



**Посібник зі встановлення та
експлуатації**

XFT

Вступ

Загальна інформація..... 3

Пояснення піктограм..... 3

Техніка безпеки..... 4



Інструкція із встановлення..... 7



Інструкція з експлуатації..... 19

Вступ

Шановний покупець,

Ми хотіли б подякувати за вибір печі лінійки LineMiss™; ми сподіваємося, що це лише початок плідної та довгострокової співпраці.

Лінійка LineMiss™ дозволить Вам легко управляти всіма процесами випічки і отримувати відмінний результат, незважаючи на компактність печей.

Ваша нова піч LineMiss™ поєднує в собі ряд технологій: AIR.Plus, STEAM.Plus, DRY.Plus та результати досліджень UNOX, що дозволяє спростити процеси випікання, забезпечуючи при цьому чудові результати. Простота і досконалість у поєднанні з ефективною конструкцією – ось основні якості лінійки електричних печей LineMiss™, які дозволяють досягти високої якості роботи.

Широкий асортимент аксесуарів дозволяє зробити процес роботи зручнішим та ефективнішим.

UNOX S.p.A.

Дилер:

Установщик:

Дата встановлення:

Загальна інформація

Ця брошура містить інструкції щодо встановлення та експлуатації для пристроїв серії LineMiss™.

Пристрої розроблені для приготування хлібобулочних та кондитерських виробів, а також для регенерації заморожених та охолоджених виробів до нормальної температури.

Печі можуть бути обладнані панелями керування Dynamic, Matic, Classic, Manual Humidity та доступні з різною місткістю.

Інструкції з встановлення та експлуатації дійсні для всіх моделей, якщо не вказано інше.

Пояснення піктограм



Небезпека! Ситуація, яка становить безпосередню небезпеку або небезпечну ситуацію, яка може призвести до травм або смерті.



Небезпека ризик опіків!



Небезпека займання!



Дивись інший розділ



Небезпечно електричний шок!



Поради та корисна інформація



Правила безпеки



Правила безпеки при встановленні та експлуатації

- Уважно прочитайте цей посібник перед встановленням та обслуговуванням пристрою та збережіть його для майбутньої консультації користувачів.
- Усі операції з встановлення, складання та періодичного технічного обслуговування повинні проводитися кваліфікованими фахівцями, уповноваженими UNOX, відповідно до правил та регламентів з безпеки, що діють у державі, де встановлюється пристрій
- Від'єднайте пристрій від електромережі перед встановленням або обслуговуванням.
- Перед встановленням обладнання перевірте, чи всі системи відповідають стандартам встановлення, що діють у нашій країні, і даним, зазначеним на шильді пристрою.
- Втручання, зміни та модифікація обладнання, не зазначені в цьому посібнику, призводять до анулювання гарантії на пристрій.
-
- Встановлення або обслуговування, що не відповідає описанам у цьому посібнику, може призвести до поломок, несправностей та припинення роботи пристрою.
-
- Особи, не пов'язані з пристроєм, не можуть підходити або займати робочу зону під час роботи обладнання.
-
- Пакувальні матеріали, що становлять небезпеку, повинні зберігатися поза досяжністю від дітей або тварин та утилізуватися у відповідність до місцевих правил.
- Шильд пристрою містить важливу інформацію, яка буде потрібна під час обслуговування або ремонту. Не знімайте, не пошкоджуйте та не змінюйте шильди пристрою.
-
- Недотримання цих правил може стати причиною травм, поломок або виходу з ладу обладнання, анулює гарантію та зобов'язання UNOX.



Правила безпеки при експлуатації

- Уважно прочитайте цей посібник перед використанням пристрою та виконанням щоденного обслуговування. Збережіть його для подальших консультацій користувачів.
- Проведення процедур з використання та очищення пристрою, не описаних у цьому посібнику, є недоречним і може стати причиною травм, несправностей, виходу з ладу обладнання, а також анулює гарантію та зобов'язання UNOX.
- Пристрій може бути використаний тільки для приготування їжі, яка повинна проводитися кваліфікованим персоналом на професійних кухнях після проходження відповідного навчання; всі інші види діяльності, що не відповідають галузі застосування, є небезпечними.

Зокрема пристрій може бути використаний для:

- приготування хліба та кондитерських виробів, у тому числі свіжих та заморожених;
- приготування гастрономічних страв, у тому числі свіжих та заморожених;
- Приготування м'яса, риби, овочів на пару;
- Приготування продуктів у вакуумній упаковці;
- регенератії заморожених та охолоджених продуктів.

- Слідкуйте за пристроєм протягом усього циклу приготування/випікання.
- Якщо пристрій не використовується або має якісь функціональні або структурні неполадки, від'єднайте його від електромережі та водопостачання та зв'яжіться з авторизованим сервісним центром UNOX. Не намагайтеся ремонтувати обладнання самостійно. Обов'язково запитуйте оригінальні запчастини UNOX. Недотримання цих правил може стати причиною виходу з експлуатації обладнання та анулювання гарантії.
- Для забезпечення належної роботи та дотримання правил безпеки необхідно щорічно проводити перевірку та технічне обслуговування пристрою. Ця операція повинна проводитись представником авторизованого сервісного центру UNOX.



НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ І ТРАВМ

Будьте обережні як під час готування, так і під час охолодження пристрою:

- торкайтеся лише панелі керування та ручки пристрою, т до внутрішні частини можуть бути гарячими (температура понад 60С);
- якщо необхідно відкрити двері, робіть це повільно і обережно, оскільки в цей час з камери може виходити гаряча пара;
- одягайте термостійкі рукавички для переміщення деко або аксесуарів усередині камери печі;
- будьте обережні, коли виймаєте гарячі листи з камери.



НЕБЕЗПЕКА ЗАЙМАННЯ!

- • перед використанням пристрою переконайтеся що всередині камери немає жодних предметів (інструкцій, пластикових контейнерів тощо) та миючих речовин; також перевірте вихлопну трубу відсутність різних предметів всередині неї;
- • не розміщуйте біля пристрою жодних джерел тепла (фритюрниці, грилі тощо), а також легкозаймисті рідини (газолін, бензин, пляшки з алкоголем тощо);
- • не використовуйте займисті продукти або рідини під час готування (наприклад, алкоголь);
- • завжди стежте за чистотою камери, щодня або після циклу готування очищайте її, щоб уникнути загоряння жирових забруднень.



НЕБЕЗПЕКА ЕЛЕКТРИЧНОГО ШОКУ!

- • не відкривайте частини пристрою, позначені цим символом: доступ до них мають лише кваліфіковані спеціалісти сервісних центрів UNOX;
- • недотримання цього правила може призвести до травм (фатальних) або несправностей, а також анулює гарантію.



ІНСТРУКЦІЯ ПО ВСТАНОВЛЕННЮ



ЗМІСТ

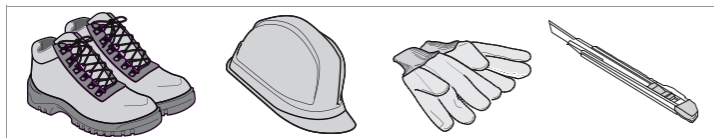
Розпакування	7
Перевірка комплекту поставки	9
Приступаючи до роботи	9
Видалення захисної плівки	9
Монтаж ніжок	9
Позиціювання	10
Характеристики майданчика під обладнання	10
Встановлення	12
Встановлення на стенд UNOX	12
Підключення до електромережі	13
Пристрої з розібраною вилкою	14
Перевірка	15
Адаптація до напруги	15
Заміна кабелю живлення	15
Сантехніка	16
Водопостачання	16
Характеристики водопостачання	16
Відвід димів із камери печі	17
Приклади правильного і неправильного встановлення печі	18



Перед встановленням обладнання уважно прочитайте розділ «Правила безпеки» на сторінці 4 та розділ «Загальна інформація» на сторінці 3.

Під час інсталяції пристрою використовуйте відповідні засоби захисту (взуття, рукавички тощо).

Розпакування

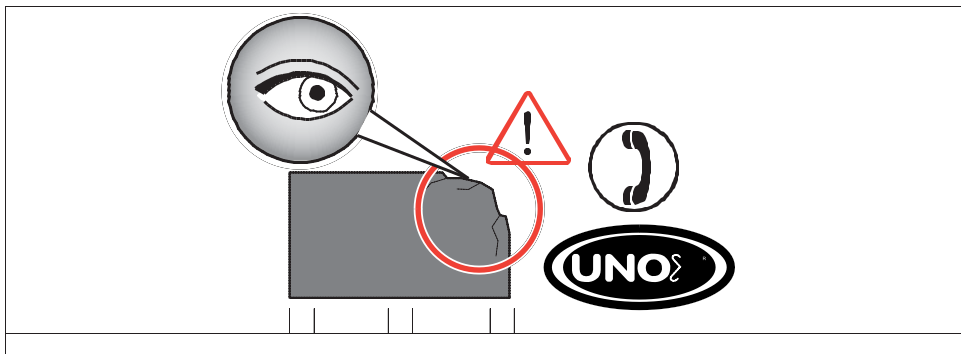


Кількість людей
необхідних для
встановлення:



Перевірте упаковку на будь-які пошкодження.

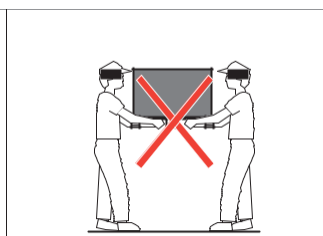
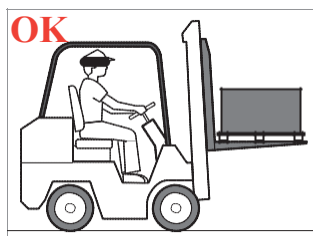
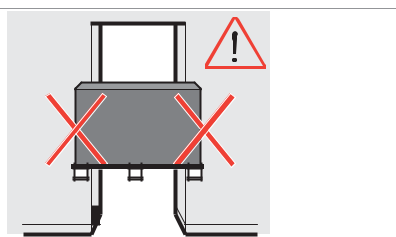
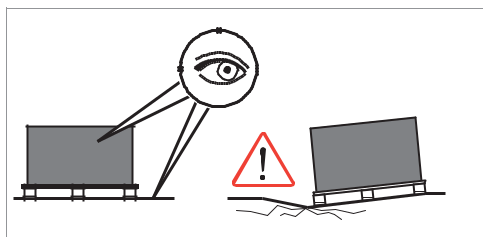
Якщо пошкодження знайдено, негайно повідомте фабрику UNOX і НЕ встановлюйте цей пристрій



Перш ніж транспортувати пристрій до місця інсталяції, переконайтеся, що:

- його можна пронести через дверні отвори; -підлога витримає вагу обладнання;

Обладнання потрібно переміщати лише за допомогою механічних пристроїв (візка або навантажувача).

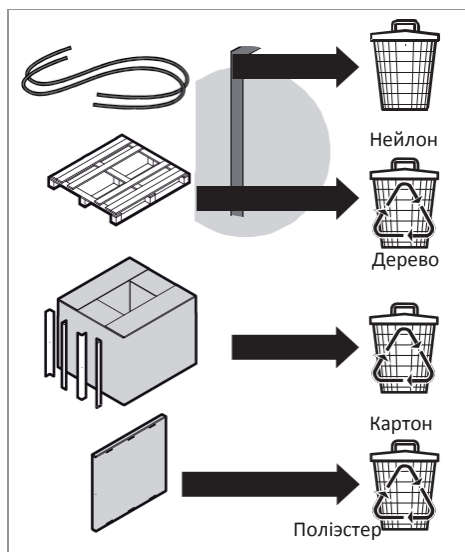
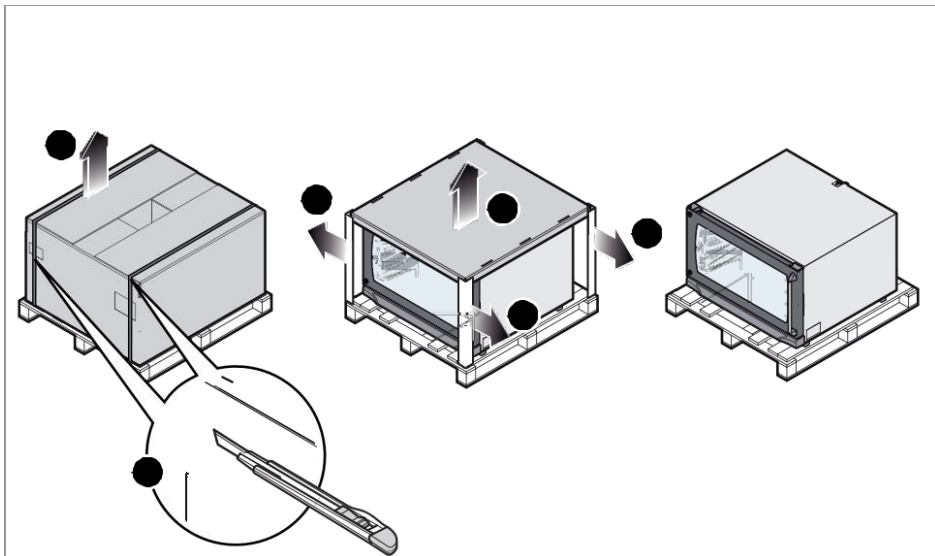




Розпакуйте обладнання, розріжте нейлонові стрічки, зніміть картон і видалить їх.
Злегка відкрутіть гвинти для зняття пристрою з дерев'яної палети.



Збережіть гвинти та пластикові тримачі для подальшої установки печі на стелю. Гвинти, що кріплять пластикові тримачі до дерев'яного палету, можуть бути утилізовані.

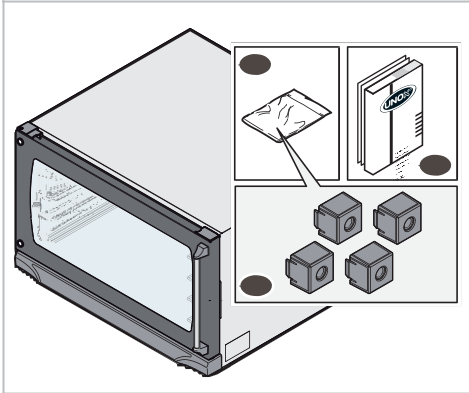


Пакувальні матеріали, що становлять потенційну небезпеку, повинні зберігатися поза досяжністю дітей та тварин та бути утилізовані у відповідність до місцевих правил.

UNOX довгі роки слідує філософії NON-STEP EFFORTS, мета якої підвищити екологічність продукції та знизити енергоспоживання та кількість відходів.

UNOX хоче захистити навколишнє середовище і тому пропонує користувачам розділяти відходи по окремих баках для їхньої подальшої переробки...

Перевірка комплекту поставки



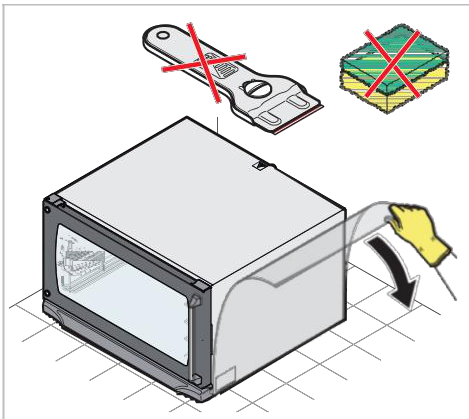
Перед інсталяцією пристрою, перевірте, щоб компоненти, що наведені нижче, були наявні і та були без пошкоджень:

- піч **LineMiss™**
- посібник по встановленню та експлуатації);
- 1 стартовий комплект;
- 4 нерегульованих ніжки.

Зв'яжіться з UNOX, якщо щось з вищезазначеного відсутнє.

Приступаючи до роботи

Видалення захисної плівки

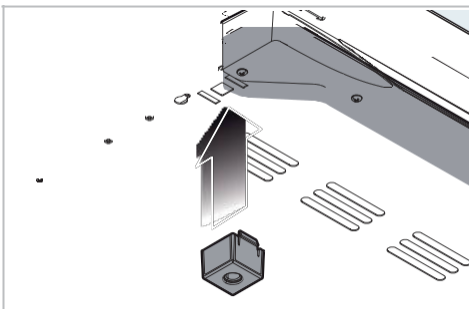


Повільно зніміть захисну плівку з пристрою: очистіть залишки клею за допомогою розчинника, не використовуйте металеві предмети, абразивні миючі засоби або кислоти, які можуть пошкодити поверхню печі.



Видалена захисна плівка становить небезпеку, тому повинна зберігатися поза досяжністю дітей та тварин; потім повинна бути утилізована у відповідності до місцевих правил.

Монтаж ніжок

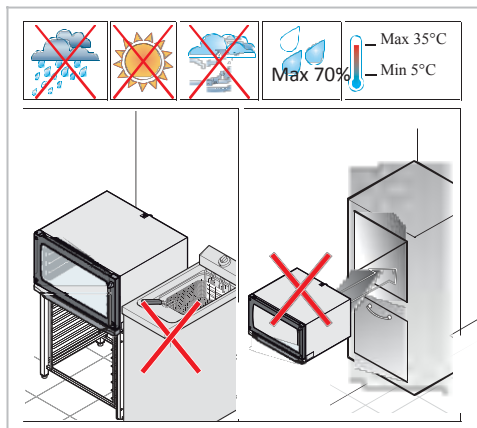


Встановіть 4 ніжки так, як показано на малюнку.



Позиціювання

Характеристики майданчика під обладнання



Встановлюйте обладнання на майданчиках:

- призначених для приготування їжі в виробничих масштабах;
- обладнаних достатньою вентиляцією;
- відповідним вимогам законодавства України ;
- захищених від зовнішніх погодних умов;
- з температурою в діапазоні +5 - +35С;
- з вологістю не більш 70%



Не встановлюйте піч поруч з приладами, що нагріваються до високих температур для запобігання пошкодження електричних компонентів

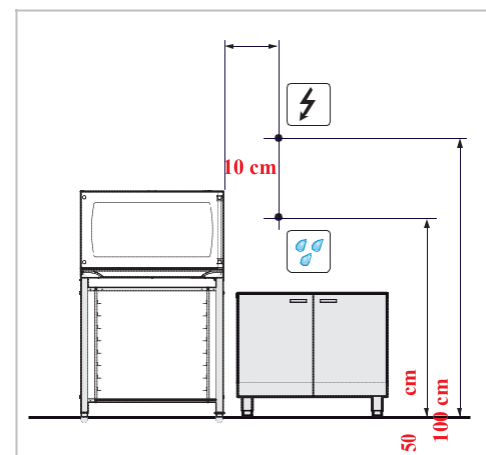
Не можна встановлювати піч в нішу
Переконайтесь що підлога витримає вагу при максимальному (див. таблицю) завантаженні печі

Модель	Розміри	Вага, кг
ROSSELLA	800x770x509	49
ELENA	800x770x429	40
ARIANNA	600x651x509	31
STEFANIA	600x651x429	25



Для отримання додаткової технічної інформації щодо пристрою прочитайте «технічний лист», який додається до пристрою.

* значення вказано для порожньої печі



Майданчик під обладнання повинен бути обладнаний електричною та сантехнічною системами, які відповідають положенням щодо безпечної роботи .

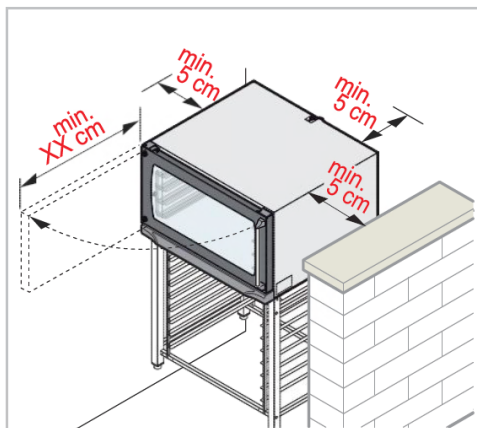
-електричне з'єднання



- сантехніка



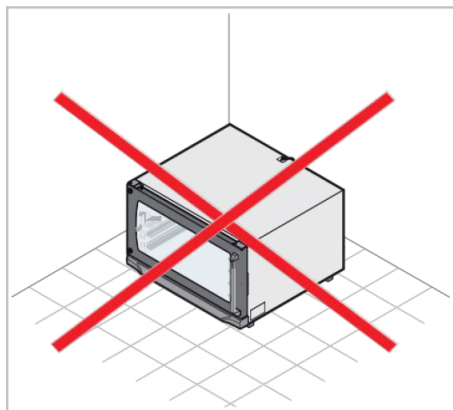
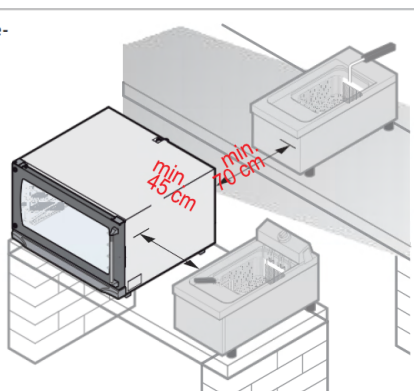
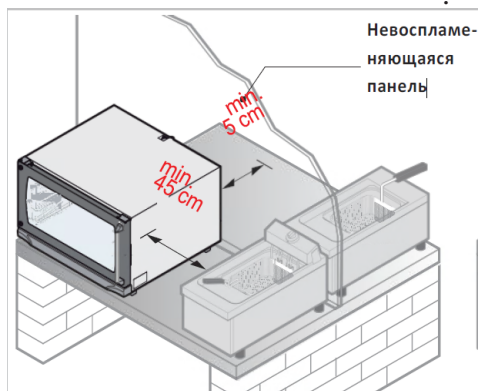
Позиціювання пристрою



Встановіть піч відносно стін відповідно до відстаней, показаних на малюнку, і таким чином, щоб забезпечити легкий доступ до задньої панелі для підключення та обслуговування пристрою.



Не встановлюйте піч поруч із легкозаймистими або нестійкими до тепла матеріалами, стінами та фурнітурою. В іншому випадку, захистіть їх незаймистими матеріалами у відповідність до правил протипожежної безпеки (див. малюнок нижче)



З міркувань безпеки, піч не може бути встановлена на підлогу, тільки на підставку.

Переважно використовувати підставки UNOX; якщо Ви використовуєте інші підставки:

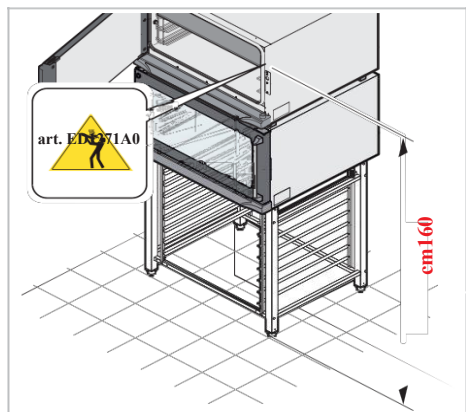
- вони мають бути стабільні та вирівняні;
- стійкі;
- стійкі до нагріву та вогню;
- витримувати вагу печі при максимальному навантаженні без деформацій та руйнування.



Підставки та устаткування UNOX:

- розстійні шафи;
- відкриті стенди





Із міркувань безпеки, верхній рівень повинен бути на висоті не більше 160 см.

Якщо необхідно встановлювати верхнє деко на більшій висоті, наклейте спеціальний наклею з «Стартового набору» на висоті, показаній на малюнку.

Встановлення



Перед встановленням на підставку UNOX або вашу власну, перевірте за допомогою рівня, що підставка вирівняна по відношенню до підлоги. Якщо це не так, Ви завжди можете вирівняти підставку за допомогою регулювання ніжок. Обережно! не відкручуйте ніжки повністю.

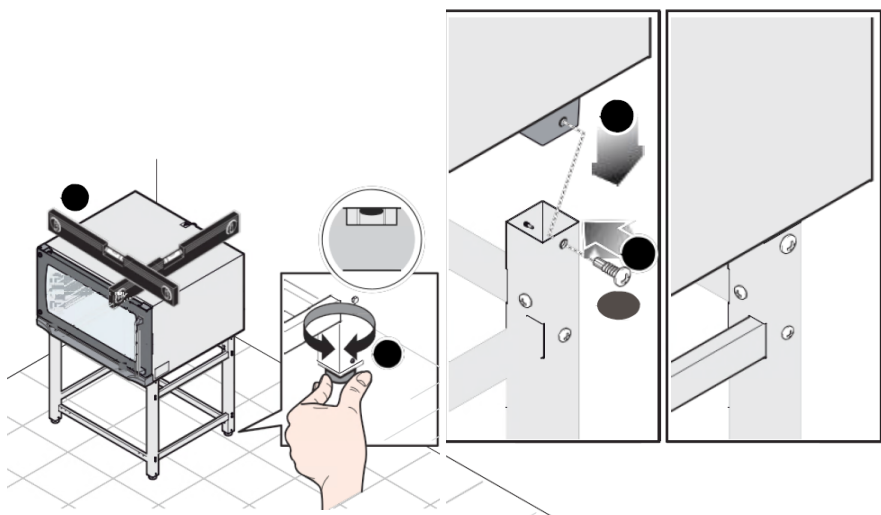
Встановлення на стелд UNOX

Набір для з'єднання зі стелдом доступний при встановленні печі на розстїйну камеру UNOX. Для встановлення робїть все за інструкцією, що розташована на упаковці.

Під час встановлення печі на відкритий стелд дивїться малюнок нижче.



Використовуйте лише набір колїс UNOX для перемїщення стелду або розстїйної камери, дотримуючись інструкцій, вказаних на упаковці.



Підключення до електромережі



Перед встановленням уважно прочитайте розділ «Правила безпеки» на стор 4.



Підключення до джерела живлення та електричної мережі повинно здійснюватися у відповідності до правил, що діють в Україні, де встановлюється пристрій; підключення повинно здійснюватись лише кваліфікованим спеціалістом сервісного центру UNOX. Недотримання цих правил може спричинити поломки або травми, анулювання гарантії та зняття всіх зобов'язань з UNOX.



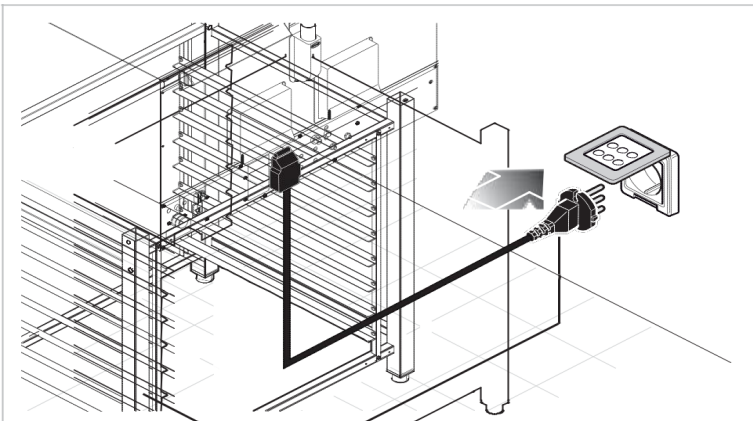
Перш ніж підключати пристрій до електромережі, переконайтеся, що характеристики джерела живлення відповідають даним, зазначеним на шильді пристрою.

Пристрій з вилкою Шуко

Виделка та кабелі живлення вже приєднані до плати потужності на фабриці.



Електричні схеми, специфікації та технічні дані позначаються у «технічній специфікації», що додається до пристрою.



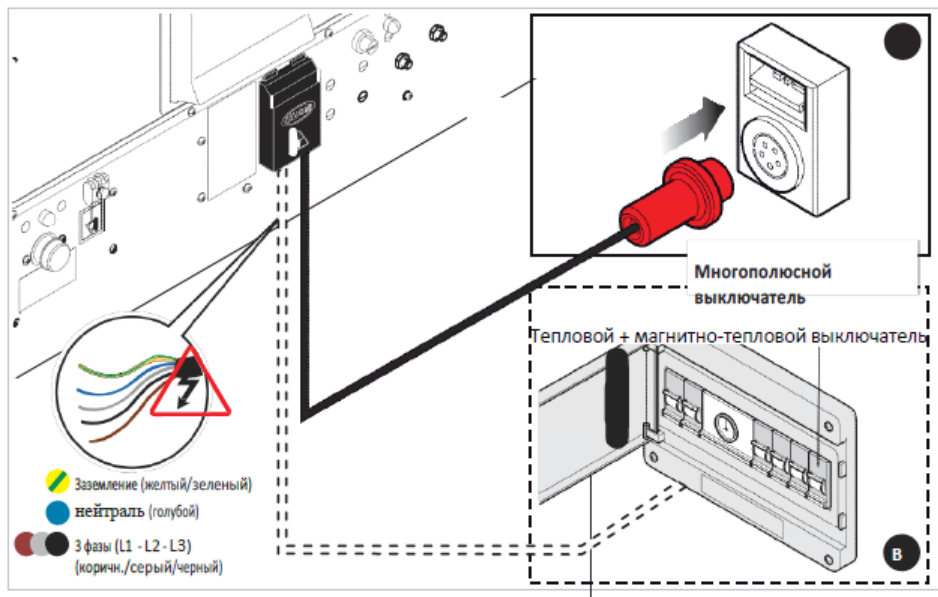


Пристрій з розібраною вилкою

Підключення пристрою до електромережі має бути здійснено шляхом монтажу вилки (не входить до комплекту), що підходить за типом і навантаженню, що відповідає максимальній потужності абсорбції струму фазами А (див. дані в технічному листі). Якщо це неможливо, електричного кабелю, що поставляється UNOX, достатньо для підключення до електроплати (В) безпосередньо. Пристрій виходить із фабрики з кабелем живлення (400V-3PH+N+PE50/60Hz– 3 фази+нейтраль+заземлення) вже підключеним до плати потужності. При різниці в напрузі та характеристиках електромережі див. у розділ «Адаптація до різної напруги» на стор.

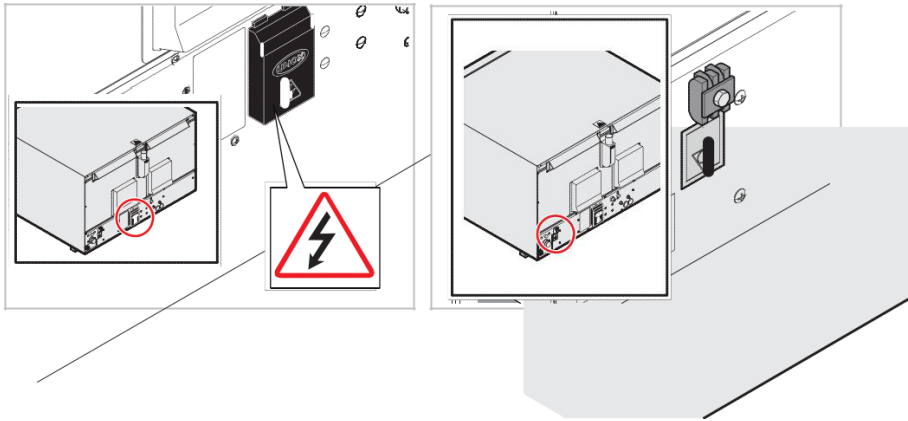


Перед підключенням пристрою до електрики порівняйте характеристики електромережі з даними, вказаними на шильді пристрою.



При правильному підключенні до електромережі пристрій має бути:

- підключено до еквіпотенційної системи у відповідність до чинних правил; виконано з'єднання різних пристроїв до клем з еквіпотенційним символом
- заземлено (зелено-жовтий дріт)
- приєднано до теплового диференціального вимикача відповідно до діючих правил.
- підключено до багатополісного вимикача.



Перевірка

- Мідний провід та електричний кабель повинні бути закріплені разом під гвинт;
- Перед увімкненням пристрою перевірте чи всі електричні з'єднання добре закріплені.
- Перевірте наявність електричної дисперсії між фазами та землею та безперервність електричної мережі між зовнішнім корпусом та заземлювальним кабелем.
- Перевірте, чи напруга в мережі не відхиляється від номінального значення, вказаного на шильді під час роботи пристрою. Якщо це не так, перевірте фази, вказані в "Технічному листі".

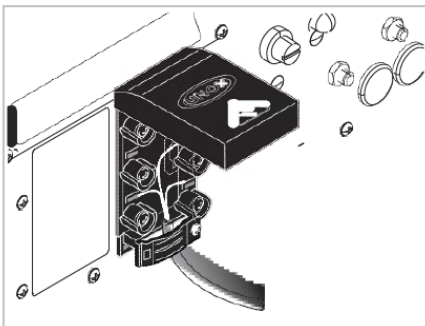
Адаптація до напруги

Виходячи з вимог з електрики, при відхиленні характеристик напруги від стандартних значень (400V - 3PN+N+PE50/60Hz), необхідно замінити кабель живлення та під'єднати новий кабель до плати потужності, дотримуючись діаграм у Технічному листі (Power Supply-Connection Diagram).

Заміна кабелю живлення



Кабель повинен замінюватись кваліфікованим спеціалістом сервісного центру UNOX або іншими людьми з подібною кваліфікацією, щоб уникнути можливих уражень електричним струмом або виходу пристрою з ладу



Виконайте вказівки нижче для заміни кабелю живлення:

- відкрийте кришку клемної коробки, звільнивши два тримачі знизу;
- від'єднайте встановлений кабель від клем;
- знайдіть у Технічному листі діаграми (POWER SUPPLY-CONNECTION DIAGRAM); там вказано всі можливі електричні схеми та специфікації за типами (Cable Type);
- підключіть новий кабель;
- Закрийте кришку клемної коробки.



Сантехніка

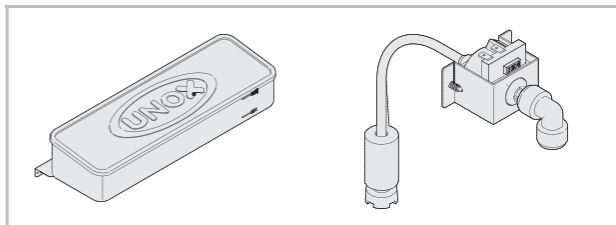
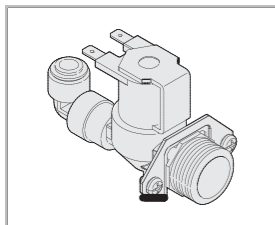
Сантехніка: водопостачання



В залежності від моделі, пристрої можуть бути обладнані:

- соленоїдним клапаном для підключення до водопостачання
- зовнішньою ємністю з помпою.

Соленоїдний клапан, помпа, ємність з помпою є елементами підключення пристрою до системи водопостачання.



Перш ніж підключати трубку до пристрою, промийте її водою, щоб видалити всі забруднення, що накопичилися всередині.

Запірний клапан повинен бути розташований між водопровідною мережею та пристроєм.

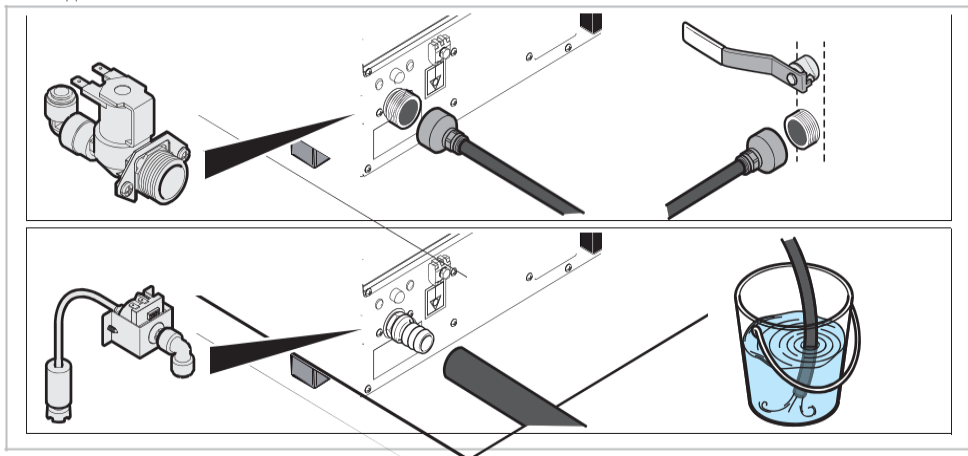
Водопостачання: специфікація

Водопровідна мережа повинна:

- мати максимальну температуру води 30C;
- постачати питну воду;
- мати максимальну електропровідність води 150 мкС/см;
- мати тиск води в межах 150-600кПа (рекомендований тиск-200кПа)

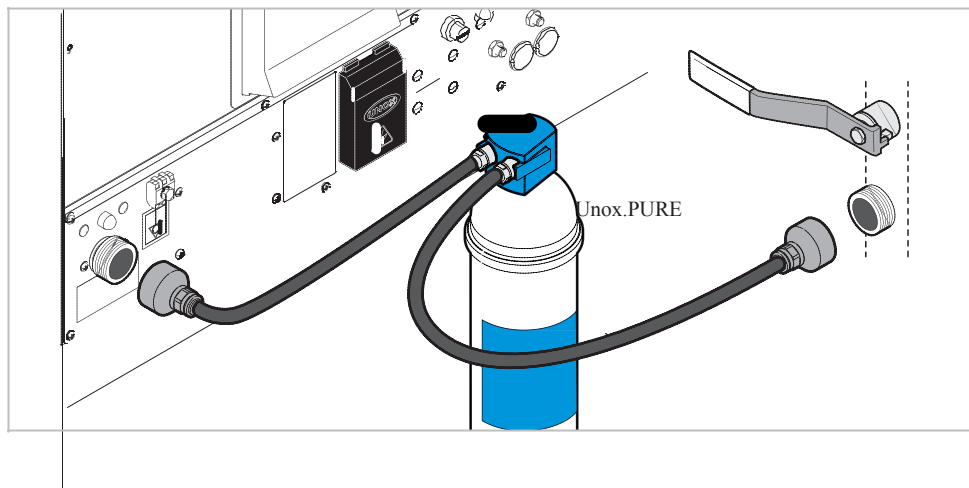
Якщо тиск води на вході нижче 150кПа, використовуйте помпу (мінімальна швидкість 300л/год).

Якщо провідність води вище зазначеного значення, використовуйте демінералізатори (UNOX.Pure or UNOX.Pure-RO) або інші фільтри, що перешкоджають осіданню мінералів та утворення накипу всередині камери; пошкодження, спричинені утворенням накипу або хімічними агентами, **не є гарантійним випадком**.

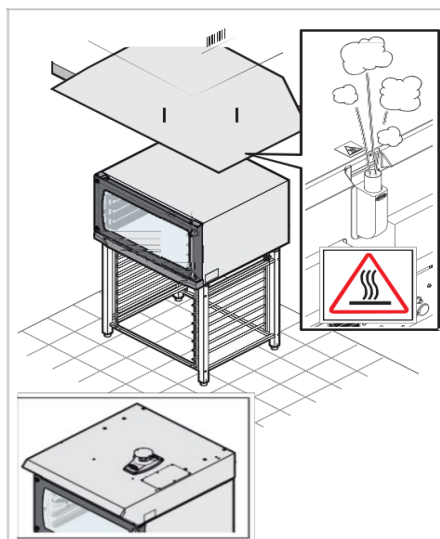




UNOX рекомендує підключати оригінальні фільтри UNOX. Pure для пом'якшення твердої води та при низькому тиску. Дотримуйтесь інструкцій на упаковці, щоб підключити/вимкнути цей аксесуар.



Відвід димів із камери печі



При готуванні виробляється гаряча пара та запахи, які повинні видалятися через вихлопну трубу у верхній частині печі.

Тому необхідно встановлювати пристрій під:

- витяжною парасолькою достатньою за потужністю та розмірами для даного пристрою;
- пароконденсатором UNOX;
- парасолькою з пароконденсатором UNOX (лише для моделей Dynamic, Matic).

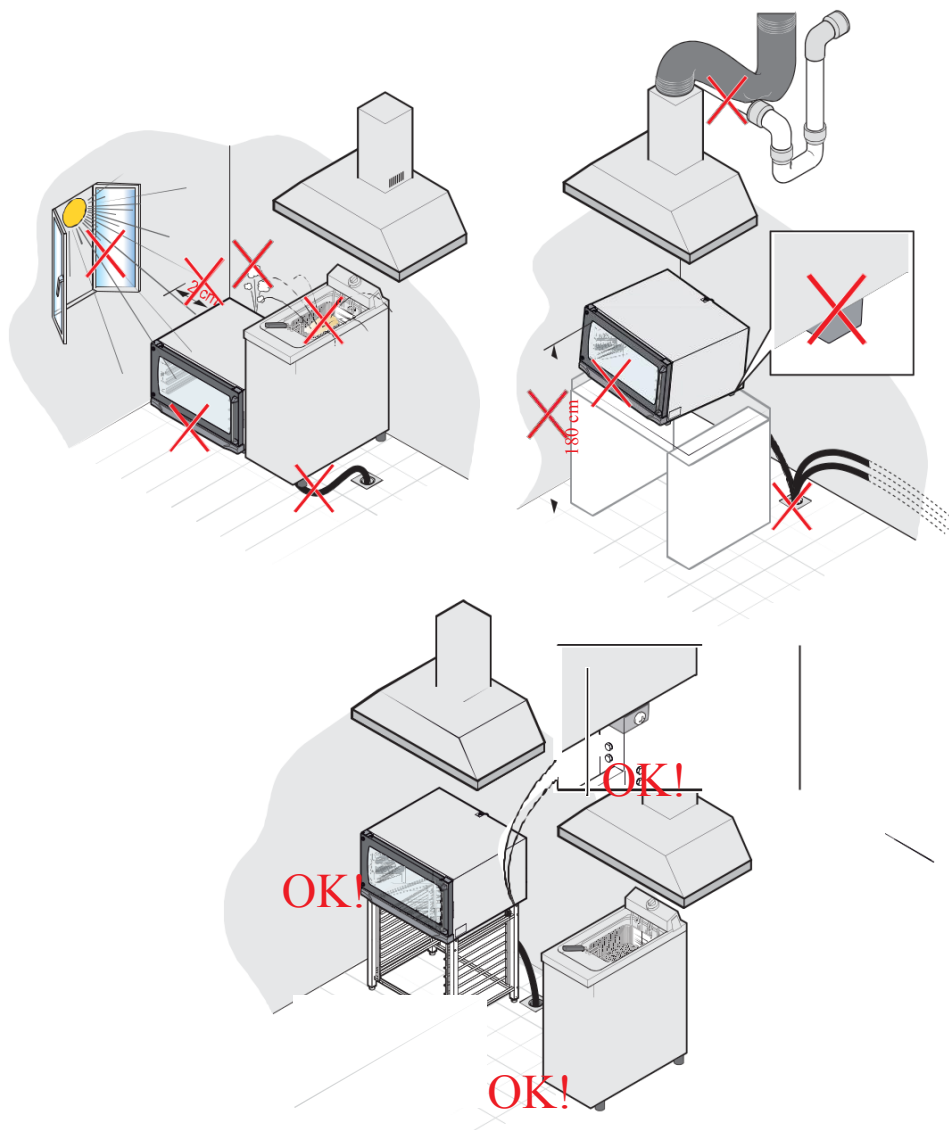
Підготуйте систему видалення зовнішніх парів



Переконайтеся, що вихлопна труба не має жодних предметів або матеріалів, що перешкоджають видаленню димів або які можуть пошкодитися від димів або підвищеної температури. Не залишайте легкозаймисті матеріали поруч із вихлопною трубою



Приклади правильного і неправильного встановлення печі





Інструкція з експлуатації



Зміст

Загальна інформація про пристрій.....	20
Поради з приготування	20
Експлуатація моделей Manual Humidity	21
Експлуатація моделей Dynamic -Matic -Classic	22
РУЧНИЙ режим	24
ПРОГРАМНИЙ режим.....	27
Інтерфейс печі	29
Щоденне обслуговування	30
Період простою	32
Утилізація	32
Післяпродажне обслуговування.....	33
Сертифікація	34
Гарантія	34



Інструкція для користувача



Перед використанням пристрою:

- Переконайтеся, що ви маєте всі дозвільні документи та сертифікати, видані авторизованим дилером UNOX;
- Уважно прочитайте розділ “Правила безпеки” на сторінці 4
- Прочитайте розділ “Вступ” на сторінці 3.

Загальна інформація про пристрій

- Перед використанням вперше переконайтеся, що внутрішня камера печі та аксесуарів ретельно очищена (див. «Щоденне обслуговування» на стор.30). Прогрійте піч за максимальної температури протягом 1 години, щоб видалити всі неприємні запахи, які можуть бути викликані заводським мастилом.
- При відкритті дверей печі, робота нагрівальних елементів та вентиляторів зупиняється автоматично. Активується вбудоване гальмо вентилятора (вентилятор докручується за інерцією протягом нетривалого часу).
- Якщо протягом 15 хвилин користувач не встановлює параметри випічки, піч переходить у режим енергозбереження (STAND-BY MODE) . Для виходу та режиму STAND-BY MODE потрібно натиснути кнопку START/STOP.
- Використовуйте обладнання за кімнатної температури +5C +35C.
- Не соліть їжу всередині камери. Якщо це сталося, очистіть камеру відразу, як це можливо. розділ “Щоденне обслуговування” на стор 30).

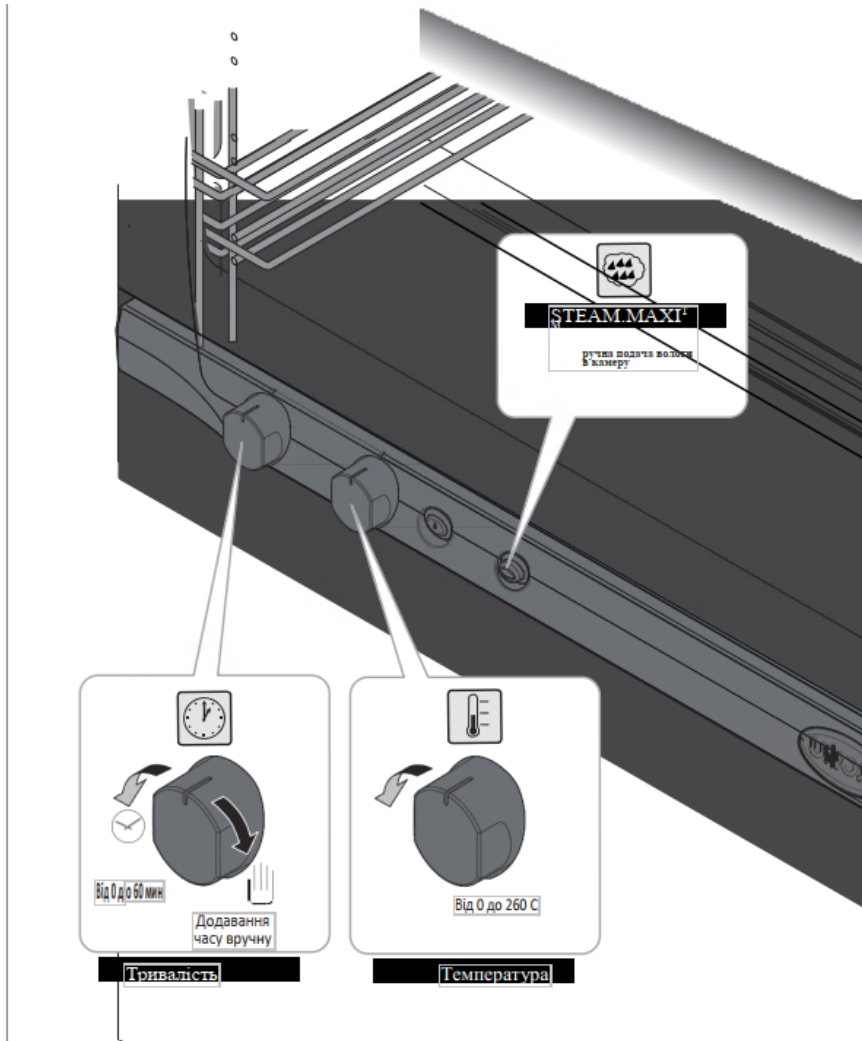


За технікою безпеки, ніколи не поміщайте верхній лист на висоту вище 160 см. Якщо це необхідно зробити, приклейте попереджувальний стікер зі «Стартового комплексу» на даній висоті.

Поради з приготування

- Завжди краще розігріти піч до температури на 30-50C вище, ніж необхідна температура випічки. Це дозволить знизити втрати тепла під час відчинення дверей печі.
- Не нагрівайте піч до 260C протягом тривалого часу (більше 10 хв).
- При використанні печі для смаження або грилю (наприклад, приготування курки) завжди встановлюйте піддон для збирання жиру на дно камери.
- Використовуйте для готування та випікання решітки та деко UNOX; намагайтеся розподілити продукт на деку рівномірно, щоб уникнути нашарування.
- Завжди враховуйте максимальне завантаження моделі печі.

Використання моделей Manual Humidity



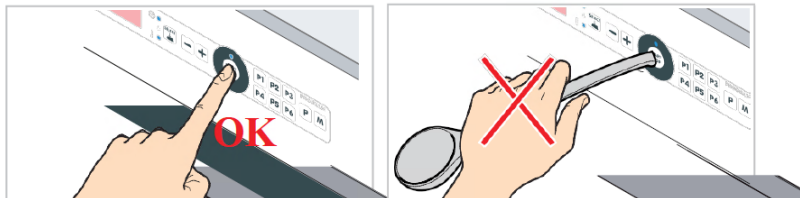


Використання моделей Dynamic - Matic - Classic

Моделі LineMiss™ керуються натисканням кнопок сенсорної панелі.

На кнопки слід натискати лише пальцями без використання інших об'єктів, таких як ножі, виделки тощо

Ця технологія дозволяє зробити очищення панелі швидкою та легкою, при цьому гарантуючи надійність, довговічність та захист панелі керування від механічних пошкоджень



Печі LineMiss™ можуть працювати як **РУЧНОМУ** та у **ПРОГРАМНОМУ** режимах

При **РУЧНОМУ** режимі користувач повинен встановити параметри кожного циклу готування, наведені в таблиці нижче; ці параметри НЕ зберігаються і повинні знову вводитися для кожного наступного циклу.

Параметри приготування		
Модель Dynamic - Matic	Модель Classic	Значення
Термін приготування	Термін приготування	Від 0' до 9.годин 59'
Температура в камері	Температура в камері	Від кімнатної до 260C
Вологість в камері (STEAM.Plus)	Не має такої опції	От 0 до 100%

Робота в ПРОГРАМНОМУ режимі дозволяє зберегти програму для подальшого використання.

Кожна програма містить 4 фази:

- PHASE 1: передрозігрів;
- PHASES 2 ->4: до 3 кроків приготування, кожен з яких характеризується різними параметрами приготування.

Встановлення всіх трьох кроків: тільки за потреби

Пристрій автоматично переходить від одного кроку до наступного



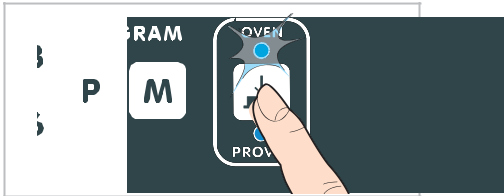
- Коли піч підключається до електромережі, панель керування вмикається автоматично.

- • Функції кнопок:

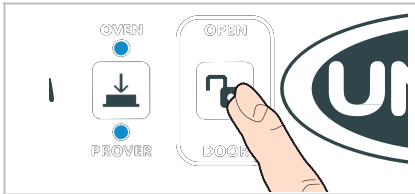


- - одноразове повторне натискання -> збільшення/зменшення значення одну одиницю за раз;
- - утримання кнопки -> зменшення/збільшення значення швидко;

- • Якщо протягом 15 хвилин кнопки не натискаються і немає жодних пристроїв, підключених до панелі керування (розстійна камера або піч), то панель керування йде в режим очікування (світлиться лише індикатор START/STOP). Щоб активувати панель керування, потрібно натиснути кнопку START/STOP.

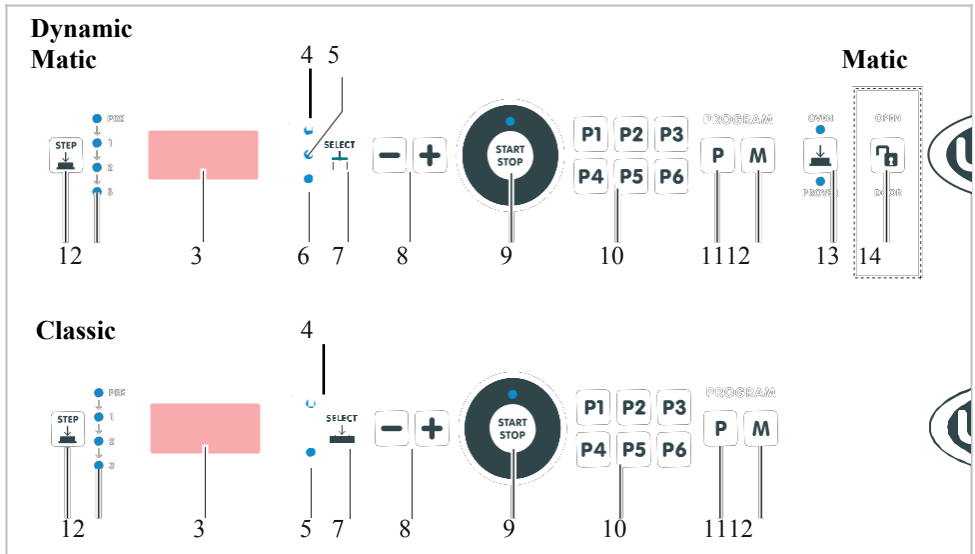


Кнопка  (для моделей **Dynamic** и **Matic**) перемикає панель керування від печі до розстійної шафи та навпаки.
Переконайтесь що індикатор "OVEN" горить, коли ви використовуєте піч



У моделей **Matic** замок автоматично знімає блокування дверей після закінчення процесу приготування.

Щоб відкрити двері до закінчення готування, не потрібно смикати за ручку, в даному випадку потрібно натиснути кнопку .
Двері відчиняться, потягнути за ручку дверей можна лише після натискання кнопки.



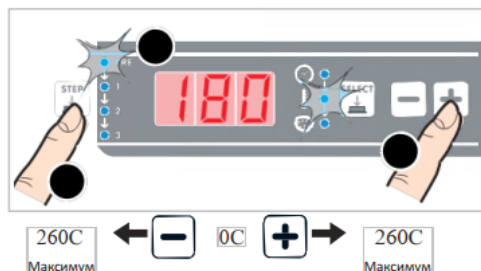
- 1) Натискаючи повторно на кнопки, виберіть 3 кроки приготування та встановіть параметри для них
- 2) Індикатор кроку приготування
 - ° на етапі встановлення параметрів;
 - ° під час готування (1= КРОК1...3=КРОК3).
- 3) Дисплей
- 4) Коли індикатор світиться, встановлюється параметр **ЧАС**.
- 5) Коли індикатор світиться, встановлюється параметр **ТЕМПЕРАТУРА**.
- 6) (тільки для моделей **Dynamic** и **Matic**). Коли індикатор світиться, іде налаштування параметра **ВОЛОГІСТЬ**.
- 7) Натискайте кнопки послідовно, щоб встановити всі параметри (час, температура, вологість) .
- 8) Збільшення/зменшення значень, що відображаються на дисплеї.
- 9) Початок/припинення циклу готування.
- 10) Кнопки швидкого доступу до 6 встановлених програм.
- 11) Доступ до збережених програм.
- 12) Збереження встановлених програм.
- 13) Перемикач панелі з печі на камеру розстоювання, навпаки.
- 14) тільки для моделей **Matic**: автоматична замок при зачиненні дверей, двері відчиняються після закінчення циклу готування.



РУЧНИЙ режим



ПРЕДРОЗІГРІВ



Натисніть кнопку  :

Дочекайтеся, коли активується індикатор "PRE".

Натисніть   для встановлення необхідної температури передрозігріву.

Предрозігрів дозволяє регулювати тільки температуру. Тривалість передрозігріву залежить від встановленої температури (в будь-якому випадку, пристрій розігрівається за мінімально можливий час).

Встановлення кроку 1



Натисніть кнопку  :

Дочекайтесь поки активується індикатор "1".



Встановлення тривалості приготування



Переконайтесь, що індикатор «ЧАС» світиться, якщо це не так, натискайте  доти, поки індикатор не вмикається.

За допомогою кнопок   встановіть необхідне значення тривалості приготування.

На дисплеї тривалість приготування відображається в годинах і хвилинах (наприклад, 130=1 час і 30 мин)

Режим тривалої роботи (піч працює в режимі «Інфініті» доки оператор не втрутиться)

КРОК 1- встановити параметр «INF»(Інфініті).

Температура залежить від встановленого параметру (див. наступний розділ)

КРОК 2-3 - встановити параметр "HLD" Температура досягне 70 C і не буде змінюватись



Встановлення температури приготування

LineMiss™



Натискайте кнопку до активації індикатора «Температура»



За допомогою кнопок встановіть необхідне значення.



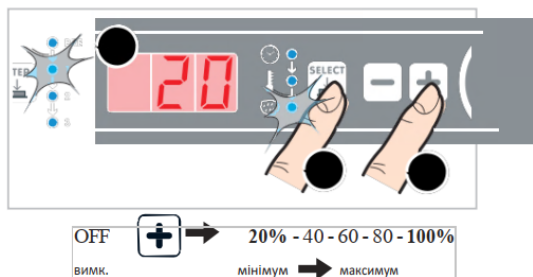
Дисплей показує температуру в градусах Цельсія (C).

Затримка запуску

Щоб відкласти запуск печі або призупинити піч на певний час, встановіть параметр PAU при встановленні температури готування та тривалість паузи при установці тривалості готування (див. попередній розділ).



Встановлення вологості (STEAM.Plus™ - тільки для моделей Dynamic и Matic)



Натискайте кнопку до активується індикатор доти, поки не



За допомогою кнопок встановіть необхідну вологість в камері.

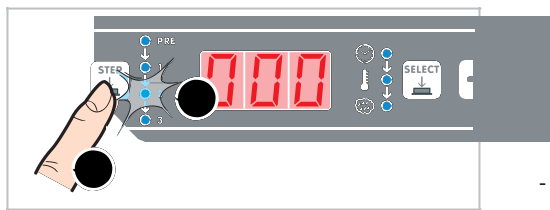


Дисплей показує параметр в процентах вологості.

Параметр «Вологість»:

--необов'язковий (не встановлюється, якщо готування відбувається у режимі «Конвекція»);
--Доступний при температурі в камері 90C і вище.

Вибір та встановлення наступних КРОКІВ (необов'язково)



Приготування не завжди вимагає встановлення всіх трьох КРОКІВ

Встановлюйте стільки, скільки потрібно

Для встановлення 2КРОКУ :

- натисніть кнопку;
- дочекайтесь, доки загориться «2»;



- встановіть необхідні параметри(див. попередні розділи)

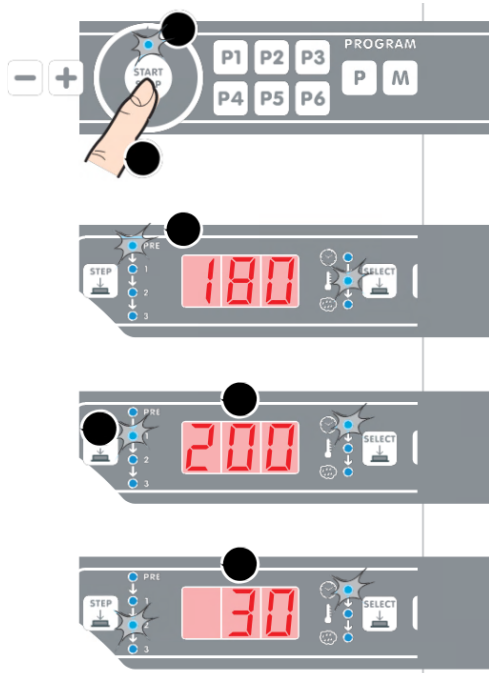


Якщо необхідно, виберіть та встановіть КРОК 3 з необхідними параметрами.

25

Початок приготування/ Призупинення приготування /Відключення печі

Приклад: встановлено цикл готовки



Встановіть цикл готування з бажаними параметрами:

1. Натисніть кнопку START/STOP для початку циклу приготування.
2. Включається індикатор START/STOP та піч переходить до передрозігріву, про що сигналізує увімкнення індикатора «PRE».
3. В процесі передрозігріву на дисплеї відображається встановлена температура. Як тільки встановлена температура буде досягнута піч подає сигнал.
4. Після завантаження продукту та закриття дверей, автоматично починається 1 КРОК готування, про що сигналізує відповідний індикатор "1".
5. Тривалість готування відображається на дисплеї зворотним відліком.

Наприклад:

1ч:30хв (тривалість КРОКУ 1)+
30 хв (тривалість КРОКУ 2) +
0 хв (тривалість КРОКУ 3) =
200хв (показується на дисплеї).

6. Наступний крок починається автоматично після завершення 1 КРОКА
- Піч подає сигнал, коли цикл готування закінчується.

Натискаючи кнопку START/STOP протягом 2-3 сек, Ви можете перервати процес до його завершення.

Щоб перевести піч у режим очікування, натисніть START/STOP протягом 6 с; для активації печі- натисніть знову START/STOP

Зміна параметрів під час приготування

Якщо потрібно змінити параметр після початку циклу готування (наприклад, температуру або тривалість) зробіть наступне:

1. Натискайте кнопку «STEP» доти, доки не активується індикатор потрібного КРОКУ;
2. Натисніть  кнопку доки не активується індикатор змінного параметра;
3. Натискайте   для встановлення нового значення; зміни набирають чинності негайно після натискання будь-якої іншої кнопки.

ПРОГРАМНИЙ режим

Цей режим дозволяє користувачеві зберегти в пам'яті печі 99 програм (циклів приготування).

Збереження програм

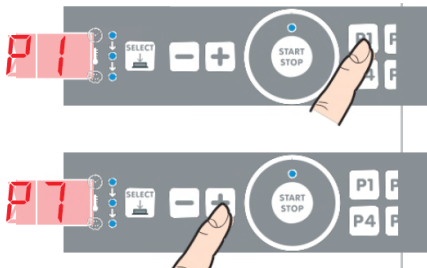
Доступ до меню з програмами



Для доступу до програм натисніть кнопку



Визначення позиції програми



Визначення розташування програми між 1 і 99 відбувається так:

-натисніть кнопку від P1 до P6 для вибору перших 6 програм (рекомендуємо зберегти на цих позиціях програми які ви найчастіше використовуєте

-використовуйте   для вибору програм від P7 до P99.

Вибрана програма відображається на дисплеї.

Встановлення параметрів приготування в програмі

Встановлення параметрів (температури, тривалості циклу тощо) детально описано в розділі «РУЧНИЙ режим»

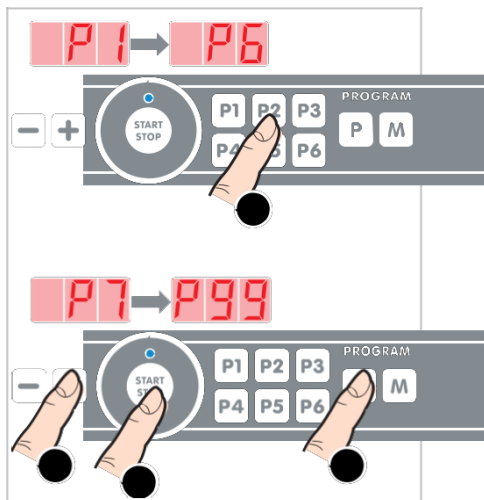
Збереження встановлених програм



Тримайте натиснутою кнопку  до появи звукового сигналу. Після цього програму збережено.



Виклик та активація збережених програм



Програми від P1 до P6:

утримуйте кнопку, що відповідає програмі протягом 2 - 3 сек; програма стартує без натискання будь-якої іншої кнопки.

Програми від P7 до P99:

1. Натисніть кнопку **P**
2. Натискайте кнопки **-** **+** поки на дисплеї не з'явиться потрібна програма.
3. Активуйте її натисканням кнопки START/STOP

Піч подає звуковий сигнал по закінченню процесу приготування

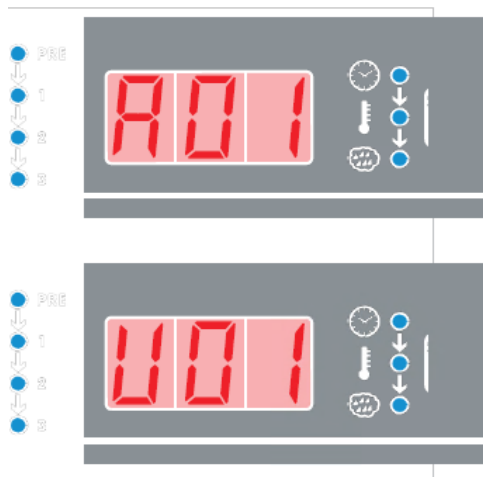
Натисніть START/STOP протягом 2-3 секунд, щоб перервати цикл до його завершення.

Зміна параметрів у встановленій програмі



1. Натисніть кнопку **P**.
2. Використовуйте **-** **+** для виклику потрібної збереженої програми з пам'яті печі.
3. Змініть параметри відповідно до розділу «Ручний режим».
4. Утримуйте кнопку **M** доти поки піч не подасть подовжений звуковий сигнал. Після цього змінена програма збережена.

Інтерфейс користувача



Електронні моделі показують на дисплеї помилки/попередження печі або розстійної шафи

-Повідомлення-попередження (U-WARNING) попереджають про неполадки, які дозволяють пристрою працювати, але з обмеженим набором функцій.

Натисніть **P** для очищення дисплея від попереджувальних повідомлень,

використовуючи  ви можете повернути повідомлення на екран.

- Повідомлення про помилки A- Alarm) позначають несправності, які зупиняють усі робочі операції; в даному випадку пристрій має бути зупинено. Якщо повідомлення відноситься до допоміжного обладнання (розстійна шафа або витяжний зонт), піч може використовуватися далі.

Якщо на дисплеї відображається кілька повідомлень про помилки/попередження користувач може прокрутити їх, послідовно натискаючи START/STOP.

Дисплей	Опис	Вплив на пристрій	Вирішення проблеми
Піч			
A01	Перегрів моторів	Піч вимикається	Зв'яжіться із сервісним центром
A02	Перегрів захисного термостата	Піч вимикається	Зв'яжіться із сервісним центром
A03	Помилка даних, що записуються датчиками всередині камери	Піч вимикається	Зв'яжіться із сервісним центром
A04	Втрачено зв'язок між платою управління та силовою платою	Піч вимикається	Зв'яжіться із сервісним центром
U01	Температура силової плати дуже висока	Існує ризик непоправного пошкодження силової плати	Переконайтеся, що дотримано всі правила позиціонування пристрої, зазначені в розділ з монтажу. Зв'яжіться із сервісним центром
Розстійна шафа			
A07	Помилка даних, що записуються датчиками всередині камери	Пристрій вимикається	Зв'яжіться із сервісним центром



Щоденне обслуговування



Будь-яка стандартна процедура повинна виконуватись:

- після відключення пристрою від електромережі та водопостачання;
- тільки за умови використання засобів індивідуального захисту (рукавички тощо)

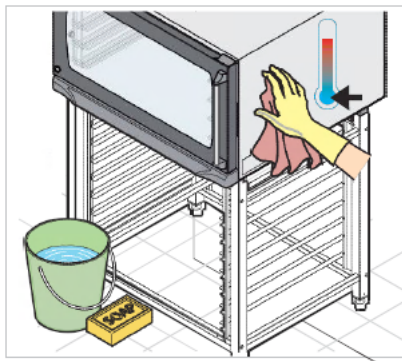
Чистість під щодня для підтримки належного рівня гігієни, а також для захисту нержавіючої сталі, з якої виготовлена камера, від пошкоджень та корозії. Очищайте під щодня, навіть якщо цілий день працювали на парі.



При очищенні будь-яких компонентів НІКОЛИ не використовуйте:

- абразивні чи порошкові засоби;
- агресивні чи корозійні миючі засоби (наприклад, соляна чи сульфенова кислоти). **Увага!** Ніколи не використовуйте ці засоби для очищення зовнішнього корпусу.
- абразивні або гострі предмети (абразивні губки, скребки, щітки з металевою щетиною тощо)
- струменя гарячої води або пари під тиском.

Зовнішній корпус та ущільнення камери печі



Дочекайтеся, коли поверхні охолонуть.

Використовуйте тільки чисту м'яку тканину, злегка змочену в мильному розчині. Ополосніть і висушіть їх.

В якості альтернативи, використовуйте лише рекомендовані виробником миючі засоби; Інші продукти можуть спричинити пошкодження пристрою, а також скасувати гарантію. Читайте інструкції, що надаються виробником миючих засобів.

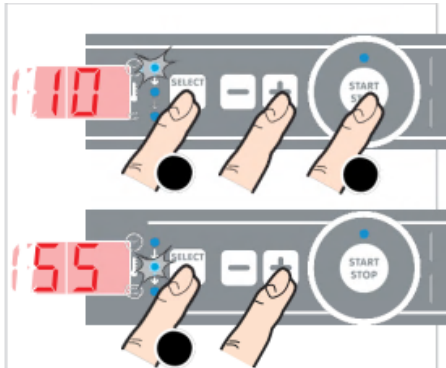
Пластикові поверхні та панель управління

Використовуйте тільки м'яку чисту тканину та невелику кількість миючого засобу для очищення делікатних поверхонь.

Внутрішня частина камери



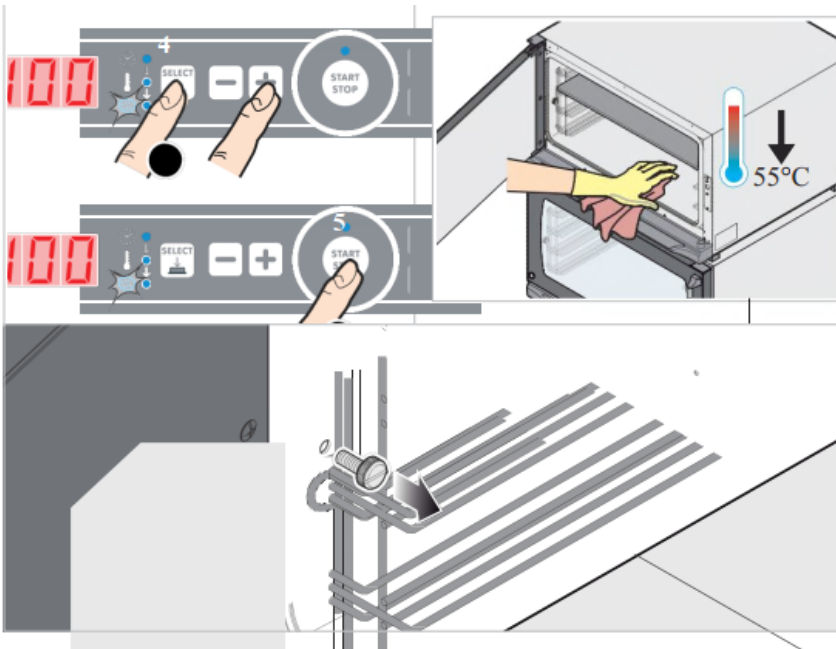
Відсутність щоденного очищення камери, описаної нижче, може призвести до накопичення залишків їжі та жирів речовин усередині камери – **НЕБЕЗПЕКА!**



Виконайте процедуру, описану нижче, для очищення камери:

- увімкніть піч і встановіть температуру 55C і
- 100% пар;
- запустіть піч на 10 хв;
- почекайте, поки поверхня охолоне і очистіть її за допомогою м'якої чистої тканини;
- сполосніть камеру, щоб видалити всі залишки.

Зніміть напрямні, як показано на малюнку, для зручності очищення; їх можна мити милом або миючим засобом, але потрібно уникати миття напрямних у посудомийних машинах.





Період простою

В той час, коли піч не використовується, дотримуйтесь наступних правил:

- від'єднайте пристрій від електромережі та водопостачання;
- бажано протерти всі поверхні з нержавіючої сталі м'якою тканиною, змоченою у мінеральній олії;
- тримайте двері пристрою прочиненими.

При повторному початку роботи необхідно:

- ретельно очистити пристрій та його аксесуари (див. розділ «Щоденне обслуговування» на стор 30);
- під'єднати пристрій до електромережі та водопостачання; -оглянути пристрій перед використанням;
- прогріти піч за мінімальної температури протягом 50 хв.



Найкраще проводити технічне обслуговування та перевірку обладнання силами авторизованої технічної служби щонайменше 1 раз на рік для забезпечення належних умов праці та безпеки!

Утилізація



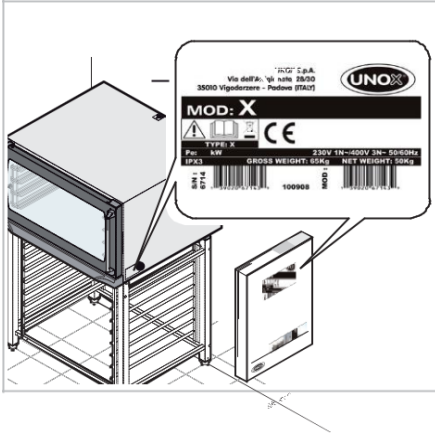
У відповідності зі статтею закону №13 від 25.07.2005, №151 «Реалізація директиви 2002/95/EC, 2002/96/EC та 2003/108/EC» продукт повинен пройти процес розбирання і не може бути утилізований як загальний відхід після закінчення експлуатації. Майте на увазі, що незаконна чи неправильна утилізація продукту тягне за собою санкції згідно з чинними законодавчими актами.

Всі пристрої на 90% від загальної ваги виконані з металів, що піддаються вторинній переробці (нержавіюча сталь, залізо, алюміній, гальванізована сталь, мідь та ін): утилізація повинна проводитися через спеціалізовані електронні та електричні центри переробки відходів або повинні бути повернені дилеру при покупці обладнання. Від'єднайте кабель живлення печі та зніміть дверний замок для захисту від травм.

Зверніться до місцевого центру переробки відходів для отримання більш детальної інформації.

Післяпродажне обслуговування

У разі будь-яких несправностей, від'єднайте пристрій від електромережі та водопостачання. Зверніться до «Таблиці С» для пошуку можливого вирішення проблеми.



Якщо вирішення проблеми не знайдено в таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру UNOX.

Надайте наступну інформацію:

- дата придбання;
- дані про пристрій із шильда;
 - (для електронних моделей) повідомлення про несправності, що висвічуються на дисплеї (див. розділ «Інтерфейс печі» на стор 29)

Інформація про виробника:

UNOX

S.p.A.

Via dell Artigianato, 28/30

35010 Vigodarzere (PD)

ITALY

Tel +39 049 8657511 Fax +39 049 57555

Таблиця С

Несправність	Можлива причина	Можливе рішення	Вирішення проблеми
Піч повністю відключена.	- не має підключення до електромережі - пристрій вийшов з ладу	Впевніться, що пристрій підключено до електромережі.	Зв'яжіться із сервісним центром
В середині камери не утворюється пар	- Вхід води закрито. Пристрій підключено до водопостачання або ємності неправильно. Немає води в ємності (якщо вода подається із ємності) Фільтр для води засмічений	- відкрити вхід води . Переконайтесь, що пристрій підключено до водопостачання або ємності правильно Заповніть ємність водою. - Почистіть фільтр	Зв'яжіться із сервісним центром
По закінченню встановленого часу та натискання кнопки START/STOP піч не вкочається.	Двері відчинені чи не закрита повністю	Переконайтесь що двері закриті	Зв'яжіться із сервісним центром
З печі (при закритій двері) через ущільнення тече вода.	- Ущільнювач брудний. - Ущільнювач пошкоджений. - Ручка дверей розбавтана	- Почистіть ущільнювач - Зв'яжіться з ремонтною службою для проведення робіт	Зв'яжіться із сервісним центром



Сертифікація

EU декларація про відповідність електричних приладів

Виробник: UNOX S.p.A.
Via dell Artigianato, 28/30
35010 Vigodarzere (PD) ITALY

Заявляє, під свою відповідальність, що лінійка LineMiss відповідає

Директиві 2006/42/CE та Директиві низької напруги 2006/95/CE наступним стандартам:
EN/ 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006+ A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2011
EN/ 60335-2-42: 2003 + A1: 2008
EN/ 62233: 2008

і Директиві з електромагнітної сумісності 2004/108/CE за такими стандартами: EN/ 55014-1: 2006 + A1: 2009
EN/ 55014-2: 1997 + 1: 2001 + A2: 2008 + IS: 2007
EN/ 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
EN/ 61000-3-3: 2008

Гарантія

Встановлення продукту UNOX має здійснюватись авторизованою сервісною службою UNOX. Дата встановлення та модель пристрою повинні бути задокументовані після закінчення установки у покупця, шляхом письмового підтвердження або рахунку за встановлення дилером або авторизованою технічною службою UNOX, або гарантія буде недійсною;

Гарантія UNOX поширюється на всі несправності, об'єктивно пов'язані з виробничими проблемами. Гарантія не поширюється на пошкодження, пов'язані з транспортуванням, поганими умовами зберігання, обслуговування чи неправильної експлуатації продукту. Також виключаються пошкодження, пов'язані з встановленням обладнання не у відповідність до технічних специфікацій UNOX або пов'язані з умовами навколишнього середовища, такими як брудне та агресивне водопостачання, погана якість газу або електропостачання з таким, що не відповідає номінальному напругою чи потужністю.

Також гарантія не поширюється на будь-які пошкодження від стрибків напруги або маніпуляцій некваліфікованими фахівцями. Гарантія не поширюється на пошкодження печі, спричинені вапняними відкладеннями. Додатково гарантія не поширюється на витратні матеріали: ущільнення, лампи, скляні панелі, декоративні деталі та частини, що споживаються в процесі експлуатації.

Гарантія не буде визнана у випадку пошкоджень, що виникли внаслідок неправильної установки або встановлення не авторизованою службою дилера..



UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22 - 35010- Cadoneghe IPDI- Italy

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

info@unox.com www.unox.com

