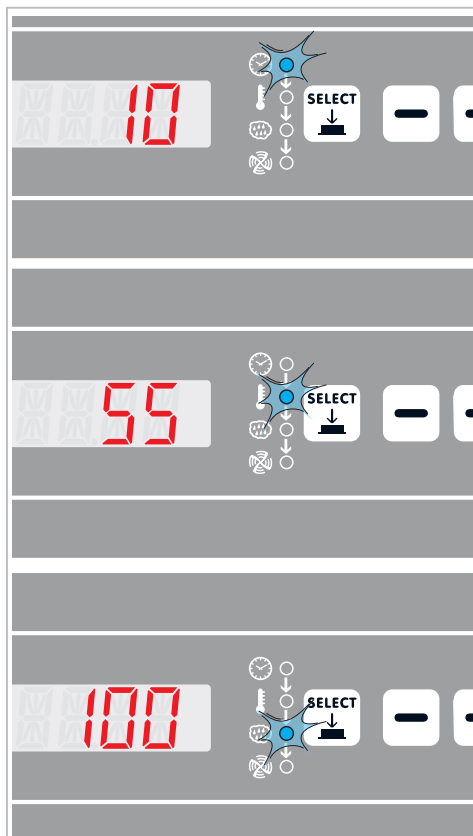
Пластиковые поверхности и панель управления

Используйте только очень мягкую ткань и умеренное количество мощного средства для очистки деликатных поверхностей.

Внутренняя часть камеры



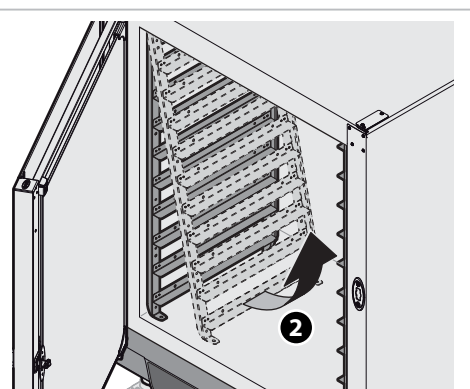
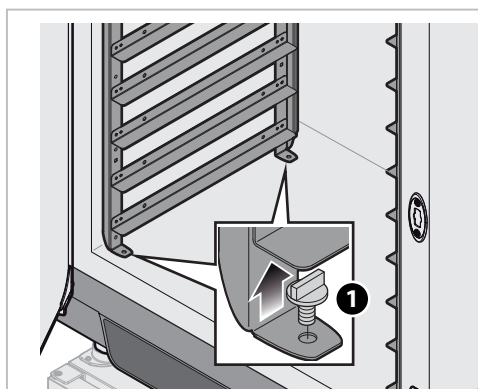
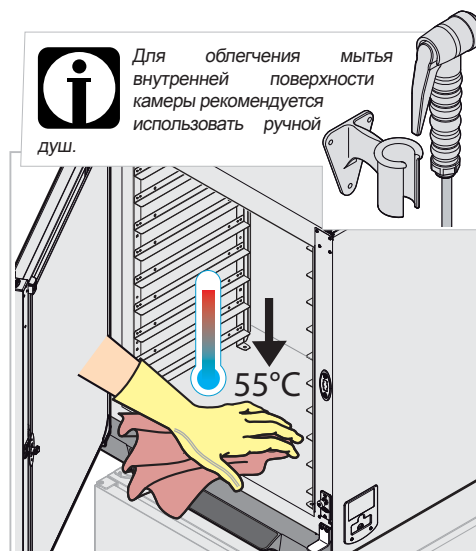
ОТСУТСТВИЕ ЕЖЕДНЕВНОЙ ОЧИСТКИ КАМЕРЫ, ОПИСАННОЙ ДАЛЕЕ, МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К НАКОПЛЕНИЮ ОСТАТКОВ ПИЩИ И ЖИРОВЫХ ВЕЩЕСТВ В КАМЕРЕ – ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

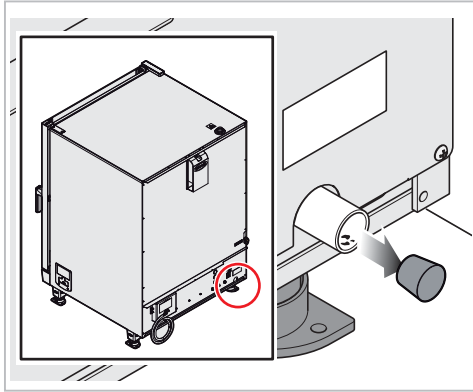


Выполните следующую процедуру для очистки камеры:

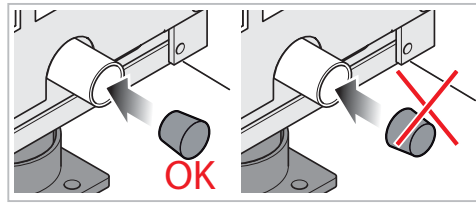
- Включите печь и установите температуру 55°C и пар100%;
- запустите печь на 10 минут;
- подождите, пока поверхность охладится и очистите затем с помощью мягкой чистой ткани;
- Ополосните камеру, чтобы удалить все остатки.

Снимите направляющие, как показано на рисунке, для удобства чистки: их можно мыть мылом или моющим средством, но нужно избегать мытья направляющих в посудомоечных машинах.

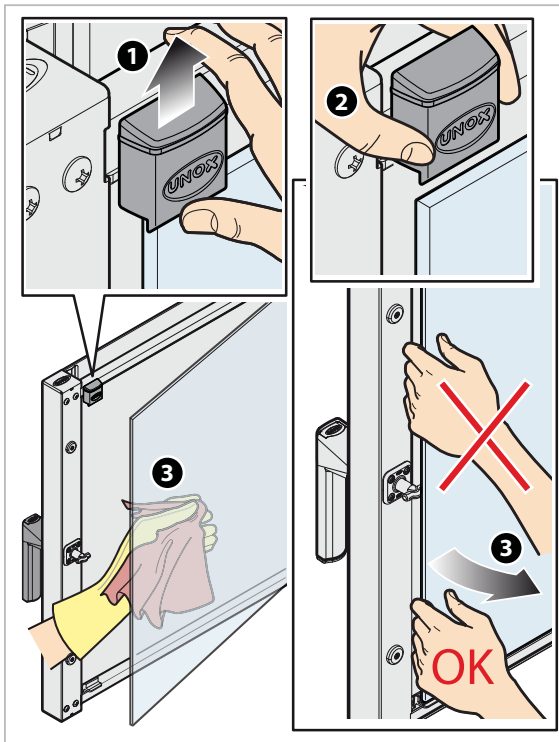




Если печь не имеет постоянного подключения к канализации, после мытья необходимо снять и очистить конусное устройство для герметизации сливного отверстия от остатков пищи. Затем установить его заново.



Внутреннее и внешнее дверные стекла



Подождите, пока стекла охладятся.

Используйте только мягкую чистую ткань, слегка смоченную в мыльном растворе или специальными средствами для мытья стекла. Ополосните и просушите стекла. Для более тщательной очистки, внутренне стекло можно открыть, следуя указаниям на рисунке.

Период бездействия

В то время, когда печь не используется, соблюдайте следующие меры безопасности:

- отсоедините устройство от электросети и водоснабжения;
- желательно протереть мягкой тканью, смоченной в минеральном масле, все поверхности из нержавеющей стали;
- держите дверь слегка приоткрытой.

При повторном начале работы необходимо:

- тщательно очистить устройство и его аксессуары (см. Раздел "Повседневное обслуживание" на стр. 40);
- подсоединить устройство к электросети и водоснабжению;
- Осмотреть устройство перед использованием;
- включить печь при минимальной температуре в течение 50 минут вхолостую.



ЛУЧШЕ ВСЕГО ПРОВОДИТЬ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ПРОВЕРКУ ОБОРУДОВАНИЯ СИЛАМИ АВТОРИЗИРОВАННОЙ ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ ПО КРАЙНЕЙ МЕРЕ 1 РАЗ В ГОД ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДОЛЖНЫХ УСЛОВИЙ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ.

Утилизация

В соответствие со статьей закона № 13 от 25.07. 2005, № 151 "Реализация директивы 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC.



Продукт должен пройти процесс разборки и не может быть утилизирован как общий отход по окончании эксплуатации. Имейте в виду, что незаконная или неправильная утилизация продукта влечет за собой санкции, согласно действующим законодательным актам.

Все устройства на 90 % от общего веса выполнены из металлов, подверженных вторичной переработке (нержавеющая сталь, железо, алюминий, гальванизированная сталь, медь, и др.): утилизация должна производиться через специальные электронные или электрические центры переработки отходов или должны быть возвращены дилеру при покупке эквивалентного оборудования.

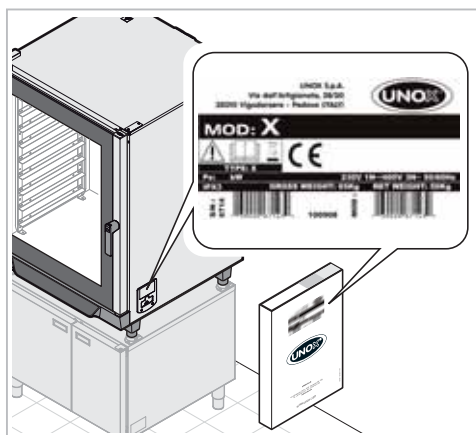
Отсоедините кабель питания печи и снимите дверной замок для защиты от защемления.

Свяжитесь с местным центром по переработке отходов для более подробной информации.



Послепродажное обслуживание

В случае любых неисправностей отсоедините устройство от электросети и водоснабжения. Обратитесь за возможными решениями к **“Таблице С”**.



Если решение в таблице не найдено, обратитесь в техническую службу официального дилера фабрики. Предоставьте следующую информацию:

- дата приобретения;
- данные об устройстве с шильда;
- (только для моделей **Dynamic**) сообщения о неисправностях, высвечиваемых на дисплее (см. раздел **“Интерфейс печи”** на стр. 38).

Информация о производителе:

UNOX S.p.A.
via dell'Artigianato, 28/30
35010 Vigodarzere (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 - Fax +39 049 57555

Таблица С

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
Печь полностью выключена.	<ul style="list-style-type: none"> - Нет подключения к электросети. - Устройство вышло из строя. 	Убедитесь, что устройство подключено к электросети.	Свяжитесь с технической службой.
Не производится пар внутри камеры.	<ul style="list-style-type: none"> - Вход воды закрыт. - Устройство подключено к водоснабжению или емкости неправильно. - Нет воды в резервуаре (если вода забирается из резервуара). - фильтр водоснабжения забит примесями. 	Откройте воду на входе. <ul style="list-style-type: none"> - Убедитесь, что устройство правильно подключено к водоснабжению или резервуаре - Наполните резервуар водой. - Очистите фильтр. 	Свяжитесь с технической службой.
По окончании установленного времени и нажатия кнопки START / STOP, печь не запускается	Дверь открыта или не закрыта полностью	Убедитесь, что дверь закрыта.	Свяжитесь с технической службой.
Из печи (при закрытой двери) через уплотнение течет вода.	<ul style="list-style-type: none"> - Уплотнение загрязнено. - Уплотнение повреждено. - Ручка двери разболтана. 	<ul style="list-style-type: none"> - Очистите уплотнение влажной тканью. - Свяжитесь с технической службой для проведения ремонтных работ. 	Свяжитесь с технической службой.

Сертификация

EU декларация о соответствии электрических приборов

Производитель: UNOX S.p.A.
Адрес: Via Dell'Artigianato 28/30 - 35010 Vigodarzere, Padova, Italy

Заявляет под свою ответственность, что
ChefLux™/BakerLux™

Соответствуют Директиве 2006/42/CE по следующим стандартам:

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008
EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006 + A13:2008
EN 62233:2008

И Директиве по электромагнитной совместимости 2004/108/CE по следующим стандартам:

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
EN61000-3-11: 2000
EN61000-3-12: 2005
EN 61000-6-2: 2005
EN 61000-6-3: 2007

Гарантия

Установка продукта UNOX должна осуществляться авторизованной сервисной службой UNOX. Дата установки и модель устройства должны быть задокументированы по окончании у покупателя, путем письменного подтверждения или счета за установку дилером или авторизованной технической службой UNOX, в противном случае гарантия будет не действительна; Гарантия UNOX распространяется на все неисправности объективно связанные с производственными проблемами. Гарантия не распространяется на повреждения, связанные с транспортировкой, плохими условиями хранения, обслуживания или неправильной эксплуатации продукта. Также исключаются повреждения в связи с установкой оборудования не соответствующей техническим спецификациям Unox и связанных с условиями окружающей среды, такими как, грязная и агрессивное водоснабжение, низкое качество газа, или электроснабжение с несоответствующим номинальным напряжением или мощностью. Также гарантия не распространяется на любые повреждения от скачков напряжения или подделки не авторизованными или некомпетентными персонами. Гарантия не распространяется на повреждения печи, вызванные известковыми отложениями. Дополнительно, гарантия не распространяется на такие расходные материалы, как: уплотнения, лампы, стеклянные панели, декоративные детали и части, потребляемые в процессе эксплуатации. Гарантия будет признана недействительной в случае повреждений, возникших в результате неправильной установки или установки не авторизованной технической службой дилера.



UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - 35010 - Vigodarzere (PD) - Italy

Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555

info@unox.com

www.unox.com