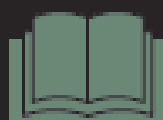




ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИИ)





Безпека.....	5
Загальні відомості.....	8
Використання ручних режимів приготування.....	14
Використання режими приготування із збереженими рецептами.....	19
Техобслуговування.....	22

Контактна інформація

на задньому титульному листі вказані місцеві контактні координати.



Шановний Клієнт,

Ця інструкція містить всю необхідну інформацію для правильної експлуатації та технічного обслуговування пристрою.

Тому рекомендується уважно ознайомитись з нею перед використанням обладнання та ретельно зберігати для майбутніх консультацій.

У разі сумнівів щодо будь-яких питань, Виробник залишається у розпорядженні для надання інформації.

БЕЗПЕКА

Попередження щодо безпеки при використанні та техобслуговуванні 5



Ознайомитись з посібником з експлуатації



Небезпечно! Ситуація неминучої небезпеки або небезпечна ситуація, яка може призвести до травмування або смерті.

Опис піктограм 5



Небезпека займання!



Небезпека електричного удару!



Небезпека опіків



Рекомендації та корисна інформація



Посилання на інший розділ



Символ заземлення



Символ екіпотенційності

Попередження щодо безпеки при використанні та техобслуговуванні



Попередження загального характеру

- Перед використанням та техобслуговуванням пристрою слід уважно ознайомитися з цією інструкцією.
- Недотримання правил безпеки або використання та техобслуговування, порушуючи наведені в даній інструкції вказівки, зумовлюють втрату гарантії* та звільняє Виготовлювача від будь-якої відповідальності.
- Цей пристрій слід розміщувати поза межами доступу дітей.
- Очищення та техобслуговування повинні виконуватись користувачем, НЕ повинні виконуватись дітьми, особливо без нагляду дорослого.
- Цей пристрій можна використовувати лише для приготування їжі на кухнях, призначених для промислового харчування. та професійного використання, кваліфікованим персоналом, який проходить періодичні підготовчі курси: будь-яке інше його використання не відповідає передбаченому призначенню, тому вважається небезпечним.
- Якщо пристрій не функціонує відповідним чином або при виявленні його функціональних чи структурних змін, слід відключити його від системи електричного та гідравлічного живлення та звернутися до сервісного центру, авторизованого компанією UNOX, не роблячи спроби ремонту самотужки. Під час проведення ремонтних робіт слід вимагати використання оригінальних запасних частин UNOX.
- Рекомендується, щоб гарантувати чудові умови експлуатації та безпеки, забезпечувати його техобслуговування та контроль у авторизованому сервісному центрі.
- Акустична емісія пристрою становить менше 70 дБ



Небезпека опіків та травм!

- У процесі приготування і до охолодження всіх частин пристрою, слід дотримуватися обережності і торкатися тільки елементів управління або ручки пристрою, у зв'язку з тим, що зовнішні частини дуже гарячі (температура перевищує 60°C / 140°F).
- З міркувань безпеки процес приготування здійснюється тільки при закритих дверцятах. При відкритті дверцят піч тимчасово зупиняється з візуалізацією на дисплей повідомлення. Для відновлення процесу приготування достатньо закрити дверцята.
- З метою гарантії чудових показників пристрою, НЕ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ відчиняти дверцята в процесі приготування, переважно, при використанні мікрохвильового режиму. Якщо відкриття дверцят уникнути неможливо, слід виконувати цю операцію дуже повільно і обережно, приділяючи увагу виходу гарячої пари з робочої камери.

- Для переміщення та виймання ємностей, приладдя, а також інших предметів з робочої камери слід завжди одягати термічний захисний одяг, придатний для даного використання, та дотримуватись максимальної обережності.
- Категорично забороняється розміщувати деко, гарячі/холодні ємності або інші предмети на піч, навіть якщо вона вимкнена. НЕ слід наближати до пристрою предмети, що займаються або чутливі до тепла (наприклад, декоративні пластикові елементи, запальнички тощо).
- Необхідно залишати щонайменше 10 см вільного простору навколо печі.
- При першому використанні пристрою, у зв'язку з випаром деяких олій, що використовуються у виробничому процесі, з нього може виходити дим і неприємний запах, які поступово пропадуть при наступних циклах роботи
- Рідини або інші продукти не повинні розігріватись у герметичних ємностях у зв'язку з можливістю вибуху.
- Для запобігання опікам не слід використовувати ємності з рідинами або харчовими продуктами, які стають рідкими при нагріванні, висотою, що перевищує рівень можливості спостереження за ними (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- В результаті нагрівання напоїв може з деякою затримкою спостерігатися сильне кипіння, тому слід бути обережним при поводженні з ємністю.
- Для запобігання опікам, перш ніж годувати дитину, вміст дитячої пляшечки та дитячого харчування в баночках слід добре перемішати, крім того, необхідно перевірити температуру.




Небезпека займання

- Перед використанням переконайтеся, що всередині камери пристрою відсутні сторонні предмети (наприклад, інструкції, пластикові пакети тощо) або залишки миючих засобів; в той же час необхідно переконатися, що димовідвід не засмічений, а поряд відсутні займісті матеріали.
- При нагріванні продуктів у пластикових або паперових ємностях слід спостерігати за піччю з метою запобігання можливим ризикам займання. У разі присутності диму слід вимкнути пристрій або витягти вилку з розетки та утримувати дверцята закритими для загасання полум'я.
- Не слід розташовувати джерела тепла (наприклад, грилі, фритюрниці тощо), легкозаймісті або займісті речовини поруч із пристроєм (наприклад, газойль, бензин, пляшки зі спиртними напоями тощо).
- Піч підлягає щоденному очищенню, видаляючи всі залишки продуктів. Виконайте докладні інструкції з очищення на стор. 28. Недостатнє очищення печі може призвести до пошкодження поверхонь, це може негативно позначитися на терміні служби пристрою та спричинити небезпеку (жири або залишки харчових продуктів, якщо не видаляються, можуть спалахнути).
- Очищення пристрою не повинно здійснюватися струменем води або паром під тиском.

- Не використовувати в процесі приготування легкозаймисті продукти або рідини (наприклад, спирт)
- Не слід відкривати відсіки, позначені цими символами: їхнє відкриття передбачене лише для кваліфікованого та уповноваженого компанією UNOX персоналу. Недотримання цього правила зумовлює втрату гарантії* і наражає на небезпеку збитків і травм, у тому числі смертельних.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Рекомендації щодо приготування та попередження	8	РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Панель керування	10	▪ При першому використанні пристрою слід ретельно очистити внутрішню поверхню камери печі та приладдя (див. стор. 28); залишити працювати її в холостому режимі при максимальній температурі приблизно протягом 1 години для усунення можливих неприємних запахів, зумовлених захисними мастильними матеріалами, що використовуються на заводі.
Ручний та автоматичний режим приготування	11	
Що таке фази процесу приготування	11	
Як встановити параметри	12	▪ Якщо пристрій залишається увімкненим протягом більш ніж 15 хвилин, не вибираючи режиму роботи, автоматично активується функція резервного режиму для зниження енергоспоживання. Для виходу з резервного режиму достатньо натиснути кнопку START/STOP. ▪ Використовувати пристрій слід при температурі навколишнього середовища в межах від +5 °С до +35°С. ▪ У разі вимкнення електроживлення або вимкнення пристрою, при його повторному вмиканні пристрій відновить роботу з програми, що виконується. Тривалість процесу приготування може бути збільшена максимум на 2 хвилини.
		 З міркувань безпеки, рекомендується НЕ розташовувати останній лист на висоту, що перевищує 160 см. У разі необхідності, слід обов'язково прикріпити наклейку, що міститься в комплекті. "Starter Kit" на висоті 160 см.
		▪ Намагайтеся не солити продукти в робочій камері. Якщо цього не можна уникнути, забезпечити максимально короткий час очищення печі. ▪ Не використовувати в процесі приготування легкозаймисті продукти або рідини (наприклад, спирт чи вино). ▪ Рекомендується завжди підігрівати піч до температури, що перевищує передбачену для приготування щонайменше на 30°С для усунення ефектів втрати тепла, зумовлених відкриттям дверей.

- Для досягнення оптимальних результатів протягом процесу приготування не слід відчиняти дверцята.
- Використовувати листи та решітки UNOX. Намагатися розташовувати на них їжу рівномірним чином, уникаючи накладання продуктів та перевантаження (максимум 5 кг на лист). Встановлювати листи рівномірним чином по всій висоті робочої камери, дотримуючись їх максимальну кількість, вказану для кожного пристрою.
- Завжди дотримуватися вказівок на піч, які є у вашому розпорядженні.
- У процесі приготування і до повного охолодження, слід дотримуватись обережності при торканні зовнішніх і внутрішніх частин печі (вони можуть нагріватися до температури понад 60°C).
- Рідини або продукти, які набувають рідкого стану при дії тепла, повинні розміщуватися в ємностях відповідного обсягу, таким чином, щоб у процесі приготування вони не могли вилитися з ємності у разі сильного кипіння.
- Перегляд та встановлення параметрів повинні здійснюватися тільки сухими та чистими пальцями, не допускаючи використання таких предметів, як виделки, ложки, тощо

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

При увімкненні пристрою з'являється екранна сторінка HOME




РУЧНИЙ ТА АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

Отримана вами піч дозволять готувати в ручному або автоматичному режимі. У разі ручного режиму приготування користувач, на основі власного досвіду, повинен встановити наступні параметри приготування для однієї або декількох фаз процесу (максимум три):

 тривалість процесу приготування

 температура в камері

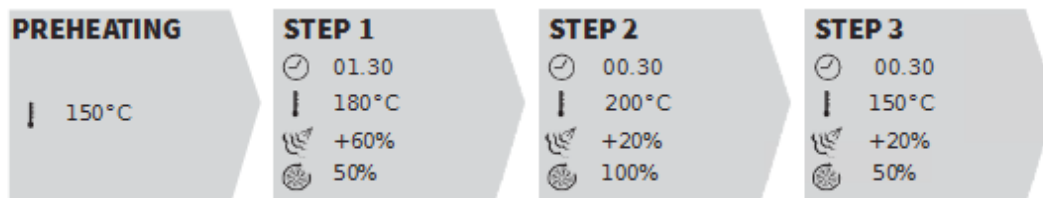
 вологість

 швидкість вентилятора

При приготуванні з використанням збережених рецептів використовуються рецепти, задані Виробником, або збережені раніше користувачем у результаті ручного введення параметрів. Піч може містити до 99 рецептів (від P1 до P99).

ЩО ТАКЕ ФАЗИ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Кожен процес приготування в ручному режимі складається з **фази початкового** підігріву (“PRE” – не обов’язкова, але завжди рекомендована) та **фаз приготування** (від мінімум 1 до максимуму 3), кожна з яких характеризується різними параметрами приготування. Установка декількох фаз приготування замість однієї дозволяє досягти відповідного балансу між температурою, тривалістю приготування та вологістю, що позначається на якості приготування та призводить до кращих результатів.







- Процес приготування для можливості його запуску потребує встановлення щонайменше однієї ФАЗИ.
- Не обов’язково процес приготування передбачає використання всіх ФАЗ: тому слід встановлювати тільки ті, які необхідні.
- Перехід від однієї ФАЗИ до наступної управляється пристроєм автоматично.

ЯК ВСТАНОВИТИ ПАРАМЕТРИ

01 ► Шляхом впливу на дисплей

- 1 Торкнутися символу встановлюваного параметру
- 2 Натисніть одну з цифр дисплея: автоматично встановлюються вказані в таблиці значення

Цифра	Задані значення
	Тривалість процесу приготування 20 хвилин Температура 150 °C Пар 20% Вентилятор 1
	Тривалість процесу приготування 40 минут Температура 180 °C Пар 60% Вентилятор 1
	Тривалість процесу приготування 1 година Температура 220 °C Пар 100% Вентилятор 2

- 3 Використовуючи кнопки   можливо, за необхідності, змінювати задані параметри

02 ▶ Шляхом дії на кнопки

- 1 Торкнутися символу встановлюваного параметру
- 2 Використовувати кнопки **-** **+** для зміни параметра



01



02

Ручні режими приготування
| керована процедура

14

У разі **ручного режиму приготування** користувач, на основі власного досвіду, повинен встановити наступні параметри приготування для однієї або декількох фаз процесу (максимум три)

тривалість процесу приготування (у годинах-хвилинах)

діапазон налаштування: від 0 годин до 9 годин та 59 хвилин



для безперервного використання (позначеного на дисплеї появою напису “INF”), якщо на дисплеї відображається: 0.00 натиснути “-”
9.59 натиснути “+”

Час відображається в годинах і хвилинах, наприклад, 1.30= одна година і 30 хвилин наприклад, 0.45= сорок п'ять хвилин



температура в камері (°C)

діапазон настройки: от 30°C до 260°C



подача вологості в камеру

від 0 (без подачі вологості) до 100 (паровий режим приготування)



1 | зменшена швидкість, рекомендується

для делікатних режимів приготування

2 | максимальна швидкість швидкість

Ручні режими приготування Керована процедура

03 ▶ Налаштування підігріву (факультативно)

- 1 Натиснути на іконку "PRE" за необхідності налаштування параметрів підігріву
- 2 Встановити бажане значення **температури** для підігріву (рекомендується температура, що перевищує щонайменше 30°C щодо тієї, яка передбачена для циклу приготування).



03

04 ▶ Налаштування параметрів приготування

- 3 Натиснути на іконку "1": тепер можна налаштувати параметри ФАЗИ приготування "1"
- 4 Натисніть на іконку "Годинник" для налаштування тривалості циклу приготування.
- 5 Встановити бажане значення у годинах та хвилинах (наприклад: одна година та тридцять хвилин).
- 6-7 У такий же спосіб, який використовується для встановлення тривалості, ввести значення **температури** в робочій камері, **вологості** та **швидкості вентиляторів**.



04

05

Налаштування наступних фаз (факультативно)

Для налаштування ФАЗ приготування "2" та "3" слід повторити операції від пункту 3 до пункту 6 попереднього розділу пар.

Увага, у п. 3 торкнутися іконки "2" для встановлення ФАЗИ "2" та іконку "3" для встановлення ФАЗИ "3".



05

Запуск або збереження циклу приготування

Після налаштування параметрів приготування (тривалість, температура тощо) можна:

▪запустити процес приготування

▶ *задані параметри в кінці циклу приготування не буде збережено).*

06

Натиснути іконку **START STOP** починається процес приготування із заданими параметрами, і всі червоні світлодіоди позицій вимикаються.

▪зберегти заданий процес приготування, а потім запустити його

▶ *задані параметри наприкінці процесу приготування будуть збережені в пам'яті, таким чином можна буде знову використати рецепт надалі, у будь-який час, без необхідності повторного введення параметрів).*



06

07

Для збереження рецепту до його запуску

① знайти вільну позицію, відповідно до кольору світлодіодів:

▪ **світлодіод не горить** ▶ **вільна позиція** (наприклад, P7)

▪ **світлодіод горить** ▶ **позиція вже зайнята рецептом** (наприклад, від P1 до P6). В даному випадку, при її виборі, відбувається перезапис вже існуючого рецепту з його остаточним видаленням

② Після вибору бажаної позиції натиснути відповідну кнопку на 3 секунди. Щоб вибрати позиції від P13 до P99, натиснути P12 на 3 секунди, кнопка почне блимати, натиснути кілька разів кнопку "+" до появи на дисплеї бажаної позиції. Після вибору прозвучить звуковий сигнал, тепер цикл приготування збережений.

- ③ Натиснути іконку **START STOP** процес приготування починається із заданими параметрами.



07



08

Йде приготування

- ① Якщо режим приготування передбачає підігрів, піч починає нагрівання камери для приведення її до заданої температури (приблизно 180°C). Протягом цієї фази НЕ слід розміщувати продукти харчування у піч.
- ② При завершенні підігріву піч видає звуковий сигнал, а світлодіодне - одне підсвічування печі блимає: це означає, що слід покласти в піч продукти харчування. Як тільки дверцята закрити автоматично запускається ФАЗА 1 відповідно до заданих параметрів.



- ③ Протягом процесу приготування на дисплеї можна побачити задані параметри, торкаючись відповідної іконки:

-  відображається задана тривалість процесу приготування з чергуванням часу до закінчення циклу приготування
-  відображається задана температура в камері, що чергується з фактичною



поточна ФАЗА сигналізується увімкненням відповідного світлодіода.

Задані параметри можуть змінюватися в будь-який момент часу, діючи відповідно до вказівок сторінки 17, пункти від 3 до 7.



Натискаючи іконки, надається інформація за встановленим параметрами.

09 ▶ Завершення приготування

Цикл приготування завершується після закінчення заданого часу; за бажання можна скоротити час завершення приготування, слід утримувати кнопку **START STOP**

При завершенні циклу приготування піч видає звуковий сигнал, а світлодіодне підсвічування печі блимає: це говорить про готовність страв.

Під час відкриття дверцят підсвічування вимикається.



09

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ ІЗ ЗБЕРЕЖЕНИМИ РЕЦЕПТАМИ

Виклик рецепту з пам'яті	19
Зміна рецепту в пам'яті	20

У режимах приготування зі збереженими рецептами використовуються рецепти, збережені Виробником (якщо вони передбачені), або збережені раніше користувачем у результаті ручного введення параметрів (див. попередні сторінки).

Пам'ять печі може містити до 99 рецептів (позиції від P1 до P99).

Для повернення в режим "ручного приготування" після натискання будь-якої кнопки "P" необхідно натиснути ту ж кнопку.

Наприклад, при натисканні P1 забезпечується доступ до "автоматичних режимів приготування", при натисканні P1 забезпечується повернення до "ручних режимів приготування".

ВИКЛИК РЕЦЕПТУ З ПАМ'ЯТІ

① **10** ▶ Натиснути кнопку, де збережений рецепт ▶ що цікавить вас, відповідний світлодіод починає блимати.

Для вибору позицій від P13 до P99 **+** натиснути P12 на 3 секунди, кнопка почне блимати, натиснути кілька разів кнопку "+" до появи на дисплеї бажаної позиції

② Натиснути **START STOP** розпочинається процес приготування із заданими параметрами, і всі червоні світлодіоди позицій вимикаються. З'являється сторінка приготування ▶ див. 20 та 21.



10

Рекомендується використовувати наведену нижче таблицю для швидкого знаходження рецепту, що вас цікавить

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

ЗМІНА РЕЦЕПТУ В ПАМ'ЯТІ

11 ►

① Натиснути кнопку, яка відповідає програмі, що змінюється: світлодіод починає мигати.

⊕ Для вибору позицій від P13 до P99, натиснути P12 на 3 секунди, кнопка почне блимати, кілька разів натиснути кнопку “+” до появи на дисплеї бажаної позиції.

② Вибрати **ФАЗУ** яку бажаєте змінити

③ Вибрати параметр, що змінюється.

④ Ввести нове значення шляхом впливу на кнопки “+” та “-”.

12 ► Тоді можливо:

⑤A **перезаписати змінену програму**, в цьому випадку змінений рецепт модифікується остаточно. Для цього натиснути протягом 3 секунд на ту ж кнопку.

⑤B **зберегти нову програму нова програма** буде аналогічна вихідній, за винятком внесених змін.

Знову натиснути на 3 секунди кнопку, що відповідає бажаній позиції: якщо програма виділена червоним кольором, це означає, що вона зайнята: якщо, у будь-якому випадку, вона вибирається, перезаписується вже присутній рецепт із його остаточною видаленням



На даному прикладі було обрано модифікацію програми P7, збільшуючи температуру ФАЗИ 2 з 180° до 200°С

11



Знову натискаючи кнопку P7 програма перезаписується, а тому модифікується на постійній основі.

Це означає, що з цього моменту температура програми P7 складатиме 200°С замість 180°С



Вибираючи іншу позицію, наприклад P8, програма P7 зберігає початкові параметри (тому температуру встановлено на 180°С), у той час як програма P8 матиме ті ж параметри, що і P7, за винятком температури, яка становитиме 200°С

12

Попередження щодо безпеки при техобслуговуванні	22
Регулярне очищення	23
Періоди простою	24
Утилізація в кінці строку служби	24
Сертифікація	25

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ ПРИ ТЕХНІЧНОМУ ОБСЛУГОВУВАННІ



Будь яка операція з технічного обслуговування має виконуватись:

- після відключення пристрою від системи електроживлення;
- після повного охолодження пристрою;
- у чудовому психофізичному стані, при використанні відповідних засобів індивідуального захисту (наприклад, тепло захисних гумових рукавичок, захисних засобів для очей, проти пилової маски (додаткова) тощо).

Слід щодня проводити очищення пристрою для підтримання відповідних рівнів гігієни та запобігання пошкодженню або корозії нержавіючої сталі.



Крім того, щоденне очищення зменшує ймовірність спалаху жирів та залишків продуктів усередині камери, з небезпекою пожежі.

Для очищення будь-яких компонентів або приладдя НЕ використовувати:

- абразивні пристрої або ганчірки, гострі, нагострені інструменти (наприклад, абразивні губки, скребки, сталеві щітки тощо);
- струменя води під тиском або у вигляді пари;
- абразивні або порошкові засоби для чищення; лужні, агресивні, їдкі або корозійні засоби для чищення (наприклад, соляна кислота/хлористоводнева або сірчана кислота/каустична сода).

Ці речовини можуть завдати шкоди постійному характеру поверхонь та каталізаторів пристрою.



Не використовувати дані речовини навіть для очищення основи/підлоги під пристроєм; леткі пари засобів можуть, у будь-якому разі, завдати шкоди.

РЕГУЛЯРНЕ ЧИЩЕННЯ

Зовнішні сталеві поверхні, ущільнювачі робочої камери



Зачекати охолодження поверхонь.

Використовувати тільки м'яку ганчірку, змочену невеликою кількістю мильної води. Ретельно обполоскати та висушити.

Внутрішня поверхня робочої камери



Якщо робоча камера не очищається на щоденній основі, існує ймовірність того, що залишки їжі, що скупчилися всередині неї, спалахнуть - небезпека пожежі!

Щодня проводити очищення робочої камери для підтримання високого рівня гігієни та збереження з часом блиску сталі та характеристик пристрою. Частинки жири або харчові відходи можуть спалахнути під час приготування з відповідним збитком для людей і самого пристрою.

Очищення повинне здійснюватися при холодній камері м'якою ганчіркою, змоченою гарячою мильною водою. Завершити процес очищення ополіскуванням та сушінням.

Пластикові поверхні та панель управління

Використовувати тільки дуже м'яку ганчірку і невелику кількість засобу для чищення делікатних поверхонь. Дотримуватися вказівок виробника миючого засобу.

Внутрішнє та зовнішнє скло дверцят



Зачекати на охолодження скла.

Для очищення використовувати тільки м'яку ганчірку, злегка змочену мильною водою або спеціальним засобом для скла. Ретельно обполоскати та висушити.

ПЕРІОДИ ПРОСТОЮ

Протягом періодів простою слід дотримуватися таких запобіжних заходів:

- вимкнути пристрій від системи електроживлення;
- рекомендується протерти всі поверхні з нержавіючої сталі м'якою ганчіркою, трохи змоченою вазеліновим маслом;
- тримати дверцята пристрою злегка відчиненими. На початку повторного використання: провести ретельне очищення пристрою та приладдя (див. стор. 28);
- знову підключити пристрій до системи електроживлення;
- перевірити пристрій перед початком повторного використання;
- перезапустити мінімум на 50 хвилин пристрій без продуктів, що знаходяться всередині.

Рекомендується, з метою гарантії чудових умов експлуатації та безпеки, (+) забезпечувати техобслуговування та контроль обладнання в авторизованому сервісному центрі

УТИЛІЗАЦІЯ В КІНЦІ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ

Відповідно до ст. 13 Законодавчого Декрету 49 2014 “Приведення в дію Директиви RAEE 2012/19/EU щодо електричного та електронного обладнання”



Позначення перекресленої смітцевої скриньки вказує на те, що пристрій був випущений після 13 серпня 2005 року і при завершенні терміну експлуатації він не повинен утилізуватися разом з іншими відходами, а підлягає окремій утилізації.

Все обладнання виготовлено з металевих матеріалів, що переробляються (нержавіюча сталь, залізо, алюміній, оцинкований листовий метал, мідь і т.д.) у відсотковому співвідношенні, що перевищує 90% ваги. Слід забезпечити неможливість використання обладнання, що підлягає утилізації, знімаючи силовий кабель та будь-який інший пристрій закриття отворів або порожнин (за наявності). Необхідно дотримуватись обережності при поводженні з цим пристроєм при завершенні його терміну служби, знижуючи негативний вплив на навколишнє середовище та покращуючи ефективність використання ресурсів, на основі принципу "хто забруднює, платить", профілактики, підготовки для повторного використання, утилізації та рекуперації. Слід пам'ятати, що незаконна чи невідповідна утилізація виробу зумовлює застосування санкцій, передбачених чинним законодавством.

Відомості щодо утилізації в Італії

В Італії обладнання RAEE має передаватися:

- у складальні центри (також звані екологічні центри чи платформи)
- дилеру, у якого купується нове обладнання, зобов'язаному вилучати його на безоплатній основі (вилучення за формулою "один на один").

Відомості щодо утилізації в країнах Європейського Союзу Директива Європейського Союзу щодо обладнання RAEE була втілена по-різному кожною країною, тому при необхідності утилізації даного обладнання, рекомендується зв'язатися з місцевими органами або дилером для отримання інформації щодо відповідної утилізації

СЕРТИФІКАЦІЯ

декларація ЄС про відповідність електрообладнання

Виробник : UNOX S.p.A.

Адреса: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Заявляє під свою відповідальність що обладнання ZERO MIND.Maps™

відповідає вимогам Директиви машинного обладнання 2006/42/ЄС через наступні стандарти

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

відповідає вимогам Директиви електромагнітної сумісності EMC 2014/30/ЄС через наступні стандарти

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

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

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007


Післяпродажне обслуговування 26

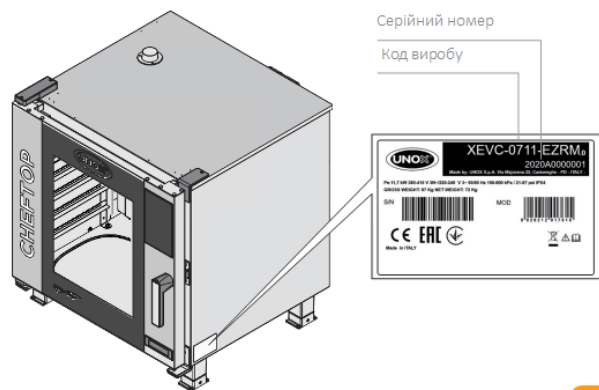
ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

У разі несправності, слід від'єднати пристрій від електромережі та вивчити рішення, запропоновані в таблиці А | вирішення проблем на сторінці 35.

Аварійні сигнали та попередження 27

У разі відсутності рішення в таблиці, необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру UNOX, повідомляючи:

- дату придбання;
- дані пристрою,  що зазначені на паспортній табличці
- можливі аварійні повідомлення, що з'являються на дисплеї



Дані виробника:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Тел. +39 049 86.57.511 - Факс +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

АВАРІЙНІ СИГНАЛИ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ

На дисплеї печей відображаються аварійні/привертають увагу повідомлення щодо печі або встановлено додаткове приладдя.

- Повідомлення, що привертають увагу (**WARNING**) визначають ситуації несправності, які, однак, навіть при обмеженій функціональності, забезпечують функціонування обладнання/приладдя.

- Аварійні повідомлення (**ALARM**) визначають ситуації, які перешкоджають функціонуванню обладнання/додаткового приладдя, що підлягає зупинці. У будь-якому випадку, якщо аварійні повідомлення відносяться лише до приєднаного додаткового приладдя, то саму піч можна використовувати .

Аварійний сигнал	Опис	Ефект	Рішення проблеми
A01	Аварійний сигнал термореле двигунів	Здійснюється зупинка будь-якого циклу функціонування печі та не допускаються подальші налаштування на дисплеї	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
A02	Аварійний сигнал запобіжного термостату		
A04	Аварійний сигнал втрати зв'язку з витяжкою		

Попередження	Опис	Ефект	Решение проблемы
U01	Температура схеми печі	Прилад продовжує функціонувати, <u>но</u> деякі Функції можуть бути деактивовані	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
U16	Помилка зв'язку		

A | Рішення проблеми

Несправність	Можлива причина	Можливе рішення	Рішення проблеми
Піч повністю виключена	<ul style="list-style-type: none"> ■ Відсутність напруги мережі ■ Несправність виробу 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірити з'єднання з електромережею 	
Режими приготування не запускаються	<ul style="list-style-type: none"> ■ Дверцята відкриті або закриті неналежним чином. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірити закриття дверцят 	
Не виробляється пар в робочій камері	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вихід води закрито ■ З'єднання з гідравлічною мережею або баком виконано неналежним чином . ■ Відсутність води в баку (за умови заливки води в бак). ■ Фільтр на воді засмічений 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Відкрити вхід води ■ Перевірити з'єднання з гідравлічною мережею та баком ■ Залити воду в бак ■ Очистіть фільтр. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
При закритих дверцятах виходить вода з під ущільнювача-	<ul style="list-style-type: none"> ■ Брудний ущільнювач ■ Пошкоджений ущільнювач ■ Механізм ручки ослаблений 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Очистіть ущільнювач вологою ганчіркою ■ Звернутися до технічного спеціаліста для ремонту 	

Компанія-виробник зберігає за собою право на внесення в будь-який момент часу, без попереднього попередження, змін з метою покращення, пристроїв або приладдя. Забороняється повне або часткове відтворення цього документа без дозволу Виробника. Зазначені розміри є орієнтовними і такими, що не зобов'язують. У разі протиріч мовою оригіналу керівництва є італійська. Виробник не несе відповідальності за можливі помилки перекладу/тлумачення.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 8657511	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info@unoxuk.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 6 27 21 14 10
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 2951 98760	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 800 880 963	PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 665 232 000
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 78 17 35 39	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 900 82 89 43	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
--	---	---	---	---

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9175108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.asia@unox.com 电话: +603-58797700	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999			

unox.com



LI1923A0

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