



Manual de utilizare

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE



REGULI DE SIGURANTA SI



RECOMANDĂRI PENTRU GĂTIT

Reglementările de siguranță..... 4

INFORMAȚII PENTRU UTILIZARE..... 8

GRAFICE.....10

1 CUM INTRAREA DE DATE DE PREPARARE.....13

2 INSTALAREA PRE-ÎNCĂLZIRE ȘI PREPARAREA ETAPE.....13

3 SAVE SET DE PREPARARE RETETA.....15

4 START DE GĂTIT.....17

5 SFÂRȘITUL GĂTIT.....19

6 CAUTA PĂSTRAT RETETA.....20

MIND. MAPS.....21

Meniu programe.....29

1 PROGRAMUL MEU.....29

2 MIND.MAPS MEU.....30

Meniu UNOX.Care (SPALARE).....31

SPALARE ROTOR.....31

UMPLEREA REZERVOR DETEGRENT.....33

FILTRU UNOX.....34

UNOX.PURE-RO.....34

Setări de meniu.....36

USER.....36

COMUNICARE CUPTOR- UTILIZATOR.....38

ÎNTREȚINERE.....43

Curățenie.....43

SUPRAFATA EXTERIOARA A CAMERE SEAL43

OTEL PENTRU PRAJIT, PROBE-AC IN PRODUS.....43

GĂTIT ÎN CAMERA.....45

SUPRAFATA DE PLASTIC SI PANOUL DE CONTROL.....45

USI DIN STICLA INTERNE SI EXTERNE.....45

SERVICE DUPĂ VÂNZARE.....45

Informații Producator.....	45
Timpii morți.....	46
Eliminarea la sfârșitul ciclului de viață.....	46
Informații despre reciclarea în Italia.....	47
Informații despre reciclarea în Uniunea Europeană.....	47
Certificări.....	47
Garanție.....	48

Reglementările de siguranță

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

- Întreținere și curățare, sunt realizate într-o manieră care este diferită de cea specificată în această publicație se consideră a fi necorespunzătoare. Ele pot provoca daune, răniri sau accidente cu un rezultat fatal, și va anula garanția și compania UNOX scos din orice responsabilitate pentru consecințe.

- Copiii nu ar trebui să joace cu echipamentul. Curățare și întreținere trebuie să fie efectuate de către utilizator. Aceste operațiuni nu ar trebui să fie efectuată fără supravegherea unui adult copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați de către permanentă, acestea nu ar trebui să joace cu produsul.
- Acest echipament poate fi folosit pentru a găti în bucătării industriale și comerciale personal calificat care trec periodic cursuri de perfecționare. Orice altă utilizare a scopul propus nepotrivit este periculos.
- Dacă echipamentul nu funcționează sau există modificări structurale și funcționale în activitatea, apoi deconectați-l de la sursa de alimentare, apă și gaz (numai cuptoare cu gaz) și contactați un centru de service autorizat UNOX, fără a încerca să repare echipamentul singur. Dacă este necesar, reparați în uz piese de schimb originale UNOX.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la deteriorarea gravă și vătămare corporală, inclusiv moartea, și va anula garanția.
- Pentru a fi sigur că produsul este în stare perfectă, pentru a asigura funcționarea în condiții de siguranță, se recomandă o dată pe an pentru a efectua întreținerea și inspecția acestuia de către un centru de service autorizat.
- Calibrarea sistemului de măsurare a umidității trebuie efectuată în timpul primei instalări și după cum este necesar.

RISC DE ACCIDENTARE SAU AFECTARE

- În timpul gătirii și răcire la fiecare piesă de echipament, să fie atent.
- Puteți atinge exclusiv controale hardware sau mânere ca părțile exterioare sunt foarte fierbinte (temperatura peste 60 de grade).
- Dacă este necesar, deschide ușa și a alerga această operațiune foarte încet, acordând o atenție la ieșirea camerei de coacere abur la temperatură înaltă.
- Pentru containere peremscheniya, accesoriile și alte elemente din interiorul camerei de coacere, purtați întotdeauna îmbrăcăminte care protejează de efectele temperatură înaltă, potrivite pentru utilizarea echipamentului.
- Aveți grijă deosebită când îndepărtați tigăi din cuptor.
- Ia senzorul de la centrul de alimente înainte de a scoate sau de bucătărie din cuptor.
- În timpul funcției COOL / RAFFREDAMENTO (răcire a cuptorului), aparatul selectează apă, astfel încât ușa trebuie să fie închisă, în scopul de a preveni leziunile provocate de abur fierbinte.
- Nu îndepărtați sau mâner capacul de protecție a rotorului de rotor și elementul de încălzire în timpul funcționării echipamentului și pentru a finaliza răcire.
- Înainte de a utiliza detergent, ar trebui să citiți cu atenție fișele tehnice de securitate.
- Procesul de spălare nu ar trebui să deschidă ușa cuptorului ca urmare a prezenței de risc de deteriorare a ochilor, membranele mucoase ale pielii cauzate de expunerea la agenți chimici utilizate în legătură cu faptul că acestea sunt pulverizate cu palete în interiorul camerei de lucru și sa mutat de curenții puternici de aer.
- În caz de întreținere a circuitului hidraulic al cuptorului, să fie sigur de a utiliza accesoriile speciale pentru detergent (a se vedea fișele cu date de), în special, mănuși și ochelari, în legătură cu posibilitatea de a prezenței reziduurilor de detergent în părțile de circuit, care poate fi sub presiune.

- Circuitul hidraulic al cuptorului cu supapă de control integrat, inclusiv toate plasate după tuburile și accesorii, pentru a preveni orice intervenție neautorizată în legătură cu posibilitatea de deteriorare, leziuni și de urgență fatale.

Numai pentru cuptoare în aer liber cu cărucior

- Blocați întotdeauna frâna de mână a standului roții din față, după ce este instalat în camera de coacere, și de fiecare dată nu au nevoie să se schimbe.
- Bloca întotdeauna tăvi, care sunt introduse în ghidajul.
- Atenție maximă atunci când se deplasează cărucioare, altfel poate fi un lichid cu punct de fierbere, care ar putea să verse cărucioare poate răsturna (de exemplu, în timpul transportării pe teren accidentat sau în timpul trecerii ușii).

RICK DE INCENDIU

- Înainte de utilizare, asigurați-vă că echipamentul din interiorul camerei nu are elementele relevante (manuale, pungi de plastic și alte elemente) sau reziduuri de detergent. Asigurați-vă că coșul de fum nu este blocat, atât de aproape de el s-au materiale inflamabile.
- Nu așezați produsul în apropierea surselor de căldură (cum ar fi grătare, friteuze, etc ...), substanțe inflamabile sau combustibile (de ex, sticle de motorină, benzină, alcool, etc ...)
- Timpul gătirii, nu se pot folosi substanțe sau lichide inflamabile (de exemplu, alcool).
- Camera de gătit trebuie să fie mereu curat. Purificarea trebuie efectuată zilnic după fiecare ciclu de preparare / copt. anulat ștergerea grăsimi sau resturi de alimente poate provoca un incendiu.

Pericol de electrocutare

Nu se deschide compartimentul marcat cu acest simbol: deschide-le are dreptul de a numai personalului calificat autorizat de UNOX. Imposibilitatea de a face acest lucru va duce la pierderea garanției și riscul de rănire și vătămarea sau decesul.

Numai pentru cuptoare cu gaz

- Păstrați întotdeauna gratuit de dezordine (articole de bucătărie, etc ...), o țeavă de eșapament, care este situat în partea de sus a cuptorului.
- Când se utilizează echipamentul, opriți întotdeauna pe supapa de evacuare în cazul în care acesta este disponibil.
- În cazul în care echipamentul este conectat la coșul de fum de evacuare ar trebui
- Să fie fără nici o dezordine - un pericol de incendiu.
- Ar trebui să fie curățate periodic și verifică în conformitate cu prevederile instalarea de echipamente în țara de utilizare - pericol de incendiu.
- Echipamentul va fi amplasat la distanță de proiecte sau de vânt - pericol de incendiu.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilație și partea inferioară a echipamentului sunt curate și lipsite de obstacole (de la obiectele aflate în apropierea echipamentului).

- Dacă vă simțiți un miros de gaz
- Opriți imediat fluxul de gaz
- Aerisiți încăperea imediat
- Nu atinge nici un întrerupător electric, și nu provoacă apariția unor scântei sau flacără deschisă.
- Folosiți un telefon extern pentru a contacta furnizorul de companie de gaz.

INFORMAȚII PENTRU UTILIZARE

! Înainte de a utiliza echipamentul de care aveți nevoie pentru a studia cu atenție capitolul "Instrucțiunile de siguranță"

! În cazul preparării unor cantități mari de alimente grase pentru a pregăti o tigaie goală fără găuri pentru a seta la cel mai scăzut nivel al cuptorului. Asemenea, puteți utiliza dimensiunile tavă corespunzătoare.

- Înainte de a utiliza aparatul, curățați bine camera cuptorului și anexe. Se lasă să se opereze cuptorul fără alimente, la temperatura maximă timp de aproximativ o oră, pentru a îndepărta mirosurile neplăcute.
- La deschiderea ușii camerei de coacere, cu excepția cazului când selectați byly "cool", încălzire și ventilator de răcire sunt dezactivate automat, iar mecanism de franare ventilator este activată (ventilatorul continuă să funcționeze doar pentru o perioadă scurtă de timp).
- În cazul în care echipamentul a fost pornit pentru mai mult de 15 minute, fără a selecta o funcție sau spălare automată, activează automat funcția de standby pentru a reduce consumul de energie.
- Pentru a ieși din "așteptare" apăsați butonul "start / stop"

- Folosiți echipamentul la o temperatură ambiantă de +5 °C până la +35 °C
- Nu adăugați sare la produsele alimentare aflate în interiorul camerei. Dacă este necesar, ștergeți-l cât mai curând posibil.
- Nu utilizați tăvile umplute cu lichide sau alimente care lichefia atunci când este încălzit, în cazul în care cantitatea este mai mult decât poate fi controlată.
- Pentru operarea cuptorului cu o cameră de preparare închisă pentru a instala valoarea de afișare a umidității relative la 0%

Din motive de securitate, se recomandă să nu se plaseze coacerea finală la înălțimea de 160 cm. Dacă încă nevoie pentru a face acest lucru, se va folosi bandă adezivă, disponibil în pachetul "Starter Kit de la o înălțime de 160 cm"

TIPS PENTRU FIERBEREA

- Este întotdeauna recomandat pentru a încălzi cuptorul la o temperatură de peste 30 de ani, cu condiția de a elimina efectele de scurgere de căldură atunci când ușa este deschisă.
- Folosind tigai si gratare UNOX, încercați să se stabilească în alimente pe ele în mod egal, evitând suprapunerea de alimente la alta sau de suprasarcină.
- Urmați întotdeauna instrucțiunile pentru echipamente de încărcare.

Pană de curent

În cazul unei căderi de tensiune sau oprire a cuptorului atunci când programul de alergare va fi continuată (de exemplu, rețeta de mai multe feluri de mâncare, cu diferite momente de gătit). Timp de gătit poate crește până la un maxim de 2 minute. Pentru a configura mâinile tale trebuie să fie curate și uscate.

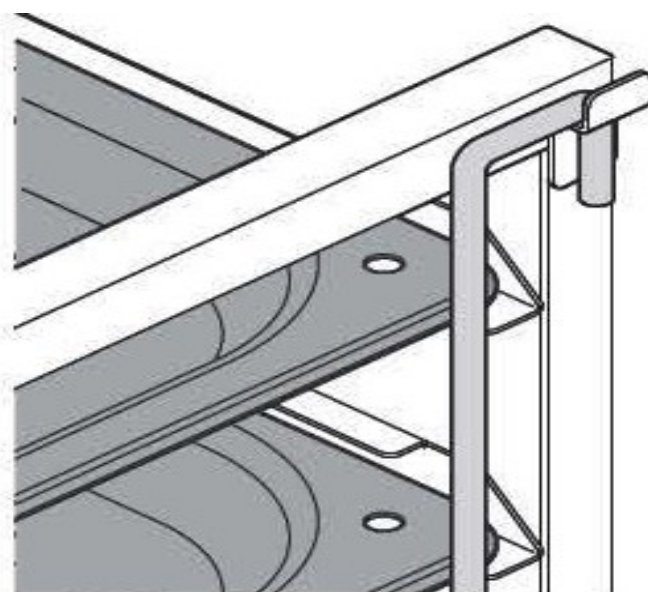
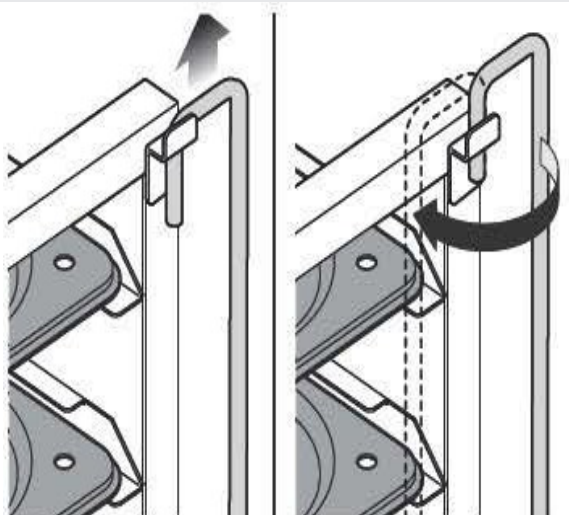
Nu utilizați instrumente cum ar fi furculițe, linguri si altele.

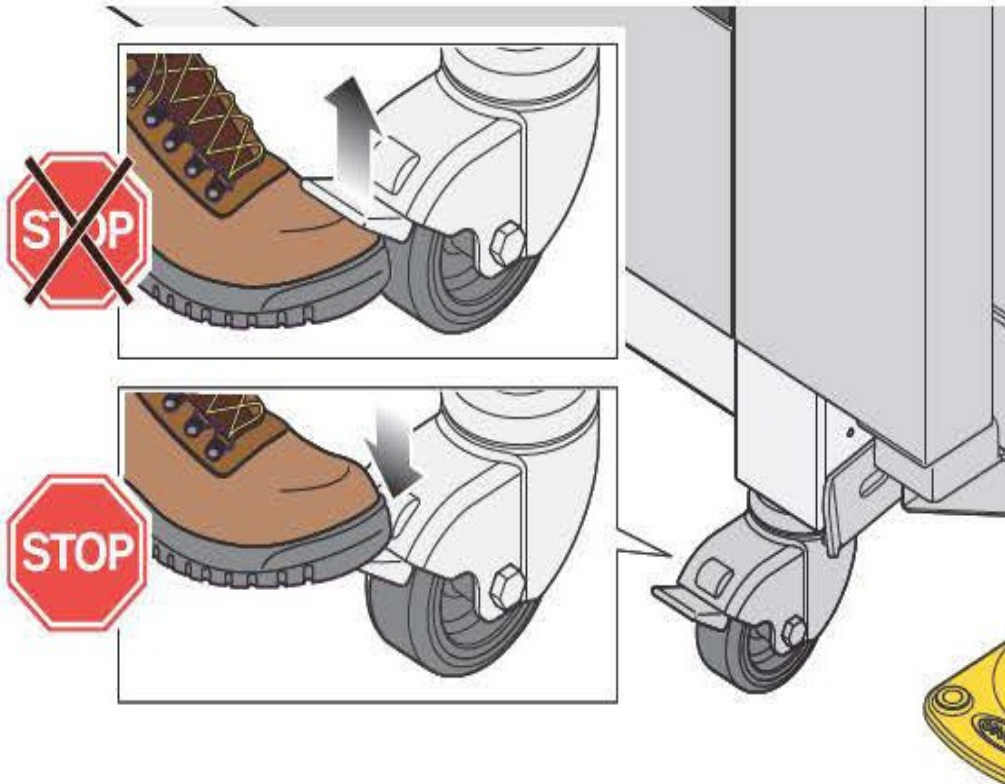
INFORMAȚII PENTRU UTILIZARE

Descărcare și utilizarea (nuvai pentru cuptoare cărucioare)

Utilizează cărucioare, tăvi și rafturi UNOX

- Descărcare sta foarte atent, astfel încât să nu-i supraîncărca: declin - un fenomen normal și depinde de numărul de produse.
- Suportul este instalat în interiorul cuptorului cu ajutorul unui ghidaje culisante inferioare.
- În timpul tăvi de blocare troleibuz așa cum se arată mai jos.
- blocați frânele de parcare ale roților din față: cărucior după instalarea în camera.
- Acorde o atenție maximă la circulația cărucior, în caz contrar ar putea fi de fierbere lichid care poate vărsa și cărucior poate răsturna.

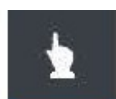






GRAFICE

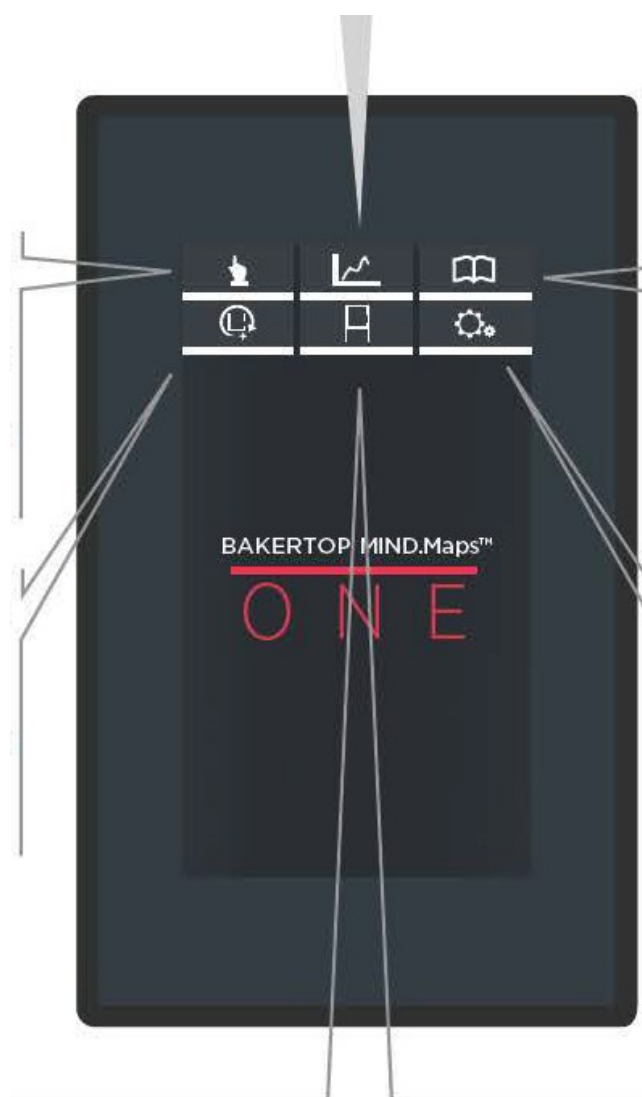
Un nou mod de a seta parametri de gătit simplu, rapid și clar



INSTALARE



SPALARE



PROGRAM



INSTALARE

Butonul permite selectarea echipamentul conectat la cuptorul principal

Meniul va fi afișat numai pentru a lucra cu cabinetul



Setarea parametrilor de meniu

Permite gătit în modul manual.

Utilizatorul trebuie să stabilească următorii parametri:



- Durata procesului de fierbere sau temperatura din interiorul produsului;
- Temperatura;
- Oferta de presiune / abur;
- Viteza de curgere a aerului.

ETAPA
Specifică numărul de etape

Consiliere cu privire la
timpul de gătire

Temperatura din camera

Alimentare cu aburi în
camera dorită

Rata de curgere a aerului

Instalare etape de
preîncălzire

"START / STOP



- Intrerupător
- Temperatura din interiorul
produsului
- Temperatura Delta T
- Extragerea aburului din
incinta de uscare
- Rata de curgere a aerului
- Etapă de instalare 2 la 9
- Amintiți-vă parametrii
introduse

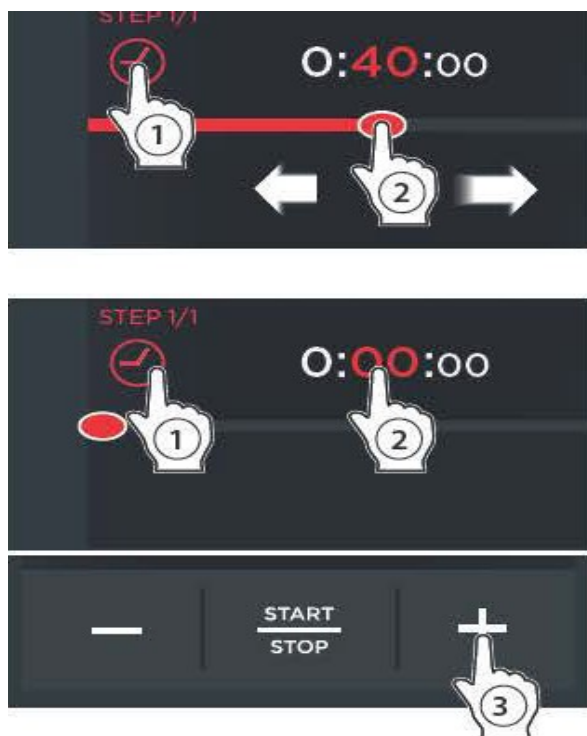
1 CUM INTRAREA DE DATE DE PREPARARE

Utilizați cursorul

- 1 - Atingeți simbolul parametrului care urmează să fie stabilit: în acest caz, ea își schimbă culoarea.
- 2 - Atingeți linia orizontală (ardere) și trageți cursorul la valoarea parametrului dorit - după 3 secunde, cursorul dispare.

Cu ajutorul butoanelor - +

- 1- Atingeți simbolul parametrului care urmează să fie stabilit: în acest caz, ea își schimbă culoarea.
- 2 - Apăsați valoarea care urmează să fie stabilită.
- 3 - Utilizați butoanele - + pentru a schimba valoarea.



2 INSTALAREA PRE-ÎNCĂLZIRE ȘI PREPARAREA ETAPE

Fiecare ciclu de preparare constă din cel puțin una din nouă etape, fiecare caracterizat de unde diferite opțiuni de gătit

PREHEATING 150°C	SET 1 00:50:00 100°C +20% 5	SET 2 90°C 180°C +20% 2
SET 3 00:20:00 100°C +20% 5	SET 4 00:10:00 100°C +10% 1	SET 5 SET 6 SET 7 SET 8 SET 9

! Pentru a porni de gătit trebuie să specificați cel puțin o etapă.

! Când gătit este necesară stabilirea tuturor nouă etape: specifica doar pe cele care sunt necesare.

! Trecerea de la o etapă la următoarea etapă de gătit în mod automat.

Preincalzire de instalare

Pentru a instala proces de preîncălzire

- 1 - atinge caracterul <(a se vedea. Figura 51)
- 2 - atingeți butonul "TEMPERATURA" (a se vedea Fig.52.)
- 3 - Mutați cursorul la valoarea dorită



4 - folosiți tasta "+" și "-"



Fig.51

Fig.52

Fig.53

Etapele de instalare la 1 la 9

Pentru a instala primul pas, dacă doriți să urmați, faceți clic pe o dată sau de mai

multe ori simbolul> pentru a preîncălzi ecran.

Inscripția în spectacole pe treapta superioară

3 SAVE SET DE PREPARARE RETETA

NU ECONOMISITI NECESAR reteta nou instalat pentru gătit. Se recomandă să-l păstrați în cazurile în care există o dorință de a folosi o rețetă pentru preparare ulterioară. Nu este nevoie de a re-intra în opțiunile sale.

Cum se păstrează rețeta nou instalat

La sfârșitul setărilor de intrare faceți clic pe "Salvați"

! Rețete sunt salvate imediat după setarea parametrilor.

Este imposibil să se păstreze rețete după lansarea procesului de gătire sau la sfârșit.

Referindu-se la diferitele caractere de pe ecran poate fi (Figura 55.):

"2" și "3" - introduceți și confirmați prin apăsarea butonului "OK", numele de rețeta.

"4" și "5" - pentru a introduce rețeta fotografie, alegând între dispoziție (Fig 56).



Fig.56



Fig.57



Fig.54



Fig.55



! Mai jos, puteți utiliza săgețile <și > pentru a vedea grupul disponibil de imagini (fotografiile sunt împărțite în categorii)

"7" - pentru a cere rețeta prin coacerea indicat (vezi figura 57.).

După alocarea numelui rețetă, fotografia și tava, apăsați pe butonul "salvare" "8" (Figura 54 -58)



Fig.58

Fig.59

"9" - alegeți o locație pentru a stoca rețeta.

Prepararea vor fi salvate cu parametrii specificați

! În cazul în care locația pentru a salva programul de angajare va salva automat rețeta în primul spațiu liber/

! săgețile de mai jos pentru a vă permite să selectați una dintre cele 16 poziții din grup.



Fig.51

"10" - prin apăsarea uneia dintre rețetele din listă (Figura 59.), ecranul va apărea care vă permite să:

A - afișaj / edita rețeta salvată.

B - pentru a repeta procesul de preparare (carne cu parametri similari).

C - elimina rețeta salvată: trebuie să faceți clic pentru a confirma înainte de ștergere finală.

D - începe procesul de gătire folosind butonul "Start / Stop".

4 START DE GĂTIT

Butonul "START / STOP" începe imediat procesul de gătire cu parametrii date (smyu Fig. 511A)



fig. S11A

fig. S11B

În cazul în care procesul de preparare implică preîncălzire partea există o fereastră (a se vedea figura 512A .) care arată:

- 1 - temperatura din camera în acest moment
- 2 - temperatura setată pentru preîncălzire
- 3 - abilitatea de a "sări" de preîncălzire
- 4 - o șansă de a vedea / modifica setările

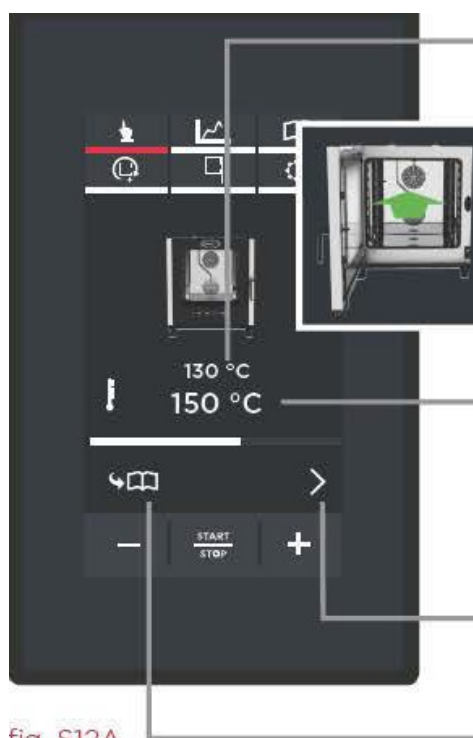


fig. S12A

La atingerea temperaturii dorite semnalul de sunete care indică sfârșitul etapei de preîncălzire și se vede că cuptorul poate fi încărcat în produsele pentru prepararea acestora (vezi. Figura 512B).

După această operație la deschiderea ușii cuptorului începe prima etapă automat

! Pentru a dezactiva audibil clic în partea din dreapta sus:

Verde = beeper-ul este pornit

Alb = sonerie off

! Dacă doriți ca să întrerupeți prematur de gătit, apăsați și mențineți apăsat butonul "START / SET" (timp de aproximativ 4-5 minute, până când pagina de start "HOME"

! Pentru o funcționare a cuptorului cu mai închisă camera de gătit, o valoare stabilită pe ecran, la o umiditate relativă de 0%.

În timpul gătirii, imaginea de pe ecran apar diferite de la data etapele de preparare (pentru un timp dat sau în interiorul sondei).

Caseta de dialog (Figura 513a) Apare în cazul în care faza de pregătire a fost introdusă cu indicarea duratei.

Caseta de dialog (Figura 513b), în cazul în care există o etapă de preparare a fost introdusă folosind termo



fig. S13A

fig. S13B

! La sfârșitul fiecărei etape și în mod automat trece la următoarea etapă însoțită de un semnal acustic scurt.

Caseta de dialog a procesului de gătire curentă: la sfârșitul timpului de gătire

apar pe ecran:

- 1 - etapa curentă
- 2 - până la sfârșitul procesului de preparare
- 3 - până la sfârșitul fazei actuale
- 4 - o oportunitate de a obține acces pentru aschimba setările în timpul coacerii sau a termina procesul de gătire actual înainte

Caseta de dialog a procesului de gătire curentă: la sfârșitul anului de gătit cu sonda pentru carne

apar pe ecran:

- 1 - etapa curentă
- 2 - măsurarea temperaturii sondei la momentul
- 3 - Setări temperatura sondei (peste care procesul de gătire este întrerupt)
- 4 - Vă permite să facă o schimbare în parametrii procesului de preparare

5 SFÂRȘITUL GĂTIT

Procesul de gătire se termină după atingerea timpului presetat sau temperatura din interiorul produsului.

Sfârșitul procesului de gătire este însoțit de un semnal acustic lung și apariția "HOME" din partea d imagine (a se vedea figura 514).



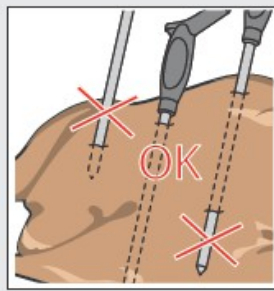
fig. S14

! Dacă doriți ca să întrerupeți prematur de gătit, apăsați și mențineți apăsat butonul "start / stop" (aproximativ 4-5 secunde) până la "HOME" pagina de start.

6 CAUTA PĂSTRAT RETETA

Pentru a afișa rețete stocate, consultați "Programul Menu"

INFORMATII DETALIAE: senzor de temperatură în interiorul produsului



Sonda în procesul de gătire măsoară temperatura din interiorul produsului atunci când atinge o valoare predeterminată - aceasta înseamnă că produsul sau în interiorul suprafeței gata. Sonda de temperatură trebuie să fie introdusă adânc în produs.

Asigurați-vă că vârful sondei ajunge la mijlocul produsului, adică acesta este introdus în adâncimea și nu depășește de mijloc al produsului. În cazul în care produsele sunt stivuite cu un strat subțire în paralel pentru a insera suprafața sondei.

Ousley are mai multe produse, se introduce sonda într-o bucată de dimensiuni mai mici - de îndată ce acesta ajunge la temperatura dorită în interior (deci pregătirea lui va fi finalizat), pentru a lua o bucată de gătit și pentru a muta senzorul la o bucată mai mică.

În continuare:

A) în cazul în care procesul de gătire, tocmai a terminat nu a fost salvat, din nou, pentru a re-întra toți parametrii și apăsați butonul "START / STOP" pentru a reporni;

B) În cazul în care procesul de gătire a fost salvat, du-te la "Programs" și reporniți-l.

! Mâner cu grijă la sonda - acul, așa cum el este foarte ascuțit, iar după utilizare acul este fierbinte

! Se scoate sonda de produs înainte de a scoate din cuptor oalele și așezați sonda într-o cutie specială (nu lăsați în interiorul sau în exteriorul camerei cuptorului)

! Înainte de a scoate oale din cuptor pentru a verifica cablul sondei nu este împiedicată extragerea sondei.



Meniul MIND.Maps (grafică inteligentă)

Un nou mod de a seta setările de gătit: ușor, rapid și clar

1 MIND/MAPS

Permite setarea curbei de parametri care în orice punct de control al temperaturii, viteza de ieșire / intrare a aburului și a fluxului de aer în camera.

! Pentru a seta parametrii curbei pentru utilizare incluse numai în setul de accesorii - un stilou pix.

Cum funcționează MIND/MAPS (Figura MM2)



fig. MM1

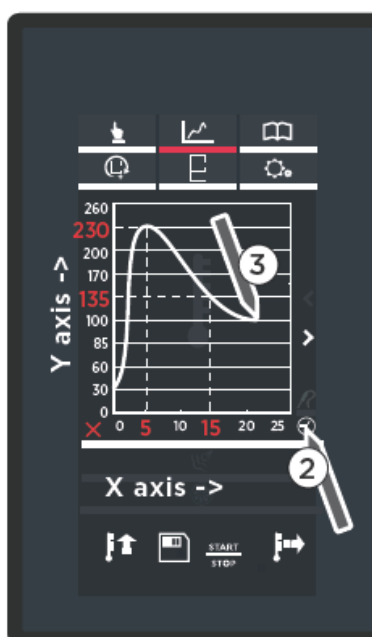


fig. MM2



fig. MM3

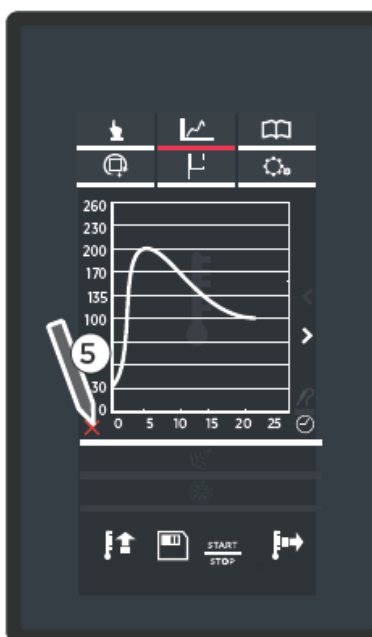


fig. MM4

Cum de a desena o curbă de MIND/MAPS (Figura MM1, MM2)

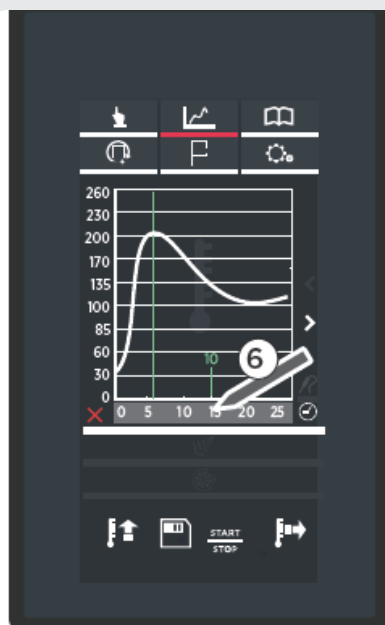


fig. MM5

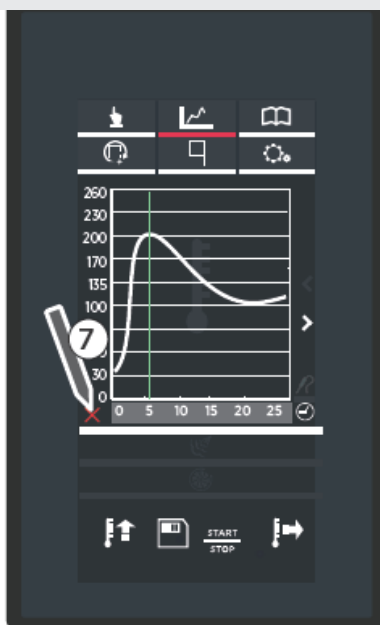


fig. MM6

Setarea parametrilor și a pre-încălzirea ulterioară

- Atingeți pentru a seta următorii parametri (alimentarea sau extracția a vitezei aburului și a debitului de aer).
- Efectua o nouă curbă pentru a seta parametrul selectat.

! Ștergerea sau adăugarea unor umiditate: Ștergere valoare este afișată în roșu, adăugați albastru.

! Rata debitului de aer: pulsătilă viteza ventilatorului este alocată de către linia punctată, viteza normală - o linie continuă.

În cazul în care rețeta include preincalzirea, apăsați pe butonul dedicat din partea stângă și setați temperatura dorită.

! Butonul "HOLD" în colțul din dreapta jos vă permite să rulați cuptorul în mod continuu.

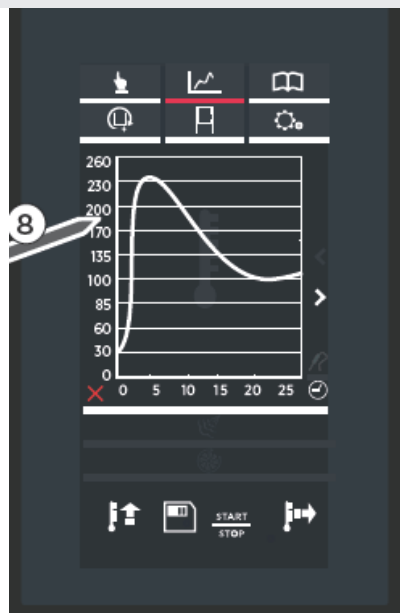


fig. MM7

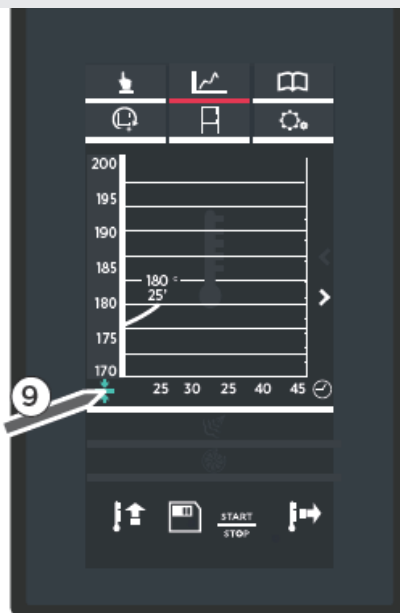


fig. MM8

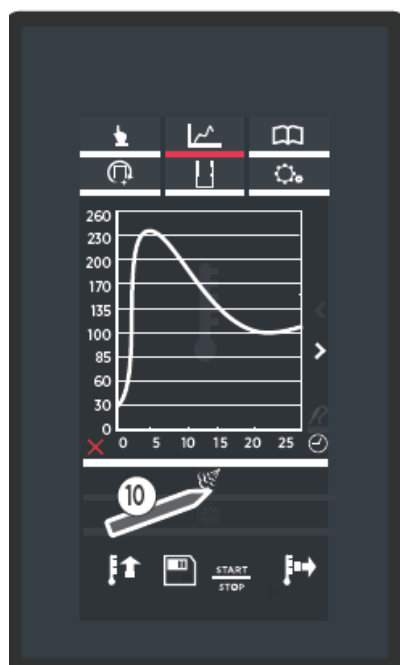


fig. MM9

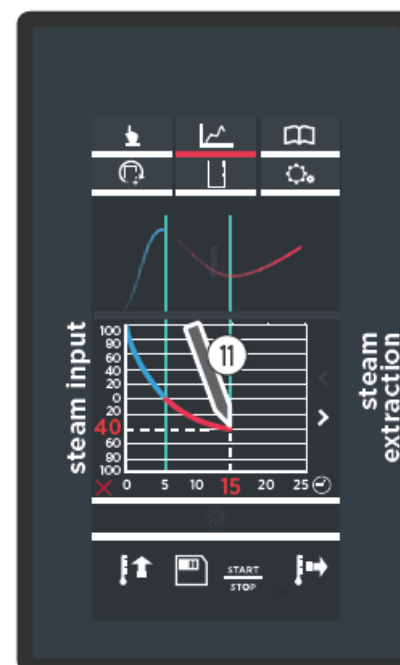
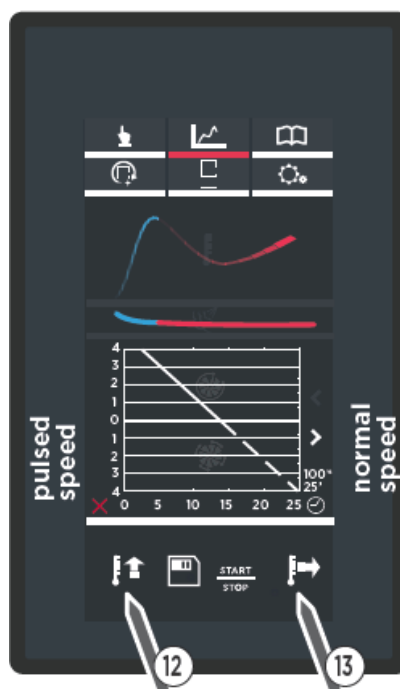


fig. MM10: steam
extraction/input/



Se salvează aceste imagini de proces schematic

Salvarea datelor de imagine de proces nu este necesară, dar este recomandat pentru re-utilizarea de prescripție medicală, în toate cazurile în care există o dorință de a repeta prepararea rețetei fără parametri reintroducând.

Odată ce parametrii sunt setați (temperatură / durată, ștergere / adăugare de umiditate și viteza fluxului de aer, faceți clic pe "save" **1** (a se vedea figura MM14).



fig. MM14



fig. MM15A



fig. MM15B



fig. MM16A



fig. MM16B



fig. MM17A



fig. MM17B



fig. MM18



fig. MM19



Recipes of GROUP 2



fig. MM20



fig. MM21



"PIZZA" recipe deleted

! Diagramele sunt salvate imediat după ce marca

- este imposibil să le păstreze după începerea procesului de preparare sau după finalizarea acestuia.

Referindu-se la caractere diferite pe ecran, puteți

- Introduceți și confirmați numele de rețeta
- Intră rețeta fotografie.

! Mai jos, puteți utiliza săgețile pentru a vizualiza grupul disponibil de imagini.

- Cere copt rețeta

După alocarea numelui rețetă, fotografia și tava, apăsați pe butonul "salvare" (Figura MM17A).

- Alegeți o locație pentru a salva rețeta (a se vedea figura MM19).

! în cazul în care locația pentru a salva programul de angajare va salva automat rețeta în primul spațiu disponibil.

! săgețile de jos vă permit să selectați una dintre cele 16 poziții.

- Atunci când apăsați una dintre rețetele din lista (Figura MM19) apare ecranul (Figura MM20).

Începe procesul de preparare prin utilizarea MINTE / Hărți imediat după introducerea parametrilor.

Butonul "START / STOP" începe imediat procesul de gătire cu parametrii date (Fig MM21A).

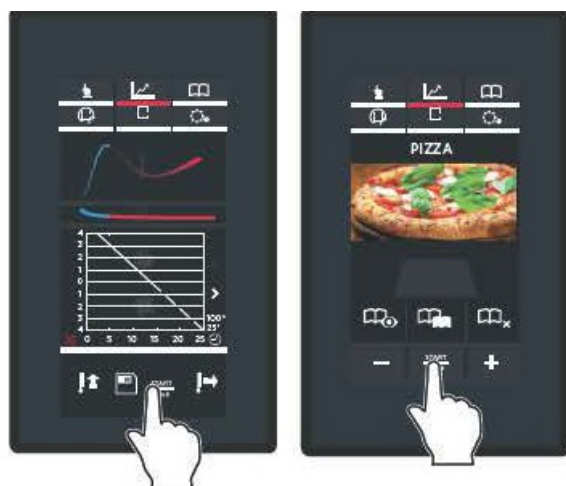


fig. MM21A

fig. MM21B

În cazul în care procesul de preparare implică preîncălzire partea există o fereastră (Figura MM22A), care arată:

- 1 - temperatura din camera în acest moment
- 2 - Temperatura setată pentru preîncălzire
- 3 - abilitatea de a "sări" de preîncălzire
- 4 - o șansă de a vedea / modifica fazele.

După atingerea temperaturii reglate un semnal acustic indicând sfârșitul fazei de preîncălzire - poate fi încărcat în cuptorul produsele pentru gătit (vezi figura MM22B).

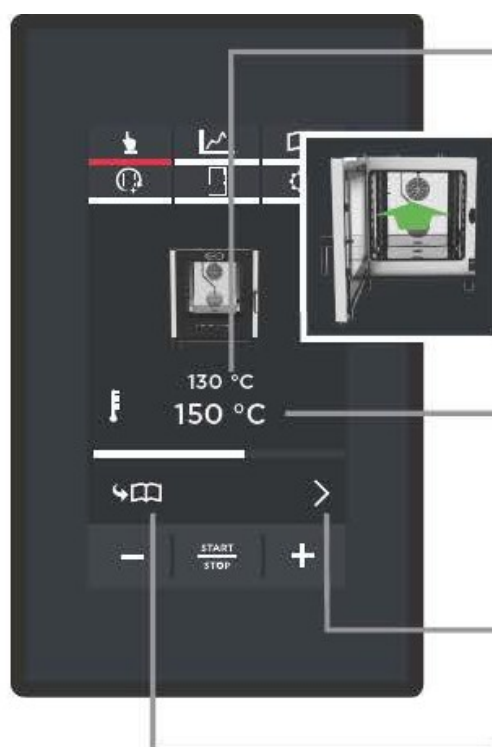


fig. MM22A

După această operație, atunci când se închide ușa cuptorului se va porni automat etapa 1.

! Pentru a opri semnalul sonor, apăsați butonul din dreapta sus:
Verde = beeper-ul este pornit

Alb = sonerie off.

! Dacă doriți ca să întrerupeți prematur de gătit, apăsați și mențineți apăsat butonul "start / stop".

În timpul apare gătit (a se vedea. Figura MM23) caseta de dialog.

Dați clic pe orice suprafață a A, B, C, puteți afișa un grafic de interes.

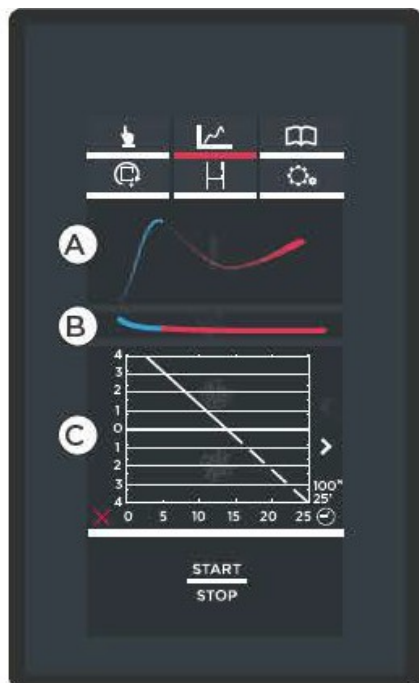


fig. MM23



MENU PROGRAM

Vă permite ajunge la pagina de rețete salvate anterior sau pentru a crea rețete noi și să le salvați.

1 PROGRAMUL MEU

În această secțiune, puteți afișa și începe procesul de preparare salvate anterior utilizând "selectarea meniului".

Pentru a ajunge la pagina de rețete salvate, ar trebui să utilizați pictograma "PROGRAM" (pagina P1) și apoi pictograma "PROGRAMUL MEU" (pagina P2).



fig. P1



fig. P2



fig. P3



fig. P4



fig. P5



fig. P6

Atunci când apăsați una dintre rețetele din lista (pagina P3) apare ecranul (pagina P4), care permite:

A - vizualiza / edita o rețetă salvată

B - pentru a repeta procesul de gătire

C - elimina rețeta salvată - este necesar pentru a confirma comanda înainte de eliminarea finală

D - începe procesul de gătire folosind butonul "Start / Stop"

2 MIND/MAPS MEU

În această secțiune, puteți apela antena salvat anterior folosind "MENIU MIND/MAPS"/

Pentru a accesa lista alimentelor stocate ar trebui să atingeți pictogramele - "Programs" (pagina P6) și apoi pictograma "" (pagina P7) - otkryvaentsya lista de mese timpurii stocate (pagina P8).



fig. P6



fig. P7



fig. P8

! In partea de jos săgețile, puteți vedea o varietate de alimente depozitate.



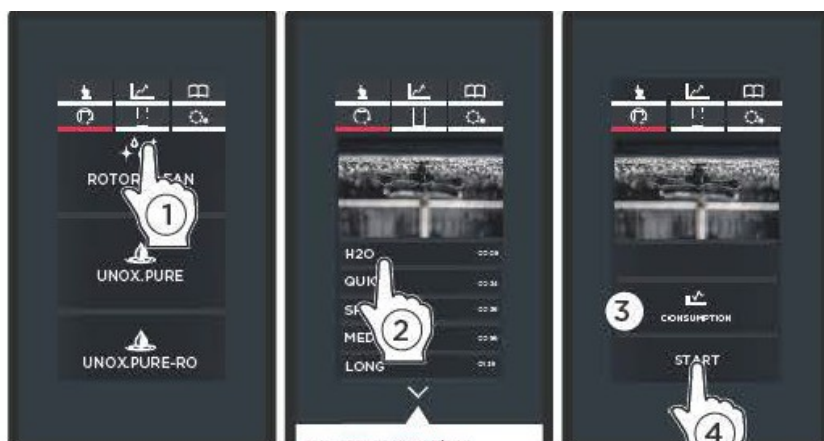
MENIU UNOX. SPALARE

Oferă acces la pagina cu funcții de spălare, management filtru UNOX sau cuptor de întreținere.

1 SPALARE ROTOR

În această secțiune, aveți posibilitatea să executați una dintre următoarele programe sau clatiri

SPALARE H2O	DURATA 00:06	UTILIZARE clătire la rece
RAPIDA CLATIRE	00:32	camera de cuptor ciur ușor contaminate
SCURT SPALARE	00:40	camera cuptorului ciur are un grad mediu de poluare
Gradul mediu de poluare	01:00	camera cuptorului ciur are un grad mediu de poluare
LUNG SPALARE	01:40	camera cuptorului ciur este foarte murdar



! Se încarcă detergent

Acest program se execută atunci când utilizați mai întâi cuptorul sau după fiecare modificare a recipientului de detergent și durează aproximativ 25 de secunde.

Programul este necesar pentru a încărca un recipient de detergent și ventilarea conductei de aspirație. După descărcarea programului în mod necesar începe imediat spălare.

2 Selectați programul, apăsând pe ea

3 Caseta de dialog "a datelor de cost", **care afișează informații despre modul de spălare selectat:**

- Consumul de apă (în litri)
- Consumul de energie electrică (kW / h)

Curgere UNOX - detergent

4 Atingeți pe "START / STOP" - spălare a început. Display-ul indică timpul rămas până la sfârșitul spălării (a se vedea figura L1).

!Mijloace de ceas de culoare

Roșu - Spălare

Galben - este mai puțin de 1 minut înainte de sfârșitul spălării selectate

Verde - spălare este completă - revenire automată la pagina "HOME"

! Pentru a opri programul de spălare timpurie, apăsați "STOP" - începe automat ciclu de clătire rapid timp de aproximativ 3 minute pentru a îndepărta camera de cuptor toate urmele de detergent.

PREVENIREA PROGRAM DE SPALARE

Cuptoare pentru echipate cu una / două rotoare cu palete pentru curățarea cuptorului.

! Înainte de a începe de spălare, asigurați-vă că interiorul camerei cuptorului nu este spalat oricum contrar nu pornește și sună alarma: în acest caz, scoateți cratițele din cuptor, a restabili alimentarea cu energie electrică de la rețeaua electrică și imediat începe un nou ciclu de spălare

! În procesul de spălare a camerei cuptorului, nu se deschide ușa pentru a evita riscul de daune cauzate de rotirea rotorului poate fi, sunt utilizate cu abur fierbinte și agenți de curățare agresivi.

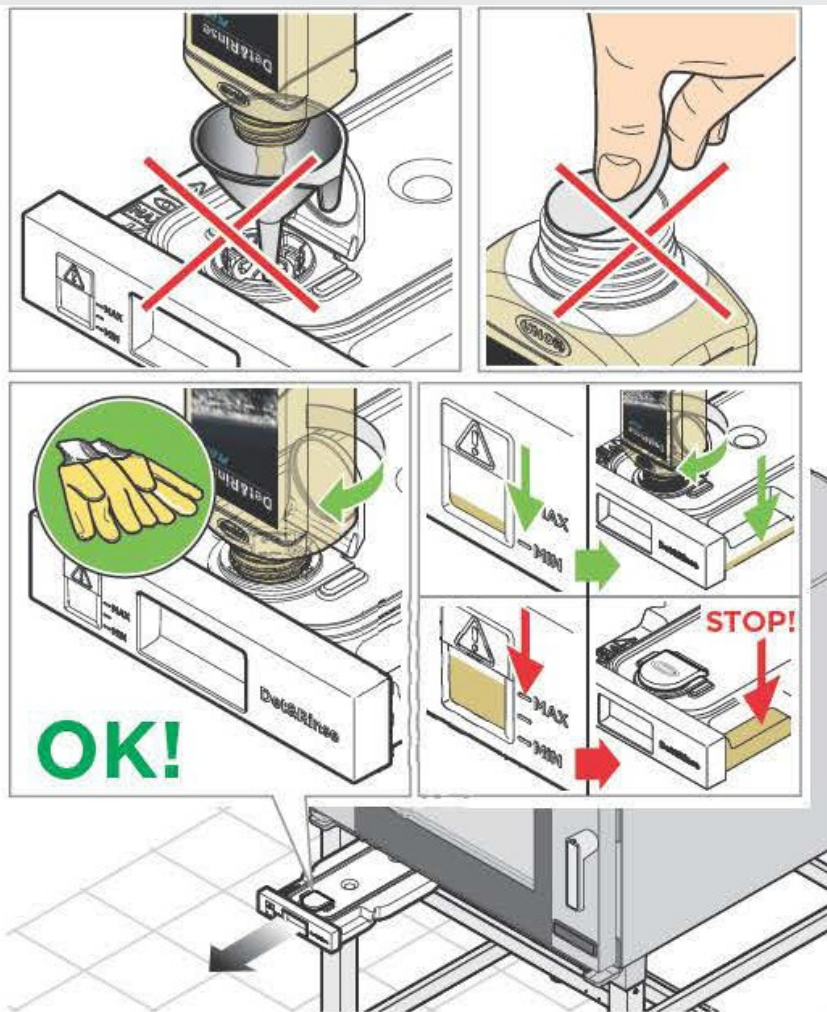


fig. L1



UMPLEREA REZERVOR DETEGRENT

! Umplerea se va efectua numai de sticle de litri **UNOX** de detergent.
 Utilizarea altor mijloace este strict interzisă.
 Încălcarea dispozițiilor de mai sus vor conduce la încetarea garanției.



Pentru a umple din nou detergent:

- 1 Purtați mănuși pentru a evita contactul direct al mâinilor cu detergent.
- 2 Scoateți oala de sub cuptorul la până când auziți un clic.
- 3 Deschideți capacul.
- 4 Deschideți capacul flaconului cu detergent UNOX 1 litru, fără a scoate / fără punctia o gaură în film de protecție!
- 5 Întoarceți flaconul și înșurubați-l pe rezervor (atunci când sticla este înșurubat pe pini se rupe rezervor prin pelicula protectoare, permițând detergentul afară).
- 6 De îndată ce detergentul în sticlă peste, deșurubați sticla, evitând picături.

! Detergent nu trebuie să intre în contact cu pielea, ochii sau membranele mucoase.

În cazul expunerii la detergent trebuie să îndeplinească instrucțiunile fisei tehnice de securitate.

7 Repetați procesul până când ajunge la nivelul maxim indicat pe partea din față a rezervorului. Nivelul maxim de 4 litri rezervor - 4 sticle.

8 Aruncați flaconul.

9 Reintroduceți rezervorul sub cuptor până când se oprește.

10 Aruncați mănuși, având grijă să nu atingeți mâinile de scaune, detergent pătat.

! Nu atingeți niciodată demachiant cu mâinile goale!

**NU MANIPULAREA FRAUDULOASA DE REZERVOR SI LEGATURA SA CU CUPTOR,
RICCUL DE RANIRE SAU DE URGENTA DECESE.**

2 FILTRU UNOX

1 A se vedea cât de mulți litri la stânga.

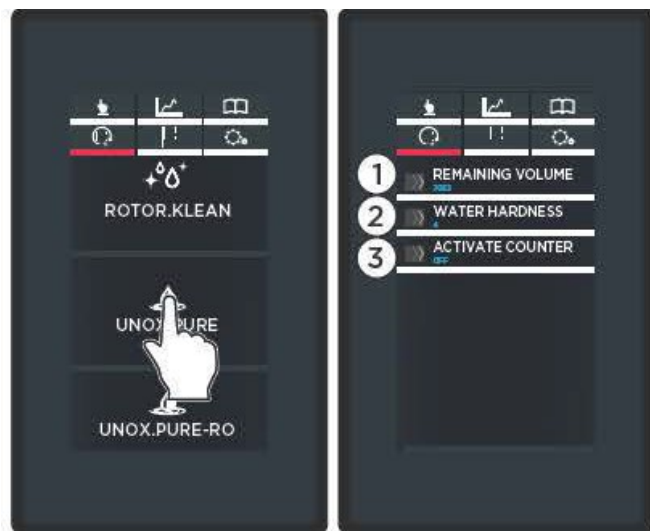
Din cauza contorul intern (care trebuie să fie resetat la fiecare înlocuire a filtrului), în orice moment pentru a afla câte litri rămâne până când înlocuiți filtrul.

2 Duritate a apei.

În această fereastră puteți introduce valoarea durității apei.

3 Înlocuiți cartușul filtrului.

După înlocuirea filtrului trebuie să resetați contorul de apă la numărătoarea inversă de apă a început din nou. Pentru acest nebdodimo introduceți codul PIN furnizat.



UNOX. PURE-RO

1 Prezintă litri reziduale.

Din cauza contorul intern (care trebuie să fie resetat la fiecare înlocuire a filtrului), în orice moment pentru a afla câte litri rămâne până când înlocuiți filtrul.

2 Contor lansat

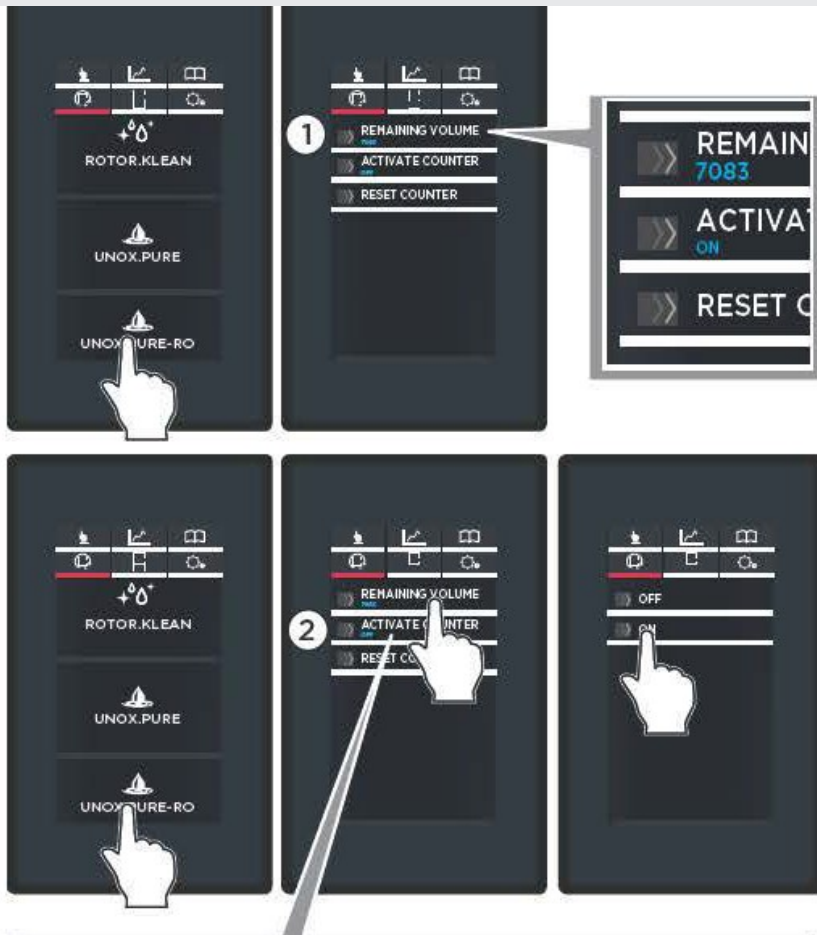
În timp ce sistemul de osmoza care rulează fără probleme, este necesar să se prezinte parametrul a fost setat la "ON" (implicit la "Off").

Dacă, din orice motiv, este scos din cuptor inversă sistem de osmoza sau de reparații în așteptare trebuie să fie setat la "OFF".

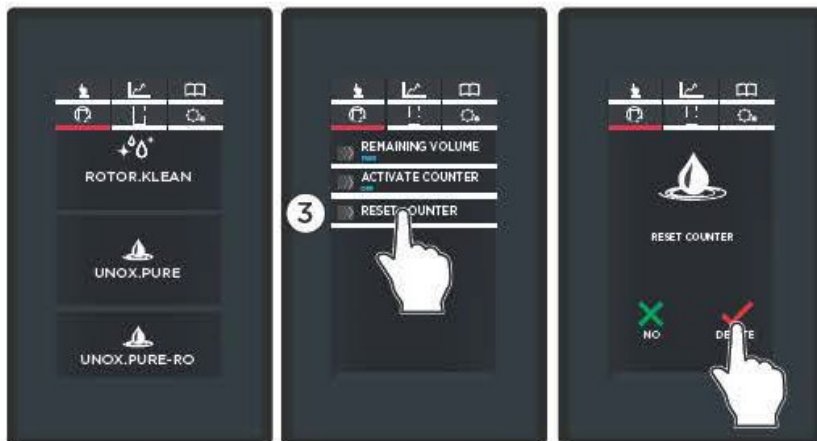
3 Resetare contoare de litri

După înlocuirea filtrului trebuie să resetați contorul de apă la numărătoarea inversă de apă a început din nou.

Pentru a efectua această operație trebuie să mergeți la "Delete"



ON= osmosis system is on
OFF= osmosis system is off

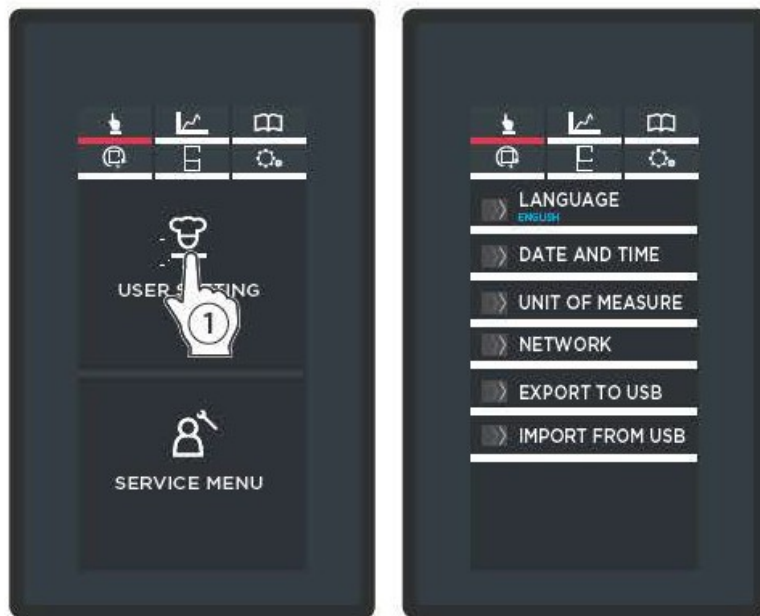




SETUP MENU

Pentru a oferi acces la setările parametrilor cuptorului

1 USER



După ce ați introdus parola de meniu "4456" vă permite să accesați submeniul următor:

Limba - vă permite să selectați una dintre limbile disponibile pentru panoul de control.

DATA ȘI ORA - vă permite să schimbați setările de dată și oră (ore) cuptor.

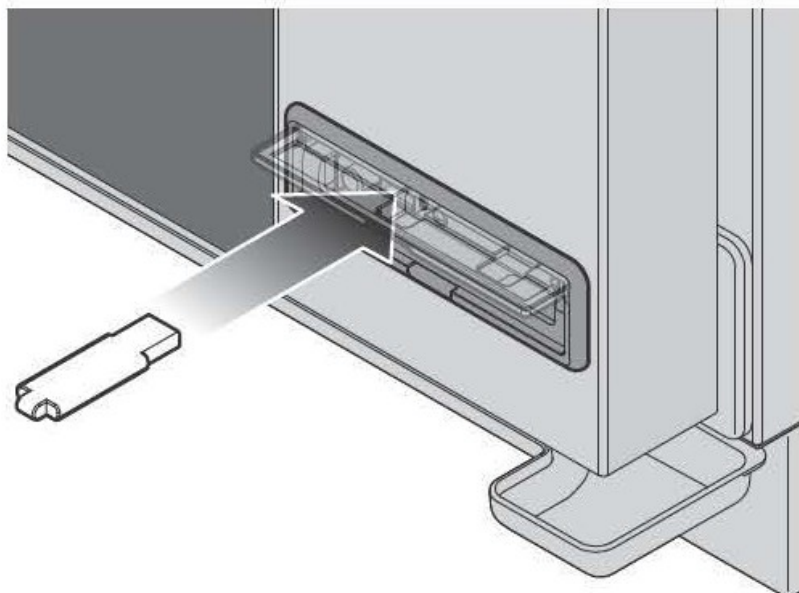
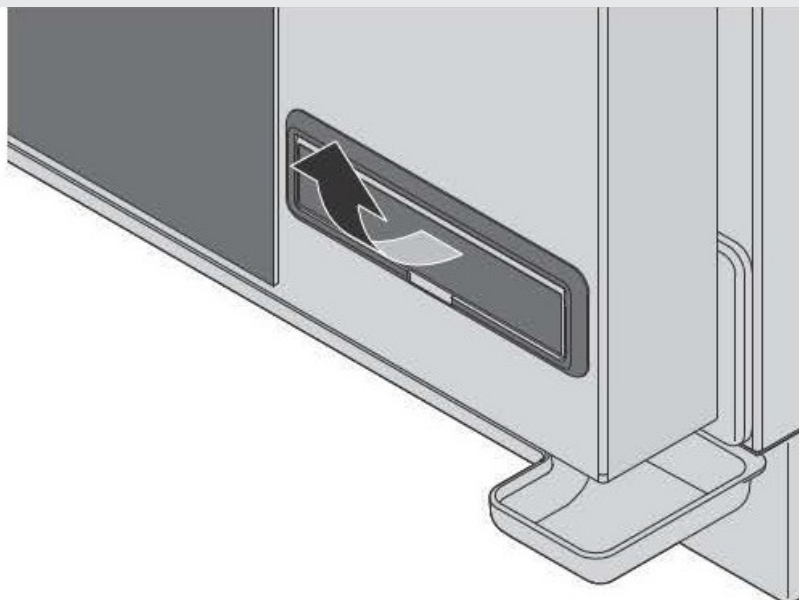
UNITATE - vă permite să selectați o temperatură și volum.

În rețea vă permite să conectați sau unui control oklyuchit cuptor folosind acces la rețea de la distanță și configurați setările.

EXPORT rețetele cuptorului MEMORIE prin USB - vă permite să exportați pregătirea programului a început pe un calculator și stocate pe o unitate flash USB.

Retete IMPORT cu un calculator personal la cuptorul prin USB - vă permite să încărcați programe de gătit create anterior pe un computer și stocate pe o unitate flash USB.

! Operațiuni de rețete de export / import trebuie să fie efectuată printr-o unitate flash USB care este inclus în pachet.



Afișajul afișează cupatoare de urgență, mesaje care atrag atenția împotriva cuptorului și un set de accesorii. Mesajele care atrag atenția definesc situația neîntreprinderii, care, dacă funcționalitatea redusă asigură funcționarea echipamentelor / accesoriilor.

alarme identifică situațiile care împiedică funcționarea echipamentelor / accesoriilor să fie oprită.

În orice caz, în cazul în care alarmele sunt conectate doar la accesoriile opționale, puteți utiliza cuptorul.

AF - ALARMS CUPTOARE			
Afișa	Descriere	Efect	Adresare
AF01	Termostat motor de alarmă	A produs opri orice ciclu de funcționare a cuptorului și nu sunt permise setări suplimentare pe afișaj	De contact Serviciul Clienți
AF02	Termostat de siguranță alarmă		
AF03	Sonda aparat de fotografiat alarmă		
AF04	Pierderea conexiunii de alarmă		
AF20	Extracție de semnal termostat de urgență	Cuptorul nu permite lansarea unui program pentru a readuce temperatura la limitele de reglementare și butonul nazhanie "re-activare a capotei"	Este necesar să se aștepte pentru reducerea temperaturii și apăsați pentru a reactiva dacă problema persistă, contactați serviciul clienți
AF23*	Lipsa de gaz	A produs opri orice ciclu de funcționare a cuptorului și nu sunt permise setări suplimentare pe afișaj	De contact Serviciul Clienți
AF25**	Semnal cărucior de urgență	Cuptorul nu permite pornirea programului, cu excepția încălzirii	Poziționați vehiculul în mod corespunzător în camera cuptorului, în cazul în care problema persistă chiar și după măsuri corective, ar trebui să contacteze serviciul de asistență clienți

* Numai pentru modelele de gaz

** Numai pentru modelele cu cărucior

WF — MESAJE DE AVERTIZARE CUPTOARE			
Afișa	Descriere	Efect	Adresare

WF01	Avertisment despre camera sondă (spate)	Cuptor continuă să funcționeze cu ajutorul camerei de sondă 2, astfel încât controlul temperaturii poate fi mai puțin precise	De contact Serviciul Clienți
WF02	Avertisment despre camera sondă (față)	Cuptor continuă să funcționeze	
WF03	Avertizare despre sonda instalată în mijlocul produsului	Cuptorul continuă să funcționeze, dar este imposibil să se pregătească feluri de mâncare folosind sonda instalată în mijlocul produsului	
WF04	Avertizare tahometru motorului	Cuptorul continuă să funcționeze, dar măsurarea umidității este dezactivată	
WF06	Avertisment privind temperatura circuitului de alimentare		
WF12	Avertizare circuit de temperatură în vid	Cuptorul continuă să funcționeze, dar nu se poate utiliza o sondă externă (vid)	
WF13	Sondă de avertizare în vid		
WF15	Prevenirea pierderii conectarea la un sistem de vid		
WF16	Avertizare cu privire la lipsa apei sau a unei supape de apă	Cuptorul continuă să funcționeze, dar de spălare poate să nu fie eficace	Se verifică motivul pentru lipsa de apă, în cazul în care problema persistă chiar și după măsuri corective, ar trebui să contacteze serviciul de asistență clienți
WF17	Avertizare sondei în punctele de măsurare	Temperatura cuptorului, dar continuă să funcționeze în mijlocul de măsurare poate fi produs inexacte	
WF18	Avertizare rotație supapă	Nu poti merge de la gatit pui la spălare și / sau vice-	

		versa	
WF19	Avertizare cu privire la absența unui detergent în rezervor	Modul de spălare este întreruptă - sistemul în modul de spălare forțată	Umpleți detergent, dacă problema persistă chiar și după măsuri corective, ar trebui să contacteze serviciul de asistență clienți
WF20	Avertizare cu privire la absența apei pe supapa rotorului	Programul de spălare va fi lansat în mod regulat, dar din cauza unei defecțiuni a rotorului, curățare nu va fi optim	Trebui să contacteze serviciul de asistență clienți
WF24	Avertizare tensiune la modulul	Nu poti merge de la gatit pui la echipamente de spalăt	Se verifică motivul absenței tensiunii (de exemplu, lipsa rețelei de alimentare), apoi contactați Serviciul Clienți
WF25	Avertizare cu privire la lipsa de apă pe valvă EL2	Programul de spălare va fi lansat în mod regulat, dar, datorită prezenței problemei, partea din spate a plăcii de acoperire a ventilatorului nu se va spăla	Trebui să contacteze serviciul de asistență clienți
WF26	Avertizare cu privire la absența apei pe supapa rotorului EG2	Programul de spălare va fi lansat în mod regulat, dar din cauza unei defecțiuni a rotorului nu va fi de curățare optimă.	
WF27	Avertizare cu privire la lipsa de apă pe valvă EL1	Echipamente de curățare nu se poate	Se verifică motivul pentru lipsa de apă, în cazul în care problema persistă chiar și după măsuri corective, ar trebui să contacteze serviciul de asistență clienți
WF28	Circuit de control al temperaturii de avertizare	Cuptorul continuă să funcționeze	Trebui să contacteze serviciul de asistență clienți
WF29	Avertizare vapori de gaz de temperatură	Cuptorul a începe să funcționeze la caracteristici de funcționare mai mici	
WF30	Avertisment eroare de comunicare cu schema de	Cuptorul a începe să funcționeze la caracteristici	

	fum	de funcționare mai mici	
WF31	Avertizare sistemului de gaze arse la temperaturi ridicate	Cuptorul continuă să funcționeze	

WC - MESAJ ALERTA IN CAPOTE

Afișa	Descriere	Efect	Adresare
C01	Deteriorarea sondei de fum	Electrovalva de evacuare nu se deschide în absența sondei determina temperatura fumului	Trebuie să contacteze serviciul de asistență clienți
WC02	Temperatura de circuit de eroare	Hota continuă să funcționeze	
WC05	La temperatura de intrare este prea mare.	Hota continuă să funcționeze	
WC06	Absența tensiunii	Motorul și capota nu funcționează	
WC07	lipsa de comunicare	Motorul și capota nu funcționează	Verificați cablul de alimentare hota, iar dacă problema persistă chiar și după măsuri corective, ar trebui să contacteze serviciul de asistență clienți

AL — SEMNALE DE URGENTA DULAP

Afișa	Descriere	Efect	Adresare
AL01	O eroare în cuptor camera de sondă	Cu ajutorul dulapului se face oprirea oricărui ciclu de funcționare a cuptorului, și alte ajustări nu sunt	Trebuie să contacteze serviciul de asistență clienți

AL02	Pierderea conexiunii de alarmă	autorizate să afișeze	Verificați cablul de alimentare al carcasei, dacă problema persistă chiar și după măsuri corective, ar trebui să contacteze serviciul de asistență clienți
AL03	Lipsa de 230 V privind schema de cabinet		

WL - MESAJE DE SIGURANȚĂ DULAP

Afișa	Descriere	Efect	Adresare
WL01	Senzor de umiditate eroare	Dulapul continuă să funcționeze, dar nu se poate utiliza controlul automat al umidității	Trebuie să contacteze serviciul de asistență clienți
WL02	Temperatura de circuit de eroare	Dulapul continuă să funcționeze	
WL03	Componentele de eroare sonda compartiment		

AM - ALARME DULAP

Afișa	Descriere	Efect	Adresare
AM01	Eroare sondă în camera de dulapul	Dulapuri de schimb de căldură opri orice ciclu de funcționare a cuptorului și nu sunt permise setări suplimentare de pe ecran	Trebuie să contacteze serviciul de asistență clienți
AM02	Alarma pierderea comunicării		
AM03	Alarma termostat de siguranță		
AM04	Alarma termostat motor		
AM05	Alarma tahometru circulație		

WM - ATENȚIE MESAJ DULAP TERMICE			
Afișa	Descriere	Efect	Adresare
WM02	Temperatura de circuit de eroare	Dulapul de căldură continuă să funcționeze	Trebuie să contacteze serviciul de asistență clienți
WM03	Sonda eroare instalată în mijlocul produsului	Cabinet de căldură continuă să funcționeze, cu toate acestea, imposibil de a începe de gătit cu ajutorul unei sonde care este instalată în mijlocul produsului	

Întreținere normală și post-vânzare

CURĂȚARE

!Toate operațiile de întreținere de rutină trebuie efectuate:

- După deconectarea echipamentului de la alimentarea cu energie electrică, închideți apă și gaze;
- Utilizarea C a echipamentului individual de protecție adecvat

Curățați camera de zi cu zi de gătit pentru a menține buna igienă și oțel inoxidabil, în interiorul camerei nu este deteriorat sau ruginite.

Efectua curățarea pe o bază de zi cu zi, chiar și în cazul în care echipamentul este utilizat cu aburul cald.

Pentru curățarea oricărei componente sau a unui accesoriu, **nu folosiți:**

- detergenți abrazivi și pudră
- substanțe agresive sau corozive (de exemplu, acid clorhidric sau acid sulfuric).

ATENȚIE! Nu utilizați aceste structuri pentru curățarea lichide, chiar non-fier sau podea sub echipamentul.

- unelte abrazive sau ascuțite (de exemplu, bureți abrazivi, perii cu peri din oțel)



- cu jet de apă.

Suprafața exterioară a camerei de oțel etansarilor de prăjire. PROBE-needle ÎN PRODUSUL

Suprafețe de răcire ploaie

Folosiți doar o cârpă moale, umezită cu o cantitate mică de apă cu săpun.

Se clătește și se usucă bine.

Fondurile pot fi utilizate chistyaschbe recomandate de UNOX ca alternativă - alte produse de curățare pot fi dăunătoare și, în consecință, anularea garanției.

Pentru mai multe informații privind utilizarea produselor recomandate, consultați instrucțiunile pregătite de către producătorul de detergenți.

GĂTIT ÎN CAMERĂ

În cazul în care camera de coacere nu este curățat pe o bază de zi cu zi, este posibil ca grăsime sau produse alimentare reziduurile acumulate in interiorul lumina camerei, iar acest lucru creează posibilitatea de foc!

Camera de coacere clară cu ajutorul programului de spălare.

Pentru mai multe informații, consultați "Spălarea rotorului" la pagina 20

Suprafață din material plastic și panoul de control

Folosiți doar o cârpă moale și un număr foarte mic de produse pentru curățarea suprafețelor delicate.

Uși interioare și exterioare din sticlă

Așteptați până când se răcește sticlă

Folosiți doar o cârpă moale, umezită cu o cantitate foarte mică de apă și detergent pentru sticlă.

Se clătește bine și se șterge

SERVICE DUPĂ VÂNZARE

În cazul unei defecțiuni, deconectați echipamentul de la rețelele electrice și hidraulice sunt schimbate și a vedea soluția în tabel.

În cazul în care masa nu este o modalitate adecvată de a rezolva problema, contactați serviciul de asistență pentru clienți UNOX autorizat să furnizeze următoarele informații:

- Data achiziției
- Aceste produse sunt placa ukazannyna cu numărul de serie
- Cu privire la posibile mesaje pe falia ecran

Informații Producator:

UNOX S.p.A.

Str. Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD), Italia

Spargere	Cauză posibilă	Remediu posibil	Decizie probleme
Cuptorul este oprit complet	- Nu există tensiune de alimentare - Echipamentul este rupt	Verificați conexiunea la rețeaua de alimentare	Apel pentru serviciu
Camera de coacere nu se realizează perechi	- Alimentarea cu apă este blocat - O conexiune hidraulică la rezervor sau efectuat incorect - Absența apei în rezervor (în cazul turnării apei din rezervor) - Filtrul de alimentare cu apă este înfundat	- Deschideți alimentarea cu apă - Verificați conexiunea la rețeaua hidraulică sau la rezervor - Aplicați apa la rezervor - Curățați filtrul	Apel pentru serviciu
După setarea timpului și apăsând "START / STOP" cuptorul nu pornește	Ușa este deschisă sau nu este bine închisă	Verifică închiderea ușii	Apel pentru serviciu

La închiderea ușii iese apa prin sigiliile	- Seal contaminate - Seal deteriorat - Mecanism de prindere slăbită	- Curățați garnitura cu o cârpă umedă - Un tehnician specialist Consultați pentru reparații	Apel pentru serviciu
--	---	---	----------------------

Timpii morți

În timpul perioadelor de mers în gol, luați următoarele măsuri de precauție:

- Deconectați echipamentul de la sursa de alimentare cu energie electrică, gaze și apă pentru sobe cu gaz
- În măsura în care este posibil, ștergeți toate suprafețele din oțel inoxidabil, cu o cârpă moale, ușor umezită cu ulei de vazelinivym
- Lăsați ușa ușor echipament deschis
- La prima pornire, după o perioadă de inactivitate pentru a curăța bine echipamentul și accesoriile
- Conectați aparatul la sursa de alimentare, alimentarea cu apă și alimentarea cu gaz
- Testați echipamentul înainte de a utiliza
- Porniți cuptorul la cea mai mică setare de temperatură și se lasă timp de 50 de minute, fără nici un fel de alimente în interior.

! Pentru a fi siguri că cuptorul este în stare perfectă, pentru a asigura funcționarea în condiții de siguranță, este recomandat în fiecare an, pentru a efectua operațiuni de întreținere și de inspecție către un centru de service autorizat.

Eliminarea la sfârșitul ciclului de viață

În conformitate cu articolul 13 din Decretul legislativ nr 49 2014 "Proiectarea Directivei 2012/19 / UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice de obrotovaniya"



containerului-line a trecut indică faptul că produsul a fost lansat pe piață după 13 august 2015 și la sfârșitul utilizării sale, acesta trebuie să fie eliminate separat.

Echipamente CE să fie realizate din materiale reciclabile metalice (otel inoxidabil, fier, aluminiu, oțel galvanizat, cupru), procentul de peste 90 la sută.

Asigurați-vă echipamentul inutilizabil, prin scoaterea cablului de alimentare, precum și orice dispozitiv care închide spațiul sau spațiile goale.

Este necesar să se acorde o atenție pentru a se dispune în mod corespunzător echipamentului prin reducerea impactului negativ asupra mediului și de a îmbunătăți eficiența utilizării resurselor.

Informații despre reciclarea în Italia

În Italia, dispozitivele care fac parte din categoria de aparate electronice și electrice trebuie să luați:

- În ansamblul punctele așa-numite insule de mediu sau ecologice plptformy
- Dealer-ul în momentul achiziționării unui nou dispozitiv care este necesar pentru a ridica aparatul vechi pentru drum liber

Informații despre reciclarea în Uniunea Europeană

Directiva Uniunii Europene privind deșeurile de echipamente electronice și electrice în diferite țări au adoptat diferite moduri. Prin urmare, în cazul în care doriți să eliminați acest produs, vă recomandăm să contactați autoritățile locale sau direru privind metoda corectă de eliminare.

Certificări

Declarație de conformitate CE pentru echipamentele electrice și de gaz:

UNOX SpA
Str. Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD), Italia

CHEFTOP – BAKERTOP MIND.MAPS

Pentru cuptoare electrice și de gaz:

Ea corespunde Directivei privind echipamentele tehnice 2006/42 / CE de către standardele:

EN60335-1:2012+A11:2014

EN60335-2-42:2008+A1:2008+A11:2012

EN2233:2008

Ea este în conformitate cu Directiva EMC EMC 204/108 / CE de către standardele:

EN55014-1:2006+A1:2009+ A11:2011

EN55014-2:1997+A1:2001+ A11:2008

EN61000-3-2:2006+A1:2009+ A2:2009

EN61000-3-3:2008

EN61000-3-11:2000

EN61000-3-12:2011

EN61000-6-2:2005

EN61000-6-3:2007

Numai pentru cuptoare cu gaz

Ea corespunde Directivei privind echipamentele tehnice 2006/42 / CE de către standardele:

EN60335-2-102:2006+A1:2010

Directiva 2009/142 / CE de către standardele aparatelor cu gaz conforme:

EN209-1:2005+ A1:2008

EN209-2-2:2006

Garanție

Instalarea produsului UNOX trebuie efectuată de către un service autorizat UNOX. instalarea și modelul produsului trebuie să fie data documentată la sfârșitul instalării la cumpărător prin confirmarea scrisă sau factură pentru instalare, distribuitorul expus sau autorizat Reparatii Facilitatea UNOX, în caz contrar garanția va fi nulă.

Garanția acoperă toate defectele UNOX probleme în etapa de producție legată în mod obiectiv. Garanția nu acoperă pagubele cauzate de transportul, condițiile de depozitare precare, întreținerea necorespunzătoare sau utilizarea improprie a produsului.

De asemenea, garanția nu se aplică în cazurile în care instalarea produsului nu îndeplinesc cerințele tehnice ale companiei UNOX și daunele asociate cu condițiile de funcționare necorespunzătoare.

De exemplu, cu apă corozivă sau poluate, cu calități reduse de gaz sau dacă tensiunea de alimentare de alimentare și nu corespunde valorilor dorite.

De asemenea, garanția nu acoperă daunele cauzate de fluctuațiile de tensiune sau de violare a integrității echipamentului de către persoane neautorizate sau necompetentnyh. Garanția nu acoperă deteriorarea și funcționarea necorespunzătoare a produsului cauzate de depozite de calciu.

În plus, garanția nu acoperă consumabile, cum ar fi sigilii, becuri, sticlă, piese decorative și ansambluri supuse uzurii normale.

Garanția va fi invalidat în caz de deteriorare care rezultă din instalarea incorectă sau dacă instalarea a fost efectuat un centru de service neautorizat.