



**Руководство по эксплуатации**

**РУССКИЙ**

**XFT**

**ВНИМАНИЕ!** Перед использованием прочитайте инструкцию



<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
ВСТУПЛЕНИЕ	3
ЗНАЧЕНИЕ ПИКТОГРАММ	3
ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	4



<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ</b>	<b>6</b>
--------------------------------	----------



<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ</b>	<b>20</b>
-----------------------------------	-----------

## ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель,

Мы хотели бы поздравить и поблагодарить Вас за выбор и приобретение печи серии **LineMiss™**; мы надеемся, что это только начало плодотворного и долгосрочного сотрудничества.

Линия электропечей **LineMiss™** помогает вам с легкостью готовить кондитерские и хлебобулочные изделия и, несмотря на свои компактные размеры, обеспечивает результат, характерный для крупных печей.

Ваша новая печь **LineMiss™** включает в себя несколько технологий: **AIR.Plus**, **STEAM.Plus** и **DRY.Plus** являются результатами исследований компании UNOX, направленных на упрощение процесса приготовления пищи для своих заказчиков, но не отказываясь при этом от идеальных результатов.

Простота и совершенство - это основные черты линии электрических печей **LineMiss™**, которая предлагает эффективную конструкцию для достижения высоких показателей качества.

Широкая гамма комплектующих позволит максимально упростить процесс готовки и сэкономить время.

UNOX S.p.A.

Дилер: :

Установщик:

Дата установки:

## Вступление

В брошюре представлены инструкции по установке и эксплуатации линии устройств **LineMiss™**.

Устройства разработаны для приготовления хлебобулочных изделий, кондитерских изделий и деликатесных блюд, а также для разогрева охлажденной и замороженной пищи до нормальной температуры.

Модели могут отличаться **Динамическим, Автоматическим, Классическим, Ручным контролем** влажности, а также доступны различные варианты допустимой загрузки.

Инструкции по установке и эксплуатации действительны для всех моделей печей за исключением случаев, обозначенных отдельно.

## Значение пиктограмм



Опасность! Ситуация, представляющая немедленную опасность, или ситуация, представляющая опасность получения увечья или смертельного исхода.



Опасность: опасность возгорания!



Советы и полезная информация



Опасность удара электрическим током!



Знак защитного заземления



Прочитайте руководство по эксплуатации



Знак эквипотенциальности



Опасность: риск получения ожогов



Обратиться к другой главе



## Требования техники безопасности

---



### Требования техники безопасности для установки и техобслуживания

- **Внимательно прочитайте инструкцию, поскольку она содержит важную информацию в отношении безопасного использования печи, храните ее в безопасном месте с целью возможного использования в будущем.**
- **Установка, сборка, внеплановое техническое обслуживание и ремонтные работы должны осуществляться опытным квалифицированным персоналом, авторизованным компанией UNOX, в соответствии с действующими стандартами и требованиями техники безопасности страны, где происходит установка.**
- **Отсоедините источник питания от устройства перед выполнением любого типа установок или технического обслуживания.**
- **Перед подключением устройства убедитесь, что системы соответствуют стандартам страны, где устанавливается устройство, и что соблюдаются технические требования, указанные на заводской табличке устройства.**
- **Любые вмешательства, изменения и модификации, явно не уполномоченные и выходящие за рамки указанных в инструкции операций, делают гарантию недействительной.**
- **Установка и обслуживание устройства без соблюдения изложенных в данном руководстве указаний может привести к нанесению ущерба, телесных травм и к возникновению смертельно опасных ситуаций.**
- **Лица, не участвующие в установке устройства, не должны находиться в рабочей зоне во время установки.**
- **Представляющие потенциальную опасность упаковочные материалы должны храниться в месте, недоступном для детей и животных, и утилизироваться в соответствии с требованиями местного законодательства.**
- **Заводская табличка содержит необходимую техническую информацию, имеющую первостепенное значение для техобслуживания и ремонта устройства. Не удаляйте и не повреждайте заводскую табличку, не допускайте внесения изменений в ее содержание.**
- **Несоблюдение этих правил может привести к повреждениям, нанесению (тяжелых) травм, аннулирует гарантию и освобождает UNOX от любой ответственности.**



### Требования техники безопасности для эксплуатации

- **Внимательно прочитайте руководство перед использованием устройства и осуществлением профилактического обслуживания и храните его в безопасном месте, доступном для всех пользователей устройства.**
- **Использование и очистка устройства способами, выходящими за рамки данного руководства, считаются неправильными, могут стать причиной повреждений, нанесения травм, аннулируют гарантию и освобождают производителя от любой ответственности.**
- **Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем или получили инструктаж по вопросам использования устройства в условиях безопасности и понимают связанные с этим риски. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без наблюдения взрослых.**
- **Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с устройством.**
- **Это устройство может использоваться только для приготовления пищи квалифицированным персоналом, прошедшим специальное обучение работе на профессиональных и промышленных кухнях; все другие способы использования не соответствуют цели и могут быть опасны.**

В частности устройство может использоваться для:

- приготовления кондитерских или хлебобулочных изделий, как свежих, так и замороженных;
  - готовки продуктов в вакуумной упаковке, подходящей для данной процедуры;
  - разморозки и подогрева замороженных и охлажденных продуктов.
  - Необходимо контролировать устройство на протяжении всего рабочего цикла.
  - Если устройство не функционирует или наблюдаются какие-то технические или функциональные изменения, отключите его от электричества и водоснабжения и свяжитесь с авторизованным сервисным центром UNOX. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. При необходимости замены запчастей - всегда запрашивайте оригинальные запчасти UNOX.
- Несоблюдение этих правил может привести к повреждениям, нанесению травм, а также аннулирует гарантию.
- Для обеспечения надлежащего использования устройства в безопасных условиях необходимо осуществлять ежегодные проверки и техническое обслуживание, выполняемое авторизованной сервисной службой UNOX.



#### **РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ И ТРАВМ**

- Во время готовки и во время охлаждения всех частей устройства соблюдайте бдительность:
  - Прикасаться только к органам управления или к ручкам устройства, т.к. внутренние компоненты могут быть сильно нагреты (температура свыше 60°C - 140°F).
  - Если необходимо открыть дверь, осуществляйте эту операцию медленно и с осторожностью, поскольку из камеры выделяется горячий пар.
  - Надевайте термостойкие перчатки или прихватки для перемещения контейнеров, аксессуаров и других объектов внутри камеры печи.
  - Соблюдайте осторожность, извлекая ёмкости из камеры печи.



#### **РИСК ВОЗГОРАНИЯ!**

- Перед использованием печи убедитесь, что в камере печи отсутствуют посторонние объекты (инструкция по эксплуатации, пластиковые пакеты и т. д.) или остатки моющего средства, кроме того, убедитесь, что вытяжные трубы свободны и что в окрестности печи отсутствуют легковоспламеняющиеся материалы.
- **Не размещать источники тепла (грили, фритюрницы и т. д.), легковоспламеняющиеся и горючие вещества (бензин, спирт в бутылках и пр.) в непосредственной близости от устройства.**
- Не используйте легковоспламеняющиеся продукты и жидкости в процессе готовки (например, алкоголь).
- Всегда держите камеру чистой, очищая ее ежедневно или после каждого цикла готовки: жиры и остатки пиццы внутри камеры могут загореться!



#### **РИСК УДАРА ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

- Не открывать отсеки, отмеченные этим знаком: доступ разрешен только авторизованному персоналу компании UNOX.
- Несоблюдение этих правил может привести к повреждениям, нанесению травм, а также аннулирует гарантию.



# ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ



## Содержание

---

Распаковка	7
Проверка содержимого упаковки	9
Приступая к работе	9
Удаление защитной плёнки	9
Монтаж ножек	9
Установка	10
Требования к зоне установки	10
Крепление	12
Крепление к собственной опорной структуре	12
Крепление к опорной структуре UNOX	12
Крепление к другой печи <b>LineMiss™ (MAXI.Link)</b>	13
Электрическое соединение	13
Устройства с отсоединенной вилкой	14
Проверки	15
Адаптация к другому напряжению	15
Замена основного кабеля питания	15
Подсоединение к водопроводу	17
Водопроводная сеть: подача воды	17
Подача воды: требования	17
Подсоединение печи и комплектующих	17
Вывод дыма из камеры печи	18
Комплект для внешнего соединения <b>UNOX.Link</b>	19
Примеры правильной и неправильной установки	19



Перед установкой устройства внимательно прочитайте главу "Требования техники безопасности" на странице 4 и главу "Вступление" на странице 3.

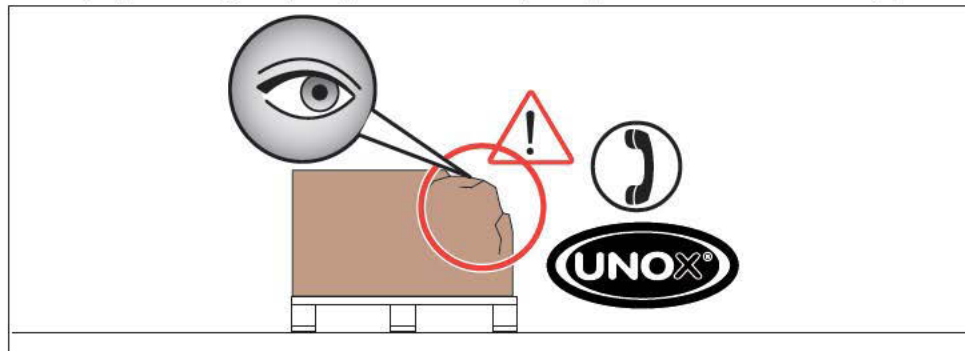
Во время установки пользуйтесь специальной защитной одеждой (обувью, перчатками и т. д.).

## Распаковка



Проверьте упаковку при приемке на наличие видимых повреждений.

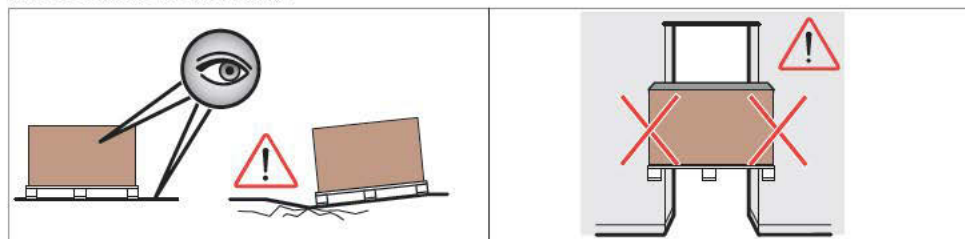
Если повреждения обнаружены, немедленно свяжитесь с производителем и НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ устройство.



Перед перемещением устройства в точку установки убедитесь, что:

- оно легко проходит в дверные проемы;
- пол выдержит его вес.

Транспортировка должна осуществляться исключительно механическими устройствами (то есть автоматическими подъемниками).



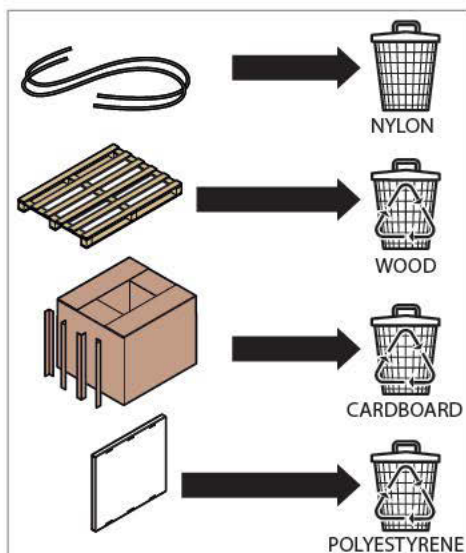
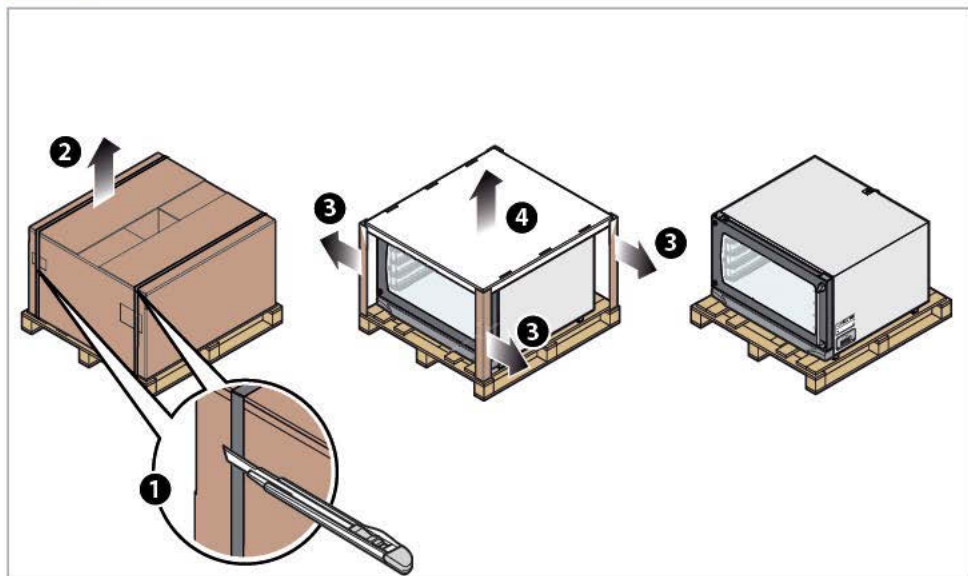


Распаковать устройство, разрезать нейлоновые ленты **1**, поднять защитную картонную крышку **2** и удалить **3** и **4**.

Ослабьте винты **5**, чтобы снять устройство с деревянного поддона **6**.



Сохраните эти винты и пластиковые опоры для последующего крепления печи на её опорной структуре; винты, которые крепят пластик к деревянному поддону, можно утилизировать.

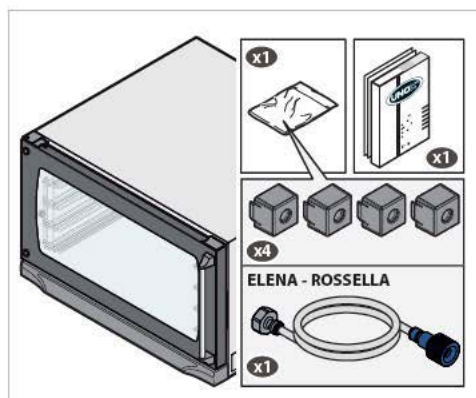


Упаковочные материалы, представляя потенциальную опасность, должны храниться в недоступном для детей и животных месте и должны быть утилизированы в соответствии с правилами местности, где устанавливается устройство.

UNOX следует философии **NON-STOP EFFORTS**, многие годы, снижая количество потребляемой продуктом энергии и количество выделяемых отходов. UNOX уделяет внимание защите окружающей среде и предлагает потребителю утилизировать отходы, используя бункеры для утилизации.



## Проверка содержимого упаковки



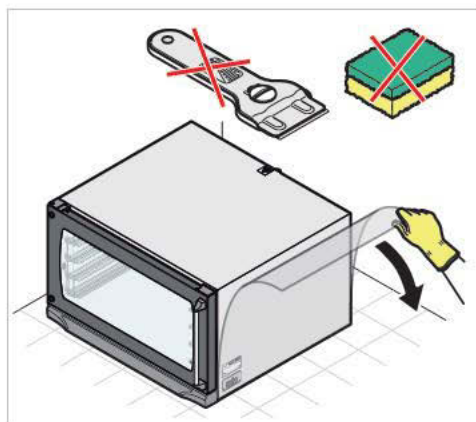
Перед установкой устройства убедитесь, что нижеперечисленные компоненты присутствуют и не имеют повреждений:

- **LineMiss™ Oven**
- техническая документация (руководство по эксплуатации и установке);
- 4 регулируемые ножки;
- патрубок 3/4" для подсоединения к водопроводу с невозвратным клапаном (только для моделей **ELENA - ROSSELLA**).

При отсутствии каких-либо из перечисленных компонентов обратитесь в компанию UNOX.

## Приступая к работе

### Удаление защитной плёнки

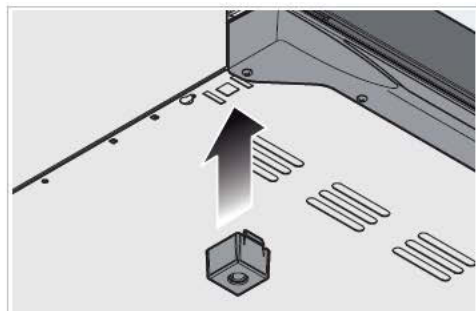


Медленно снимите защитную плёнку с устройства: удалите любые остатки клея с помощью соответствующих растворителей без использования инструментов, абразивных моющих средств или кислоты, которые могут испортить поверхность.



Удаленная плёнка представляет потенциальную опасность и должна храниться в недоступном для детей и животных месте и утилизироваться в соответствии с правилами страны, где устанавливается устройство.

### Монтаж ножек

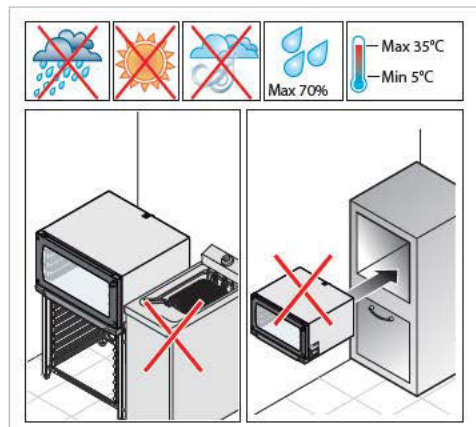


Монтировать четыре ножки, как показано на рисунке.



## Установка

### Требования к зоне установки



Установите устройство в местах:

- предназначенных и подходящих для профессиональных кухонь;
- имеющих необходимую вентиляцию;
- отвечающих требованиям законодательства страны;
- защищенных от атмосферных воздействий;
- с температурой воздуха от +5° до максимум +35°C;
- с максимальной влажностью 70%.



Не устанавливайте устройство около других тепловых устройств, достигающих высокой температуры, чтобы избежать повреждения электрокомпонентов. Устройство не следует устанавливать в нише. Убедитесь, что пол вынесет массу устройства при полной нагрузке (см. "Таблица А").

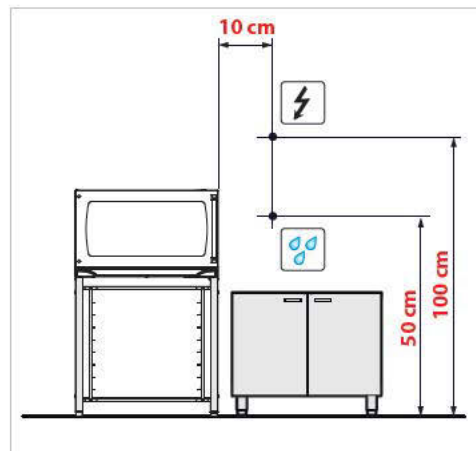
Таблица А

МОДЕЛИ	Размер Д x Г x В мм	Вес* кг
ROSSELLA	800x770x509 мм	49
ELENA	800x770x42 мм	40
ARIANNA	600x651x509 мм	31
STEFANIA	600x651x429 мм	25



За дополнительной технической информацией об устройстве обращайтесь к техническому листу, приложенному к устройству.

\*значения относятся к не загруженным устройствам

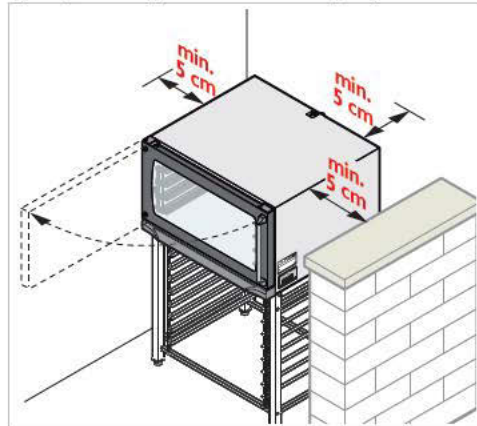


Зоны установки должны быть оснащены электрической и водопроводной системами, соответствующими стандартам техники безопасности, действующими в стране установки.

На рисунке даны ориентировочные параметры соединения:

- электрическое соединение
- водопроводная сеть

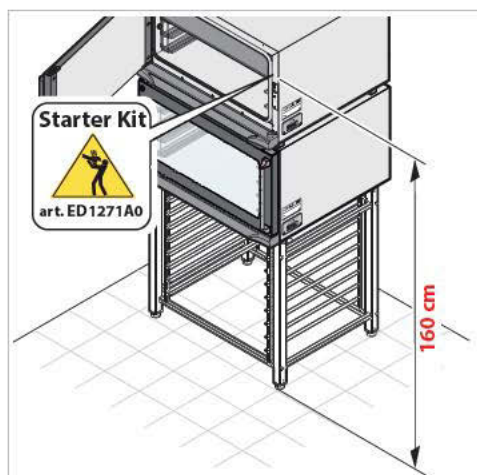
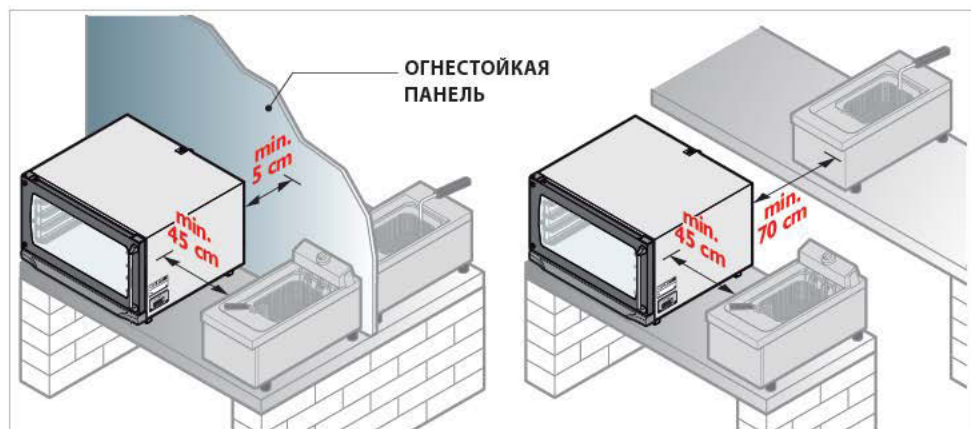
## Требуемые расстояния от устройства



Устанавливайте устройство, учитывая расстояния, указанные на рисунке, и таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ к задней стенке устройства для техобслуживания.



Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся или нетермостойких материалов, стен или мебели. В противном случае необходимо защитить их невоспламеняющимися материалами в соответствии с нормами пожарной безопасности - см. схему ниже.

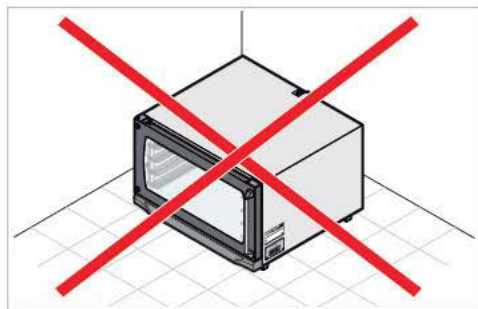


По требованиям техники безопасности верхний противень НИКОГДА не должен быть расположен на высоте, превышающей 160 см.

Если это необходимо, нужно обязательно поместить на этой высоте наклейку, входящую в комплект стартового пакета.



## Крепление



По соображениям безопасности, печи нельзя размещать на полу или на колесах, необходимо использовать опорную структуру - собственную или производства Unoх, устройства можно собирать в колонну одно на другое LineMiss™.



Перед закреплением печи на стенде производителя или неоригинальном стенде всегда проверяйте, что его структура абсолютно ровная, используя уровень (электронный или механический). Если нет, то стенд UNOX можно выровнять, регулируя ножки. Осторожно! Не отвинчивайте ножки полностью.

### Установка на опорной структуре пользователя (например, столы из нерж. стали и т. д..)

Подставка должна быть:

- устойчивой и идеально ровной;
- неподвижной;
- тепло- огнестойкой;

- способной выдержать вес устройства при условии полной загрузки **не подвергаясь деформации и разрушению конструкции.**

### Крепление к опорной структуре UNOX (открытый стенд или расстоечная камера)

Для крепления расстоечной камеры на поверхности UNOX следуйте инструкциям на упаковке.

Для крепления на открытом стенде UNOX см. рисунок ниже.



Используйте только колесные комплекты UNOX для перемещения стендов согласно инструкциям на упаковке комплекта.



## Крепление к другой печи LineMiss™ (MAXI.Link)

Специальный комплект вертикальной сборки доступен для крепления на другой печи LineMiss™. Он обеспечивает нужное расстояние между устройствами и упрощает подключение к электричеству, водоснабжению, канализации и вытяжке. Следуйте инструкциям на упаковке комплекта вертикальной сборки.

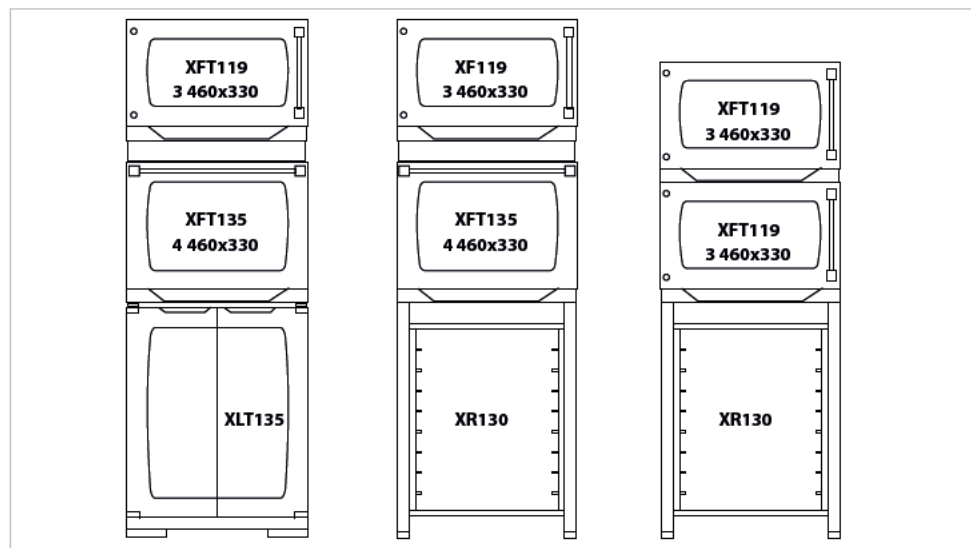


Печь никогда не должна располагаться непосредственно над другой печью или иным источником тепла.



На упаковке имеется информация по установке устройства и его подсоединению.

Примеры возможных вариантов колонн:





## Подсоединение к электричеству



Перед установкой устройства внимательно прочитайте главу “Требования техники безопасности” на странице 4.



Подключение к силовой сети и электрической системе должно выполняться в соответствии с действующим регламентом страны, в которой устанавливается устройство; все работы по подключению должны производиться квалифицированным персоналом, авторизованным компанией UNOX. Несоблюдение этих требований может привести к повреждениям, несчастным случаям, а также аннулирует гарантию и освобождает производителя от любой ответственности.



Перед подсоединением устройства к электричеству всегда сравнивайте данные мощности устройства с характеристиками электросети.

### УСТРОЙСТВО С ЕВРОРОЗЕТКОЙ ТИПА F (SCHUKO)

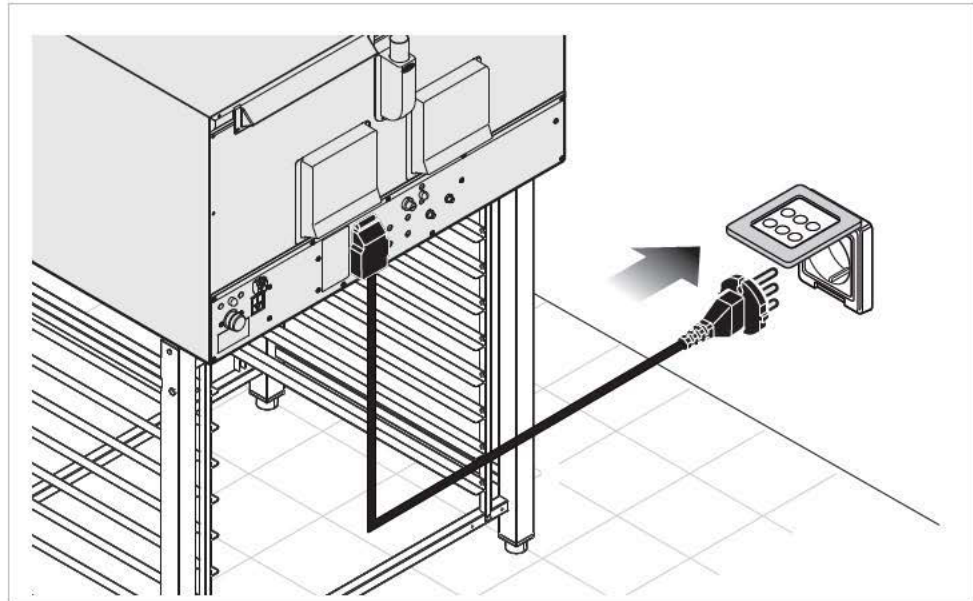
Силовой кабель устройства уже смонтирован на заводе к клеммной колодке; не подходит ни для какого другого типа электрического соединения и модификаций кабеля, кроме расширений, заменяя его только на кабель, имеющий такие же характеристики как и первоначальный заводской кабель (тип резины, сечение, и т.д.)



Замена кабеля должна осуществляться компанией UNOX или авторизованным центром технического обслуживания и, в любом случае, лицом, имеющим соответствующую квалификацию, позволяющую избежать возможных рисков.



Электрическая схема, характеристики кабелей и технические данные содержатся в техническом листе, идущем в комплекте с печью.



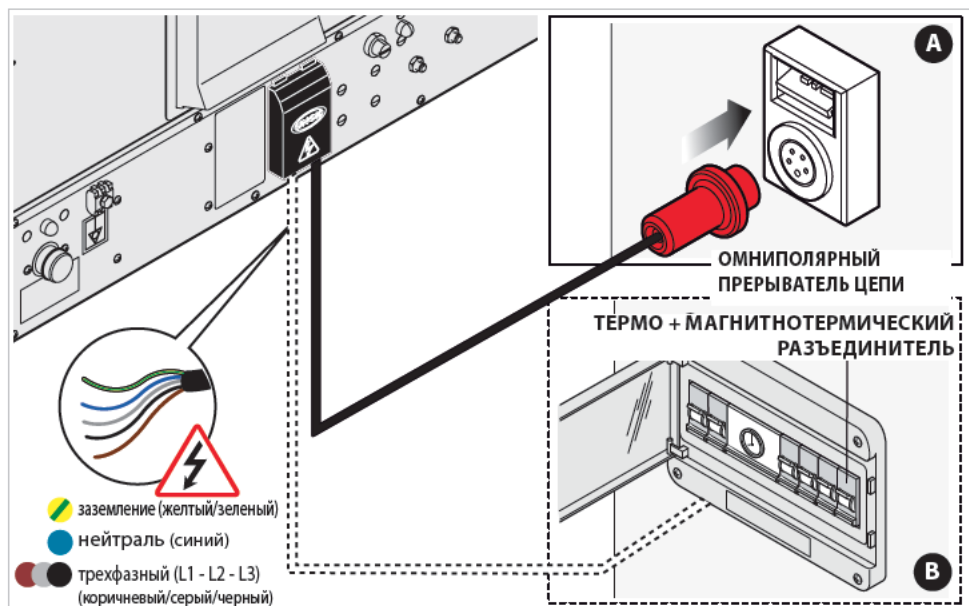
## УСТРОЙСТВА С ОТСОЕДИНЕННОЙ ВИЛКОЙ

Подсоединение к электросистеме осуществляется посредством монтажа розетки (не поставляется в комплекте) соответствующего типа для максимально потребляемой устройством мощности **A** (эти сведения есть в листе технических данных). Если это невозможно, провода, поставляемые компанией UNOX, напрямую соединяются с электрощитком **B**.

Устройство выпущено фабрикой с кабелем питания (400 В ~ 3Ф + N+PE 50/60 Гц - три фазы+нейтраль+заземление), готовым для подключения к клеммной колодке; в случае иного напряжения и мощности обратитесь к главе "Адаптация к другому напряжению" на странице 16.





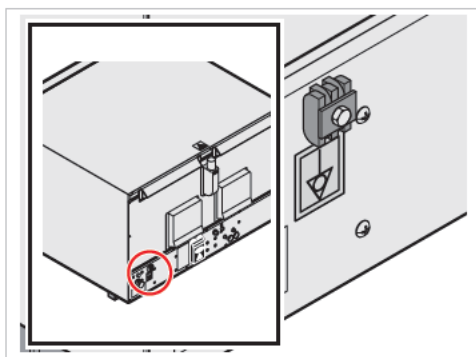
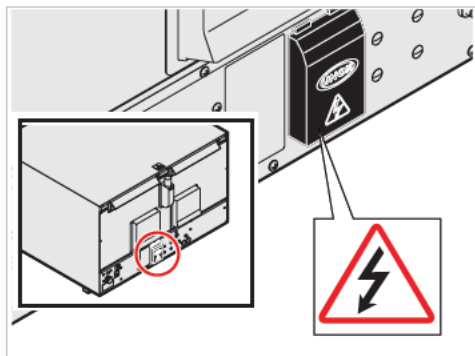
Электрическая схема, характеристики кабелей и технические данные содержатся в техническом листе, идущем в комплекте с печью.



Во избежание риска несчастных случаев, при случайной перезагрузке термозащиты, устройство не должно быть приведено в действие через внешние выключатели, такие как таймер, или быть соединенным в цепь с устройствами, которые регулярно включаются и выключаются с помощью утилиты.

Для правильного подключения к электричеству устройство должно:

- Быть включено в эквипотенциальную систему, эффективность которой проверена и соответствует действующим нормам. Это подсоединение должно быть выполнено между оборудованием с помощью зажима с соответствующим знаком . Кабель должен иметь максимальное поперечное сечение 10 мм<sup>2</sup> (согласно стандарту CEI EN 60335-2-42:2003-09) и должен быть желто-зеленого цвета
- Должно быть  заземлено (зелено-желтый провод).
- Должно быть соединено с термо-дифференциальным выключателем в соответствии с действующими нормами.
- Должно быть соединено с омниполярным выключателем.



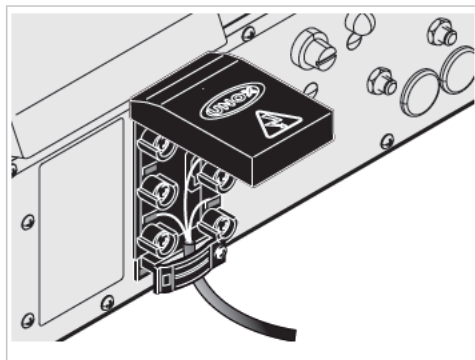
## Проверка

- Медные перемычки и электрический кабель должны быть соединены вместе винтом в прямом направлении и электросоединение должно быть тщательно проверено перед подключением устройства к сети питания.
- Проверьте наличие электрической дисперсии между фазами и заземлением и непрерывность электрической цепи между внешним корпусом и основным заземляющим кабелем.
- Проверьте, что напряжение в сети не отличается от напряжения, указанного на заводской табличке устройства, прежде чем начинать работу. Если оно не соответствует, подключите фазы как указано в технической спецификации во вложенном техническом листе.

## Адаптация к другому напряжению

Если значения напряжения в сети отличаются от указанных в техническом листе значений (400 В ~ ЗРН + N+PE 50/60 Гц), необходимо заменить кабель питания и подсоединить новый кабель к клеммной колодке согласно схеме в техническом листе (*Схема подключения электропитания*), приложенном к устройству.

## Замена основного кабеля питания



Замена кабеля должна осуществляться компанией UNOX или авторизованным центром технического обслуживания и, в любом случае, лицом, имеющим соответствующую квалификацию, позволяющую избежать возможных рисков.

Для замены кабеля питания следуйте описанным ниже действиям:

- откройте крышку клеммной колодки, высвободив два донных язычка;
- отсоедините и выньте установленный кабель из колодки;
- обратитесь к "Листу технических данных" (*СХЕМА ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЯ*): в листе указаны все возможные схемы подключения и технические характеристики, которыми должен обладать новый кабель по отношению к выбранной проводке (*Тип кабеля*);
- снова подсоедините кабель;
- закройте крышку клеммной колодки.



## Подсоединение к водопроводу

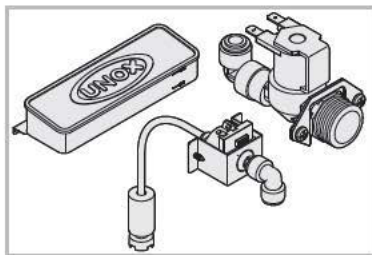
### Водопроводная сеть: водоснабжение



В зависимости от модели устройство может быть подсоединено к:

- водопроводной сети посредством электромагнитного клапана (мод. **ELENA - ROSSELLA** *Maniac H. (руч.)* и *Динамич (динамич.)*);

- внешнему баку посредством насоса (мод. **STEFANIA - ARIANNA** *Maniac H. (руч.)*, *Динамич (динамич.)*, *Matie (автомат.)*). Модели серии **Classic (классические)** не требуют подсоединения к водопроводной сети.



Используйте новые комплекты шлангов, поставляемые с прибором, старые комплекты шлангов не должны использоваться повторно.

Доступны следующие комплекты для адаптации вашей печи к различным типам водопроводного соединения: комплект электромагнитного клапана, комплект с насосом и комплект с водным баком.

Перед подключением к водопроводу промойте трубку водой, чтобы устранить все остатки, которые могли скопиться внутри. Запорный клапан должен быть расположен между водопроводной системой и устройством.

### Подача воды: требования

Требования к водопроводной воде:

- она должна иметь максимальную температуру 30°C;
- должна быть питьевой;
- иметь максимальное значение проводимости 150  $\mu\text{S}/\text{cm}$ ;
- иметь максимальное значение жесткости 7°F;
- иметь давление в пределах от 1.50 до 6 бар.

Загрязнители воды на входе (неочищенная вода):

Свободный хлор: менее 0,1 ppm (мг/л);

Хлорид: менее 30 ч/млн (мг/л); pH: от 7.0 до 8.5;

Щелочность: менее 50 ч/млн (мг/л);

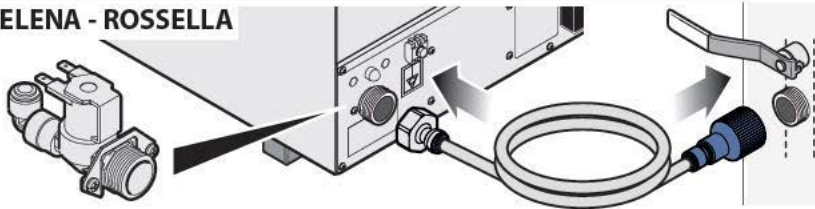
Кремний: менее 12 ч/млн (мг/л);

Общее количество растворенных твердых веществ (tds): менее 60 ч/млн.

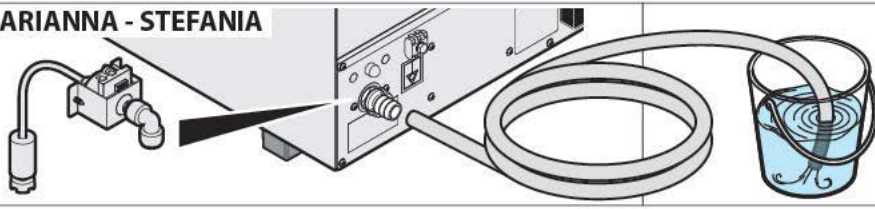
Если давление подаваемой воды на входе слишком низкое (150 кПа), используйте насос с соответствующим расходом (минимальный расход 300 л/ч).

Если проводимость воды больше указанного значения (150  $\mu\text{S}/\text{cm}$ ), следует использовать фильтры (**UNOX.Pure**), чтобы избежать отложение накипи и/или других минералов внутри печи. Повреждения, возникающие в результате образования накипи или под действием других химических агентов, не являются гарантийным случаем.

#### ELENA - ROSSELLA

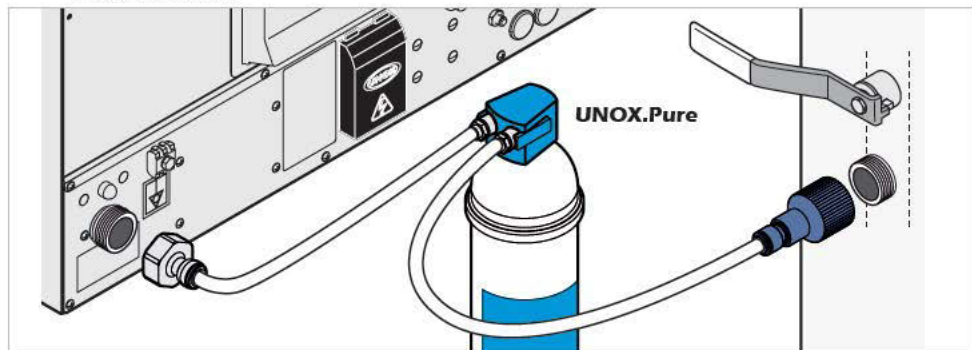


#### ARIANNA - STEFANIA





UNOX рекомендует использовать оригинальные фильтры "UNOX.Pure" для низкого давления или особо жёсткой воды. Следуйте инструкции, находящейся в упаковке этих элементов, для их монтажа/демонтажа.



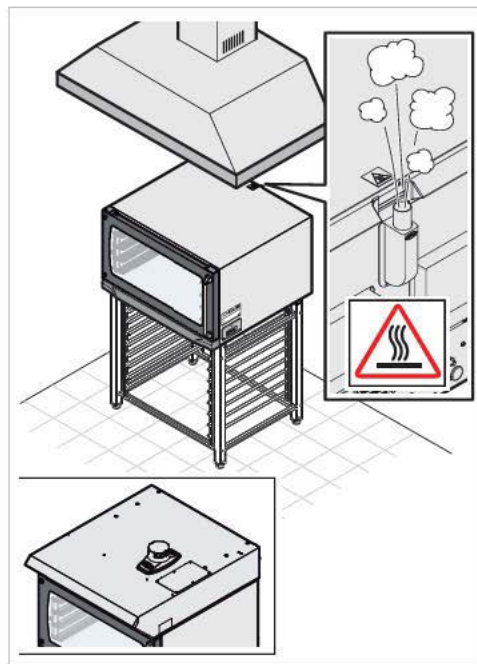
## подсоединение комплектующих к печи

На всех печах линии LineMiss™ предусмотрено подсоединение к их комплектующим устройствам (расстоечная камера и вытяжной зонт): все подключенные устройства управляются с помощью панели управления печи LineMiss™, к которой они подключены.



На упаковке имеется информация по установке устройства и его подсоединению.

## Вывод дыма из камеры печи



Горячие дымы и запахи, вырабатываемые в процессе готовки, удаляются через вытяжную трубу, находящуюся в верхней части устройства.

Поэтому необходимо установить устройство под:

- вытяжным зонтом соответствующей мощности и размера в зависимости от модели печи;
- конденсатором пара UNOX;
- вытяжным зонтом с встроенной конденсационной системой UNOX (доступно только для моделей *Dynamic, Matic*).

Подготовка к внешней канальной вытяжной системе.



Убедитесь в отсутствии предметов и материалов, препятствующих удалению отработанных дымов, а также тех, которые могут быть повреждены по причине высоких температур или в процессе вывода дымов. Не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы вблизи зоны присутствия отработанных дымов.

## Набор для внешнего соединения UNOX.Link (Classic - Dynamic - Matic)

В качестве стандарта, каждая Line Miss™ оснащена стандартной интерфейсной платой, расположенной с правой стороны печи: имеет разъем RJ45 (оба предназначены для сервисной службы). Можно легко установить дополнительные наборы **UNOX.Link XC231** для упрощения и контроля эксплуатации печи.

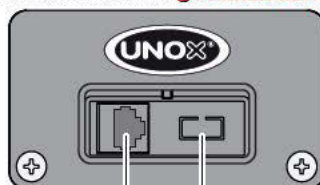
STANDARD CONNECTION



1

1 разъем RJ45 (только для сервисной службы).

STANDARD CONNECTION + UNOX.Link XC231 kit



1

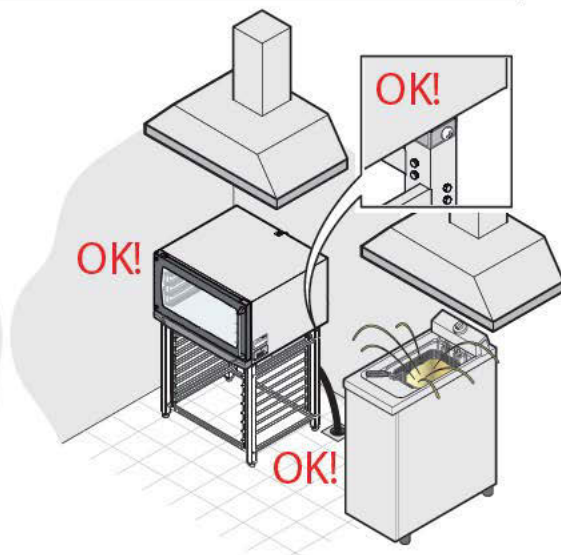
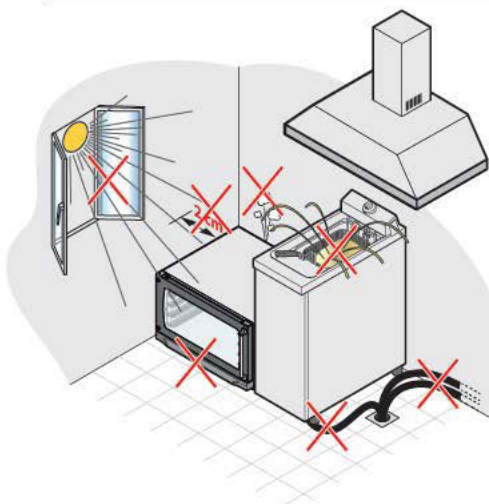
+ 2

1 разъем RJ45 (только для сервисной службы).

2 USB- порт позволяет:

- загрузить данные процессов готовки за последние 3 месяца, благодаря функции BlackBox, которая позволяет просто и эффективно контролировать соответствие процессов на кухне системе HACCP.
- получать статистические данные энергопотребления и текущего использования печи через программное обеспечение **OVEX.Net 3.0**.
- загружать и скачивать программы готовки, которые можно сохранять в панели управления печи через USB - интерфейс. Также возможно загружать другие программы готовки с сайта <http://infonyet.unox.com>
- обновлять программное обеспечение панели управления печи.

## Примеры правильной и неправильной установки





# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



## Содержание

---

Общая инструкция по использованию устройства	21
Советы по приготовлению пищи	21
Использ. мод. <i>Manual Humidity</i>	22
Использ. мод. <i>Dynamic -Matic - Classic</i>	23
РУЧНОЙ режим работы	25
АВТОМАТИЧЕСКИЙ режим работы	28
Интерфейс пользователь - печь	30
Ежедневное техобслуживание	31
Бездействие	34
Утилизация по окончании срока службы	34
Пост-продажное обслуживание	35
Сертификация	36
Гарантия	36

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Перед использованием устройства:

- убедитесь, что у вас есть все документы, разрешающие использование оборудования, выданные авторизованным UNOX установщиком;
- внимательно прочитайте главу *“Требования техники безопасности”* на странице 4;
- прочтите главу *“Вступление”* на странице 3.

### Общая инструкция по использованию устройства

- При первом использовании устройства тщательно очистить внутренние части камеры печи и комплектующих устройств (см. главу *“Ежедневное обслуживание”* на странице 31); запустить печь вхолостую примерно на один час, чтобы устранить неприятные запахи из-за защитной заводской смазки.
- При открытии двери нагрев и работа вентилятора автоматически прекращаются. Активируется встроенный тормоз вентилятора (вентилятор останавливается почти мгновенно).
- Если устройство не используется в течение 15 минут, то оно автоматически для сбережения электроэнергии уходит в режим ожидания (stand-by).  
Чтобы выйти из режима STAND-BY просто нажмите кнопку START/STOP
- Используйте устройство при температуре в помещении от +5°C и до +35°C.
- Не солите пищу в камере печи. Если этого невозможно избежать, очистите устройство, как только это возможно (см. главу *“Ежедневное обслуживание”* на странице 31).
- Чтобы избежать ожогов, не ставьте загруженные контейнеры с жидкостью или готовой пищей, которая становится жидкой при нагревании, на более высокие уровни, используйте те, которые можно легко контролировать.



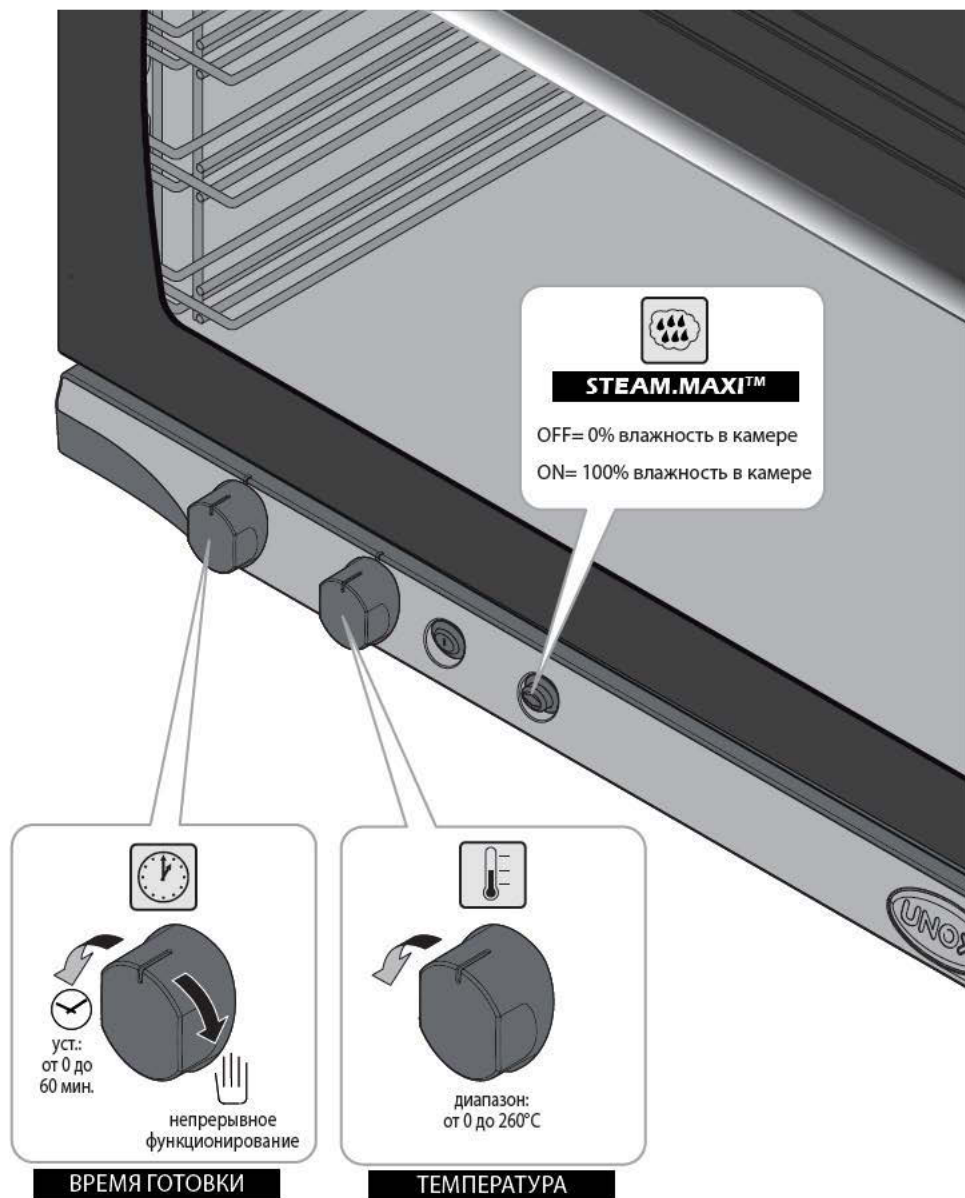
По требованиям техники безопасности верхний уровень загрузки НИКОГДА не должен превышать уровень 160 см. Если это все же необходимо, обязательно поместить стикер с отметкой безопасной высоты, входящий в состав «стартового пакета», на указанной высоте.

### Советы по готовке

- Всегда лучше осуществлять предварительный разогрев камеры до температуры как минимум на 30-50°C выше, чем температура первого шага готовки, чтобы снизить эффект потери тепла при открытии двери для загрузки.
- Не нагревать печь до температуры 260°C более чем на 10 минут.
- При использовании программ гриля и жарки (например, для птицы), в нижней части необходимо устанавливать поддон для сбора жира.
- Используйте противни и решетки UNOX; для достижения равномерности готовки равномерно укладывайте продукты, избегая избыточной загрузки.
- Необходимо всегда учитывать максимально возможную загрузку устройства.



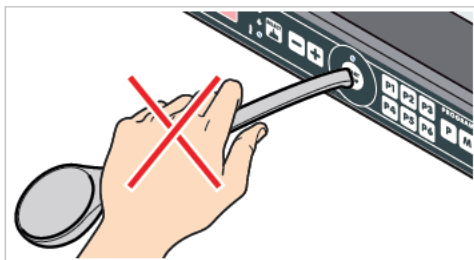
## Использ. мод. *Manual Humidity*



## Использ. мод. *Dynamic - Matic - Classic*

Модели LineMiss™ работают от нажатия на экранные клавиши.

Нажимайте кнопки только пальцами, не используйте другие объекты, например, ножи, вилки, и т. д. Технология позволяет чистить панель легко и просто, гарантируя максимальную надежность и длительный срок службы, избегая любых механических повреждений.



Модели LineMiss™ могут работать в **РУЧНОМ** и **АВТОМАТИЧЕСКОМ** режиме.

**РУЧНОЙ** требует установки параметров, перечисленных в таблице для каждого цикла готовки; эти параметры НЕ сохраняются и должны быть введены для каждого отдельного цикла приготовления пищи.

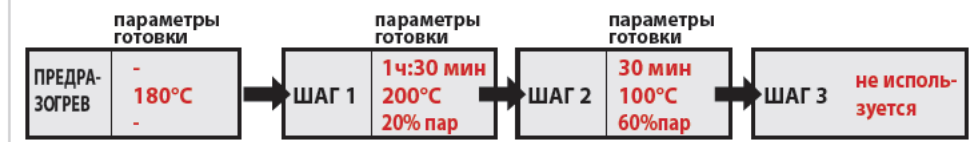
Параметры Готовки		
Модели <i>Dynamic - Matic</i>	Классические модели <i>Classic</i>	ДИАПАЗОН
время готовки	время готовки	от 0 мин. до 9 часов 59 мин.
температура камеры печи (от 0°C до 260°C)	температура в камере печи	от 0°C до 260°C
процент подачи пара ( <b>STEAM.Plus</b> )	отсутствует	от ВЫКЛ до 100%



Работа в **АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ** позволяет сохранить одну программу для использования во всех следующих циклах.

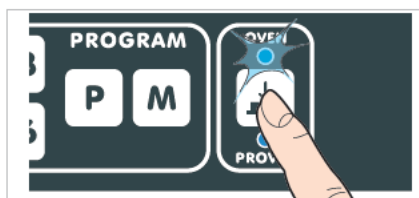
Каждая программа содержит 4 фазы:


- **PHASE 1:** (фаза 1): начальный разогрев;
- **PHASES 2 -> 4:** (фазы 2 -> 4) до 3 шагов готовки, каждый характеризуется различными параметрами. Готовка не обязательно требует выполнения всех трех доступных ШАГОВ: установить только необходимые. Устройство автоматически переходит от одного шага готовки к следующему.

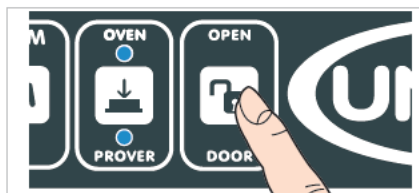
### ПРИМЕР НАСТРОЙКИ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ




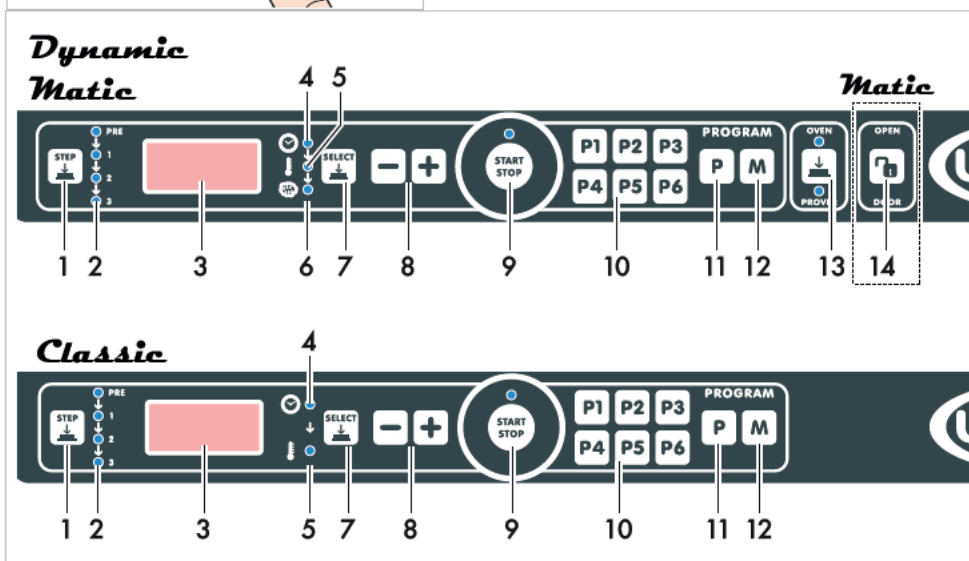
- Когда шкаф подключается к источнику электропитания, панель управления включается автоматически.
- Функции кнопок  : кратковременное повторяемое нажатие -> увеличение/уменьшение значения на 1 единицу; удержание кнопки -> быстрое увеличение/уменьшение значения.
- Если в течение 15 минут не нажата никакая кнопка, и нет работающего устройства, подсоединенного к панели управления той же печи (расстоечная камера), электронное управление переходит в режим ожидания: только светодиодные индикаторы START/STOP остаются включены. Просто нажмите кнопку START/STOP, чтобы активировать панель управления.



Кнопка  (характерна для моделей *Dynamic* и *Matic*) переключает с "OVEN" (печи) на "PROVER" (расстоечную камеру) и наоборот. Во время использования печи убедиться, что светодиод печи горит.



Для автоматических моделей *Matic* дверной замок автоматически разблокируется в конце готовки. Чтобы открыть дверь перед завершением цикла приготовления, не стоит применять силу, тянув за ручку, достаточно нажать на кнопку : дверь полностью откроется, если потянуть за ручку только после нажатия этой кнопки.






- 1) Многократным нажатием на кнопку выбрать 3 шага приготовления пищи, чтобы установить параметры.
- 2) Светодиод обозначает ШАГ:
  - во время фазы настройки параметра
  - во время фазы приготовления пищи (1= ШАГ1...3=ШАГ3).
- 3) Дисплей.
- 4) Когда светодиод включен, параметр ГОТОВКИ находится в процессе настройки.
- 5) Когда светодиод включен, параметр ТЕМПЕРАТУРЫ находится в процессе настройки.
- 6) (только для моделей *Dynamic* и *Matic*). Когда светодиод включен, параметр ВЛАЖНОСТИ находится в процессе настройки.
- 7) Повторное нажатие кнопки дает возможность перехода от одного параметра к другому (температура, время готовки, и т. д...).
- 8) Отображаемое значение на дисплее увеличивается/уменьшается.
- 9) Начало/прерывание готовки.
- 10) Это обеспечивает быстрый выбор 6 предварительно установленных программ.
- 11) Доступ к сохраненным программам.
- 12) Сохраняет заданные программы.
- 13) Переключает с "OVEN" (печи) на "PROVER" (расстоечную камеру) и наоборот.
- 14) (только для модели *Matic*). Автоматически разблокирует дверную защелку. Дверца успешно и полностью открыта посредством дверной ручки.



## РУЧНОЙ режим работы

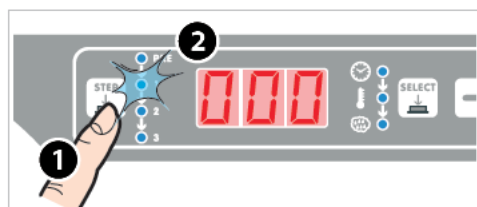
 ПРЕДРАЗОГРЕВ



260°C ← - 0°C + → 260°C  
 МАКСИМУМ МАКСИМУМ  
 ТЕМПЕРАТУРА ТЕМПЕРАТУРА

- 1 Нажать на кнопку 
- 2 Соответствующие светодиоды "PRE" загорятся.
- 3 Нажимать на кнопки  , пока на дисплее не отобразится желаемая температура предварительного разогрева.

Предварительный нагрев позволяет регулировать только температуру. Длительность фазы предварительного разогрева зависит от установленного времени (нагрев устройства до нужной температуры в кратчайшие возможные сроки).




## ВЫБРАТЬ ШАГ 1



- 1 Нажать на кнопку 
- 2 Соответствующий светодиод "1" загорится.

 УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ГОТОВКИ

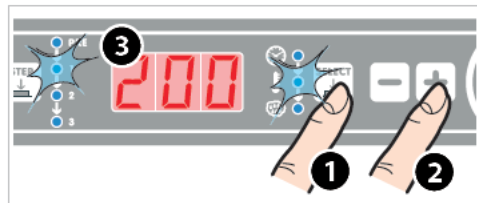

"INF" / "HLD" ← - 0.00 + → 9.59  
 НЕПРЕРЫВ. МИНИМАЛЬНАЯ МАКСИМ.  
 РАБОТА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ




- 1 Убедиться, что кнопка "ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ" горит, в обратном случае нажать на кнопку  несколько раз, пока он не загорит.
- 2 Установите желаемое значение, используя кнопки  .
- 3 На дисплее отображается параметр в часах и минутах (напр., 130= 1 час и 30 минут).

**НЕПРЕРЫВНАЯ РАБОТА** (печи работают в непрерывном режиме до вмешательства пользователя)  
**ШАГ 1** -> установите параметр "INF" (непрерывный). Температура в камере зависит от установленного значения (см. следующий раздел).  
**ШАГ 2-3** -> установите параметр "HLD" (HOLD - задержка).  
 Температура поддерживается на 70°C.



## УСТАНОВКА РАБОЧЕЙ ТЕМПЕРАТУРЫ



- 1 Нажать на кнопку  ПОКА СВЕТОДИОД "TEMPERATURE" (температура) не загорится.
- 2 Установите желаемое значение, используя кнопки  .
- 3 На дисплее отображается параметр в Цельсиях (°C).

"PAU" (пауза)  0°C  260°C

Печь ПРИОСТАНОВЛЕНА  
ВЕНТ./НАГРЕВ. ВЫКЛ

ТЕМПЕРАТУРА  
МИНИМ.




ТЕМПЕРАТУРА  
МАКСИМ.

### ЗАДЕРЖКА ЗАПУСКА

Чтобы задать отложенный старт печи или паузу в работе на определенное время (полезно для расстойки), установите "PAU" (ПАУЗА) на дисплее температуры готовки и продолжительность паузы на дисплее времени (см. предыдущий раздел).

## УСТАНОВКА ВЛАЖНОСТИ (STEAM.Plus™ - только мод. *Dynamic* и *Matic*)



- 1 Нажать на кнопку  пока светодиод "HUMIDITY" (влажность) не загорится.
- 2 Установите желаемое значение, используя кнопки  .
- 3 На дисплее отображается процентное соотношение влажности.

"Выкл"  20% - 40 - 60 - 80 - 100%

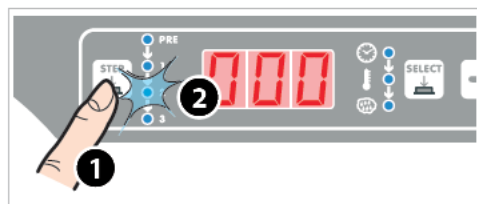
НЕТ ВЛАЖНОСТИ

МИНИМУМ → МАКСИМУМ ВЛАЖНОСТЬ

Параметр ВЛАЖНОСТЬ:


- является факультативным (если параметр не установлен, печь использует "КОНВЕНЦИОНАЛЬНОЕ" приготовление пищи);
- доступен, только если температура равна или выше 90°C.

## ВЫБОР И УСТАНОВКА СЛЕДУЮЩИХ ШАГОВ (ОПЦИОНАЛЬНО)



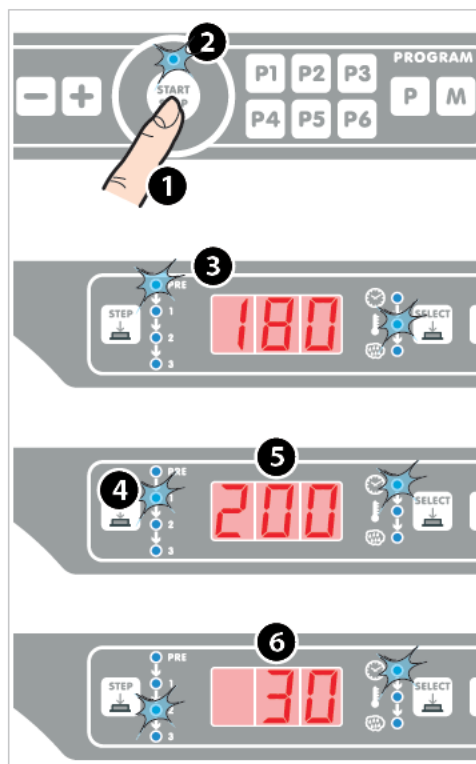
Готовка не обязательно требует выполнение всех трех доступных ШАГОВ: установить только необходимые.

Установка ШАГА 2:

- 1 Нажать на кнопку .
- 2 светодиод "2" ЗАГОРИТСЯ. Установить разные параметры (продолжительность, температуру, и т.д...), как описано в предыдущих разделах. При необходимости выберите и установите шаг 3 таким же образом.

## НАЧАЛО ГОТОВКИ / ПРИОСТАНОВКА ГОТОВКИ / ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

ПРИМЕР. УСТАОВКА ЦИКЛА ГОТОВКИ



Установить цикл готовки с желаемыми шагами:

- 1 нажать на кнопку START/STOP, чтобы запустить цикл приготовления пищи.
- 2 Светодиод "START/STOP" загорается, и начинается цикл предварительного разогрева, обозначаемый включением светодиода "PRE".
- 3 (на дисплее отображается предварительно установленная температура). Печь подает звуковой сигнал и светодиод "PRE" мигает, когда достигнута температура предварительного разогрева.
- 4 После того как пища помещена внутрь камеры, и дверь закрыта, автоматически начинается первый ШАГ готовки; загорается светодиод "1".
- 5 На дисплее мигает обратный отсчет продолжительности цикла.  
На примере:  

$$1ч:30 \text{ мин (продолжительность ШАГА 1)} + \frac{30 \text{ мин (продолжительность ШАГА 2)}}{+} + \frac{0 \text{ мин (продолжительность ШАГА 3)}}{=} = 200 \text{ мин (показано на дисплее)}$$
- 6 Следующий шаг начинается автоматически по завершении ШАГА 1.





Печь подаст звуковой сигнал по окончании цикла готовки.

Нажимайте кнопку START/STOP в течение 2/3 секунд, чтобы прервать цикл готовки заранее.

Для активации режима ожидания следует удерживать кнопку START/STOP на протяжении 6 секунд; чтобы снова активировать рабочий цикл, снова нажать на кнопку START/STOP.

## ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ

При необходимости изменить параметр готовки после запуска цикла готовки (например время готовки или температуру):

- 1 многократно нажимайте на кнопку  пока соответствующий параметру светодиод не загорится;
- 2 многократно нажимайте кнопку  пока соответствующий параметру светодиод не загорится;
- 3 нажимайте на кнопки  , пока не установите желаемое значение; изменения должны сразу активироваться без дополнительного нажатия на какую-либо другую кнопку.

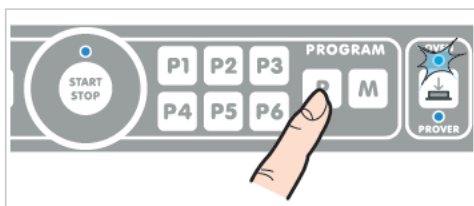


## АВТОМАТИЧЕСКИЙ режим работы

В этом режиме работы пользователь может сохранить до 99 программ (циклов приготовления пищи).

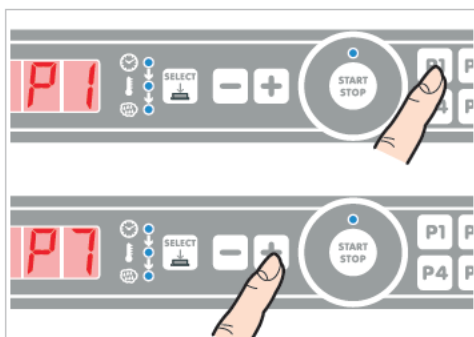
### СОХРАНЕНИЕ ПРОГРАММ

#### Доступ к программному меню



Перейдите в меню программ, нажав на кнопку **P** или на кнопку быстрого доступа к программе (P1-P6).

#### Выбор позиции программы



Назначьте программе положение между P1 и P99 следующим образом:

- нажмите на кнопки с P1 по P6, чтобы выбрать первые 6 позиций (мы рекомендуем сохранять в этих позициях наиболее часто используемые программы);

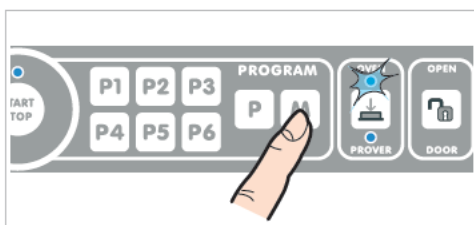
- используйте кнопки **-** **+** для следующих позиций (от P7 до P99).

Выборное положение отображается на дисплее.

#### Установка параметров приготовления в программе

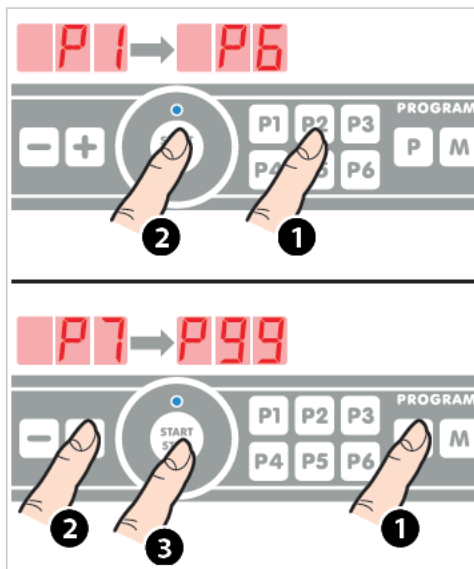
Установите параметры программы (температура, время готовки и пр.), как подробно описано в разделе "Ручное управление". Примечание. Если не установлен предварительный разогрев, печь предложит температуру 180°C.

#### сохранение установленной программы



Удерживайте кнопку **M** пока не услышите длинный звуковой сигнал. Теперь программа сохранена в памяти

## ВЫЗОВ И ЗАПУСК СОХРАЕННОЙ ПРОГРАММЫ



**P1 → P6** ПРОГРАММА от P1 до P6 (программа быстрого доступа):

- 1 нажмите на кнопку, соответствующую желаемой программе;
- 2 запустите её, нажав на кнопку START/STOP.

**P7 → P99** ПРОГРАММЫ ОТ P7 до P99:

- 1 нажмите на кнопку **P**;
- 2 нажимать на кнопки **-** **+**, пока на дисплее не отобразится желаемая программа.
- 3 запустите её, нажав на кнопку START/STOP.

Печь подаст звуковой сигнал по окончании цикла готовки.

Нажимайте кнопку START/STOP в течение 2/3 секунд, чтобы прервать цикл готовки заранее.

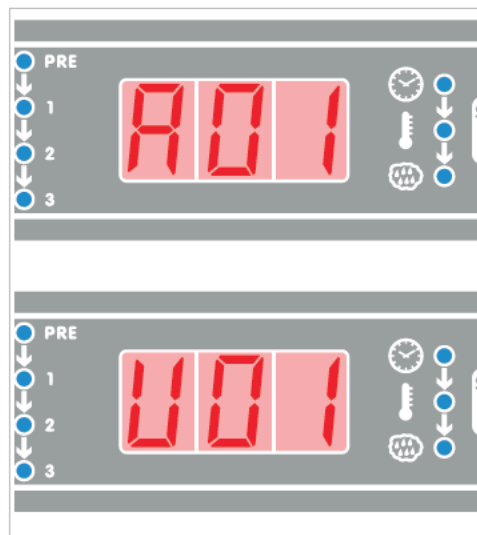
## ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ УСТАНОВЛЕННОЙ ПРОГРАММЫ



- 1 Нажмите **P** кнопку.
- 2 Используйте кнопку **-** **+** для изменения параметров программы.
- 3 Установите параметры программы, как подробно описано в разделе "Ручное управление".
- 4 Удерживайте кнопку **M** пока не услышите длинный звуковой сигнал. Теперь все измененные параметры сохранены.



## Интерфейс печь - пользователь



Цифровые модели показывают любые сигналы тревоги/предупреждающие сообщения, касающиеся печи или расстоечной камеры на дисплее.

- Предупреждающие сообщения (**U - WARNING**) сигнализируют о неполадках, позволяющих устройству или его комплектующим работать, но с отсутствием некоторых функций.

Нажмите на кнопку **P** чтобы стереть список

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ с дисплея, с помощью кнопки



переключения между печью и расстоечной камерой можно вывести список снова на экран (не доступно на классической модели **Classic**).

- Сигналы тревоги (**A - ALARM**) выявляют неполадки, которые не позволяют устройству функционировать, поэтому печь или аксессуар должны быть немедленно переведены в режим STOP (выключены). Если сообщение об ошибке относится к подсоединенному оборудованию (расстоечная камера, вытяжной зонт и т.д.), то сама печь может продолжать свою работу.

При наличии нескольких СИГНАЛОВ ТРЕВОГИ/ПРЕДУПРЕЖДЕНИЙ пользователь может их прокрутить, повторно нажимая на START/STOP.

Дисплей	Описание	Влияние на устройство	Решение проблем
<b>ПЕЧЬ</b>			
A01	Двигатели перегрелись	Выключение печи	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
A02	Защитный термостат перегрелся	Выключение печи	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
A03	Выявлена ошибка данных, записанных датчиком камеры	Выключение печи	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
A04	Нет связи между управлением P.C.B. и блоком мощности P.C.B.	Выключение печи	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
U01	Температура блока печи P.C.B. слишком высокая.	Риск непоправимого повреждения блока P.C.B.	Убедитесь, что соблюдены требования стандартов по установке, приведенные в руководстве. Свяжитесь с авторизованным сервисным центром
<b>РАССТОЙКА</b>			
A07	Выявлена ошибка данных, записанных датчиком камеры расстойки	Выключение расстоечной камеры	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром

## Ежедневное обслуживание



Любое ежедневное обслуживание должно выполняться:

- после отключения прибора от электропитания и водоснабжения;
- только при условии использования средств индивидуальной защиты (например, перчатки и т.п.).

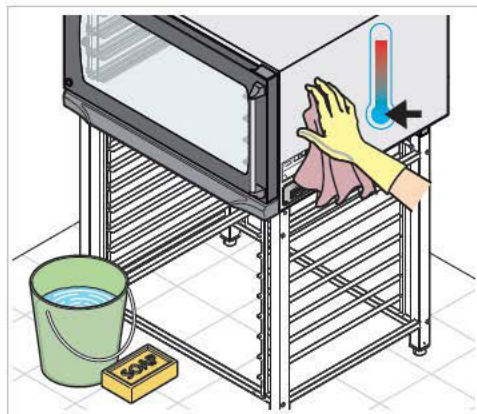
Чистите печь ежедневно для поддержания надлежащего уровня гигиены, а также для защиты нержавеющей стали, из которой изготовлена камера, от повреждений и коррозии. Очищайте печь ежедневно, даже если весь день работали исключительно на пару.



При чистке любых компонентов и аксессуаров НИКОГДА не используйте:

- абразивные или порошковые средства;
- агрессивные или коррозионные моющие средства (например, соляная или сульфоновая кислоты). Внимание! Никогда не используйте эти вещества для чистки опорной конструкции оборудования;
- абразивные или острые предметы (абразивные губки, скребки, щетки с металлической щетиной, и т.п.);
- струи воды.

### Внешняя стальная структура, уплотнение камеры печи



**Дождитесь, пока все поверхности охладятся.**

Используйте только мягкую чистую ткань, слегка смоченную в мыльном растворе. Ополосните и хорошо просушите.

В качестве альтернативы, используйте моющие средства, рекомендованные UNOX. Другие продукты могут привести к повреждению устройства и, соответственно, к аннулированию гарантии. Читайте инструкции, предоставленные производителем моющих средств.

### Поверхности из пластика и панель управления

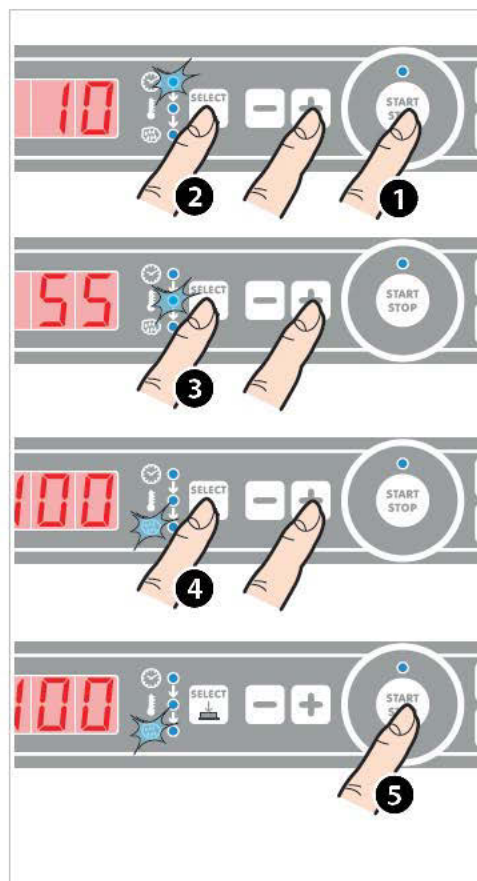
Используйте только очень мягкую ткань и умеренное количество моющего средства для очистки деликатных поверхностей.



## Внутренняя часть камеры печи

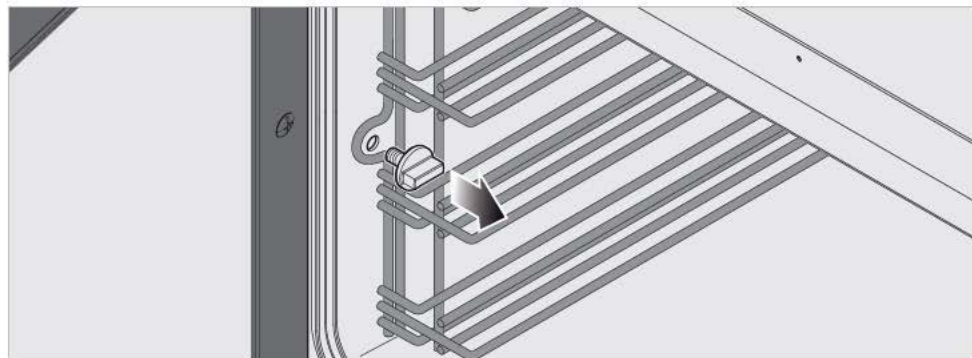


Отсутствие ежедневной очистки камеры, в дальнейшем, может привести к накоплению жировых веществ или остатков пищи внутри камеры – **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ!**



Следуйте процедуре, приведенной ниже, для правильной очистки камеры печи:

- 1 выйдите из режима ожидания; установите следующие параметры, как указано в главе "Эксплуатация" (см. информацию по вашей конкретной модели);
  - 2 время на 10 минут;
  - 3 температуру на 95°C;
  - 4 пар на 100% (для моделей с функцией **STEAM.Plus**);
  - 5 запустите операцию, нажав на кнопку **START/STOP**.
- Подождите пока поверхности остынут и протрите чистой и мягкой тканью; необходимо тщательно ополоснуть, чтобы удалить остатки. Снимите направляющие для гриля, как показано на рисунке, чтобы облегчить очистку: очистить их с помощью мыла и воды или с помощью специального моющего средства, **но не средства для мытья посуды.**

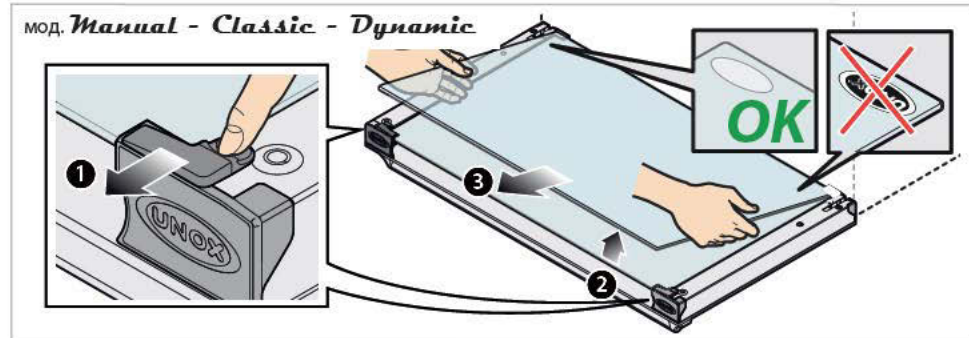
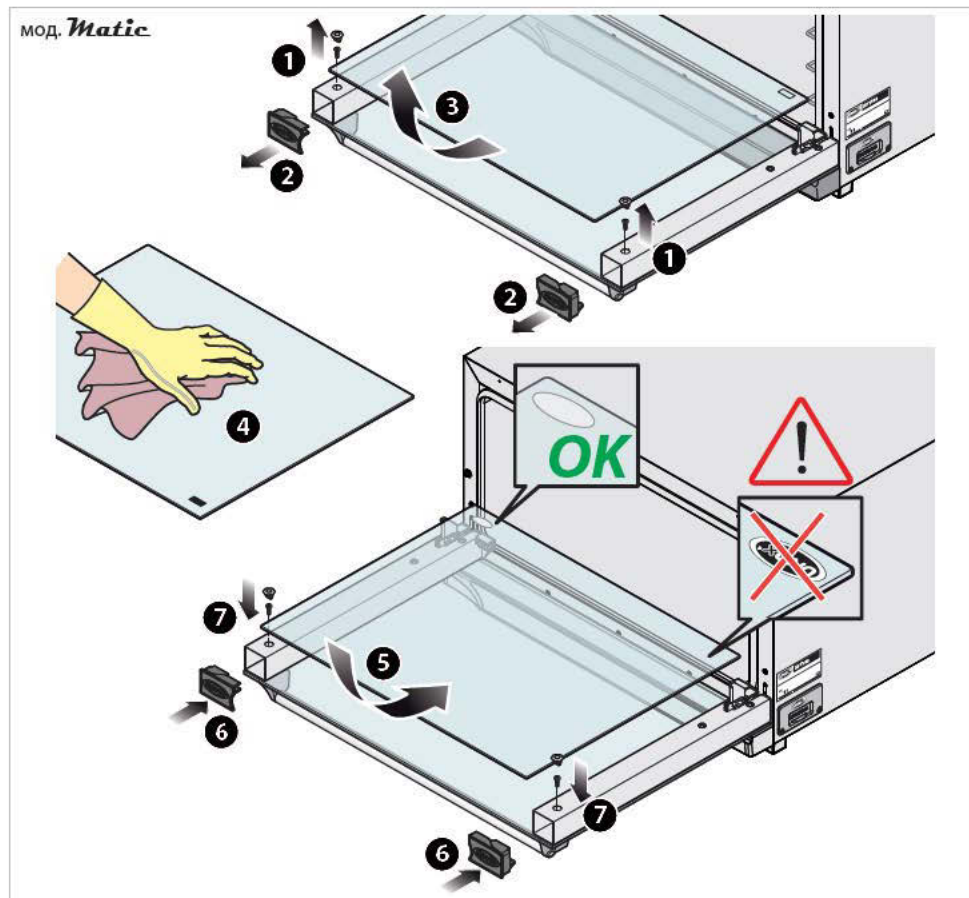




## Внутреннее и внешнее стекла двери

Дождитесь, пока стекла охлаждаются.

Для очистки используйте только мягкую чистую ткань с небольшим количеством мыльного раствора или специальных средств для стекол. Ополосните и хорошо просушите. Если необходима более тщательная очистка, внутреннее стекло может быть открыто, как показано на рисунке.





## Длительный простой

Если печь не используется, необходимо сделать следующее:

- отключить устройство от источника питания и подачи воды;
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной в небольшом количестве масла;
- держите дверцу печи приоткрытой.

Перед возобновлением работы :

- тщательно очистите устройство и его аксессуары (см. главу “Ежедневное обслуживание” на странице 31);
- подключите устройство к источнику питания и системе водоснабжения;
- проверьте устройство перед началом работы.
- включите устройство, произведите цикл работы при минимальной температуре в течение 50 мин без загрузки продуктов.



**Лучше всего обратиться в авторизованную техническую службу (к квалифицированному специалисту), которая должна по крайней мере раз в год проверять функционирование и систему безопасности устройства.**

## УТИЛИЗАЦИЯ

В соответствие со Ст. 3 Указа № 49 от 2014 “Директивы WEEE об утилизации электрического и электронного оборудования”.



Символ WEEE - мусорный бак на колесиках с перечеркнутой черной линией сверху - означает, что продукт поступил на рынок после 13го августа 2005 и по окончании эксплуатации не должен утилизироваться вместе с другими отходами, только отдельно.

■ Все оборудование было произведено с использованием металлических материалов, подвергшихся вторичной переработке(нержавеющая сталь, железо, алюминий, цинковые пластины, медь и т.п.), что составляет более 90% от его веса.

Оборудование должно быть подготовлено к утилизации путем отсоединения кабеля питания и закрытия двери или других камер( при их наличии).

Также необходимо уделить внимание управлению данным продуктом по окончании его эксплуатации; снижению любого негативного влияния на окружающую среду и повышению эффективности использования ресурсов,используя принципы “платит тот,кто загрязняет”; профилактике, подготовке для повторного использования, переработке и восстановлению оборудования. Незаконная или неправильная утилизация продукта влечет за собой санкции в соответствии с Действующим Законодательством.

### **Информация об утилизации в Италии:**

В Италии все оборудование с символом WEEE должно быть доставлено :

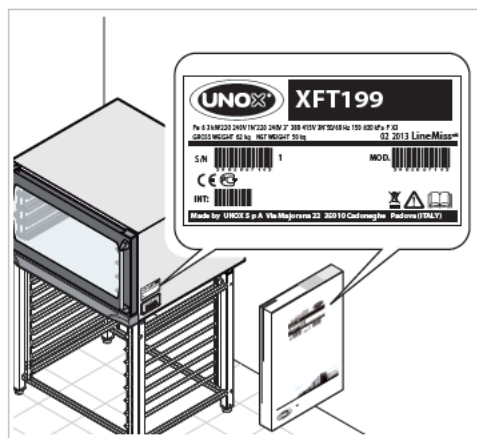
- в Центры Сбора (также называемые эко-острова или эко-платформы)
- к дилерам, у которых было приобретено оборудование. Они обязаны собирать старое оборудование бесплатно (сбор “один в один”);

### **Информация об утилизации в странах ЕС:**

В разных государствах ЕС были приняты различные Директивы об оборудовании с символом WEEE , поэтому для корректной утилизации оборудования, мы рекомендуем Вам обратиться в местные органы власти или к своему дилеру, чтобы следовать правильному алгоритму.

## Постпродажное обслуживание

В случае любых неисправностей, отсоедините устройство от электросети и водоснабжения. См. решения, представленные в **“Таблица С”**.



Если Вы не нашли подходящего решения, свяжитесь с авторизованным сервисным центром UNOX. Предоставьте специалистам следующую информацию:

- дата приобретения;
- данные устройства, указанные на заводской табличке;
- (только для моделей) любые аварийные сообщения отображаются на дисплее (см. главу **“Интерфейс печь - пользователь”** на странице 30).

### Информация о производителе:

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

Таблица С

Неисправность	Возможная причина	Возможное решение	Решение проблемы
Печь полностью выключена.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нет питания от сети.</li> <li>- Устройство вышло из строя.</li> </ul>	Убедитесь, что устройство подключено к электросети.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
Внутри камеры не производится пар.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нет подачи воды.</li> <li>- Устройство неправильно подключено к сети или емкости с водой.</li> <li>- В емкости нет воды (если вода подается из емкости).</li> <li>- Фильтр для очистки воды забит примесями.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Включите подачу воды.</li> <li>- Убедитесь, что устройство правильно подсоединено к сети или емкости с водой.</li> <li>- Наполните емкость водой.</li> <li>- Прочистите фильтр.</li> </ul>	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
После установки времени и нажатия кнопки START /STOP печь не включается.	Дверь открыта или не закрыта полностью.	Убедитесь, что дверь закрыта.	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
Вода стекает по уплотнительной резинке при закрытой двери.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уплотнение загрязнено.</li> <li>- Уплотнение повреждено.</li> <li>- Механизм закрытия двери расшатан.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Очистите уплотнение мягкой тканью.</li> <li>- Свяжитесь с техническим специалистом для проведения ремонтных работ.</li> </ul>	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.



## Сертификация

---

### Декларация соответствия ЕС для электрических и газовых устройств

Производитель: UNOX S.p.A.

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

Заявляет под свою ответственность, что продукт:

**LineMiss™**

Соответствуют Директиве 2006/42/ЕС и разработаны в соответствие со следующими стандартами:

- EN 60335-1: 2012 + A11: 2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008+ A11:2012
- EN 62233: 2008

Директиве по электромагнитным продуктам 2004/108/ЕС и разработано в соответствие со следующими стандартами:

- 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

## Гарантия

---

Установка продукта UNOX должна осуществляться авторизированной сервисной службой UNOX. Дата установки и модель устройства должны быть задокументированы по окончании монтажа у покупателя, путем письменного подтверждения или счета за установку дилером или авторизированной технической службой UNOX, в противном случае гарантия будет не действительна;

Гарантия UNOX распространяется на все неисправности объективно связанные с производственными проблемами. Гарантия не распространяется на повреждения, связанные с транспортировкой, плохими условиями хранения, обслуживания или неправильной эксплуатации продукта. Также исключаются повреждения в связи с установкой оборудования, не соответствующей техническим спецификациям Unox, и связанные с условиями окружающей среды, такими как, некачественное водоснабжение, отсутствие водоподготовки, низкое качество газа, или электроснабжение с несоответствующим номинальным напряжением или мощностью.

Также гарантия не распространяется на любые повреждения от скачков напряжения или подделки не авторизованными или некомпетентными лицами. Гарантия не распространяется на повреждения печи, вызванные известковыми отложениями. Кроме того, гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как: уплотнение, лампочки, стеклянные панели, декоративные детали и части, подверженные нормальному износу.

Гарантия будет признана недействительной в случае повреждений, возникших в результате неправильной установки или установки, выполненной не авторизованной технической службой.





Ш118С4.000-СН-01 - напечатано: 01/2016  
Подпечатать эмиссионные значения.



**UNOX S.p.A.**  
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy  
Тел.: +39 049 86.57.511 - Факс: +39 049 86.57.555  
**Инструкция по эксплуатации**

