



ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИЙ)





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

## КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

на заднем титульном листе указаны местные контактные координаты.



## **Уважаемый Клиент,**

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

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

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

# Безопасность

Предупреждения по безопасности при использовании и техобслуживании

5

Описание пиктограмм

4

## ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ



Ознакомиться с руководством по эксплуатации



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



Опасность возгорания!



Опасность электрического удара!



Опасность ожогов



Рекомендации и полезная информация



Ссылка на другую главу



Символ заземления



Символ эквипотенциальности

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ



### Предупреждения общего характера

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



## Опасность ожогов и травм!

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



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



### Опасность пожара

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

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





## Опасность электрического удара!

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

# Общие сведения

Рекомендации по  
приготовлению и  
предупреждения 10

Панель управления 12

Ручной и  
автоматический  
режим  
приготовления 13

Что такое  
фазы процесса  
приготовления 13

Как установить  
параметр 14

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

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

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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

При включении устройства появляется экранная страница HOME.



## РУЧНОЙ И АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приобретенная вами печь позволят готовить в **ручном** или **автоматическом** режиме.

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



**длительность процесса приготовления;**



**температура** в камере);



**влажность;**



**скорость вентилятора.**

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

## ЧТО ТАКОЕ ФАЗЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



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

## КАК УСТАНОВИТЬ ПАРАМЕТР

### 01 ► Путем воздействия на дисплей

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

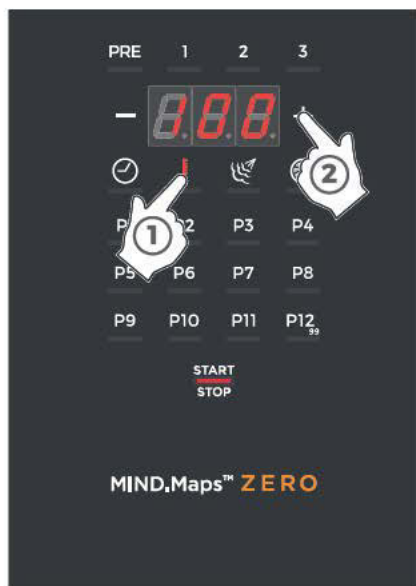
| Цифра                                                                             | Заданные значения                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Длительность процесса приготовления 20 минут<br>Температура 150 °C<br>Пар 20%<br>Вентилятор 1 |
|  | Длительность процесса приготовления 40 минут<br>Температура 180 °C<br>Пар 60%<br>Вентилятор 1 |
|  | Длительность процесса приготовления 1 час<br>Температура 220 °C<br>Пар 100%<br>Вентилятор 2   |

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

### 02 ► Путем воздействия на кнопки

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





01



02

# Использование | ручных режимов приготовления

Ручные режимы  
приготовления  
| управляемая  
процедура

17

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

длительность процесса приготовления (в часах-минутах)

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

для непрерывного использования

(обозначенного на дисплее появлением



надписи "INF"), если на дисплее отображается:

- 0.00 нажать "-"
- 9.59 нажать "+"

Время отображается в часах и минутах

например, 1.30= один час и 30 минут

например, 0.45= сорок пять минут



**температура** в камере (°C)

диапазон настройки: от 30°C до 260°C



**подача влажности** в камеру

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

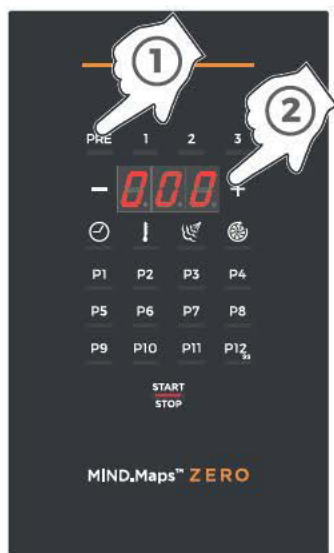


**скорость вентилятора.**

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

### 03 ► Настройка подогрева (факультативная)

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



03

### 04 ► Настройка параметров приготовления

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



04

## 05 ► настройка следующих фаз (факультативная)

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

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



05

## запуск или сохранение цикла приготовления

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

### ■ запустить процесс приготовления

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

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

### ■ сохранить заданный процесс приготовления, а затем запустить его

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



06

07 ► Для сохранения рецепта до его запуска:

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



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

отображается заданная  
**длительность** процесса



приготовления с чередованием  
времени до окончания цикла  
приготовления



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

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



Текущая ФАЗА  
сигнализируется  
включением со-  
ответствующе-  
го светодиода.



Нажимая иконки,  
предоставляет-  
ся информация по  
установленным  
параметрам.

## 09 ► завершение цикла приготовления

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

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



09



# Использование | режимы приготовления с сохраненными рецептами

Вызов рецепта из памяти 22

Изменение рецепта в памяти 24

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

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

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

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

## ВЫЗОВ РЕЦЕПТА ИЗ ПАМЯТИ

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

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

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



10

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

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

## ИЗМЕНЕНИЕ РЕЦЕПТА В ПАМЯТИ

11



- 1 Нажать кнопку, соответствующую изменяемой **программе**: светодиод начинает мигать.



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

- 2 Выбрать изменяемую **ФАЗУ**.
- 3 Выбрать изменяемый **параметр**.
- 4 Ввести новое значение путем воздействия на кнопки "+" и "-".

12



Тогда можно:

- 5A **перезаписать измененную программу** ► в данном случае уже присутствующий рецепт модифицируется окончательно.

Нажать в течение 3 секунд ту же кнопку.

- 5B **сохранить новую программу** ► новая программа будет аналогична исходной, за исключением внесенных изменений.

Вновь нажать на 3 секунды кнопку, соответствующую желаемой позиции: если программа выделена красным цветом, это обозначает, что она занята: если, в любом случае, она выбирается, перезаписывается уже присутствующий рецепт с его окончательным удалением.



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

11



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



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

12

# Техобслуживание

Предупреждения по безопасности при техобслуживании 26

Регулярная очистка 28

Периоды простоя 29

Утилизация в конце срока службы 29

Сертификация 30

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ



Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:

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

### Следует ежедневно производить очистку

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



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

Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:

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



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

## РЕГУЛЯРНАЯ ОЧИСТКА

### Внешние стальные поверхности, прокладка рабочей камеры



Подождать охлаждения поверхностей.

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

### Внутренняя поверхность рабочей камеры



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

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

### Пластиковые поверхности и панель управления

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

### Внутреннее и внешнее стекло дверцы



Подождать охлаждения стекол.

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



## ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:

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

В начале повторного использования:

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

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

## УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

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



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



несоответствующая утилизация изделия обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим Законодательством.

## Сведения относительно утилизации в Италии

В Италии оборудование RAEE должно передаваться:

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

Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза

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

## СЕРТИФИКАЦИЯ

декларация ЕС о соответствии электрооборудования

Изготовитель: UNOX S.p.A.

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

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

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

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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

EN62233: 2008

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

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

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007



# Обслуживание

Послепродажное обслуживание 32

Аварийные сигналы и предупреждения 34

## ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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

Данные изготовителя:

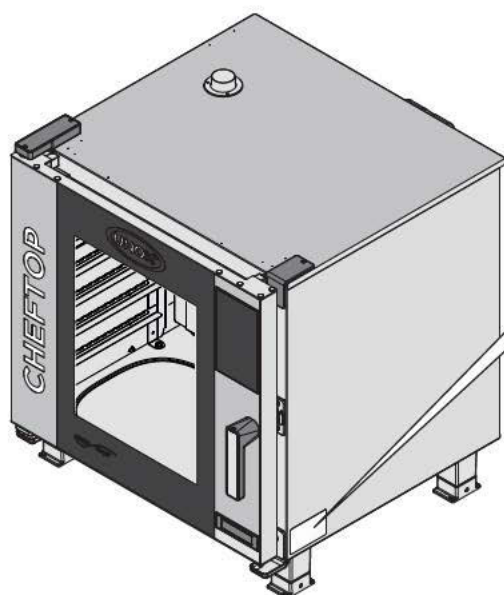
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

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

info@unox.com www.unox.com



серийный номер

код изделия



## АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

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

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

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

## А | Решение проблем

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

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### IT - ITALIA UNOX S.p.a

E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel: +39 049 8657511

### GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd.

E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel: +44 1252 851 522

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

E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel: +420 241 940 000

### BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA

E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel: +359 2 419 05 00

### NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: [info.nl@unox.com](mailto:info.nl@unox.com)  
Tel: +31 6 27 21 14 10

### DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel: +49 2951 98760

### IE - IRELAND UNOX IRELAND

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

### HR - HRVATSKA UNOX CROATIA

E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto:narudzbe@unox.com)  
Tel: +39 049 86 57 538

### AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: [info.at@unox.com](mailto:info.at@unox.com)  
Tel: +43 800 880 963

### PL - POLSKA Unox Polska Sp. z o.o.

E-mail: [info.pl@unox.com](mailto:info.pl@unox.com)  
Tel: +48 665 232 000

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

E-mail: [info.fr@unox.com](mailto:info.fr@unox.com)  
Tel: +33 4 78 17 35 39

### ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel: +34 900 82 89 43

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

E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel: +90 530 176 62 03

### RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

### SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB

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

### PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL

E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel: +351 918 228 787

## AMERICA

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

E-mail: [info.usa@unox.com](mailto:info.usa@unox.com)  
Tel: +1 800 489 8669

### AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA

E-mail: [info.ar@unox.com](mailto:info.ar@unox.com)  
Tel: +54 911 37 58 43 46

### CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA

E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel: +57 350 65 88 204

### BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.

E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel: +55 11 98777-8201

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

E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel: +52 55 8116-7720

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

### ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +27 845 05 52 35

### PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +63 9175108084

### AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel: +61 3 9876 0803

### UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC

E-mail: [info.uz@unox.com](mailto:info.uz@unox.com)  
Tel: +998 90 370 90 10

### KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd.

이메일: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

### TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN

E-mail: [info.tw@unox.com](mailto:info.tw@unox.com)  
Tel: +886 928 250 536

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

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +603-58797700

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

电子邮件: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
电话: +603-58797700

### NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

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

E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel: +971 4 554 2146

### ID - INDONESIA UNOX INDONESIA

E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel: +62 81908852999

unox.com



L11923A0

All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.