



Cuptoare electrice ChefLux TM / BakerLux TM

INSTRUCTIE DE EXPLOATARE

XV-XB

Instrucțiunea completă pentru cuptoare cu convenție cu abur **Unox XV (ChefLux)** și **Unox XB (BakerLux)** în limba română din cadrul proiectului Parokonvektomat Unox

Introducere	3
Prefață	4
Explicarea pictogramelor	5
Reguli de siguranță	5
Instrucțiuni de instalare	8
Despachetarea	9
Scoaterea foliei protectoare	11
Verificarea conținutului pachetului	12
Amplasarea	12
Fixarea	15
Ajustări	16
Conexiuni electrice	17
Conectarea la instalații sanitare	20
Scoaterea fumului și gazelor din camera de lucru a aparatului	23
Instalarea perifericelor externe și a accesoriilor	23
Exemple de instalare corectă și incorectă a dispozitivului	25
Instrucțiuni de utilizare	27
Instrucțiuni generale pentru utilizarea aparatului.....	28
Funcționarea modelelor manuale	30
Utilizarea modelelor cu control digital	30
Modul de comandă manuală	32
Programarea	37
Întreținerea programată	42
În perioada de așteptare.. și după aceea	45
Folosirea	46
Asistență tehnică post-vânzare	46
Certificarea	48
Garanție	48

Introducere

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales unul dintre cuptoarele din gama ChefLux[™] / BakerTop[™]. Sperăm că acesta este doar începutul cooperării noastre fructuoase și pe termen lung.

Linia de cuptoare electrice ChefLux[™] / BakerLux[™] simplifică foarte mult gătitul atunci când se utilizează cele mai cunoscute metode disponibile în arsenalul tradițional de bucătărie, dar în același timp, rezultatele excelente obținute prin coacere chiar și a produselor simple vorbesc de la sine.

Cuptoarele ChefLux[™] / BakerLux[™] combină eficiența și ușurința de funcționare: eficiența constă în caracteristicile minunate ale tratamentului termic uniform al produselor în orice condiții de gătit și la orice încărcare în greutate; simplitatea constă în proiectarea cuptorului însuși, care oferă imediat bucătarului tot ce aveți nevoie, fără excese inutile în astfel de cazuri.

Cuptoarele ChefLux[™] / BakerLux[™] se bazează pe tehnologiile AIR.Plus, STEAM.Plus și DRY Plus, care sunt rezultatul unui proces riguros de simplificare care vizează crearea unor cuptoare simple, dar foarte eficiente, care să distingă calitatea recunoscută a mărcii UNOX.

UNOX S.p.A.

Diler:

Instalator:

Data instalării:

Compania de producție își rezervă dreptul de a face orice modificare a designului aparatelor și accesoriilor în orice moment și fără o notificare prealabilă.

Prefață

Acest manual-instructie descrie procedura de instalare și oferă instrucțiuni pentru utilizarea cuptoarelor BakerLux™ și ChefLux™.

Modelele BakerLux™ sunt destinate pentru coacerea produselor de panificație și produse de cofetărie: pâine, biscuiți, eclairs, profiteroli, cornuri, pizza, prăjituri de grâu, pască, produse din aluat de drojdie etc.

Modelele BakerLux™ poate fi echipat fie manual - **Manual** - sau digital - **Dynamic** - controlează și transporta 6 sau 10 foi de copt de dimensiuni de 600x400.

Modelele de linie ChefLux™ sunt mașini concepute pentru a pregăti feluri de mâncare de înaltă calitate: alimente gătite pe grătar și prăjite fără ulei; carne, păsări prăjite și prajite din pește; făcând pizza, tortilla etc..

Modelele ChefLux™ sunt echipate cu comenzi **Manual** - și conțin 7 sau 12 tăvi de copt din seria GN I / I (recipiente de Gastronomie - GEO I / I).

Model	Varianta	Administrarea	Capacitatea
BakerLux™			
МОДЕЛЬ	ВАРИАНТ	УПРАВЛЕНИЕ	ВМЕСТИМОСТЬ
XB695		Dynamic	6 (600x400)
XB693		Manual	6 (600x400)
XB895		Dynamic	10 (600x400)
XB893		Manual	10 (600x400)
ChefLux™			
МОДЕЛЬ	ВАРИАНТ	УПРАВЛЕНИЕ	ВМЕСТИМОСТЬ
XV593		Manual	7 ГЕ 1/1
XV893		Manual	12 ГЕ 1/1

Instrucțiunile de instalare și recomandările utilizatorului sunt valabile pentru toate modelele, cu excepția cazului în care nu se indică altfel.

cuptoare electrice
cuptoare cu gaz



cuptoare separate



cuptoare montate pe o
baza

Dyn. cuptoare manevrate
digital

Man. Cuptoarele
manevrate manual

Explicarea pictogramelor



Pericol! Pericol iminent sau situație periculoasă cauzatoare de răni sau chiar deces.

Pericol! Pericol de incendiu!

Pericol! Pericol de electrocutare!

Pericol de arsuri!



Uită-te la alt capitol.

Sfaturi și informații utile.

Reguli și norme de siguranță



REGULI ȘI STANDARDE DE SIGURANȚĂ PENTRU INSTALAREA ȘI ÎNTREȚINEREA TEHNICĂ (TO)

- Înainte de instalarea unității și de întreținerea acesteia (Î.T.), citiți cu atenție aceste instrucțiuni; Păstrați broșura într-un loc sigur ca referință pentru utilizatori.
- Toate lucrările de montare, instalare și întreținere neprogramată trebuie efectuate numai de către tehnicieni calificați autorizați de către producător în conformitate cu reglementările în vigoare în țara de instalare și cu privire la aspectele de siguranță la locul de muncă.
- Înainte de a efectua lucrări de instalare și întreținere a dispozitivului, nu uitați să-l dezinstalați.
- Înainte de instalarea dispozitivului, asigurați-vă că sistemele acestuia respectă cerințele standardelor din țara de instalare și specificațiile prezentate pe plăcuța de identificare atașată acestuia cu specificațiile tehnice.
- Interferențele cu funcționarea dispozitivului, precum și modificarea designului acestuia, care nu sunt autorizate de producător și nu respectă instrucțiunile din acest manual, vor anula garanția.
- Instalarea sau întreținerea efectuată cu încălcarea instrucțiunilor din acest manual poate duce la deteriorarea proprietății, vătămarea corporală și chiar moartea.
- În timpul asamblării dispozitivului, sunt strict interzise persoanele neautorizate, intrarea și trecerea prin locul pe care se desfășoară lucrările de asamblare.
- Materialul de ambalare - din cauza pericolului său potențial - ar trebui să fie păstrat la îndemâna copiilor și a animalelor și să fie aruncat în conformitate cu normele și reglementările adoptate în țara de instalare.
- Eticheta cu date tehnice atașate carcasei dispozitivului conține informații tehnice foarte importante necesare pentru lucrări de întreținere și reparare corespunzătoare. În nici un caz scoateți, nu deteriorați plăcuța de identificare și nu modificați informațiile conținute în aceasta.
- Nerespectarea acestor cerințe este condiționată de deteriorarea proprietății, deteriorarea aparatului, vătămarea persoanelor - inclusiv cele fatale -

personalului și încetarea garanției. În acest caz, producătorul se consideră liber de orice obligații.



NORME ȘI STANDARDE DE SIGURANȚĂ ÎN MOMENTUL FOLOSIRII APARATULUI

- **Înainte de instalarea unității și efectuarea lucrărilor de întreținere programate, citiți cu atenție aceste instrucțiuni; Păstrați broșura într-un loc sigur ca referință pentru utilizatori.**
- **Funcționarea și curățarea dispozitivului prin utilizarea altor proceduri și proceduri decât cele prescrise de aceste instrucțiuni sunt considerate acțiuni necorespunzătoare care ar putea cauza daune materiale, vătămări corporale - inclusiv moartea, persoanelor, precum și încetarea garanției. În acest caz, producătorul se consideră liber de orice obligații.**
- Aparatul poate fi utilizat numai în scopul pregătirii produselor alimentare de către personal calificat în încăperile industriale și profesionale ale bucătăriei și numai după terminarea unui curs de pregătire specială. Toate celelalte utilizări ale dispozitivului se încadrează în categoria necorespunzătoare prescrisă și, prin urmare, sunt considerate potențial periculoase.
În particular, aparatul poate fi utilizat pentru:
 - prepararea produselor de cofetărie și de panificație - proaspete sau congelate (BakerLux TM);
 - produse gastronomice de gătit - proaspete sau congelate (ChefLux TM);
 - gătit carne, pește și legume folosind vapori (ChefLux TM);
 - prepararea produselor alimentare ambalate în vid în pungi potrivite pentru un anumit tip de procedeu de gătit;
 - aducerea produselor răcite și congelate la o temperatură normală (BakerLux TM - ChefLux TM);
- În timpul întregului ciclu de lucru este permisă urmărirea aparatului.
- În cazul în care dispozitivul nu funcționează sau funcționează defectuos, deconectați-l de la sursa de alimentare și de alimentare cu apă și contactați Serviciul de Asistență Clienți autorizat de către producător. Nu încercați să reparați aparatul personal sau personal extern. Pentru fiecare tip de reparații, comandați piese de schimb originale UNOX. Nerespectarea acestor cerințe poate duce la deteriorarea proprietății, daune, aparatul, provocând leziuni - inclusiv faciale - persoanelor și încetarea garanției de la producător.
- Pentru a asigura funcționarea normală și sigură, întreținerea și inspecția tehnică a dispozitivului trebuie efectuate cel puțin o dată pe an de către specialiștii unui serviciu autorizat de asistență pentru clienți.

Risc de arsuri și răniri!

- În timpul gătirii și la finisare, aveți grijă când răciți aparatul.
 - nu atingeți panourile de comandă ale dispozitivului și mânerul acestuia: acestea sunt încălzite la o temperatură ridicată - peste 60 ° C;
 - dacă este necesar să deschideți ușa, efectuați această acțiune încet și cu mare grijă: posibile deteriorări ale aburului de temperatură ridicată care iese din camera de cuptor sub presiune;

- purtați îmbrăcăminte și mănuși rezistente la căldură: va trebui să mutați containerele, să lucrați cu accesorii și alte obiecte în interiorul camerei de lucru a dispozitivului;
- Aveți grijă deosebită când scoateți vasele și cazanele din camera cuptorului.

Risc de incendiu!

- Înainte de a utiliza dispozitivul, asigurați-vă că nu există obiecte străine în camera de lucru - Manuale de operare, pungi de plastic / hârtie, benzi de fixare și / sau resturi de detergent. În mod similar, asigurați-vă că coșul de fum este liber de orice obstacole și nu există materiale combustibile în apropierea acestuia.
- Nu amplasați surse de căldură în apropierea unității - de exemplu, grătare, pui de carne etc. - substanțe inflamabile și combustibile - de exemplu benzină, kerosen, sticle de alcool etc.
- Nu folosiți substanțe inflamabile, cum ar fi alcoolul, atunci când preparați alimente.
- Nu uitați să curățați în mod regulat camera de lucru a cuptorului: zilnic sau după fiecare preparare de alimente: grăsimile și resturile rămase în interiorul camerei sunt capabile de auto-aprindere!

Pericol de electrocutare!

- Nu deschideți compartimentele dispozitivului marcat cu o astfel de marcă: accesul la acestea este permis numai personalului calificat autorizat de către producător.
- Nerespectarea acestei cerințe va duce la încetarea garanției, dar, în plus, este plină de deteriorare a aparatului și provoacă leziuni - inclusiv persoanelor.



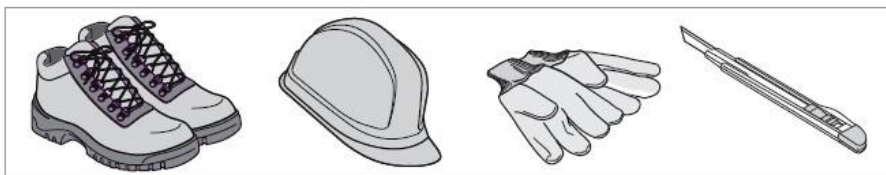
INSTRUCTII PENTRU INSTALATOR



Înainte de a instala dispozitivul citiți cu atenție capitolul.
«Reguli și reglementări privind siguranța » și capitolul
„Prefață“.

Înainte de a începe instalarea, purtați echipament de protecție adecvat:
încălțăminte de protecție, mănuși etc.

Despachetarea



Лица, требуемые
для установочных
работ:



Persoane, necesare pentru lucrările de instalare

**La primirea încărcăturii, verificați ambalajul pentru posibile deteriorări externe.
Dacă observați astfel de deteriorări, contactați imediat producătorul și NU
instalați aparatul ÎN nici un fel!**

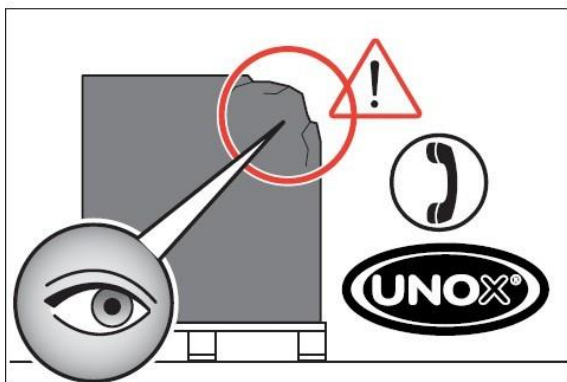


Tabela marimilor de gabarit a pachetului

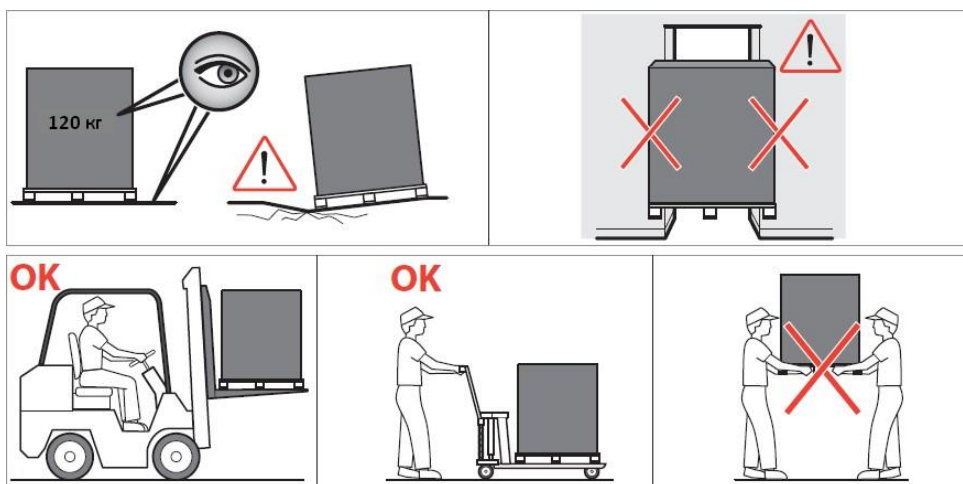
ТАБЛИЦА ГАБАРИТНЫХ РАЗМЕРОВ УПАКОВКИ

	Д x Ш x В	кг
BakerLux™		
XB893	980x1060x1400 мм	120
XB895	980x1060x1400 мм	120
XB693	980x1060x1080 мм	90
XB695	980x1060x1080 мм	90
ChefLux™		
XV893	980x1060x1400 мм	120
XV593	980x1060x1080 мм	90

Înainte de a muta aparatul spre locul de instalare, asigurați-vă că:

- trece prin ușă fără probleme;
- podeaua este capabilă să reziste greutateii sale (a se vedea "Tabelul dimensiunilor globale ale încărcăturii").

Transportarea trebuie efectuată numai prin mijloace mecanice, cum ar fi camionul cu furca.

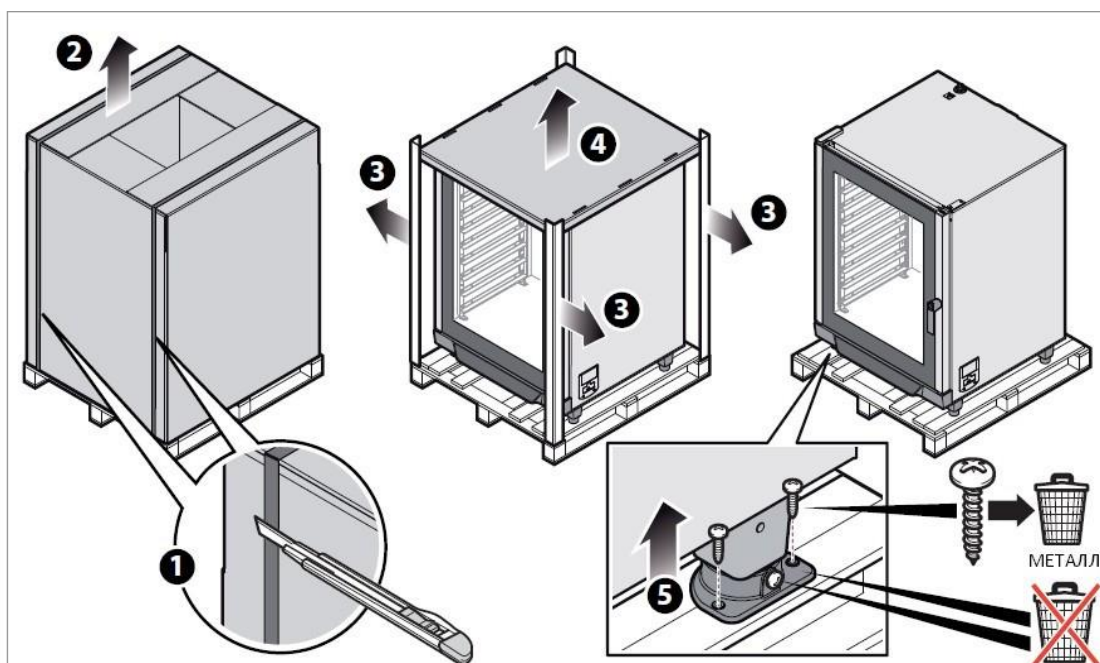


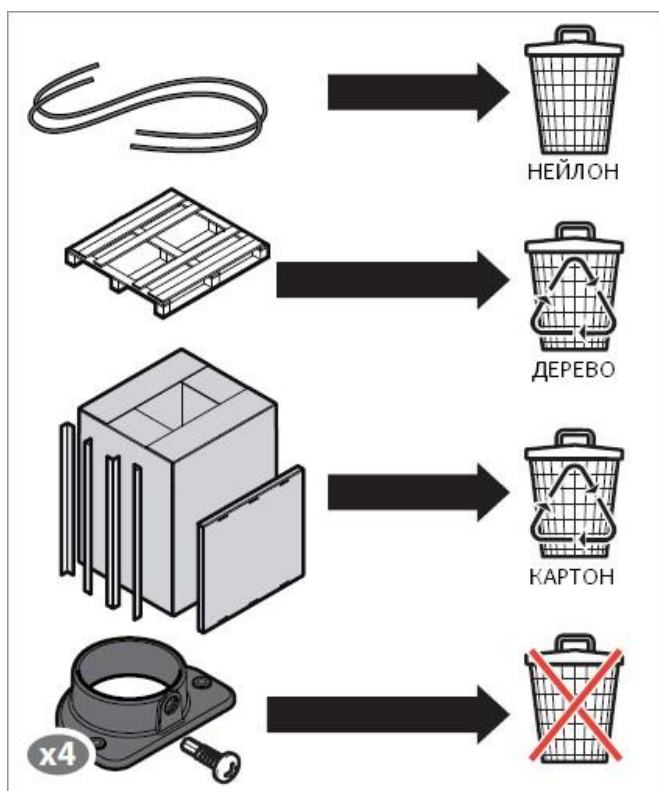
120 kg

Despachetați aparatul, pentru care: tăiați firul de nailon, 1 ridicați cutia de carton de protecție 2 și scoateți-le 3 și 4. Scoateți șuruburile 5 și separați aparatul de paletul din lemn 6.



Salvați aceste șuruburi și suporturile din plastic: acestea vor fi necesare mai târziu pentru a fixa dispozitivul pe baza acestuia. Șuruburile care susțin suporturile din plastic la un palet de lemn pot fi reciclate.



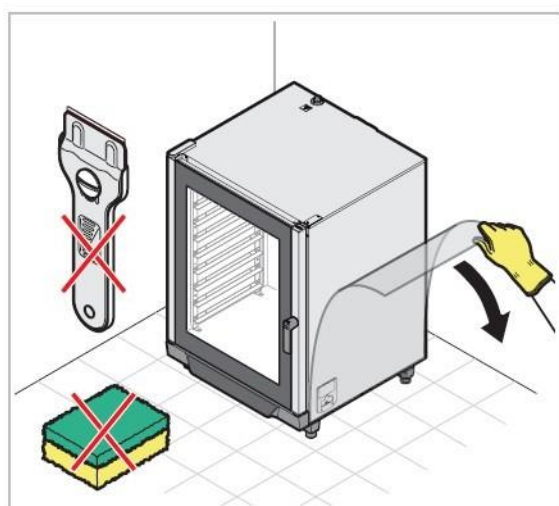


Nailon, Lemn, Carton



Datorită potențialului pericol, materialele de ambalare trebuie păstrate departe de îndemâna copiilor și a animalelor; folosirea lor trebuie să fie în mod strict în conformitate cu reglementările locale.

Înlăturarea peliculei de protecție



Încet separați filmul de protecție de pe aparat; Îndepărtați reziduurile adezive cu solvenți adecvați, evitând în același timp utilizarea oricărui instrument, a abrazivilor și a acizilor care pot deteriora suprafețele.



Datorită pericolului potențial, pelicula îndepărtată trebuie păstrată departe de la îndemâna copiilor și a animalelor; aruncați-le în mod strict în conformitate cu reglementările locale.

Verificarea conținutului ambalajului

Înainte de a instala dispozitivul, asigurați-vă că sunt prezente următoarele elemente și integritatea:

Cuptor de perete, gata pentru:

- Conexiuni electrice (cablu de alimentare asamblat);
- Conexiunea conductei de apă (conducta de apă, filtrul mecanic, duza $\frac{3}{4}$ inch cu ansamblul supapei de reținere);

DOCUMENTAȚIA TEHNICĂ (MANUAL DE INSTALARE ȘI OPERARE, DECLARAȚIA CONDIȚIILOR TEHNICE);

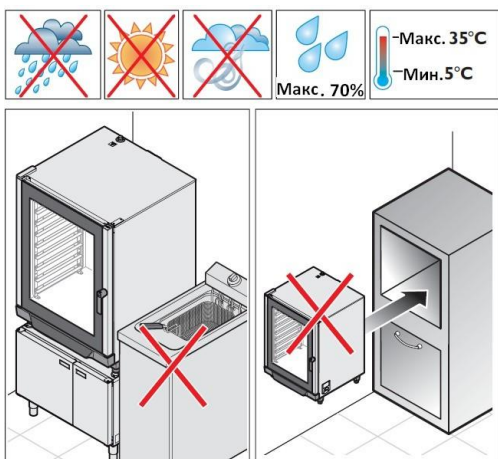
4 SUPORTURI PLASTICE;

1 PACHET CU "COMPLETUL DE PORNIRE" ÎN COMPOZIȚIE: 1 OȚEL TERMIC DE DEMONSTENȚĂ (ÎNTR-UN UNGHI DREPT); 8 șuruburi auto-portante; 1 CHEIE DE ASAMBLARE, 1 STICKER-AUTOCOLANT; 1 TIJA DE DRENAJ IN FORMA CONICA).

Dacă vreunul din accesoriile enumerate lipsește, contactați producătorul.

Există diverse instrumente auxiliare care alcătuiesc echipamentele profesionale ale aparatelor de sortare BakerLux™ și ChefLux™. Pentru mai multe informații, contactați producătorul.

Caracteristicile zonei de instalare



Instalați aparatul în zone:

- alocate în acest scop în conformitate cu sarcinile de preparare a produselor alimentare industriale;
- având nivelul necesar de ventilație;
- respectarea cerințelor normelor și standardelor actuale de siguranță industrială;
- protejat de expunerea atmosferică;
- cu o temperatură cuprinsă între + 5 ° și + 35 ° C (maxim);
- cu un nivel de umiditate maxim de 70%.



PENTRU PREVENIREA DETERIORĂRII UNELTELOR ELECTRICE, NU INSTALAȚI APARATUL ÎN CAZUL SURSELOR DE TEMPERATURĂ. INSTALAREA DISPOZITIVULUI ÎN UN NOU ESTE NECORDATĂ. ASIGURAȚI-VĂ CĂ O CAPACITATE COMPLETĂ ESTE ÎN CALITATEA PENTRU GREȘIREA GREUTĂȚII MACHINEI CÂND ESTE ÎNCĂRCAT (A SE VEDEA TABELUL „A”).

Tabela (A) Modele Marimile Greutatea (kg)

МОДЕЛИ	Размеры Д x Ш x В мм	Вес* кг
BakerLux™		
XB893	860x900x1250	112
XB895	860x900x1250	112
XB693	860x900x930	80
XB695	860x900x930	80
ChefLux™		
XV893	860x900x1250	112
XV593	860x900x930	80

*** INDICATORI ALE APARATULUI GOL.**

Pentru mai multe informații despre aparat, vizualizați "Condiții tehnice".

Zonele de instalare trebuie să fie dotate cu sisteme electrice și de instalații sanitare care respectă reglementările și normele de siguranță din instalația de producție din țara de instalare.

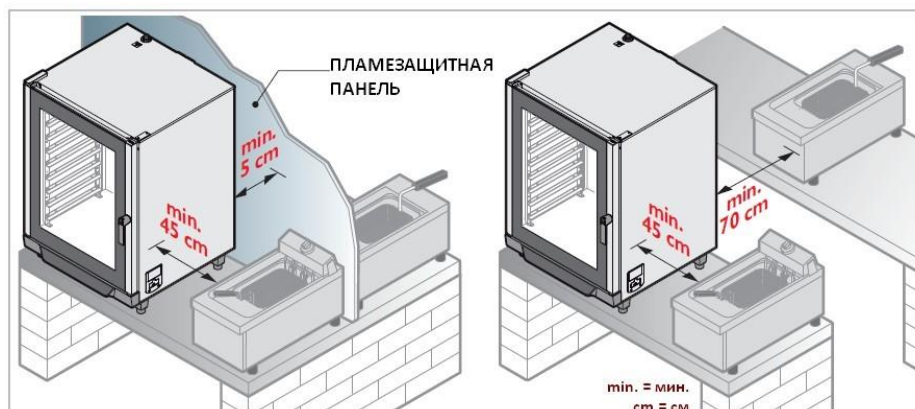
Figura prezintă dimensiunile indicative ale conexiunilor:

- conexiuni electrice;
- conexiuni de apă.

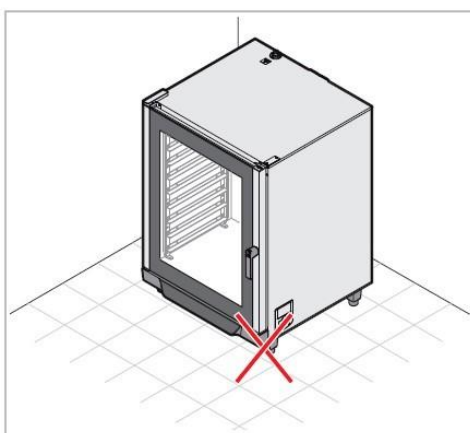
Distanțe în jurul perimetrului aparatului în momentul instalării

Instalați dispozitivul în ceea ce privește distanțele (vezi ilustrația) de pe pereții camerei, astfel încât accesul la peretele din spate să fie ușor prevăzut pentru conectarea sursei de alimentare și a apei, precum și pentru întreținere.

NU INSTALAȚI APARATELE ÎN PREAJMA OBIECTELOR CE SE POT APRINDE USOR. DACĂ ESTE IMPOSIBIL ACEST LUCRU, ACOPERIȚI OBIECTELE DIN PREAJMA CU MATERIALE NEINFLAMABILE POTRIVITE, ÎN CONFORMITATE CU REGULILE NORMATIVE.



panoul de protecție de flacără

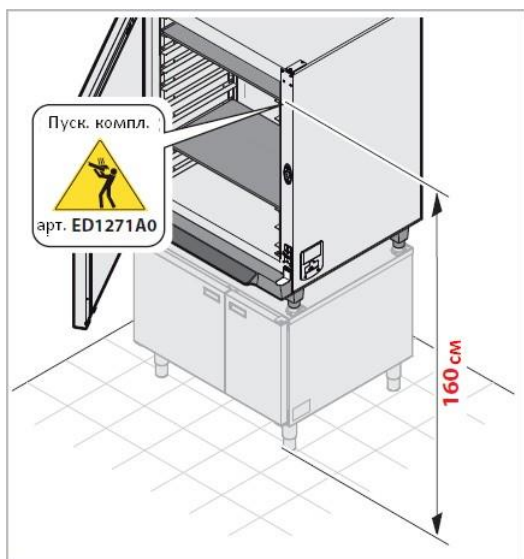


ÎN VEDEREA CERINTELOR ECHIPAMENTELOR DE SIGURANȚĂ, APARATELE NU POT FI AMPLASATE DIRECT PE PODEA - ESTE NECESARĂ INSTALAREA PE BAZE PE CARE ELE SE FIXEAZA CU AJUTORUL SUPORTURILOR, FURNIZATE DE LA PRODUCATOR.

- De preferință, este bine venita utilizarea bazelor furnizate de producător. Cu posibila utilizare a altor baze ar trebui să fie luate în considerare faptul că acestea
- trebuie să fie stabile și perfect uniforme;
- trebuie să fie imobile;
- trebuie să fie rezistente la foc și căldură;
- capabile să reziste la greutatea dispozitivului atunci când este încărcat complet FĂRĂ DEFORMĂRI STRUCTURALE;

Accesorii structurale furnizate de producător:

- proofer;
- dulap neutru;
- suport deschis;
- set de role (înălțime 105 mm) pentru folosinta.



Din motive de securitate, ultima tavă de coacere NU se pune pe o înălțime mai mare de 160 cm.

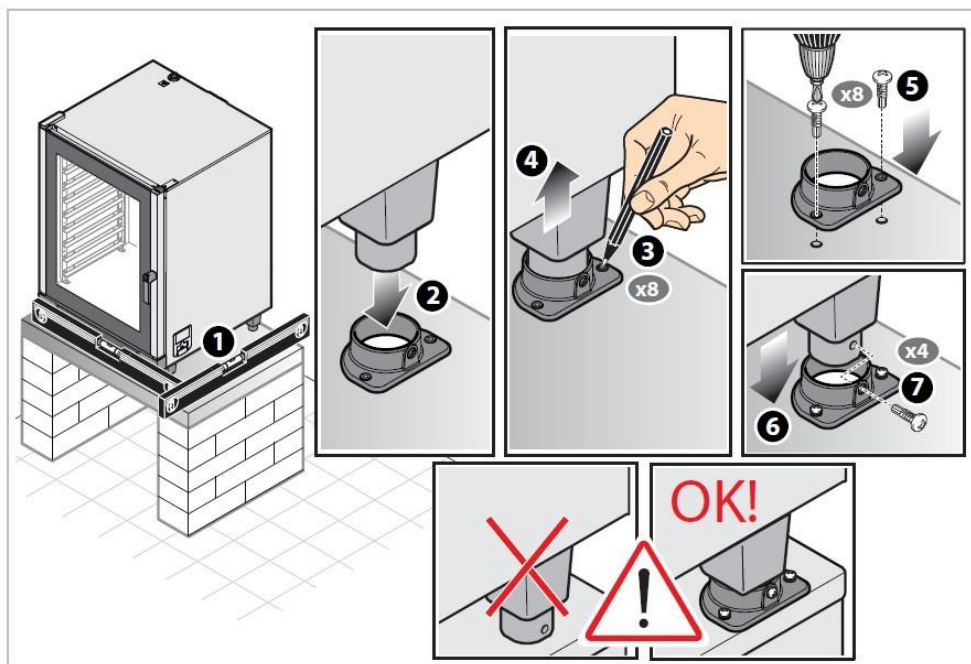
Dacă, totuși, este necesar să se facă acest lucru, în ordine obligatorie la o înălțime indicată în ilustrație, ar trebui să fie fixată cu pictograma prezentată aici, disponibilă în setul de buton de împingere.

Fixare

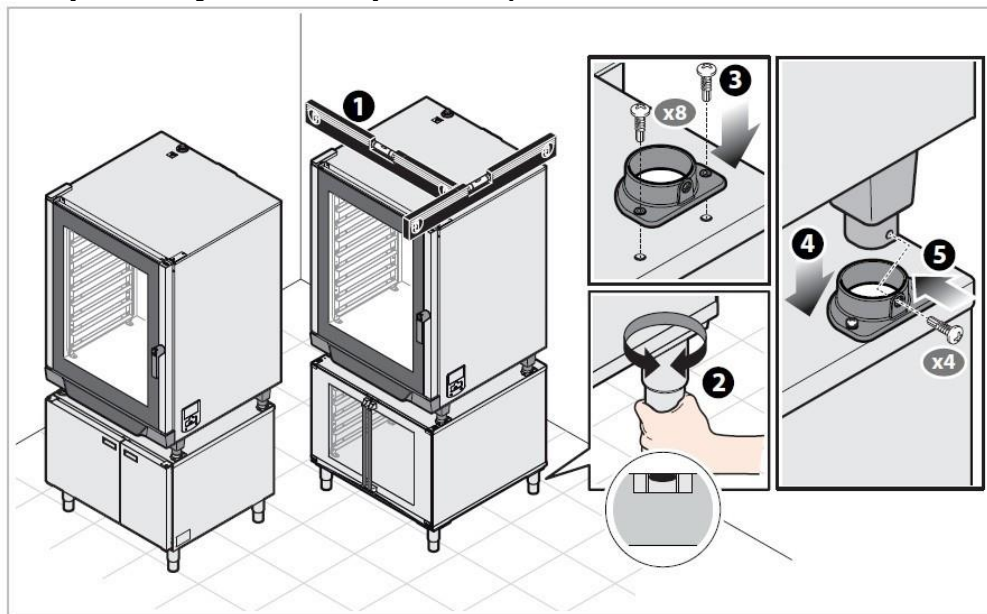


ÎNAINTE DE A FIXA DIN INITIATIVA DUMNEAVOASTRĂ SAU DE A FIXA PE BAZA FURNIZATĂ DE PRODUCĂTOR, NU UITAȚI SĂ VERIFICAȚI PODEAUA SUPRAFEȚEI, PENTRU ACEASTA FOLOSITI WATERPASS. LA REZULTATELE NESATISFACĂTOARE BAZA PRODUCĂTORULUI POATE FI ÎNDREPTATĂ PRIN REGLEMENTAREA ÎNĂLȚIMII SUPORTULUI; PENTRU ACEASTA FITI ATENȚIE CU TOATE ACESTE, NU INCERCAȚI SĂ ROTITI TOTAL SUPORTURILE.

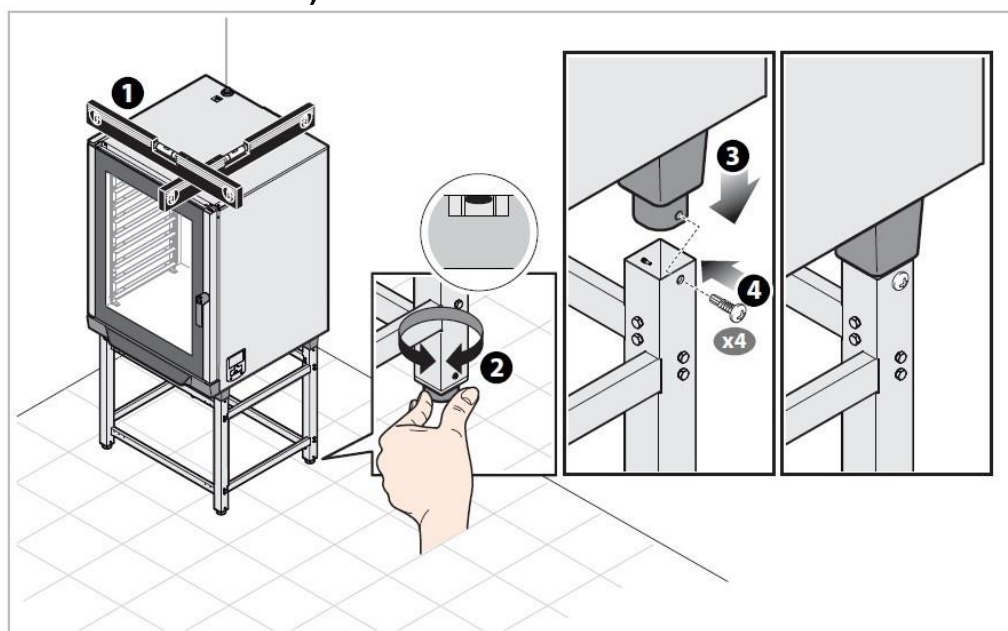
Fixarea pe bază proprie (adică plăci de oțel, plăci etc.).



Fixarea de catre utilizator
(UNOX – cuptor-etajera - dulap neutru)



Fixarea de la Fabricator
(UNOX –stand inalt deschis)



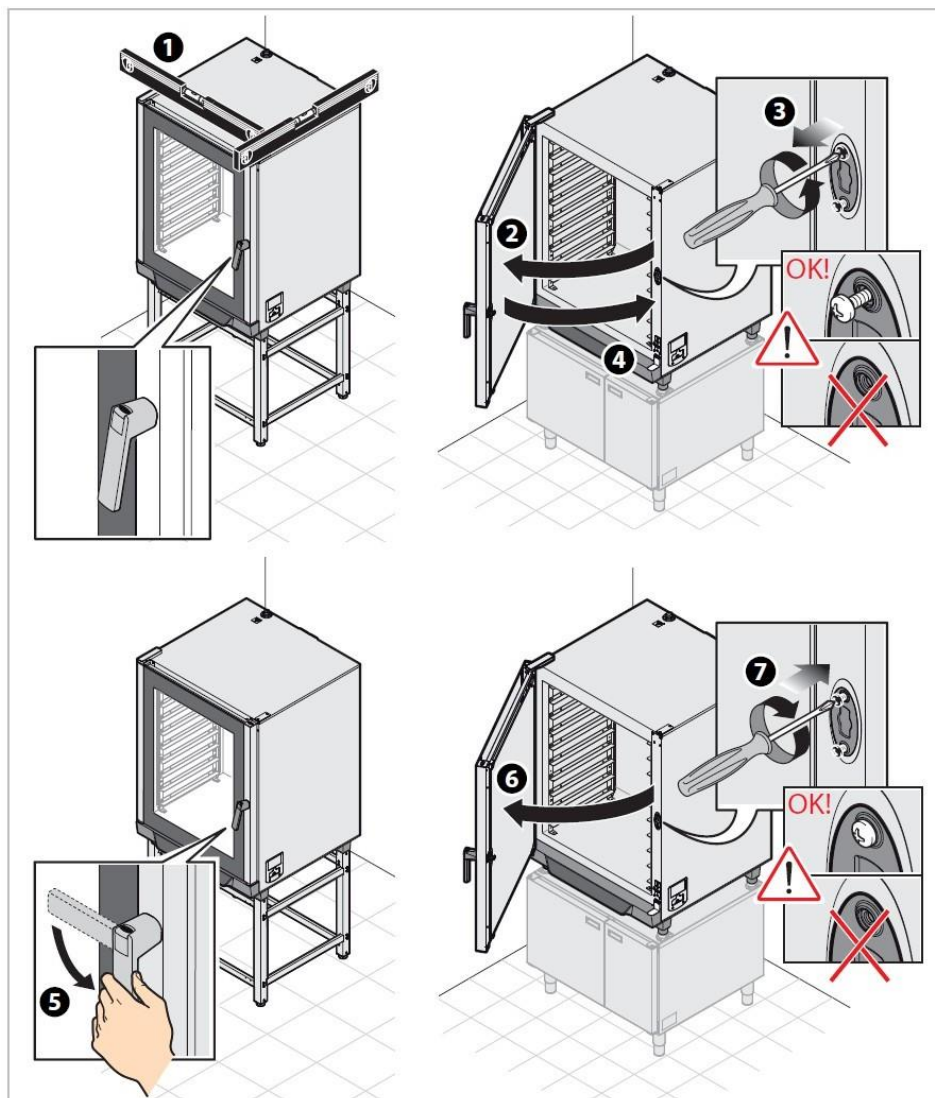
Ajustări

Reglarea ușii de închidere

După poziționarea aparatului, în cazul în care mânerul ușii nu îl închide în poziția normală superioară,

1 folosind nivela cu bula de aer sau waterpass digital, verificați cit de drept este poziționat aparatul pe orizontala;

2 - 7 dacă aparatul este poziționat corect, reglați zăvorul (clanta) închiderii ermetice (vezi ilustrațiile de mai jos). Dacă problema nu poate fi rezolvată, repetați această procedură, slăbind puțin șuruburile de fixare a zăvorului.



Conexiuni electrice



ÎNAINTE DE INSTALAREA APARATULUI, CITIȚI CU ATENȚIE CAPITOLUL «REGULI ȘI STANDARDE DE SIGURANȚĂ».

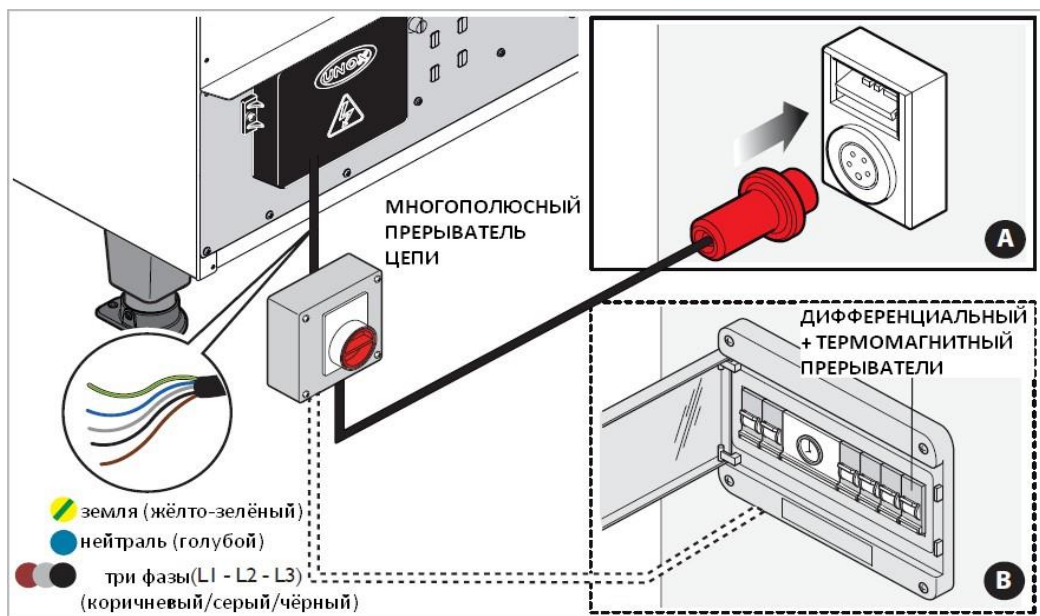
CONEXIUNILE PENTRU REȚEAUA DE ALIMENTARE ȘI SISTEMUL ELECTRIC TREBUIE ELABORATE ÎN CONFORMITATE CU REGULILE DE REGLEMENTARE ÎN ȚARA DE INSTALARE; ÎN PLUS, TOATE CONEXIUNILE AR TREBUI SĂ FIE REALIZATE DE UN PERSONAL CALIFICAT AUTORIZAT DE CĂTRE PRODUCĂTOR. NERESPECTAREA ACESTOR CERINȚE DUCE LA DETERIORAREA PROPRIETĂȚII, DE VĂTĂMAREA PERSOANELOR, DE ÎNCETAREA GARANȚIEI ȘI DE ALTE OBLIGAȚII ȘI DE RĂSPUNDEREA PRODUCĂTORULUI.

Conexiunile electrice trebuie realizate prin instalarea unui conector (nu este inclus) tipului și sub sarcină corespunzătoare puterii maxime consumate de cuptor **A** (Datele sunt prezentate în declarația anexată a condițiilor tehnice). În absența unei astfel de posibilități, cablurile electrice furnizate sunt de obicei suficiente pentru conectarea

directă la tabloul de distribuție **B**.

Înainte de alimentarea cu energie a aparatului, asigurați-vă că sursa de alimentare de la locul de instalare este în conformitate cu datele de pe plăcuța de date atașată utilajului. Dispozitivul iese din fabrică, dotat cu un cablu de alimentare, proiectat pentru curent trifazat de 400 V AC cu o frecvență de 50 Hz, prezența unei pământuri neutre și de protecție; sau 60 Hz trifazat, 4 conexiuni neutre și de masă deja montate în cutia cu borne. Dacă există alți indicatori de sarcină de tensiune și putere în locul de instalare, consultați capitolul "Adaptarea aparatului la alte valori de tensiune".

Diagramele electrice, specificațiile cablurilor și datele tehnice sunt enumerate în declarația privind condițiile tehnice atașate dispozitivului



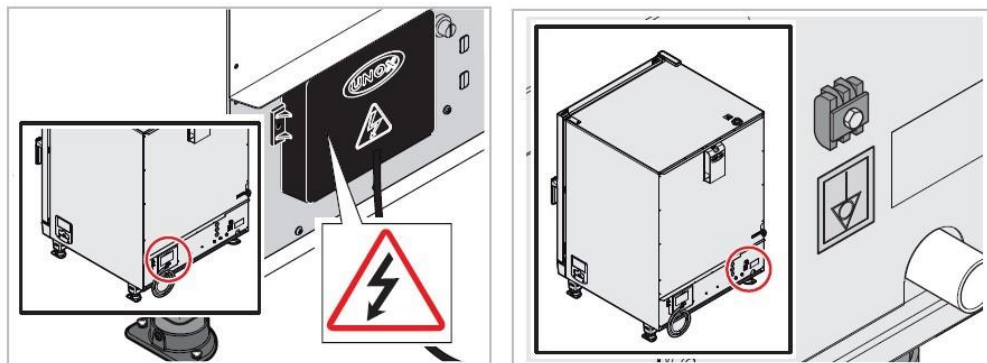
- Pentru a asigura funcționarea fără probleme a conexiunilor electrice, aparatul trebuie:
- să se conecteze la sistemul echipotențial în conformitate cu cerințele standardelor de reglementare în vigoare. O astfel de conexiune ar trebui făcută între diferite dispozitive

prin intermediul unui terminal marcat cu simbolul echipotențial .

Secțiunea minimă a firului trebuie să fie de 10 mm², culoarea firului este galben-verde.



- conectați la rețeaua de pământ de protecție (fir galben-verde).
- conectați la întrerupătorul termo-diferențial în conformitate cu standardele de reglementare aplicabile.
- conectați la un întrerupător de circuit multipolar.



Controale

- Pârghia de cupru și cablul electric trebuie izolate sub șurub în direcția strângerii acestuia și toate conexiunile electrice trebuie să fie bine izolate înainte de conectarea mașinii la sursa de alimentare.
- Verificați conexiunile pentru dispersia electrică între faze și masă și continuitatea circuitului electric între carcasa exterioră și linia de izolare de bază a solului.
- Asigurați-vă că tensiunea sursei de alimentare în timpul funcționării aparatului nu se abate de la valoarea sa nominală cu o valoare mai mare decât cea indicată pe plăcuța de identificare. În caz contrar, schimbați conexiunea de fază conform recomandărilor din fișa cu specificații.

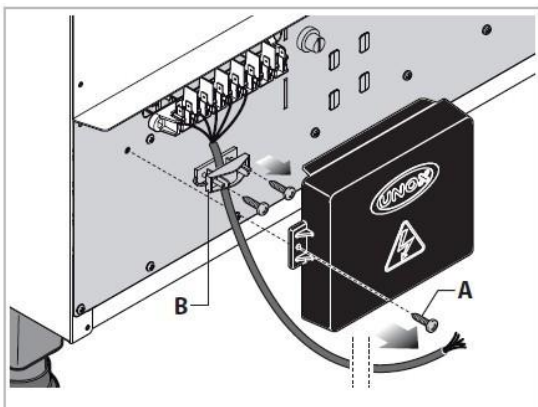
Adaptarea la alte valori de tensiune

Pentru a îndeplini cerințele rețelei locale de alimentare, care poate fi diferită de cea standard - 400 V - curent trifazat + N (neutru) + PE (masă de protecție) 50/60 Hz - este necesar să înlocuiți cablul de alimentare. Cel nou trebuie conectat la cutia de borne în strictă conformitate cu diagramele din fișa cu specificații (sursa de alimentare - diagrama de conectare) atașată la dispozitiv.

Înlocuirea cablului de alimentare



ÎN SCOPUL PREVEDERII RISCURILOR POSIBILE, FIRUL ESTE ÎNLOCUIT DE CĂTRE PRODUCATOR, SAU DE CĂTRE UN SUPTOR TEHNIC CE ARE CALIFICARE ASEMĂNĂTOARE.



Urmați pașii de mai jos pentru a înlocui cablul de alimentare:

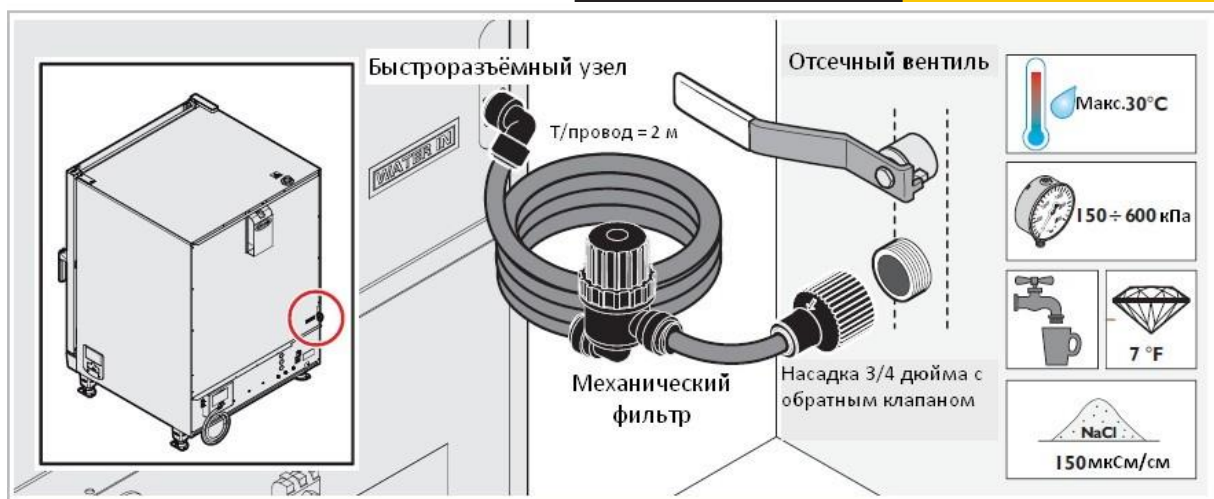
- deșurubați șurubul "A" și deschideți capacul cutiei de borne;
- scoateți cablul deconectându-l de la cutie și terminalul "B";
- consultați declarația privind condițiile tehnice (secțiunea Sursa de alimentare electrică – SCHEMA DE CONECTII):
- secțiunea prezintă toate diagramele de conexiuni posibile, precum și specificațiile tehnice pe care noul cablu trebuie să le aibă conform diagramei de conectare selectate (TIPUL FIRULUI);
- asigurați noul cablu la terminal cu clema;
- închideți capacul cutiei de borne și fixați șuruburile de fixare.

Conectarea la alimentare cu apă

Alimentarea cu apă:



ÎN COMPLETUL DE LIVRARE A APARATULUI SUNT INCLUSI 2 METRI DE CONDUCTĂ FLEXIBILĂ, UN FILTRU MECANIC ȘI DUZA ¾ INCH (19 mm) CU VALVĂ DE RETURN. ÎNAINTE DE A CONECTA LA APARAT, CLĂTIȚI CONDUCTA CU APĂ PENTRU A ÎNDEPĂRTA EVENTUALELE DEȘEURI ACUMULATE ÎN INTERIORUL ACESTEIA. ÎNTRE CELALALT APEI ȘI ECHIPAMENT TREBUIE INSTALATĂ SUPAPĂ.



Sistemul de alimentare cu apă: Caracteristici

Sistemul de alimentare cu apă trebuie să aibă următorii indicatori:

- temperatura maximă a apei - 30 ° C;
- calitatea apei potabile;
- conductivitate maximă - 150 μ S / cm;
- duritate maximă - 7 ° F;
- presiune în intervalul 150-600 kPa (valoarea recomandată este 200 kPa);

Dacă presiunea este în sistem

- sub valorile specificate - 150 kPa, pompa trebuie montată cu caracteristicile corespunzătoare;
- peste valorile specificate - 600 kPa, trebuie montat supapa de reducere, care este setată la 200 kPa (producătorul recomandă cu tărie utilizarea unei supape de fabricare proprie).

Dacă DURITATEA apei este mai mare decât valoarea specificată - 7 ° F, trebuie utilizat un demineralizator (osmoză inversă) pentru a preveni apariția de depuneri și / sau alte depuneri de minerale pe suprafețele interioare ale aparatului. Trebuie avut în vedere faptul că deteriorarea cuptorului, care rezultă din efectele scării sau ale altor substanțe chimice transportate cu apă, nu este acoperită de garanția producătorului.

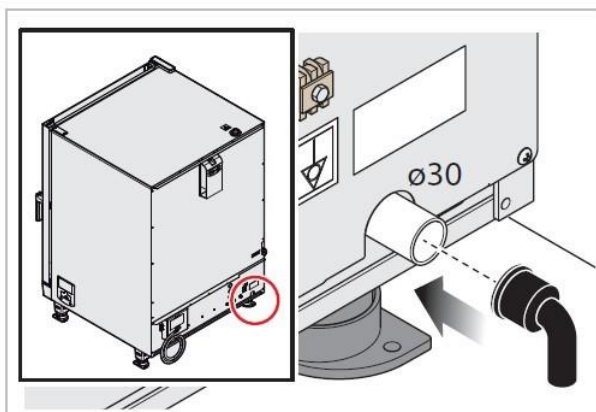
Instalații sanitare: drenaj

Set cot de scurgere (inclus în „completul de pornire”) de pe dispozitivul de drenare a apei situate în partea din spate a mașinii, care se conectează la genunchi, cu o conductă rigidă sau flexibilă, și apoi - cu un loc de instalare unitate de sistem de drenaj.



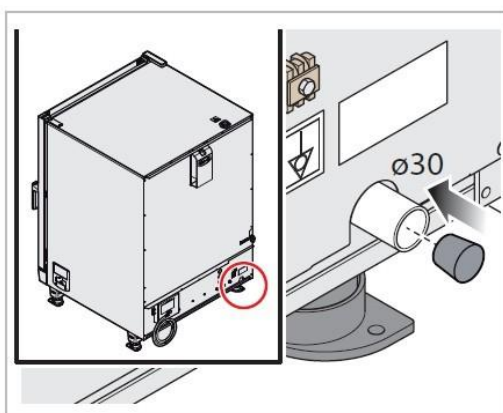
DEFECȚIUNEA EXTERIOARĂ A FURTUNULUI POATE FI FĂCUT (90 ° C). ȚEVIȚOR UTILIZAȚI PENTRU DRAINĂ trebuie să fie rezistent la temperaturi ridicate; MATERIALELE DE CARE SUNT FĂCUTE, NU TREBUIE SĂ FIE METAL

Producătorul recomandă utilizarea unor conducte rigide și flexibile de fabricare proprie.

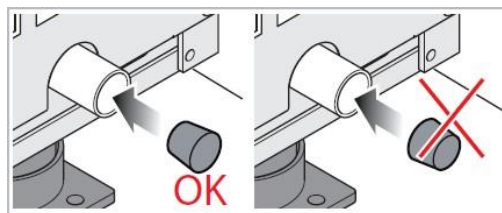


не поставляется

Nu se supune



Dacă dispozitivul nu poate fi conectat permanent la sistemul de drenaj, dispozitivul său trebuie închis cu un dop conic sigilat, ce intra în "Completul de pornire". Pentru a permite inspecția și curățarea frecventă a dispozitivului de scurgere, asigurați un acces facil la spatele cuptorului.

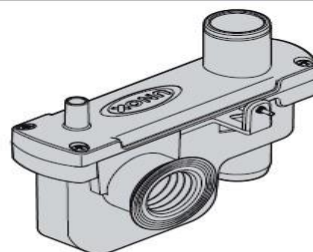


Sistemul de drenaj: caracteristici

Sistemul de drenaj trebuie

- să fie tip sifon (sifonul nu este furnizat);
- să aibă o lungime de cel mult un metru;
- să aibă o pantă de cel puțin 4%;
- să fie un diametru, nu mai puțin decât cel pe care este atașat conducta de scurgere;
- să fie strict verificată pentru fiecare dispozitiv specific; în caz contrar, asigurați-vă că conducta principală de scurgere este de dimensiuni adecvate pentru a asigura evacuarea netedă a apei;
- nu aveți coturi ascuțite.

Instalații sanitare: interferența în munca



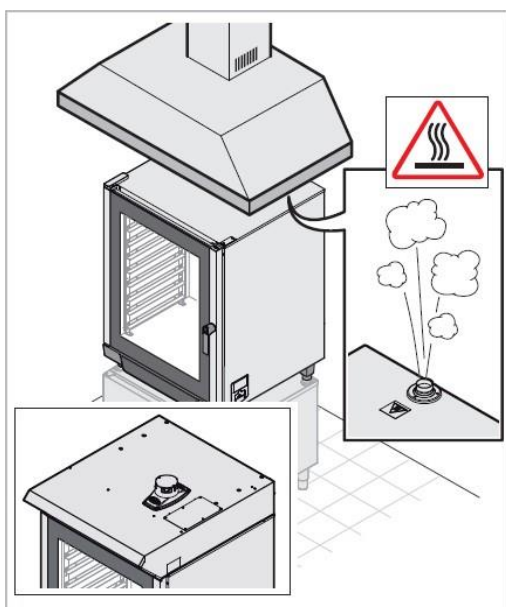
Производитель рекомендует к применению свой собственный сифонный комплект

Producatorul recomanda spre folosire completul sau de sifon



CÂND ESTE NECESARĂ DEMONTAREA UNEI UNITĂȚI DE ELIBERARE RAPIDĂ - DE EXEMPLU, PENTRU **ANALIZA TEHNICĂ**, UTILIZAȚI CHEIA DE FRÂNARE DISPONIBILĂ ÎN "COMPLEX START-UP": APLICAREA ALTE INSTRUMENTE - DE EXEMPLU, SCREWDRIVERS, PASSETATIONS, ETC. - DEFECTUINE PENTRU ÎNCĂRCAREA ȘI ÎNCĂLZIREA ERMETICĂ.

Îndepărtarea fumului și gazelor din camera de lucru a aparatului



Când se gătește în cuptoare, o consecință inevitabilă este apariția fumului și mirosurilor, care sunt îndepărtate printr-un aspirator de fum situat în partea superioară a aparatului. Pentru a funcționa eficient ventilatorul de evacuare, este important ca cuptorul să fie amplasat exact sub capota de evacuare, care corespunde în funcție de tipul cuptorului.

Pregătiți coșul de fum pentru a evacua gazele și a fuma în atmosferă.

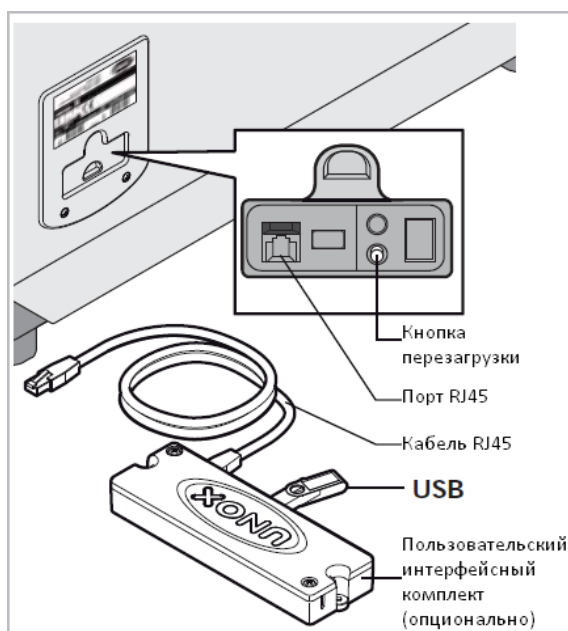
Producătorul recomandă instalarea propriilor umbrele de eșapament pentru modelele cu

control digital ***Dynamic***, echipat cu un condensator de abur comandat electronic.

ASIGURAȚI-VĂ CĂ NU SUNT DIMENSIUNI SAU MATERIALE DESPRE INFLUENȚELE CARE AU FOST IMPUSE PENTRU A DEZVOLTAREA GAZELE ȘI GAZELE SAU AU FOST DETERIORARE ÎN VIGOARE DE ÎNALTĂ TEMPERATURĂ ȘI FUMĂ. NU DEMEȚI MATERIALELE DE PROTECȚIE A INCENDIILOR ÎMPOTRIVA AMESTECULUI!

Instalarea de periferice și accesorii externe

Pentru instalarea și gestionarea unor astfel de unelte, consultați instrucțiunile pentru dispozitivul și funcționarea acestora.



Butonul de resetare și mufa RJ45 pentru lucrările de service sunt instalate pe dispozitive în serie; acestea sunt situate în partea dreaptă.

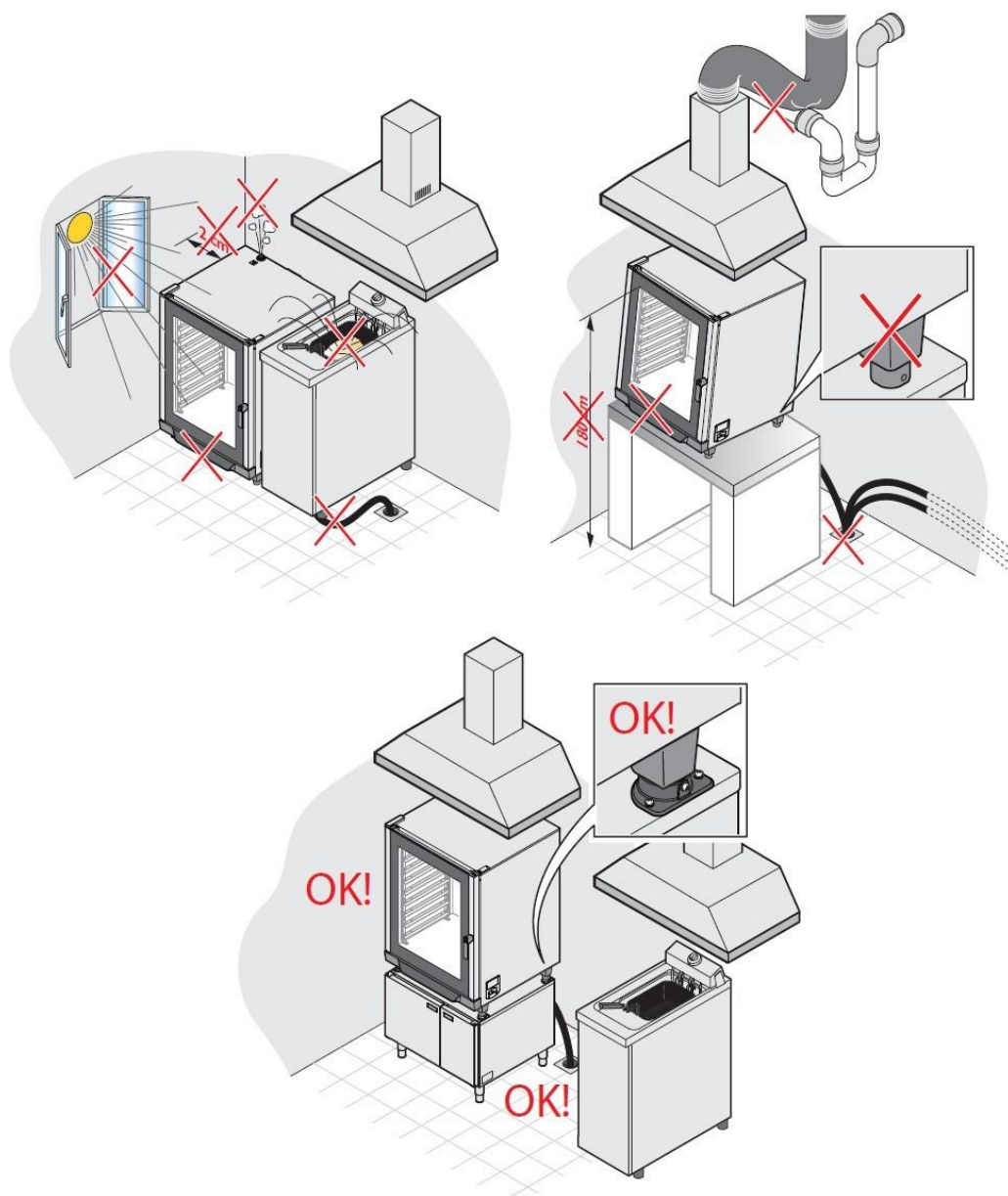
- Între timp, la cerere, producătorul poate livra următoarele seturi de interfețe utilizator:
- **"UNOX.LINK USB"** constând din:
- Butonul de resetare a cuptorului.
- RJ45: port pentru conectarea setului de interfață utilizator.
- port USB cu funcții de actualizare și descărcare software pentru elemente de design seriale.

"UNOX.LINK USB + ETHERNET" în componenta:

Butonul de resetare a cuptorului.

- RJ45: port pentru conectarea setului de interfață utilizator.
- port USB cu funcții de actualizare și descărcare software pentru elemente de design seriale.
- ETHERNET: conexiune la Internet prin intermediul cablului Ethernet, care lasă secțiunea echipamentului de monitorizare și control al dispozitivului printr-o conductă de perete.

Exemple de instalare corectă și incorectă a aparatului.



- În cazul în care dispozitivul nu funcționează sau există modificări funcționale sau structurale ale acestuia, opriți alimentarea cu energie electrică și apă și contactați serviciul de asistență pentru clienți autorizat de către producător. Nu încercați reparații pe cont propriu! Pentru reparații, comandați numai piese de schimb originale UNOX. Nerespectarea acestor cerințe este condiționată de daune materiale și vătămări corporale - inclusiv fatale -, precum și de încetarea garanției.
- Pentru a asigura funcționarea normală și sigură, întreținerea și inspecțiile tehnice ale dispozitivului trebuie efectuate cel puțin o dată pe an de către specialiștii unui serviciu autorizat de asistență pentru clienți.

Risc de arsuri și răniri!

- În timpul gătirii și la finisare, aveți grijă când răciți aparatul.
- nu atingeți panourile de comandă ale dispozitivului și mânerele acestuia: acestea sunt încălzite la o temperatură ridicată - peste 60 ° C;
- dacă este necesar să deschideți ușa, efectuați această acțiune încet și cu mare grijă: posibile deteriorări ale aburului de temperatură ridicată care iese din camera de cuptor sub presiune;
- purtați îmbrăcăminte și mănuși rezistente la căldură: va trebui să mutați containerele, să lucrați cu accesorii și alte obiecte în interiorul camerei de lucru a dispozitivului;
- Aveți grijă deosebită când scoateți vasele și cazanele din camera cuptorului.

Risc de incendiu!

- Înainte de a utiliza dispozitivul, asigurați-vă că nu există obiecte străine în camera de lucru - Manuale de operare, pungă de plastic / hârtie, benzi de fixare și / sau resturi de detergent. În mod similar, asigurați-vă că coșul de fum este liber de orice obstacole și nu există materiale combustibile în apropierea acestuia.
- Nu amplasați surse de căldură în apropierea unității - de exemplu, grătare, pui de carne etc. - substanțe inflamabile și combustibile - de exemplu benzină, kerosen, sticle de alcool etc.
- Nu folosiți substanțe inflamabile, cum ar fi alcoolul, atunci când preparați alimente.
- Nu uitați să curățați în mod regulat camera de lucru a cuptorului: zilnic sau după fiecare preparare de alimente: grăsimile și resturile rămase în interiorul camerei sunt capabile de auto-aprindere!

Pericol de electrocutare!

- Nu deschideți compartimentele dispozitivului marcat cu o astfel de marcă: accesul la acestea este permis numai personalului calificat autorizat de către producător.
- Nerespectarea acestei cerințe va duce la încetarea garanției, dar, în plus, este plină de deteriorare a aparatului și provoacă leziuni - inclusiv persoanelor.



Instructia pentru utilizator



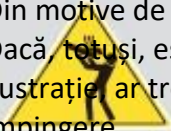
ÎNAINTE DE A ÎNCEPE FOLOSIREA APARATULUI:

- ASIGURAȚI-VĂ ÎN CONFORMITATE CU INDICATORII REȚELEI DE ELECTRICITATE PENTRU DEZVOLTAREA CREATURILOR RUSI ALE PRODUSELOR CREATIVE RUSI A MATERIALELOR ȘI A CERTIFICATELOR DISPONIBILE ALE DREPTULUI DE APLICARE A DISPOZITIVULUI, ADUSE DEZVOLTĂRIILOR LA DEZVOLTAREA DISPOZITIVULUI ȘI DEZVOLTAREA APARATULUI.
- CITIȚI CU ATENȚIE CAPITOLUL "NORME ȘI STANDARDE DE SIGURANȚĂ";
- CITIȚI CAPITOLUL "INTRODUCERE".

- **Instrucțiuni generale de utilizare a aparatului:**

- *Înainte de prima utilizare, curățați și clătiți bine camera de lucru a dispozitivului, precum și toate accesoriile (vezi capitolul "Întreținerea planificată"); în decurs de o oră, lăsați dispozitivul să se oprească la temperatura maximă: astfel se elimină lubrifianțul de protecție din fabrică, care poate deveni mai târziu o sursă de miros neplăcut.*
- *Când ușa este deschisă, încălzirea cuptorului și funcționarea ventilatorului se opresc automat. Funcționarea frânei ventilatoare (ventilatorul continuă să se rotească doar pentru o perioadă scurtă de timp).*
- *Dacă lăsați aparatul să funcționeze și pentru o perioadă mai lungă de 15 minute, nu selectați modul de funcționare, aparatul va intra automat în modul de așteptare, caracterizat prin consum redus de energie. Pentru a ieși din STANDBY MODE, apăsați butonul START / STOP.*
- *Acționați aparatul la o temperatură a încăperii de + 5 ° C până la + 35 ° C.*
- *Nu sare produsele care sunt deja în camera cuptorului. În caz contrar, spălați dispozitivul cât mai curând posibil (vezi capitolul "Întreținere programată").*

Din motive de securitate, ultima tavă de coacere NU se pune pe o înălțime mai mare de 160 cm. Dacă, totuși, este necesar să se facă acest lucru, în ordine obligatorie la o înălțime indicată în ilustrație, ar trebui să fie fixată cu pictograma prezentată aici, disponibilă în setul de buton de împingere.



• **Sfaturi culinare**

- *Înainte de a începe pregătirea, se recomandă preîncălzirea cuptorului la o temperatură de cel puțin 30-50 ° C mai mare decât este necesar: aceasta reduce efectul negativ al pierderilor de căldură atunci când deschideți ușa aparatului.*
- *Nu încălzi cuptorul la 260 ° C timp de mai mult de 10 minute.*
- *Când utilizați funcțiile tradiționale de grătar (de exemplu păsările de curte), trebuie să existe o tavă în partea inferioară a mașinii pentru a colecta grăsimea care curge din produse.*

- Utilizați grilele și tăvile de copt ale producătorului, distribuiți produsele uniform pe ele, evitați așezarea produselor una peste alta și nu permiteți ca acestea să fie în exces pe gratare și tăvi.
- Luați în considerare întotdeauna încărcăturile admisibile ale cuptorului (vezi tabelul B).

(Tabelul B)	Model	Manevrarea	Nr. Rotiri	Greutatea
АССОРТИМЕНТ	МОДЕЛЬ	УПРАВЛЕНИЕ	№ ПРОТИВНЕЙ	МАКС. ЗАГРУЗКА
BakerLux™	XB695	<i>Dynamic</i>	6	30 кг
	XB693	<i>Manual</i>	6	30 кг
	XV593	<i>Manual</i>	7	30 кг
	XB895	<i>Dynamic</i>	10	50 кг
ChefLux™	XB893	<i>Manual</i>	10	50 кг
	XV893	<i>Manual</i>	12	50 кг

maxima

AIR.Plus, STEAM.Plus, DRY.Plus

AIR.Plus: Calitatea uniformă a gătitului întotdeauna.

AIR.Plus este o tehnologie cercetată de specialiștii Unox pentru a obține un tratament termic uniform al produselor alimentare și o calitate consistentă a unei astfel de procesări în orice punct al tăvii și chiar pe orice foaie de copt.

STEAM.Plus: Umiditatea furnizată în timpul procesului de gătire: ori de câte ori aveți nevoie.

STEAM.Plus este o tehnologie Unox care permite generarea instantanee de umiditate în interiorul camerei de gătit la o temperatură minimă de 48 ° C și apoi până la 260 ° C pentru a obține cele mai bune rezultate atunci când gătiți orice fel de mâncare în cuptor.

DRY.Plus: Expansiune nelimitată a gustului și a aromei. Crisps top și conținutul delicat în interior.

DRY.Plus este o tehnologie dezvoltată de Unox, care permite îndepărtarea rapidă a aerului umed din camera de lucru pentru a îmbogăți aroma și pentru a menține calitatea fiecărui produs copt în cuptor. Puteti fi sigur că rezultatele vor depăși cele mai mari așteptări!

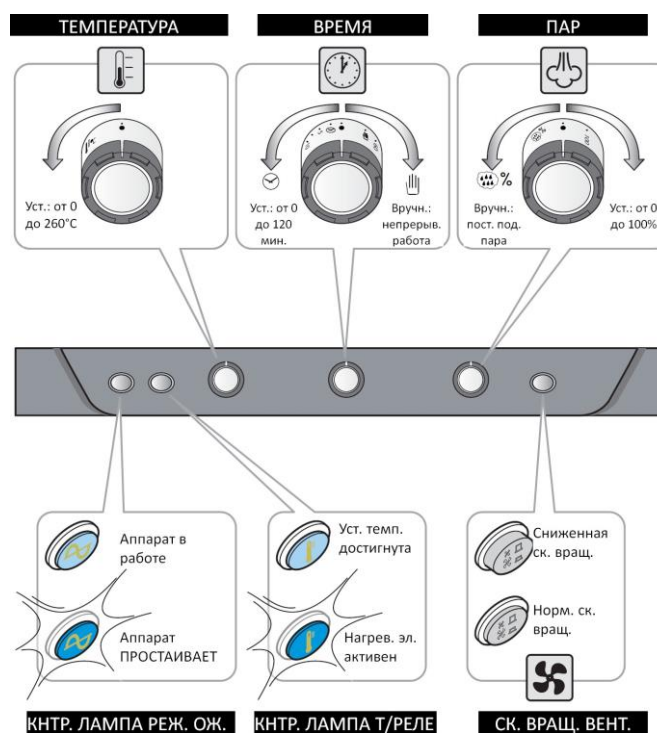
Exploatarea Modelelor cu manevrare manuala

Manual

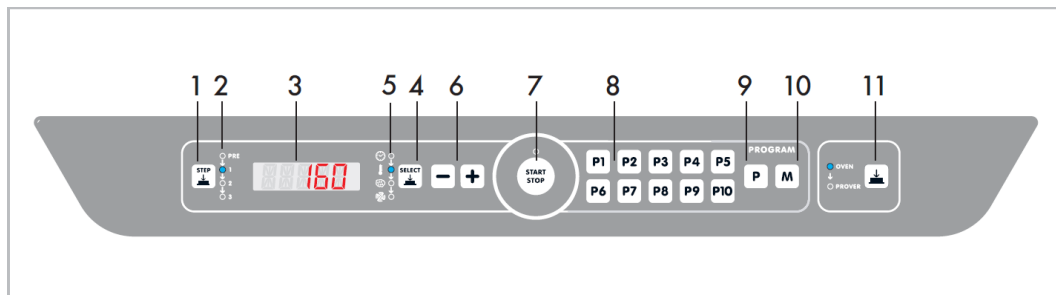
Temperatura

Ora

Aburii



Exploatarea modelelor digitale *Dynamic*



- 1) Apăsând de mai multe ori această tastă, selectați 3 STEPS din procedurile de gătire și de preîncălzire pentru a seta parametrii de gătit.
- 2) LED-ul va indica procedura STAGE / pre-încălzire:
 - în timpul setării parametrilor;
 - în timpul fazei de gătire;(1 = ETAPA1 ... PRE = preîncălzire).
- 3) Ectanul.

- 4) Apăsăți tasta de mai multe ori pentru a selecta parametrii instalației (temperatura, timpul de gătit, etc.).
- 5) În timpul fazei de instalare, LED-ul va indica parametrul.
- 6) Creșteți / micșorați valorile afișate.
- 7) Porniți / întrerupeți procedura de gătit.
- 8) Program de acces rapid.
- 9) Apelați / modificați programele stocate.
- 10) Salvarea programelor personalizate.
- 11) Comutați între "CUPTOR" și "CUPTORUL ELECTRIC INCORPORABIL" și înapoi.

Pentru modelele ***Dynamic*** se folosește tastatură eventuală ce apare pe ecran. Tastele acestei tastaturi apasate doar cu degetele, nu utilizați nicidecum cutite, furculite, s.a.m.d.

Tehnologia utilizată în acest caz vă permite să curățați rapid și ușor panoul de control și să vă asigurați fiabilitatea și durabilitatea lucrărilor sale și, de asemenea, să eliminați daunele mecanice

Concepte de bază

Modelele ***Dynamic*** capabil să funcționeze în mod MANUAL și

MOD PROGRAMAT.

Operarea manuală implică setarea de către utilizator a următorilor parametri pentru fiecare ciclu de gătit:

- timpul de gătit;
- temperatura în camera de lucru;
- volumul de eliberare a vaporilor (în procente) în camera de lucru (STEAM.Plus TM);
- viteza aerului.

Parametrii setați nu sunt salvați; acestea trebuie introduse în timpul fiecărei utilizări ulterioare a dispozitivului.

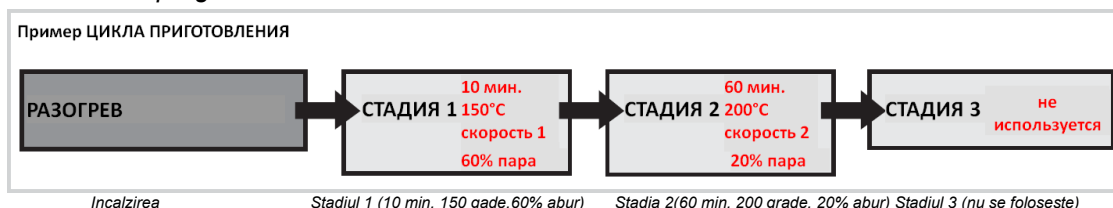
Lucrul în modul PROGRAMAT permite un singur ciclu de gătit (program), parametrii cărora sunt salvați pentru utilizare în ciclurile ulterioare.

Fiecare ciclu de gătit include 4 etape:

- Etapa 1: Preîncălzirea.
- Etapele 2 -> 4: până la 3 etape de pregătire, fiecare având parametri diferiți. În acest caz, procesul de gătit nu necesită neapărat trecerea tuturor celor trei etape - instalați numai acelea care sunt cu adevărat necesare.

Aparatul se deplasează automat de la o etapă de pregătire la alta.

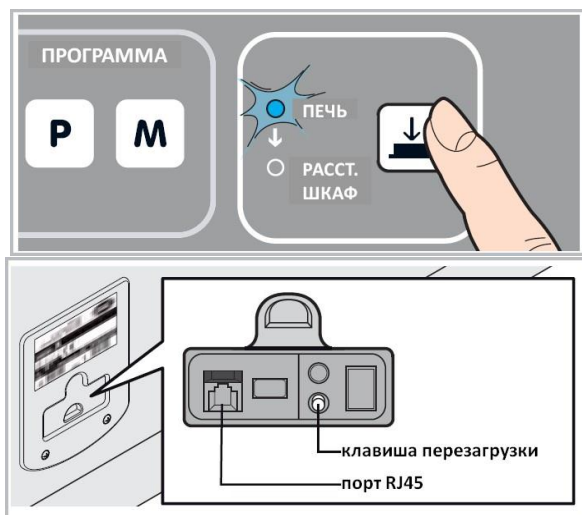
Exemplul ciclului de pregătire:



- Când aparatul este conectat la sursa de alimentare, panoul de control se aprinde automat.



- Funcțiile fiecărei taste
- presiunea repetată -> creșterea / scăderea valorii cu una la un moment dat;
- țineți apăsat -> creștere rapidă / scădere.
- Dacă în 15 minute nu există acțiuni active cu tastele și nicio altă unitate de operare nu este conectată la panoul de comandă al dispozitivului - de exemplu, un cuptor electronic sau o cameră de comandă electronică intră în modul de așteptare: rămân numai cele active START / STOP LED. Dacă este necesar să reactivați comenzile electronice, apăsați tasta START / STOP.



- Tasta de repornire
- Introducerea RJ45



Utilizând tasta  trecerea de la poziția COACERE la Cuptor electric incorporabil și invers. Asigurați-vă că în timpul funcționării LED-ul de coacere este activ.

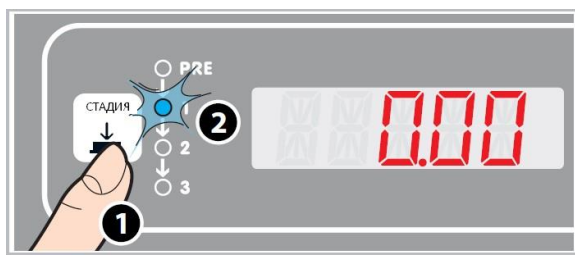
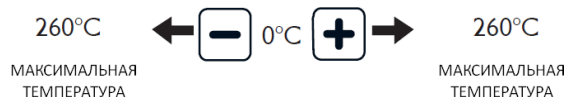
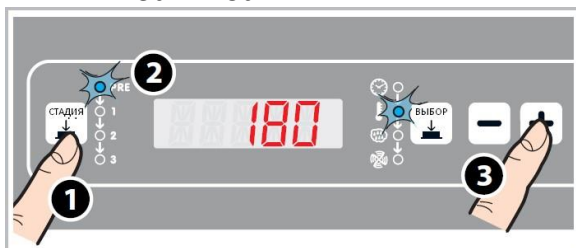
Tasta de resetare și conectorul RJ45 pentru lucrările de service sunt echipamente de serie; acesta este situat în partea dreaptă a aparatului.

KITUL DE INTERFATA PENTRU UTILIZARE ESTE OBTINUT LA COMANDA: PENTRU A FURNIZA INFORMAȚII SUPLIMENTARE CONTACTAȚI PRODUCĂTORUL.

Mod de comandă manuală



Încălzirea



- ☐ Apasați tasta
- ☐ Lampa de control a tastei PRE corespunzătoare este activată.



- ☐ Apăsați tastele
- până când setați temperatura de încălzire dorită.

Modul de preîncălzire permite numai reglarea temperaturii. Durata fazei de încălzire depinde de timpul setat. În acest caz, aparatul

Etapa de alegere a stadiului Nr.1

se încălzește la temperatura dorită în cel mai scurt timp posibil.

☐ Apasați tasta

☐ Se activează SID (stadiul) «I».



Setarea timpului de pregătire



1 Verificați dacă indicatorul luminos "DURATA" este aprins. Altfel, de mai multe ori



până când lampa se aprinde.

2 Cu ajutorul tastelor -, + setați valoarea necesară. Pe parcursul primelor 180 de secunde cu ajutorul



tastelor valorile de schimbare a secundelor (cu o rezoluție de 10 secunde). Transferul la minute se face după secunda a 180-a; afișajul afișează H.MM.SS (adică ore, minute, secunde).

MUNCĂ CONTINUĂ (până la aparatul de intervenție a operatorului funcționează în mod continuu). ETAPA 1 -> setarea parametrului în modul "INF" (CONTINUU).

Temperatura în acest caz va depinde de parametrul setat ca fiind cel ales (vezi secțiunea următoare).

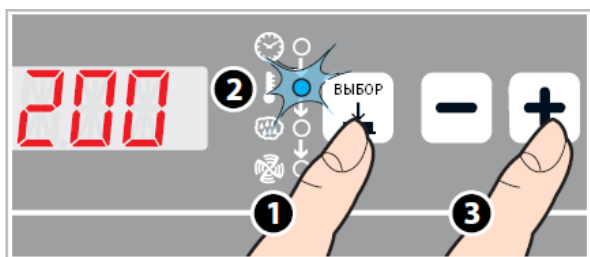
Stadiul 2-3 -> setați parametrul "HLD" (MENTINERE). Temperatura este menținută la 70 ° C și nu poate fi modificată.

ЧАСЫ | МИНУТЫ | СЕКУНДЫ

Ora, Minutele, Secundele



Setarea timpului de pregătire



"PAU" ← [-] 0 °C [+] → 260 °C
 ПАУЗА В РАБОТЕ АПП. ВЕНТ./НАГРЕВ. ЭЛ. ВЫКЛ. МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



1 Apasati tasta

2 Se activeaza Led-ul «de temperatura»



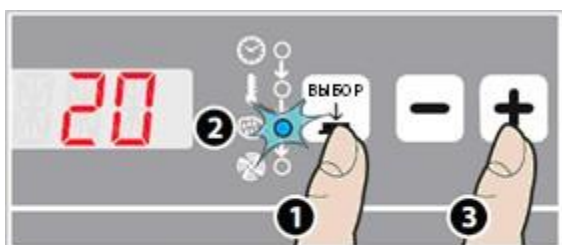
3 Cu ajutorul tastelor setați temperatura dorită.

AMINAREA STARTULUI

- Pentru a amâna lansarea dispozitivului sau opriți temporar funcționarea acestuia (util pentru starter), setați "PAU" (PAUSE) pe parametrul "temperatura de gătit" și durata pauzei
- cu parametrul "timpul de gătire" (vezi secțiunea anterioară).



Stabilirea nivelului de umiditate în camera de lucru STEAM. Plus



"ВЫКЛ." [+] → 20% - 40 - 60 - 80 - 100%
 БЕЗ ВЛАЖНОСТИ МИНИМАЛЬНАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ ВЛАЖНОСТЬ



1 Apasati tasta

2 Se activeaza Led-ul «de umiditate».



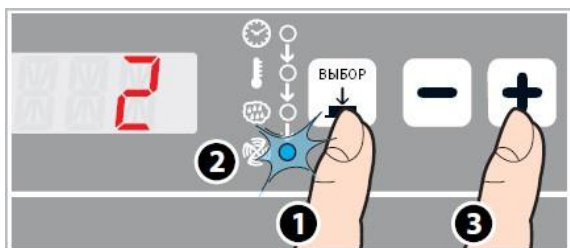
3 Apăsăți tastele până la stabilirea valorii necesare a nivelului de umiditate în camera de lucru a aparatului.

- Folosind STEAM.Plus™, se introduc volume reglabile de abur în combinație cu o gamă de temperaturi, care permit modificarea tipurilor de gătit.
- Abur (numai abur);
- Convecție mixtă - tip abur de gătit (aer + abur).

Parametrul de umiditate este opțional. Dacă nu este instalat, aparatul funcționează numai în modul CONVECȚIE.



Setați viteza aerului AIR.Plus™



- 1 Apasati tasta
- 2 Lampa de control este activată "SPEED FLOW AIR".



- 3 Cu ajutorul tastelor setați debitul de aer necesar.

Viteză 1: lent.

Viteză 2: rapidă

Selectarea și instalarea următoarelor etape (opțional)



Procesul de gătit nu necesită neapărat utilizarea tuturor celor trei etape - instalați numai acelea care sunt într-adevăr necesare.

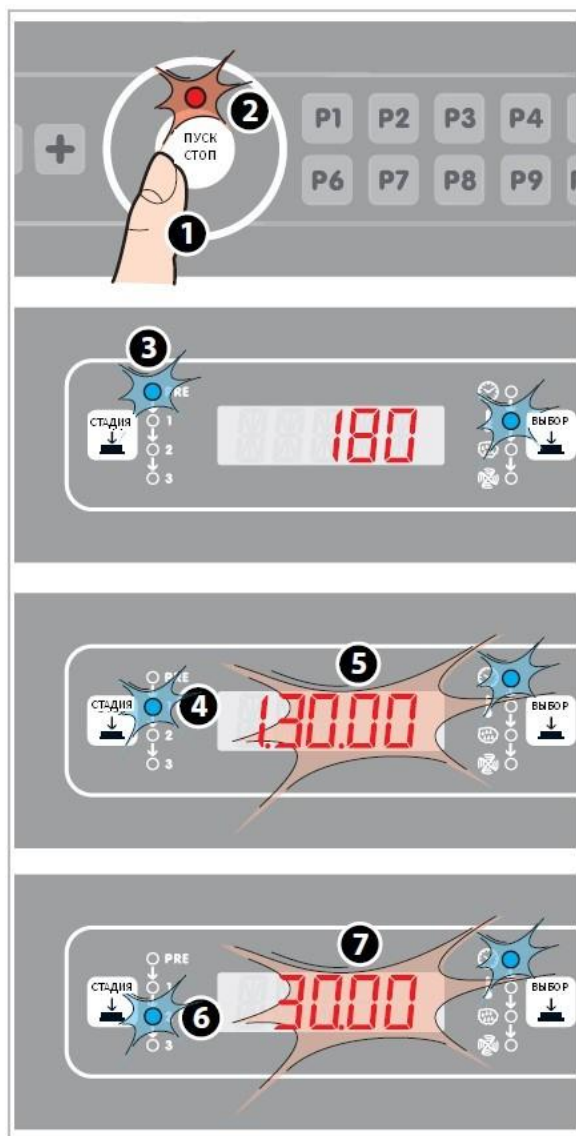
Pentru a configura etapa 2:



- 1 Apasati tasta
- 2 se va aprinde LED-ul «2».

Setați un număr de parametri - durata, temperatura etc. - în conformitate cu instrucțiunile prezentate în secțiunile anterioare. Dacă este necesar, selectați și instalați etapa 3, acționând în același mod.

Porniți procesul de gătire / întrerupeți procesul de gătire / opriți cuptorul



Stabiliți pașii de pregătire necesari:

1 Pentru a porni ciclul de gătit, apăsați tasta START / STOP;
2 LED-ul START / STOP este activat, unitatea va începe preîncălzirea, așa cum este indicat de LED-ul activ "PRE" 3.
Când se atinge valoarea temperaturii de încălzire, aparatul va da un semnal acustic.
După introducerea produselor în interiorul camerei cuptorului și închiderea ușii, prima etapă de gătire va începe automat, după cum indică LED-ul activ "1" 4.

5 Durata totală a ciclului de gătit este afișată sub formă de numere intermitente pe afișaj (durata ETAPEI 1

+ durata etapei 2+ a etapei 3), în plus, în următoarea ordine: la sfârșitul etapei 1, următoarea începe automat 6 7.

La terminarea fazei de pregătire, aparatul oferă un semnal acustic.

Pentru a întrerupe ciclul de gătire timp de 2-3 secunde, apăsați tasta START / STOP. Pentru a activa modul de așteptare, apăsați tasta START / STOP și țineți-o în această stare timp de aproximativ 6 secunde. Pentru a trezi aparatul din modul de așteptare, apăsați din nou tasta START / STOP.

Schimbarea parametrilor în timpul procesului de pregătire

Dacă este necesar să se facă modificări în orice parametru - de exemplu, durata, temperatura etc. - după începerea ciclului de pregătire

1. apăsați tasta



(Stadiul);

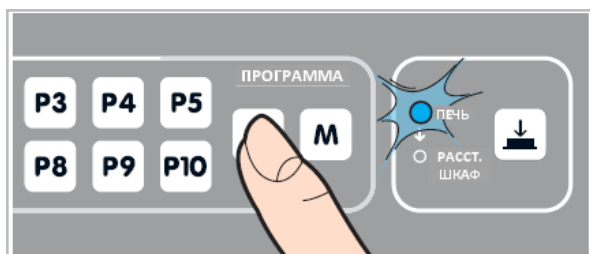
2. apăsați tasta de mai multe ori  (Alegere), până când LED-ul se aprinde corespunzător parametrului țintă în care doriți să efectuați modificări;

3. folosind tastele   setați noua valoare; modificările vor fi acceptate imediat fără a apăsa alte taste.

Programare

Acest mod de operare permite operatorului să salveze până la 99 de programe (cicluri de gătit).

Salvarea programelor

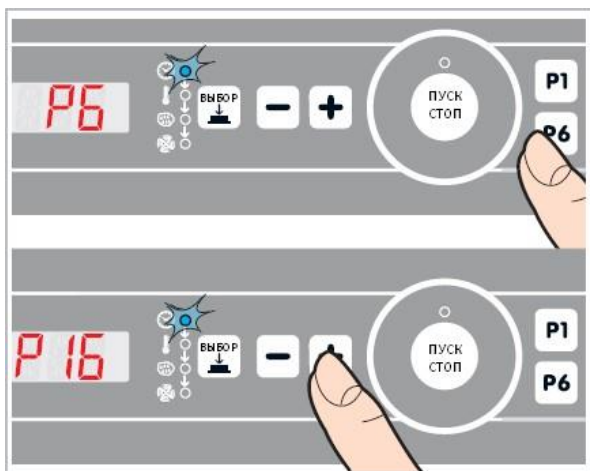


Accesați meniul programului

Introduceți meniul programului

apăsând tasta .

Alocarea poziției programului



Selectați poziția pentru a salva programul de la P1 la P99, iar pentru primele 10 poziții, puteți apăsa tastele cu numerele corespunzătoare. Pentru toate celelalte poziții - de la P11 la P99-

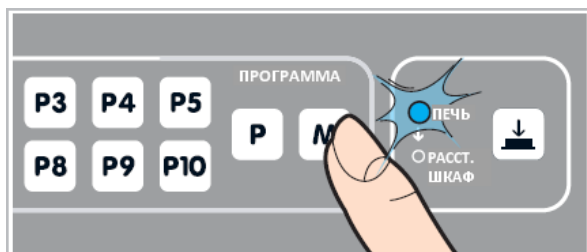
utilizați tastele  .

Poziție selectată a programului afișat pe afișaj.

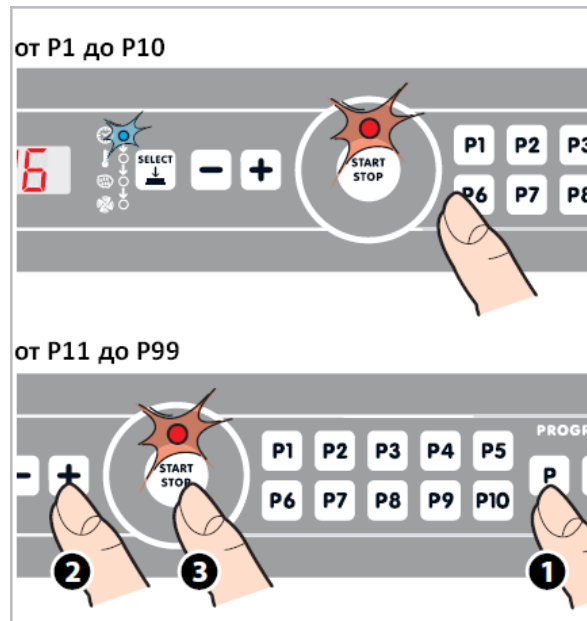
Setarea parametrilor de gătire pentru orice tip de program

Setați parametrii programului în conformitate cu Instrucțiunile prezentate în capitolul "Mod de operare manuală".

Salvarea programului cu setările



Apăsați și porniți programul stocat în memoria aparatului



Apasați și țineți tasta **M**, până când auziți un semnal acustic lung. Programul este stocat în memoria aparatului.

PROGRAMME DE LA P1 LA P10
(PROGRAMME DE ACCESIBILITE RAPIDA):

Apăsați tasta program corespunzătoare și țineți-o apăsată timp de 2-3 secunde - programul va porni imediat fără a fi nevoie să apăsați alte taste.

PROGRAMELE DE LA P11 PINA LA P99:

1. apasați tasta



2. apasați



tastele până când pe afișaj apare numărul programului dorit.

3. Porniți programul apăsând tasta START / STOP.

Cuptorul va anunța cu un semnal acustic despre sfârșitul fazei de gătire.

Pentru a întrerupe ciclul de gătire, apăsați și țineți apăsată tasta START / STOP timp de 2-3 secunde.

Schimbarea parametrilor programului instalat



1. apăsați tasta



2. cu ajutorul tastelor



apelați numărul programului în care doriți să efectuați modificări.

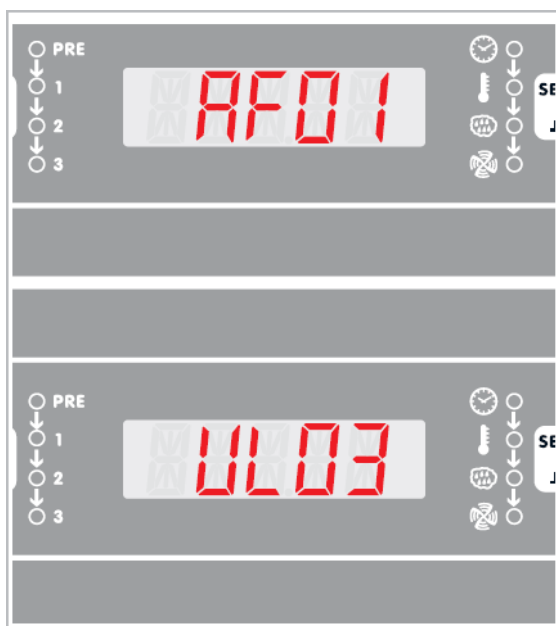
3. setați parametrii conform Instrucțiunilor prezentate în capitolul "Mod de comandă manuală".

4. Apăsați și țineți apăsat



, până când auziți un semnal acustic lung. Parametrii programelor modificate sunt stocați în memoria dispozitivului.

Interfață aparat-operator



Pe afișajele modelului *Dynamic*

toate mesajele sunt afișate care afectează cumva funcționarea atât a aparatelor, cât și a perifericelor instalate, de exemplu, rafturi și hote.

Mesaje precum UF / UL / UC -

AVERTISMENT avertizează cu privire la prezența unor defecțiuni, care, totuși, permit aparatului și unităților periferice să funcționeze, deși, probabil, cu un set limitat de funcții.

Apăsarea tastei  duce la ștergerea din afișarea listei a MESAJELOR DE PREINTIMPINARE, iar folosirea tastei



pentru a comuta între CUPTOR și Cabină rezistentă returnează lista mesajelor pe ecran.

Mesajele de alertă de tipul AF/AU/AC – ALARM avertizează asupra unor defecțiuni care nu permit nici o funcționare a aparatului și a dispozitivelor sale periferice, care implică

inevitabil și-au forțat oprirea. Cu toate acestea, în cazul în care mesajul de alarmă se referă numai la periferie cabinei izolatoare și / sau umbrelele de evacuare - atunci se poate utiliza cuptorul.

În cazul apariției mai multor COMUNICAȚII DE URGENȚĂ / AVERTISMENT Operatorul poate parcurge lista cu ajutorul tastelor ON/OFF.

Ecran	Descriere	Urmări	Hotărîre
<u>CUPTOR - AF/UF</u>			
AF01	Motoarele de supraîncălzire.	Dezactivarea cuptorului.	Contactați serviciul de asistență tehnică pentru clienți.
AF02	Supraîncălzirea termostatlui de siguranță.	Dezactivarea cuptorului.	Contactați serviciul de asistență tehnică pentru clienți
AF03	A fost detectată o eroare în datele înregistrate de detectorul sondei din camera de lucru.	Dezactivarea cuptorului.	Contactați serviciul de asistență tehnică pentru clienți
AF04	Conexiunea dintre plăcile de comandă și circuitele de alimentare a fost întreruptă.	Dezactivarea cuptorului.	Contactați serviciul de asistență tehnică pentru clienți
UF02	Supraîncălzirea plăcii circuitului de alimentare.	Pericol de deteriorare a plăcii circuitului de alimentare.	Verificați dacă au fost respectate standardele de instalare specificate în Instrucțiunile de utilizare. Contactați Serviciul de asistență tehnică pentru clienți

Ecran	Descriere	Urmari	Hotarire
<u>CABINA IZOLATOARE - AL/UL</u>			
AL01	A fost detectată o eroare în datele înregistrate sonda camerei de lucru a dulapului izolator	Opriți prooferul.	Contactați asistența pentru clienți.
AL02	Legătura dintre placa de control și proieferul a fost întreruptă.	Opriți prooferul.	Contactați asistența pentru clienți.
UL01	A fost detectată o eroare în datele înregistrate de sonda senzorului de umiditate.	Este posibil să existe o defecțiune în sistemul de control al umidității din dulapul de protecție.	Contactați asistența pentru clienți.
UL02	Supraîncălzirea panoului de alimentare al dispozitivului de antrenare.	Pericol de deteriorare a plăcii circuitului de alimentare.	Verificați dacă au fost respectate standardele de instalare specificate în Instrucțiunile de utilizare. Contactați asistența tehnică pentru clienți.
UL03	A fost detectată o eroare în datele înregistrate de senzorul de temperatură al dispozitivului de avertizare.	Posibila funcționare defectuoasă a cabinei izolatoare.	Contactați asistența tehnică pentru clienți.

Ecran	Descriere	Urmari	Hotarire
UMBRELA DE EXTINDERE - AC/UC			
AC01	Conexiunea dintre placa de control și capota de evacuare a fost întreruptă.	Umbrela defectă.	Pentru a opri semnalul, apăsați tasta "P" și lucrați cu cuptorul fără umbrel de evacuare. Contactați asistența tehnică pentru clienți
UC01	A fost detectată o eroare în datele înregistrate de sonda primei capace de evacuare.	Este posibila defectarea umbrelei.	Contactați asistența tehnică pentru clienți.
UC02	Supraîncălzirea plăcii de circuit de alimentare a umbrelei.	Pericol de deteriorare a plăcii circuitului de alimentare.	Contactați asistența tehnică pentru clienți.
UC03	A fost detectată o eroare în datele înregistrate de senzorul sondei celui de-al doilea capot de evacuare.	Este posibila defectarea umbrelei	Verificați dacă au fost respectate standardele de instalare specificate în Instrucțiunile de utilizare. Contactați asistența tehnică pentru clienți.
UC04	Defecțiune detectată în sistemul de răcire a temperaturii gazelor de eșapament și a fumului.	Este posibila defectarea umbrelei	Contactați asistența tehnică pentru clienți.

Întreținerea programată



Orice programare de intretinere trebuie să aiba loc:

- **DUPĂ CE APARATUL ESTE DEZACTIVAT DE LA ENERGIA ELECTRICĂ ȘI ALIMENTAREA CU APĂ;**
- **DUPĂ CE PERSONALUL TEHNIC VA IMBRACA ECHIPAMENTUL DE PROTECȚIE INDIVIDUALĂ, CUM AR FI: MANUSI, ÎMBRĂCĂMINTE, INCALTAMINTE, ETC.**

Camera de lucru a cuptorului trebuie să fie curățată / spălată zilnic: acest lucru este necesar pentru a menține nivelul de igienă necesar și pentru a proteja părțile de oțel din cameră de coroziune și defectare prematură. Curățați aparatul în fiecare zi, chiar dacă se utilizează numai căldură umedă (adică abur).

În timpul procedurii de curățare / spălare, **NU ESTE RECOMANDAT**

Sa se aplice:

- detergenți cu abrazivi și sub formă de pulbere;
- produse de curățare agresive care conțin, de exemplu, acid clorhidric sau sulfuric;

ATENȚIE! NU UTILIZAȚI ACESTE SUBSTANȚE ÎN NICI UN CAZ PENTRU CURĂȚAREA MINUTIOASA A APARATULUI.

- scule abrazive și ascuțite, de exemplu bureți abrazivi, răzuitoare, perii cu fire de oțel etc.
- detergenții care lucrează pe principiul eliberării apei - inclusiv sub presiune sub presiune.

Panouri din oțel exterioare ale carcasei, etanșând camera de lucru a aparatului



ASTEPTATI PINA CIND TEMPERATURA SUPRAFEȚELOR DE FURNIZARE SE RACESC.

Utilizați numai o cârpă moale, umezită cu apă cu săpun.

Clătiți cu apă curată și stergeți bine.

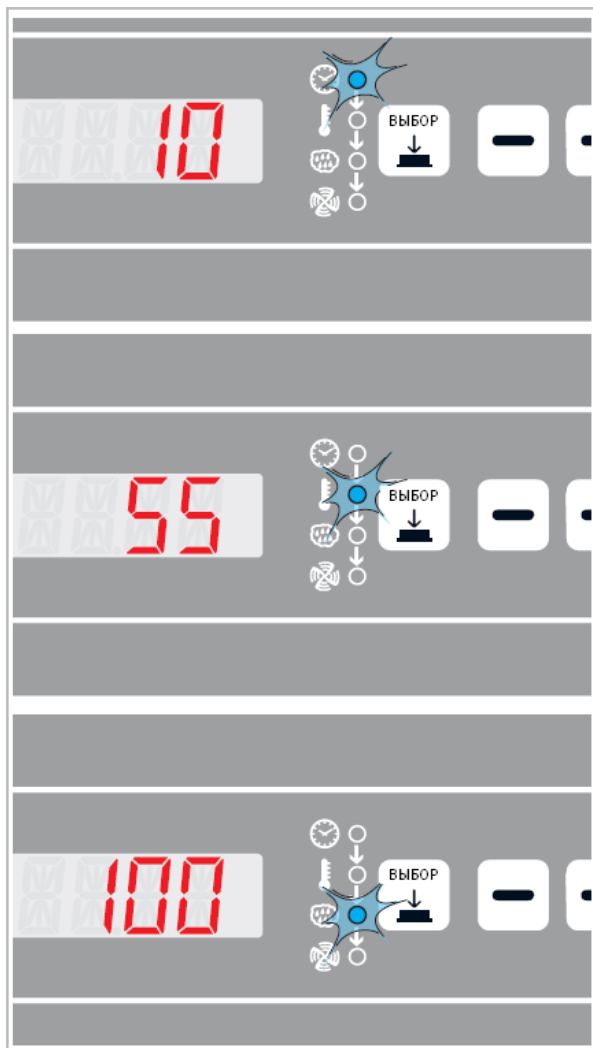
Alternativ, utilizați numai detergenții care sunt recomandați de producătorul dispozitivului în sine - alții pot provoca daune, iar acest lucru, la rândul său, va anula garanția. Citiți instrucțiunile producătorului detergentului

Suprafețe din plastic și panouri de comandă

Pentru curățarea / spălarea suprafețelor fragile, utilizați numai o cârpă foarte moale și o cantitate mică de detergent.

Partea interioară a camerei de lucru a dispozitivului

Nerespectarea cerințelor de curățare / spălare zilnică a camerei de lucru a cuptorului duce la acumularea stratului de grăsime și rămășițele de produse alimentare în interiorul camerei de lucru, ce poate duce la izbucnirea incendiului!

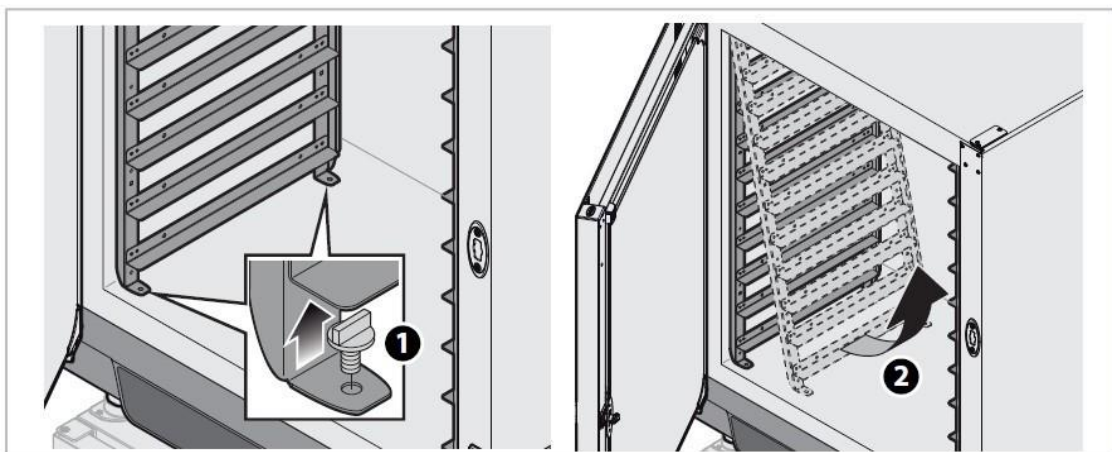


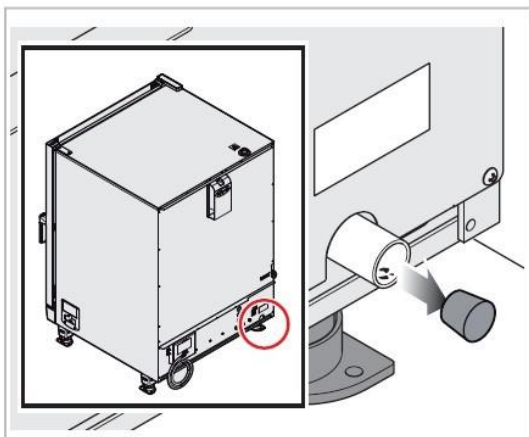
Procedura de curățare / spălare a camerei de lucru a camerei de lucru a aparatului este demonstrată mai jos:

- porniți dispozitivul și setați temperatura la aproximativ 55 ° C, iar volumul aburului produs este de aproximativ 100%;
- porniți aparatul în modul de funcționare timp de 10 minute;
- așteptați până când suprafețele se răcesc și le ștergeți cu o cârpă moale;
- clătiți cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile.

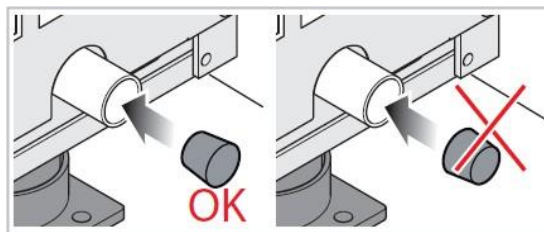
Pentru a simplifica spălarea, scoateți suporturile grillului lateral (vezi Ilustrație) și spălați-le cu apă cu săpun sau detergenți speciali. **NU ÎNCERCAȚI SĂ LE SPĂLAȚI ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE!**

Для упрощения чистки/мойки внутренних поверхностей рабочей камеры печи Производитель рекомендует использовать ручные баллоны-спреи с моющим средством.

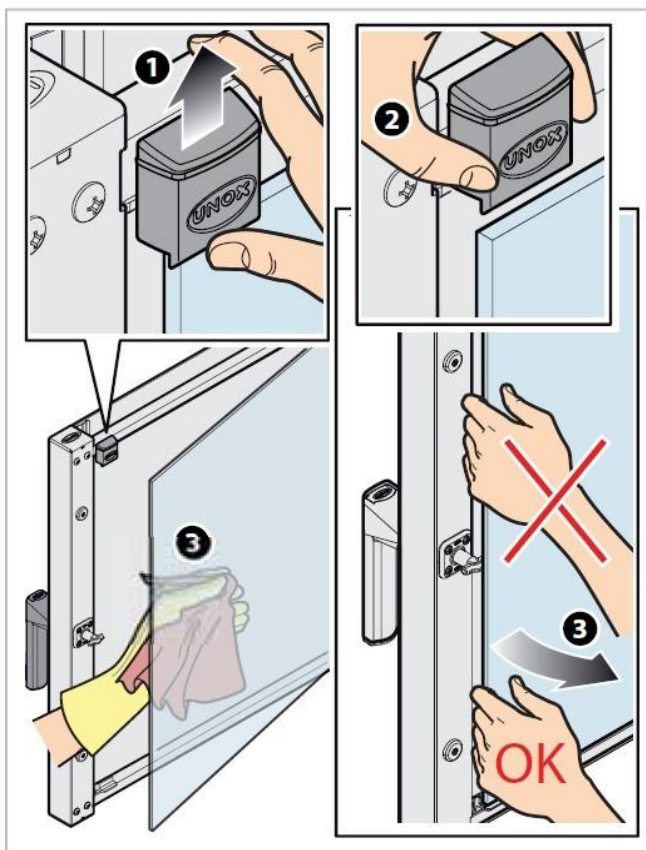




- În cazul în care dispozitivul nu are o conexiune permanentă la sistemul de drenaj, dopul conic care blochează canalul de evacuare al aparatului, după spălarea camerei de lucru, este necesar să se îndepărteze și să se elimine toate reziduurile alimentare. La sfârșitul acestei proceduri, pluta trebuie înlocuită.



- Sticlă interioară și exterioară a ușii aparatului



- Așteptați până când sticlele usii se răcesc.
Pentru spălare, folosiți numai o cârpă moale, curată, umezită cu apă cu săpun sau ștergătoare speciale. Ștergeți cu apă curată și uscați bine. Dacă geamul trebuie curățat mai bine, cel interior poate fi deschis prin acțiunea modelului prezentat în ilustrație.

- În perioada de nefuncționare ... și după

- Dacă se presupune o întrerupere a funcționării aparatului, efectuați următoarele operații simple:
- deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și de alimentare cu apă;
- ștergeți cu o cârpă moale umezită cu o cantitate mică de ulei mineral pe toate suprafețele din oțel ale aparatului;

- Lăsați ușa aparatului ușor deschisă. La reluarea funcționării după timpul de așteptare:
- curățați temeinic dispozitivul și accesoriile acestuia (consultați capitolul "Întreținerea planificată");
- conectați dispozitivul la sursa de alimentare și alimentare cu apă;
- controlați aparatul înainte de al pune în funcție;
- activați dispozitivul la o temperatură minimă timp de 50 de minute.

CEA MAI BUNĂ DECIZIE AR PUTEA FI DESERVIREA ȘI CONTROLUL TEHNICĂ A APARATULUI DE CĂTRE SERVICIILE DE SPRIJIN TEHNIC AUTORIZAT DE CLIEȚI, NU MAI RAR DECIT O DATA ÎN AN. ACESTEA AR GARANTA O PRODUCȚIE ÎNALȚĂ ȘI O FUNCȚIONARE SIGURĂ A CUPTORULUI.

Utilizarea

În conformitate cu art. 13 din Legea legislativă nr. 151 "Cu privire la implementarea prevederilor Directivelor 2002/95 / CE, 2002/96 / CE și 2003/108 / CE" din 25 iulie 2005.

Aparatul este supus unei eliminări separate și, prin urmare, la sfârșitul duratei sale de viață, nu poate fi eliminat ca obiect al deșeurilor menajere obișnuite. Amintiți-vă că eliminarea ilegală și necorespunzătoare implică sancțiuni juridice, așa cum se precizează în legislația actuală.

Toate dispozitivele sunt fabricate din metale potrivite pentru prelucrare: oțel inoxidabil, fier, aluminiu, oțel galvanizat, cupru etc. Aceste metale reprezintă mai mult de 90% din greutatea totală a aparatului. Aruncarea la sfârșitul duratei lor de serviciu ar trebui să realizeze un centru specializat de reciclare a componentelor și circuite sau dispozitive electrice și electronice ar trebui să fie trimise la dealer-ul atunci când achiziționează similar, dar noi probe la rata de „unu la unu”.

Aparate de reciclare trebuie să fie trimise complet improprie pentru utilizare ulterioară, adică fără cablul de alimentare, și a închis dispozitivul de blocare (dacă este prezent) birouri / camere de lucru pentru a se evita contaminarea posibilă și blocarea persoanelor în ele.

- Suport tehnic post-vânzare
- În cazul unei defecțiuni, deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare și de alimentare cu apă. Consultați soluțiile din Tabelul C pentru soluții. Dacă în tabel nu există o astfel de soluție, contactați un centru de asistență pentru clienți autorizat și trimiteți următoarele date:
 - data achiziției;
 - numărul de serie al dispozitivului; și
- (doar pentru modelele **Dynamic**) – mesaje de alarmă care apar pe afișaj (consultați capitolul "Interfața dispozitiv-operator")

DATE DESPRE IMPORTATOR

SC DINA COCIUG SRL

REPUUBLICA MOLDOVA

mun.CHIȘINĂU.str. Manole 9/D

Departamentul vânzări/servicii +373 /22 /664-000

Tabela C

Defecțiunea	Motivul posibil	Posibila soluție	Rezolvarea problemei
Dispozitivul este complet oprit	Lipsește alimentarea la rețea. Aparatul este defectat.	Verificați dacă aparatul este conectat la rețea.	Contactați serviciul de asistență tehnică al Serviciului Clienți.
Nu există generare de abur în camera de gătit.	- Priza de apă este blocată. - Conectarea incorectă a aparatului la alimentarea cu apă sau la rezervor. - Nu există apă în rezervor (dacă se scoate apă din rezervor). - Filtru de apă înfundat.	Deschideți orificiul de admisie a apei. - Verificați dacă aparatul este conectat corect la sistemul de alimentare cu apă sau la rezervor. - Umpleți rezervorul cu apă. - Curățați filtrul.	Contactați serviciul de asistență tehnică al Serviciului Clienți.
După setarea timpului și apăsarea butonului START / STOP, aparatul nu pornește.	Ușa dispozitivului este deschisă sau închisă slab.	Verificați starea ușii.	Contactați serviciul de asistență tehnică al Serviciului Clienți.
În timpul închiderii usii apa se scurge prin etansare	- Etansarea s –a murdarit. - Etansarea s –a defectat - A slăbit mecanismul de fixare.	- Curățați etansarea cu o cârpă umedă - Luați legătura cu specialistul tehnic pentru aparatul ce îl aveți pentru lucrările ce urmează a fi înfaptuite.	Contactați serviciul de asistență tehnică al Serviciului Clienți.

Certificarea

Declarația CE de conformitate pentru aparatele electrice

Producător: UNOX S.p.A.

Adresa: strada De N'Artigianato, 28/30 -1 - 35010 - Vigodarzere, Padova, Italia

declară pe propria răspundere că produsul pe care l-a produs

ChefLux TM / BakerLux TM

În conformitate cu Directiva 2006/42 / CE privind echipamentele tehnice,
datorită aplicării următoarelor norme și standarde:

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

EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A1 I: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006 + A13: 2008

EN 62233: 2008

și Directiva 2004/108 / CE privind compatibilitatea electromagnetică datorită
aplicării următoarelor norme și standarde:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN61000-3-1 I: 2000

EN61000-3-12: 2005

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Garantia

Instalarea produsului UNOX trebuie efectuată de un serviciu autorizat de asistență tehnică UNOX. Data și modelul de instalare a dispozitivului trebuie să fie documentate de clientul final prin confirmare scrisă sau factură pentru instalare, emisă de către distribuitor sau de către un serviciu autorizat de asistență clienți UNOX. În caz contrar, această garanție nu se aplică.

Garanția UNOX acoperă toate cazurile de defecțiuni care sunt în mod obiectiv legate de defectele de fabricație. Garanția nu acoperă deteriorarea în timpul transportului, depozitarea și / sau întreținerea necorespunzătoare și / sau utilizarea necorespunzătoare a dispozitivului. Garanția nu se aplică, de asemenea, daunelor cauzate de instalarea dispozitivului, contrar condițiilor tehnice furnizate de Unox și legate de mediu, cum ar fi apa care conține impurități străine și agresive; furnizarea de gaz de calitate inferioară; și sursa de alimentare care nu respectă ratingurile de tensiune și putere.

În plus, garanția nu acoperă toate cazurile de deteriorare cauzate de supratensiuni și surse de curent și de interferențe cu funcționarea dispozitivului.

persoane neautorizate și incompetente. Garanția este exclusă în caz de deteriorare a aparatului cauzată de depuneri la scară. În cele din urmă, garanția nu acoperă consumabilele, cum ar fi: sigiliile, lămpile de iluminat, panourile de sticlă, piesele decorative și componentele consumate în timpul funcționării.

Drepturile de garanție sunt anulate, în plus, în cazul deteriorării rezultate din instalarea sau instalarea necorespunzătoare efectuată de persoane care nu au legătură cu serviciul de asistență pentru clienți autorizat.

Nota explicativa:

Schema pag. 18:

многополюсный прерыватель цепи - întrerupător multipol
дифференциальный термомангнитный прерыватель - întrerupător termomagnetic diferențial
земля – pamint
нейтраль (голубой) – neutru (albastru)
три фазы (L1-L2-L3) – trei faze / (коричневый/серый/чёрный) – maro/ gri/ negru

Schema pag. 21:

быстроразъемный узел - cuplare rapidă
механический фильтр- filtrul mechanic
отсечный вентиль- ventilare închisa
Т/провод – T/fir
Насадка 3/4 дюйма с обратным клапаном - Duză de 3/4 "cu supapă de reținere
Макс 30 C – maxim 30 C

Schema pag. 24:

Кнопка перезагрузки- Butonul de resetare
Порт RJ45 – port de încărcare RJ45
Кабель – cablul
Пользовательский интерфейсный комплект (опционально) - Set de interfață de utilizare (optional)

Schema pag. 30:

Температура, время, пар - Temperatură, timp, abur
Уст. от 20 до 260 C – Setarea de la 20 pina la 260 C
Уст. от 0 до 120 min – Setarea de la 0 pina la 120 minute
Вручную: непрерывная работа - manual: funcționare continuă
%Вручную: пост. под пар - manual: sub abur
Уст. от 0 до 100% : setat de la 0 pina la 100%
аппарат в работе - aparatul in lucru
аппарат простаивает – aparatul inactiv
Уст. температура достигнута – temperatura setatata este atinsa
нагрев эл. Активен - încălzire electrică. este activă
сниженная ск. Вращение – rotatia redusa
нормальная ск. Вращение – rotatia normala

Schema pag. 33:

непрерывная работа – continuu in functie
минимальная продолжительность- durata minima
максимальная продолжительность- durata maxima

Schema pag. 34:

„PAU” – pauza in functie a aparatului ventilatie/ incalzire a intrerupatorului electric
Минимальная температура – temperatura minima
Максимальная температура – temperatura maxima

„выключение” влажности - „înciderea umidității”

Минимальная – Максимальная влажность – Umezeala minima, maximala