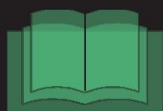


BAKERTOP MIND.Maps™
ONE



Експлуатація і технічне обслуговування





Безпека	4
Загальні відомості	10
Застосування меню SET.....	19
Застосування меню MIND MAPS.....	30
Застосування меню PROGRAMS	34
Застосування меню ROTOR KLEAN	37
Налаштування меню	40
Аварійні сигнали та попередження	48
Технічне обслуговування	49
Обслуговування	54



Шановний клієнт,

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

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

БЕЗПЕКА

Опис піктограм.....	4
Інформація з безпеки	5

Опис піктограм



Ознайомиться з посібником по експлуатації



Небезпечно! Ситуація неминучою небезпеки або небезпечна ситуація що може призвести до травми або смертельного випадку.



Небезпека займання!



Небезпека ураження електричним струмом!



Небезпека опіків



Попередження про небезпечні речовини



Рекомендації та корисні поради



Посилання на інший розділ



Символ заземлення



Символ екіпотенціальності

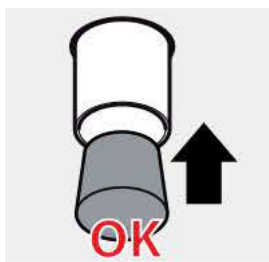
ІНФОРМАЦІЯ З БЕЗПЕКИ



Попередження загального характеру

- Недотримання правил безпеки або використання та техобслуговування з порушенням наведених в даній інструкції вказівок зумовлюють втрату гарантії* та звільняє Виробника від будь-якої відповідальності.
- Цей пристрій слід розміщувати поза межами доступу дітей.
- Чищення та техобслуговування повинні виконуватись користувачем та НЕ повинні виконуватись дітьми, особливо без нагляду дорослого.
- Цей пристрій може використовуватися тільки для приготування їжі на кухнях, призначених для промислового та професійного використання, кваліфікованим персоналом, що проходить періодичні підготовчі курси: будь-яке інше його використання не відповідає передбаченому призначенню, тому вважається небезпечним.
- Якщо пристрій не працює або виявленні його функціональні чи структурні зміни, слід відключити його від системи електроживлення та звернутися до сервісного центру, авторизованого компанією UNOX, не роблячи спроби ремонту власними силами. Під час проведення ремонтних робіт слід вимагати використання оригінальних запасних частин UNOX.
- Недотримання цих норм може призвести до збитків та травм, у тому числі смертельних, а також зумовлює втрату гарантії.
- Щоб гарантувати чудові умови експлуатації та безпеки, рекомендовано забезпечувати пристрій техобслуговуванням та контролем роботи у авторизованому сервісному центрі.
- Акустична емісія пристрою становить менше ніж 70 дБ.
- Калібрування вимірювальної системи вологості повинне виконуватися при першій установці (слід зв'язатися з сервісною службою Unox) та і в міру необхідності.

- Якщо неможливе постійне підключення печі BAKERTOP MIND.Maps™ до системи зливу, необхідно закрити відвід конічним патрубком, що надається в комплекті Starter Kit. При закритому відводі НЕ слід використовувати програми миття або мити камеру з використанням великої кількості води через небезпеку затоплення.

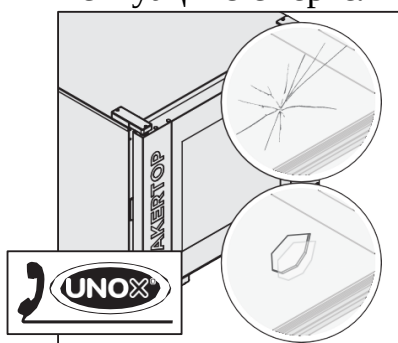


Небезпека опіків і травм

- У процесі приготування та до охолодження всіх частин пристрою слід дотримуватись обережності та торкатися тільки елементів керування 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 дисплеї відповідного повідомлення. Для відновлення процесу приготування достатньо закрити дверцята.
- З метою гарантії чудових показників пристрою, НЕ РЕКОМЕНДУЄТЬСЯ відчиняти дверцята в процесі приготування. Якщо відкриття дверцят уникнути не можна, слід виконувати цю операцію дуже повільно і обережно, приділяючи увагу виходу гарячої пари з робочої камери.
- Для переміщення та виймання місткостей, приладдя, а також інших предметів з робочої камери слід завжди одягати термічний захисний одяг, придатний для даного використання, та дотримуватись максимальної обережності.
- Дотримуватись максимальної обережності при вийманні дека з камери печі.

- Слід виймати проникний температурний зонд із продуктів перед вилученням дека з печі та розміщувати його у спеціальному зовнішньому утримувачу для зонда. Перед вилученням дека слід переконатись що кабель зонда не заважає його вилученню . При поводженні з зондом слід бути обережним у зв'язку з тим, що він дуже гострий і після використання дуже гарячий.
- КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ розміщувати листи, гарячі/холодні ємності або інші предмети на печі, 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 випаровуванням 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 місткостях у зв'язку з можливістю їх вибуху.
- Для запобігання опікам не слід використовувати ємності з рідинами або харчовими продуктами, які стають рідкими під час нагрівання, висотою, що перевищує рівень можливості спостереження за ними (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- Під час нагрівання напоїв може, з деякою затримкою, спостерігатися сильне кипіння, тому слід бути обережним при поводженні з ємністю.
- Для попередження опіків, перш ніж годувати дитину, вміст дитячої пляшечки та дитячого харчування у баночках слід добре перемішати, крім того, необхідно перевірити температуру.
- Слід використовувати лише інструменти та ємності, які відповідають використанню за високої температури.

- Не слід знімати або торкатися захисного картера вентиляторів, вентиляторів та нагрівальних елементів під час їх роботи аж до повного охолодження.
- Перед використанням мийних засобів слід уважно ознайомитися з відповідним паспортом безпеки.
- У процесі автоматичного миття не слід відчиняти дверцята печі у зв'язку з наявністю небезпеки пошкодження очей, слизової оболонки та шкіри що можуть бути зумовленими її контактом з хімічними засобами що використовуються при митті у зв'язку з тим, що вони розбризкуються крильчаткою всередині робочої камери та переміщуються сильними потоками повітря.
- У разі технічного обслуговування гідравлічного контуру печі, слід обов'язково використовувати спеціальні засоби індивідуального захисту для мийного засобу (див. паспорт безпеки на продукцію), зокрема, рукавички та окуляри. Це обумовлено тим, що є ймовірність наявності залишків мийного засобу в частинах контуру, які можуть бути під тиском.
- У гідравлічному контурі печі, що починається зі з'єднання 3/4", із вбудованим зворотним клапаном, що включає всі розташовані після нього труби та додаткове приладдя, не допускаються несанкційовані втручання, у зв'язку з можливістю заподіяння шкоди, отримання травм або аварійних ситуацій з смертельними наслідками.



Якщо скло пристрою тріснуло або пошкоджено слід негайно звернутися до авторизованого сервісного центру для його заміни.. Не слід використовувати піч: з ушкодженим склом - є ризик вибуху скла.

***Тільки для підлогових печей з візком:**

- Завжди блокувати гальма передніх коліс після її встановлення в робочу камеру і коли немає необхідності їх переміщення.
- Завжди забезпечувати блокування дека, встановлених у напрямні.
- Завжди приділяти максимальну увагу при переміщенні у зв'язку з тим, що в деках можуть бути гарячі рідини, які можуть витекти, а також у зв'язку з можливістю перевертання візків (наприклад, при переміщенні на нерівних поверхнях або через двері).



Небезпека пожежі

- Перед використанням переконайтеся, що всередині камери пристрою відсутні сторонні предмети (наприклад, інструкції, пластикові пакети тощо) або залишки мийних засобів. В той же час необхідно переконатися, що димовідвід не засмічений, а поряд відсутні займисті матеріали.
- При нагріванні продуктів у пластикових або паперових місткостях слід спостерігати за піччю з метою попередження можливих ризиків займання.
- У разі появи диму, слід відключити пристрій від системи електроживлення та утримувати дверцята закритими до загасання полум'я.
- Не слід розташовувати джерела тепла (наприклад, грилі, фритюрниці тощо), легкозаймисті або займисті речовини поруч із пристроєм (наприклад, газойль, бензин, пляшки зі спиртними напоями тощо).
- Пристрій підлягає щоденному очищенню, з видаленням усіх залишків продуктів. Виконайте докладні інструкції з очищення на сторінці 49. Невідповідне виконання цієї операції може призвести до пошкодження поверхонь, а це, в свою чергу, 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 продукти або рідини, що легко займаються (наприклад, спирт)



Небезпека ураження електричним струмом

- 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 заподіяння шкоди та травм, у тому числі смертельних.
- Будь-яка операція планового технічного обслуговування повинна здійснюватися:
 - після відключення пристрою від електромережі та розрядки ємнісних компонентів (близько пари хвилин);
 - після повного охолодження пристрою;
 - перебуваючи у зваженому психофізичному стані, з використанням відповідних засобів індивідуального захисту (наприклад, теплозахисних гумових рукавичок, захисних засобів для очей, маски проти пилу (додаткова) тощо)

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Рекомендації та попередження	11
Завантаження та використання візків (тільки для підлогових печей з візками).....	13
USB.....	14
Використання проникного температурного зонда.....	15
РК-панель управління Екранна сторінка HOME.....	16
Як встановити параметр.....	17


Рекомендації та попередження

⊕ Перед використанням пристрою слід уважно ознайомитись із розділом “Правила техніки безпеки”

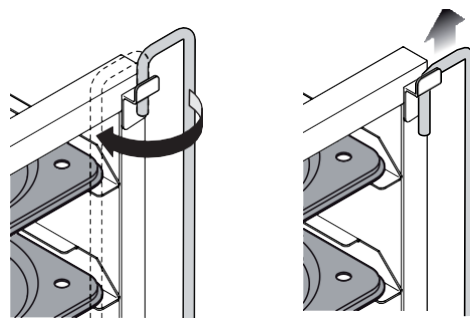
⊕ У разі приготування великої кількості жирної їжі необхідно підготувати порожній лист без перфорації і встановити його на напрямні нижнього рівня печі. Також можна використовувати контейнер відповідного розміру

- При першому використанні пристрою слід ретельно очистити внутрішню частину камери печі та приладдя (див. розділ Технічне обслуговування на стор. 49); залишити її працювати в холостому режимі при максимальній температурі приблизно протягом 1 години для усунення можливих неприємних запахів, обумовлених захисними мастильними матеріалами, що використовуються на заводі.
- При відкритті дверцят робочої камери, функція нагрівання та вентилятор вимикаються автоматично з активацією вбудованого гальма вентилятора (вентилятор продовжує обертання протягом короткого проміжку часу). Якщо пристрій залишається увімкненим протягом більш ніж 15 хвилин, не вибираючи режиму функціонування або автоматичного миття, автоматично активується функція режиму очікування для зниження енергоспоживання.
- Для виходу з режиму ОЧІКУВАННЯ достатньо натиснути на кнопку START/

STOP.

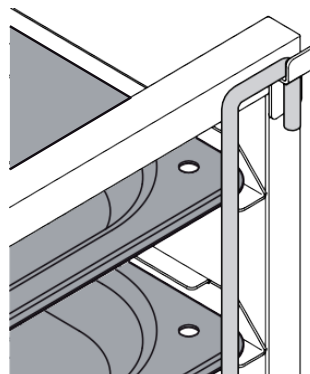
- Використовувати пристрій слід при температурі навколишнього середовища від +5 °С до +35 °С.
- Намагайтесь не солити продукти у робочій камері. Якщо цього не можна уникнути, то забезпечте в короткий час очищення печі (див. розділ Технічне обслуговування на стор. 49).
- У процесі приготування і до моменту охолодження слід дотримуватися обережності при дотику до зовнішніх і внутрішніх частин печі (вони можуть нагріватися до температури понад 60°C).
- З метою запобігання закипанню, не слід використовувати ємності, наповнені рідинами або продуктами харчування, які стають рідкими при впливі тепла, у кількості, що перевищує ту, яка може легко контролюватись.
-  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.
- Рекомендовано завжди підігрівати піч для усунення ефектів втрати тепла, зумовлених відкриттям дверцят.
- При використанні ручної функції підігріву, рекомендовано встановлювати її на температуру, що перевищує щонайменше на 30°C температуру, передбачену для приготування.

З метою отримання гарантовано високих показників пристрою, рекомендовано НЕ відчиняти дверцята в процесі приготування. якщо відкриття дверцят уникнути неможливо, слід виконувати цю



операцію дуже повільно і обережно, приділяючи увагу виходу гарячої пари робочої камери

- Використовувати деко та ґрати UNOX, намагаючись розташовувати рівномірним чином продукти харчування, без їх накладання або надмірного завантаження. Завжди дотримуватися вказівок щодо завантаження пристрою, що є у вашому розпорядженні.
- Не використовувати в процесі приготування легкозаймисті продукти або рідини (наприклад, спирт або вино).



Відключення електроживлення

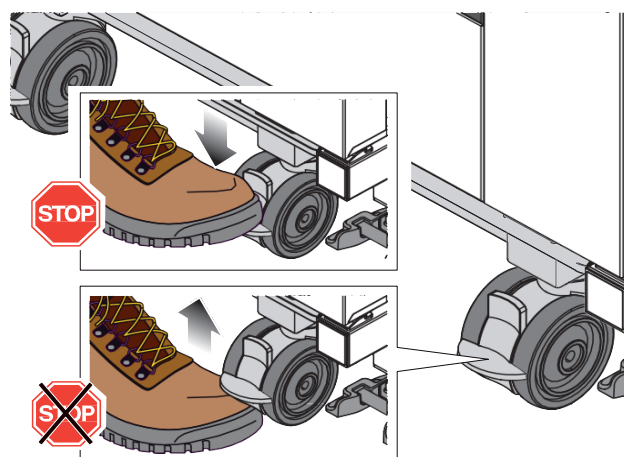
-У разі відключення електроживлення або вимкнення пристрою, при його повторному вмиканні пристрій відновить роботу з програми, що виконується. Тривалість процесу приготування може бути збільшена максимум на 2 хвилини
- Перегляд і встановлення параметрів повинні здійснюватися тільки сухими і чистими руками, торкаючись кнопок пальцями, не допускаючи використання таких предметів, як вилки, ложки і т.д.

Завантаження та використання візків (тільки для підлогових печей з візками)

⊕ 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 деках.

Візок встановлюється всередину печі під час використання нижніх напрямних. Під час руху візка слід заблокувати деко відповідно до вказівок малюнка. Завжди блокувати гальма стоянки передніх коліс після її встановлення в робочу камеру і коли



немає необхідності їх переміщення.

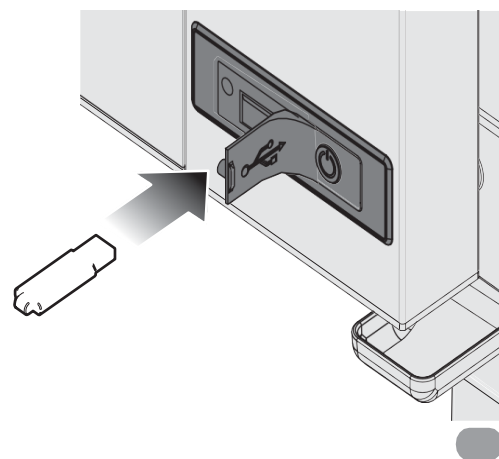
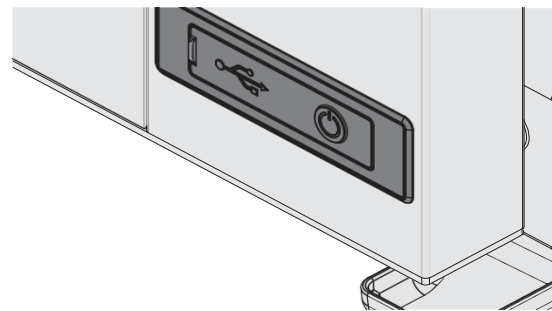
Дотримуватись максимальної обережності під час руху у зв'язку з тим, що листи можуть містити киплячу рідину, яка може витекти, і самі візки можуть перевернутися (наприклад, при їх переміщенні на нерівних, похилих поверхнях або через двері).



USB

USB порт розташований під РК панеллю та дозволяє імпортувати або експортувати матеріал із власної флеш-картки USB (формату FT32 ємністю від 4 до 16 ГБ).

Використання флеш-картки див. на стор. 43.



Використання проникного зонда

Зонд під час приготування визначає температуру "в центрі" страви: досягнення заданого користувачем значення означає, що страва готова як на поверхні, так і зсередини. Проникний температурний зонд повинен встановлюватися в глибину страви, що готується: слід переконатися, що наконечник зонда досягає «центру» страви, тобто самої внутрішньої точки, не виходячи з неї

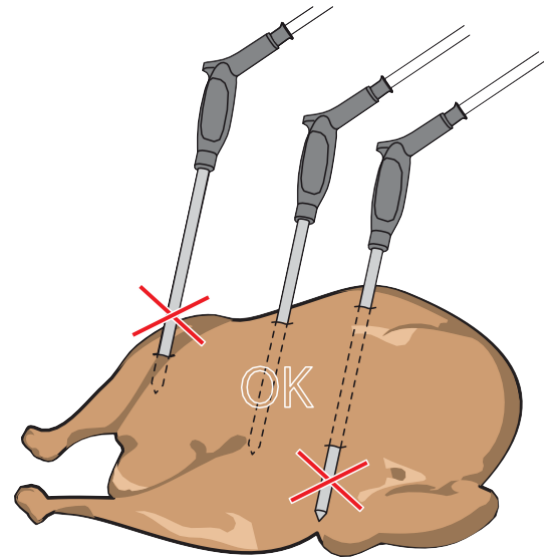
Якщо продукти харчування незначної товщини, слід встановлювати зонд паралельно опорної поверхні. За наявності кількох продуктів слід вставляти його в менший за розмірами; Після досягнення бажаної температури в центрі страви (а тому завершення процесу приготування) слід витягти готову частину, перемістити зонд на наступний за розмірами елемент і перезапустити цикл приготування.

⊕ При поводженні з зондом слід бути обережним у зв'язку з тим, що він дуже гострий і після використання наконечник дуже гарячий

⊕ Слід виймати проникний температурний зонд з продуктів перед вилученням дека і поміщати його в спеціальний зовнішній утримувач зонда (не залишати його зависаючи за межами/всередині камери печі!).

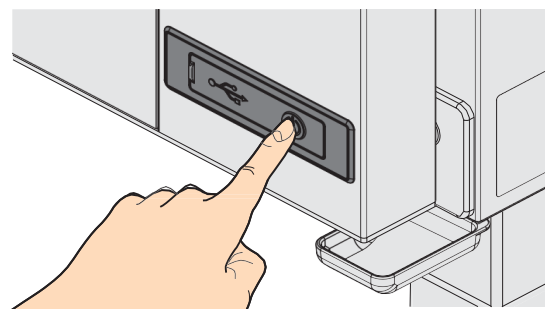
⊕ Перед тим як дістати деко слід перевірити, що кабель зонда не заважає це зробити.

⊕ Якщо програма, що передбачає використання зонду, слід тримати його у зовнішньому утримувачу до початку фази підігрів



Вмикання та вимикання пристрою

Ця кнопка дозволяє вмикати та вимикати дисплей, але не вимикає піч. Для вимкнення печі слід перевести вимикач електрощітка у положення OFF (ВИМК.)



ПК- панель керування. Екранна сторінка HOME

SET

Дозволяє здійснювати приготування, під час якого користувач повинен вручну встановлювати робочі параметри (наприклад, температура, тривалість тощо).

⊕ Отримати додаткові відомості на стор. 16

ROTOR.KLEAN

Дозволяє отримати доступ до списку циклів миття та запустити той, що відповідає власним вимогам.

⊕ Отримання додаткових відомостей на стор. 34



Дата та час

MIND MAPS

Новий спосіб встановлення параметрів приготування: простий, швидкий та інтуїтивний.

PROGRAMS

Дозволяє отримати доступ до списку збережених раніше в пам'яті рецептів приготування за допомогою **меню set**.

⊕ Отримання додаткових відомостей на стор 30

Налаштування параметрів користувача (дата/час, одиниця вимірювання тощо)

⊕ Отримання додаткових відомостей на стор 42.

Ця піч дозволяє контролювати при використанні єдиної панелі управління також підключені додаткові приладдя (наприклад, SLOWTOP).

Для їх використання необхідно торкнутися нижньої іконки.



З'єднання Wi-Fi активовано



З'єднання **ethernet** активовано



З'єднання Wi-Fi **не** активовано



З'єднання **ethernet** **не** активовано

Як встановити параметри

За допомогою курсору

1. Торкніться символу встановлюваного параметра: він змінює власний колір (у разі параметра “тривалість”, необхідно впливати окремо на параметри годин, хвилин або секунд).

2. Торкніться горизонтального рядка (загоряється) та змістіть курсор до встановлення бажаного значення; через три секунди очікування курсор зникає.



0

За допомогою кнопок

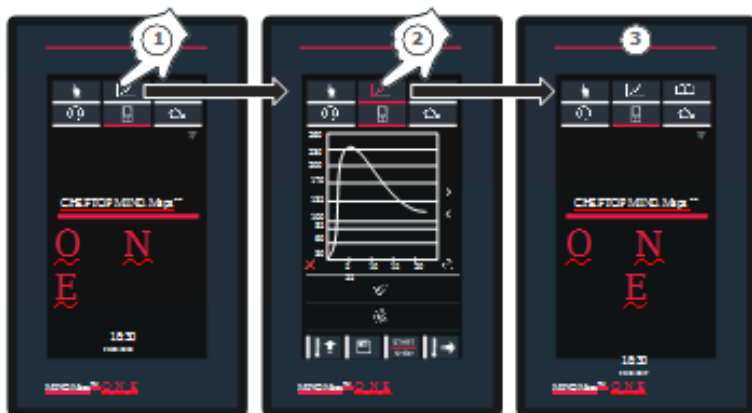
Торкніться символу встановлюваного параметра: він змінює власний колір (у разі параметра “тривалість”, необхідно впливати окремо на параметри годин, хвилин або секунд).

Використовувати кнопки для зміни значення



0

Як повернутися на попередню сторінку або на сторінку HOME



Для повернення на екрану сторінку HOME з меню (наприклад, MIND.Maps), слід знову торкнутися позначки червоного кольору іконки



Якщо меню передбачає доступ до кількох сторінок (наприклад, меню SETTING), шляхом неодноразового торкання іконки меню можна переходити назад на одну сторінку за раз до досягнення HOME.

ЗАСТОСУВАННЯ МЕНЮ SET



Підігрів.....21	<p>У ручному режимі приготування користувач, на основі власного досвіду, повинен встановити наступні параметри приготування для підігріву та кожної фази:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тривалість процесу приготування чи температура у центрі страви (два параметри взаємно виключають одне одного); • температура в робочій камері або Різниця "Т" (два параметри взаємно виключають один одного); • подача/відведення пари з камери; • швидкість вентилятора <p>Кожен ручний режим приготування включає:</p> <ul style="list-style-type: none"> • стор. 21 автоматичний підігрів, з ручною установкою або SMART. Preheating (рекомендований режим); • стор 21 до дев'яти фаз (етапів) приготування, кожна з яких характеризується різними параметрами приготування. Перехід від однієї робочої фази до наступної, якщо вона використовується, здійснюється пристроєм автоматично. Далі наведено приклад
Встановлення фаз приготування.....21	
Запуск процесу приготування без його збереження.....22	
Збереження заданого режиму приготування та його активація.....23	
Режим приготування.....28.	
Завершення циклу приготування.....29	

Підігрів

Крок 1

Крок 2



Після налаштування всіх параметрів приготування (тривалість, температура тощо) можна **безпосередньо розпочати процес приготування, без його збереження** (стор. 22) або **зберегти заданий рецепт, а потім розпочати процес приготування** (стор. 23).

Тривалість процесу приготування (від 0 до 9 годин 59 хв. 59 сек) або **Безперервне приготування**, а саме безперервне функціонування печі

Температура в камері (від 30°C до 260°C)

STEAM.Maxi™ подача пари в камеру

Швидкість вентиляторів звичайна, або, якщо передбачено, налаштована

Доступ до налаштувань підігрів або попередня фаза

Активация заданого режиму приготування

Збереження заданих параметрів докладніше див. стор.

ФАЗА

Іконка вказує встановлену ФАЗУ



Торкаючись іконки **BUZZER**, вмикається/вимикається звуковий сигнал при завершенні кожної ФАЗИ

зелений = звук увімкнений
білий = звук вимкнений

Температура в центрі страви
Встановлення температури, що досягається в центрі страви

Температурна різниця "Т" (від 0 °С до 120 °С)

Темп. у робочій камері-Темп. у центрі страви = Темп. Різниця "Т"

DRY. Maxi™

відведення пари в камері

Швидкість потоків "пульсуючого" повітря (вентилятор вимикається при досягненні температури печі) або, якщо передбачено,

Налаштування фаз від 1 до 9


Збереження заданих параметрів

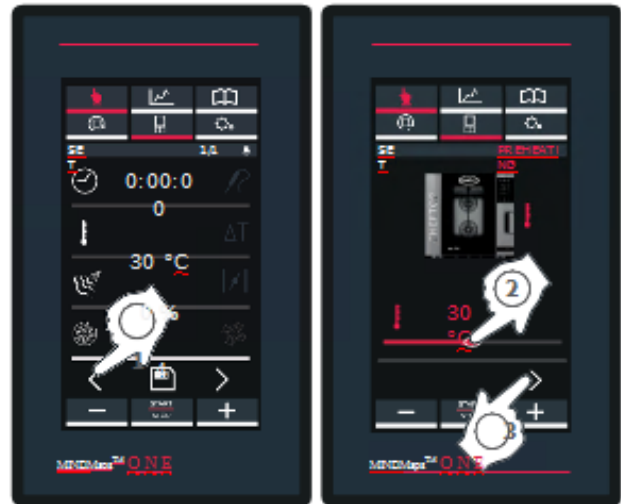
Для отримання додаткової інформації див. стор.24

Підігрів

Більшість рецептів для досягнення кращих результатів вимагає підігріву, який не є обов'язковим, але завжди рекомендованим

Для ручного налаштування температури підігріву:

- 1 Торкніться  піктограми : відображається екранна сторінка налаштування.
2. Встановити температуру підігріву. Рекомендовано завжди підігрівати піч до температури, що перевищує передбачену для приготування щонайменше на 20-30°C для усунення ефектів втрати тепла, зумовлених відкриттям дверцят.
- 3 Перейти до налаштування фази 1. Процес приготування для можливості його активації потребує встановлення щонайменше однієї фази.



Встановлення фаз приготування



Встановлення однієї чи декількох фаз приготування:

1. Встановити відповідно до власних вимог:

- **тривалість процесу приготування** (від 0 хв. до 9 год: 59 хв: 59 сек, потім БЕЗКІНЕЧНИЙ РЕЖИМ, тобто безперервне функціонування печі) **або температуру проникного температурного зонда** стор. 12: два параметри взаємно виключають один одного.

У першому випадку (тривалість) режим приготування завершується при досягненні

заданого часу, у другому випадку (проникає температурний зонд) приготування завершується при досягненні заданої температури в центрі страви.

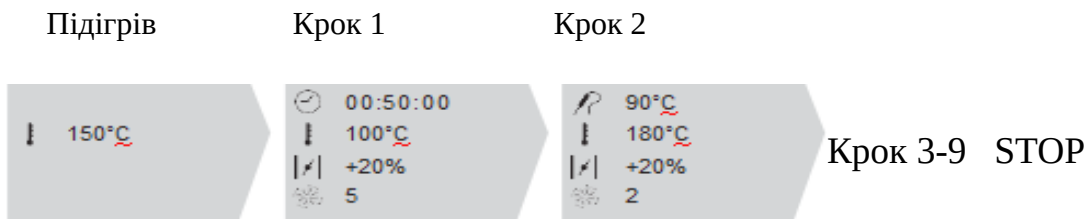
- **температура приготування** (від 30 ° C до 260 ° C). Для особливо делікатних режимів приготування як альтернатива можна використовувати функцію “Т” різниці (від 0°C до 120°C): в даному випадку необхідно використовувати проникний температурний зонд, встановлюючи його по центру страв. Функція температурної різниці підтримує різницю температури камери постійної щодо температури проникного температурного зонда, при використанні наступної формули: Температура робочої камери мінус Температура проникного температурного зонда. Температурна різниця може використовуватися тільки при встановленні заданої температури проникного температурного зонда, але не тривалості. *Приклад: якщо температурна різниця =*

80°C та задана температура проникного температурного зонда становить 70°C, процес приготування завершується при досягненні зондом температури 70°C. У будь-якому випадку температура робочої камери становитиме 150°C (у зв'язку з тим, що 150°C-70°C=80°C)

- **подача (STEAM. Maxi™)** або відведення (**DRY.Maxi™**) пари в камері;
- **швидкість вентиляторів:** нормальна (з лівого боку) або пульсуюча (з правого боку - вентилятор вимикається при досягненні пічкою відповідної температури).

2. За необхідності встановити таким же чином подальші фази приготування до максимальної кількості дев'яти. Кожна з яких може характеризуватись різними параметрами приготування. Перехід від однієї робочої фази до наступної, якщо вона використовується, здійснюється пристроєм автоматично.

Приклад встановлення параметрів (ФАЗИ від 3 до 9 не використовуються)

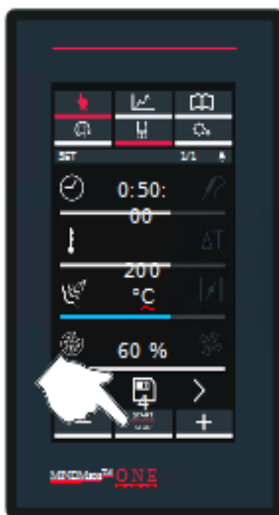


Після налаштування всіх параметрів приготування (тривалість, температура тощо) можна:

- **запустити процес приготування без його збереження** стор. У цьому випадку задані параметри не будуть збережені в пам'яті і необхідно буде знову вводити їх при кожному приготуванні;
- **зберегти заданий рецепт, а потім запустити процес приготування** стор.

таким чином можна буде знову використовувати рецепт надалі, у будь-який час, без необхідності повторного введення параметрів.

Запуск процесу приготування без його збереження



За для швидкого старту приготування слід торкнутися кнопки START/STOP; В даному випадку задані параметри не будуть збережені в пам'яті і необхідно вводити їх знову при кожному приготуванні. Потім продовжити на стор.28

+ По завершенні встановленого часу можна зберегти рецепт, натискаючи кнопку **ЗБЕРЕГТИ/SAVE**

Збереження заданого режиму приготування та його активація

Зберегти рецепт приготування означає можливість його подальшого використання будь-коли без необхідності повторного введення параметрів.

Збереження може бути виконане:

- **відразу після встановлення параметрів приготування** (тривалість, температура тощо). У даному випадку для його активації необхідно натиснути кнопку **START/STOP**;
- **після завершення процесу приготування**, натискаючи кнопку “Зберегти | SAVE” (див. малюнок)

1. Для збереження тільки що встановленого рецепту слід натиснути кнопку ЗБЕРЕГТИ/SAVE на екранній сторінці





1. Для збереження тільки що встановленого рецепту слід натиснути кнопку ЗБЕРЕГТИ/SAVE на екранній сторінці
2. Присвоїти назву рецепту, наприклад “КРУАСАН”
3. Торкнутися символу фотоапарата для вибору зображення програми
4. Присвоїти деко рецепту, вибираючи серед наявних; переміщатися між різними групами зображень можна за допомогою стрілок у нижній частині екранної сторінки.
5. Натиснути кнопку “Зберегти / SAVE” для збереження рецепту приготування із встановленими параметрами (назва, фотографія тощо);
6. Торкнутися позиції, де необхідно зберегти рецепт приготування (наприклад, позиція під рецептом приготування “ЕКЛЕР”). При торканні вже зайнятої позиції програма запитує дозвіл на перезапис рецепту.

Кнопки знизу:

- стрілками $\langle \text{и} \rangle$ прогортаються 16 наявних груп
- стрілками $\vee \text{и} \wedge$ прогортаються 16 наявних позицій групи.

Тепер рецепт приготування збережено

Торкаючись одного з рецептів приготування зі списку, з'являється екранна сторінка, яка дозволяє:

1. **відобразити/змінювати** параметри збереженого рецепту приготування;
2. **дублювати рецепт** приготування (для створення аналогічного зі схожими параметрами);
3. **видалити** збережений рецепт приготування: у разі запитується підтвердження перед остаточним видаленням;
4. **зберегти** рецепт приготування кнопкою **START/STOP**.



Пояснення до малюнку:

3. видаляє рецепт

2. відображає рецепт, дозволяє змінювати параметри рецепту

1. дублює рецепт

4. активує рецепт приготування

○ при виборі через екранну сторінку опції видалення рецепту

3 - ВИДАЛИТИ / DELETE, запитується підтвердження перед остаточним видаленням

Що відбувається після запуску процесу приготування

Після запуску процесу приготування, залежно від зроблених раніше установок, можуть спостерігатися три різні ситуації:

стор 26 у підігріві камери немає потреби;

стор 27 запускається автоматичний або ручний підігрів;

В підігріві або охолодженні камери не має необхідності

Якщо при запуску рецепту приготування піч вже знаходиться при оптимальній для заданої або вибраної програми температурі, підігрів або охолодження камери не здійснюється а відображається екранна сторінка, що наведена збоку, що рекомендує користувачеві негайно поставити в піч страву для приготування. Після цієї операції, при зачинених дверцятах печі, автоматично запускаються передбачені фази приготування




Автоматичний або ручний режим підігріву

Підігрів завжди починається якщо температура робочої камери нижче встановленої першої фази приготування. Якщо на етапі встановлення -НЕ було встановлено ручний режим підігріву, запускається фаза автоматичного підігріву камери, яка завершується при досягненні температури, встановленої для фази 1;

-був встановлений ручний режим підігріву, він завершується при досягненні температури, заданої користувачем.




В обох випадках не слід ставити страви в піч відразу ж, а зачекати на завершення даної фази, що сигналізується звуковим сигналом та відповідною екранною сторінкою. Після цієї операції, при закритті дверцят печі, автоматично запускаються передбачені фази стор. 23.

⊕ У разі потреби завжди можна перервати підігрів натискаючи кнопку  і відразу ж перейти до першої передбаченої фази. Проте після його переривання НЕ можливо знову його активувати.

Додаткові відомості

Інформація про параметри споживання



На екранній сторінці завершення рецепту, натискаючи кнопку  можна визначити дані енергоспоживання, споживання води та відобразити ці дані в НАССР.

Блокування дисплею



Дисплей заблоковано

При відкритті дверцят печі на екран з'являється попередження про те, що дисплей неможливо використовувати з міркувань безпеки.

При закритті дверцят або після утримування кнопки "HOME", дисплей знову починає працювати. Щоб вимкнути блокування, необхідно зайти в меню **НАЛАШТУВАННЯ КОРИСТУВАЧА** (див. стор. 43)

Режим приготування

Режим приготування. Якщо необхідно передчасно перервати процес приготування, слід утримувати кнопку **START/STOP** (близько 4-5 секунд).

Фази встановлені з використанням **ВСТАНОВЛЕНОЇ ЗА ЧАСОМ ТРИВАЛОСТІ**

На цій екранній сторінці можна здійснювати тимчасові зміни поточного рецепту приготування

- Їде приготування, час що залишився > 15 сек.
- Їде приготування, час що залишився < 15 сек.
- Приготування завершено, час що залишився < 5 сек.
- Час що лишився до завершення фази (ЕТАПУ) приготування

Фази встановлені з використанням **ПРОНИКНОГО ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДУ**

На цій екранній сторінці можна здійснювати тимчасові зміни поточного рецепту приготування я

- Різниця між тією температурою що показує зонд та встановленою перевищує 5°C
- Різниця між тією температурою що показує зонд та встановленою знаходиться в межах від 4 до 2°C
- Різниця між тією температурою що показує зонд та встановленою дорівнює або менша за 1°C
- Встановлена температура проникного температурного зонду при (досягненні якої процес приготування призупиняється)

- ❗ Для вимикання звукового сигналу, торкніться іконки 📌 у верхній правій частині екрану - зелений= звук увімкнений білий = звук вимкнено
- ❗ Якщо потрібно передчасно перервати процес приготування, слід утримувати кнопку “START/STOP” (близько 4-5 секунд) до появи екранної сторінки “Home”.
- ❗ Для функціонування печі без регулювання щодо збільшення або зменшення вологості слід встановити на дисплеї MasterTouch значення 0% відносної вологості

Завершення циклу приготування

Цикл приготування завершується при досягненні заданого часу або температури в центрі страви: завершення циклу приготування вказується тривалим звуковим сигналом та появою екранної сторінки збоку.

На даній екранній сторінці можна здійснити:

1. збереження щойно завершеного рецепту приготування у разі, якщо це ще не було зроблено
2. дублювання щойно завершеного рецепту приготування, зі зміною, у разі потреби, параметрів;
3. дублювання останньої виконаної фази, зі зміною, у разі потреби, параметрів.
4. повторення останньої фази, встановленої після переміщення проникного температурного зонда на інший елемент;
5. повторення останньої заданої фази, зі зміною температури проникного температурного зонда;
6. візуалізація параметрів енергоспоживання, води та даних НАССР.





Функціонування MIND.Maps	30	Новий спосіб встановлення параметрів приготування: простий, швидкий та інтуїтивний.
Встановлення кривої MIND.Maps.....	31	Дозволяє встановити “криву” параметрів, яка в будь-який момент часу контролює температуру, подачу/відведення пари та швидкість
Наступні параметри та збереження кривої.....	32	вентиляторів у робочій камері. Для її встановлення слід використовувати тільки стилус, що надається.
Активація заданого режиму приготування.....	33	

Функціонування Mind.Maps

- На прикладі показана екранна сторінка Mind.Maps

На осі (Y) по черзі з'являються встановлювані параметри (наприклад, температура, подача або відведення пари, швидкість вентиляторів тощо), на горизонтальній осі (X) відображається час .

Малюючи криву стилусом, забезпечується зміна параметра (наприклад, температури) після часу, хвилина за хвилиною, з максимальною гнучкістю і контролем.

- На прикладі показано налаштування температури в залежності від часу при 5 хвилинах мною була встановлена температура 230°C, при 15 хвилинах температура повинна бути знижена до 135°C і таке інше.

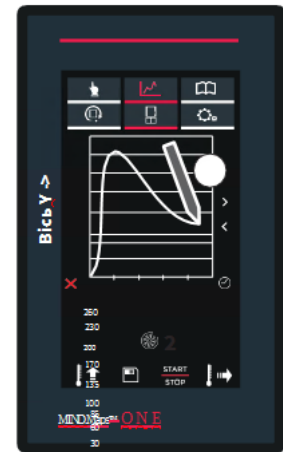
Встановлення кривої Mind.Maps

➤ Як намалювати криву Mind.Maps

1. Доторкнутися до іконки "MIND.MAPS".

Стілусом намалювати бажану криву.

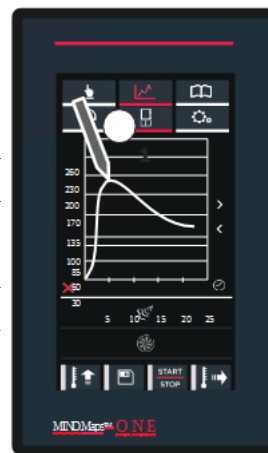
2. Символ дозволяє встановити криву понад 25 хвилин.



➤ Зміна кривої Mind.Maps

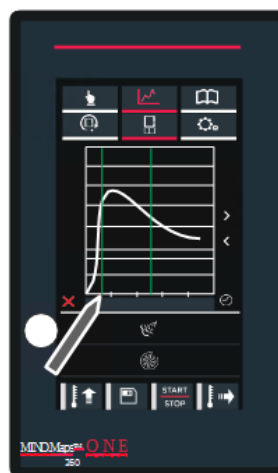
1. Для зміни вже намальованої кривої, слід торкнутися кривої стилусом та утримуючи його, змінити криву за бажанням.

2. Для видалення вже намальованих ділянок кривої, клацнути кілька разів на "X" червоного кольору в лівій стороні.



➤ Встановлення напрямних лінійок

1. Для встановлення лінійок що допомагають відобразити значення, слід натиснути на вісь X у бажаному положенні (на прикладі 5 та 15 хвилин): цифри відображаються сірим кольором, а лінійка зеленим кольором. Цифри над лінійками (з прикладу "10") вказують різницю у хвилинах проти попередньої лінійки (15 мінус 5 хвилин=10).



2. Для видалення лінійок із цифрами сірого кольору слід кілька разів натиснути на "X" червоного кольору з лівої сторони: лінійки видаляються в порядку їх створення.

Масштабування

1 Для збільшення інтервалу натиснути на вісь Y у бажаному положенні (на прикладі інтервал від 170 до 200°).

2 Щоб повернутися до нормального режиму, знову натисніть на вісь Y або символ у нижній лівій сторони.



Наступні параметри та збереження кривої

1. Торкнутися іншої іконки для встановлення наступних параметрів **відведення вологості (DRY.Maxi)** або **подачі вологості (STEAM.Maxi)**, а також **швидкості вентиляторів**.

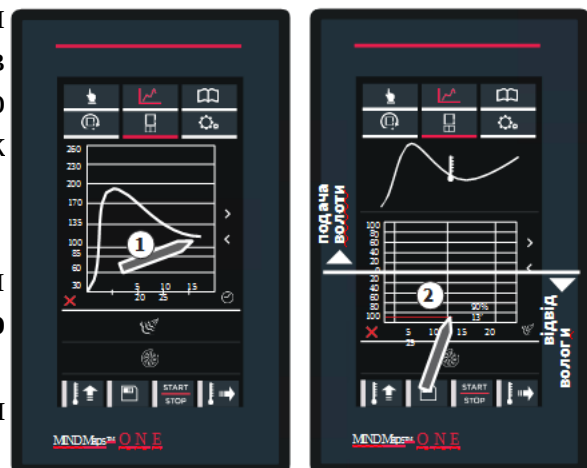
2.Провести нову криву для встановлення вибраного параметра: **DRY.Maxi** або **STEAM.Maxi**:

- значення відводу відображаються **ЧЕРВОНИМ** кольором,
- подачі **БЛАКИТНИМ** кольором;

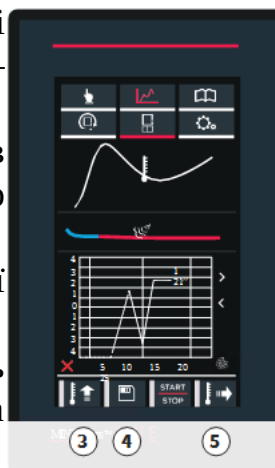
швидкість вентиляторів (від швидкості 1 – мінімальна, до швидкості 4 – максимальна

- пульсуюча швидкість вентиляторів виділяється пунктирною лінією (значення нижче нуля),
- нормальна швидкість безперервною лінією (значення вище за нуль).

Товщина лінії також вказує швидкість (тонка лінія – низька швидкість, товста лінія – висока швидкість)



Подача/відвід вологи



пульсуюча / нормальна швидкість

3. За необхідності налаштування підігріву, натиснути кнопку “ПІДІГРІВ” у нижній правій стороні та встановити його.

4 Натиснути кнопку “SAVE” для збереження заданої кривої: порядок збереження - такий, що був описаний раніше, у “меню set”.
Для отримання додаткової інформації див. стор.19

5 Кнопка "HOLD" в нижній правій стороні дозволяє забезпечити безперервний режим функціонування печі

Активація заданого режиму приготування

Для запуску рецепту натисніть кнопку START/STOP

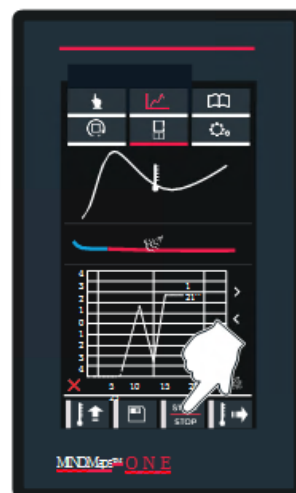
Якщо температура робочої камери нижче температури, передбаченої для першої фази приготування, запускається підігрів.

Якщо збережений режим приготування:

- НЕ передбачає підігрів, запускається **фаза автоматичного підігріву** камери, яка завершується при досягненні температури, встановленої для фази 1;
- передбачає **підігрів**, він завершується при досягненні температури, заданої користувачем.

Зачекати його завершення для розміщення продуктів у печі: при закритті дверцят печі, автоматично запускається ФАЗА 1.

Якщо температура робочої камери дорівнює або перевищує передбачену для першої фази приготування, запускається **режим приготування** із щойно встановленими параметрами. Розмістити продукти в піч: при зачиненні дверцят печі, автоматично запускається ФАЗА 1.



Застосування: меню PROGRAMS




MY PROGRAMS.....	34
MY MIND.MAPS.....	36

Дозволяє отримати доступ до списку збережених у пам'яті рецептів.

MY PROGRAMS

У цьому розділі можна викликати збережений рецепт приготування при використанні “меню SET”.

 Для отримання додаткової інформації див. стор.19

1. Торкнутися іконки **PROGRAMS**
2. Торкнутися іконки “**MY PROGRAMS**”: відкривається перелік збережених раніше рецептів приготування під час використання “меню SET”.
3. Доторкнутися до одного з рецептів списку. У нижній частині, стрілками ∇ и \wedge можна переглянути різні збережені в групі рецепти приготування, за допомогою стрілок \langle и \rangle можна переглянути 16 наявних груп



4. На цій екранній сторінці можна:

- відобразити/змінювати збережений рецепт приготування;
- дублювати рецепт приготування (для створення аналогічного зі схожими параметрами);
- видалити збережений рецепт приготування: у разі запитується підтвердження перед остаточним видаленням.



Якщо обрано опцію видалення рецепту через екранну сторінку йде запит підтвердження перед остаточним видаленням

5. Для запуску рецепту натисніть кнопку START/STOP

Якщо температура робочої камери нижче температури, передбаченої для першої фази приготування, запускається підігрів.

Якщо збережений режим приготування:

- НЕ передбачає підігрів, запускається **фаза автоматичного підігріву** камери, яка завершується при досягненні температури, встановленої для фази 1;
- передбачає **підігрів**, він завершується при досягненні температури, заданої користувачем.

Зачекати його завершення для розміщення продуктів у печі: при закритті дверцят печі, автоматично запускається ФАЗА 1.

Якщо температура робочої камери дорівнює або перевищує передбачену для першої фази приготування, запускається **режим приготування** із щойно встановленими параметрами. Розмістити продукти в піч: при зачинених дверцят печі, автоматично запускається ФАЗА 1.

6. Після завершення приготування екранна панель дозволяє зробити :

1. дублювання щойно завершеного рецепту приготування, зі зміною, у разі потреби, параметрів;

2. дублювання останньої виконаної фази, зі зміною, у разі потреби, параметрів.

3. повторення останньої фази, встановленої після переміщення проникного температурного зонда на інший елемент;


4. повторення останньої заданої фази, зі зміною температури проникного температурного зонда;

5. візуалізація параметрів енергоспоживання, води та даних НАССР.



MY MIND.MAPS

У цьому розділі можна викликати збережену раніше страву під час використання “меню MIND.MAPS”.

 Для отримання додаткової інформації див. стор 30.



1. Торкнутися іконки **PROGRAMS**

2 Торкнутися іконки “MY MIND.MAPS”: відкривається перелік збережених раніше рецептів приготування за допомогою “меню MIND.MAPS”

3. Торкніться одного з рецептів з переліку. У нижній частині, \vee и \wedge стрілками можна переглянути різні збережені в групі рецепти, за \langle и \rangle допомогою стрілок можна переглянути 16 наявних груп.

4 і 5: див. попередню сторінку.

Застосування : меню ROTOR.KLEAN

Важливі застереження щодо миття.....37

Програма ROTOR.KLEAN дозволяє отримати доступ до переліку миття

Як користуватися програмами миття ROTOR.KLEAN.....38

Наповнення ємності мийного засобу.....39

Важливі попередження щодо миття

На печах стандартної комплектації встановлюється одна/дві крильчатки для миття камери печі.

- ❗ До початку миття слід **перевірити ВІДСУТНІСТЬ** дек всередині камери печі: за їх наявності мийка не буде ефективною.
- ❗ **Перед використанням мийних засобів слід уважно ознайомитися з відповідним паспортом безпеки.**
- ❗ У процесі миття не слід відчиняти дверцята печі у зв'язку з наявністю небезпеки пошкодження очей, слизової оболонки та шкіри, обумовленої контактом з використовуваними хімічними засобами, у зв'язку з тим, що вони розбризкуються крильчаткою всередині робочої камери та переміщуються сильними потоками повітря.
- ❗ **Не допускається несанкційоване втручання у бак та його з'єднання з піччю, небезпека травм або аварійних ситуацій зі смертельним наслідком.**
- ❗ Мийний засіб не повинен торкатися шкіри, очей або слизової оболонки. У разі впливу мийний засіб слід виконувати інструкції паспорта безпеки.
- ⚠ **Ніколи не торкатися мийного засобу голими руками.**
- ❗ У разі печей з візком, слід виконати миття з візком усередині камери печі, без деко, і заблокувати його за допомогою передніх гальм.

Періодично перевіряти відсутність слідів іржі всередині камери печі: при їх виявленні слід негайно зв'язатися з Сервісним Центром у зв'язку з ймовірністю пошкодження печі водою; Своєчасне втручання може продовжити термін служби пристрою.



При закритому патрубку відведення **НЕ слід** використовувати програми миття або мити камеру з використанням великої кількості води через небезпеку затоплення.

Як користуватися програмами миття ROTOR.KLEAN

У цьому розділі можна запустити одну з наступних програм миття або ополіскування:



CONSUMPTION (дані споживання) на екранній сторінці відображаються дані що стосуються обраного процесу миття:

- витрати води (в літрах);
- енергоспоживання (в кВт/г);
- Витрати UNOX.Det&Rinse Plus (мийний засіб).

RINSE	00 : 17”	Ополіскування в холодній воді
QUICK	01 : 02”	Робоча камера з незначним забрудненням
SHORT	01 : 09”	Робоча камера з незначним забрудненням
MEDIUM	01 : 27”	Робоча камера з середнім ступенем забруднення
LONG	02 : 32”	Робоча камера із значним ступенем забруднення

* Ці значення в годинах хвилинах є орієнтовними та та можуть різнитися в залежності від моделі печі.

Порядок роботи з програмою

1. Доторкнутися до іконки Rotor.Klean

2. Торкніться назви програми, що запускається.
3. Натисніть кнопку START/STOP для початку циклу миття.

На дисплеї відображається час, що залишився до кінця миття. Колір годинника вказує наступне:

- **червоний** - виконується цикл миття
- **жовтий** — залишилась 1 хвилина до завершення циклу миття
- **зелений** — миття завершено, виконується автоматичне повернення на сторінку **HOME**



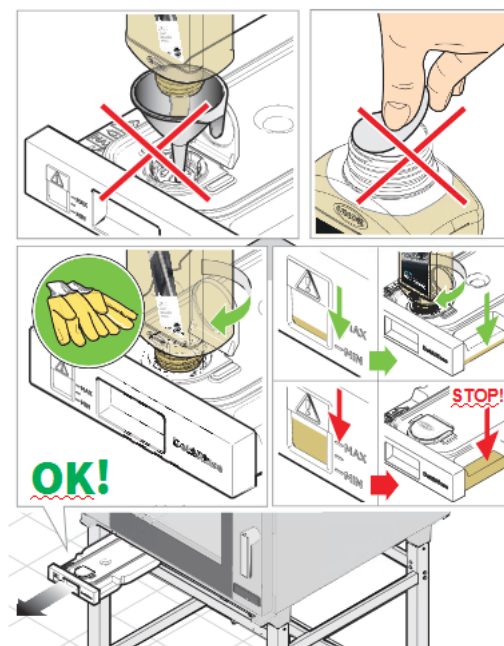
Для передчасного переривання циклу миття слід утримувати приблизно протягом 3 секунд кнопку START/STOP: автоматично буде запущено швидкий цикл промивання тривалістю близько 12 хвилин для видалення з робочої камери печі будь-яких слідів мийного засобу

Наповнення ємності мийного засобу

Операція наповнення може здійснюватися тільки за умови використання пляшок мийного засобу ємністю 1 літр UNOX.Det&Rinse Plus

Для наповнення ємності мийним засобом:

- **Одягати рукавички для попередження прямого контакту рук із мийним засобом.**
- Витягти бачок з-під печі до “клацання”.
- Відкрити кришку бачка.
- Відкрити кришку флакона з мийним засобом UNOX на 1 літр, не знімаючи/проколюючи захисну плівку.
- Перевернути флакон і накрутити його на бачок (закручуючи флакон,



штир у баку прориває захисну плівку, що забезпечує вихід мийного засобу).

- Після спустошення флакона для його зняття слід відкрутити його. Уникати капання.

❗ Мийний засіб не повинен торкатися шкіри, очей або слизової оболонки та у разі його потрапляння, слід виконувати інструкції паспорта безпеки.

Повторити процедуру до досягнення максимального допустимого рівня, вказаного на передній частині бачка. (Макс. Об'єм бачка 4 літри = 4 флакони.

- Видалити флакон.
- Знову встановити бачок під піч до упору.
- Викинути рукавички, дотримуючись обережності, щоб не торкатися забруднених мийним засобом зон.

⚠ Ніколи не торкайтесь мийного засобу голими руками!

Після завершення наповнення ємності запуснути PUMP LOADING (НАПОВНЕННЯ МИЙНОГО ЗАСОБУ):

дана програма триває близько 25 секунд і служить для наповнення засобу з ємності та видалення повітря із всмоктувальної трубки. При завершенні програми завантаження, слід **ОБОВ'ЯЗКОВО** запуснути будь-який тип миття (наприклад, QUICK)



Налаштування меню

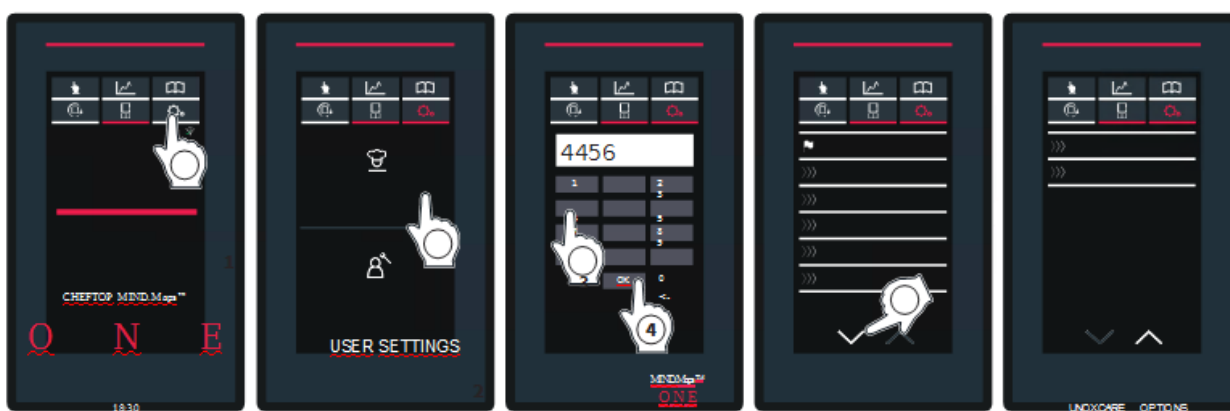


Мова.....	42
Дата та час (date and time).....	42
Одиниці виміру.....	42
NETWORK.....	43
Вартість витратних матеріалів.....	43
USB.....	44
Unox. Care.....	45
Опції.....	46

МЕНЮ КОРИСТУВАЧА (USER MENU)
дозволяє отримати доступ до налаштувань параметрів печі.

СЕРВІСНЕ МЕНЮ (SERVICE MENU)
передбачено для фахівців, навпаки, розділ "НАЛАШТУВАННЯ КОРИСТУВАЧА (USER SETTINGS)" доступний для будь-якого оператора за допомогою введення пароля "4456" та його підтвердження за допомогою "OK"

МЕРЕЖЕВЕ МЕНЮ (NETWORK MENU)
дозволяє підключати або відключати контроль печі за допомогою дистанційного доступу в мережі та конфігурувати параметри.
Додаткові відомості див. на стор.43



Мова

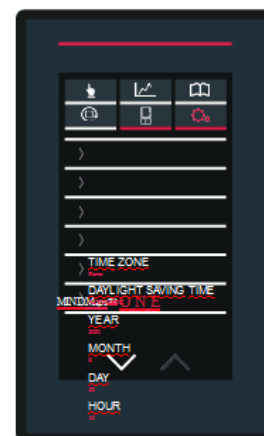
Дозволяє вибрати мову, що використовується для всіх опцій. Перелік доступних мов можна продивитися скориставшись стрілками ∇ и \wedge . Вибір здійснюється простим дотиком до бажаної мови.



Дата та час (date and time)

Дозволяє змінювати налаштування дати та часу печі. Для цього необхідно:

- встановити Часовий пояс | Time zone, натискаючи на відповідну географічну зону і вибираючи свою країну за допомогою стрілок ∇ и \wedge
- ввести, якщо в даний момент діє, **зимовий час** (так званий сонячний час) або **літній** (так званий декретний); В якості альтернативи , опція “АВТОМАТИЧНИЙ” дозволяє зробити автоматичне оновлення;
- встановити поточний час, рік, місяць та день



Одиниці виміру

Дозволяє обрати одиниці виміру.

- **температури** (°C-°F);
- об'єму (літри-галони);
- товщини (мм чи дюйми);
- ваги (кг чи фунти);
- енергії (кВт-год або BTU).

Також дозволяє встановити використовувану грошову одиницю (€, \$ тощо), і з цього меню встановити:



- якщо символ валюти повинен йти перед чи після цифрового значення (положення символу | symbol position);
- якщо використовувати точку “.” або кому “,” у десяткових цифрах (десятковий знак | decimal sign)

NETWORK

Дозволяє підключати або відключати функцію контролю печі печі за допомогою дистанційного доступу в мережі та конфігурувати параметри.

Тест з'єднання

Тест з'єднання для двох типів з'єднання

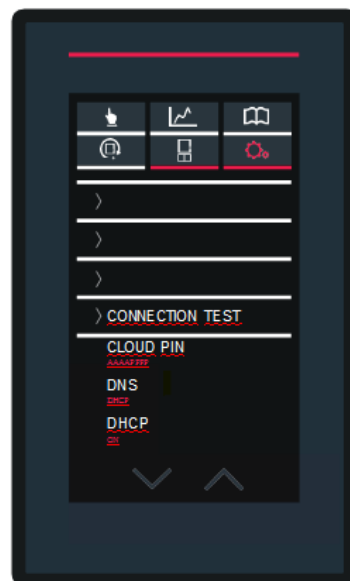
Мережа Wi-Fi: торкнутися для вибору мережі, що підключається (або її ручного введення)

Пароль Wi-Fi: торкнутися для введення пароля Wi-Fi
Cloud PIN

Код PIN використовується для підключення печі як на DDC.upox.com, так і у додатку. Для кожної печі передбачений окремий та вже встановлений. Можна змінити PIN-код для підключення до персонального облікового запису DDC; у разі потрібно знову прив'язати піч.

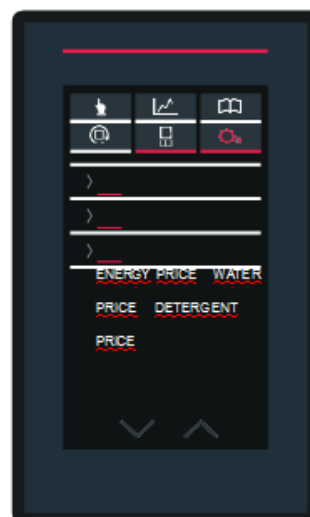
DHCP

Дозволяє досягти установок мережі від сервера DHCP (для з'єднань WIFI завжди залишатиме DHCP "ON").



Вартість витратних матеріалів

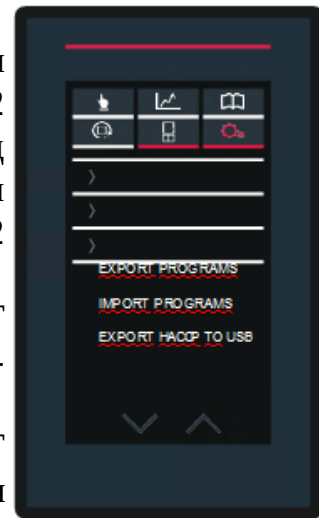
Дозволяє вводити вартість електроенергії, води та мийного засобу (валюта встановлюється в розділі “Одиниця виміру” тієї ж екранної сторінки)



USB

Цей розділ дозволяє імпортувати або експортувати матеріали з власної флеш-картки USB (формат FT32 ємністю від 4 до 16 ГБ). Порт USB розташований під РК-панеллю і дозволяє імпортувати або експортувати матеріал із власної флеш-картки USB (формат FT32 ємністю від 4 до 16 ГБ).

- ЕКСПОРТУВАТИ ПРОГРАМИ | EXPORT PROGRAMS експортує рецепти з печі на флеш-картку USB;
- ІМПОРТУВАТИ ПРОГРАМИ | IMPORT PROGRAMS імпортує рецепти з флеш-картки USB у піч;
- ІМПОРТУВАТИ ЗОБРАЖЕННЯ | IMPORT PICTURE імпортує зображення з флеш-картки USB у піч, наприклад, фотографію вашої успішної страви. Для можливості використання зображень, вони повинні бути перетворені * (дивись далі)
- ЕКСПОРТУВАТИ НАССР НА USB | ЕКСПОРТ НАССР НА USB експортувати дані НАССР із печі на флеш-картку USB



*

1. Завантажити папку UNOXDIR.zip із секції програми UNOX Infonet

2. Зберегти папку UNOXDIR.zip на власній флеш-картці USB

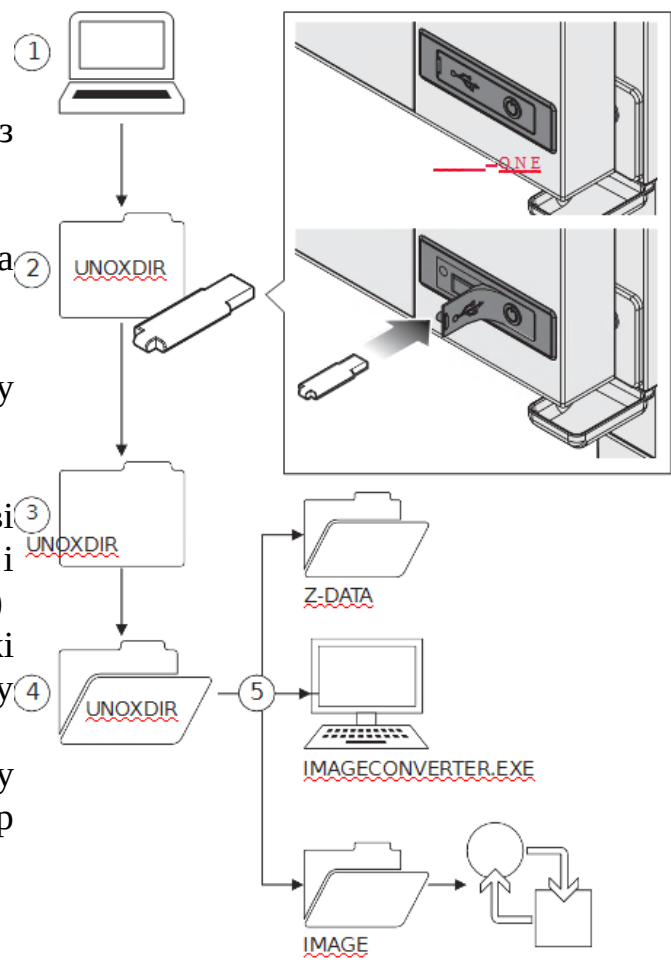
3. Розпакувати щойно завантажену папку UNOXDIR.zip

4. Відкрити папку UNOXDIR

5. Всередині папки знаходяться дві інші папки (ZDATA и IMAGES) і файл .exe (IMAGECONVERTER.EXE)

6. Скопіювати зображення, які необхідно використати в папку IMAGE

7. Запустити програму IMAGECONVERTER.EXE. Тепер зображення можна використовувати!



UNOX.CARE

Unox. Pure | Unox. Finest | Bakery. Pure

1 Залишковий обсяг

Завдяки внутрішньому лічильнику літрів (який слід скидати на 0 при кожній заміні фільтра), можна дізнатися в будь-який момент часу кількість літрів води на вході до заміни самого фільтра (наприкладі: 7.083 літрів, що залишилися, до заміни фільтра)

2. Тимчасова жорсткість води

На цій екранній сторінці можна встановити жорсткість води в межах діапазону від 3° до 10° dH (німецькі градуси).

Може замірятися помаранчевим тестовим комплектом

3 Активація лічильника

Після заміни фільтра слід обнулити лічильник літрів для відновлення підрахунку. Для цього необхідно ввести PIN-код, наведений на коробці комплекту.

Unox. Pure-RO

1 Залишковий обсяг

Завдяки внутрішньому лічильнику літрів (який слід скидати на 0 при кожній заміні фільтра), можна дізнатися в будь-який момент часу кількість літрів води на вході до заміни самого фільтра (наприкладі: 7.083 літрів, що залишилися, до заміни фільтра)

2 Загальна жорсткість води

На цій екранній сторінці можна встановити жорсткість води в межах діапазону від 3° до 10° dH (німецькі градуси).

Може замірятись зеленим тестовим комплектом



3. Активація лічильника

З метою відповідного функціонування системи ОСМОСУ необхідно, щоб цей параметр був встановлений на "ON" (за замовчуванням "OFF"). Якщо з якихось причин система зворотного осмосу виймається з печі, або перебуває в очікуванні ремонту, необхідно встановити її на OFF.

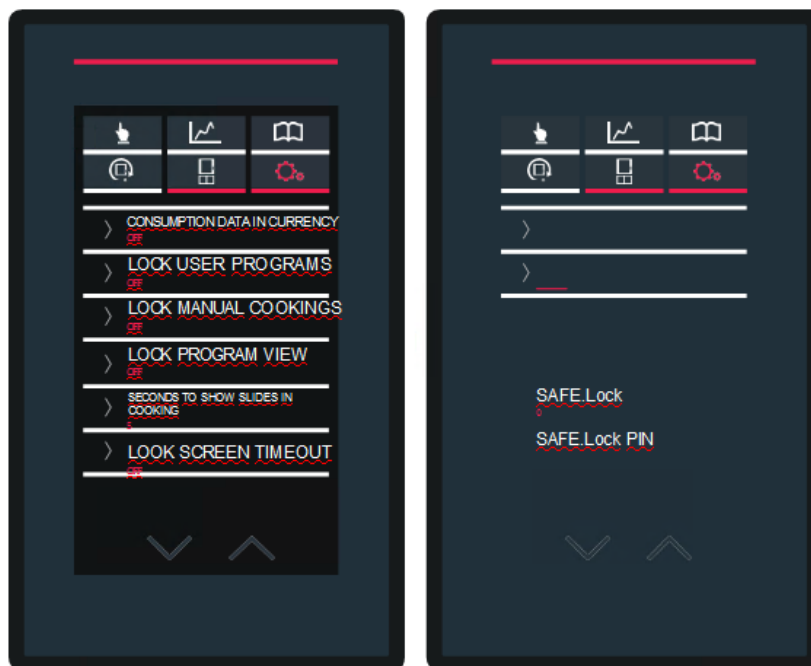
4. Обнулення лічильника

Після заміни фільтра слід обнулити лічильник літрів для відновлення підрахунку. Для виконання цієї операції необхідно отримати доступ до екранної сторінки та підтвердити "X" (ВИДАЛИТИ).

Опції

Вартість витрат

При активації (ON) перетворює дані споживання (наприклад, літри, використані для створення пари) у вартість залежно від встановленої валюти



Блокування програм користувача

Дозволяє запускати та відображати збережені користувачами програми приготування, але запобігає їх зміні та видаленню.

Блокування ручних режимів приготування

Блокування можливостей здійснення ручних режимів приготування (SET).

Блокування візуалізації програми

Дозволяє запускати програми приготування, збережені користувачами, але перешкоджає їх візуалізації, зміні та видаленню

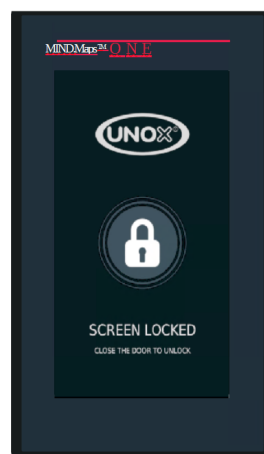
Секунди до візуалізації слайдів під час приготування

Встановлює час у секундах, через який на дисплеї знову відображається екранна сторінка здійсненого режиму приготування.

Завершення ліміту часу блокування екрана

При відкритті дверцят печі, на наведеній збоку екранній сторінці відображається попередження про те, що неможливо користуватися дисплеєм з міркувань безпеки. При закритті дверцят або після утримування кнопки "HOME", дисплей знову починає працювати. Якщо встановлене значення дорівнює:

- = "0" при відкритих дверцятах не відображається будь-яка екранна сторінка;
- ≠ "0" задане значення вказує, через яку кількість секунд відбувається розблокування дисплея після закриття дверцят. Наприклад, при установці значення на "5", після закриття дверцят пройдуть 5 секунд до розблокування панелі.



SAFE.Lock

Дозволяє встановити кількість секунд простою, після якого необхідно автоматично заблокувати панель керування. Для її розблокування необхідно ввести цифровий код, що встановлюється за допомогою меню SAFE.Lock PIN.

SAFE. Lock PIN

Дозволяє ввести цифровий код для розблокування панелі керування.

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, яке підлягає Зупинці.

У будь-якому випадку, якщо аварійні повідомлення відносяться лише до приєднаного додаткового приладдя, можна користуватися піччю.

Технічне обслуговування


Попередження щодо безпеки при техобслуговуванні.....	49
Чищення пристрою.....	50
Період простою.....	51
Утилізація по закінченню терміну служби.....	52
Сертифікація.....	53

Попередження щодо безпеки при техобслуговуванні

 Будь-яка операція планового технічного обслуговування повинна здійснюватися:

- після відключення пристрою від електромережі та розрядки ємнісних компонентів (близько кількох хвилин);
- після повного охолодження пристрою;
- перебуваючи у чудовому психофізичному стані,
- при використанні відповідних засобів індивідуального захисту (наприклад, теплозахисних гумових рукавичок, захисних засобів для очей, маски проти пилу (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 відповідною небезпекою пожежі.

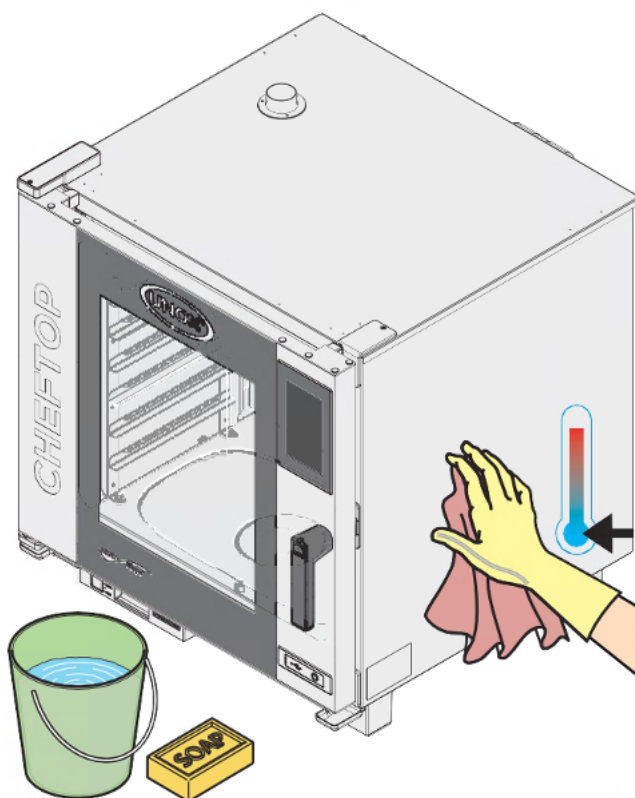
Для очищення будь-яких компонентів або приладдя НЕ використовувати:

- абразивні пристрої або ганчірки, гострі, нагострені інструменти (наприклад, абразивні губки, скребки, сталеві щітки тощо);
- струмені 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 або каустична сода). Ці речовини можуть завдати шкоди постійному характеру поверхонь та каталізаторів пристрою.

⚠ Не використовувати дані речовини навіть для очищення основи/підлоги під пристроєм. Летючі пари засобів можуть, у будь-якому випадку, завдати шкоди

Чищення пристрою




Зовнішні сталеві поверхні, прокладання робочої камери, проникний температурний зонд

Зачекати охолодження поверхонь.

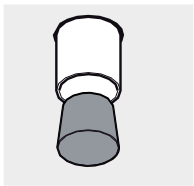
Використовувати тільки м'яку ганчірку, змочену невеликою кількістю мильної води. Ретельно обполоскати та висушити.

В якості альтернативи використовувати тільки миючі засоби, рекомендовані UNOX; інші кошти можуть завдати шкоди, тому спричиняють втрату гарантії*. Щодо їх використання дивіться інструкції виробника миючих засобів

Внутрішня поверхня робочої камери


 Якщо не передбачено щоденне очищення робочої камери, існує ймовірність того, що залишки їжі, що скупчилися всередині її, загоряться-небезпека пожежі. Здійснити очищення робочої камери можливо під час використання програм миття.

➤ Для отримання додаткової інформації див. стор.38




При закритому патрубку відводу води НЕ слід використовувати програми миття або мити камеру з використанням великої кількості води через небезпеку затоплення.

Пластикові поверхні та панель управління

 Зачекати охолодження поверхонь. Використовувати тільки дуже м'яку ганчірку і невелику кількість засобу для чищення делікатних поверхонь.

Внутрішнє та зовнішнє скло дверцят

 Зачекати охолодження поверхонь. Для очищення використовувати тільки м'яку ганчірку, трохи змочену мильною водою або спеціальним миючим засобом для скла. Ретельно обполоскати та висушити.

Періоди простою

Протягом періодів простою слід дотримуватися таких запобіжних заходів:

- відключити пристрій від системи електричного, гідравлічного та газового живлення (тільки для газових печей);
- 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. 47);
- знову підключити пристрій до системи електричного, гідравлічного та газового живлення (тільки для газових печей);
- перевірити пристрій перед початком повторного використання;

- перезапустити мінімум на 50 хвилин пристрій без продуктів, що знаходяться всередині.

⊕ Рекомендовано для отримання і гарантування чудових умов експлуатації та безпеки пристрою, забезпечувати його техобслуговування та контролем у 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 сміттевої 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.і..) 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 у країнах Європейського Союзу

Директива Європейського Союзу щодо обладнання RAEE була втілена по-різному кожною країною, тому за необхідності утилізації цього обладнання рекомендується зв'язатися з місцевими органами або з дилером для отримання інформації щодо відповідної утилізації.

Сертифікація

Декларація ЄС відповідності для електрообладнання та газового обладнання

Виробник: UNOX S.p.A.

Адреса: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy Заявляє під свою відповідальність, що пристрій CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Для електричних печей:

відповідає вимогам Директиви машинного обладнання 2006/42/CE за наступними стандартами:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014 + A13:2017

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

EN62233: 2008

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

Відповідають вимогам Директиви електромагнітної сумісності EMC 2014/30/CE через такі 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

Обслуговування

Післяпродажне
обслуговування.....54

Післяпродажне обслуговування

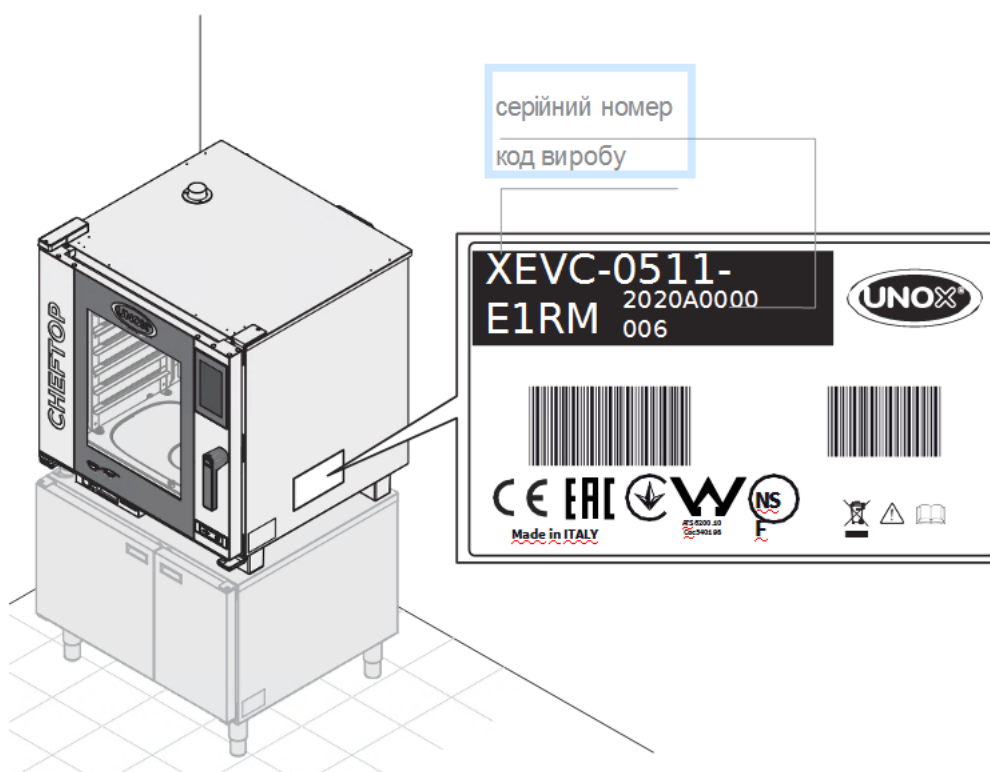
У разі несправності слід від'єднати пристрій від мережі електроживлення та вивчити рішення, запропоновані в **таблиці В | вирішення проблем** на сторінці 51.

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

- дату придбання;
- можливі аварійні повідомлення на дисплеї

Данні 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



В. Вирішення проблем

Несправність	Можлива причина несправності	Можливе рішення	Вирішення проблеми
Піч повністю вимкнена	<ul style="list-style-type: none"> Відсутність напруги в мережі Несправність виробу 	Перевірити з'єднання з електричною мережею	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
В робочі камері не виробляється пар	<ul style="list-style-type: none"> Вхід води перекрито З'єднання з гідравлічною мережею або баком не виконано належним чином Відсутність води в баку за умови наповнення водою через бак Фільтр на виході води засмічений 	<ul style="list-style-type: none"> Відкрити подачу води Перевірити з'єднання з гідравлічною мережею або баком Подати воду в бак Почистити фільтр 	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
Після вставлення часу на натискання кнопки START/STOP піч не запускається	<ul style="list-style-type: none"> Дверцята відкриті або закриті не належним чином 	<ul style="list-style-type: none"> Перевірити, чи закриті дверцята 	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів

При закритих дверцятах з під прокладки просочується вода	<ul style="list-style-type: none"> • Брудна прокладка 	<ul style="list-style-type: none"> • Почистити прокладку вологою ганчіркою 	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів
	<ul style="list-style-type: none"> • Прокладка пошкоджена • Механізм ручки послаблено 	<ul style="list-style-type: none"> • Звернутися до технічного спеціаліста за ремонтом 	Зв'язатися зі службою обслуговування клієнтів



INVENTIVE SIMPLIFICATION

unox.com



LI2450A0

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.