

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИЙ)



БЕЗОПАСНОСТЬ 4
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ 10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С СОХРАНЕННЫМИ РЕЦЕПТАМИ . 22
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ 26

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

на заднем титульном листе указаны местные контактные координаты.



Уважаемый Клиент,

данная инструкция содержит всю необходимую информацию для правильной эксплуатации и техобслуживания устройства.

Поэтому рекомендуется внимательно ознакомиться с ней перед использованием оборудования и тщательно хранить для будущих консультаций.

В случае сомнений в отношении каких-либо вопросов, Изготовитель остается в распоряжении для предоставлении информации.

Безопасность

Предупреждения по безопасности при использовании и техобслуживании 5

Описание пиктограмм 4

ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ



Ознакомиться с руководством по эксплуатации



Опасно! Ситуация неминуемой опасности или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смерти.



Опасность возгорания!



Опасность электрического удара!



Опасность ожогов



Рекомендации и полезная информация



Ссылка на другую главу



Символ заземления



Символ эквипотенциальности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ



Предупреждения общего характера

- Перед использованием и техобслуживанием устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией.
- Несоблюдение правил безопасности или использование и техобслуживание в нарушение приведенных в данной инструкции указаний, обуславливают утрату гарантии* и освобождает Изготовителя от любой ответственности.
- Следует размещать данное устройство вне доступа детей.
- Очистка и техобслуживание должны выполняться пользователем, НЕ должны выполняться детьми, особенно без присмотра взрослого.
- Данное устройство может использоваться только для приготовления пищи на кухнях, предназначенных для промышленного и профессионального использования, квалифицированным персоналом, проходящим периодические подготовительные курсы: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.
- Если устройство не функционирует соответствующим образом или при обнаружении его функциональных или структурных изменений, следует отключить его от системы электрического и гидравлического питания и обратиться в сервисный центр, авторизованный компанией UNOX, не делая попытки ремонта своими силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей UNOX.
- Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.
- Акустическая эмиссия устройства составляет менее 70 дБ.



Опасность ожогов и травм!

- В процессе приготовления и до охлаждения всех частей устройства, следует соблюдать осторожность и прикасаться только к элементам управления или ручке устройства, в связи с тем, что внешние части очень горячие (температура превышает 60°C / 140°F).
- Из соображений безопасности процесс приготовления осуществляется только при закрытой дверце. При открытии дверцы печь временно останавливается с визуализацией не дисплее сообщения. Для возобновления процесса приготовления достаточно закрыть дверцу.
- В целях гарантии превосходных показателей устройства, НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ открывать дверцу в процессе приготовления, в большей степени, при использовании микроволнового режима. Если открытия дверцы избежать нельзя, следует выполнять данную операцию очень медленно и осторожно, уделяя внимание выходу горячих паров из рабочей камеры.
- Для перемещения и извлечения емкостей, принадлежностей, а также других предметов из рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду, пригодную для данного использования, и соблюдать максимальную осторожность.
- Категорически запрещается размещать противни, горячие/холодные емкости или другие предметы на печь, даже если она выключена. НЕ следует приближать к устройству возгораемые или чувствительные к теплу предметы (например, декоративные пластиковые элементы, зажигалки и т.д...).
- Необходимо оставлять, по меньшей мере, 10 см свободного пространства вокруг печи.

- При первом использовании устройства, в связи с испарением некоторых используемых в производственном процессе масел, из него может выходить дым и неприятный запах, которые постепенно пропадут при последующих циклах функционирования.
- Жидкости или другие продукты не должны разогреваться в герметичных емкостях в связи с возможностью взрыва.
- Для предупреждения ожогов не следует использовать емкости с жидкостями или пищевыми продуктами, которые становятся жидкими при нагреве, высотой, превышающей уровень возможности наблюдения за ними (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- В результате нагрева напитков может с некоторой задержкой наблюдаться сильное кипение, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- Для предупреждения ожогов, прежде чем кормить ребенка, содержимое детской бутылочки и детского питания в баночках следует хорошо перемешать, кроме того, необходимо проверить температуру.



Опасность пожара

- Перед использованием убедиться, что внутри камеры устройства отсутствуют посторонние предметы (например, инструкции, пластиковые пакеты и т.д.) или остатки моющих средств; в то же время необходимо убедиться, что дымоотвод не засорен, а рядом отсутствуют возгораемые материалы.

- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных емкостях, следует наблюдать за печью в целях предупреждения возможных рисков возгорания.
- В случае присутствия дыма, следует выключить устройство или вытащить вилку из розетки и удерживать дверцу закрытой для затухания пламени.
- Не следует располагать источники тепла (например, решетки, фритюрницы и т.д), легко возгораемые или воспламеняемые вещества рядом с устройством (например, газойль, бензин, бутылки со спиртными напитками и т.д...).
- Печь подлежит ежедневной очистке, удаляя все остатки продуктов. Следуйте подробным инструкциям по очистке на стр. **28**. Недостаточная очистка печи может привести к повреждению поверхностей, это может отрицательным образом сказаться на сроке службы устройства и вызвать ситуацию опасности (жиры или остатки пищевых продуктов, если не удаляются, могут загореться).
- Очистка устройства не должна осуществляться струей воды или паром под давлением.
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт).



Опасность электрического удара!

- Не следует открывать отсеки, обозначенные данными символами: их открытие предусмотрено только для квалифицированного и уполномоченного компанией UNOX персонала. Несоблюдение данного правила обуславливает утрату гарантии* и подвергает опасности ущерба и травм, в том числе смертельных.

Общие сведения

Рекомендации по приготовлению и предупреждения 10

Панель управления 12

Ручной и автоматический режим приготовления 13

Что такое фазы процесса приготовления 13

Как установить параметр 14

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

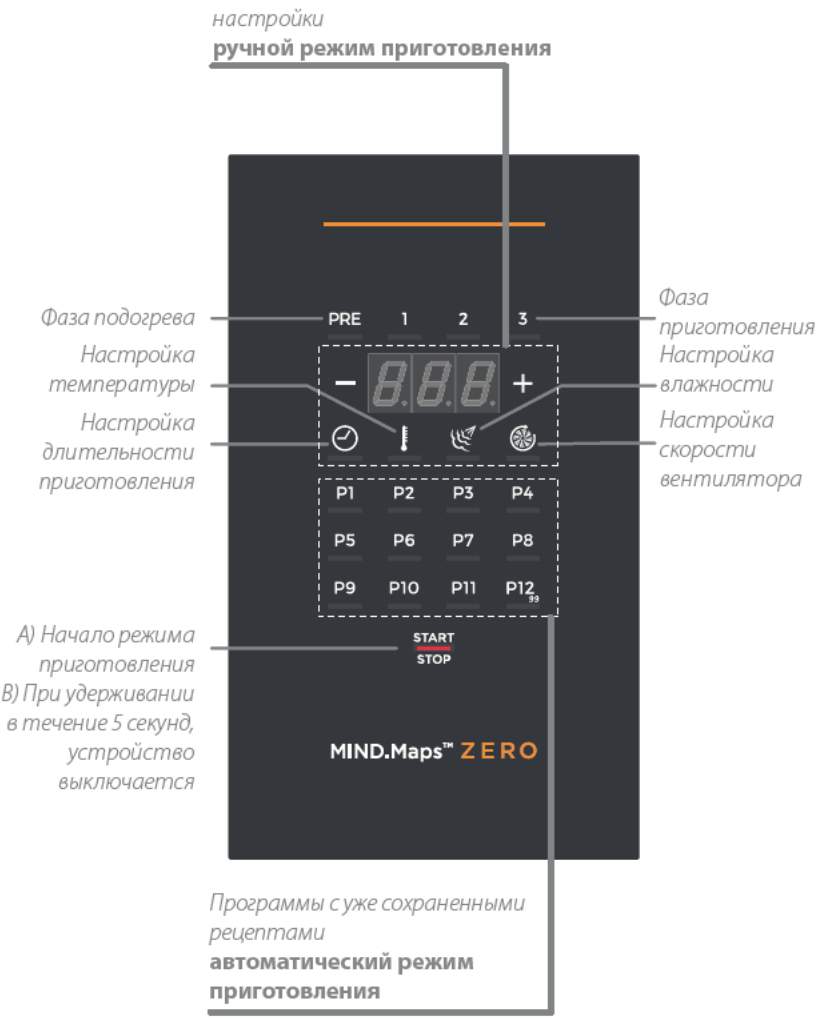
- При первом использовании устройства следует тщательно очистить внутреннюю поверхность камеры печи и принадлежности (см. стр. **28**); оставить функционировать ее в холостом режиме при максимальной температуре приблизительно в течение 1 часа для устранения возможных неприятных запахов, обусловленных защитными смазочными материалами, используемыми на заводе.
- Если устройство остается включенным более чем в течение 15 минут, не выбирая режима функционирования, автоматически активируется функция резервного режима для снижения энергопотребления. Для выхода из резервного режима достаточно нажать на кнопку START/STOP.
- Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5 °C до +35°C.
- В случае отключения электропитания или выключения устройства, при его повторном включении устройство возобновит работу с выполняемой программы. Длительность процесса приготовления может быть увеличена максимум на 2 минуты.
-  Из соображений безопасности, рекомендуется НЕ располагать последний противень на высоту, превышающую 160 см. В случае необхо-

димости, следует обязательно прикрепить наклейку, содержащуюся в комплекте “Starter Kit” на высоте 160 см.

- Стараться не солить продукты в рабочей камере. Если этого нельзя избежать, обеспечить в максимально короткое время очистку печи.
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт или вино).
- Рекомендуется всегда подогревать печь до температуры, превышающей предусмотренную для приготовления, по меньшей мере, на 30°C для устранения эффектов утраты тепла, обусловленных открытием дверцы.
- Для достижения оптимальных результатов, в течение процесса приготовления не следует открывать дверцу.
- Использовать противни и решетки UNOX. Стараться располагать на них пищу равномерным образом, избегая наложения продуктов и перегрузки (максимум 5 кг на противень). Устанавливать противни равномерным образом по всей высоте рабочей камеры, соблюдая их максимальное количество, указанное для каждого устройства.
- Всегда соблюдать имеющиеся в вашем распоряжении указания на печь.
- В процессе приготовления и до полного охлаждения, следует соблюдать осторожность при касании внешних и внутренних частей печи (они могут нагреваться до температуры свыше 60°C).
- Жидкости или продукты, которые приобретают жидкое состояние при воздействии тепла, должны размещаться в емкостях соответствующего объема, таким образом, чтобы в процессе приготовления они не могли выливаться из емкости в случае сильного кипения.
- Просмотр и установка параметров должны осуществляться только сухими и чистыми пальцами, не допуская использования таких предметов, как вилки, ложки и т.д...

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

При включении устройства появляется экранная страница HOME.



РУЧНОЙ И АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

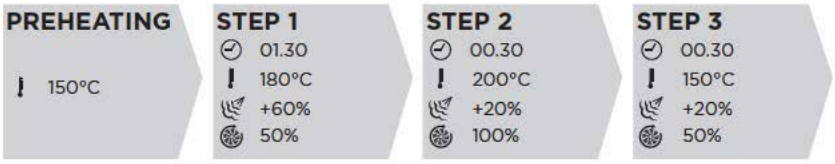
Приобретенная вами печь позволят готовить в **ручном** или **автоматическом** режиме. В случае **ручного режима приготовления**, пользователь, на основе собственного опыта, должен установить следующие параметры приготовления для одной или нескольких фаз процесса (максимум три):

- **длительность процесса приготовления**;
- **температура** в камере);
- **влажность**;
- **скорость вентилятора**.

При **приготовлении с использованием сохраненных рецептов**, используются рецепты, заданные Изготовителем, или сохраненные ранее пользователем в результате ручного ввода параметров. Печь может содержать до 99 рецептов (от P1 до P99).

ЧТО ТАКОЕ ФАЗЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый процесс приготовления в ручном режиме состоит из фазы **начального подогрева** ("PRE" - факультативная, но всегда рекомендуемая) и **фаз** приготовления (от минимум 1 до максимума 3), каждая из которых характеризуется различными параметрами приготовления. Установка нескольких фаз приготовления вместо одной позволяет достичь соответствующего баланса между температурой, длительностью приготовления и влажностью, что выражается в лучших результатах.



- Процесс приготовления для возможности его запуска нуждается в установке, по меньшей мере, одной ФАЗЫ.
- Не обязательно процесс приготовления предусматривает использование всех ФАЗ: поэтому следует устанавливать только те, которые необходимы.
- Переход от одной ФАЗЫ к следующей управляется устройством автоматически.

КАК УСТАНОВИТЬ ПАРАМЕТР

01 Путем воздействия на дисплей

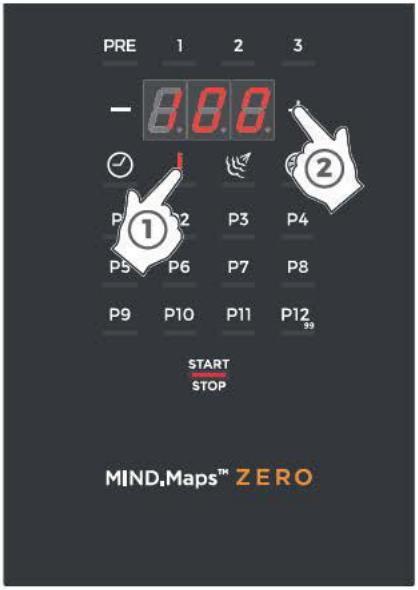
(1) Коснуться символа устанавливаемого параметра.
(2) Коснуться одной из цифр дисплея: автоматически устанавливаются указанные в таблице значения.

Цифра	Заданные значения
	Длительность процесса приготовления 20 минут Температура 150 °C Пар 20% Вентилятор 1
	Длительность процесса приготовления 40 минут Температура 180 °C Пар 60% Вентилятор 1
	Длительность процесса приготовления 1 час Температура 220 °C Пар 100% Вентилятор 2

(3) При использовании кнопок − + можно, при необходимости, изменять данные значения.

02 Путем воздействия на кнопки

(1) Коснуться символа устанавливаемого параметра.
(2) Использовать кнопки − + для изменения значения.


PRE 1 2 3
P3 P4
P5 P6 P7 P8
P9 P10 P11 P12
START
STOP
MIND.Maps™ ZERO

01


PRE 1 2 3
P3 P4
P5 P6 P7 P8
P9 P10 P11 P12
START
STOP
MIND.Maps™ ZERO

02

Использование | ручных режимов приготовления

Ручные режимы приготовления | управляемая процедура 17

В случае **ручного режима приготовления**, пользователь, на основе собственного опыта, должен установить следующие параметры приготовления для одной или нескольких фаз процесса (максимум три)



длительность процесса приготовления (в часах-минутах)
диапазон настройки: от 0 часов до 9 часов и 59 минут
для непрерывного использования (обозначенного на дисплее появлением надписи "INF"), если на дисплее отображается:

- 0.00 нажать "-"
- 9.59 нажать "+"

Время отображается в часах и минутах
например, 1.30= один час и 30 минут
например, 0.45= сорок пять минут



температура в камере (°C)
диапазон настройки: от 30°C до 260°C



подача влажности в камеру
от 0 (без подачи влажности) до 100 (паровой режим приготовления)



скорость вентилятора.
1 | уменьшенная скорость, рекомендуется для деликатных режимов приготовления
2 | максимальная скорость

03 Настройка подогрева (факультативная)

1. Нажать на иконку **"PRE"** при необходимости настройки параметров подогрева.
2. Установить желаемое значение **температуры** для подогрева (рекомендуется температура, превышающая, по меньшей мере, 30°C относительно той, которая предусмотрена для цикла приготовления).



03

04 Настройка параметров приготовления

3. Нажать на иконку **"1"**: теперь можно настроить параметры ФАЗЫ приготовления "1".
4. Нажать на иконку **"ЧАСЫ"** для настройки **длительности** цикла приготовления.
5. Установить желаемое значение в часах и минутах (например: один час и тридцать минут).
6. 7. Тем же способом, используемым для установки длительности, ввести значение **температуры в рабочей камере**, **влажности** и **скорости вентиляторов**.



04

05 ▶ настройка следующих фаз (факультативная)

Для настройки ФАЗ приготовления "2" и "3", следует повторить операции от пункта (3) до пункта (6) предыдущей главы пар.
Внимание, в п. (3) коснуться иконки "2" для установки ФАЗЫ "2" и иконку "3" для установки ФАЗЫ "3".



05

запуск или сохранение цикла приготовления

После настройки параметров приготовления (длительность, температура и т.д.) можно:

- **запустить процесс приготовления**
  ▶ *заданные параметры в конце цикла приготовления НЕ будут сохранены*).
  06 ▶ Нажать иконку START STOP: начинается процесс приготовления с заданными параметрами, и все красные светодиоды позиций выключаются.
- **сохранить заданный процесс приготовления, а затем запустить его**
  ▶ *заданные параметры в конце процесса приготовления будут сохранены в памяти, таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров).*



06

07 ▶ Для сохранения рецепта до его запуска:

① найти свободную позицию, в соответствии с цветом светодиодов:

- **светодиод не горит ▶ свободная позиция** (например, P7)
- **светодиод горит ▶ позиция уже занята рецептом** (например, от P1 до P6). В данном случае, при ее выборе , происходит перезапись уже существующего рецепта с его окончательным удалением

② После выбора желаемой позиции, нажать соответствующую кнопку на 3 секунды. Для выбора позиций от P13 до P99, нажать P12 на 3 секунды, кнопка начнет мигать, нажать несколько раз кнопку "+" до появления на дисплее желаемой позиции. После выбора, прозвучит звуковой сигнал, теперь цикл приготовления сохранен.

③ Нажать иконку START STOP: процесс приготовления начинается с заданными параметрами.



08 идет приготовление

1. Если режим приготовления предусматривает подогрев, печь начинает нагрев камеры для приведения ее до заданной температуры (на примере 180°C). В течение данной фазы НЕ следует размещать продукты питания в печь.
2. При завершении подогрева печь издает звуковой сигнал, а светодиодная подсветка печи мигает: это значит, что следует положить в печь продукты питания. При закрытии дверцы, автоматически запускается ФАЗА 1 в соответствии с заданными параметрами.
3. В течение процесса приготовления на дисплее можно увидеть заданные параметры, касаясь соответствующей иконки:

	отображается заданная **длительность** процесса приготовления с чередованием времени до окончания цикла приготовления
	отображается заданная **температура** в камере, чередующаяся с фактической

Заданные параметры могут изменяться в любой момент времени, действуя в соответствии с указаниями страницы **17**, пункты от (3) до (7).





Текущая ФАЗА сигнализируется включением соответствующего светодиода.



Нажимая иконки, предоставляется информация по установленным параметрам.

09 завершение цикла приготовления

Цикл приготовления завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать кнопку START STOP.

При завершении цикла приготовления печь издает звуковой сигнал, а светодиодная подсветка печи мигает: это говорит о готовности блюд.

При открытии дверцы, подсветка выключается.



09

Использование | режимы приготовления с сохраненными рецептами

Вызов рецепта из памяти 22

Изменение рецепта в памяти 24

В режимах приготовления **с сохраненными рецептами** используются рецепты, сохраненные Изготовителем (если они предусмотрены), или сохраненные ранее пользователем в результате ручного ввода параметров (см.предыдущие страницы).

Печь может содержать до 99 рецептов (позиции от P1 до P99).

Для возврата в режим "ручного приготовления", после нажатия любой кнопки "P", необходимо нажать ту же кнопку.

Например, при нажатии P1 обеспечивается доступ к "автоматическим режимам приготовления", при нажатии P1 обеспечивается возврат к "ручным режимам приготовления".

ВЫЗОВ РЕЦЕПТА ИЗ ПАМЯТИ

① 10 ▶ Нажать кнопку, где сохранен интересующий вас рецепт ▶ соответствующий светодиод начинает мигать.

⊕ Для выбора позиций от P13 до P99, нажать P12 на 3 секунды, кнопка начнет мигать, нажать несколько раз кнопку "+" до появления на дисплее желаемой позиции.

② Нажать иконку START STOP: начинается процесс приготовления с заданными параметрами, и все красные светодиоды позиций выключаются. Появляется экранная страница приготовления ▶ см.стр. **20** и **21.**



10

Рекомендуется использовать приведенную ниже таблицу для быстрого нахождения интересующего вас рецепта.

	Название рецепта	P	ФАЗА 1				ФАЗА 2				ФАЗА 3			
P1														
P2														
P3														
P4														
P5														
P6														
P7														
P8														
P9														
P10														
P11														
P12														
P13														

ИЗМЕНЕНИЕ РЕЦЕПТА В ПАМЯТИ

11 ▶

1. Нажать кнопку, соответствующую изменяемой **программе**: светодиод начинает мигать.

   Для выбора позиций от P13 до P99, нажать P12 на 3 секунды, кнопка начнет мигать, нажать несколько раз кнопку "+" до появления на дисплее желаемой позиции.
2. Выбрать изменяемую **ФАЗУ**.
3. Выбрать изменяемый **параметр**.
4. Ввести новое значение путем воздействия на кнопки "+" и "-".

12 ▶ Тогда можно:

5A **перезаписать измененную программу** ▶ в данном случае уже присутствующий рецепт модифицируется окончательно.
Нажать в течение 3 секунд ту же кнопку.

5B **сохранить новую программу** ▶ новая программа будет аналогична исходной, за исключением внесенных изменений.
Вновь нажать на 3 секунды кнопку, соответствующую желаемой позиции: если программа выделена красным цветом, это обозначает, что она занята: если, в любом случае, она выбирается, перезаписывается уже присутствующий рецепт с его окончательным удалением.





На данном примере была выбрана модификация программы P7, увеличивая температуру ФАЗЫ2 с 180° до 200°C.

11



Вновь нажимая кнопку P7, программа перезаписывается, а поэтому модифицируется на постоянной основе. Это означает, что с данного момента температура программы P7 будет составлять 200°C вместо 180°C.



Выбирая другую позицию, например, P8, программа P7 сохраняет первоначальные параметры (поэтому температуру на 180°C), в то время как программа P8 будет иметь те же параметры, что и P7, за исключением температуры, которая будет составлять 200°C.

12

Техобслуживание

Предупреждения по безопасности при техобслуживании 26

Регулярная очистка 28

Периоды простоя 29

Утилизация в конце срока службы 29

Сертификация 30

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ



Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:

- после отключения устройства от системы электропитания;
- после полного охлаждения устройства;
- в превосходном психо-физическом состоянии, при использовании соответствующих средств индивидуальной защиты (например, теплозащитных резиновых перчаток, защитных средств для глаз, противопыльной маски (дополнительная) и т.д...).

Следует ежедневно производить очистку устройства для поддерживания соответствующих уровней гигиены и предупреждения повреждения или коррозии нержавеющей стали.



Кроме того, ежедневная очистка уменьшает вероятность возгорания жиров и остатков продуктов внутри камеры, с соответствующей опасностью пожара.

Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:

- абразивные устройства или тряпки, острые, наточенные инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д...);
- струи воды под давлением или в виде пара;
- абразивные или порошковые чистящие средства;
- щелочные, агрессивные, едкие или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота/каустическая сода). Эти вещества могут нанести ущерб постоянного характера поверхностям и катализаторам устройства.

⚠ Не использовать данные вещества даже для очистки основания/пола под устройством; летучие пары средств могут, в любом случае, нанести ущерб.

РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА

Внешние стальные поверхности, прокладка рабочей камеры



Подождать охлаждения поверхностей.

Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды. Тщательно ополоскать и высушить.

Внутренняя поверхность рабочей камеры



Если рабочая камера не очищается на ежедневной основе, существует вероятность того, что остатки пищи, скопившиеся внутри ее, загорятся - опасность пожара!

Ежедневно производить очистку рабочей камеры для поддерживания высокого уровня гигиены и сохранения с течением времени блеска стали и характеристик устройства. Частицы жиры или пищевые отходы могут загореться во время приготовления с соответствующим ущербом для людей и самого устройства. Очистка должна всегда осуществляться при холодной камере мягкой тряпкой, смоченной горячей мыльной водой. Завершить процесс очистки ополаскиванием и сушкой.

Пластиковые поверхности и панель управления

Использовать только очень мягкую тряпку и небольшое количество чистящего средства для очистки деликатных поверхностей. Следовать указаниям изготовителя моющего средства.

Внутреннее и внешнее стекло дверцы



Подождать охлаждения стекол.

Для очистки использовать только мягкую тряпку, слегка смоченную мыльной водой или специальным моющим средством для стекол. Тщательно ополоскать и высушить.

ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- отключить устройство от системы электропитания;
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом;
- держать дверцу устройства слегка открытой.

В начале повторного использования:

- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей (см.стр. **28**);
- вновь подключить устройство к системе электропитания;
- проверить устройство перед началом его повторного использования;
- перезапустить минимум на 50 минут устройство без находящихся внутри продуктов.

⊕ Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

В соответствии со ст. 13 Законодательного Декрета 49 2014 "Приведение в действие Директивы RAEE 2012/19/EU в отношении электрического и электронного оборудования"



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации. Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовой металл, медь и т.д.) в процентом соотношении, превышающем 90% веса. Следует обеспечить невозможность использования оборудования, подлежащего утилизации, снимая силовой кабель и любое другое устройство закрытия отверстий или полостей (при их наличии). Необходимо соблюдать осторожность при обращении с данным устройством при завершении его срока службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая эффективность по использованию ресурсов, на основе принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки для повторного использования, утилизации и рекуперации. Следует помнить, что незаконная или

несоответствующая утилизация изделия обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим Законодательством.

Сведения относительно утилизации в Италии

В Италии оборудование RAEE должно передаваться:

- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
- дилеру, у которого приобретается новое оборудование, обязанному изымать его на безвозмездной основе (изъятие по формуле "один на один").

Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза
Директива Европейского Союза относительно оборудования RAEE была воплощена различным образом каждой страной, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования, рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

СЕРТИФИКАЦИЯ

декларация ЕС о соответствии электрооборудования
Изготовитель: UNOX S.p.A.
Адрес: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy
Заявляет под собственной ответственностью, что устройство
ZERO MIND.Maps™
соответствует требованиям Директивы машинного оборудования 2006/42/CE через следующие стандарты:
EN 60335-1: 2014 + A11:2014
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
EN62233: 2008
EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
соответствуют требованиям Директивы электромагнитной совместимости EMC 2014/30/CE через следующие стандарты:
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008
EN 61000-3-11: 2000
EN 61000-3-12: 2011
EN 61000-6-2: 2005
EN 61000-6-3: 2007

Обслуживание

Послепродажное обслуживание 32

Аварийные сигналы и предупреждения 34

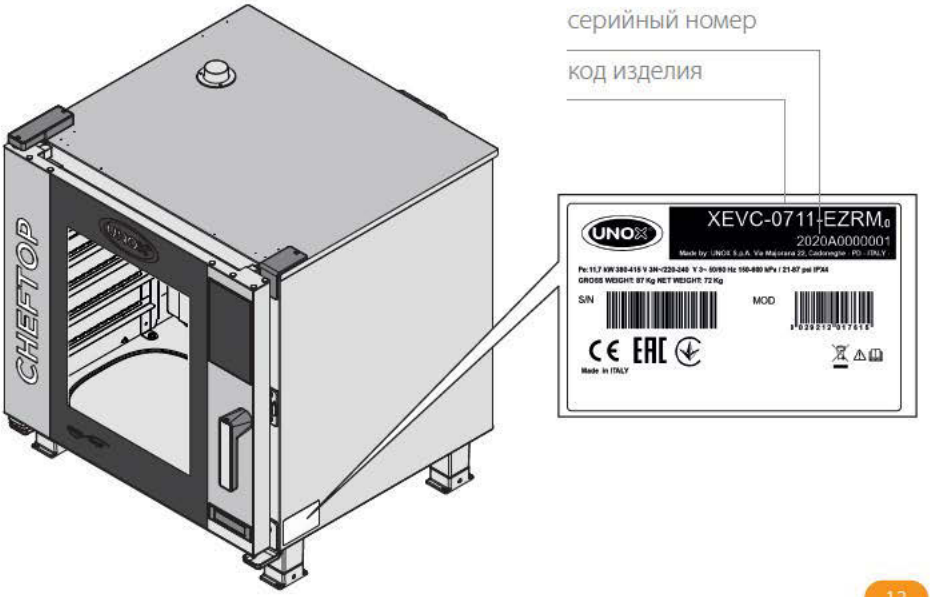
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае неисправности, следует отсоединить устройство от сети электропитания и изучить решения, предложенные в таблице ▶ **A | Решение проблем** на стр. **35.**

В случае отсутствия решения в таблице, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр UNOX, сообщая:

- дату приобретения;
- 13 ▶ данные устройства, указанные на паспортной табличке;
- возможные аварийные сообщения, появляющиеся на дисплее.

Данные изготовителя:
UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Тел. +39 049 86.57.511 - Факс +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com


серийный номер
код изделия
CHEFTOP
UNOX
XEVC-0711-EZRM
2020A0000001
GROSS WEIGHT: 87 Kg NET WEIGHT: 72 Kg
S/N
MOD
Made in ITALY

АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

На дисплее печей отображаются аварийные/привлекающие внимание сообщения в отношении печи или установленных дополнительных принадлежностей.

- Привлекающие внимание сообщения (**WARNING**) определяют ситуации неисправности, которые, однако, даже при ограниченной функциональности, обеспечивают функционирование оборудования/принадлежностей.
- Аварийные сообщения (**ALARM**) определяют ситуации, которые препятствуют функционированию оборудования/дополнительных принадлежностей, подлежащих ОСТАНОВКЕ. В любом случае, если аварийные сообщения относятся только к подсоединенным дополнительным принадлежностям, можно пользоваться печью.

АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ	Описание	Эффект	Решение проблемы
A01	Аварийный сигнал термореле двигателей	Производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
A02	Аварийный сигнал предохранительного термостата		
A04	Аварийный сигнал утраты связи с вытяжкой		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Описание	Эффект	Решение проблемы
U01	Температура схемы печи	Устройство продолжает функционировать, но некоторые функции могут быть дезактивированы	Связаться со службой обслуживания клиентов
U16	Ошибка связи		

Неисправность	Возможная причина	Возможная мера	Решение проблемы
Печь полностью выключена.	■ Отсутствие напряжения сети. ■ Неисправность устройства.	■ Проверить соединение с электрической сетью.	Связаться со службой обслуживания клиентов.
Режимы приготовления не запускаются	■ Дверца открыта или закрыта неправильным образом.	■ Проверить закрытие дверцы.	
Не производится пар в рабочей камере.	■ Вход воды закрыт. ■ Соединение с гидравлической сетью или баком не выполнено соответствующим образом. ■ Отсутствие воды в баке (в случае заливки воды в бак). ■ Фильтр на входе воды засорен.	■ Открыть вход воды. ■ Проверить соединение с гидравлической сетью или баком. ■ Подать воду в бак. ■ Очистить фильтр.	
При закрытой дверце выходит вода из прокладки.	■ Грязная прокладка. ■ Поврежденная прокладка. ■ Механизм ручки ослаблен.	■ Очистить прокладку влажной тряпкой. ■ Обратиться к техническому специалисту для ремонта.	

Компания-изготовитель сохраняет за собой право на внесение в любой момент времени, без предварительного предупреждения, изменений в целях улучшений, устройств или принадлежностей. Запрещается полное или частичное воспроизведение данного документа без разрешения Изготовителя. Указанные размеры являются ориентировочными и не обязывающими. В случае противоречий, языком оригинала руководства является итальянский. Изготовитель не несет ответственность за возможные ошибки перевода/толкования.

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 800 880 963

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

FR - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНг
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MEXICO
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AC - OTHER
ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MY - MALAYSIA
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com

LI1923A0
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.