

ПОСІБНИК ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ, ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Переклад інструкцій в оригіналі

УВАГА: Ознайомтеся з інструкціями перед використанням приладу

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПРИ ВСТАНОВЛЕННІ І ТЕХОБСЛУГОВУВАННІ

- Перед встановленням та техобслуговуванням пристрою слід уважно ознайомитися з цим посібником та забезпечити його ретельне зберігання для майбутніх консультацій.
- Всі роботи з встановлення, монтажу і позапланового технічного обслуговування повинні виконуватися виключно кваліфікованим персоналом, авторизованим компанією UNOX, і з дотриманням норм з роботи з обладнанням і забезпечення безпеки на робочому місці, які діють в країні експлуатації виробу.
- Перед початком робіт з встановлення або техобслуговування слід відключити пристрій від системи електричного і газового постачання (🔥 тільки для газових печей).
- Перед встановленням приладу слід переконатися, що мережі інженерно-технічного забезпечення відповідають нормам, що діють в країні експлуатації, і параметрам, зазначеним на табличці з паспортними даними приладу.
- Роботи, несанкціоновані втручання або зміни без наявності відповідного дозволу в порушення інструкцій цього посібника зумовлюють втрату гарантії.
- Встановлення або техобслуговування в порушення вказівок даного посібника можуть привести до збитків, пошкоджень або аварійних ситуацій зі смертельними наслідками.
- Під час проведення монтажних робіт заборонено тимчасова або постійна присутність сторонніх поблизу робочої зони.
- Якщо обладнання встановлюється на колесах, слід використовувати тільки компоненти, що надаються компанією UNOX, і відповідно до інструкцій з монтажу, що містяться в упаковці.
- Пакувальний матеріал є потенційно небезпечним, тому його слід зберігати в недоступному для дітей та тварин місці і утилізувати згідно з чинними місцевими нормами.
- На табличці наведені важливі відомості технічного характеру, вони необхідні в разі подачі заявки на проведення техобслуговування або ремонту виробу. Тому переконливо рекомендуємо не знімати, не пошкоджувати табличку і не вносити зміни в її дані.
- Недотримання цих приписів може призвести до серйозного збитку й травм, в тому числі смертельних, робить недійсною гарантію і знімає з компанії UNOX будь-яку відповідальність за наслідки.



Тільки для газових печей

- Виконуйте встановлення у приміщеннях:
 - які відповідають вимогам безпеки, зазначеним чинним законодавством;
 - з достатньою вентиляцією. Переконайтеся, що є безперервний обмін повітря зовні для того, щоб забезпечити правильне згорання і запобігти утворенню летких речовин, шкідливих для здоров'я (небезпека задухи!)

- Переконалися в наступному:
- монтажні роботи проводяться з врахуванням правил техніки безпеки країни використання та газової компанії;
- вентиляційні та спускні отвори пристрою не заблоковані (сторонніми предметами);
- передбачений тип газу відповідає зазначеному на табличці даних;
- з'єднувальні газові труби відповідають зазначеним діаметрам;
- компоненти, які не надаються компанією UNOX, використовувати для робіт зі встановлення, відповідають нормативам, що діють у країні використання пристрою;
- тиск з'єднувальної труби відповідає тиску на вході мережі;
- максимальний тиск на вході мережі становить 60 мбар; більший тиск не допускається.
- Після підключення газу перевірити герметичність компонентів за можливості при використанні пінистих некорозійних речовин. Не застосовувати полум'я!
- При першому підключенні зробити аналіз відпрацьованих газів пальника, пари і гарячого повітря (CO, CO₂), зазначаючи виявлені значення на пристрої. Для значень нерозбавленого CO понад 1000 част/міл перевірка і зміна налаштувань пальника повинні здійснюватися спеціалізованим технічним персоналом.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ

- Перед використанням і плановим технічним обслуговуванням пристрою слід уважно ознайомитися з цим посібником та забезпечити його ретельне зберігання для майбутніх консультацій.
- Використання і очищення в порушення наведених і передбачених цією інструкцією вказівок вважаються невідповідними і можуть зумовити збитки, травми або смертельні нещасні випадки, обумовлює втрату гарантії і звільняє компанію UNOX від будь-якої відповідальності.
- Пристрій може використовуватися дітьми віком не менше 8 років, а також особами зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або особами, що не мають досвіду або необхідних знань, тільки під наглядом відповідальної за їх безпеку особи або після отримання ними інструкції щодо безпечного використання пристрою і усвідомлення пов'язаних з цим небезпек. Діти не повинні грати з пристроєм. Очищення і обслуговування передбачені для виконання користувачем і не повинні виконуватися дітьми без нагляду.
- Діти повинні перебувати під наглядом з метою уникнення гри з пристроєм.
- Цей пристрій може використовуватися тільки для приготування їжі на кухнях, призначених для промислового і професійного використання, кваліфікованим персоналом, який проходить періодичні підготовчі курси: будь-яке інше його використання не відповідає передбаченому призначенню, тому вважається небезпечним.
- Зокрема, пристрій може використовуватися для:
- випічки кондитерських і хлібобулочних виробів, як свіжих, так і заморожених (BakerLux™);
- приготування кулінарних виробів, як свіжих, так і заморожених (ChefLux™);
- приготування м'яса, риби і овочів на пару (ChefLux™);
- приготування страв під вакуумом, в спеціальних пакетах, передбачених для даного типу приготування;
- приготування заморожених продуктів (BakerLux™ - ChefLux™);
- Слід спостерігати за пристроєм при його функціонуванні.
- Якщо пристрій не функціонує або при виявленні його функціональних або структурних змін, слід відключити його від системи електричного, гідравлічного і газового постачання ( тільки газові печі) і звернутися в сервісний центр, авторизований компанією UNOX,

не намагаючись виконати ремонт самостійно. При проведенні ремонтних робіт слід замовляти оригінальні запасні частини UNOX.

- Недотримання цих норм може зумовити збитки і травми, в тому числі смертельні, а також обумовлює втрату гарантії.
- Рекомендується, з метою гарантії належних умов експлуатації та безпеки пристрою, забезпечувати його техобслуговування і контроль в авторизованому сервісному центрі.



НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ І ТРАВМ

- У процесі приготування і до охолодження всіх частин пристрою слід бути обережними і торкатися тільки елементів управління або ручки пристрою у зв'язку з тим, що зовнішні частини дуже гарячі (температура перевищує 60°C (140°F)).
- За необхідності відкриття дверцят слід виконувати дану операцію дуже повільно і обережно, приділяючи увагу виходу парів і високій температурі робочої камери.
- Для переміщення ємностей, приладдя, а також інших предметів всередині робочої камери слід завжди використовувати термічний захисний одяг, придатний для даного використання.
- Бути максимально обережними при витягуванні листів з камери печі.



НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖІ

- Перед використанням переконатися, що всередині камери пристрою відсутні сторонні предмети (інструкції, пластикові пакети або інші предмети) або залишки миючих засобів; в той же час необхідно переконатися, що отвір для виведення диму не заблокований, а поруч відсутні займисті матеріали.
- Не слід розташовувати джерела тепла (наприклад, грилі, фритюрниці тощо), легкозаймисті речовини поряд з пристроєм (наприклад, газойль, бензин, пляшки зі спиртними напоями тощо).
- Не використовувати в процесі приготування легкозаймисті продукти або рідини (наприклад, спирт).
- Робоча камера повинна завжди утримуватися в чистоті, її необхідно очищувати щодня або після кожного циклу приготування: жири або залишки харчових продуктів, якщо не видаляються, можуть спалахнути!



НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

- Не слід відкривати відсіки, позначені даними символами: їх відкриття дозволено тільки для кваліфікованого і уповноваженого компанією UNOX персоналу. Недотримання цього правила зумовлює втрату гарантії і наражає на небезпеку збитків і травм, в тому числі смертельних.



ТІЛЬКИ ДЛЯ ГАЗОВИХ ПЕЧЕЙ

- Димовідвід, розташований у верхній частині печі, не повинен бути закритий (наприклад, предметами, листами тощо).
- При використанні пристрою слід завжди вмикати витяжку при її наявності.
- Якщо пристрій під'єднано до димоходу, він повинен бути:
- незаблокованим - небезпека пожежі!

- слід проводити його регулярну очистку та інспекції відповідно до приписів країни установки - небезпека пожежі!
- Пристрій має бути встановленим далеко від повітряних потоків або вітру - небезпека пожежі!
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори і нижня частина пристрою очищені і не закриті (наприклад, предметами, що знаходяться поруч з пристроєм).
- У разі запаху газу:
 - негайно припинити подачу газу;
 - негайно провітрити приміщення;
 - не торкатися електровимикачів і уникати іскріння та відкритого вогню;
 - користуватися зовнішнім телефоном для зв'язку з газовою компанією.

ВСТУП

У цьому посібнику описується встановлення і використання печей серії **ChefLux™** / **BakerLux™**

Печі серії **ChefLux™** представляють собою пристрої, призначені для приготування кулінарних продуктів: на грилі, смаження без олії, підсмажування м'яса, риби, курки, приготування піци, коржиків тощо.

Моделі **ChefLux™** передбачені в електричному або газовому варіанті, оснащені ручною системою управління – **Manual** - і мають ємність: 5, 7, 12 або 20 листів GN 1/1.

Печі серії **BakerLux™** представляють собою пристрої, призначені для випікання кондитерських і хлібобулочних виробів: з листового тіста, бісквітів, печива, заварних тістечок, круасанів, піц, коржиків, пасок і продуктів з дріжджового тіста.

Моделі **BakerLux™** передбачені в електричному або газовому варіанті, оснащені ручною системою управління - **Manual** (6, 10 або 16 листів 600x400) або цифровою системою управління – **Dynamic** (6 або 10 листів 600x400).



Рекомендуємо вам уважно прочитати цей посібник, в якому містяться вказівки для підтримки функціональності і зовнішнього вигляду придбаного виробу.

ЗНАЧЕННЯ ПІКТОГРАМ

Інструкції з установки і використання дійсні для всіх моделей, якщо не вказано інакше наступними піктограмами.



Небезпека! Ситуація безпосередньої небезпеки або небезпечна ситуація, яка може призвести до отримання травм або до смерті.



Небезпека пожежі!



Небезпека ураження електричним струмом!



Зверніться до посібника



Небезпека опіків



Корисні поради та інформація



Знак заземлення



Знак зрівнювання потенціалів



Посилання на іншу главу

ВСТАНОВЛЕННЯ

Перед встановленням пристрою слід уважно ознайомитися з главою «Правила техніки безпеки» на стор. 4. В ході проведення робіт з встановлення слід використовувати відповідний захисний одяг (захисне взуття, рукавички тощо).

1 РОЗПАКУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ

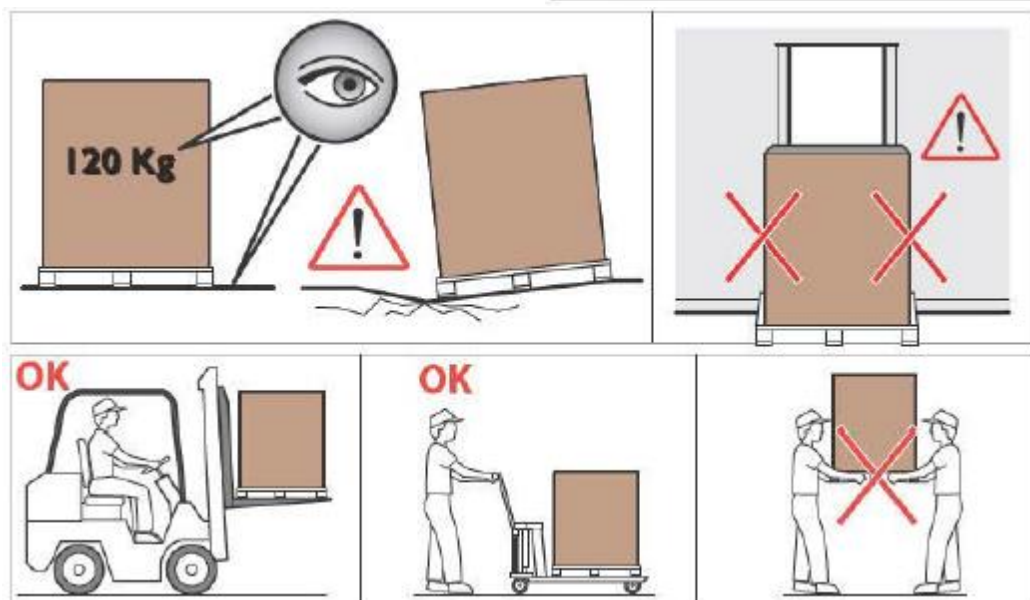
У момент отримання приладу переконайтеся у відсутності видимих пошкоджень упаковки. В іншому випадку своєчасно звернутися в компанію UNOX і НЕ починати встановлення.

Перед транспортуванням обладнання в місце встановлення слід переконайтеся в тому, що

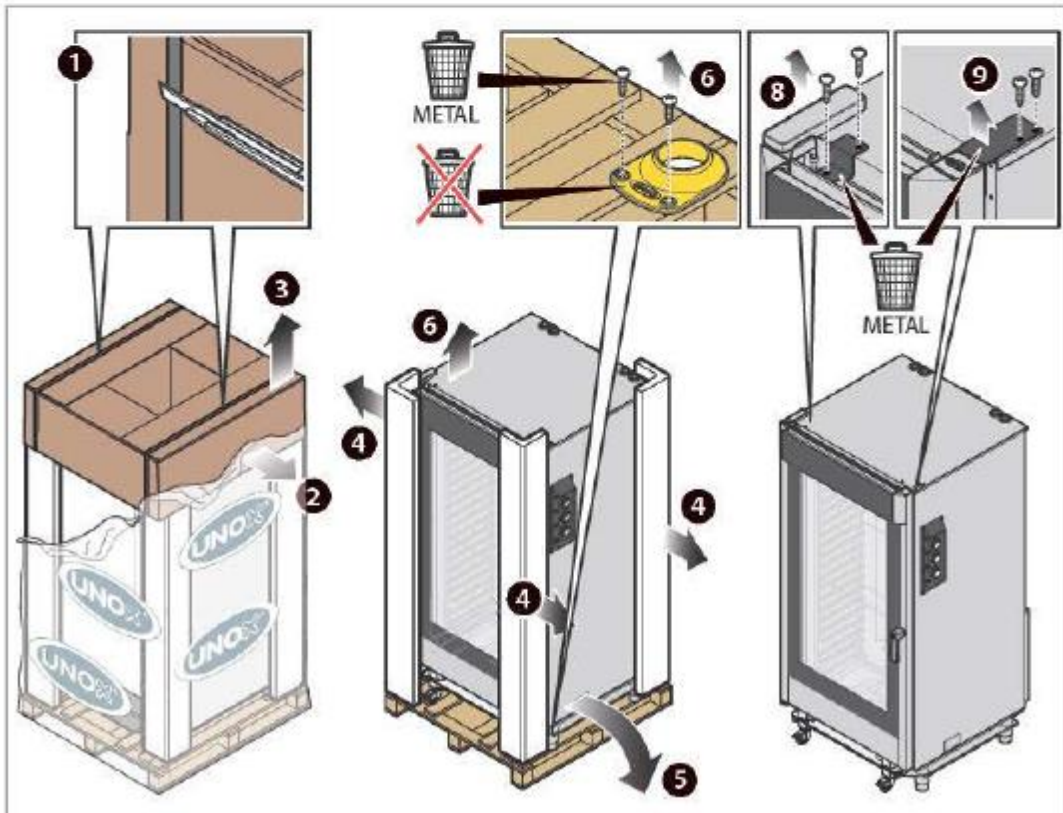
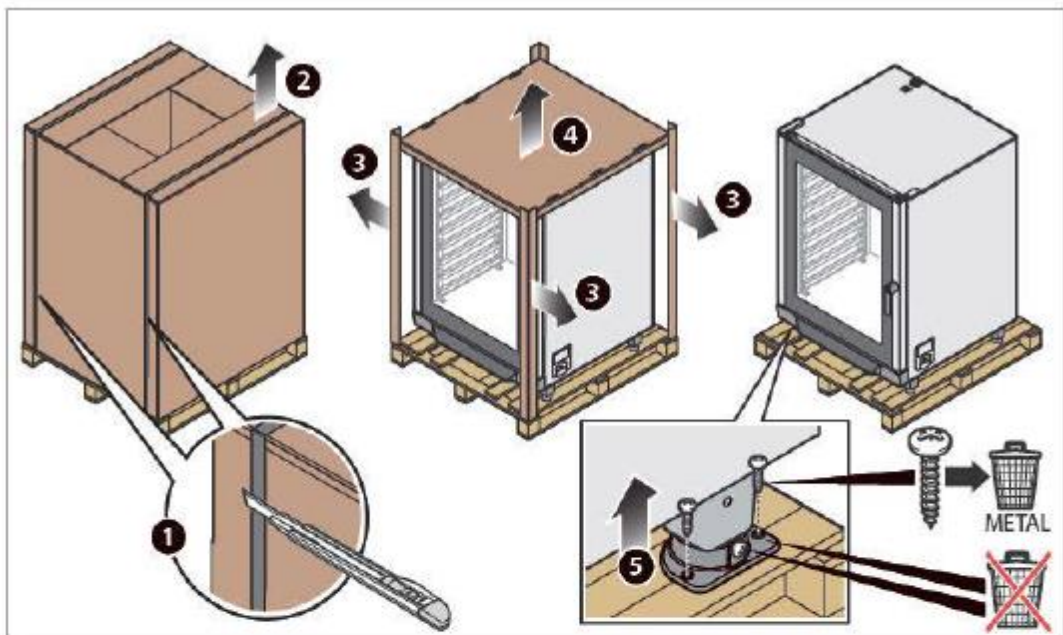
- обладнання легко проходить через дверний проріз;

- підлога може витримувати його вагу.

Транспортування здійснюється виключно за допомогою механічних засобів (наприклад, візку)



Відповідно до вказівок малюнка слід зберегти деякі гвинти і пластикові супорти для подальшого встановлення; гвинти, що прикріплюють пластикові супорти до дерев'яного піддону, можуть бути утилізовані.



3

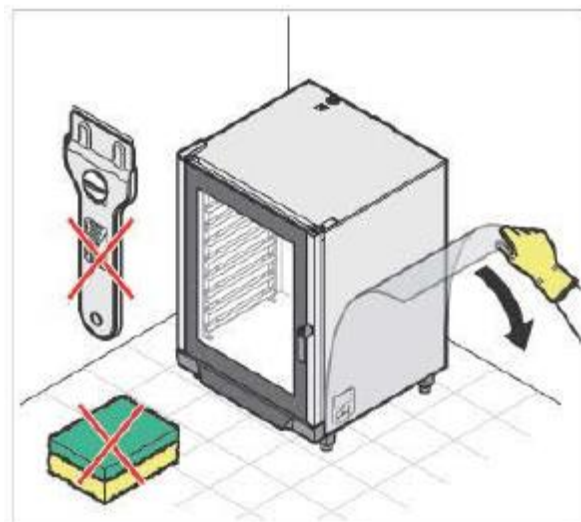
ПОПЕРЕДНІ ОПЕРАЦІЇ

ЗНЯТТЯ ПЛІВКИ

Повільно зняти захисну плівку з приладу: видалити можливі залишки клею за допомогою спеціального розчинника; не використовувати інструменти, які можуть пошкодити поверхні, а також абразивні або кислотні засоби для чищення.

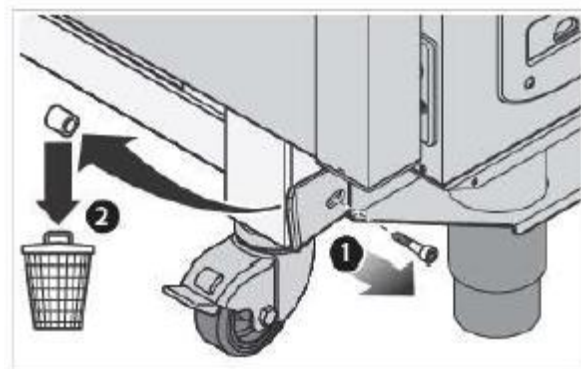


Знята плівка є потенційно небезпечним матеріалом, тому її слід зберігати в недоступному для дітей та тварин місці і утилізувати згідно з чинними місцевими нормами.



ЗНЯТТЯ ФІКСАТОРІВ ВІЗКА (ПІДЛОГОВІ ПЕЧІ)

Повільно зняти захисну плівку з приладу: видалити можливі залишки клею за допомогою спеціального розчинника; не використовувати інструменти, які можуть пошкодити поверхні, а також абразивні або кислотні засоби для чищення.



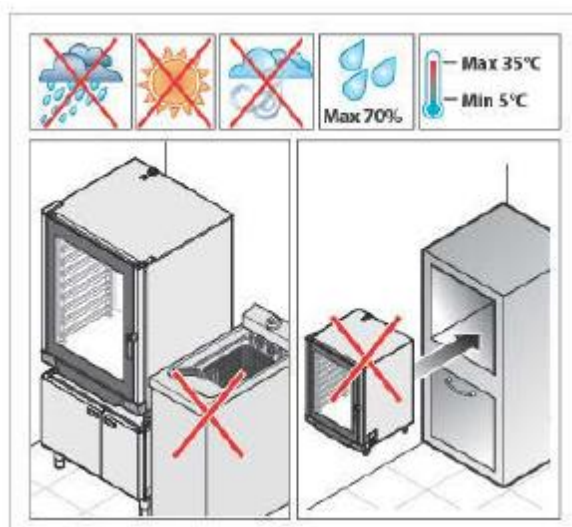
Для професійної комплектації серії **ChefLux™** і **BakerLux™** передбачені різні допоміжні інструменти: слід звертатися в компанію UNOX для отримання додаткової інформації.

4

ПОЗИЦІОНУВАННЯ

Обладнання слід встановлювати у приміщеннях:

- які призначені та підходять для промислового приготування їжі;
- з достатньою циркуляцією повітря;
- відповідають чинним нормам щодо обладнання і забезпечення безпеки на робочому місці;
- захищених від атмосферних опадів;
- з температурою від + 5°C до + 35°C;
- з рівнем вологості не більше 70%.



Згідно із законом газове обладнання вимагає наступних характеристик приміщень:

- з площею і вентиляцією, що відповідає потужності печі;
- мають зовнішню евакуацію продуктів горіння.

Для отримання додаткової інформації див. розділ «Димовідведення» на стор.38.

У приміщення, де встановлюються печі, повинні бути підведені електрика і вода у відповідності до норм безпеки для роботи обладнання в країні використання.

На малюнку наведено ілюстративні розміри для установки:

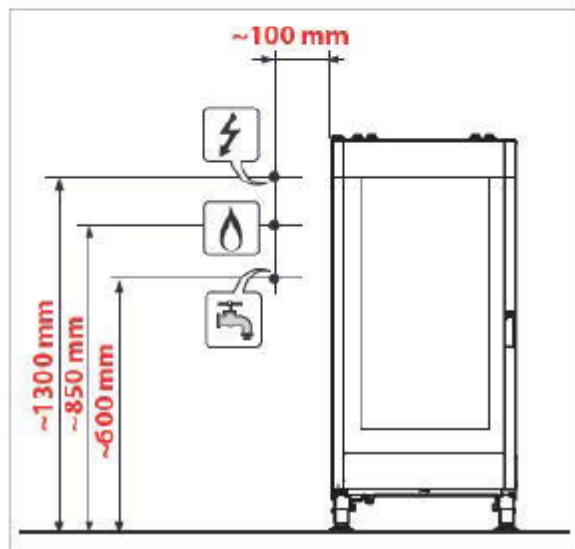
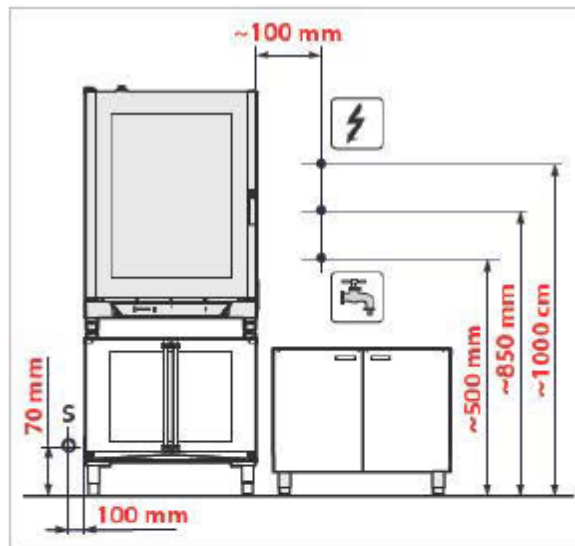


Підключення до електроживлення



Підключення до гідравлічної мережі

Злив (S)



Не встановлювати прилад поряд з іншим обладнанням, що досягає високих температур, з метою попередження пошкодження електричних компонентів. Пристрій не придатний для вбудованого монтажу. Переконайтеся, що підлога може витримувати вагу пристрою при повному навантаженні (див. «Таблиця А»).



Додаткова технічна інформація щодо пристрою наведена у технічних даних, що додаються до пристрою.

Таблиця А Технічні характеристики		Модель	Розміри				Загальна електрична потужність (кВт)	Потужність газу (кВт)
			Ширина (мм)	Глибина (мм)	Висота (мм)	Вага* (кг)		
Електричний прилад	ChefLux™	XV393	750	773	772	67	7,1	
		XV593	860	882	930	80	10,5	
		XV893	860	882	1250	112	15,8	
		XV1093	866	997	1863	177	29,7	
		XV4093	866	1237	1863	190	46,7	
	BakerLux™	XB693	860	882	930	80	10,5	
		XB893	860	882	1250	112	15,8	
		XB1083	866	997	1863	177	29,7	
		XB695	860	882	930	80	10,5	
		XB895	860	882	1250	112	15,8	
Газові прилади	Chef Lux™	XV513G	860	882	1144	108	0,7	17,50
		XV813G	860	882	1464	134	1,0	20,00
	Baker Lux™	XB613G	860	882	1144	108	0,7	17,50
		XB813G	860	882	1464	134	1,0	20,00

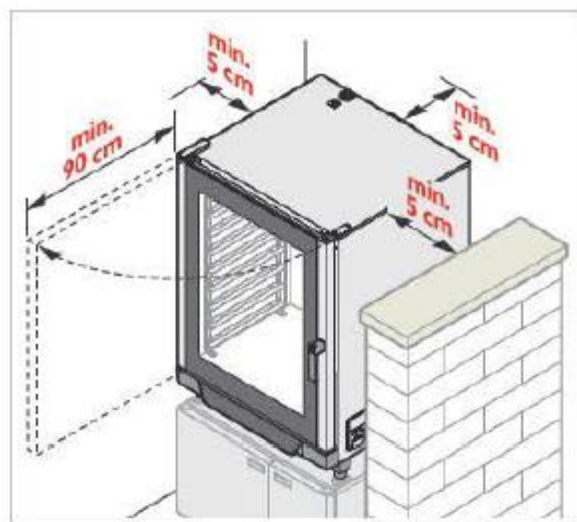
*Значення відповідають вазі порожнього приладу

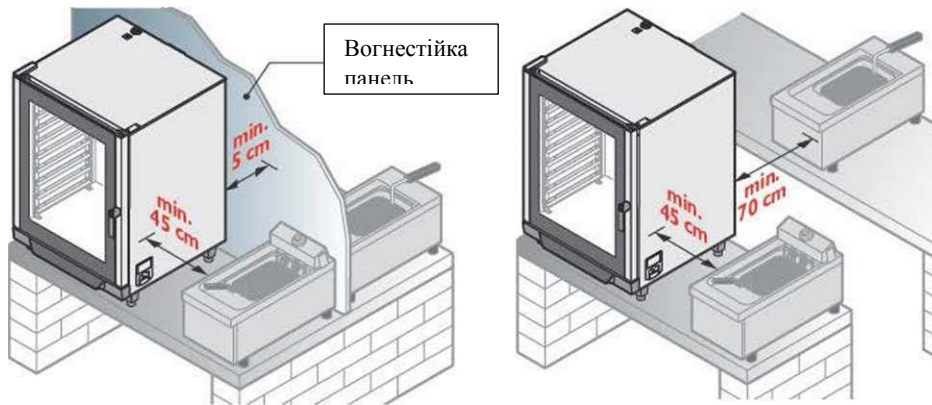
ВІДСТАНІ, ЯКІ МАЮТЬ БУТИ ЗАБЕЗПЕЧЕНИМИ

Встановити пристрій при дотриманні відстаней, зазначених на малюнках, а також таким чином, щоб задня стінка була легко доступна для виконання підключень і техобслуговування.



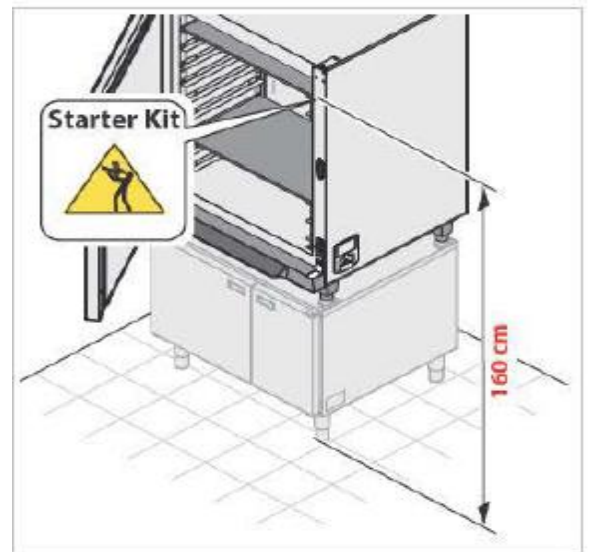
Не слід встановлювати пристрій поряд з матеріалами, стінками або меблями, які є легкозаймистими або чутливими до впливу тепла. В іншому випадку необхідно забезпечити їх захист при використанні незаймистих матеріалів при дотриманні протипожежних норм.





З точки зору безпеки рекомендується НЕ розміщувати останню деку на висоті більше 160 см.

Якщо виникне така необхідність, в обов'язковому порядку треба застосовувати наклейку, що міститься в комплекті "Starter Kit" на висоті, зазначеній на малюнку



СПОСОБИ ПОЗИЦІОНУВАННЯ: ПІЧІ З ВСТАНОВЛЕННЯМ НА ОПОРНІЙ ПОВЕРХНІ



З міркувань безпеки печі не можуть встановлюватися безпосередньо на підлогу, а

тільки на опорні структури і прикріплятися до них за допомогою супортів UNOX. Рекомендується використовувати опорні структури UNOX; при використанні інших структур вони повинні бути:

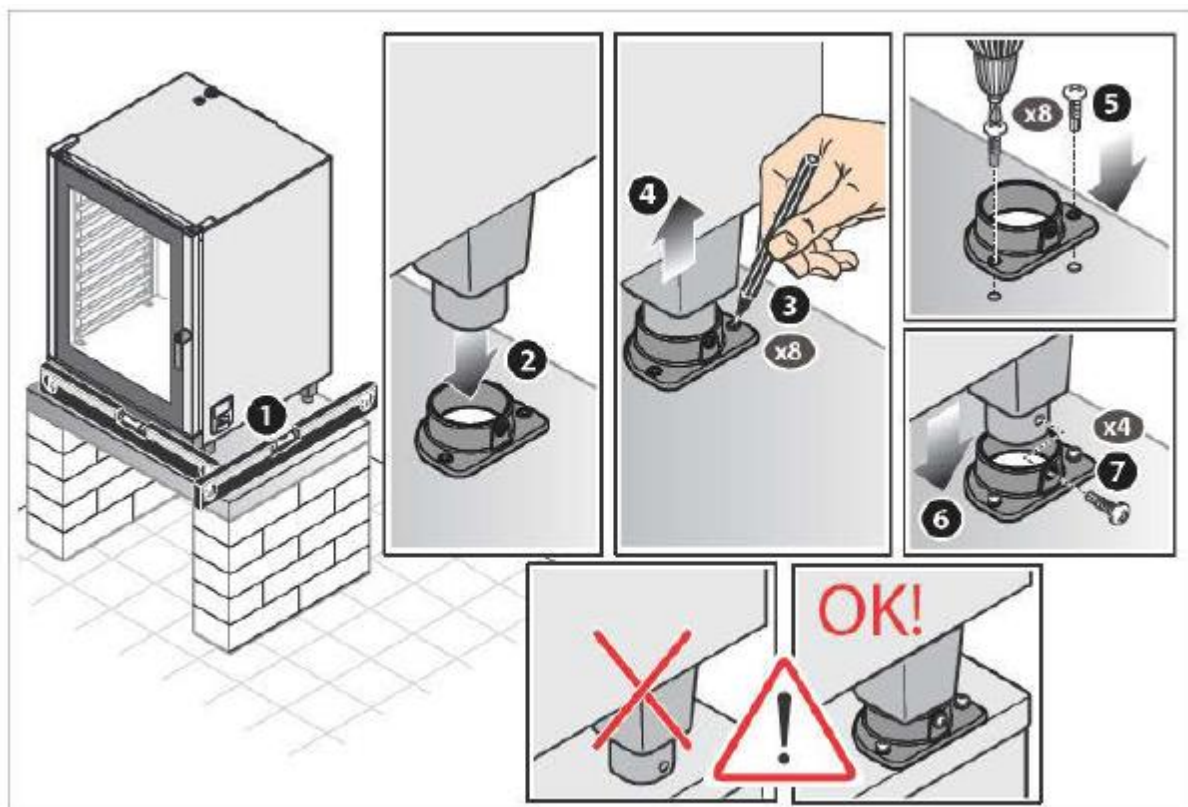
- стабільними і вирівняними;
- фіксованими;
- незаймистими або нечутливими до впливу тепла;
- в стані витримувати вагу пристрою при повному навантаженні без деформацій або ушкоджень.



Перед їх кріпленням на власних опорних структурах або UNOX слід завжди перевіряти відповідне вирівнювання за допомогою рівня або цифрового рівня. Якщо він не перевірений, в разі використання опорних структур UNOX можна регулювати ніжки і бути обережними, щоб не відкрутити їх повністю.

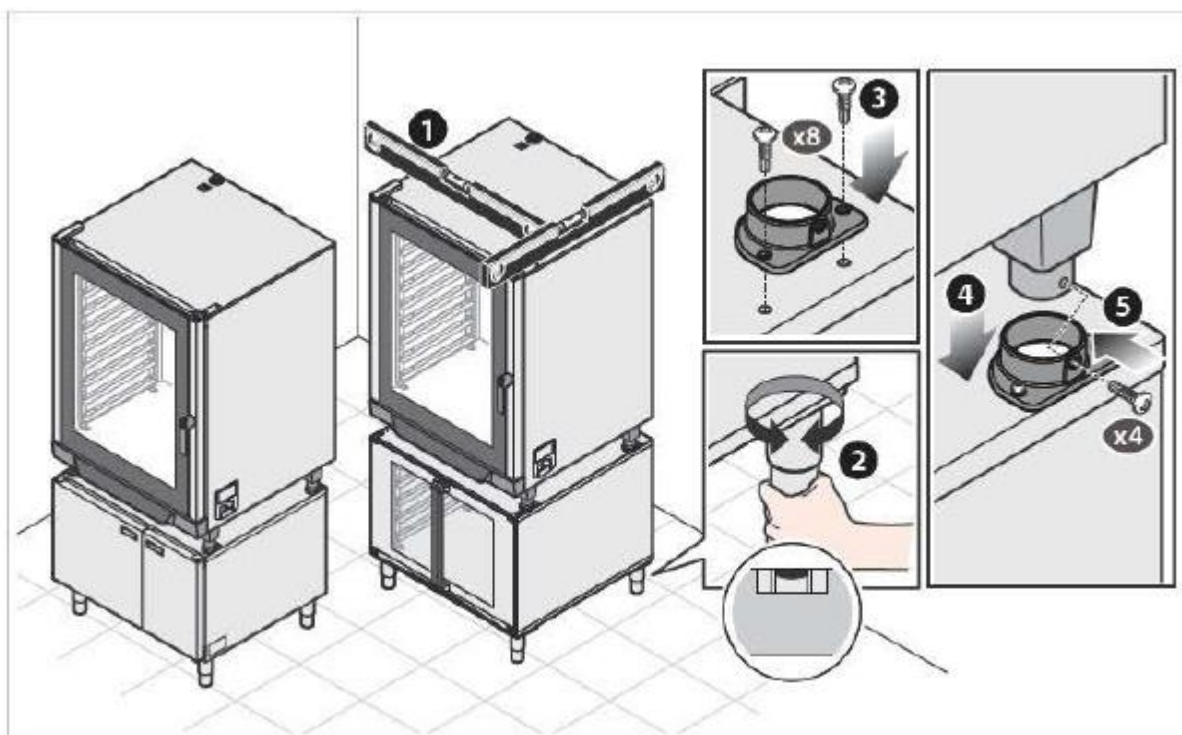
5.1

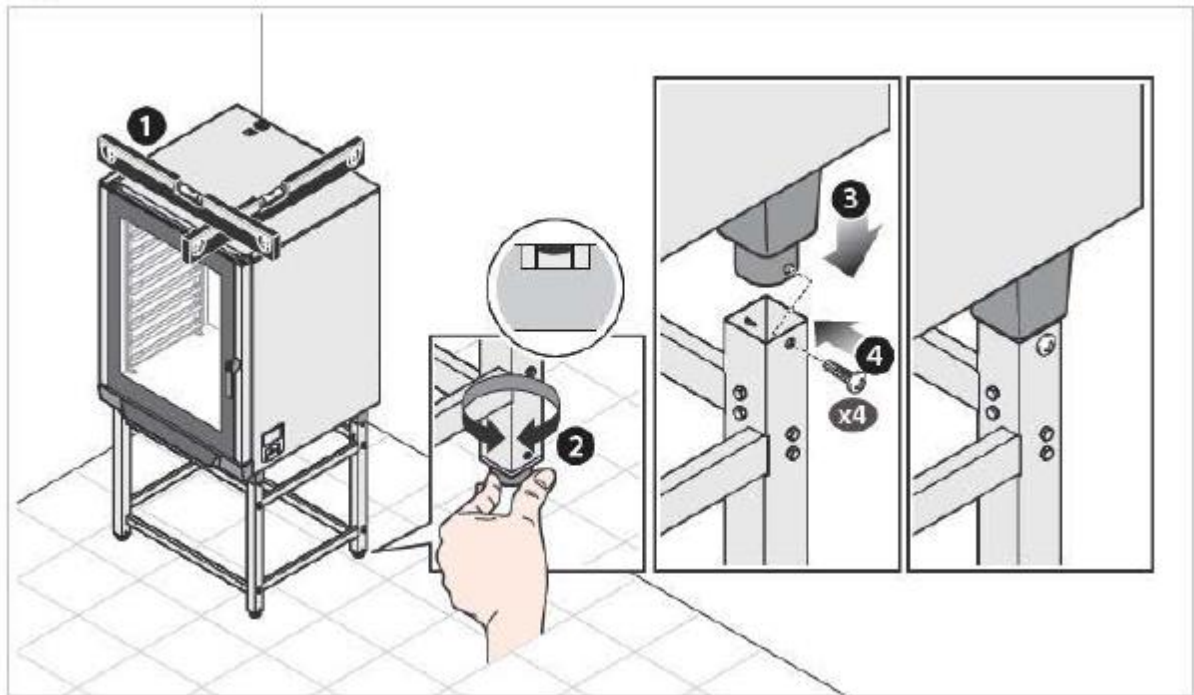
КРІПЛЕННЯ НА ОПОРНИХ СТРУКТУРАХ КОРИСТУВАЧА (НАПРИКЛАД, СТАЛІВІ СТОЛИ ТОЩО)



5.2

КРІПЛЕННЯ НА ОПОРНИХ СТРУКТУРАХ UNOX (UNOX – РОЗСТІЙНА ШАФА – НЕЙТРАЛЬНА ШАФА)





Печі повинні розташовуватися тільки на підлозі, що відповідає наступним вимогам:

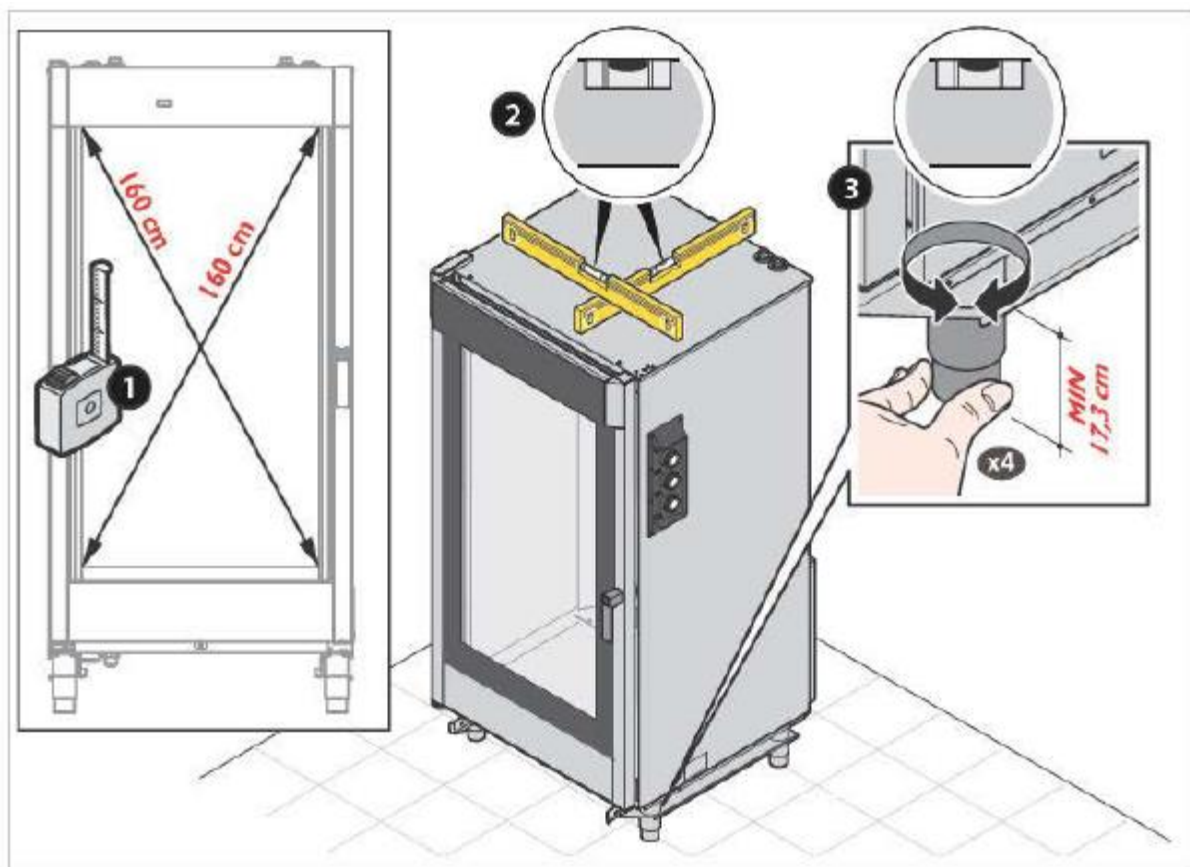
- є незаймистою або нечутливою до впливу тепла;
- є чудово вирівняною;
- з рівною поверхнею;
- може витримувати вагу пристрою при повному навантаженні без деформацій або ушкоджень.

ВИРІВНЮВАННЯ ПРИСТРОЮ

Переконайтеся, що довжина діагоналей робочої камери становить **1**. Якщо це не так, це говорить про те, що пристрій не вирівняний **2**, тому вирівняти його, регулюючи 4 ніжки за висотою: для можливості зручної установки візка, мінімальна висота від поверхні підлоги не повинна бути менше 17.3 см **3**.

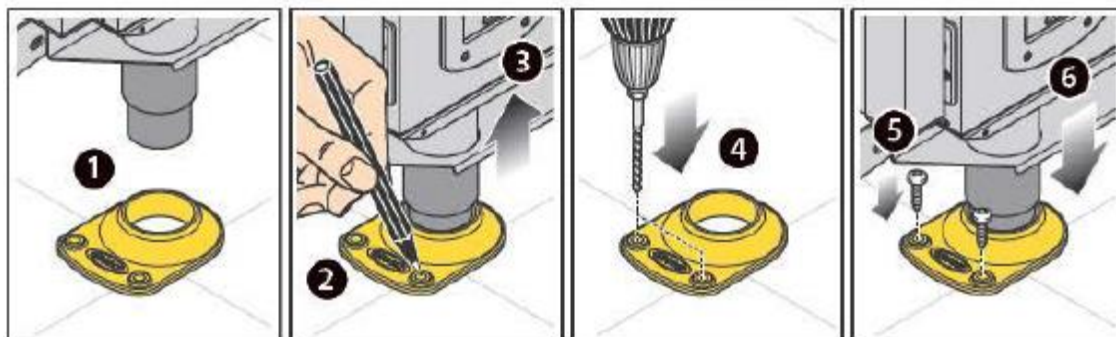
Після вирівнювання переконайтеся, що візок легко проходить в робочу камеру без перешкод (наприклад, нерівності підлоги) і не торкаючись підлоги нижньої поверхнею робочої камери.

У разі необхідності знову відрегулювати висоту ніжок.

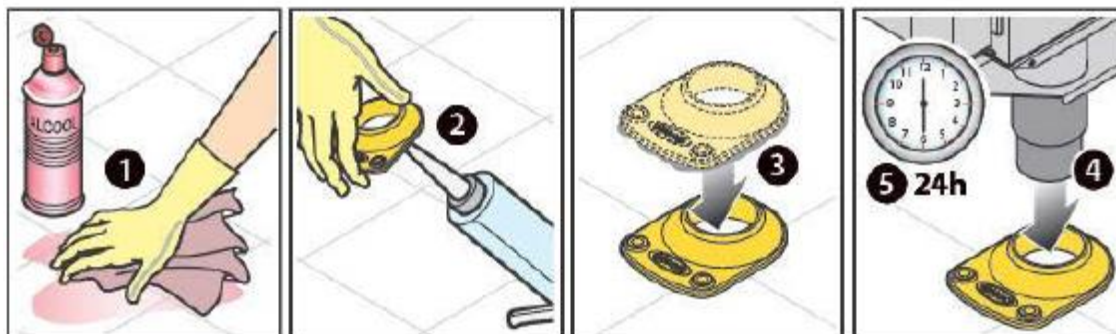


Завершити, обов'язково прикріплюючи 4 супорта до підлоги з метою попередження перевертання пристрою.

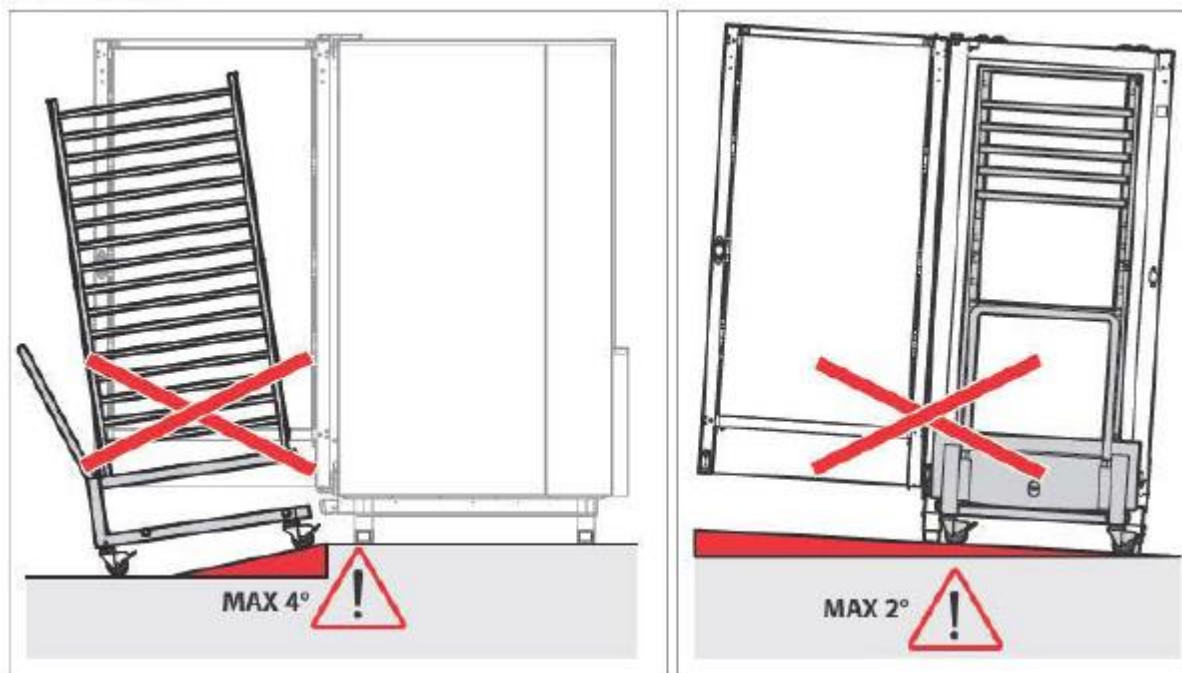
ВАРІАНТ А



ВАРІАНТ В



Якщо підлога не рівна, для сприяння встановленню візка можна використовувати вхідну рампу з максимальним нахилом 4°. Максимальний допустимий нахил підлоги складає 2°.



6

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ СИСТЕМИ



Перед встановленням пристрою слід уважно ознайомитися з главою «Правила техніки безпеки» на стор. 4



З'єднання з мережею електроживлення, а також пристрої підключення повинні відповідати нормам, що діють в країні встановлення пристрою, і повинні здійснюватися кваліфікованим персоналом, уповноваженим компанією UNOX. Недотримання цих норм може зумовити збитки і травми, втрату гарантії і звільняє компанію UNOX від будь-якої відповідальності.



Підключення до електромережі повинно бути зроблено шляхом монтажу силового кабелю (не входить в комплект) та електричної вилки (не входить в комплект) відповідного типу і потужності, достатньої для максимального струму, споживаного фазами печі **A** (див. даний параметр в розділі «Технічні характеристики»). Якщо це неможливо, проводки, що поставляється компанією UNOX, досить, щоб виконати безпосереднє підключення до електрощита **B**.

Перш ніж підключати прилад до мережі живлення, слід завжди порівнювати дані системи з даними приладу, які зазначені на таблиці з паспортними даними обладнання.



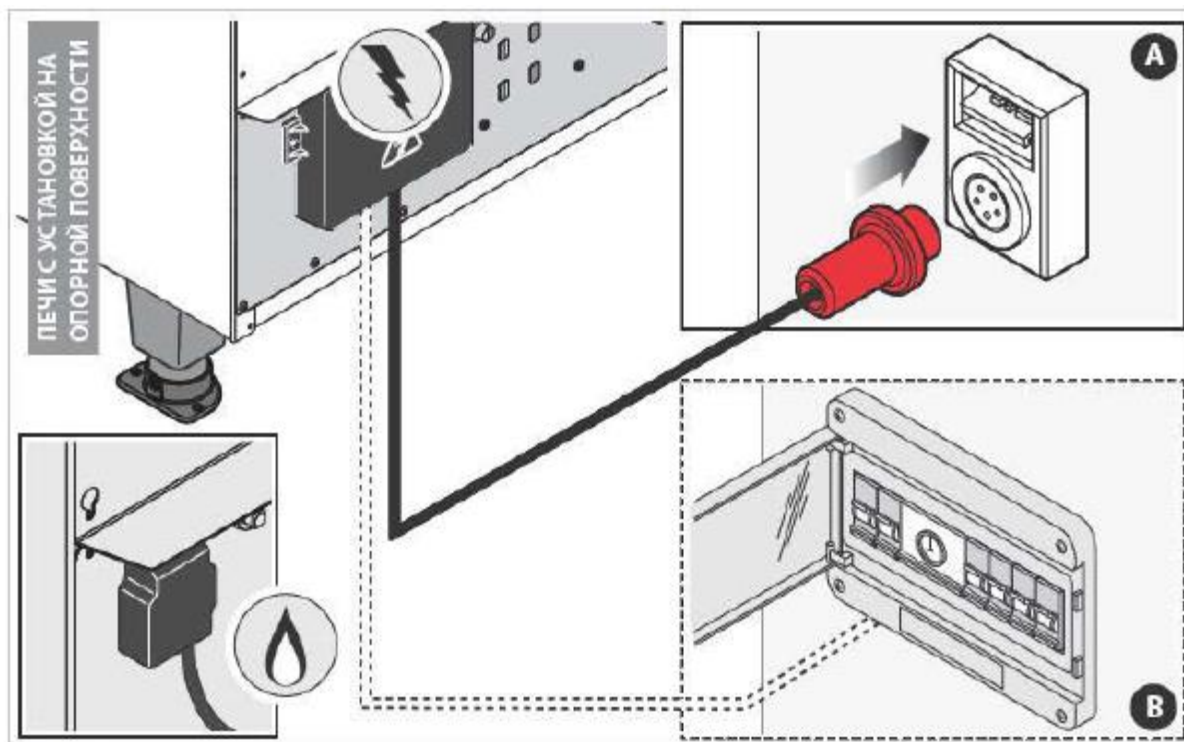
З метою попередження небезпек, обумовлених випадковим вмиканням термічного вимикача, даний пристрій не повинний бути підключений за допомогою зовнішнього пристрою, такого як таймер, або підключено до контуру, який підключається або відключається на регулярній основі.

Кабель підлягає заміні компанією UNOX або її сервісною службою, або особою, яка має аналогічну кваліфікацію, з метою попередження будь-яких небезпек.



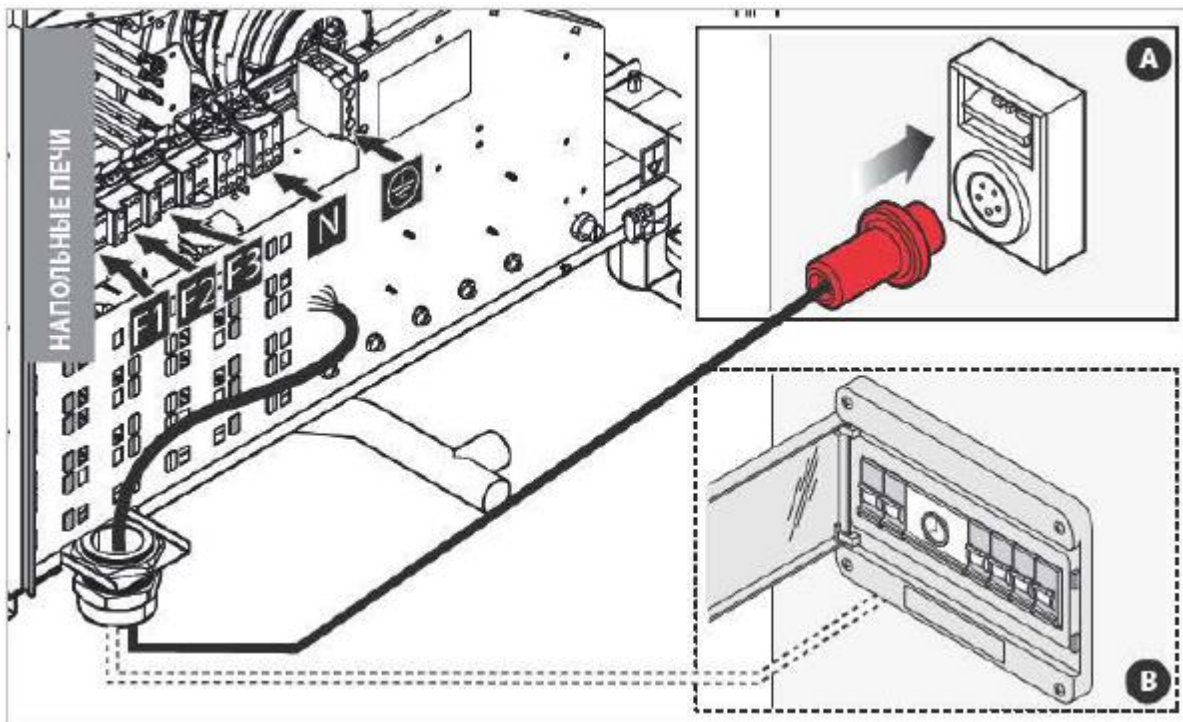
З метою попередження небезпек, обумовлених випадковим вмиканням термічного вимикача, даний пристрій не повинний бути підключений за допомогою зовнішнього пристрою, такого як таймер, або підключено до контуру, який підключається або відключається на регулярній основі.

ПІЧІ ЗА ВСТАНОВЛЕННЯМ НА ОПОРНІЙ ПОВЕРХНІ





ЗЕМЛЯ (жовтий / зелений)
НЕЙТРАЛЬ (синій)
ТРИФАЗНИЙ (L1 – L2 – L3)
(коричневий / сірий / чорний)



Не дозволяється здійснювати будь-який тип електричного з'єднання і розмірних змін кабелю за винятком його подовження, замінюючи на інший з характеристиками, ідентичними початковому (тип гуми, переріз тощо). Кабель підлягає заміні компанією UNOX або її сервісною службою, або особою, яка має аналогічну кваліфікацію, з метою попередження будь-яких небезпек.



Схеми з'єднання, характеристики кабелю та інші технічні дані зазначені в розділі «Технічні характеристики», який додається до приладу.

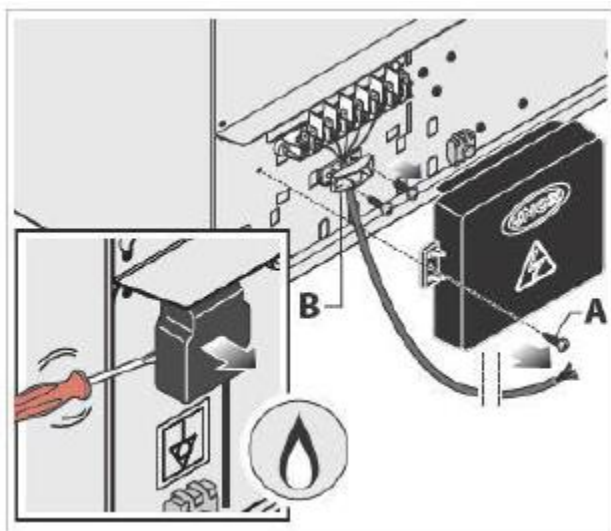
Для відповідного підключення до електроживлення прилад:

- має бути включеним в систему зрівнювання потенціалів відповідно до чинного законодавства. Це з'єднання має бути виконано між різним устаткуванням за допомогою клемного затиску, зазначеного символом зрівнювання потенціалів . Дріт повинен мати максимальний переріз 10 кв.мм (відповідно до стандарту CEIEM 60335-2-42) і бути жовто-зеленого кольору;
- має бути обов'язково підключений до пристрою заземлення  мережі (кабель жовто-зеленого кольору);
- має бути обов'язково підключений до диференціального теплового реле відповідно до вимог чинного законодавства (0,03A Тип A).
- в обов'язковому порядку повинен бути підключений до багатополісного вимикача, який гарантує повне відключення в умовах категорії перенапруги III.

НЕОБХІДНІ ПЕРЕВІРКИ

- Мідний міст в клемній коробці і електричний кабель повинні бути закріплені разом під шурупом в напрямку закручування, і електричні з'єднання повинні бути добре закріплені перш, ніж підключити обладнання до мережі.
- Переконайтеся у відсутності розсіювання електроенергії між фазами і землею, а також в безперервності електричного зв'язку між зовнішнім корпусом і заземлювальним проводом мережі.
- Переконайтеся, що коли прилад функціонує, напруга, що живить, не відрізняється від номінального значення, зазначеного на табличці з паспортними даними приладу. В іншому випадку підключіть кабелі відповідно до фаз, дотримуючись даних, наведених в «Технічних характеристиках».

ЗАМІНА СИЛОВОГО КАБЕЛЮ



Кабель підлягає заміні компанією UNOX або її сервісною службою, або особою, яка має аналогічну кваліфікацію, з метою попередження будь-яких небезпек.

При необхідності провести заміну силового кабелю слід діяти наступним чином:

- відкрити кришку клемної коробки, викручуючи гвинт А;
- зняти кабель, від'єднавши його від клемної коробки і кабельного затискача В;
- ознайомитися з розділом «Технічні характеристики» (схема підключення): в специфікації вказані всі можливі дроти і характеристики, які повинен мати новий кабель залежно від обраного з'єднання (тип кабелю);
- закріпити новий кабель за допомогою спеціального кабельного затиску;
- закрити кришку клемної коробки, затягнувши гвинт.



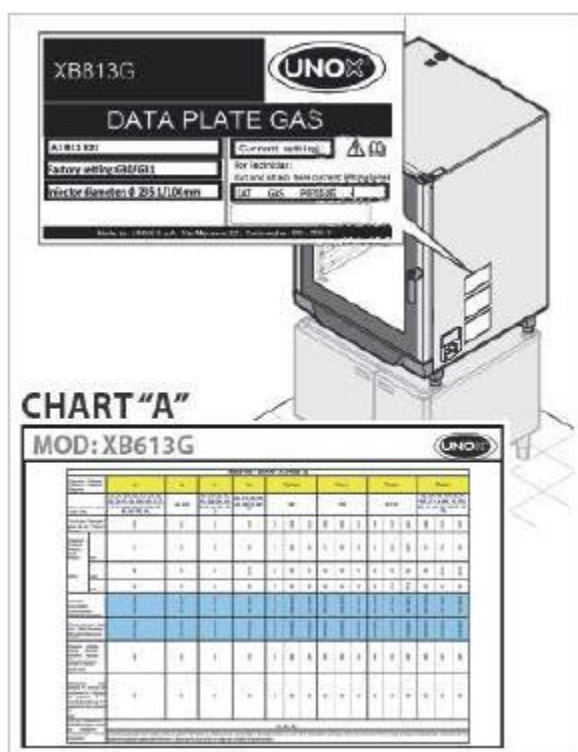
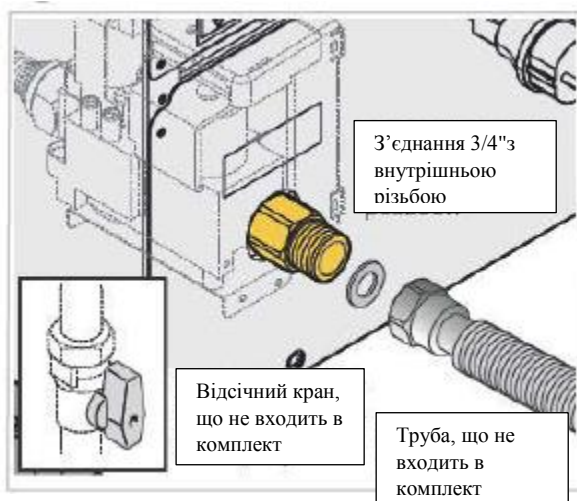
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОВОЇ СИСТЕМИ



Перед встановленням печі слід уважно прочитати главу «Правила техніки безпеки» на стор. 4.



Газове підключення і підключення до обладнання повинні відповідати чинному законодавству країни, де встановлюється обладнання. Воно повинно проводитися кваліфікованим персоналом, уповноваженим компанією UNOX. Недотримання цих норм може призвести до серйозного збитку і травм, а також робить гарантію недійсною і знімає з компанії UNOX будь-яку відповідальність.



Устаткування налаштовується, регулюється і перевіряється на заводі для роботи з:

- газом GPL (бутан/пропан типу G30/G31)
- номінальний тиск мережі живлення (на вході газового клапана) складає 28-30/37 мбар
- максимальний тиск на вході мережі складає 55 мбар.

Перед підключенням переконатися, що газ підключений, і його тиск відповідає вищезазначеному: такі дані нанесені на табличку «Дані щодо газу», яка знаходиться на боковій стороні печі.



У разі використання іншого газу див. розділ «НАЛАШТУВАННЯ ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ» і Технічні характеристики (таблиця А). У будь-якому випадку тиск мережі на вході в клапан не повинен перевищувати 55 мбар.



З'єднання 3/4" з внутрішньою різьбою для газового підключення знаходиться в задній частині печі: підключення здійснюється за допомогою гнучкої трубки з використанням відсічного крану перед обладнанням (не входить в комплект поставки).



Переконатися, що газова труба не проходить поблизу гарячих місць і не піддається розтягуванню, скручування або стисканню.



Газова система і всі компоненти для підключення повинні бути сертифікованими і відповідати чинним нормам країни, де встановлюється обладнання.



Компоненти, помічені червоною фарбою, не повинні оброблятися!



Знову активувати піч після помилки GAS (ГАЗ) можна наступним чином: протягом деякого часу натиснути і утримувати кнопку «REARM» на дисплеї, потім - кнопку OK.



Використання обладнання на великій висоті над рівнем моря не вимагає особливого регулювання

Труба подачі газу (жорстка або гнучка) повинна відповідати вимогам чинних національних норм, має бути періодично оглянутою і заміненою за потреби.

Відновлення газового полум'я: на панелі управління остання лампочка з лівого боку є сигнальним блокувальним індикатором. При закритих дверцятах він сигналізує вимикання полум'я в зв'язку з відсутністю газу: в цьому випадку для відновлення полум'я слід натиснути кнопку відновлення пальника, яка знаходиться в нижній частині печі з лівого боку.



НАЛАШТУВАННЯ ІНШОГО ТИПУ ГАЗУ

1) ЗАМІНИТИ ФОРСУНКУ

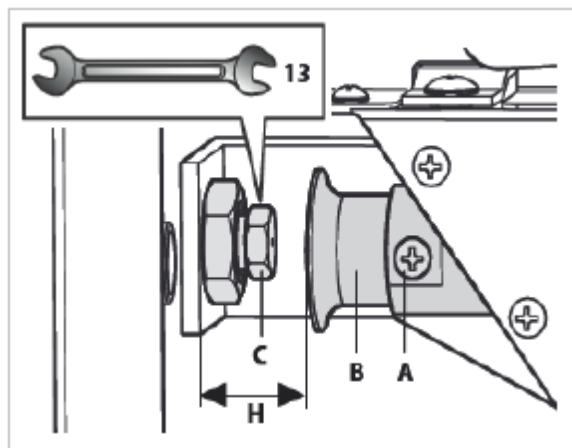
Операції з налаштування іншого типу газу повинні виконуватися тільки кваліфікованим персоналом, уповноваженим UNOX.

Перед проведенням будь-якої операції слід закрити відсічний газовий кран, від'єднати електроживлення і переконатися, що діаметр форсунки, що підлягає заміні, відповідає зазначеному значенню 1/100 мм.

1) Відкрутити і витягти форсунку С ключем 13 мм.

2) Встановити нову форсунку діаметром, що відповідає використовуваному типу газу (див. таблицю В на стор. 30, стовпці А і В).

3) Відкрутити гвинт А.



4) Встановити втулку В на відстань Н залежно від використаної форсунки (див. таблицю В на стор. 30, стовпець С).

5) Знову закрутити гвинт А.

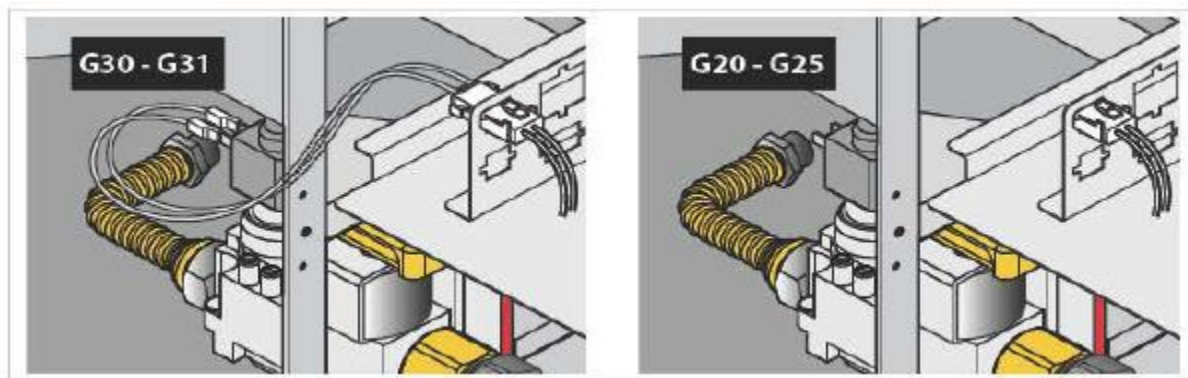
Таблиця В

МОДЕЛІ	ГАЗОВІ стовпець А	Ø ФОРСУНКИ [1/100 мм] стовпець В	ВІДСТАНЬ ДО ВТУЛКИ В стовпець С
XB613G -XV513G	G20 - G25*	335	Н = 39 мм
XB613G-AL	G30, G31	215	
XB813G - XV813G	G20 - G25*	365	Н = 39 мм
XB813G-AL	G30, G31	235	

У серійній комплектації на всіх моделях встановлена форсунка для газів G30 і G31.

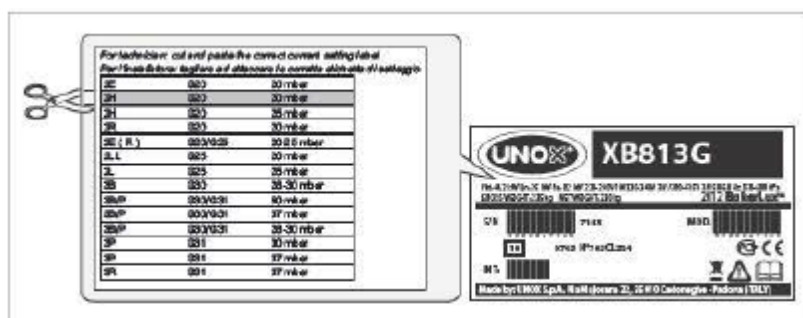
- В країнах, де передбачений газ G25 (Франція), дане регулювання вимагає тієї ж газової форсунки G20 і того ж регулювання втулки без додаткових робіт на печі.

2) ВИДАЛИТИ / ДОДАТИ КАБЕЛІ ГАЗОВОГО КЛАПАНУ



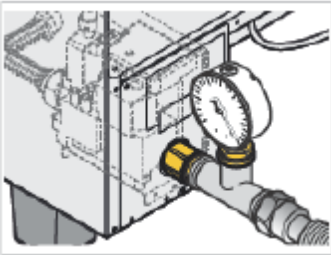
3) ПРИКРІПИТИ ЕТИКЕТКУ З ДАНИМИ НАЛАШТУВАННЯ НА ТАБЛИЧКУ ТЕХНІЧНИХ ДАНИХ

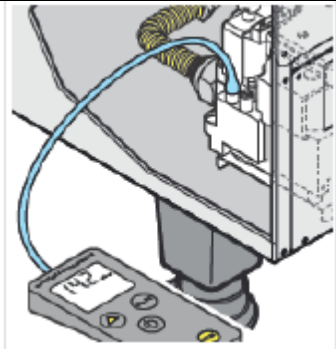
При установці і після регулювань типу газу взяти з Starter Kit показану на малюнку наліпку і вирізати етикетку з даними налаштування, на якій зазначені нові параметри газу. Обов'язково прикріпити наліпку на табличку технічних даних.



7.3 ПЕРЕВІРКА ПІСЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Після підключення газу або налаштування нового типу газу необхідно обов'язково перевірити аспекти, зазначені в таблиці, крім того, підготувати користувача щодо основних аспектів безпеки функціонування печі відповідно до вказівок посібника з встановлення, експлуатації та технічного обслуговування.

☒	Перевірити	Результат перевірки
☒	Герметичність газового контуру при використанні пінистих НЕКОРОЗІЙНИХ речовин. Категорично забороняється використовувати полум'я!	
☒	 Номінальний тиск мережі живлення (на вході газового клапана) при використанні вимірювача тиску для рідин (наприклад, електронний манометр). Якщо виявлені значення знаходяться за межами мінімального і максимального тиску, зазначеного в Технічних характеристиках (таблиця А), що надаються в комплектації до пристрою, слід звернутися до місцевої газової компанії. Зчитування значення тиску на вході здійснюється під час роботи печі.	

✓	 Тиск на виході газового клапана з цифровим манометром. Примітка: газовий клапан подає постійний тиск, який залежить від регулювання газу, що подається на пальник печі. Залежно від типу газу, відповідно до вказівок параграфу 2 сторінки 24, при якому кабелі клапана з'єднані чи ні, обидва тиску на виході вказані в							
наступній таблиці С. Таблиця С <table><tr><th>ГАЗОВЕ</th><th>ТИСК</th></tr><tr><td>G20 -G25</td><td>14,2 ± 2% мбар</td></tr><tr><td>G30-G31</td><td>26,2 ± 2% мбар</td></tr></table>			ГАЗОВЕ	ТИСК	G20 -G25	14,2 ± 2% мбар	G30-G31	26,2 ± 2% мбар
ГАЗОВЕ	ТИСК							
G20 -G25	14,2 ± 2% мбар							
G30-G31	26,2 ± 2% мбар							
Значення CO - CO₂ відпрацьованих газів і документація виявлених значень. Для значень нерозбавленого CO понад 1000 част/міл налаштування пальника повинні контролюватися і змінюватися спеціалізованим технічним персоналом.								

У разі позитивного результату перевірок під'єднати і увімкнути пристрій і через вентиляційні отвори перевірити зазначені в таблиці аспекти.

☒	Перевірки:	Результат перевірки
☒	Відповідне включення пальника	
☒	Живе полум'я блакитного кольору без жовтизни	
☒	Димохід і вентиляційні отвори очищені і не закупорені	



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГІДРАВЛІЧНОЇ СИСТЕМИ



Пристрій поставляється з 1,5 метрами труби, механічним фільтром і з'єднанням (3/4») зі зворотним клапаном. Перш ніж підключати труби води до пристрою слід забезпечити злив води для видалення можливих залишків. Рекомендується встановити відсічний кран між гідравлічної мережею і пристроєм.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДИ НА ВХОДІ

Вода на вході повинна:

- мати максимальну температуру 30°C;
- бути питною;
- мати максимальну провідність 150 мкС/см;
- мати максимальну жорсткість 10°Ж;
- мати значення тиску в межах 150 і 600 кПа (рекомендується 200 кПа).

Інші вимоги до води на вході (необроблена вода):

- Вільний хлор: менше 0,1 част./міл. (мг/л);
- Хлориди: менше 25 част./міл. (мг/л); рН: від 7,0 до 8,5;

- Лужність: менше 50 част./міл. (мг/л);
- Кремній: менше 12 част./міл. (мг/л);
- Загальна кількість розчинених твердих речовин (tds): менше 60 част./міл.



Якщо тиск води на вході менше зазначеного (150 кПа), слід використовувати насос відповідної продуктивності (мінімальна продуктивність 300 л/год). Печі **ChefLux™** і **BakerLux™** в серійній комплектації оснащені вбудованим редуктором тиску.

Якщо провідність води перевищує вказане значення (150 мкС/см), слід використовувати демінералізатор або фільтри (**UNOX.Pure** або **UNOX.Pure-RO**) з метою попередження відкладень накипу і/або інших мінералів в печі. На шкоду, обумовлену накипом або іншими механічними агентами, які переносяться водою, гарантія не поширюється.

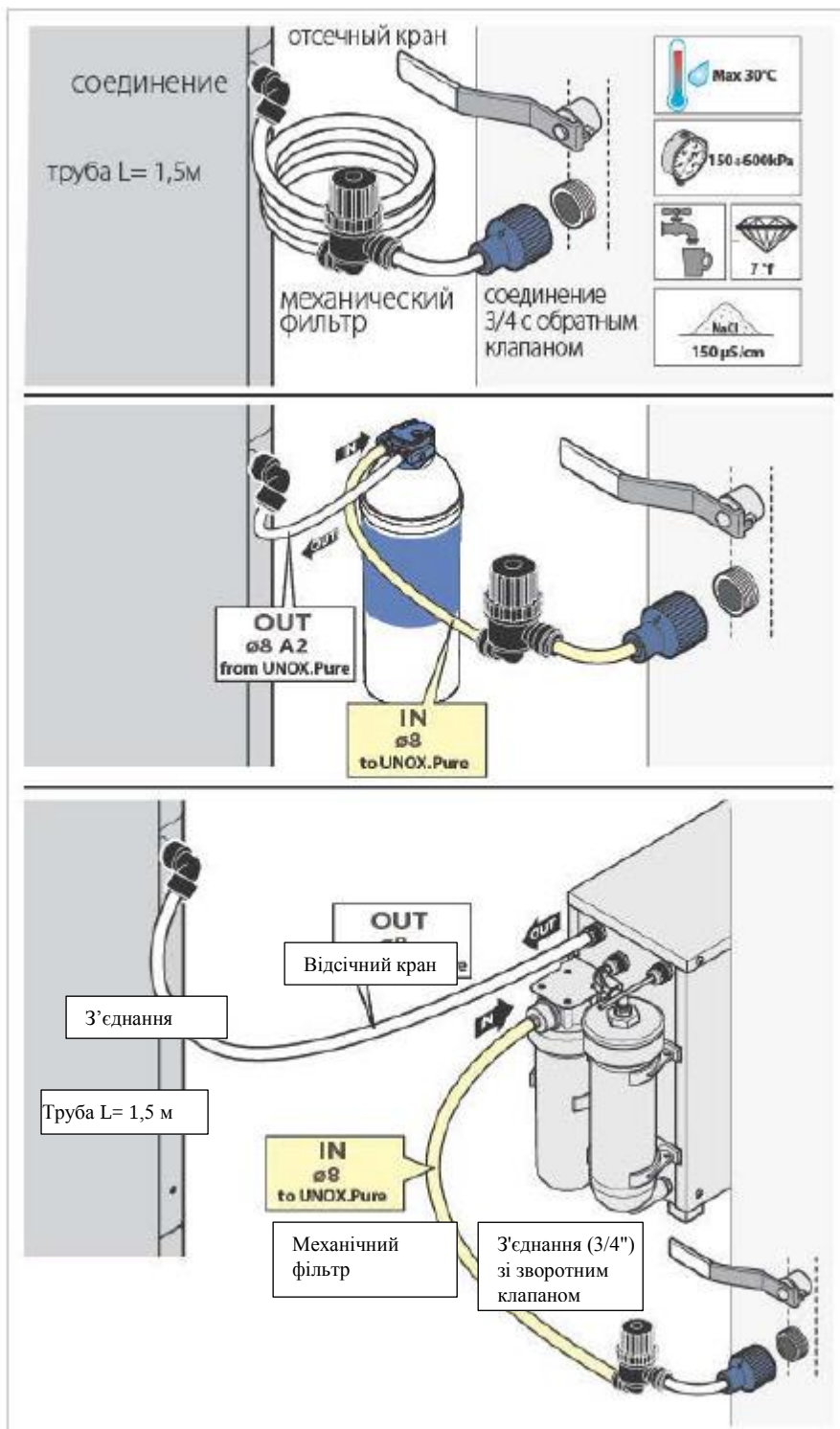
UNOX рекомендує власні фільтри **UNOX.Pure** або власний комплект зворотного осмосу з насосом **UNOX.Pure-RO**. Якщо тимчасова жорсткість перевищує 10°Ж, і концентрація

хлоридів складає менше 25 част./міл., необхідно використовувати фільтри **UNOX.Pure**; якщо концентрація хлоридів перевищує 25 част./міл, слід використовувати комплект зворотного осмосу **UNOX.Pure-RO**.

Для їх монтажу / заміни див. інструкції, що містяться в упаковці.



Для підключення до гідравлічної мережі слід використовувати комплект нових прокладок, що надаються з пристроєм. Вже використані з'єднання не підлягають повторному застосуванню.

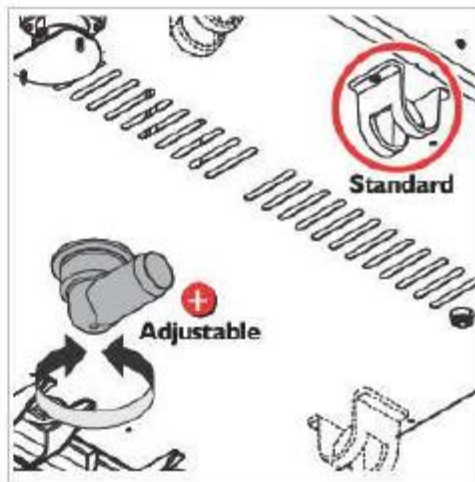
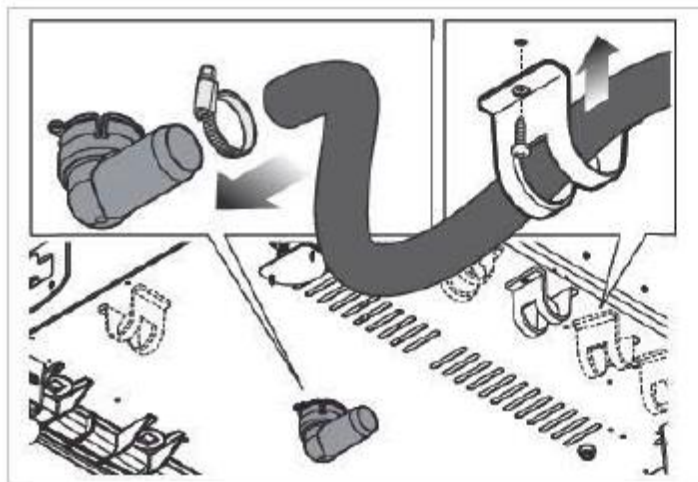


ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГІДРАВЛІЧНОЇ СИСТЕМИ: ВОДА НА ВИХОДІ

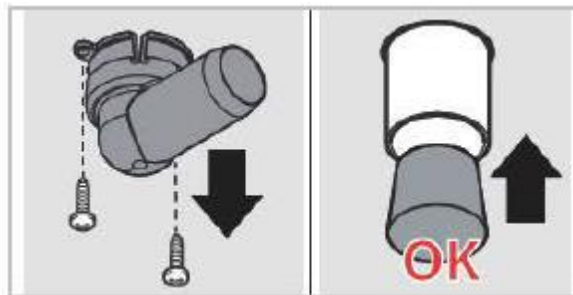
Монтувати коліно 90° (воно знаходиться в комплекті «Starter kit») на зливне виведення, розташоване на задній стороні пристрою: підключити коліно до жорсткої або гнучкої труби і під'єднати до зливу.



Вода на виході зі зливу печі може досягати високих температур (90°C). Труби, що використовуються для зливу води, повинні витримувати ці температури і не повинні бути металевими. UNOX рекомендує використовувати жорсткі або гнучкі труби власного виробництва.



Якщо неможливо підключити пристрій до зливу на постійній основі, необхідно закрити злив конічним патрубком, що надається в комплекті «Starter kit». Переконайтеся, що задня частина печі легко доступна для перевірки та очищення зливу.

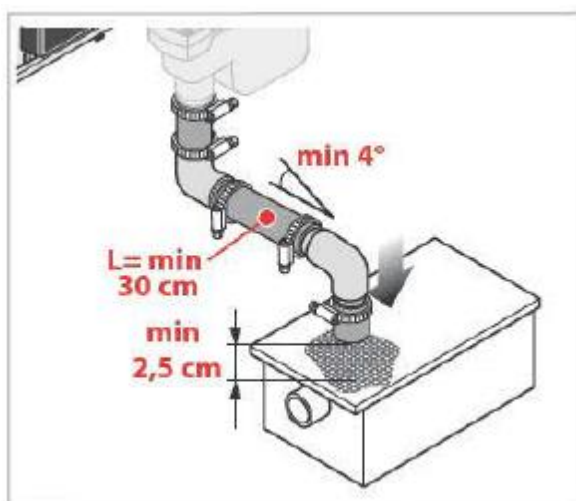
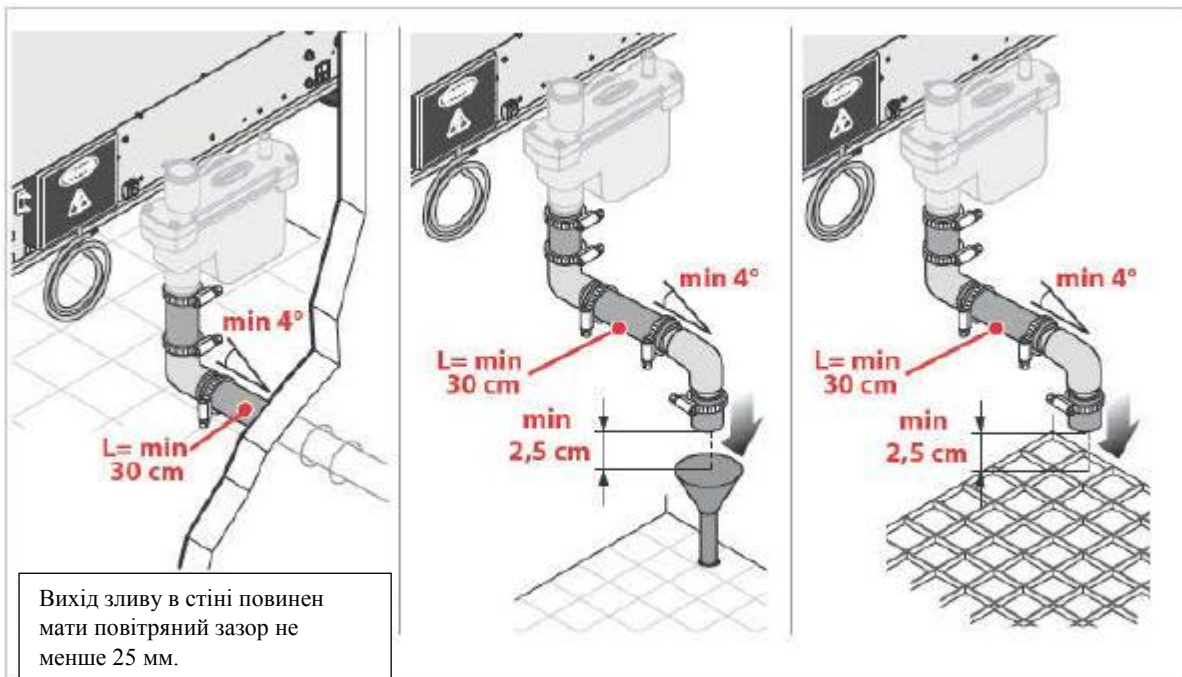


ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗЛИВУ

Злив повинен:

- бути сифонного типу (сифон не надається в комплектації);
- мати максимальну довжину один метр;
- мати мінімальний нахил 4%;
- мати діаметр, НЕ менше діаметра з'єднання зливу;
- бути передбаченим для кожного пристрою; в іншому випадку переконайтеся, що розмір головного каналу гарантує регулярний зворотний потік без перешкод;
- не мати звужень.





⚠ У разі приготування великої кількості жирної їжі слід зняти сифон і додати жируловлювач або зробити злив безпосередньо в решітку. В обох випадках слід дотримуватися вимог до зазначеного повітряного зазору.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГІДРАВЛІЧНОЇ СИСТЕМИ: ДІЇ



⚠ У разі необхідності від'єднати «швидкозмінне» з'єднання на вході води, наприклад, для техобслуговування, використовувати ключ, що надається в комплекті «Starter Kit»: використання інших інструментів (наприклад, викруток, затискачів тощо) може привести до пошкодження компонента і позначитися на його герметичності.

ДИМОВІДВЕДЕННЯ (ТІЛЬКИ ДЛЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПЕЧЕЙ)

В ході процесу приготування виробляються гарячі дими і запахи, що відводяться через димовідведення, розташоване у верхній частині пристрою.



Переконатися, що на димовідведенні відсутні предмети і/або матеріали, які можуть заблокувати зворотний потік димів або можуть бути пошкоджені під впливом високої температури або самими димами. Не залишати займисті матеріали поруч з димовідведенням. Відведення диму назовні може здійснюватися за допомогою:

- 1) **ВИТЯЖКИ** потужністю і розміром, що відповідає моделі печі.
- 2) **ТРУБИ** без витяжки або форсованої вентиляції.

Труба повинна:

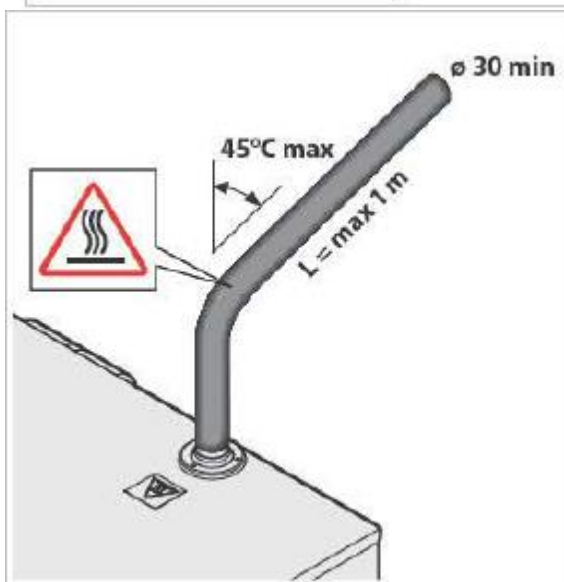
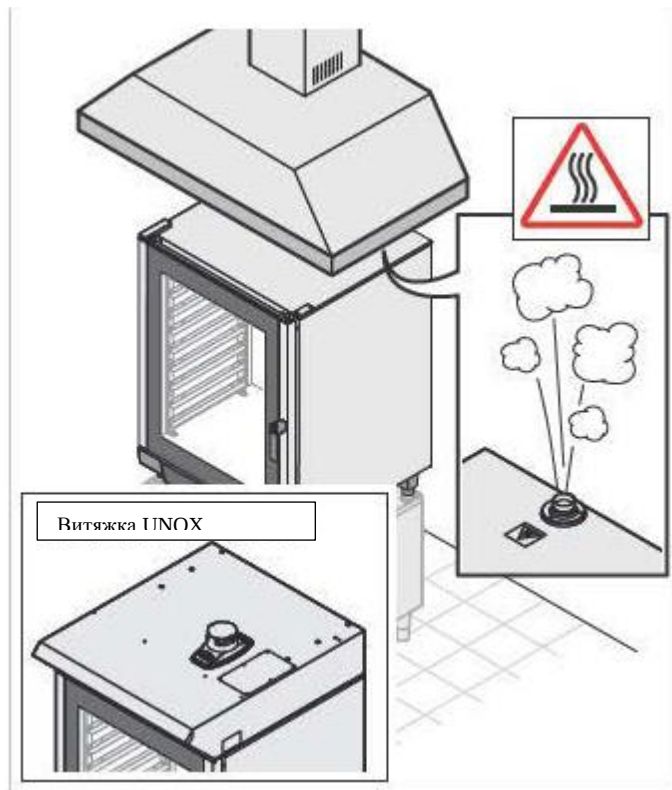
- бути **ОКРЕМОЮ** для всіх пристроїв;
- мати мінімальний діаметр 30 см;
- не мати звужень;
- мати кут, що не перевищує 45 °;
- мати максимальну довжину один метр.



Для моделей **Dynamic UNOX** рекомендує власні витяжки, безпосередньо керовані системою самодіагностики печі: для монтажу витяжок UNOX див. інструкції, що містяться в упаковці.



UNOX рекомендує використовувати витяжну трубу власного виробництва.



ВІДВЕДЕННЯ ДИМУ І ВІДПРАЦЬОВАНИХ ГАЗІВ (ТІЛЬКИ ДЛЯ ГАЗОВИХ ПЕЧЕЙ)

Черев димовідведення відводиться дим і запахи, що надходять з робочої камери, а також відпрацьовані гази. Їх відведення може здійснюватися різними способами: вибрати той, що відповідає номінальній потужності встановленого пристрою, і дотримуватися національних/місцевих норм країни встановлення.

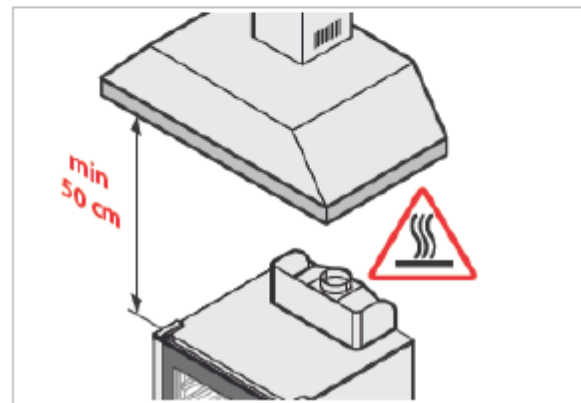
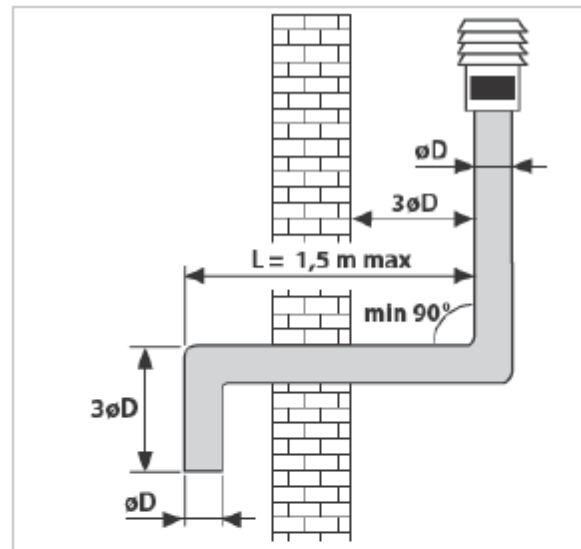
1) Печі з тепловою потужністю < 14 кВт:

пряме відведення в установчу середу печі.

2) Печі з тепловою потужністю > 14 кВт:

відведення за допомогою ефективного димоходу з натуральної тягою. Димохід повинен обов'язково:

- мати однаковий діаметр ($\varnothing D$) кріплення відвідної труби печі по всій довжині;
- мати вертикальну ділянку ($3\varnothing D$) над вимикачем тяги довжиною, що в 3 рази перевищує діаметр $\varnothing D$;
- мати висхідну траскторію з мінімальним нахилом 10%; можливі кути повинні перевищувати або дорівнювати 90° , а горизонтальні ділянки (L) не повинні перевищувати довжину 1,5 м.



3) Печі з тепловою потужністю > 14 кВт:

відвід за допомогою витяжки потужністю і розміром, що відповідають моделі печі. Витяжка повинна розташовуватися на відстані щонайменше 50 см від відвідної труби: менша відстань може привести до утворення шкідливих газів.



Відпрацьовані гази можуть досягати температури, близької до 500°C . Не застосовувати відвідні труби з алюмінію або металів, що не витримують такі температури.



Переконайтеся, що на димовідведенні відсутні предмети і/або матеріали, які можуть заблокувати зворотний потік димів або можуть бути пошкоджені під впливом високої температури або самими димами. Не залишати займісті матеріали поруч з димовідведенням.

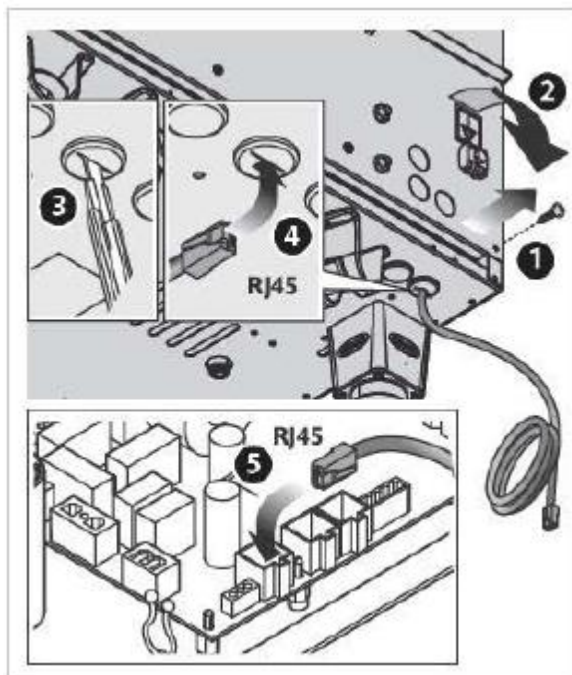


Рекомендується монтувати покриття труби на зовнішньому кінці димовідведення з метою попередження проникнення дощової води в піч і мінімізації зниженого тиску під ефектом Вентурі, яке спостерігається при наявності сильних потоків повітря.

З'ЄДНАННЯ МІЖ ПРИСТРОЯМИ ЗА ДОПОМОГОЮ КАБЕЛЯ RJ45

Печі серії **BakerLux™** з системою управління **Dynamic** можуть бути підключеними з додатковими пристроями (розстійна шафа, витяжка тощо). Додаткові пристрої під'єднуються до самої печі за допомогою роз'ємів RJ45 з заднього боку печі автоматично. Перед підключенням слід від'єднати всі пристрої від системи електроживлення.

1. Викрутити гвинти, які утримують задню металеву панель.
2. Зняти задню панель для отримання доступу до силової плати.
3. Зробити різцем вертикальний отвір на одній з гумових заглушок, розташованих на панелі з заднього боку печі.
4. Ввести через отвір роз'єм кабелю RJ45.
5. Вставити один з двох роз'ємів кабелю в спеціальний роз'єм з внутрішнім різьбленням на силовій платі (не важливо, який з трьох роз'ємів використовується). Приєднати другий роз'єм до додаткового пристрою.
6. Знову змонтувати захисну кришку, затягуючи спеціальні гвинти.
7. Знову під'єднати всі пристрої до мережі електроживлення.



BakerLux™-ChefLux™ ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ І РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ



Перед установкою пристрою слід уважно ознайомитися з главою «Правила техніки безпеки при встановленні та техобслуговуванні» на стор. 4.



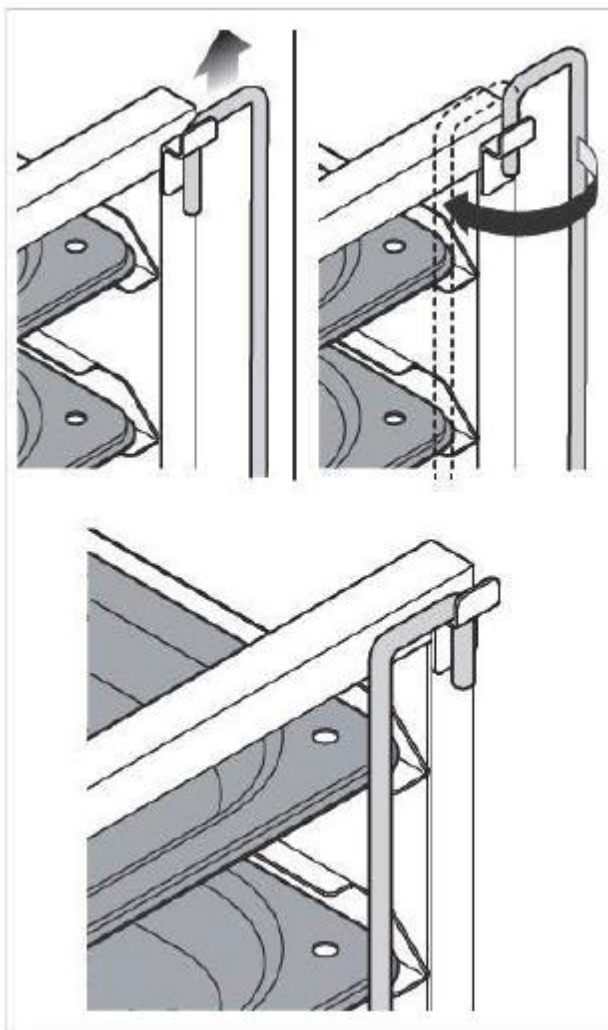
У разі приготування великої кількості жирної їжі необхідно підготувати порожній лист без перфорації і встановити його на напрямних найнижчого рівня печі. Можна також використовувати лоток відповідного розміру.

- При першому використанні пристрою слід ретельно очистити внутрішню частину камери і печі та приладдя (див. главу «Техобслуговування» на стор. 55); забезпечити роботу печі в холостому режимі при максимальній температурі приблизно протягом 1 години для усунення можливих неприємних запахів, обумовлених захисними мастильними матеріалами, використовуваними на заводі.

- Якщо пристрій залишається увімкненим більш ніж протягом 15 хвилин без вибору режиму роботи або автоматичної мийки, автоматично активується функція режиму очікування, щоб зменшити енергоспоживання.

- Для виходу з РЕЖИМУ ОЧІКУВАННЯ досить натиснути на кнопку START / STOP.
- Використовувати пристрій слід при температурі навколишнього середовища в межах від +5°C до +35°C.
- Не солити продукти в робочій камері. Якщо цього не можна уникнути, забезпечити в максимально короткий час очищення печі (див. розділу «Техобслуговування» на стор. 55).
- З метою попередження закипання не слід використовувати ємності, наповнені рідинами або продуктами харчування, які стають рідкими при впливі тепла, в кількості, що перевищує таку, яку може легко контролювати.
- Для функціонування печі при максимально закритій робочій камері можна встановити на дисплеї MasterTouch значення відносної вологості 0%.
- Рекомендується завжди нагрівати піч до температури, що перевищує передбачену для приготування щонайменше на 30-50°C, для усунення ефектів втрати тепла, обумовлених відкриттям дверцят.
- Використовувати листи та решітки UNOX, намагаючись рівномірно розташовувати продукти харчування без їх накладення один на одного або надмірного завантаження.
- Завжди дотримуватися вказівок.
- Через ризик виникнення небезпечних ситуацій рекомендується НЕ розташовувати останній лист на висоту, що перевищує 160 см. Перевірити в передній частині печі наявність зазначеної на малюнку наліпки: в разі її відсутності зв'язатися з UNOX для її отримання.

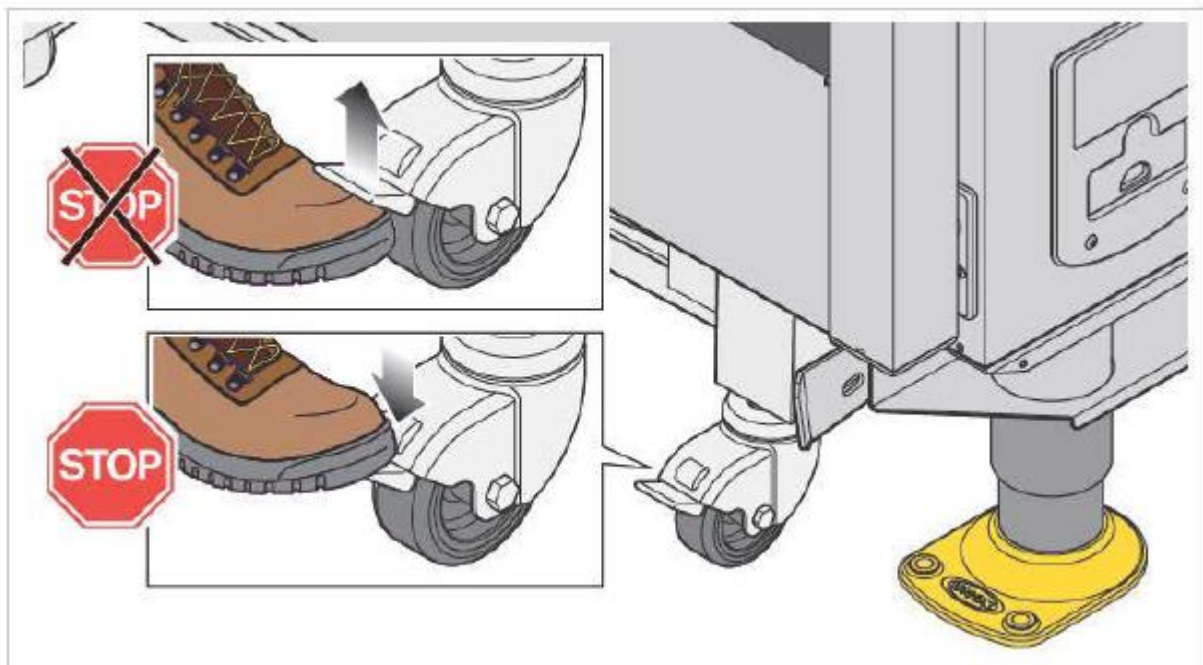
ЗАВАНТАЖЕННЯ І ВИКОРИСТАННЯ ВІЗКІВ (ТІЛЬКИ ДЛЯ ПІДЛОГОВИХ ПЕЧЕЙ)



Використовувати тільки візки, листи та решітки UNOX.

Обережно завантажувати візки, не допускаючи їх перевантаження: опускання візка є нормальним явищем і залежить від кількості продуктів харчування на листах.

- Візок встановлюється всередину печі при використанні нижніх напрямних.
- При русі візка слід заблокувати листи відповідно до вказівок малюнка.
- Завжди використовувати стоянкові гальма передніх коліс після установки візка в робочу камеру і коли немає необхідності його переміщення.
- Виявляти максимальну обережність при русі в зв'язку з тим, що листи можуть містити киплячу рідину, яка може витекти, і самі візки можуть перевернутися (наприклад, при їх переміщенні на нерівних, похилих поверхнях або через двері).

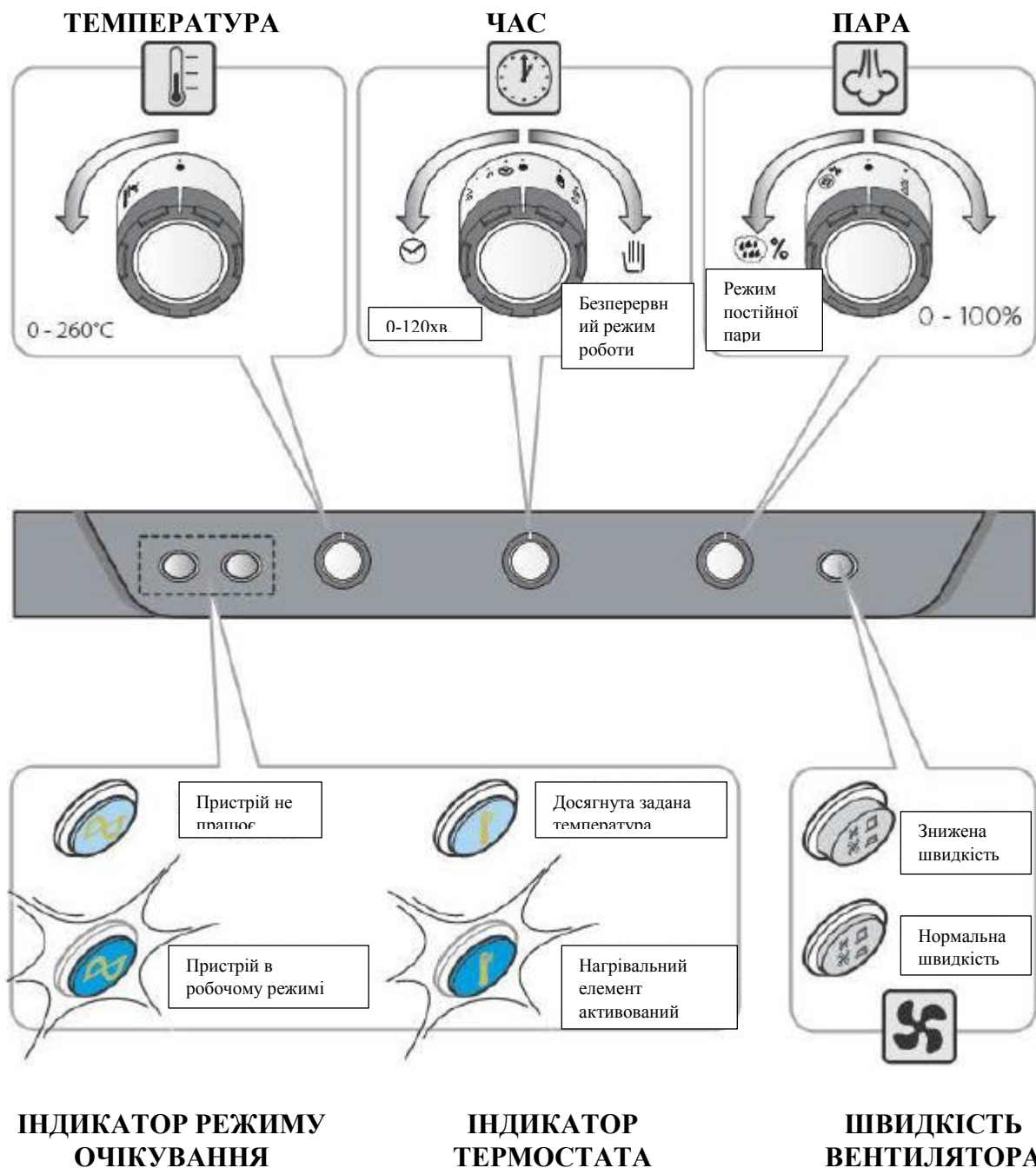


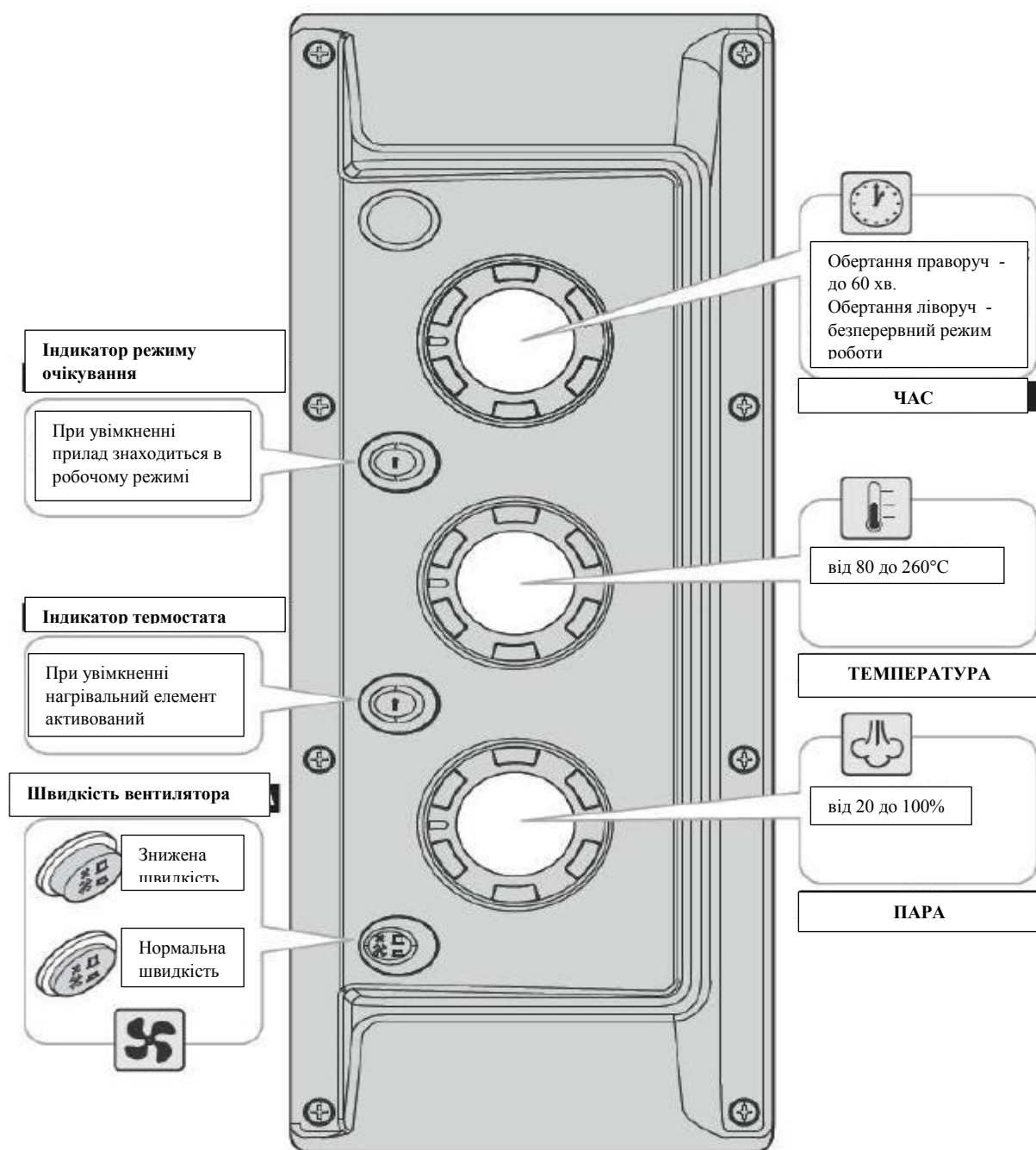


ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧЕЙ З РУЧНОЮ СИСТЕМОЮ УПРАВЛІННЯ



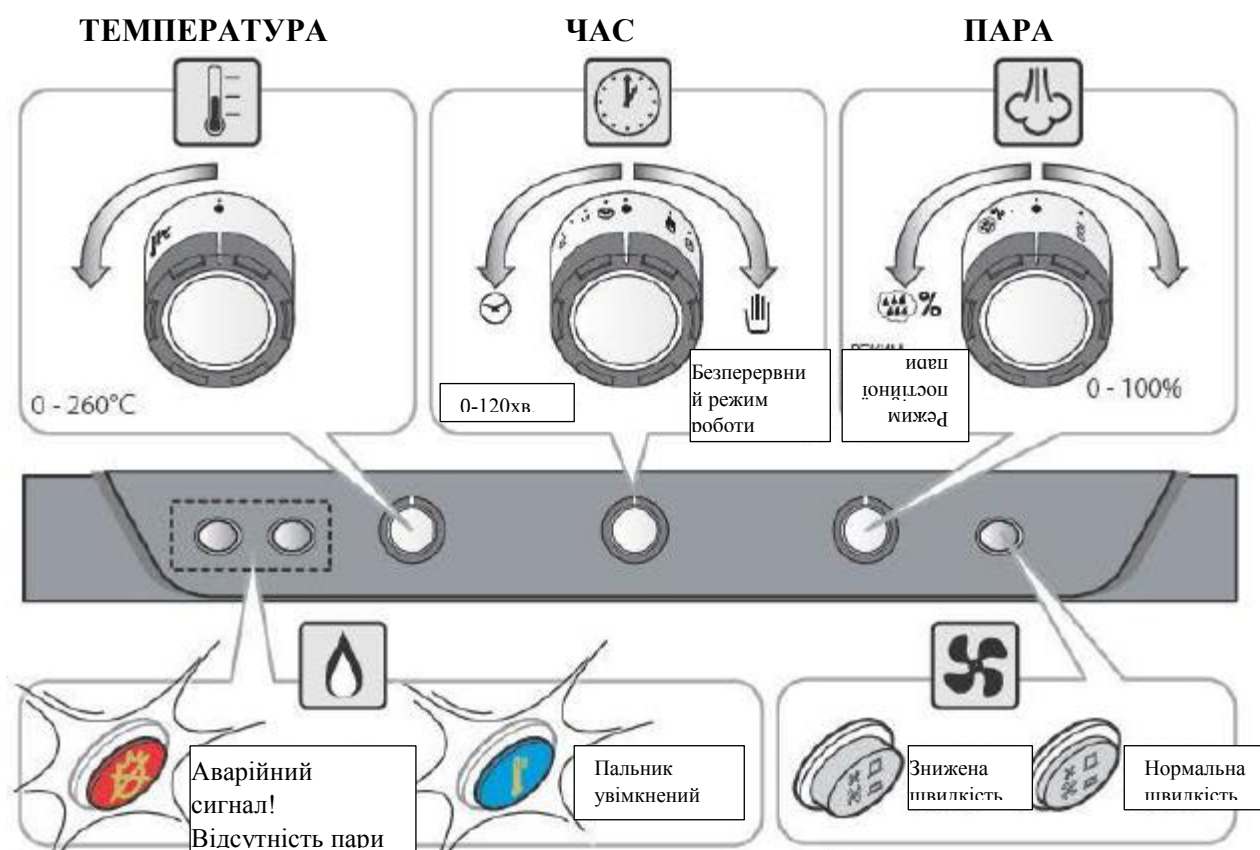
ЕЛЕКТРОПЕЧІ З ВСТАНОВЛЕННЯМ НА ОПОРНІЙ ПОВЕРХНІ







ГАЗОВІ ПЕЧІ З ВСТАНОВЛЕННЯМ НА ОПОРНІЙ ПОВЕРХНІ

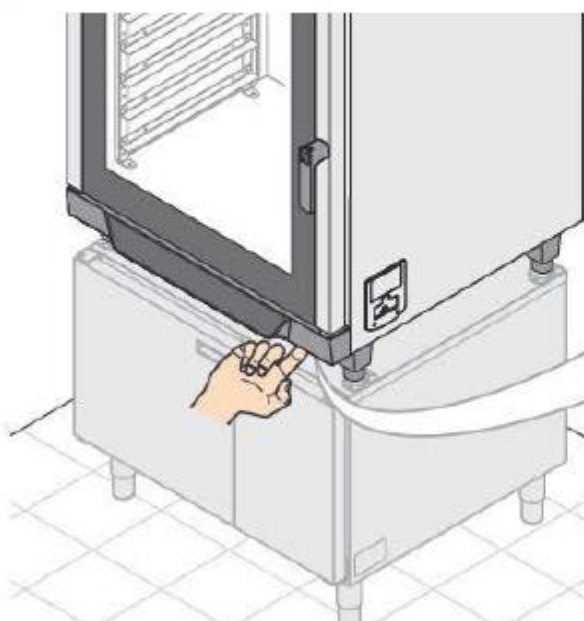


АВАРІЙНИЙ ІНДИКАТОР

ІНДИКАТОР ПАЛЬНИКА

**ШВИДКІСТЬ
ВЕНТИЛЯТОРА**

АВАРІЙНИЙ ІНДИКАТОР



КНОПКА ВІДНОВЛЕННЯ ГАЗУ



Натиснути і відпустити для перезапуску газової печі

Таблиця D. Можливі причини аварійного сигналу, обумовленого газом

ОПИС	ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ
Присутність повітря в газових трубах (в більшій мірі в нових установках).	Відновити, натискаючи спеціальну кнопку
Наявність потоків повітря або вентиляції поблизу пальника.	Забезпечити неможливість взаємодії потоку повітря з коробкою пальника, гарантуючи відповідну вентиляцію приміщення відповідно до чинного нормативу. Відновити, натискаючи спеціальну кнопку.
Аварійний індикатор і індикатор пальника увімкнені. Недостатній або відсутній тиск газу на вході в порівнянні з тим, що зазначене в Технічних характеристиках, що надаються в комплектації до пристрою.	Вимкнути пристрій і звернутися в сервісну службу.
Регулювання форсунки і первинного повітря.	
Трансформатор запальника пошкоджений.	
Електронна плата інтерфейсу газу несправна.	
Газовий клапан несправний.	
Кабель та/або свічка визначення полум'я несправні.	
Контрольна плата полум'я пошкоджена.	
Наявність вологості на поверхні пальника	



ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧЕЙ З ЦИФРОВОЮ СИСТЕМОЮ УПРАВЛІННЯ



ПОПЕРЕДНІ ВІДОМОСТІ

Моделі ***Dynamic*** можуть використовуватися в **РУЧНОМУ** або **ЗАПРОГРАМОВАНОМУ** режимі.

РУЧНИЙ режим роботи передбачає налаштування користувачем наступних параметрів для кожного циклу приготування:

- тривалість процесу приготування;
- температура в камері;
- відсоток подачі пари в камеру (**STEAM.Plus**);
- швидкість повітряних потоків.

Встановлені параметри не зберігаються і вводяться при кожному приготуванні.

ЗАПРОГРАМОВАНИЙ режим приготування дозволяє зберегти цикл приготування (програму) для можливості його використання при подальшому приготуванні.

- Кожен робочий цикл складається з 4 фаз:

- **ФАЗА «PRE»:** початковий підігрів;

- **Фази 1 ... 3:** до 3 фаз приготування, кожна з яких характеризується різними параметрами приготування. Не обов'язково приготування передбачає використання всіх трьох ФАЗ: тому слід встановлювати тільки ті, які необхідні.

- Перехід від однієї робочої фази до наступної управляється автоматично пристроєм.

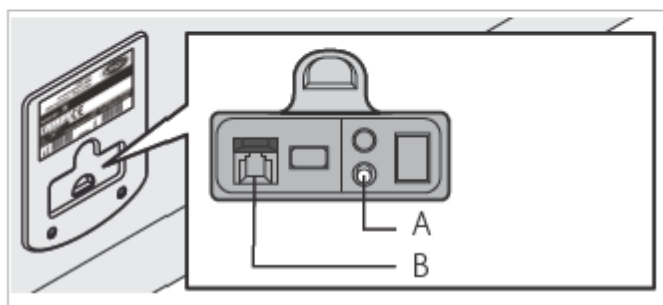
ПРИКЛАД НАЛАШТУВАННЯ ЦИКЛУ ПРИГОТУВАННЯ

Параметри приготування		Параметри приготування		Параметри приготування		
Підігрів	230 °C	ФАЗА 1	2 г:30 хв. 100 °C 20% пари	ФАЗА 2	30 хв. 100 °C 60% пари	ФАЗА 3-9 Не використовуються

- При підключенні печі контроль підключається автоматично.
- Функціонування кнопок «-» і «+»:
 - окремі неодноразові натискання приводить до збільшення / зменшення значення на одну одиницю за раз;
 - постійне натискання приводить до дуже швидкого збільшення / зменшення значення.
 - Якщо протягом 15 хвилин не було натиснуто будь-яку кнопку на і немає пристрою, що працює, приєднаного до панелі управління печі (піч або розстійна шафа), система електронного контролю переходить в режим очікування: залишається увімкненим тільки світлодіод START / STOP. Для повторної активації електронної системи контролю досить натиснути кнопку START / STOP.



Кнопка  переключає з «OVEN» (ПІЧ) на «PROVER» (РОЗСТІЙНА ШАФА) і навпаки. При необхідності використання печі переконатися, що вклучений світлодіод «OVEN» (піч).



У серійній комплектації з правої бічної сторони печі знаходиться кнопка для відновлення запобіжного термостата і роз'єм RJ45, передбачені для спеціалізованого персоналу для проведення робіт з обслуговування.

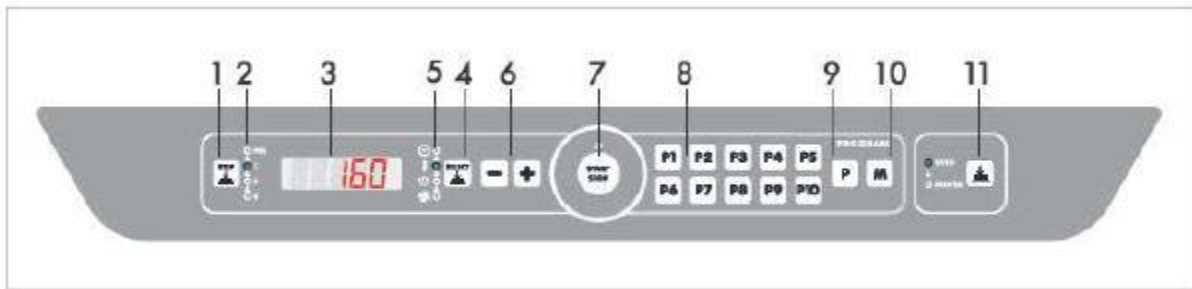
Тільки для робіт з обслуговування

A = відновлення термостата

B = роз'єм RJ45



За заявкою передбачені додаткові комплекти UNOX.Link XC237, XC238, придатні для сприяння і контролю використання печі: зв'язатися з UNOX для отримання додаткової інформації.



- 1) Послідовними натисканнями вибрати 3 ФАЗИ приготування і ПІДІГРІВУ для налаштування їх параметрів приготування.
- 2) Світлодіоди зазначають ФАЗУ /підігрів:
 - при налаштуванні параметрів
 - в процесі приготування (1 = STEP1 ... PRE = Підігрів).
- 3) Дисплей.
- 4) Послідовними натисканнями вибираються налаштовувані параметри (температура і тривалість процесу приготування тощо).
- 5) Світлодіоди зазначають параметр в фазі налаштування.
- 6) Збільшення / зменшення значень, що відображаються на дисплеї.
- 7) Початок / переривання процесу приготування.
- 8) Швидкодоступні програми.
- 9) Виклик / зміна збережених в пам'яті програм.
- 10) Збереження заданої програми.
- 11) Перемикання з «OVEN» (піч) на «PROVER» (РОЗСТІЙНА ШАФА) і навпаки.

Моделі ***Dynamic*** використовуються шляхом натискання пальцями кнопок з шовкографією. Рекомендується натискати кнопки тільки пальцями, а не іншими предметами, такими як ножі, виделки тощо.

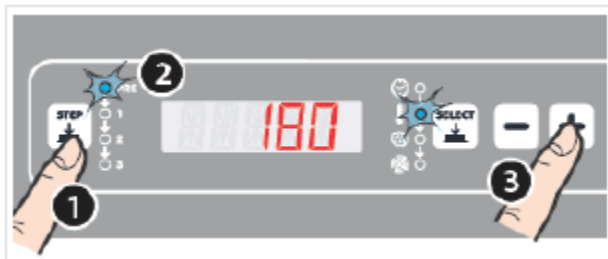
Даний тип технології забезпечує швидке і зручне очищення панелі управління і гарантує максимальну надійність з часом, уникаючи будь-якого механічного руху.





РУЧНИЙ РЕЖИМ РОБОТИ

ПІДГРІВ



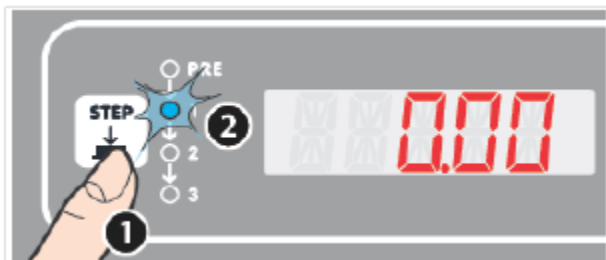
1. Натиснути кнопку
2. Активується відповідний світлодіод «PRE»
3. Натиснути кнопки до встановлення бажаної температури підігріва

260°C ← 0°C → 260°C

Максимальна температура Максимальна температура

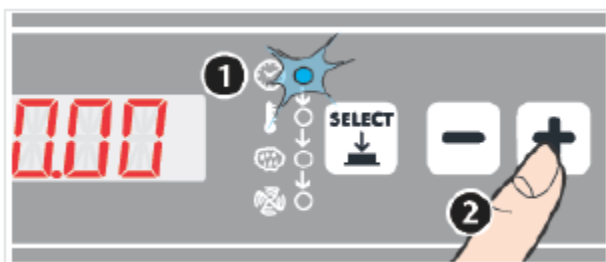
Функція підігріву має в якості єдиного встановленого параметра температуру. Тривалість фази підігріву залежить від заданої температури (пристрій нагрівається за мінімально короткий час).

ВИБІР ФАЗИ



1. Натиснути кнопку
2. Активується відповідний світлодіод «1»

НАЛАШТУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ



1. Переконайтеся, що увімкнений світлодіод «ТРИВАЛІСТЬ». В іншому випадку натиснути кілька разів кнопку до його вмикання.

2. Встановити бажане значення, натискаючи кнопки



На дисплеї тривалість процесу приготування відображається в годинах і хвилинах (наприклад, 1.30 = одна година і 30 хвилин).

"INF"/"HOLD" ← 0.00 → 9.59

Безперервний Мінімальна Максимальна
режим роботи тривалість тривалість

ДОДАТКОВІ ВІДОМОСТІ «INF / HOLD» (безперервний режим функціонування)

Піч працює в безперервному режимі до ручного втручання користувача:

ФАЗА 1 - встановити параметр на «INF» (безперервний). Температура залежить від параметра, заданого зі спеціальним параметром (див. наступний розділ).

ФАЗА2.9 - встановити параметр на «HLD» (HOLD). Температура утримується на 70°C, змінюване значення.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ПРИГОТУВАННЯ



1. Натиснути кнопку

2. Активується світлодіод «ТЕМПЕРАТУРА»

3. Натиснути кнопки для встановлення бажаної температури.

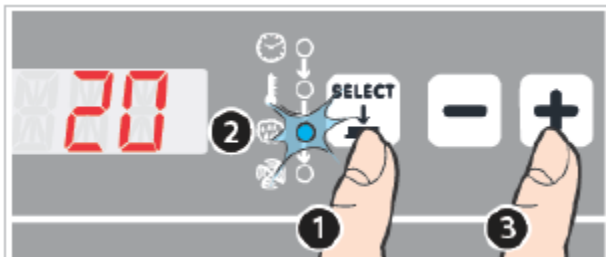
"PAU" ← 0°C → 260°C

Піч в режимі Мінімальна Максимальна
паузи температура температура



Для досягнення затримки увімкнення печі або періоду зупинки печі (необхідного для бродіння), встановити «PAU» (ПАУЗА) в параметрі «температура приготування» і тривалість паузи з параметром «тривалість приготування» (див. попередній розділ).

НАЛАШТУВАННЯ ВОЛОГОСТІ В КАМЕРІ (STEAM.Plus)



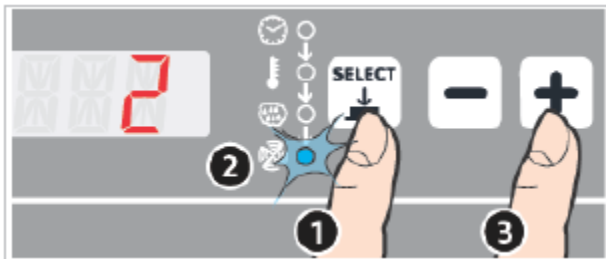
1. Натиснути кнопку 
2. Активується світлодіод «ВОЛОГІСТЬ»
3. Натиснути кнопки   для встановлення бажаного відсотку вологості в камері.

  → 20% - 40 - 60 - 80 - 100%
 Нульова вологість Мінімальна → Максимальна вологість

Введення змінної пари **STEAM.Plus** і її різних комбінацій з температурою дозволяють здійснювати різні типи приготування:

- Приготування на парі (тільки пара);
- Змішане приготування конвекція - пара (повітря + пара). Параметр ВОЛОГІСТЬ є необов'язковим, якщо цей параметр не встановлено, піч працює в режимі КОНВЕКЦІЇ.

НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ ПОТОКІВ ПОВІТРЯ (AIR.Plus)



1. Натиснути кнопку 
2. Активується світлодіод «ШВИДКІСТЬ ПОВІТРЯ»
3. Натиснути кнопки   для встановлення бажаної швидкості.

Швидкість 1: повільна

Швидкість 2: швидка

ВИБІР І ВСТАНОВЛЕННЯ НАСТУПНИХ ФАЗ (ДОДАТКОВО)

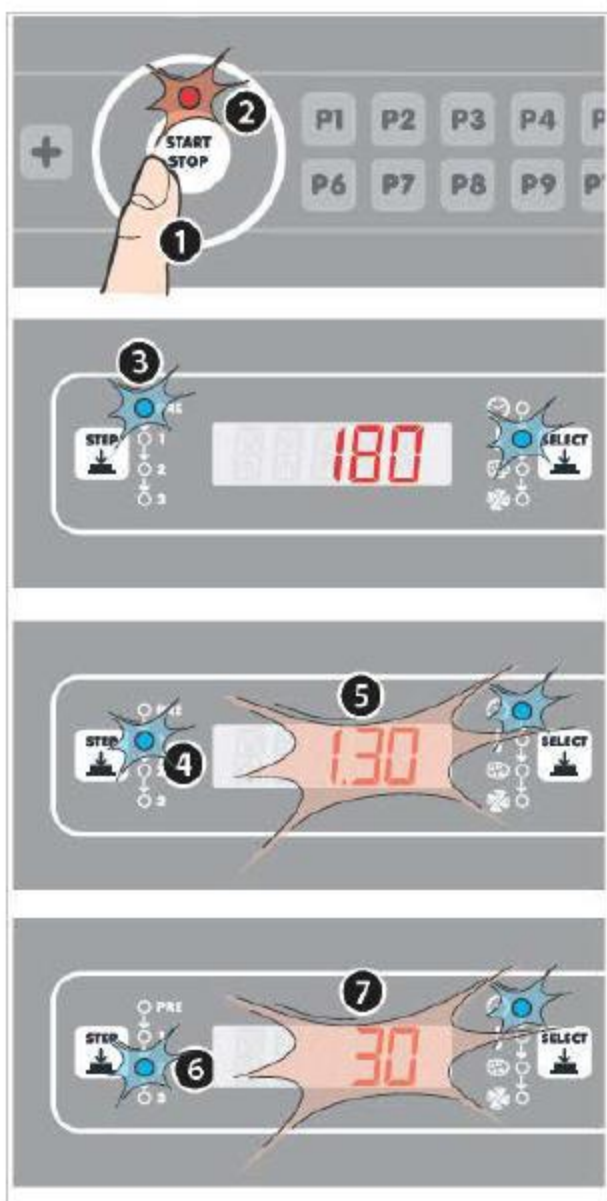


Не обов'язково приготування передбачає використання всіх трьох передбачених ФАЗ: тому слід встановлювати тільки ті, які необхідні. Для установки фази 2:

1. Натиснути кнопку 
2. Активується світлодіод «2»

Потім встановити різні параметри (тривалість, температура тощо) відповідно до опису попередніх розділів. За необхідності діяти таким же чином для вибору і налаштування наступної фази 3.

ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ / ПЕРЕРИВАННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ / ВИМИКАННЯ ПЕЧІ



Після встановлення бажаних ФАЗ:

Натиснути кнопку START / STOP для запуску циклу приготування (1). Активується світлодіод «START / STOP» (2) і починається фаза підігріву, що зазначається активацією світлодіода «PRE» (3). Коли піч досягає заданої температури підігріву, подається звуковий сигнал. Після введення їжі в робочу камеру і закриття дверцят автоматично запускається перша ФАЗА приготування, що зазначається активацією світлодіода «1» (4). На дисплеї (5) зазначена загальна тривалість циклу приготування (тривалість ФАЗИ 1 + тривалість ФАЗИ 2 + тривалість ФАЗИ 3) у напрямку убування: при завершенні ФАЗИ 1 автоматично вмикається наступна фаза (6), (7). Закінчення режиму приготування зазначається звуковим сигналом. Для передчасного переривання циклу приготування необхідно утримувати кнопку START / STOP натиснутою протягом 2/3 секунд. Для вмикання режиму очікування слід утримувати кнопку START / STOP натиснутою протягом приблизно 6 секунд; для повторної активації знову натиснути кнопку START / STOP.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ ПРИ УВІМКНЕНОМУ ЦИКЛІ ПРИГОТУВАННЯ

Якщо в режимі приготування необхідно змінити параметр приготування (наприклад, тривалість або температуру):

1. Натиснути кнопку  до увімкнення світлодіода, що відповідає ФАЗІ, що змінюється;
2. Натиснути кнопку  кілька разів до увімкнення світлодіода, що відповідає параметру, який змінюється;
3. Натиснути кнопки   для встановлення нового бажаного значення; зміни діють негайно без необхідності натискання будь-якої іншої кнопки.

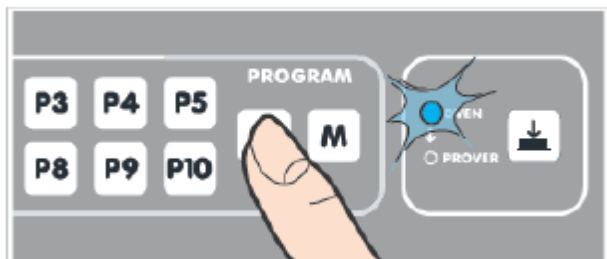


ЗАПРОГРАМОВАНИЙ РЕЖИМ РОБОТИ

Запрограмований режим роботи дозволяє користувачеві зберегти до 99 програм (циклів приготування).

ЗБЕРЕЖЕННЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

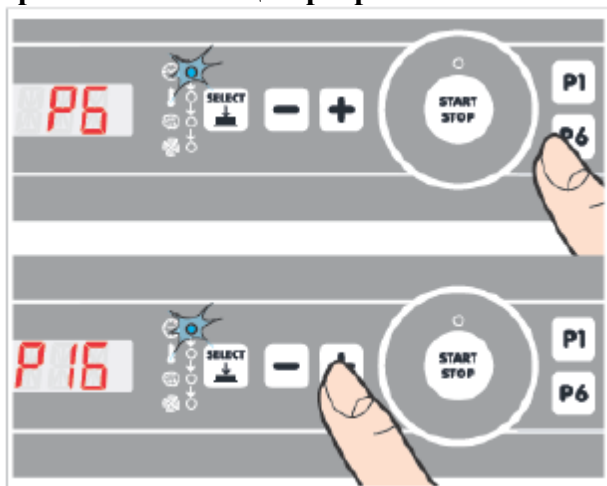
Доступ до меню програмування



Зайти в меню програмування, натискаючи кнопку



Присвоєння позиції програми



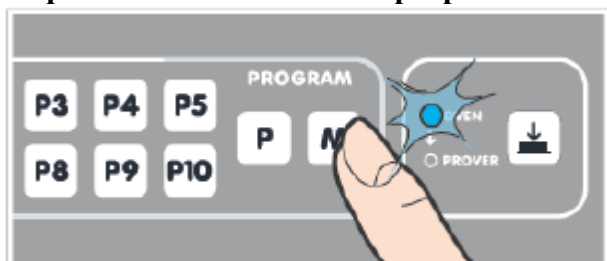
Вибрати позицію від P1 до P99, в якій необхідно зберегти програму, натискаючи безпосередньо кнопки від P1 до P10 для вибору перших 10 позицій або при використанні кнопок  для наступних позицій (від P11 до P99).

Обрана позиція відображається на дисплеї.

Встановлення параметрів програми приготування

Встановити наступні параметри програми відповідно до детального опису глави «Робота в ручному режимі».

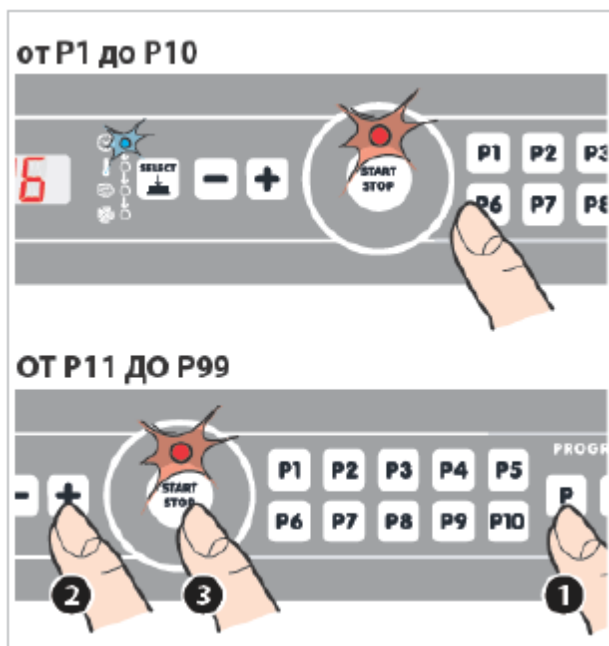
Збереження встановленої програми



Утримувати кнопку до  довгого звукового сигналу.

Встановлена програма збережена у пам'яті.

ВИКЛИК І ЗАПУСК ЗБЕРЕЖЕНОЇ ПРОГРАМИ



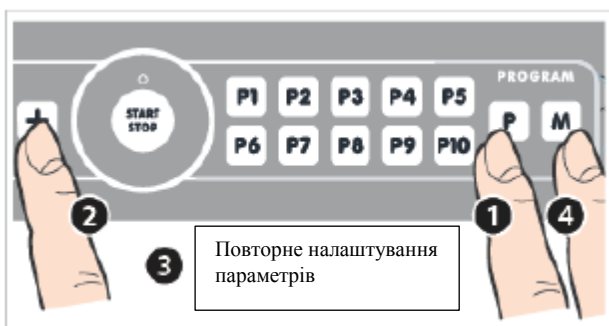
ПРОГРАМИ ВІД P1 ДО P10 (швидкодоступні програми): утримувати кнопку, відповідну бажаній програмі, натиснутою щонайменше протягом 2/3 секунд; програма запускається без натискання будь-якої іншої кнопки.

ПРОГРАМИ ВІД P11 ДО P99:

1. Натиснути кнопку
2. Натиснути кнопки до появи на дисплеї використовуваної програми.
3. Запустити її, натискаючи кнопку START / STOP.

Закінчення режиму приготування зазначається звуковим сигналом. Для передчасного переривання циклу приготування необхідно утримувати кнопку START / STOP натиснутою протягом 2/3 секунд.

ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ ВЖЕ ЗАДАНОЇ ПРОГРАМИ



1. Натиснути кнопку
2. Кнопками викликати на дисплей програму, яка має бути зміненою.
3. Знову встановити наступні параметри програми відповідно до детального опису глави «Робота в ручному режимі».
4. Утримувати кнопку до довгого звукового сигналу.
Нові встановлені параметри збережені у пам'яті.

BakerLux™-ChefLux™ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



Будь-яка операція планового техобслуговування повинна здійснюватися:

- після відключення пристрою від системи електричного та гідравлічного живлення;
- з використанням відповідних засобів індивідуального захисту (наприклад, рукавички тощо).

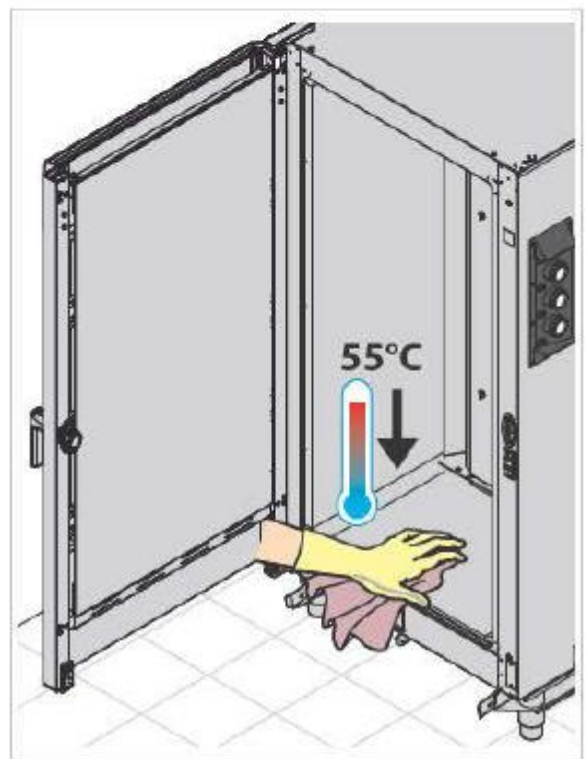
Слід щодня проводити очищення пристрою для підтримання відповідних рівнів гігієни і попередження пошкодження або корозії нержавіючої сталі.

Для очищення будь-яких компонентів або приладдя НЕ використовувати:

- абразивні або порошкові засоби для чищення;
- агресивні або корозійні засоби для чищення (наприклад, соляна кислота / хлористоводнева або сірчана кислота). Увага! Не застосовувати дані речовини навіть для очищення підстави / підлоги під пристроєм;
- абразивні або гострі інструменти (наприклад, абразивні губки, скребки, сталеві щітки тощо);
- струменя води.

ЗОВНІШНІ СТАЛІ ПОВЕРХНІ, ПРОКЛАДКА РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Почекати охолодження поверхонь. Використовувати тільки м'яку тканину, змочену невеликою кількістю мильної води. Ретельно змити і висушити. В якості альтернативи використовувати тільки мийні засоби, рекомендовані UNOX; інші речовини можуть завдати шкоди, тому зумовлюють втрату гарантії. Відносно їх використання дивіться інструкції виробника мийного засобу.



ВНУТРІШНЄ І ЗОВНІШНЄ СКЛО ДВЕРЦЯТ

Почекати охолодження скла. Для очищення використовувати тільки м'яку тканину, злегка змочену мильною водою або спеціальним мийним засобом для скла. Ретельно змити і висушити. У разі необхідності більш ретельного очищення можна відкрити внутрішнє скло, дотримуючись вказівок малюнку.

ПЛАСТИКОВІ ПОВЕРХНІ І ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Використовувати тільки дуже м'яку тканину і невелику кількість мийного засобу для очищення делікатних поверхонь.

ВНУТРІШНЯ ПОВЕРХНЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ

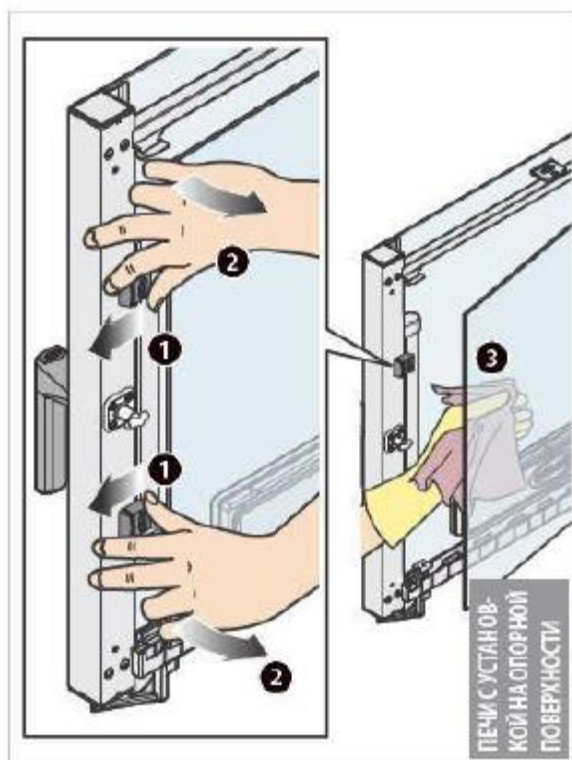
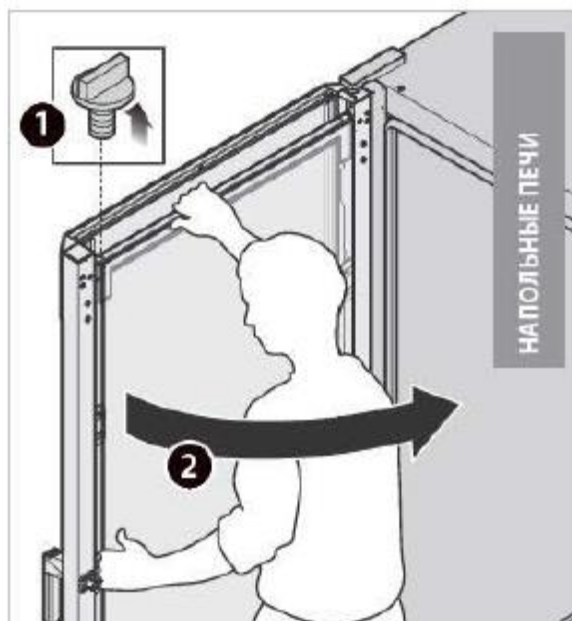


Якщо робоча камера не очищується на щоденній основі відповідно до наведених далі вказівок, існує ризик займання залишків їжі, що накопичилися всередині - небезпека пожежі!

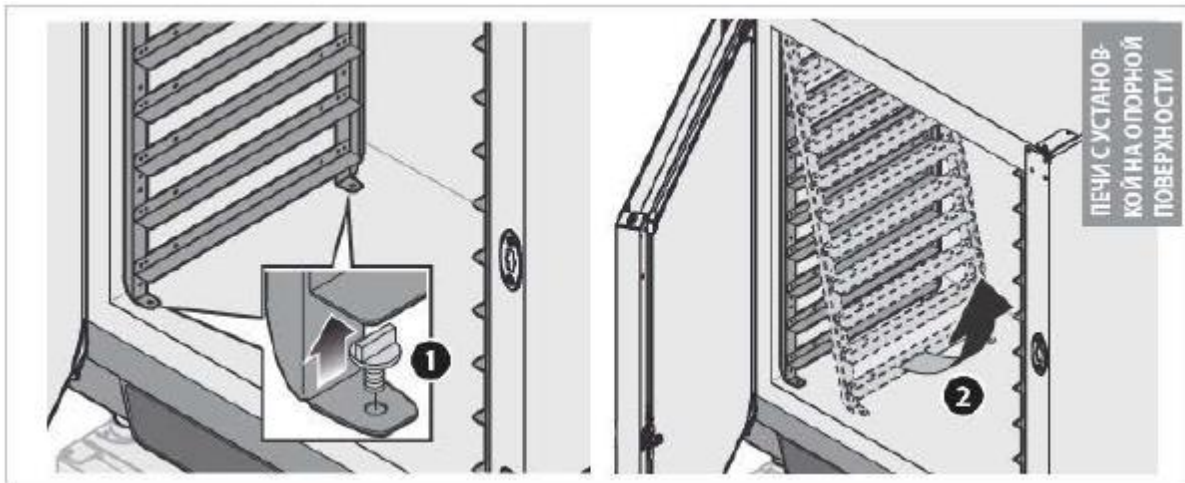
Для очищення робочої камери слід діяти наступним чином:

- увімкнути піч і встановити температуру на 55°C, а пару на 100%;
- залишити піч працювати протягом 10 хвилин;
- почекати охолодження поверхонь і очистити їх м'якою тканиною;
- ретельний змити для видалення залишків.

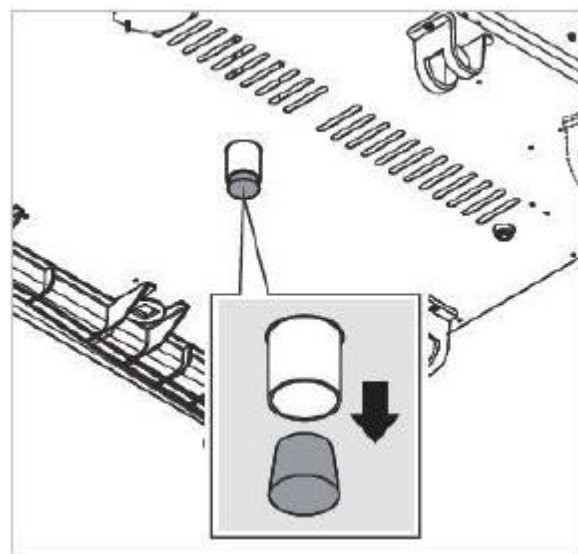
Для сприяння очищенню робочої камери печей з установкою на опорній поверхні слід витягувати бічні напрямні відповідно до вказівок малюнка: очистити їх мильною водою або спеціальними мийними засобами, не слід мити в посудомийній машині.



Для сприяння внутрішньому очищенню камери UNOX рекомендує використовувати ручний душ власного виробництва



Якщо пристрій не підключено на постійній основі до каналізаційної мережі, після внутрішнього очищення робочої камери, слід прибрати кінцевий патрубок, що закриває злив, і очистити від харчових залишків (наприклад, крихт тощо). Після завершення знову встановити кінцевий патрубок.



ТІЛЬКИ ДЛЯ ГАЗОВИХ ПЕЧЕЙ



Якщо з пристроїв відпрацьовані гази виходять через трубу, вона повинна обов'язково перевірятися кваліфікованим персоналом з періодичністю, встановленою нормативами, чинними в країні встановлення. Запитувати документацію про проведену перевірку.

ПОВІДОМЛЕННЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА, ЯКІ НАДАЮТЬСЯ ПІЧЧЮ

На дисплеї печей **Dynamic** відображаються повідомлення щодо печі або встановлених додаткових аксесуарів.

- Повідомлення про попередження (**UF/UL/UC - WARNING**) визначають ситуації несправності, які, проте, навіть при обмежених функціональних можливостях, забезпечують роботу пристрою / аксесуарів.

- При наявності декількох попереджень при багаторазовому натисканні кнопки  прокручується їх список до видалення; при перемиканні кнопкою  з **OVEN** на **PROVER** список з'являється знову.

Аварійні повідомлення (**AF/AL/AC - ALLARM**) визначають ситуації, які перешкоджають роботі печі / допоміжних пристроїв, які мають бути зупиненими. У будь-якому випадку, якщо аварійні повідомлення стосуються тільки приєднаного додаткового приладдя, можна користуватися піччю.

При наявності декількох аварійних сигналів багаторазовим натисканням кнопки можна прокрутити весь список, який не може бути видалений.



Дисплей		Опис	Ефект	Вирішення проблеми
ПІЧ				
Аварійні сигнали	AF01	Виявлений перегрів двигунів	Піч заблоковано	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
	AF02	Виявлений перегрів запобіжного термостата		
	AF03	Виявлена помилка даних, що зчитуються зондом камери		
	AF04	Зв'язок між контрольною та силовою платою перерваний		
Попередження	UF01	Виявлено помилку в системі охолодження електронних компонентів	Імовірність нефункціонування вентилятора електронних компонентів	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
	UF02	Заміряна надмірна температура на силовий платі печі	Існує ризик пошкодження силової плати	Перевірити дотримання норм позиціонування, передбачених посібником з експлуатації. Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів

Дисплей		Опис	Ефект	Вирішення проблеми
РОЗСТІЙНА ШАФА				
Аварійні сигнали	AL01	Виявлено помилку даних, визначених зондом камери розстійної шафи	Розстійна шафа заблокована	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
	AL02	Зв'язок між контрольною платою і розстійною шафою перерваний		
Попередження	UL01	Виявлено помилку даних, визначених датчиком вологості	Можлива несправність системи контролю вологості розстійної шафи	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
	UL02	Заміряна надмірна температура на силовий платі розстійної шафи	Існує ризик пошкодження силової плати	Перевірити дотримання норм позиціонування, передбачених в посібнику з експлуатації. Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
	UL03	Виявлено помилку даних, визначених другим зондом температури розстійної шафи	Можлива несправність розстійної шафи	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів

Дисплей		Опис	Ефект	Вирішення проблеми
ВИТЯЖКА				
Аварійні сигнали	AC01	Зв'язок між контрольною платою і витяжкою перерваний	Витяжка не працює	При натисканні існує ймовірність усунення аварійного сигналу при використанні печі без витяжки. Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
Попередження	UC01	Виявлено помилку даних, визначених датчиком витяжки	Можлива несправність витяжки	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
	UC02	Визначена надмірна температура на силовий платі витяжки	Існує ризик постійного ушкодження силовій платі	Перевірити дотримання норм позиціонування, передбачених в посібнику з експлуатації. Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
	UC03	Виявлено помилку даних, визначених другим зондом витяжки	Можлива несправність витяжки	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
	UC04	Виявлено проблему зниження температури диму витяжки	Можлива несправність витяжки	Перевірити відповідне під'єднання на вході води витяжки

ПЕРІОДИ ПРОСТОЮ

Протягом періодів простою слід дотримуватися наступних правил безпеки:

- відключити пристрій від системи електричного, гідравлічного і газового живлення (тільки для газових печей);
- рекомендується протерти всі поверхні з нержавіючої сталі м'якою тканиною, злегка зволоженою вазеліновою олією;

На початку повторного використання:

- провести ретельне очищення пристрою і приладдя (див. главу «Техобслуговування» на стор. 55);
- знову під'єднати пристрій до системи електричного, гідравлічного і газового живлення (тільки для газових печей);
- перевірити пристрій перед початком його повторного використання;



Рекомендується з метою гарантії належних умов експлуатації та безпеки забезпечувати техобслуговування і контроль приладу в авторизованому сервісному центрі.

УТИЛІЗАЦІЯ НАПРИКІНЦІ ТЕРМІНУ СЛУЖБИ

Відповідно до ст. 13 Законодавчого Декрету 49 2014 «Приведення в дію Директиви RAEE 2012/19/EU щодо електричного і електронного обладнання»



Позначення у вигляді перекресленого сміттового баку вказує на те, що пристрій було випущено після 13 серпня 2005 року і при завершенні терміну експлуатації його потрібно утилізувати окремо від інших типів відходів.

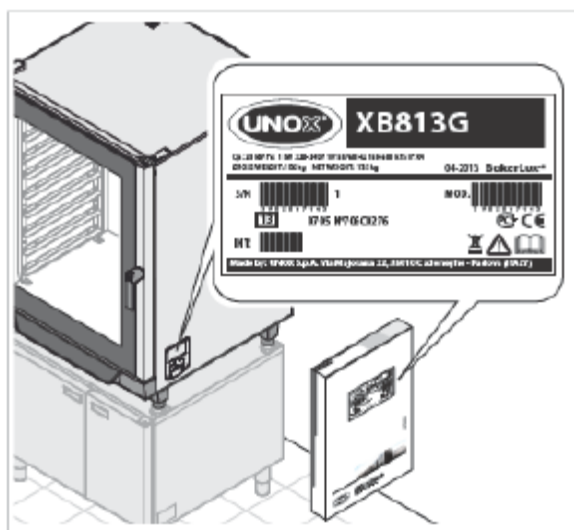
Все обладнання виготовлено з перероблених металевих матеріалів (нержавіюча сталь, залізо, алюміній, оцинкований листовий метал, мідь тощо) у відсотковому

співвідношенні, що перевищує 90% ваги. Слід забезпечити неможливість використання обладнання, що підлягає утилізації, знімаючи силовий кабель і закриваючи отвори або порожнини (при їх наявності). Необхідно бути обережним при використанні даного приладу при завершенні його терміну служби, знижуючи негативний вплив на навколишнє середовище і покращуючи ефективність використання ресурсів на основі принципу «хто забруднює, платить». Слід пам'ятати, що незаконна або невідповідна утилізація приладу обумовлює застосування санкцій, передбачених чинним Законодавством.

BakerLux™-ChefLux™

ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

У разі несправності слід від'єднати пристрій від мережі електричного і гідравлічного живлення і ознайомитися з інформацією, наведеною в Таблиці Е.



Якщо в таблиці відсутнє рішення, необхідно звернутися в авторизований сервісний центр UNOX, повідомляючи:

- дату придбання;
- дані пристрою, зазначені на табличці технічних даних;

(тільки для мод. **Dynamic**) можливі аварійні повідомлення, що з'являються на дисплеї (див. главу «Повідомлення для користувача, які надаються піччю» на стор. 58).

Таблиця Е

Несправність	Можлива причина	Можливі міра	Вирішення проблеми
Піч повністю вимкнена.	- Відсутність напруги мережі. - Несправність пристрою.	- Перевірити з'єднання з електричною мережею 3	
Не виробляється пара в робочій камері.	- Вхід води закритий. - З'єднання з гідравлічною мережею або баком не виконане відповідним чином. - Відсутність води в баку (в разі заливки води в бак). - фільтр на вході води засмічений.	- Відкрити вхід води. - Перевірити з'єднання з гідравлічною мережею або баком. 3 - Подати воду в бак. - Очистити фільтр.	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів.
Після установки часу і натискання кнопки START /	Дверцята відкриті або закриті неправильно.	Перевірити закриття дверцят.	

STOP піч не запускається.			
При закритих дверцятах виходить вода з прокладки.	- Брудна прокладка. - Пошкоджена прокладка. - Механізм ручки ослаблений.	- Очистити прокладку вологою тканиною. - Звернутися до технічного фахівця для ремонту.	

ГАРАНТІЯ

Установка обладнання UNOX повинна здійснюватися авторизованим сервісним центром UNOX. Дата установки і модель обладнання повинні реєструватися кінцевим покупцем за допомогою письмового підтвердження або рахунку-фактури на встановлення, що виписується дилером чи авторизованим сервісним центром UNOX, в іншому випадку гарантія може бути втрачена. Гарантія UNOX поширюється на всі несправності, зумовлені дефектами походження або виробництва. Виключаються дефекти і несправності, пов'язані з транспортуванням, невідповідним зберіганням або обслуговуванням пристрою або його помилковим використанням, установкою, що не відповідає технічним специфікаціям, забезпечуванню Unox, і середовищем використання, наприклад, використання брудної і агресивної води, низькоякісного газу або струму невідповідною потужності або напруги. Гарантія не поширюється на шкоду, зумовлену надмірною напругою, а також несанкціонованим втручанням зі сторони неуповноваженого або некомпетентного персоналу. Крім того, право на гарантію втрачається в разі шкоди або несправностей, обумовлених вапняним нальотом на приладі. Також гарантія не поширюється на витратні матеріали, такі як прокладки, лампочки, скло, декоративні елементи обладнання та витратні компоненти. Право на гарантію втрачається в разі шкоди, обумовленої невідповідним встановленням або встановленням, виконаним неавторизованим сервісним центром.