

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИЙ)



БЕЗОПАСНОСТЬ **4**
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ **10**

ПРИМЕНЕНИЕ | МЕНЮ SET **20**
ПРИМЕНЕНИЕ | МЕНЮ MIND.MAPS **34**
ПРИМЕНЕНИЕ | МЕНЮ PROGRAMS **38**
ПРИМЕНЕНИЕ | МЕНЮ MULTI.TIME **42**
ПРИМЕНЕНИЕ | МЕНЮ CHEFUNOX **48**
ПРИМЕНЕНИЕ | МЕНЮ MISE EN PLACE **52**
ПРИМЕНЕНИЕ | МЕНЮ ROTOR.KLEAN **58**
ПРИМЕНЕНИЕ | МЕНЮ READY.COOK **62**

МЕНЮ STATS DDC **64**
НАСТРОЙКИ МЕНЮ **68**
АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ **76**

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ **78**

ОБСЛУЖИВАНИЕ **82**

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

На заднем титульном листе указаны местные контактные координаты.



Уважаемый Клиент,

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

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

Безопасность

Описание пиктограмм 4

Информация по безопасности 5

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



Опасность опасных веществ.



Рекомендации и полезная информация



Ссылка на другую главу



Символ заземления



Символ эквипотенциальности

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Предупреждения общего характера

- 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 или при обнаружении его функциональных или структурных изменений, следует отключить его от системы электропитания и обратиться в сервисный центр, авторизованный компанией UNOX, не делая попытки ремонта собственными силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей UNOX.
- Несоблюдение данных норм может привести к ущербу и травмам, в том числе смертельным, а также обуславливает утрату гарантии.
- 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.
- Калибровка измерительной системы влажности должна выполняться при первой установке (следует связаться с сервисной службой Unox) и по мере необходимости.



Если невозможно обеспечить постоянное подключение печи BAKERTOP MIND.Maps™ к системе слива, необходимо закрыть вывод коническим патрубком, предоставляемым в комплекте Starter kit. При закрытом выводе НЕ следует использовать программы мойки или мыть камеру с использованием большого количества воды в связи с опасностью затопления.

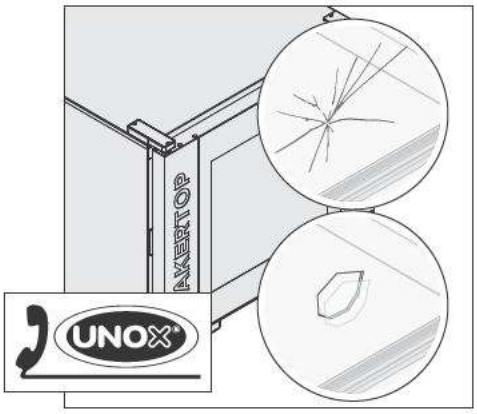
Опасность ожогов и травм!

- 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 дисплее соответствующего 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.
- Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из камеры печи.
- Следует извлекать проникающий температурный зонд из продуктов перед извлечением противней из печи и размещать его в специальный внешний держатель зонда. Перед извлечением противней проверить, что кабель зонда не мешает их извлечению. При обращении с зондом следует соблюдать осторожность в связи с тем, что он очень острый и после использования очень горячий.
- При использовании функции COOL/ОХЛАЖДЕНИЕ (охлаждение камеры) устройством выпускается вода, следует удерживать дверцу закрытой для предупреждения ущерба, вызванного горячим паром.
- 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.
- Следует использовать только инструменты и емкости, соответствующие использованию при высокой температуре.
- Не следует снимать или касаться защитного картера вентиляторов, вентиляторов и нагревательных элементов в ходе их функционирования до их полного охлаждения.
- Перед использованием моющих средств, следует внимательно ознакомиться с соответствующим паспортом безопасности.
- В процессе мойки не следует открывать дверцу печи в связи с наличием опасности повреждения глаз, слизистой оболочки и кожи, обусловленной контактом с используемыми химическими средствами, в связи с тем, что они разбрызгиваются крыльчаткой внутри рабочей камеры и перемещаются сильными потоками воздуха.
- В случае техобслуживания гидравлического контура печи, следует обязательно использовать специальные СИЗ для моющего средства (см.паспорт безопасности на продукцию), в частности, перчатки и очки, в связи с возможностью наличия остатков моющего средства в частях контура, которые могут быть под давлением.

* Для получения дополнительной информации обращайтесь на сайт ▶ www.unox.com

- В гидравлическом контуре печи, начинающемся с соединения 3/4", с встроенным обратным клапаном, включающем все расположенные после него трубы и дополнительные принадлежности, не допускаются несанкционированные вмешательства, в связи с возможностью нанесения ущерба, получения травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.



Если стекло устройства треснуто или повреждено, следует запросить его незамедлительную замену в авторизованном сервисном центре. Не следует использовать печь: риск взрыва стекла.

ТОЛЬКО ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ С ТЕЛЕЖКОЙ:

- Всегда блокировать стояночные тормоза передних колес после установки в рабочую камеру и когда нет необходимости их перемещения.
- Всегда обеспечивать блокировку противней, установленных в направляющие.
- Всегда уделять максимальное внимание при перемещении в связи с тем, что в противнях могут быть горячие жидкости, которые могут вытечь, а также в связи с возможностью переворачивания тележек (например, при их перемещении на неровных поверхностях или через двери).

Опасность пожара

- Перед использованием убедиться, что внутри камеры устройства отсутствуют посторонние предметы (например, инструкции, пластиковые пакеты и т.д.) или остатки моющих средств; в то же время необходимо убедиться, что дымоотвод не засорен, а рядом отсутствуют возгораемые материалы.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных емкостях, следует наблюдать за печью в целях предупреждения возможных рисков возгорания.
- В случае появления дыма, следует отключить устройство от системы электропитания и удерживать дверцу закрытой для затухания пламени.
- Не следует располагать источники тепла (например, грили, фритюрницы и т.д), легко возгораемые или воспламеняемые вещества рядом с устройством (например, газойль, бензин, бутылки со спиртными напитками и т.д...).
- Устройство подлежит ежедневной очистке, с удалением всех остатков продуктов. Следуйте подробным инструкциям по очистке на стр. 78. Несоответствующее выполнение данной операции 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 нанесения ущерба и травм, в том числе смертельных.
- Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:
  - после отключения устройства от электросети и разрядки емкостных компонентов (около пары минут);
  - после полного охлаждения устройства;
  - находясь 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...).

ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ

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

* Для получения дополнительной информации обращайтесь на сайт ▶ www.unox.com

ПРИМЕЧАНИЯ

Общие сведения

Рекомендации и предупреждения 10

Загрузка и использование тележек (только для напольных печей с тележками) 11

USB 12

Использование проникающего температурного зонда 12

ЖК-панель управления | Экранная страница HOME 13

Как установить параметр 16

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) 17

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⊕ **Перед использованием устройства следует внимательно ознакомиться с главой "Правила техники безопасности"**

⊕ **В случае приготовления большого количества жирной пищи, необходимо подготовить пустой противень без перфорации и установить его на направляющих самого нижнего уровня печи. Можно также использовать контейнер соответствующего размера.**

- При первом использовании устройства следует тщательно очистить внутреннюю часть камеры и печи и принадлежности (см.главу **Техобслуживание** на стр. 78); оставить функционировать ее в холостом режиме при максимальной температуре приблизительно в течение около 1 часа для устранения возможных неприятных запахов, обусловленных защитными смазочными материалами, используемыми на заводе.
- При открытии дверцы рабочей камеры, за исключением случая выбора функции "COOL/ОХЛАЖДЕНИЕ", функция нагрева и вентилятор выключаются автоматически с активацией встроенного тормоза вентилятора (вентилятор продолжает вращение в течение короткого промежутка времени).
- Если устройство остается включенными более чем в течение 15 минут, не выбирая режима функционирования или автоматической мойки, автоматически активируется функция режима ожидания для снижения энергопотребления.
- Для выхода из режима ОЖИДАНИЯ достаточно нажать на кнопку START/STOP.
- Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5 °C до +35°C.
- Стараться не солить продукты в рабочей камере. Если этого нельзя избежать, обеспечить в максимально короткое время очистку печи (см.главу **Техобслуживание** на стр. 78).
- 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).
- В целях предупреждения закипания, не следует использовать емкости, наполненные жидкостями или продуктами питания, которые становятся жидкими при воздействии тепла, в количестве, превышающем то, которое может легко контролироваться.



Из соображений безопасности, рекомендуется НЕ располагать последний противень на высоту, превышающую 160 см. В случае необходимости, следует **обязательно прикрепить наклейку, содержащуюся в комплекте "Starter Kit" на высоте 160 см.**

- Рекомендуется всегда подогревать печь для устранения эффектов утраты тепла, обусловленных открытием дверцы; при активации функции подогрева SMART.Preheating, она осуществляется устройством автономно, без необходимости вмешательства пользователя (для получения дополнительной информации смотрите стр. 17).

- Наоборот, при использовании ручной функции подогрева, рекомендуется устанавливать ее на температуру, превышающую, по меньшей мере, на 30°C температуру, предусмотренную для приготовления.
- В целях гарантии превосходных показателей устройства, рекомендуется НЕ открывать дверцу в процессе приготовления. Если открытия дверцы избежать нельзя, следует выполнять данную операцию очень медленно и осторожно, уделяя внимание выходу горячих паров из рабочей камеры.
- Использовать противни и решетки UNOX, стараясь располагать равномерным образом продукты питания, без их наложения или чрезмерной загрузки. Всегда соблюдать имеющиеся в вашем распоряжении указания по загрузке устройства.
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт или вино).

Отключение электропитания

В случае отключения электропитания или выключения устройства, при его повторном включении оно возобновит работу с выполняемой программы (например, рецепт Multitime). Длительность процесса приготовления может быть увеличена максимум на 2 минуты.

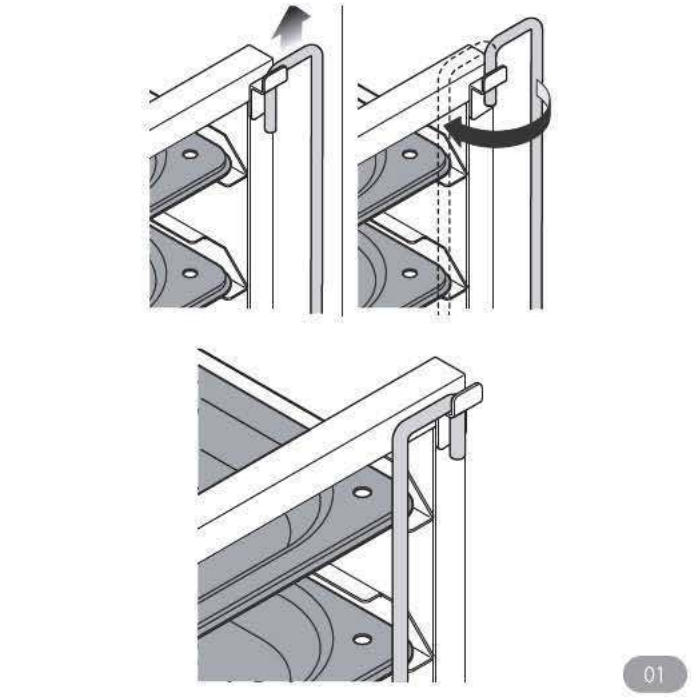
Просмотр и установка параметров должны осуществляться только сухими и чистыми пальцами, не допуская использования таких предметов, как вилки, ложки и т.д... Предоставляемый в принадлежностях стилус должен использоваться только для рисования кривых рецептов в меню Mind.Maps и подписей.

ЗАГРУЗКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЛЕЖЕК

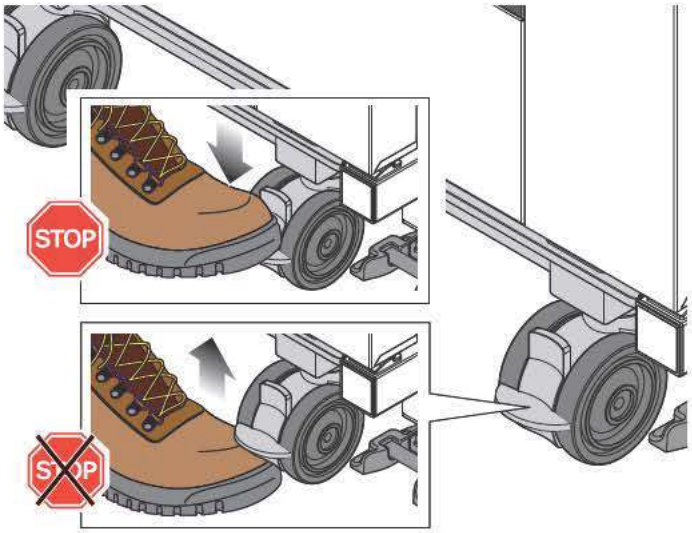
(только для напольных печей с тележками)

⊕ Использовать только тележки, противни и решетки UNOX. Осторожно загружать тележки, не допуская их перегрузки: опускание тележки является нормальным явлением и зависит от количества продуктов питания на противнях. Тележка устанавливается вовнутрь печи при использовании нижних направляющих. При движении тележки следует заблокировать противни в соответствии с указаниями рисунка. Всегда блокировать стояночные тормоза передних колес после установки в рабочую камеру и когда нет необходимости их перемещения.

Соблюдать максимальную осторожность при движении в связи с тем, что противни могут содержать кипящую жидкость, которая может вытечь, и сами тележки могут перевернуться (например, при их перемещении на неровных, наклонных поверхностях или через двери).



01



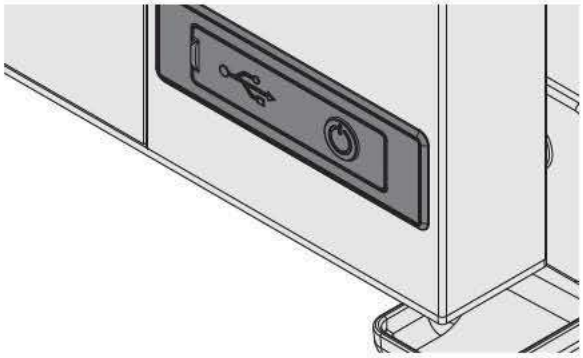
02



03

USB

04 ▶ Порт USB расположен под ЖК-панелью и позволяет импортировать или экспортировать материал с собственной флэш-карты USB (формата FT32 емкостью от 4 до 16 ГБ).
Использование флэш-карты см. на ▶ стр. **71.**



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОНИКАЮЩЕГО ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА

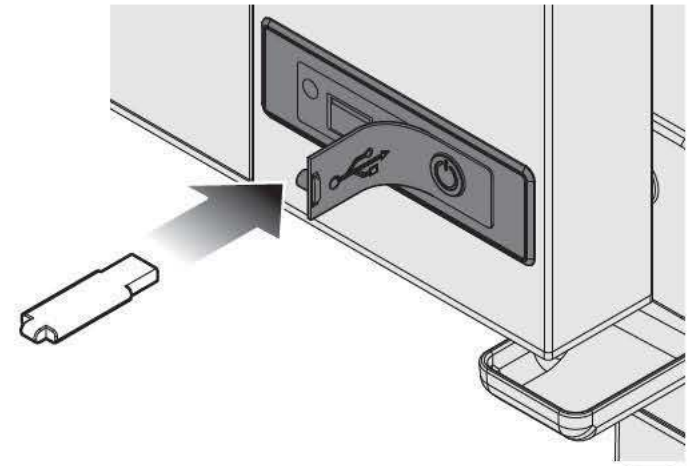
05 ▶ Зонд в процессе приготовления определяет температуру «в центре» блюда: достижение заданного пользователем значения означает, что блюдо готово как на поверхности, так и изнутри. Проникающий температурный зонд должен устанавливаться в глубину приготавливаемого блюда: следует убедиться, что наконечник зонда достигает «центра» блюда, то есть самой внутренней точки, не выходя из него. Если продукты питания незначительной толщины, следует устанавливать зонд параллельно опорной поверхности. При наличии нескольких продуктов, следует вставлять его в меньший по размерам; после достижения желаемой температуры в центре блюда (а поэтому завершения процесса приготовления), следует извлечь готовую часть, переместить зонд на следующий меньший по размерам элемент и перезапустить цикл приготовления.

⊕ При обращении с зондом следует соблюдать осторожность в связи с тем, что он очень острый и после использования наконечник очень горячий.

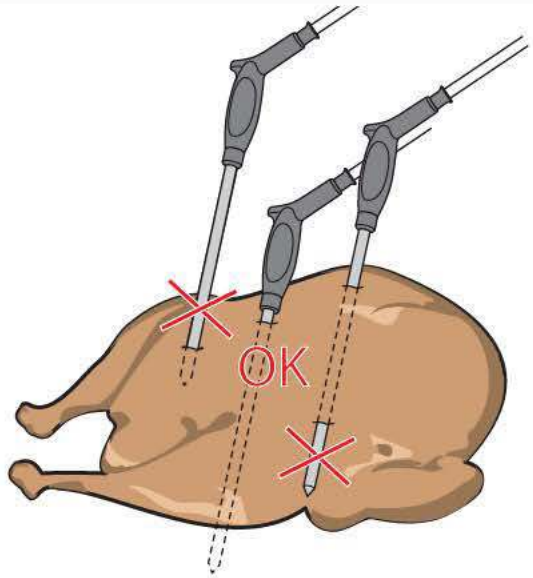
⊕ Следует извлекать проникающий температурный зонд из продуктов перед извлечением противней и размещать его в специальный внешний держатель зонда (не оставлять его свисающим за пределами/внутри камеры печи!).

⊕ Перед извлечением противней проверить, что кабель зонда не мешает их извлечению.

⊕ До начала фазы подогрева программы, предусматривающей использование проникающего температурного зонда, следует позиционировать его во внешний держатель зонда



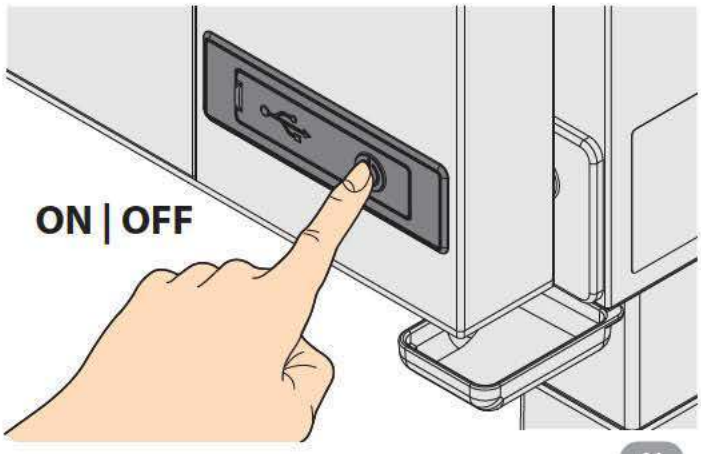
04



05

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

06 ▶ Данная кнопка позволяет включать и выключать дисплей, но не выключает печь.
Для выключения печи следует перевести выключатель электрощита в положение OFF (ВЫКЛ.).

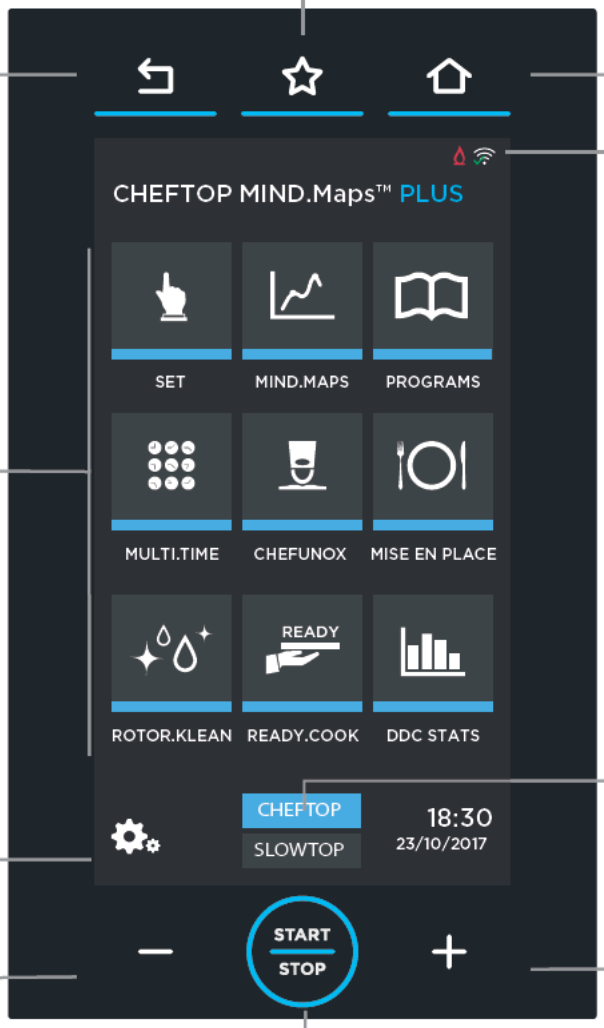


06

Функции **"FAVORITES" (Избранные)** позволяют получить доступ к списку рецептов, выбранных как "избранные" 07

Возврат назад на предыдущую страницу

Возврат на главную страницу



См. следующую страницу

Настройка параметров пользователя (дата/время, единица измерения и т.д..) стр. **68**

Данная печь позволяет контролировать при использовании единой панели управления также подключенные дополнительные принадлежности (например, SLOWTOP). Для возможности их использования необходимо коснуться нижней иконки.

Уменьшение значений

Увеличение значений

Кнопка **START/STOP** для запуска цикла приготовления

Соединение WI-FI активировано	Соединение ethernet активировано
Соединение WI-FI НЕ активировано	Соединение ethernet НЕ активировано

SET

Позволяет осуществлять приготовление, в ходе которого пользователь должен вручную устанавливать рабочие параметры (например, температура, длительность и т.д...).

Дополнительные сведения на стр. **20**

PROGRAMS

Позволяет получить доступ к списку сохраненных ранее в памяти рецептов приготовления посредством "**меню set**".

Дополнительные сведения на стр. **38**

MULTI.TIME

На современных кухнях не редко приходится одновременно готовить блюда, требующие различного времени приготовления при одинаковых климатических условиях (температура, влажность и т.д...): с меню Multi.time можно использовать печь в непрерывном режиме и устанавливать до 10 таймеров, предупреждающих о готовности блюд.

Дополнительные сведения на стр. **42**

CHEFUNOX

Данное меню предлагает серию рецептов, заданных UNOX: гарантия достижения превосходного результата.

Дополнительные сведения на стр. **48**

MISE EN PLACE

Меню Mise en place позволят одновременно готовить противни с различным временем приготовления, вводимые в разное время.

Дополнительные сведения на стр. **52**

ROTOR.KLEAN

Позволяет получить доступ к списку циклов мойки и запустить соответствующий собственным требованиям.

Дополнительные сведения на стр. **58**

READY.COOK/READY.BAKE

Позволяет получить доступ к некоторым заданным программам, для возможности быстрой активации определенных режимов приготовления.

Дополнительные сведения на стр. **62**

DDC STATS

Позволяет получить доступ к контролю параметров потребления и данных HACCP.

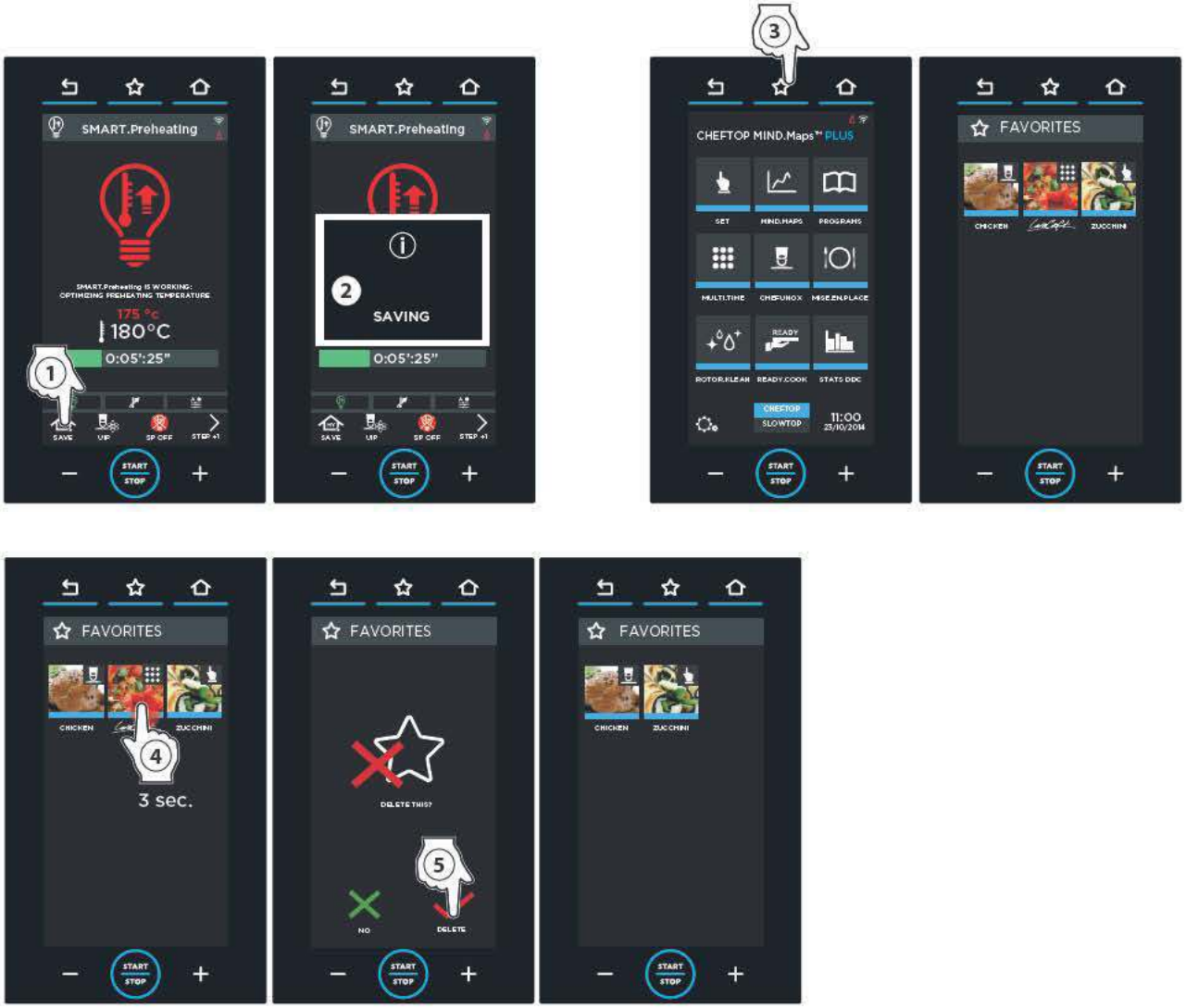
Дополнительные сведения на стр. **64**



A | Специальная функция "FAVORITES"

07 ▶ Наиболее часто используемые содержащиеся в меню рецепты: PROGRAMS | MULTI.TIME | CHEFUNOX могут быть отмечены как **"FAVORITE" (Избранные)** на экранной странице подогрева (как стандартной, так и SMART) (п. ① - ②).

В дальнейшем при нажатии кнопки FAVORITES (Избранные) (п. ③), отображаются все отмеченные таким образом рецепты: функция является особенно полезной для быстрого нахождения наиболее часто используемых рецептов. Для удаления рецепта на экранной странице "FAVORITES", следует удерживать соответствующую иконку в течение, по меньшей мере, трех секунд (п. ④).
Появится экранная страница, запрашивающая подтверждение удаления (п. ⑤): выбирая опцию "ДА", рецепт удаляется из списка.



КАК УСТАНОВИТЬ ПАРАМЕТР

08 Перемещая курсор

1. Коснуться символа устанавливаемого параметра: он изменяет собственный цвет (в случае параметра "длительность", необходимо воздействовать по отдельности на параметры часов, минут или секунд).
2. Коснуться горизонтальной строки (загорается) и сместить курсор до установки желаемого значения; спустя три секунды ожидания, курсор исчезает.

09 Путем воздействия на кнопки

1. Коснуться символа устанавливаемого параметра: он изменяет собственный цвет (в случае параметра "длительность", необходимо воздействовать по отдельности на параметры часов, минут или секунд).
2. Использовать кнопки − + для изменения значения.



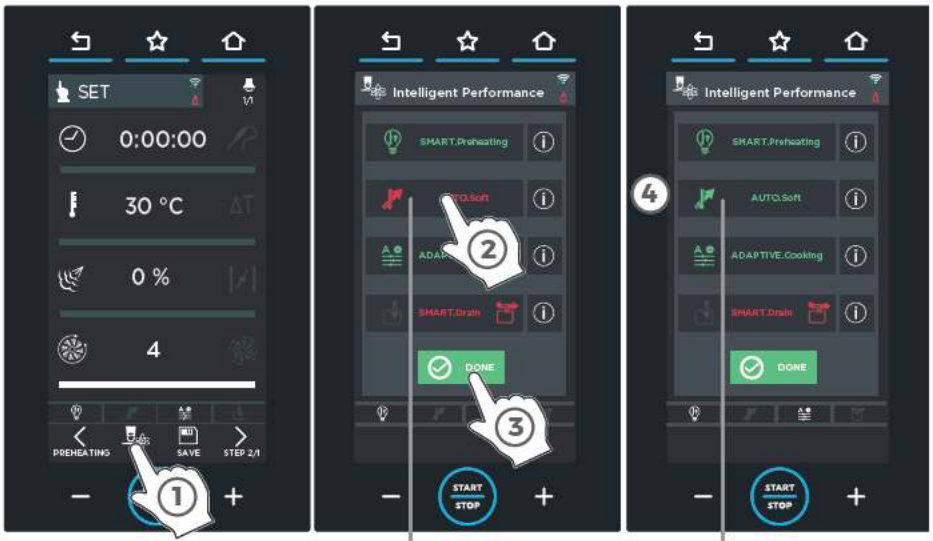
08



09

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

10 ▶ В ручном режиме приготовления технологии "UIP", при их активации в соответствии с указаниями рисунка, позволяют осуществлять постоянный контроль процесса подогрева и приготовления.
Благодаря этому постоянному контролю, в случае необходимости, осуществляющая управление печи программа, может **внести изменения** в настройки пользователя автономным путем: это гарантирует всегда превосходный результат приготовления.



не активированная технология не предусмотрено автоматическое вмешательство печи в процесс приготовления

активированная технология при необходимости печь самостоятельно вмешивается в процесс приготовления в целях его улучшения

10

Предусмотрены следующие UIP технологии:

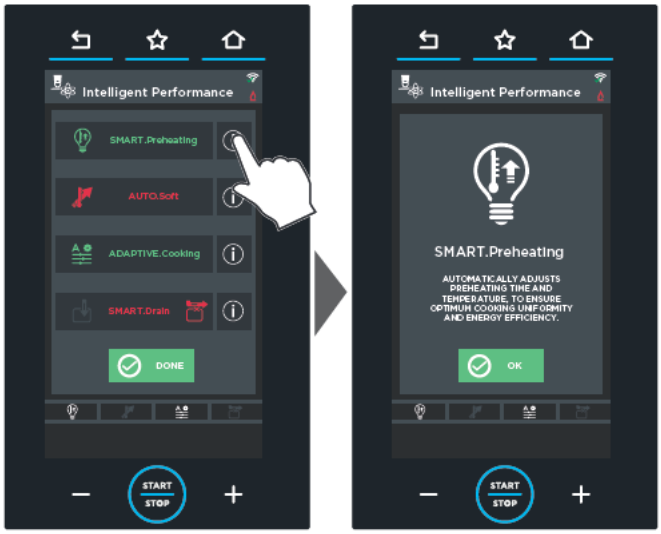
SMART.Preheating ▶ при активации, автоматически регулирует **время и температуру подогрева** для гарантии максимальной однородности приготовления и энергоэффективности.

AUTO.Soft ▶ при активации, автоматически регулирует **скорость повышения температуры** для улучшения однородности процесса приготовления в случае очень деликатных рецептов приготовления.

ADAPTIVE.Cooking ▶ при активации, автоматически оптимизирует **все параметры процесса приготовления** в зависимости от загрузки печи, времени открытия дверцы и показаний датчиков печи.

SMART.Drain ▶ обеспечивает соответствие программы правильному положению сборочного клапана жиров в емкости. Не позволяет осуществлять выполнение программы в случае ошибочного позиционирования. Для использования клапана "Курица", следует обращаться к специальному руководству.

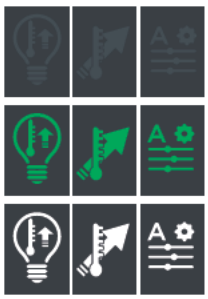
11 ▶ При нажатии кнопки предоставляется информация относительно соответствующей UIP технологии



11



В течение процесса приготовления внешний вид иконок в нижней части печи предоставляет сведения относительно UIP технологий



СЕРАЯ ИКОНКА ▶ соответствующая UIP технология НЕ была активирована, не вмешивается в целях улучшения процесса приготовления

ЗЕЛЕНАЯ ИКОНКА ▶ соответствующая UIP технология активирована, в данный момент вмешивается в процесс приготовления

БЕЛАЯ ИКОНКА ▶ соответствующая UIP технология активирована, в данный НЕ вмешивается в процесс приготовления

12

ПРИМЕЧАНИЯ

Применение | Меню SET

Подогрев 22

Установка фаз приготовления 23

Запуск процесса приготовления без его сохранения 26

Сохранение заданного режима приготовления и его активация 27

Режим приготовления 31

Завершение цикла приготовления 32

В ручном режиме приготовления пользователь, на основе собственного опыта, должен установить следующие параметры приготовления для подогрева и каждой фазы:

- **длительность процесса приготовления или температура в центре блюда** (два параметра взаимно исключают друг друга);
- **температура в рабочей камере или Разница "T"** (два параметра взаимно исключают друг друга);
- **подача/отвод** пара из камеры;
- **скорость вентилятора.**

Каждый ручной режим приготовления включает:

- ▶ стр. **22** | автоматический **подогрев**, с ручной установкой или SMART. Preheating (рекомендуемый режим);
- ▶ стр. **23** | **до девяти фаз** (ЭТАПОВ) приготовления, каждая из которых характеризуется различными параметрами приготовления. Переход от одной рабочей фазы к последующей, если она используется, осуществляется устройством автоматически. Далее приведен пример:



Пример рецепта из нескольких фаз, некоторые с длительностью с установленным временем, другие с проникающим температурным зондом. Фазы от 3 до 9 не используются, поэтому не были установлены.

После настройки всех параметров приготовления (длительность, температура и т.д.), можно **непосредственно начать процесс приготовления, без его сохранения** ▶ стр. **26** или **сохранить заданный рецепт, а затем начать процесс приготовления** ▶ стр. **27**.

Hyper Smoker
иконка появляется только при установке дополнительной коптильни. Для использования Hyper Smoker, следует обращаться к специальному руководству.

Специальная дополнительная функция **"PRESSURE STEAM"**
▶ Для получения дополнительной информации см. стр. **25**

Активируя функцию MULTI.Product, в конце фазы, будет отображена фотография и примечание (например: "добавить масло"), введенные пользователем.
▶ Для получения дополнительной информации см. стр. **24**

ФАЗА
Иконка указывает устанавливаемую ФАЗУ.

Температура в центре блюда
Установка достигаемой температуры в центре блюда
Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **12**

Длительность процесса приготовления
(от **0** мин. до **9ч:59мин:59сек**, затем **БЕСКОНЕЧНЫЙ РЕЖИМ**, то есть непрерывное функционирование печи)

Температурная разница "T"
(от 0 °C до 120 °C)
Темп. в рабочей камере -Темп. в центре блюда = Темп. Разница "T"

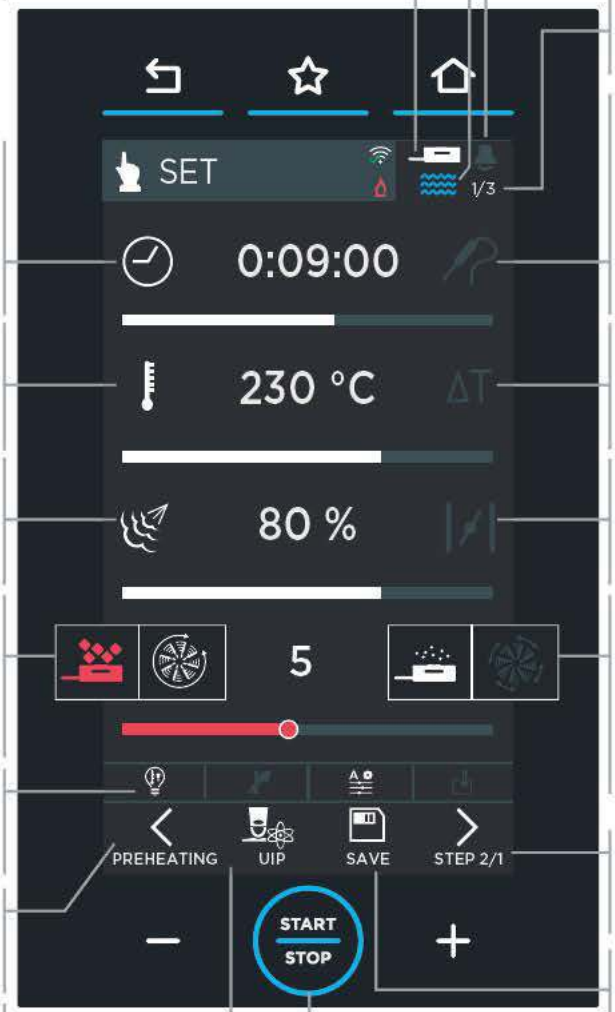
Температура в камере
(от 30 °C до 260 °C).

STEAM.Maxi™
Подача пара в камеру

DRY.Maxi™
отвод пара в камере

Скорость вентиляторов
нормальная
или, если предусмотрено,
Hyper Smoker: выбор толщины дерева

Скорость потоков "пульсирующего" воздуха
(вентилятор выключается при достижении температуры печи) или, если предусмотрено,
Hyper Smoker: выбор толщины дерева



Иконки указывают, какие функции UIP активированы

Настройка ФАЗ от 1 до 9

доступ к настройкам фазы подогрева или к предыдущей фазе

Сохранение заданных параметров
Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **27**

UIP-технологии
Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **17**

Активация заданного режима приготовления

ПОДОГРЕВ

Большая часть рецептов для достижения лучших результатов требует подогрева, который не является обязательным, но всегда рекомендуемым.

Можно устанавливать подогрев двумя способами:

- при использовании UIP-технологии и активируя подогрев **SMART.Preheating** (рекомендуемый режим) ▶ управление подогревом осуществляется устройством автономно, без необходимости вмешательства пользователя;
- в **ручном режиме** ▶ пользователь должен вручную установить температуру подогрева.

Независимо от выбранного режима, после запуска режима приготовления, в случае необходимости, можно прервать фазу подогрева в любой момент времени и перейти к фазе 1 ▶ стр. **31**

13 ▶ Установка подогрева в ручном режиме

1. Коснуться иконки "ПОДОГРЕВ | PREHEATING": появляется экранная страница настройки.
2. Установить параметры подогрева:
   - **время** ▶ при установке времени, при достижении заданной температуры, печь поддерживает ее в течение заданного времени вместо незамедлительной активации следующей фазы (ЭТАП 1);
   - **температура** ▶ рекомендуется всегда подогревать печь до температуры, превышающей предусмотренную для приготовления, по меньшей мере, на 30-50°C для устранения эффектов утраты тепла, обусловленных открытием дверцы.
3. Перейти к настройке фазы 1. Процесс приготовления для возможности его активации нуждается в установке, по меньшей мере, одной фазы.

14 ▶ Активация подогрева SMART. Preheating (рекомендуемый режим)

При активации функции SMART.Preheating, управление подогревом осуществляется устройством автономно, без необходимости вмешательства пользователя ▶ для получения дополнительной информации относительно UIP-технологий см. стр. **17**.



Ручной подогрев 13



Подогрев SMART.Preheating 14

УСТАНОВКА ФАЗ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

15 ▶ Установка одной или нескольких фаз приготовления

(1) Установить в соответствии с собственными требованиями:

- **длительность процесса приготовления** (от 0 мин. до 9ч:59мин:59сек, затем БЕСКОНЕЧНЫЙ РЕЖИМ, то есть непрерывное функционирование печи) или **температуру проникающего температурного зонда** ▶ стр. **12**: два параметра взаимно исключают друг друга.
  В первом случае (длительность) режим приготовления завершается при достижении заданного времени, во втором случае (проникающий температурный зонд) приготовление завершается при достижении заданной температуры в центре блюда.
- **температура приготовления** (от 30°C до 260°C). Для особо деликатных режимов приготовления в качестве альтернативы можно использовать функцию "T" разницы (от 0°C до 120°C): в данном случае необходимо использовать проникающий температурный зонд, устанавливая его по центру блюд.
  Функция температурной разницы поддерживает разницу температуры камеры постоянной относительно температуры проникающего температурного зонда, при использовании следующей формулы: Температура рабочей камеры минус Температура проникающего температурного зонда. Температурная разница может использоваться только при установке заданной температуры проникающего температурного зонда, но не длительности. Пример: если температурная разница = 80°C и заданная температура проникающего температурного зонда составляет 70°C, процесс приготовления завершается при достижении зондом температуры 70°C. В любом случае, температура рабочей камеры будет составлять 150°C (в связи с тем, что 150°C-70°C=80°C)
- подача **(STEAM.Maxi™) или отвод (DRY.Maxi™) пара** в камере;
- **скорость вентиляторов:** нормальная (с левой стороны) или пульсирующая (с правой стороны - вентилятор выключается при достижении печью соответствующей температуры).
- **функция** MULTI.Product ▶ Для получения дополнительной информации см. стр. **24**

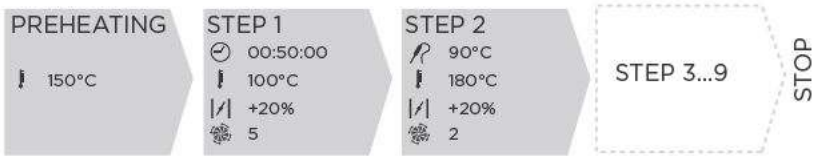
(2) Для достижения превосходных результатов приготовления, можно использовать UIP-технологии ▶ для получения дополнительной информации см. стр. **17**

(3) При необходимости, установить таким же образом дальнейшие фазы приготовления, до максимального количества девяти. Каждая из которых может характеризоваться различными параметрами приготовления. Переход от одной рабочей фазы к последующей, если она используется, осуществляется устройством автоматически.

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

- **запустить процесс приготовления без его сохранения ▶ стр. 26**
  в данном случае заданные параметры не будут сохранены в памяти и необходимо вновь вводить их при каждом приготовлении;
- **сохранить заданный рецепт, а затем запустить процесс приготовления ▶ стр. 27**
  таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров.





пример установки параметров (ФАЗЫ от 3 до 9 не используются)

15

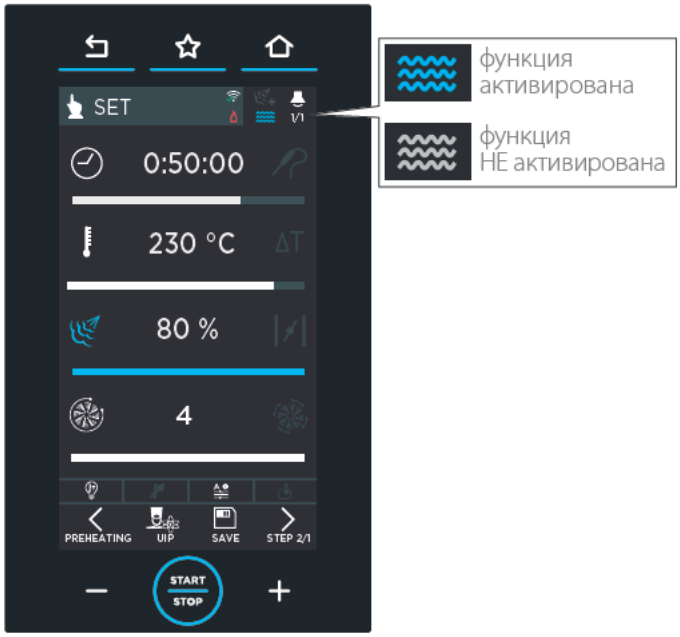


Функция MULTI.Product позволяет выбрать **фотографию** и записать **примечание**, которые будут отображены при завершении фазы, для которой была активирована функция.

(1) Стрелками < и > отобразить фазу, при завершении которой необходимо появление экранной страницы с примечанием (на примере ФАЗА 1). Коснуться белой иконки.
(2) (3) Выбрать желаемую фотографию.
(4) (5) (6) Записать текст примечания, например, "Добавить масло".
(7) Подтвердить кнопкой "OK".
(8) Теперь иконка становится зеленого цвета для сигнализации активации функции для ФАЗЫ 1.
(9) При завершении ФАЗЫ 1 появляется заданная экранная страница.

C | Специальная дополнительная функция Pressure Steam

С функцией **Pressure Steam** (дополнительная функция, предусмотренная только для печей BAKERTOP Mind.Maps™) можно готовить блюда, требующие большого количества пара (например, Jiaozi - Китайские равиоли).



1. Активировать функцию, нажимая соответствующую иконку: она с серого поменяет цвет на синий.
   Каждая фаза приготовления является независимой, то есть могут быть фазы с активированной функцией, другие с выключенной функцией, в связи с тем, что в ней нет необходимости: в последнем случае, для дезактивации функции достаточно нажать соответствующую иконку (серая иконка = НЕ активированная функция).

2. Появляется экранная страница с заданными параметрами:
   - 80°C подогрев
   - 12 минут приготовления
   - 100°C температура приготовления
   - 120% максимальная влажность

   Эти значения, по мере необходимости, могут изменяться в соответствии с описанием раздела ручного режима приготовления. Тем не менее, рекомендуется оставлять их неизменными и регулировать только время по мере необходимости.

3. Установить все необходимые фазы.
   Для получения дополнительной информации относительно установки фаз см. ▶ стр. **23.**

4. Затем запустить рецепт приготовления, нажимая кнопку **START/STOP.**

Каждая фаза приготовления является независимой, то есть могут быть фазы с активированной функцией, другие с отключенной функцией, в связи с тем, что в ней нет необходимости.

ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ ЕГО СОХРАНЕНИЯ

16 ▶ Для незамедлительного начала процесса приготовления следует коснуться кнопки **START/STOP**; в данном случае заданные параметры не будут сохранены в памяти и необходимо вновь вводить их при каждом приготовлении. Затем продолжить на стр. **31**.

⊕ При завершении установленного времени, в любом случае, можно сохранить рецепт, нажимая кнопку "СОХРАНИТЬ | SAVE", см. рис. ▶ 24.



16

D | Дополнительные сведения

Информация о параметрах потребления



На экранной странице завершения рецепта, нажимая кнопку , можно определить данные энергопотребления, воды и отобразить данные HACCP.

Блокировка дисплея



Дисплей заблокирован

При открытии дверцы печи, на приведенной с боковой стороны экранной странице отображается предупреждение о том, что невозможно пользоваться дисплеем из соображений безопасности. При закрытии дверцы или после удерживания кнопки "HOME", дисплей вновь начинает работать. Для отключения блокировки необходимо зайти в меню НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (см. стр. **68**).

СОХРАНЕНИЕ ЗАДАННОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ЕГО АКТИВАЦИЯ

Сохранить режим приготовления означает возможность его дальнейшего использования, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров.

Сохранение может быть выполнено:

- **незамедлительно сразу после установки параметров приготовления** (длительность, температура и т.д...). В данном случае для его активации необходимо нажать кнопку **START/STOP**;
- **при завершении процесса приготовления,** нажимая кнопку "СОХРАНИТЬ | SAVE", см. рис. ▶ 24.

17 ▶ Для сохранения только что установленного рецепта:

(1) нажать кнопку "СОХРАНИТЬ".

18 ▶ На отображаемой экранной странице:

(2) присвоить **название** рецепту (например, КРУАССАН);

(3) коснуться символа фотоаппарата для выбора **изображения** для программы;

(4) присвоить **противень** рецепту, выбирая среди имеющихся; перемещаться между различными группами изображений можно при помощи стрелок в нижней части экранной страницы.

(5) Нажать кнопку "СОХРАНИТЬ | SAVE" для сохранения рецепта приготовления с установленным параметрами (название, фотография и т.д..);

(6) коснуться **позиции**, в которой необходимо сохранить рецепт приготовления (например, позиция под рецептом приготовления "ЭКЛЕР"). При касании уже занятой позиции, программа запрашивает разрешение на перезапись рецепта.

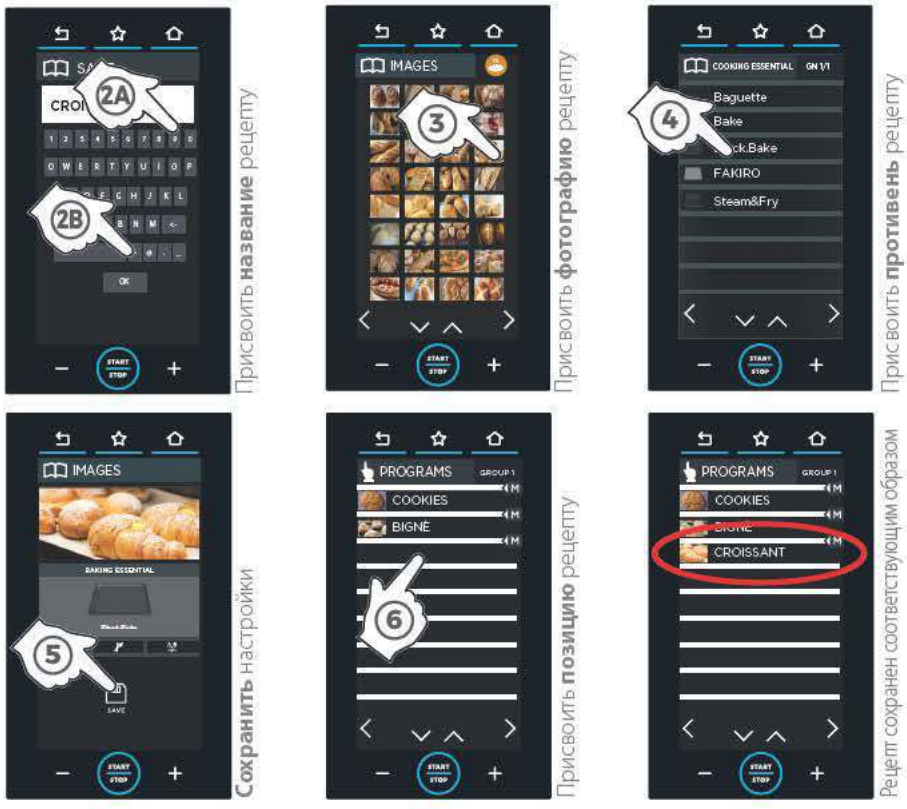
Внизу:

- стрелками < и > прокручиваются 16 доступных **групп**;
- стрелками ∨ и ∧ прокручиваются 16 доступных **позиций** группы.

Теперь рецепт приготовления сохранен с заданными настройками.



17



18

19 ▶ Касаясь одного из рецепта приготовления из списка, появляется экранная страница, которая позволяет:

1. **отображать/изменять** параметры сохраненного рецепта приготовления;
2. **дублировать** рецепт приготовления (для создания аналогичного с похожими параметрами);
3. **удалить** сохраненный рецепт приготовления: в данном случае запрашивается подтверждение перед окончательным удалением;
4. **сохранить** рецепт приготовления кнопкой **START/STOP**.



19

ЧТО ПРОИСХОДИТ ПОСЛЕ ЗАПУСКА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

После запуска процесса приготовления, в зависимости от сделанных ранее установок, могут наблюдаться три различные ситуации:

- ▶ стр. **28** | **в подогреве или охлаждении камеры нет необходимости;**
- ▶ стр. **29** | **начинается автоматический, ручной подогрев или SMART.Preheating;**
- ▶ стр. **30** | **начинается охлаждение камеры.**

20 ▶ В подогреве или охлаждении камеры нет необходимости

Если при запуске рецепта приготовления печь уже находится при оптимальной для заданной или выбранной программы температуре, подогрев или охлаждение камеры не осуществляются, а отображается приведенная с боковой стороны экранная страница, рекомендующая пользователю незамедлительно поставить в печь блюдо для приготовления. После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы ▶ стр. **31**.



20

21 Автоматический, ручной подогрев или SMART.Preheating

Подогрев всегда начинается если температура рабочей камеры ниже установленной для первой фазы приготовления.
Если на этапе установки:

- НЕ был установлен ни ручной, ни SMART.Preheating подогрев, запускается фаза **автоматического подогрева** камеры, которая завершается при достижении температуры, установленной для фазы 1;
- был установлен **ручной** режим подогрева или активирован подогрев **SMART.Preheating**, он завершается при достижении температуры, заданной пользователем (ручной подогрев) или автоматически посредством программы, контролирующей печь (подогрев SMART.Preheating).

В обоих случаях не следует ставить блюда в печь сразу же, а подождать завершения данной фазы, сигнализируемой звуковым сигналом и соответствующей экранной страницей. После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы ▶ стр. **31**.

⊕ В случае необходимости всегда можно прервать подогрев и сразу же перейти к первой предусмотренной фазе; тем не менее, после его прерывания, НЕТ возможности в его повторной активации.
Для прерывания процесса подогрева:

- ручной режим ▶ нажать кнопку SKIP PRE.
- SMART.Preheating ▶ нажать кнопку S.P. OFF для перехода к ручному режиму подогрева, затем заблокировать его кнопкой SKIP PRE..

⊕ НЕЛЬЗЯ изменять выполняемый ручной подогрев на SMART.Preheating.

▶ автоматический или ручной режим подогрева

Время, рассчитанное для завершения подогрева, суммируемое с общим временем приготовления

Заданное время подогрева. Изменяемое непосредственно на экранной странице

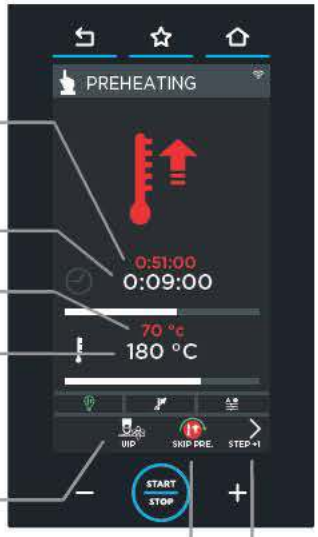
Температура в камере

Заданная температура

Доступ к установке UIP-технологий ▶ для получения дополнительной информации см. стр. **17**

Пропуск подогрева и незамедлительный запуск рецепта приготовления

Доступ к параметрам следующих ФАЗ





На экранной странице указывается о завершении подогрева; следует поставить блюдо в печь.

▶ Подогрев SMART.Preheating

Температура в камере

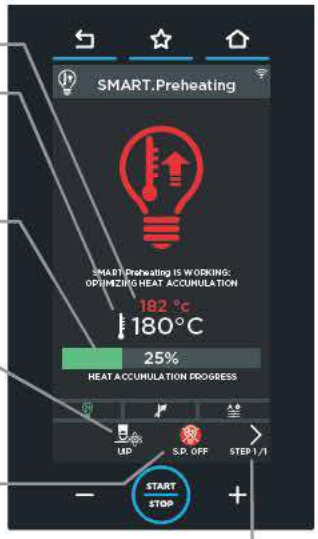
Заданная температура

Оставшееся время до конца подогрева (предполагаемое) или возрастающее процентное значение

Доступ к установке UIP-технологий ▶ для получения дополнительной информации см. стр.. **17**

Смена текущего режима подогрева SMART.Preheating на ручной

Доступ к параметрам следующих ФАЗ





22 ▶ Ручной режим охлаждения или SMART. Preheating

Если фактическая температура, выявленная в камере, превышает заданную (например, в связи с тем, что печь завершила рецепт приготовления при температуре, превышающей температуру подогрева печи), печь начинает процесс охлаждения посредством вентиляторов.

Для ускорения операции, отображается экранная страница, рекомендующая пользователю открыть дверцу (в данном случае нормальным явлением является то, что вентиляторы продолжают функционировать, даже при открытой дверце).

Подождать завершения данной фазы для размещения блюда в печи. После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы ▶ стр. **31**.

▶ ручной режим охлаждения



На экранной странице указывается о завершении подогрева; следует поставить блюдо в печь.

▶ Охлаждение SMART.Preheating



22

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

23 ▶ Режим приготовления. Если необходимо преждевременно прервать процесс приготовления, следует удерживать кнопку **START/STOP** (около 4-5 секунд).

фазы установлены при использовании **установленной по времени длительности**

время завершения приготовления (на данном примере блюдо будет готово в 11:48)

Оставшееся время до завершения приготовления

Режим приготовления
оставшееся время > 15 сек.

Режим приготовления
оставшееся время < 15 сек.

Приготовление завершено
оставшееся время < 5 сек.

Оставшееся время до завершения фазы (ЭТАПА) приготовления

Отображает и позволяет осуществлять временное изменение параметров текущего рецепта



На этой экранной странице можно **осуществлять временные изменения** текущего рецепта приготовления

фазы установлены при использовании **проникающего температурного зонда**

Оставшееся время до завершения приготовления

время завершения приготовления (на данном примере блюдо будет готово в 11:48)

Режим приготовления
оставшееся время > 15 сек.

Режим приготовления
оставшееся время < 15 сек.

Приготовление завершено
оставшееся время < 5 сек.

Оставшееся время до завершения фазы (ЭТАПА) приготовления

Отображает и позволяет осуществлять временное изменение параметров текущего рецепта



Фактическая температура зонда
Заданная температура проникающего температурного зонда

На этой экранной странице можно **осуществлять временные изменения** текущего рецепта приготовления



СЕРАЯ ИКОНКА ▶ соответствующая UIP технология НЕ была активирована, не вмешивается в целях улучшения процесса приготовления



ЗЕЛЕНАЯ ИКОНКА ▶ соответствующая UIP технология активирована, в данный момент вмешивается в процесс приготовления



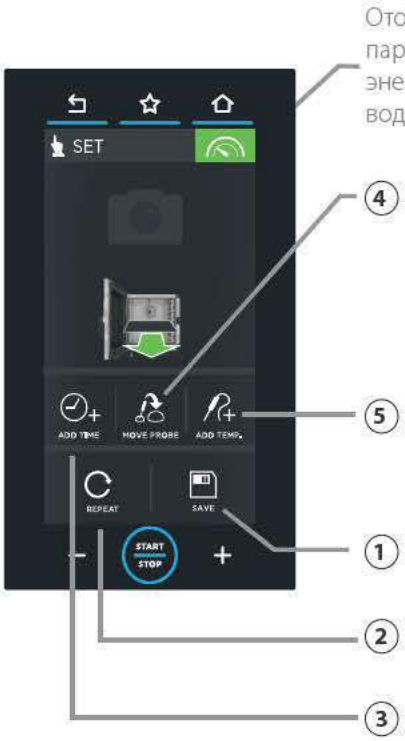
БЕЛАЯ ИКОНКА ▶ соответствующая UIP технология активирована, в данный НЕ вмешивается в процесс приготовления

ЗАВЕРШЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

24 ▶ Цикл приготовления завершается при достижении заданного **времени** или **температуры в центре блюда**: завершение цикла приготовления указывается длительным звуковым сигналом и появлением экранной страницы с боковой стороны.

На данной экранной странице можно осуществлять:

1. **сохранение** только что завершенного рецепта приготовления в случае, если это еще не было сделано
2. **дублирование** только что завершенного **рецепта приготовления**, с изменением, в случае необходимости, параметров;
3. **дублирование последней выполненной фазы**, с изменением, в случае необходимости, параметров.
4. **повтор последней фазы,** установленной после перемещения проникающего температурного зонда на другой элемент;
5. **повтор последней заданной фазы,** с изменением температуры проникающего температурного зонда.



24



В случае если нет необходимости сохранения рецепта приготовления, следует нажать кнопку **"home"** для возврата на главную страницу.

25

ПРИМЕЧАНИЯ

Применение | Меню MIND.Maps

Функционирование MIND.Maps **34**

Установка кривой MIND.Maps **35**

Следующие параметры и сохранение кривой **36**

Активация заданного режима приготовления **37**

Новый способ установки параметров приготовления: простой, быстрый и интуитивный.
Позволяет установить "кривую" параметров, которая в любой момент времени контролирует температуру, подачу/отвод пара и скорость вентиляторов в рабочей камере.

Для ее установки следует использовать только предоставляемый стилус.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ MIND.Maps

26 ▶ На примере показана экранная страница MIND.Maps. На **вертикальной оси (Y)** поочередно появляются устанавливаемые параметры (например, температура, подача или отвод пара, скорость вентиляторов и т.д...), на**горизонтальной оси (X)** отображается время или температура проникающего температурного зонда.

Рисуя кривую стилусом, обеспечивается изменение параметра (например, температуры) по истечении времени, минута за минутой, с максимальной гибкостью и контролем.
26 ▶ На примере показана настройка температуры, в зависимости от времени:
- при 5 минутах мной была установлена температура 230°C,
- при 15 минутах температура должна быть снижена до 135°C и так далее.

При желании, можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP), нажимая на соответствующий символ.
Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **17**

УСТАНОВКА КРИВОЙ MIND.Maps

26 Как нарисовать кривую MIND.MAPS

(1) Коснуться иконки **“NEW mind map”**.
(2) Стилусом нарисовать желаемую кривую.
Символ > позволяет установить кривую сверх 25 минут.

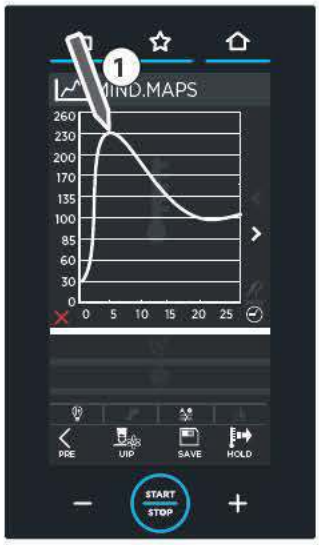




26

27 Изменения кривой MIND.Maps

(1) Для **изменения** уже нарисованной кривой, следует коснуться кривой стилусом и удерживая его, изменить кривую по желанию.
(2) Для **удаления** уже нарисованных участков кривой, кликнуть несколько раз на "**X**" красного цвета в левой стороне.





27

28 Установка направляющих линеек

(1) Для **установки линеек**, помогающих отобразить значения, следует нажать на ось X в желаемом положении (на примере 5 и 15 минут): цифры отображаются серым цветом, а линейка зеленым цветом. Цифры над линейками (на примере "10") указывают разницу в минутах по сравнению с предыдущей линейкой (15 минус 5 минут=10).
(2) Для **удаления линеек**, с цифрами серого цвета, следует несколько раз нажать на "**X**" красного цвета с левой стороны: линейки удаляются в порядке их создания.





28

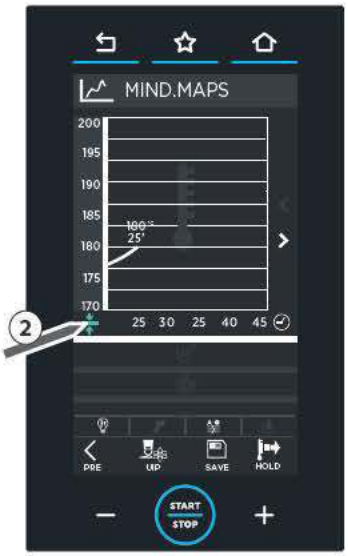
29 ▶ Масштабирование

(1) Для **увеличения** интервала, нажать на ось Y в желаемом положении (на примере интервал от 170 до 200°).
(2) Для возврата в нормальный режим следует вновь нажать на ось Y или на символ в нижней левой стороне.

СЛЕДУЮЩИЕ ПАРАМЕТРЫ И СОХРАНЕНИЕ КРИВОЙ

30 ▶ (1) Коснуться другой иконки для установки следующих параметров, **отвода влажности (DRY.Maxi)** или **подачи влажности (STEAM.Maxi)**, а также **скорости вентиляторов**.





29

(2) Провести новую кривую для установки выбранного параметра:

DRY.Maxi или **STEAM.Maxi**:

- значения отвода отображаются КРАСНЫМ цветом,
- подачи ГОЛУБЫМ цветом;

скорость вентиляторов (от скорости 1 - минимальная, до скорости 4 - максимальная):

- пульсирующая скорость вентиляторов выделяется пунктирной линией (значения ниже нуля),
- нормальная скорость непрерывной линией (значения выше нуля).

Толщина линии также указывает скорость (тонкая линия - низкая скорость, толстая линия - высокая скорость).

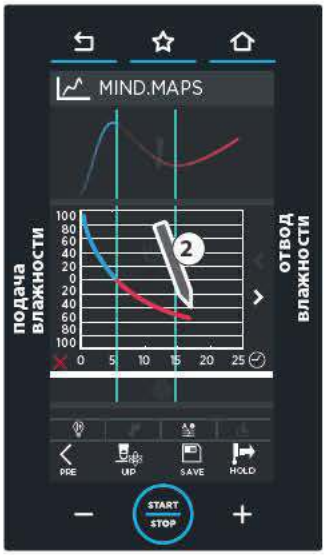
(3) При необходимости настройки подогрева, нажать кнопку "**ПОДОГРЕВ**" в нижней правой стороне и установить его.

(4) Нажать кнопку **"SAVE"** для сохранения заданной кривой: порядок сохранения - такой же, что был описан ранее, в "**меню set**".

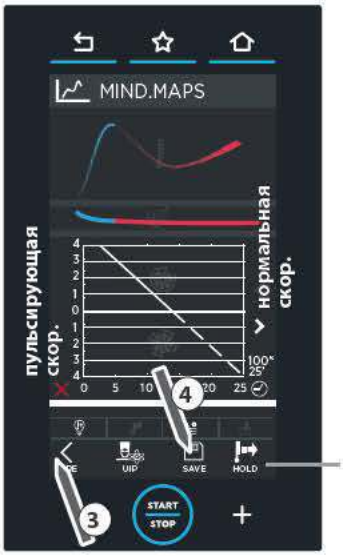
Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **20**

Кнопка "HOLD" в нижней правой стороне позволяет обеспечить непрерывный режим функционирования печи.





подача/отвод влажности



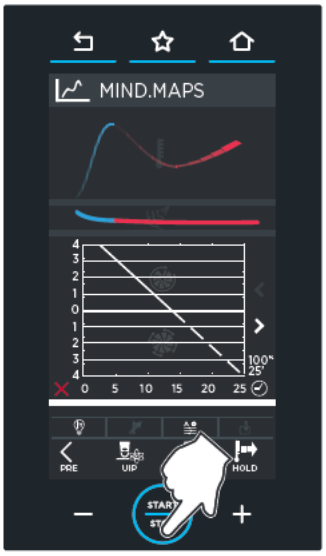
HOLD: обеспечивает функционирование печи в непрерывном режиме

30

АКТИВАЦИЯ ЗАДАННОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

31 ▶ Нажать кнопку **START/STOP**: если заданный рецепт предусматривает **подогрев**, появятся экранные страницы стандартного режима подогрева или SMART.Preheating ▶ стр. **28**.

При достижении заданной температуры, звуковой сигнал указывает на завершение фазы подогрева, и соответствующая иконка рекомендует ввести блюда. После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускается ФАЗА 1.



31

Применение | Меню PROGRAMS

MY PROGRAMS 38

MY MIND.MAPS 40

Позволяет получить доступ к списку сохраненных ранее в памяти рецептов.

MY PROGRAMS

В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт приготовления при использовании **“меню SET”.**

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **20**

32 ▶ (1) Коснуться иконки **“programs”;**

(2) коснуться иконки **“MY PROGRAMS”**: открывается перечень сохраненных ранее рецептов приготовления при использовании **“меню SET”**.

(3) Коснуться одного из рецептов списка. В нижней части, стрелками ⌄ и ⌃ можно просмотреть различные сохраненные в группе рецепты приготовления, при помощи стрелок ‹ и › можно просмотреть 16 имеющихся групп.



33 ▶ (4) На данной экранной странице можно:
(A) отображать/изменять сохраненный рецепт приготовления;
(B) дублировать рецепт приготовления (для создания аналогичного с похожими параметрами);
(C) удалить сохраненный рецепт приготовления: в данном случае запрашивается подтверждение перед окончательным удалением.

(5) Для запуска рецепта нажать кнопку **START/STOP**.
Затем автоматически запускается:
стандартный подогрев или SMART.Preheating (если предусмотрен): подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи
охлаждение камеры (если фактическая температура рабочей камеры превышает заданную (например, непрерывный режим работы печи): подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи;
приготовление с только что заданными параметрами: в данном случае это обозначает, что не был установлен подогрев, поэтому необходимо сразу же ввести блюда в печь.
Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **28**

34 ▶ Наиболее часто используемые рецепты обозначаются как **"FAVORITE" (Избранные)** на экранной странице подогрева (как стандартной, так и SMART) см. ▶ стр. **15**

35 ▶ При завершении на экранной странице выводится запрос об изменении или повторе рецепта.



при выборе опции удаления рецепта, через экранную страницу запрашивается подтверждение перед окончательным удалением

33



сохранить рецепт приготовления как **"FAVORITE"** см. ▶ стр. **15**

34



дублировать рецепт приготовления (для создания аналогичного с похожими параметрами)

удалить сохраненный рецепт приготовления: в данном случае запрашивается подтверждение перед окончательным удалением

повторить только что завершенный рецепт с сохранением тех же параметров

отображать/изменять сохраненный рецепт

35

MY MIND.MAPS

В данном разделе можно вызвать сохраненное ранее блюдо при использовании **“меню MIND.MAPS”.**

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **42**

36 ▶ ① Коснуться иконки **“programs”;**

② коснуться иконки **“MY MIND.MAPS”**: открывается перечень сохраненных ранее рецептов приготовления при использовании **“меню MIND.MAPS”**.

③ Коснуться одного из рецептов списка.В нижней части, стрелками ⌄ и ⌃ можно просмотреть различные сохраненные в группе рецепты, при помощи стрелок ‹ и › можно просмотреть 16 имеющихся групп.

④ и ⑤: см. предыдущую страницу.



36

ПРИМЕЧАНИЯ

Применение | Меню MULTI.TIME

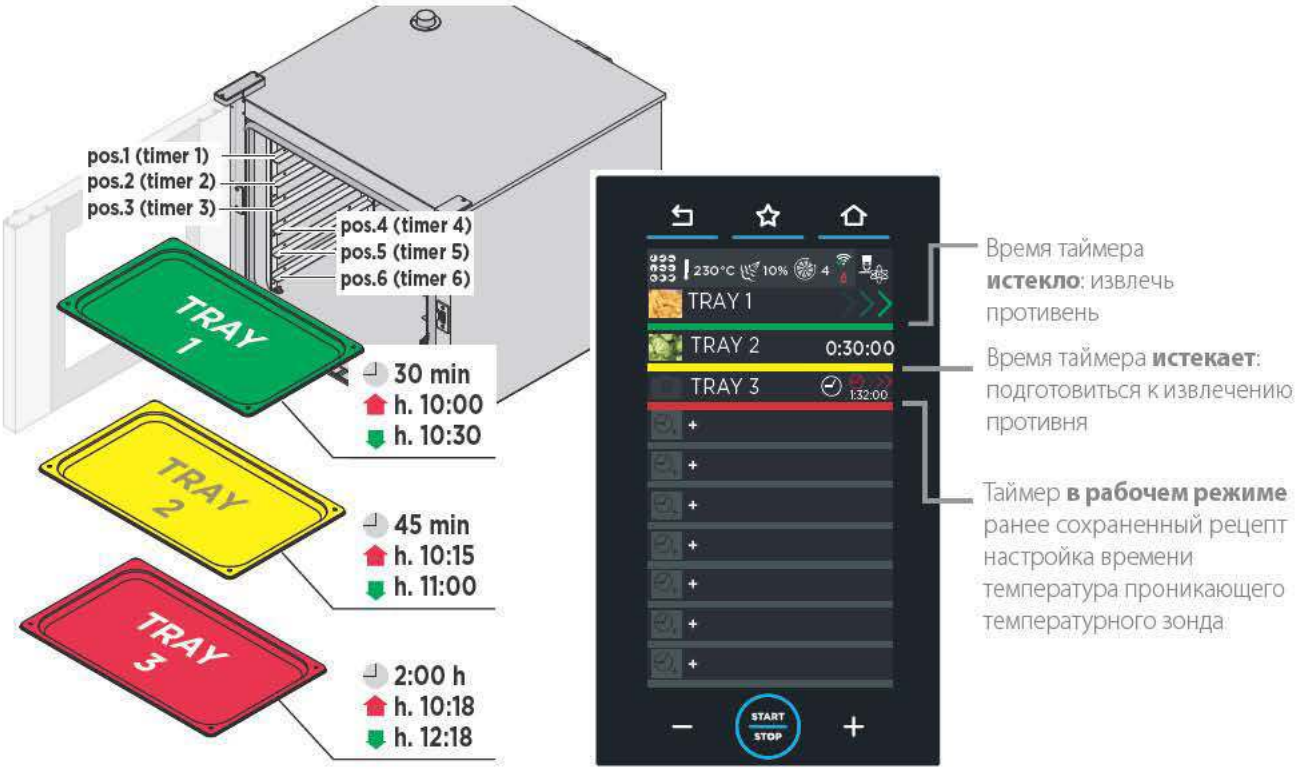
НОВЫЙ MULTI.TIME 43

MY MULTI.TIME 45

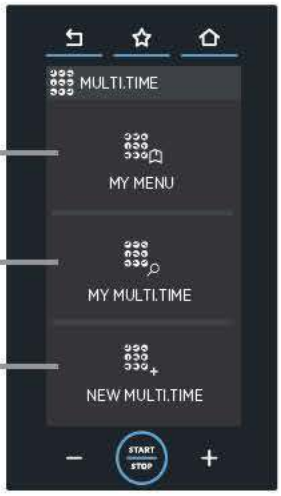
MY MENU 46

На современных кухнях не редко приходится одновременно готовить блюда, требующие различного времени приготовления при одинаковых климатических условиях (температура, влажность и т.д...): с меню "MULTI.TIME" можно использовать печь в непрерывном режиме и устанавливать до 10 таймеров, предупреждающих о готовности блюд.
При использовании данной функции, **печь поддерживает температуру и климат в бесконечном режиме.**

37 На приведенном с боковой стороне примере **3 противня с различными блюдами вводятся** в рабочую камеру в 10:00, 10:15 и 10:18.
Для каждого из них устанавливается таймер с разной длительностью в связи с тем, что для каждого блюда требуется разное время приготовления:
30 минут | 45 минут | 2 часа
Рекомендуется установить таймер 1 для противня, размещенного в верхней части печи, таймер 2 для второго противня сверху и т.д.: это позволяет понять, какой противень вынимать по истечении времени таймера (например, по истечении времени таймера 2, вынимаю второй противень сверху).
По истечении времени таймера (на примере первым сработает таймер 1 противня, в 10:30), звуковой сигнал оповестит о необходимости извлечения соответствующего противня. При открытии и закрытии дверцы, время таймера обнуляется.
Максимальное количество настраиваемых таймеров - 10 (поэтому при максимальном количестве 10 одновременных рецептов в камере).



37



Перечень всех **меню MULTI.TIME**, сохраненных пользователем

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **47**

Перечень всех **рецептов MULTI.TIME**, сохраненных пользователем

Установить новый рецепт MULTI.TIME

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **43**

НОВЫЙ MULTI.TIME

В данном разделе можно создавать, запускать и сохранять новый рецепт Multi.time.
Это «базовая» программа, позволяющая пользователю использовать собственные отдельные программы приготовления.
Пример: после создания MULTI.TIME "Овощи", пользователь может загрузить собственные программы для брокколи, картофеля, кабачков и т.д.

Установка и сохранение параметров

39 ▶ (1) Для доступа коснуться иконки **"NEW MULTI.TIME"**.
(2) Параметры устанавливаются таким же образом, как он определен в разделе **"меню SET"**.
Рецепт НЕ предусматривает:

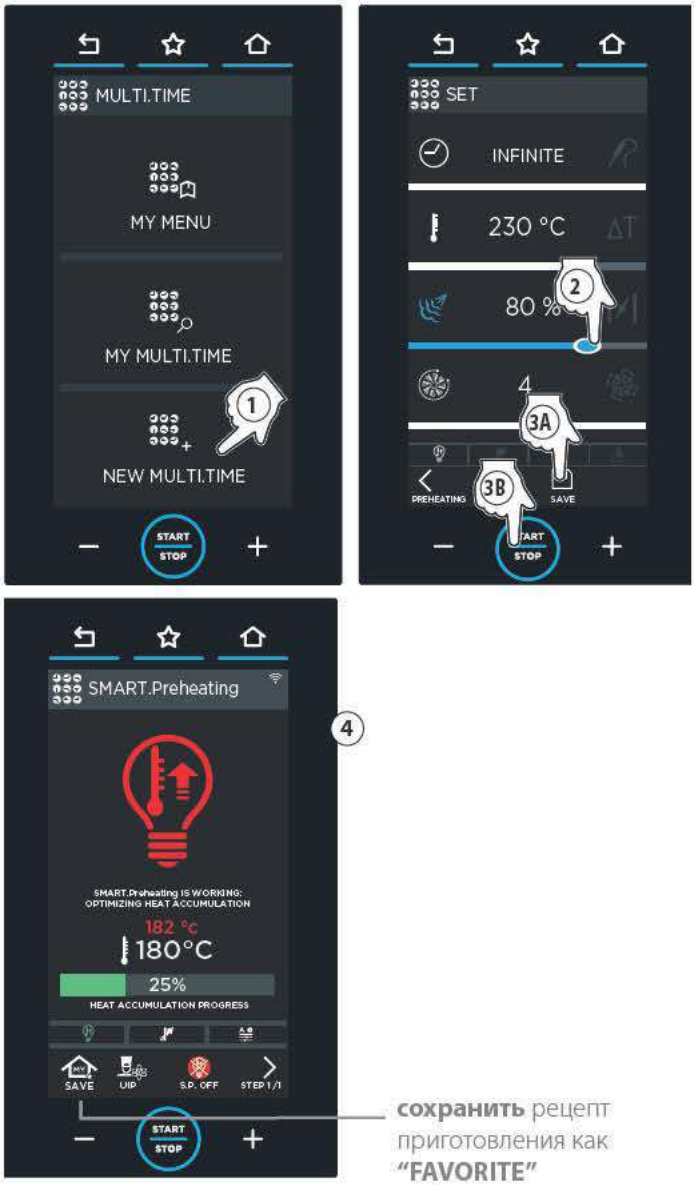
- фазу приготовления;
- ввод времени (приготовление в «бесконечном» режиме).

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **20**

При желании, можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP), нажимая на соответствующий символ, см. ▶ стр. **17**
(3A) При желании, **сохранить** рецепт, нажимая кнопку "**SAVE**" (сохранение происходит таким же образом, как в разделе **"меню set"**); в противном случае, (3B) нажать кнопку **START / STOP**.

(4) Нажимая кнопку **START / STOP**, запускается цикл подогрева. Как для всех программ приготовления, пользователь предупреждается о завершении цикла подогрева.

(+) Наиболее часто используемые рецепты обозначаются как **"FAVORITE" (Избранные)** на экранной странице подогрева (как стандартной, так и SMART) см. ▶ стр. **15**



сохранить рецепт приготовления как **"FAVORITE"** см. ▶ стр. **15**

Настройка таймеров

После размещения блюд в печи и закрытия дверцы необходимо установить таймеры , соответствующие введенным противням. Рекомендуется установить таймер 1 для противня, размещенного в верхней части печи, таймер 2 для второго противня сверху и т.д.: это позволяет понять, какой противень вынимать по истечении времени таймера (например, по истечении времени таймера 2, вынимаю второй противень сверху). **В любой момент времени можно добавлять новые программы** (например, при поступлении заказа на кухне или завершении приготовления).

40 ▶ (1) Коснуться символа "+" на экранной странице. Откроется экранная страница, соответствующая первому таймеру: он может быть установлен на время, с проникающим температурным зондом или выбирая подобный рецепт.

A Установка таймера при выборе подобного рецепта (рекомендуемый режим)

Печь предлагает рецепты, установленные через **меню "SET"** и сохраненные в **меню "PROGRAMS"**. Они одинаковые для температуры и влажности в рабочей камере.

(2) Для выбора желаемого рецепта достаточно коснуться его (на примере: "BREAD FINISHING - ФИНАЛЬНАЯ ФАЗА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА"). Время таймера истекает в зависимости от длительности, заданной в выбранном рецепте (на примере 2 минуты и 13 секунд). Действовать таким же образом для всех противней в печи (до максимального количества 10 таймеров одновременно). Для удаления одного таймера из списка, следует коснуться, по меньшей мере, 3 секунды строки удаляемого таймера.

B Ручная установка таймера

(2) коснуться иконки "часов", с левой стороны.
(3) переместить курсор или нажать кнопки − + для установки желаемого значения;
(4) подтвердить, нажимая кнопку **START/STOP**.
Время таймера истекает в зависимости от установленной длительности.

C Ручная установка температуры проникающего температурного зонда

(2) коснуться иконки "проникающий температурный зонд", в правой стороне.
(3) переместить курсор или нажать кнопки − + для установки желаемого значения;
(4) подтвердить, нажимая кнопку **START/STOP**.
Можно устанавливать только 1 таймер с проникающим температурным зондом. Время таймера истекает при достижении установленной температуры проникающего температурного зонда.



40

Выход из функции

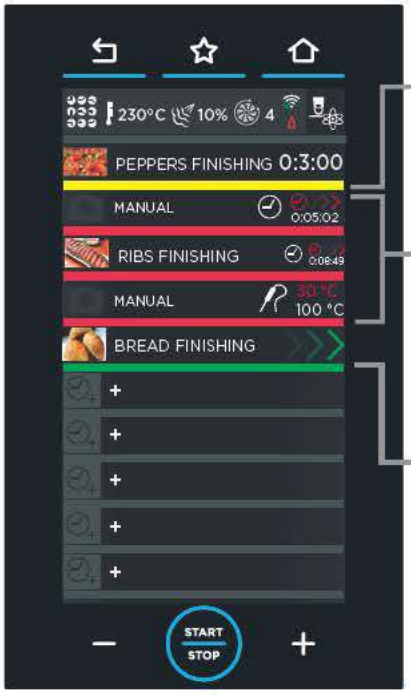
При необходимости выхода из функции, а поэтому прерывания бесконечного режима функционирования печи, следует удерживать кнопку **"START/STOP"** (около 4-5 секунд).

41 ▶ На приведенной с боковой стороны экранной странице отображается возможная ситуация процесса приготовления.
Были установлены различные таймеры.
Некоторые установлены:

- при использовании ранее сохраненного рецепта (третий)
- устанавливая длительность (РУЧНОЙ - второй)
- вводя температуру проникающего температурного зонда (РУЧНОЙ - четвертый)

Цвет указывает следующее:

- зеленый: время таймера истекло (блюдо готово). Звуковой сигнал предупреждает о необходимости извлечения противня из печи. При закрытии дверцы таймер исчезает из списка.
- желтый: время таймера истекает: подготовиться к извлечению противня.
- красный: таймер в рабочем режиме (блюдо в режиме приготовления). Оставшееся время или достигаемая температура указываются с правой стороны.



Время таймера **истекает**: подготовиться к извлечению противня

Таймер **в режиме функционирования** установка длительности ранее сохраненный рецепт температура проникающего температурного зонда

Время таймера **истекло**: извлечь противень

41

MULTI.TIME

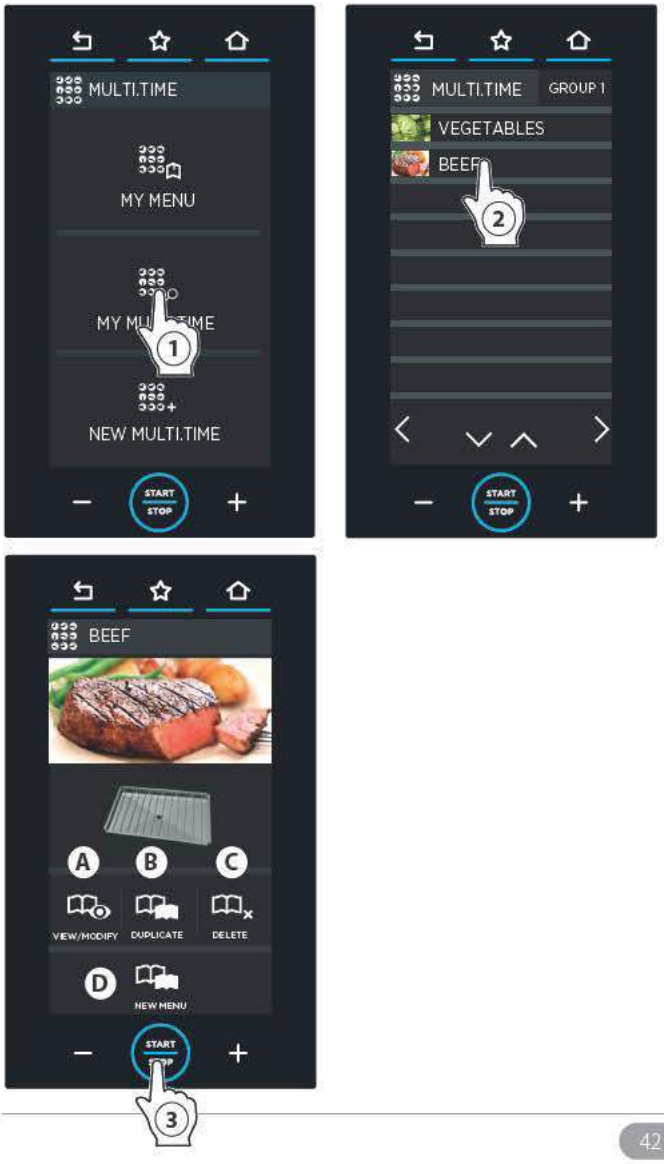
MY MULTI.TIME

В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт приготовления при использовании меню **“NEW MULTI. TIME”** ▶ стр. **43.**
Этот метод является наиболее используемым и рекомендуемым по сравнению с ручной установкой параметров (NEW MULTI.TIME).

42 ▶ ① Для доступа к перечню сохраненных рецептов, следует коснуться иконки **“MY MULTI.TIME”**: открывается перечень всех сохраненных ранее рецептов.
В нижней части, стрелками ⌄ и ⌃ можно просмотреть различные сохраненные в группе рецепты, при помощи стрелок ‹ и › можно просмотреть 16 имеющихся групп.
② Касаясь одного из рецепта приготовления из списка, появляется экранная страница, которая позволяет:

- Ⓐ отображать/изменять сохраненный рецепт;
- Ⓑ дублировать рецепт приготовления (для создания аналогичного с похожими параметрами);
- Ⓒ удалить сохраненный рецепт приготовления: в данном случае запрашивается подтверждение перед окончательным удалением.
- Ⓓ создать новое меню, см. ▶ стр. **47**

③ активировать рецепт приготовления кнопкой **START/STOP.** После размещения блюд в печи и закрытия дверцы необходимо **установить таймеры** , соответствующие введенным противням см. ▶ стр. **44**



42

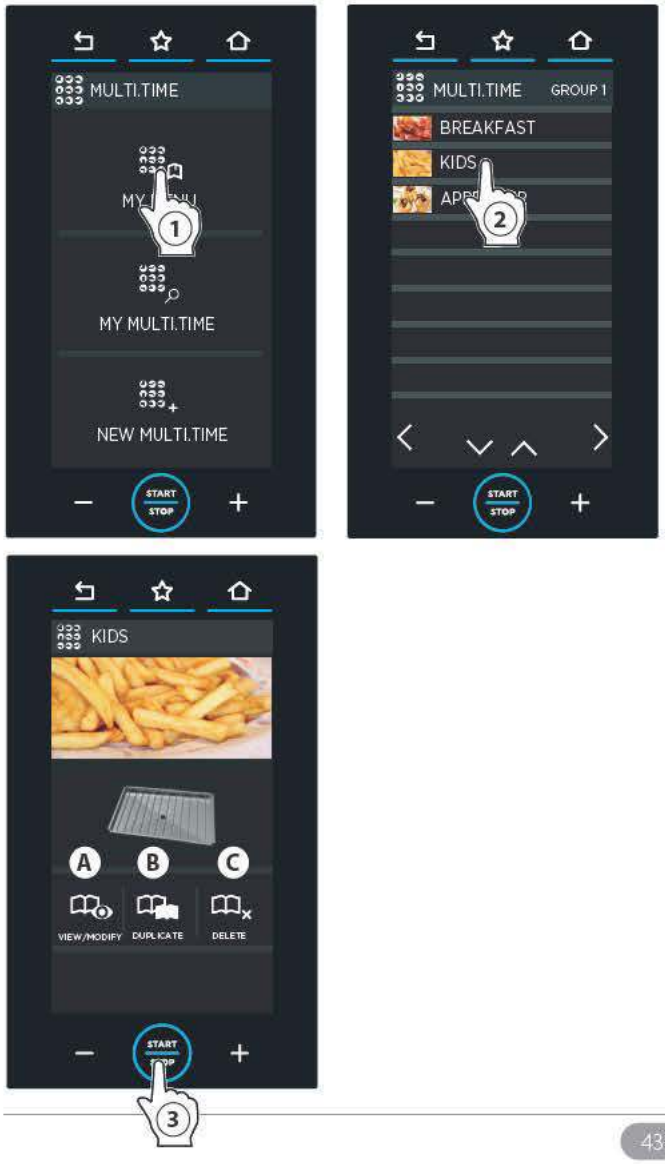
MY MENU

В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт при использовании функции **“NEW MENU”** ▶ стр. **47**

43 ▶ ① Для доступа к перечню сохраненных меню, следует коснуться иконки **“MY MULTI.TIME”**: открывается перечень всех сохраненных ранее меню.
В нижней части, стрелками ⌄ и ⌃ можно просмотреть различные сохраненные в группе рецепты, при помощи стрелок ‹ и › можно просмотреть 16 имеющихся групп.
② Касаясь одного из рецепта приготовления из списка, появляется экранная страница, которая позволяет:

- Ⓐ отображать/изменять сохраненный рецепт;
- Ⓑ дублировать рецепт приготовления (для создания аналогичного с похожими параметрами);
- Ⓒ удалить сохраненный рецепт приготовления: в данном случае запрашивается подтверждение перед окончательным удалением.

③ Активировать рецепт приготовления кнопкой **START/STOP.** После размещения блюд в печи и закрытия дверцы необходимо **установить таймеры** , соответствующие введенным противням см. ▶ стр. **44**



E | Специальная функция **Функция NEW MENU**

Функция **"NEW MENU" (Новое меню)** позволяет устанавливать до 10 таймеров и сохранить в памяти эти значения времени или температуры.

В зависимости от установленных таймеров, противни будут готовы для размещения в печи, как обычно.

44 ▶ Для установки функции:
(1) (2) вызвать рецепт, сохраненный в **меню "MY MULTI. TIME"** (на примере "BEEF - ГОВЯДИНА");
(3) коснуться иконки **"NEW MENU"**;
(4) (5) (6) в зависимости от количества используемых противней, **установить таймеры** (в соответствии с указаниями стр. **44**). Таймеры становятся белого цвета, что указывает на то, что они находятся в режиме ожидания.
(7) При установке всех необходимых таймеров, на отображающей всех их странице, нажать кнопку **START/STOP**.
(8) При необходимости, сменить **название** (например, "BEEF-ГОВЯДИНА" становится "KIDS-ДЕТИ"), **изображение** и **противень** (таким же образом, как это было описано в главе **"меню set"**).
(9) Нажать кнопку **"SALVA"**.
(10) Выбрать положение сохранения меню.

В дальнейшем, для вызова рецепта и его запуска необходимо нажать на **меню "MY MENU"**, выбрать рецепт путем его касания и запустить кнопкой **START/STOP.**

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **46**



Применение | Меню CHEFUNOX

CHEFUNOX MULTI.TIME 48

CHEFUNOX AUTOCOOK 51

ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ "PLUS".

Данное меню предлагает серию рецептов, заданных UNOX.

CHEFUNOX MULTI.TIME

В данном разделе можно отобразить **программы Multi. time, заданные UNOX**.

При желании, можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP), нажимая на соответствующий символ.

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **17**

45 ▶ ① ② Коснуться иконки **"CHEFUNOX"** и выбрать раздел **"CHEFUNOX MULTI.TIME"**;





③ выбрать программу Multi.Time (например, "GRILL"):

GRILLING: приготовленные на гриле блюда

FAKIRO GRILL: приготовленные на гриле мясо, рыба и овощи на противнях FAKIRO™ Grill

FAKIRO PIZZA: приготовление пиццы/лепешек

PAN FRYING: приготовление овощей, мяса и рыбы в панировочных сухарях на противнях Pan Fry

FRYING: приготовление картошки-фри

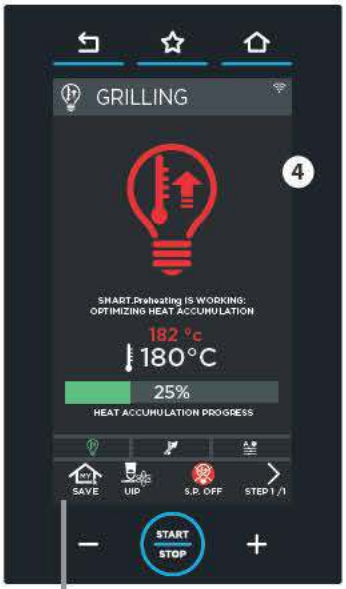
COMBI: приготовление в режиме конвекции или на пару

BAKING: приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий

STEAMING: приготовление на пару

HOLDING: поддерживание температуры





④ После выбора программы начинается цикл ПОДОГРЕВА. Появляется следующая экранная страница, указывающая:

- фактическую температуру в рабочей камере;
- заданную температуру для подогрева;

При достижении заданной температуры, звуковой сигнал указывает на завершение фазы подогрева.

Наиболее часто используемые рецепты обозначаются как **"FAVORITE" (Избранные)** на экранной странице подогрева (как стандартной, так и SMART) см. ▶ стр. **15**

сохранить рецепт как **"FAVORITE"** см. ▶ стр. **15**

46 ▶ При завершении фазы подогрева, **установить таймеры,** в зависимости от количества используемых противней (в любом случае, можно добавить таймеры в любой момент времени, в зависимости от потребностей пользователя).

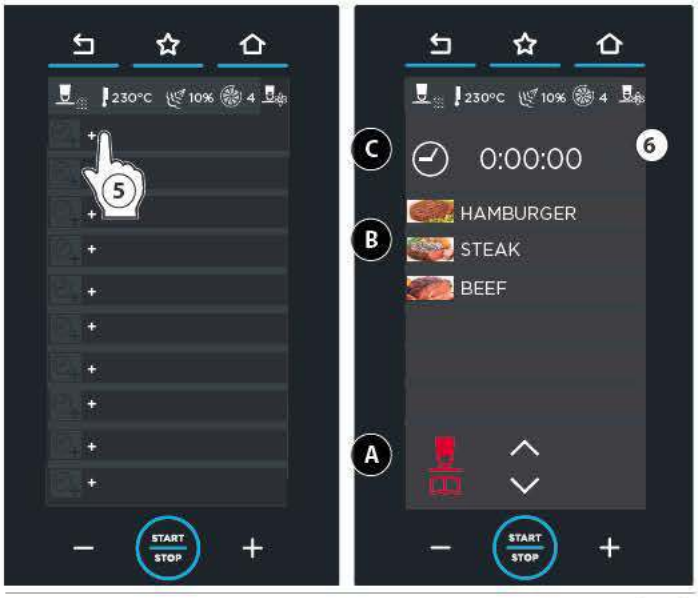
(5) Коснуться символа "+" на экранной странице.

(6) Откроется экранная страница, соответствующая первому таймеру: он может быть установлен:

- (A) выбирая заданный UNOX рецепт;
- (B) выбирая совместимый рецепт пользователя;
- (C) на время или с проникающим температурным зондом (можно устанавливать только 1 таймер с проникающим температурным зондом).

(A) Установка таймера с рецептом, заданным Unox (рекомендуемый режим)

Печь предлагает РЕЦЕПТЫ, ЗАДАННЫЕ "CHEFUNOX". В данном случае таймер действует в зависимости от установленной длительности выбранного рецепта. Названия рецептов экранных страниц с боковой стороны могут отличаться по сравнению с присутствующими в печи, в связи с тем, что они приведены только в качестве примера.



46

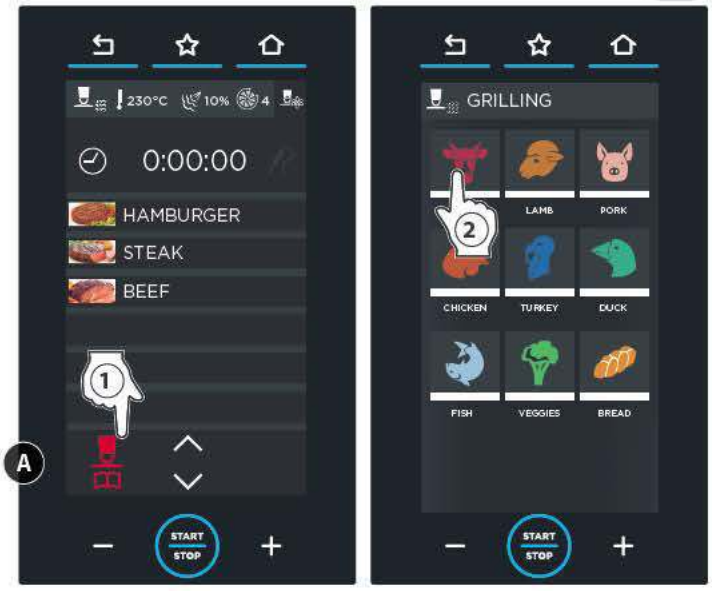
47 ▶ (1) Коснуться показанной на рисунке иконки.

(2) Выбрать тип продукта для приготовления на гриле (например, BEEF - ГОВЯДИНА).

(3) Выбрать желаемую категорию (например, BEEF STEAK - БИФШТЕКС ГОВЯДИНЫ).

(4) В зависимости от выбранного рецепта, печью предлагаются различные экранные страницы, позволяющие персонализировать рецепт приготовления:

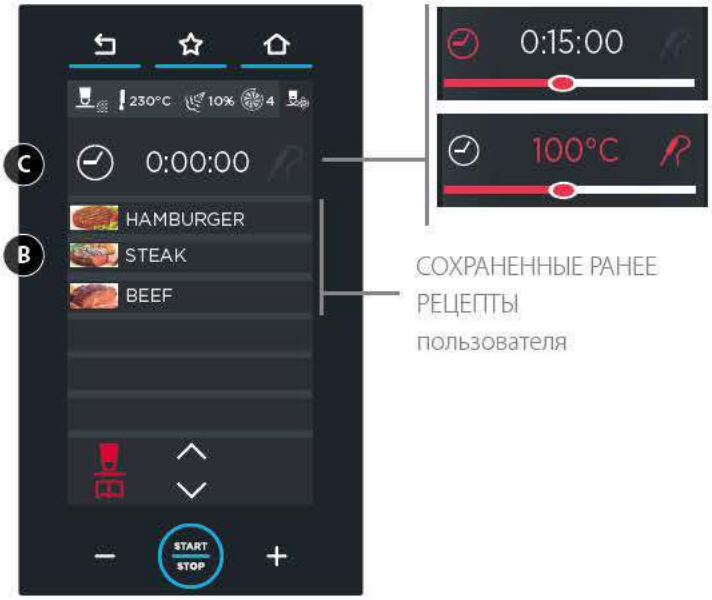
- температура
- вес
- толщина
- степень внутренней готовности: слабой прожарки (RARE) - средней прожарки (MEDIUM) - сильно прожаренное (WELL DONE).
- степень внешней готовности: слабое поджаривание (LIGHT) - среднее поджаривание (MEDIUM) - поджаривание с хрустящей корочкой (BROWN). Уровень внутренней и внешней готовности можно установить также перемещая курсор до желаемой температуры.





47

уровень готовности можно установить также, перемещая курсор до желаемой температуры.
(5) Нажимая кнопку **START/STOP**, можно отобразить рецепт приготовления на экранной странице Multi.time.
Действовать таким же образом для всех противней (до максимального количества 10 таймеров одновременно).



48

48 ▶ **B Установка таймера с совместимым рецептом пользователя**

Печь предлагает сохраненные ранее РЕЦЕПТЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, с совместимыми с выбранной программой параметрами (например, гамбургер). В данном случае таймер действует в зависимости от установленной длительности выбранного рецепта.

48 ▶ **C Ручная установка таймера или проникающего температурного зонда**

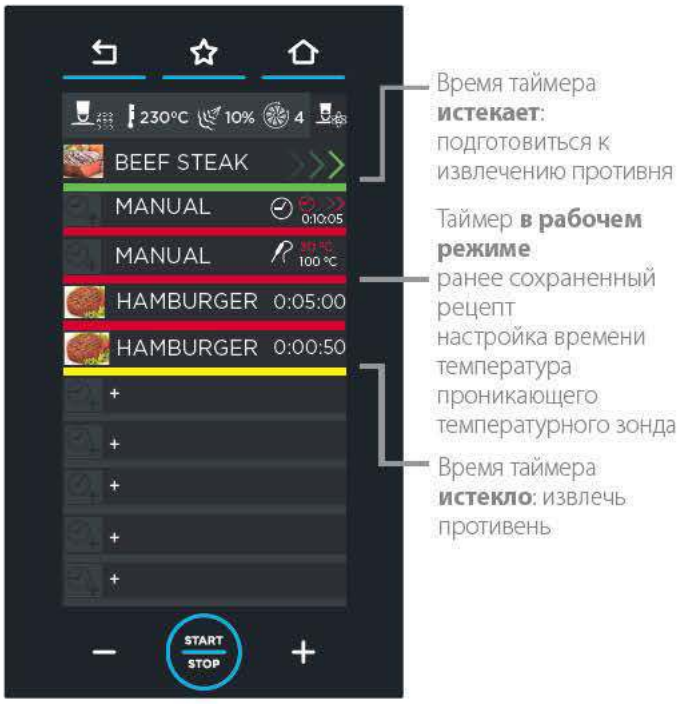
(2) коснуться иконки "часы" или "проникающий температурный зонд";
(3) переместить курсор или нажать кнопки − + для установки желаемого значения;
(4) подтвердить, нажимая кнопку **START/STOP**.

49 ▶ Приведенная с боковой стороны экранная страница показывает возможную ситуацию процесса приготовления. Были установлены различные таймеры.
Некоторые установлены:

- при использовании ранее сохраненного рецепта (третий)
- устанавливая длительность (РУЧНОЙ - второй)
- вводя температуру проникающего температурного зонда (РУЧНОЙ - первый)

Цвет указывает следующее:

- **зеленый:** время таймера истекло (блюдо готово). Звуковой сигнал предупреждает о необходимости извлечения противня из печи. При закрытии дверцы таймер исчезает из списка.
- **Желтый:** срок действие таймера истекает: подготовиться к извлечению противня.
- **красный:** таймер в рабочем режиме (блюдо в режиме приготовления). Оставшееся время или достигаемая температура указываются с правой стороны.



49

CHEFUNOX AUTOCOOK

В данном разделе можно отобразить программы **"CHEFUNOX autocook"**, заданные Unox.
Названия рецептов экранных страниц с боковой стороны могут отличаться по сравнению с присутствующими в печи, в связи с тем, что они приведены только в качестве примера.













50 ▶ ① ② Коснуться иконки **"CHEFUNOX"** и выбрать раздел **"CHEFUNOX AUTOCOOK"**;
③ выбрать программу (например, "GRILL"):
GRILLING: приготовленные на гриле блюда
PAN FRYING & FRYING: приготовление на пару овощей, мяса, рыбы на сковороде и в панировочных сухарях на противнях Pan Fry
ROASTING: приготовление жаркого
BRAISING: приготовление тушёных блюд
OVERNIGHT: приготовление в ночное время
STEAMING: приготовление на пару
COMBI: приготовление в режиме конвекции или на пару
BREAKFAST & SNACKS
BAKING: приготовление кондитерских и хлебобулочных изделий
SOUS VIDE: приготовление в вакуумном режиме
REGEN: размораживание продуктов

④ Выбрать тип продукта для приготовления на гриле (например, BEEF - ГОВЯДИНА).
⑤ Выбрать желаемую категорию (например, BEEF STEAK - БИФШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ).
⑥ В зависимости от выбранного рецепта, печью предлагаются различные экранные страницы, позволяющие персонализировать рецепт приготовления:

- вес
- толщина
- степень внутренней готовности: слабой прожарки (RARE) - средней прожарки (MEDIUM) - сильно прожаренное (WELL DONE).
- степень внешней готовности: слабое поджаривание (LIGHT) - среднее поджаривание (MEDIUM) - поджаривание с хрустящей корочкой (BROWN). Уровень внутренней и внешней готовности можно установить также перемещая курсор до желаемой температуры.

⑦ Нажимая кнопку "**START STOP**": запускается режим ПОДОГРЕВА, отображается экранная страница, указывающая:

- фактическую температуру в рабочей камере;
- фазу подогрева.

при достижении температуры подогрева, звуковой сигнал указывает на завершение ФАЗЫ подогрева, и соответствующая иконка рекомендует ввести блюда. После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускаются фазы приготовления, измененные соответствующим образом, в зависимости от настройки веса, толщины, внутренней/внешней готовности.

Для добавления других рецептов и выбора регионального меню, см. ▶ стр. **74**

Применение | Меню MISE EN PLACE

NUOVA MISE EN PLACE 53

MY MISE EN PLACE 55

MY MENU 56

ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ "PLUS".

Меню "Mise en place" позволят одновременно готовить до 10 различных блюд. CHEFTOP™ или BAKERTOP™ укажут момент установки противней. Максимальное количество настраиваемых таймеров - 10 (поэтому при максимальном количестве 10 одновременных рецептов в камере).

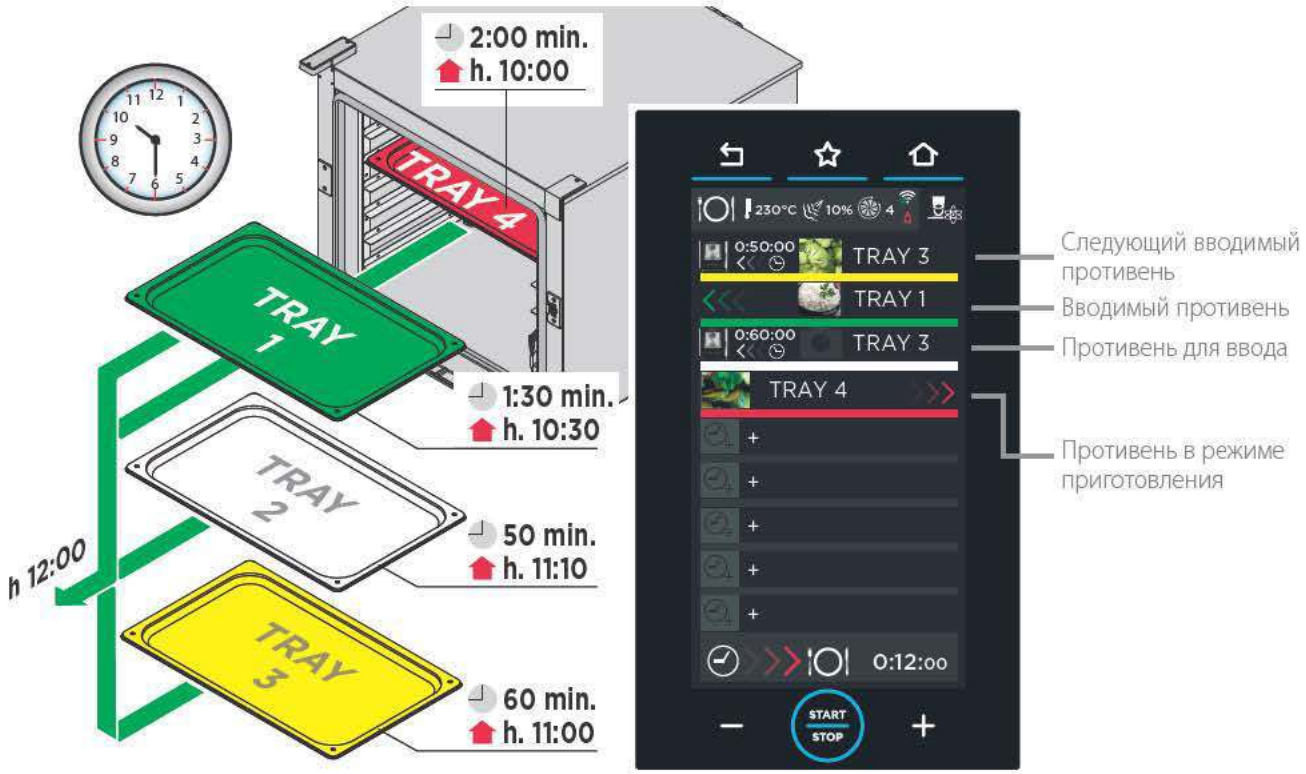
51 На приведенном с боковой стороны примере необходимо, чтобы 3 противня с различными блюдами были готовы в одно время, например, в **12:00**.

Для каждого из них устанавливается таймер с разной длительностью в связи с тем, что для каждого блюда требуется разное время приготовления | 1:30 мин., 50 мин., 60 мин. и 1:40 мин.

Печь, в зависимости от длительности приготовления и времени готовности блюда, укажет звуковым сигналом, **в какое время устанавливать каждый противень в печь**

- в 10:00 ввести ПРОТИВЕНЬ 4 (2:00 мин.)
- в 10:30 ввести ПРОТИВЕНЬ 1 (1:30 мин.)
- в 11:00 ввести ПРОТИВЕНЬ 3 (60 мин.)
- в 11:10 ввести ПРОТИВЕНЬ 2 (50 мин.)

таким образом, чтобы все они были готовы одновременно, например, в **12:00.**



51



Перечень всех меню **Mise en place,** сохраненных пользователя

Перечень всех **рецептов Mise en place**, сохраненных пользователем

Установка нового **рецепта Mise en place**

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **53**

NUOVA MISE EN PLACE

В данном разделе можно создавать, запускать и сохранять новый рецепт Mise en place.

Установка и сохранение параметров

53 ▶ (1) Для доступа коснуться иконки **"NEW MISE EN PLACE"**.

(2) Параметры устанавливаются таким же образом, как он определен в разделе **"меню SET"**.

Рецепт НЕ предусматривает:

- фазу приготовления;
- ввод времени (приготовление в «бесконечном» режиме).

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **20**

При желании, можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP), нажимая на соответствующий символ, см. ▶ стр. **17**

(3A) При желании, **сохранить** рецепт, нажимая кнопку "**SAVE**" (сохранение происходит таким же образом, как в разделе **"меню set"**); в противном случае, (3B) нажать кнопку **START / STOP**.

(4) Нажимая кнопку **START / STOP**, запускается цикл подогрева. Как для всех программ приготовления, пользователь предупреждается о завершении подогрева.







4

Установка таймеров

Установить таймеры первого введенного противня.

54 ▶ (1) Коснуться символа "+" на экранной странице. Откроется экранная страница, соответствующая первому таймеру: он может быть установлен на время, с проникающим температурным зондом или выбирая подобный рецепт.

A Установка таймера при выборе подобного рецепта (рекомендуемый режим)

Печь предлагает рецепты, установленные через **меню "SET"** и сохраненные в **меню "PROGRAMS"**. Они одинаковые для температуры и влажности в рабочей камере (на примере: "VEGETABLES-ОВОЩИ").

(2) Для выбора достаточно коснуться желаемого. В данном случае время таймера истекает в зависимости от установленной длительности выбранного рецепта (на примере 20 минут). Действовать таким же образом для всех противней в печи (до максимального количества 10 таймеров одновременно).

Для удаления одного таймера из списка, следует коснуться, по меньшей мере, 3 секунды строки удаляемого таймера.

B Ручная установка таймера

(2) коснуться иконки "часов", с левой стороны.

(3) переместить курсор или нажать кнопки − + для установки желаемого значения;

(4) подтвердить, нажимая кнопку **START/STOP**.

Время таймера истекает в зависимости от установленной длительности (на примере 15 минут).

C Ручная установка температуры проникающего температурного зонда

(2) коснуться иконки "проникающий температурный зонд", в правой стороне.

(3) переместить курсор или нажать кнопки − + для установки желаемого значения;

(4) подтвердить, нажимая кнопку **START/STOP**.

МОЖНО устанавливать только 1 таймер с проникающим температурным зондом. Время таймера истекает при достижении установленной температуры проникающего температурного зонда.

Выход из функции

При необходимости выхода из функции, а поэтому прерывания бесконечного режима функционирования печи, следует удерживать кнопку **"START/STOP"** (около 4-5 секунд).



55 ▶ Приведенная с боковой стороны экранная страница показывает возможную ситуацию процесса приготовления. Первым вводится в печь противень (зеленый таймер), время приготовления которого большее, или предусматривающий проникающий температурный зонд (нельзя предусмотреть время достижения заданной температуры); затем запрашивается установка всех предусмотренных противней в зависимости от длительности приготовления каждого.

⚠ Цвет указывает следующее:

- зеленый: ввести противень в печь >>>. При закрытии дверцы таймер становится красного цвета для указания на то, что противень находится в режиме приготовления. Звуковой сигнал предупреждает о необходимости установки противня в печь. Если он вводится в течение 45 секунд с момента звукового сигнала, он будет извлечён из печи в заданное время, в противном случае, позднее.
- жёлтый: следующий противень для ввода в печь
- красный: противень в режиме приготовления
- белый: противень для ввода в печь.

MY MISE EN PLACE

В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт при использовании меню **"NEW MISE EN PLACE"** ▶ стр. **53**. Этот метод является наиболее используемым и рекомендуемым по сравнению с ручной установкой параметров (NEW MISE EN PLACE).

56 ▶ ① Для доступа к перечню сохраненных рецептов, следует коснуться иконки **"MY MISE EN PLACE"**: открывается перечень всех сохраненных ранее рецептов. В нижней части, стрелками ⌄ и ⌃ можно просмотреть различные сохраненные в группе блюда, при помощи стрелок ‹ и › можно просмотреть 16 имеющихся групп.

② Касаясь одного из рецепта приготовления из списка, появляется экранная страница, которая позволяет:

- Ⓐ отображать/изменять сохраненный рецепт;
- Ⓑ дублировать рецепт приготовления (для создания аналогичного с похожими параметрами);
- Ⓒ удалить сохраненный рецепт приготовления: в данном случае запрашивается подтверждение перед окончательным удалением:
- Ⓔ создать ежедневное меню, см. ▶ стр. **56**
- Ⓓ создать новое меню, см. ▶ стр. **57**.

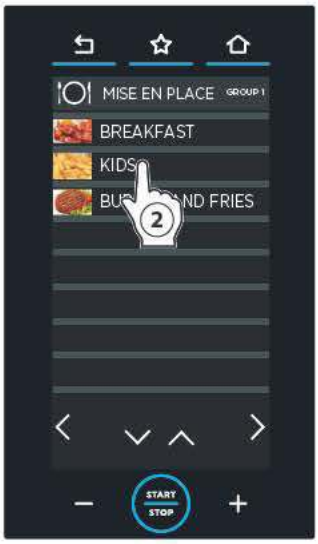
③ активировать рецепт приготовления кнопкой **START/STOP.** После размещения блюд в печи и закрытия дверцы необходимо **установить таймеры** , соответствующие введенным противням см. ▶ стр. **54**

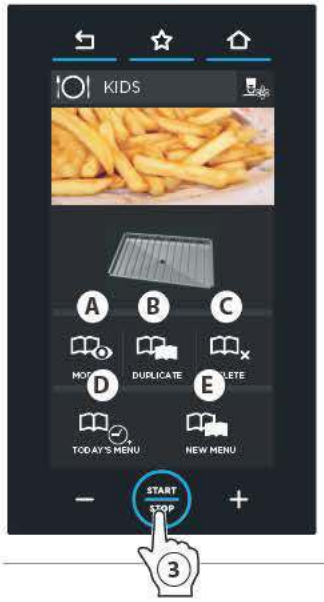
Можно добавлять программы ТОЛЬКО если они не превышают (в плане длительности) более длительную из списка программу (на примере НЕ возможно добавить программы длительностью более 14 минут)



55







56

MISE EN PLACE

MY MENU

В данном разделе можно вызвать сохраненный ранее рецепт при использовании функции **“NEW MENU”** ▶ стр. **57.**





57 ▶ (1) Для доступа к перечню сохраненных меню, следует коснуться иконки **"MY MENU”**: открывается перечень всех сохраненных ранее меню.
В нижней части, стрелками ⌄ и ⌃ можно просмотреть различные сохраненные в группе рецепты, при помощи стрелок ‹ и › можно просмотреть 16 имеющихся групп.

(2) Касаясь одного из рецепта приготовления из списка, появляется экранная страница, которая позволяет:

- (A) отображать/изменять сохраненный рецепт;
- (B) дублировать рецепт приготовления (для создания аналогичного с похожими параметрами);
- (C) удалить сохраненный рецепт приготовления: в данном случае запрашивается подтверждение перед окончательным удалением.



(3) активировать рецепт приготовления кнопкой **START/ STOP**. После размещения блюд в печи и закрытия дверцы необходимо **установить таймеры** , соответствующие введенным противням см. ▶ стр. **54**

F | Специальная функция Функция ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ

Функция **ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ** позволяет установить до 10 таймеров без подогрева рабочей камеры (например, если печь уже горячая).
Для установки функции:

- (1) вызвать рецепт, сохраненный в меню “MY MISE EN PLACE” (на примере: “SMALL CHICKEN-ЦЫПЛЕНОК”);
- (2) коснуться иконки “ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ”;
- (3) в зависимости от количества используемых противней, установить таймеры в соответствии с указаниями на ▶ стр. 54. Таймеры становятся белого цвета, что указывает на то, что они находятся в режиме ожидания.
- (4) При установке всех необходимых таймеров, на отображающей всех их странице, нажать кнопку START/ STOP.





G | Специальная функция **Функция NEW MENU**

Функция **"NEW MENU" (Новое меню)** позволяет устанавливать до 10 таймеров без необходимости установки противней или запускать циклы приготовления.

58 ▶ Для установки функции:
(1) (2) вызвать рецепт, сохраненный в **меню "MY MISE EN PLACE"** (на примере "BEEF - ГОВЯДИНА");
(3) коснуться иконки **"NEW MENU"**;
(4) в зависимости от количества используемых противней, **установить таймеры** (в соответствии с указаниями стр. **54**). Таймеры становятся белого цвета, что указывает на то, что они находятся в режиме ожидания.
(5) При установке всех необходимых таймеров, на отображающей всех их странице, нажать кнопку **START/STOP**.
(6) При необходимости, сменить **название** (например, "BEEF-ГОВЯДИНА" становится "KIDS-ДЕТИ"), **изображение** и **противень** (таким же образом, как это было описано в главе **"меню set"**).
(7) Нажать кнопку **"SALVA"**.
(8) Выбрать положение сохранения меню.

В дальнейшем, для вызова рецепта и его запуска необходимо нажать на **меню "MY MENU"**, выбрать рецепт путем его касания и запустить кнопкой **START/STOP**.



Применение | Меню ROTOR.KLEAN

Важные предупреждения относительно мойки 58

Как пользоваться программами мойки (ROTOR.KLEAN) 59

Программирование мойки (Scheduling) 60

Наполнение емкости моющего средства 61

Позволяет получить доступ к списку мойки.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО МОЙКИ

На печах в стандартной комплектации устанавливается одна/две крыльчатки для мойки камеры печи.

До начала мойки следует проверить **ОТСУТСТВИЕ противней** внутри камеры печи: при их наличии мойка не будет эффективной.

Перед использованием моющих средств, следует внимательно ознакомиться с соответствующим паспортом безопасности.

В процессе мойки не следует открывать дверцу печи в связи с наличием опасности повреждения глаз, слизистой оболочки и кожи, обусловленной контактом с используемыми химическими средствами, в связи с тем, что они разбрызгиваются крыльчаткой внутри рабочей камеры и перемещаются сильными потоками воздуха.

Не допускается несанкционированное вмешательство в бак и его соединения с печью, опасность травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.

Моющее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой. В случае воздействия моющего средства, следует выполнять инструкции паспорта безопасности.

Никогда не касаться моющего средства голыми руками.

В случае печей с тележкой, следует выполнить мойку с тележкой внутри камеры печи, без противней, и заблокировать ее при помощи передних стояночных тормозов.

Периодически проверять отсутствие следов ржавчины внутри камеры печи: при их выявлении, следует незамедлительно связаться с Сервисным Центром, в связи с вероятностью повреждения печи водой; своевременное вмешательство может продлить срок службы устройства.



При закрытом выводе НЕ следует использовать программы мойки или мыть камеру с использованием большого количества воды в связи с опасностью затопления.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРОГРАММАМИ МОЙКИ (ROTOR.KLEAN)

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

RINSE	00:17	ополаскивание холодной водой
QUICK	01:02	рабочая камера с незначительным объемом загрязнений
SHORT	01:09	рабочая камера с незначительным объемом загрязнений
MEDIUM	01:27	рабочая камера со средним объемом загрязнений
LONG	02:32	рабочая камера со значительным объемом загрязнений
SOFTENING	00:12	цикл предварительной мойки для смягчения наиболее стойких загрязнений. Использовать перед стандартным циклом мойки

Автоматическая технология SENSE.Klean проверяет состояние загрязнения печи и отображает его посредством цветной панели:

- голубая: печь с незначительным объемом загрязнений (0-60%)
- жёлтый: печь со средним объёмом загрязнений (60-90%)
- красный: печь со значительным объемом загрязнений (свыше 90%)

в зависимости от данной оценки, можно порекомендовать наиболее подходящий тип мойки, обозначая его символом (на примере: SHORT - быстрая мойка).

59 ▶ (1) Коснуться иконки Rotor.Klean
(2) Коснуться названия запускаемой программы.
(3) Коснуться кнопки **START/STOP** для начала цикла мойки.

60 ▶ На дисплее отображается время, оставшееся до завершения цикла мойки.
Цвет часов указывает на следующее:

- **красный:** выполняется цикл мойки.
- **Жёлтый:** остается 1 минута до завершения выбранного цикла мойки
- **зелёный:** мойка завершена, производится автоматический возврат на страницу **“HOME”**.

Для преждевременного **прерывания** цикла мойки, нажать кнопку **START/STOP**: автоматически будет запущен быстрый цикл ополаскивания длительностью около **12 минут** для удаления из рабочей камеры печи любых следов моющего средства.



59

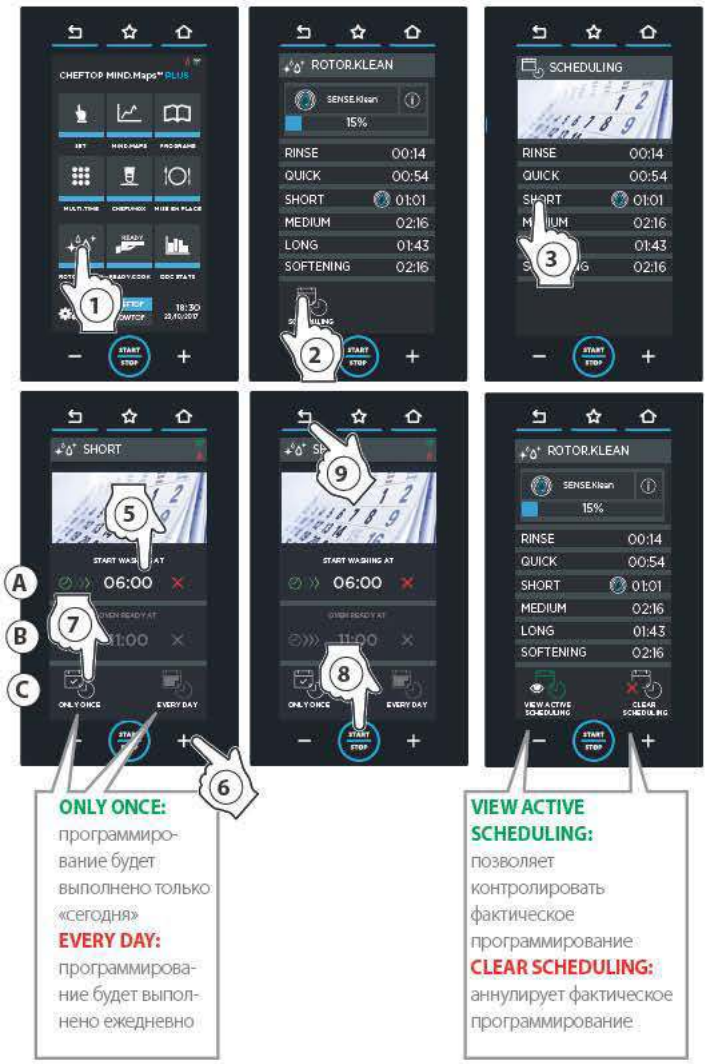


60

ПРОГРАММИРОВАНИЕ МОЙКИ (SCHEDULING)

61 Данное меню позволяет осуществлять **автоматическую мойку**: таким образом гарантируется чистота печи без необходимости ручных циклов мойки. На данной экранной странице можно устанавливать при использовании кнопок − +:

- (A) время запуска выбранной мойки (START WASHING AT);
- (B) время готовности печи (OVEN READY AT) после ее мойки, ополаскивания и сушки, в зависимости от выбранной программы;
- (C) если мойка должна осуществляться только один раз в день установки программирования (ONLY ONCE) или каждый день (EVERY DAY).



ONLY ONCE: программирование будет выполнено только «сегодня»
EVERY DAY: программирование будет выполнено ежедневно

VIEW ACTIVE SCHEDULING: позволяет контролировать фактическое программирование
CLEAR SCHEDULING: аннулирует фактическое программирование

61

Что происходит при установке как времени начала мойки (например, 6:00), так и готовности печи (11:00) и при выборе цикла мойки SHORT (длительностью 41 мин.)?

После завершения цикла мойки в 6:41, печь поддерживается при температуре около 200°C до 11:00.

Что происходит при установке времени начала мойки на 7:00 и готовности печи в 6:00?

Печь поддерживается при температуре 200°C с 7:41 (время завершения цикла мойки) до 6:00 следующего дня.

Что происходит при установке только времени готовности печи и не начала мойки?

Печь автоматически рассчитывает время запуска, в зависимости от выбранной длительности мойки. Например, при выборе короткого цикла мойки SHORT (длительностью 41 мин.) и времени готовности печи в 11:00, цикл мойки запускается в 10:19.

НАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА

⚠ Операция наполнения может осуществляться только при использовании бутылок моющего средства емкостью 1 литр **UNOX.Det&Rinse Plus**.

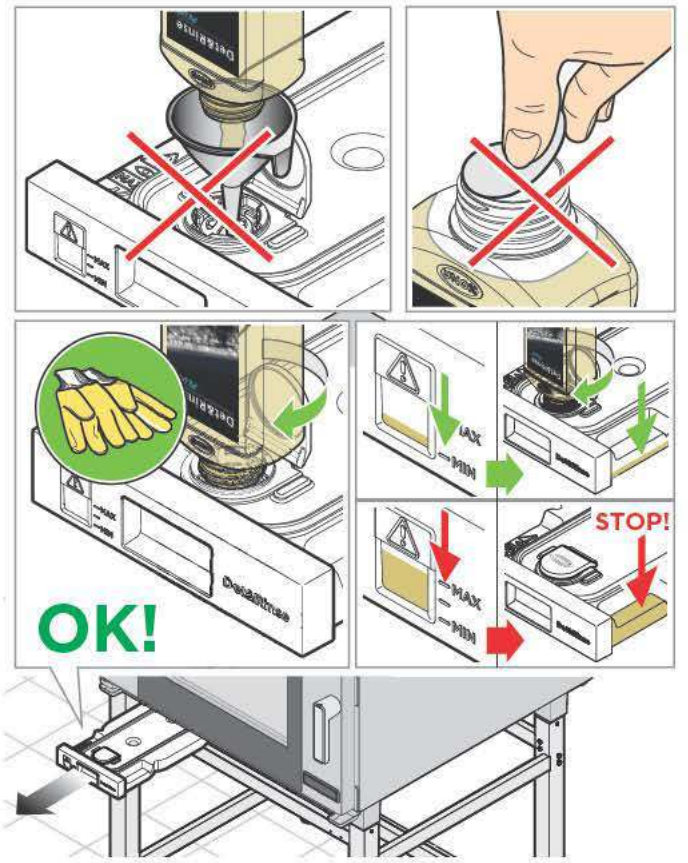
62 ▶ Для наполнения моющего средства:

- **Одевать перчатки для предупреждения прямого контакта рук с моющим средством.**
- Извлечь бачок из под печи до "щелчка".
- Открыть крышку бачка.
- Открыть крышку флакона с моющим средством UNOX на 1 литр, не снимая/прокалывая защитную плёнку.
- Перевернуть флакон и закрутить его на бачок (закручивая флакон, штырь в баке прорывает защитную пленку, что обеспечивает выход моющего средства).
- После опустошения флакона, для его снятия следует открутить его. Избегать капания.

⚠ **Моющее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой. В случае воздействия моющего средства, следует выполнять инструкции паспорта безопасности.**

- Повторить процедуру до достижения максимального допустимого уровня, указанного на передней части бачка. (Макс. объём бачка 4 литра = 4 флакона.
- Удалить флакон.
- Вновь установить бачок под печь до упора.
- Выбросить перчатки, соблюдая осторожность, чтобы не касаться загрязненных моющим средством зон.

⚠ **Никогда не касаться моющего средства голыми руками.**



62

Применение | Меню READY.COOK Меню READY.BAKE

Позволяет получить доступ к некоторым заданным программам, для возможности быстрой активации определенных режимов приготовления.

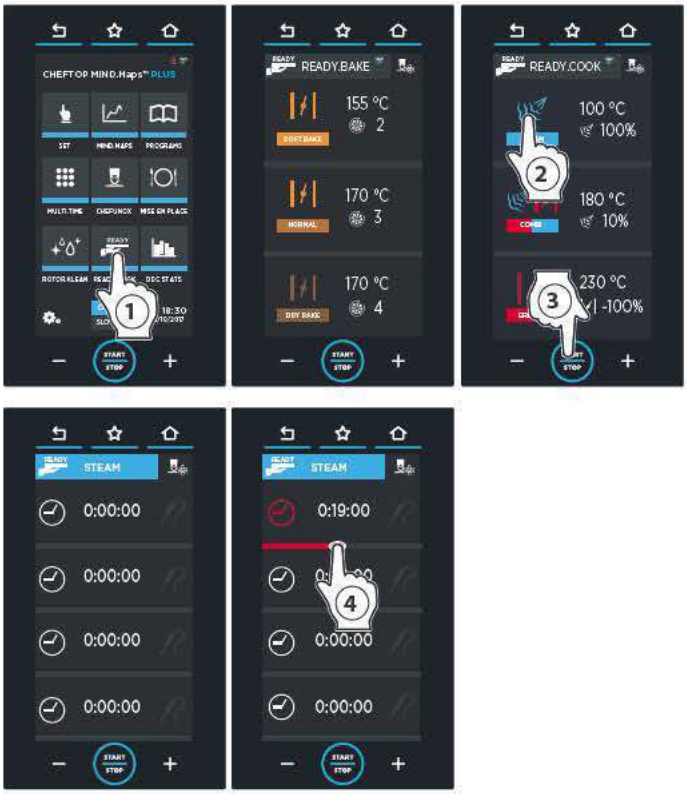
63 ▶ Для доступа к заданным программам:

(1) коснуться иконки **“READY.COOK | READY.BAKE**;
(2) выбрать **желаемую программу**: (температура STEAM. Maxi и DRY.Maxi не изменяемы пользователем);
(3) нажать кнопку **START/STOP**: начинается фаза подогрева;
(4) при завершении подогрева, для определения завершения цикла приготовления, следует установить до 4 таймеров (длительность приготовления) или использовать режим проникающего температурного зонда (температура в центре блюда).

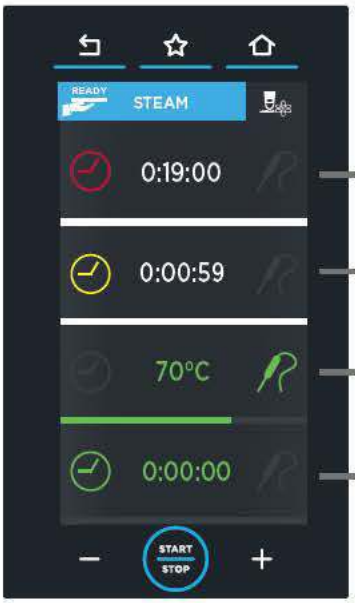
При желании, можно воспользоваться технологией UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP), нажимая на соответствующий символ.

Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **17**

BAKERTOP Mind.Maps™ CHEFTOP Mind.Maps™



64 Показанная экранная страница отображает возможную ситуацию процесса приготовления. Предусмотрены четыре установленные таймера: три за счёт введения времени (например, первый, второй и четвертый), один с установкой температуры проникающего температурного зонда (например, третий, 70°C). Цвет указывает следующее:



красный: таймер в рабочем режиме (блюдо в режиме приготовления).

желтый: время таймера истекает (блюдо почти готово). Подготовиться к извлечению противня

зелёный: температура достигнута. Звуковой сигнал предупреждает о необходимости извлечения противня из печи. При закрытии дверцы таймер исчезает из списка

зеленый: время таймера истекло. Звуковой сигнал предупреждает о необходимости извлечения противня из печи. При закрытии дверцы таймер исчезает из списка

Меню Stats DDC

Set goals | Установка целей 65

Данные HACCP 65

Потребление 66

Меню DATA DRIVEN COOKING позволяет контролировать данные HACCP и печь в любой момент и повсюду. Можно следить за условиями функционирования в реальном времени, создавать рецепты и направлять их на печи.
IA преобразует данные потребления в информацию, полезную для повышения ежедневной эффективности.

DDC.Stats обеспечивает полный контроль за энергопотреблением, водой и моющими средствами, а также за временем приготовления и использованием печи. Сравнивает показатели печей вашей сети, определяет аномалии и получает информацию, полезную для улучшения показателей компании.

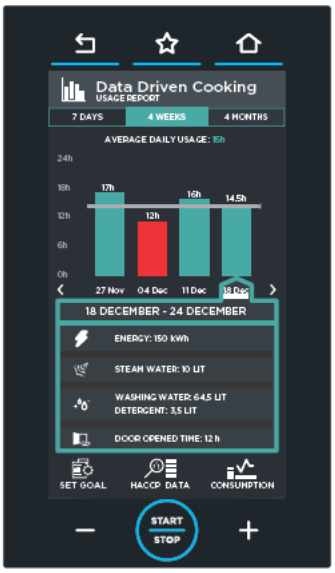
65 Данная экранная страница предоставляет доступ к 3 отдельным разделам:

- **GOAL:** необходимо установить количество рабочих часов печи в день, необходимое для оптимизации расходов. В дальнейшем отображается гистограмма, указывающая, если результат был достигнут. Данная визуализация позволяет понять, если печь используется оптимальным образом.

- **ДАННЫЕ HACCP:** определение данных HACCP позволяет наблюдать за процессом обработки продуктов, в связи с возможностью загрязнения как биологического, так и химического или физического характера.В частности, каждые 30 секунд определяются:
  - температура в камере;
  - температура, выявленная проникающим температурным зондом;
  - температурного вакуумного зонда (sous vide).

- **ПОТРЕБЛЕНИЕ:** касаясь иконки **“потребление”**, отображается экранная страница с указанием дат функционирования печи.





65

SET GOALS | УСТАНОВКА ЦЕЛЕЙ

66 ▶ (1) Выбрать опцию **“SET GOAL” (Установка целей)**.

(2) Переместить голубую строку или коснуться кнопок **−** **+** для установки количества часов в день использования печи для оптимизации расходов (например, 14 часов).

(3) Нажать кнопку **“SALVA”**.

(4) Выбрать, если отображать цели на День | Days, Неделю | Weeks или Месяц | Months ▶ появится гистограмма, где:

- **голубые столбцы** указывают на достижение цели, то есть печь работала более 14 часов.
- **красные столбцы** указывают на то, что цель НЕ была достигнута, то есть НЕ работала более 14 часов.



66

ДАННЫЕ HACCP

67 ▶ (1) Выбрать **“HACCP DATA” (Данные HACCP)**.

(2) Выбрать дату функционирования печи, данные HACCP которой необходимо узнать.

(3) Отображаются данные в ходе функционирования.



67

ПОТРЕБЛЕНИЕ

68 ▶ Касаясь иконки "**потребление**", отображается экранная страница с указанием дат функционирования печи.

(1) Выбрать опцию **"CONSUMPTION" (Потребление)**.

(2) выбрать **дату**, в которую необходимо узнать параметры потребления:

(3) выбрать **программу**: будут отображены следующие параметры потребления

- потребляемый ток/газ;
- литры воды для производства пара в рабочей камере;
- литры воды и моющего средства для циклов мойки.



ПРИМЕЧАНИЯ

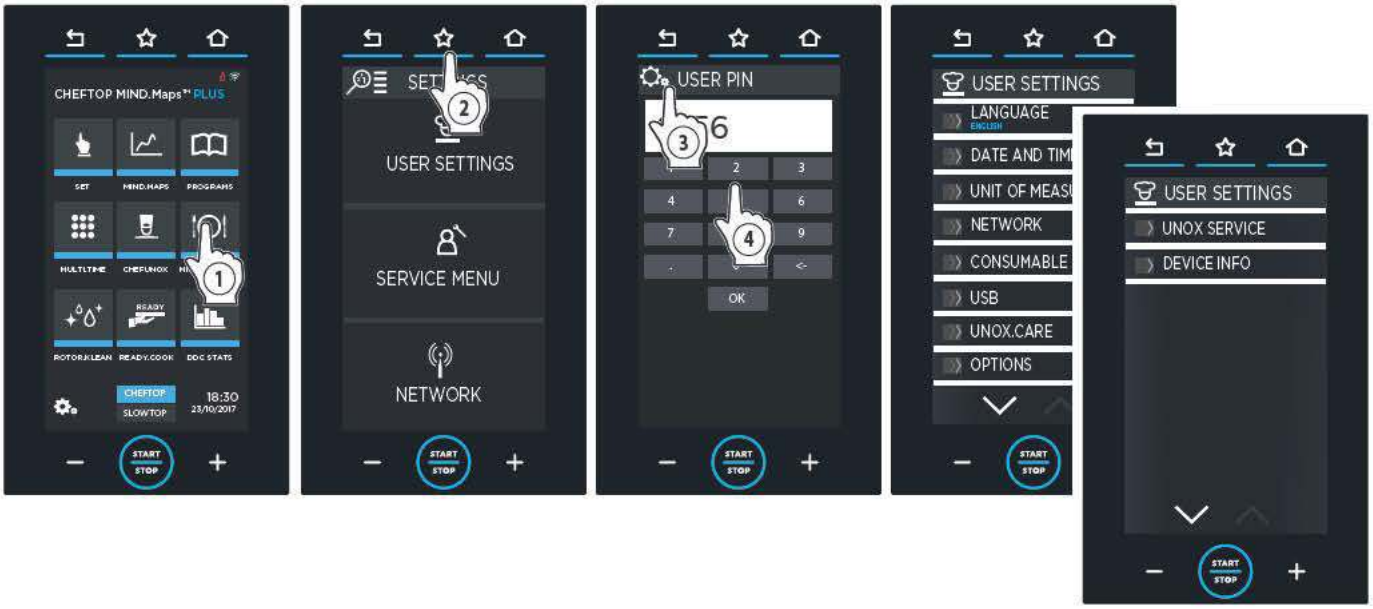
Настройки меню

Язык	69
Дата и время (date and time)	69
Единица измерения	69
Network	70
Стоимость расходных материалов	70
USB	71
Unox.Care	72
Опции	73
Обслуживание UNOX	75
Информация об устройстве	75

69 ▶ МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (USER MENU) позволяет получить доступ к настройкам параметров печи.

СЕРВИСНОЕ МЕНЮ (SERVICE MENU) предусмотрено для специалистов, наоборот, раздел "НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (USER SETTINGS)" доступен для любого оператора посредством ввода пароля "**4456**" и его подтверждения посредством "**OK**".

СЕТЕВОЕ МЕНЮ (NETWORK MENU) позволяет подключать или отключать контроль печи посредством дистанционного доступа в сети и конфигурировать параметры.
▶ Для получения дополнительной информации см. стр. **70**



ЯЗЫК

70 ▶ Позволяет выбрать используемый язык для всех опций меню. Перечень доступных языков можно прокрутить стрелками ⌄ и ⌃.
Выбор осуществляется простым прикосновением к желаемому языку.



70

ДАТА И ВРЕМЯ (DATE AND TIME)

71 ▶ Позволяет изменять настройки даты и времени печи. Необходимо:

- установить Часовой пояс | Time zone, нажимая на соответствующую географическую зону и выбирая собственную страну, прокручивая список стрелками ⌄ и ⌃;
- ввести, если в данный момент действует зимнее время (также называемое солнечное время) или летнее (также называемое декретным); в качестве альтернативы, опция "АВТОМАТИЧЕСКИЙ" позволяет произвести автоматическое обновление;
- установить текущее время, год, месяц и день.



71

ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ

72 ▶ Позволяет выбрать единицу измерения:

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

Также позволяет установить **используемую денежную единицу** (€, $ и т.д...), и из этого меню установить:

- если символ валюты должен идти перед или после цифрового значения (положение символа | symbol position);
- если использовать точку "." или запятую "," в десятичных цифрах (десятичный знак | decimal sign).



72

NETWORK

73 Позволяет подключать или отключать контроль печи посредством дистанционного доступа в сети и конфигурировать параметры.

Тест соединения

Тест соединения для двух типов соединения

Сеть WI FI: коснуться для выбора подключаемой сети (или ее ручного ввода)

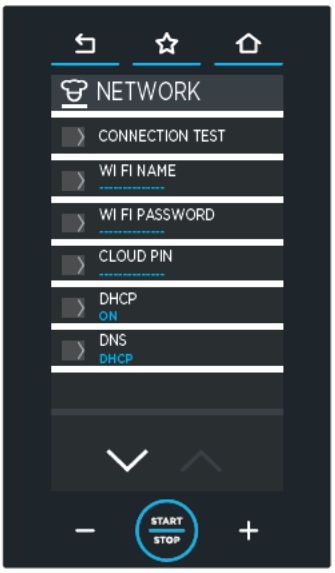
Пароль WI FI: коснуться для ввода пароля WiFi

Cloud PIN

Код PIN служит для подсоединения печи как на DDC.unox.com, так и в приложении. Для каждой печи предусмотрен отдельный и уже установленный. Можно изменять код PIN для его подсоединения к персональному аккаунту DDC; в данном случае нужно вновь привязать печь.

DHCP

Позволяет достичь установок сети от сервера DHCP (для соединений WIFI всегда оставлять DHCP "ON").

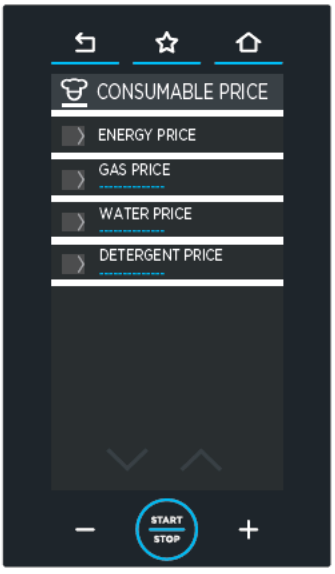


73

СТОИМОСТЬ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ

74

Позволяет вводить стоимость **электроэнергии, газа** (только для газовых моделей)**, воды** и **моющего средства** (валюта устанавливается в разделе "Единица измерения" той же экранной страницы)



74

USB



75 ▶ Данный раздел позволяет импортировать или экспортировать материал с собственной флэш-карты USB (формат FT32 емкостью от 4 до 16 ГБ). Порт USB расположен под ЖК-панелью и позволяет импортировать или экспортировать материал с собственной флэш-карты USB (формат FT32 емкостью от 4 до 16 ГБ).

- ЭКСПОРТИРОВАТЬ ПРОГРАММЫ | EXPORT PROGRAMS ▶ экспортирует рецепты из печи на флэш-карту USB;
- ИМПОРТИРОВАТЬ ПРОГРАММЫ | IMPORT PROGRAMS ▶ импортирует рецепты с флэш-карты USB в печь;
- ИМПОРТИРОВАТЬ ИЗОБРАЖЕНИЯ | IMPORT PICTURE ▶ импортирует изображения с флэш-карты USB в печь, например, фотографию вашего успешного блюда. Для возможности использования изображений, они должны быть преобразованы, см. ▶ 76

(1) Скачать папку UNOXDIR.zip из секции программы UNOX Infonet

(2) Сохранить папку UNOXDIR.zip на собственной флэш-карте USB

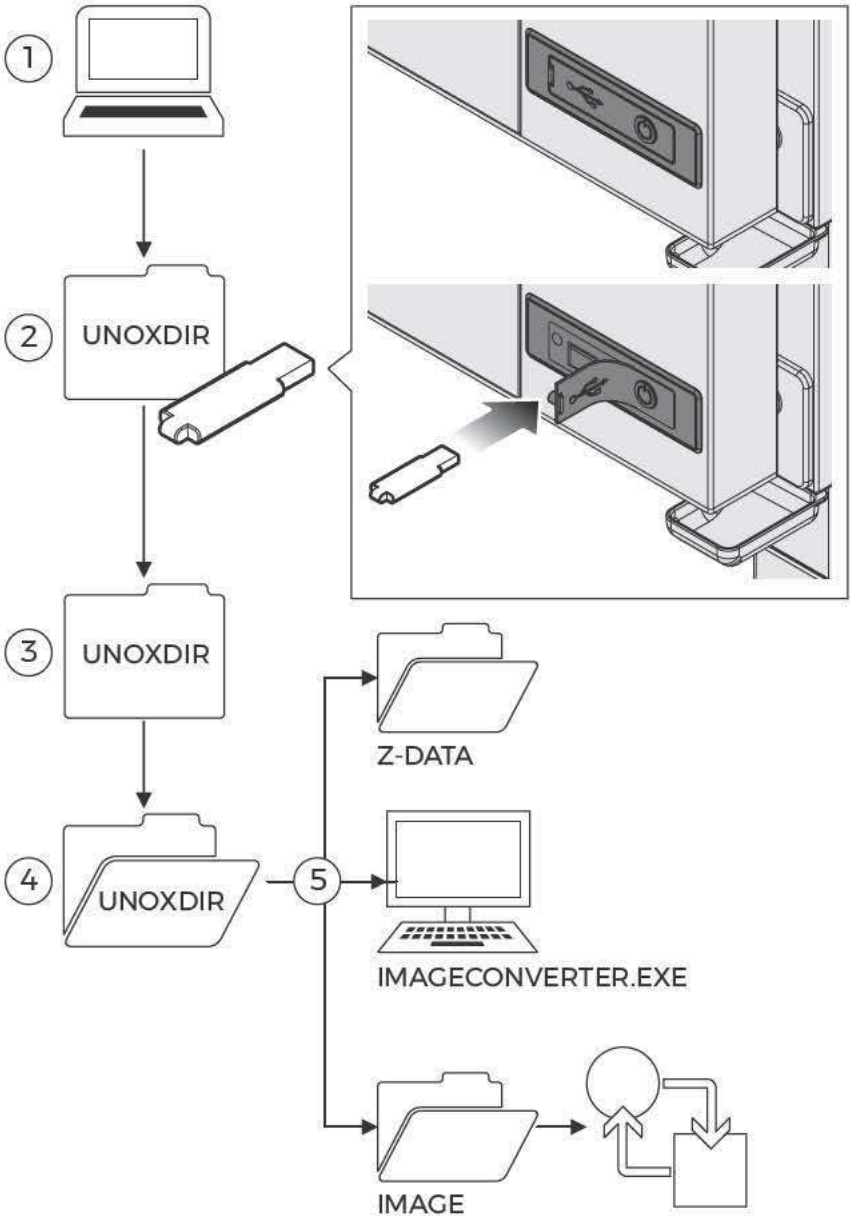
(3) Распаковать только что скачанную папку UNOXDIR.zip

(4) Открыть папку UNOXDIR

(5) Внутри папки находятся две другие папки (ZDATA и IMAGES) и файл .exe (IMAGECONVERTER.EXE)

(6) Копировать изображения, которые необходимо использовать, в папку IMAGE

(7) Запустить программу IMAGECONVERTER.EXE. Теперь можно использовать изображения!



UNOX.CARE

77

UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

① Остаточный объём

Благодаря внутреннему счетчику литров (который следует обнулять при каждой замене фильтра), можно узнать в любой момент времени количество литров воды на входе до замены самого фильтра (на примере: 7.083 оставшихся литров до замены фильтра)

② Временная жесткость воды

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

③ Активация счетчика

После замены фильтра, следует обнулить счетчик литров для возобновления подсчета. Для выполнения этой операции необходимо ввести PIN-код, приведенный на коробке комплекта.

UNOX.PURE-RO

① Остаточный объём

Благодаря внутреннему счетчику литров (который следует обнулять при каждой замене фильтра), можно узнать в любой момент времени количество литров воды на входе до замены самого фильтра (на примере: 7.083 оставшихся литров до замены фильтра).

② Общая жесткость воды

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

③ Активация счетчика

В целях соответствующего функционирования системы ОСМОСА, необходимо, чтобы данный параметр был установлен на "ON" (по умолчанию "OFF"). Если по каким-либо причинам система обратного осмоса вынимается из печи, или находится в ожидании ремонта, необходимо установить ее на OFF.

④ Обнуление счетчика

После замены фильтра, следует обнулить счетчик литров для возобновления подсчета. Для выполнения данной операции необходимо получить доступ к экранной странице и подтвердить (УДАЛИТЬ - DELETE).



77

ОПЦИИ

78 ▶

79 ▶ БЛОКИРОВКИ

Блокировка визуализации программы

Позволяет запускать программы приготовления, сохраненные пользователями, но препятствует их визуализации, изменению и удалению.

Блокировка программ пользователя

Позволяет запускать и отображать сохраненные пользователями программы приготовления, но препятствует их изменению и удалению.

Блокировка ручных режимов приготовления

Блокировка возможности осуществления ручных режимов приготовления (SET).

80 ▶ SENSE.Klean

Наиболее часто используемые программы

Установка наиболее часто используемых рецептов делает SENSE.Klean более точным

Обнуление уровня загрязнения

Приводит счетчик SENSE.Klean на ноль

81 ▶ ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Стоимость затрат

При активации (ON) преобразует данные потребления (например, литры, использованные для создания пара) в стоимость, в зависимости от установленной валюты.

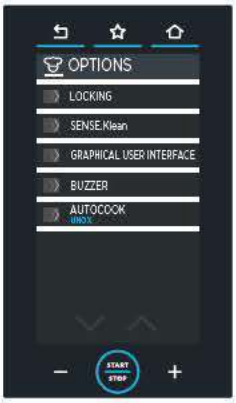
Секунды до визуализации слайдов при приготовлении

Устанавливает время в секундах, спустя которое на дисплее вновь отображается экранная страница осуществляемого режима приготовления.

Истечение лимита времени блокировки экрана

При открытии дверцы печи, на приведенной с боковой стороны экранной странице отображается предупреждение о том, что невозможно пользоваться дисплеем из соображений безопасности. При закрытии дверцы или после удерживания кнопки "HOME", дисплей вновь начинает работать. Если установленное значение равно:

- = "0" ▶ при открытой дверце не отображается какая-либо экранная страница;
- ≠ "0" ▶ заданное значение указывает, спустя какое количество секунд происходит разблокировка дисплея после закрытия дверцы. Например, при установке значения на "5", после закрытия дверцы пройдут 5 секунд до разблокировки панели.



78



79



80



81

Иконки главной страницы

Из данного подменю можно отобразить, скрыть или дезактивировать иконки главного меню (SET, PROGRAMS и т.д.):
Настройки:

- **ПОКАЗАТЬ | SHOW** ▶ нормальная визуализация выбранной иконки
- **СКРЫТЬ | HIDE** ▶ скрывает выбранную иконку
- **ПРОПУСТИТЬ | SKIP** ▶ если пропускаются иконки, осуществляется упорядочивание оставшихся для занятия пустых пространств
- **БЛОКИРОВКА | LOCK** ▶ блокирует использование меню, оставляя его видимым
- **ОТКЛЮЧЕНИЕ | DEACTIVATE** ▶ блокирует использование меню, оставляя его плохо видимым.

Запрос дверцы в конце подогрева

ON для заданной настройки.
При установке на OFF печь продолжит приготовление без сообщения пользователю о завершении подогрева

82 ▶ BUZZER

Позволяет устанавливать:

- **длительность** в секундах звукового сигнала или завершения процесса приготовления. Установить значение посредством кнопочной панели и подтвердить посредством "OK";
- **громкость** звукового сигнала при завершении процесса приготовления, выбирая из следующих опций: высокая, средняя или низкая;
- активация (ON) или дезактивация (OFF) **внешнего дополнительного звукового сигнала,** при установке.

83 ▶ AUTOCOOK

Добавляет к списку сохраненных программ шефа UNOX, специально предусмотренных для конкретной страны.
При каждом обновлении AUTOCOOK добавляются рецепты со всего мира. Выбрать собственную страну или попробовать одно из других региональных меню.



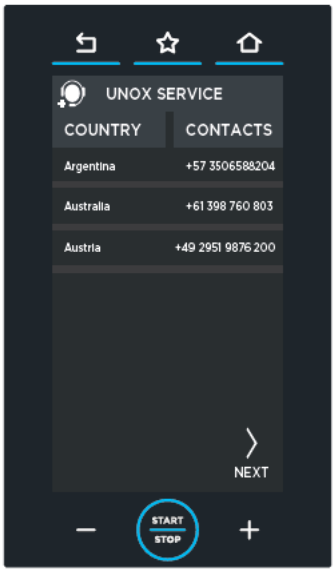
82



83

ОБСЛУЖИВАНИЕ UNOX

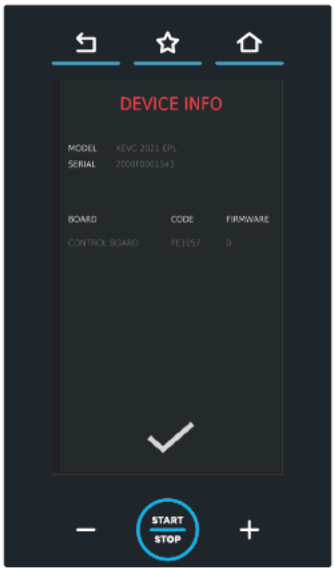
84 Предоставляются номера телефонов, по которым можно связаться в случае необходимости техобслуживания.



84

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ

85 На данной экранной странице отображаются сведения об устройстве, такие как модель, серийный номер, номер аппаратных средств карт и принадлежности



85

Аварийные сигналы и предупреждения

Интерфейс печи для пользователя

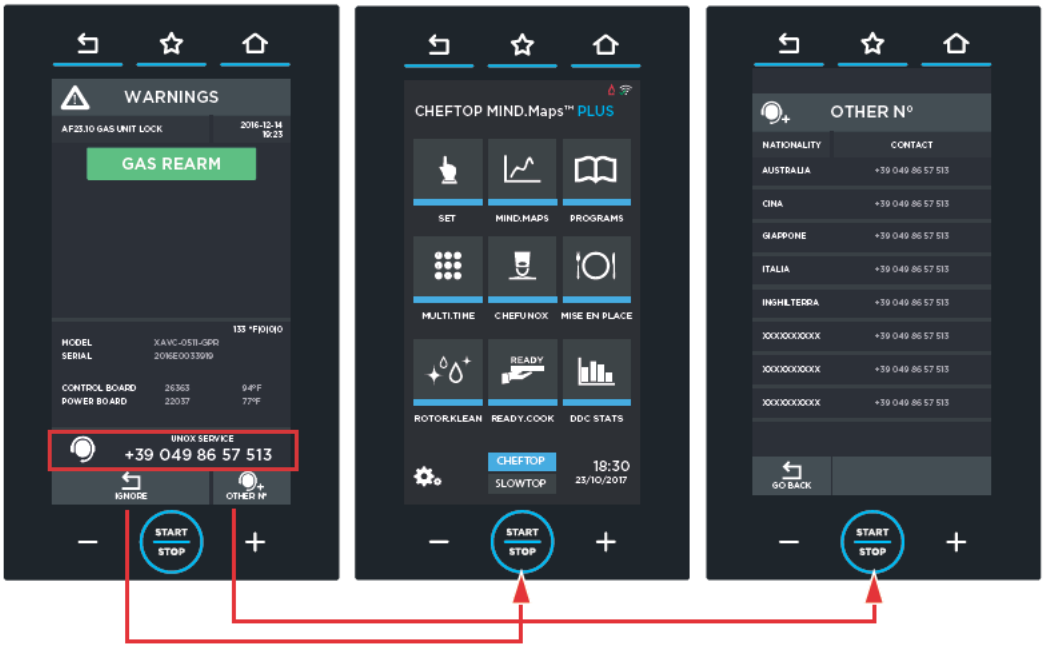
На дисплее печей отображаются аварийные/привлекающие внимание сообщения в отношении печи или установленных дополнительных принадлежностей.

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.

Появление аварийного сигнала AF23 - GAS REARM указывает на отсутствие газа. В данном случае следует связаться с авторизованным сервисным центром по номеру, отображенному на дисплее (UNOX SERVICE).
Нажатие кнопки "IGNORE (ИГНОРИРОВАТЬ)" обуславливает появление предупредительной экранной страницы.
Игнорируя аварийный сигнал, пользоваться печью нельзя.
Нажатие кнопки "ДРУГИЕ № (OTHER N°)" обуславливает появление других телефонных номеров сервисной службы.



ПРИМЕЧАНИЯ

Техобслуживание

Предупреждения по безопасности при техобслуживании 78

Очистка устройства 79

Периоды простоя 80

Утилизация в конце срока службы 80

Сертификация 81

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ

⚠ Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:

- после отключения устройства от электросети и разрядки емкостных компонентов (около пары минут);
- после полного охлаждения устройства;
- находясь 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 поддерживания 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 или 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.

* Для получения дополнительной информации обращайтесь на сайт ▶ www.unox.com

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

Внешние стальные поверхности, прокладка рабочей камеры, проникающий температурный зонд

⚠ Подождать охлаждения поверхностей.
Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды. Тщательно ополоскать и высушить.
В качестве альтернативы, использовать только моющие средства, рекомендованные UNOX; другие средства могут нанести ущерб, поэтому обуславливают утрату гарантии*.
В отношении их использования смотрите инструкции производителя моющих средств.



87

Внутренняя поверхность рабочей камеры

⚠ **Если не предусмотрена ежедневная очистка рабочей камеры, существует вероятность того, что остатки пищи, скопившиеся внутри ее, загорятся - опасность пожара.**
Произвести очистку рабочей камеры при использовании программ мойки.
Для получения дополнительной информации см. ▶ стр. **59**



При закрытом выводе НЕ следует использовать программы мойки или мыть камеру с использованием большого количества воды в связи с опасностью затопления.

Пластиковые поверхности и панель управления

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

Внутреннее и внешнее стекло дверцы

⚠ Подождать охлаждения поверхностей.
Для очистки использовать только мягкую тряпку, слегка смоченную мыльной водой или специальным моющим средством для стекла. Тщательно ополоскать и высушить.

ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- отключить устройство от системы электрического, гидравлического и газового питания (ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ);
- 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. 79);
- вновь подсоединить устройство к системе электрического, гидравлического и газового питания (ТОЛЬКО ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПЕЧЕЙ);
- 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 "Введение 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 процентом 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 соответствия для электрооборудования и газового оборудования

Изготовитель: UNOX S.p.A.

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

Заявляет под свою ответственность, что устройство

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Для электрических и газовых печей:

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

Только для газовых печей:

соответствует требованиям Регламента GAR (EU) 2016/426 через следующие стандарты:

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

Обслуживание

Послепродажное обслуживание **82**

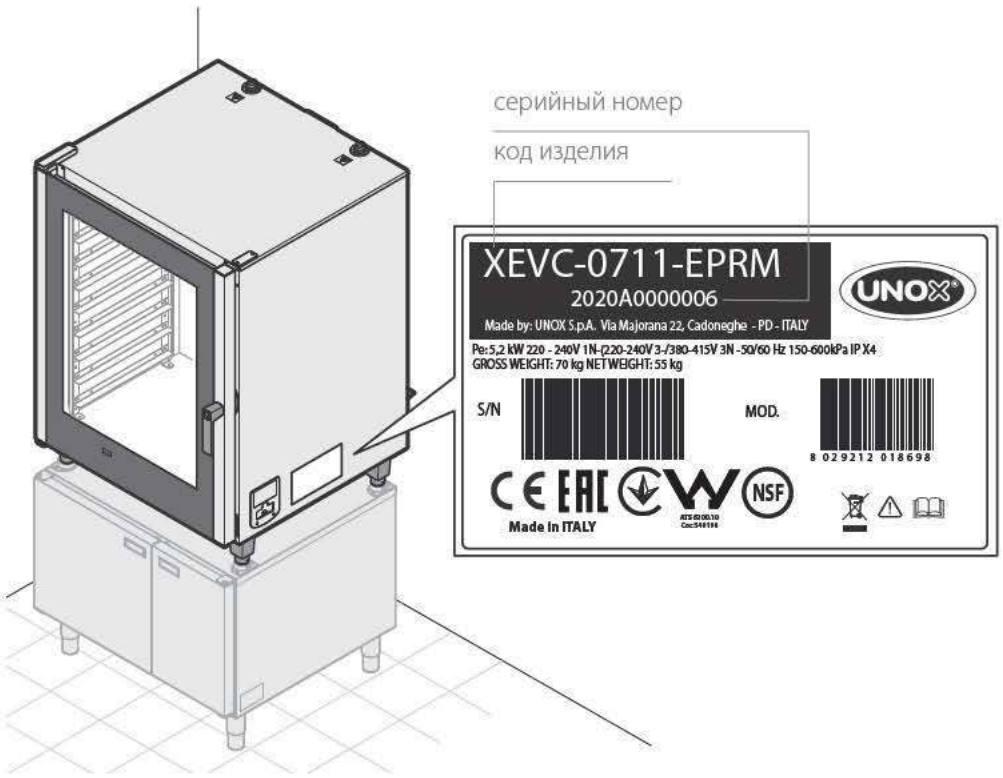
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае неисправности, следует отсоединить устройство от сети электропитания и изучить решения, предложенные в таблице ▶ **H | Решение проблем** на стр. **83.**

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

- дату приобретения;
- 88 ▶ 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



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

Приложение UNOX

Ваш виртуальный наставник

ПРИЛОЖЕНИЕ TOP.TRAINING

Скачайте приложение UNOX Top.Training и познакомьтесь со всеми секретами панели управления вашей новой печи UNOX!

App Store

Google play





Создавай, делись, узнавай, улучшай.

DATA DRIVEN COOKING

DATA DRIVEN COOKING позволяет контролировать печь в любой момент и повсюду. Можно следить за условиями функционирования в реальном времени, создавать рецепты и направлять их на печи. IA преобразует данные потребления в информацию, полезную для повышения ежедневной эффективности.

apple.com

play.google