



**Инструкция по эксплуатации**

**РУССКИЙ**

**XVC-XBC**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед использованием прочитайте инструкцию**



<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
ВСТУПЛЕНИЕ	4
ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ	4
ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ	5



<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ</b>	<b>8</b>
--------------------------------	----------



<b>ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ</b>	<b>44</b>
------------------------------------	-----------

## ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель,  
мы благодарим Вас за приобретение печи / аксессуара **ChefTop™/BakerTop™**.

Печи **ChefTop™/BakerTop™** сочетают новейшие технологии UNOX и гарантируют отличную производительность на небольшом занимаемом пространстве в сочетании с простым управлением в любых условиях и при любой загрузке.

Печи **ChefTop™/BakerTop™** разработаны на основе последних запатентованных технологий UNOX, являющимися результатом сотрудничества с ведущими шеф-поварами и научно-исследовательскими институтами.

Широкий спектр аксессуаров делает печи разносторонними и позволяет оптимизировать их для различных кухонных процессов.

Печи **ChefTop™/BakerTop™** доступны в электрической и газовой версиях.

Мы рекомендуем Вам внимательно прочесть данное руководство с целью ознакомления со всеми рекомендациями по работе и обслуживанию печи и ее функционалом.

**UNOX S.p.A.**

**Покупатель:**

**Установщик:**

**Дата установки:**



## Вступление

В данном руководстве даны инструкции по установке и эксплуатации печей линейки **ChefTop™** и **BakerTop™**.

Печи **ChefTop™** и аксессуары к ним позволяют полностью реализовывать различные ПРОЦЕССЫГОТОВКИ, 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: 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.

**BakerTop™** и его комплектующие позволяют создать станции для выпечки 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 600x400.

## Значение пиктограмм



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



Опасность возгорания!



Опасность электрического шока!



Прочитайте руководство по эксплуатации



Опасность получения ожога!



Советы и полезная информация



Значок защитного заземления



Значок эквипотенциальности



Обратитесь к другому разделу

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 печей.



Инструкции, действительные только для настольных печей.



Инструкции, действительные только для напольных 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 Unox от любой ответственности.



### ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ

- **Устройство должно быть установлено в местах:**
  - которые соответствуют действующим требованиям;
  - которые имеют подходящую 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 удушья.
- **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;
  - 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 (CO, CO<sub>2</sub>), зафиксировав полученные значения на устройстве. Измерения должны быть проведены техническим специалистом и не должны превышать значения по CO выше, чем 1000 ppm.



## Требования безопасности для оператора

- **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 детьми в возрасте от 8 лет и выше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем или получили инструктаж по вопросам использования устройства безопасным способом и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание не должна производиться детьми без наблюдения взрослых.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с устройством.
- 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, водо- и газоснабжения (🔥 только для газовых печей) 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 выше 60°C - 140°F).
  - Если нужно открыть двери, осуществляйте эту операцию медленно и с осторожностью, поскольку из камеры выделяется высокотемпературный пар.
  - Надевайте термостойкие перчатки или прихватки для перемещения контейнеров, аксессуаров и других объектов внутри камеры печи.
  - Соблюдайте осторожность, извлекая противни с продуктом из камеры печи.



### 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** тележек, поскольку противни могут содержать горячие жидкости, которые могут выплеснуться, а тележка может опрокинуться (например, если она перемещается по неровному полу или через дверь).
  - Извлекайте шуп из продукта прежде, чем вынимать емкости из печи и помещайте его во внешний держатель для шупа. Перед извлечением емкостей убедитесь, что провод термощупа не препятствует этому. Беритесь за шуп 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 крышкам для вентиляторов, вентиляторы и тэны имеют высокие температуры во время работы устройства и до полного его охлаждения.
- Не открывайте дверь во время цикла мытья, чтобы избежать риска травм, вызванных движением вентилятора, горячим паром или действие используемых химических веществ.



### РИСК ВОЗГОРАНИЯ!

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



### РИСК ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ШОКА!

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



### ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ

- **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 ПО УСТАНОВКЕ



## Содержание

Распаковка	9
Проверка содержимого упаковки	12
Приступая к работе	13
Удаление защитной пленки и силиконового колпачка	13
Удаление тормоза тележки	13
Установка	14
Требования к зоне установки	14
Требуемые расстояния от устройства	16
Установка - НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ	17
Установка: на пол или на передвижном стенде	17
Установка: подставки	18
Установка на неоригинальной подставке (например, стальные столы, и т. д...)	18
Закрепление на оригинальных подставках UNOX	18
Установка одного устройства на другое ( <b>MAXI.Link</b> )	20
Позиционирование - НАПОЛЬНЫЕ ПЕЧИ СО ВКЛОННОЙ ТЕЛЕЖКОЙ И БЕЗ НЕЕ	21
Выравнивание устройства по уровню	21
Регулировка	23
Регулировка закрытия двери	23
Подсоединение к электричеству	25
Проверка	26
Адаптация к другому напряжению	26
Замена основного кабеля питания	26
Подключение к газу	27
Подключение к системе газоснабжения	27
Адаптация к другому типу газа	28
Пост-проверка соединений	30
Подсоединение к сантехнике	31
Сантехника:	31
Подключение к водопроводу	32
Сантехника: мероприятия	32
Сантехника	33
Подключение к водопроводу	33
Сантехника: слив в канализацию	34
Выхлоп (только для электрических печей)	37
Дым и выхлопные газы (только для электрических печей)	38
Процедура сброса настроек печи (зарезервировано только для сервисных специалистов)	39
Подключение стыкуемого оборудования ( <b>MAXI.Link</b> )	40
Соединение устройства с кабелем RJ	40
Настройка печей как "ГЛАВНЫХ" или "ЗАВИСИМЫХ"	40
<b>UNOX.Link</b>	42



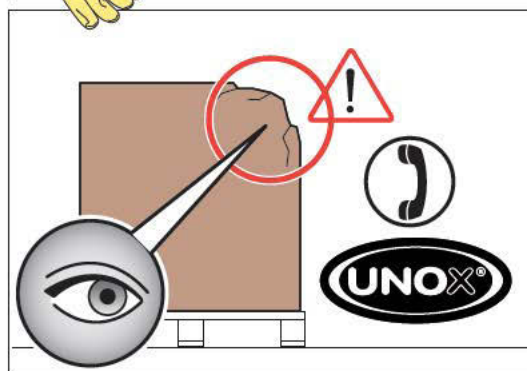


Перед установкой устройства внимательно прочтите раздел «Требования безопасности» на странице 5) и раздел «Вступление» на странице 4).  
Во время установки пользуйтесь специальной защитной одеждой (обувью, перчатками и т. д.)

## Распаковка

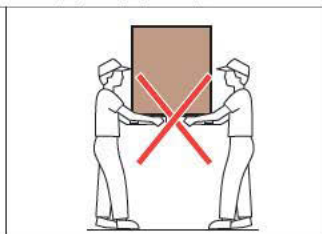
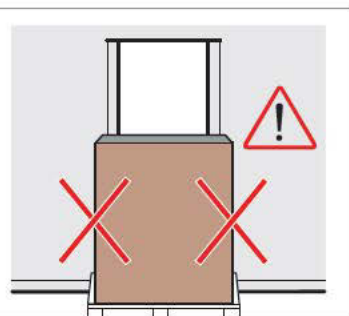
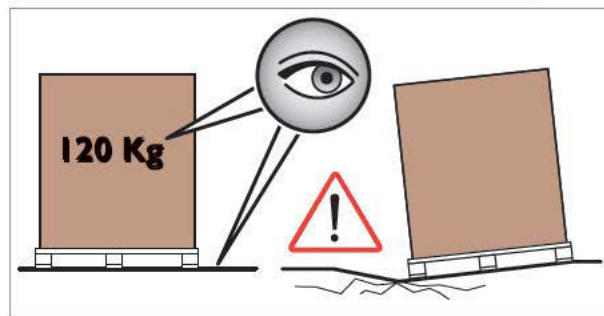


Проверьте упаковку при приемке на наличие видимых повреждений. Если повреждения обнаружены, немедленно свяжитесь с производителем и НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ устройство.



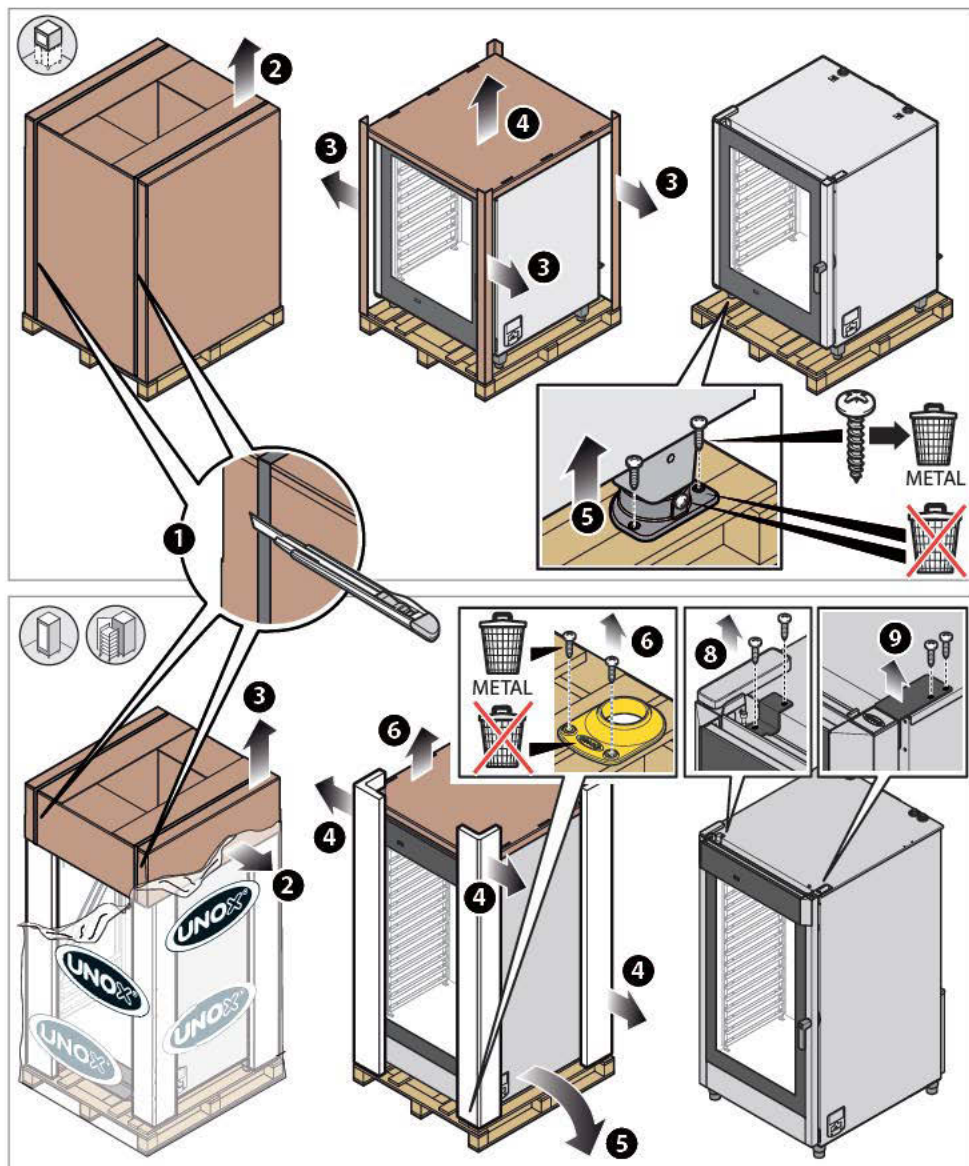
Перед перемещением устройства в точку установки убедитесь, что:

- 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

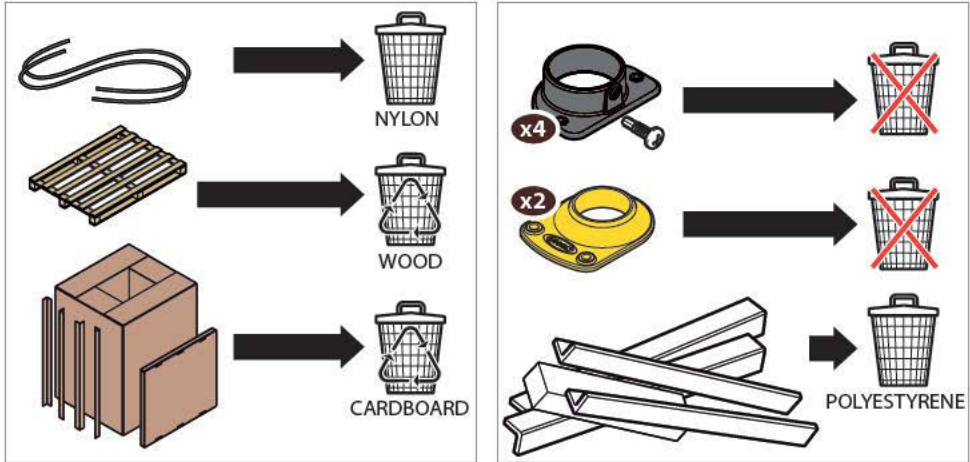




Упаковочные материалы, представляя потенциальную опасность, должны храниться в недоступном для детей и животных месте и должны быть утилизированы в соответствии с правилами местности, где устанавливается устройство.

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.





## Проверка содержимого упаковки



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



### НАСТОЛЬНЫЕ ПЕЧИ

- печь, готовая в части задней стенки к:
  - подсоединению к электричеству (кабельпитания уже в комплекте);
  - сантехника (шланг подачи воды, механический фильтр, невозвратный клапан 3/4 уже в комплекте);
  - подсоединение 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" (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 БЕЗ ТЕЛЕЖЕК

- печь, готовая в части задней стенки к:
  - подсоединению к электричеству (кабель питания уже в комплекте);
  - сантехника (шланг подачи воды, механический фильтр, невозвратный клапан 3/4 уже в комплекте);
  - подсоединение 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, 1 конический колпачок для отверстия для слива).
- 2 форсунки для метана и наклейка с параметрами (🔥 только для газовых печей)

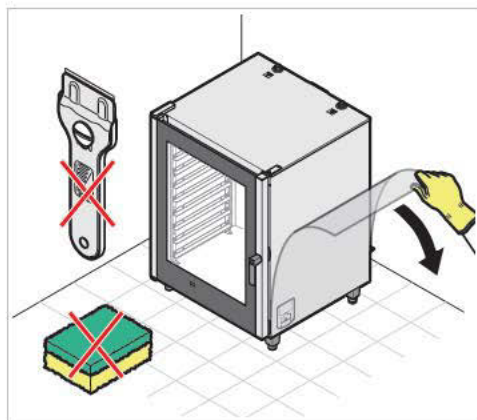
Свяжитесь с производителем устройства при отсутствии каких-либо из перечисленных компонентов.



Различные вспомогательные профессиональные инструменты доступны как дополнение для печей **ChefTop™** и **BakerTop™**: свяжитесь с UNOX для получения дополнительной информации.

## Приступая к работе

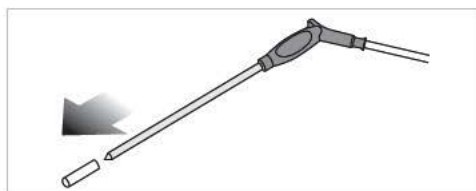
### Удаление защитной пленки и силиконового колпачка



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



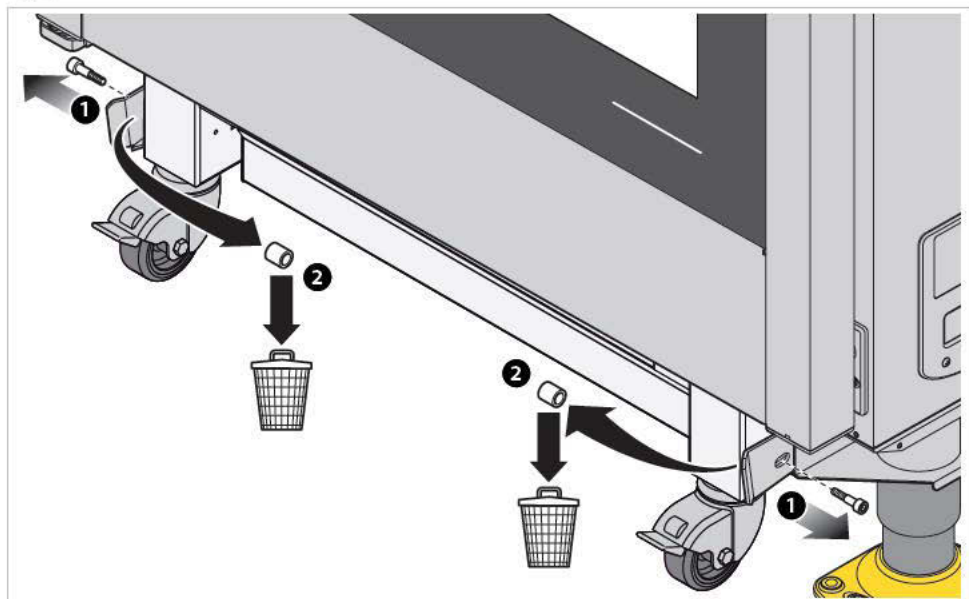
Удаленная пленка представляет потенциальную опасность и должна храниться в недоступном для детей и животных месте и утилизироваться в соответствии с правилами страны, где устанавливается устройство



### Удаление тормоза тележки



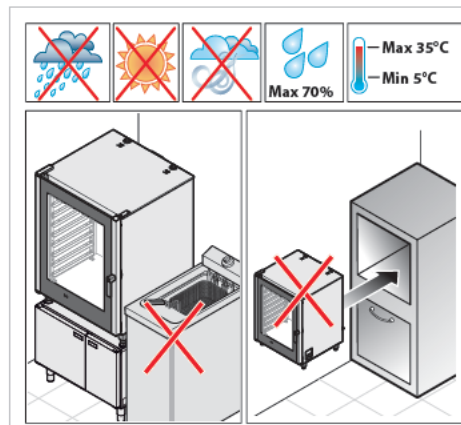
НАПОЛЬНЫЕ ПЕЧИ С ТЕЛЕЖКАМИ





## Установка

### Требования к зоне установки



Устанавливайте устройство в местах:

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

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 **Дым и выхлопные газы** (на странице 38).

Таблица 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



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. «Таблица А» и «Таблица В»).



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

Таблица В

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	869X1206X2072	220
XVC 705E	750x773x1042	86	XVC 1215EG	860x1135x1105	170
XVC 705EP	750x773x1042	86	XVC 4015EG	866X972X1866	200
XVC 505E	750x773x895	79	XVC 915EG	866X972X1866	206
XVC 505EP	750x773x895	79	XVC 715EG	750x773x1254	100
XVC 305E	750x773x707	62	XVC 515EG	750x773x1107	93
XVC 305EP	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 / XVC915EGL / XVC705EPL / XVC705EPL / XVC715EGL / XVC305EPL / XVC305EPL / XVC315EGL

печи BakerTop™ с открытием двери слева направо: XBC1005EPL / XBC1015EGL / XBC905EPL / XBC915EGL / XBC805EPL / XBC815EGL / XBC605EPL / XBC615EGL / XBC405EPL

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

Рисунок демонстрирует требуемые подводы:



электросоединение



сантехника



подключение к газоснабжению



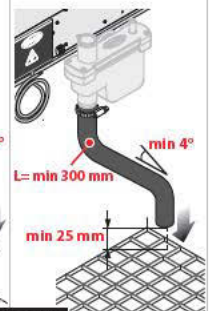
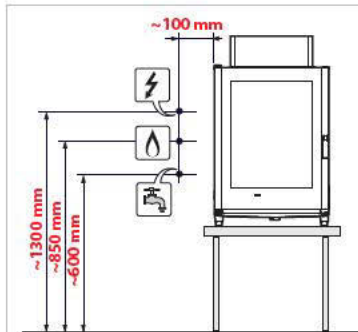
**В случае приготовления большого количества жирной пищи, соблюдайте меры предосторожности, описанные в пар. Сантехника: слив в канализацию на стр. 34.**

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К КАНАЛИЗАЦИИ

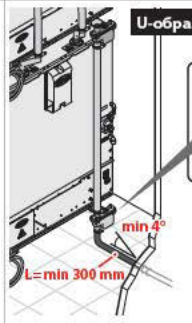
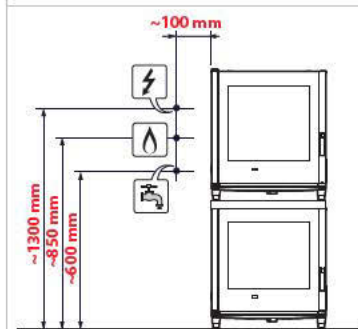
Слив в стене <sup>(1)</sup>

слив с отдельной воронкой

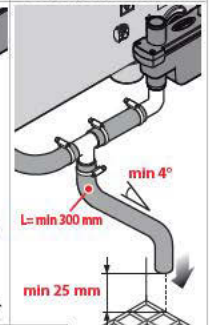
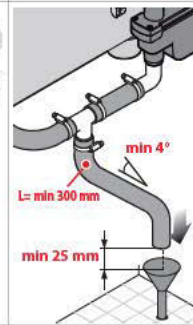
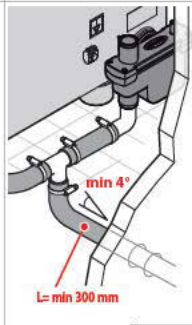
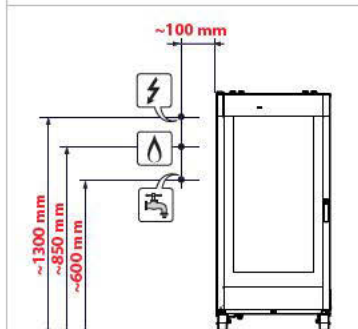
напольный слив



**U-образный сифон не идет в комплекте**



**U-образный сифон не идет в комплекте**

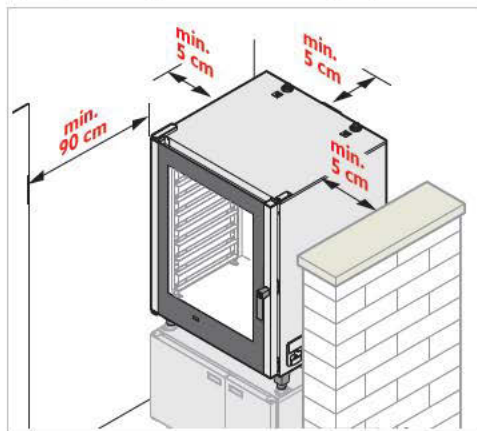


**U-образный сифон идет в комплекте**

(1): Выход сливного отверстия, расположенного в стене, должен иметь воздушный зазор не менее 25 мм.



## 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. Смотрите схему ниже.



По требованиям безопасности, верхний противень НИКОГДА не должен быть расположен на высоте, превышающей 160 см.

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

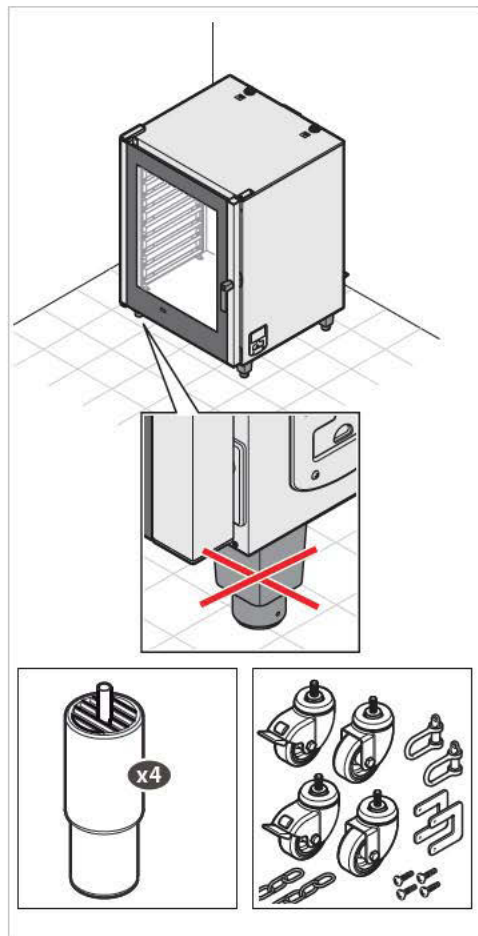


## Установка - НАСТОЛЬНЫЕ МОДЕЛИ

Настольные модели печей могут быть установлены:

- на колеса (используя оригинальную опцию Unox-комплект колес);
- на собственные или оригинальные стенды UNOX;
- в колонны с другими устройствами UNOX (**MAXI.Link**);
- на пол (используя оригинальный комплект ножек Unox).

### Установка на пол или на передвижном стенде



Пол под устройством должен быть:

- теплостойкие и невоспламеняющиеся;
- идеально ровным;
- иметь плоскую ровную поверхность;
- способной выдержать вес устройства при условии полной загрузки не подвергаясь деформации и разрушению конструкции.

### Позиционирование: настольные печи

НЕ устанавливайте устройство непосредственно на пол. Снимите пластиковые ножки с устройства и установите стальные поддерживающие ножки высотой 140 мм. Для получения более подробной информации по установке комплекта ножек, свяжитесь с UNOX. Изучите инструкцию, поставляемую в упаковке с комплектом.

### Установка: на передвижном стенде



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

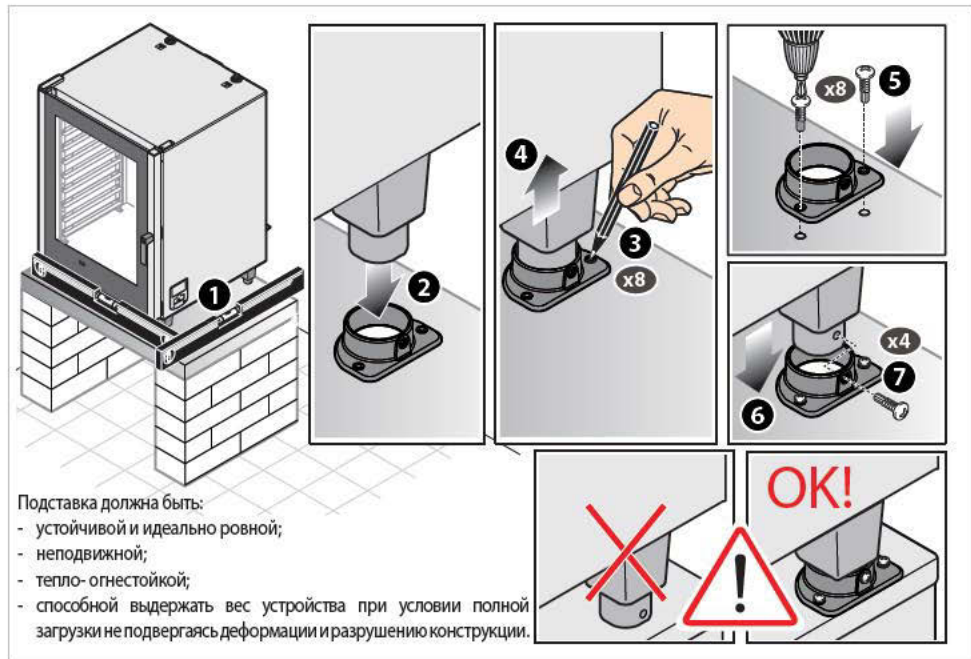


## Установка: подставки



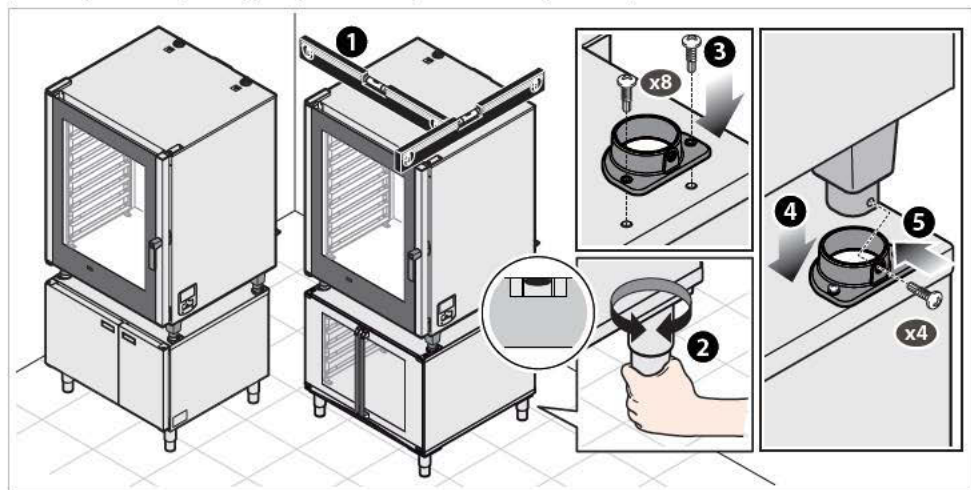
Перед закреплением печи на стенде производителя или неоригинальном стенде всегда следует убедиться, что его структура абсолютно ровная, используя уровень (электронный или механический). Если это не так, то оригинальный стенд нужно выровнять при помощи изменения высоты ножек, регулируемых по высоте, избегая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

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

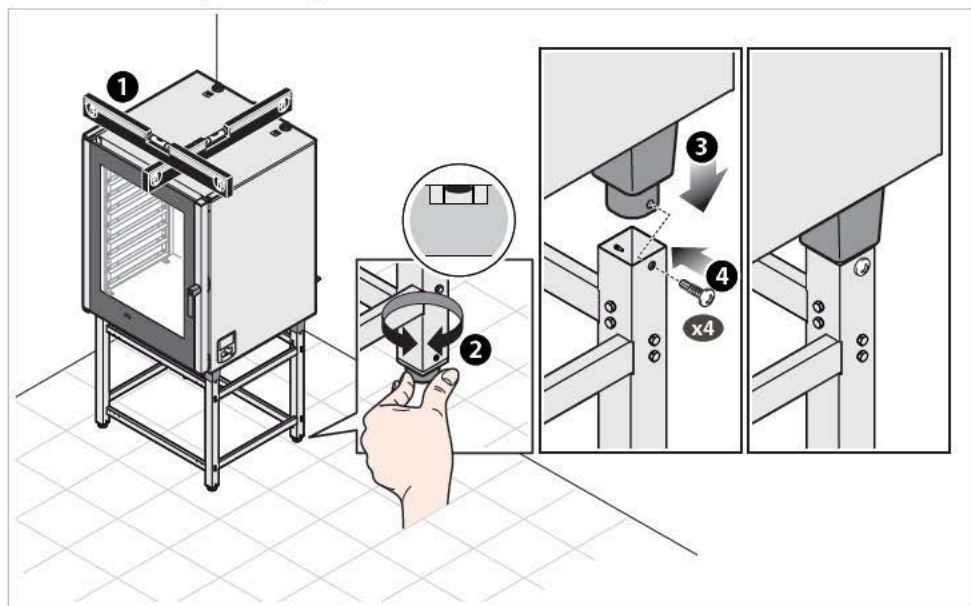


## Закрепление на оригинальных подставках UNOX

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



Закрепление на оригинальных подставках UNOX  
(UNOX - высокий открытый стелд)





## 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.

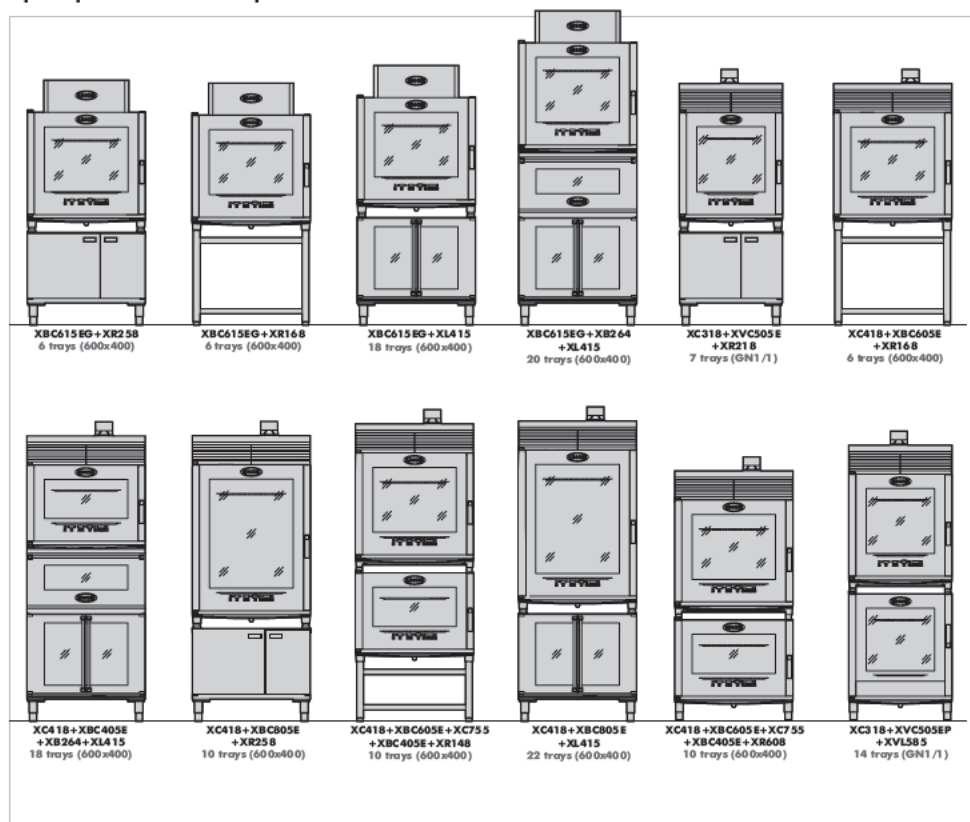


Стыковочный комплект также содержит кабель U-образный сифон и тройник для подсоединения нескольких устройств к одному источнику водозабора.



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 "Подключение стыкуемого оборудования (MAXI.Link)" на странице 40.

### Примеры возможных вариантов колонн:



Позиционирование -  **НАПОЛЬНЫЕ ПЕЧИ СО ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКОЙ И БЕЗ НЕЕ**

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

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

**Выравнивание устройства по уровню**

❶ Убедитесь, что длина диагоналей камеры печи одинакова; если нет, то это означает устройство не выровнено -> ❷ выровняйте его, изменяя высоту 4 ножек.

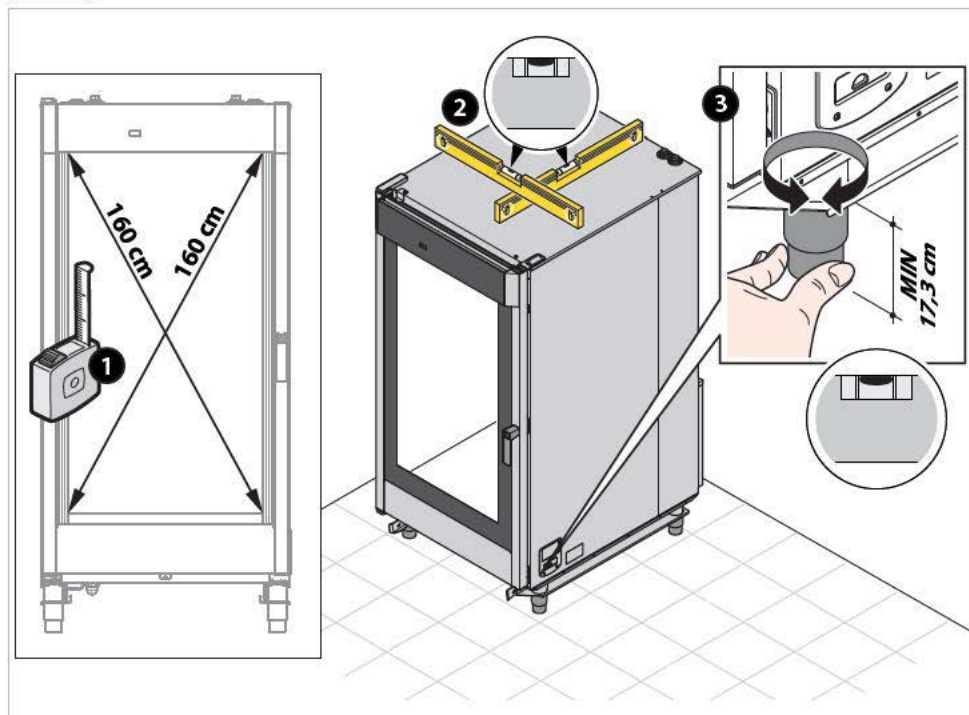
Минимальная высота от земли должна составлять 173 см для обеспечения тележке легкого доступа в камеру.

Выравнивая 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

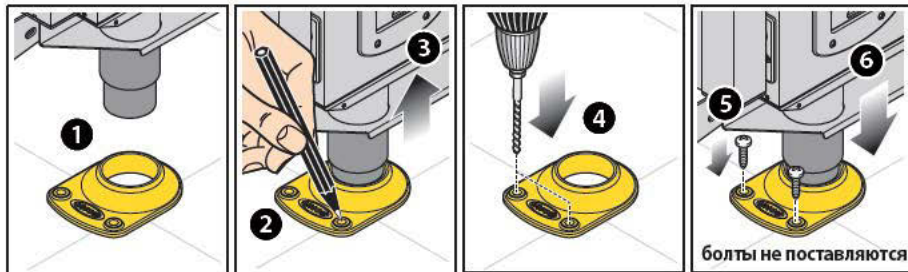


**Завершите необходимую регулировку, обязательно зафиксировав 4 передних крепления на полу чтобы избежать опрокидывания (см. схему на следующей странице).**

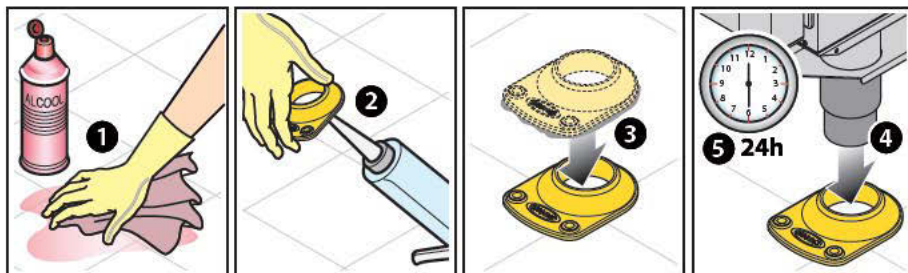




РЕШЕНИЕ А



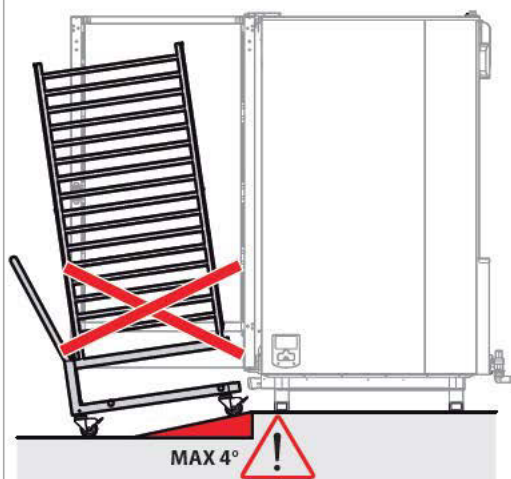
РЕШЕНИЕ В

**только для напольных печей с тележками**

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



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

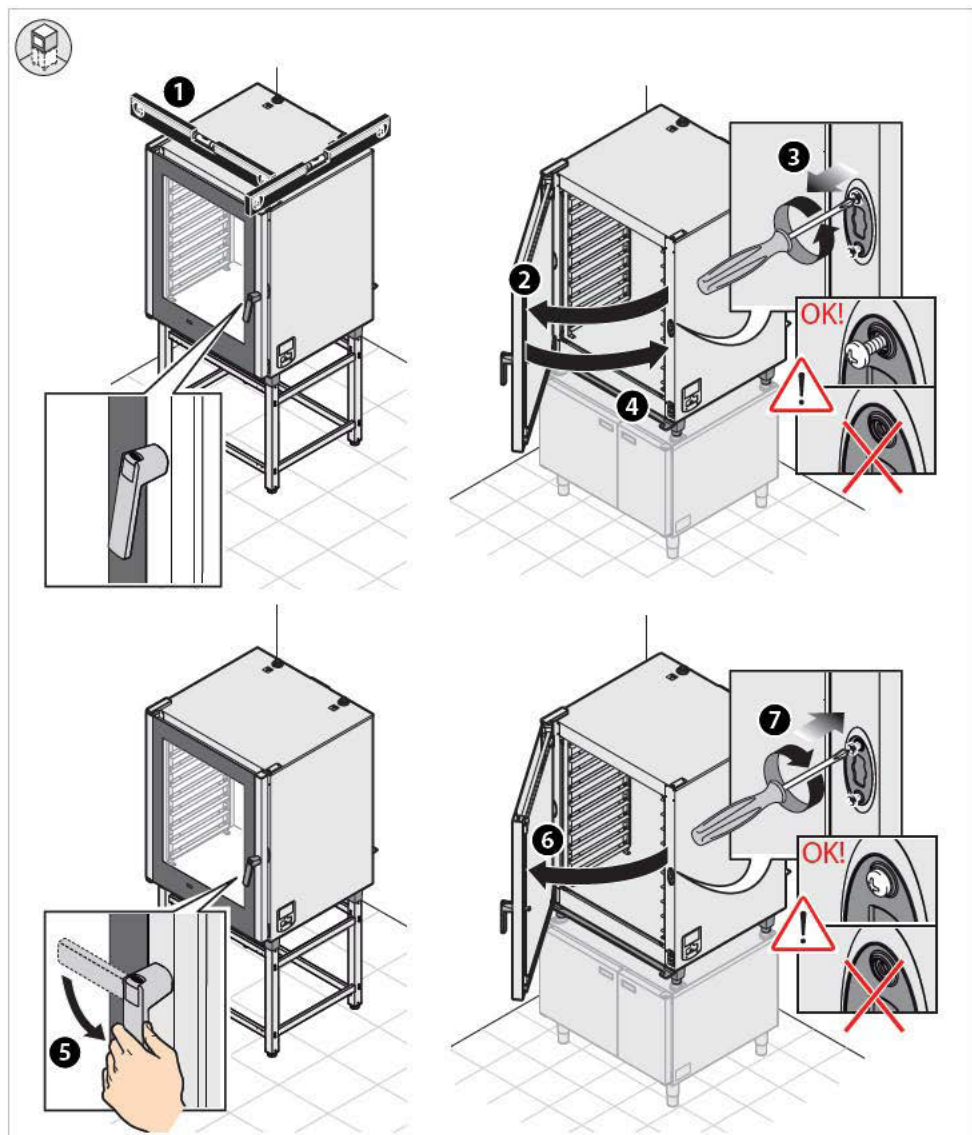


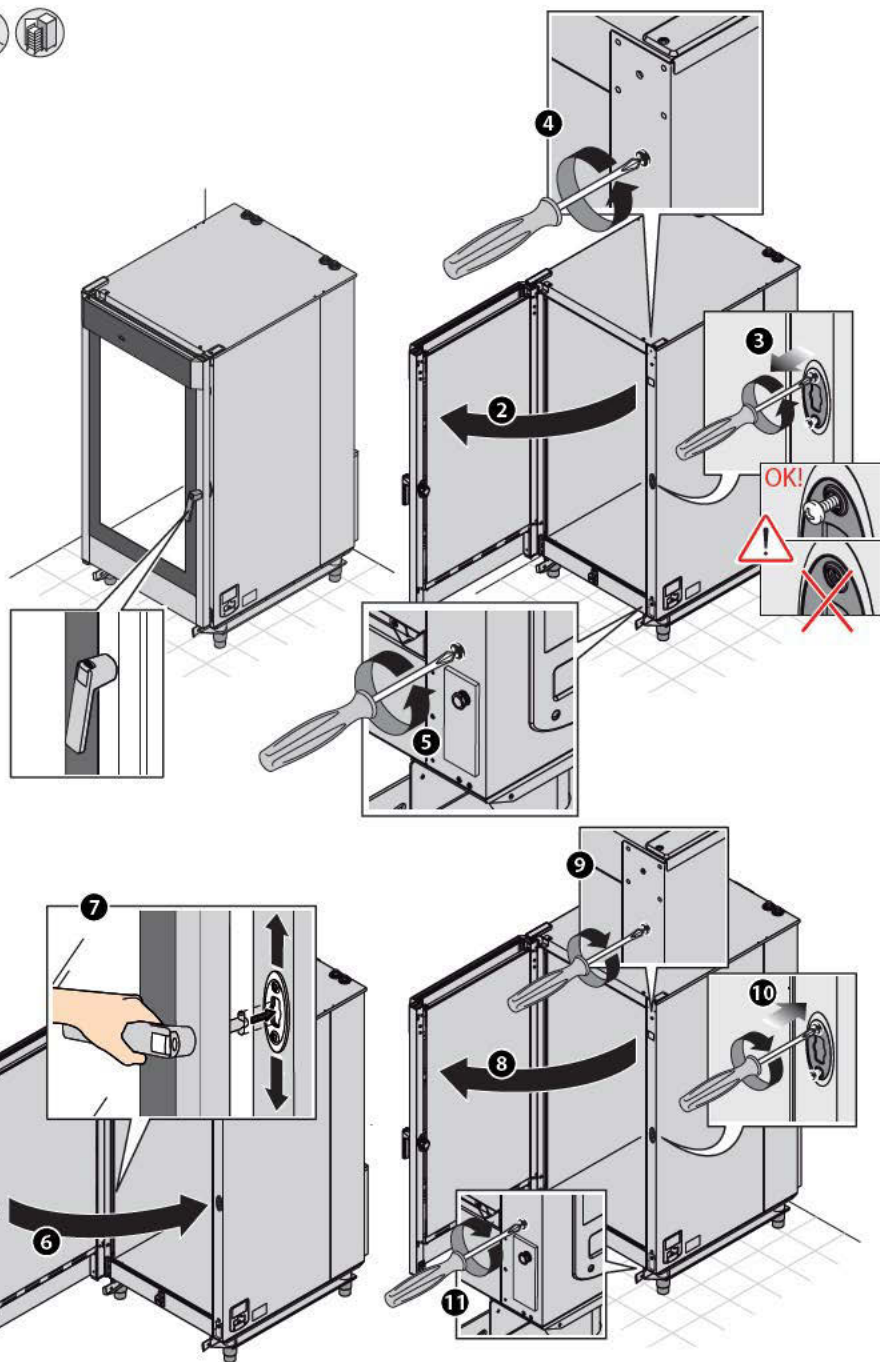
## Регулировка

### Регулировка закрытия двери

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

- 1 убедитесь, что устройство выровнено по уровню, используя механический или электронный уровень;
- 2 7 если устройство выровнено, отрегулируйте дверной замок, как показано на следующих рисунках. Если проблема сохранится, повторите процедуру, ослабив крепежные винты дверного замка







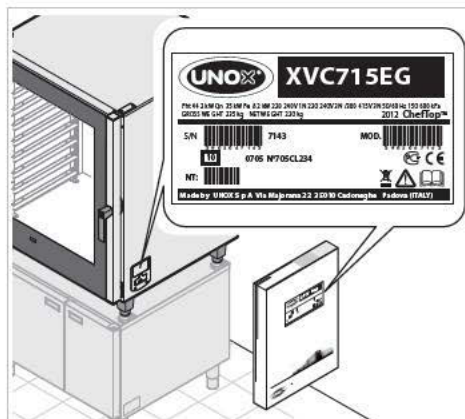
## Подсоединение к электричеству



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 Ulox от любой ответственности.



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 **A** (эти сведения есть в листе технических данных). Если это невозможно, провода, поставляемые производителем, напрямую соединяются с электрощитком **B**.

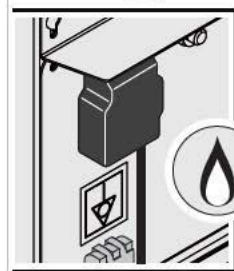
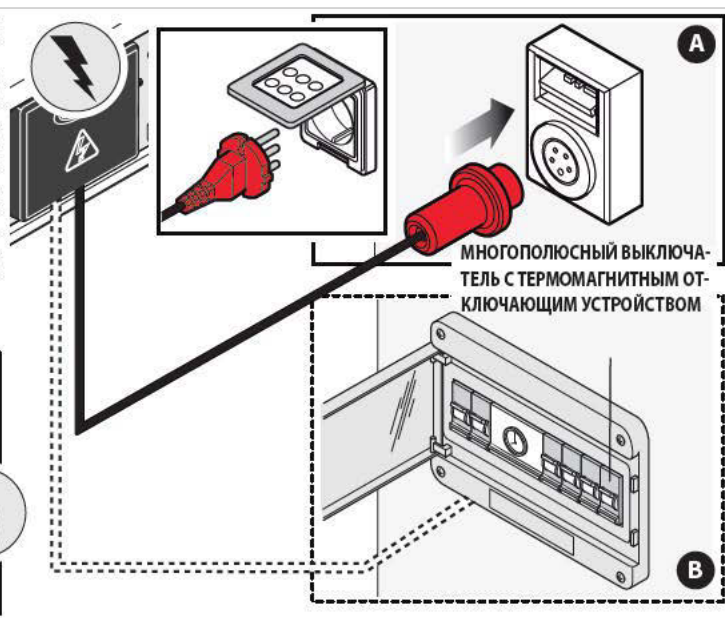
Перед подсоединением устройства к электричеству всегда сравнивайте данные мощности устройства с характеристиками электросети.

Устройство выходит с фабрики с кабелем питания, уже смонтированным с платой. Для адаптации печи к разным видам напряжения и мощности изучите главу «Адаптация к другому напряжению» на стр.26.

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, соответствующий по характеристикам оригинальному кабелю (тип резины, сечение и т. д.); все характеристики содержатся в Техническом листе, идущем в комплекте с печью.





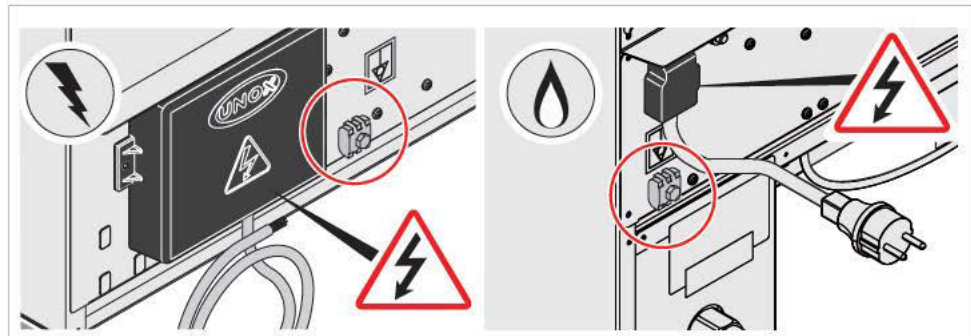
Во избежание риска несчастных случаев, при случайной перезагрузке термозащиты устройство не должно быть приведено в действие через внешние включенные устройства, такие как таймер, или быть соединенным в цепь с устройствами, которые регулярно включаются и выключаются с помощью утилиты.





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 . Провод должен иметь минимальное поперечное сечение 10 мм<sup>2</sup> (согласно стандарту IEC EN 60335-2-42:2003-09) 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.



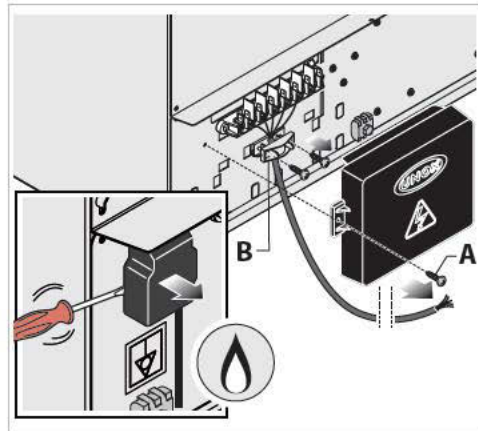
## Проверка

- 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 соответствует, подключите фазы как указано в технической спецификации во вложенном техническом листе.

## Адаптация к другому напряжению

Если значения напряжения в сети отличаются от указанных в техническом листе значений, 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 компанией UNOX или авторизованным центром технического обслуживания и, в любом случае, лицом, имеющим соответствующую квалификацию, позволяющую 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 моделей)

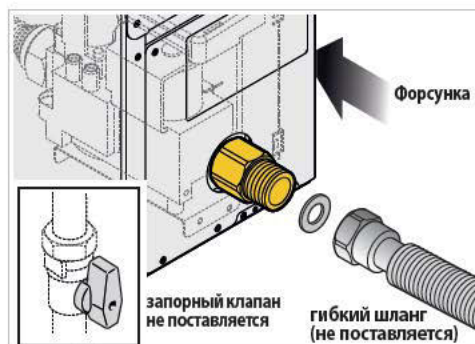


Перед установкой устройства ознакомьтесь с разделом «Требования безопасности» на стр. 5.



Подключение к системе подачи 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 Упох. Несоблюдение этих требований может привести к повреждению, несчастным случаям, а также аннулирует гарантию и освобождает производителя от любой ответственности.

### Подключение к системе газоснабжения



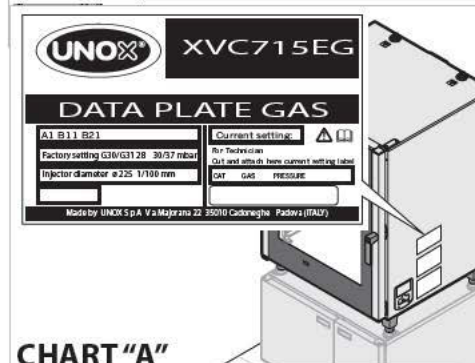
Устройство подготавливается и тестируется на фабрике для работы с использованием:

- 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" и "Техническому листу" (раздел А).

Основное давление на входном клапане никогда не должно превышать 55 мбар.

Отверстие 3/4" ISO 7-1 используется для 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.



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

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

⚠️ Компоненты, запечатанные краской, никогда не должны регулироваться!

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

⚠️ ДЛЯ СБРОСА ПЛАМЕНИ ГОРЕЛКИ нажмите и удерживайте кнопку START/STOP.

⚠️ Эксплуатация данного оборудования на большой высоте над уровнем моря не требует особой регулировки.

### CHART "A"

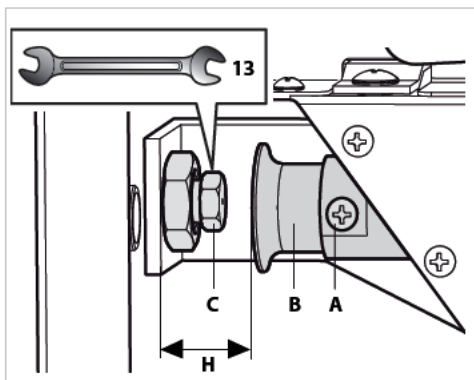
MOD: XVC715EG

		NEVER OPEN FLAME											
Gas	Pressure (mbar)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
LPG (Propane/Butane)	28	X											
	30	X											
LPG (Propane/Butane)	37	X											
	55	X											
Natural Gas	15	X											
	20	X											
Natural Gas	25	X											
	30	X											
Natural Gas	35	X											
	40	X											
Natural Gas	45	X											
	50	X											



## Адаптация к другому типу газа

### 1) ЗАМЕНА ФОРСУНКИ



Все операции по адаптации печи к другому типу газа 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 C, используя гаечный ключ 13 мм
- 2) Установите новую форсунку, подходящую для используемого типа газа (см. "Таблица C" столбики A, B).
- 3) Ослабьте винт "A".
- 4) Установите втулку "B" на расстоянии H по отношению к используемой форсунке (см. "Таблицу Таблица C" столбик C)." column C).
- 5) Ослабьте винт "A" еще раз.

Таблица C

МОДЕЛИ	GAS Столбик A	Ø форсунки [1/100 мм] столбик B	РАССТОЯНИЕ ОТ В ПОД- ШИПНИКА СКОЛЬЖЕНИЯ Столбик C
XBC615EG	G20, G25, G25.1	345	H = 39мм
	G30, G31	225	
XBC815EG	G20, G25, G25.1	375	H = 39мм
	G30, G31	235	
XVC315EG	G20, G25, G25.1	275	H = 39мм
	G30, G31	180	
XVC515EG	G20, G25, G25.1	330	H = 39мм
	G30, G31	215	
XVC715EG	G20, G25, G25.1	360	H = 39мм
	G30, G31	230	
XVC1215EG	G20, G25, G25.1	345	H = 39мм
	G30, G31	225	
XVC2015EG	G20, G25, G25.1	375	H = 39мм
	G30, G31	235	
XVC915EG - XVC1015EG XBC915EG - XBC1015EG	G20, G25, G25.1	340	H = 39мм
	G30, G31	225	
XVC4015EG	G20, G25, G25.1	340	H = 39мм
	G30, G31	225	

Форсунки для газа типов G30 и G31 установлены во всех моделях

### 2) ПРИНИМАЙТЕ ВО ВНИМАНИЕ ПАРАМЕТРЫ, УКАЗАННЫЕ НА ШИЛЬДЕ С СЕРИЙНЫМ НОМЕРОМ

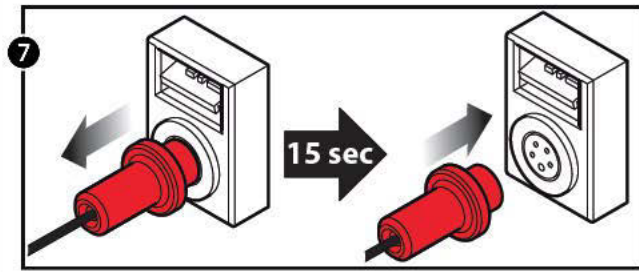
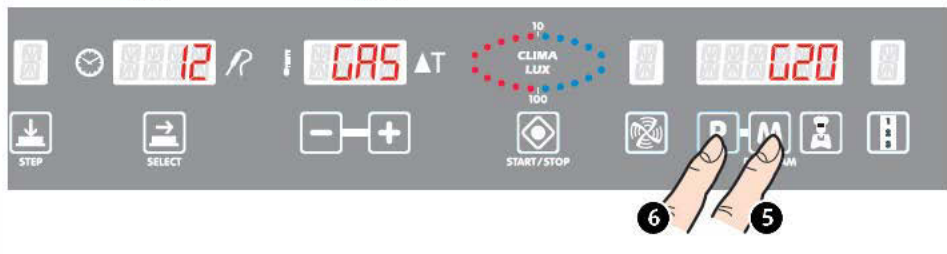
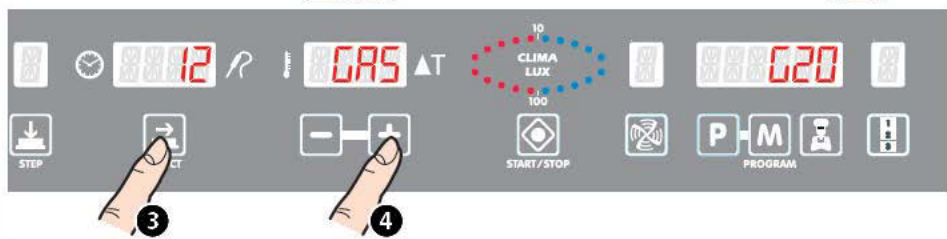
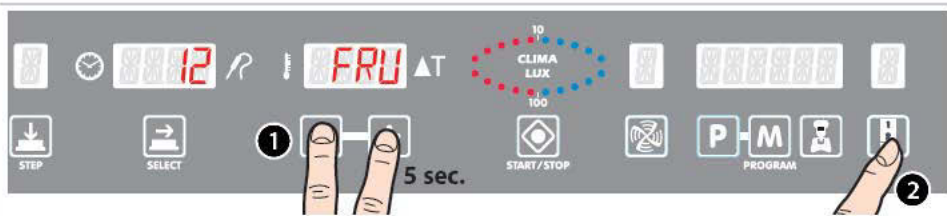
For technician: cut and paste the correct cur - nt setting label  
Per l'installatore: tagliare ed attaccare la corretta etichetta di settaggio

2E	G20	20 mbar
2E+	G20/G25	20/25 mbar
2H	G20	20mbar
2H	G20	25 mbar
2L	G25	25 mbar
2LL	G25	20 mbar
25	G25.1	25 mbar
3+	G30/G31	28-30/37 mbar
3B/P	G30/G31	28-30 mbar
3B/P	G30/G31	37 mbar
3B/P	G30/G31	50 mbar

UNOX XVC715EG  
 PNEUM. 23Mbar, 25Mbar, 33Mbar, 37Mbar, 50Mbar, 220, 240V/50/60 Hz, 1000V/1000V/125, 100 W  
 GROSS WEIGHT 205 kg, NET WEIGHT 220kg  
 SIN: 71405 8790 SCL234  
 MODEL: XVC715EG  
 INT: 0705 8790 SCL234  
 Made by UNOX s.p.a. Via Mazzetta 22, 20010 Codogno, Piacenza (ITALY)

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

3) ЗАМЕНА ТИПА ГАЗА В ПРОГРАММНОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ



- 1 Войдите в скрытое меню, одновременно удерживая 2 кнопки в течение 5 секунд
- 2 Нажимайте кнопку пока на дисплее не появится параметр: 12 - FrU
- 3 Нажимайте кнопку пока на дисплее не появится надпись "GAS".

- 4 Нажмите кнопку для выбора используемого типа газа (внимание: G25 также включает тип G25.1, а тип G30 также включает тип G31).
- 5 Чтобы сохранить изменения удерживайте кнопку в течение 6 секунд, пока не раздастся подтверждающий акустический сигнал
- 6 Выйдете из скрытого меню, нажав на кнопку



7 Для окончательного подтверждения изменений параметров нового типа газа отключите печь от источника питания на 15 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.



## Пост-проверка соединений

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Проверка:	Проверка после подключения												
<input type="checkbox"/>	Герметичность газовой системы при помощи АНТИКОРРОЗИЙНЫХ пен. Никогда не используйте открытое пламя!													
<input type="checkbox"/>	 <p>Номинальное давление питания, используя жидкостной манометр (например, электрический манометр). Если обнаружены отклонения от минимального и максимального значения, указанных в <b>техническом листе (Раздел А)</b>, приложенном к устройству, свяжитесь с местной газовой службой.</p>	мбар.....												
<input type="checkbox"/>	 <p>Давление газового запорного клапана по цифровому манометру. газовый клапан может подавать давление в пределах от <math>P_{max}</math> до <math>P_{min}</math>, так как система контроля определяет давление на основании разницы температуры в камере и задного значения температуры. Во время предразогрева, газ должен подаваться в печь по максимальным давлением. Сравните значения с указанными в <b>“ТАБЛИЦЕ D - давление газового запорного клапана”</b>.</p> <p><b>ТАБЛИЦЕ D - давление газового запорного клапана</b></p> <table border="1" data-bbox="135 874 810 1034"> <thead> <tr> <th>GAS</th> <th><math>P_{max}</math> (максимальное давление)</th> <th><math>P_{min}</math> (минимальное давление)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G20</td> <td>14.2 ± 2% мбар</td> <td>7 мбар</td> </tr> <tr> <td>G 25 - G25.1</td> <td>21.2 ± 2% мбар</td> <td>10 мбар</td> </tr> <tr> <td>G30 - G31</td> <td>26.2 ± 2% мбар</td> <td>13 мбар</td> </tr> </tbody> </table>	GAS	$P_{max}$ (максимальное давление)	$P_{min}$ (минимальное давление)	G20	14.2 ± 2% мбар	7 мбар	G 25 - G25.1	21.2 ± 2% мбар	10 мбар	G30 - G31	26.2 ± 2% мбар	13 мбар	$P_{max}$ : мбар.....  $P_{min}$ : мбар.....
GAS	$P_{max}$ (максимальное давление)	$P_{min}$ (минимальное давление)												
G20	14.2 ± 2% мбар	7 мбар												
G 25 - G25.1	21.2 ± 2% мбар	10 мбар												
G30 - G31	26.2 ± 2% мбар	13 мбар												
<input type="checkbox"/>	Содержание CO - CO <sub>2</sub> в выхлопных газах. Записывайте определенные значения. Измерения должны быть проведены техническим специалистом и не должны превышать значения по CO выше, чем 1000 ppm.	ppm.....												

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

<input checked="" type="checkbox"/>	Проверка:	Результат проверки - ОК
<input type="checkbox"/>	Корректное зажигание горелки	
<input type="checkbox"/>	Ярко-синее пламя без белых вкраплений	
<input type="checkbox"/>	Труба для выхлопных газов и вентиляционные отверстия свободны от препятствий	


Проинструктируйте пользователя об основах безопасной работы с установленной печкой, руководством по ее эксплуатации и обслуживанию.

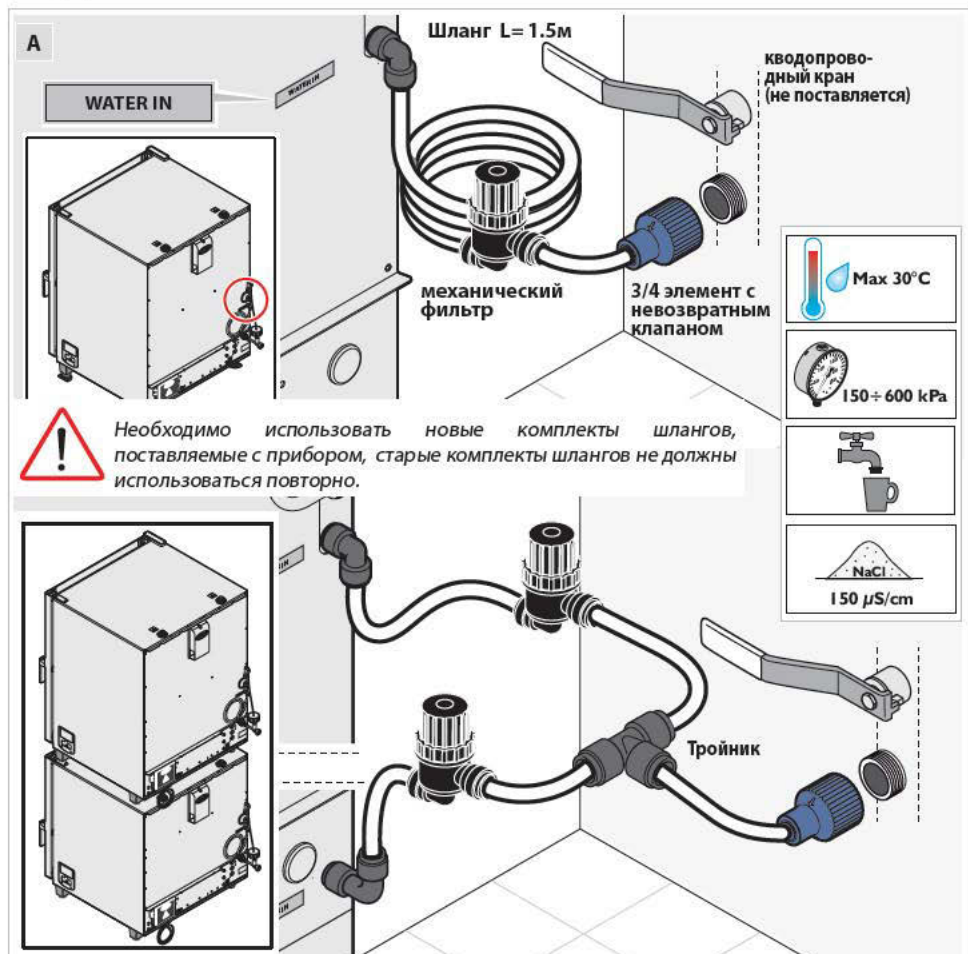
## Подсоединение к сантехнике

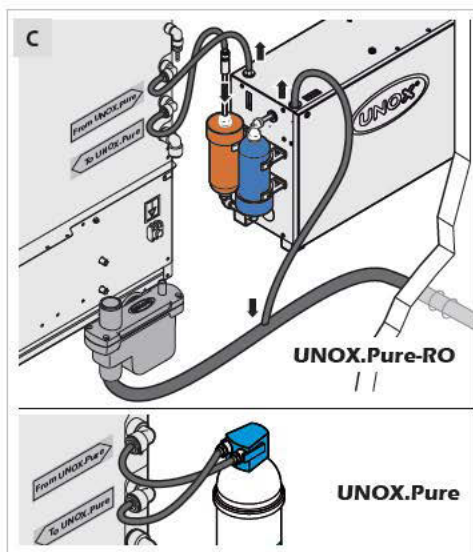
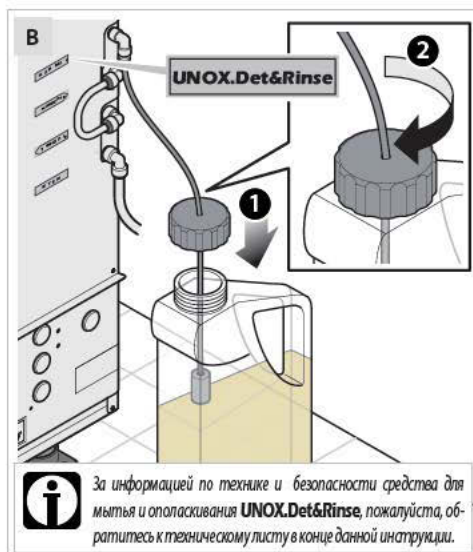
### Сантехника: подключение к водопроводу

Устройство имеет в стандартной комплектации для подключения к водопроводу:

- A** - 1,5-метровую трубку;
  - механический фильтр;
  - невозвратный клапан с резьбой  $\frac{3}{4}$ .
 Мы рекомендуем размещать подвод водопроводной воды выше, чем место подсоединения к водопроводу в печи (не поставляется)
- B** Трубка подачи моющего средства для чистки камеры печи;
- C** два предрасположения для подключения дополнительных аксессуаров для водной очистки (**UNOX.Pure or UNOX.Pure-RO**).  
Следуйте инструкции, вложенной в упаковку с аксессуаром, для правильного подключения. Не используйте умягчители воды на основе ионообменных смол.

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





## Подключение к водопроводу:

Требования к водопроводной воде:

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

Загрязнители воды на входе (инеочищенная вода):

- Свободный хлор: менее 0.1 ppm (мг/л);
- Жесткость: менее 3 грд (52 ppm);
- Кремний: менее 12 ppm (мг/л);
- Общее количество растворенных твердых веществ (tds):

«Если давление воды в водопроводе ниже, чем указанное (150кПа), используйте подходящую

помпу для подачи воды (минимальная пропускная способность 300 л/час)»

Печи **ChefTop™** и **BakerTop™** имеют встроенный редуктор давления воды.

Если проводимость воды выше 150  $\mu\text{S}/\text{cm}$ , требуется одоподготовка (умягчение) перед производством пара. Повреждения, возникающие в результате образования накипи или под действием других химических агентов, присутствующих в воде, не являются гарантийным случаем.

Каждое устройство имеет два подсоединения для очистки воды для производства пара.

UNOX рекомендует использовать две различные системы водоподготовки:

- **Unox.Pure** (система фильтрации)
- **Unox.Pure-RO** (система Реверсивного осмоса).

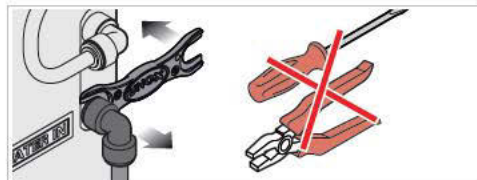


UNOX рекомендует "Unox.PURE" или комплект реверсивного осмоса "Unox.PURE-RO" с помпой в случае пониженного давления воды или если она очень жесткая. Комплект реверсивного осмоса напрямую управляется от платы управления печи. инструкции, находящейся в упаковке этих элементов для их монтажа/демонтажа.



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: мероприятия



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



### Сантехника: слив в канализацию

Слив располагается:

- на дне у настольных моделей печей



- в задней части у напольных печей с вкатными тележками и без



Подключите U-образный сифон к жесткой трубе или гибкому шлангу и соедините со стоком обработанных жидкостей в соответствии с местными нормами и правилами.



Производитель рекомендует использование оригинальных жестких или гибких шлангов.

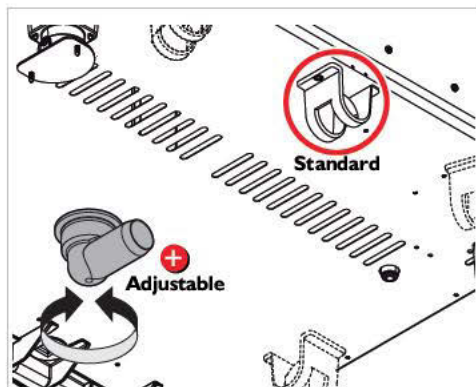
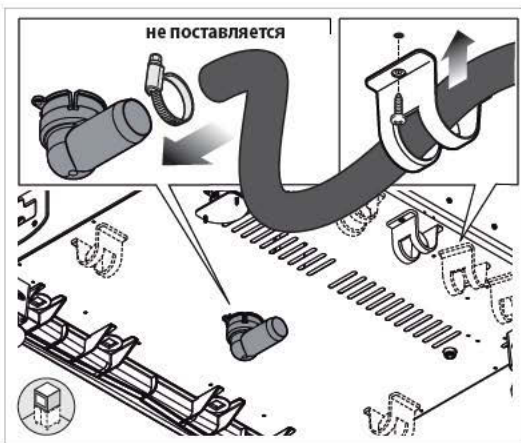
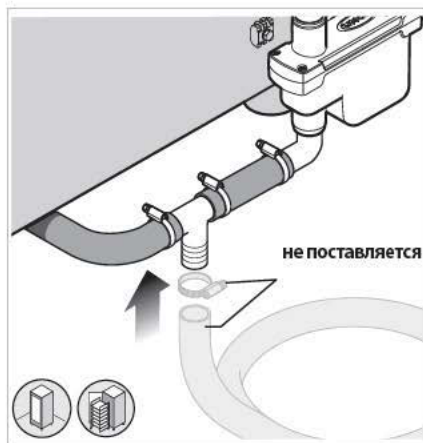


Вода, сливаемая из печи в канализацию, может быть горячей (90°C).

Трубки, используемые для соединения устройства с канализацией, должны выдерживать высокие температуры.

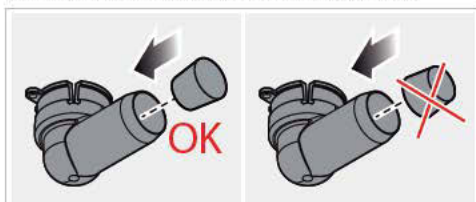


Если необходимо снизить температуру сливаемых жидкостей, UNOX рекомендует использовать комплект для охлаждения обработанных жидкостей.



Если устройство **BakerTop™** 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.





## Сантехника: слив в канализацию

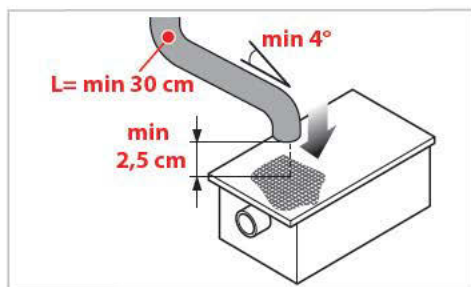
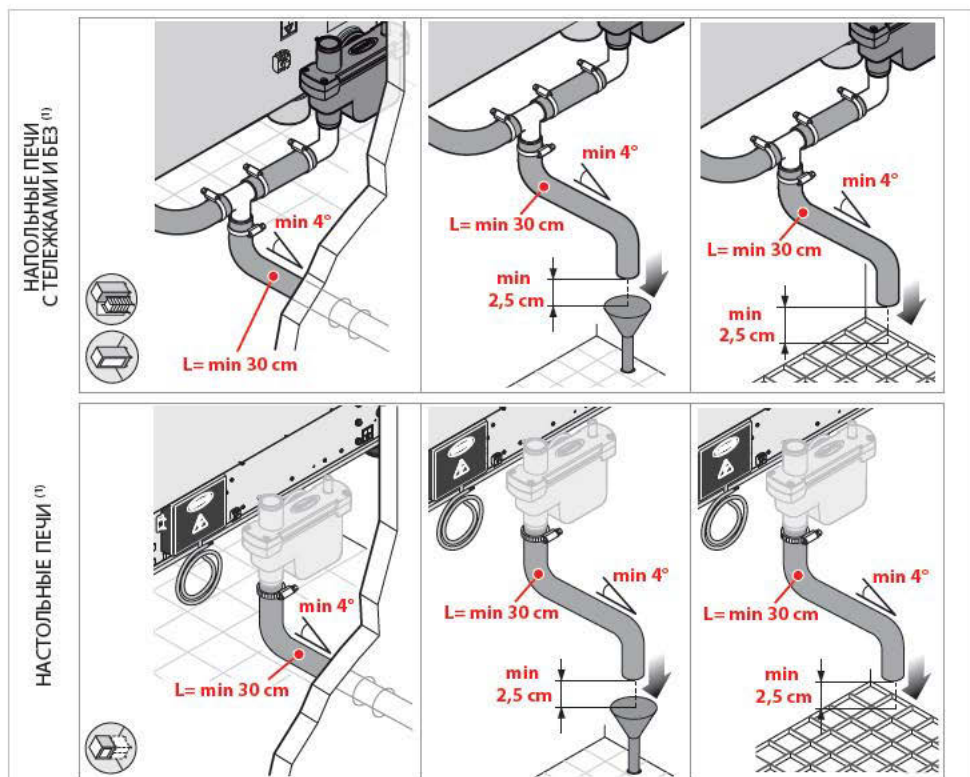
Слив в канализацию должен включать:

- U-образный сифон;
- сливная трубка минимум 0,3 м и максимум 1 м длиной;
- укладка сливной трубки с минимальным падением 4%.

Устройства имеют диаметр сливного отверстия 30 мм и поставляются без сливных трубок в комплекте.

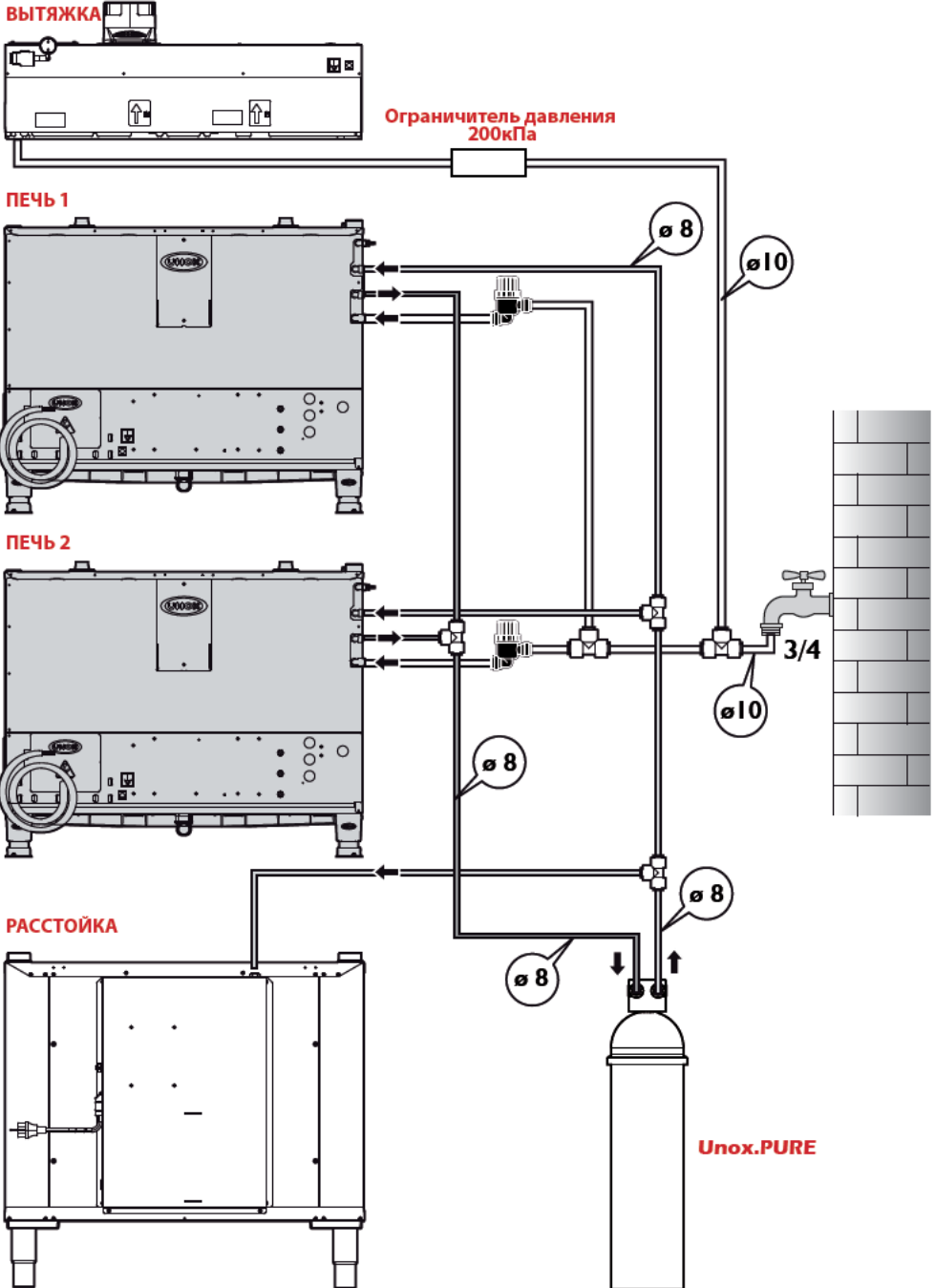
Только напольные печи комплектуются в стандарте U-образным сифоном.

<sup>(1)</sup>Выход сливного отверстия, расположенного в стене, должен иметь воздушный зазор не менее 25 мм.



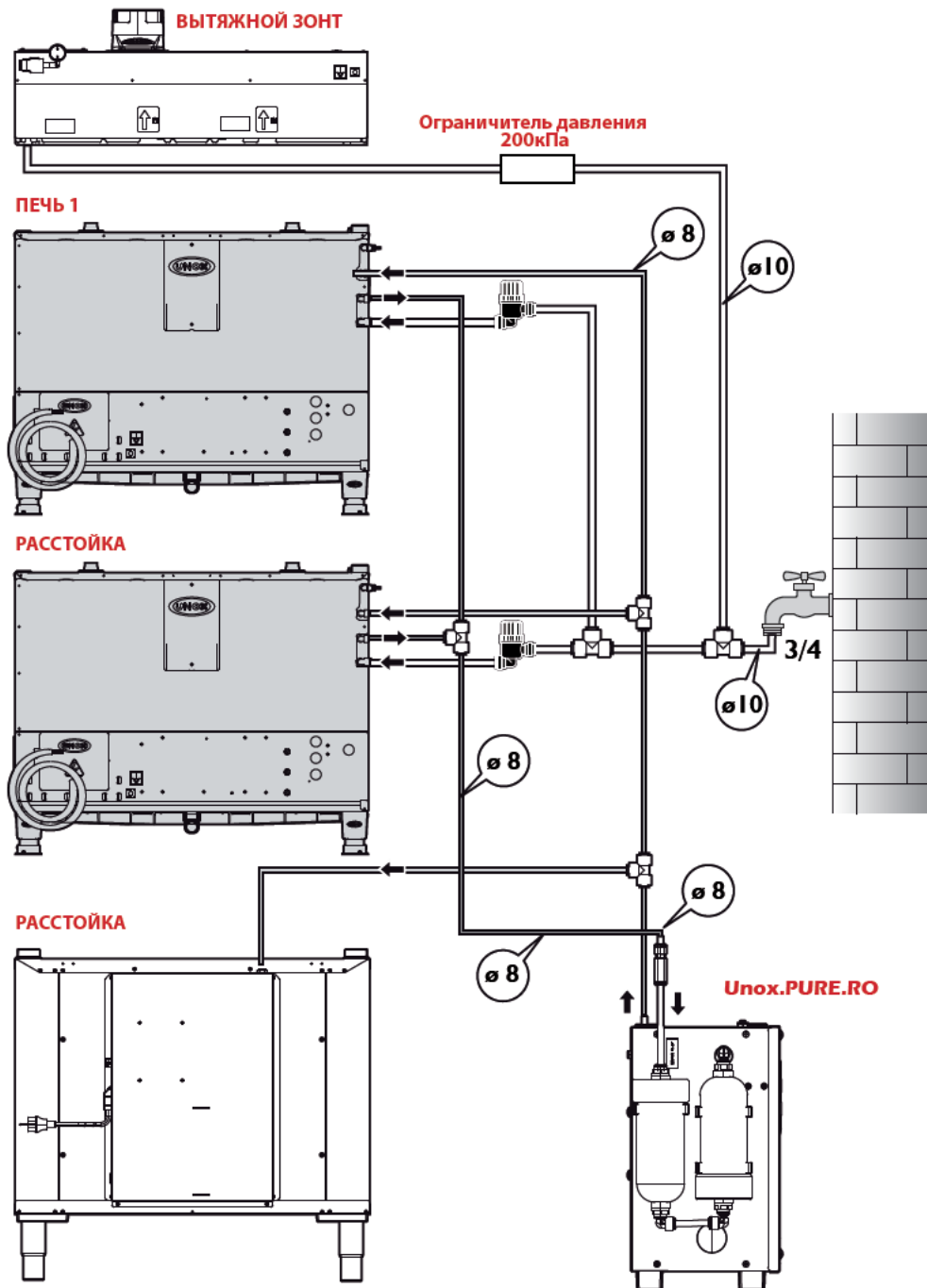
В случае приготовления большого количества жирной пищи, снимите сифон и поставьте жиरोуловитель или произведите слив непосредственно в решетку. В обоих случаях поддерживайте указанный воздушный зазор.

Пример соединения с канализацией колонн MAXI.Link

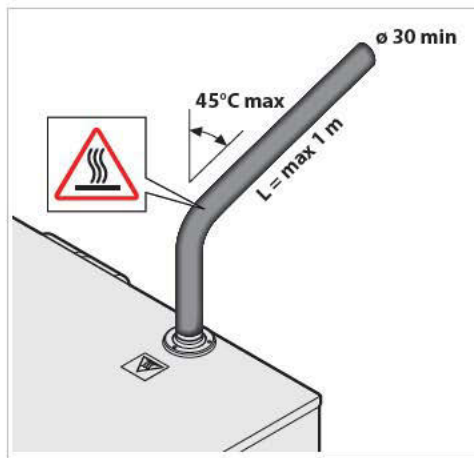
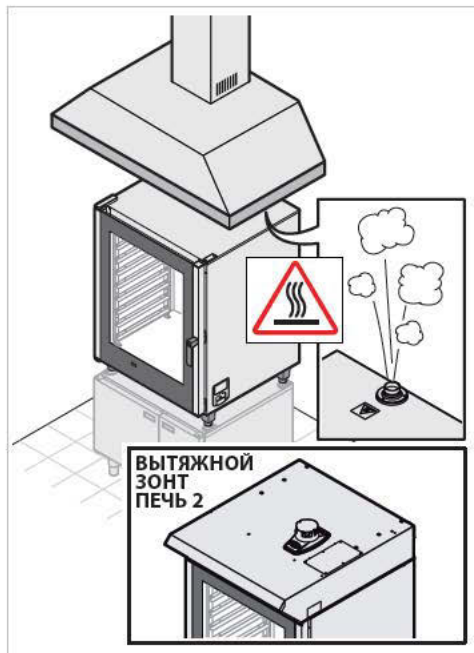




## Пример соединения с канализацией колонн **MAXI.Link**



**Выхлоп** (⚡ 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.
- быть устойчивой к высоким температурам.

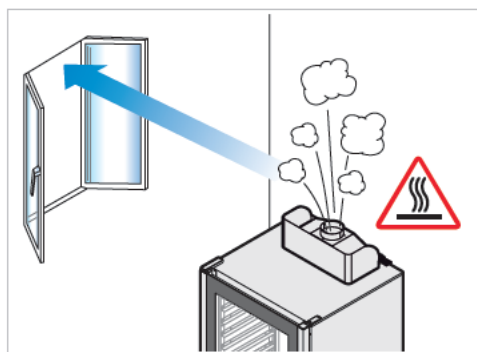


*UNOX рекомендует оригинальные выхлопные трубки.*

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

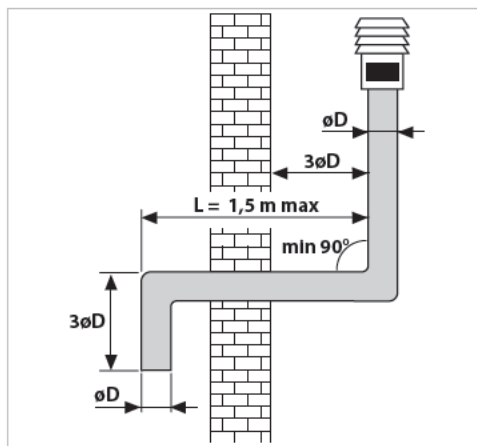


## ДЫМ И ВЫХЛОПНЫЕ ГАЗЫ (🔥 Только для газовых печей)



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:

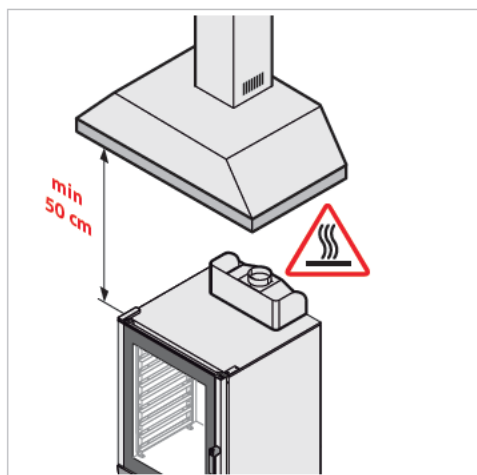
- иметь одинаковый диаметр ( $\phi D$ ) на всем протяжении трубы до места соединения с выхлопной трубой печи;
- иметь вертикальный отдел ( $3\phi D$ ) выше вентиляционного переключателя, который содержит 3 диаметра  $\phi D$ ;
- следовать траектории возвышения с минимальным уклоном 10% и не должна иметь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



Мы рекомендуем установку покрытия на внешнем конце трубы 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.

**3) 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.

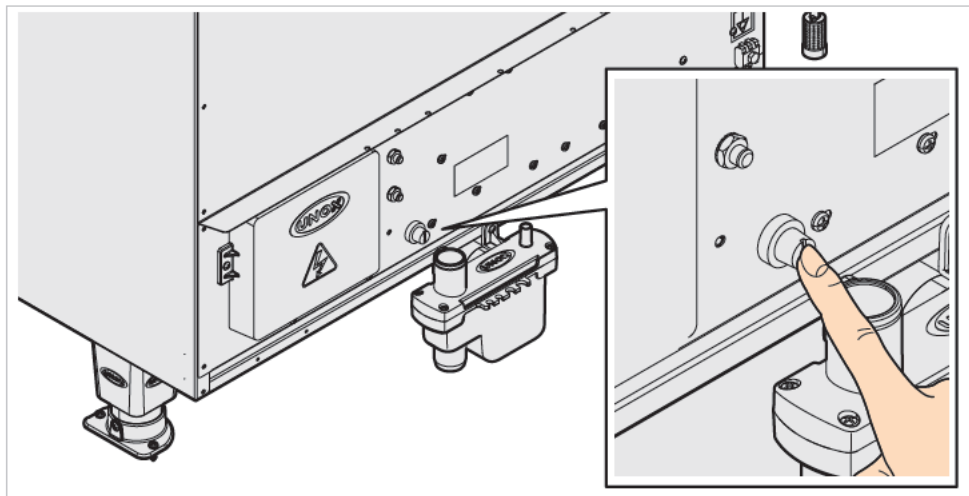


Выхлопные газы могут иметь температуру до 500°C. Не используйте выхлопные трубы, изготовленные из алюминия или неустойчивых к высоким температурам материалам.



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.

## Процедура сброса настроек печи (зарезервировано только для сертифицированных специалистов)

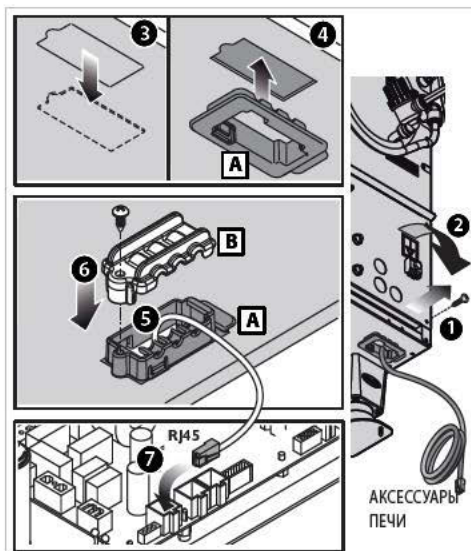


Для восстановления функций печи используйте кнопку, как показано (зарезервировано для сертифицированных специалистов).



## Подключение стыкуемого оборудования (MAXI.Link)

### Соединение устройств кабелем RJ 45

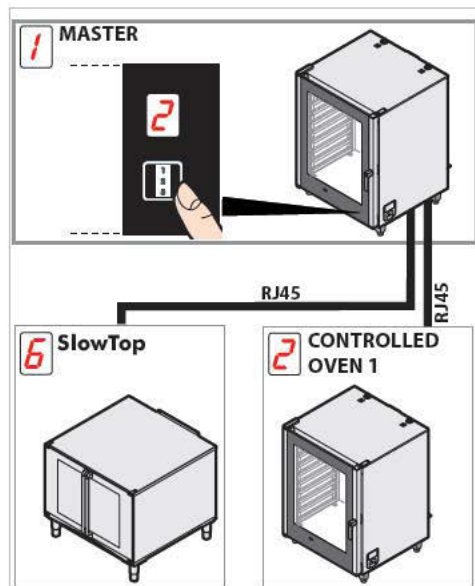


**i** Для правильной установки и использования аксессуара используйте инструкции, приложенные к каждому аксессуару

Все печи **ChefTop™** и **BakerTop™** имеют predisположение для соединения с другими печами или аксессуарами (расстоечным шкафом, зонтом вытяжным, шок-фризером, системой реверсивного осмоса и т. д.). Аксессуары соединяются с печью через разъемы для кабеля RJ45, находящиеся в задней части устройства.

- 1 Отключите электрическое питание всех устройств.
- 2 Удалите заднюю крышку печи для доступа к плате управления ГЛАВНОЙ печи. ГЛАВНАЯ печь должна быть подключена:
  - к аксессуару: следуйте инструкции, идущей в комплекте с вышеобозначенным аксессуаром.
  - ЗАВИСИМАЯ печь:
- 3 удалите предварительно надрезанный металлический элемент в нижней части ЗАВИСИМОЙ печи.
- 4 Проденьте конец кабеля через сделанное отверстие А;
- 5 Вденьте конец "С" кабеля от печи MASTER через отверстие "А".
- 6 Закрепите кабель, вставив верхнюю часть "В" решетки.
- 7 Вставьте конец кабеля в соответствующее гнездо на плате мощности P.C.B. ЗАВИСИМОЙ печи.
- 8 Установите заднюю крышку обратно.
- 9 Снова подсоедините устройства к электричеству.

### 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 – вспомогательными или «ЗАВИСИМЫМИ».

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

Технология **EFFICIENT.Power** снижает потребление электроэнергии колонной печью до 33% благодаря более эффективному распределению электрической мощности.

**i** Стандартно печи производятся как "ГЛАВНЫЕ".

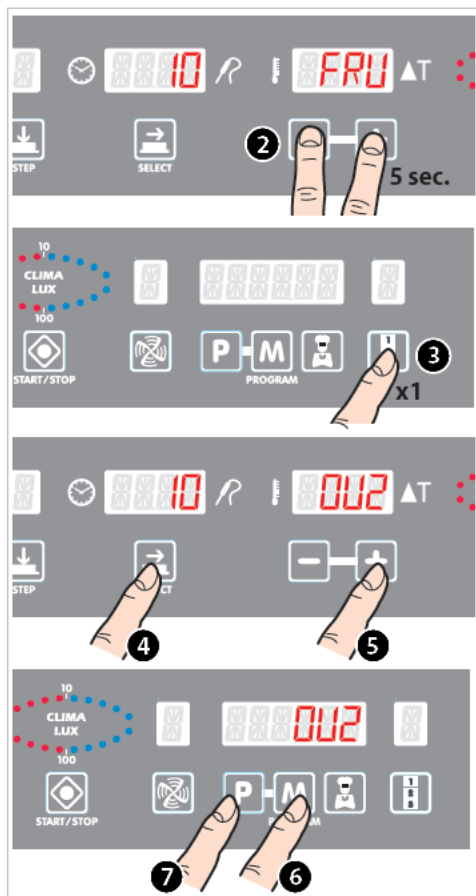
Для сохранения печей независимыми друг от друга (все «ГЛАВНЫЕ») не нужно соединять их при помощи кабеля RJ45. В случае если печи соединены кабелем, но не выполнена процедура настройки, они не будут работать (на дисплее появится сообщение об ошибке "NOANS" - нет ответа).



Таблица Е

№ устройства	BakerTop™ серия Устройства
1	BakerTop™ ГЛАВНАЯ печь
2	BakerTop™ ЗАВИСИМАЯ печь 1
3	-
4	-
5	-
6	Расстойка / Шкаф Медленной Готовки
7	Комплект реверсивного осмоса
8	Статическая печь - DeckTop™
9	Внешний интерфейс Ovox.NET

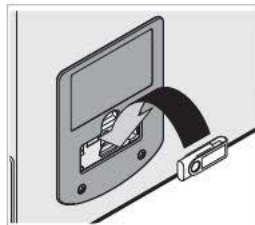
№ устройств	ChefTop™ серия Устройства
1	ChefTop™ ГЛАВНАЯ печь
2	ChefTop™ ЗАВИСИМАЯ печь 1
3	-
4	-
5	-
6	Шкаф Медленной Готовки
7	Комплект реверсивного осмоса
8	Статическая печь
9	Внешний интерфейс Ovox.NET



- Отсоедините кабель RJ45, который соединяет печи (см. раздел **Соединение устройств кабелем RJ 45** на стр. 40). Если это первая установка, то изначально все печи независимы/ ГЛАВНЫЕ
- Включите печь, которая будет настроена как "ЗАВИСИМАЯ" (НЕ ЗАПУСКАЙТЕ цикл готовки): используйте панель управления, чтобы зайти в скрытое меню одновременным нажатием и удерживанием в течение 5 секунд .
- 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 "2"(см. "Таблица Е").
- 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.
- Соедините печи через кабель RJ45.
- Одновременно подайте питание на все печи.



## UNOX.Link



Некоторые печи оснащены внешней панелью с правой стороны: она включает кнопку перезагрузки и разъем для кабеля RJ45 (оба элемента зарезервированы исключительно для сервисных специалистов).

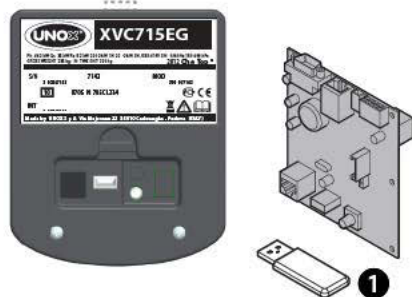
Флеш-карта USB расположена в углублении, доступном с панели, как показано на рисунке.

Простым способом можно легко установить комплекты **UNOX.Link XC262 - XC263 - XC264** в качестве опций для удобства и контроля за использованием печи.

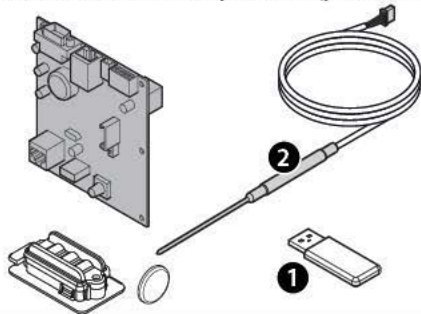
### Карта стандартного интерфейса



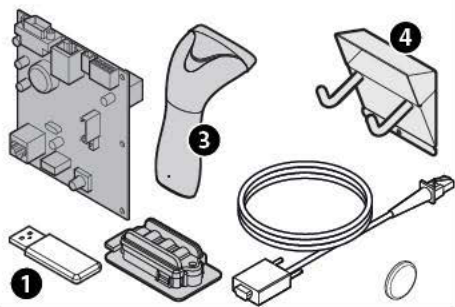
### UNOX.Link XC262



### UNOX.Link XC264 - Сверхтонкий щуп SOUS-VIDE

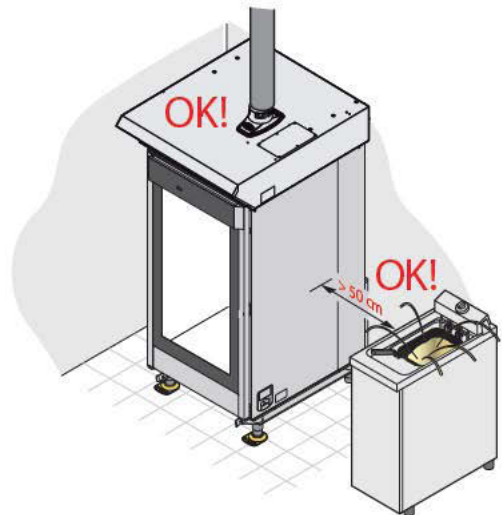
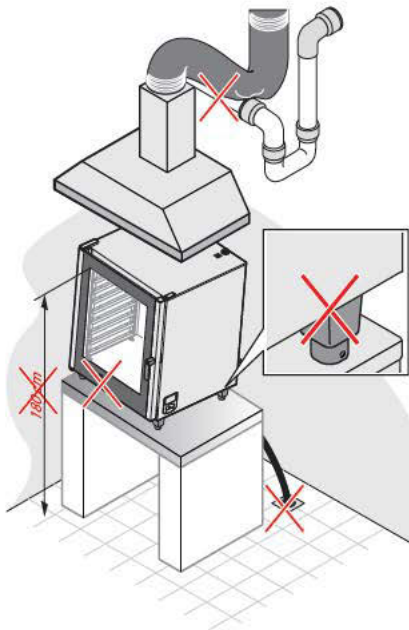
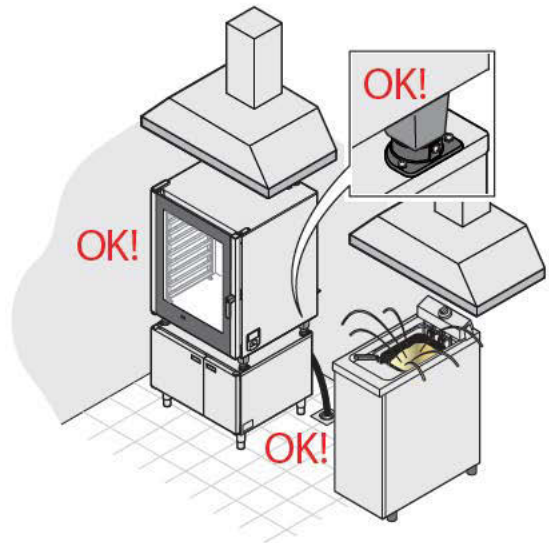
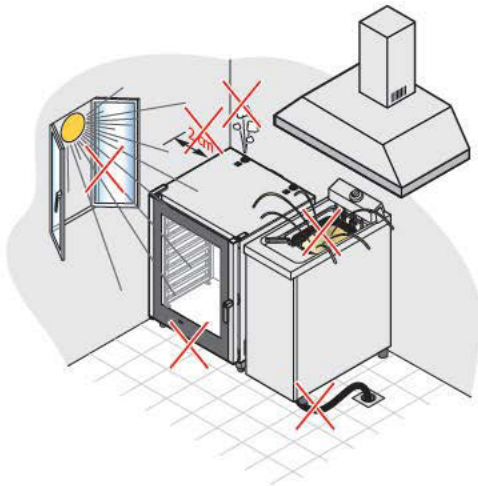


### UNOX.Link XC263 - Система Cook.Code



- 1 Флеш-карта USB.
- 2 Щуп SOUS-VIDE (сверхтонкий щуп).
- 3 Считыватель штрих-кода (Система **Cook.Code**)
- 4 Держатель считывателя штрих-кода

Примеры правильной и неправильной установки





# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



## Содержание

---

Общая инструкция по использованию устройства .....	45
Советы по готовке .....	45
Сброс настроек газового пламени (только для газовых печей) .....	46
Загрузка и использование тележек .....	47
Позиционирование щупа в продукт .....	48
ГЛАВНЫЕ и ЗАВИСИМЫЕ печи и аксессуары к ним .....	49
Работа с печью .....	50
Основные моменты .....	51
Ручной режим .....	52
Автоматический режим .....	57
Предустановленные программы .....	64
Самодиагностика печи .....	69
Ежедневное обслуживание .....	74
Длительное бездействие .....	78
Утилизация .....	78
Постпродажное обслуживание .....	79
Сертификация .....	80
Гарантия .....	80
Технические сведения о <b>UNOX.Det&amp;Rinse</b> .....	81

## ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОПЕРАТОРА



Перед использование устройства:

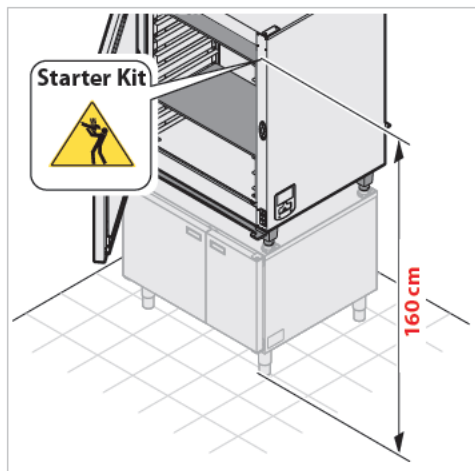
- убедитесь, что у вас есть все документы, разрешающие использование оборудования, выданные авторизованным UNOX установщиком
- внимательно прочтите раздел **“Требования безопасности”** на стр. 5.
- прочтите раздел **“Вступление”** на стр.4.







В случае приготовления большого количества жирной пищи, подготовьте пустой противень без перфорации и установите его на направляющих самого нижнего уровня печи. Можно также использовать контейнер соответствующего размера.

### Общая инструкция по использованию устройства

- При первом использовании тщательно очистите внутреннюю часть камеры и аксессуаров (см. раздел **“ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”** на стр. 74); 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 **“COOL”**, 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 просто нажмите кнопку START/STOP
- Используйте устройство при температуре в помещении от +5°C до +35°C.
- Не солите пищу в камере печи. Если этого невозможно избежать, очистите камеру печи после этого максимально быстро (см. раздел **“ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”** на стр. 74).
- Чтобы избежать ожогов, не ставьте загруженные контейнеры с жидкостью или готовой пищей, которая становится жидкой при нагревании, на более высокие уровни, используйте те, которые можно легко контролировать.



По требованиям безопасности верхний уровень загрузки НИКОГДА не должен превышать уровень 160 см. Если это все же необходимо, обязательно поместить стикер с отметкой

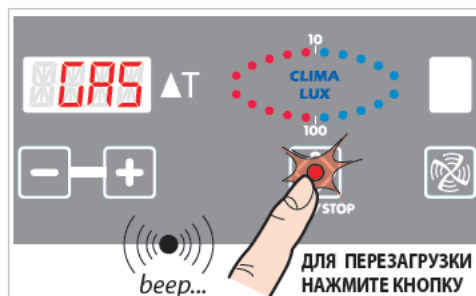
Название циклов мытья и сообщения в течение процесса мытья появляются на экране на АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ. Для смены языка нажмите и удерживайте одновременно кнопки  и  в течение 5 секунд: Активный язык будет отображен на дисплее «программ» и печь подаст звуковой сигнал через несколько секунд. Чтобы перейти к следующему языку снова нажмите и удерживайте одновременно кнопки  и  в течение 5 секунд:

### Советы по готовке

- Всегда лучше осуществлять предзагрев камеры до температуры как минимум на 30-50°C выше, чем температура первого шага готовки, чтобы снизить эффект потери тепла при открытии двери для загрузки.
- Используйте противни и решетки UNOX; для достижения равномерности готовки равномерно укладывайте продукты, избегая избыточной загрузки.
- Всегда учитывайте возможную загрузку Вашей печи.



## Сброс настроек газового пламени (🔥 только для газовых печей)









Печь сигнализирует о погасании пламени надписью ГАЗ/GAS на экране, миганием индикатора кнопки START/STOP и звуковым сигналом.

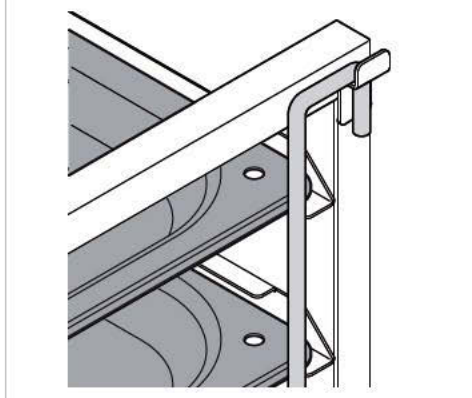
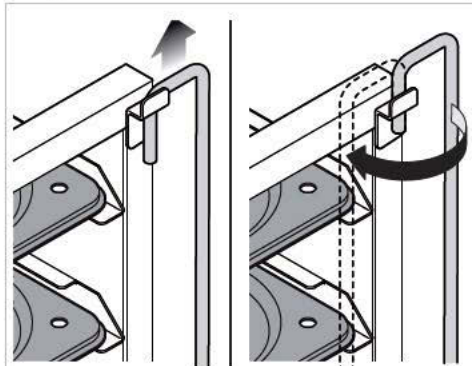
В случае сигнализации, установите причину угасания и определите возможные решения **Таблица F**.

### Таблица F

#### Возможные причины появления ошибки ГАЗ/GAS

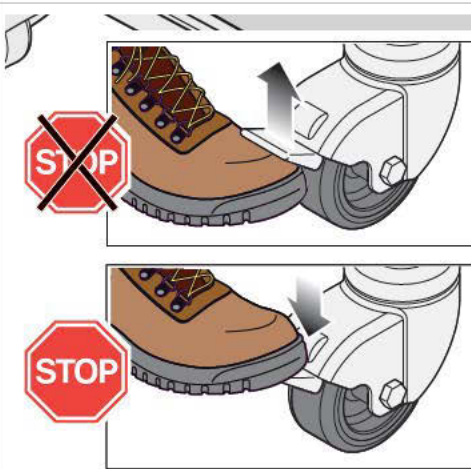
Описание	Поиск и устранение неисправностей
Воздух в трубке отдачи газа (особенно при первичном запуске печи).	Осуществите сброс, нажатием кнопки 
Наличие воздуха или вентиляции возле горелки.	Устраните любую возможность взаимодействия коробки с горелкой с воздушным потоком, обеспечив правильную вентиляцию данной зоны, в соответствии с законодательством. Осуществите сброс, нажатием кнопки 
Отсутствует/недостаточное давление газа на входе в сравнении с данными, указанными в "техническом листе" (раздел А), идущем в комплекте с устройством.	Удерживайте нажатой кнопку  в течение нескольких секунд, чтобы выключить устройство, и свяжитесь с сервисной службой.
Регулировка форсунок и первичный воздух не соответствуют данным, приведенным <b>Таблица С</b> на странице 28.	Удерживайте нажатой кнопку  в течение нескольких секунд, чтобы выключить устройство, и свяжитесь с сервисной службой.
Трансформатор воспламенителя поврежден в результате отсутствия зажигания	Удерживайте нажатой кнопку  в течение нескольких секунд, чтобы выключить устройство, и свяжитесь с сервисной службой; поврежденный компонент должен быть заменен.
Потеря связи с газовой платой.	
Газовый клапан поврежден.	
Кабель и /или датчик пламени свечи зажигания повреждены.	
Панель контроля пламени повреждена.	Удерживайте нажатой кнопку  в течение нескольких секунд, чтобы выключить устройство, и свяжитесь с сервисной службой.
Влага на поверхности горелки.	

Загрузка и использование тележек (  только для напольных печей)



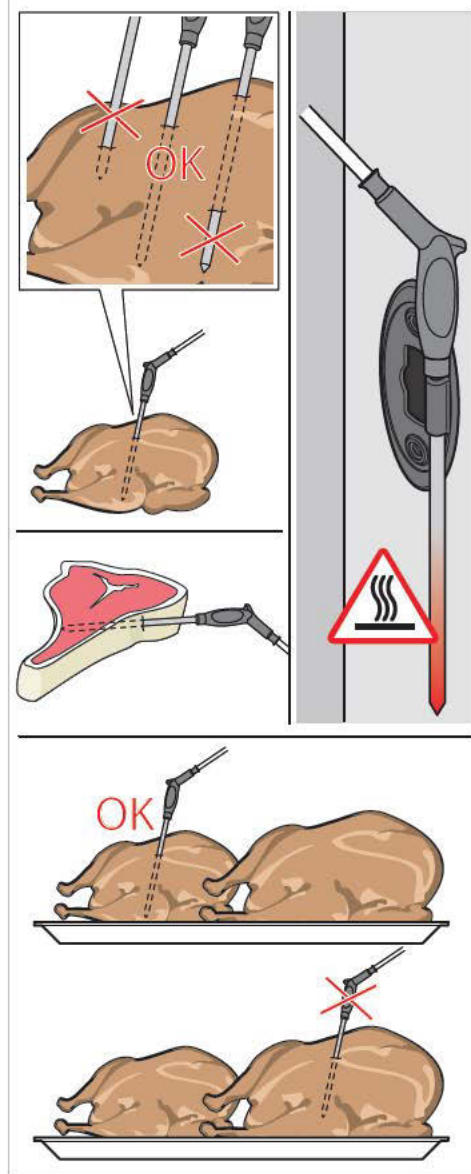
Используйте только оригинальные тележки, решетки и противни UNOX.

- 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 готовке нескольких единиц продукта, позиционируйте щуп в самый маленький кусок. Когда он приготовится, извлеките его из камеры и позиционируйте щуп в ставший теперь самым маленьким новым кусок, запустив цикл сначала (см. раздел “Установка продолжительности готовки (время/с термощупом)”) на стр. 53.

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

**!** 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 мешает выгрузке.

**i** **ТИПЫ ДОСТУПНЫХ ЩУПОВ**

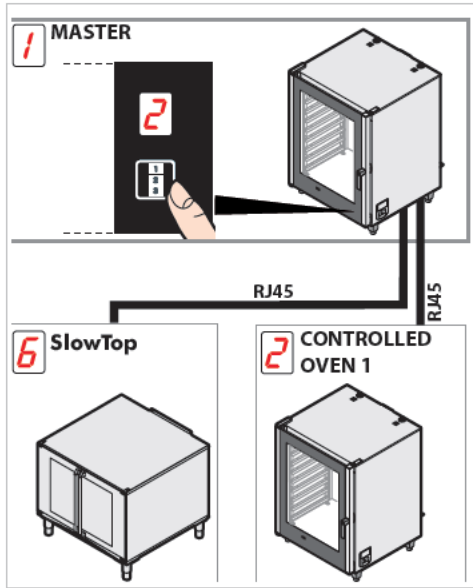
**СТАНДАРТНЫЙ ЩУП:** поставляется в стандарте для всех типов печей, за исключением версии “POWER”, печи с кодом, заканчивающимся на “P” (например, XVC705EP). Многоточечный щуп MULTI.Point :

**Многоточечный щуп MULTI.Point :** поставляется в стандарте для печей версии “POWER”, это печи с кодом, заканчивающимся на “P” (например, XVC705EP); данный щуп измеряет температуру в нескольких точках иглы и берет в расчет среднее значение. Многоточечный щуп MULTI.Point :

**СВЕРХТОНКИЙ ЩУП SOUS-VIDE (опция):** определяет температуру только концом иглы; используется при готовке в вакууме в специальных предназначенных для этого пакетах. Для его использования, изучите инструкции, содержащиеся в упаковке с ним.




**“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 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  до тех пор, пока на дисплее не появится номер соответствующего устройства (см “Таблица Е”)

Панель 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.”

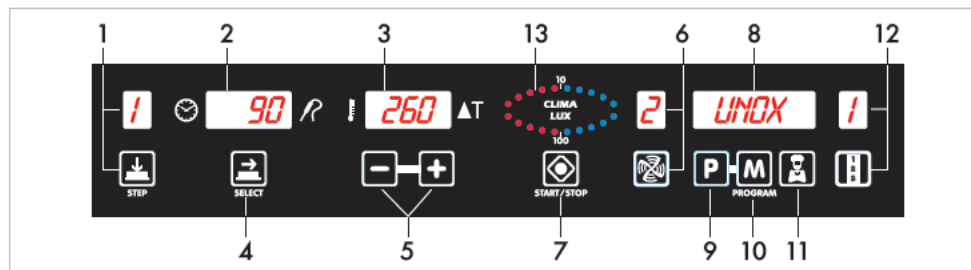
**Таблица Е**

№. устройства	ВакерТоп™ Серия Устройства
1	ВакерТоп™ печь - ГЛАВНАЯ
2	ВакерТоп™ Oven - ЗАВИСИМАЯ 1
3	-
4	-
5	-
6	Расстойка / Шкаф медленной готовки
7	Комплект реверсивного осмоса
8	Статическая печь - DeckTop™
9	Внешний интерфейс Ovex.NET

№. устройства	серия ChefTop™ Устройства
1	ChefTop™ печь - ГЛАВНАЯ
2	ChefTop™ печь - ЗАВИСИМАЯ 1
3	-
4	-
5	-
6	Шкаф медленной готовки
7	Комплект реверсивного осмоса
8	Статическая печь
9	Внешний интерфейс Ovex.NET



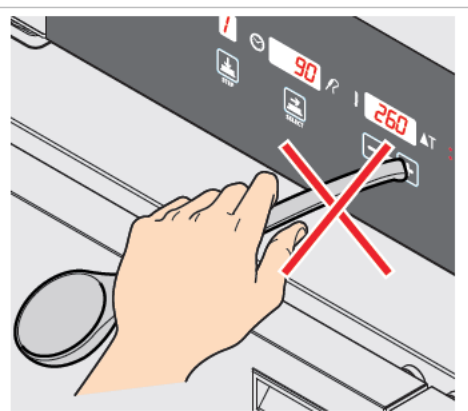
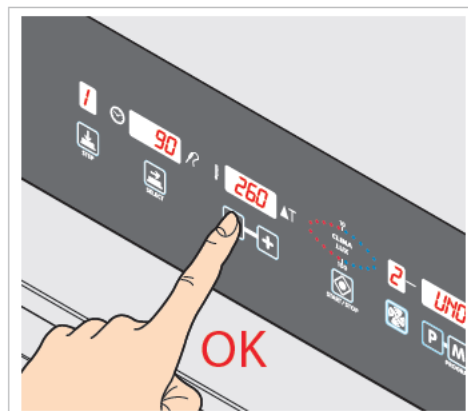
## Работа с печью



- 1) При нажатии кнопки STEP происходит переход от шага к шагу, текущий шаг отображается на дисплее "1".
- 2) Дисплей отображает время или установленную температуру шуха.
- 3) Дисплей отображает температуру в камере или параметр дельта "Т".
- 4) Нажатие кнопки дает возможность перехода от одного параметра к другому, (температура время готовки, и т. д...).
- Активный параметр отображается мигающей иконкой, соответствующей ему.
  - время готовки отображается на дисплее как часы/минуты
  - температура шуха отображается на дисплее в °C
  - температура в камере отображается на дисплее в °C
  - дельта "Т"(разница между температурой в камере и температурой внутри продукта) отображается в °C
- 5) Увеличение/уменьшение значений параметров отображается на дисплеях.
- 6) Установленная скорость вентилятора отображается на дисплее.
- 7) Включение устройства, начало/окончание цикла готовки. Светящийся индикатор означает, что печь включена.
- 8) Экран программирования.
- 9) Кнопка программирования (для детальной информации см. стр.57)
- 10) Сохраняет заданные программы.
- 11) Кнопка программирования (для детальной информации см. стр.57)
- 12) **MAXI.Link** - контроль печей и другого дополнительного оборудования, подключенного к печи: на дисплее отображается номер используемого в данный момент устройства."
- 13) **CLIMA LUX** многократное нажатие правой/левой кнопки контролирует подачу паров камеру (**STEAM.Maxi™**) или его отведение из камеры (**DRY.Maxi™**).

Панели управления работает от нажатия нарисованных поверх нее клавиш.

**Нажимайте кнопки только пальцами, не используйте другие объекты, например, ножи, вилки, и т. д.** Технология позволяет чистить панель легко и просто, гарантируя максимальную надежность и длительный срок службы, избегая любых 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 термощупа (эти два параметра автоматически исключают друг друга);
- температура камеры или режим Дельта°Т (Дельта°Т может быть установлен только в случае работы со щупом);
- **CLIMA LUX** (пар в камере, в процентах впуск/ выпуск - **STEAM.Maxi™** - **DRY.Maxi™**);
- скорость вентилятора.

Установленные параметры не сохраняются и должны вводятся снова и снова для каждого цикла готовки.

**АВТОМАТИЧЕСКИЙ** режим дает возможность:

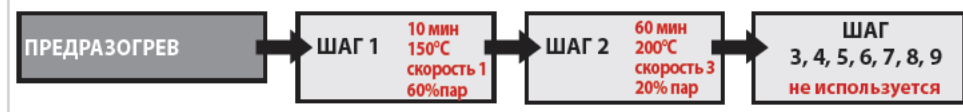
- сохранять программы и давать им названия (до 25 символов), можно сохранить до 99 циклов готовки (программ) для многократного использования;
- использовать специальные функции (мытьё, "COOL", и т. д.);
- использовать предустановленные программы.

Каждый цикл готовки может содержать до **10** шагов:



- "**PRE**"/"**ПРЕ**": принудительный предразогрев (только для программируемых циклов);
- **ШАГИ 1 ...9**: до 9 шагов готовки, каждый с различными режимами и параметрами. Цикл готовки необязательно должен содержать 9 шагов: устанавливайте только необходимое количество.

Устройство автоматически переходит от одного шага готовки к следующему.

### Пример. ЦИКЛ ГОТОВКИ



- 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, растойка) 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. Оба они предназначены исключительно для действий авторизованных сервисных специалистов.



По запросу, опционально, также доступны **UNOX.Link XC262, XC263 и XC264**. Они удобны для упрощения работы с печью и управления ею: Свяжитесь с Unox для получения более подробной 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



Нажатие кнопки позволяет перейти от текущего ШАГА к следующему; текущий ШАГ отображается на дисплее "1".



Нажатие кнопки позволяет перейти от установки одного параметра к следующему; иконка соответствующая активному в данный момент параметру мигает, установленные значения отображаются на соответствующих дисплеях.

время готовки отображается на дисплее как часы/минуты

температура щупа отображается на дисплее в °C

температура в камере отображается на дисплее в °C

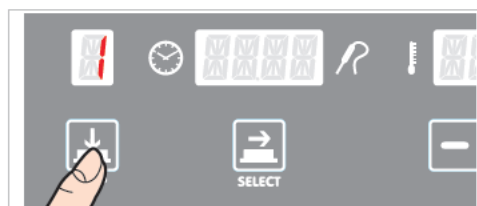
дельта "Т"(разница между температурой в камере и температурой внутри продукта) отображается в °C

Отображаемые параметры зависят от Вашего выбора (например, функция Дельта "Т" не может использоваться, если на данном ШАГЕ задано время готовки, а не температура щупа) .

## ПРЕДРАЗОГРЕВ

Предразогрев не может быть задан в РУЧНОМ режиме.

## ВЫБОГ ШАНА



- 1 Нажмите кнопку ;
- 2 Номер активного ШАГА отображается на дисплее "1" (максимум до 9 ШАГОВ).

## УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ГОТОВКИ (ВРЕМЯ/С ТЕРМОЩУПОМ)

Продолжительность готовки может быть задана следующими способами:

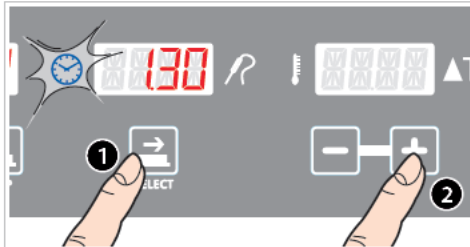
- **ВРЕМЯ** готовки (н-р, 1:30 мин.) или
- **ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА** (например, 80°C).



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, с возможностью его повторения
- начальные шаги с параметром времени + последний шаг (который может повторяться) с установкой температуры щупа

### УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ГОТОВКИ



- 1 Многократно нажимайте кнопку пока не начнет:



мигать иконка ВРЕМЯ

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

- 2 Установите желаемое значение, используя



кнопки . Введенное значение отображается на дисплее в виде часы:минуты



настройка времени

- 3 ШАГ заканчивается, когда заданное время истекает, происходит автоматический переход к следующему шагу (если он был задан).

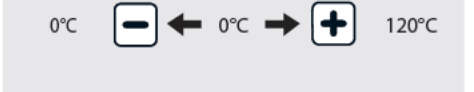
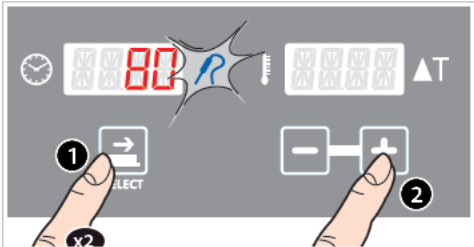


**"INF"/"HOLD"** (Непрерывный режим)

Печь работает в автоматическом режиме, пока он не будет прерван вручную: ШАГ 1 -> установите параметр "INF" (постоянный). Температура в камере зависит от установленного значения (см. следующий раздел).

ШАГ 2...9 -> установите параметр "HLD" (HOLD). Температура поддерживается на уровне 70°C со скоростью вентилятора P (пульсация): оба значения могут быть изменены.

### УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ЩУПА



- 1 Многократно нажимайте кнопку пока не начнет:



для установки параметра ТЕМПЕРАТУРА ЩУПА

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

- 2 Установите желаемое значение, используя



кнопки . Установленное значение отображается на дисплее в °C.



Конфигурация щупа

- 3 Позиционируйте щуп в самый маленький продукт. Печь прекращает цикл готовки и раздается звуковой сигнал, когда достигается заданная температура.

Если Вы хотите возобновить готовку, проделайте следующее в течение 40 секунд, когда раздается звуковой сигнал: откройте дверь;

извлеките термощуп из приготавливаемого "пилотного" продукта;

извлеките из камеры все продукты, подобные по размеру "пилотному", они будут также готовы;

установите щуп в очередной самый маленький продукт;

закройте дверь и нажмите кнопку печь будет дотоавливать продукт до заданной прежде температуры щупа: если Вы хотите изменить это значение температуры, нажмите кнопку



## УСТАНОВКА РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (С ТЕМПЕРАТУРОЙ С ДЕЛЬТА "Т")

Температура готовки может быть установлена следующими способами:

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

### Delta "Т" mode

Температура в камере шок-фризера -

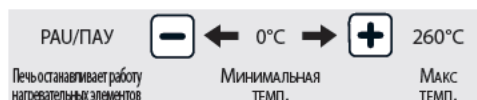
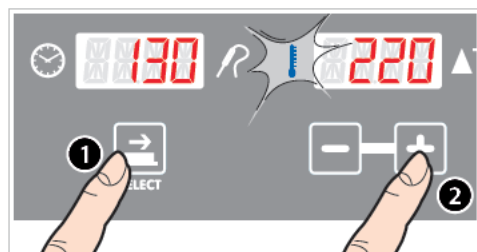
Температура, измеряемая термощупом =

Установленное значение дельта "t",



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

### УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ КАМЕРЫ ГОТОВКИ



- 1 Многократно нажимайте кнопку пока не начнет:

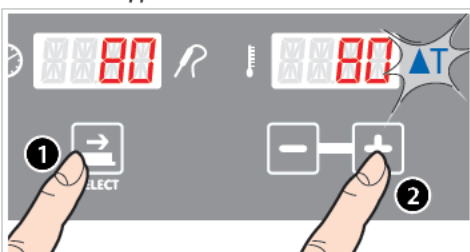
установить ТЕМПЕРАТУРУ КАМЕРЫ

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

- 2 Установите желаемое значение, используя кнопки . Установленное значение отображается на дисплее в °C.

установка температуры

### УСТАНОВКА ДЕЛЬТА "Т"



- 1 Многократно нажимайте кнопку пока не начнет:

установить DELTA "Т"

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

- 2 Установите желаемое значение, используя кнопки . Установленное значение отображается на дисплее в °C.

установите Delta "t"

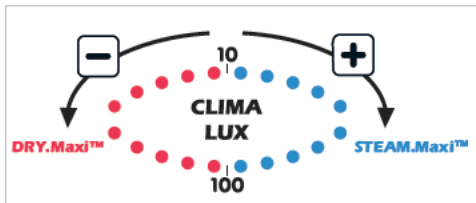
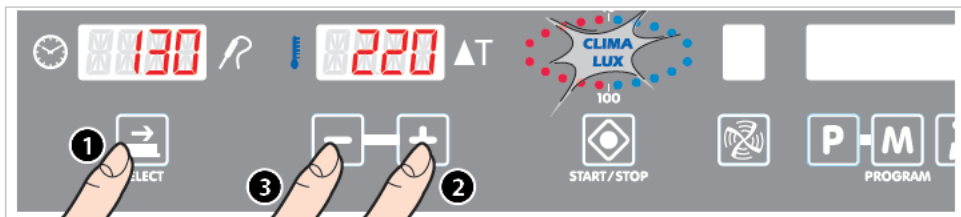


Чтобы задать отложенный старт печи или паузу в работе на определенное время (полезно для расстойки), установите "РАУ" (ПАУЗА) на дисплее температуры готовки и продолжительность паузы на дисплее времени (см. предыдущий раздел).



Если термощуп достигает заданной температуры (раздел "УСТАНОВКА РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ (С ТЕМПЕРАТУРОЙ С ДЕЛЬТА «Т»)" шаг считается законченным, даже если дельта "t" не достигла корректного значения.

**УСТАНОВКА CLIMA LUX (DRY.Maxi™ И STEAM.Maxi™)**



**DRY.Maxi™**

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

**STEAM.Maxi™**

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

**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 **- +** buttons

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

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

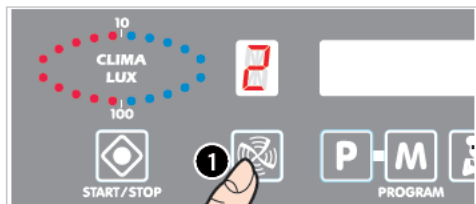


Эти 2 технологии не могут использоваться одновременно. Установка этих параметров не является обязательной, если они не заданы – печь работает в режиме конвекции в естественных условиях.

- 1 Многократно нажимайте кнопку пока иконка "CLIMALUX" не замигает -> параметр активен и может быть задан только в момент, когда мигает соответствующая иконка.
- 2 Чтобы ЗАДАТЬ образование пара в камере готовки (**STEAM.Maxi™**) нажимайте на кнопку до тех пор, пока не будет задана желаемая влажность (СИНИЕ индикаторы - от 10% до 100%). Печь автоматически начинает процесс парообразования в случае готовки при температуре ниже 130° и со 100% пароувлажнением.
- 3 Чтобы УДАЛИТЬ пар из камеры готовки (**DRY.Maxi™**) многократно нажимайте на кнопку до тех пор, пока не будет установлена желаемая влажность (КРАСНЫЕ 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



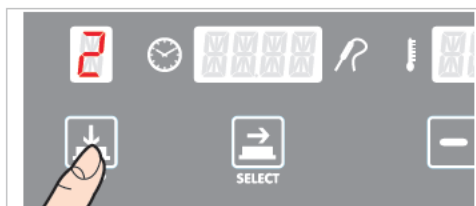
(с реверсом или без). Скорость 6 используется по умолчанию или когда кнопка с вентилятором нажата один раз, при повторном нажатии устанавливается скорость 5, 4, 3, 2, 1 и Р.

Заданная скорость появится на дисплее «6».

Значения скорости при 150 °С:

- скорость 1 - 750 оборотов/мин БЕЗ РЕВЕРСА
- скорость 2 - 1000 оборотов/мин БЕЗ РЕВЕРСА
- скорость 3 - 1400 оборотов/мин БЕЗ РЕВЕРСА
- скорость 4 - 1400 оборотов/мин С РЕВЕРСОМ
- скорость 5 - 2000 оборотов/мин С РЕВЕРСОМ
- скорость 6 - 2700 оборотов/мин С РЕВЕРСОМ
- скорость Р - 1000 оборотов/мин ПУЛЬСАЦИЯ

## ВЫБОР И УСТАНОВКА СЛЕДУЮЩИХ ШАГОВ (ОПЦИОНАЛЬНО)



Устройство автоматически переходит от одного шага готовки к следующему.

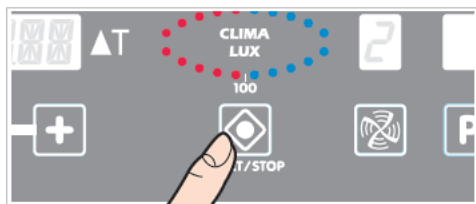
Готовка не требует установки всех 9 ШАГОВ: устанавливайте только требуемое количество ШАГОВ.


Установка ШАГА 2:

- 1 нажмите кнопку ;
- 2 цифра "2" ПОЯВИТСЯ НА ДИСПЛЕЕ.

Установите \_\_\_\_\_ разные \_\_\_\_\_ параметры (продолжительность \_\_\_\_\_ готовки, температуру, и т. д...), как описано в предыдущих разделах. Если это необходимо, запрограммируйте последующие шаги таким же образом.

## НАЧАЛО/ОКОНЧАНИЕ/ПОВТОРЕНИЕ ГОТОВКИ - ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ



Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2/3 секунд, чтобы прервать цикл готовки заранее.

После установки необходимых ШАГОВ:

- 1 Если цикл готовки требует использования термощупа, введите его в продукт; нажмите кнопку  для запуска цикла готовки.
- 2 После окончания цикла готовки печь издает звуковой сигнал в течение 15 секунд, 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.

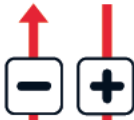


АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

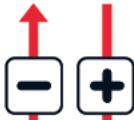


LAST PROGRAM

ПОЯВЛЯЮТСЯ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ НЕ БЫЛИ ВКЛЮЧЕНЫ РУЧНЫЕ ПРОГРАММЫ



P01 } ПОЛОЖЕНИЕ ПРОГРАММ, СОХРАНЕННЫХ-ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ  
 ... }  
 P99 }



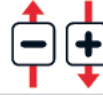
RESUME

ПОЯВЛЯЮТСЯ В СЛУЧАЕ ПРЕРЫВАНИЯ ЦИКЛА ГОТОВКИ



**ChefUnox - BakerUnox**

STEAM - PAN FRY - GRILL - FAKIRO  
 GRILL BAKE - BAGUETTE - PIZZA -  
 MULTITIME - Pollo® - ROASTING  
 CRISPY ROAST - NIGHT ROAST  
 BRAISE - +3 REGEN



ACM01 } РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОГРАММЫ  
 ... } СОХРАНЕННЫЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
 ACM20 } ADAPTIVE.Clima технологии



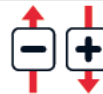
COOL



PURE



PUMP LOADING

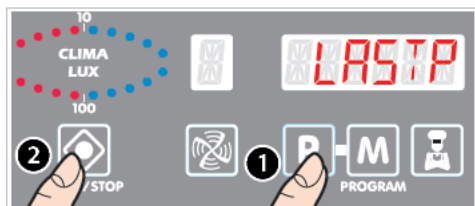


HOOD WASHING  
 LONG WASHING  
 MED WASHING  
 SHORT WASHING  
 QUICK WASHING  
 H2O WASHING


ПРОГРАММЫ  
 МЫТЬЯ



## LAST PROGRAM/ПОСЛЕДНЯЯ ПРОГРАММА (ПОВТОРЯЕТ ПРЕДЫДУЩИЙ ШАГ ГОТОВКИ)




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

- 1 По окончании цикла готовки нажмите кнопку **P** сообщение LAST PROGRAM/последняя программа появится на дисплее "8".
- 2 Нажмите кнопку  -> последний цикл готовки начнется сначала.

## RESUME (ВОЗОБНОВЛЯЕТ ПРЕРВАННЫЙ ЦИКЛ ГОТОВКИ)

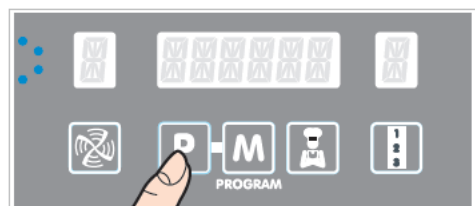


Если цикл готовки был прерван до его окончания (при работе, как в ручном, так и в автоматическом режиме) эта функция возобновит его с того момента, на котором он был прерван, с теми же параметрами.

- 1 "Нажимайте кнопку **P** пока на дисплее "8" не появится сообщение RESUME"(возобновление)."
- 2 Нажмите кнопку : последний цикл готовки начнется с момента прерывания.

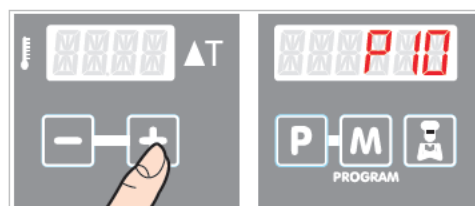
## P01->P99 (СОХРАНЕННЫЕ ПРОГРАММЫ ГОТОВКИ)



### Доступ к программному меню



Доступ в программное меню осуществляется нажатием кнопки **P**

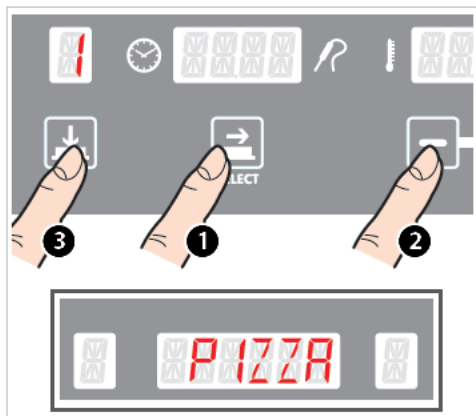
### Выбор позиции программы



Множкратное нажатие кнопки   дает возможность перехода от ячейки P01 до P99 для сохранения программы.

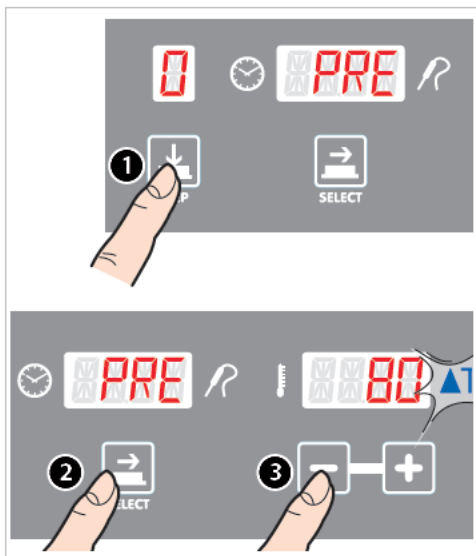
Выбранная ячейка отображается на дисплее "8".

установка названия программы



- 1 Нажмите .
- 2 Используйте кнопки чтобы ввести первую букву названия программы. Снова нажмите и используйте кнопки для введения второй буквы. Повторяйте эту операцию для всех необходимых букв (максимальное количество знаков - 50).
- 3 Для окончания введения букв в названии программы, нажмите кнопку STEP и проверьте введенное название:  
Если оно правильное, нажмите кнопку STEP для перехода к введению параметров программы;  
Если неправильное, нажмите кнопку чтобы ввести правильные буквы

Установка параметров приготовления в программе



ПРЕДРАЗОГРЕВ

- 1 Многократно нажимайте кнопку STEP пока на дисплее "1" не появится значение "0", а на дисплее "2" сообщение "PRE" /ПРЕ.
- 2 Многократно нажимайте кнопку для выбора параметра предразогрева между:  
 ТЕМПЕРАТУРОЙ В КАМЕРЕ  
 функцией Дельта "Т" (разница между температурой предразогрева и температурой 1 шага готовки)  
-> только когда мигает соответствующая иконка, параметр активен и может быть изменен
- 3 Нажимайте кнопку чтобы установить нужное значение.

**ВРЕМЯ, ТЕМПЕРАТУРА КЛИМАТ, СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА**  
Установите следующие параметры программы, как подробно объяснено в главе "ручное управление".

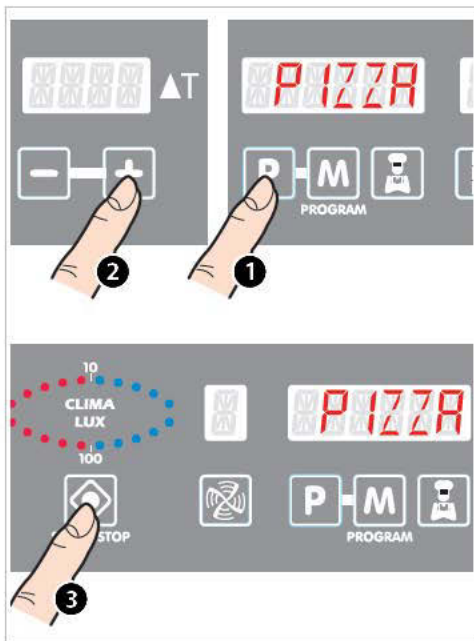
сохранение установленной программы



Удерживайте кнопку пока не услышите длинный звуковой сигнал.  
Теперь программа сохранена в памяти



## Вызов и запуск сохраненной программы



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

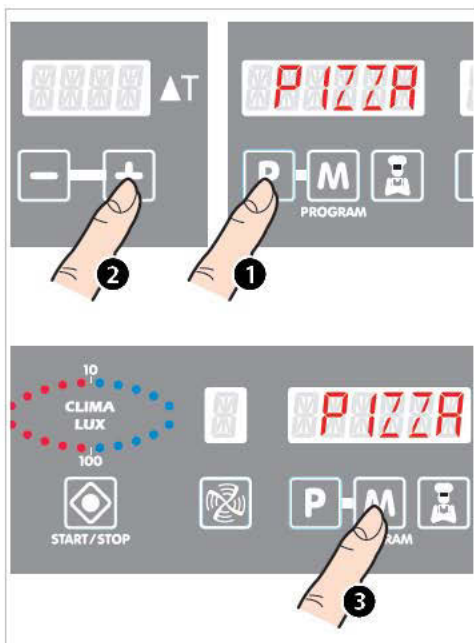
Печь подаст звуковой сигнал по окончании цикла готовки.

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



Когда сохраненная в памяти программа запущена, печь осуществляет предзагрев до установленной температуры автоматически. Печь подает звуковой сигнал, когда процесс предзагрева завершен. Процесс готовки начнется автоматически после загрузки продукта и закрытия двери камеры печи

## изменение параметров установленной программы

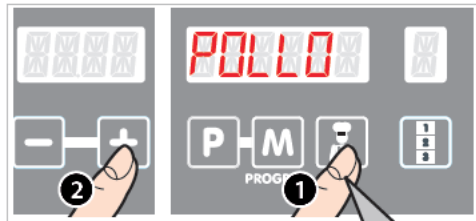


- 1 Нажмите кнопку **P**
- 2 Используйте кнопку **- +** для изменения параметров программы
- 3 Установите параметры программы как подробно описано в разделе "Ручное управление".
- 4 Удерживайте кнопку **M** пока не услышите длинный звуковой сигнал. Теперь все измененные параметры сохранены.



**ChefUnox - BakerUnox (ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ)**

Печь поставляется с библиотекой предустановленных автоматических программ для разных продуктов (см. *Предустановленные программы* : страницу 64).

Выбирайте различные программы для готовки самых разных продуктов: несколько программ позволяют регулировать параметры, чтобы удовлетворить индивидуальным вкусам (см. таблицу ниже).



**автоматическими программами**

- 1 Нажмите кнопку .
- 2 Используйте кнопку  для выбора нужной программы
- 3 Если выбранная программа допускает изменение параметров (обратитесь к приведенной ниже таблице), при необходимости измените их, согласно инструкции, приведенной ниже **A** , **B** , **C** , **D**.

STEAM / ПАР	(только для <b>ChefUnox</b> )
PAN FRY / ФРИТИРОВАНИЕ	(только для <b>ChefUnox</b> )
GRILL / ГРИЛЬ	(только для <b>ChefUnox</b> )
GRILL FAKIRO / ГРИЛЬ ФАКИРО	(только для <b>ChefUnox</b> )
BAKE / ВЫПЕЧКА	( <b>Chef/BakerUnox</b> )
BAGUETTE / БАГЕТ	(только для <b>BakerUnox</b> )
PIZZA / ПИЦЦА	( <b>Chef/BakerUnox</b> )
MULTITIME / МУЛЬТИТАЙМ	(только для <b>ChefUnox</b> )
Pollo / КУРИЦА ГРИЛЬ	(только для <b>ChefUnox</b> )
ROASTING / ЖАРКА	(только для <b>ChefUnox</b> )
CRISPY ROAST / ЖАРКА С КОРОЧКОЙ	(только для <b>ChefUnox</b> )
NIGHT ROAST / НОЧНАЯ ЖАРКА	(только для <b>ChefUnox</b> )
BRAISE / ТУШЕНИЕ	(только для <b>ChefUnox</b> )
+3 REGEN / +3 РЕГЕНЕРАЦИЯ	(только для <b>ChefUnox</b> )

**Предустановленные программы :**

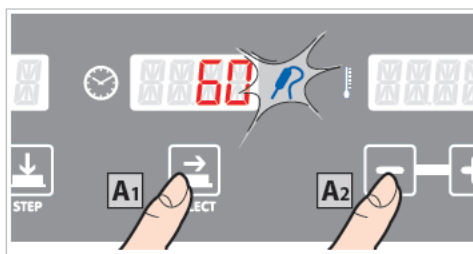
А В Т О М А Т И Ч Е - С К И Е П Р О Г Р А М М Ы	ref.	ПАРАМЕТР, КОТОРЫЙ МОЖЕТ БЫТЬ ИЗМЕНЕН	ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПАРАМЕТРЫ
3 REGEN / +3 РЕГЕНЕРАЦИЯ	A	Температура щупа	65°C
FAKIRO PIZZA / ПИЦЦА ФАКИРО	-	параметры не могут быть изменены	-
Pollo- / КУРИЦА ГРИЛЬ	B	Время готовки	15 минут
BAGUETTE / БАГЕТ	B	Время готовки	15 минут
ROASTING / ЖАРКА	A	Температура щупа	56°C
CRISPY ROAST / ЖАРКА С КОРОЧКОЙ	-	параметры не могут быть изменены	-
NIGHT ROAST / НОЧНАЯ ЖАРКА	A	Температура щупа	54°C
BRAISE / ТУШЕНИЕ	-	параметры не могут быть изменены	-
ПРОГРАММЫ ПРЕДУСТАНОВКА MULTITIME	ref.	РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПАРАМЕТРЫ	ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПАРАМЕТРЫ
STEAM / ПАР	E	Установка времени с помощью таймеров, которых от 1 до 9	-
GRILL / ГРИЛЬ	E	Установка времени с помощью таймеров, которых от 1 до 9	-
FAKIRO GRILL	E	Установка времени с помощью таймеров, которых от 1 до 9	-
PAN FRY	E	Установка времени с помощью таймеров, которых от 1 до 9	-
MULTITIME / МУЛЬТИТАЙМ	C D E	Установка времени с помощью таймеров, которых от 1 до 9 Температура в камере, CLIMA LUX, скорость воздушных потоков	-
BAKE / ВЫПЕЧКА	E	Установка времени с помощью таймеров, которых от 1 до 9	-



## Изменение предустановленных параметров (если возможно)

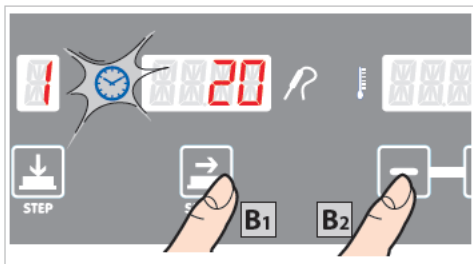
### A Регулирование температуры внутри продукта

- нажмите кнопку : иконка начнет мигать;
- установите желаемое значение, используя кнопку затем переходите к разделу 4 на следующей странице.



### B Изменение времени готовки

- нажмите кнопку : иконка начнет мигать;
- установите желаемое значение, используя кнопку затем переходите к разделу 4 на следующей странице.



### C Температура в камере и климат CLIMA LUX

- Нажимайте кнопку пока иконка изменяемого параметра не начнет мигать:

: возможно изменить значение температуры в камере

**CLIMA LUX** : возможно изменить климат

- Установите желаемое значение снова, используя кнопку ; затем переходите к разделу 4 на следующей странице.

Установленные температура в камере и климат CLIMA LUX используются как в процессе предразогрева, так и в течение процесса готовки до того момента, как раздастся звуковой сигнал.

### D Скорость движения воздуха

- Нажимайте кнопку до тех пор, пока желаемое значение скорости вентилятора не появится на соответствующем дисплее; затем переходите к разделу 4 на следующей странице.



### ПОСТОЯННОЕ СОХРАНЕНИЕ ИЗМЕНЕННЫХ ПАРАМЕТРОВ

Изменения параметров применяются в последующих готовках только если они были изменены, в противном случае они распространяются только на текущую готовку.  
Для сохранения изменений:

**POLLO/КУРИЦА ГРИЛЬ - +3 REGEN/+3 РЕГЕНЕРАЦИЯ - BAGUETTE/БАГЕТ - ROASTING/ЖАРКА - NIGHT ROAST/НОЧНАЯ ЖАРКА:**

после изменения параметров, нажмите кнопку в течение 5 сек (печь издаст звуковой сигнал, подтверждающий сохранение).

Предустановленные программы изменяются НАВСЕГДА.

### MULTITIME/МУЛЬТИТАЙМ:

после изменения параметров, нажмите кнопку в течение 5 сек и печь введет НОВОЕ название программы( предустановленная программа MULTITIME не может быть изменена).

Введите его, как описано в разделе **установка названия программы** на стр 59.

После ввода НОВАЯ программа сохранится в программном меню.

Используйте ее снова, следуя действиям, описанным в параграфе **Вызов и запуск сохраненной программы** на стр 60.





### Запуск предустановленных программ

Запустите программу, нажав на кнопку , процесс предразогрева начнется сразу.

Печь подает звуковой сигнал, когда процесс предразогрева завершен. Загрузите продукт в камеру готовки, если программа позволяет (см. **Предустановленные программы** : на стр. 64), позиционируйте термощуп в сердцевину продукта. После загрузки продукта и закрытия двери программа автоматически продолжит готовку.

#### **E** Установка времени с помощью таймеров, которых от 1 до 9 (только для программ MULTITIME)

Как во время предразогрева, так и во время готовки, программы MULTITIME позволяют установить от 1 до 9 таймеров: номер таймера обычно отображается на дисплее "1" STEP, число таймеров обычно зависит от числа загруженных противней.

Для установки таймера нажмите кнопку  иконка  начнет мигать и станет возможно задать желаемое время нажатием кнопок  


Таймеры начнут работу только после завершения предразогрева, и они отсчитывают время одновременно, чтобы можно было одновременно готовить разные продукты.

Когда время на одном из таймеров заканчивается, на дисплее отображается его номер, свет в камере начинает мигать и печь подает звуковой сигнал до тех пор, пока не будет открыта дверь для выгрузки противня. Когда время на всех таймерах истекает, печь продолжает непрерывную работу, что дает возможность загрузить новый противень и установить новый таймер в любое время.

### Блокировка предустановленных программ

Автоматические программы завершаются по истечении заданного при изготовлении печи (если параметры можно было изменять) времени. Если Вы хотите остановить программу, нажмите кнопку



С другой стороны, программы MULTITIME продолжают работать в непрерывном режиме и должны быть остановлены нажатием кнопки 

**entering of tray "1"**

**10 minutes later -> entering of tray "2"**

**20 minutes later -> entering of tray "3"**



## Предустановленные программы :

ОПИСАНИЕ		Программы	Рекомендуемые противни/решетки	Замечание
<b>MULTITIME / МУЛЬТИТАЙМ</b>	<b>STEAM/ПАП</b> 	Вареные овощи, яйца, гарниры(рис и т д)	Ac-57cm 	
	<b>PAN FRY</b> 	Овощи, мясо, жареная рыба, продукты в панировке	Pan-57cm 	
	<b>GRILL/ГРИЛЬ</b> 	Овощи, мясо и рыба на холодной решетке	Grill 	
	<b>FAKIRO/ФАКИРО GRILL/ГРИЛЬ</b> 	овощи, мясо и рыба на разогретой в печи решетке-гриль	FANRO™Grill 	Разогрейте решетку в течение 5 мин при температуре 230°C.
	<b>BAKE/ ВЫПЕЧКА</b> 	х/б и кондитерские изделия	Black Tray 	
	<b>BAGUETTE/ БАГЕТ</b> 	Багет и подобные виды хлеба	Tray antic. 	изменяемый параметр:
	<b>время FAKIRO/ ФАКИРО</b> 	Пизца и фокачча	FANRO™(OVEN) 	Разогрейте решетку в течение 5 мин при температуре 230°C.
	<b>MULTITIME / МУЛЬТИТАЙМ</b> 	Несколько продуктов, требующих разного времени приготовления, но одной температуры готовки(одновременное приготовление)	-	Температура в камере, <b>CLIMA LUX</b> , скорость воздушных потоков
<b>Pollo-1/ КУРИЦА-ГРИЛЬ</b> 	курица, мясо птицы	Polo-PanGrill 	изменяемый параметр:	
<b>ROASTING /ЖАРКА</b> 	жареное мясо	Black.20 	изменяемый параметр:	
<b>CRISPY/ЖАРКА ROAST/ СКОРОЧКОЙ</b> 	жареное мясо с корочкой	Black.20 		
<b>NIGHT/НОЧНАЯ ROAST/ СКОРОЧКОЙ</b> 	жареное мясо (на ночь)	Black 20 	изменяемый параметр:	
<b>температура в сердцевине продукта</b> 	тушение	Black 20 		
<b>"+3 REGEN"/+3 РЕГЕНЕРАЦИЯ</b> 	Регенерация до + 3°C	-	изменяемый параметр:	



**ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ** использование термощупа для этой программы.



**ОПЦИОНАЛЬНОЕ** использование термощупа для этой программы.

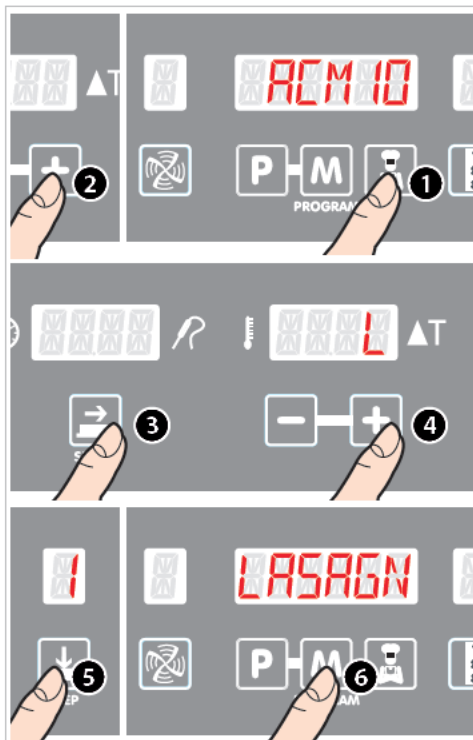


**АСМ01->АСМ20 (СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММ ADAPTIVE.CLIMA)**

Эта технология позволяет печи постоянно контролировать все параметры готовки(температура, реальный уровень влажности в камере 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 ЦИКЛОВ ГОТОВКИ**


**A** Запустите "ПИЛОТНЫЙ" цикл готовки или готовку в ручном режиме для установки оптимальных параметров приготовления продукта. Не забудьте ввести термощуп в сердцевину продукта , даже если это не требуется для установления параметров;

(более подробная информация в разделе **"АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ"** на стр 57 или разделе **"РУЧНОЙ режим"** на стр 52).

**B** Проверьте результаты "ПИЛОТНОЙ" готовки, когда цикл закончится: **НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ->** НЕ сохраняйте программу, повторите цикл, изменив параметры, до тех пор, пока не добьетесь нужных результатов **ОТЛИЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ->** сохранение используйте программу **ADAPTIVE.Clima**, см. пункт **C**.

**C** Процедура сохранения:

- 1 нажмите кнопку  ;
- 2 нажимайте кнопку  до тех пор, пока на экране не появится номер ячейки памяти (отАСМ01 до АСМ20), в которой была сохранена "пилотная" программа;
- 3 нажмите кнопку  ;
- 4 Используйте кнопки   чтобы ввести 1ую букву названия программы; нажмите те же кнопки для ввода 2ой буквы; повторите то же самое для ввода остальных букв;
- 5 после ввода имени, нажмите кнопку  ;
- 6 нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 сек для сохранения программы в памяти (после 5 секпечь издаст подтверждающий сигнал).

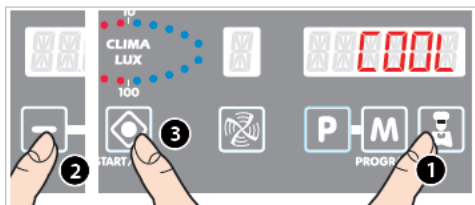
 **Невозможно изменить любые параметры в сохраненных программах ADAPTIVE.Clima.**

**ДОСТУП К СОХРАНЕННЫМ ПРОГРАММАМ**

- 1 нажмите кнопку  ;
- 2 выберете программу**ADAPTIVE.Clima** вторых нажатием кнопок   ;
- 3 запустите программу нажатием кнопки  .



## COOL (ОХЛАЖДЕНИЕ КАМЕРЫ ГОТОВКИ)



Во время режима "COOL" (охлаждение печи) устройство работает, даже при открытой двери. Не снимайте и не касайтесь защитного кожуха вентилятора, вентиляторов и нагревательных элементов до полного охлаждения камеры.



### Как это работает:

Вентиляторы включаются на самую высокую скорость: когда температура в камере опустится ниже 50°C, вентиляторы автоматически останавливаются на 2 минуты.


Если, в эти 2 минуты:

- температура достигает 55°C, вентиляторы активируются снова (не ожидая окончания 2 минут) и работают до тех пор, пока температура не опустится ниже 50°C.
- температура ниже 55 °C, печь сигнализирует и программа останавливается автоматически.

Функция "COOL" охлаждает камеру готовки путем включения вентиляторов.

Функция активна даже при открытой двери для ускорения процесса охлаждения.

Температура в камере отображается до полного отхлаждения камеры.

1 Доступ в программное меню осуществляется нажатием кнопки .

2 Нажимайте кнопку  до появления "COOL (ОХЛАЖДЕНИЕ)" на дисплее 8.









3 Нажмите кнопку  для активации функции "COOL (ОХЛАЖДЕНИЕ)".

4 Программа останавливается автоматически (для более подробной информации см. раздел сбоку); чтобы остановить программу нажмите

кнопку .

## PURE (УСТАНОВКА СИСТЕМЫ ФИЛЬТРАЦИИ)

Функция PURE доступна в скрытом меню, в котором можно водоумягчающую фильтрующую систему (набор реверсивного осмоса "UNOX.Pure-RO" или фильтр "UNOX.Pure").

- 1 Нажмите кнопку .
- 2 Нажимайте кнопки   пока на экране 8 не появится сообщение "PURE" appears on screen "8".
- 3 Нажмите кнопку  для доступа в меню.
- 4 Используя кнопки   найдите три параметра END, PIN и HRD.
- 5 Нажатие  когда на дисплее отображается параметр (END, PIN или HDR), позволяет отрегулировать каждый параметр. После регулировки параметра, нажмите  или подождите 5 сек для возврата в предыдущее меню.

HRD (жесткость воды)

Позволяет установить жесткость воды во французских градусах(F), которую можно измерить при помощи набора, поставляемого с фильтром


### END

Остаток литров до замены фильтра. Количество литров только отображается и не может быть изменено. Когда количество оставшихся литров равно 0, на экране появляется предупреждающее сообщение "WPURE". Когда появляется это сообщение:

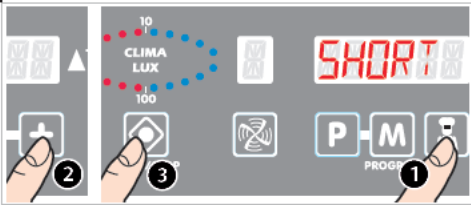
- A) фильтр должен быть заменен и новый PIN введен для активации нового отсчета литров;
- B) пр вводе неправильного PIN: отсчет литров не активируется.

### PIN

Используйте кнопки   для ввода PIN кода фильтра (указан на упаковке) для активации отсчета литров.

Нажмите и удерживайте кнопку  для сохранения PIN кода. При введении неправильного PIN кода появится сообщение "ERROR" и отсчет литров не активируется.

WASHING/МЫТЬЕ (ПРОГРАММЫ МЫТЬЯ) И PUMP LOADING/ЗАГРУЗКА НАСОСА (ЗАГРУЗКА МОЮЩЕГО СРЕДСТВА)



**Rotor.KLEAN™** технология автоматического/полу-автоматического мытья камеры печи с помощью предустановленных программ, которые нельзя изменить (см. раздел **"Мытье с Rotor.KLEAN™"** на стр. 74)

- 1 Доступ в программное меню осуществляется нажатием кнопки
- 2 Нажимайте кнопки до появления на экране:

A) сообщение "PUMP LOADING/ЗАГРУЗКА НАСОСА": 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 загрузки насоса, Вы ДОЛЖНЫ активировать цикл мытья (HOOD(ЗОНТ)/LONG(ДЛИННОЕ)/MED(СРЕДНЕЕ)/SHORT(КОРОТКОЕ)/QUICK(БЫСТРОЕ)/H2O WASHING(ОПОЛАСКИВАНИЕ ВОДОЙ) См. п. B).**

- B) список доступных программ мойки:
- HOOD WASHING/МЫТЬЕ ЗОНТА
  - LONG WASHING/ДЛИННОЕ МЫТЬЕ
  - MED WASHING/СРЕДНЕЕ МЫТЬЕ
  - SHORT WASHING/КОРОТКОЕ МЫТЬЕ
  - QUICK WASHING/БЫСТРОЕ МЫТЬЕ
  - H2O WASHING/ОПОЛАСКИВАНИЕ ВОДОЙ

См. табл "Программы мытья" на след. стр. для более подробной информации.

- 3 Нажмите кнопку для активации выбранной программы (PUMP LOADING/ЗАГРУЗКА НАСОСА или WASHING /МЫТЬЕ).

- 4 Программа мытья прекращается:

A) по окончании времени, указанного в табл. "Программы мытья" (время не регулируется).

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

C) 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 появиться 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/H2O 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 защиты(перчатки, очки и т д).**



ПРОГРАММЫ МЫТЬЯ		
Программы	Время *	Описание
PUMP LOADING/ ЗАГРУЗКА НАСОСА	25 сек.	для загрузки моющего средства
HOOD WASHING/ МЫТЬЕ ЗОНТА	30 мин.	горячее мытье автоматическое ополаскивание
LONG WASHING/ ДЛИННОЕ МЫТЬЕ	1 час и 16 мин	длинное горячее мытье автоматическое ополаскивание автоматическая сушка
MED WASHING/ СРЕДНЕЕ МЫТЬЕ	58 мин	среднее горячее мытье автоматическое ополаскивание автоматическая сушка
SHORT WASHING/ КОРОТКОЕ МЫТЬЕ	40 мин	короткое горячее мытье автоматическое ополаскивание автоматическая сушка
QUICK WASHING/ БЫСТРОЕ МЫТЬЕ	30 мин.	быстрое горячее мытье автоматическое ополаскивание автоматическая сушка
H2O WASHING/ ОПОЛАСКИВАНИЕ ВОДОЙ	1 мин	холодное ополаскивание автоматическая сушка

\* Если температура в камере:

- **ниже 70°C** -> выбранная программа мытья активируется немедленно и будет продолжаться примерно в течение указанного в таблице времени;
- **выше 70°C** -> процедура охлаждения камеры печи начинается автоматически (на экране появится сообщение "INF").

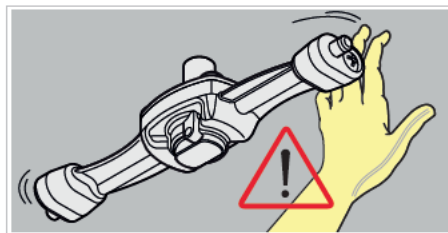
Продолжительность охлаждения зависит от начальной температуры в камере.

После этого активируется выбранная программа мытья, которая длится примерно в течение указанного в таблице времени.

СООБЩЕНИЯ НА ЭКРАНЕ	
Сообщения на экране	Перевод
МЫТЬЕ ПЕЧИ	МЫТЬЕ ПРОДОЛЖАЕТСЯ
ТРЕБУЕТСЯ КОРОТКОЕ МЫТЬЕ	ТРЕБУЕТСЯ МЫТЬЕ
ТРЕБУЕТСЯ КОРОТКОЕ МЫТЬЕ	РЕКОМЕНДУЕТСЯ МЫТЬЕ



Не открывайте дверь во время процедуры мытья, чтобы избежать травм, вызванных движением вентиляторов, горячим паром и химической структурой моющего средства.



## 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 (**ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ СООБЩЕНИЙ**) сигнализируют о неполадках, позволяющих устройству или аксессуарам работать, но с отсутствием некоторых функций.

Если появилось несколько **ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ СООБЩЕНИЙ** несколько раз нажмите кнопку **P** чтобы просмотреть и удалить их.

Сообщения об ошибках (**ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ СООБЩЕНИЙ**) выявляют неполадки, которые не позволяют устройству функционировать, поэтому печь или аксессуар должны быть немедленно переведены в режим STOP. 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**, несколько раз нажмите кнопку, просмотрите **P** список, который не может быть удален.

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>AF - ОШИБКИ ПЕЧИ</b>			
AF01	Ошибка термозащиты мотора	Печь прекращает работу во всех режимах и блокирует всю информацию на дисплее	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AF02	Ошибка термостата безопасности		
AF03	Ошибка датчика температуры		
AF04	Ошибка потери связи		
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.	1) Проверьте подачу воды. После восстановления водоснабжения, отсоедините печь от электросети, затем включите вновь и <b>незамедлительно запустите цикл мытья.</b> 2) Проверьте, что противни и решетки не оставлены в камере во время цикла мытья: в данном случае, выньте противни, отсоедините и затем подсоедините печь к электросети и <b>немедленно активируйте цикл мытья.</b>
AF011	Не подается 230V на газовую плату	Печь прекращает работу во всех режимах и блокирует всю информацию на дисплее	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AF012	Не подается 230 V на Pollo cabinet		
AF013	Температура в камере очень высока (свыше 340 C)		
AF014	Сообщение о неисправности платы мотора		
AF015	Насос для подачи моющего средства включается слишком медленно		
GAS	Печь не предразогревает камеру (сообщение "GAS" появляется на экране)	Нет/недостаточное давление газа на входе	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
		Неисправность поджига приводит к отсутствию зажигания	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
		Пламя не определяется	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром



Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>WF - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПЕЧИ</b>			
WF01	Ошибка датчика температуры в камере №1	Печь работает, используя датчик №2, поэтому корректировка температуры может быть менее точной.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
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 охлаждения электронных компонентов	Печь продолжает работать, но без охлаждения внутренних электронных компонентов	
WF06	Предупреждение о перегреве газовой платы	Печь продолжает работать	
WF08	Газовая плата подключена, но печь настроена, как электрическая	Печь продолжает работать, но управляется, как электрическая печь	
WF11	Предупреждение о перегреве газовой платы	Печь продолжает работать	
WF12	Предупреждение о перегреве термодары платы	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.	
ШАГ 22	Температура платы мотора	Печь продолжает работать	

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>AS - ОШИБКИ ПОДОВОЙ ПЕЧИ (DeckTop™)</b>			
AS01	Ошибка нижнего термостата печи	Подовая печь прекращает работу во всех режимах и блокирует всю информацию на дисплее панели.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AS02	Ошибка верхнего термостата печи		
AS03	Ошибка потери связи с подовой печью		
AS04	Ошибка щупов нижней части камеры		
AS05	Ошибка щупов верхней части камеры		

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>AD - ОШИБКИ ВИДЕО ПЛАТЫ RE1705</b>			
AD01	Ошибка EEPROM 12C	Подовая печь прекращает работу во всех режимах и блокирует всю информацию на дисплее панели.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AD02	Ошибка сенсорного экрана 12C		
AD03	Ошибка потери связи с экраном SPI		
AD04	Ошибка потери связи		

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>WD - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ВИДЕО ПЛАТЫ RE1705</b>			
WPURE	Предупреждение об окончании ресурса фильтра <b>UNOX.Pure</b>	Это предупреждение появляется тогда, когда фильтр вырабатывает свой ресурс	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
WD10	Ошибки в EEPROM CRC для рецептов и параметров по умолчанию	Печь может показать неточности во время установки	

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>AC - ОШИБКИ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА</b>			
AC01	Ошибка потери связи	Мотор и вытяжной зонт отключаются	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AC02	Не подается 230 V на плату зонта	Мотор и вытяжной зонт отключаются	Проверьте питающий кабель

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>WC - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗОНТА</b>			
WC01	Неисправность датчика дыма №1	Электромагнитный клапан вытяжного зонта не открывается, когда датчик температуры дыма неисправен	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
WC02	Предупреждение о перегреве платы	Зонт продолжает работать	
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	
WC05	Входящий пар слишком горячий	Зонт продолжает работать	



Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>AL - ОШИБКИ РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРЫ</b>			
AL01	Ошибка датчика температуры камеры	расстоечная камера останавливает все циклы и блокирует любые установленные параметры на дисплее.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AL02	Ошибка потери связи		
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

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>WL - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ РАССТОЕЧНОЙ КАМЕРЫ</b>			
WL01	Предупреждение об ошибке датчика влажности	Автоматическая регулировка влажности не активна, но расстойка может работать	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
WL02	Предупреждение о перегреве платы	Расстоечная камера продолжает работать	
WL03	Ошибка элемента сопротивления		

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>AM - ОШИБК Т ПЕЧИ МЕДЛЕННОЙ ГОТОВКИ ( пмг)</b>			
AM01	Ошибка щупа камеры	Печь останавливает все активные циклы и блокирует все установленные параметры на дисплее панели управления.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AM02	Ошибка потери связи		
AM03	Ошибка термостата безопасности		
AM04	Ошибка термостата безопасности мотора		
AM05	Ошибка тахометра мотора		

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>WM - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ( пмг)</b>			
WM02	Предупреждение о перегреве платы		
WM03	Предупреждение об ошибке температурного щупа	пмг продолжает работать, но нет возможности работы с термощупом	



Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>АО - ОШИБКИ СИСТЕМЫ РЕВЕРСИВНОГО ОСМОСА (UNOX.Pure-RO)</b>			
AO01	Ошибка высокого давления	Реверсивный осмос не работает	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AO02	Ошибка низкого давления		
AO03	Ошибка потери связи		

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>WO - ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ РЕВЕРСИВНОГО ОСМОСА (UNOX.Pure-RO)</b>			
WO01	Предупреждение о замене фильтров	Реверсивный осмос работает	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
WO02	Предупреждение о засорении входных фильтров		
WO03	Температура платы реверсивного осмоса превысила допустимый порог		

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>AA - ОШИБКИ ШОК-ФРИЗЕРА</b>			
AA01	Ошибка датчика температуры камеры	Печь останавливает все активные циклы и блокирует все установленные параметры на дисплее панели управления.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
AA02	Ошибка манометра безопасности		
AA03	Ошибка потери связи		

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>WA - ОШИБКИ ШОК-ФРИЗЕРА</b>			
WA01	Предупреждение о перегреве платы	Шок-фризер продолжает работать	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
WA02	Загрязнен фильтр	Шок-фризер продолжает работать	Очистить фильтр (обратиться к руководству по эксплуатации шок-фризера)
WA03	Температура шупа	ПМГ продолжает работать, но нет возможности работы с термощупом	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Способы решения
<b>WPURE - REPLACE UNOX.Pure</b>			
WPURE	Заменить картридж Unox.Pure	Система Unox.Pure не в состоянии должным образом обрабатывать воду	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром



## ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



**ЛЮБАЯ СТАНДАРТНАЯ ПРОЦЕДУРА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ:**

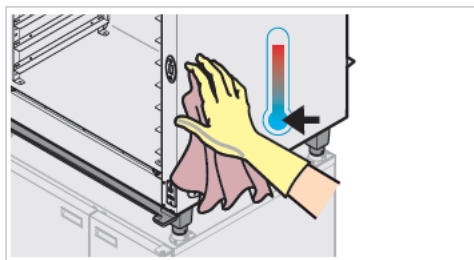
-после отключения устройства от электросети и водоснабжения и газа (🔥 только для газовых печей);  
только при условии использования средств индивидуальной защиты (например, перчатки и т.п.).

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 сернистая 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 воды.

### 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 полностью.

"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.

### Поверхности из пластика и панель управления

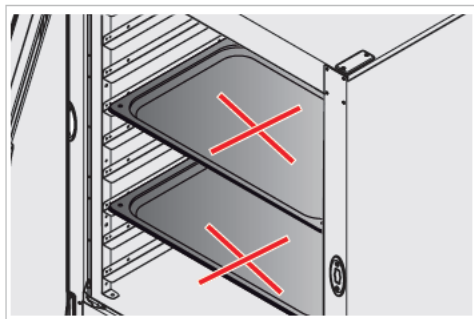
Используйте только очень мягкую ткань и умеренное количество моющего средства для очистки деликатных поверхностей.

### Внутренняя часть камеры печи



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

**Мытье Rotor.KLEAN™**

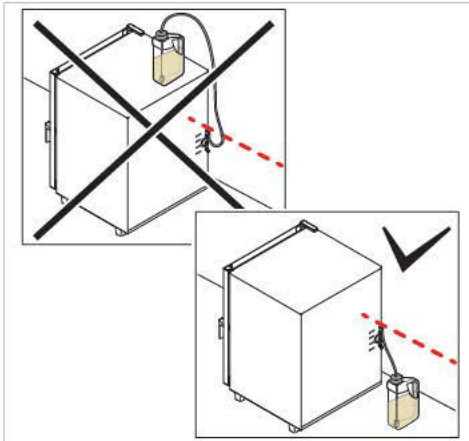


Прежде чем активировать цикл мытья, проверьте, не оставлены ли противни внутри камеры печи.

Прежде чем активировать цикл мытья, проверьте, **НЕ оставлены ли противни внутри камеры печи**: мытье будет неэффективным и на панели высветится ошибка AF09 : в данном случае, извлеките противни, отсоедините и затем снова подключите печь к электросети и немедленно активируйте цикл мытья.



Для более подробной информации о моющем средстве **UNOX.Det&Rinse**, пожалуйста, см. технический лист в конце инструкции



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.

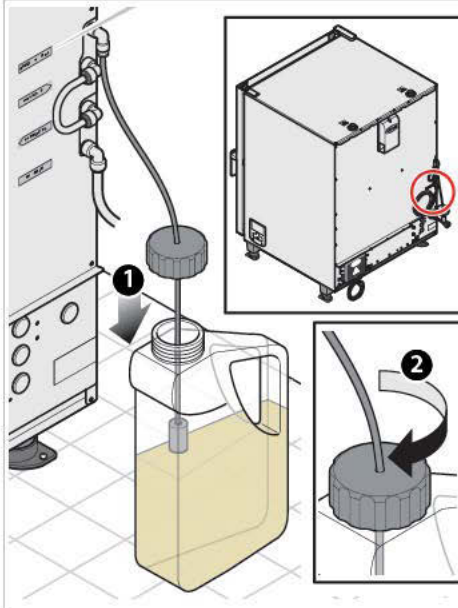



Не устанавливайте основание канистры UNOX Det&Rinse выше пунктирной линии, соответствующей высоте от пола на входе моющего средства.

**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.

моющее средство **UNOX.Det&Rinse** сочетает обезжиривающее действие моющих средств и свойства ополаскивающих средств для обеспечения наилучшего результата мытья и ополаскивания камеры.



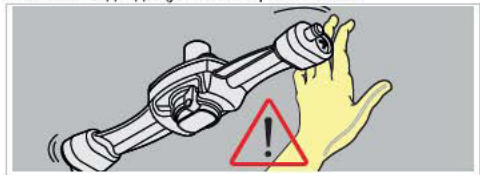
- 2)  только для печей с вкатными тележками: Загрузить тележку в камеру (без противней) и зафиксировать ее на месте при помощи тормозов на колесах.
- 3) Убедитесь, что дверь печи полностью закрыта и сливная труба свободна от препятствий.



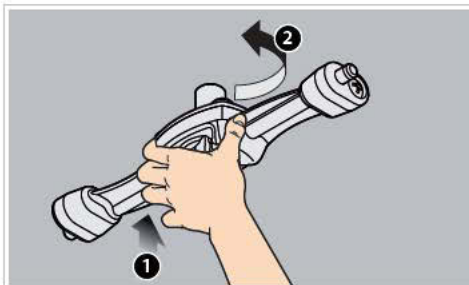
Не открывайте дверь во время цикла мытья, чтобы избежать риска травм, вызванных движением вентилятора, горячим паром или действие используемых химических веществ.



- 4) См. раздел "WASHING/МЫТЬЕ (программы мытья) и PUMP LOADING/ЗАГРУЗКА НАСОСА (загрузка моющего средства)" на стр. 67 и запустите программу мытья, наиболее подходящую вашим требованиям.



**ДЕМОНТАЖ КРЫЛЬЧАТКИ**



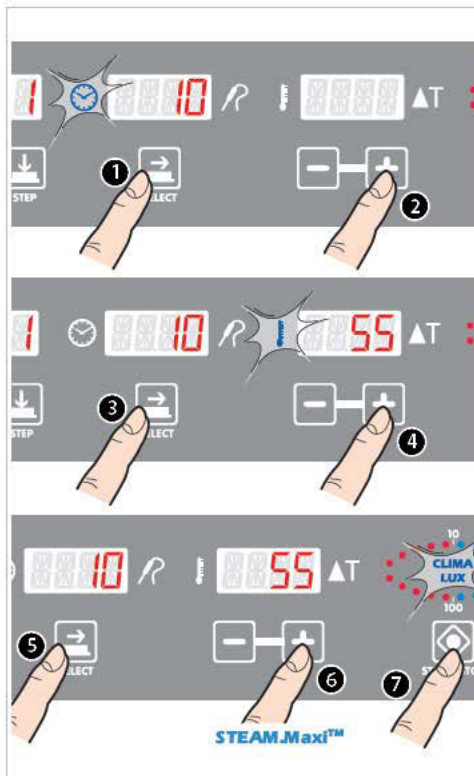
Форсунка может быть демонтирована, чтобы упростить процесс чистки камеры. Сделать это можно, нажав вверх и открутив ее против часовой стрелки.

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.

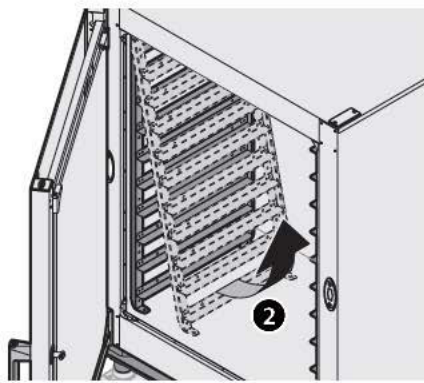
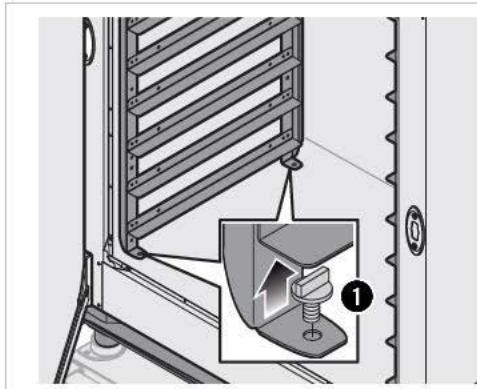
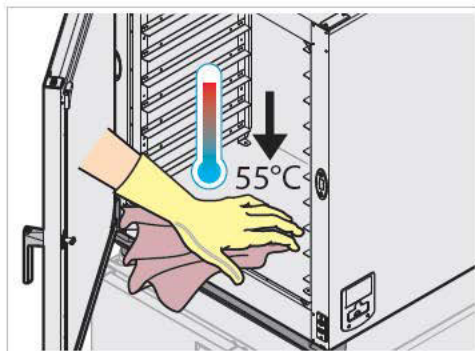


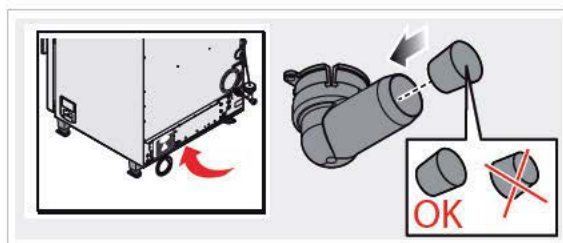
## МЫТЬЕ ВРУЧНУЮ



Следуйте процедуре ниже для правильной очистки камеры:

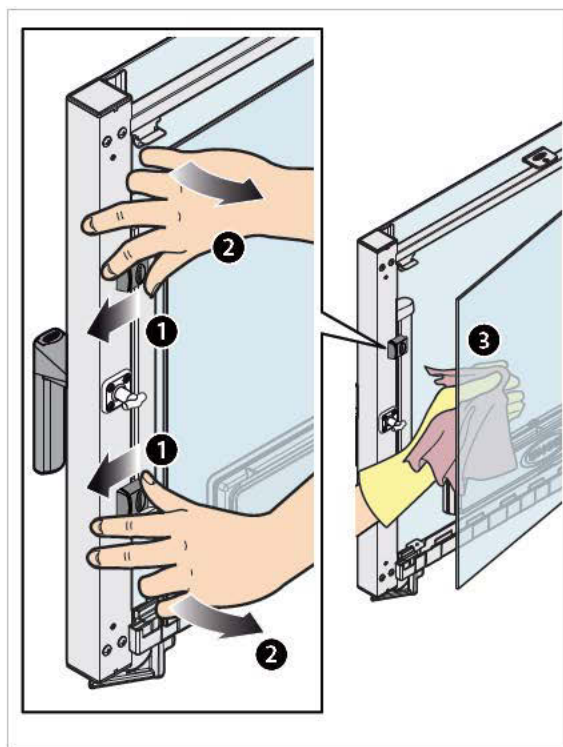
- включите печь и установите температуру 55°C и пар (**STEAM.Maxi™**) - 100%;
  - включите печь на 10 минут;
  - подождите пока поверхности охлаждаются и очистите их мягкой чистой тканью;
  - ополосните камеру для удаления всех остатков.
- Извлеките направляющие из камеры, как показано на рисунке, для более удобной очистки. Очистите направляющие мыльным раствором или специальными моющими средствами; **не мойте их в посудомоечной машине.**





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

## Внутреннее и внешнее стекла двери

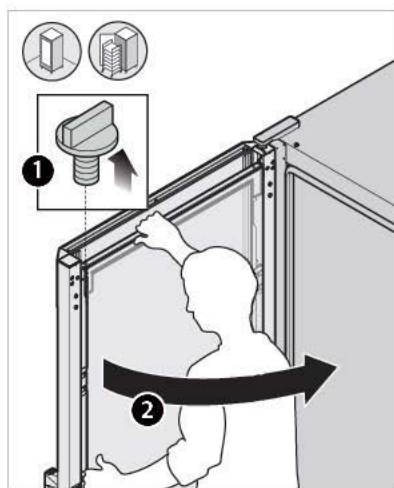


### Дождитесь, пока стекла охладятся.

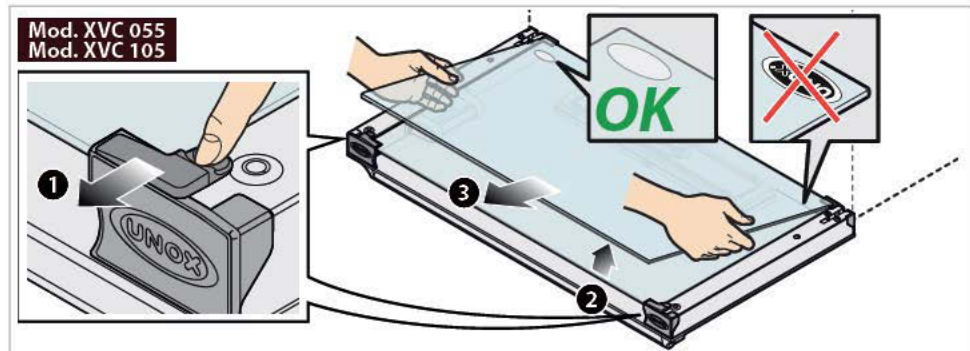
Для очистки используйте только мягкую чистую ткань с небольшим количеством мыльного раствора или специальных средств для стекол.

Ополосните и хорошо просушите.


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



Mod. XVC 055  
Mod. XVC 105






 только для газовых печей




Устройства, связанные с удалением выхлопных газов через дымоход, должны периодически проверяться квалифицированным техническим специалистом, в соответствии с законами страны, где установлена печь.  
Запрашивайте документацию после проверки.

## Длительное бездействие

Если печь не используется, необходимо сделать следующее:

- 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 74);
- 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.



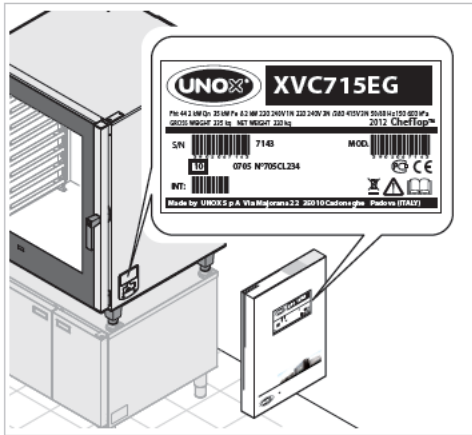
По окончании эксплуатации, продукт должен быть разобран. Продукт не может быть утилизирован с общими отходами; имейте в виду, что неправильная или незаконная утилизация продукта влечет за собой наказание в соответствии с действующими законами.

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 G".



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. 69).

### Информация о производителе:

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

**Таблица G**

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 сервисным 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 Декларация для электрических и газовых устройств

Производитель: UNOX S.p.A.

Адрес: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padua, Italy

Декларирует, под свою ответственность, что продукты:

**ChefTop™** и **BakerTop™** – Serie 5E

Соответствуют Директиве 2006/42/EC, Директиве низкого напряжения 2006/95/EC и разработаны в соответствие со следующими стандартами:

EN 60335-1:2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006+ A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2011

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

EN60335-2-102:2006 + A1: 2010

EN62233: 2008

Директиве по электромагнитным продуктам 2004/108/EC и разработано в соответствие со следующими стандартами:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 + IS: 2007

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 + IS: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Директиве 2009/142/EC и разработано в соответствие со следующими стандартами:

EN 203-1: 2005 + A1:2008

EN 203-2-2: 2006

## 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 Majorana, 22  
35010 CADONEGHE (PD)  
phone +39.049 8657511  
fax +39.049 8657555  
www.unox.com

## Technical data sheet

Release 1/2012 of 23/05/2012

### UNOX.DET&RINSE

SELF DRYING CLEANER FOR UNOX 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, anionic and non-ionic surfactants, water soluble solvents.

Safety data sheet available for professional users.

#### PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

Physical:	clear liquid
Color:	yellow
Odor/fragrance:	characteristic
pH (pure):	13,5 ± 0,5
density:	1,136 ± 0,010 g/ml
biodegradability:	> 90%

#### INSTRUCTIONS

Pour undiluted 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 MSDS.  
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 spa

## UNOX.Det&Rinse

Revision nr.1  
Dated 23/06/2012  
Printed on 23/06/2012

EN

Page n. 1 / 7

### Safety Data Sheet

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

##### 1.1. Product identifier

Product name UNOX.Det&Rinse

##### 1.2. Relevant identified uses of the substance or mixture and uses advised against

Intended use Self drying cleaner for UNOX ovens

##### 1.3. Details of the supplier of the safety data sheet

Name UNOX spa  
Full address via Majorana, 22  
District and Country 35010 Cadoneghe Italy (PD)  
Tel. +39.049.8657511  
Fax +39.049.8657555

e-mail address of the competent person responsible for the Safety Data Sheet Chiara.franzolin@unox.com

##### 1.4. Emergency telephone number

For urgent inquiries refer to

#### 2. Hazards identification.

##### 2.1. Classification of the substance or mixture.

The product is classified as hazardous pursuant to the provisions set forth in Directives 67/548/EEC and 1999/45/EC and/or EC Regulation 1272/2008 (CLP) (and subsequent amendments and supplements). The product thus requires a safety datasheet that complies with the provisions of EC Regulation 1907/2006 and subsequent amendments.

Any additional information concerning the risks for health and/or the environment are given in sections 11 and 12 of this sheet.

Danger Symbols: C

R phrases: 35

The full wording of the Risk (R) and hazard (H) phrases is given in section 16 of the sheet.

##### 2.2. Label elements.

Hazard labelling pursuant to Directives 67/548/EEC and 1999/45/EC and subsequent amendments and supplements.



R35 CAUSES SEVERE BURNS.

S26 IN CASE OF CONTACT WITH EYES, RINSE IMMEDIATELY WITH PLENTY OF WATER AND SEEK MEDICAL ADVICE.  
S28 AFTER CONTACT WITH SKIN, WASH IMMEDIATELY WITH PLENTY OF WATER.

S36/37/39 WEAR SUITABLE PROTECTIVE CLOTHING, GLOVES AND EYE/FACE PROTECTION.

S45 IN CASE OF ACCIDENT OR IF YOU FEEL UNWELL, SEEK MEDICAL ADVICE IMMEDIATELY (SHOW THE LABEL WHERE POSSIBLE).

Contains: POTASSIUM HYDROXIDE

##### 2.3. Other hazards.

Information not available.



**UNOX spa**  
**UNOX.Det&Rinse**

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

EN

**3. Composition/information on ingredients.**

**3.1. Substances.**

Information not relevant.

**3.2. Mixtures.**

Contains:

Identification.	Conc. %.	Classification 67/548/EEC.	Classification 1272/2008 (CLP).	
<b>ALKYLPOLIGLUCOSIDE</b>				
CAS. 54549-24-5	1 - 5	Xi R41		
EC. 259-217-6				
INDEX. -				
<b>POTASSIUM HYDROXIDE</b>				
CAS. 1310-58-3	5 - 15	C R35, Xn R22	Acute Tox. 4 H302, Skin Corr. 1A H314	
EC. 215-181-3				
INDEX. 019-002-00-8				
<b>2-BUTOXYETHANOL</b>				
CAS. 111-76-2	1 - 5	Xn R20/21/22, Xi R36/38	Acute Tox. 4 H332, Acute Tox. 4 H312, Acute Tox. 4 H302, Eye Irrit. 2 H319, Skin Irrit. 2 H315	
EC. 203-905-0				
INDEX. 603-014-00-0				
<b>ANIONIC SURFACTANTS</b>				
CAS. 28348-53-0	1 - 5	Xi R36		
EC. -				
INDEX. -				
<b>EDTA SODIUM SALT</b>				
CAS. 64-02-8	1 - 5	Xn R22, Xi R41		
EC. 200-573-9				
INDEX. -				

T+ Very Toxic(T+), T Toxic(T), Xn Harmful(Xn), C Corrosive(C), Xi Irritant(Xi), O Oxidizing(O), E Explosive(E), F+ Extremely Flammable(F+), F Highly Flammable(F)

The full wording of the Risk (R) and hazard (H) phrases is given in section 16 of the sheet.

**4. First aid measures.**

**4.1. Description of first aid measures.**

**EYES:** Irrigate copiously with clean, fresh water for at least 15 minutes.

Seek medical advice.

**SKIN:** Immediately wash with plenty of water. Remove all contaminated clothing. Obtain immediate medical attention. Wash contaminated clothing separately before using them again.

**INHALATION:** Remove to open air. If breathing is irregular or stopped, administer artificial respiration. Obtain immediate medical attention.

**INGESTION:** Obtain immediate medical attention. Induce vomiting only if indicated by the doctor. Give nothing by mouth to an unconscious person.

**4.2. Most important symptoms and effects, both acute and delayed.**

For symptoms and effects caused by the contained substances see chap. 11.

**4.3. Indication of any immediate medical attention and special treatment needed.**

Follow doctor's orders.

**5. Firefighting measures.**

**5.1. Extinguishing media.**

SUITABLE EXTINGUISHING MEDIA

The extinction equipment should be of the conventional kind: carbon dioxide, foam, powder and nebulised water.

EXTINGUISHING MEDIA WHICH SHALL NOT BE USED FOR SAFETY REASONS

None in particular.

**5.2. Special hazards arising from the substance or mixture.**

HAZARDS CAUSED BY EXPOSURE IN THE EVENT OF FIRE

Do not breathe combustion products (carbon oxide, toxic pyrolysis products, etc).

**5.3. Advice for firefighters.**

GENERAL INFORMATION

Use jets of water to cool the containers to prevent product decomposition and the development of substances potentially hazardous for health.

Always wear full fire prevention gear. Collect extinguishing water to prevent it from draining into the sewer system. Dispose of contaminated water used for extinction and the remains of the fire according to applicable regulations.



# UNOX spa

## UNOX.Det&Rinse

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

EN

### SPECIAL PROTECTIVE EQUIPMENT FOR FIRE-FIGHTERS

Hardhat with visor, fireproof clothing (fireproof jacket and trousers with straps around arms, legs and waist), work gloves (fireproof, cut proof and dielectric), a depressurised mask with facemask covering the whole of the operator's face or a self-respirator (self-protector) in the event of large quantities of fume.

## 6. Accidental release measures.

### 6.1. Personal precautions, protective equipment and emergency procedures.

Wear appropriate protective equipment. Send away individuals who are not suitably equipped. Use breathing equipment if fumes or powders are released into the air. Block the leakage if there is no hazard. Do not handle damaged containers or the leaked product before donning appropriate protective gear. For information on risks for the environmental and health, respiratory tract protection, ventilation and personal protection equipment, refer to the other sections of this sheet.

### 6.2. Environmental precautions.

The product must not penetrate the sewers, surface water, ground water and neighbouring areas. Dilute the product well with water after collection.

### 6.3. Methods and material for containment and cleaning up.

For liquid products, suck into a suitable container (made of material not incompatible with the product) and soak up any leaked product with absorbent inert material (sand, vermiculite, diatomaceous earth, Kieselguhr, etc). Collect the majority of the remaining material and deposit in containers for disposal. For solid products, use spark proof mechanical tools to collect the leaked product and place in plastic containers. If there are no contraindications, use jets of water to eliminate product residues. Make sure the leakage site is well aired. Contaminated material should be disposed of in compliance with the provisions set forth in point 13.

### 6.4. Reference to other sections.

Any information on personal protection and disposal is given in sections 8 and 13.

## 7. Handling and storage.

### 7.1. Precautions for safe handling.

Store in closed, labelled containers.

### 7.2. Conditions for safe storage, including any incompatibilities.

Normal storage conditions without particular incompatibilities.

### 7.3. Specific end use(s).

Information not available.

## 8. Exposure controls/personal protection.

### 8.1. Control parameters.

Name	Type	Country	TWA/8h		STEL/15min		
			mg/m <sup>3</sup>	ppm	mg/m <sup>3</sup>	ppm	
POTASSIUM HYDROXIDE	TLV-ACGIH				2 (C)		
	OEL	IRL			2		
	WEL	UK			2		
2-BUTOXYETHANOL	TLV-ACGIH			20			Skin
	OEL	EU	98	20	246	50	Skin
	OEL	IRL		20		50	Skin
	WEL	UK		25		50	Skin

C = CEILING.

### 8.2. Exposure controls.

As the use of adequate technical equipment must always take priority over personal protection equipment, make sure that the workplace is well aired through effective local aspiration or bad air vent. If such operations do not make it possible to keep the concentration of the product below the permitted workplace exposure thresholds a suitable respiratory tract protection must be used. See product label for hazard details during use. Ask your chemical substance suppliers for advice when choosing personal protection equipment. Personal protection equipment must comply with the rules in force indicated below.

#### HAND PROTECTION

Protect hands with category III (ref. Directive 89/686/EEC and standard EN 374) work gloves, such as those in PVA, butyl, fluoroelastomer or equivalent. The following should be considered when choosing work glove material: degradation, breakage times and permeation. Work glove resistance to preparations should be checked before use, as it can be unpredictable. Gloves' limit depends on the duration of exposure.

#### EYE PROTECTION

Wear hood visor or protective visor together with airtight goggles (ref. standard EN 186).

#### SKIN PROTECTION

Wear category III professional long-sleeved overalls and safety footwear (ref. Directive 89/686/CEE and standard EN 344). Wash body with soap and water after removing overalls.



**UNOX spa**  
**UNOX.Det&Rinse**

Revision nr.1  
Dated 23/05/2012  
Printed on 23/05/2012  
Page n. 4 / 7

EN

**RESPIRATORY PROTECTION**

If the threshold value for one or more of the substances present in the preparation for daily exposure in the workplace or to a fraction established by the company's prevention and protection service is exceeded, wear a mask with an E or universal filter, the class (1, 2 or 3) of which must be chosen according to the limit concentration of use (ref. standard EN 141).

The use of breathing protection equipment, such as masks with organic vapour and dust/mist cartridges, is necessary in the absence of technical measures limiting worker exposure. The protection provided by masks is in any case limited.

If the substance in question is odourless or its olfactory threshold is higher than the relative exposure limit and in the event of an emergency, or when exposure levels are unknown or the concentration of oxygen in the workplace is less than 17% volume, wear self-contained, open-circuit compressed air breathing apparatus (ref. standard EN 137) or fresh air hose breathing apparatus for use with full face mask, half mask or mouthpiece (ref. standard EN 138).

An emergency eye washing and shower system must be provided.

**9. Physical and chemical properties.**

**9.1. Information on basic physical and chemical properties.**

Appearance	clear liquid	
Colour	straw yellow	
Odour	characteristic	
Odour threshold.	Not available.	
pH.	13,5 +/- 0,5.	
Melting or freezing point.	Not available.	
Boiling point.	> 100 C.	
Distillation range.	Not available.	
Flash point.	Not applicable.	
Evaporation Rate	Not available.	
Flammability of solids and gases	Not available.	
Lower inflammability limit.	Not available.	
Upper inflammability limit.	Not available.	
Lower explosive limit.	Not available.	
Upper explosive limit.	Not available.	
Vapour pressure.	Not available.	
Vapour density	Not available.	
Specific gravity.	1,136 +/- 0,010	g/ml
Solubility	soluble in water	
Partition coefficient: n-octanol/water	Not available.	
Ignition temperature.	Not available.	
Decomposition temperature.	Not available.	
Viscosity	Not available.	
Reactive Properties	Not available.	

**9.2. Other information.**

Not available

**10. Stability and reactivity.**

**10.1. Reactivity.**

There are no particular risks of reaction with other substances in normal conditions of use.

2-BUTOXYETHANOL: decomposes in the presence of heat.

**10.2. Chemical stability.**

The product is stable in normal conditions of use and storage.

**10.3. Possibility of hazardous reactions.**

The vapours may also form explosive mixtures with the air.

POTASSIUM HYDROXIDE: attacks aluminium, tin, lead and zinc. Reacts violently with acids.  
2-BUTOXYETHANOL: can react dangerously with: aluminium, oxidising agents. Forms peroxide with air.

**10.4. Conditions to avoid.**

Avoid overheating, electrostatic discharge and all sources of ignition.

POTASSIUM HYDROXIDE: naked flames and heat.  
2-BUTOXYETHANOL: avoid exposure to sources of heat and naked flames.

**10.5. Incompatible materials.**

POTASSIUM HYDROXIDE: Acids, metals, some plastics and rubber, water, halogenated hydrocarbons and maleic anhydride.

**10.6. Hazardous decomposition products.**

In the event of thermal decomposition or fire, vapours potentially dangerous to health may be released.



# UNOX spa

## UNOX.Det&Rinse

Revision nr.1  
Dated 23/05/2012  
Printed on 23/05/2012  
Page n. 5 / 7

EN

POTASSIUM HYDROXIDE: When boiled, it develops phosphine. Above decomposition temperature toxic potassium oxide fumes may develop.  
2-BUTOXYETHANOL: hydrogen.

### 11. Toxicological information.

#### 11.1. Information on toxicological effects.

This product is corrosive and causes serious burns and vesicles on the skin, which can arise even after exposure. Burns are very stinging and painful. Upon contact with eyes, it may cause serious harm, such as cornea opacity, iris lesions, irreversible eye coloration. Possible vapours are caustic for the respiratory system and may cause pulmonary edema, whose symptoms sometimes arise only after some hours. Exposure symptoms may include: sting, cough, asthma, laryngitis, respiratory disorders, headache, nausea and sickness. If swallowed, it may cause mouth, throat and oesophagus burns, sickness, diarrhoea, edema, larynx swelling and, consequently, asphyxia. Perforation of the gastro-intestinal tract is also possible.

POTASSIUM HYDROXIDE  
LD50 (Oral): 270 mg/kg Rat  
2-BUTOXYETHANOL  
LC50 (Inhalation): 2,21 mg/l/4h Rat  
LD50 (Dermal): 600 mg/kg Rabbit

### 12. Ecological information.

Use this product according to good working practices. Avoid littering. Inform the competent authorities, should the product reach waterways or sewers or contaminate soil or vegetation.

#### 12.1. Toxicity.

Information not available.

#### 12.2. Persistence and degradability.

Information not available.

#### 12.3. Bioaccumulative potential.

Information not available.

#### 12.4. Mobility in soil.

Information not available.

#### 12.5. Results of PBT and vPvB assessment.

Information not available.

#### 12.6. Other adverse effects.

Information not available.

### 13. Disposal considerations.

#### 13.1. Waste treatment methods.

Reuse, when possible. Product residues should be considered special hazardous waste. The hazard level of waste containing this product should be evaluated according to applicable regulations.

Disposal must be performed through an authorised waste management firm, in compliance with national and local regulations.

#### CONTAMINATED PACKAGING

Contaminated packaging must be recovered or disposed of in compliance with national waste management regulations.

### 14. Transport information.

These goods must be transported by vehicles authorized to the carriage of dangerous goods according to the provisions set out in the current edition of the Code of International Carriage of Dangerous Goods by Road (ADR) and in all the applicable national regulations.

These goods must be packed in their original packagings or in packagings made of materials resistant to their content and not reacting dangerously with it. People loading and unloading dangerous goods must be trained on all the risks deriving from these substances and on all actions that must be taken in case of emergency situations.



**UNOX spa**  
**UNOX.Det&Rinse**

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

EN

**Road and rail transport:**

ADR/RID Class: 8 UN: 1719  
Packing Group: III  
Label: 8  
Nr. Kemler: 80  
Limited Quantity: LQ22  
Tunnel restriction code: (E)  
Proper Shipping Name: CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE)



**Carriage by sea (shipping):**

IMO Class: 8 UN: 1719  
Packing Group: III  
Label: 8  
EMS: F-A, S-B  
Marine Pollutant: NO  
Proper Shipping Name: CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE)



**Transport by air:**

IATA: 8 UN: 1719  
Packing Group: III  
Label: 8  
Cargo:  
Packaging instructions: 813 Maximum quantity: 30 L  
Pass.:  
Special Instructions: A3  
Proper Shipping Name: CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE)



**15. Regulatory information.**

**15.1. Safety, health and environmental regulations/legislation specific for the substance or mixture.**

Seveso category: None.

Restrictions relating to the product or contained substances pursuant to Annex XVII to EC Regulation 1907/2006.

Product:  
Point: 3

Substances in Candidate List (Art. 59 REACH):  
None.

Substances subject to authorisation (Annex XIV REACH):  
None.

Healthcare controls:  
Workers exposed to this chemical agent must not undergo health checks, provided that available risk-assessment data prove that the risks related to the workers' health and safety are modest and that the 98/24/EC directive is respected.

Ingredients according Regulation (EC) No 648/2004

less than 5 % phosphonates, anionic surfactants, non-ionic surfactants, EDTA sodium salt

**15.2. Chemical safety assessment.**

No chemical safety assessment has been processed for the mixture and the substances it contains.

**16. Other information.**

Text of hazard (H) indications mentioned in section 2-3 of the sheet:

Acute Tox. 4	Acute toxicity, category 4
Skin Corr. 1A	Skin corrosion, category 1A
Eye Irrit. 2	Eye irritation, category 2
Skin Irrit. 2	Skin irritation, category 2
H332	Harmful if inhaled.
H312	Harmful in contact with skin.



# UNOX spa

## Rotor.DET

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

EN

H302 Harmful if swallowed.  
H314 Causes severe skin burns and eye damage.

Text of risk (R) phrases mentioned in section 2-3 of the sheet:

R20/21/22 HARMFUL BY INHALATION, IN CONTACT WITH SKIN AND IF SWALLOWED.  
R22 HARMFUL IF SWALLOWED.  
R35 CAUSES SEVERE BURNS.  
R36 IRRITATING TO EYES.  
R36/38 IRRITATING TO EYES AND SKIN.  
R41 RISK OF SERIOUS DAMAGE TO EYES.

#### GENERAL BIBLIOGRAPHY

1. Directive 1999/45/EC and following amendments
2. Directive 67/548/EEC and following amendments and adjustments
3. Regulation (EC) 1907/2008 (REACH) of the European Parliament
4. Regulation (EC) 1272/2008 (CLP) of the European Parliament
5. Regulation (EC) 790/2009 (I Atq. CLP) of the European Parliament
6. Regulation (EC) 453/2010 of the European Parliament
7. The Merck Index. - 10th Edition
8. Handling Chemical Safety
9. Niosh - Registry of Toxic Effects of Chemical Substances
10. INRS - Fiche Toxicologique (toxicological sheet)
11. Patty - Industrial Hygiene and Toxicology
12. N.I. Sax - Dangerous properties of Industrial Materials-7, 1989 Edition

#### Note for users:

The information contained in the present sheet are based on our own knowledge on the date of the last version. Users must verify the suitability and thoroughness of provided information according to each specific use of the product .

This document must not be regarded as a guarantee on any specific product property.

The use of this product is not subject to our direct control; therefore, users must, under their own responsibility, comply with the current health and safety laws and regulations. The producer is relieved from any liability arising from improper uses.





U23158.1.D01-LD1-01 - Printed: 04-2014  
Subject to technical changes.



**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](mailto:info@unox.com) [www.unox.com](http://www.unox.com)

