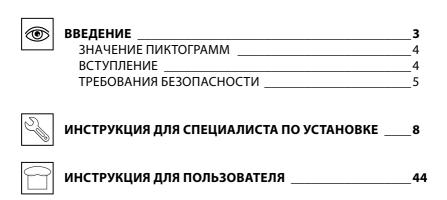


Instruction manual

Русский

XVC-XBC



Компания оставляет за собой право внесения изменений в устройства и аксессуары к ним в любое время без предварительного уведомления.

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель,

Мы благодарим Вас за выбор печи/сопутствующих аксессуаров серии **ChefTop™/BakerTop™**.

Печи серий **ChefTop™/BαkerTop™** - это кульминация разработок фабрики UNOX, что гарантирует минимум необходимого пространства в сочетании с превосходным качеством и уникальным управлением процессом готовки вне зависимости от любых условий и степени загрузки.

В печах **ChefTop™/BakerTop™** используются лучшие запатентованные технологии UNOX, являющиеся результатом сотрудничества лучших шеф-поваров и ведущих мировых исследовательских организаций. Широчайшая гамма аксессуаров делает эти печи очень разносторонними и позволяет оптимизировать многие процессы на кухне.

Печи ChefTop™/BakerTop™ доступны в электрическом и газовом исполнении.

Мырекомендуем Вамтщательно изучить эту инструкцию с целью ознакомиться со всеми рекомендациями по обслуживанию печи и со всеми ее функциональными возможностями.

UNOX S.p.A.

Дилер:	Установщик:
	Дата установки:



Вступление

Данное руководство включает информацию по установке и эксплуатации печей серий **ChefTop™**и **BakerTop™**.

Печи **ChefTop™** и аксессуары к ним позволяют полностью реализовывать различные ПРОЦЕССЫ ГОТОВКИ, используя технологию **MAXI.Link** создавая колонны, например: печь плюс шкаф медленной готовки, комбинация из двух и более печей.

Печи серии **ChefTop**™ выпускаются в газовом и электрическом исполнении, имеют электронную панель управления и могут иметь вместимость на: 3, 5 GN 2/3; 3, 5, 7, 10, 20 GN 1/1; 6, 10, 20 GN 2/1. Электрические печи **ChefTop**™ имеют также версии POWER и ECO, что позволяет повару выбирать между максимальной мощностью или энергосбережением, в зависимости от того, каким образом будет использоваться печь.

Печи **BakerTop™**в совокупности с аксессуарами делают возможным создание станций выпечки для производства кондитерских и хлебобулочных изделий. Печи **BakerTop™** дают возможность готовить: слоеные изделия, бисквиты, печенья, песочные изделия, круассаны, пиццу, хлеб типа фокачча, панеттоне и дрожжевые изделия. Печи **BakerTop™** выпускаются в газовом и электрическом исполнении, имеют электронную панель управления и могут иметь вместимость на: 4, 6, 10, 16 противней 600х400.

Значение пиктограмм



Опасность! Ситуация, представляющая немедленную опасность или ситуация, представляющая опасность получения увечья или способная привести к смерти.



Опасность получения ожога



Опасность возгорания!



Опасность электрического шока!



Обратитесь к другому разделу



Советы и полезная информация

Инструкции для установки и для пользователя действительны для всех моделей печей за исключением случаев, обозначенных следующими пиктограммами:



инструкции, действительные только для газовых моделей печей



инструкции, действительные только для напольных моделей печей



инструкции, действительные только для настольных моделей печей



инструкции, действительные только для напольных моделей печей с тележкой

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 и газового питания () ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ).
- Перед подключением устройства убедитесь, что системы соответствуют стандартам страны, где устанавливается устройство, и что соблюдаются требования к питанию, 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.
- Если оборудование устанавливается на стенд с колесами или в колонну, убедитесь, что используются исключительно оригинальные компоненты UNOX и соблюдается инструкция на их упаковке.
- 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.



ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ

- Устройство должно быть установлено в местах:
 - которые соответствуют действующим требованиям безопасности;
 - которые имеют соответствующую вентиляцию. Убедитесь, что воздух в помещении постоянно обновляется наружным воздухом для обеспечения правильного процесса сгорания и чтобы избежать образования летучих веществ, вредных для здоровья опасность удушения!
- Убедитесь:
 - что установка выполнена в соответствии с действующими нормами безопасности, принятыми в стране установки;
 - что вентиляционные входы и система отвода выхлопных дымов в устройстве не закрыты (например, объектами или стенами);
 - что тип подводимого газа соответствует типу, указанному в документации к устройству;
 - что газовая трубка имеет диаметр, соответствующий требуемым измерениям;
 - что компоненты не поставляемые UNOX- используемые для установки соответствуют действующим требованиям безопасности в стране использования;

5

- что давление газа в трубе равно давлению газа на входе;
- что максимальное давление газа на входе не превышает значения 60 мбар.



- После подключения к системе подачи газа убедитесь в абсолютной герметичности компонентов, желательно с использованием неагрессивных пен. Никогда не используйте пламя!
- Для ввода устройства в эксплуатацию проверьте состав выхлопных газов горелки на содержание (СО, СО2), зафиксировав полученные значения на устройстве. Измерения должны быть проведены техническим специалистом и не должны превышать значения по СО выше, чем 1000 ppm.



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 (**BakerTop™**);
 - готовки гастрономических продуктов, как свежих, так и замороженных (**ChefTop™**);
 - готовки на пару мяса, рыбы и овощей (**ChefTop™**);
 - готовки продуктов в вакуумной упаковке, подходящей для данной процедуры;
 - регенерации охлажденных и замороженных продуктов до нормальной температуры (**BakerTop™-ChefTop™**);
- 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°С - 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.
 - Соблюдайте осторожность, извлекая противни с продуктом из камеры печи.
 - П ТОЛЬКО ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ С ТЕЛЕЖКАМИ:
 - заблокируйте передние колеса тележки тормозом после установки ее в камере печи и каждый раз, когда она не перемещается;
 - всегда фиксируйте емкости на направляющих;
- будьте предельно осторожны при перемещении поскольку емкости могут содержать кипящие жидкости, которые могут выплеснуться, а тележка может перевернуться (например, если она

перемещается по неровному полу или через дверь).

- Извлекайте щуп из продукта прежде, чем вынимать емкости из печи и помещайте его во внутренний держатель для щупа. Перед извлечением емкостей убедитесь, что провод термощупа не препятствует этому. Беритесь за щуп с осторожностью, поскольку после использования он разогревается до высоких температур.
- Во время программы "COOL" «ОХЛАЖДЕНИЕ» (охлаждение камеры печи) устройство может работать даже при открытой двери. Не удаляйте и не прикасайтесь к защитным элементам для вентиляторов, вентиляторы и ТЭНы имеют высокие температуры во время работы устройства и до полного его охлаждения.
- Не открывайте дверь камеры во время процесса мытья, чтобы избежать несчастных случаев, вызываемых движением распылительной форсунки, горячим паром и агрессивным действием химических используемых реагентов.



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



🕚 только для газовых печей

аннулирует гарантию.

- Всегда контролируйте отсутствие каких бы-то ни было препятствий в и над выхлопными трубами (например, предметов, противней и т. д.), которые расположены в верхней части печи.
- Всегда при работе с печью включайте вытяжной зонт, если он установлен.
- Если устройство подключено к дымоходу, то он должен быть:
 - свободен от любых препятствий риск возгорания!
 - регулярно очищен и проверен согласно стандартам страны использования риск возгорания!
- Устройство должно быть установлено на удалении от воздушных потоков и сквозняков риск возгорания!
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия и основная часть устройства свободны от препятствий (например, предметов рядом с устройством).
- Если Вы чувствуете запах газа:
 - немедленно отключите подачу газа;
 - немедленно проветрите помещение;
 - не пользуйтесь любыми электрическими выключателями, это может спровоцировать возникновение искр и пламени;
 - используйте внешний телефон, чтобы вызвать службу газа.



инструкция для

СПЕЦИАЛИСТА ПО УСТАНОВКЕ



Содержание

Распаковка	9
Удаление защитной пленки и силиконового колпачка	12
Проверка содержимого упаковки	12
Приступая к работе	
Позиционирование	
Требования к зоне установки	15
Требуемые расстояния	17
Позиционирование - НАСТОЛЬНЫЕ ПЕЧИ	18
Позиционирование: стенды с колесами и без	
Позиционирование: подставки	
Установка на подставке пользователя (например, столы из нерж. стали и т. д)	
Установка на аксессуарах UNOX	
Позиционирование: установка одной печи на другую (MAXI.Link)	21
Позиционирование: - НАПОЛЬНЫЕ ПЕЧИ	22
Выравнивание устройства по уровню	22
Регулировка	
Регулировка закрытия двери	24
Подключение к электричеству	26
Проверка	27
Адаптация к другому напряжению	27
Замена основного кабеля питания	27
Подключение к газу	28
Подключение к системе утилита газа	28
Адаптация к другому виду газа	28
Завершающая проверка	31
Подключение сантехники	32
Сантехника: подключение к водопроводу	32
Подключение к водопроводу: особенности	33
Сантехника: подключение к канализации	34
Подключение к канализации: особенности	35
Сантехника: мероприятия	35
Выхлопные дымы - ЭЛЕКТИЧЕСКИЕ ПЕЧИ	38
Выхлопные дымы и газы - ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ	39
Установка печи на печь (MAXI.Link)	40
Подключение через кабель RJ45	40
Настройка печи "главной" или "ЗАВИСИМОЙ"	40
Соединение с встроенным USB – интерфейсом и перезагрузка термостата безопасности	42

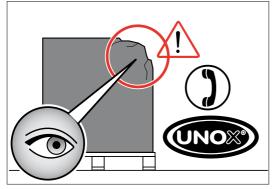


Перед установкой устройства внимательно прочтите раздел «Требования безопасности» на странице и раздел «Вступление» на странице.

Во время установки пользуйтесь специальной защитной одеждой (обувью, перчатками и т. д.).

Распаковка





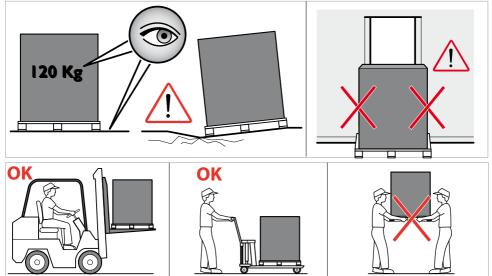
Проверьте упаковку при приемке на наличие видимых повреждений.

Если повреждения обнаружены, немедленно свяжитесь с производителем и HE УСТАНАВЛИВАЙТЕ устройство.

Перед перемещением устройства в точку установки убедитесь, что:

- оно легко проходит в дверные проемы;
- пол выдержит его вес.

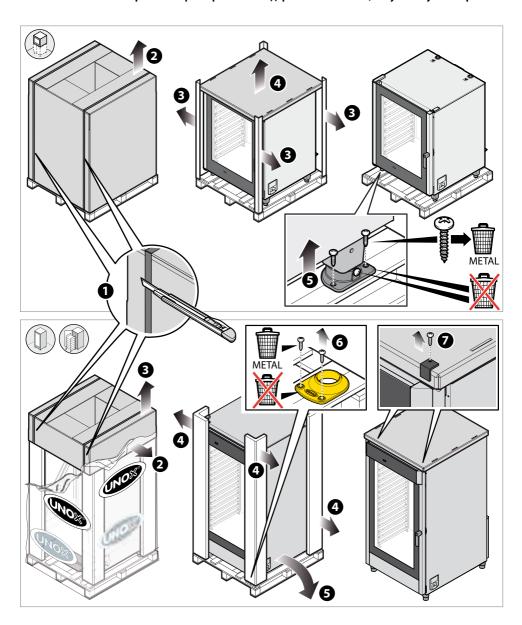
Транспортировка должна осуществляться исключительно механическими устройствами (то есть автоматическими подъемниками).







Для выполнения установки нужно: Следуя инструкции, сохраните болты и пластиковые крепления для последующего крепления печи на основании, а болты, которыми пластиковые крепления фиксировались на деревянном паллете, могут быть утилизированы

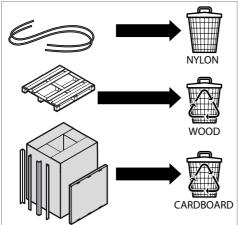


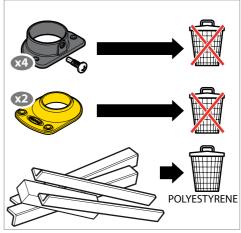


Упаковочные материалы, представляя потенциальную опасность, должны храниться в недоступном для детей и животных месте и должны быть утилизированы в соответствии с правилами местности, где устанавливается устройство.

UNOX следует философии минимального воздействия на окружающую среду, многие годы снижая количество потребляемой продуктом энергии и количество выделяемых отходов.

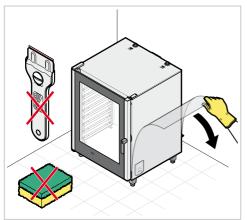
UNOX хочет защитить окружающую среду и предлагает потребителю утилизировать отходы, используя бункеры для утилизации.







Удаление защитной пленки и силиконового колпачка



Медленно **удалите** зашитную пленку устройства: очистите все остатки подходящими растворителями, не используя инструменты, абразивные средства и кислоты, которые могут повредить поверхность.

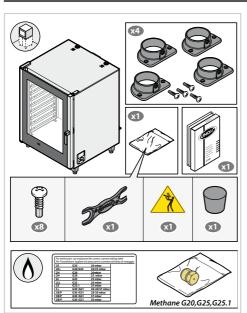


Удаленная пленка представляет потенциальную опасность должна храниться в недоступном для детей и животных месте и утилизироваться в соответствии с правилами страны, где устанавливается

устройство



Проверка содержимого упаковки



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



НАСТОЛЬНЫЕ ПЕЧИ

- печь в части задней стенки готова к:
 - подсоединению к электричеству (кабель питания уже в комплекте));
 - сантехника (шланг подачи воды, механический фильтр, невозвратный клапан 3/4 уже в комплекте);
 - подсоединению к газовому питанию LPG (**^** (ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ)



- техническая документация (руководство по установке и эксплуатации, лист с технической информацией);
- 4 пластиковых держателя;
- 1 "Стартовый пакет" bag (8 саморезов, 1 гаечный ключ, 1 наклейка индикации максимального уровня, 1 конический колпачок для отверстия для слива).
- форсунка для метана и наклейка с параметрами ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ)





НАПОЛЬНЫЕ ПЕЧИ С ТЕЛЕЖЕКАМИ И БЕЗ

- печь в части задней стенки готова к:
- подсоединению к электричеству (кабель питания уже в комплекте);
- сантехника (шланг подачи воды, механический фильтр, невозвратный клапан 3/4 уже в комплекте);
- подсоединению к газовому питанию LPG (ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ)
- тележки для противней (только для моделей: XBC1005E - XVC 4005EP - XVC 1005EP);
- техническая документация (руководство по установке и эксплуатации, лист с технической информацией);
- 2 пластиковых держателя;
- 1 "Стартовый пакет" (1 гаечный ключ, 1 наклейка индикации максимального уровня, 1конический колпачок для отверстия для слива).
- форсунка для метана и наклейка с параметрами (ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ)

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



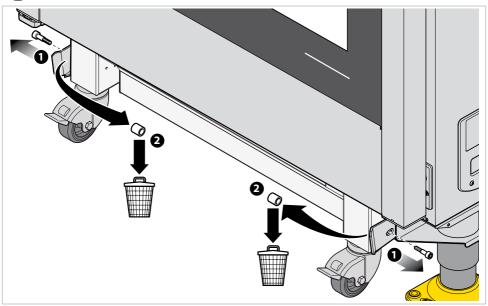
Для профессионального обслуживания печей **BakerTop™** и **ChefTop™** существуют различные вспомогательные инструменты: за более подробной информацией обращайтесь к производителю.



Приступая к работе

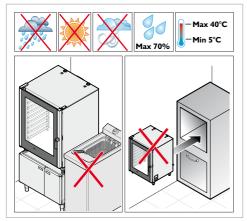


НАПОЛЬНЫЕ ПЕЧИ С ВКАТНЫМИ ТЕЛЕЖКАМИ



Позиционирование

Требования к зоне установки



Таблицу А

МОДЕЛИ BakerTop™	Размер мм	Вес* кг
XBC 1005E	866x972x1866	177
XBC 905E	866x972x1866	183
XBC 805E	860x882x1217	121
XBC 605E	860x882x897	89
XBC 405E	860x882x709	63
XBC 1015EG	866x970x2072	200
XBC 915EG	866x970x2072	206
XBC 815EG	860x882x1425	135
XBC 615EG	860x882x1105	109

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°C максимум;
- имеющих максимальную влажность 70%.

О По закону газовые устройства должны быть установлены в местах:

- с подходящей площадью и вентиляцией в зависимости от мощности печи;
- с отводом выхлопных паров и газов наружу.
 За дополнительной информацией обращайтесь к
 разделу выхлопные дымы и газы на странице.



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" и «Таблицу Б»).



За дополнительной технической информацией об устройстве обращайтесь к техническому листу, приложенному к устройству.

Таблицу Б

МОДЕЛИ ChefTop™	Размер мм	Вес* кг	МОДЕЛИ ChefTop™	Размер мм	Вес* кг
XVC 4005EP	869x1206x1857	190	XVC 105E	750x782x498	45
XVC 2005EP	860x1135x1217	165	XVC 105EP	750x782x498	45
XVC 1205EP	860x1135x897	150	XVC 205E	574x773x632	44
XVC 1005EP	866x972x1866	177	XVC 055E	574x762x498	38
XVC 905EP	866x972x1866	183	XVC 4015EG - GL	869X1206X2072	220
XVC 705E	750x773x1042	86	XVC 1215EG	860x1135x1105	170
XVC 705EP	750x773x1042	86	XVC 1015EG - EGL	866X972X1866	200
XVC 505E	750x773x895	79	XVC 915EG - EGL	866X972X1866	206
XVC 505EP	750x773x895	79	XVC 715EG	750x773x1254	100
XVC 305EP	750x773x707	62	XVC 515EG	750x773x1107	93
XVC 305P	750x773x707	62	XVC 315EG	750x773x918	76

^{*} значения относятся к не загруженным устройствам

печи ChefTop™ с открытием двери слева направо: XVC4005EPL/XVC4015EGL/XVC2005EPL/XVC2015EGL/XVC1005EPL/XVC1015EGL/XVC905EPL/XVC105EPL/XVC105EPL/XVC105EPL/XVC105EPL/XVC105EPL/XVC105EPL/XVC305EPL/X

печи **BakerTop™ соткрытием двери слева направо:** XBC1005EL/XBC1015EGL/XBC905EL/XBC915EGL/XBC805EL/XBC805EL/XBC605EL/XBC615EGL/XBC405 EL



Зона установки должна иметь подвод электропитания, водопровода и канализации, газоснабжения (только для газовых печей), которые соответствуют нормам безопасности в стране установки. Этот рисунок дает ориентировочные данные:

4

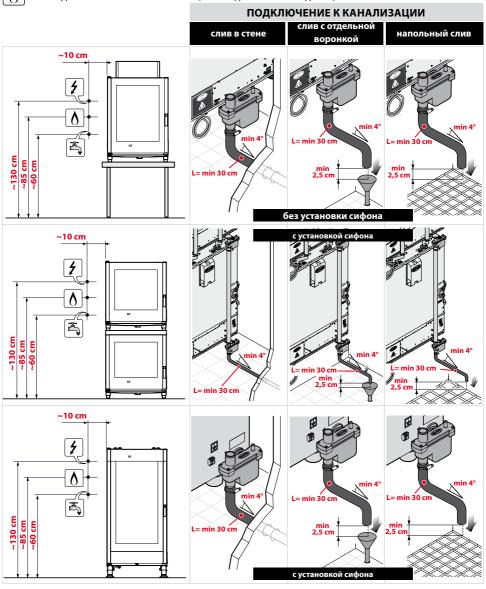
электросоединение



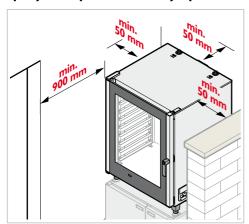
сантехника



подключение к газоснабжению (только для газовых моделей)



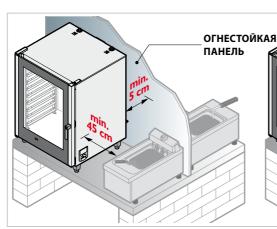
Требуемые расстояния от устройства

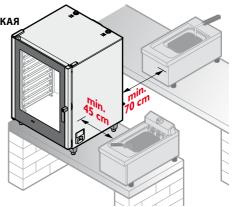


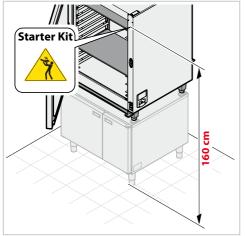
Устанавливайте устройство, учитывая расстояния, указанные на рисунке, и таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ к соединительным элементам устройства для обслуживания.



Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся или нетермостойких материалов, стен или мебели. В противном случае защищайте их невоспламеняющимися материалами в соответствии с нормами пожарной безопасности.









Из соображений безопасности последний противень никогда не должен находиться на высоте большей, чем 160 см.

Если это необходимо, нужно обязательно поместить на этой высоте наклейку, входящую в комплект стартового пакета.

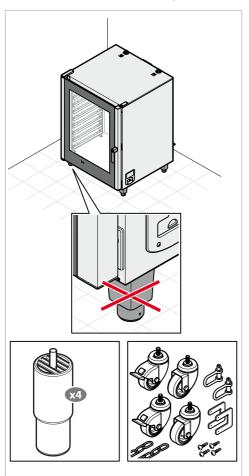


Позиционирование - НАСТОЛЬНЫЕ ПЕЧИ

Настольные печи должны устанавливаться:

- на пол;
- на колеса;
- на собственные или оригинальные стенды UNOX;
- в колонны с другими устройствами UNOX.

Установка на пол или на передвижном стенде



Пол под устройством должен быть:

- тепло и огнестойким;
- идеально ровным:
- иметь плоскую ровную поверхность;
- способным выдержать вес устройства при условии полной загрузки не подвергаясь деформации и разрушению конструкции.

Позиционирование: напольные печи

НЕ устанавливайте устройство непосредственно на пол. Снимите пластиковые ножки с устройства и установите стальные поддерживающие ножки высотой 140 мм UNOX. Для получения более подробной информации по установке ножек ознакомьтесь с инструкцией в упаковке комплекта.

Позиционирование: передвижные стенды на колесах

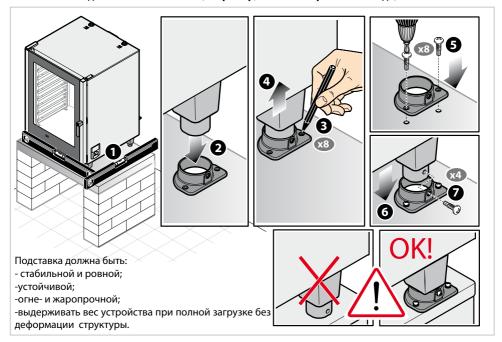


Перемещайте устройство, используя только комплект колес UNOX. При этом следуйте инструкции, находящейся внутри упаковки комплекта.

Позиционирование: подставки

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.

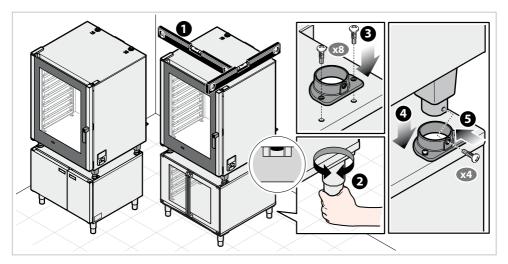
Установка на подставке пользователя (например, столы из нерж. стали и т. д..)



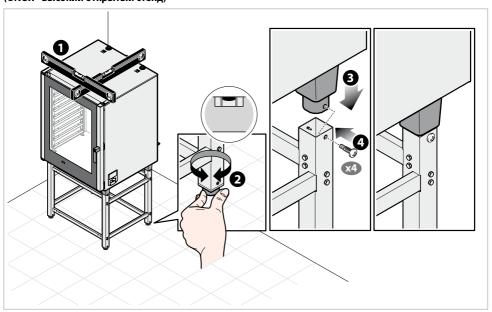
Закрепление на оригинальных подставках UNOX

(UNOX - расстойки, шок-фризеры или нейтральные шкафы/Рошо)





Закрепление на стенде (UNOX - высокий открытый стенд)



Установка одного устройства на другое (MAXI.Link)

Используйте стыковочный комплект UNOX для создания колонны из нескольких модулей.

Он обеспечивает нужное расстояние между устройствами и упрощает подключение к электричеству, водоснабжению, канализации и вытяжке.

Следуйте инструкции, приложенной к стыковочному комплекту.



Печь никогда не должна располагаться непосредственно над другой печью или иным источником тепла.

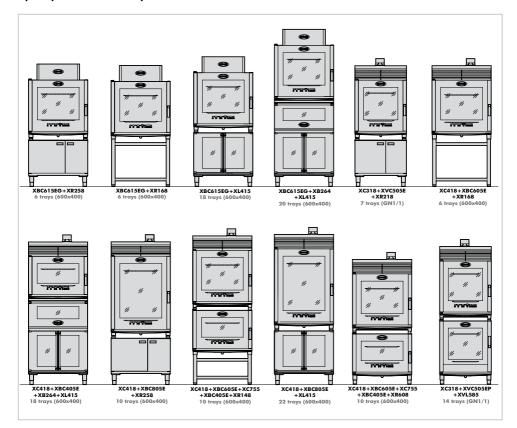


Стыковочный комплект также содержит кабель RJ45 , сифон и тройник для подсоединении нескольких устройств к одному источнику водозабора.



Для получения информации о том, как подсоединить устройства, используя стыковочный комплект, а также как подсоединить аксессуары (расстойки, вытяжные зонты, комплекты реверсивного осмоса) и как подключить кабель RJ45, изучите главу «Установка устройств в колонну (MAXI.Link)" на странице 40.

Примеры возможных вариантов колонн:



21



Позиционирование - и БЕЗ НЕЕ



НАПОЛЬНЫЕ ПЕЧИ СО ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ

Печи этого типа должны устанавливаться только на пол, соответствующий следующим требованиям:

- теплостойкие и невоспламеняющиеся;
- быть ровными;
- иметь гладкую и ровную поверхность;
- быть способными выдержать вес устройства при полной загрузке без деформации структуры.

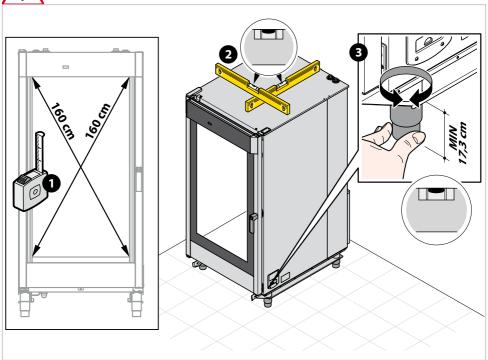
Выравнивание устройства по уровню

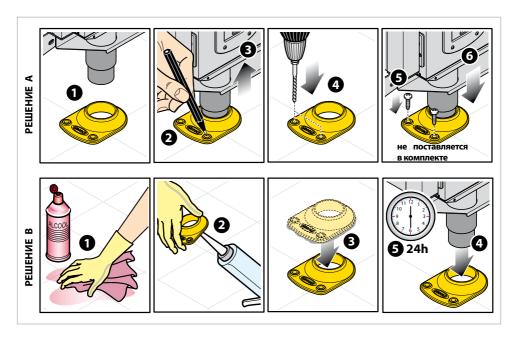
① Убедитесь, что длина диагоналей камеры печи одинакова; в случае если это не так, это означает устройство не выровнено -> **②** выровняйте его, изменяя высоту 4 ножек.

Минимальная высота от замли должна составлять 173 см для обеспечения свободного доступа тележки. Выровняв устройство, убедитесь что тележка легко загружается в камеру, не встречая препятствий на пути (например, неровности пола) и без задевания поверхности нижней части камеры печи. Далее при необходимости отрегулируйте ножки.



Завершите необходимую регулировку, обязательно зафиксировав 2 передних крепления на полу чтобы избежать опрокидывания (см. схему на следующей странице).





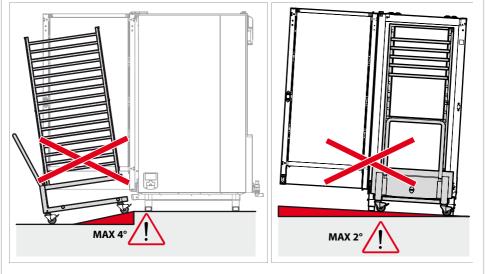


Только для напольных печей с тележками

Если пол не абсолютно ровный, то для загрузки тележки может использоваться загрузочная рампа с максимальным углом уклона 4° . Максимальный разрешенный уклон пола 2° .



Если пол имеет больший уклон, то горячие жидкости могут разлиться во время загрузки и выгрузки тележки и вызвать ожоги.



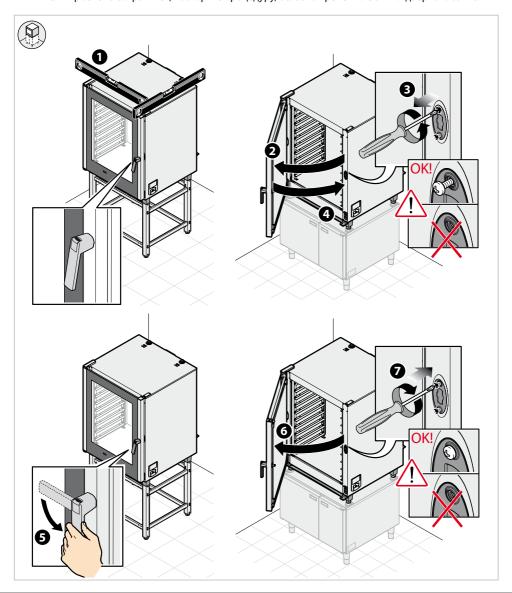


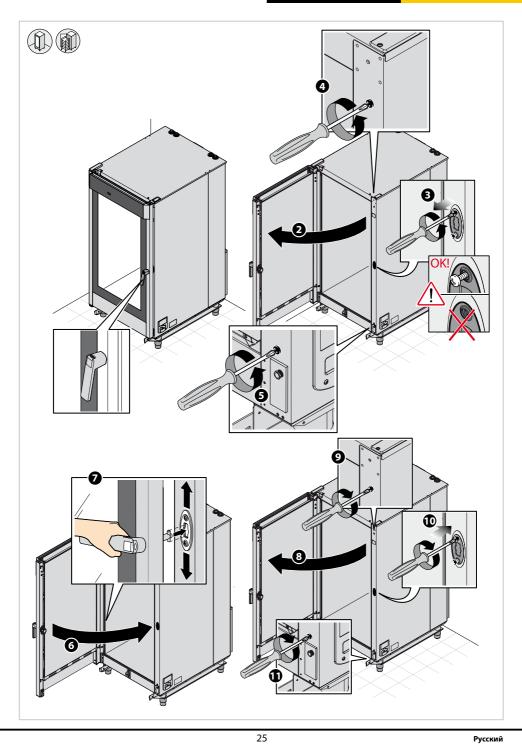
Регулировка

Регулировка закрытия двери

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

- убедитесь, что устройство выровнено по уровню, используя механический или электронный уровень;
- **2-•** если устройство выровнено, отрегулируйте дверной замок, как показано на следующих рисунках. Если проблема сохранится, повторите процедуру, ослабив крепежные винты дверного замка.







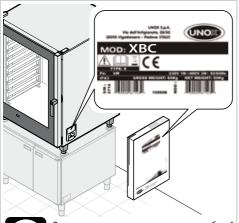
Подсоединение к электричеству



Перед установкой устройства внимательно прочитайте раздел «Требования безопасности» на стр 5.



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.



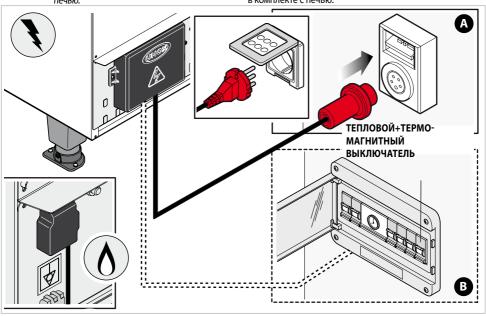
A

Электрическая схема, характеристики кабелей и технические данные содержатся в техническом листе, идущем в комплекте с печью. Подсоединение к электричеству осуществляется путем монтажа розетки (не поставляется в комплекте) соответствующего типа для максимальной мощности, потребляемой печью и напряжением (а) (эти сведенья есть в листе технических данных). Если это невозможно, провода, поставляемые производителем, напрямую соединяются с электрощитком (в).

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

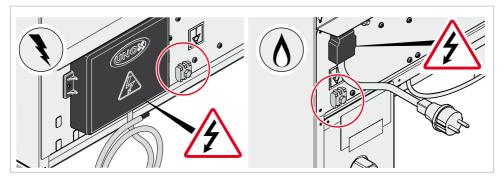
Устройство выходит с фабрики с кабелем питания, уже смонтрованным с платой. Для адаптации печи к разным видам напряжения и мощности изучите главу «Адаптация к различным видам напряжения» на стр 27.

Печи, имеющие только розетку на одну фазу, не подходят для другого типа электроподключения и изменения размеров кабеля, кроме как его расширение или замена на кабель, соответсвующий по характеристикам оригинальному кабелю (тип резины, сечение и т. д.); все характеристики содержатся в Техническом листе, идущем в комплекте с печью.



Для правильного подключения к электричеству устройство должно:

- быть включено в эквипотенциальную систему, эффективность которой проверена и соответствует действующим нормам. Это подсоединение должно быть выполнено между оборудованием с помощью зажима с соответствующим значком разрез 10 мм 2 и должен быть желто-зеленого цвета.
- должно быть () заземлено (зелено-желтый провод).
- должно быть соединено с термо-дифференциальным выключателем в соответствии с действующими нормами.
- должно быть соединено с многополюсным выключателем.



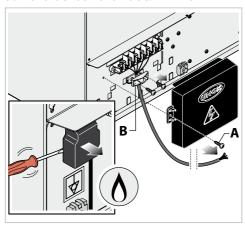
Проверка

- 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 соответсвует, 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, 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.



Подключение к газу ((\(\) (только для газовых печей)



Перед установкой устройства ознакомьтесь с разделом «Требования безопасности» на стр 5.

Подключение к системе подаче газа или линии газоснабжения 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.

Подключение к системе газоснабжения



Устройство подготавливается и тестируется на фабрике для работы с использованием:

- Балонный газ LPG (бутан/пропан типа G30/G31)
- Номинальное давление газа 28/30/37 мбар.
- Максимальное давление газа на входе 55 мбар.

Убедитесь, что давление и вид газа соответствуют требуемому перед подключением устройства к системе газоснабжения (требования указаны на шильде). В случае несоответствия обратитесь к разделу "Адаптация к другому типу газа"

Отверстие 3/4" ISO 7-1 используется подсоединения к отводу газа в задней части печи: печь должна соединяться при помощи жестких или гибких шлангов с запорным клапаном (не идет в комплекте), размещаемом на выходе из устройства.



Компоненты, запечатанные красной краской, должны никогда регулироваться!



Убедитесь, что трубки не располагаются в горячей области, не согнуты, не скручены и не подвергаются разрушительному воздействию.



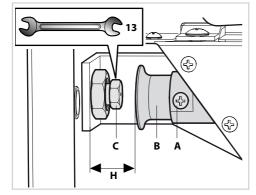
По запросу UNOX предоставляет адаптер, диаметр которого регулируется в зависимости от модели печи,для подсоединения системы проветривания дефлектора.



Система газоснабжения и все элементы должны иметь свои коды соответствовать нормам и правилам, действующим в стране установки.

Адаптация к другому типу газа

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ





Все операции по адаптации печи к другому должны осуществляться исключительно квалифицированными специалистами, авторизованными UNOX.

Закройте запорный клапан, отключите печь от источника питания и проверьте, чтобы диаметр заменяемой форсунки в 1/100 мм соответствовал значению, указанному на ней.

- 1) Открутите и извлеките форсунку С, используя гаечный ключ 13 мм
- Установите новую форсунку, подходящую для используемого типа газа (см. "Таблицу С" столбики А, В и С). 3) Ослабьте винт "А".
- 4) Установите втулку "В" на расстоянии Н по отношению к используемой форсунке (см. "Таблицу С" столбик D). 5) Ослабьте винт "А" еще раз.

Таблица С

SETTINGS LABEL

модели	Тип газа Колонка А	диаметр форсунки Колонка В	РАССТОЯНИЕ КОЛОНКА С	
XBC615EG	G20, G25, G25.1	345	H = 39mm	
ABCOTSEG	G30, G31	225	H = 39HHH	
XBC815EG	G20, G25, G25.1	375	H = 39mm	
ABC813EG	G30, G31	235	ri = 39111111	
XVC315EG	G20, G25, G25.1	275	H = 39mm	
AVCSTSEG	G30, G31	180	n = 39111111	
XVC515EG	G20, G25, G25.1	330	H = 39mm	
XVCSTSEG	G30, G31	215	ri = 39111111	
XVC715EG	G20, G25, G25.1	360	H = 39mm	
AVC/13EG	G30, G31	230	H = 39mm	
XVC1215EG	G20, G25, G25.1	345	H = 39mm	
AVC1213EG	G30, G31	225		
XVC2015EG	G20, G25, G25.1	375	H = 39mm	
	G30, G31	235		
XVC915EG	G20, G25, G25.1	340		
XVC1015EG XBC915EG XBC1015EG	G30, G31	225	H = 39mm	
XVC4015EG	G30, G31	225	H = 39mm	

Форсунки для типов газа G30 и G31 установлены во всех моделях

Таблица D - газовый клапан давления оттока

GAS	MAX давление [mbar]	MIN давление [mbar]
G20	14.2 ± 2%	7
G 25 - G25.1	21.2 ± 2%	10
G30 - G31	26.2 ± 2%	13

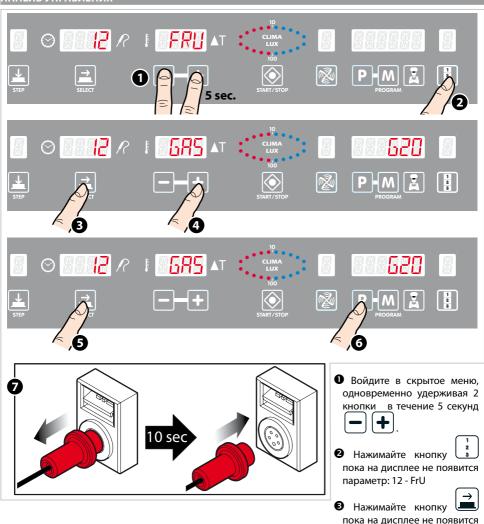


Bo время установки печи и после каждой адаптации к типу газа, возьмите несмываемую наклейку из «Стартового пакета» вырежьте новые установленные газовые параметры. Наклейка должна быть помещена на пластину с данными.

29



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



надпись "GAS".

- **Ф** Нажмите кнопку для выбора используемого типа газа (внимание: G25 также включает тип G25.1, а тип G30 также включает тип G31).
- **6** Чтобы сохранить изменения м нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 секунд до подтверждающего звукового сигнала.
- **6** Выйдете из скрытого меню нажав кнопку.



② Для окончательного подтверждения изменений параметров нового типа газа отключите печь от источника питания на 10 секунд и затем снова подключите ее. Невыполнение последнего пункта ведет к несохранению обновленных параметров. В этом случае процедура должна быть повторена, начиная с шага **①**.

Проверка после подключения

Проверьте указанные в таблице параметры после подключения печи к источнику газоснабжения или смены типа газа.

 проверка:	результат проверки
Герметичность газовой системы при помощи антикоррозийных пен. Никогда не используйте открытое пламя!	
Номинальное давление питания, используя жидкостной манометр (например, электрический манометр). Если обнаружены отклонения от минимального и максимального значения, указанных в техническом листе (Раздел А), приложенном к устройству, свяжитесь с местной газовой службой.	мбар
Давление газового запорного клапана. Сравните значения с указанными в "Таблице D - давление газового запорного клапана" на странице 31.	минимум мбар максимум мбар
Содержание СО - СО2 в выхлопных газах. Записывайте определенные значения. Настройки горелки должны быть проверены и зафиксированы техническим специалистом. Содержание СО 1000 ppm.	ppm

Если проверка завершилась положительно, включите печь и начните работу и через вентиляционные отверстия проверьте следующие параметры:

$\sqrt{}$	проверка:	результат проверки
	Корректное зажигание горелки	
	Ярко-синее пламя без белых вкраплений	
	Труба для выхлопных газов и вентиляционные отверстия свободны от препятствий	

Проинструктируйте оператора об основах безопасной эксплуатации печи, содержащихся в данном руководстве.



Подсоединение к сантехнике

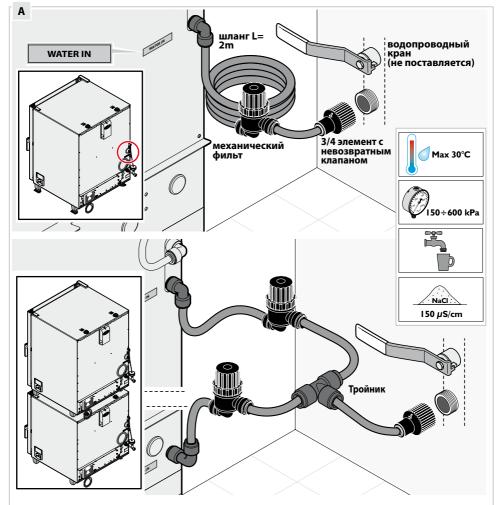
Сантехника: подключение к водопроводу

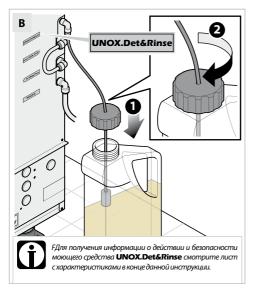
Устройство имеет в стандартной комплектации:

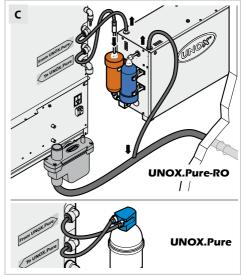
- а 2-х метровую трубку;
 - механический фильтр;
 - невозвратный клапан с резьбой ¾.
 - Перед подсоединением трубки подачи воды к устройству
- в Трубка подачи моющего средства для чистки камеры печи;
- с Два предрасположения для подключения дополнительных аксессуаров для водоподготовки (например, реверсивного осмоса (**UNOX.Pure** or **UNOX.Pure**-RO).
 - Следуйте инструкции, вложенной в упаковку с аксессуаром, для правильного подключения.



Для упрощения системы подачи воды в случае создания сложных колонн (**MAXI.Link**) используйте тройник, входящий в стыковочный комплект UNOX.







Подключение к водопроводу: особенности

Требования к водопроводной воде:

- она должна иметь максимальную температуру 30 °C;
 - быть пригодной для питья;
- иметь максимальное значение проводимости 150 µS/см;
- 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. Печи **ChefTop**™ и **BakerTop**™ имеют встроенный редуктор давления потока воды.

Если значение жесткости воды превышает указанное (7°F), используйте водоумягчитель, чтобы избежать образования накипи и других минералов внутри печи. Повреждения, возникающие в результате образования накипи или поддействием других химических агентов, присутствующих в воде, не являются гарантийным случаем. UNOX рекомендует использовать для умягчения воды фильтры-водоумягчители:

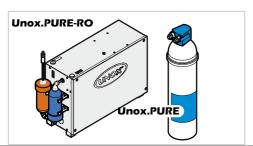
- **Unox.Pure** (или комплект реверсивного осмоса);
- Unox.Pure-RO (в случае пониженного давления воды или если она очень жесткая).

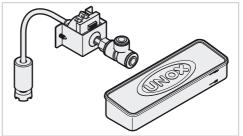


Комплект реверсивного осмоса напрямую управляется от платы управления печи. Следуйте инструкции, находящейся в упаковке этих элементов для их монтажа/демонтажа.



Если устройство не может быть стационарно подсоединено к водоснабжению, то есть возможность установки резервуара с водой и помпы UNOX для подачи воды из резервуара или любой внешней емкости







Сантехника: слив в канализацию

Слив располагается:

- на дне у настольных моделей печей





Подключите сифон к жесткой трубе или гибкому шлангу и соедините со стоком отработанных жидкостей.



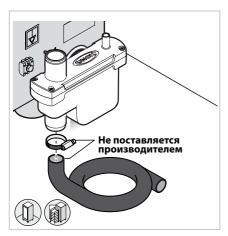
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ РЕКОМЕНДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОРИГИНАЛЬНЫХ ЖЕСТКИХ ИЛИ ГИБКИХ ШЛАНГОВ.

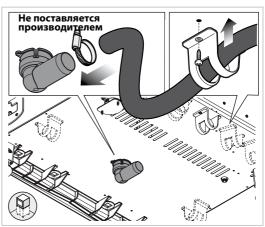


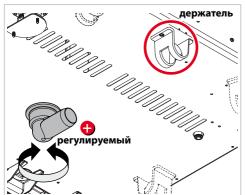
Вода, сливаемая из печи в канализацию, может быть горячей (90°C). Трубки, используемые для соединения устройства с канализацией, должны выдерживать высокие температуры и не должны быть изготовлены из металла.



Если необходимо снизить температуру сливаемых жидкостей, UNOX рекомендует использовать комплект для охлаждения отработанных жидкостей.







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.

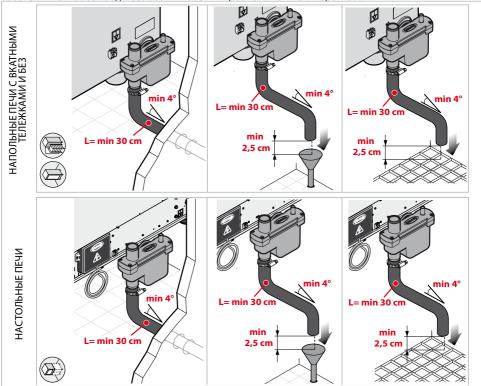


Слив в канализацию: особенности

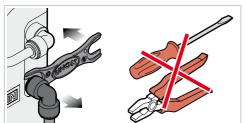
Система слива в канализацию должна:

- 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



Сантехника: мероприятия

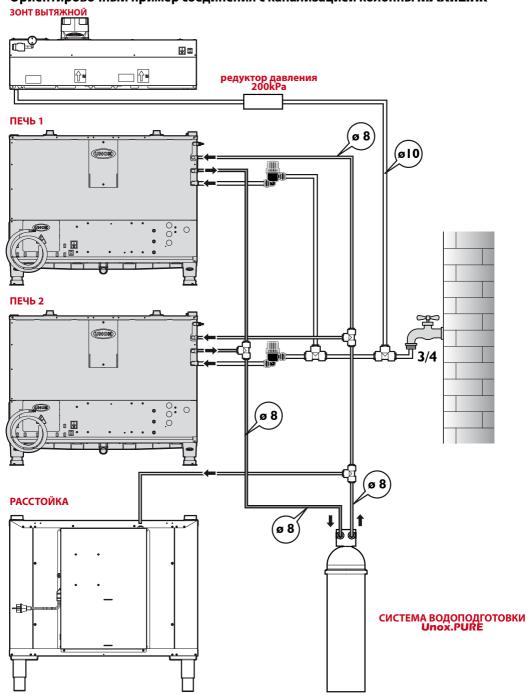


Если необходимо отсоединить устройство быстрого подсоединения, например, для обслуживания, используйте гаечный ключ. поставляемый «Стартовом комплекте»: использование других устройств (например, отверток, плоскогубцев и т. д.) может

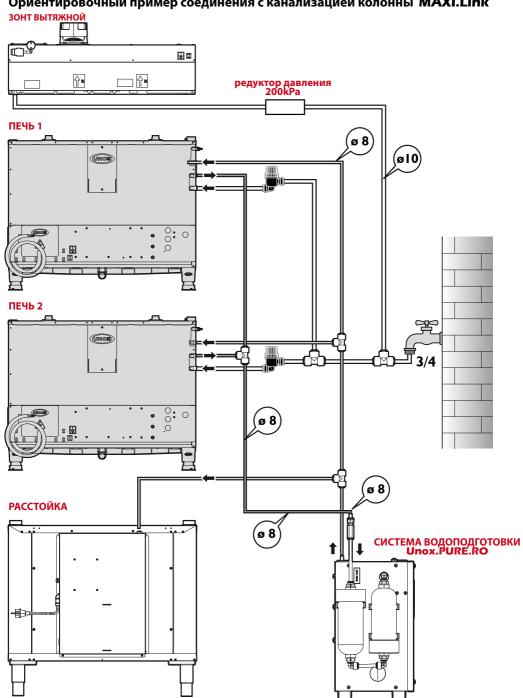
повредить устройство или печь.



Ориентировочный пример соединения с канализацией колонны MAXI.Link



Ориентировочный пример соединения с канализацией колонны MAXI.Link





Выхлопные дымы камеры готовки (()) только для электрических печей)





Горячие дымы и запахи, вырабатываемые в процессе готовки, удаляются через выхлопную трубу, находящуюся в верхней части устройства.



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.

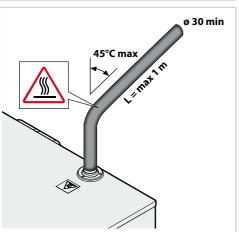
Внешний отвод выхлопных дымов может осуществляться с использованием:

1) вытяжного зонта соответствующей мощности и размера в зависимости от модели печи.



UNOX рекомендует оригинальные зонты, управляемые непосредственно от панели управления печи.

Следуйте инструкции, вложенной в упаковку зонта UNOX для осуществления его правильного монтажа.



2) трубка без отсоса воздуха и предварительной вентиляции

Трубка должна:

- быть НЕЗАВИСИМОЙ для каждого устройства;
- иметь минимальное сечение 30 мм;
- не иметь изгибов;
- иметь угол наклона не более 45°;
- иметь длину не более 1 метра.



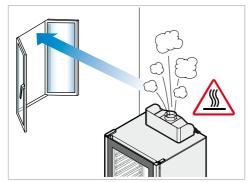
UNOX рекомендует оригинальные выхлопные трубки.

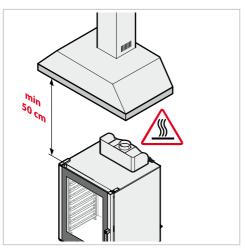
3) UNOX конденсатор пара. Следуйте инструкции, вложенной в упаковку конденсатора пара UNOX для осуществления его правильного монтажа.

Дым и выхлопные газы

<u>((V)</u>.

Только для газовых печей)





Выхлопная труба удаляет запахи и дымы из камеры печи, также как и выхлопные газы. Удаление может происходить разными способами:выбранный метод должен наилучшим образом подходить к минимальной мощности установленного устройства и соответствовать нормативам местности/страны, где установлено устройство.

1) Печи с мощностью, кВт < 14 прямое удаление в среду, где установлена печь.

2) Печи с мощностью, кВт > 14

Удаление через эффективные естественные дымовые вентиляции

Дымовая вентиляция должна:

- иметь одинаковый диаметр (øD) на всем протяжении трубы до места соединения с выхлопной трубой печи;
- иметь вертикальный отдел (3øD) выше вентиляционного переключателя, который содержит 3 диаметра diameter øD;
- следовать траектории возвышения с минимальным уклоном 10% и не должна иметь углов меньше 90 градусов. Горизонтальная часть (L) не должна превышать 1.5 метра в длину.



Мы рекомендуем установку покрытия на внешнем конце трубки дымовой вентиляции для предотвращения попадания дождевой воды во внутреннюю

часть печи и минимизации перепадов давления, вызывающих эффект Вентури, который может иметь место в случае интенсивного движения воздуха.

Печи с мощностью, кВт > 14 удаление с использованием вытяжного зонта с мощностью и размером соответствующими типу печи.

Вытяжной зонт должен быть установлен на высоте как минимум 50 см от выхлопной трубы: меньшая высота грозит выделению несгоревших токсичных газов.



Выхлопные газы могут иметь температуру до 500°C. Не используйте выхлопные трубы, изготовленные из алюминия или неустойчивых к высоким температурам материалам.

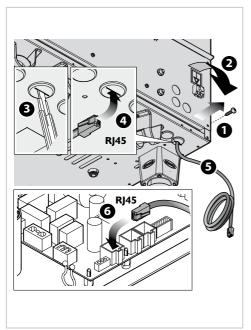


Убедитесь в отсутствии предметов и материалов, препятствующих удалению выхлопных дымов и тех, которые могут быть повреждены от высоких температур или в процессе удаления дымов. Не оставляйте легко воспламеняемые материалы вблизи выхлопных труб.



Подключение стыкуемого оборудования (MAXI.Link)

Соединение устройства с кабелем RJ45



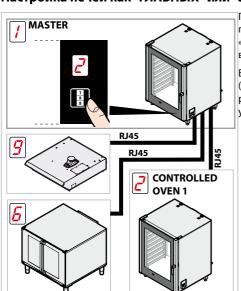
Все печи ChefTop^{тм} и **BakerTop™** предрасположение для соединения с другими печами или аксессурами (расстоечным шкафом, шок-фризером, зонтом вытяжным, системой реверсивного осмоса T. д.)Аксессуары соединяются с печью через кабель RJ45, который подключается к плате мошности.

- Отключите электрическое питание всех устройств.
- Удалите заднюю крышку печи для доступа к плате
- **3** Используйте нож чтобы сделать вертикальный надрез в одном из резиновых колпачков на задней панели печи.
- ●Проденьте конец кабеля RJ45 через проделанное отверстие.
- **5** Вставьте конец кабеля в соответствующее гнездо на плате мощности Р.С.В. (не имеет значение, какое из 3-х гнезд используется).
- **6** Установите заднюю крышку обратно и затяните винты.
- Отрания подсоедините устройства электричеству.



Для правильной установки и использования аксессуара используйте инструкции, приложенные к каждому аксессуару.

Настройка печей как "ГЛАВНЫХ" или "ЗАВИСИМЫХ"



При работе с более чем одной печью UNOX, с практической точки зрения удобнее сделать одну печь «ГЛАВНОЙ», а остальные (максимум – 3 единицы) – вспомогательными или «ЗАВИСИМЫМИ».

Все "ЗАВИСИМЫЕ" печи и подсоединенные аксессуары (т. е. вытяжной зонт, расстоечный шкаф, устройство реверсивного осмоса, и т.д....см "таблицу Е") могут управляться от панели управления "ГЛАВНОЙ" печи.

EFFICIENT.Power потребление электроэнергии колонной печей до 33% благодаря более эффективному распределению электрической мощности.

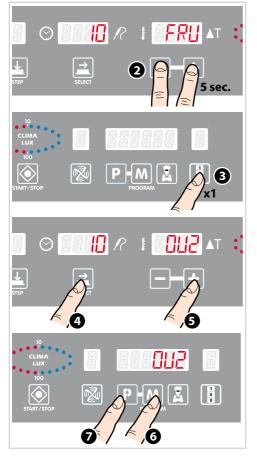
"ГЛАВНЫЕ".

Стандартно печи производятся Для сохранения печей независимыми друг

от друга (все «ГЛАВНЫЕ») не нужно соединять их при помощи кабеля RJ45. В случае если печи соединены кабелем, но не выполнена процедура настройки, они не будут работать (на дисплее появится сообщение об ошибке "NOANS" - нет ответа).

Таблица Е

Номер устройства	BαkerTop™ печи и аксессуары	
1	BakerTop ™ печь - ГЛАВНАЯ	
2	BakerTop ™ печь - ЗАВИСИМАЯ 1	
3	BakerTop ™ печь - ЗАВИСИМАЯ 2	
4	BakerTop ™ печь - ЗАВИСИМАЯ 3	
6	РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ	
7	СИСТЕМА РЕВЕРСИВНОГО ОСМОСА	
8	СТАТИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ	
9	ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ	
10	Комплект Ovex.NET	



Номер устройства	ChefTop™ печи и аксессуары		
1	ChefTop™ печь - ГЛАВНАЯ		
2	ChefTop ™ печь - ЗАВИСИМАЯ 1		
3	ChefTop ™ печь - ЗАВИСИМАЯ 2		
4	ChefTop™ печь - ЗАВИСИМАЯ 3		
5	ШОК-ФРИЗЕР		
6	ТЕПЛОВОЙ ШКАФ ПЕЧЬ МЕДЛЕННОЙ ГОТОВКИ		
7	СТАТИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ		
8	СТАТИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ		
9	вытяжной зонт		
10	Ovex.NET		

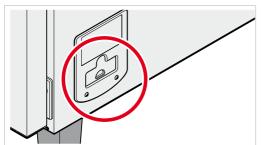
- Отсоедините кабель RJ45, который соединяет печи (см. раздел Соединение устройств кабелем RJ45 на стр.40).
- Нажмите кнопку один раз -> цифра 10 появится на дисплее времени.
- Продолжайте нажимать кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится параметр "OU".
- Нажимайте кнопку пока на дисплее программ не появится номер, под которым Вы хотите сохранить "ЗАВИСИМУЮ" печь (см. "таблицу Е").

Если соединяются только 2 печи, установите параметр OU2 для "ЗАВИСИМОЙ" печи.

- **6** Для сохранения установленных параметров нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 секунд, пока не услышите звуковой сигнал.
- Нажмите кнопку чтобы выйти из скрытого меню.
- Отключите подачу электропитания от "ГЛАВНОЙ" и "ЗАВИСИМЫХ" печей.
- **9** Соедините печи через кабель RJ45.
- Одновременно подайте питание на все печи.



Подключение внешнего USB - интерфейса и кнопка перезагрузки термостата безопасности



Для подключения правильного использования периферийных устройств ознакомьтесь с приложенными к ним инструкциями.

- Кнопка перезагрузки термостата безопасности:
- и разъем для подсоединения кабеля RJ45 - серийные компоненты, расположенные в правой боковой части печи.

СТАНДАРТНЫЙ НАБОР





СТАНДАРТНЫЙ НАБОР

UNOX.Link XC238 kit

СТАНДАРТНЫЙ НАБОР

СТАНДАРТНЫЙ НАБОР

The standard connection includes:

- Кнопку перезагрузки печи при перегреве;
- RJ45 кабель: для подключения внешнего интерфейса.

UNOX.Link XC237 Ha6op

Набор **UNOX.Link** XC237 Включает:

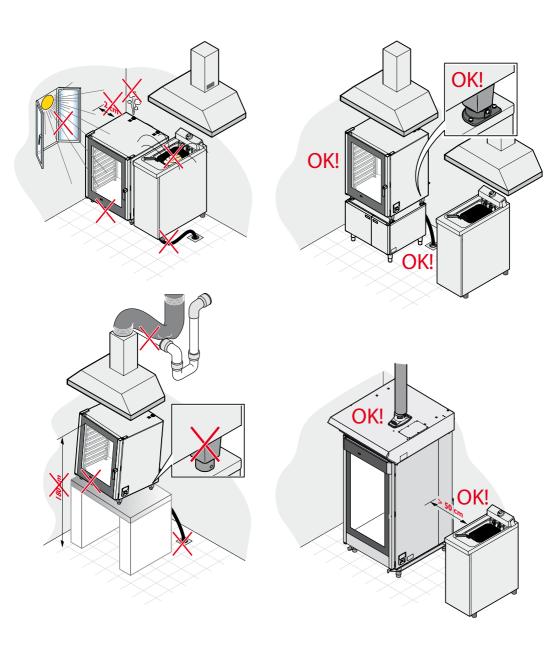
- Кнопку перезагрузки печи при перегреве:
- RJ45 кабель: для подключения внешнего интерфейса;
- USB флэш-накопитель:
- позволяет загрузить данные НАССР за последние 3 месяца, благодаря функции "черного ящика"
- благодаря использованию софтвера **OVEX.Net 3.0**. можно передать данные об энергопотреблении и утилизации оборудования с сайта http:infonet.unox.com , скачать рецепты из Книги Рецептов UNOX, модифицировать их или создать новые и затем поместить в память печи.

UNOX.Link XC238 Hafop

Набор **UNOX.Link** XC238 Включает:

- Кнопку перезагрузки печи при перегреве:
- RJ45 кабель: для подключения внешнего интерфейса;
- tUSB флэш-накопитель:
- позволяет загрузить данные НАССР за последние 3 месяца, благодаря функции "черного ящика" благодаря использованию софтвера
- **OVEX.Net 3.0**. можно передать данные об энергопотреблении и утилизации оборудования с сайта http:infonet.unox.com , скачать рецепты из Книги Рецептов UNOX, модифицировать их или создать новые и затем поместить в память
- Соединение с Ethernet позволяет соединить печь с интернетом и использовать данные "Черного ящика" в удаленном доступе.

Примеры правильного и неправильного подключения





ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОПЕРАТОРА



Содержание

Общая инструкция по использованию устройства	45
Советы по готовке	
Загрузка и использование тележек	46
Использование термощупа	47
"MASTER" ovens, "CONTROLLED" ovens and connected accessories	48
Работа с печью	49
Основные моменты	50
РУЧНОЕ управление	51
АВТОМАТИЧЕСКИЕ программы	56
Самодиагностика печи	67
Ежедневное обслуживание	72
Длительное бездействие	76
Утилизация	76
Постпродажное обслуживание	77
Сертификация	78
Гарантия	78

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОПЕРАТОРА



- убедитесь, что у вас есть все документы, разрешающие использование оборудования, выданные авторизованным UNOX установщиком;
- -внимательно прочтите раздел "Требования безопасности" на стр 5
- прочтите раздел "Вступление" на стр 4

Общая инструкция по использованию устройства

- При первом использовании тщательно очистите внутреннюю часть камеры и аксессуаров (см. раздел
 "Ежедневное обслуживание" на стр. 72); прокалите печь на максимальной температуре в течение
 часа, чтобы удалить все нежелательные запахи, вызываемые заводской защитной смазкой.
- При открытии двери в случае, если не активирована функция "СООL", ТЭНы и вентиляторы автоматически останавливают работу. Активизируется встроенный тормоз вентилятора (вентилятор останавливается практически мгновенно).
- Если устройство не используется в течение 15 минут и при этом не запущен цикл автоматической мойки, то оно автоматически для сбережения электроэнергии уходит в состояние stand-by. Чтобы выйти из режима STAND-BY MODE просто нажмите кнопку START/STOP.
- Используйте устройство при температуре в помещении от +5°С до +35°С.
- Не солите пищу в камере печи. Если этого невозможно избежать, очистите камеру печи после этого максимально быстро (см. раздел "**Ежедневное обслуживание**" на стр. **72**).



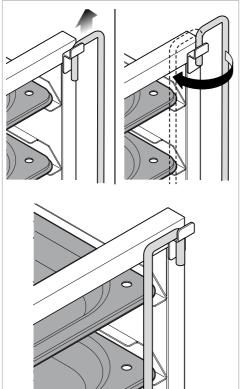
По требованиям безопасности верхний уровень загрузки НИКОГДА не должен превышать уровень 160 см. Если это все же необходимо, обязательно поместить стикер с отметкой безопасной высоты, входящий в состав «стартового пакета», на указанной высоте.

Советы по готовке

- Всегда лучше осуществлять предразогрев камеры до температуры как минимум на 30-50°С выше, чем температура первого шага готовки, чтобы снизить эффект потери тепла при открытии двери для загрузки.
- Не поддерживайте в камере температуру 260°дольше, чем в течение 10 минут.
- При использовании программ гриля и жарки (например, для птицы), в нижней части необходимо устанавливать поддон для сбора жира.
- Используйте противни и решетки UNOX; для достижения равномерности готовки равномерно укладывайте продукты, избегая избыточной загрузки.
- Всегда учитывайте возможную загрузку Вашей печи (см. раздел "Вступление" на стр. 4).



Загрузка и использование тележек (только для напольных печей)



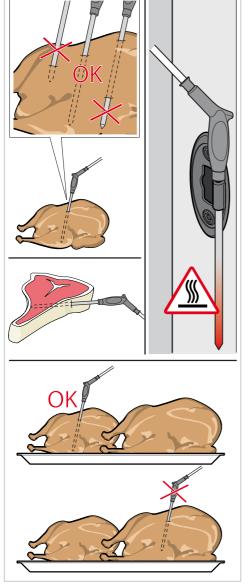


Используйте только оригинальные тележки, решетки и противни UNOX.

- Загружайте тележки, избегая их перезагрузки по продукту: это нормально, если тележка немного прижимается к земле и имеет меньшую высоту, в зависимости от степени загрузки противней.
- Тележка загружается в печь с использованием направляющих в ее нижней части.
- Зафиксируйте противни на тележке при ее передвижении, как показано на рисунке.
- Всегда блокируйте передние колеса тормозом после загрузки тележки в камеру печи и всякий раз, когда нет необходимости ее перемещать.
- Будьте особенно осторожны при передвижении тележки, потому что противни могут содержать кипящие жидкости, которые могут пролиться, а тележки могут опрокинуться (например, при перемещении по неровному полу, полу с уклоном или через двери).



Позиционирование щупа в продукт



В процессе цикла готовки термощуп определяет температуру в сердцевине продукта: он достигает заданной оператором температуры, когда продукт прекрасно приготовлен и снаружи и внутри.

Температурный щуп должен быть позиционирован глубоко в приготавливаемый продукт; убедитесь, что щуп достиг сердцевины продукта – внутренней части – не прокалывая продукт насквозь. Если Вы готовите тонкий продукт, то позиционируйте щуп вдоль него параллельно противню.

При готовки нескольких единиц продукта, позиционируйте щуп в самый маленький кусок. Когда он приготовится, извлеките его из камеры и позиционируйте щуп в ставший теперь самым маленьким новый кусок, запустив цикл сначала (см. раздел "установка ДЛИТЕЛЬНОСТИ готовки (время/ с температурным щупом)" на стр. 52.

Необходимая внутренняя температура зависит от многих факторов: характера пищи, ее размера и т. д. Опыт оператора позволит ему установить правильное значение.

MULTI.Point (МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ЩУП): в качестве стандартной характеристики им обладают печи версии "POWER", имеющие код с буквой "P" на конце (например, XVC705EP); он измеряет температуру в нескольких точках иглы и на экране отображается среднее значение.

Сверхтонкий щуп для технологии SOUS-VIDE: измеряет температуру только на кончике иглы.



Обращайтесь со щупом осторожно, поскольку он очень острый и после его использования достигает очень высокой температуры.



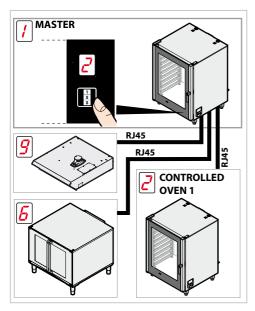
Извлекайте щуп из продукта перед осуществлением выгрузки противней из камеры печи и устанавливайте его в специальный внешний держатель

(никогда не оставляйте его в висячем состоянии внутри или снаружи камеры!).

Перед извлечением противней из камеры убедитесь, что кабель щупа не помешает выгрузке.



"ГЛАВНЫЕ" печи, "ЗАВИСИМЫЕ" печи и подключаемые аксессуары



Если у Вас более, чем одно устройство UNOX, мы рекомендуем, чтобы квалифицированный специалист:

- соединил все устройства через кабель RJ45;
- настроил одну из печей в качестве основной (ГЛАВНОЙ) , а все другие печи, до 3 единиц, как вспомогательные (ЗАВИСИМЫЕ).

Это дает возможность управления «ГЛАВНОЙ» и «ЗАВИСИМЫМИ» печами, а также всеми аксессуарами (например, расстоечным шкафом) с панели «ГЛАВНОЙ» печи, не используя панели других устройств.

"ГЛАВНЫЕ" печи управляются напрямую, для управления же "ЗАВИСИМЫМИ" печами или дополнительным оборудованием, нажимайте

многократно кнопку $\frac{x}{3}$ до тех пор, пока на дисплее не появится номер соответствующего устройства (см "**Таблицу Е**").

Параметры управления "ЗАВИСИМЫМИ" печами такие же, как и для "ГЛАВНЫХ" печей.

Любой подсоединенный аксессуар (вытяжные зонты и система реверсивного осмоса) независимо управляются от панели печи, которая автоматически запускает эти аксессуары в случае, когда это необходимо.

Панели управления "ЗАВИСИМЫХ" печей бездейственны (неактивны) потому что они управляются с панели "ГЛАВНОЙ" печи.

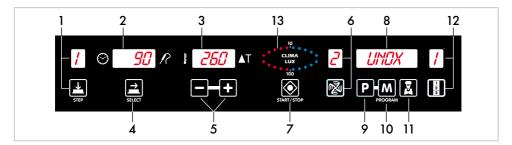
При необходимости можно изменить положение печи с "ЗАВИСИМОЙ" на "ГЛАВНУЮ" если это необходимо: эта операция должна осуществляться авторизованным специалистом UNOX.

Table E

Номер устройства	BakerTop™ печи и аксессуары	
1	BakerTop ™ печь - ГЛАВНАЯ	
2	BakerTop ™ печь - ЗАВИСИМАЯ 1	
3	BakerTop™ печь - ЗАВИСИМАЯD 2	
4	BakerTop ™ печь - ЗАВИСИМАЯ 3	
6	РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ	
7	СИСТЕМА РЕВЕРСИВНОГО ОСМОСА	
8	СТАТИЧЕСКАЯ ПОДОВАЯ ПЕЧЬ	
9	вытяжной зонт	
10	Ovex.NET	

Номер устройства	ChefTop™ печи и аксессуары		
1	ChefTop™ Oven - ГЛАВНАЯ		
2	ChefTop™ печь - ЗАВИСИМАЯ 1		
3	ChefTop™ печь - ЗАВИСИМАЯ 2		
4	ChefTop™ печь - ЗАВИСИМАЯ 3		
5	ШОК-ФРИЗЕР		
6	ТЕПЛОВОЙ ШКАФ ПЕЧЬ МЕДЛЕННОЙ ГОТОВКИ		
7	СИСТЕМА РЕВЕРСИВНОГО ОСМОСА		
8	СТАТИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ		
9	вытяжной зонт		
10	Ovex.NET		

Работа с печью

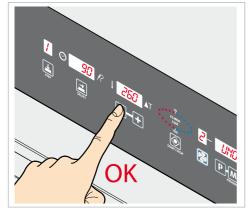


- Для выбора шага готовки многократно нажимайте кнопку STEP: используется дисплей STEP.
- 2) Дисплей показывает установленное время или температуру щупа.
- Дисплей показывает установленную температуру в камере или параметр дельта "Т".
- Нажимайте кнопку многократно, чтобы выбрать устанавливаемый параметр (температуру, продолжительность готовки, и т. д. ...).
 Активный параметр можно определить по соответствующему мигающему значку:
 - **В** время готовки отображается на дисплее как часы: минуты
 - температура щупа отображается на дисплее в °С
 температура в камере отображается на дисплее в °С
 т параметр дельта "Т" (разница между
 - температурой в камере и температурой щупа) отображается на дисплее в °C

- Увеличение/уменьшение значений, отображаемых на экране
 - Установленная скорость вентилятора отображается на экране.
 - Включение устройств, запуск/остановка цикла готовки.
 Светящийся значок означает, что печь включена.
- 8) Экран для программирования
- 9) Кнопка для программирования (чтобы узнать подробности см. стр. 56)
- 10) Сохранение установленных программ.
- 11) Кнопка для программирования (чтобы узнать подробности см. стр. 56)
- MAXI.Link управление печами и дополнительным оборудованием: дисплей отображает номер устройства, которое используется в данный момент.
- СLIMA LUX-многократное нажатие правой/левой кнопки дисплея для контроля /создания влажности в камере (STEAM.Maxi™) или ее отвода из камеры (DRY.Maxi™).

Панели управления используются при помощи нажатий на сенсорные кнопки.

Нажимайте на кнопки только пальцами и никакими другими объектами)ножами, вилками и т п) Эта технология делает чистку панели быстрой и легкой, гарантируя при этом максимальную надежность и долговечность и защиу от механических повреждений.







Основные моменты

Устройство может работать в РУЧНОМ режиме и режиме АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ.

РУЧНОЙ режим предполагает, что следующие параметры устанавливаются для каждого цикла готовки вручную оператором:

- время цикла или температура термошупа (эти два параметра автоматически исключают друг друга);
- температура камеры или режим Дельта "T" (Дельта "T" может быть установлен только в случае работы со щупом);
- CLIMA LUX (процент пара в камере готовки генерации/отвода STEAM.Maxi™ DRY.Maxi™);
- Скорость вентилятора.

Установленные параметры не сохраняются и должны вводится для каждого цикла готовки.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ режим дает возможность:

- сохранять программы и давать им названия (до 25 символов), можно сохранить до 99 циклов готовки (программ) для многократного использования;
- использовать специальные функции (мытье, "COOL", и т. д..);
- использование предустановленных программ.

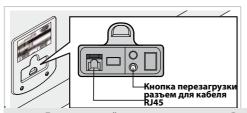
Каждый цикл готовки может содержать до 10 шагов:

- ШАГ 1: принудительный предразогрев (только для программируемых циклов);
- **ШАГ 2** ...**10**: до **9** шагов готовки, каждый с различными режимами и параметрами. Цикл готовки не обязательно должен содержать 9 шагов: устанавливайте только необходимое количество.

Устройство автоматически переходит от одного шага готовки к следующему.



- Когда печь подключается к электричеству, панель управления включается автоматически..
- Функции кнопок : кратковременное повторяемое нажатие -> увеличение/уменьшение значения на 1 единицу; удержание кнопки -> быстрое увеличение/уменьшение значения.
- Если в течение 15 минут не нажата ни одна кнопка и ни одно управляемое данной печью устройство (например, расстойка) не активно, то печь уходит в состояние stand-by: только кнопка start/stop ПРОДОЛЖАЕТ ГОРЕТЬ. Просто нажмите кнопку START/STOP, чтобы активировать панель управления.



Кнопка Reset и разъем для кабеля RJ45 - это стандартные компоненты, расположенные с правой стороны печи.

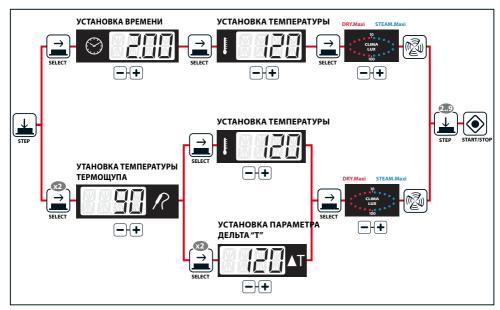


Комплект интерфейс доступен по запросу: свяжитесь с UNOX для получения дополнительной информации.



Если звуковой сигнал печи кажется Вам недостаточно громким, UNOX рекомендует установить комплект Buzzer kit для повышения громкости сигнала; этот комплект может быть установлен в любой момент техническим специалистом.

РУЧНОЙ режим





При нажатии кнопки STEP для перехода от шага к шагу, текущий шаг отображается на дисплее "1".



Нажатие кнопки дает возможность перехода от одного параметра к другому, активный параметр отображается мигающей иконкой, установленные значения высвечиваются на соответствующих дисплеях.



время готовки отображается на дисплее как часы:минуты



температура щупа отображается на дисплее в °С



температура в камере отображается на дисплее в °C

параметр дельта "Т"(разница между температурой в камере и температурой в щупе)отображается на дисплее в °С Отображаемые параметры зависят от сделанного Вами выбора (например, функция "Т" не может

Отображаемые параметры зависят от сделанного Вами выбора (например, функция "Т" не может быть использована для готовки в случае, если установлен параметр длительности готовки, а не температура щупа).

ПРЕДРАЗОГРЕВ

Предразогрев не может быть установлен в РУЧНОМ режиме.

ВЫБОР ШАГА



- Нажмите кнопку
- **2** номер активного шага отображается на дисплее "1" (до 9 шагов максимум).



СТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ГОТОВКИ (ВРЕМЯ/С ТЕРМОЩУПОМ)

Продолжительность готовки может быть задана следующими способами:

- ВРЕМЯ готовки (например, 1:30мин) или
- температура ТЕРМОЩУПА (например, 80°C).



Эти два значения взаимно исключают друг друга: выбор времени исключает возможность выбора температуры термощупа на том же шаге и наоборот.

Следующие параметры могут быть установлены для процессов готовки в несколько шагов:

- все ШАГИ с параметром ВРЕМЕНИ;
- один ШАГ с температурой щупа, возможностью его повторения (см. пункт 6)
- начальные шаги с параметром времени + последний шаг (который может повторяться) с установкой температуры щупа.
- Нажимайте кнопку несколько раз пока не: замигает иконка установки ВРЕМЕНИ
 - замигает иконка установки ТЕМПЕРАТУРЫ -> параметр активен и может быть изменен
- только в том случае, когда мигает иконка. 2 Установите желаемое значение (время или
- температуру щупа) нажатием кнопок.

Введенное значение отображается на дисплеев виде часы:минуты (для времени) или в градусах Цельсия (для температуры щупа)



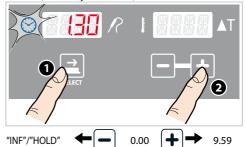
температуры щупа

- В ШИКЛ ГОТОВКИ С УСТАНОВКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ В СЕРДЦЕВИНЕ ПРОДУКТА, ИЗМЕРЯЕМОЙ ЩУПОМ: Позиционируйте щуп в самый маленький продукт (для более подробной информации обратитесь к главе "Позиционирование термощупа" на стр 47. Печь прекращает цикл готовки и раздается звуковой сигнал когда достигается заданная температура. ІЕсли Вы хотите возобновить готовку, проделайте следующее в течение 40 секунд, когда раздается звуковой сигнал:
- откройте дверь;
- извлеките термощуп приготавливаемого "пилотного" продукта;
- извлеките из камеры все продукты подобные по размеру "пилотному", они будут также готовы.

- откройте дверь;
- извлеките щуп из приготовленного "пилотного" продукта;
- извлеките из камеры все продукты размера аналогичного пилотному, которые наверняка готовы;
- установите щуп в очередной самый маленький продукт;
- закройте дверь и нажмите кнопку : печь будет доготавливать продукт до заданной прежде температуры щупа.

Используйте кнопку для внесения изменений;

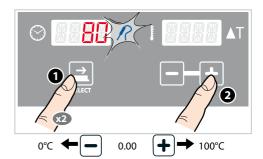
- Возобновите процесс, нажав кнопку.
- Ф ЦИКЛ ГОТОВКИ С УСТАНОВКОЙ ВРЕМЕНИ: tШАГзавершается, когда истекает установленное время, автоматически начинается следующий шаг (если он установлен).



ПОСТОЯННЫЙ ЦИКЛ

МИНИМАЛЬНАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

МАКСИМАЛЬНАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ



"INF"/"HOLD" (непрерывный режим)

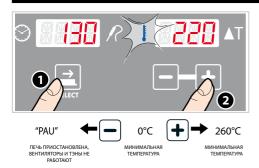
Печь работает непрерывно до момента ее остановки вручную:

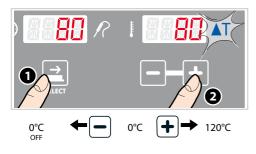
STEP/ШАГ 1 -> установка параметра"INF" (постоянный).

Температура зависит от установленного значения специального параметра (см. следующий пункт). STEP 2...9 -> устанавливается параметр "HLD" (HOLD/сохранение).

Температура этого шага 70°С и она не может быть изменена.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВКИ <u>DELTA "T"</u>





Режим Delta "Т"

Температура в камере печи - температура, измеряемая термощупом = устанавливаемое значение Delta "Т"

Температура готовки может быть установлена следующими способами:

- ТЕМПЕРАТУРА камеры готовки (например, 220°C) или
- с использованием параметра ДЕЛЬТА "Т" (только при использовании термощупа).



Два этих параметра исключают друг друга: Дельта "Т" будет исключен при использовании температуры в камере готовки и наоборот.

• Нажимайте кнопку многократно пока не::

начнет мигать иконка ТЕМПЕРАТУРЫ В КАМЕРЕ ГОТОВКИ

начнет мигать иконка ПАРАМЕТРА ДЕЛЬТА «Т».

-> параметр активен и может быть изменен только, когда иконка мигает.

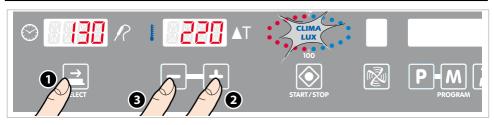
Установите желаемое значение, используяКНОПКУН

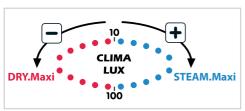
Вводимые значения отображаются в °С.





УСТАНОВКА КЛИМАТА В КАМЕРЕ (DRY.Maxi™ AND STEAM.Maxi™)





DRY.Maxi™

Запатентованная технология **DRY.MaxiTM** дает возможность быстро удалять влагу из камеры, образовалась ли она в процессе готовки продукта или была произведена системой **STEAM.MaxiTM** на предыдущем шаге готовки.

STEAM.Maxi™

Запатентованная технология **STEAM.Махі™** производит пар в камере готовки, начиная с температуры 48°С.

STEAM.Maxi™ производит регулируемое количество пара в сочетании с различными температурами, позволяя осуществлять разные режимы готовок:

- На пару (только пар);
- Смешанная (конвекция + пар) готовка.
- В процессе готовки продукт естественно выделяет определенное количество влаги: пар не производится печью, если количество выделенного пара соответствует заданному оператором значению.

Климат в камере готовки регулируется через дисплей **CLIMA LUX**, имеющий форму эллипса,

с использованием кнопок

10 СИНИХ лампочек-индикаторов отображают процент влажности в камере готовки (**STEAM.Maxi**TM).

10 КРАСНЫХ лампочек-индикаторов отображают процент осушения камеры готовки (DRY.Maxi™).



0

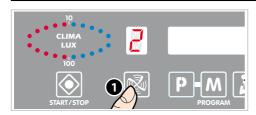
Эти 2 технологии не могут использоваться одновременно. Установка этих параметров не является обязательной, если они не заданы – печь работает в

режиме конвекции в естественных условиях.

Н Чтобы задать образование ПАРА в камере готовки (**STEAM.Maxi™**) нажимайте на кнопку пока не будет светиться нужное количество индикаторов (синие лампочки-индикаторы - от 10% до 100%). Печь автоматически начинает процесс парообразования в случае готовки при температуре ниже 130° и со 100% пароувлажнением.

Чтобы удалить излишки пара из камеры готовки(DRY.Махі™) многократно нажимайте на кнопку пока не будет светиться нужное количество индикаторов (красные лампочки-индикаторы - от 10% до 100%).

УСТАНОВКА СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА (AIR.Maxi™)



Режим пульсации

Режим пульсации отключает ТЭНы и вентилятор в тот момент, когда в камере достигнута заданная температура

Направление вращения вентилятора меняется каждый раз при отключении мотора.

Скорость вращения вентилятора и режим его работы может быть изменен нажатием на

кнопку (с реверсом или без). Скорость 6 используется по умолчанию или когда кнопка с вентилятором нажата один раз, при повторном нажатии устанавливается скорость 5, 4, 3, 2, 1 и Р.

Установленная скорость отображается на дисплее "6":

- скорость 1 750 об/мин. без реверса
- скорость 2 1000 об/мин. без реверса
- скорость 3 1400 об/мин. без реверса
- скорость 4 1400 об/мин. с реверсом
- скорость 5 2000 об/мин. с реверсом
- скорость 6 2700 об/мин. с реверсом
- скорость Р 1000 об/мин. ПУЛЬСАЦИЯ

ВЫБОР И УСТАНОВКА СЛЕДУЮЩИХ ШАГОВ (ОПЦИОНАЛЬНО)



Устройство автоматически переходит от одного ШАГА к другому.

Готовка не требует установки всех 9 ШАГОВ: устанавливайте только требуемое количество ШАГОВ. Установка ШАГА 2:

• нажмите кнопку



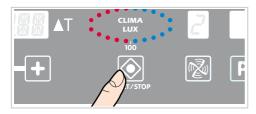
2 цифра "2" ПОЯВИТСЯ НА ДИСПЛЕЕ.

Установите разные

параметры(продолжительность готовки, температуру, и т. д...), как описано в предыдущем разделе.

Запрограммируйте последующие шаги таким же образом.

НАЧАЛО ГОТОВКИ/ОСТАНОВКА/ПОВТОР - СБРОС ПАРАМЕТРОВ



Нажмите и удерживайте кнопку simistor в течение 2/3 секунд чтобы прервать цикл готовки до его окончания.

После установки необходимых ШАГОВ:

- Если цикл готовки требует использования термощупа, позиционируйте его в продукт; нажмите кнопку для запуска цикла готовки;
- После окончания цикла готовки печь издает звуковой сигнал в течение 15секунд, а также в течение 45 секунд мигает дисплей.

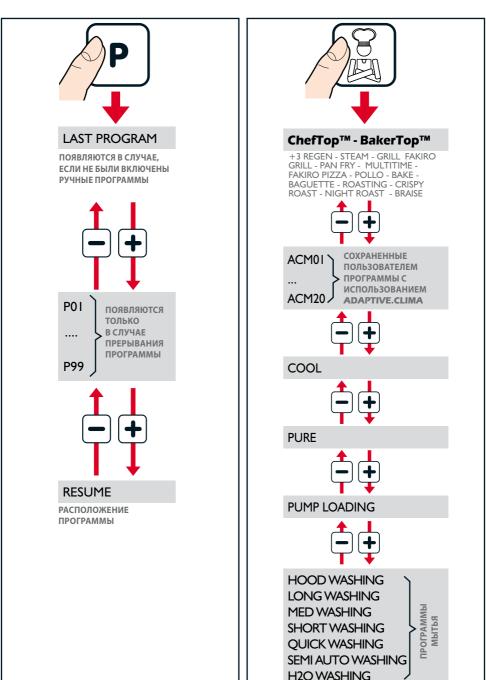
Если в течение этого времени нажать следующие кнопки:

-> печь начнет готовку, используя те же параметры, что и в предыдущем цикле;

->печь будет выключена, параметры готовки - удалены.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



LAST PROGRAM (ПОВТОРЯЕТ ПРЕДЫДУЩИЙ ЦИКЛ ГОТОВКИ)



Эта функция полностью повторяет последний цикл готовки (только в случае работы с программируемыми циклами).

●По окончании цикла готовки нажмите кнопку
 Р ообщение LAST PROGRAM/последняя
 программа появится на дисплее "8".

Нажмите кнопку -> последний цикл готовки начнется сначала

RESUME (ВОЗОБНОВЛЯЕТ ПРЕРВАННЫЙ ЦИКЛ ГОТОВКИ)



Если цикл готовки был прерван до его окончания (при работе, как в ручном, так и в автоматическом режиме) эта функция возобновит его с того момента, на котором он был прерван, с теми же параметрами.

● Нажимайте кнопку Р пока на дисплее "8" не появится сообщение RESTART (возобновление).

②Нажмите кнопку стотовки начнется с момента прерывания.

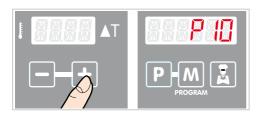
Р01->Р99 (СОХРАНЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ)

ДОСТУП В ПРОГРАММНОЕ МЕНЮ



Для доступа в программное меню нажмите кнопку Р .

ВЫБОР ПРОГАММЫ

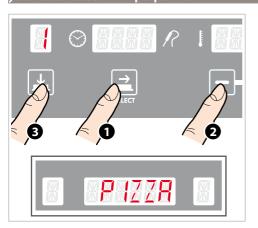


Многократное нажатие кнопки дает возможность перехода от ячейки Р01 до Р99 для сохранения программы.

Выбранная ячейка отображается на дисплее "8".



становка названия программы



1 Нажмите

→



Используйте кнопки ввести первую букву названия программы.

Снова нажмите используйте кнопки для введения второй буквы. Повторяйте эту операцию для всех необходимых букв (максимальное количество знаков - 25).

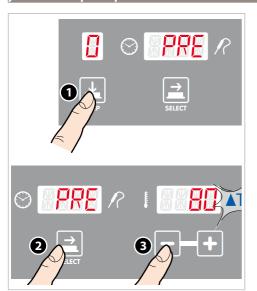
3 Для окончания введения букв в названии программы, нажмите кнопку проверьте введенное название:

Если оно правильное, нажмите кнопку для перехода к введению параметров программы;

Если неправильное, нажмите кнопку чтобы ввести правильные буквы.



установка параметров готовки



ПРЕДРАЗОГРЕВ

• Многократно нажимайте кнопку на дисплее "1" не появится значение "0", а на

дисплее "2" не появится сообщение "PRE/ПРЕ"

2 Многократно нажимайте кнопку выбора параметра предразогрева между:



функцией ДЕЛЬТА "Т" (разница между температурой предразогрева и температурой 1 шага готовки)

-> только когда мигает соответствующая иконка, параметр активен и может быть изменен

В Нажимайте кнопку установить нужное значение.

сохранение установленной программы

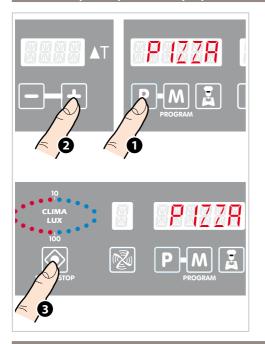


Удерживайте кнопку пока не услышите длинный звуковой сигнал.

Теперь программа сохранена в памяти.

для

Вызов и запуск сохраненной программы



- Нажмите кнопку
- Нажимайте кнопку пока нужная Вам программа не появится на дисплее "8".
- **3** Запустите программу, нажав кнопку

Печь подаст звуковой сигнал по окончании цикла готовки.

Нажимайте кнопку в течение 2/3 секунд, чтобы прервать цикл готовки заранее.

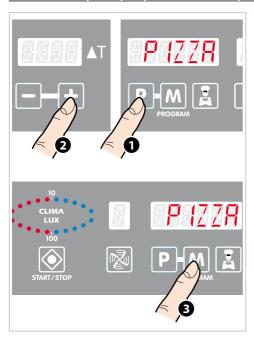


Когда сохраненная в памяти программа запущена, печь осуществляет предразогрев до установленной температуры

автоматически. По окончании процесса предразогрева печь издает звуковой сигнал и на дисплее появляются параметры первого шага готовки.

Процесс готовки начнется автоматически после загрузки продукта и закрытия двери камеры печи.

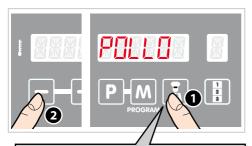
изменение параметров установленной программы



- **1** Нажмите кнопку **Р** .
- Используйте кнопку изменения параметров программы.
- **3** Установите параметры программы как подробно описано в разделе "Ручное управление".
- Удерживайте кнопку М пока не услышите длинный звуковой сигнал. Теперь все измененные параметры сохранены.



ChefUnox - BakerUnox (предустановленные автоматические программы)



+3 REGEN / +3 PEГЕНЕРАЦИЯ
STEAM / ПАР
(только для ChefUnox)
GRILL FAKIRO / ГРИЛЬ ФАКИРО
GRILL / ГРИЛЬ
РАМ FRY / ФРИТИРОВАНИЕ
MULTITIME / МУЛЬТИТАЙМ
FAKIRO РІЗZА / ГІИЦЦА ФАКИРО
POIlo /КУРИЦА ГРИЛЬ
BLACK BAKE / ВЫПЕЧКА
BAGUETTE / БАГЕТ
ROASTING / ЖАРКА
CRISPY ROAST / ЖАРКА С КОРОЧКОЙ
NIGHT ROAST / НАЧНАЯ ЖАРКА
BRAISE / ТУШЕНИЕ

(только для ChefUnox)

(только для ChefUnox) (только для ChefUnox) (только для ChefUnox) (только для ChefUnox)

(только для ChefUnox)

(только для BackerUnox) (только для ChefUnox) (только для ChefUnox) (только для ChefUnox) (только для ChefUnox) Печь выходит с фабрики с набором вшитых заранее автоматических программ для разных продуктов (см. таблицу на следующей странице). Выбирайте различные программы для готовки самых разных продуктов: несколько программ позволяют регулировать параметры, чтобы удовлетворить индивидуальным вкусам.

• Нажмите кнопку



чтобы выбрать

- **2** Используйте кнопку желаемую программу.
- Следуйте инструкции ниже, если выбранная программа допускает изменение параметров.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВНУТРИ ПРОДУКТА/ВРЕМЕНИ

- Нажимайте кнопку → пока не начнет мигать иконка нужного Вам параметра;
- в зУстановите новое желаемое значение, используя кнопку переходите к следующему пункту шагом 4 на следующей странице.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ НА 9 ТАЙМЕРАХ

Заложенные фабрикой программы (ПАР), GRILL (ГРИЛЬ), FAKIRO GRILL(ГРИЛЬ с использованием противня ФАКИРО), FRY (ЖАРКА) и MULTITIME (ПОУРОВНЕВЫЙ КОНТРОЛЬ) дают возможность непрерывной работы печи: это делает возможным одновременную загрузку различных продуктов, требующих разного времени готовки, с использованием 9 таймеров. Функция предусматривает автоматическое обновление времени готовки каждый раз, когда открывается дверь камеры.

С Нажимайте кнопку,

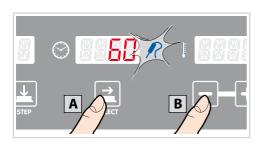


пока иконка

параметра времени не начнет мигать



установите время для первого таймера, используя кнопкуе — — — .





РЕГУЛИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ-КЛИМАТА-СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА

- Нажимайте кнопку дисплей температуры
- **Установите** температуру предразогрева, используя кнопки
- Нажимайте кнопку пока не загорится дисплей "ClimaLux".
- Установите желаемые значения (**STEAM.Maxi** или **DRY.Maxi**) используя кнопки
- Если Вы хотите, чтобы измененные значения: были сохранены окончательно выбранной программе->нажмите кнопку и удерживайте в течение 5 секунд ОДО подтверждения сохранения звуковым сигналом):
 - использовались однократно только для данного цикла готовки -> переходите к пункту 5.
- Начните использование программы детального чтения инструкции:

MULTITIME / МУЛЬТИТАЙМ

Нажмите кнопку -> начнется предразогрев до заранее установленной температуры.

Печь подает звуковой сигнал, когда ее камера нагрета до нужной температуры, и свет в камере начинает мигать. Откройте дверь, загрузите продукт и закройте дверь: начнется цикл готовки с неопределенным временем при температуре, климате и скорости вентиляторов, установленных заранее. Когда пройдет время, заданное первым таймером, печь подаст звуковой сигнал и свет в камере начнет мигать: откройте дверь и выгрузите готовый продукт.

Закройте дверь: готовка продолжится. Когда истечет время, заданное вторым таймером, печь подаст очередной звуковой сигнал и т. д.

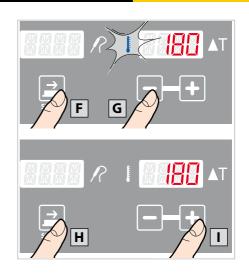
+3 REGEN(регенераций +3), FAKIRO PIZZA (пицца факиро), POLLO (курица-гриль), BLACK ВАКЕ(ВЫПЕЧКА), BAGUETTE (багеты), ROAST-ING (жарка), CRISPY/ NIGHT ROASTING (жарка с корочкой/ночная), BRAISE (тушение)



Когда Вы используете программу Fakiro Pizza, помните, что необходимо заранее нагреть противень, поместив его в камеру готовки минимум на 5 минут при 230°C.

Откройте дверь, загрузите продукт, закройте дверь

> выбранная программа запустится.



STEAM (ПАР), GRILL (ГРИЛЬ), FAKIRO GRILL (ФАКИРО ГРИЛЬ), PAN FRY (ФРИТИРОВАНИЕ)



Когда Вы используете программу Fakiro Grill, помните, необходимо заранее нагреть противень, поместив его в камеру готовки минимум на 5 минут при 230°C.

Откройте дверь, загрузите продукт, закройте

-> выбранная программа запустится. Когда пройдет время, заданное первым таймером, печь подаст звуковой сигнал и свет в камере начнет мигать: откройте дверь и выгрузите готовый продукт. Закройте дверь: продолжится. Когда истечет время, заданное вторым таймером, печь подаст очередной звуковой сигнал и т. д.

Чтобы прервать готовку до ее окончания (для всех программ) нажмите кнопку



$\underline{}$	<u> </u>						
прогр	аммы	R	возможные продукты		екомендуемые ксессуары	регулируемые параметры	примечание
ChefTop	+3 REGEN	R	Регенерация с +3°C		-	Температура щупа (предустановлена: 65°C	
ChefTop	STEAM	R	Овощи на пару, вареное яйцо, вареный рис	No Fry		Установка таймеров от 1 до 9	
ChefTop	GRILL	R	Овощи мясо и рыба на холодном гриле	Grill		Установка таймеров от 1 до 9	
ChefTop	FAKIRO GRILL	1	Овощи, мясо и рыба на предварительно разогретом противне	FAKIRO Grill		Установка таймеров от 1 до 9	Необходимо заранее нагреть противень, минимум 5 минут при 230°C
ChefTop	PAN FRY	R	Овощи, мясо, жареная рыба, продукты с шапкой	Pan Fry		Установка таймеров от 1 до 9	
ChefTop	MULTITIME	R	Несколько продуктов, требующих разного времени готовки (одновременно)		-	Установка таймеров от 1 до 9, температуры, CLIMA LUX, скорости вентиляторов	
ChefTop ⁻ BakerTop ⁻	FAKIRO PIZZA	×	Пицца и лепешка фокачча	FAKIRO		Время готовки	Необходимо заранее нагреть противень, минимум 5 минут при 230°C
ChefTop	Pollo*	※	Цыпленок, птица, дичь	Chicken		Время готовки (предустановлено: 15 мин)	
ChefTop [~] BakerTop [~]	BAKE	×	Печеные продукты	Black Bake		Время готовки (предустановлено: 5 мин)	
BakerTop ⁻	BAGUETTE	×	Багеты и аналогичный хлеб	Baguette	K.	Время готовки (предустановлено: 15 мин)	
ChefTop	ROASTING	R	обжарка мяса	Black.20		нет	
ChefTop	CRISPY ROAST	R	Обжарка мяса с корочкой	Black.20		нет	
ChefTop	NIGHT ROAST ночная жарка	R	Жарение мяса	Black.20		Температура щупа (предустановлена: 54°C	
ChefTop	BRAISE	R	Тушение и тушения мяса	Black.20		нет	
_							

температурного

щупа

Использование температурного

НЕОБЯЗАТЕЛЬНО с этой программой

щупа

Использование

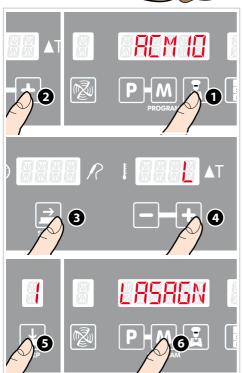
ОБЯЗАТЕЛЬНО с этой программой

ACM01->ACM20 (COXPAHEHUE ПРОГРАММ ГОТОВКИ С ADAPTIVE.CLIMA)

Эта технология позволяет постоянно контролировать все параметры готовки (температура, уровень реальной влажности и т д). Таким образом, печь способна распознавать количество продукта, загруженного в печь и постоянно регулировать параметры программы в зависимости от фактической загрузки.

Например, учитывая, что каждый продукт при готовке выделяет пар, количество пара, подаваемого в камеру (**STEAM.Maxi**) варьируется в зависимости от загрузки печи (больше загрузка -> меньше пара производит печь).

Технология **ADAPTIVE.Clima** делает возможным сохранение выполненного цикла приготовления, включая моменты любой ручной настройки параметров (например, открытие двери печи).



СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ

А Выполните "пилотный" запрограммированный или установленный вручную цикл готовки, установив наиболее оптимальные параметры для загруженных продуктов. Не забудьте поместить температурный щуп в сердцевину продукта, даже если это не предусмотрено набором параметров.

Не забудьте поместить щуп в сердцевину продукта даже если это не предусмотрено при установке параметров; (более подробно см. Раздел "Программируемый режим" на стр.56 или раздел "РУЧНОЙ режим" на стр.51).

В СПроверьте результаты "пилотного" цикла готовки, когда цикл выполнен:

Неудовлетворительные результаты-> НЕ сохраняйте программу, повторите цикл после корректировки параметров до получения необходимого результата. Удовлетворительные результаты-> сохраните программу, используя технологию ADAPTIVE.Clima, см. пункт С.

с Процедура сохранения:

1 нажмите кнопк ();

• нажимайте кнопку до тех пор,пока на дисплее не появится ячейка памяти программы (от ACM01 до ACM20), в которой был сохранен "пилотный" цикл готовки;

в нажмите кнопку →

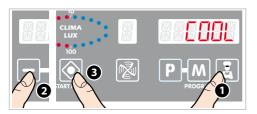
 используя кнопки , выберете первую букву названия программы, затем таким же путем установите 2ю и последующие буквы;

9 после ввода названия программы нажмите кнопку $\boxed{\bot}$;

Невозможно изменить любые параметры в программе ADAPTIVE. Clima после ее сохранения.



(ФУНКЦИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ КАМЕРЫ ПЕЧИ)





Во время режима "СООІ" (охлаждение камеры готовки) устройство работает, в том числе при открытой дверце. Не снимайте и не касайтесь защитного кожуха вентилятора, вентиляторов и нагревательных элементов до полного охлаждения камеры.

Когда температура упадет ниже 50 °C, остановите функцию "COOL" не менее чем на 2 минуты и активируйте ее снова, если температура в камере будет выше50 °С.

"COOL" охлаждает камеру готовки путем включения вентиляторов.

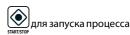
Функция активна даже при открытой дверце для ускорения процесса охлаждения.

Температура в камере готовки отображается в течение всего процесса.

1 Доступ в меню программирования нажатием кнопки п

2 Нажимайте кнопку до тех пор. пока на дисплее 8 не отобразится "COOL" («Охлаждение»)..

В нажмите кнопку



Ф снова нажмите кнопку процесса "СООІ"..



УСТАНОВКА СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ PURE

Функция **PURE** доступна в скрытом меню, с помощью которого могут быть установлены параметры системы фильтрации и водоумягчения (набор реверсивного осмоса с помпой

"UNOX.Pure-RO" или фильтрами "UNOX.Pure").

• Нажимайте кнопку | Д до тех пор, пока на экране 8 не появится надпись PURE.

2Сообщение "END" появится на экране.

6 Нажимайте кнопку появления сообщения "РІМ":

4 Нажимайте кнопку появления сообщения "HDR".

6 Нажатие кнопки когда на экране высвечивается один из параметров (END, PIN или HDR), позволяет регулировать его. После установки параметра нажмите или подождите 5 секунд для возврата на предыдущий уровень.

отображается остаток литров(ресурса фильтра) до замены фильтра. Количество литров только отображается на дисплее и не может быть изменено.

Когда количество оставшихся воды равно 0, на экране высвечивается предупреждающее сообщение "WPURE".

Когда это сообщение появляется на экране:

А) фильтр заменяется и устанавливается новый PIN для активации подсчета литров;

В) ввод неправильного PIN дезактивирует подсчет литров.

PIN

Для введения PIN кода используйте кнопки

(как показано на его упаковке),

чтобы активировать отсчет литров воды.

Удерживайте кнопку

для сохранения кода. Введение неправильного PIN вызовет сообщение "ERROR и отсчет литров дезактивируется.

WASHING (ПРОГРАММЫ МЫТЬЯ) И PUMP LOADING (ЗАГРУЗКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА)



Технология **Rotor.KLEAN**[™] автоматически/ полуавтоматически очищает камеру готовки с помощью предустановленных программ, которые не могут быть откорректированы (см. раздел "Чистка с **Rotor.KLEAN**[™]" на стр.)

1 Зайдите в программное меню нажатием кнопки (рад.).

2 Нажимайте кнопки до тех пор ,пока на экране не отобразится "8":

А) сообщение "PUMP LOADING": должно появляться после первого использования печи или после замены канистры с моющим средством; оно высвечивается в течение 25 секунд, в это время происходит загрузка моющего средства из канистры при помощи насоса. После окончания этого процесса, НЕОБХОДИМО незамедлительно начать цикл мойки (короткий/средний/длинный/Н2О мытье) см пункт В).

- В) список возможных программ мытья::
 - -ДЛИННОЕ МЫТЬЕ
 - СРЕДНЕЕ МЫТЬЕ
 - КОРОТКОЕ МЫТЬЕ
 - БЫСТРОЕ МЫТЬЕ
 - -ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ МЫТЬЕ (только для специалистов по техническому обслуживанию)
 - H2O MЫTЬE.

Для более подробной информации о программах см. список на следующей странице.

- Программы мытья прерываются::
- A) В конце времени, указанногов таблице(не регулирует.

В) заранее, нажав

Аннулирование текущей программы мытья; программа H2O MbITbE запускается автоматически и не может быть остановлена (продолжительность 6 минут). Если случается сбой в подаче питания программа H2O MbITbE запускается с того момента, где она прекратилась, сразу же после восстановления подачи питания;

С) при падении мощности источника питания-> Текущая программы мытья мгновенно прерывается; программа автоматически запускается, когда с того момента, на котором она прервалась, при восстановлении необходимой мощности.



Если произошел сбой питания во время определенных моментов мытья, при восстановлении

питания на дисплее может появится сообщение "AF09" и текущая программа остановится на неопределенное время.

В этом случае:

- удалите сообщение на дисплее отсоединением и последующим подсоединением печи к источнику питания;
- вручную сбросьте текущую программу мытья и начните цикл заново.

D) когда устройство не подключено к водоснабжению->



На экране высветится ошибка "AF09" и текущая программа будет остановлена на неопределенное время.

В этом случае:

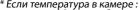
- удалите сообщение на дисплее отсоединением и последующим подсоединением печи к источнику питания;
- проверьте причину отсутствия подачи воды (например, закрыт клапан подачи воды) и устраните ее: Если водоснабжение восстановлено: вы должны начать новый цикл мытья (БЫСТРОЕ/КОРОТКОЕ/ СРЕДНЕЕ/ДЛИННОЕ/Н2О МЫТЬЕ), затем использовать печь, как обычно.

Водоснабжение не восстановлено: печь может быть использована во время ожидания подачи воды (не использовать функции МЫТЬЕ и STEAM.Maxi внутри камеры).

Перед каждым использованием, печь ДОЛЖНА быть промыта водой несколько раз, чтобы полностью удалить все следы моющего средства. Моющее средство состоит из чрезвычайно агрессивных химических веществ; поэтому будьте предельно внимательны при ручном мытье и пользуйтесь соответствующими средствами индивидуальной защить (перчатки, очки и т д)



ПРОГРАММЫ МЫТЬЯ				
продолжительность	программы *	описание		
PUMP LOADING (ЗАГРУЗКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА)	25 сек.	Для загрузки моющего средства		
HOOD WASHING (MЫТЬЕ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА)	30 мин.	Быстрое мытье горячей водой Автоматическое ополаскивание Автоматическая сушка		
LONG WASHING (ДЛИННОЕ МЫТЬЕ)	1 час и 16 мин.	Длинное мытье горячей водой Автоматическое ополаскивание Автоматическая сушка		
MED WASHING (СРЕДНЕЕ МЫТЬЕ)	58 мин.	Среднее мытье горячей водой Автоматическое ополаскивание Автоматическая сушка		
SHORT WASHING (KOPOTKOE MЫТЬЕ)	39 мин	Короткое мытье горячей водой Автоматическое ополаскивание Автоматическая сушка		
QUICK WASHING (БЫСТРОЕ МЫТЬЕ)	30 мин	Быстрое мытье горячей водой Автоматическое ополаскивание Автоматическая сушка		
** SEMI-AUTO WASHING (ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ МЫТЪЕ)	10 мин. + 18 мин.	Ручное нанесение средства Автоматическое ополаскивание Автоматическая сушка		
H2O WASHING (ОПОЛАСКИВАНИЕ)	бминтin.	Мытье холодной водой Автоматическая сушка		



* Если температура в камере : - **ниже 70°C -**> выбранная программа мытья запускается немедленно и длится указанное в таблице количество времени;

выше 70°C -> процесс охлаждения камеры запускается автоматически (на экране высвечивается сообщение "INF").

охлаждения Продолжительность варьируется (зависит от начальной температуры в камере).

Затем активируется выбранная программа мытья, которая продолжается в соответствие со временем, указанным в таблице.

** ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ МЫТЬЕ (только для технических специалистов)

Если печь сильно загрязнена, лучше перед началом основного мытья использовать эту программу (БЫСТРОЕ/КОРОТКОЕ/ СРЕДНЕЕ/ДЛИННОЕ МЫТЬЕ). 1-Камера печи нагревается несколько минут, когда эта программа выполняется.

2-Откройте камеры, когда услышите дверь звуковой сигнал, и, предварительно надей средства индивидуальной защиты (перчатки и т п), вручную нанесите чистящий спрей UNOX внутри камеры 3- Закройте дверь.

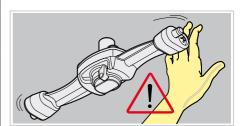
4-Печь уходит в режим ожидания на 10 мин, чтобы дать время на действие моющему средству.

5- По истечении этого времени печь автоматически запускает процесс ополаскивания и сушки камеры, цикл продолжается еще 18 минут.



Не открывайте дверь печи во время мытья во избежание риска травм, вызванных вращением вентиляторов, горячим паром и агрессивным действием

используемых химических веществ.



Самодиагностика печи



Печи показывают любые сообщения об ошибках/ предупреждениях соответственно печи или аксессуаров (расстоечных шкафов или вытяжных зонтов), подключенных к печи, на дисплее панели управления.

- Предупреждающие сообщения (WARNING) сигнализируют о неполадках, позволяющих устройству или аксессуарам работать, но с отсутствием некоторых функций.
 - Нажмите кнопку **Р** для удаления предупреждающего сообщения с дисплея панели.
- ообщения об ошибках (ALARM) выявляют неполадки, которые не позволяют устройству функционировать, поэтому печь или аксессуар должны быть немедленно остановлены. Если сообщение об ошибке относится к дополнительному оборудованию (расстоечная камера, вытяжной зонт и т д), то сама печь может продолжать свою работу.

Когда на экране высвечивается несколько сообщений об ОШИБКАХ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯХ, пользователь может прокрутить их повторным нажатием кнопки СТАРТ/СТОП.

ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей		
AF - Ошибки печи					
AF01	Ошибка термозащиты мотора				
AF02	Ошибка термостата безопасности				
AF03	Ошибка датчика температуры	Печь прекращает работу во всех режимах и блокирует всю	Свяжитесь с авторизованным		
AF04	Ошибка потери связи	информацию на дисплее	сервисным центром		
AF05	Ошибка потери связи с газовой платой				
AF06	Ошибка температуры выхлопных газов				
AF08	Ошибка тахометра мотора				
AF09	нет/недостаточная подача воды во время операций мытья	Печь прекращает работу во всех режимах и блокирует всю информацию на дисплее панели. В данном случае необходимо выключить и включить печь для перезагрузки сигнала, чтобы можно было пользоваться печью без использования функций мытья.	Проверьте подачу воды. После восстановления водоснабжения, отсоедините печь от электросети, затем включите вновь и незамедлительно запустите цикл мытья.		
AF011	Нет подачи напряжения 230 V к газовой плате				
AF012	Нет подачи напряжения 230 V в шкаф Pollo (в системе для курицы-гриль).	Печь прекращает работу во всех режимах и блокирует всю информацию на дисплее	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром		
AF013	температура в камере очень высока(свыше 340 °C)				



ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей
WF - Преду	преждения печи	•	•
WF01	Ошибка датчика температуры в камере №1	Печь работает, используя датчик №2, поэтому корректировка температуры может быть менее точной.	
WF02	Ошибка датчика температуры №2	Печь работает, используя датчик температуры №1, поэтому корректировка температуры может быть менее точной.	
WF03	Ошибка температурного щупа	Печь работает, но нет возможности осуществлять готовки с использованием щупа.	
WF04	Предупреждение об ошибке тахометра мотора: ошибка AF08 может появиться на дисплее после этого предупреждения	Печь работает, но без остановки мотора при открытии двери печи и при изменении направления вращения.	
WF05	Предупреждение об ошибке вентилятора для охдаждения электронных компонентов	внутренних электронных компонентов	
WF06	Предупреждение о перегреве платы мощности	Печь продолжает работать	
WF08	Газовая плата подключена, но печь настроена ,как электрическая	Печь продолжает работать, но управляется, как электрическая печь	
WF10	Предупреждение о неправильных настройках в памяти EEPROM	Печь продолжает работать, но с ограничениями (в зависимости от неправильных настроек параметров печи)	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
WF11	Предупреждение о перегреве газовой платы	Печь продолжает работать	
WF12	Предупреждение о перегреве сверхтонкого щупа	Печь продолжает работать	
WF13	Предупреждение об ошибке сверхтонкого щупа	Печь работает, но нет возможности работать с использованием сверхтонкого щупа	
WF15	Предупреждение о потере связи со сверхтонким щупом	Печь продолжает работать, но нет возможности работать с использованием сверхтонкого щупа	
WF17	Предупреждение об ошибке работы многоточечного щупа в 1 или более точках контроля	Печь продолжает работать, но измерения температуры в сердцевине продукта могут быть неточными.	
WF18	Предупреждение: Разделительный клапан (в системе готовки курицы-гриль) настроен на жидкости, но не распознает механические примеси.	Разделительный клапан не может принимать обратное положение, в связи с этим не обеспечивает надлежащего дренажа жидкости.	
WF21	предупреждение датчика температуры в шкафу Pollo	печь продолжает работать, но нагревательные элементы шкафа неактивны.	

ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей	
AS - ош	ибки статической печи		•	
AS01	Ошибка нижнего термостата			
AS02	Ошибка верхнего термостата	Печь не работает	Свяжитесь с сервисной службой	
AS03	Ошибка потери связи со статической печью			
ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей	
AD - ou	ибки видео платы РЕ1705			
AD01	Ошибка EEPROM 12C	6		
AD02	Ошибка сенсорного экрана 12С	Статическая печь прекращает работу во всех режимах и	Свяжитесь с сервисной службой	
AD03	Ошибка потери связи с экраном SPI	блокирует всю информацию на дисплее панели.	, ,	
AD04	Ошибка потери связи			
ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей	
WD - П	РЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВИДЕО ПЛАТ	Ы РЕ1705		
WPURE	Предупреждение об окончании ресурса фильтра Unox.Pure	Это предупреждение появляется тогда, когда фильтр вырабатывает свой ресурс	Свяжитесь с сервисной службой	
WD10	Ошибки в EEPROM CRC для рецептов и параметров по умолчанию	Печь может показать неточности во время установки	Committee Cooperation Crymoon	
ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей	
AC - OL	ИМБКИ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА	•	•	
AC01	Ошибка потери связи	Мотор и вытяжной зонт отключаются	Cognitives of Sprophysobolinia in	
AC02	Предупреждение о неверных настройках основных параметров в CRC EEPROM	Мотор и вытяжной зонт отключаются	- Свяжитесь с авторизованным сервисным центром	
ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей	
WC - np	едупреждения вытяжного зон	іта	1	
WC01	Неисправность датчика дыма	Электромагнитный клапан вытяжного зонта не открывается, когда датчик температуры дыма неисправен		
WC02	Перегрев платы	Зонт продолжает работать	Свяжитесь с авторизованной службой	
WC03	Неисправность датчика дыма №2	Одна из двух вытяжных систем зонта не работает		
WC04	Разница температур между датчиками при охлаждении очень мала	Мало или нет пара в конденсаторе		
WC10	Предупреждение об ошибке в настройках параметров в EEPROM CRC	Зонт продолжает работать, но с ограничениями(в зависимости от того, какие параметры настроены неверно)		



ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей
AL - OL	ЈИБКИ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА		
AL01	Ошибка датчика температуры камеры	расстоечная камера останавливает все циклы и блокирует любые установленные	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AL02	Потеря связи расстойки с печью	параметры на дисплее.	
AL03	нет подачи напряжения 230 V к плате расстоечной камеры	расстоечная камера останавливает все циклы и блокирует любые установленные параметры на дисплее.	проверьте питающий кабель расстоечной камеры
ошибка		Влияние на устройство	устранение неисправностей
WL - ПF	РЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ	(РАССТОИКИ	T
WL01	Предупреждение об ошибке датчика влажности	Автоматическая регулировка влажности не активна, но расстойка может работать	
WL02	Предупреждение о перегреве платы		Свяжитесь с авторизованной сервисной службой
WL03	Ошибка элемента сопротивления	Расстойка продолжает функционировать	
WL10	Предупреждение о настройках EEPROM платы расстойки		
ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей
AM - OL	ШИБКИ ПЕЧИ МЕДЛЕННОЙ ГОТ	ОВКИ (ПМГ)	
AM01	Ошибка датчика температуры		
	o Errona Har inna renintepar) por		
AM02	Потеря связи печи и ПМГ		
AM02 AM03		Печь останавливает все активные циклы и блокирует все установленные параметры	Свяжитесь с авторизованной сервисной службой
	Потеря связи печи и ПМГ	активные циклы и блокирует	
AM03	Потеря связи печи и ПМГ Ошибка термостата безопасности ошибка термостата	активные циклы и блокирует все установленные параметры	
AM03 AM04 AM05	Потеря связи печи и ПМГ Ошибка термостата безопасности ошибка термостата безопасности мотора	активные циклы и блокирует все установленные параметры на дисплее панели управления.	сервисной службой
AM03 AM04 AM05	Потеря связи печи и ПМГ Ошибка термостата безопасности ошибка термостата безопасности мотора ошибка тахометра мотора	активные циклы и блокирует все установленные параметры на дисплее панели управления.	сервисной службой
АМ03 АМ04 АМ05 WM - П	Потеря связи печи и ПМГ Ошибка термостата безопасности ошибка термостата безопасности мотора ошибка тахометра мотора РЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОШИБКА	активные циклы и блокирует все установленные параметры на дисплее панели управления.	сервисной службой
AM04 AM05 WM - П	Потеря связи печи и ПМГ Ошибка термостата безопасности ошибка термостата безопасности мотора ошибка тахометра мотора РЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОШИБКА Предупреждение об ошибке датчика скорости мотора Предупреждение о перегреве	активные циклы и блокирует все установленные параметры на дисплее панели управления.	сервисной службой (ПМГ)
AM03 AM04 AM05 WM - III WM01	Потеря связи печи и ПМГ Ошибка термостата безопасности ошибка термостата безопасности мотора ошибка тахометра мотора РЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОШИБКА Предупреждение об ошибке датчика скорости мотора Предупреждение о перегреве платы ПМГ Предупреждение об ошибке	активные циклы и блокирует все установленные параметры на дисплее панели управления.	сервисной службой // (ПМГ) Свяжитесь с авторизованной

ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей
АО - ОШ	ИБКИ СИСТЕМЫ РЕВЕРСИВНО	ГО ОСМОСА	
AO01	Ошибка высокого давления	Реверсивный осмос не работает	
AO02	Ошибка низкого давления		Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AO03	Ошибка потери коммуникации		есрыченым центром

ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей				
WO - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБ ОШИБКЕ СИСТЕМЫ РЕВЕРСИВНОГО ОСМОСА							
WO01	Предупреждение о замене фильтров	Реверсивный осмос работает					
WO02	Предупреждение о засорении входных фильтров		Свяжитесь с авторизованным				
WO03	Температура платы реверсивного осмоса превысила допустимый порог		сервисным центром				

ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей				
АА - ошибки/шок-фризер							
AA01	Ошибка датчика температуры	Шок-фризер останавливает все рабочие циклы и блокирует всю информацию на дисплее.					
AA02	Ошибка реле высокого давления		Свяжитесь с сервисным				
AA03	Ошибка потери коммуникации		центром				
AA10	Ошибка в настройках параметров EEPROM						

ошибка	описание	Влияние на устройство	устранение неисправностей				
WA - пре	WA - предупреждения/шок-фризер						
WA01	Предупреждение о перегреве платы	Шок-фризер продолжает работать					
WA02	Предупреждение о загрязнении фильтра						
WA03	Предупреждение о неисправности температурного щупа	Шок-фризер работает, но нет возможности использовать термощуп в работе.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром				
WA10	Предупреждение об ошибках в настройках параметров в EEPROM	Шок-фризер продолжает работать					



Ежедневное 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, температурный щуп



Дождитесь ,пока все поверхности охладятся.

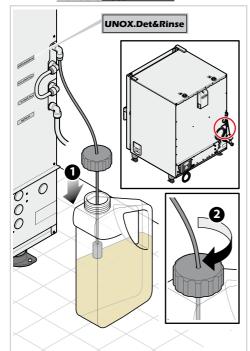
Используйте только мягкую чистую ткань, слегка смоченную в мыльном растворе. Ополосните и высушите их. В качестве альтернативы, используйте моющие средства , рекомендованные UNOX. Другие продукты могут привести к повреждению устройства и, соответственно, к аннулированию гарантии. Читайте инструкции, предоставленные производителем моющих средств.

Внутренняя часть камеры печи



Отсутствие ежедневной очистки камеры, в дальнейшем, может привести к накоплению жировых веществ или остатков пищи внутри камеры – ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!

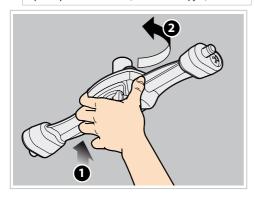
Мытье с Rotor.KLEAN™



Для по безоп

Для получения информации о действии и безопасности моющего средства **UNOX. Det&Rinse** смотрите лист с

рецактизе смотрителистс характеристиками в конце данной инструкции.



Печи оборудованы одной или двумя форсунками для мытья камеры печи.

Следуйте процедуре, описанной ниже, для корректного мытья:

1) убедитесь, что канистра с моющим средством не пуста и правильно подсоединена к трубке для подачи моющего средства.

Мы рекомендуем использовать только моющее средство UNOX.Det&Rinse производства UNOX.

UNOX.Det&Rinse – это моющее средство, разработанное UNOX, которое объединяет моющее и ополаскивающее средство в одном продукте, в противном случае их нужно покупать отдельно. Принцип работы: моющее средство **UNOX. Det&Rinse** сочетает обезжиривающее действие моющих средств и свойства ополаскивающих средств для обеспечения наилучшего результата мытья и ополаскивания камеры.

2) только для печей с вкатными тележками:: Загрузить тележку в камеру и зафиксировать ее на месте при помощи тормозов на колесах.

3) Убедитесь, что дверь печи полностью закрыта и сливная труба свободна от препятствий.



Не открывайте дверь во время цикла мытья, чтобы избежать риска травм, вызванных движением вентилятора, горячим паром или действие используемых химических веществ.

4) Scм. раздел. "МЫТЬЕ (программы мытья) и ЗАГРУЗКА ПОМПЫ (загрузка моющих средств)" на стр. 23 и запускайте программу мытья, наиболее подходящую вашим требованиям.

Форсунка может быть демонтирована, чтобы упростить процесс чистки камеры. Сделать это можно, нажав вверх и открутив ее против часовой стрелки.

Очистите форсунку мыльным раствором или средством для удаления накипи, следуя инструкциям производителя моющего средства. После очистки поместите форсунку на место,

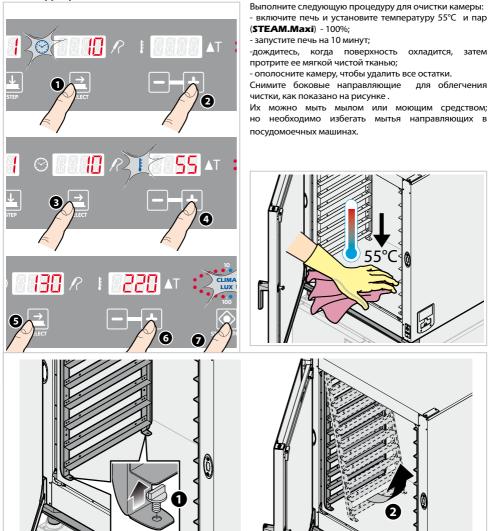
выполняя описанную последовательность действий в обратном порядке.

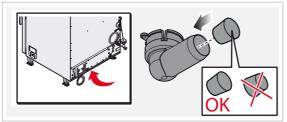


Поверхности из пластика и панель управления

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

Мытье вручную

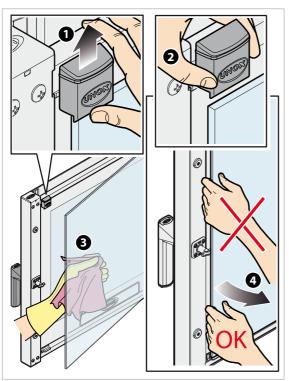




Если устройство не имеет постоянного подключения к канализации, коническая пробка, блокирующая слив из дренажной трубы, должна быть удалена перед началом любых циклов мытья.

Поместите пробку назад после процедуры мытья.

Внутреннее и внешнее стекла двери

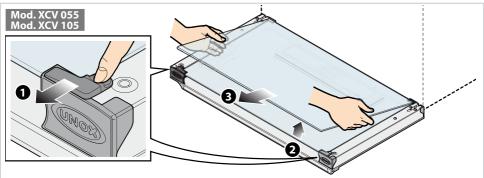


Дождитесь, пока стекла охладятся..

Для очистки используйте только мягкую чистую ткань с небольшим количеством мыльного раствора или специальных средств для стекол.

Ополосните и хорошо просушите.

Если необходима более тщательная очистка, внутреннее стекло может быть открыто, как показано на рисунке







Только для газовых печей



Устройства, связанные с удалением выхлопных газов через дымоход, должны периодически проверяться квалифицированным техническим специалистом, в соответствие с законами страны, где установлена печь.

Запрашивайте документацию после проверки.

Длительное бездействие

Если печь не используется, необходимо соблюдать следующие меры предосторожности:

- отключите устройство от электричества, водоснабжения и газа(ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ);
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной в небольшом количестве масла;
- держите дверцу печи приоткрытой.

Перед возобновлением работы:

- тщательно очистите устройство и его аксессуары (см. раздел "Ежедневное обслуживание" на стр 72);
- подключите устройство к электросети, водоснабжению и газу (ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ);
- проверьте устройство перед началом работы;
- включите устройство, произведите цикл работы при минимальной температуре в течение 50 мин. без загрузки продуктов.



Лучше всего, иметь авторизованную техническую службу(квалифицированного специалиста), которая должна по крайней мере раз в год проверять функционирование и устройства безопасности устройства.

Утилизация

В соответствии со статьей закона № 13 от 25 июля 2005,№. 151 "Реализация Директив 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC.



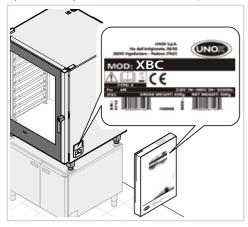
По окончании эксплуатации, продукт должен быть разобран. Продукт не может быть утилизирован с общими отходами; имейте в виду, что неправильная или незаконная утилизация продукта влечет за собой наказание в соответствии с действующими законами. Все устройства на 90 % от общего веса изготовлены из металлов, подвергающихся вторичной

переработке (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованная сталь, медь и т д): их утилизация должна производиться в электронных и электрических центрах по переработке отходов, или устройство должно быть возвращено дилеру при покупке новой единицы аналогичного оборудования. При подготовке устройства к утилизации отсоедините кабель питания и удалите все защелкивающиеся устройства во избежание травм персонала.

Свяжитесь с местным центром по утилизации для получения дополнительной информации.

Постпродажное обслуживание

В случае любых неисправностей, отсоедините устройство от электросети и водоснабжения. Обратитесь к решениям, представленными в"**Таблица F**".



Если Вы не нашли подходящего решения, свяжитесь с авторизованным сервисным центром UNOX. Обеспечьте специалистов следующей информацией:

- дата приобретения;
- данные устройства, указанные на заводском шильде;
- любые сообщения об ошибках, высвечивающиеся на дисплее панели управления (см. раздел " Самодиагностика печи" на стр 25).

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 F

Неисправность	Возможная причина	Возможное решение	Решение проблемы		
Печь полностью выключена	- нет питания от сети. - устройство вышло из строя.	Убедитесь, что устройство подключено к электросети.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром		
Внутри камеры не производится пар	- нет подачи воды. - устройство неправильно подключено к сети или емкости с водой - в емкости нет воды (если вода подается из емкости). - Фильтр для очистки воды забит примесями.	- включите подачу воды убедитесь, что устройство правильно подсоединено к сети или емкости с водой - наполните емкость водой - Прочистите фильтр.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.		
После установки времени и нажатия кнопки START / STOP печь не включается.	Дверь открыта или не закрыта полностью	Убедитесь, что дверь закрыта.	Свяжитесь с авторизованным техническим центром		
Вода стекает по уплотнительной резинке при закрытой двери	 уплотнение загрязнено. уплотнение повреждено. механизм закрытия двери расшатан. 	Очистите уплотнение мягкой тканью. Свяжитесь с техническим специалистом для проведения ремонтных работ.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.		



Сертификация

EU declaration of conformity for electrical appliances

Производитель: UNOX S.p.A.

Адрес: Via Dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere, Padua, Italy

Декларирует, под свою ответственность, что продукты:

ChefTop ™ e BakerTop™ – Serie 5E

Соответствуют Директиве 2006/42/ЕС 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 электромагнитным продуктам 2004/108/ЕС 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

и Директиве 90/396/ЕС по газовому оборудованию:

EN203-1 EN203-2-2

Гарантия

Установка продукта UNOX должна осуществляться авторизированной сервисной службой UNOX. Дата установки и модель устройства должны быть задокументированы по окончании монтажа 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 связанные с условиями окружающей среды, такими как, некачественное водоснабжение, отсутствие водоподготовки, низкое качество газа, или электроснабжение с несоответствующим номинальным напряжением или мощностью.

Также гарантия не распространяется на любые повреждения от скачков напряжения или подделки не авторизированными 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 авторизированной технической службой дилера.



Distributed by UNOX SPA Via Majorama, 22 350°10 CADONEGHE (PD) phone +39,049,8657511 fox +39,049,8657565 www.unox.com

Technical data sheet

Release 1/2012 of 23/05/2012

UNOX.DET&RINSE

SELE DRYING CLEANER FOR UNIOX OVENS

DESCRIPTION

Degreasing detergent for self-cleaning ovens. Removes oil and grease, both animal and vegetal, and even carbonized. Produces easy to rinse controlled foam and dries without leaving residue.

CONTAINS

Potassium hydroxide, a mixture of conditioning agents, amionic and non-ionic surfactants, water soluble solvents.

Safety data sheet available for professional users.

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Physical: clear liquid
Color: yellow
Ottor/ingurance: characteristic
pH (pure): 13,5 ± 0,5
density: 1,136 ± 0,010 g/ml

biodegradability: > BCF%

INSTRUCTIONS

Pour unditaited into the indicated cleaner tank or insert the draught tube directly into the tank and follow the directions provided by the oven manufacturer.

RECOMMENDATIONS

The product is classified C – Corrosive, Causes severe burns.

Read more information on regulation on the labeling and MSOS.

Handle with care and wear the appropriate personal protective equipment.

FOR PROFESSIONAL USE ONLY.

PACKING

5 liter canister into a 2 pieces carton — code 8970

Note: the product is not subject to registration under REACH, as classified as prepared according to article 3 of Regulation (EC) 1907/2006.





UNOX.Det&Rinse

Revision nr.1 Dated 23/05/2012 Printed on 23/05/2012

Page n. 1/7

170

Safety Data Sheet

1. Identification of the substance/mixture and of the company/undertaking

1.1. Product Market

Product some CHICK PHILIPPIN

1.2 Painest blackhol was of the autoforce or autoforceral was selected against

Interdeduce fall drying character. USEX cross

1.3. Debits of the supplier of the safety date wheat

مود الانتقا Name Dishiple and County

> -DECEMBER 1 ·D40 E5/46

ernal address of the comprised person exponence for the Salety Data Street

Chicago in the State of the Control of the Control

1.4. Brangaray bispitano rambar

For urgent impulsion refer to

2. Hazards identification.

2.1. Chart feeting of the autoistes or mixture.

The protect is classified as largedons pursuant to the provisions set fails in Checkers 675487600 and 128245600 and autospheric amendments and supplements). The protect has requires a safety datasets that complex with the provisions of EC Regulations 1907/2016 and enhanced amendments.

Any additional information concerning the states for insults and/or the environment are given in sections 11 and 12 of this street.

Corger Syntacks R phones

The full working of the Max (4) and hazard (4) phrases is given in section 16 of the street.

Hazard bitelling pussed to Oreches 67/54/EEC and 1994/SEC and extrement amortisms and explaneris.



256 CALSES SEVERE BLENKS.

IN CASE OF CONTACT WITH EYES, FORSE IMMEDIATELY WITH PLENTY OF WATER AND SEEK MEDICAL ADMICE. AFTER CONTACT WITH SON, WASH MOREDATELY WITH PLENTY OF WATER.

MEAR SUITABLE PROTECTINE CLOTHING, GLOVES AND EYEFACE PROTECTION.
IN CASE OF ACCOUNT OR IF YOU FEEL UNWELL, SEEK MEDICAL ADVICE IMMEDIATELY (SHOW THE LABEL WHERE POSSERLE).

POTASSIUM HYDROGUE

23 Cilian Instructu.

internation and available.



UNOX spa UNOX.Det&Rinse

Revision or 1 Dated 23/05/2012 Printed on 23/05/2012 Page n. 2/7

Acado Tim. 4 (2001, Acado Tim. 4 (1012, Acado Tim. 4 (1012) Tipo Ind. 2 (014, Odn Ind. 2 (010)

3. Composition/information on ingredients.

31 Saladaran

Internation nel reteart.

32 Maior

Confidence

Market States COME. % (2000) (CLP). AUXIPOLIGICOME 2004 CAS 56540-34-5 1-5 EC. 290-277-0 MFY POTASSEM HYDRODIE 0 0000, 300 PASS Acade Tes. 4 (800), 600 Cer. 1A (1004 5-15 CAS 1230-593

275-161-3 MEEN 279-002-00-8

2-BUTCKYETHANDL

CAS 173-76-2 ALREADY AND PROPERTY. 1-5 203-005-0

PRIEK 903-014-00-0 AMERIC SURFACTANTS CAS. 26368-634 1-5 EC NEX -EUTA KERMINALT CAS 64-02-8 ---21 20-5734 MEX Jib 1922, M Bart 1-5

To - May Track (To), To - Track (T), No - Harming th. C - Complete (A), H - Inthetion, C - Complete (A), C - Complete (A

The full working of the Mak (Fig and hazard (Fig phrases is given in section 16 of the street.

4. First aid measures.

4.1. Description of final sid summers. EYES: intgale copiously with clean, fresh water for at least 15 minutes.

Seek medical achiev.

SON: Investiging each with plenty of water. Persone at contempolar children, Children extrat allertion. What contempolar depicts appealing before using from again.

N-MALTON: Remove to open at , if treating is insgets or slopped, admittale addition regulation. Obtain immediate results in all selices. INGESTEN: Coloin immediate results inferition, instace somiting only if indicated by the stocks: Gave nothing by mouth to an encountries posson.

2. Need important apoplarus and effects, built acute and delayad. For openiums and effects caused by the contained substaces see drap. 11.

43. Indication of any immediate resolute effection and equated freehood resolute. Fellow decisals entires.

5. Firefighting measures.

5.1. Extraplishing mails.
SUITABLE EXTINGUESHING MEDIA

The editation equipment should be of the conventional black carbon clockle, from, powder and nebalised safer.

EXTINGUISHING MEDIA WHICH SHALL NOT BE USED FOR SAFETY REASONS

None in particular.

52. Special hearth arteing from the autoisms or estables.

HAZARDS CAUSED BY EXPOSURE IN THE EVENT OF FIRE

Concilerative controlles protects (carbon calde, tests protects protects, etc).

5.3. Advice for Findighters. GENERAL INFORMATION

terative. In constitution of the containes in present product decorposition and the description of substances potentially hazardous for health.

Alonys was full the presention gear. Called exhippitating under to present it from dichting into the sense system. Dispute of containing to make the exhibition and the remains of the tre according to applicable egulidation.





UNOX.Det&Rinse

Revision nr.1 Printed on 23/05/2012 Page n. 3/7

SPECIAL PROTECTIVE ROLLENGED FOR ENE-RIGHTERS

Hardel with wher, Report children (Report judici and toucers with chaps around arm, legs and wain), work gloss (Report, culpred and deterrit, a deposited max with German covering the whole of the operator size or a self-regulator test-position in the event of large

Accidental release measures.

i. Perenni presultan, probetho apiparet uni margancy presidero. Yieur apropriate proteche equiparet. Send anny indiction vito are not suitatly equipped. Lie bredhing equipment flums or postes are nisseed into the air. Block the issinge if there is no based. Do not handle duraged contains so the isolad protect before durang appropriate policitie gen. For intension or risis to the enformental and health, respiratory fact policition, verificition and personal profession expenses, refer to the other sections of this street.

6.2 Organization promition.
The probab material provide the severe, water under, ground under and religitiously gross. Other the product well with order after coloriton.

يد والمداد المداد المدادات من الأداد المدادات

For liquid products, costs into a collectic continuer (trade of malestal and incomposition with the product) and costs up any basical product with absoluters. Each collectial (sense), electrically collection (sense) and deputed in collection (sense). For solid product, use spent proof mechanical looks to collect the large product product and place in picket conditions. If here are no contraintisalism, use jels of water to elemente product residues. Make sure the leadings after surel about Conformated material strend be disposed of in compliance with the provisions set for it is paint fig.

4. Patennos in other auctions. Any internation exponential protection and disposal is given in continue 8 and 13.

Handling and storage.

l. Proceedieus for web terrelling. Store in classed, labelled containers.

Considers for only always, including any incompatitiff.
 Normal always conditions effect particular incompatitifies.

7.3. **Specific and employ**.

Information not available.

8. Exposure controls/personal protection.

L1 Corio promise.

Name	Type		TWA/8h		STEL/15min	T	
			mg/m3	ppm	mg/m3	ppm	
POTASSUM HYDROSIDE	TLYACGH				2 (C)		
	OH.	R.			2		
	WEL.	LK			2		
2-BLITCKYETHWED.	TLYACGH			20			9 in
	OH.	围	98	20	246	50	Sin
	OBL.	R.		20			Side
	WEL	LIK		25		50	Skin

C-CHLING.

12 Empara carista.

As the use of adequale installs equipment must always late priorly over personal profession equipment, make sure that the workplace is well always extend to expend on the product better the always extend to be product better the pervised ecolulars exposure irrestrate a suffatie respisatory lact potentim must be used. See product latel for insert details during use. Ast your chemical substance supplies for adulte when choosing personal protection equipment, Personal protection equipment must comply with the sules, in timer indicated below

HANDPROTECTION

Poies! bands with category III (ef. Directive EMERICES and standard EN 374) work gines, each as from in PAP, butyl, fluorestatomer or equivalent. The following should be considered when choosing more globe malerial degradation, bestings hores and permedian. Work glove existance to preparations about the elected betweenex and continue unpredictative. Gloves: Find deprediction the churches of exposure. EYE PROTECTION

Wer had that or probable that by the with addy'd gaggles (et. clarited EN TiG. SKIN PRITIECTIVI

West calegory III protectional tempeters extremely and salety furthers (not. Directive EMEASCEE and character EM 344). West body with excepand water after resport to proceeds.

SD6 8PY 1603



UNOX.Det&Rinse

Dated 23/05/2012 Printed on 23/05/2012 Page n. 4/7

RESERVICES PROTECTION

If the theoretic value for one or now of the actual cosponent in the preparation to daily exposure in the exciptance in a faction exhibitated by the company's presention and protection service is exceeded, were a mask with an E or universal filer, the class (1, 2 or 3) of which must be closen according to the limit conservation of use (ref. standard EN 141).

The use of baseling potection equipment, such as masts, with organic support and dustinist cartifogs, is measured in the absence of festimal measures indirect exposure. The protection provided by masts is in any case limited.

If the autobase in quantum is colories or its observe freshot is higher from the estable exposure initiated in the exemploisance exposure levels are uniform or the colorisation of outgoin in the workplace is less from 17% volume, more extraorisated, operational. compressed at breshing apparatus (ef. standard EN 137) or feels at hose breshing apparatus for use with All face most, half most or productive (ef. standard EN 138).

أدائها

As energy eje waiting and show spales must be provided.

Physical and chemical properties.

1.1. Information on basic physical and character properties.

Apprents:		والبارة والمحدد
Criter		cicae yelion
Debur		da a kak
Delaur Brestrakt.		Noi avallable
pH.		135 # 05.
Helingor Hessing point.		Noi available
Balling paint.	•	100 T.
Chillian range.		Noi avallable
Rach point.		Noi applicable.
Depositor Rate		No available
Parinatilly of solids and gases.		Noi available
Lover inflammability limit.		Noi available.
Upper inflammatilly limit.		Noi available
Lover explosive limit.		No malable.
Upper explosive limit.		Noi available
Wpur peace		Hai avallable
Vapour density		No available
Spirit garly.		1,136 # 0,010
Schooling		saintie in water
Patitor cuelidad: nadantikala		Noi available
igilian languaduse.		Noi available
<u> Čeorganiko izrganiko:</u>		Noi available.
Victority		Noi available

Resche Properties 12 Cilian Internation.

Not available

10. Stability and reactivity.

Tree aeró priestr tals o escionario des absinos la noral conflos d'un.

2-BLICKYETHWOL: decreases in the process of heal.

192 Chardesi abati biy.

The protect is static in normal conditions of one and storage.

16.3. Penalitify of Incording specials.

The suppose may also form explosive michaes with the air.

POTASSIUM HYDROSOC allacis atumbium, ilu, isati and zinc. Resuls diderilly ultimatis. 2-BUTORYETHANDU: sau read dangenusly ulik atumbium, caldising agents. Forms percette ulih atr.

194 Conditions to motif.

Antional saling, electrically distange and all concess of lython.

POTASSUM HYDROSDE saled lanes and heal

2-BUTCHYETHWOL: acid encoure forcures of heat and material flames.

POTASSEM HYTERORICE Adds, melais, some planks and adder, unler, hatograded hydrocators and maleic anitydate.

Noi available

18.6. Herophus decomposition products.

In the executor tremal decomposition or the, suprans potentially dangerous to testit may be released.





UNOX.Det&Rinse

Revision nr.1 Dated 23/05/2012 Printed on 23/05/2012

Page n. 5/7

POTASSUM HYDROSIDE: When balled, it develops plaughtine. Above decomposition temperature foots polarature outde turnes may develop. 2-BUTCKYETHWOOL: hydrogen.

11. Toxicological information.

11.1 hibrailim or hateriogical ellects.

This product is consider and causes serious burns and vesicles on the silm, which can arke even after exposure. Burns are very stright and paint. Upon contact with eyes, it may cause serious horn, such ascormon pools, its leaders, investible eye obtaclion. Possible separate causic for the respiratory spicers and may cause patronary extens, whose symptoms sometimes aline only after some hours. Exposure symptoms may include sting, cough, astima, layinglis, respiratory districts, issuess and deliness. If continued, if may cause moult, including the majority patronary in continued and conceptings forms, address, districts, extends, and, conceptings, party calculation of the gaster-intention fract in طالحم منة

POTASSIUM HYDRORIDE LDSD (Craft 270 mg/kg/Raft 2-BUTCKYETHWNDL LCSD (Matalian): 2,21 mg/4h Raf LDSD (Dennal): 600 mg/ng Rathili

Ecological information.

Lie his postel according to good waiting practices. Audit filering, inform the competent authorities, should the protoch each malescape or excess or contaminate soil or vegetation.

12.1. Toxicily. Internation not available.

122 Perioleman and depo Internation not available.

123 Rosensia 2. Bosoveniške poletis. Irkanika nel asikbir.

124. Mobiliy in sol. Internation not available.

12.5. Remails of PBT and vPvB assurance. Internation red available.

Internation and available.

13. Disposal considerations.

Reuse, when possitie. Product existives whould be considered special househous wade. The househouse combining his product whould be excluded according to applicable equilibrius. Clapsool must be performed through an authorized mode management time, in compleme with reduced and local equilibrius.

CONTRAINSTED PROCAGNIS

Contaminated partiaging must be exceed or disposed of in compliance with multipast scale management regulations.

14. Transport information.

These quots must be transported by whiches authorized to the carriage of dangerous guots according to the provisions set out in the current collect of the Crote of International Carriage of Dangerous Guods by Resol (ANR) and in all the applicable national regulations. These guots must be packed in their original packagings or in packagings, made of malertate restaint to their content and and resorbing dangerously with it. People busing and unlocating dangerous guots must be feather on all the debt debting from these substances and until authors the feather on all the debting from these substances and until authors the feather on all the debting from these substances and until authors from the betalen in case of energy of calculate.



UNOX.Det&Rinse

Revision or 1 Dated 23/05/2012 Printed on 23/05/2012 Page n. 6/7

Road and not berepart:

AUTORIO CLASS UNC 1719 Pacifing Group: a Nr. Kenter: æ

United Quantity. Turned resident code. LD/22

(E) Calestic alkali ligijio, n.d.s. (Potasseminydrodole) Paper Shipping Name:

Combage by one (chipping):

a UNC 1719 Parting Group: Labet FA, SB 88

Marke Policial Pages Shipping Name: CAUSTIC ALKALI LICUIL N.D.S. (POTASSEMHYDROSCIE)

Transport by at:

LINE 1719 IATA: a Parting Group:

Labet 8 موحدا

Periographic Instructions: 813

Special Instantions. ASI Calistic alkali ligijo, n.d.s. (Potassijah Pydrobote) Paper Shipping Name:

15. Regulatory information.

151. Saldy, built and any transmist regulation/legislation specific for the exteriors or extens.

Server rates y.

Residual establish in the constant or contained establishment manuscript Across 1991 in EC Residual 1997/2005.

3

Autologics in Constale Ltd (Art. 99 REACH).

Administration in the Company of the

Hollingscominis. Yighers exposed to this chemical agent must not undergo health chesis, provided but audiable dat-assessment data prove that the data retalest to the morters' health and safely are modest and that the SEZMEC directive is respected.

Matering critiy:

30 L

<u> Ingralia is accession Republica (EC) No 648/2014</u>

programies, arterio entacianis, con terio entacianis, EDTA entere sufbasines 5%

152 Charlest wilely assessment.

No decrical cately assessment has been processed for the nickey and the catelances if contains.

Test of based (H) indisalizar mentioned in section 2-3 of the street.

Aude Tox. 4 Bits Cov. 1A Eye left. 2 Acade leakely, estegary 4 Stin carption, category IA. Eye intalion, category 2 Sidn Indiana, calegory 2 Main India 2 Harmful if infailed. Harmful in contact with altr.





UNOX spa Rotor.DET

Revision nr.1 Dated 23/05/2012 Printed on 23/05/2012 Page n. 7/7

Hamild II socionesi.

Cause seem sith burn and eje damage. HOTA

Text of this (4) phrases mentioned to section 2-3 of the sheet.

HARVELL BY BHALATION, IN CONTACT WITH SIGN AND IF SWALLDWED. HARVELL IF SWALLDWED. PER 2107 R22

CAUSES SEVERE BURNS. **FOLIATING TO EYES.** FORTATING TO EYES AND SKIN. FOSK OF SEROUS DAWNEE TO EYES.

GENERAL BELLOGRAPHY

- Orable 1994563 and bilaning arrestments
 Orable 6/50/662 and bilaning arrestments and adjustments
- 3. Regulation (EC) 1917/2016 (REACH) of the Buopean Parlament
- 4. Regulation (EL) 12/22208 (CLP) of the European Politament
- 5. Regulation (60) 7902009 (IAIp. CLP) of the Burgeon Parlament 6. Regulation (60) 4532010 of the Burgeon Parlament
- 7. The Mest Index 10th Editor
- B. Handing Createst Safely
- 9. Nath-Registry of Tools Ellects of Chemical Substances.
- 10. NPS Fiche Technologique (colonisgical sheet) 11. Pally Industrial Hygiere and Technology
- 12. N.I. Sax Cargerons properties of Industrial Malertals-7, 1969 Edition

Note for mass.

The information contained in the present street are based on our own immutestate or the text ventom. Deers must verify the suitability and thousaptness of provided information according to each specific use of the product.
This document must not be regarded as a quaranties on any specific product proposity.
The use of this product is not subject to our direct contact threetone, users must, under their own responsibility, comply with the current health and

salely last and equitions. The produce is extend from any labelly arting from improper uses.









UNOX S.p.A. Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy Tel.:+39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

