Инструкция по эксплуатации

Русский

XVC-XBC

Условные обозначения

Основные условные обозначения

	***Предупреждение!*** Ситуация, представляющая немедленную опасность, либо опасная ситуация, которая может стать причиной увечья или смерти.
	Предупреждение: опасность возникновения пожара
	Предупреждение: высокое напряжение
	Предупреждение: разъедающие вещества
	Предупреждение: риск воспламенения
	Предупреждение: несоблюдение может нанести материальный ущерб
	Рекомендации для ежедневного использования
	Информация

Содержание

Условные обозначения	2
Содержание	3
Введение	4
Руководство пользователя – правила безопасности	5-8
Применение инструкции пользователя и гарантия	9
Панель управления ChefTouch-BakerTouch	10
- Работа с панелью управления печи	11
Настройка параметров	12-16
Настройка шагов приготовления	17
Настройка программ готовки	
- Готовка с заданием времени и температуры в камере печи	18
- Готовка с использованием щупа и заданием температуры в камере печи	19
- Готовка с использованием щупа и заданием температурной разницы (режим деликатного приготовления	20
Порядок программирования оператором	21
Стандартные функции	
- LASTP функция	22
- Программы автоматической мойки	22
- Программа охлаждения рабочей камеры "COOL"	23
- Функция ADAPTIVE.Clima	24
Автоматические программы приготовления	25
Технология MAXI.Link	26
Принципы приготовления	27
Внешние соединения	
- Предупреждающие сообщения	28-29
- Сигналы тревоги	29-30
- Текущий ремонт в случае возникновения неполадок	30
Руководство по установке. Правила безопасности.	31
Инструкция по транспортировке	32
Требования к установке	33-34
Помещение для установки	35-41
Подсоединение к электросети	42-44
Газовое соединение	45-51
Подсоединение к водопроводу	52-53
Система вытяжки выхлопных газов	54
Подсоединение аксессуаров	55
Установка печей в модуль	56
Сертификация	57

Введение

Уважаемый покупатель, мы благодарим Вас за покупку печи линии Chef Top/Baker Top и надеемся, что это только начало позитивного и длительного сотрудничества.

Как Вы конечно знаете, линия печей Chef Top/Baker Top и всех дополняющих ее единиц оборудования (агрегат шоковой заморозки, тепловой шкаф, противни и специальные решетки) были изучены для того, чтобы позволить Вам произвести любой процесс готовки, от самого простого до самого сложного.
Инновативная цифровая панель управления Chef Touch позволит Вам управлять с единой панели всеми единицами оборудования UNOX, присоединенными к печи.

Ваша печь линии Chef Top/Baker Top имеет уникальную функцию - технологию ADAPTIVE.Clima, которая позволяет получать постоянный желаемый результат вне зависимости от степени загрузки камеры печи. Фактически печь линии Chef Top/Baker Top постоянно измеряет параметры камеры печи, причем не только температуру на момент измерения, но и реальный уровень влажности в камере готовки. Это гарантирует более точное соблюдение заданных параметров готовки и помогает каждый раз достигать совершенного результата. Кроме того, технология ADAPTIVE.Clima дает возможность неограниченное число раз повторить уже совершённый и сохраненный в памяти процесс готовки, получая при этом абсолютно идентичный результат, вне зависимости от того, будете ли Вы готовить при полной загрузке камеры или лишь на одном уровне.

Технология AIR.Maxi с возможностью установки трех различных скоростей вентилятора и трех его полустатических положений используется для настройки определенной интенсивности движения воздушных потоков внутри камеры готовки в зависимости от ваших требований: от максимальной скорости движения, подходящей для программ интенсивного приготовления, до низкой скорости, используемой при приготовлении деликатных продуктов и продуктов, требующих длительной медленной готовки, наличие полустатических положений вентилятора позволяет контролировать даже такие деликатные процессы, как приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий.

Технология MULTI.Time позволяет установить 9 таймеров, обеспечивающих максимальный контроль при приготовлении нескольких различных продуктов при одинаковых значениях температуры и влажности в камере, требующих различного времени приготовления.

При условии, что Ваша печь Chef Top/Baker Top имеет помимо основного дополнительный сверхтонкий термощуп (встроенный в печь), Вы можете также готовить продукты в вакуумной упаковке с получением превосходного результата, а также контролировать приготовление маленьких продуктов.

UNOX S.p.A.

Дилер:	**Установщик:**

Руководство пользователя

Предупреждение:
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.

Правила безопасности

Устройство предназначено для профессионального использования и должно управляться квалифицированным персоналом. Любое другое применение, не соответствует указанному, и поэтому считается опасным. Оборудование должно использоваться только по прямому назначению, любое другое применение считается ненадлежащим.

Устройство может использоваться для следующих целей:

- для приготовления хлеба и выпечки любого типа из свежего и замороженного теста;

-для приготовления любых кулинарных изделий, свежих или замороженных;

- для доведения охлажденных и замороженных продуктов до нужной температуры;

- для приготовления на пару мяса, рыбы и овощей;

-для приготовления продуктов в вакуумной упаковке, подходящей для такого типа приготовления

Оборудование не должно использоваться лицами(в том числе и детьми) с ограниченными физическими или умственными возможностями, а также неопытными и неквалифицированными лицами, за исключением случаев, когда они имеют руководство по правильной эксплуатации продукта или находятся под контролем лиц, ответственных за их безопасность. Дети не должны иметь возможности играть с оборудованием.

Не используйте пищевые продукты, содержащие легковоспламеняющиеся вещества (например, продукты на спиртовой основе). Вещества с низкой температурой воспламенения могут взорваться в огне, и поэтому являются пожаро-и взрывоопасными; взрывы могут привести к внезапному или даже резкому открытию двери.

Моющие средства и средства для удаления накипи и соответствующие аксессуары должны быть использованы только для целей, изложенных в настоящем руководстве. Любое другое применение, не соответствует указанному, и поэтому считается опасным.

В случае повреждения стекол в дверях печи, требуется их немедленная замена. В этом случае есть риск внезапного разрушения.

Для предотвращения несчастных случаев и во избежание повреждения прибора, весь персонал должен пройти инструктаж по технике безопасности и иметь необходимую подготовку.

Правила безопасности

Техника безопасности для газовых устройств

Если устройство установлено под вытяжным зонтом, зонт должен быть включен в течение всего процесса эксплуатации печи.

Если устройство подключается к дымоходу, выхлопная труба должна быть очищена (за более подробной информацией, пожалуйста, обратитесь к вашему установщику).

Не ставьте предметы на верхнюю часть выхлопной трубы, присоединенной к устройству. Пространство под устройством не должно быть заполнено и заблокировано какими-либо предметами. Устройство может работать только в помещении, защищенном от сквозняков.

Если Вы чувствуете запах газа:
Перекройте подачу газа немедленно!
Не прикасайтесь к электрическим розеткам и выключателям!
Убедитесь, что помещение хорошо проветривается!
Избегайте возникновения открытого огня и искры!
Воспользуйтесь телефоном за пределами здания и сообщите о ситуации поставщику газа немедленно (если у это невозможно, свяжитесь с вашей местной пожарной станцией)!

Эксплуатация: правила безопасности

Перед первичным использованием убедитесь, что внутри камеры нет инструкции, пластиковых пакетов и других предметов.

Убедитесь, что рама с направляющими для противней или тележка в камере установлены должным образом - иначе емкости с горячими жидкостями могут упасть или соскользнуть внутри камеры готовки - опасность ожога!

Перед началом готовки убедитесь, что внутри камеры нет остатков моющих средств. Удалите все остатки моющего средства с помощью влажной ткани, используя необходимые средства защиты глаз, рта и рук, затем тщательно ополосните камеру - иначе существует риск коррозии.

Управление электронной панелью необходимо осуществлять пальцами оператора, использование для этого других предметов может вызвать повреждение панели и/или ее выход из строя и может привести к аннулированию гарантии.

Если в противне есть горячие жидкости, поместите его в камеру на таком уровне, чтобы пользователю было удобно наблюдать за ним. Установка такого противня выше уровня глаз пользователя может привести к ожогу. Соблюдайте особую осторожность, при извлечении такого противня из камеры, чтобы избежать пролива горячей жидкости

Правила безопасности

Соблюдайте особую осторожность при загрузке и выгрузке противней из печи, высокие температуры могут стать причиной ожогов.

Всегда при прикосновении к аксессуарам и другим объектам, находившимся в камере печи, используйте термостойкие перчатки, поскольку есть риск получения ожогов.

Открывайте дверцу камеры медленно и осторожно: есть риск ожога облаком пара, вырывающимся из печи.

Удалите из продукта термощуп прежде, чем извлекать из камеры лоток с продуктом. Перед извлечением контейнера с продуктом из печи убедитесь, что термощуп не является препятствием для этого. Не оставляйте термощуп висящим с внешней стороны дверцы, поскольку это может привести к его повреждению, а также вызвать утечку пара или жидкости из камеры печи во время процесса приготовления.

В течение проведения операции охлаждения рабочей камеры “COOL” вентилятор вращается при открытой двери камеры. Убедитесь, что воздушный колпак надежно закреплен, перед активацией программы “COOL”. Не удаляйте воздушный колпак во время проведения операции “COOL” и ни при каких обстоятельствах не дотрагивайтесь до вентилятора или до нагревательных элементов, когда печь включена, когда вентилятор работает или пока нагревательные элементы еще горячие.

Не помещайте легковоспламеняющиеся и горючие вещества рядом с устройством - опасность возникновения пожара.

Если нет необходимости перемещения подвижных устройств и тележек с лотками, необходимо применять тормоз блокировки колес. Тележки могут откатиться на неровных поверхностях - риск получения травмы.

Если тележку с контейнерами необходимо переместить, убедитесь, что все контейнеры правильно расположены. Закройте крышками контейнеры, содержащие жидкости, во избежание пролива горячих жидкостей - риск получения ожогов.

При загрузке и разгрузке тележек для тарелок и контейнеров, тележки должны быть закреплены должным образом - риск получения травмы.

Тележки для тарелок, противней, тележки для транспортировки могут опрокинуться, при движении по неровной поверхности или при пересечении порога комнаты - риск получения травмы.

Не солите пищу внутри камеры готовки! Если невозможно этого избежать, максимально быстро произведите после этого очистку камеры печи (См. соответствующие разделы ниже)

Правила безопасности

Техническое обслуживание, осмотр и чистка

Мы рекомендуем проводить ежедневную базовую очистку камеры печи, для того чтобы соблюсти требуемые санитарно-гигиенические стандарты и предотвратить порчу нержавеющей стали внутри камеры. Для этих целей мы рекомендуем использовать моющую систему Rotor.KLEAN, артикул XC405, который позволяет осуществлять мытье камеры автоматически.

Внимание!
Если устройство не очищено или очищено не достаточно тщательно, жир и остатки пищи, накопленные внутри камеры, могут начать гореть - опасность возникновения пожара!
Для предотвращения возникновения коррозии внутри камеры готовки, устройство должно ежедневно подвергаться очистке, даже если оно использовалось в течение всего только для готовки на пару.
Не используйте для чистки устройства средства под высоким давлением, струи горячей воды и пар высокого давления. Используйте только средства, рекомендованные производителем устройства.
Очистители других производителей могут повредить устройство, и поэтому гарантия аннулируется.
Ежедневная обработка камеры печи с использованием неабразивных моющих средств может продлить срок службы устройства.
При ручном способе очистки камеры печи выполняйте следующие действия:
Включите печь, задайте температуру 55 °C и 100% влажность и дайте печи поработать в этом режиме 10 минут, затем дайте ей остыть и проведите чистку при помощи мягкой ткани.
Не используйте окислители, абразивные продукты и материалы. Не используйте напор воды или пар под давлением для очистки наружной поверхности печи. Для очистки стальных поверхностей используйте мягкую ткань и специально для этого разработанные средства.
Не используйте окислители и аммиаксодержащие продукты.

Установка, осмотр, техническое обслуживание и ремонтные работы

Опасно: высокое напряжение!
Installation, inspection, maintenance and repair work should be carried out by qualified, suitably trained personnel. Before any work is carried out, the appliance should be disconnected from the electricity supply.

Установка, осмотр, техническое обслуживание и ремонтные работы должны осуществляться опытным квалифицированным персоналом. Перед проведением любого вида работ, необходимо отключить устройство от электричества.
Если прибор находится на опорной конструкции на колесах, убедитесь, что любое движение не повредит электропроводку, водопроводные трубы, выхлопные трубы или любые другие компоненты.
Избегайте размещения любых источников тепла рядом с устройством. Если устройство на колесах, его возможность передвижения должна быть ограничена таким образом, чтобы движение в любом случае не повредило электропроводки или водопроводных труб.
При перемещении прибора, убедитесь, что электропроводка, водопроводные трубы и выхлопные трубы были отключены правильно. Если устройство вернулось в исходное положение, убедитесь, что установлена блокировка сдвига, и что электропроводка, водопроводные трубы и выхлопные трубы соединены в соответствии с действующими нормами.
Для обеспечения содержания устройства в идеальном техническом состоянии, техническое обслуживание должно проводиться не реже одного раза в год партнерской организацией в соответствии с рекомендациями центра сервисной поддержки

Инструкция по эксплуатации

Избегайте расположения устройства рядом с оборудованием с большим тепловыделением (грилями, фритюрницами и т. Д.)

При открывании двери камер, вентилятор автоматически останавливается. При этом активируется мотор силовой остановки вентилятора, благодаря которому вентилятор продолжает вращаться лишь кратчайший период времени.
Если устройство не используется оператором свыше 15 минут либо выбран режим автоматической мойки, автоматически активизируется режим энергосбережения и панель гаснет. Для того, чтобы выйти из этого режима, просто нажмите кнопку STOP/START.
При работе в режиме гриля или обжаривания (например, птицы), необходимо в нижней части камеры разместить поддон для сбора излишков жира.
Всегда очищайте аксессуары перед их использованием.
Если устройство находится в выключенном состоянии длительное время (например, ночью), оставьте дверь камеры приоткрытой.
Если устройство вообще не используется в течение длительного периода времени (например, когда помещение закрыто), отключите его от источников газа и электричества.

По окончательном завершении эксплуатации устройства, оно не должно утилизироваться привычным способом, не должно быть помещено в контейнеры для изношенной бытовой техники в государственных центрах переработки. Мы будем рады помочь вам избавиться от прибора в правильным способом.

Гарантия

Оборудование UNOX должно устанавливаться квалифицированными специалистами центра UNOX. Дата установки и запуска устройства должны быть документально зафиксированы у конечного покупателя при помощи письменного подтверждения или акта выполненных работ дилером UNOX или специализированным сервисным центром UNOX, в ином случае гарантия может быть аннулирована.
Гарантия Unox распространяется на все неисправности, которые являются результатом дефектов, вызванных ошибками в процессе производства. Дефекты и повреждения, полученные при транспортировке или в процессе неправильного хранения, установки и подключения без привлечения квалифицированных специалистов UNOX и официальных дилеров или благодаря влиянию факторов окружающей среды (например, использование грязной и агрессивной воды, газа плохого качества или несоответствующее напряжение), не являются гарантийными случаями. К негарантийным случаям относятся любые повреждения, вызванные избыточным напряжением или доступом к устройству неквалифицированного и неопытного персонала. Гарантия также не распространяется на случаи повреждения или неисправности в результате образования накипи внутри устройства. Кроме того, гарантия не распространяется на такие части, как: уплотнения, лампы накаливания, стеклянные панели, декоративные детали и расходные компоненты после того, как устройство было использовано. Гарантия аннулируется в случае повреждений, вызванных неправильной установкой или установкой силами неспециализированных работников сервисного центра UNOX.

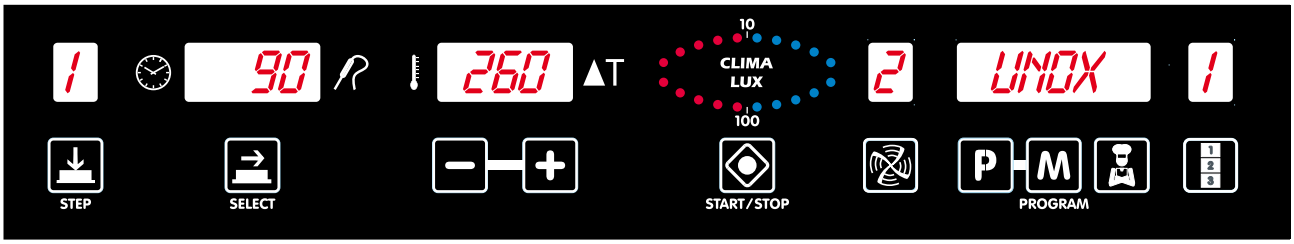
Панель управления ChefTouch-BakerTouch

Управление панелью

Панель управления ChefTouch-BakerTouch управляется прикосновением пальца к светящимся клавишам на панели(не используйте другие предметы, например ножи, вилки и т. д.) Таким образом активируются функции и задаются желаемые параметры.

Эта технология также позволяет очищать панель управления быстро и легко, гарантируя при этом максимальную надежность и долговечность, избегая любого типа механического повреждения.

Внешний вид панели управления:



Переключение устройства включения/выключения

Когда печь подключена к источнику электричества, панель управления включается автоматически. Если в течение 15 минут ни одна клавиша не нажимается и если ни одно устройство, управляемое этой панелью (печи, шок-фризер, шкаф медленной готовки) не используется, панель перейдет в режим ожидания: останется гореть только индикатор START/STOP. Чтобы активировать панель, просто нажмите кнопку START/STOP.

ТЧтобы активировать режим ожидания, нажмите и удерживайте кнопку START/STOP в течение 6 секунд, когда панель активна, нажмите кнопку START/STOP снова.

Работа с панелью управления

Ручные операции

Выбор параметров готовки

Для каждого шага готовки могут быть заданы следующие параметры:

Время или температура щупа (эти два параметра являются взаимоисключающими: если задано время, значение температуры щупа автоматически задать не возможно и наоборот);

Температура в камере либо, как альтернатива, «дельта Т» («дельта Т» может быть задана только при использовании термощупа);

Функция CLIMA LUX, если необходимо, позволяет задать определенный процент влажности, которую нужно удалить из камеры (DRY.Maxi™) либо процент влажности, который нужно поддерживать в камере (STEAM.Maxi™);

Используйте клавишу 

,чтобы переходить от одного параметра к другому; индикатором активного параметра является светящийся символ (один из пяти имеющихся);

Возможно также выбирать скорость перемещения воздушного потока в камере печи (три постоянных скорости вентилятора и три полустатических положения).

Чтобы установить определенную скорость вентилятора, нажмите кнопку  активный уровень скорости отображается на дисплее №4.

Полный цикл готовки совсем не обязательно требует установки всех 4 шагов. Только необходимые шаги должны быть заданы. Это не повлияет на производительность печи.

Установка времени готовки или температуры щупа

Такие параметры, как время готовки или температура щупа, определяют длительность каждого шага готовки. Вообще говоря, чем большее количество продукта загружено в печь, тем более длительным будет процесс приготовления, и наоборот.

Вместо того, чтобы задавать длительность процесса приготовления, возможно задать определенную температуру термощупа. Как только заданная температура будет достигнута, начнется следующий шаг готовки либо программа будет завершена, если это требуется.

В этом случае длительность процесса приготовления автоматически подстраивается под то количество продукта, которое было загружено в камеру печи.

Более короткий период приготовления, чем требуется данному продукту, либо слишком низкая температура щупа приведет к неудовлетворительному результату приготовления продукта.

Более длительный период приготовления, чем требуется данному продукту, либо слишком высокая температура щупа приведет к высушиванию продукта либо подгоранию его поверхности.

Время приготовления и температура щупа- взаимоисключающие параметры: если задано время, параметр температуры щупа неактивен, наоборот: если установлена температура щупа, параметр времени задать невозможно.

Совершенно необходимо задать либо время приготовления, либо температуру щупа, если ни один из этих параметров не установлен, панель управления не позволит задавать все остальные параметры (температуру в камере, дельта Т, влажность).

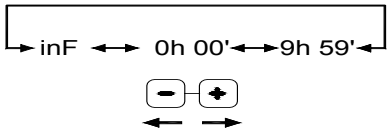
Настройка параметров



Установка длительности приготовления

Значение параметра времени отображается на дисплее 2, в часах и минутах и может устанавливаться нажатием клавиш  .

Если выбран только один шаг готовки и на дисплее 2 появилась надпись “INF” (INFINITE), печь будет непрерывно работать, пока вручную не будет остановлена оператором.
Когда выбрана функция HOLD (“HLD”) , в последующих шагах готовки вентиляторы включаются только тогда, когда включены нагревательные элементы.

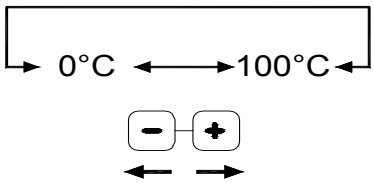




Установка температуры щупа

Значение температуры щупа растет в процессе приготовления пищи, щуп должен быть вставлен в наиболее толстую часть продукта, и его кончик должен находиться точно в центре продукта. Перед началом цикла готовки обязательно убедитесь, что щуп установлен правильно, неправильное позиционирование может отрицательно сказаться на конечном результате.
Температура щупа отображается на дисплее 2 и может устанавливаться нажатием клавиш  .

Когда достигается заданная температура щупа, данный шаг цикла готовки считается завершенным, и начинается следующий шаг (если он существует).



Опция XC249 (заказывается дополнительно) представляет собой термощуп меньшего размера, который позволяет работать с продуктами в вакуумной упаковке и продуктами маленьких размеров.

Настройка параметров









Внимание!
Защищайте ваши руки и кисти. Риск получения травмы!

Всегда позиционируйте термощуп так, как требует инструкция.
Риск повреждения!

Не оставляйте термощуп снаружи камеры печи. Риск повреждения!

Удаляйте щуп из продукта перед выгрузкой противня или блюда из камеры печи. Риск повреждения!

Задание в камере температурного значения дельта T

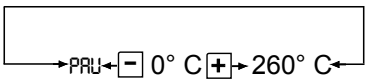
Точная установка температуры в камере гарантирует правильно приготовленный продукт, как внутри, так и снаружи.
Более низкая температура, чем требуется, приводит к высушиванию продукта вместо его приготовления.
Более высокая температура, чем требуется, приводит к подгоранию поверхности, в то время, как внутри продукт остается сырым. (Иногда, это является желаемым результатом, особенно если дело касается мяса).
Приготовление с установленным параметром дельта T возможно только в случае готовки с использованием температуры щупа как показателя длительности приготовления. Под значением дельта T подразумевается разница значений температуры в камере печи и температуры внутри продукта.
Температура в камере печи и дельта T – взаимоисключающие параметры: если установлено значение температуры в камере, значение дельта T задать невозможно, и наоборот: если задано значение дельта T, температура в камере не устанавливается.

Настройка параметров

Установка температуры в камере

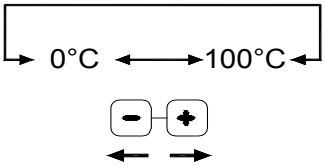
Температура внутри камеры отображается на дисплее 3 и может быть задана путем нажатия клавиш [−] [+] .

Когда на дисплее 3 отображается надпись PAU , это означает, что печь находится в режиме паузы: вентиляторы и нагревательные элементы становятся неактивны. Для того, чтобы вернуть печь в активный режим либо наоборот задать режим паузы (применяемый для некоторых видов продуктов), установите длительность паузы на дисплее 2 и символ «PAU» на дисплее 3.



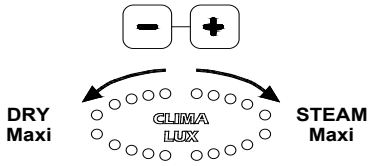
Установка значения ДЕЛЬТА Т

Значение параметра дельта Т отображается на дисплее 3 и устанавливается при помощи клавиш [−] [+] .



Установка климата в камере

Внутренний климат камеры (STEAM.Maxi / DRY.Maxi) отображается на эллипсе CLIMA LUX и устанавливается нажатием клавиш [−] [+] .
10 голубых точек отображают заданный процент влажности в камере (STEAM Maxi);
10 красных точек отображают процент осушения камеры(DRY Maxi).



Эти две системы не могут использоваться одновременно. Задание значения параметра CLIMA LUX не является обязательным. Если этот параметр не установлен, печь работает просто в режиме «конвекция».

Настройка параметров

 Количество пара/влажность в камере печи STEAM.Maxi™.

Ваша печь оснащена уникальной технологией STEAM.Maxi™ , предназначенной для образования пара в камере печи.
Новейшая технология позволяет осуществлять любой вид готовки на пару, начиная от готовки при температуре 48ºC, гарантируя при этом максимально точный контроль температуры производимого пара.
STEAM.Maxi™ производит необходимое количество пара с различной температурой, позволяя осуществить различные варианты готовки:
-готовка на пару (только пар);
- смешанный режим (конвекция + пар).
При помощи технологии ADAPTIVE.Clima печи версии BakerTop™ и ChefTop™ постоянно измеряют реальные параметры в камере печи, причем не только температуру, но и текущую влажность в камере готовки. Это позволяет применить наиболее подходящую программу и помогает каждому пользователю достигать прекрасного результата раз за разом, независимо от количества уровней загрузки печи.
Технология ADAPTIVE.Clima позволяет обеспечить то количество пара, которое необходимо, чтобы создать в камере влажность, установленную пользователем.

Внимание!
В процессе приготовления продукт в камере печи выделяет определенное количество влаги, поэтому в случае, если этой влаги достаточно, чтобы достичь требуемого пользователем значения, печь не производит пар.
В этом случае отсутствие производства пара не связано с неисправностью печи, а просто является следствием контроля реальной влажности в камере печи.

Чтобы установить желаемый уровень влажности в камере, проделайте следующее:

• нажимайте несколько раз клавишу  ,пока дисплей  не начнет мигать;

• используйте кнопку  , чтобы установить желаемый процент влажности STEAM.Maxi™.

10 голубых точек на дисплее отображают процент влажности в камере, установленный пользователем, который может колебаться от 10% до 90% для каждой ступени цикла готовки.

Если установлена влажность 100%, изадана температура выше 130ºC, печь автоматически активирует режим только пара.

Настройка параметров



Удаление избыточной влажности/пара из камеры печи: DRY.Maxi™

Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро удалить из камеры печи всю имеющуюся влажность, независимо от того, была ли она выделена продуктом в процессе приготовления или была произведена системой STEAM.Maxi™ во время предыдущего шага готовки. Технология DRY.Maxi™ позволяет печам ChefTop™ и BakerTop™ гарантировать раскрытие вкуса блюд, как при приготовлении гастрономических блюд, так и при приготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий.
Для того, чтобы установить необходимый процент удаления влаги (DRY.Maxi™), проделайте следующие операции:
- Неоднократно нажимайте кнопку до тех пора, пока дисплей CLIMA LUX  не начнет мигать;
- Используйте кнопку, чтобы задать необходимый процент DRY.Maxi™.
10 красных точек на дисплее отображают процент влаги (от 10% до 100%), которую необходимо удалить из камеры печи.



Установка скорости вентилятора.

Возможность установки 3 скоростей движения потоков воздуха в камере печи и, кроме того, 3 полустатических положения вентилятора, означает возможность приготовления любого продукта, от деликатных и легких блюд, до тех, для приготовления которых требуется много тепла. Кнопка может быть использована для установки скорости двигателя и режима работы. Существует три постоянных скорости и три полу-статических положения. При полустатическом режиме работы вентилятор активируется только тогда, когда включены нагревательные элементы, таким образом создается эффект традиционной стационарной печи. Вентилятор активируется на определенное время, только для того, чтобы равномерно распределить тепло, вырабатываемое нагревательными элементами, и обеспечить одинаковую температуру во всей камере печи. Установленная скорость вентилятора отображается на дисплее 4 и может быть выбрана при помощи кнопки в следующей последовательности:

- 1: показывает, что скорость вращения установлена на минимум
- 2: показывает, что скорость вращения средняя между минимальной и максимальной
- 3: показывает, что скорость вращения установлена на максимум
- 1P: показывает полустатическое положение с минимальной скоростью вентилятора
- 2P: показывает полустатическое положение со средней скоростью вентилятора
- 3P: показывает полустатическое положение с максимальной скоростью вентилятора



Запуск/остановка процесса готовки:

Когда Вы задали все необходимые параметры приготовления, нажмите клавишу  чтобы запустить цикл приготовления. Для остановки цикла приготовления, нажмите клавишу  снова. Когда процесс приготовления завершен, как в случае ручного режима приготовления, так и при работе с автоматическими программами, печь издает звуковой сигнал в течение 15 секунд и в течение 45 секунд дисплей мигает. В течение этих 45 секунд дисплей «START/STOP» остается включенным. Если в течение этого периода Вы нажмете клавишу  заданное время цикла приготовления будет увеличено, и печь автоматически возобновит работу (используя последние заданные значения параметров). Если Вы нажмете клавишу  bто дисплей «START/STOP» погаснет и будет произведен сброс всех значений установленных параметров. Если в течение 45 секунд не будет нажата ни одна клавиша, то дисплей «START/STOP» погаснет и будет произведен сброс всех значений установленных параметров.

Настройка шагов приготовления

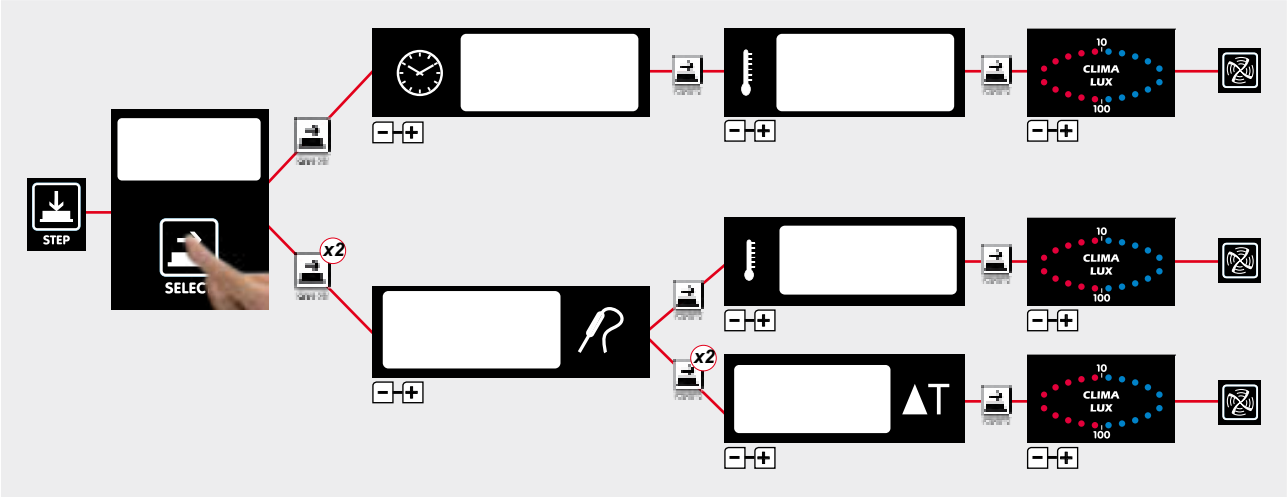
Запуск/остановка процесса приготовления

Выбор шагов готовки

Чтобы перейти к следующему шагу, нажмите клавишу активный шаг будет отображен на дисплее 1.

Используйте клавишу чтобы переходить от одного параметра к следующему, активный параметр будет отображен на одном из пяти дисплеев (дисплей будет светиться)..

Внимание:параметры, активированные нажатием клавиши могут быть разными, в зависимости от выбранного способа задания длительности цикла приготовления (смотрите схему ниже):



Поэтому невозможно работать с функцией Дельта-Т, если длительность шага приготовления была задана при помощи функции «времени приготовления».

Настройка программ приготовления

Готовка с уставленным временем приготовления и заданной температурой в камере.

Первый шаг:

Нажимайте клавишу до тех пора, пока не начнет мигать дисплей ;

Используйте клавишу чтобы установить нужное значение.



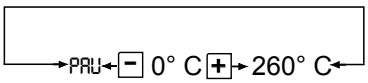
Примечание:

На первом шаге готовки может быть задано неопределенное время приготовления «INF», в этом случае печь будет поддерживать заданные параметры температуры и влажности до тех пор, пока пользователь вручную не остановит процесс. На 2, 3 и 4 шагах готовки может быть выбрана функция «HLD», которая позволяет поддерживать постоянную температуру 70°C до того момента, пока печь не будет выключена вручную. Эта функция позволяет поддерживать продукты в камере печи в горячем состоянии и готовыми к подаче клиенту.

Второй шаг:

Нажимайте клавишу до тех пор, пока дисплей не начнет мигать;

Используйте клавишу чтобы установить нужное значение температуры в камере.



Примечание:

Функция паузы «PAU» может быть активирована в любое время. В течение этого времени печь будет находится в статическом состоянии с выключенными вентиляторами и нагревательными элементами. Эта функция полезна в случае работы со многими типами продуктов, в частности если Вы хотите минимизировать температурное воздействие на продукт.

Третий шаг:

CLIMA LUX, если необходимо, с системой удаления определенного процента влажности из камеры (DRY.Maxi™) или системой образования определенного процента пара (STEAM.Maxi™).

- Нажимайте клавишу ,пока дисплей не начнет мигать;
- Используйте клавишу ,чтобы задать желаемое значение (STEAM.Maxi™);;
- Используйте клавишу ,чтобы задать желаемое значение (DRY.Maxi™);;
- Не устанавливайте никаких значений, если Вы планируете готовить в простом режиме конвекции без пароувлажнения и удаления влаги из камеры.

Четвертый шаг:

Для изменения скорости вентилятора, нажмите клавишу ;

Текущее значение скорости вентилятора отображается на дисплее 4.

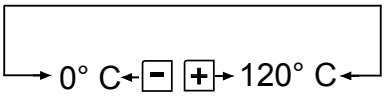
Настройка программ приготовления

Готовка с использованием температурного щупа при заданной температуре в камере печи.

Первый шаг:

Нажимайте кнопку до тех пор, пока не начнет мигать значок ;

Используйте кнопку чтобы установить желаемую температуру щупа.



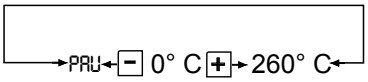
Примечание.

При установке значения температуры термощупа, длительность приготовления устанавливается автоматически. Как только достигается заданная температура термощупа, печь начинает осуществление следующего шага готовки (если он задан) или завершает процесс приготовления.

Второй шаг:

Нажимайте кнопку ,пока не начнет мигать температурный дисплей ;

Используйте кнопку , чтобы установить желаемую температуру камеры печи.



Примечание:

Функция паузы «PAU» может быть активирована в любое время. В течение этого времени печь будет находится в статическом состоянии с выключенными вентиляторами и нагревательными элементами. Эта функция полезна в случае работы со многими типами продуктов, в частности если Вы хотите минимизировать температурное воздействие на продукт..

Третий шаг:

CLIMA LUX, если необходимо, с системой удаления определенного процента влажности из камеры (DRY.Maxi™) или системой образования определенного процента пара (STEAM.Maxi™).

- Нажимайте клавишу ,пока дисплей не начнет мигать;
- Используйте клавишу ,чтобы задать желаемое значение (STEAM.Maxi™);;
- Используйте клавишу ,чтобы задать желаемое значение (DRY.Maxi™);;
- Не устанавливайте никаких значений, если Вы планируете готовить в простом режиме конвекции без пароувлажнения и удаления влаги из камеры.

Четвертый шаг:

Для изменения скорости вентилятора, нажмите клавишу ;

Текущее значение скорости вентилятора отображается на дисплее 4.

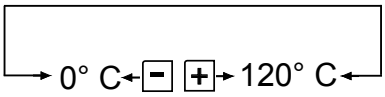
Настройка программ приготовления

Готовка с использованием температурного щупа при заданном значении Дельта T.

Первый шаг:

Нажимайте кнопку до тех пор, пока не начнет мигать значок ;

Используйте кнопку , чтобы установить желаемую температуру щупа.



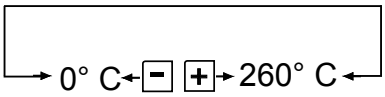
Примечание.

При установке значения температуры термощупа, длительность приготовления устанавливается автоматически. Как только достигается заданная температура термощупа, печь начинает осуществление следующего шага готовки (если он задан) или завершает процесс приготовления.

Второй шаг:

Нажимайте кнопку пока не начнет мигать температурный дисплей ;

Используйте кнопку ,чтобы установить желаемое значение Дельта T.



NПримечание

Печь никогда, ни при каких обстоятельствах, не будет работать при температурах выше 260.

Третий шаг:

CLIMA LUX, если необходимо, с системой удаления определенного процента влажности из камеры (DRY.Maxi™) или системой образования определенного процента пара (STEAM.Maxi™).

- Нажимайте клавишу ,пока дисплей не начнет мигать;
- Используйте клавишу ,чтобы задать желаемое значение (STEAM.Maxi™);;
- Используйте клавишу ,чтобы задать желаемое значение (DRY.Maxi™);;
- Не устанавливайте никаких значений, если Вы планируете готовить в простом режиме конвекции без пароувлажнения и удаления влаги из камеры.

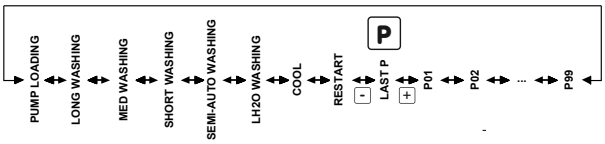
Четвертый шаг:

Для изменения скорости вентилятора, нажмите клавишу ;

Текущее значение скорости вентилятора отображается на дисплее 4.

Порядок программирования оператором

Операции с использованием программ



Электронная панель управления ChefTouch/BakerTouch позволяет пользователю сохранять в памяти до 99 программ, называя каждую из них, используя до 25 символов латиницы.

Войдите в программное меню, нажав кнопку P ;

Выберете место расположения сохраняемой Вами программы (от P01 до P99), используя кнопки −+ , номер программы отображается на дисплее 5. Нажмите кнопку и используйте кнопку −+ чтобы выбрать первую букву названия, которое вы хотите дать программе;

Снова нажмите кнопку и используйте кнопку −+ чтобы выбрать вторую букву в названии программы.

Повторите эту процедуру для всех последующих букв.

После этого нажмите кнопку чтобы выбрать температуру предразогрева камеры печи. На дисплее появится обозначение «PRE». Используйте кнопку чтобы выбрать либо абсолютную температуру предразогрева либо Дельта Т – разницу между значением температуры предразогрева и значением температуры на первом шаге готовки .

Используйте кнопку −+ чтобы задать желаемое значение в градусах Цельсия. Используйте кнопку для перехода к установке остальных необходимых параметров (длительность приготовления, температура щупа, температура камеры печи, Дельта Т, климат в камере – влажность) для этого шага готовки и для перехода к следующему шагу готовки.

Нажмите кнопку и установите нужный режим скорости воздушных потоков в камере печи.

Нажмите кнопку M и удерживайте ее в течение 5 секунд, чтобы сохранить программу в памяти (по истечении 5 секунд прозвучит подтверждающий сохранение звуковой сигнал).

Использование сохраненных в памяти программ.

Войдите в программное меню, нажав кнопку P ;

Используйте кнопку −+ , чтобы найти нужную программу (программы отображаются на дисплее 5).

Нажмите кнопку ,чтобы запустить выбранную программу.

Снова нажмите кнопку , чтобы остановить программу

Примечание.

Когда запускается сохраненная программа, печь автоматически осуществляет предварительный разогрев до заданного значения температуры предразогрева. Когда запускается программа, печь начинает установку предварительного разогрева. В процессе предварительного разогрева выключены все лампочки и дисплеи, кроме «START/STOP», дисплея 2 (который показывает, что осуществляется предразогрев), а также дисплея 4 (который показывает, какая программа будет запущена). Когда достигнута желаемая температура, печь подает звуковой сигнал, и на панели управления отображаются значения параметры первого шага готовки. После того, как открывается дверь, в камеру загружается продукт и дверь снова закрывается, программа готовки запускается автоматически.

Стандартные функции

Функция LASTP

Эта функция используется для быстрого доступа к последней используемой программе, как к ручной, так и автоматической.
Когда цикл приготовления завершен, нажмите кнопку P. После этого на дисплее 5 появится слово «LASTP». Нажмите кнопку ◈ чтобы запустить последнюю используемую программу вновь.

Автоматические программы мойки

Система мытья Rotor.KLEAN , код XC405 позволяет осуществлять автоматическое мытье камеры готовки. Использование функции автоматической мойки возможно только при заказе этой опции. Система мытья Rotor.KLEAN может быть установлена в том числе и после начала эксплуатации печи.
Три автоматические программы (короткое мытье SHORT WASHING, среднее мытье MED WASHING и длительное мытье LONG WASHING) запрограммированы в памяти, также как и программы предварительного заполнения подающих шлангов моющего и ополаскивающего средства PUMP LOADING. Также существуют две полуавтоматические программы мойки: «LH2O», которая включает ополаскивание камеры водой без использования моющих средств и последующую сушку камеры при температуре 120ºC и «SEMI-AUTOMATIC WASHING», которая включает мытье камеры при установленной температуре с нанесением моющего средства вручную.
Выбор программы осуществляется путем нажатия кнопки P ;
Нажимайте кнопки −/+ до тех пор, пока на дисплее 5 появятся названия программ мойки: SHORT WASHING, MED WASHING, LONG WASHING, LH2O, SEMI-AUTOMATIC WASHING, PUMP LOADING.
Нажмите кнопку ◈ , чтобы запустить программу.

Примечание.
Перед первым запуском программы мойки, желательно сначала запустить программу PUMP LOADING, чтобы удалить воздух из подающих шлангов моющего и ополаскивающего средства, наличие которго может пагубно отразиться на качестве мойки. Эти программы могут использоваться только в том случае, если установлен моющий модуль Rotor.KLEAN XC405.

Внимание!
Мы рекомендуем ежедневно производить очистку камеры для того, чтобы соблюсти стандарты гигиены и предотвратить ржавление нержавеющей стали в камере печи. Поэтому мы рекомендуем использование моющего модуля Rotor.KLEAN XC405, который позволяет мыть камеру автоматически. Внимание! Если устройство не подвергается чистке или чистка проводится некачественно, накапливающиеся в камере остатки пищи могут загореться – опасность пожара! Чтобы предотвратить развитие коррозии в камере печи, необходимо мыть ее ежедневно, даже если в течение дня использовался только режим пара. Используйте только рекомендованные производителем моющие средства. Использование других моющих средств может привести к повреждению устройства и в этом случае гарантия аннулируется.

Внимание!
Никогда не открывайте дверь камеры печи во время цикла мойки – моющее средство и горячий пар , вырывающиеся из камеры, могут стать причиной пожара. После окончания цикла мойки с использованием системы Rotor.KLEAN убедитесь в отсутствии остатков моющего средства в камере (в том числе в воздушном канале за панелью). Тщательно удалите все остатки моющего средства в камере печи (в том числе в воздушном канале за панелью) при помощи ручного душа во избежание риска коррозии.

Стандартные функции

«COOL» - программа охлаждения камеры печи

Программа «COOL» используется для охлаждения камеры печи: она позволяет вентиляторам в камере работать при выключенных нагревательных элементах. Программа также может быть запущена при открытой двери камеры, чтобы ускорить процесс охлаждения. В течение времени, когда программа активна, на дисплее отображается температура в камере.

- Войдите в программное меню нажатием кнопки P ;
- Нажимайте кнопку − + до тех пор, пока на дисплее появится название программы LCOOL;
- Нажмите кнопку ◈ , чтобы активировать программу.

Стандартные функции

Функция ADAPTIVE.Clima

При помощи технологии ADAPTIVE.Clima печи ChefTop и BakerTop постоянно измеряют все параметры готовки, не только текущую температуру, но и текущий уровень влажности в камере. Это гарантирует применение наиболее подходящей программы для получения оптимального результата готовки каждый раз вне зависимости от количества противней, помещенных в камеру.
Количество пара, образующегося в камере, зависит от количества продуктов, помещенных в печь, даже при условии использования одной и той же программы. Как правило, чем большее количество продуктов помещено в камеру, тем меньшее количество пара должно быть произведено печью.
Технология ADAPTIVE.Clima также может использоваться для сохранения в памяти печи наиболее часто используемых программ. Для этого мы рекомендуем использование щупа с несколькими датчиками MULTI.Point, для предотвращения ошибок в позиционировании щупа.
Постоянное измерение всех параметров готовки позволяет печам ChefTop и BakerTop отслеживать все изменения температуры и уровня влажности в течение всего процесса готовки и результаты процессов ручного вторжения в процесс пользователя (например, открытие двери камеры).
Если желаемый результат готовки был достигнут один раз, технология ADAPTIVE.Clima также позволяет сохранить этот процесс в памяти устройства и использовать его так часто, как потребуется, и быть при этом уверенным, что каждый раз результат будет абсолютно идентичным без необходимости вмешательства или контроля со стороны пользователя.
Печь автоматически воспроизведет эффект действий, совершенных пользователем. Если, к примеру, на третей минуте готовки была открыта дверь, что вызвало падение температуры до 20ºC и удаление влаги из камеры, печь имитирует все эти эффекты в последующих процессах готовки.

Внимание! Чтобы сохраняйте ADAPTIVE.Clima в памяти печи, температурный щуп должен быть установлен в продукт правильно во время осуществления контрольного процесса готовки, даже если настройки программы на панели управления не требуют его использования.
Чтобы сохранить только что завершенный процесс в памяти печи с использованием технологии ADAPTIVE.Clima, проделайте следующие операции:

• После завершения процесса готовки нажмите кнопку ;

• Используйте кнопку , чтобы выбрать в программах памяти ту, на которой Вы хотите сохранить только что завершенный процесс. Например, A.C01, A.C02,…

• Нажмите кнопку ,и используйте кнопку , чтобы выбрать первую букву названия, которое Вы ходите дать своей программе.

• Снова нажмите кнопку и используйте кнопку , чтобы выбрать вторую букву.

Повторите эту процедуру для всех последующих букв.

• Нажмите кнопку и удерживайте ее в течение 5 секунд, чтобы сохранить программу в памяти (по истечении 5 секунд Вы услышите звуковой сигнал).

Внимание! Невозможно вносить изменения значений параметров в программы, сохраненные с помощью ADAPTIVE.Clima.

Автоматические программы приготовления

Автоматические программы ChefUnox-BakerUnox

Панель управления ChefTouch-BakerTouch имеет автоматические программы готовки уже сохраненные в памяти, разработанные ChefUnox-BakerUnox. Просто выберете желаемый способ готовки, чтобы автоматически приготовить неограниченное число продуктов. Каждый автоматический способ готовки дает возможность настройки определенных параметров, для достижения оптимальной степени колера и приготовления пищи в соответствии с вашими требованиями.

- Нажмите кнопку ;
- Используйте кнопку для выбора нужной программы;
- Нажмите кнопку что запустить программу;
- Нажмите кнопку еще раз, чтобы остановить программу.

Примечание.
Перед запуском программы Вы можете изменить значения заданных параметров по Вашему усмотрению. Печь будет контролировать процесс приготовления для достижения совершенного результата.

- Нажмите кнопку пока не начнет мигать значок того параметра, который Вы хотите поменять;
- Используйте кнопки ,чтобы установить новое нужное Вам значение

Если Вы хотите сохранить заданные Вами значения в качестве постоянных, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку (Вы услышите звуковой сигнал, когда программа будет сохранена).

	Описание	Регулируемый параметр	В каких случаях увеличивать	В каких случаях уменьшать
ROASTING	Обжаривание мяса	Температура щупа 54°C	Увеличение уровней загрузки	Уменьшение уровней загрузки
CRISPY ROAST	Обжаривание мяса в панировке	Температура щупа 54°C	Увеличение уровней загрузки	Уменьшение уровней загрузки
NIGHT ROAST	Ночное жарение мяса	Температура щупа 54°C	Увеличение уровней загрузки	Уменьшение уровней загрузки
BRAISE	Тушение мяса	Время приготовления – 1 час	Увеличение уровней загрузки	Уменьшение уровней загрузки
GRILL	Приготовление мяса и овощей гриль	Возможность установки 9 таймеров, использование FAKIRO Grill	-	-
MULTI TIME	Одновременная готовка нескольких продуктов, требующих разного времени приготовления	Установка температуры и влажности в камере, после нажатия кнопки Start установка 9 таймеров нажатием кнопки Step	-	-
CHICKEN	Приготовление курицы, птицы, дичи	Время - 5 минут	Более темный колер	Более светлый колер
ROAST PO-TATO	Жарение картофеля	Время - 5 минут	Более темный колер	Более светлый колер
BAKING	Выпечка	Время - 5 минут	Увеличение уровней загрузки	Уменьшение уровней загрузки
+3 REGEN	Регенерация продуктов с температурой +3°C	Температура щупа 65°C	Более высокая температура блюда при подаче	Более низкая температура блюда при подаче

Технология MAXI.Link

управление несколькими устройствами при использовании одной панели управления

Панели управления ChefTouch-BakerTouch позволяют пользователю контролировать различные устройства ChefTop-BakerTop, подсоединенные к данной печи. Также технология MAXI.Link позволяет пользователю контролировать несколько печей с одной панели управления. Печь, с панели которой осуществляется управление другими устройствами, называется MASTER OVEN. Печи, контролируемые MASTER OVEN, называются SLAVE OVENS, при этом их собственные панели управления становятся неактивными. Панели управления печей MASTER и SLAVE являются взаимозаменяемыми в случае необходимости.

Устройство, управление которым осуществляется, можно выбрать, используя кнопку . Выбранное устройство отображается на дисплее 6.

Таблица соответствий устройств (Device), кодов моделей (Appliance code) и номеров (Appliance number)

ChefTop™

Appliance number	Appliance code	Device
1		ChefTop™ master oven
2		ChefTop™ slave oven 1
3		ChefTop™ slave oven 2
4		ChefTop™ slave oven 3
5	XK305	Blast chiller
6	XVL575 - XVL375	Holding cabinet / Slow cooking oven
7	XC235	Reverse osmosis system
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

BakerTop™

Appliance number	Appliance code	Device
1		Forno BakerTop™ master
2		Forno BakerTop™ slave 1
3		Forno BakerTop™ slave 2
4		Forno BakerTop™ slave 3
6	XL405	Prover
7	XC235	Reverse osmosis system
9	XC236	Kit OVEX.Net 2.0

Принципы готовки

Рекомендации шеф-повара

Предразогрев
Всегда лучше осуществлять предварительный разогрев печи до температуры на 30-50ºC выше, чем та температура, которая необходима для готовки для того, чтобы снизить влияние потери тепла при открытии двери камеры. Печь может быть нагрета до 300 ºC. Не разогревайте печь до температуры выше 260 ºC на период дольше 10 минут.

Виды противней.
Для достижения безупречного качества приготовления пищи и желаемого колера продукта, лучше не использовать противни с очень высокими бортами, которые могут затруднить правильную циркуляцию воздуха.

Расстояние между противнями.
Для того, чтобы процесс готовки протекал правильно, необходимо убедиться, что между верхней точкой продукта на нижнем уровне и противнем, расположенным выше, должно быть не менее 3 см.

Количество приготавливаемых продуктов.
Чтобы достичь лучшего результата, важно не перенагрузить печь, также при приготовлении хлебобулочных и кондитерских изделий следует убедиться, что изделия расположены правильно по отношению к воздушным потокам.

Позиционирование температурного щупа.
Для правильной работы, важно, чтобы щуп вставляется сверху вниз, в толстой части пищи, пока его кончик не достигнет центра. При приготовлении более тонких продуктов, щуп должен быть введен горизонтально.



Будьте осторожны при открытии двери!!!
Тепло и пар могут привести к ожогам.

Связь пользователя с печью

Панель управления ChefTouch-BakerTouch разработана таким образом, чтобы предложить простой интерфейс между печью и внешним миром, с помощью существующих систем связи и тех, которые будут использоваться в будущем: USB, Bluetooth, последовательный порт и т.д.
Комплект USB XC236 может использоваться для следующих целей:
• ввод программ приготовления;
• изменения рабочих параметров (например, датчик калибровки);
• диагностика неисправностей;
• сохранение температурных изменений в камере печи или шок-фризере в памяти устройства (данные, необходимые для системы HACCP)
Дополнительная информация поставляется с комплектом.

Предупреждения:
При обнаружении ошибок, которые позволяет устройству продолжить свою работу в ограниченной форме, выводится предупреждающее сообщение. Устройство продолжает работать, и предупреждающее сообщение остается на дисплее до нажатия кнопки.

Предупреждающие сообщения:

Сообщение на дисплее	Описание	Влияние на работу печи	Решение проблемы
WF01	Обнаружена ошибка данных, регистрируемых датчиком №1 камеры	Печь продолжает работать, используя только данные датчика №2 камеры	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF02	Обнаружена ошибка данных, регистрируемых датчикомN2 камеры	Печь продолжает работать, используя только данные датчика №1 камеры	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF03	Обнаружена ошибка данных, регистрируемых щупом	Это невозможно установить шаги или активировать программу с использованием щупа; если шаг, в котором используется щуп должен быть следующим, вместо него активируется следующий за ним шаг	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF04	Неправильная скорость вращения вентилятора	Выключена система силовой остановки вентилятора	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF05	Обнаружена ошибка в системе охлаждения электронных компонентов	Возможно, не работает вентилятор, охлаждающий электронные компоненты	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF06	Слишком высокая температура P.C B.	Существует риск постоянной угрозы P.C B.	Убедитесь, что соблюдены все стандарты, указанные в руководстве по установке. Свяжитесь со службой поддержки клиентов.
WF08	Обнаружен газ, в то время, как печь имеет электрическое питание	Печь продолжает функционировать, но находится под контролем	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF09	Ошибка системы остановки двигателя	Печь функционирует, но система остановки двигателя не работает	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF10	Мощность не соответствует установленной	Печь продолжает функционировать(с некоторыми ограничениями, связанными с возникшей ошибкой)	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF11	Неправильная температура газа на панели????	Печь продолжает функционировать	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF12	Слишком высокая температура внешних термопар???	Печь продолжает функционировать	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF13	Внешний сверхтонкий щуп отображает неправильные данные	Печь продолжает функционировать, но отсутствует возможность использовать сверхтонкий щуп	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF14	Неверные данные фиксируемые многоточечным щупом (вообще не работает)	Печь продолжает функционировать, но отсутствует возможность работы со щупом	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF15	Ошибка коммуникации термодатчиков	Печь продолжает функционировать, но отсутствует возможность работы со сверхтонким щупом??	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
WF17	Ошибка данных фиксируемых многоточечным щупом (частично не работает)	Печь продолжает функционировать, но отсутствует возможность точного определения температуры в щупе	Свяжитесь со службой поддержки клиентов

Связь пользователя с печью

Предупреждающие сообщения на контрольной панели:

Сообщение на дисплее	Описание	Влияние на работу печи	Решение проблемы
WD10	ошибка установки контрольной панели	печь продолжает функционировать (с некоторыми ограничениями из-за ошибки настройки)	свяжитесь со службой поддержки клиентов

Сигналы тревоги:

Когда возникает ситуация, препятствующая работе печи, на дисплее появляется сигнал ALARM , печь необходимо перевести в положение STOP. Устройство перестает работать и сообщение ALARM отображается на дисплее печи, пока проблема не будет решена.
Если устройство работает, когда отображается сигнал ALARM, оно отключится и на дисплее появится оповещение об обнаруженной проблеме. Для решения проблемы такого рода, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Как только проблема решена, можно возобновить работу устройства, нажав кнопку “START / STOP”.
Если к печи подключены еще и другие устройства/аксессуары, они будут продолжать нормально работать, если сообщение не относится непосредственно к конкретному устройству, что в таком случае препятствует его деятельности.

Сигналы тревоги печи:

Сообщение на дисплее	Описание	Влияние на работу печи	Решение проблемы
AF01	Двигатель перегрелся	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AF02	Термостат безопасности перегрелся	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AF03	Обнаружена ошибка в данных, регистрируемых щупом	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AF04	Отсутствует связь между контрольной панелью и платой	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AF05	Отсутствует связь между газовым питанием и электроплатой	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AF06	Слишком высокая температура выхлопных газов	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AF10	Ошибка в работе платы	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
GAS	Отсутствует пламя в горелке	Горелка неактивна. Инициация пламени может быть достигнута нажатием кнопки «START/STOP»	В случае, если это не представляется возможным, немедленно закрыть газовый кран

Примечание.
Каждый раз, подключая печь к источнику питания, и каждый раз при выходе из режима ожидания, проверьте наличие сигналов тревоги, которые появляются на дисплее, если присутствуют.

Связь пользователя с печью

Сигналы тревоги платы панели управления:

Сообщение на дисплее	Описание	Влияние на работу печи	Решение проблемы
AD01	Обнаружена ошибка панели управления	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AD02	Обнаружена ошибка клавиатуры	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AD03	Обнаружена ошибка дисплея	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AD04	Связь отсутствует	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов
AD10	Ошибка в установке базовой платы	Печь не функционирует	Свяжитесь со службой поддержки клиентов

Техническое обслуживание в случае неисправности:

В случае неисправности, отсоедините устройство от источника электрического питания.
Для газовых устройств
Немедленно отсоедините печь от источника газа. Пусть специально обученный персонал свяжется с авторизированным сервисным центром

Неисправность	Возможная причина	Решение
Печь полностью выключена	Отсутствует питание	Убедитесь, что печь подсоединена к источнику питания
Пар не производится в камере печи	Источник подачи воды закрыт	Откройте источник подачи воды
	Отсутствует вода в емкости (в случае, когда устройство использует воду из емкости)	Наполните емкость водой
	Устройство подключено к источнику воды или канализации неправильно	Убедитесь в правильности подключения устройства к источнику воды
	Засорился водный фильтр	Прочистите фильтр
После установки времени готовки или температуры щупа и нажатия кнопки START/STOP, печь не запускается	Дверь открыта или закрыта неправильно	Убедитесь, что дверь закрыта
Через гидрозатвор проходит вода, хотя дверь закрыта	Гидрозатвор загрязнен	Прочистите гидрозатвор с помощью влажной ткани
	Гидрозатвор поврежден	Свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом для проведения необходимых работ по восстановлению
	Ручной механизм поврежден	Свяжитесь с техническим специалистом для проведения работ по восстановлению

Инструкции по установке

Требования безопасности

Все действия по сборке, установке, обслуживанию должны производиться только квалифицированным персоналом и должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами. Эти специалисты должны, тем не менее, знать и применять правила, касающиеся безопасности по ремонту устройств и безопасности на рабочем месте. Установка устройства квалифицированным персоналом, не уполномоченным при этом Unox, аннулирует гарантию . В свете вышеприведенной информации, Unox не несет ответственности в любой ситуации, являющейся результатом работы, проделанной непрофессионально, или неправильного понимания или применения положений, приведенных в данном руководстве.

Внимание!

Неправильная установка, использование и техническое обслуживание или осуществление процедур мытья и любые другие некорректные операции, проводимые с устройством, могут повредить его качество или стать причиной получения травмы или даже летального исхода. Внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой и использованием устройства. Устройство может использоваться только в целях готовки пищевых продуктов в условиях профессиональной кухни. Любое другое применение считается использованием не по назначению и поэтому считается опасным.

Только для газовых устройств

Если устройство установлено под вытяжным зонтом, зонт должен быть включен в течение всего процесса эксплуатации печи.
Если устройство подключается к дымоходу, выхлопная труба должна быть очищена (за более подробной информацией, пожалуйста, обратитесь к вашему установщику).
Не ставьте предметы на верхнюю часть выхлопной трубы, присоединенной к устройству. Пространство под устройством не должно быть заполнено и заблокировано какими-либо предметами. Устройство может работать только в помещении, защищенном от сквозняков

IЕсли Вы чувствуете запах газа:

Перекройте подачу газа немедленно!
Не прикасайтесь к электророзеткам и выключателям!
Убедитесь, что помещение хорошо проветривается!
Избегайте возникновения открытого огня и искры!
Воспользуйтесь телефоном за пределами здания и сообщите о ситуации поставщику газа немедленно (если у это невозможно, свяжитесь с вашей местной пожарной станцией)!

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой и использованием устройства. Убедитесь, что устройство не было повреждено в процессе его транспортировки. Если Вы заметили повреждение, поставьте в известность авторизованного дилера или транспортную компанию.
При утилизации отслужившего свой срок устройства, не используйте обычные каналы отходов или контейнеры для утилизации бытовой техники. Unox является частью консорциума Valere, национальной организации по восстановлению профессионального оборудования, и будет рад помочь вам избавиться от прибора правильным способом.

Инструкция по транспортировке устройства

Убедитесь, что устройство сможет пройти через все двери, коридоры или другие проходы, которые необходимо миновать для установки.
В таблице приведены измерения моделей (Unit/MODEL), в упаковке (With packaging) и без (No packaging):

UNIT/MODEL	No packaging LxDxH mm	With packaging LxDxH mm	UNIT/MODEL	No packaging LxDxH mm	With packaging LxDxH mm
ChefTop™ electric			**ChefTop™ gas**		
XVC 055	574x737x498	740x800x640	-	-	-
XVC 105/ 105P	750x782x498	880x880x640	-	-	-
XVC 205	574x758x632	740x800x780	-	-	-
XVC 305/ 305P	750x792x625	880x880x780	**XVC 315G**	750x796x840	870x870x1000
XVC 505/ 505P	750x792x813	880x880x970	**XVC 515G**	750x796x1028	870x870x1200
XVC 705/ 705P	750x792x960	880x880x1120	**XVC 715G**	750x796x1175	870x870x1400
XVC 1005P/ 905P	866x972x1866	980x1140x2000	**XVC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
XVC 1205	860x1160x888	990x990x1300	**XVC 1215G**	860x1160x1028	-
XVC 2005	860x1160x1208	980x1300x1310	**XVC 2015G**	860x1160x1348	-
XVC 4005P/ 3205P	869x1206x1857	985x130x2000	**XVC 4015G/ 3215G**	869x1206x2072	-
BakerTop™ electric			**BakerTop™ gas**		
XBC 405	860x900x624	980x1060x772	-	-	-
XBC 605	860x900x820	980x1060x960	**XBC 615G**	860x900x1028	950x1030x1180
XBC 805	860x900x1140	980x1060x1280	**XBC 815G**	860x900x1348	980x1060x1470
XBC 1005/ 905	866x972x1866	980x1140x2000	**XBC 1015G/ 915G**	866x970x2072	980x1140x2250
Устройство должно транспортироваться только с использованием паллетов UNOX					

Внимание!

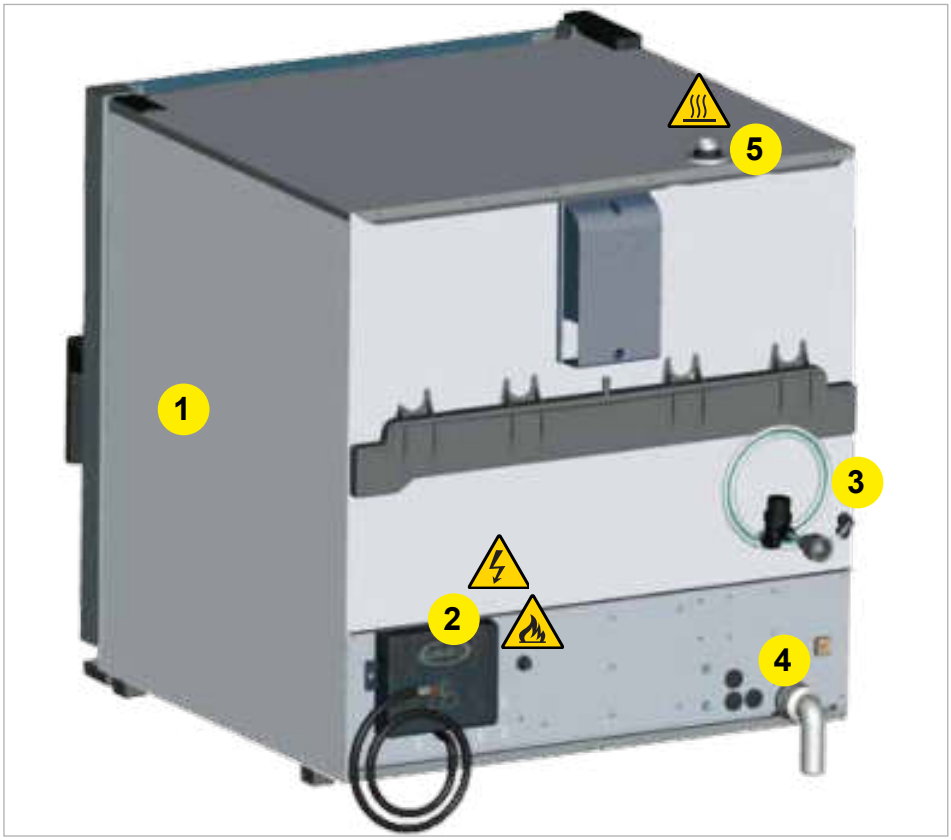
Убедитесь, что устройство защищено от опрокидывания при транспортировке. Учитывая вес устройства, используйте подходящие поддерживающие элементы. Носите защитную обувь во время процесса установки.



Установка печи

Установка печи делится на 5 этапов:

1) Предварительные подготовка и позиционирование
2) Электрические подсоединения / Подключение газа
3) Сантехника: водоснабжение
4) Сантехника: канализация
5) Подсоединение вытяжного устройства



Предварительная подготовка и позиционирование
Перед установкой устройства проверьте данные по размерам и точное положение электрических, сантехнических и дымоотводных соединений, в соответствии с данными, представленными в разделе “Технические данные”.

Внимание!
Не устанавливайте устройство рядом с легковоспламеняющимися материалами. Если устройство расположено рядом со стенами, перегородками, кухонными шкафами, декоративными элементами и т.д., то они должны быть из негорючего материала. Если это не так, они должны быть покрыты негорючими теплоизоляционными материалами, и все противопожарные правила должны строго соблюдаться.

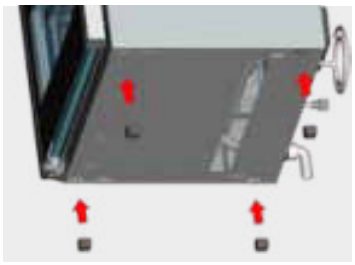
Установка печи



Удаление защитной пленки
Аккуратно удалите защитную пленку с внешних поверхностей устройства, чтобы не было остатков клея остается на поверхности. Любой остаток может быть удален с помощью подходящего растворителя клея.



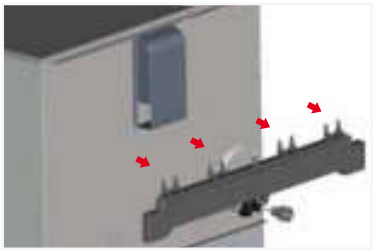
Удаление защитного силиконового уплотнении со щупа

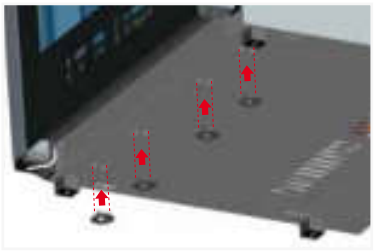


Установка на устройство ножек
Ножки, поставляемые в отдельном пакете внутри упаковки необходимы, чтобы обеспечить достаточный поток воздуха дляохлаждения электронных компонентов и внешних поверхностей печи. Поэтому крайне важно, чтобы они были установлены правильно. Установить ножки необходимо в точках, показанных на иллюстрации.

Внимание!
Не пользуйтесь печью без ножек; это может привести к перегреву электронных компонентов, вызвав повреждения, не подлежащие ремонту.

Поддон для сбора жидкостей
Поддон для сбора жидкостей. прикрепленный к задней панели печи, служит для сбора жидкостей, скапливающихся с внутренней стороны двери, тем самым препятствуя их стеканию на пол при открывании двери.
Снимите поддон с задней части печи при помощи отвертки, установите бегунки (поставляются в пакете внутри печи) в указанное положение и закрепите поддон как показано на рисунке.



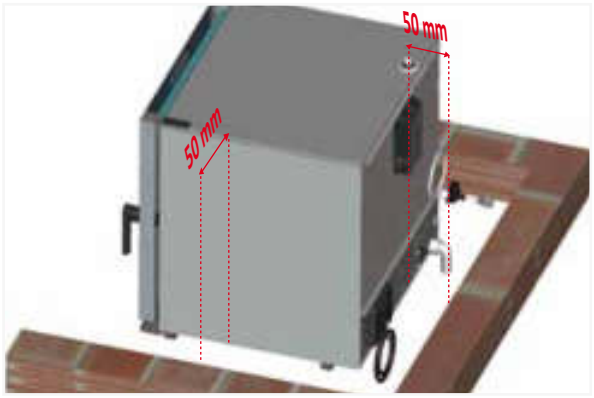


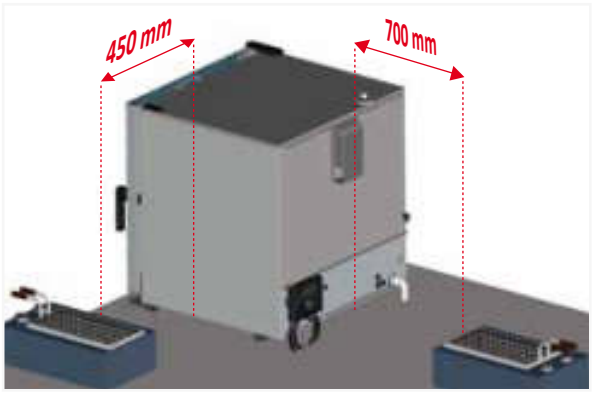


Печи с вкатными тележками, их установка

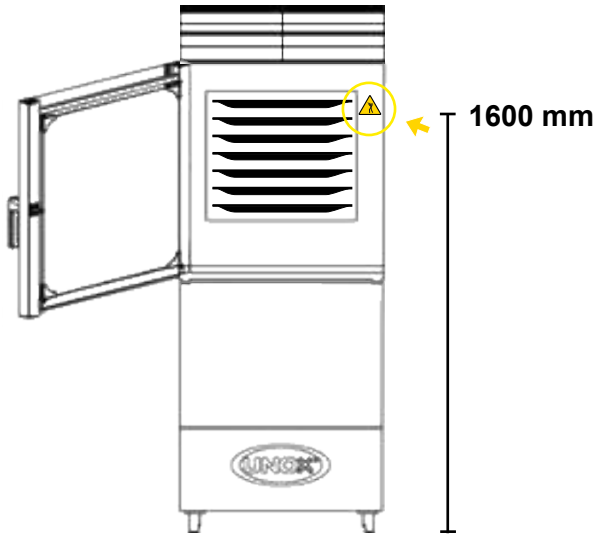
Предупреждение

Устанавливайте устройство так, чтбы задняя панель была легко доступна для выполнения электрических соединений и проведения работ по техническому обслуживанию. Прибор не предназначен для скрытой установки, или для установки в в группе других устройств. Минимальное расстояние 50 мм должно быть оставлено по всему периметру устройства. Фритюрницы или другие потенциальные источники горячей пролитой жидкости, использующиеся на кухне, должны быть размещены по крайней мере на расстоянии 45 см от боковых частей и 70 см от задней стенки печи.





По соображениям безопасности настольные модели печей должны быть размещены только на несущие конструкции или шкафы, выпускаемые производителем прибора. Максимальная высота эксплуатации для верхнего уровня полки 1600 mm.





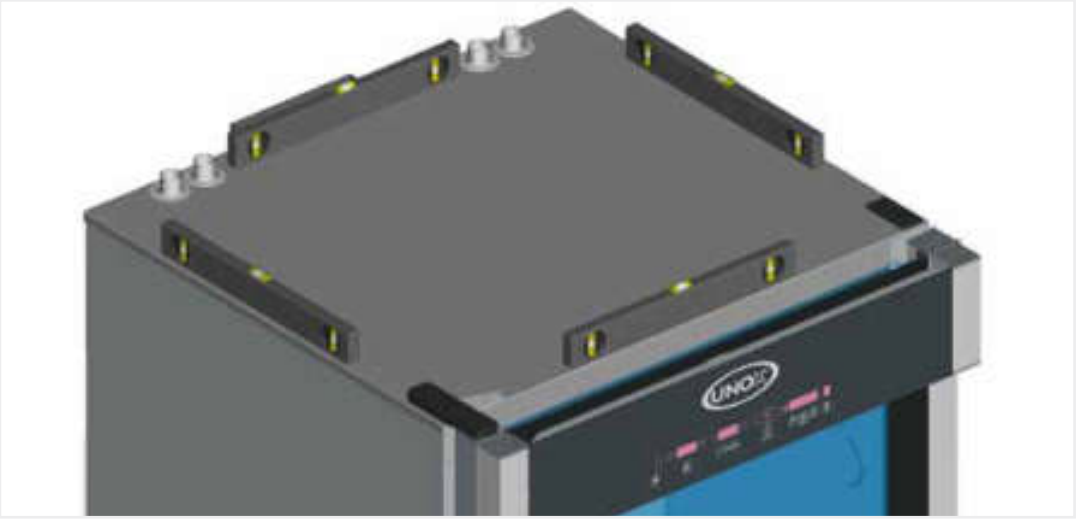
Защитный значок «максимальная высота загрузки емкостей и противней, содержащих жидкости» можно найти в комплекте с печью. После установки печи наклейте этот значок на высоте 1600 mm от пола (см. иллюстрацию)

Настольные печи требуют использования специальных стендов, расстоечных шкафов или подставок с направляющими для подносов или должны размещаться на столах из нержавеющей стали.

Не устанавливайте печь прямо на пол.

Установка печи

Выровняйте устройство горизонтально.



Убедитесь, что прибор выровнен.

Во время приготовления пищи происходит выделение нагретого дыма вместе с другими запахами, которые должны быть удалены; поэтому желательно, чтобы печь была размещена под вытяжным устройством, или нужно использовать специальные вытяжные устройства Unox, обеспечивающие удаление дымов.





Установка печи

Регулирование закрывания двери

Модели без тележек

Если после того, как печь установлена, ручка двери не остается в правильном закрытом положении (рис. 1), то регулирование закрытия, вероятно, нуждается в корректировке. Для этого выполните следующие действия:

• В то время как дверца открыта (рис. 2), слегка ослабьте болты, закрепляющие защелку на месте (рис. 3);
• Закройте дверь снова и поверните ручку, чтобы остановить открытия (рис. 3);
• Если дверь остается закрытой с ручкой в идеально вертикальном положении, откройте дверь еще раз (рис. 4) и закрепите
защелку, затянув болты (рис. 5);
• Если проблема не исчезнет, повторите эту процедуру, устанавливая защелку крепления дальше при помощи винтов.



Модели с тележками

Если после того, как печь установлена, ручка двери не остается в правильном закрытом положении (рис. 1), то необходимо ее отрегулировать. Для этого выполните следующие действия:

• Откройте двери камеры печи и закрепите верхнюю и нижнюю пружинную защелку винтами (фото 2 и 3)
• Слегка закрепите 2 центральные защелки (рис. 4)
• Приподнимите двери и удерживайте таким образом, чтобы защелка на двери и на печи образовали одну линию (рис. 5)
• Туго затяните верхнюю, нижнюю и центральную пружинные защелки крепежными болтами и попытайтесь закрыть дверь.
• Если дверь закрылась правильно, и ручка остается в вертикальном положении, откройте дверь и туго закрепите крепежные винты защелки.
• В случае, если проблема не решена, повторите процедуру и более туго закрепите пружинную защелку болтами.



Примечание!

Если поверхность, на которой установлена печь, хоть слегка неровная, это может послужить причиной неправильного открывания двери. Проблема может быть преодолена путем корректировки закрытия защелки с методом, описанным ранее, если нет возможности компенсировать неровный пол или опорную поверхность печи.

Установка печи

Поверхность, на которой располагается печь, должна быть ровной и гладкой. Кроме того, эта поверхность должна выдерживать вес устройства при его полной загрузке.

Модель печи	Вес (без продуктов)	Модель печи	Вес (без продуктов)
ChefTop™ electric		**ChefTop™ gas**	
XVC 055	35 kg	-	-
XVC 105/ 105P	45 kg	-	-
XVC 205	41 kg	-	-
XVC 305/ 305P	59 kg	**XVC 315G**	73 kg
XVC 505/ 505P	76 kg	**XVC 515G**	90 kg
XVC 705/ 705P	83 kg	**XVC 715G**	97 kg
XVC 1205	150 kg	**XVC 1215G**	170 kg
XVC 2005	165 kg	**XVC 2015G**	185 kg
BakerTop™ electric		**BakerTop™ gas**	
XBC 405	60 kg	-	-
XBC 605	86 kg	**XBC 615G**	106 kg
XBC 805	118 kg	**XBC 815G**	132 kg

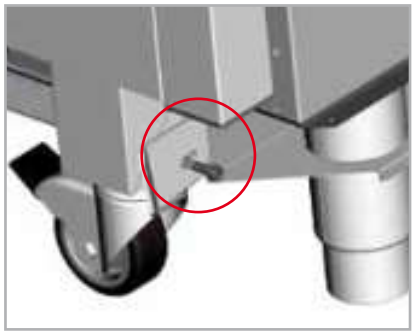
Устанавливая устройство, убедитесь, что нет опасности его скольжения или опрокидывания.

Внимание!
Если устройство установлено на передвижном стенде или аксессуаре, оно должно быть обеспечено дополнительно цепочкой или веревкой, чтобы предотвратить самопроизвольное перемещение устройства и повреждение в результате этого электрических и газовых коммуникаций.

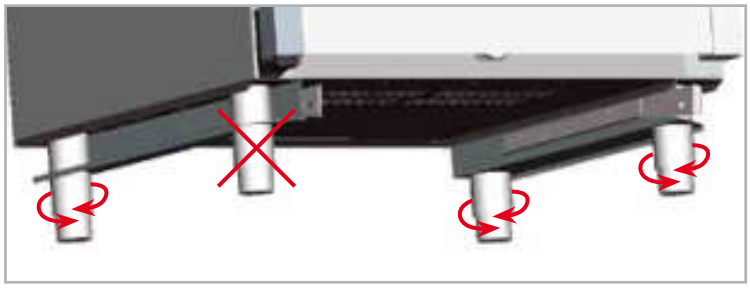
Установка печи

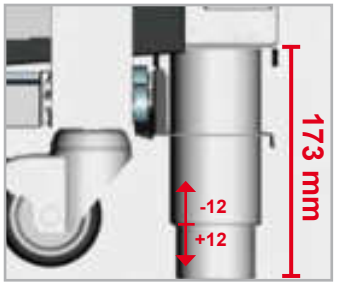
Модели с вкатными тележками

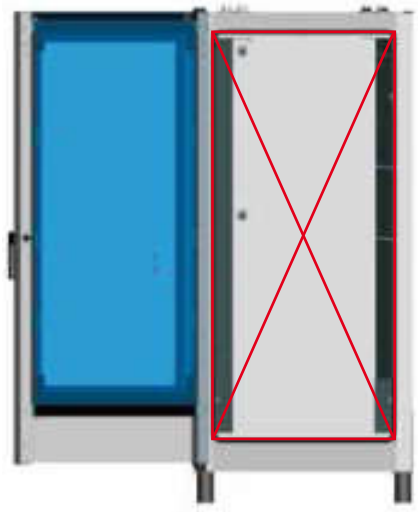
Предварительные манипуляции – удаление тележки из камеры
Тележка, находясь внутри печи, фиксируется двумя боковыми винтами в целях обеспечения безопасности. Перед удалением тележки, отвинтите винты, как показано на картинке:



Регулирование ножек для вкатывания тележки
Для обеспечения правильного положения тележки внутри печи необходимо проверить и, возможно, отрегулировать высоту ножек печи.
Одну из двух передних ножек зафиксируйте на высоте до 173 мм. Затем по примеру фиксированной ножки, выровняйте три оставшиеся ножки таким же образом. См. пример ниже:







Убедитесь, что длина диагоналей при открытии двери печи одинакова. Если это не так, отрегулируйте ножки по мере необходимости.

Внимание!
Убедитесь, что противни можно легко перемещать в тележке и что не существует препятствий для удаления тележки из печи: резкие движения могут привести к разливу горячей жидкости или утечке пищи, что может стать причиной ожогов.

Установка печи

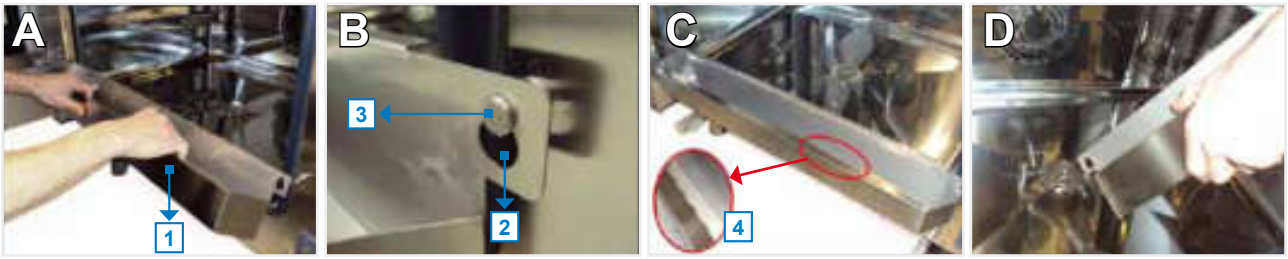
Установка тележки в печь и позиционирование панели незакрытой двери:

Чтобы вкатить в печь тележку, вдвиньте ее при помощи направляющих в нижней части камеры печи.





Внимание!
Тележка может быть горячей, и работать с ней необходимо, используя специальную одежду, предохраняющую от ожогов.
В центре нижней части печи есть микропереключатель, благодаря которому печь закрывается только тогда, когда тележка находится внутри камеры приготовления пищи или когда панель закрытия двери находится, в положении, как описано выше. Рекомендуется использовать панель закрытия двери во время предварительного нагрева камеры или во время осуществления программ мытья печи.
Чтобы установить панель закрытия двери, поступают следующим образом:



-Откройте дверцу печи и закрепите панель (1) надев боковые отверстия (2) на соответсвующие крюки (3), расположенные на нижней передней части печи (фотографии, B, C).
- Когда поддон заполнится, дайте печи остыть, затем возьмите поддон за рукоятку (4) и опустошите его, используя отверстие для слива, размещеное в нижней части камеры печи для приготовления пищи (фото D).

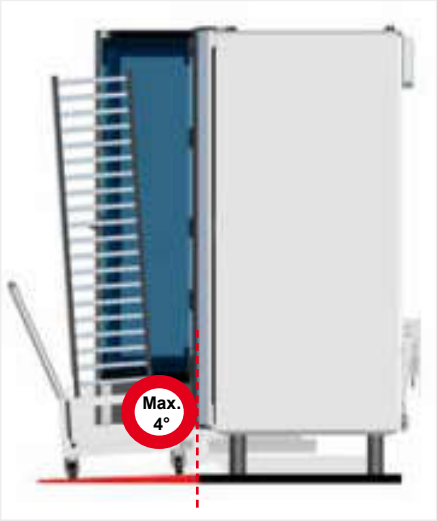
Внимание! Поверхность задней части поддона может быть горячей и стать причиной ожога.

Info **Важно:** Тележки печей серии Baker Top не укомплектованы поддоном, в то время как для тележек печей Chef Top поддон является серийным компонентом. По этой причине рекомендуется использовать панель закрытия двери, укомплектованную поддоном для сбора жидкостей, которые конденсируются на внутренней стороне стекла двери..

Установка печи

Внимание!

Если пол неровный, используйте вход рампы с максимальным углом 4 градуса.







Внимание!
Если угол входа рампы превышен, горячая жидкость может вылиться из контейнеров. Опасность ожога!

Внимание!

Тележка с направляющими, находясь в неправильном положении, может вызвать сбои в работе устройства. Когда передняя часть тележки нагружена, она может стать немного ниже. Убедитесь, что тележка может помещаться в печь и выкатываться из нее легко, без трения о нижнюю поверхность камеры печи. Если происходит трение, скорректируйте ножки и нижнюю часть устройства по мере необходимости, так чтобы тележка могла двигаться правильно.

Внимание!
Убедитесь, что тележка может легко перемещаться и, что не существует препятствий для извлечения ее из
камеры печи: резкие движения могут привести к утечке горячей жидкости или пищи, которая может вызвать ожоги.

Электрическое подсоединение

Предупреждение

Подсоединение оборудования к источнику питания должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами.
Прежде чем осуществлять подсоединение необходимо убедиться в том, что напряжение и частота соответствуют данным, указанным на табличке технических данных, находящейся на оборудовании.
Оборудование должно быть установлено таким образом, что розетка для подключения была легкодостижима (для оборудования имеющего розетку Schuko).
Установить между оборудованием и сетью доступный многополярный переключатель, контакты которого имеют разъем по крайней мере 3 мм и соответствующий расход 4000V.
Рекомендуется использование переключателя безопасности для скачков напряжения.
Напряжение при работающем оборудовании не должно превышать номинальный параметр соответствующий указанному на табличке технических данных ± 10%.

Внимание!
Электрические соединения должны выполняться техниками, имеющими разрешение соответствующих органов в соответствии с требованиями законов страны, в которой установлен прибор. Эти техники должны, тем не менее, знать и применять правила, касающиеся безопасности ремонта изделий и безопасности на рабочем месте. В свете вышеизложенной информации, Unox не несет ответственности за ситуации, ставшие результатом работы, выполненной непрофессионально, или от неправильного понимания или применения положений данной инструкции.

Внимание!
Обратите внимание на цветовое кодирование проводов. Неправильное подключение может привести к поражению электрическим током. Неправильное подключение может привести к повреждению устройства.

Wire colour coding:

- **Желтый/зеленый** = заземление
- **Голубой** = нейтраль
- **Коричневый, серый или черный** =фазы L1, L2, L3

Для газовых устройств:

Внимание!
Обратите внимание на электрические полюса связи. Если полюса расположить наоборот, горелки не будет работать.

Внимание!
Всегда соблюдайте местные стандарты и законодательства.

Электрическое подсоединение

Перед подключением печи к электрической сети, проверьте соответствие питания устройства требованиям, указанным на его заводском шильде.
Если напряжения и фазы питания разные, настройте правильной фазы проводки, в соответствии с данными в прилагаемом документе. Убедитесь, что нет электричества между фазами и землей. Убедитесь, в непрерывности электрической цепи между внешним корпусом и проводом заземления электросети. Мы рекомендуем использовать цифровой мультиметр при выполнении этих процедур.

Внимание!
Убедитесь, что все электрические соединения находятся в безопасности перед подключением устройства к электрической сети
1. Печи, имеющие провод и розетку Schuko (однофазные 230V): необходимо только включить вилку в розетку (розетка должна соответствовать вилке, предлагаемой с печью)
2. Печи, имеющие провод (трехфазные 400V + Нейтральные): эти печи имеют кабель с пятью проводами, поэтому необходимо подсоединять провод непосредственно к электрощиту. Установите многополюсный переключатель между устройством и электросетью, убедившись, что он остается доступным после установки, он должен иметь минимальный контакт 3 мм и выдерживать соответствующую мощность (например, магнитотеплового переключатель), с изоляцией класса 4000 В. Мы рекомендуем использовать аварийный выключатель от токов короткого замыкания.
Во время работы устройства, напряжение питания не должно отклоняться от номинального значения напряжения, указанного на заводской табличке прибора, ± 10%. Для осуществления других видов соединения, пожалуйста, обратитесь к “Техническим данным”, чтобы проверить способы соединения, используемые для данной печи в этом случае, а также тип кабеля, который должен быть использован. Схемы подключения можно найти внутри крышки клеммной коробки.
Выполняйте только те соединения, которые указаны на листе технических данных, закрепите медные перемычки и электропровода, завинтив болты потуже, так чтобы, когда болт затягивается, кабели и перемычки были плотно закреплены.
3. Для подключения з-х фазных электрических печей, пожалуйста, обратитесь к “Техническим данным” в целях проверки методов соединения, используемых для данной модели печи, а также типа кабеля, который должен быть использован. Для соединения платы, откройте нижнюю часть задней панели печи и закрепите кабель питания, используя соответствующие зажимы.
Выполняйте только те соединения, которые указаны на листе технических данных. Устройство должно быть подсоединено непосредственно к электрощиту.
Установите многополюсный переключатель между устройством и электросетью, убедившись, что он остается доступным после установки, он должен иметь минимальный контакт 3 мм и выдерживать соответствующую мощность (например, магнитотеплового переключатель), с изоляцией класса 4000 В. Мы рекомендуем использовать аварийный выключатель от токов короткого замыкания.
Во время работы устройства, напряжение питания не должно отклоняться от номинального значения напряжения, указанного на заводской табличке прибора, ± 10%.

1. 

2. 

3. 

Электрическое подсоединение

Замена провода должна производиться квалифицированным персоналом. Провод заземления должен быть желто-зеленого цвета.
Для замены провода питания необходимо произвести следующие действия:

- Открыть крышку клеммной коробки развинтив фиксирующие шурупы
- Подсоединить проводники в соответствии с выбранной схемой
- Зафиксировать провод с помощью специального устройства
- Закрыть крышку клеммной коробки и завинтить шурупы

Внимание!
Осуществить подсоединение клеммной коробки как указано в рисунке: вставить медный мост и электрический провод вместе под шуруп по ходу закручивания таким образом, чтобы они были крепко зафиксированы. Неправильное подсоединение может спровоцировать перегрев клеммной коробки и, следовательно, ее расплавление.
Оборудование должно быть подсоединено к проводу заземления.

Эквипотенциальное соединение

Оборудование 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. Эквипотенциальный проводник должен иметь минимальный разрез 10 мм 2 и должен быть желто-зеленого цвета



Газовое соединение

Внимание!
Устанавливайте прибор в местах с достаточной вентиляцией для предотвращения образования токсичных веществ. Опасность удушения!
За информаций по монтажу вентиляции и размеру минимального сечения, пожалуйста, обратитесь к текущим установкам и правилам техники безопасности (с последними изменениями), для страны, в которой установлена печь. Внимательно следите, чтобы доступ объема воздуха, необходимого для горения, каким-либо образом не был затруднен объектами, расположенными под и вокруг прибора (и особенно вблизи вентиляционных отверстий).
Всегда контролируйте, чтобы воздушный поток был достаточным, чтобы обеспечить, правильный процесс горения, и чтобы обмен воздуха (необходимый для помещения по нормам) происходил непрерывно.

Внимание!
Подключение к газоснабжению, любые работы по настройке циркуляции газа внутри устройства и все процедуры, касающиеся настройки удаления выхлопных газов должны быть выполнены техниками, зарегистрированных соответствующими органами, как того требует закон для страны, в которой установлен прибор. Эти техники должны, тем не менее, знать и применять правила, касающиеся безопасности по ремонту изделий и безопасности на рабочем месте. В свете вышеприведенной информации, Unox не несет ответственности за ситуации, возникшие в результате работы, проведенной непрофессионально, или от неправильного понимания или применения положений данного руководства.
Для того, чтобы убедиться, что стандартные настройки прибора соответствуют реальным условиям, при первичном запуске устройства необходимо выполнить анализ выхлопных газов, пара и горячего воздуха (CO, CO2), и сравнить измеренные значения с установленными. Если значение CO превышает 1000 частей на миллион, установка горелки должна быть проверена и, при необходимости, отрегулирована техником уполномоченной компании, в соответствии с инструкцией.

Внимание!
Некорректное подключение может представлять опасность пожара. Необходимо следовать стандартам, установленными местными органами по газу. Убедитесь в том, что тип подведенного газа, соответствует типу, указанному в инструкции на устройство. Не закрывайте никакими предметами места горения и выхода выхлопных газов расположенные в верхней части прибора.

Внимание!
Подключение газовых коммуникаций должно выполняться только уполномоченными специалистами по установке в данном районе. Всегда контролируйте, чтобы газопроводы и любые трубы, используемые при подключении, соответствовали по размерам и значениям показателей. Все детали, не поставляемые Unox, должны быть подобраны в соответствии с действующими правилами и нормами. Если давление в трубе отличается от давления потока, свяжитесь местной газовой службой. Если давление потока природного газа составляет более 30 мбар, устройство не может работать и все газовые коммуникации должны быть отсоединены.

Внимание!
Компоненты газовой системы предназначены для максимального давления газового потока 60 мбар. Более высокое значение давления не допускаются.

Газовое соединение

Тест на утечку

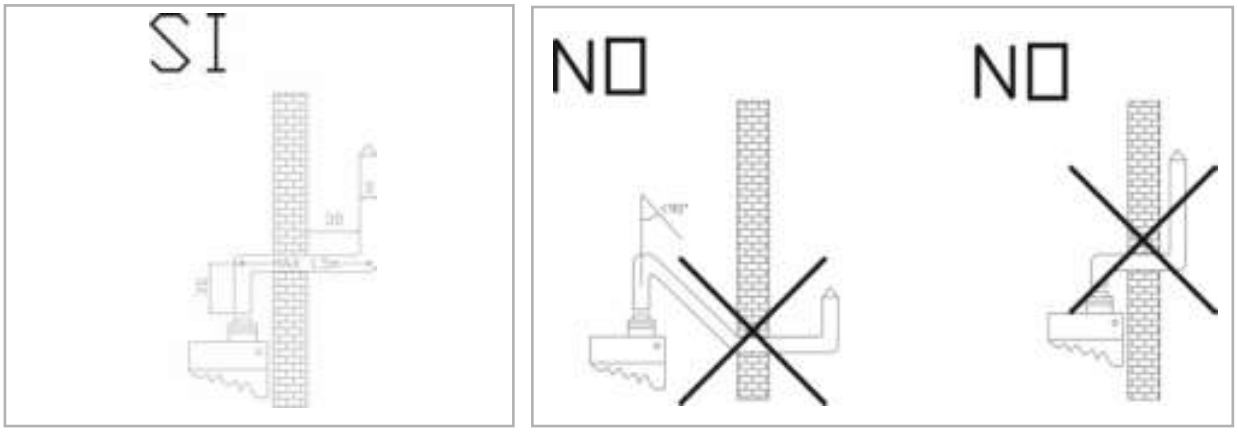
Все коммуникации и подводы воды к оборудованию должны быть проверены на утечку. Для этого можно жидкость тестирования утечки или, если таковой нет, можно нанести на места соединения неагрессивную пену. В обоих случаях отсутствие утечек может быть обнаружено при помощи пузырей.
Не используйте открытое пламя для проверки соединения уплотнения!

Утилизация сгоревшего газа

Модели газовых печей можно разделить на три категории на основе метода, используемого для утилизации Сгоревших газов:

Тип A1 (для печей с тепловой мощностью <14 кВт): выхлопные газы могут выпускаться в помещение, где установлена печь.
Тип B 2 (для печей с тепловой мощностью> 14 кВт): выхлопные газы должны отводиться за пределы помещения, в котором установлена печь, с помощью естественной с доказанной эффективностью. Для этого типа отвода газа, убедитесь, что по всей длине отвод дымов имеет диаметр не меньше, чем выхлопная труба устройства. Должен быть вертикальный канал над вентиляционным переключателем; он должен быть не менее , чем в 3 раза длиннее диаметра трубы.

Система выпуска выхлопных газов должна иметь траекторию уклона вверх минимум 10%, и не должна иметь углов меньше 90 градусов. Горизонтальная часть выхлопной трубы не должна превышать1,5 метра в длину. Если такое соединение невозможно, используйте вытяжной зонт, расположенный на расстоянии не менее 50 см от
вентиляционного переключателя: если он будет расположен слишком близко, это может привести к чрезмерному падению давления при активации вентиляционного переключателя, которое может привлечь большее количество газа внутрь горелки; это в свою очередь может привести к взрывам и выделению токсичного несгоревшего газа.

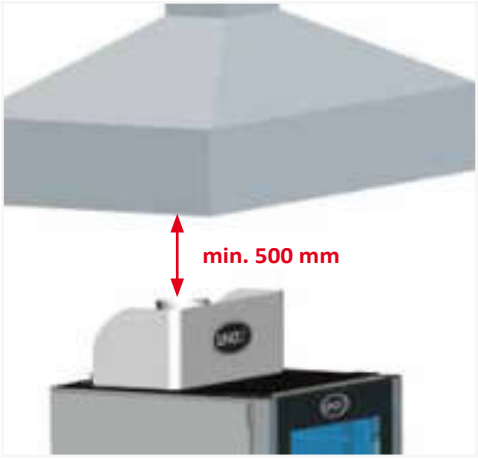


Внимание!
Мы рекомендуем установку крышки дымохода в верхней части внешнего конца дымохода для предотвращения попадания дождевой воды в печь и для минимизации падения давления за счет эффекта Venturi, что может произойти, если
дымоход находится под воздействием сильных воздушных потоков.

Газовое соединение

Тип B21 (для печей с тепловой мощностью> 14kW): выхлопные газы отводятся с помощью вытяжки. Вытяжка должна быть на расстоянии не менее 50 см от вентиляционного переключателя: если расстояние меньше, это может привести к чрезмерному падению давления при активации вентиляционного переключателя, которое может привлечь большее количество газа внутрь горелки; это в свою очередь может привести к взрывам и выделению токсичного несгоревшего газа.

Внимание!
Для того, чтобы убедиться, что стандартные настройки прибора соответствуют реальным условиям, при первичном запуске устройства необходимо выполнить анализ выхлопных газов, пара и горячего воздуха (CO, CO2), и сравнить измеренные значения с установленными. Если значение CO превышает 1000 частей на миллион, установка горелки должна быть проверена и, при необходимости, отрегулирована техником уполномоченной компании, в соответствии с инструкцией.



Внимание!
Мы рекомендуем установку крышки дымохода в верхней части внешнего конца дымохода для предотвращения попадания дождевой воды в печь и для минимизации падения давления за счет эффекта Venturi, что может произойти, если
дымоход находится под воздействием сильных воздушных потоков.
Выбор типа отвода выхлопных газов должен происходить в соответствии с положениями, изложенными местным Законодательством по с установке газовых приборов.
Все печи оснащены стабилизатором пламени горелки, который встроен в камеру сгорания выхлопных газов и Активируется в случае, если возникает препятствие горению: стабилизаторы пламени являются неотъемлемой частью печи и никогда не должны удаляться.

Внимание!
Температура выхлопных газов может достигать 500ºC. Учитывая высокую температуру выхлопных газов, газовые трубопроводы не должны производиться с использованием алюминия или любых других материалов, которые не могут выдерживать температуру свыше 200 ° C.

Внимание!
Выхлопные трубы должны быть проверены и одобрены специалистами, в соответствии с действующими правилами и стандартами. Рекомендуется после осмотра получить письменную документацию, подтверждающую его проведение

Газовое соединение

Газовое соединение

Перед выполнением соединения, специалисту необходимо убедиться, что данные, указанные на шильде прибора соответствуют данным по типу газа. Прибор откалиброван, наладка и испытания на заводе проводились для LPG газа (G30/G31 бутан / пропан)

Внимание!
Подключение к газоснабжению, любые работы по настройке циркуляции газа внутри устройства и все процедуры, касающиеся настройки удаления выхлопных газов должны быть выполнены техниками, зарегистрированных соответствующими органами, как того требует закон для страны, в которой установлен прибор. Эти техники должны, тем не менее, знать и применять правила, касающиеся безопасности по ремонту изделий и безопасности на рабочем месте. В свете вышеприведенной информации, Unox не несет ответственности за ситуации, возникшие в результате работы, проведенной непрофессионально, или от неправильного понимания или применения положений данного руководства.

Подсоединение

Прибор должен быть подключен в соответствии с действующими правилами для страны, в которой он установлен. Прибор должен быть оборудован автоматическим клапаном отключения, расположенным в легко доступном месте.
Подключение к газоснабжению с помощью ¾ “ ISO 7-1 соединения, расположенного в нижней левой части задней панели печи, может осуществляться с использованием жестких труб или гибких шлангов и установки утвержденного запорного клапана.



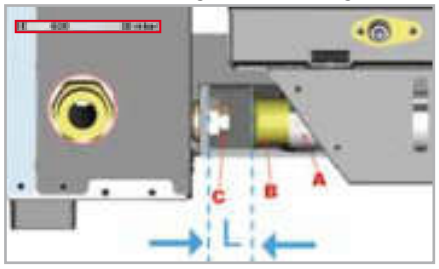
Если используются гибкие шланги, они должны быть произведены с использованием стали, вы должны убедиться, что они не находятся вблизи горячих областей и не подвергаются скручиванию или сильному натяжению. При использовании неметаллических материалов (например, для герметизации), они должны быть соответствующим образом сертифицированы и должны соответствовать текущим Европейским нормам. Наконец, убедитесь, что нет утечки газа в цепи путем подачи мыльного раствора или специальных вспенивающихся продуктов на соединения. Никогда не пользуйтесь открытым огнем, чтобы проверить утечку газа..

Газовое соединение

Установка типа газа

Тип газа в сети газопровода должен быть проверен квалифицированным специалистом, который, при необходимости, заменяет
форсунки, регулирует первичный поток воздуха и задает тип газа на панели управления печи и вешает ярлык с указанием типа газа.

Замена форсунок и регулирование первичного воздухопотока



Используя таблицу, в прилагаемой ниже технической спецификации, замените основную форсунку и настройте первичный воздухопоток, используя соответствующие втулки. Эта процедура должна быть выполнена при перекрытом запорном клапане подаче газа и отключенном питании печи. Убедитесь, что диаметр заменяемой форсунки совпадает с указанным на ней, на сотые доли миллиметра (1 / 100 мм).Форсунка расположена сзади, с левой нижней стороны. Чтобы заменить форсунки и настроить первичный воздух, поступим следующим образом
(См. иллюстрацию ниже):

• Ослабьте винт A.
• Установите втулку B в соответствии с информацией, представленной в прилагаемой таблице.
• Отвинтите и удалите форсунку C помощью гаечного ключа 13 мм.
• Установите форсунку, наиболее подходящую для применяемого типа газа (см. соответствующую техническую таблицу).
• Установите втулку B на правильном расстоянии H (см. соответствующую техническую таблицу).
• Затяните винт A.

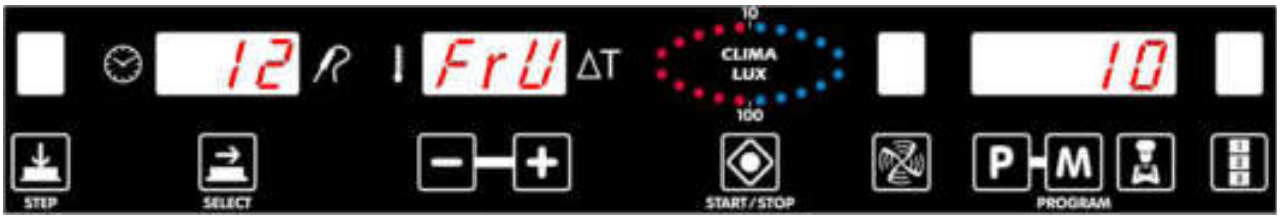
Есть два типа форсунок:
- подходящие для газа типа G20 и G25
- подходящие для газа типа G30 и 31

Модель печи	Тип газа	Код форсунки	Диаметр форсунки	Первичный поток воздуха, L мм	Установка
XBC 615 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	**345**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1055A0	**225**		Installed
XBC 815 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	**375**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1250A0	**245**		Installed
XVC 315 G	G20, G25, G25.1	BR1020A0	**280**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1085A0	**185**		Installed
XVC 515 G	G20, G25, G25.1	BR1270A0	**335**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1150A0	**220**		Installed
XVC 715 G	G20, G25, G25.1	BR1280A0	**360**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1180A0	**230**		Installed
XVC 1215 G	G20, G25, G25.1	BR1275A0	**345**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1055A0	**225**		Installed
XVC 2015 G	G20, G25, G25.1	UG1001A0	**375**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1250A0	**245**		Installed
XVC915G - XVC1015G XBC915G - XBC1015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	**355**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1055A0	**225**	**L=16 mm**	Installed
XVC3215G - XVC4015G	G20, G25, G25.1	BR1245A0	**355**	**All open L=39 mm**	In the appliance
	G30,G31	BR1055A0	**225**	**L=16 mm**	Installed

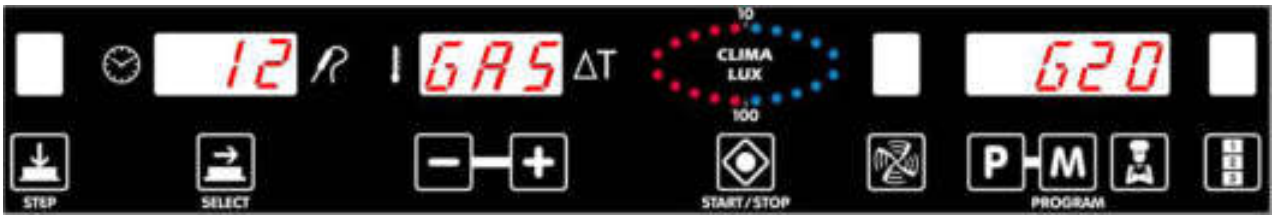
Газовое соединение

Установка параметров газа на панели управления
Выберете используемый тип газа, войдя во второй уровень скрытого меню панели управления печи. Для того выполнте следующие действия:

1. Чтобы попасть в скрытое меню, нажмите одновременно кнопки P + и удерживайте в течение 5 секунд
2. Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись: 12 – FrU – 10:

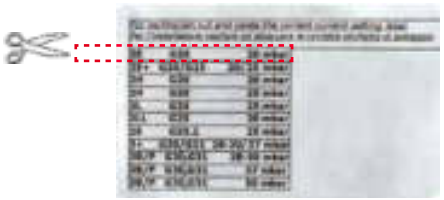


3.Нажимайтете кнопку до тех пор, пока на дисплее не появятся параметры газа:



4. Используйте кнопку , чтобы выбрать нужный тип газа: G20, G25, G30 (включая G31);
5. Нажмите кнопку , чтобы сохранить введенные настройки
6. Нажмите кнопку P, чтобы выйти из скрытого меню
7.**Чтобы применить новые настройки, отсоедините печь от источника питания, подождите 10 секунд и подключите снова.**

Внимание!
После каждой настройки нового типа газа:
- Внесите изменения в табличке с указанием данных, касающихся новой настройки:



- Проверьте еще раз места соединения.
- Проверьте цепь газопровода на предмет утечек.
- Проведите общую оперативную проверку.
- Убедитесь, что давление на выходе из печи в газовом клапане соответствует значениям, указанным в таблице ниже:

GAS	p max [mbar]	p min [mbar]
G20	14.2 ± 2%	5
G25 (G25.1)	21.2 ± 2%	7.5
G30 (G31)	26.2 ± 2%	10

Газовое соединение

Проверка номинальной тепловой мощности

Тепловая мощность должна быть проверена квалифицированным персоналом или ответственной организацией, на основе данных, представленных в данном руководстве. Эта проверка должна быть выполнена для новых установок, при преобразовании или адаптации на другие виды газа, и после каждой процедуры технического обслуживания.

Значение номинальной мощности нагрева и давления можно получить с помощью таблицы технических данных. Компоненты, запечатанные с красной пометкой, никогда не должны изменяться.

Указанная номинальная мощность нагрева устанавливается с помощью форсунки, как описано в таблице в соответствии данными технической таблицы, с учетом давления, определяемого для каждого вида газа.

Если вы хотите проводить дальнейшие проверки номинальной мощности нагрева, это может быть выполнено с использованием объемного метода, посредством метра и таймера.

Точный объем, который должен пройти в единицу времени, можно найти в таблице с техническими данными. Это значение должно соответствовать измеренному с погрешностью ± 5%. Если какие-либо отклонения обнаружены, вы должны убедиться, что установленные форсунки имеют нужный диаметр и используются с правильным входящим давлением.

Проверка давления соединения

Давление соединения следует измерять в то время как прибор находится в эксплуатации, с использованием измерительного прибора давления жидкости. (Например, “U”-образного манометра с разрешением 0,1 мбар или электронного датчика давления). Убедитесь, что измеренное значение давления соответствует значению предусмотренному в соответствующей таблице. Чтобы проверить давление на входе, перекройте газовый клапан и удалите трубу газоснабжения, вставьте тройник между этой трубой и входом для газа в печь; подсоедините подходящий манометр к свободному концу тройника и зафиксируйте результат.



Если зарегистрированная величина давления значительно ниже, чем значение, указанное в “диаграмме A” (более чем на 0,2 мбар ниже значения, указанного в таблице), свяжитесь с вашим местным поставщиком газа.

Внимание!

Компоненты электромагнитного клапана, которые были опечатаны изготовителем, не должны быть изменены по какой-либо причине.

Оперативная проверка

Начните эксплуатацию устройства в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Убедитесь, что прибор не протекает.

Проверьте образование, цвет и появление пламени через отверстия горелки ; особенно важно, чтобы пламя было сильным и было яркого синего цвета, без желтых пятен.

Рекомендации для пользователя

Техник, отвечающий за установку устройства, должен проинструктировать клиента / пользователя о фундаментальных аспектах безопасности в отношении эксплуатации печи, ссылаясь на информацию, содержащуюся в этом “Руководстве по эксплуатации”, находящемся внутри камеры печи. Любой вид технического обслуживания печи (замена неисправного компонента, адаптация к другим газам, и т.д.) должны быть выполнены техниками с необходимой профессиональной квалификацией.

По завершении этих процедур, требуется общая проверка работы печи.

По этой причине мы рекомендуем заключение договора на техническое обслуживание, предусматривающего тщательную проверку устройства и всех электрических, газовых и водопроводных соединений как минимум, два раза в год. Конечный пользователь принимает на себя полную ответственность за повседневную эксплуатацию и очистку прибора.

Подключение системы STEAM.Maxi™

Водопроводное соединение

Предупреждения
Необходимо установить между оборудованием и водопроводом переключатель с механическим фильтром
Оборудование предлагается в комплекте с 2 метровой трубой и соответствующим соединителем (3/4”) с клапаном и механическим фильтром в соответствии с действующими нормами. Прежде чем подсоединять оборудование к трубе, необходимо некоторое время сливать воду для удаления возможных остатков.
Вода на входе должна иметь параметр давления от 150 до 400 кПа и максимальную температуру 30 °C.
Прибор имеет внутренний редуктор давления потока, который откалиброван до 2 бар, в целях обеспечения правильного количество пара производимого системой STEAM.Maxi ™, что гарантирует оптимальные результаты приготовления пищи.
Если давление воды на входе слишком низко, необходимо использовать, обеспечивающую подходящую скорость потока.



Если нет возможности стационарного подключения к водопроводу, необходимо использовать дополнительный аксессуар XC665, который позволяет использовать воду, находящуюся в металлическом контейнере или любой другой емкости.

Качество водопроводного соединения

Вода, подаваемая в систему STEAM.Maxi ™, должна иметь жесткость не более 100 мкСм / см 3..
Настоятельно рекомендуется использование деионизатора (реверсивного осмоса), в целях предотвращения накипи и / или образования накипи внутри печи.
Таким образом, вы можете использовать систему реверсивного осмоса Unox,(ее код XC235), которая непосредственно
контролируется с помощью системы самодиагностики, которая осуществляется с электронной панели управления печи.

Рекомендации для пользователя
Любое повреждение, вызванное образованием накипи или другими химическими веществами, присутствующими в воде, является негарантийным случаем.

Подключение системы STEAM.Maxi™

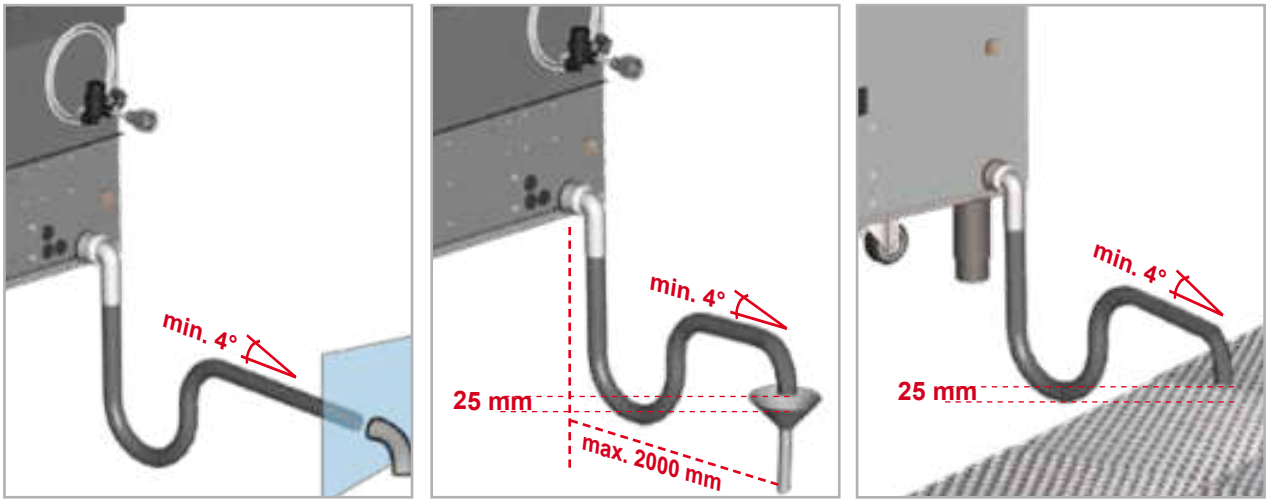
Сантехника: слив в канализацию

Предупреждение

Вода, сливаемая в канализацию, может быть горячей (90ºC). Трубы, используемые для оттока сточных вод, должны быть в состоянии выдерживать высокие температуры.

Трубы

В пакете внутри упаковки печи, вы найдете 90 ° уголок, который может быть установлен в месте отвода дренажных вод из
печи, и должен быть затем соединен с помощью жесткой трубы или гибкого шланга (см. Unox Kit, код TB1520), ведущих к открытому стоку или сифону. Диаметр трубы или шланга должен быть по меньшей мере равным диаметру сливной трубы, и они должны быть не более одного метра.
Дренажный канал печи должен быть подключен к системе сточных вод с помощью подходящего сифона для предотвращения утечки пара.
Избегайте трещин в гибких шлангах или изломов формы в металлических трубах по всей длине сточного канала.
Сливная труба всегда должна быть под уклоном не менее 5%, чтобы гарантировать достаточный поток воды, и почти горизонтальный участок должен быть не более одного метра.
Важно убедиться, что каждый прибор имеет свою собственную связь с системой дренажа воды. Если несколько приборов или других частей оборудования подключены к одной дренажных труб, убедитесь, что труба достаточно велика, чтобы обеспечить утечку воды должным образом без каких-либо проблем.



Внимание!
Все операции должны проводиться в соответствии с местными действующими законами и правилами. Сток должен быть размещен за пределами периметра оборудования.
Не уменьшайте диаметр сливной трубы.

Вытяжка печи

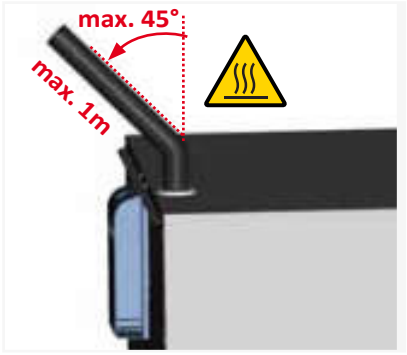
Во время приготовления пищи, выделяется горячий дым, а также запахи, которые должны быть удалены. Поэтому желательно, чтобы печь располагалась под вытяжкой нужного размера, или нужно использовать специальные воздухоочистители Unox для обеспечения удаления паров наружу.



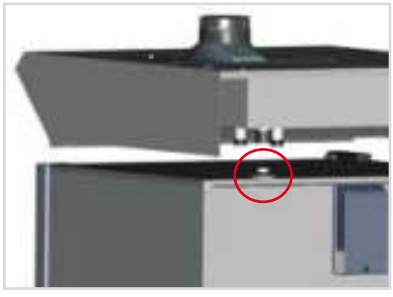


Отверстие для отвода выхлопных газов расположено в верхней части задней стенки печи.
Не помещайте никаких предметов и / или материалов на дымоотвод, так как это может поставить под угрозу нормальное удаление дыма. Убедитесь, что нет объектов / материалов на дымоотводе, которые могут быть повреждены парами.

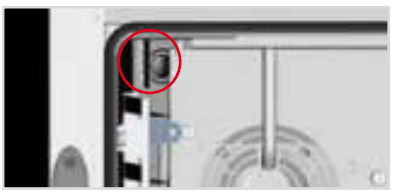
Не оставляйте горючие материалы вблизи дымоотводов.



Если вы хотите отводить пары с использованием трубы, которая не подключена к общеобменной вентиляции или принудительной вентиляции, то отдельная труба (диаметром не менее 30 мм) должна быть обеспечена для каждого дымохода. Ни одна из них не должна превышать одного метра в длину, они все должны иметь минимальный уклон 45 ° по отношению к земле.



Поэтому мы рекомендуем использование вытяжки Unox, код XC315 (для ChefTop ™ GN 1 / 1),XC415 (для BakerTop) или XC515 (для ChefTop ™ и BakerTop ™ с вкатными тележками). Как вариант, возможна установка конденсатора пара Unox , код XC115, или обеспечение отвода паров с использованием труб Unox, код TB1520, стараясь не раздавить его.
Не должно быть никаких препятствий на пути отводной трубы.



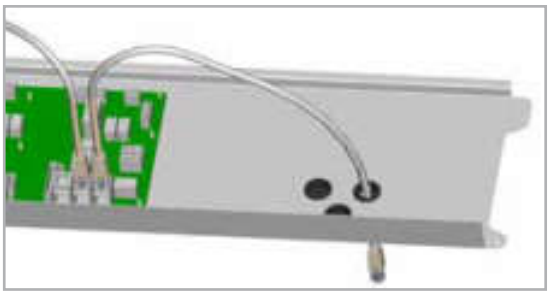
Для печей BakerTop:
для обеспечения отвода большего количества влажности из рабочей камеры, предлагается установить в камере две металлические пластины, которые поставляются вместе с печью, разместив их рядом с каждым из отводных отверстий выхлопных газов с помощью соответствующим болтов. См. пример.

Подключение аксессуаров

Панель управления печи управляет всеми аксессуарами (вытяжка, печь медленной готовки, шок-фризер, реверсивный осмос). Аксессуары, управляемые печью, подключаются к этой печи с помощью разъемов RJ45 в задней части прибора.



Для подключения к печи соответствующих аксессуаров, действуйте следующим образом:
• Отключите все электроприборы от электросети
• Удалить заднюю панель для доступа к внутренней электрической системе
• Используйте резак, чтобы сделать вертикальную щель в одном из резиновые колпачков на панели печи



• Протяните один конец кабеля RJ45 через слот
• Вставьте конец кабеля в соответствующий разъем на PCB плате (не важно, какой из трех разъемов используется)
• Замените защитную крышку и затяните винты
• Подключите все приборы к электросети Подсоединенные к печи устройства будут распознаваться автоматически и могут управляться с помощью панели управления печи.
Для получения дополнительной информации, связанных с эксплуатацией аксессуаров, пожалуйста, обратитесь к инструкции по эксплуатации аксессуара.

Внимание!
Электрические соединения и любые работы, проводимые с электрической системой печи, а также электрическое подключение к печи соответствующих аксессуаров, должны осуществляться техниками, зарегистрированными соответствующими органами, как того требует закон страны, в которой установлен прибор. Эти техники должны, тем не менее, знать и применять правила, касающиеся безопасности по ремонту изделий и безопасности на рабочем месте. В свете вышеприведенной информации, Unox не несет ответственности за любую ситуацию, ставшую результатом работы, выполненной непрофессионально, или результатом неправильного понимания или применения правил.

Стыковочный комплект

Внимание!
Печи никогда не должны быть размещены непосредственно на других печах или других источников тепла.

Если несколько печей необходимо построить в колонну, используйте стыковочный комплект Unox , код XC726 (для ChefTop™ GN 2/3), XC727 (для ChefTop™ GN 1/1), XC725 (для ChefTop™ GN 2/1) или осуществления электротехнических, сантехнических и выхлопных соединений.



Сертификация

Производитель: **UNOX S.p.A.**
Адрес: Via Dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere, Padua, Italy
Продукт: вентилируемый пароконвектомат для профессионального использования
серий: **ChefTop™ – BakerTop™**

СООТВЕТСТВУЮЩИЕ НОРМЫ
Маркировка "CE" которая имеется на оборудовании, которое описано в данных инструкциях относится к следующим директивам:

Директива низкого напряжения 2006/95/EC, согласно нормам:
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 used in conjunction with EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008 EN 62233:2008

Директива электромагнитного соответствия 2004/108/EC, согласно нормам:
EN 55014-1:2006 EN 55014-2:1997 + A1:2001 EN 61000-3-2:2006 EN 61000-3-3:1995 + A1:2001 + A2:2005 EN 61000-3-11:2000

Директива газовых устройств 90/396/CEE, включая правила и следующие обновления:
EN 203-1 EN 203-2-2 EN 437



OVENS PLANET®

UNOX S.p.A.

Via dell'Artigianato, 28/30 - 35010 - Vigodarzere (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555
info@unox.com

LI2145A0 - 11-2010

www.unox.com