



ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИЙ)





БЕЗОПАСНОСТЬ	4
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	10
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНЫХ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	16
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С СОХРАНЕННЫМИ РЕЦЕПТАМИ .	22
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	26

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

на заднем титульном листе указаны местные контактные координаты.



Уважаемый Клиент,

данная инструкция содержит всю необходимую информацию для правильной эксплуатации и техобслуживания устройства.

Поэтому рекомендуется внимательно ознакомиться с ней перед использованием оборудования и тщательно хранить для будущих консультаций.

В случае сомнений в отношении каких-либо вопросов, Изготовитель остается в распоряжении для предоставления информации.

Безопасность

Предупреждения по безопасности при использовании и техобслуживании

5

Описание пиктограмм

4

ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ



Ознакомьтесь с руководством по эксплуатации



Опасно! Ситуация неминуемой опасности или опасная ситуация, которая может привести к травмам или смерти.



Опасность возгорания!



Опасность электрического удара!



Опасность ожогов



Рекомендации и полезная информация



Ссылка на другую главу



Символ заземления



Символ эквипотенциальности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ



Предупреждения общего характера

- Перед использованием и техобслуживанием устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией.
- Несоблюдение правил безопасности или использование и техобслуживание в нарушение приведенных в данной инструкции указаний, обуславливают утрату гарантии* и освобождает Изготовителя от любой ответственности.
- Следует размещать данное устройство вне доступа детей.
- Очистка и техобслуживание должны выполняться пользователем, НЕ должны выполняться детьми, особенно без присмотра взрослого.
- Данное устройство может использоваться только для приготовления пищи на кухнях, предназначенных для промышленного и профессионального использования, квалифицированным персоналом, проходящим периодические подготовительные курсы: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.
- Если устройство не функционирует соответствующим образом или при обнаружении его функциональных или структурных изменений, следует отключить его от системы электрического и гидравлического питания и обратиться в сервисный центр, авторизованный компанией UNOX, не делая попытки ремонта своими силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей UNOX.
- Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.
- Акустическая эмиссия устройства составляет менее 70 дБ.



Опасность ожогов и травм!

- В процессе приготовления и до охлаждения всех частей устройства, следует соблюдать осторожность и прикасаться только к элементам управления или ручке устройства, в связи с тем, что внешние части очень горячие (температура превышает 60°C / 140°F).
- Из соображений безопасности процесс приготовления осуществляется только при закрытой дверце. При открытии дверцы печь временно останавливается с визуализацией на дисплее сообщения. Для возобновления процесса приготовления достаточно закрыть дверцу.
- В целях гарантии превосходных показателей устройства, НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ открывать дверцу в процессе приготовления, в большей степени, при использовании микроволнового режима. Если открытия дверцы избежать нельзя, следует выполнять данную операцию очень медленно и осторожно, уделяя внимание выходу горячих паров из рабочей камеры.
- Для перемещения и извлечения емкостей, принадлежностей, а также других предметов из рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду, пригодную для данного использования, и соблюдать максимальную осторожность.
- Категорически запрещается размещать противни, горячие/холодные емкости или другие предметы на печь, даже если она выключена. НЕ следует приближать к устройству возгораемые или чувствительные к теплу предметы (например, декоративные пластиковые элементы, зажигалки и т.д...).
- Необходимо оставлять, по меньшей мере, 10 см свободного пространства вокруг печи.

- При первом использовании устройства, в связи с испарением некоторых используемых в производственном процессе масел, из него может выходить дым и неприятный запах, которые постепенно пропадут при последующих циклах функционирования.
- Жидкости или другие продукты не должны разогреваться в герметичных емкостях в связи с возможностью взрыва.
- Для предупреждения ожогов не следует использовать емкости с жидкостями или пищевыми продуктами, которые становятся жидкими при нагреве, высотой, превышающей уровень возможности наблюдения за ними (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- В результате нагрева напитков может с некоторой задержкой наблюдаться сильное кипение, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- Для предупреждения ожогов, прежде чем кормить ребенка, содержимое детской бутылочки и детского питания в баночках следует хорошо перемешать, кроме того, необходимо проверить температуру.



Опасность пожара

- Перед использованием убедиться, что внутри камеры устройства отсутствуют посторонние предметы (например, инструкции, пластиковые пакеты и т.д.) или остатки моющих средств; в то же время необходимо убедиться, что дымоотвод не засорен, а рядом отсутствуют возгораемые материалы.

- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных емкостях, следует наблюдать за печью в целях предупреждения возможных рисков возгорания.
- В случае присутствия дыма, следует выключить устройство или вытащить вилку из розетки и удерживать дверцу закрытой для затухания пламени.
- Не следует располагать источники тепла (например, решетки, фритюрницы и т.д), легко возгораемые или воспламеняемые вещества рядом с устройством (например, газойль, бензин, бутылки со спиртными напитками и т.д...).
- Печь подлежит ежедневной очистке, удаляя все остатки продуктов. Следуйте подробным инструкциям по очистке на стр. **28**. Недостаточная очистка печи может привести к повреждению поверхностей, это может отрицательным образом сказаться на сроке службы устройства и вызвать ситуацию опасности (жиры или остатки пищевых продуктов, если не удаляются, могут загореться).
- Очистка устройства не должна осуществляться струей воды или паром под давлением.
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт).



Опасность электрического удара!

- Не следует открывать отсеки, обозначенные данными символами: их открытие предусмотрено только для квалифицированного и уполномоченного компанией UNOX персонала. Несоблюдение данного правила обуславливает утрату гарантии* и подвергает опасности ущерба и травм, в том числе смертельных.

Общие сведения

Рекомендации по
приготовлению и
предупреждения 10


Панель управления 12

Ручной и
автоматический
режим
приготовления 13

Что такое
фазы процесса
приготовления 13

Как установить
параметр 14

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

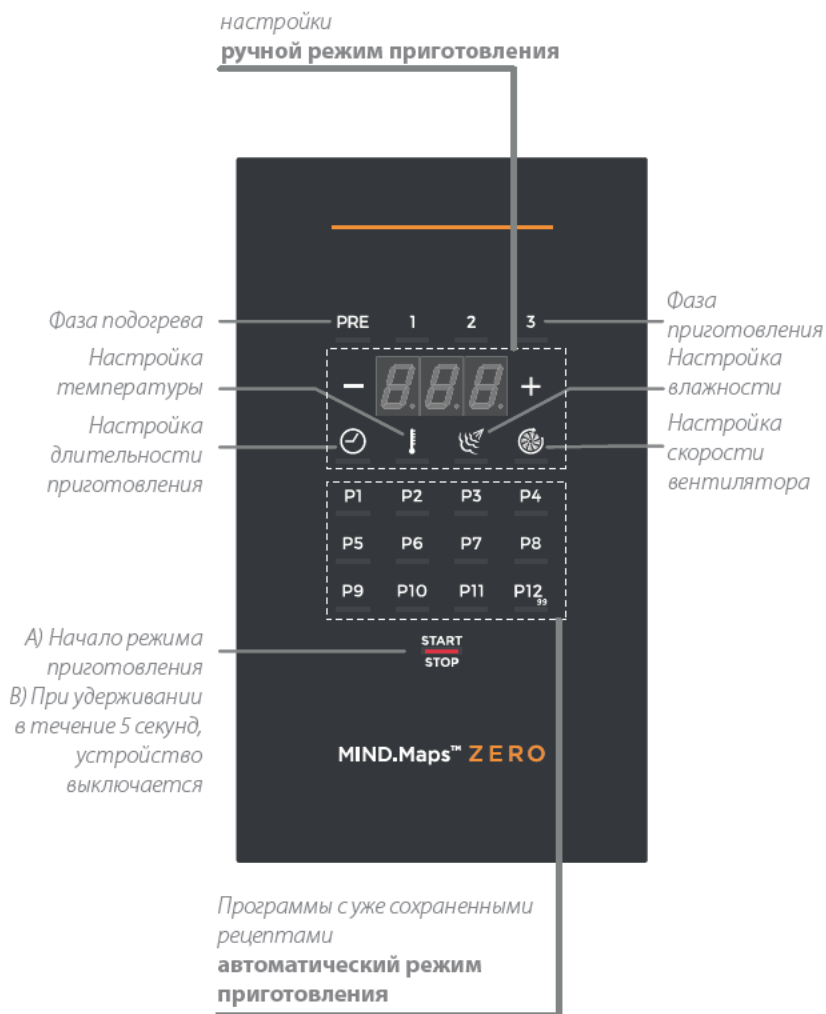
- При первом использовании устройства следует тщательно очистить внутреннюю поверхность камеры печи и принадлежности (см. стр. 28); оставить функционировать ее в холостом режиме при максимальной температуре приблизительно в течение 1 часа для устранения возможных неприятных запахов, обусловленных защитными смазочными материалами, используемыми на заводе.
- Если устройство остается включенным более чем в течение 15 минут, не выбирая режима функционирования, автоматически активируется функция резервного режима для снижения энергопотребления. Для выхода из резервного режима достаточно нажать на кнопку START/STOP.
- Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5 °C до +35°C.
- В случае отключения электропитания или выключения устройства, при его повторном включении устройство возобновит работу с выполняемой программы. Длительность процесса приготовления может быть увеличена максимум на 2 минуты.
-  Из соображений безопасности, рекомендуется НЕ располагать последний противень на высоту, превышающую 160 см. В случае необо-

димости, следует обязательно прикрепить наклейку, содержащуюся в комплекте "Starter Kit" на высоте 160 см.

- Стараться не солить продукты в рабочей камере. Если этого нельзя избежать, обеспечить в максимально короткое время очистку печи.
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт или вино).
- Рекомендуется всегда подогревать печь до температуры, превышающей предусмотренную для приготовления, по меньшей мере, на 30°C для устранения эффектов утраты тепла, обусловленных открытием дверцы.
- Для достижения оптимальных результатов, в течение процесса приготовления не следует открывать дверцу.
- Использовать противни и решетки UNOX. Стараться располагать на них пищу равномерным образом, избегая наложения продуктов и перегрузки (максимум 5 кг на противень). Устанавливать противни равномерным образом по всей высоте рабочей камеры, соблюдая их максимальное количество, указанное для каждого устройства.
- Всегда соблюдать имеющиеся в вашем распоряжении указания на печь.
- В процессе приготовления и до полного охлаждения, следует соблюдать осторожность при касании внешних и внутренних частей печи (они могут нагреваться до температуры свыше 60°C).
- Жидкости или продукты, которые приобретают жидкое состояние при воздействии тепла, должны размещаться в емкостях соответствующего объема, таким образом, чтобы в процессе приготовления они не могли выливаться из емкости в случае сильного кипения.
- Просмотр и установка параметров должны осуществляться только сухими и чистыми пальцами, не допуская использования таких предметов, как вилки, ложки и т.д...

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

При включении устройства появляется экранная страница HOME.




РУЧНОЙ И АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приобретенная вами печь позволят готовить в **ручном** или **автоматическом** режиме. В случае **ручного режима приготовления**, пользователь, на основе собственного опыта, должен установить следующие параметры приготовления для одной или нескольких фаз процесса (максимум три):

 **длительность процесса приготовления;**

 **температура** в камере);

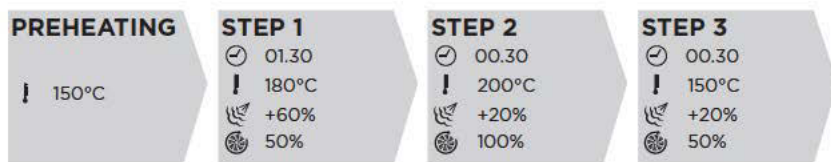
 **влажность;**

 **скорость вентилятора.**

При **приготовлении с использованием сохраненных рецептов**, используются рецепты, заданные Изготовителем, или сохраненные ранее пользователем в результате ручного ввода параметров. Печь может содержать до 99 рецептов (от P1 до P99).

ЧТО ТАКОЕ ФАЗЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый процесс приготовления в ручном режиме состоит из фазы **начального подогрева** ("PRE" - факультативная, но всегда рекомендуемая) и **фаз** приготовления (от минимум 1 до максимума 3), каждая из которых характеризуется различными параметрами приготовления. Установка нескольких фаз приготовления вместо одной позволяет достичь соответствующего баланса между температурой, длительностью приготовления и влажностью, что выражается в лучших результатах.






- Процесс приготовления для возможности его запуска нуждается в установке, по меньшей мере, одной ФАЗЫ.
- Не обязательно процесс приготовления предусматривает использование всех ФАЗ: поэтому следует устанавливать только те, которые необходимы.
- Переход от одной ФАЗЫ к следующей управляется устройством автоматически.

КАК УСТАНОВИТЬ ПАРАМЕТР

01 ► Путем воздействия на дисплей

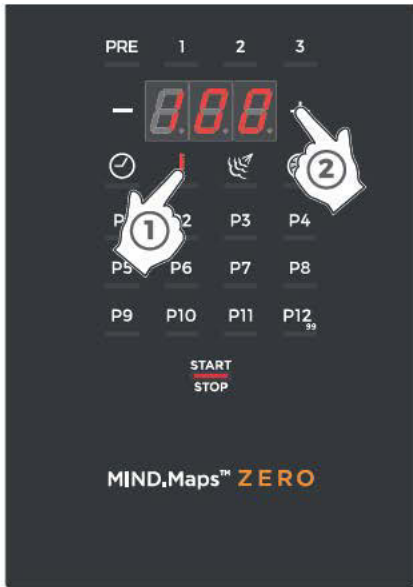
- 1 Коснуться символа устанавливаемого параметра.
- 2 Коснуться одной из цифр дисплея: автоматически устанавливаются указанные в таблице значения.

Цифра	Заданные значения
	Длительность процесса приготовления 20 минут Температура 150 °С Пар 20% Вентилятор 1
	Длительность процесса приготовления 40 минут Температура 180 °С Пар 60% Вентилятор 1
	Длительность процесса приготовления 1 час Температура 220 °С Пар 100% Вентилятор 2

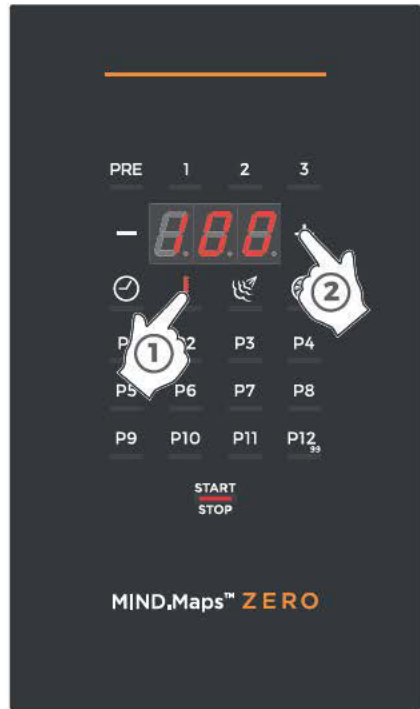
- 3 При использовании кнопок **-** **+** можно, при необходимости, изменять данные значения.

02 ► Путем воздействия на кнопки

- 1 Коснуться символа устанавливаемого параметра.
- 2 Использовать кнопки **-** **+** для изменения значения.



01



02

Использование | ручных режимов приготовления

Ручные режимы приготовления | управляемая процедура

17

В случае **ручного режима приготовления**, пользователь, на основе собственного опыта, должен установить следующие параметры приготовления для одной или нескольких фаз процесса (максимум три)

длительность процесса приготовления (в часах-минутах)

диапазон настройки: от 0 часов до 9 часов и 59 минут

для непрерывного использования

(обозначенного на дисплее появлением



надписи "INF"), если на дисплее отображается:

- 0.00 нажать "-"
- 9.59 нажать "+"

Время отображается в часах и минутах

например, 1.30= один час и 30 минут

например, 0.45= сорок пять минут

температура в камере (°C)



диапазон настройки: от 30°C до 260°C

подача влажности в камеру



от 0 (без подачи влажности) до 100 (паровой режим приготовления)

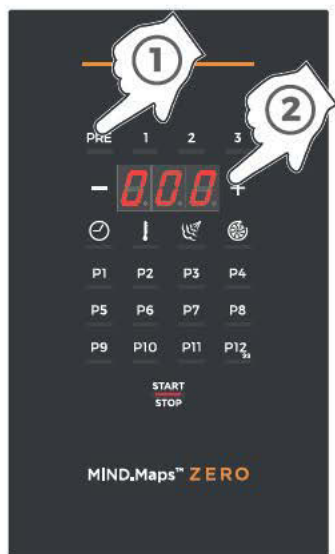
скорость вентилятора.



- 1 | уменьшенная скорость, рекомендуется для деликатных режимов приготовления
 - 2 | максимальная скорость
-

03 ▶ Настройка подогрева (факультативная)

- 1 Нажать на иконку "PRE" при необходимости настройки параметров подогрева.
- 2 Установить желаемое значение **температуры** для подогрева (рекомендуется температура, превышающая, по меньшей мере, 30°C относительно той, которая предусмотрена для цикла приготовления).



03

04 ▶ Настройка параметров приготовления

- 3 Нажать на иконку "1": теперь можно настроить параметры ФАЗЫ приготовления "1".
- 4 Нажать на иконку "ЧАСЫ" для настройки **длительности** цикла приготовления.
- 5 Установить желаемое значение в часах и минутах (например: один час и тридцать минут).
- 6-7 Тем же способом, используемым для установки длительности, ввести значение **температуры в рабочей камере, влажности и скорости вентиляторов**.



04

05 ▶ настройка следующих фаз (факультативная)

Для настройки ФАЗ приготовления "2" и "3", следует повторить операции от пункта ③ до пункта ⑥ предыдущей главы пар.

Внимание, в п. ③ коснуться иконки "2" для установки ФАЗЫ "2" и иконку "3" для установки ФАЗЫ "3".

запуск или сохранение цикла приготовления

После настройки параметров приготовления (длительность, температура и т.д.) можно:

■ запустить процесс приготовления

▶ заданные параметры в конце цикла приготовления НЕ будут сохранены).

06 ▶ Нажать иконку **START STOP**: начинается процесс приготовления с заданными параметрами, и все красные светодиоды позиций выключаются.

■ сохранить заданный процесс приготовления, а затем запустить его

▶ заданные параметры в конце процесса приготовления будут сохранены в памяти, таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров).



05



06

07 ► Для сохранения рецепта до его запуска:


- 1 найти свободную позицию, в соответствии с цветом светодиодов:
 - **светодиод не горит** ► **свободная позиция** (например, P7)
 - **светодиод горит** ► **позиция уже занята рецептом** (например, от P1 до P6). В данном случае, при ее выборе, происходит перезапись уже существующего рецепта с его окончательным удалением
- 2 После выбора желаемой позиции, нажать соответствующую кнопку на 3 секунды. Для выбора позиций от P13 до P99, нажать P12 на 3 секунды, кнопка начнет мигать, нажать несколько раз кнопку "+" до появления на дисплее желаемой позиции. После выбора, прозвучит звуковой сигнал, теперь цикл приготовления сохранен.
- 3 Нажать иконку **START STOP**: процесс приготовления начинается с заданными параметрами.



08 ► идет приготовление

- 1 Если режим приготовления предусматривает подогрев, печь начинает нагрев камеры для приведения ее до заданной температуры (на примере 180°C). В течение данной фазы НЕ следует размещать продукты питания в печь.
- 2 При завершении подогрева печь издает звуковой сигнал, а светодиодная подсветка печи мигает: это значит, что следует положить в печь продукты питания. При закрытии дверцы, автоматически запускается ФАЗА 1 в соответствии с заданными параметрами.
- 3 В течение процесса приготовления на дисплее можно увидеть заданные параметры, касаясь соответствующей иконки:

отображается заданная **длительность** процесса

-  приготовления с чередованием времени до окончания цикла приготовления

отображается заданная **температура** в камере, чередующаяся с фактической

Заданные параметры могут изменяться в любой момент времени, действуя в соответствии с указаниями страницы 17, пункты от 3 до 7.



Текущая ФАЗА сигнализируется включением соответствующего светодиода.



Нажимая иконки, предоставляется информация по установленным параметрам.

09 ► завершение цикла приготовления

Цикл приготовления завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать кнопку **START STOP**.

При завершении цикла приготовления печь издает звуковой сигнал, а светодиодная подсветка печи мигает: это говорит о готовности блюд. При открытии дверцы, подсветка выключается.



09

Использование | режимы приготовления с сохраненными рецептами

Вызов рецепта из
памяти 22

Изменение рецепта в
памяти 24

В режимах приготовления с **сохраненными рецептами** используются рецепты, сохраненные Изготовителем (если они предусмотрены), или сохраненные ранее пользователем в результате ручного ввода параметров (см. предыдущие страницы).

Печь может содержать до 99 рецептов (позиции от P1 до P99).

Для возврата в режим "ручного приготовления", после нажатия любой кнопки "P", необходимо нажать ту же кнопку.

Например, при нажатии P1 обеспечивается доступ к "автоматическим режимам приготовления", при нажатии P1 обеспечивается возврат к "ручным режимам приготовления".

ВЫЗОВ РЕЦЕПТА ИЗ ПАМЯТИ

① 10 ► Нажать кнопку, где сохранен интересующий вас рецепт ► соответствующий светодиод начинает мигать.

⊕ Для выбора позиций от P13 до P99, нажать P12 на 3 секунды, кнопка начнет мигать, нажать несколько раз кнопку "+" до появления на дисплее желаемой позиции.

- 2 Нажать иконку **START STOP**: начинается процесс приготовления с заданными параметрами, и все красные светодиоды позиций выключаются. Появляется экранная страница приготовления ▶ см.стр. 20 и 21.



10

Рекомендуется использовать приведенную ниже таблицу для быстрого нахождения интересующего вас рецепта.

	Название рецепта	P	ФАЗА 1			ФАЗА 2			ФАЗА 3		
			🕒	🌿	🍊	🕒	🌿	🍊	🕒	🌿	🍊
P1											
P2											
P3											
P4											
P5											
P6											
P7											
P8											
P9											
P10											
P11											
P12											
P13											

ИЗМЕНЕНИЕ РЕЦЕПТА В ПАМЯТИ

11 ▶

- ① Нажать кнопку, соответствующую изменяемой **программе**: светодиод начинает мигать.
 - ⊕ Для выбора позиций от P13 до P99, нажать P12 на 3 секунды, кнопка начнет мигать, нажать несколько раз кнопку "+" до появления на дисплее желаемой позиции.
- ② Выбрать изменяемую **ФАЗУ**.
- ③ Выбрать изменяемый **параметр**.
- ④ Ввести новое значение путем воздействия на кнопки "+" и "-".

12 ▶ Тогда можно:

- ⑤A **перезаписать измененную программу** ▶ в данном случае уже присутствующий рецепт модифицируется окончательно.
Нажать в течение 3 секунд ту же кнопку.
- ⑤B **сохранить новую программу** ▶ новая программа будет аналогична исходной, за исключением внесенных изменений.
Вновь нажать на 3 секунды кнопку, соответствующую желаемой позиции: если программа выделена красным цветом, это обозначает, что она занята: если, в любом случае, она выбирается, перезаписывается уже присутствующий рецепт с его окончательным удалением.



На данном примере была выбрана модификация программы P7, увеличивая температуру ФАЗЫ2 с 180° до 200°С.

11



Вновь нажимая кнопку P7, программа перезаписывается, а поэтому модифицируется на постоянной основе. Это означает, что с данного момента температура программы P7 будет составлять 200°С вместо 180°С.



Выбирая другую позицию, например, P8, программа P7 сохраняет первоначальные параметры (поэтому температуру на 180°С), в то время как программа P8 будет иметь те же параметры, что и P7, за исключением температуры, которая будет составлять 200°С.

12

Техобслуживание

Предупреждения по безопасности при техобслуживании 26

Регулярная очистка 28

Периоды простоя 29

Утилизация в конце срока службы 29

Сертификация 30

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ



Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:

- после отключения устройства от системы электропитания;
- после полного охлаждения устройства;
- в превосходном психо-физическом состоянии, при использовании соответствующих средств индивидуальной защиты (например, теплозащитных резиновых перчаток, защитных средств для глаз, противопыльной маски (дополнительная) и т.д...).

Следует ежедневно производить очистку

устройства для поддержания соответствующих уровней гигиены и предупреждения повреждения или коррозии нержавеющей стали.



Кроме того, ежедневная очистка уменьшает вероятность возгорания жиров и остатков продуктов внутри камеры, с соответствующей опасностью пожара.

Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:

- абразивные устройства или тряпки, острые, наточенные инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д...);
- струи воды под давлением или в виде пара;
- абразивные или порошковые чистящие средства;
- щелочные, агрессивные, едкие или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота/каустическая сода). Эти вещества могут нанести ущерб постоянного характера поверхностям и катализаторам устройства.



Не использовать данные вещества даже для очистки основания/пола под устройством; летучие пары средств могут, в любом случае, нанести ущерб.

РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА

Внешние стальные поверхности, прокладка рабочей камеры



Подождать охлаждения поверхностей.

Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды. Тщательно ополоскать и высушить.

Внутренняя поверхность рабочей камеры



Если рабочая камера не очищается на ежедневной основе, существует вероятность того, что остатки пищи, скопившиеся внутри нее, загорятся - опасность пожара!

Ежедневно производить очистку рабочей камеры для поддержания высокого уровня гигиены и сохранения с течением времени блеска стали и характеристик устройства. Частицы жиры или пищевые отходы могут загореться во время приготовления с соответствующим ущербом для людей и самого устройства. Очистка должна всегда осуществляться при холодной камере мягкой тряпкой, смоченной горячей мыльной водой. Завершить процесс очистки ополаскиванием и сушкой.

Пластиковые поверхности и панель управления

Использовать только очень мягкую тряпку и небольшое количество чистящего средства для очистки деликатных поверхностей. Следовать указаниям изготовителя моющего средства.

Внутреннее и внешнее стекло дверцы



Подождать охлаждения стекол.

Для очистки использовать только мягкую тряпку, слегка смоченную мыльной водой или специальным моющим средством для стекол. Тщательно ополоскать и высушить.


ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- отключить устройство от системы электропитания;
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом;
- держать дверцу устройства слегка открытой.

В начале повторного использования:

- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей (см.стр. **28**);
- вновь подключить устройство к системе электропитания;
- проверить устройство перед началом его повторного использования;
- перезапустить минимум на 50 минут устройство без находящихся внутри продуктов.

 Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

В соответствии со ст. 13 Законодательного Декрета 49 2014 “Приведение в действие Директивы RAEE 2012/19/EU в отношении электрического и электронного оборудования”



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации. Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовая металл, медь и т.д.) в процентном соотношении, превышающем 90% веса. Следует обеспечить невозможность использования оборудования, подлежащего утилизации, снимая силовую кабель и любое другое устройство закрытия отверстий или полостей (при их наличии). Необходимо соблюдать осторожность при обращении с данным устройством при завершении его срока службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая эффективность по использованию ресурсов, на основе принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки для повторного использования, утилизации и рекуперации. Следует помнить, что незаконная или

несоответствующая утилизация изделия обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим Законодательством.

Сведения относительно утилизации в Италии

В Италии оборудование RAEE должно передаваться:

- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
- дилеру, у которого приобретается новое оборудование, обязанному изымать его на безвозмездной основе (изъятие по формуле “один на один”).

Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза
Директива Европейского Союза относительно оборудования RAEE была воплощена различным образом каждой страной, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования, рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

СЕРТИФИКАЦИЯ

декларация ЕС о соответствии электрооборудования

Изготовитель: UNOX S.p.A.

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

Заявляет под собственной ответственностью, что устройство
ZERO MIND.Maps™

соответствует требованиям Директивы машинного оборудования 2006/42/CE
через следующие стандарты:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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

EN62233: 2008

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

соответствуют требованиям Директивы электромагнитной совместимости EMC
2014/30/CE через следующие стандарты:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007



Обслуживание

Послепродажное обслуживание 32

Аварийные сигналы и предупреждения 34

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае неисправности, следует отсоединить устройство от сети электропитания и изучить решения, предложенные в таблице ► **A | Решение проблем** на стр. **35**.

В случае отсутствия решения в таблице, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр UNOX, сообщая:

- дату приобретения;
- **13** ► данные устройства, указанные на паспортной табличке;
- возможные аварийные сообщения, появляющиеся на дисплее.

Данные изготовителя:

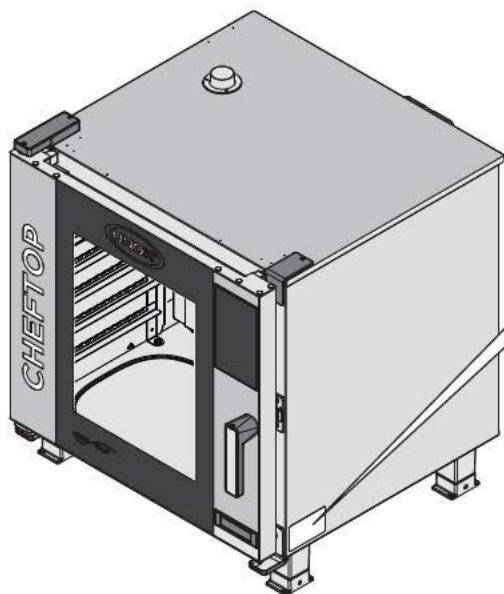
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

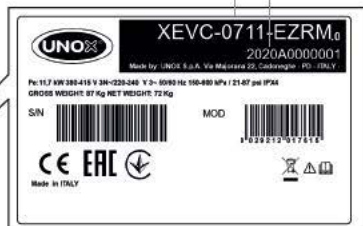
Тел. +39 049 86.57.511 - Факс +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



серийный номер

код изделия



АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

На дисплее печей отображаются аварийные/привлекающие внимание сообщения в отношении печи или установленных дополнительных принадлежностей.

- Привлекающие внимание сообщения (**WARNING**) определяют ситуации неисправности, которые, однако, даже при ограниченной функциональности, обеспечивают функционирование оборудования/принадлежностей.
- Аварийные сообщения (**ALARM**) определяют ситуации, которые препятствуют функционированию оборудования/дополнительных принадлежностей, подлежащих ОСТАНОВКЕ. В любом случае, если аварийные сообщения относятся только к подсоединенным дополнительным принадлежностям, можно пользоваться печью.

АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ	Описание	Эффект	Решение проблемы
A01	Аварийный сигнал термореле двигателей	Производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
A02	Аварийный сигнал предохранительного термостата		
A04	Аварийный сигнал утраты связи с вытяжкой		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Описание	Эффект	Решение проблемы
U01	Температура схемы печи	Устройство продолжает функционировать, но некоторые функции могут быть деактивированы	Связаться со службой обслуживания клиентов
U16	Ошибка связи		

A | Решение проблем

Неисправность	Возможная причина	Возможная мера	Решение проблемы
Печь полностью выключена.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Отсутствие напряжения сети. ■ Неисправность устройства. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверить соединение с электрической сетью. 	
Режимы приготовления не запускаются	<ul style="list-style-type: none"> ■ Дверца открыта или закрыта неправильным образом. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверить закрытие дверцы. 	
Не производится пар в рабочей камере.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вход воды закрыт. ■ Соединение с гидравлической сетью или баком не выполнено соответствующим образом. ■ Отсутствие воды в баке (в случае заливки воды в бак). ■ Фильтр на входе воды засорен. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Открыть вход воды. ■ Проверить соединение с гидравлической сетью или баком. ■ Подать воду в бак. ■ Очистить фильтр. 	Связаться со службой обслуживания клиентов.
При закрытой дверце выходит вода из прокладки.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Грязная прокладка. ■ Поврежденная прокладка. ■ Механизм ручки ослаблен. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Очистить прокладку влажной тряпкой. ■ Обратиться к техническому специалисту для ремонта. 	

Компания-изготовитель сохраняет за собой право на внесение в любой момент времени, без предварительного предупреждения, изменений в целях улучшений, устройств или принадлежностей. Запрещается полное или частичное воспроизведение данного документа без разрешения Изготовителя. Указанные размеры являются ориентировочными и не обязательными. В случае противоречий, языком оригинала руководства является итальянский. Изготовитель не несет ответственность за возможные ошибки перевода/толкования.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

IE - IRELAND UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 800 880 963

PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutlak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИВАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.

E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9175108084

AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd.

이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO.

电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com



LI923A0

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.