



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Правила техники безопасности	4
Общие указания по эксплуатации	8
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	8
ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ	8
ЗАГРУЗКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЛЕЖЕК (ТОЛЬКО ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ)	9
Эксплуатация Master Touch	10

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка	64
Послепродажное обслуживание	65
Периоды простоя.....	66
Удаление в отходы.....	66
Сертификат гарантии	67

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ	4
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	8
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	12
МЕНЮ SET [НАСТРОЙКА]	16
ПОРЯДОК НАСТРОЙКИ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	17
РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	18
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: ДАТЧИК В СЕРЕДИНЕ ПРОДУКТА	19
ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	23
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	28
СОХРАНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	29
МЕНЮ MIND.MAPS.....	30
МЕНЮ PROGRAMS	32
MY PROGRAMS	32
MY MIND.MAPS.....	33
МЕНЮ MULTI.TIME	34
NEW MULTI.TIME.....	35
MY MULTI.TIME.....	37
MY MENU	38
МЕНЮ CHEFUNOX	40
CHEFUNOX MULTI.TIME	40
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE	42
МЕНЮ MISE EN PLACE	43
NEW MISE EN PLACE	44
MY MISE EN PLACE	46
MY MENU	46
МЕНЮ ROTOR.KLEAN.....	48
SCHEDULING [СОСТАВЛЕНИЕ РАСПИСАНИЯ ПРОЦЕССОВ МОЙКИ]	49
НАПОЛНЕНИЕ БАЧКА ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА.....	50
МЕНЮ READY.COOK	51
МЕНЮ STATS DDC.....	52
НАСТРОЙКА ЦЕЛЕЙ.....	52
ДАННЫЕ НАССР	53
ПОТРЕБЛЕНИЕ	53
НАСТРОЙКИ.....	54
СВЯЗЬ ПЕЧЬ - ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ	61
ЧИСТКА.....	64
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	65
ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ.....	66
УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ	66
СЕРТИФИКАЦИЯ	67

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Использование и очистка в нарушение приведенных и предусмотренных данной инструкцией указаний, считаются несоответствующими, и могут обусловить ущерб, травмы или смертельные несчастные случаи, обуславливает утрату гарантии и освобождает компанию UNOX от любой ответственности.
- Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание предусмотрены для выполнения пользователем и не должны выполняться детьми без присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром в целях гарантии того, чтобы они не играли с устройством.
- 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.
- В случае нарушения работы устройства либо обнаружения его функциональных или структурных изменений, следует отключить его от системы электропитания, водо- и газоснабжения (только газовые печи) и обратиться в сервисный центр, авторизованный компанией UNOX, не делая самостоятельных попыток ремонта. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей UNOX.
- Несоблюдение данных норм может обусловить ущерб и травмы, в том числе смертельные, а также обуславливает утрату гарантии.
- Для обеспечения безопасности и правильной работы устройства рекомендуется не реже, чем раз в год обращаться в авторизованный сервисный центр для проведения техобслуживания и техосмотра.
- Калибровка измерительной системы влажности должна выполняться при первой установке (следует связаться с сервисной службой Unox) и по мере необходимости.

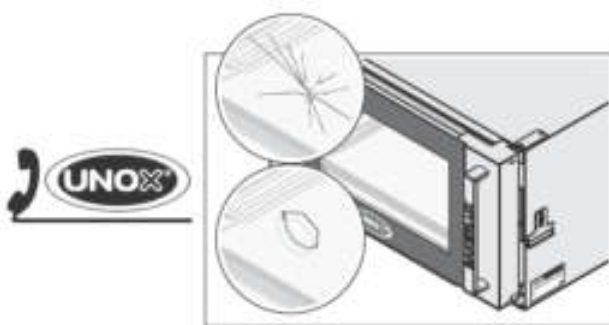


Если невозможно обеспечить постоянное подключение печи BAKERTOP MIND.Maps™ к системе выпуска, терминал можно закрыть конусной заглушкой из комплекта "Starter kit". Когда выпуск закрыт заглушкой, **строго запрещено пользоваться** программами мойки или мыть камеру большим количеством воды из-за опасности затопления.

ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ И ТРАВМ!

- В процессе приготовления и до охлаждения всех частей устройства, следует соблюдать осторожность в отношении следующего:
- Касаться только элементов управления или ручки устройства, в связи с тем, что внешние части сильно нагреваются (температура превышает 60°C / 140°F).
- При необходимости открытия дверцы, следует выполнять данную операцию очень медленно и осторожно, уделяя внимание выходу паров и высокой температуре рабочей камеры.
- Для перемещения емкостей, принадлежностей, а также других предметов внутри рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду, пригодную для данного использования.
- Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из камеры печи.
- Перед тем как вынимать противни из печи, необходимо извлекать датчики из продуктов и помещать их в специальную внешнюю обойму. Перед тем как вынимать противни, убедиться, что провод датчика не мешает их движению. Обращаться с датчиком осторожно, так как он очень острый и после использования достигает высокой температуры.
- Во время выполнения функции COOL [Охлаждение камеры] устройство выпускает воду: дверца должна оставаться закрытой, так как горячий пар может нанести травмы.
- Запрещено снимать или касаться защитного картера вентиляторов, самих вентиляторов и тэнов во время их работы до полного охлаждения.

- Перед использованием моющих средств, следует внимательно ознакомиться с паспортом безопасности на продукцию.
- В процессе мойки не следует открывать дверцу печи в связи с наличием опасности повреждения глаз, слизистой оболочки и кожи, обусловленной контактом с используемыми химическими средствами, в связи с тем, что они разбрызгиваются крыльчаткой внутри рабочей камеры и перемещаются сильными потоками воздуха.
- В случае техобслуживания водопроводного контура печи, следует обязательно использовать специальные СИЗ для моющего средства (см. паспорт безопасности на продукцию), в частности, перчатки и очки, в связи с возможностью наличия остатков моющего средства на участках контура, которые могут быть под давлением.
- В водопроводном контуре печи, начинающемся с соединения 3/4", с встроенным обратным клапаном, и включающем в себя все расположенные после него трубы и дополнительные принадлежности, не допускаются несанкционированные вмешательства, в связи с возможностью ущерба, травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.
- Если стекло устройства треснуто или повреждено, следует произвести его незамедлительную замену, обратившись в авторизованный сервисный центр. **Не пользоваться печью: риск взрыва стекла!**



Только для напольных печей с тележкой:

- Всегда блокировать стояночные тормоза передних колес после ввода в рабочую камеру и во всех случаях, когда их не нужно перемещать.
- Обязательно блокировать противни, вставленные в направляющие.
- Соблюдать максимальную осторожность при движении в связи с тем, что противни могут содержать кипящую жидкость, которая может вытечь, и сами тележки могут перевернуться (например, если их перемещать по неровной поверхности или через двери).

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 легковоспламеняющиеся материалы.
- Не помещать источники тепла (грили, фритюрницы и т.д.), легковоспламеняющиеся и горючие вещества (газойль, бензин, бутылки с алкогольными напитками и пр.) в непосредственной близости от устройства.
- Не использовать в процессе приготовления легковоспламеняющиеся продукты и жидкости (например, алкоголь).
- Рабочая камера должна всегда содержаться в чистоте, необходимо производить ее ежедневную очистку после каждого цикла приготовления: если не удалять жиры или остатки пищевых продуктов, они могут загореться!

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Не следует открывать отсеки, обозначенные данными символами: их открытие предусмотрено только для квалифицированного и уполномоченного компанией UNOX персонала. Несоблюдение данного правила лишает права на гарантийное обслуживание и создает риск ущерба и травм, в том числе смертельных.

Только для газовых печей

- Дымоотвод, расположенный в верхней части печи, не должен быть закрыт (например, предметами, противнями и т.д...).
- При использовании устройства следует всегда включить вытяжку, при ее наличии.
- Если устройство подсоединено к дымоходу, необходимо:
 - следить за тем, чтобы он не был закрыт или загроможден: опасность пожара!
 - проводить его регулярную очистку и осмотры в соответствии с предписаниями страны установки: опасность пожара!
- Устройство необходимо размещать вдали от воздушных потоков или ветра: опасность пожара!
- Убедиться, что вентиляционные отверстия и нижняя часть устройства очищены и не закрыты (например, предметами, находящимися рядом с устройством).
- В случае запаха газа:
 - незамедлительно прекратить подачу газа;
 - незамедлительно проветрить помещение;
 - не касаться электровыключателей и не создавать искры или открытое пламя;
 - пользоваться внешним телефоном для связи с газовой компанией.

Примечания

! Перед использованием устройства следует внимательно ознакомиться с главой «Правила техники безопасности при использовании».

! В случае приготовления большого количества жирной пищи, необходимо разместить пустой противень без отверстий на направляющих самого нижнего уровня печи. Можно также использовать другую емкость соответствующего размера.

- При первом использовании устройства следует тщательно очистить внутреннюю часть камеры печи и принадлежности (см. раздел **Чистка** на стр. 64); 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.
 - При открывании дверцы рабочей камеры (если только не включена функция "COOL" [Охлаждение]) обогрев и вентилятор автоматически выключаются и включается встроенный тормоз вентилятора (вентилятор ненадолго продолжает вращаться).
 - Если устройство остается включенным более чем в течение 15 минут, не выбирая режима функционирования или автоматической мойки, автоматически активируется функция резервного режима для снижения энергопотребления.
 - Для выхода из РЕЗЕРВНОГО режима достаточно нажать на кнопку START/STOP [Старт/Стоп].
 - Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5°C до +35°C.
 - Стараться не солить продукты в рабочей камере. Если этого нельзя избежать, обеспечить в максимально короткое время очистку печи (см. раздел **Чистка** на стр. 64).
 - В целях предупреждения закипания, не следует использовать емкости, наполненные жидкостями или продуктами питания, которые становятся жидкими при воздействии тепла, в количестве, превышающем то, которое может легко контролироваться.
- !** Из соображений безопасности рекомендуется НЕ располагать последний противень на высоте более 160 см. Если возникнет такая необходимость, следует **обязательно прикрепить наклейку из комплекта "Starter Kit" на высоте 160 см.**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

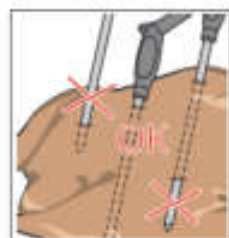
- Рекомендуется всегда разогревать печь до температуры, превышающей предусмотренную для процесса приготовления, по меньшей мере, на 30-50°C для устранения эффектов утраты тепла, обусловленного открытием дверцы.
- Использовать противни и решетки UNOX, стараясь располагать на них продукты питания равномерно, не накладывая друг на друга и не перегружая.
- Всегда соблюдать имеющиеся в вашем распоряжении указания.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

В случае отключения электропитания или выключения устройства, при повторном включении устройство возобновит работу с выполняемой программой (например, продолжит выполнять рецепт «Multitime»). Длительность процесса приготовления может быть увеличена максимум на 2 минуты.

Просматривать и настраивать параметры нужно только сухими и чистыми пальцами, не используя такие предметы, как вилки, ложки и т.д. Прилагаемый стилос предназначен только для того, чтобы им рисовать кривые приготовления в меню Mind.Maps [Графические схемы] или ставить подписи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДАТЧИКА В СЕРЕДИНЕ ПРОДУКТА



В процессе приготовления датчик измеряет температуру в середине продукта: если она достигнет заданного пользователем значения – значит, блюдо готово, как снаружи, так и внутри. Такой датчик необходимо ввести вглубь продукта, который нужно приготовить: убедитесь, что кончик датчика достигает середины продукта, т.е. самого центра внутри продукта, и не выступает наружу. Если толщина продукта небольшая – ввести датчик параллельно опорной поверхности. Если продуктов несколько – ввести в наименее крупный продукт; после того как температура у него в середине дойдет до нужного уровня (и приготовление завершится), вынуть готовый кусок и переставить датчик в следующий самый маленький кусок из тех, что остались в печи, после чего снова включить цикл приготовления.

! Обращаться с датчиком осторожно, так как он очень острый и после использования игла достигает высокой температуры.

! Перед тем как вынимать противни из печи, необходимо извлекать датчики из продуктов и помещать их в специальную внешнюю обойму (не оставлять висеть в камере печи или снаружи).

! Перед тем как вынимать противни, убедиться, что провод датчика не мешает их движению.

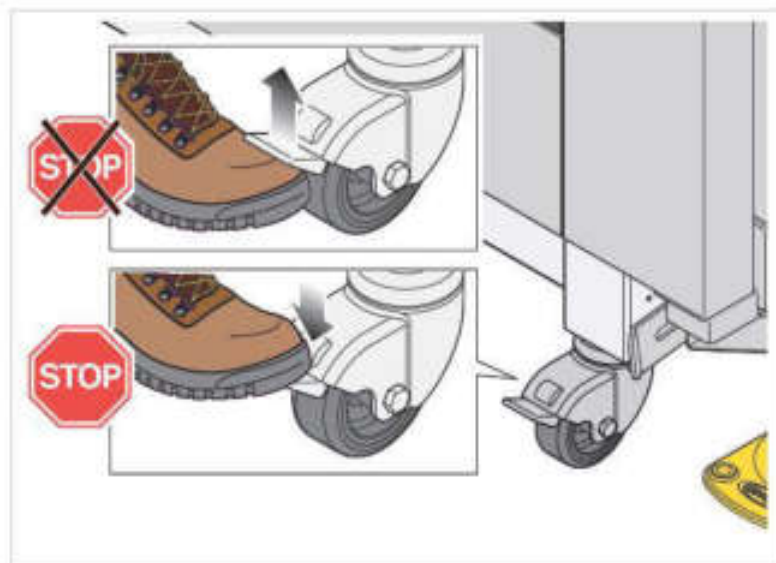
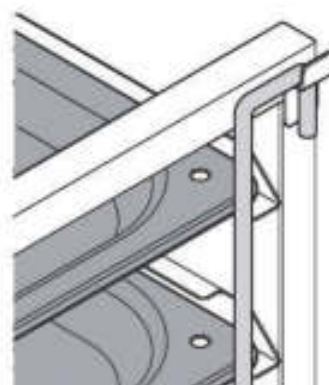
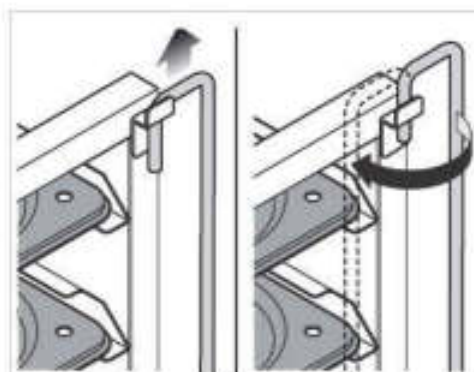
ЗАГРУЗКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЛЕЖЕК

(только для напольных печей с тележкой)



Использовать только тележки, противни и решетки UNOX.

- Тележки загружать осторожно, не допуская их перегрузки: опускание тележки является нормальным явлением и зависит от количества продуктов питания на противнях.
- Тележка устанавливается вовнутрь печи при использовании нижних направляющих.
- При движении тележки следует заблокировать противни, как показано на рисунке.
- Всегда блокировать стояночные тормоза передних колес после ввода в рабочую камеру и во всех случаях, когда их не нужно перемещать.
- Соблюдать максимальную осторожность при движении в связи с тем, что противни могут содержать кипящую жидкость, которая может вытечь, и сами тележки могут перевернуться (например, если их перемещать по неровной, наклонной поверхности или через двери).

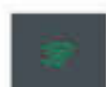
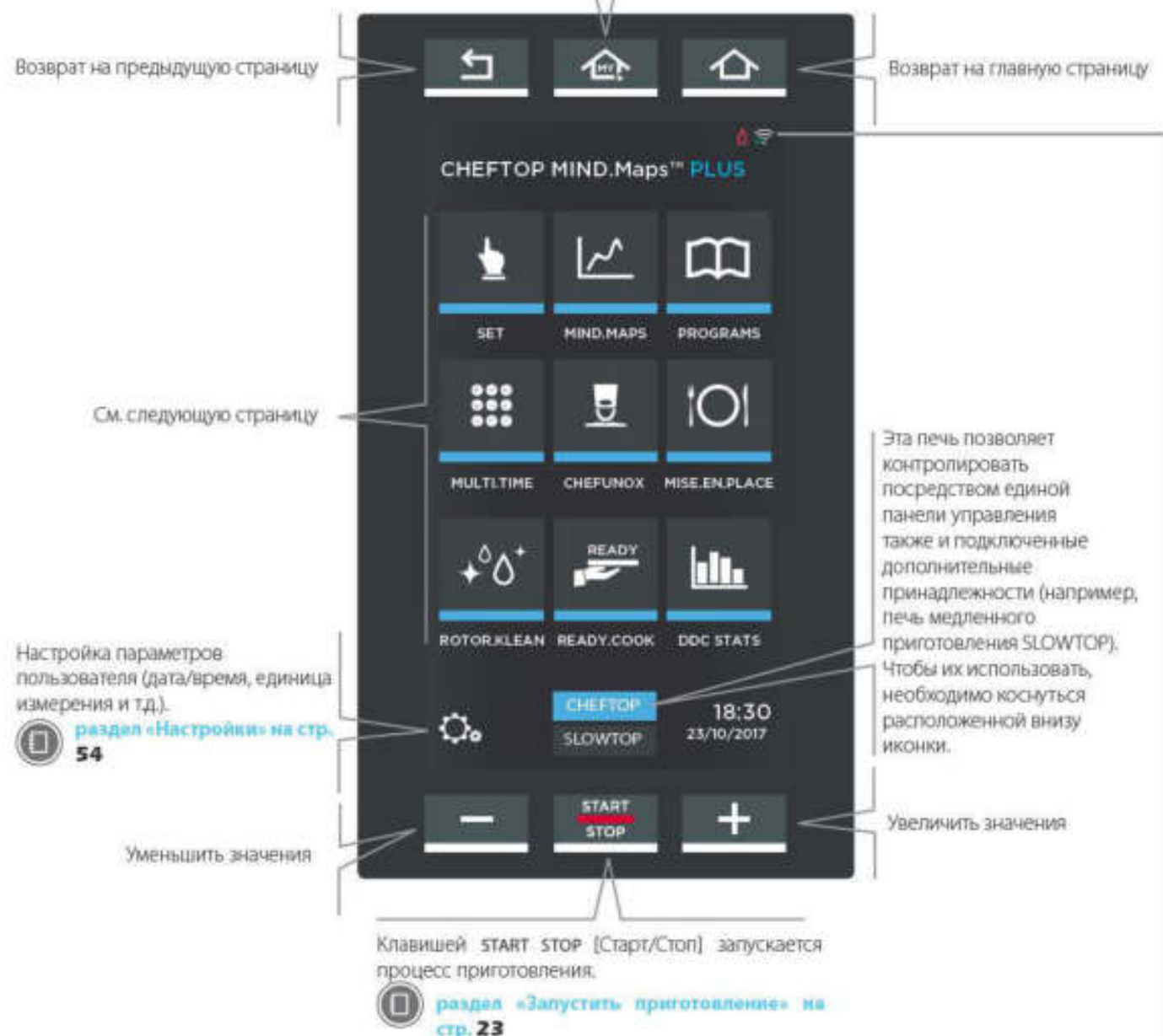


CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Эксплуатация

Функция "MY HOME" [Моя начальная страница] позволяет перейти к списку рецептов, которые были внесены в категорию «избранных».

 **раздел «Специальная функция "MY HOME"» на стр. 13**



Подключение Wi-Fi
активно



Подключение 3G
активно



Подключение Ethernet
активно



Подключение Wi-Fi
НЕ активно



Подключение 3G
НЕ активно



Подключение Ethernet
НЕ активно

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Эксплуатация



SET [НАСТРОЙКА]

Позволяет осуществлять приготовление в режиме, в котором пользователь каждый раз должен вручную настраивать параметры (такие как температуру, длительность и пр.).

+ Дополнительная информация на стр. 16



PROGRAMS [ПРОГРАММЫ]

Позволяет получить доступ к списку способов приготовления, сохраненных ранее в памяти посредством МЕНЮ SET (НАСТРОЙКА).

+ Дополнительная информация на стр. 32



MULTITIME [РАЗНОЕ ВРЕМЯ]

На современных кухнях нередко требуется одновременно готовить продукты, требующие различного времени приготовления при равных климатических условиях (температура, влажность и т.д.): посредством меню Multitime можно использовать печь в непрерывном режиме и установить до 10 таймеров, которые сообщат о готовности каждого блюда.

+ Дополнительная информация на стр. 34



CHEF UNOX

В данном меню предлагается ряд рецептов, уже заданных компанией UNOX: это гарантирует неизменно превосходный результат.

+ Дополнительная информация на стр. 40



MISE EN PLACE

Меню Mise en place позволяет одновременно вынимать из печи противни с блюдами с разной длительностью приготовления и которые были введены в разное время.

+ Дополнительная информация на стр. 43



ROTOR.KLEAN

Позволяет перейти к списку типов мойки и запустить наиболее подходящий.

+ Дополнительная информация на стр. 48



READY.COOK/READY.BAKE

Позволяет получить доступ к некоторым заданным программам, чтобы быстро запускать определенные способы приготовления.

+ Дополнительная информация на стр. 51



DDC STATS

Позволяет перейти к контролю потребления и данными НАССР.

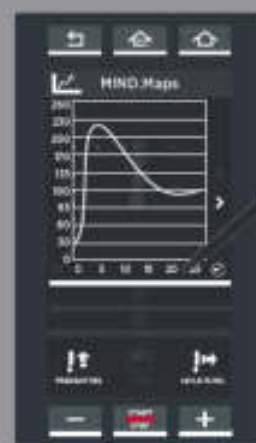
+ Дополнительная информация на стр. 52



MIND MAPS [ГРАФИЧЕСКИЕ СХЕМЫ]

Новый способ установки параметров приготовления: простой, быстрый и интуитивный.

+ Дополнительная информация на стр. 30



UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Если выбрать технологию "UIP", печь будет непрерывно **отслеживать** каждый процесс разогрева и приготовления.

Благодаря такому непрерывному контролю программа, которая управляет печью, при необходимости может полностью самостоятельно **вносить изменения** в настройки пользователя, без вмешательства оператора: это гарантирует неизменно превосходный результат.

Доступные функции:

SENSE.Klean

Предлагает наиболее подходящую программу мойки в зависимости от измеренной степени загрязнения печи.

SMART.Preheating

Автоматическое регулирование времени и температуры разогрева для обеспечения максимально равномерной выпечки и энергоэкономии.

AUTO.Soft

Автоматическое регулирование скорости повышения температуры для более равномерного выпекания в случае приготовления очень деликатных продуктов.

ADAPTIVE.Cooking

Автоматически оптимизирует все параметры процесса приготовления в зависимости от загруженных в печь продуктов, времени открытия дверцы и показателей датчиков печи.

SMART.Drain

Присваивает программе правильное положение клапана жиросборника. Не разрешает выполнение программы в случае неправильного положения. Описание управления

клапаном «Курица» см. в соответствующем руководстве.

При необходимости можно нажать на кнопку  и на дисплее появится описание функции.

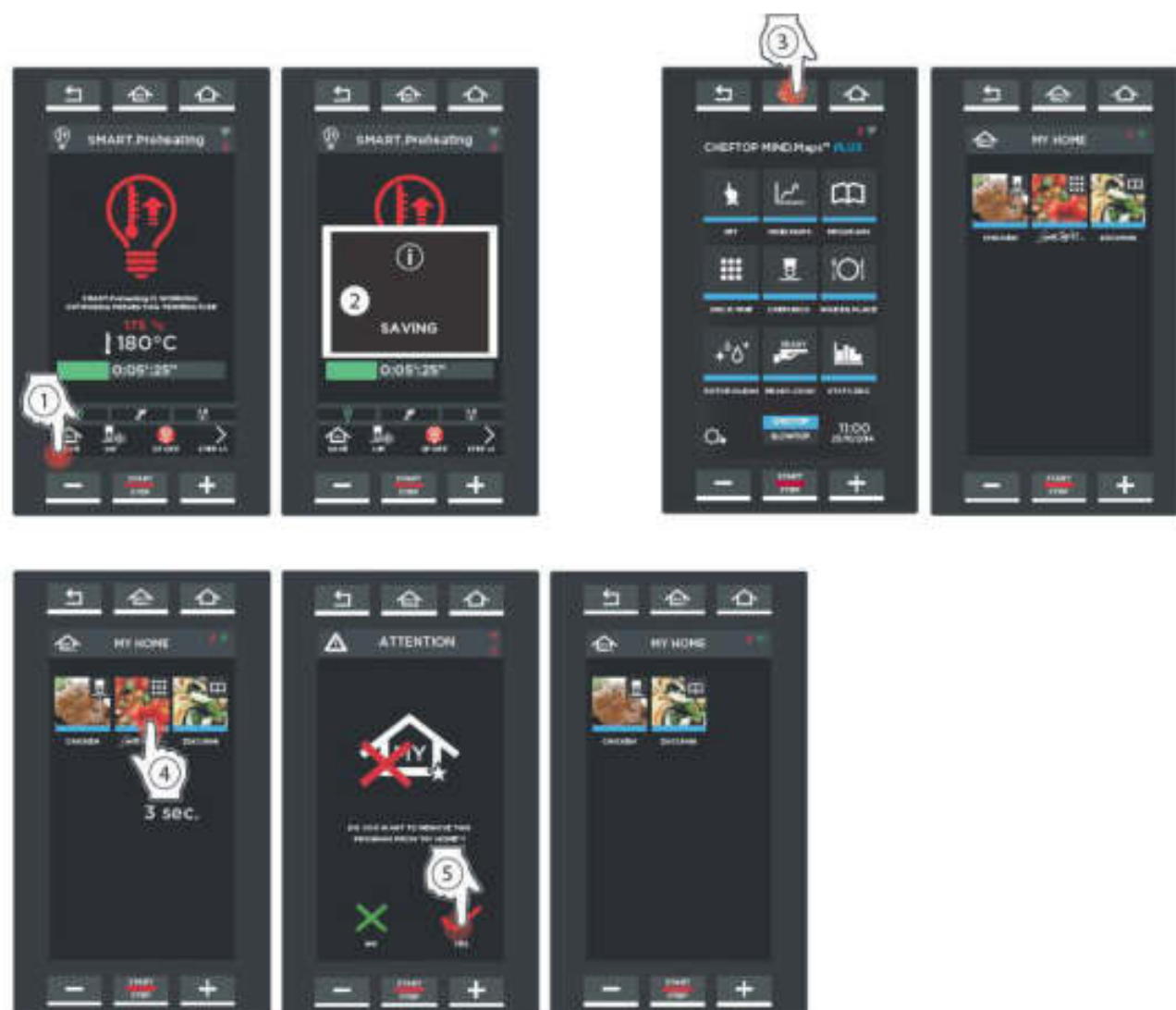


Специальная функция "MY HOME"

На странице разогрева (как классического, так и SMART) можно внести выполняемый рецепт в категорию «избранных» (пункты ① - ②).

Затем нажать на кнопку MY HOME (пункт ③) и откроются все рецепты из категории «избранных»: эта функция очень удобна, так как позволяет легко найти часто используемые рецепты.

Для того чтобы удалить какой-либо рецепт со страницы "MY HOME", необходимо не менее трех секунд нажимать на его иконку (пункт ④). Откроется страница с запросом о подтверждении удаления (пункт ⑤): если выбрать "YES" [Да], рецепт будет удален из списка.



Специальная функция "MULTI PRODUCT" [Мультипродукт]

С помощью функции «Мультипродукт» в конце каждого этапа можно дать полезные указания относительно выполняемого приготовления (например, добавить грибы на первый противень сверху).

Для упрощения работы на дисплее появится не только примечание, но и изображение (если введено) соответствующего блюда.

- ① Настроить параметры приготовления первого этапа;
 **раздел «РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ» на стр. 18**
- ② коснуться кнопки «ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ» ;
- ③ присвоить рецепту фотографию (не обязательно);
- ④ написать примечание, которое должно появляться после завершения данного этапа;
- ⑤ подтвердить с помощью «ОК».

Повторить операции, описанные в пунктах с ① по ⑤, пока не будут введенные все необходимые примечания (максимум девять – максимальное количество настраиваемых этапов).

- ⑥ После ввода всех примечаний запустить приготовление кнопкой «START/STOP» [Старт/Стоп].
- ⑦ После окончания времени, предусмотренного для первого этапа, на дисплее появится введенное примечание (например, добавить грибы на первый противень сверху) и фотография (если загружена) противня, на котором нужно выполнить действия. Подтвердить, нажав на кнопку «ОК»; автоматически включится приготовление с параметрами, заданными для второго этапа.

- ❗ Если во время приготовления понадобится добавить какие-либо примечания, нажать на кнопку  **VIEW/MODIFY**



Опциональная специальная функция "PRESSURE STEAM" [Пар под давлением]

С помощью функции **Pressure Steam** [Пар под давлением] (данная функция опциональная, доступна только для печей BAKERTOP Mind.Maps™) можно готовить блюда, для которых требуется большое количество пара (например, китайские пельмени цзяоцзы).

- 1 Активировать функцию, нажав на соответствующую иконку: она с серой станет синей.

! Каждый этап приготовления не зависит от другого, то есть, для некоторых этапов можно активировать функцию, а для некоторых – отключить, если она не нужна: в этом случае для отключения функции достаточно нажать на соответствующую иконку (серая иконка = функция НЕ активна).

- 2 Откроется окно с заданными параметрами:
 - разогрев 80°C
 - длительность приготовления 1 минута 10 секунд
 - температура приготовления 100°C
 - максимальная влажность 120%

! При необходимости эти значения можно изменить, как описано в разделе, посвященном ручному режиму приготовления.

- 3 Затем настроить все необходимые этапы.
! [Подробнее о настройке этапов см. в разделе РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ на стр. 18.](#)

- 4 Затем запустить приготовление кнопкой "START/STOP" (СТАРТ/СТОП).

! Каждый этап приготовления не зависит от другого, то есть, для некоторых этапов можно активировать функцию, а для некоторых – отключить, если она не нужна.





Меню Set [Настройка]

Позволяет осуществлять приготовление в «ручном» режиме, в котором пользователь должен настраивать следующие параметры приготовления:

- длительность процесса приготовления или температура в середине продукта (один параметр исключает другой);
- температура в камере или «дельта Т» (один параметр исключает другой);
- ввод пара в камеру/вывод пара;
- скорость воздушных потоков.

Настроенный рецепт приготовления можно сохранить для использования в дальнейшем.



раздел «Сохранить приготовление» на стр. 29

Hyper Smoker [Устройство для копчения]

Данная иконка появляется только, если установлено опциональное устройство для копчения. Описание эксплуатации дополнительного устройства для копчения Hyper Smoker см. в соответствующем руководстве.

Длительность процесса приготовления

(от 0 мин до 9ч:59мин:59с, затем БЕСКОНЕЧНО, т.е. непрерывная работа печи)

Температура в камере

(от 30°C до 260°C).

STEAM.Maxi™

Ввод пара в камеру

Скорость воздушных потоков «нормальная»

*Hyper Smoker [Устройство для копчения]: выбор размера дров

Данные иконки обозначают, задействованы ли функции UIP

Настройка этапа разогрева

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)



раздел «Дополнительная информация: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)» на стр. 22

Звуковой сигнал

При нажатии на данную иконку включается / выключается звуковой сигнал в конце каждого этапа
зеленый = звук включен
серый = звук выключен

Также позволяет включить функцию MULTI PRODUCT [Мультипродукт]



см. стр. 14

STEP [Этап]

Данная иконка обозначает номер настраиваемого этапа.

Температура в середине продукта

Настройка температуры в середине продукта, которой необходимо достигнуть



раздел «Дополнительная информация: датчик в середине продукта» на стр. 19

Температура «Дельта Т»

(от 0°C до 120°C)

Темп. в камере - Темп. в середине продукта = Темп. «Дельта Т»

DRY.Maxi™

вывод пара в камере

Скорость воздушных потоков

«импульсная» (вентилятор выключается, когда в печи высокая температура)

*Hyper Smoker [Устройство для копчения]: выбор размера дров

Настройка STEP [этапа] от 1 до 9

Сохранить настроенные параметры



раздел «Сохранить приготовление» на стр. 29



1 ПОРЯДОК НАСТРОЙКИ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

РИС. S3

РЕЖИМ КУРСОРА

- ① Коснуться символа настраиваемого параметра: он изменит свой цвет.
- ② Коснуться горизонтальной полосы (загорится) и протянуть курсор до желаемого значения; курсор исчезнет, если его не использовать три секунды.

РИС. S2

РЕЖИМ КНОПОК — +

- ① Коснуться символа настраиваемого параметра: он изменит свой цвет.
- ② Коснуться настраиваемого значения (в параметре «Длительность» настраивать по-отдельности часы, минуты или секунды).
- ③ Для изменения значения использовать кнопки — +



РИС. S1



РИС. S2

Примечания

2 РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый ручной процесс приготовления состоит из минимум 1 и максимум 9 этапов (STEP), каждый из которых имеет свои параметры приготовления + начального разогрева (PREHEATING), который не является обязательным, но всегда рекомендуется.



Пример многоступенчатого приготовления, для некоторых этапов настроено время, для некоторых – температура в середине продукта; этапы с 3 по 9 не нужны и поэтому не настроены.

- ❗ Для того чтобы можно было запустить процесс приготовления, необходимо настроить, по крайней мере, один STEP [этап].
- ❗ Процесс приготовления не обязательно должен включать в себя все девять этапов: поэтому следует настраивать только те, которые необходимы.
- ❗ Устройство автоматически выполняет переход от одного этапа к другому.

После выполнения настроек (разогрева, длительности и т.д.) по желанию можно воспользоваться технологией UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE): это всегда гарантирует превосходный результат приготовления.

📖 раздел «Дополнительная информация: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)» на стр. 22

2A НАСТРОЙКА РАЗОГРЕВА

Для настройки этапа разогрева:

- 1 **рис. S3**: коснуться символа
 - 2 **рис. S4**: коснуться иконки «ТЕМПЕРАТУРА» или «ДЕЛЬТА T»;
 - 3 **рис. S4**: с помощью кнопок «+» и «-» или путем перетягивания курсора настроить желаемое значение: если необходимо, чтобы после достижения заданной температуры (например, 130°C) разогрев не прерывался, можно ввести определенное время (например, 9 мин.), потянув курсор поля «ЧАСЫ».
- ❗ Рекомендуется всегда разогревать печь до температуры, превышающей предусмотренную для процесса приготовления, по меньшей мере, на 30-50°C для устранения эффектов утраты тепла, обусловленного открытием дверцы.
- 4 **рис. S4**: Коснуться символа для возврата к экранной странице настройки параметров.

рис. S5

Звуковой сигнал (если активирован*) оповещает о завершении разогрева, то есть достижении заданной температуры.



рис. S3

рис. S4



рис. S5

* Если коснуться, **ВКЛЮЧИТСЯ** (зеленая иконка) или **ОТКЛЮЧИТСЯ** (белая иконка) звуковой сигнал в конце STEP [этапов]

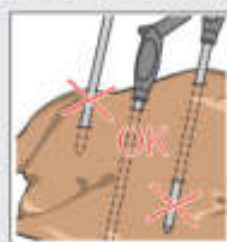
Настроить в зависимости от своих потребностей:

- 1 **длительность процесса приготовления** (от 0 мин. до 9ч:59мин:59с, затем БЕСКОНЕЧНО, т.е. непрерывная работа печи) или **температура датчика в середине продукта** (раздел «Дополнительная информация: датчик в середине продукта» на стр. 19): один параметр исключает другой. В первом случае (длительность) процесс приготовления закончится после истечения заданного времени, во втором случае (датчик в середине продукта) процесс приготовления закончится после достижения определенной температуры в середине продукта.
- 2 **температура приготовления** (от 30°C до 260°C). Для деликатных блюд можно в качестве альтернативы использовать функцию «Дельта Т» (от 0°C до 120°C); в этом случае необходимо использовать датчик, который вводится в выпекаемый продукт. Определение температуры «Дельта Т»: Температура в камере минус Температура, измеренная датчиком в середине продукта. Пример: если настроить **Дельта Т = 80°C**, процесс приготовления завершится, если температура в камере достигнет **150°C**, а показание датчика – **70°C** ($150^{\circ}\text{C} - 70^{\circ}\text{C} = 80^{\circ}\text{C}$).
- 3 **выпуск (STEAM.Maxi™)** или **вывод (DRY.Maxi™)** пара в камере;
- 4 **скорость воздушных потоков «нормальная»** (слева) или **«импульсная»** (справа – вентилятор выключается, когда в печи высокая температура).



рис. 56

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: датчик в середине продукта



В процессе приготовления датчик измеряет температуру в середине продукта: если она достигнет заданного пользователем значения – значит, блюдо готово, как снаружи, так и внутри. Такой датчик необходимо ввести вглубь продукта, который нужно приготовить: убедитесь, что кончик датчика достигает середины продукта, т.е. самого центра внутри продукта, и не выступает наружу. Если толщина продукта небольшая – ввести датчик параллельно опорной поверхности. Если продуктов несколько – ввести в наименее крупный продукт; после того как температура у него в середине дойдет до нужного уровня (и приготовление завершится), вынуть готовый кусок и переставить датчик в следующий самый маленький кусок из тех, что остались в печи, после чего снова включить цикл приготовления.

- ! Обращаться с датчиком осторожно, так как он очень острый и после использования игла достигает высокой температуры.
- ! Перед тем как вынимать противни из печи, необходимо извлекать датчики из продуктов и помещать их в специальную внешнюю обойму (не оставлять висеть в камере печи или снаружи!).
- ! Перед тем как вынимать противни, убедиться, что провод датчика не мешает их движению.

2D ВЫБРАТЬ, ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛИ ТЕХНОЛОГИЮ UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

Как активировать данные функции:

- 1 Коснуться иконки "UIP" (рис. 58).
- 2 Откроется специальное окно (рис. 59) со списком всех доступных функций.
- 3 Нажать на название функций, которые нужно активировать / отключить (в данном примере отключаем функцию SMART.Preheating): имя и соответствующий значок внизу становятся белыми – это означает, что функция сможет при необходимости сработать в процессе приготовления / разогрева, которые будут активированы в последствии.

зеленая иконка: функция активна

красная иконка: функция не активна

(например, AUTO SOFT).

- 4 Нажать на зеленую иконку «Done» [Готово].

- 5 Если нажать на кнопку , откроются страницы с краткой информацией о выбранной функции.



рис. 58



рис. 59

Функции SMART.Preheating [Умный разогрев] и ADAPTIVE.Cooking [Адаптивное приготовление] по умолчанию всегда активны, так как рекомендуется их всегда использовать.

Индикация во время приготовления:

Расположенные внизу иконки указывают состояние функции во время приготовления:

- A)** Функция НЕ была активирована и не сможет вмешаться в процесс работы, чтобы улучшить приготовление/разогрев
- B)** Функция активна, но в данный момент не воздействует на процесс приготовления/разогрева
- C)** Функция активна и в данный момент воздействует на процесс приготовления/разогрева



Изменения в процессе приготовления

Если в ходе приготовления возникла необходимость внести какие-либо изменения, например, понадобилось активировать технологию, которая не была активирована, достаточно выполнить действия, как указано на следующем изображении:



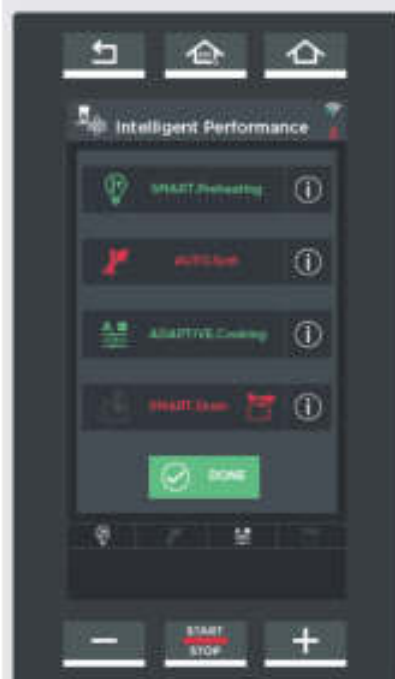
Нажать на название функций, которые нужно активировать

зеленая иконка: функция активна

красная иконка: функция не активна

(например, AUTO SOFT).

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Если выбрать технологию "UIP", печь будет непрерывно **отслеживать** каждый процесс разогрева и приготовления. Благодаря такому непрерывному контролю программа, которая управляет печью, при необходимости может полностью самостоятельно **вносить изменения** в настройки пользователя, без вмешательства оператора: это гарантирует неизменно превосходный результат.

Доступные функции:

SMART.Preheating

Автоматическое регулирование времени и температуры разогрева для обеспечения максимально равномерной выпечки и энергоэкономии.

AUTO.Soft

Автоматическое регулирование скорости повышения температуры для более равномерного выпекания в случае приготовления очень деликатных продуктов.

ADAPTIVE.Cooking

Автоматически оптимизирует все параметры процесса приготовления в зависимости от загруженных в печь продуктов, времени открытия дверцы и показателей датчиков печи.

SMART.Drain

Присваивает программе правильное положение клапана жиросборника. Не разрешает выполнение программы в случае неправильного положения. Описание управления клапаном «Курица» см. в соответствующем руководстве.

При необходимости можно нажать на кнопку  и на дисплее появится описание функции.



Во время выпекания иконки в нижней части печи сообщают полезную информацию:



- A) Функция UIP НЕ была активирована (и не сможет вмешаться в процесс работы, чтобы улучшить приготовление)
- B) Функция UIP активна, но в данный момент не воздействует на процесс приготовления
- C) Функция UIP активна и в данный момент воздействует на процесс приготовления

3

ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нажатие на кнопку "START/STOP" [Старт/Стоп] включает процесс приготовления согласно заданным параметрам.

На дисплее могут открыться три различные страницы:

- 3А** **разогрев** (если предусмотрено)
 - **классический** (без использования технологии UIP) или
 - **UIP** (с использованием технологии UIP)
 Дождитесь его завершения, прежде чем вводить блюда, которые необходимо приготовить;
- 3В** **охлаждение камеры** (если измеренная действительная температура в камере превышает заданную (например, из-за непрерывной работы печи)): дождитесь завершения этого этапа, прежде чем вводить блюда, которые необходимо приготовить;
- 3С** **идет приготовление**: это означает, что разогрев не был задан и охлаждение камеры не требуется. ПОЭТОМУ нужно сразу ставить в печь блюда, которые необходимо приготовить.

3А

РАЗОГРЕВ

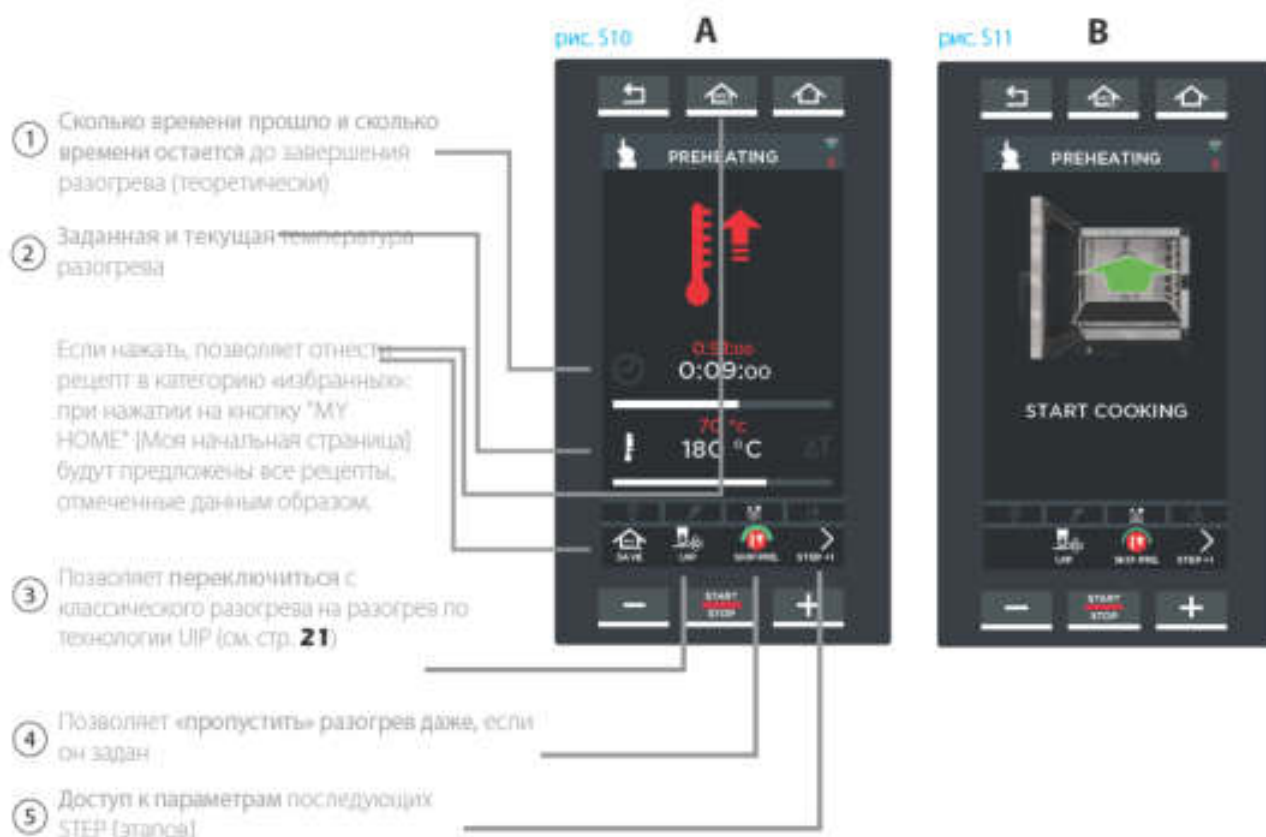
Если процесс приготовления предусматривает **классический разогрев** (без использования технологии UIP), откроется страница **Арис. 510**, на которой будет указано:

- ① сколько времени прошло и сколько времени остается до завершения разогрева (теоретически);
- ② текущая температура в камере и заданная температура разогрева;
- ③ позволяет переключиться с классического разогрева на разогрев по технологии UIP (см. стр. 21);
- ④ возможность «пропустить» разогрев;
- ⑤ возможность просматривать / изменять параметры последующих STEP [этапов].

После достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева (если он настроен: зеленая иконка ) и откроется страница **В**) **рис. 511**, на которой предлагается ввести в печь изделия, которые нужно приготовить.

После этой операции, когда будет закрыта дверца печи, автоматически запустится STEP 1 [Этап 1].

-  * Если коснуться иконки  вверху справа, ее цвет изменится:
зеленый = после достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева
серый = звук выключен



- 3A Если процесс приготовления предусматривает **разогрев UIP** (с использованием технологии UIP), откроется страница:
- A)** если температура в камере ниже заданной температуры разогрева;
- B)** если температура в камере равна или немного превышает заданную температуру разогрева: в этом случае можно сразу ставить в печь изделия, которые нужно приготовить.

рис. 512

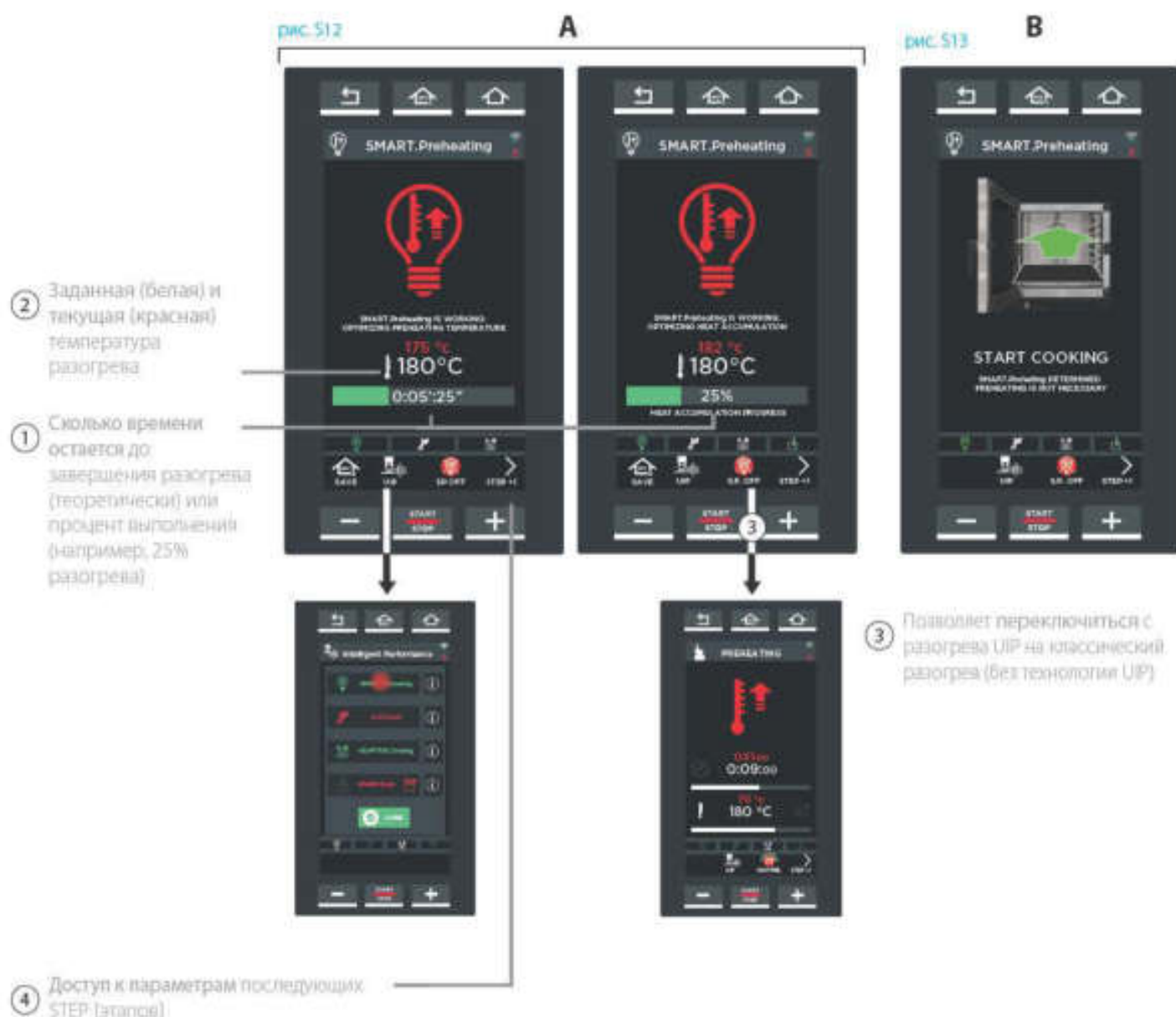
На странице разогрева UIP указывается:

- ① сколько времени прошло и сколько времени остается до завершения разогрева (теоретически);
- ② текущая температура в камере и заданная температура разогрева;
- ③ возможность переключиться с разогрева по технологии UIP на классический разогрев;
- ④ возможность просматривать / изменять параметры последующих STEP (этапов).

После достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева (если он настроен: зеленая иконка ) и откроется страница **B)** рис. 513, на которой предлагается ввести в печь изделия, которые нужно приготовить.

После этой операции, когда будет закрыта дверца печи, автоматически запустится STEP 1 (Этап 1).

- ❗ Если коснуться иконки  вверху справа, ее цвет изменится:
- зеленый** – после достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева
- серый** – звук выключен



38

ОХЛАЖДЕНИЕ

Если при запуске процесса приготовления измеренная температура в камере превышает заданную (например, из-за непрерывной работы печи), откроется страница [рис. 514](#).

На ней указано, что печь охлаждает рабочую камеру: обязательно дождитесь завершения этого этапа прежде, чем ставить в печь какие-либо блюда, которые необходимо приготовить.

Когда камера остынет, автоматически включится процесс приготовления.

Заданная (белая) и текущая (красная) температура разогрева

Сколько времени остается до завершения охлаждения (теоретически)



[рис. 514](#)



Если потребуется преждевременно прервать процесс приготовления, нужно долго (прибл. 4-5 секунд) нажимать на клавишу "START/STOP" [Старт/Стоп].

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: определение потребления

Если нажать на кнопку  на странице завершения приготовления, можно просмотреть данные о потреблении электроэнергии и воды, а также НАССР (анализ рисков и критические контрольные пункты).

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: блокировка дисплея

Если дверца печи открыта, на странице сбоку выводится предупреждение о невозможности использования дисплея из соображений безопасности.

При закрытии дверцы дисплей вновь возвращается в рабочий режим.



Если дверца остается долго открытой, дисплей будет автоматически разблокирован после определенного времени, которое задает оператор.

[раздел «Дополнительная информация: датчик в середине продукта» на стр. 19](#)

ИДЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Во время приготовления на дисплее открываются различные страницы в зависимости от того, как настроены STEP [этапы] процесса приготовления (на время или на датчик в середине продукта).

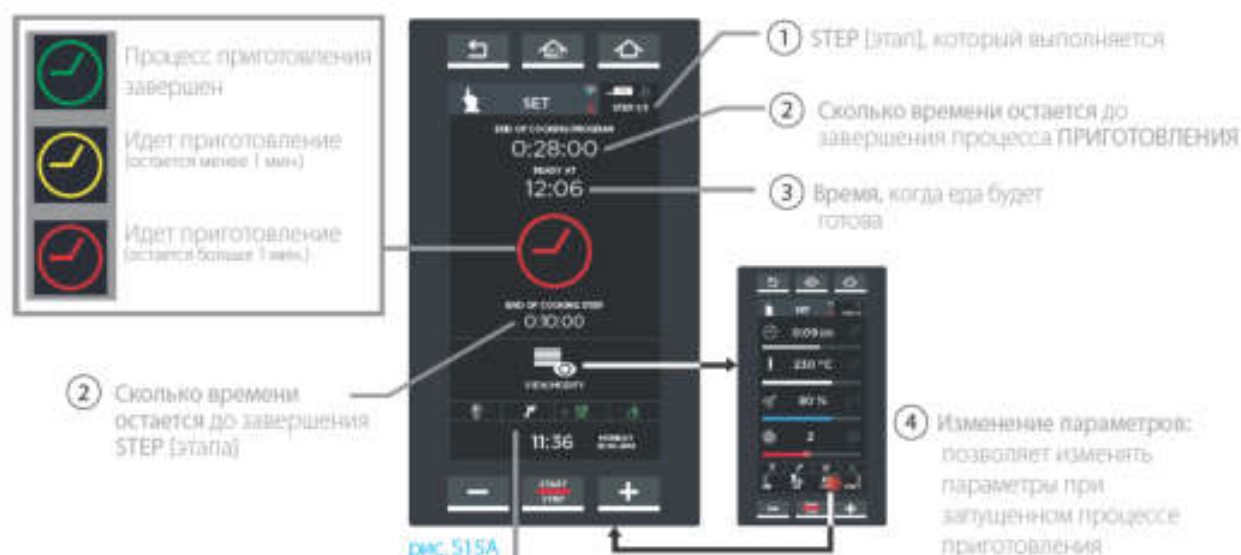
Об окончании каждого STEP [этапа] и автоматическом переходе на следующий этап (если задан) оповещает короткий звуковой сигнал (если он включен).

Изображенная на [рис. 515A](#) страница открывается, если все этапы настроены с указанием их **длительности**.

На данной странице указывается:

- ① выполняемый STEP [этап];
- ② сколько времени остается до завершения приготовления / этапа;
- ③ во сколько еда будет готова;
- ④ возможность доступа к изменениям параметров при включенном процессе приготовления или возможность преждевременно завершить процесс приготовления, доведя длительность до «00:00:00».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ЭТАПЫ КОТОРОГО НАСТРОЕНЫ НА ВРЕМЯ



Если потребуется преждевременно прервать процесс приготовления, нужно долго (прибл. 4-5 секунд) нажимать на клавишу "START/STOP" [Старт/Стоп].

Изображенная на [рис. 5158](#) страница открывается, если все этапы настроены с использованием **датчика в середине продукта**.

На данной странице указывается:

- ① выполняемый STEP (этап);
- ② сколько времени остается до завершения приготовления / этапа;
- ③ во сколько еда будет готова;
- ④ возможность доступа к изменениям параметров при включенном процессе приготовления или возможность преждевременно завершить процесс приготовления, доведя длительность до «00:00:00»;
- ⑤ действительная температура, измеренная датчиком в середине продукта (красная) и заданная температура (белая);

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ЭТАПЫ КОТОРОГО НАСТРОЕНЫ НА ДАТЧИК В СЕРЕДИНЕ ПРОДУКТА

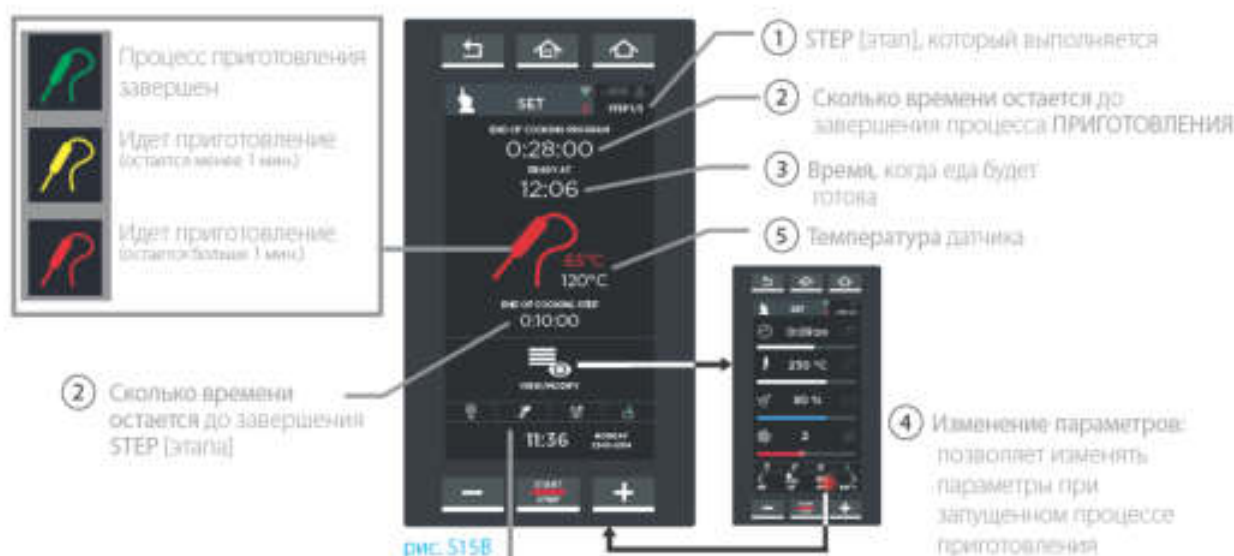


рис. 5158



Если потребуется преждевременно прервать процесс приготовления, нужно долго (прибл. 4-5 секунд) нажимать на клавишу "START/STOP" (Старт/Сtop).

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление закончится после истечения заданного времени или достижения заданной температуры в середине продукта. О завершении процесса приготовления оповестит длинный звуковой сигнал и откроется изображенная сбоку страница (рис. 16).

На данной странице можно:

- ① сохранить только что оконченное приготовление;
- ② повторить только что оконченное приготовление с теми же параметрами;
- ③ повторить последний заданный этап, изменив его длительность;
- ④ повторить последний заданный этап, переставив датчик в середину другого куска;
- ⑤ повторить последний заданный этап, изменив температуру датчика в середине продукта.

❗ Если вы не желаете сохранить данное приготовление, необходимо нажать на кнопку «HOME» [Главная страница], чтобы вернуться на главную страницу.



5

СОХРАНИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Если сохранить определенный рецепт, его можно будет вновь использовать в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров. Сохранить можно после ввода параметров приготовления (длительность, температура и пр.) или после завершения приготовления; для этого в обоих случаях нужно коснуться кнопки **"SAVE"** [Сохранить]. Если в рецепте использовалась какая-либо функция технологии UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE), в памяти сохраняются выбранные действия.

О том, как вызвать сохраненные рецепты приготовления, см. в разделе **"PROGRAMS"** [Программы].

П **Подробнее см. «Меню Programs [Программы]» на стр. 32.**



- 1 Присвоить имя только что оконченному приготовлению.
- 2 Присвоить фотографию только что оконченному приготовлению.
- 3 Присвоить противень только что оконченному приготовлению.
- 4 Сохранить только что оконченное приготовление.

рис. 17

Касаясь различных символов на данной странице **рис. 17** можно:

- 1 присвоить имя рецепту и подтвердить с помощью "ок" (например, «Безе») (см. **рис. 518**);
- 2 присвоить рецепту фотографию, выбрав ее из доступных фото (см. **рис. 519**);
- 3 присвоить рецепту противень, выбрав его из доступных противней (см. **рис. 520**);
- 4 сохранить приготовление с заданными параметрами (имя, фото и пр.).

После окончания настройки откроется окно **рис. 521**. Если нажать на кнопку **"SAVE"** [Сохранить], откроется страница **рис. 522**: коснуться позиции, в которой вы желаете сохранить данный рецепт приготовления (например, под рецептом «Заварные пончики»). Если коснуться уже занятой позиции, появится запрос на разрешение перезаписи программы.

! Внизу находятся стрелки **<** и **>** для пролистывания 16-ти имеющихся позиций в группе, а также стрелки **∨** и **∧** для пролистывания 16-ти имеющихся групп.

Приготовление будет сохранено с введенными параметрами (**рис. 523**).

Если коснуться какого-либо рецепта приготовления в списке (**рис. 523**), откроется страница **рис. 524**, на которой можно:

- **A** просматривать / изменять сохраненный рецепт приготовления;
- **B** копировать рецепт приготовления (для создания нового рецепта с похожими параметрами);
- **C** удалить сохраненный рецепт приготовления: в этом случае появится запрос о подтверждении прежде, чем рецепт будет окончательно удален (**рис. 525**);
- **D** запустить приготовление кнопкой **"START/STOP"** [Старт/Стоп].



рис. 518



рис. 519



рис. 520



рис. 521



рис. 522



рис. 523



рис. 524



рис. 525



Меню MIND.Maps

Новый способ установки параметров приготовления: простой, быстрый и интуитивный.

Настройка параметров в виде «кривой», позволяющей в каждый конкретный момент контролировать температуру, вывод/ввод пара и скорость воздушных потоков в камере.

Рисовать данную кривую можно только стилосом из комплекта поставки.

ПРИНЦИП РАБОТЫ MIND MAPS

В приведенном на [рис. MM2](#) примере показана страница с графической схемой MIND.Maps: на вертикальной оси (Y) в каждом случае указываются настраиваемые параметры (например, температура, вывод или ввод пара, скорость воздушных потоков и пр.), на горизонтальной оси (X) указывается время или температура датчика в середине продукта.

Рисую кривую стилосом, можно менять определенный параметр (например, температуру) в каждый конкретный момент времени, минута за минутой, контролируя значения с максимальной гибкостью.

В изображенном на [рис. MM2](#) примере мы настраиваем температуру в зависимости от времени.

- в 5 минут мы настроили температуру 230°C,
- в 15 минут температура должна снизиться до 135°C и так далее.

По желанию можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP): для этого необходимо нажать на соответствующий символ.

раздел «UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)» на стр. 12

КАК НАРИСОВАТЬ КРИВУЮ MIND.MAPS

- 1 Коснуться иконки "MIND.MAP" ([рис. MM1](#)).
- 2 Стилосом нарисовать желаемую кривую ([рис. MM2](#)). С помощью символа можно перейти к настройке кривой после 25 минут.

Изменение кривой

- 3 Для того чтобы изменить какой-либо участок уже нарисованной кривой, необходимо нажать стилосом на кривую и удерживать, меняя кривую нужным образом.
- 4 Для того чтобы удалить участки уже нарисованной кривой, нажать несколько раз на красный "X" слева.

Ввод контрольных линеек

- 5 Для того чтобы ввести линейки, которые помогают просматривать значения, необходимо нажать на ось X в нужном месте (в примере 5 и 15 минут): значения будут выделены серым цветом и появится зеленая линейка. Цифры над линейками (в примере «10») означают разность в минутах до предыдущей линейки (15 минут минус 5 минут = 10).
- 6 Для того чтобы удалить какие-либо линейки с выделенными серым цветом значениями, необходимо несколько раз нажать на красный "X" слева: линейки будут удалены в порядке их создания.



рис. MM1



рис. MM2

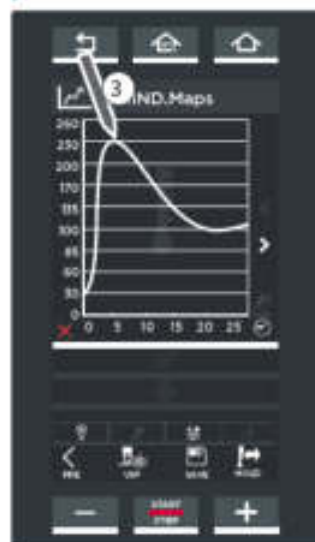


рис. MM3

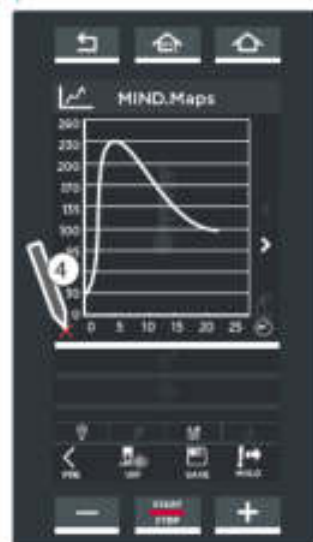


рис. MM4

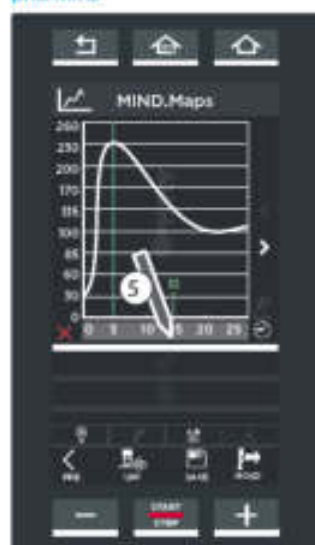


рис. MM5

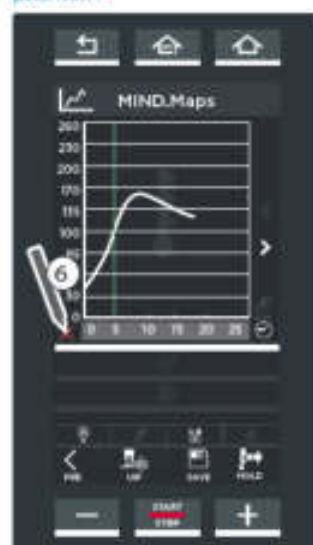


рис. MM6

ZOOM [УВЕЛИЧЕНИЕ МАСШТАБА]

7 Для того чтобы увеличить изображение какого-либо интервала, необходимо нажать на ось Y в желаемом месте (в приведенном примере это интервал от 170 до 200°).

8 Для возврата в обычный режим снова нажать на ось Y или на символ внизу слева.

ПОСЛЕДУЮЩИЕ ПАРАМЕТРЫ И СОХРАНЕНИЕ КРИВОЙ

9 Коснуться другой иконки, чтобы настроить последующие параметры, вывод или ввод влаги и скорость воздушных потоков.

10 Нарисовать новую кривую, чтобы настроить выбранный параметр:

! вывод или ввод влаги: значения вывода обозначаются КРАСНЫМ цветом, значения ввода – ГОЛУБЫМ;

! скорость воздушных потоков (от скор. 1 – минимальная до скор. 4 – максимальная): импульсная скорость вентиляторов обозначается пунктирной линией (значения ниже нуля), нормальная скорость – непрерывной линией (значения выше нуля). Кроме того, толщина линии означает скорость (тонкая линия – низкая скорость, толстая линия – высокая скорость).

11 Если вы желаете настроить разогрев, необходимо нажать на кнопку «РАЗОГРЕВ» внизу справа и настроить его.

см. раздел **Настройка разогрева** на стр. 18

12 Нажать на кнопку "SAVE" [Сохранить], чтобы сохранить заданную кривую: сохранение происходит таким же образом, как описано ранее, в «МЕНЮ SET (НАСТРОЙКА)».

см. раздел **Сохранить приготовление** на стр. 29

! Кнопка "HOLD" внизу справа позволяет включить непрерывный режим работы печи.

ЗАПУСТИТЬ ТОЛЬКО ЧТО НАСТРОЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нажать на кнопку "START/STOP" [Старт/Стоп]: если заданное приготовление предусматривает **разогрев**, открываются страницы, изображенные на стр. 23 (классический разогрев) и 24 (умный разогрев SMART.Preheating - технология UPR).

После достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева (если он настроен: зеленая иконка ) и появится иконка, предлагающая ввести в печь изделия, которые нужно приготовить.

После этой операции, когда будет закрыта дверца печи, автоматически запустится STEP 1 [Этап 1].

! * Если коснуться иконки  вверх справа, ее цвет изменится:

зеленый – после достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева

серый – звук выключен



рис. MM7



рис. MM8

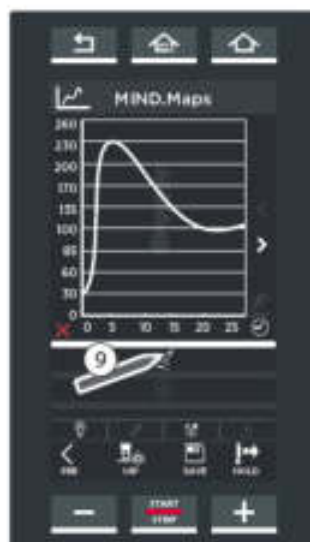


рис. MM9

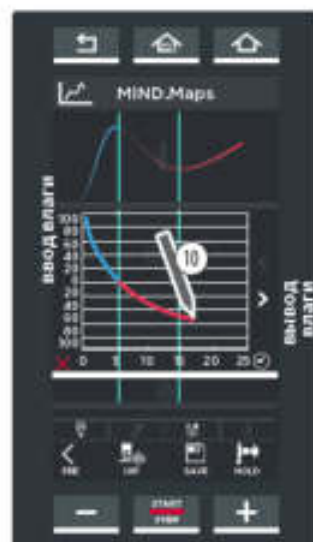


рис. MM10: вывод / ввод влаги

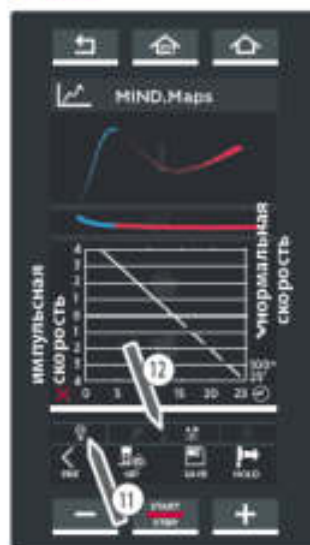


рис. MM11: скорость воздушных потоков, разогрев и сохранение рецепта

HOLD: позволяет включить непрерывный режим работы печи



Меню Programs [Программы]

Позволяет перейти к списку ранее сохраненных рецептов приготовления.

1

MY PROGRAMS [МОИ ПРОГРАММЫ]

В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт приготовления с помощью меню "SET" [НАСТРОЙКА].

см. раздел Сохранить приготовление на стр. 29

- 1 Коснуться иконки "PROGRAMS" [ПРОГРАММЫ] (рис. P1);
- 2 Коснуться иконки "MY PROGRAMS" [МОИ ПРОГРАММЫ] (рис. P2); откроется список рецептов приготовления, сохраненных ранее с помощью меню "SET" [НАСТРОЙКА] (рис. P3).

Расположенными внизу стрелками  и  можно пролистывать различные сохраненные в группе рецепты приготовления, а стрелками  и  – пролистывать 16 имеющихся групп.

3 Если коснуться какого-либо рецепта приготовления в списке (рис. P3), откроется страница рис. P4, на которой можно:

- (A) просматривать / изменять сохраненный рецепт приготовления;
- (B) копировать рецепт приготовления (для создания нового рецепта с похожими параметрами);
- (C) удалить сохраненный рецепт приготовления: в этом случае появится запрос о подтверждении прежде, чем рецепт будет окончательно удален (рис. P5).

4 Чтобы запустить процесс приготовления, нажать на кнопку "START/STOP" [СТАРТ/СТОП] (рис. P4).

Затем автоматически запустится:

классический разогрев или разогрев UIP (если предусмотрен): дождитесь его завершения, прежде чем ставить в печь блюда для приготовления.

см. стр. 23 - 24

охлаждение камеры (если измеренная действительная температура в камере превышает заданную (например, из-за непрерывной работы печи)): дождитесь завершения этого этапа, прежде чем вводить блюда, которые необходимо приготовить;

см. стр. 25

приготовление с только что настроенными параметрами: это означает, что разогрев не был задан и нужно сразу вводить блюда для приготовления. После завершения откроется страница с вопросом, нужно ли изменить или повторить рецепт (рис. P6).



рис. P1



рис. P2



рис. P3



рис. P4



рис. P5



рис. P6

Повторить последний заданный этап, переставив датчик в середину другого продукта

см. раздел «Дополнительная информация: датчик в середине продукта» на стр. 19

Повторить последний заданный этап, изменить температуру датчика в середине продукта

Повторить только что оконченное приготовление с теми же параметрами

Повторить последний заданный этап, добавив одну минуту по умолчанию (это значение можно изменять)

MY MIND.MAPS [МОИ ГРАФИЧЕСКИЕ СХЕМЫ]

① В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт приготовления с помощью меню "MIND.MAPS" [ГРАФИЧЕСКИЕ СХЕМЫ].

❏ см. раздел Меню MIND.Maps на стр. 30

② Для доступа к списку сохраненных рецептов приготовления коснуться иконки "PROGRAMS" [ПРОГРАММЫ] (рис. P7), а затем – иконки "MY MIND.MAPS" [МОИ ГРАФИЧЕСКИЕ СХЕМЫ] (рис. P8); откроется список всех ранее сохраненных блюд (рис. P9).

❗ Расположенными внизу стрелками  и  можно пролистывать различные сохраненные в группе рецепты приготовления, а стрелками  и  – пролистывать 16 имеющихся групп.

③, ④ и ⑤: см. предыдущую страницу.



рис. P7



рис. P8



рис. P9



Меню Multi.time

На современных кухнях нередко требуется одновременно готовить продукты, требующие различного времени приготовления при равных климатических условиях (температура, влажность и т.д.): посредством меню Multi.time можно использовать печь в непрерывном режиме и установить до 10 таймеров, которые сообщат о готовности каждого блюда.

ПРИМЕР ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

При использовании данной функции печь поддерживает температуру и влажность, установленную в бесконечном режиме.

В приведенном сбоку примере 3 противня с различными продуктами вводятся в рабочую камеру в 10:00 (→).

Для каждого из них устанавливается таймер с различной длительностью, в связи с тем, что каждое блюдо требует разного времени приготовления (→ 30 минут, 45 минут, 2 часа).

! Рекомендуется устанавливать таймер 1 для противня, размещенного в самой верхней части печи, таймер 2 – для второго противня сверху и так далее: это позволяет понять, какой противень следует вынимать при завершении времени таймера (например, при срабатывании 2 таймера извлекается второй противень сверху).

По истечении времени таймера (в примере первым работает таймер 2-го противня → в 10:45), звуковой сигнал предупреждает о том, что настало время вытащить соответствующий противень. Открытие и закрытие дверцы обнулит работающий таймер.

Можно настроить максимум 10 таймеров (т.е., в камере может одновременно идти максимум 10 процессов приготовления).

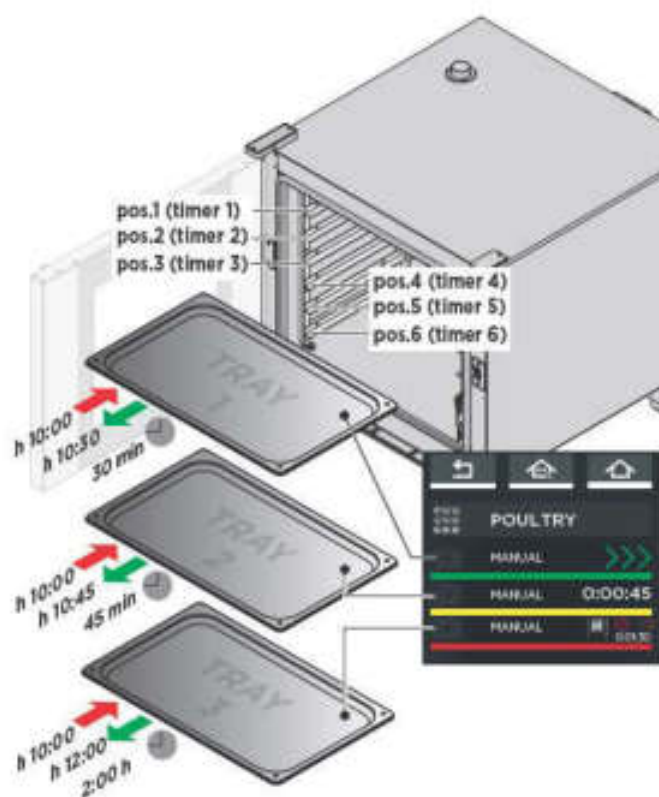


рис. M1



см. раздел Меню Set [Настройка] на стр. 16

1 NEW MULTI.TIME: НАСТРОИТЬ И СОХРАНИТЬ НОВЫЙ РЕЦЕПТ С РАЗНЫМ ВРЕМЕНЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В данном разделе можно создавать, запускать и сохранять новые рецепты Multi.time.

1A НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ (рис. M3)

Параметры настраиваются так же, как описано в разделе «МЕНЮ SET [НАСТРОЙКА]» (подробнее см. в разделе Настройка разогрева на стр. 18 и Меню Set [Настройка] на стр. 16).

Приготовление НЕ предусматривает:

- этап приготовления;
- ввод времени (приготовление «бесконечно»).

Каждое приготовление предусматривает разогрев, который можно настроить стрелкой .

По желанию можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP): для этого необходимо нажать на соответствующий символ.

раздел «UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)» на стр. 12



рис. M2



рис. M3



рис. M4



рис. M5

1B СОХРАНИТЬ НАСТРОЕННЫЕ ПАРАМЕТРЫ (НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО) (рис. M3)

Если вы желаете сохранить рецепт приготовления, необходимо нажать на кнопку "SAVE" [Сохранить] (сохранение происходит так же, как описано в разделе «МЕНЮ SET [НАСТРОЙКА]»).

Подробнее см. в разделе Сохранить приготовление на стр. 29.

Если сохранить рецепт, его можно будет снова использовать любое количество раз, при этом не нужно будет снова настраивать параметры (температуру, влажность, скорость вентиляторов). Однако при каждом запуске рецепта необходимо настраивать таймеры (максимум 10): если вы желаете сохранить и таймеры, нужно создавать меню: подробнее см. в разделе Дополнительная информация: функция "NEW MENU" [Создать меню] на стр. 39.

1C ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (рис. M3)

Коснуться кнопки "START/STOP" [Старт/Стоп] в окне настройки параметров или выбрать из списка, если рецепт уже сохранен (рис. M4): в этом случае откроется страница рис. M5, на которой можно:

- 1 просматривать / изменять сохраненный рецепт приготовления;
- 2 копировать рецепт приготовления (для создания нового рецепта с похожими параметрами);
- 3 удалить сохраненный рецепт приготовления: в этом случае появится запрос о подтверждении прежде, чем рецепт будет окончательно удален;
- 4 создать новое меню (см. раздел Дополнительная информация: функция "NEW MENU" на стр. 39);
- 5 запустить приготовление кнопкой "START/STOP" [Старт/Стоп].

После нажатия на кнопку "START/STOP" [Старт/Стоп], если приготовление предусматривает **разогрев**, открываются страницы, изображенные на стр. 23 (классический разогрев) и 24 (умный разогрев SMART.Preheating - технология UIP).

После достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева (если он настроен: зеленая иконка ) и появится иконка, предлагающая ввести в печь изделия, которые нужно приготовить. После этой операции, когда будет закрыта дверца печи, автоматически запустится STEP 1 [Этап 1].

* Если коснуться иконки  вверху справа, ее цвет изменится:
зеленый – после достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева
серый – звук выключен.

10 НАСТРОИТЬ ТАЙМЕРЫ

После того как вы поместите в печь продукты, которые нужно приготовить, и снова закроете дверцу, необходимо настроить таймеры для введенных противней.

Рекомендуется устанавливать таймер 1 для противня, размещенного в самой верхней части печи, таймер 2 – для второго противня сверху и так далее: это позволяет понять, какой противень следует вынимать при завершении времени таймера (например, при срабатывании 2 таймера извлекается второй противень сверху).

① Коснуться символа «+» на странице (рис. M8). Откроется страница (рис. M9) первого таймера: его можно настроить по времени, по датчику в середине продукта или путем выбора похожего рецепта.

Настройка таймера по времени

- ② коснуться поля часов, минут или секунд;
- ③ перетянуть курсор или нажать на кнопки **-** **+** чтобы настроить желаемое значение;
- ④ подтвердить, нажав на кнопку "START/STOP" [СТАРТ/СТОП] (рис. M10).

Таймер сработает после заданного времени (в приведенном примере – через 15 минут).

Настройка таймера по датчику в середине продукта

- ② коснуться иконки «датчик в середине продукта» справа.
- ③ перетянуть курсор или нажать на кнопки **-** **+** чтобы настроить желаемое значение;
- ④ подтвердить, нажав на кнопку "START/STOP" [СТАРТ/СТОП] (рис. M10).

Можно настроить только 1 таймер по датчику в середине продукта. Таймер сработает, когда датчик в середине продукта достигнет заданной температуры.

Настройка таймера по похожему рецепту

Печь предлагает рецепты, настроенные с помощью меню SET [Настройка] и сохраненные в меню PROGRAMS [Программы], которые имеют одинаковую температуру и влажность в камере (в примере "VEGETABLES" [Овощи]). Для того чтобы выбрать такой рецепт, достаточно коснуться нужного рецепта. Таймер сработает после времени, заданного в выбранном рецепте (в приведенном примере – через 20 минут). Выполнить такие же действия для каждого помещаемого в печь противня (одновременно может работать не более 10 таймеров).

Для удаления таймера из списка следует коснуться, по меньшей мере, в течение 3 секунд строки таймера, который нужно удалить.

Выход из функции

Если потребуется выйти из функции и, следовательно, прекратить бесконечную работу печи, нужно долго (прибл. 4-5 секунд) нажимать на клавишу "START/STOP" [Старт/Стоп].



рис. M8



рис. M9



рис. M10

Рецепт Multi.time "BROCCOLI" [Брокколи], настроенный в пункте A:
Темп.: 120 °C
Влажность: 40%

Рецепт "VEGETABLES" [Овощи], ранее настроенный с помощью меню SET [Настройка]:
Длительность: 20 минут
Темп.: 120 °C
Влажность: 40%

- 1E На изображенной сбоку странице показан возможный пример процесса приготовления.

Настроено 7 таймеров.

Некоторые настроены по ВРЕМЕНИ (MANUAL - например, первый 12:51), другие настроены по ТЕМПЕРАТУРЕ ДАТЧИКА В СЕРЕДИНЕ ПРОДУКТА (MANUAL - например, четвертый 90°C), еще некоторые настроены с помощью уже сохраненного РЕЦЕПТА ("VERDURE" (Овощи)).

! Цвет означает:

- ЗЕЛЕНый: таймер сработал (блюдо готово). Звуковой сигнал оповещает о том, что пора вынуть противень из печи. При закрытии дверцы таймер исчезнет из списка.
- ЖЕЛТый: таймер скоро сработает (блюдо почти готово), приготовьтесь вынуть противень.
- КРАСНый: таймер работает (блюдо еще готовится). Справа указано оставшееся время или температура, которой нужно достигнуть.



- Таймер с временем срабатывания
- Таймер скоро сработает: приготовьтесь вынуть противень
- Таймер с температурой датчика в середине продукта
- Таймер сработал: необходимо вынуть противень

рис. M11

2 MY MULTI.TIME

В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт приготовления с помощью меню "NEW MULTI.TIME".

- 2A Для доступа к списку сохраненных рецептов приготовления коснуться иконки "MY MULTI.TIME" (рис. M12): откроется список всех ранее сохраненных блюд (рис. M13).

! Расположенными внизу стрелками < и > можно пролистывать различные сохраненные в группе рецепты приготовления, а стрелками ✓ и ^ пролистывать 16 имеющихся групп.



рис. M12



рис. M13



рис. M14

- 2B Если коснуться какого-либо рецепта приготовления в списке (рис. M13), откроется страница рис. M14, на которой можно:

- ① просматривать / изменять сохраненный рецепт приготовления;
- ② копировать рецепт приготовления (для создания нового рецепта с похожими параметрами);
- ③ удалить сохраненный рецепт приготовления: в этом случае появится запрос о подтверждении прежде, чем рецепт будет окончательно удален;
- ④ создать новое меню (new menu [создать меню]);

! Подробнее см. в разделе **Дополнительная информация: функция "NEW MENU" на стр. 39**

- ⑤ запустить приготовление кнопкой "START/STOP" (СТАРТ/СТОП) (рис. M14).

- 2C После того как вы поместите в печь продукты, которые нужно приготовить, и снова закроете дверцу, необходимо настроить таймеры для введенных противней (см. стр. 36 - рис. M8, рис. M9, рис. M10)

MY MENU

В данном разделе можно вызвать сохраненное ранее меню с помощью функции "NEW MENU" [создать меню].

Подробнее см. в разделе **Дополнительная информация: функция "NEW MENU" на стр. 39**

Для доступа к списку сохраненных рецептов приготовления следует коснуться иконки "MY MENU" (рис. M11): откроется список всех ранее сохраненных рецептов приготовления (рис. M15).

Расположенными внизу стрелками  и  можно пролистывать различные сохраненные в группе рецепты приготовления, а стрелками  и  – пролистывать 16 имеющихся групп.

Если коснуться какого-либо рецепта приготовления в списке (рис. M15), откроется страница рис. M16, на которой можно:

- ① просматривать / изменять сохраненный рецепт приготовления;
- ② копировать рецепт приготовления (для создания нового рецепта с похожими параметрами);
- ③ удалить сохраненный рецепт приготовления: в этом случае появится запрос о подтверждении прежде, чем рецепт будет окончательно удален;
- ④ запустить приготовление кнопкой "START/STOP" [СТАРТ/СТОП].



рис. M15



рис. M16

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: функция "NEW MENU"

Функция "NEW MENU" [Создать меню] позволяет настроить максимум 10 таймеров и сохранить в памяти эти значения времени или температуры.

В зависимости от настроенных таймеров противни нужно будет как обычно вынимать из печи по мере их приготовления.

Порядок настройки данной функции:

- ① вызвать рецепт, сохраненный в меню "MY MULTI.TIME" (в приведенном примере "POTATOES" [Картошка]);
- ② коснуться иконки "NUOVO MENU" [Создать меню];
- ③ в зависимости от количества противней, которые вы собираетесь использовать, необходимо настроить таймеры (согласно инструкции пункта ① на стр. 45). Все таймеры – белого цвета: это означает, что они находятся в ожидании.
- ④ После настройки всех необходимых таймеров на странице, на которой они все перечислены, нажать на кнопку "START/STOP" [СТАРТ/СТОП].
- ⑤ Нажать на кнопку "SAVE" [Сохранить];
- ⑥ Выбрать место, где сохранить меню.

В дальнейшем для того, чтобы вызвать и запустить рецепт приготовления, необходимо нажать на меню "MY MENU" [Мои меню], выбрать рецепт, коснувшись его, и включить его кнопкой "START/STOP" [СТАРТ/СТОП].

 Подробнее см. в разделе "MY MENU" на стр. 38





Меню ChefUnox

ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ "PLUS". В данном меню предлагается ряд рецептов, уже заданных компанией UNOX.

1 CHEFUNOX MULTI.TIME

В данном разделе можно просматривать программы Multi.time, уже настроенные компанией Unox.

По желанию можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP): для этого необходимо нажать на соответствующий символ.

раздел «UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)» на стр. 12

1A ① Коснуться иконки "CHEFUNOX" и выбрать раздел "CHEFUNOX MULTI.TIME" (рис. MT1);

② выбрать какую-либо программу Multi.Time (например, "GRILL" [Гриль]);

Включается РАЗОГРЕВ, открывается страница ③, на которой указывается:

- текущая температура в камере;
 - заданная температура разогрева;
 - возможность «пропустить» разогрев (SKIP PREHEATING);
- После достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева.

1B После завершения разогрева **настроить таймеры** в зависимости от количества используемых противней.

④ Коснуться символа «+» на странице.

⑤ Откроется страница первого таймера: его можно настроить:

- по времени или по датчику в середине продукта (в примере 0:10:00);
- путем выбора похожего рецепта пользователя (в примере Hamburger [Гамбургер]);
- путем выбора рецепта, уже настроенного компанией UNOX.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА ПО ВРЕМЕНИ

- коснуться поля часа, минут или секунд;
- перетянуть курсор или нажать на кнопки **-** **+** чтобы настроить желаемое значение;
- Подтвердить нажатием кнопки "START/STOP" [СТАРТ/СТОП].

Таймер сработает после заданного времени.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА ПО ДАТЧИКУ В СЕРЕДИНЕ ПРОДУКТА

- коснуться иконки «датчик в середине продукта» справа;
- перетянуть курсор или нажать на кнопки **-** **+** чтобы настроить желаемое значение;
- Подтвердить нажатием кнопки "START/STOP" [СТАРТ/СТОП].

Можно настроить только 1 таймер по датчику в середине продукта.

Таймер сработает, когда датчик в середине продукта достигнет заданной температуры.

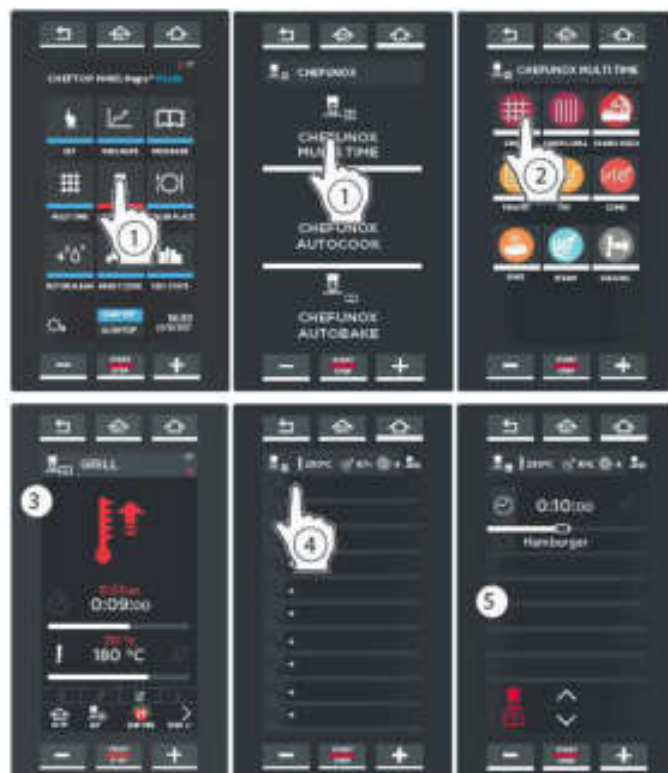


рис. MT1

GRILL: приготовление на гриле

FAKIRO, GRILL: приготовление мяса, рыбы и овощей на специальном листе для гриля **FAKIRO™ Grill**

FAKIROPIZZA: приготовление пиццы / лепешки фокания

PANFRY: приготовление в сухарях овощей, мяса и рыбы на специальном противне **Pan Fry**

FRI: приготовление картофеля фри

COMBI: приготовление с использованием конвекции и пара

BAKE: приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий

STEAM: приготовление на пару

HOLDING: поддержание в горячем виде



НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА ПО ПОХОЖЕМУ РЕЦЕПТУ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Печь предлагает уже сохраненные РЕЦЕПТЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ с параметрами, подобными выбранному типу программы (например, **Hamburger** [Гамбургер]). В этом случае таймер сработает после истечения времени, заданного в выбранном рецепте.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА ПО ЗАДАННОМУ РЕЦЕПТУ UNOX

Печь предлагает УЖЕ ЗАДАННЫЕ РЕЦЕПТЫ "CHEFUNOX". В этом случае таймер сработает после истечения времени, заданного в выбранном рецепте.

Названия рецептов, которые изображены сбоку на дисплейных страницах, приведены только для наглядности и могут отличаться от тех, которые сохранены в вашей печи.

- 6 Коснуться изображенной на рисунке иконки.
- 7 Выбрать тип продукта, который нужно приготовить на гриле (например, **BEEF** [Говядина]).
- 8 Выбрать желаемую категорию (например, **STEAK** [Стейк]).
- 9 В зависимости от выбранного рецепта печь откроет различные страницы для индивидуальной настройки процесса приготовления:
 - температура
 - вес
 - толщина
 - степень внутренней прожарки: **RARE** [слабая] - **MED** [средняя] - **WELL** [полностью прожарено].
 - степень внешнего запекания: **LIGHT** [чуть подрумяненные] - **MED** [средней румяности] - **BROWN** [румяные с хрустящей корочкой]. Степень внутренней прожарки и внешнего запекания можно также настроить, протянув курсор до желаемой температуры.
- 10 Если нажать на кнопку "START" [Старт], откроется процесс приготовления на странице Multitime. Выполнить такие же действия для каждого помещаемого в печь противня (одновременно может работать не более 10 таймеров).



Индивидуальная настройка с указанием толщины

Индивидуальная настройка с указанием веса

1C

На изображенной сбоку странице показан возможный пример процесса приготовления. Настроено 4 таймера. Некоторые настроены по ВРЕМЕНИ (MANUAL - например, 20 и 11 минут), другие настроены с помощью РЕЦЕПТА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (например, "HAMBURGER" [Гамбургер]), некоторые настроены с помощью УЖЕ ЗАДАННОГО РЕЦЕПТА "CHEFUNOX" (например, "STEAK" [Стейк]).

Цвет означает:

- **ЗЕЛЕННЫЙ**: таймер сработал (блюдо готово). Звуковой сигнал оповещает о том, что пора вынуть противень из печи. При закрытии дверцы таймер исчезнет из списка.
- **ЖЕЛТЫЙ**: таймер скоро сработает (блюдо почти готово), приготовьтесь вынуть противень.
- **КРАСНЫЙ**: таймер работает (блюдо еще готовится). Справа указано оставшееся время или температура, которой нужно достигнуть.



Таймер с заданным рецептом CHEFUNOX: таймер сработал, вынуть противень

Таймер по времени: скоро сработает, приготовьтесь вынуть противень

Таймер настроен по рецепту пользователя, таймер еще работает

2 CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

В данном разделе можно просматривать программы "CHEFUNOX AUTOCOOK" (гастрономические изделия) и "CHEFUNOX AUTOBAKE" (кондитерские изделия), настроенные компанией UNOX.

Названия рецептов, которые изображены сбоку на дисплейных страницах, приведены только для наглядности и могут отличаться от тех, которые сохранены в вашей печи.

1 Коснуться иконки "CHEFUNOX" и выбрать раздел "CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE";

2 выбрать какую-либо программу (например, GRILL [Гриль]);

3 Выбрать тип продукта, который нужно приготовить на гриле (например, VEGETABLES [Своиш]);

4 Выбрать желаемую категорию (например, ZUCCHINI [Кабачки]);

5 В зависимости от выбранного рецепта печь откроет различные страницы для индивидуальной настройки процесса приготовления:

- вес
- толщина
- степень внутренней прожарки: RARE [слабая] - MED [средняя] - WELL [полностью прожарено]
- степень внешнего запекания: LIGHT [чуть подрумянивание] - MED [средней румяности] - BROWN [румяные с хрустящей корочкой]; Степень внутренней прожарки и внешнего запекания можно также настроить, протянув курсор до желаемой температуры.

6 Если нажать на кнопку "START STOP" [Старт/Стоп], включается РАЗОГРЕВ, открывается страница , на которой указывается:

- текущая температура в камере;
- заданная температура разогрева;
- возможность «пропустить» разогрев (SKIP PREHEATING);

После достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева* и появится иконка, предлагающая ввести в печь изделия, которые нужно приготовить.

После этой операции, когда будет закрыта дверца печи, автоматически запускаются этапы приготовления продукта с учетом внесенных изменений в зависимости от веса, толщины, степени прожарки и внешнего запекания.

По желанию можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP): для этого необходимо нажать на соответствующий символ.

раздел «UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)» на стр. 12



GRILL: приготовление на гриле

PAN-FRY: приготовление на пару овощей, мяса, поджаренной на сковороде рыбы и блюд в сухарях на специальных противнях *Pan Fry*

ROASTING: запекание

BRAISED: тушение

OVERNIGHT: ночное приготовление

STEAM: приготовление на пару

BAKE: приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий

SOUS VIDE: готовка в вакууме

REGEN: восстановление замороженных продуктов





Меню Mise en place [Мизанплас]

ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ "PLUS": Меню Mise en place позволяет одновременно вынимать из печи противни с блюдами с разной длительностью приготовления и которые были введены в разное время.

ПРИМЕР ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

В приведенном сбоку примере 3 противня с различными продуктами должны быть готовы в одно и то же время, например, в **12:00**.

Для каждого из них устанавливается таймер с различной длительностью, в связи с тем, что каждое блюдо требует разного времени приготовления (1:30, 50 мин., 60 мин.).

❗ Рекомендуется устанавливать таймер 1 для противня, размещенного в самой верхней части печи, таймер 2 – для второго противня сверху и так далее: это позволяет понять, какой противень следует вынимать при завершении времени таймера (например, при срабатывании 2 таймера извлекается второй противень сверху).

Печь, в зависимости от длительности процесса приготовления и времени, когда блюда должны быть готовыми, оповестит с помощью звукового сигнала, в котором часу нужно ввести каждый противень в печь (→ в 10:30 введен первый противень, в 11:00 – второй, в 11:10 – третий), чтобы можно было вынуть все противни одновременно, например в 12:00.

Можно настроить максимум 10 таймеров (т.е., в камере может одновременно идти максимум 10 процессов приготовления).

По желанию можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP): для этого необходимо нажать на соответствующий символ.

📖 раздел «UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)» на стр. 12

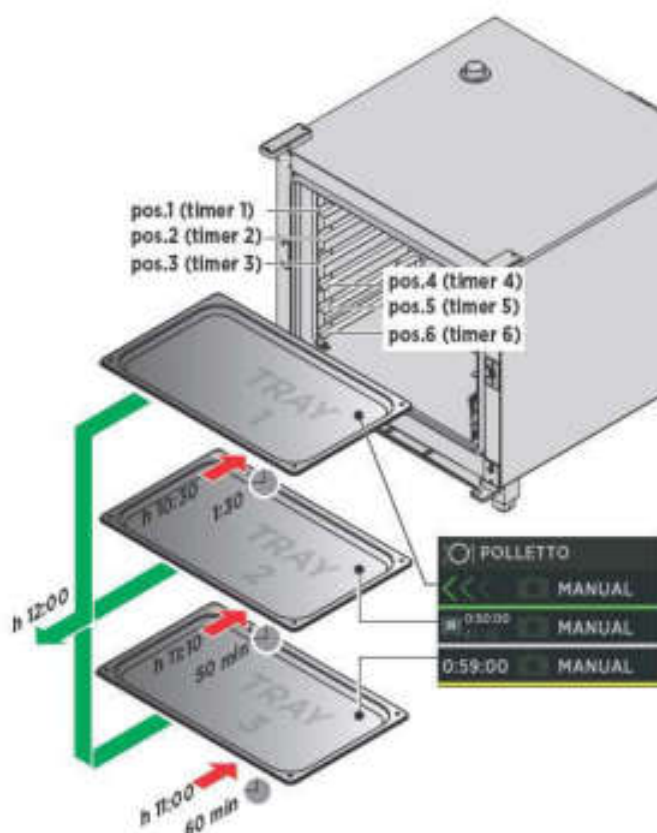


рис. E1

③ Список всех меню Mise en place, сохраненных пользователем

② Список всех приготовлений Mise en place, сохраненных пользователем

① Настроить рецепт приготовления Mise en place

📖 см. раздел **Menu Set [Настройка]** на стр.

1 NEW MISE EN PLACE: НАСТРОИТЬ И СОХРАНИТЬ НОВЫЙ РЕЦЕПТ МИЗАНПЛАС

В данном разделе можно создавать, запускать и сохранять новые рецепты Mise en place.

1A НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

Настройка происходит так же, как описано в разделе «МЕНЮ SET [НАСТРОЙКА]».

- ! Приготовление HE предусматривает:
 - этап приготовления;
 - ввод времени (приготовление «бесконечно»).

- ! Каждое приготовление предусматривает разогрев, который можно настроить

стрелкой  (рис. E3) и перейдя на стр. рис. E4.

- 📖 Подробнее см. в разделе Настройка разогрева на стр. 18 и Меню Set [Настройка] на стр. 16.

1B СОХРАНИТЬ НАСТРОЕННЫЕ ПАРАМЕТРЫ (НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО)

Если вы желаете сохранить рецепт приготовления, необходимо нажать на кнопку "SALVA" [Сохранить] (сохранение происходит так же, как описано в разделе «МЕНЮ SET [НАСТРОЙКА]»).

- 📖 Подробнее см. в разделе Меню Set [Настройка] на стр. 29 (Сохранить приготовление).

 По желанию можно воспользоваться технологией UNIX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP): для этого необходимо нажать на соответствующий символ.

- 📖 раздел «UIP (UNIX INTELLIGENT PERFORMANCE)» на стр. 12.

1C ЗАПУСТИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для запуска процесса приготовления коснуться кнопки "START/STOP" [Старт/Стоп] в окне настройки параметров или, если рецепт ранее уже был сохранен, выбрать его из списка (рис. E5); в этом случае откроется страница рис. E6, на которой можно:

- ① просматривать / изменять сохраненный рецепт приготовления;
- ② копировать рецепт приготовления (для создания нового рецепта с похожими параметрами);
- ③ удалить сохраненный рецепт приготовления: в этом случае появится запрос о подтверждении прежде, чем рецепт будет окончательно удален;
- ④ создать новое меню (подробнее см. в разделе «Дополнительная информация: функция "NEW MENU" [Создать меню]» на стр. 47);
- ⑤ создать меню на день (подробнее см. в разделе «Дополнительная информация: функция "TODAY'S MENU" [Меню на день]» на стр. 47);
- ⑥ запустить приготовление кнопкой "START/STOP" [Старт/Стоп].

После нажатия на кнопку "START/STOP" [Старт/Стоп] автоматически запускается разогрев, который можно пропустить с помощью соответствующей кнопки.

- 📖 Подробнее см. в разделе Настройка разогрева на стр. 18.

После достижения заданной температуры специальный звуковой сигнал оповестит о завершении этапа разогрева и можно перейти к настройке таймеров (см. рис. E7).



рис. E2

рис. E3

рис. E4



рис. E5

рис. E6



6

1D НАСТРОЙКА ТАЙМЕРОВ

Для того чтобы настроить все таймеры (длительность процесса приготовления), касаться символа «+» на странице (рис. E7). Откроется страница (рис. E8): таймеры можно настроить по времени, датчику в середине продукта или с помощью похожего рецепта.

Настройка таймера по времени

- коснуться поля часов, минут или секунд;
- перетащить курсор или нажать на кнопки «-» «+» чтобы настроить желаемое значение;
- подтвердить, нажав на кнопку «START/STOP» (СТАРТ/СТОП) (рис. E9).

Таймер сработает после заданного времени (в приведенном примере – через 15 минут).

Настройка таймера по датчику в середине продукта

- коснуться иконки «датчик в середине продукта» справа;
- перетащить курсор или нажать на кнопки «-» «+» чтобы настроить желаемое значение;
- подтвердить, нажав на кнопку «START/STOP» (СТАРТ/СТОП) (рис. E9).

Можно настроить только 1 таймер по датчику в середине продукта.

Таймер сработает, когда датчик в середине продукта достигнет заданной температуры.

Настройка таймера по похожему рецепту

Печь предлагает рецепты, настроенные с помощью меню «SET» [Настройка] и сохраненные в меню «PROGRAMS» [Программы], которые имеют одинаковую температуру и влажность в камере (в приведенном примере «VEGETABLES» [Овощи]). Для того чтобы выбрать такой рецепт, достаточно коснуться нужного рецепта. Таймер сработает после времени, заданного в выбранном рецепте (в приведенном примере – через 20 минут).

Выполнить такие же действия для всех необходимых таймеров (одновременно может работать не более 10 таймеров).

На изображенной сбоку странице (рис. E10) показан возможный пример процесса приготовления (см. пример, напечатанный голубым текстом).

Первым (зеленый таймер) всегда необходимо вводить противень с самой большой длительностью приготовления (в приведенном примере – 1:29 мин.) или противень, для которого используется датчик в середине продукта (неизвестно, сколько времени понадобится для достижения заданной температуры); затем печь потребует ввести все остальные противни в зависимости от длительности приготовления каждого.

Цвет означает:

- **ЗЕЛЕНый:** ввести противень >>>. После закрытия дверцы таймер станет красным: это значит, данный противень находится в процессе приготовления.

Звуковой сигнал оповестит о том, что необходимо ввести противень в печь: если он будет введен в течение 45 секунд после звукового сигнала, он будет готов в предусмотренное время (например, в 12:00), в противном случае его нужно будет вынуть позже (например, надо было поставить в печь в 11:00, а мы поставили в 11:02 → данный противень будет готов в 12:02, а не в 12:00).

- **ЖЕЛтый:** следующий противень, который надо ввести.
- **КРАСный:** противень в процессе приготовления
- **БЕЛый:** противень, который еще надо ввести



рис. E7

рис. E8

рис. E9

Рецепт Multitime "BROCCOLI" [Брокколи], настроенный в пункте A
Темп.: 120 °C
Влажность: 40%

Рецепт "VEGETABLES" [Овощи], ранее настроенный с помощью меню SET [Настройка]
Длительность: 20 минут
Темп.: 120 °C
Влажность: 40%

ПРИМЕР:

- ПРОТИВЕНЬ 1** → противень, который вводится 1-ым
Длительность: 1:29 мин.
- ПРОТИВЕНЬ 2** → противень, который вводится 2-ым
Длительность: 59 мин.
- ПРОТИВЕНЬ 3** → противень, который вводится 3-им
Длительность: 50 мин.
- ПРОТИВЕНЬ 4** → противень, который вводится 4-ым
Длительность: 2 мин.

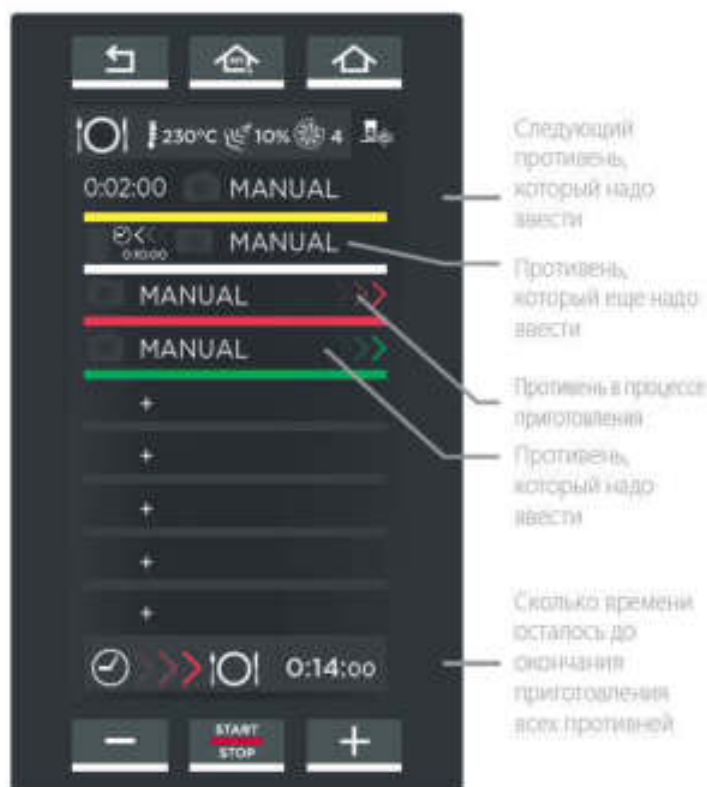


рис. E10

MY MISE EN PLACE

В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт приготовления с помощью функции "MISE EN PLACE" (МИЗАНПЛАС). Для доступа к списку сохраненных рецептов приготовления коснуться иконки "MISE EN PLACE" (рис. E12); откроется список всех ранее сохраненных блюд (рис. E12).

Расположенными внизу стрелками  и  можно пролистывать различные сохраненные в группе рецепты приготовления, а стрелками  и  – пролистывать 16 имеющихся групп.

Если коснуться какого-либо рецепта приготовления в списке (рис. E12), откроется страница рис. E13, на которой можно:

- (1) просматривать / изменять сохраненный рецепт приготовления;
- (2) копировать рецепт приготовления (для создания нового рецепта с похожими параметрами);
- (3) удалить сохраненный рецепт приготовления: в этом случае появится запрос о подтверждении прежде, чем рецепт будет окончательно удален;
- (4) создать новое меню;
- (5) создать меню на день;
- (6) запустить приготовление кнопкой "START/STOP" [Старт/Стоп].

 **Подробнее см. в разделе Дополнительная информация: функция "NEW MENU" [Создать меню] на стр. 47**

 **Подробнее см. в разделе Дополнительная информация: функция "TODAY'S MENU" [Меню на день] на стр. 47**



рис. E12

рис. E13

MY MENU

В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт приготовления с помощью функции "NEW MENU" [Создать меню].

 **Подробнее см. в разделе Дополнительная информация: функция "NEW MENU" [Создать меню] на стр. 47**

Для доступа к списку сохраненных рецептов приготовления следует коснуться иконки "MY MENU" (рис. E1); откроется список всех ранее сохраненных рецептов приготовления (рис. E14).

Расположенными внизу стрелками  и  можно пролистывать различные сохраненные в группе рецепты приготовления, а стрелками  и  – пролистывать 16 имеющихся групп.

Если коснуться какого-либо рецепта приготовления в списке (рис. E14), откроется страница рис. E15, на которой можно:

- (1) просматривать / изменять сохраненный рецепт приготовления;
- (2) копировать рецепт приготовления (для создания нового рецепта с похожими параметрами);
- (3) удалить сохраненный рецепт приготовления: в этом случае появится запрос о подтверждении прежде, чем рецепт будет окончательно удален;
- (4) запустить приготовление кнопкой "START/STOP" [Старт/Стоп].



рис. E14

рис. E15

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: функция "NEW MENU" [Создать меню]

Функция "NEW MENU" [Создать меню] позволяет настроить максимум 10 таймеров, снимая необходимость ставить противни в печь или запускать каждый процесс приготовления.

Порядок настройки данной функции:

- ① вызвать рецепт, сохраненный в меню "MY MISE EN PLACE" (в приведенном примере "SMALL CHICKEN" [Цыпленок]);
- ② коснуться иконки "NUOVO MENU" [Создать меню];
- ③ в зависимости от количества противней, которые вы собираетесь использовать, необходимо настроить таймеры, как описано в пункте ① на стр. 45. Все таймеры – белого цвета: это означает, что они находятся в ожидании.
- ④ После настройки всех необходимых таймеров на странице, на которой они все перечислены, нажать на кнопку "START/STOP" [СТАРТ/СТОП].
- ⑤ Нажать на кнопку "SAVE" [Сохранить];
- ⑥ Выбрать место, где сохранить меню.

В дальнейшем для того, чтобы вызвать и запустить рецепт приготовления, необходимо нажать на меню "MY MENU" [Мои меню], выбрать рецепт, коснувшись его, и включить его кнопкой "START/STOP" [СТАРТ/СТОП].

 Подробнее см. в разделе MY MENU на стр. 46



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ: функция "TODAY'S MENU" [Меню на день]

Функция "TODAY'S MENU" [Меню на день] позволяет настроить максимум 10 таймеров без выполнения разогрева камеры (например, потому что духовка уже разогрета).

Порядок настройки данной функции:

- ① вызвать рецепт, сохраненный в меню "MY MISE EN PLACE" (в приведенном примере "SMALL CHICKEN" [Цыпленок]);
- ② коснуться иконки "TODAY'S MENU" [Меню на день];
- ③ в зависимости от количества противней, которые вы собираетесь использовать, необходимо настроить таймеры, как описано в пункте ① на стр. 45. Все таймеры – белого цвета: это означает, что они находятся в ожидании.
- ④ После настройки всех необходимых таймеров на странице, на которой они все перечислены, нажать на кнопку "START/STOP" [СТАРТ/СТОП].

 Подробнее см. в пункте ① на стр. 45





Меню Rotor.Klean

Позволяет перейти к списку типов мойки, к управлению фильтром UnoX.Pure и техобслуживанию печи.

ROTOR.KLEAN

В данном разделе можно запустить одну из следующих программ мойки или споласкивания:

МОЙКА	ВРЕМЯ	УСЛОВИЯ ПРИМЕНЕНИЯ
RINSE (СПОЛАСКИВАНИЕ)	00:06	холодное споласкивание
QUICK (БЫСТРАЯ)	00:30	небольшое загрязнение рабочей камеры
SHORT (КОРОТКАЯ)	00:41	небольшое загрязнение рабочей камеры
MEDIUM (СРЕДНЯЯ)	01:02	среднее загрязнение рабочей камеры
LONG (ДОЛГАЯ)	01:43	сильное загрязнение рабочей камеры

Автоматическая технология SENSEKlean™ проверяет степень загрязнения печи и отображает ее с помощью цветной полосы:

голубая: небольшое загрязнение печи (0-60%)

желтая: среднее загрязнение печи (60-90%)

красная: сильное загрязнение печи (более 90%)

Данная оценка позволяет составить рекомендацию относительно того, какой тип мойки больше всего подходит, выделив его символом  (в примере SHORT – короткая мойка).

1 Коснуться иконки Rotor.Klean.

2 Коснуться имени программы, которую вы собираетесь запустить.

3 Коснуться кнопки "START/STOP" [СТАРТ/СТОП]: мойка начинается. На дисплее отображается время, которое остается до конца мойки (в приведенном на рис. L2 примере остается 1 минута 25 секунд).

! Цвет часов означает:

- КРАСНЫЙ: мойка выполняется.
- ЖЕЛТЫЙ: остается меньше 1 минуты до завершения выбранной мойки.
- ЗЕЛЕНый: мойка завершена, автоматически производится возврат на страницу "HOME" [Главная].

! Для того чтобы преждевременно прервать процесс мойки, нужно нажать на кнопку "START/STOP" [Старт/Стоп]: автоматически включится цикл быстрого споласкивания длительностью около 6 минут, чтобы удалить из камеры печи все остатки моющего средства.

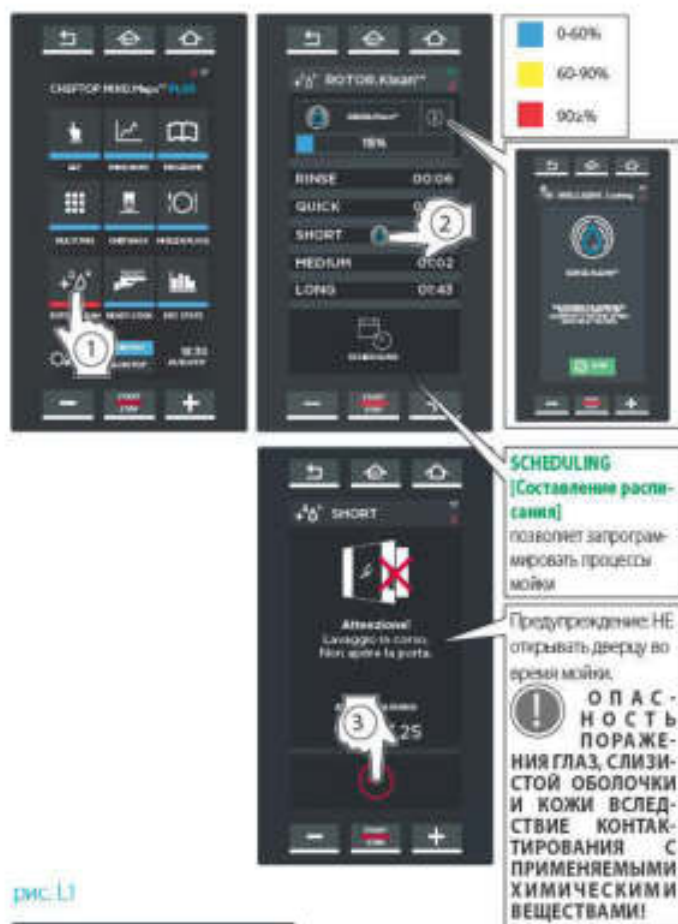


рис. L1

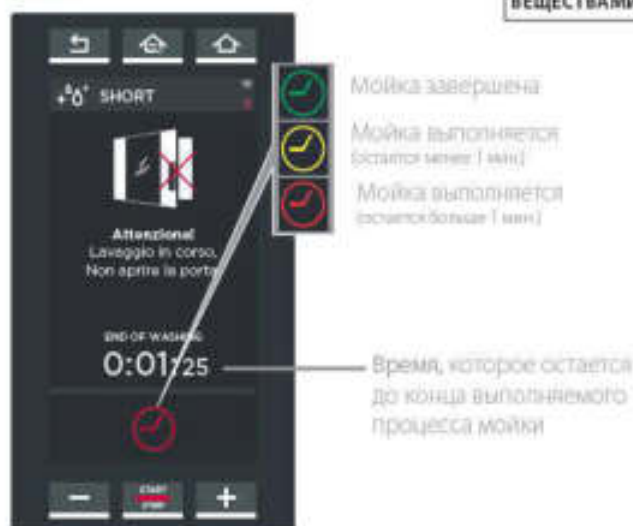


рис. L2

SCHEDULING [СОСТАВЛЕНИЕ РАСПИСАНИЯ ПРОЦЕССОВ МОЙКИ]

Это меню позволяет автоматизировать мойку: это гарантирует полную чистоту печи каждый день и не требует запускать мойку вручную.

На данной странице можно выполнять следующие настройки с помощью кнопок **-** **+**:

- **(A) START WASHING AT:** время включения выбранной мойки;
- **(B) OVEN READY AT:** время, когда печь должна быть готова после мойки, споласкивания и сушки в соответствии с выбранной программой;
- **(C) ONLY ONCE:** если мойку нужно выполнить только один раз в тот день, в который она была запрограммирована. **EVERY DAY:** если мойку нужно выполнять ежедневно.

? Что произойдет, если настроить время начала мойки (например, 6:00) и время готовности печи (11:00), при этом выбрав **SHORT** [Короткую] мойку (длительностью 41 мин.)?

После завершения мойки в 6:41 в печи будет поддерживаться температура припл. 200°C до 11:00.

? Что произойдет, если настроить время начала мойки на 7:00 и время готовности печи на 6:00?

В печи будет поддерживаться температура 200°C с 7:41 (время окончания мойки) до 6:00 следующего дня.

? Что произойдет, если настроить только время готовности печи и не настроить время начала мойки?

Печь автоматически рассчитывает время включения мойки в зависимости от длительности выбранного типа мойки. Например, если выбрать **SHORT** [Короткую] мойку (длительностью 41 мин.) и настроить время готовности печи на 11:00, мойка включится в 10:19.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО МОЙКИ

В серийную комплектацию печи входит одна/две крыльчатки для мойки рабочей камеры.

- ❗ Перед тем как запустить мойку, убедитесь, что внутри камеры печи нет противней, иначе мойка не будет эффективной.
- ❗ **ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ СЛЕДУЕТ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ПАСПОРТОМ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРОДУКЦИЮ.**
- ❗ **В ПРОЦЕССЕ МОЙКИ НЕ СЛЕДУЕТ ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ В СВЯЗИ С НАЛИЧИЕМ ОПАСНОСТИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ГЛАЗ, СЛИЗИСТОЙ ОБОЛОЧКИ И КОЖИ, ОБУСЛОВЛЕННОЙ КОНТАКТОМ С ИСПОЛЪЗУЕМЫМИ ХИМИЧЕСКИМИ СРЕДСТВАМИ, В СВЯЗИ С ТЕМ, ЧТО ОНИ РАЗБРЫЗГИВАЮТСЯ КРЫЛЬЧАТКОЙ ВНУТРИ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ И ПЕРЕМЕЩАЮТСЯ СИЛЬНЫМИ ПОТОКАМИ ВОЗДУХА.**
- ❗ Если в комплект печи входит тележка, при выполнении мойки тележка должна быть внутри камеры печи, без противней, с заблокированными передними стояночными тормозами.



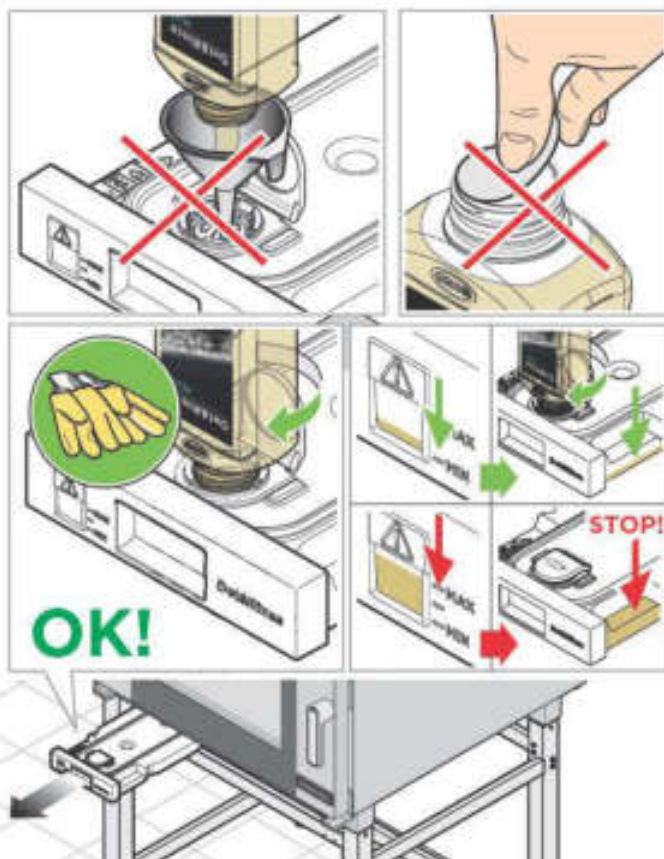
Когда выпуск закрыт заглушкой, строго запрещено пользоваться программами мойки или мыть камеру большим количеством воды из-за опасности затопления.

НАПОЛНЕНИЕ БАЧКА ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

- ❗ В бачок можно заливать только 1-литровые бутылки моющего средства **UNOX.Det&Rinse Plus**.

Порядок заливки моющего средства:

1. Надеть перчатки во избежание прямого контакта рук с моющим средством.
2. Вытягивать бачок из-под печи, пока не послышится щелчок.
3. Открыть крышку бачка.
4. Открыть пробку 1-литровой бутылки с моющим средством UNOX, **не снимая и не протыкая защитную пленку!**
5. Перевернуть бутылку вверх дном и закрутить ее на бачке (по мере закручивания бутылки специальный штырь в бачке проткнет защитную пленку и моющее средство выльется).
6. Когда в бутылке ничего не останется, открутить ее и снять; следите за тем, чтобы из нее не капало.
- ❗ **Моющее средство не должно попадать на кожу, в глаза или на слизистую оболочку.** В случае воздействия моющего средства, следует выполнять инструкции паспорта безопасности.
7. Повторять данную процедуру, пока не будет достигнут максимально допустимый уровень, указанный спереди на бачке. (Макс. вместимость бачка: 4 литра = 4 бутылки).
8. Удалить бутылку.
9. Вставить бачок обратно под печь до упора.
10. Выбросить перчатки, стараясь не касаться мест, на которые попало моющее средство.
- ❗ **Никогда не касаться моющего средства голыми руками!**



 **ЗАПРЕЩЕНО НЕСАНКЦИОНИРОВАННОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО В БАК И ЕГО СОЕДИНЕНИЯ С ПЕЧЬЮ: ОПАСНОСТЬ ТРАВМ ИЛИ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ СО СМЕРТЕЛЬНЫМ ИСХОДОМ**

- ❗ Периодически проверять наличие пятен ржавчины внутри камеры печи: в случае их обнаружения немедленно обратиться в сервисный центр, так как, вероятно, вода повреждает печь; если вы своевременно обратитесь за помощью, это продлит срок службы оборудования.

Меню READY.COOK

Позволяет получить доступ к некоторым заданным программам, чтобы быстро запускать определенные способы приготовления.

1

Порядок доступа к заданным программам:

- ① коснуться иконки "READY.COOK/BAKE (для печей BAKERTOP Mind.Maps™);
- ② выбрать желаемую программу: пользователь не может изменять параметры (температуру и ввод/вывод влаги);
- ③ коснуться кнопки "START/STOP": [Старт/Стоп]; включается этап разогрева;
- ④ после окончания разогрева, чтобы задать конец приготовления, необходимо настроить макс. 4 таймера (длительность процесса приготовления) или использовать режим датчика в середине продукта (температура в середине продукта);
- ⑤ запустить приготовление кнопкой "START/STOP" [Старт/Стоп], как обычно.

❗ Кнопка SAVE FAVOURITE [Сохранить в избранное] в данный момент не работает.

По желанию можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP): для этого необходимо нажать на соответствующий символ.

📖 раздел «UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)» на стр. 12.

BAKERTOP Mind.Maps™ CHEFTOP Mind.Maps™



На дисплейной странице показан возможный пример процесса приготовления.

Настроено четыре таймера: три таймера настроено по ВРЕМЕНИ (например, первый, второй и четвертый), один – по ТЕМПЕРАТУРЕ ДАТЧИКА В СЕРЕДИНЕ ПРОДУКТА (например, третий 70°C).

Цвета означают:

- ЗЕЛЕНый: таймер сработал (блюдо готово). Звуковой сигнал оповещает о том, что пора вынуть противень из печи. При закрытии дверцы таймер исчезнет из списка.
- ЖЕЛтый: таймер скоро сработает (блюдо почти готово), приготовьтесь вынуть противень.
- КРАСный: таймер работает (блюдо еще готовится).



Меню Stats DDC

Позволяет перейти к контролю потребления и данными НАССР.

На данной странице можно перейти в 3 раздела:

- A) GOAL [Цели]:** необходимо настроить, сколько часов в день печь должна работать, чтобы оптимизировать затраты. Затем отображается график, который показывает, достигнуты ли цели. Такое изображение наглядно демонстрирует, насколько оптимально используется печь.
- B) НАССР:** определение данных НАССР (анализ рисков и критические контрольные пункты) позволяет осуществлять контроль за обработкой продуктов, в отношении которых существует опасность загрязнения, как биологического, так и химического или физического характера.
В частности, через каждые 30 секунд производятся следующие замеры:
 - температура в камере;
 - показание температуры с датчика в середине продукта;
 - температура вакуумного датчика (sous vide).
- C) ПОТРЕБЛЕНИЕ:** если коснуться иконки «CONSUMPTION» [Потребление], откроется окно с данными за определенный период работы печи.



НАСТРОЙКА ЦЕЛЕЙ

- 1 Нажать на указанную опцию.
- 2 Повернуть голубую полосу или нажимать на кнопки **-** **+**, чтобы настроить, сколько часов в день печь должна работать для оптимизации расходов (например, 14:00 часов).
- 3 Сохранить нажатием кнопки "SAVE" [Сохранить].
- 4 Выбрать способ отображения целей: по дням, неделям или по месяцам: появится серая черта (которая означает заданное время, например, 14 часов) и график-гистограмма.

На данном графике:

- голубые прямоугольники означают, что цель достигнута (т.е., печь работала более 14 часов в день);
- красные прямоугольники означают, что цель НЕ достигнута.



В

ДАННЫЕ НАССР

1. Выбрать дату работы печи, за которую вы желаете получить данные НАССР [НАССР – анализ рисков и критические контрольные пункты].
2. На экран выводятся соответствующие данные за период работы.

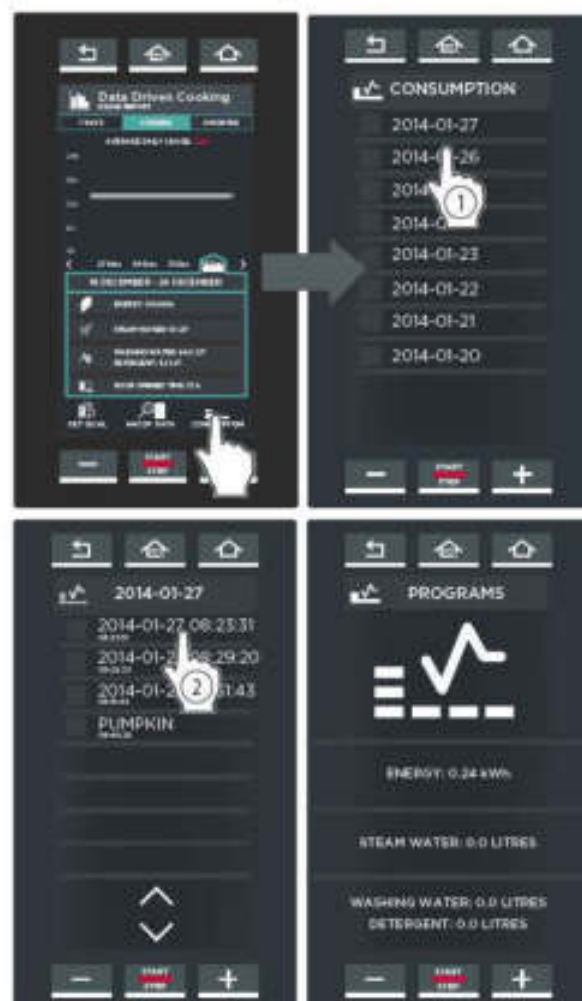


С

ПОТРЕБЛЕНИЕ

Если коснуться иконки «CONSUMPTION» [Потребление], откроется окно с данными за определенный период работы печи.

1. Выбрать дату, за которую вы желаете узнать потребление.
2. Выбрать период работы печи, будут показаны следующие сведения о потреблении:
 - потребление электричества/газа;
 - сколько литров воды израсходовано для производства пара в рабочей камере;
 - сколько литров воды и моющего средства израсходовано для мойки.





Настройки

Переход к настройкам параметров печи.

SERVICE MENU [Сервисное меню] предусмотрено для специалистов, в то время как раздел USER SETTINGS [Настройки пользователя] доступен для любого оператора: необходимо ввести пароль «4456» и подтвердить посредством «OK».



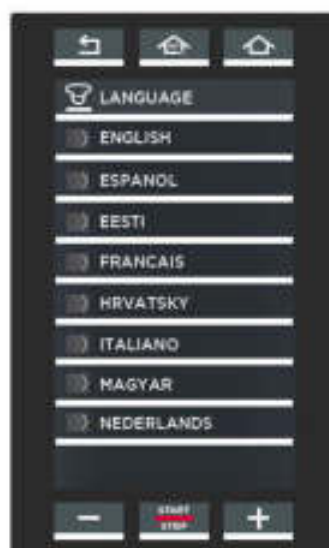
1

LANGUAGE [ЯЗЫК]

Позволяет выбрать язык, который будет использоваться для всех опций меню.

Список языков можно прокрутить стрелками  и .

ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, עברית, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI

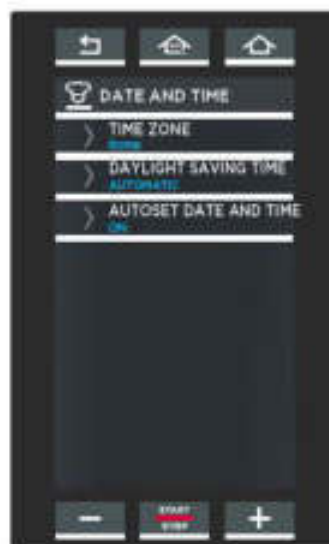


2

DATE AND TIME [ДАТА И ВРЕМЯ]

Позволяет изменить настройки даты и времени печи. НЕОБХОДИМО установить:

- часовой пояс: нажать на соответствующую географическую область и выбрать свою страну, прокрутив список стрелками  и .
- летнее или зимнее время; в качестве альтернативы функция "AUTOMATIC" [Автоматически] будет автоматически обновлять время;
- нужно ли автоматически обновлять дату и время.



3

UNIT OF MEASURE [ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ]

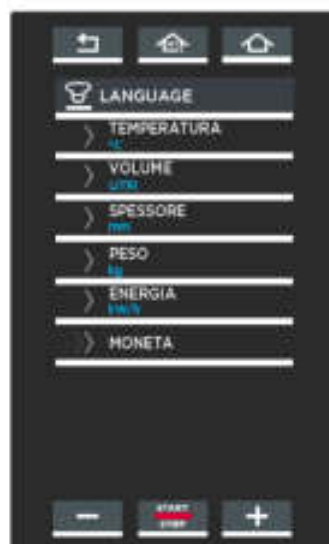
Позволяет выбрать единицу измерения:

- температуры (°C -°F);
- объема (литры - галлоны);
- толщины (мм или дюймы);
- веса (кг или фунты);
- энергии (кВт ч или британская тепловая единица BTU);

Также позволяет настроить текущую валюту (€, \$ и пр.);

если зайти в данное меню, можно настроить:

- должен ли знак валюты стоять после числа или перед ним;
- какой десятичный разделитель использовать: точку «.» или запятую «,».



4

NETWORK [СЕТЬ]

Позволяет активировать или отключать дистанционное управление печью через сеть и настраивать его параметры.

Connection test [Тест соединения]

Тест соединения для всех 3 типов подключения.

Cloud PIN [PIN-код для облака]

PIN-код служит для того, чтобы ввести печь, как на DDC.unox.com, так и в приложение. У каждой печи свой код, он уже настроен при первом подключении; при необходимости его можно изменить по личному усмотрению.

DHCP

Позволяет получить настройки сети с сервера DHCP (для подключения Wi-Fi всегда оставляйте DHCP "ON" [Включен]).

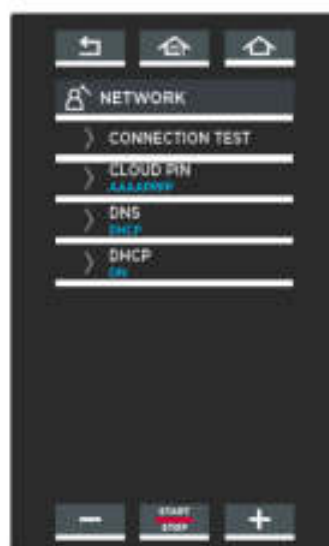
Для проводного подключения настройки сети можно вводить вручную.

В случае SIM-карты появится:

Уровень сигнала

PIN SIM-карты (только если для карты нужен PIN-код)

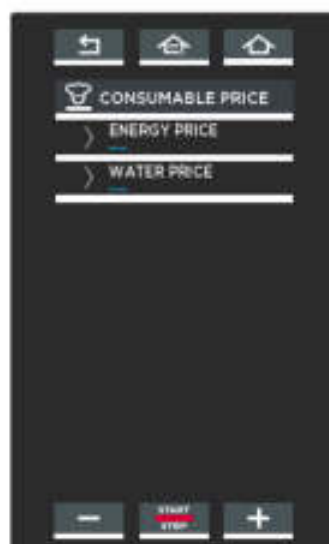
APN (зависит от оператора и находится через интернет) если не введен, печь не подключается.



5

CONSUMABLE PRICES [ТАРИФЫ ЗА ПОТРЕБЛЕНИЕ]

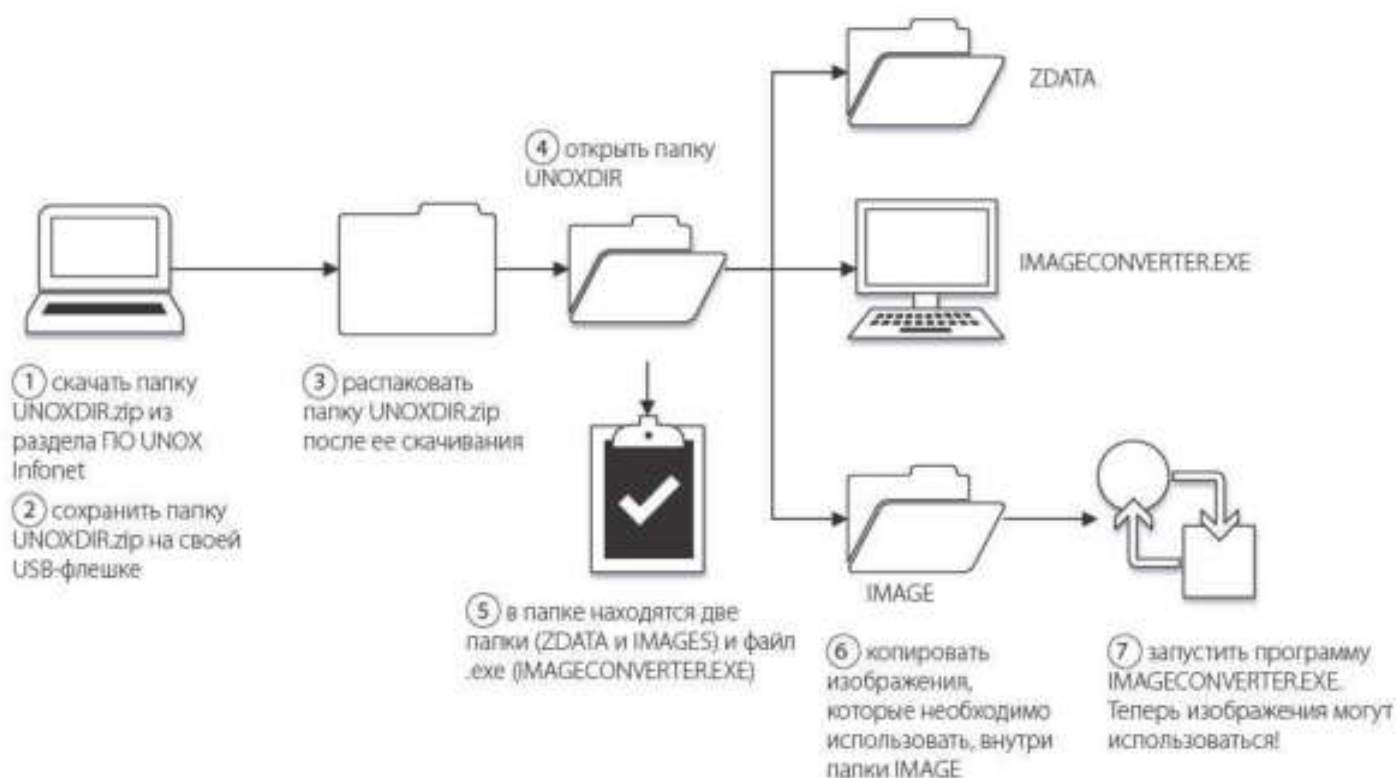
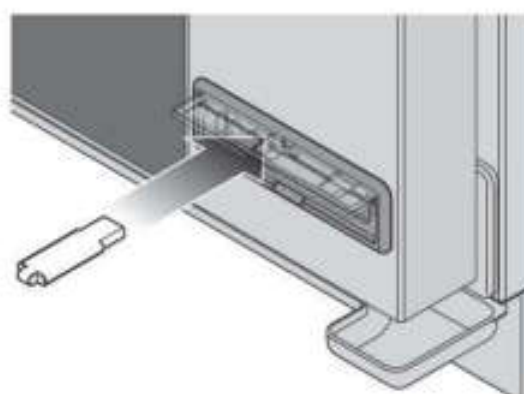
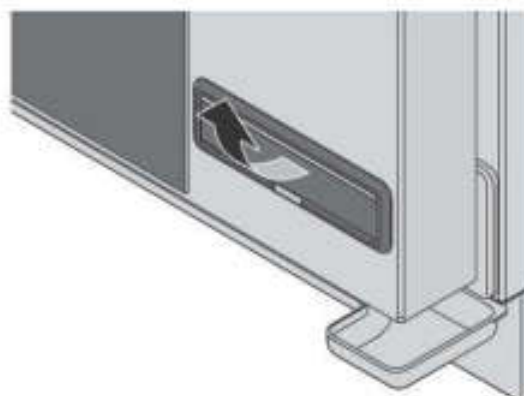
Позволяет ввести стоимость электроэнергии, воды и моющего средства (валюта настраивается в разделе «Единицы измерения» на этой же странице)



6 USB

В данном разделе можно импортировать или экспортировать данные со своей флэш-карты USB (отформатированной в FAT32 с емкостью от 4 до 16 Гб).

- EXPORT PROGRAMS [Экспортировать программы]: экспортирует рецепты из печи на USB-флешку;
- IMPORT PROGRAMS [Импортировать программы]: экспортирует рецепты с USB-флешки в печь;
- IMPORT PICTURE [Импортировать изображения]: импортирует изображения с USB-флешки в печь, например, фотографию вашего успешного блюда. Для того чтобы изображения можно было использовать, они должны быть преобразованы в порядке, представленном на рисунке, пункты от ① до ⑦.
- EXPORT HACCP TO USB [Экспортировать данные HACCP на USB-флешку]: перенос данных HACCP из печи на USB-флешку.



7 UNOX.CARE

UNOX.PURE

① Remaining volume [Оставшиеся литры]

Благодаря внутреннему счетчику литров (который нужно обнулять при каждой замене фильтра), можно узнать в любой момент времени количество литров воды на входе до замены самого фильтра.

② Water hardness [Жесткость воды]

На данной экранной странице можно установить жесткость воды в пределах диапазона от 3°dH до 10°dH (немецкие градусы).

③ Activate counter [Активировать счетчик]

После замены фильтра нужно обнулить счетчик литров, чтобы начать сначала подсчет оставшихся литров. Для выполнения данной операции необходимо ввести PIN-код, указанный в коробке комплекта.



UNOX.PURE-RO

① Remaining volume [Оставшиеся литры]

Благодаря внутреннему счетчику литров (который нужно обнулять при каждой замене фильтра), можно узнать в любой момент времени количество литров воды на входе до замены самого фильтра (в приведенном примере осталось 7083 литра до замены фильтра).

② Water hardness [Жесткость воды]

Для правильной работы системы осмоса данный параметр должен быть настроен на "ON" [Вкл.] (по умолчанию он настроен на "OFF" [Выкл.]). Если по каким-либо причинам система обратного осмоса вынимается из печи или находится в ожидании ремонта, необходимо установить параметр на "OFF" [Выкл.].

③ Activate counter [Активировать счетчик]

После замены фильтра нужно обнулить счетчик литров, чтобы начать сначала подсчет оставшихся литров. Для выполнения данной операции необходимо перейти на страницу и подтвердить (DELETE [Удалить]).



1 CONSUMPTION DATA IN CURRENCY [СТОИМОСТЬ ПОТРЕБЛЕНИЯ В ВАЛЮТЕ]

Если активировано (ON), преобразует данные о потреблении (например, количество использованных литров для образования пара) в стоимость в зависимости от заданной валюты.



2 LOCKING [БЛОКИРОВКА]

Из этого пункта можно перейти в три подпункта:

LOCK VIEW PROGRAM

[Блокировка просмотра программы]

Позволяет запускать сохраненные пользователями программы приготовления, но не разрешает их просматривать, изменять и удалять.

LOCK USER PROGRAM

[Блокировка программы пользователя]

Позволяет запускать и просматривать сохраненные пользователями программы приготовления, но не разрешает их изменять и удалять.

LOCK MANUAL COOKINGS

[Блокировка ручного приготовления]

Блокирует возможность ручного режима приготовления (меню Set [Настройка]).



3 SMOOTH PREHEATING [ЩАДЯЩИЙ РАЗОГРЕВ]

Если часто появляется аварийный сигнал AF02 (предохранительный термостат), можно активировать функцию SMOOTH – более щадящий разогрев.



4 GRAPHICAL USER INTERFACE [ГРАФИЧЕСКИЙ ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ]

Из этого пункта можно перейти в два подпункта:

HOME PAGE ICONS

[Иконки на главной странице]:

в этом подпункте можно выполнить некоторые настройки иконок главного меню (SET, PROGRAMS, MULTITIME и пр.):

Настройки

SHOW [Отобразить]: обычное отображение выбранной иконки;

HIDE [Скрыть]: скрыть выбранную иконку;

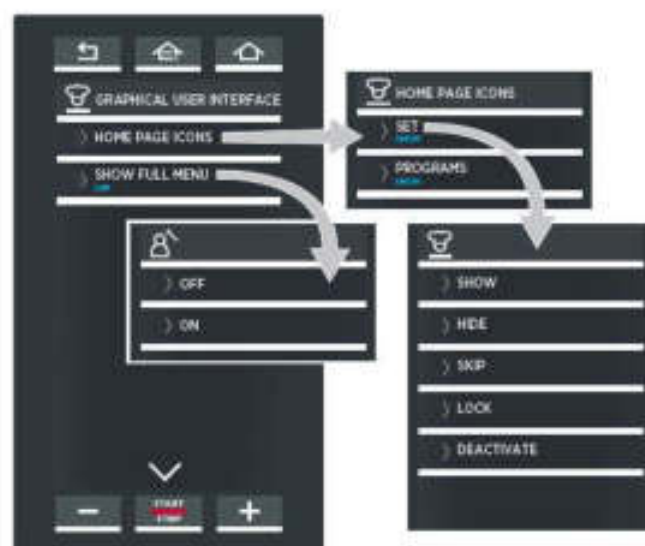
SKIP [Пропустить]: если пропустить какие-либо иконки, остальные переместятся и займут пустые места;

LOCK [Блокировка]: заблокировать пользование меню, разрешив его просмотр;

DEACTIVATE [Отключить]: заблокировать пользование меню, почти полностью запретив его просмотр.

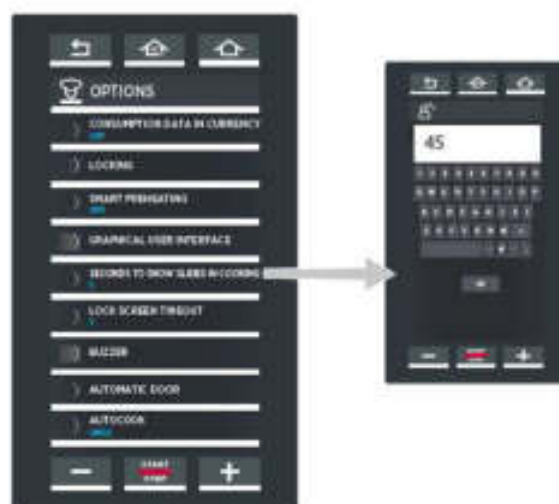
SHOW FULL MENU [Полностью отображать меню]:

если настроить на "ON" [Вкл.], будут отображаться параметры всех дополнительных принадлежностей (даже если они не установлены).



5 SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING [ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПОКАЗА СЛАЙДОВ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В СЕКУНДАХ]

Настройка того, сколько будет отображаться на экране окно с описанием процесса приготовления, прежде чем перейти к следующему окну.



6 LOCK SCREEN TIMEOUT [ТАЙМАУТ БЛОКИРОВКИ ЭКРАНА]

Если дверца печи открыта, на странице сбоку выводится предупреждение о невозможности использования дисплея из соображений безопасности. При закрытии дверцы дисплей вновь возвращается в рабочий режим.

Если дверца остается долго открытой, дисплей будет автоматически разблокирован после определенного времени, которое задает оператор с помощью данного меню (время выражено в секундах, в примере – 3 с).



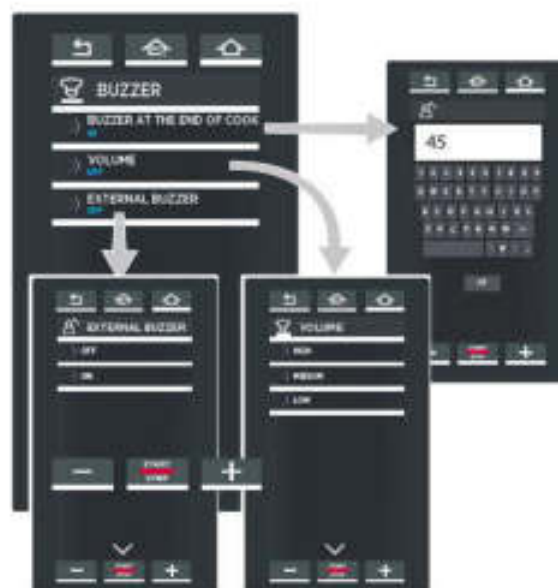
7 BUZZER [ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ]

Позволяет настроить:

...**длительность** в секундах звукового сигнала после окончания приготовления/брожения. Настроить значение с помощью клавиатуры и нажать «OK» для подтверждения;

...**громкость** звукового сигнала после окончания приготовления/брожения. Возможные варианты: высокая, средняя или низкая;

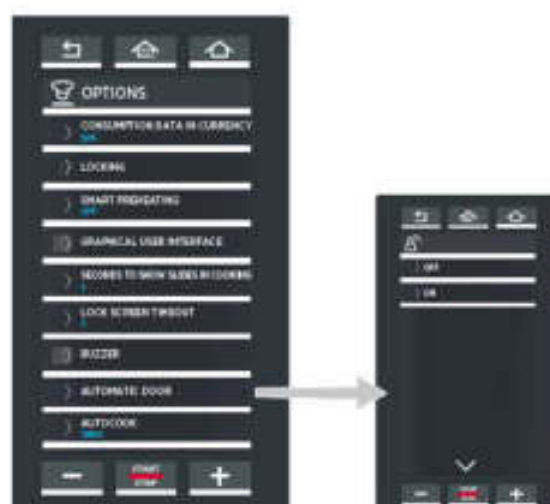
...**активация** (ON) или **отключение** (OFF) внешнего опционального звукового сигнала, если он установлен.



8 AUTOMATIC DOOR [АВТОМАТИЧЕСКАЯ ДВЕРЦА]

Позволяет настроить:

- если печь имеет автоматическую дверцу (**ДА**);
- если печь НЕ имеет автоматическую дверцу (**НЕТ**).



9 AUTOCOOK [АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ]

Добавляет к списку сохраненных программ chef UNOX программы, предназначенные для конкретной страны.



Связь печь - пользователь

На дисплее печей отображаются аварийные сигналы / предупреждающие сообщения в отношении печи или установленных дополнительных принадлежностей.

Предупреждающие сообщения (WARNING) появляются в случае неисправностей, которые, однако, даже при ограниченной функциональности, не останавливают работу оборудования/принадлежностей.

Аварийные сигналы (ALLARM) появляются в случаях, когда невозможна работа оборудования/дополнительных принадлежностей, в следствие чего они останавливаются (STOP).

В любом случае, если аварийные сообщения относятся только к подсоединенным дополнительным принадлежностям, можно пользоваться печью.

AF - АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ ПЕЧИ			
Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
AF01	Аварийный сигнал термореле двигателей	Производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
AF02	Аварийный сигнал предохранительного термостата		
AF03	Аварийный сигнал датчиков камеры		
AF04	Аварийный сигнал утраты связи		
AF20	Аварийный сигнал термостата вытяжки	Печь не допускает запуск программ до возврата температуры в нормативные пределы и нажатия кнопки "повторной активации вытяжки"	Следует подождать снижения температур и нажать кнопку повторной активации; если проблема не устраняется, связаться со службой обслуживания клиентов
AF23*	Отсутствие газа	Производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
AF25**	Аварийный сигнал тележки	Печь не допускает запуска программ, за исключением разогрева	Позиционировать соответствующим образом тележку в камеру печи, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов

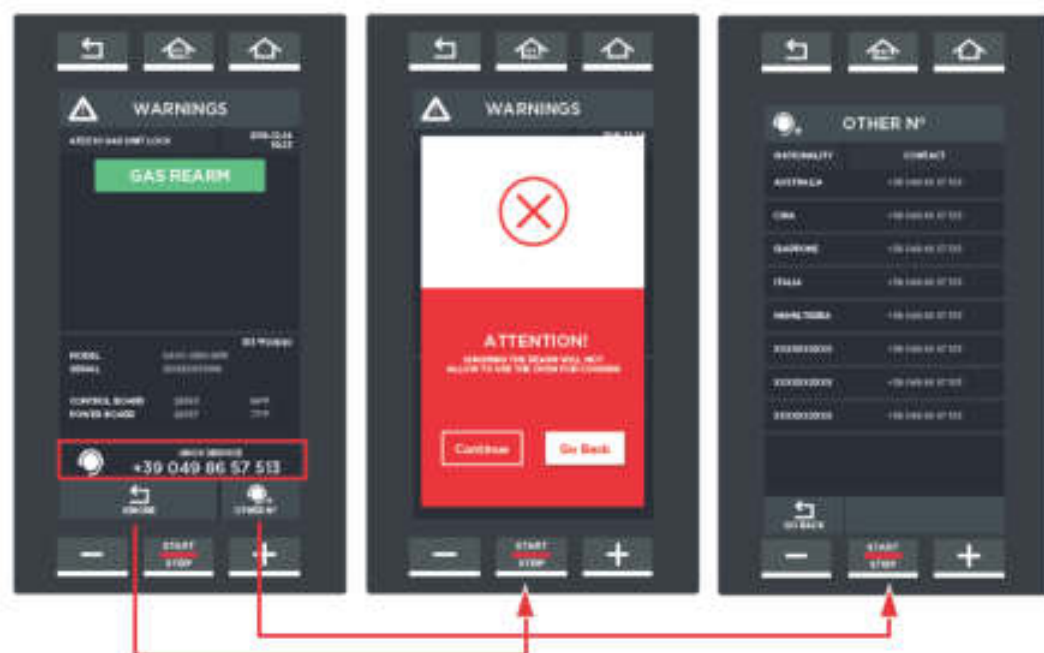
* только для газовых моделей

** только для моделей с тележкой

Появление аварийного сигнала AF23 - GAS REARM означает отсутствие газа; в этом случае следует обратиться в авторизованный сервисный центр, позвонив по номеру, который появится на дисплее (UNOX SERVICE).

При нажатии на кнопку "IGNORE" [Пропустить] откроется предупреждающее окно; если игнорировать данный аварийный сигнал, печью нельзя будет пользоваться.

Если нажать на кнопку "OTHER N°" [Другие номера], будут показаны дополнительные номера телефонов сервисных центров.



WF - ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СООБЩЕНИЯ ПЕЧИ

Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
WF01	Предупреждение о датчике камеры 1 (задний)	Печь продолжает функционировать, используя датчик камеры 2, поэтому регулировка температуры может быть менее точной	
WF02	Предупреждение о датчике камеры 2 (передний)	Печь продолжает функционировать	
WF03	Предупреждение о датчике в середине продукта	Печь продолжает функционировать, однако, независимо от того, в каком положении датчик в середине продукта	Связаться со службой обслуживания клиентов
WF04	Техническое предупреждение для тела	Печь продолжает функционировать, но функция измерения влажности отключена	
WF05	Предупреждение о температуре платы питания		
WF12	Предупреждение о температуре платы Sous Vide (отопка в вакууме)		
WF13	Предупреждение о датчике Sous Vide (отопка в вакууме)	Печь продолжает функционировать, однако, невозможно использовать датчик Sous Vide (отопка в вакууме)	
WF15	Предупреждение об утрате связи с платой Sous Vide (отопка в вакууме)		
WF16	Предупреждение об отсутствии воды или о водном клапане CL 1	Печь продолжает функционировать, но мойка может быть неэффективной	Проверить причину отсутствия воды, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов
WF17	Предупреждение о датчике multiPoint в 1 или нескольких точках измерений (до 3)	Печь продолжает функционировать, однако, измерение температуры в середине продукта может быть неточным	
WF18	Предупреждение о повороте колеса «Фурнур»	Нельзя выйти от приготовления курицы к мойке или наоборот	Залить мойку водой, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов
WF19	Отсутствие мощности средства в банке под давлением	Режим мойки прерывается, система переходит в режим принудительного охлаждения	
WF20	Отсутствие воды на клапане крыльчатки №1	Программа мойки будет запускаться, как обычно, но в связи с неисправностью крыльчатки очистка не будет оптимальной	Связаться со службой обслуживания клиентов
WF25	Отсутствие воды на клапане №2	Программа мойки будет запускаться, как обычно, но в связи с наличием проблемы вода из защитного диска дистрибутора не будет мыть	
WF26	Отсутствие воды на клапане крыльчатки №2	Программа мойки будет запускаться, как обычно, но в связи с неисправностью крыльчатки очистка не будет оптимальной	Проверить причину отсутствия воды, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов
WF27	Отсутствие воды на клапане №1	Нельзя выйти из программы мойки	
WF28	Предупреждение о температуре платы управления	Печь продолжает функционировать	Связаться со службой обслуживания клиентов
WF29	Предупреждение о температуре платы датчиков	Печь продолжает функционировать при более низких эксплуатационных характеристиках	
WF30	Ошибка связи с платой управления датчиков	Печь продолжает функционировать при более низких эксплуатационных характеристиках	Связаться со службой обслуживания клиентов
WF31	Ошибка температуры платы управления датчиков	Печь продолжает функционировать	

WS - ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СООБЩЕНИЯ О ВЫТЯЖКЕ			
Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
WC01	Предупреждение датчика дыма 1	Эксплуатация вытяжки не осуществляется при отсутствии датчика определенной температуры дыма	Связаться со службой обслуживания клиентов
WC02	Ошибка температуры платы	Вытяжка продолжает функционировать	
WC03	Слишком высокая температура дыма по входу	Вытяжка продолжает функционировать	
WC06	Отсутствие напряжения	Двигатель и вытяжка не работают	Проверить силовой кабель, вытяжку, если проблема не устранится даже после корректирующих действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов
WC07	Утрата связи	Двигатель и вытяжка не работают	

AL - АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА			
Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
AL01	Аварийный сигнал датчика камеры	Расстоечный шкаф производит установку любого цикла функционирования и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
AL02	Аварийный сигнал утраты связи		Проверить силовой кабель, расстоечного шкафа, если проблема не устранится даже после корректирующих действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов
AL03	Отсутствие напряжения 230 В на входе расстоечного шкафа		

WL - ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СООБЩЕНИЯ О РАССТОЕЧНОМ ШКАФЕ			
Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
WL01	Ошибка датчика влажности	Расстоечный шкаф продолжает функционировать, однако, невозможно использовать автоматическую регулировку влажности	Связаться со службой обслуживания клиентов
WL02	Ошибка температуры платы	Расстоечный шкаф продолжает функционировать	
WL03	Ошибка датчика оттока конденсата	Расстоечный шкаф продолжает функционировать	

AM - АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ ПЕЧИ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (SlowTop)			
Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
AM01	Аварийный сигнал датчика камеры	Печь медленного приготовления продолжает установку любого цикла функционирования и не допускает дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
AM02	Аварийный сигнал утраты связи		
AM03	Аварийный сигнал предохранительного термостата		
AM04	Аварийный сигнал термореле двигателя		
AM05	Тахометрический аварийный сигнал двигателя		

WM - ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ СООБЩЕНИЯ ПЕЧИ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (SlowTop)			
Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
WM02	Ошибка температуры платы	Печь медленного приготовления продолжает функционировать	Связаться со службой обслуживания клиентов
WM03	Ошибка датчика в середине продукта	Печь медленного приготовления продолжает функционировать, однако, невозможно включить приготовление с использованием датчика в середине продукта	

Чистка

- !** Для выполнения любой операции планового техобслуживания необходимо:
- отключить оборудование от системы электропитания, водоснабжения и газоснабжения (только для газовых печей)
 - надеть соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д.).

Ежедневно производить очистку рабочей камеры для поддержания соответствующего уровня гигиены и предупреждения повреждения или коррозии нержавеющей стали внутри рабочей камеры. Осуществлять ежедневную чистку даже, если оборудование работало только с использованием влажного тепла (пара).

Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:

- абразивные или порошковые чистящие средства;
- агрессивные или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота). Внимание! Не использовать данные вещества даже для очистки основания/пола под устройством;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д.);
- струи воды.

ВНЕШНИЕ СТАЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ, ПРОКЛАДКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ, ДАТЧИК В СЕРЕДИНЕ ПРОДУКТА

Подождать охлаждения поверхностей.

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

В качестве альтернативы, использовать только моющие средства, рекомендованные UNOX; другие средства могут нанести ущерб, поэтому обуславливают утрату гарантии*. В отношении их использования смотрите инструкции производителя моющих средств.

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

! Если не очищать рабочую камеру ежедневно, в ней может скапливаться жир и остатки пищевых продуктов, которые могут загореться: опасность пожара!

Чистить рабочую камеру с помощью специальных программ мойки.

□ Подробнее см. в разделе ROTOR.KLEAN на стр. 48



ПЛАСТИКОВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Использовать только очень мягкую тряпку и небольшое количество чистящего средства для очистки деликатных поверхностей.

ВНУТРЕННЕЕ И ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ

Подождать охлаждения стекол.

Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды или специального чистящего средства для стекол.

Тщательно ополоснуть и высушить.



Когда выпуск закрыт заглушкой, строго запрещено пользоваться программами мойки или мыть камеру большим количеством воды из-за опасности затопления.

Послепродажное обслуживание

В случае неисправности отсоединить устройство от сети электропитания и водоснабжения и изучить предложенные в таблице решения.



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

- дату приобретения;
- 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
Tel. +39 049 86.57.511 - Факс +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

Неисправность	Возможная причина	Возможная мера	Решение проблемы
Печь полностью выключена.	- Отсутствие напряжения сети. - Неисправность устройства.	Проверить соединение с электрической сетью.	Связаться со службой обслуживания клиентов.
Не производится пар в рабочей камере.	- Вход воды закрыт. - Соединение с водопроводной сетью или баком выполнено неправильно. - Отсутствие воды в баке (в случае заливки воды в бак). - Фильтр на входе воды засорен.	- Открыть вход воды. - Проверить соединение с водопроводной сетью или баком. - Подать воду в бак. - Очистить фильтр.	Связаться со службой обслуживания клиентов.
После установки времени и нажатия кнопки "START/STOP" [Старт/Стоп] печь не запускается.	Дверца открыта или закрыта неправильным образом.	Проверить закрытие дверцы.	Связаться со службой обслуживания клиентов.
При закрытой дверце выходит вода из прокладки.	- Грязная прокладка. - Поврежденная прокладка. - Механизм ручки ослаблен.	- Очистить прокладку влажной тряпкой. - Обратиться к техническому специалисту для ремонта.	Связаться со службой обслуживания клиентов.

Периоды простоя

В течение периода простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- отключить оборудование от системы электропитания, водоснабжения и газоснабжения (только для газовых печей);
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной пазелиновым маслом;
- держать дверцу устройства слегка открытой;
- В начале повторного использования:

произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей (см. раздел **Чистка** на стр. 64);

- вновь подсоединить устройство к системе электропитания, водоснабжения и газоснабжения (только для газовых печей);
- проверить устройство перед началом его повторного использования;
- переработать минимум на 50 минут устройство без находящихся внутри продуктов.



Для обеспечения безопасности и правильной работы устройства рекомендуется не реже, чем раз в год обращаться в авторизованный сервисный центр для проведения техобслуживания и техосмотра.

Удаление в отходы в конце срока службы

В соответствии со ст. 13 Законодательного Дикрета 49/2014 "Приведение в действие Директивы ECU 2012/19/EC 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 было произведено с использованием металлических материалов, пригодных для переработки (нержавеющая сталь, железо, алюминий, цинковые пластины, медь и т.п.), с процентным соотношением, превышающим 80% от его веса.

Следует обеспечить невозможность использования оборудования, подлежащего утилизации, снимая силовой кабель и любое другое устройство закрывая отверстий или полостей (при их наличии).

Необходимо соблюдать осторожность при обращении с данным изделием по окончании его эксплуатации, чтобы избежать негативное влияние на окружающую среду и повысить эффективность использования ресурсов, действуя по принципу «плати то, что загрязняешь»; также уделить внимание профилактике, подготовке для повторного использования, переработке и восстановлению оборудования. Напоминаем, что при незаконной или неправильной утилизации оборудования действуют санкции, предусмотренные действующим законодательством.

Сведения об удалении в отходы в Италии

В Италии электронные отходы должны сдаваться:

- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы) дилерам, у которых приобретается новое оборудование. Они обязаны забирать старое оборудование бесплатно (одно старое устройство за одно приобретенное новое).

Сведения об удалении в отходы в странах Европейского Союза

В разных государствах ЕС были приняты различные Директивы об оборудовании с символом WEEE, поэтому для правильной утилизации оборудования мы рекомендуем Вам обратиться к местным органам власти или к своему дилеру для получения указаний по правильной утилизации.

Сертификация

Декларация ЕС о соответствии электрооборудования и газооборудования

Изготовитель: UNOX S.p.A.

Адрес: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy (г. Кадонеге, провинция Падуя, Италия)

заявляет под собственную ответственность, что устройство

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Для электрических и газовых печей:

соответствует требованиям Директивы по машинному оборудованию 2006/42/CE через следующие стандарты:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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

EN 62233: 2008

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

соответствует требованиям Директивы по 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

Только для газовых печей:

соответствует требованиям Директивы газового оборудования 2009/142/CE через следующие стандарты:

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006



ВСЕ СТРАНЫ

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel: +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

ЕВРОПА

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

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

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel: +43 800 880 963

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Hızlı
Bakım ve Onarım Ltd. Şti.
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 88 23 13 378

АЗИЯ И АФРИКА

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD.
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD.
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

U.S.A. & CANADA

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

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 1555 4314 180

BRAZIL

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

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

INDONESIA

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

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

