

BAKERLUX SPEED.Pro™

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛА ИНСТРУКЦИЙ)



БЕЗОПАСНОСТЬ **4**
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ **10**
ПРИМЕНЕНИЕ | BAKE **20**
ПРИМЕНЕНИЕ | SPEED **46**
НАСТРОЙКИ **64**
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ **80**

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

Предупреждения по безопасности при использовании и техобслуживании 5

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

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


Электромагнитное излучение: не следует открывать обозначенные данным символом отсеки


Рекомендации и полезная информация


Ссылка на другую главу


Символ заземления


Символ эквипотенциальности

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИИ



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.
- Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.
- Акустическая эмиссия устройства составляет менее 70 дБ.



Опасность ожогов и травм!

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

- Жидкости или другие продукты не должны разогреваться в герметичных емкостях в связи с возможностью взрыва.
- Для предупреждения ожогов не следует использовать емкости с жидкостями или пищевыми продуктами, которые становятся жидкими при нагреве, высотой, превышающей уровень возможности наблюдения за ними (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- В результате нагрева напитков может с некоторой задержкой наблюдаться сильное кипение, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- Для предупреждения ожогов, прежде чем кормить ребенка, содержимое детской бутылочки и детского питания в баночках следует хорошо перемешать, кроме того, необходимо проверить температуру.
- Следует использовать только инструменты и емкости, соответствующие выбранному режиму приготовления (быстрый или традиционный).
- Нагрев в микроволновой печи яиц в скорлупе или вареных яиц может привести к опасности взрыва, в том числе после нагрева.



Меры предосторожности для избежания возможного чрезмерного воздействия микроволн

- Не следует использовать данное устройство с открытой дверцей, так как это может привести к вредному воздействию микроволн. Не обходить и не нарушать системы безопасности.
- Не размещать какие-либо предметы между передней частью печи и дверцей и не допускать скопления загрязнений или остатков моющего средства на уплотнительных прокладках.
- Не допускать функционирования печи в случае её повреждения. Следует уделять внимание, чтобы дверца печи закрывалась соответствующим образом и не было повреждений:

- дверцы (профильной части),
- петлей и фиксаторов (поврежденных или ослабленных),
- прокладок и уплотнительных поверхностей дверцы.

- Регулировка или ремонт печи должны осуществляться только квалифицированным специалистом по техническому обслуживанию.



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, решетки, 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. **86**. 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).
- Следует ежедневно производить очистку печи.
- Для очистки НЕ следует использовать: легковоспламеняющиеся моющие средства или содержащие легковоспламеняющиеся вещества. Использовать только моющее средство SPRAY&Rinse UNOX или теплую мыльную воду.



Опасность электрического удара!

- Не следует открывать отсеки, обозначенные данными символами: их открытие предусмотрено только для квалифицированного и уполномоченного компанией UNOX персонала. Несоблюдение данного правила обуславливает утрату гарантии* и подвергает опасности ущерба и травм, в том числе смертельных.
- Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:
  - после отключения устройства от электросети и разрядки емкостных компонентов (около пары минут);
  - после полного охлаждения устройства;
  - в превосходном психо-физическом состоянии, при использовании соответствующих средств индивидуальной защиты (например, теплозащитных резиновых перчаток, защитных средств для глаз, противопыльной маски (дополнительная) и т.д...).

Общие сведения

Общие сведения 10

Порт USB 13

Рекомендации и предупреждения 12

ЖК-панель управления 14

Как установить параметр 16

UIP Технологии (Unox Intelligent Performance) 17

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Данное устройство представляет собой совмещение двух современных технологий для создания многофункционального и универсального продукта, позволяющего использовать различные принципы теплопередачи: **принудительную конвекцию, микроволны** и **кондукцию**.

Приготовление может осуществляться в двух режимах:

- BAKE стр. **20** | Для приготовления и поджаривания блюд в печи.

(+) Традиционный режим приготовления, использующий генерируемое нагревательными элементами печи тепло. В связи с этим приготовление блюд, главным образом, осуществляется за счет **принудительной конвекции** и **кондукции**; начинается с внешней поверхности продуктов и постепенно переходит к "центру", то есть внутренней части блюда. В режиме BAKE можно также использовать мощность **микроволн** (процентное значение которых может регулироваться пользователем) для ускорения процессов приготовления.

- SPEED стр. **46** | Для быстрого нагрева продуктов.

(+) Приготовление, главным образом, достигаемое за счет **микроволн**, то есть электромагнитных полей, которые взаимодействуют непосредственно с молекулами готовящихся продуктов.

Таким образом приготовление является намного более быстрым в связи с тем, что энергия передается непосредственно на продукты, без нагрева емкостей, как это происходит в традиционной печи; в то же время тепло, образуемое нагревательными элементами (**принудительная конвекция**) делает блюда хрустящими.

Для достижения оптимальных результатов в режиме SPEED должны использоваться противни SPEED.Plate и решетки SPEED.Grid, специально предусмотренные для данного режима приготовления. Противень SPEED.Plate, изготовленный полностью из алюминия толщиной 7 мм, должен подогреваться вместе с печью для достижения максимального тепла, передаваемого блюдам (**кондукция**).

Микроволны с большей эффективностью поглощаются молекулами воды в жидком состоянии и в меньшей степени жирами и сахаром.

РЕКОМЕНДАЦИИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

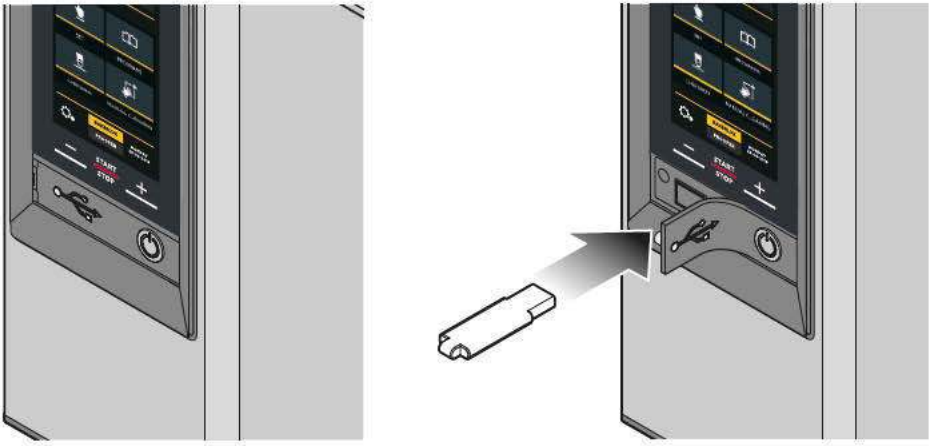
- Следует использовать противни и решетки UNOX, стараясь располагать равномерным образом продукты питания, без их наложения или чрезмерной загрузки (максимум 4,5 кг на противень).
- Устанавливать противни равномерным образом по всей высоте рабочей камеры, соблюдая указания по их максимальному количеству:
  ▶ **BAKE** - максимум 3 противня
  ▶ **SPEED** - максимум 1 противень или 1 решетка.
  При использовании микроволнового режима приготовления, необходимо применять противни SPEED.Plate и решетки SPEED.Grid, специально разработанные для данного режима приготовления. Противень SPEED.Plate, предоставляемый в комплектации, изготовленный полностью из алюминия и толщиной 7 мм; должен подогреваться вместе с печью для обеспечения максимального тепла, передаваемого блюдам в результате процесса кондукции. Решетка SPEED.Grid, если в ней есть необходимость, должна приобретаться отдельно; рекомендуем зайти на наш сайт для того, чтобы познакомиться со всеми предусмотренными для SPEED.Pro принадлежностями.
- Стараться не солить блюда непосредственно в рабочей камере; если этого нельзя избежать, обеспечить в максимально короткое время очистку печи.
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт или вино).
- В случае приготовления в режиме BAKE, рекомендуется всегда подогревать печь для устранения эффектов утраты тепла, обусловленных открытием дверцы; при активации функции подогрева SMART.Preheating, она осуществляется автономно устройством, 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, **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.

- В процессе приготовления и до полного охлаждения, следует соблюдать осторожность при касании внешних и внутренних частей печи (они могут нагреваться до температуры свыше 60°C).
- Жидкости или продукты, которые приобретают жидкое состояние при воздействии тепла, должны размещаться в емкостях соответствующего объема, таким образом, чтобы в процессе приготовления они не могли выливаться из емкости в случае сильного кипения.

ПОРТ USB

01 ▶ 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 описывается в главе ▶ **Настройки** на стр. **64.**



01

ЖК-ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

При включении устройства появляется экранная страница, соответствующая режиму, который был использован в момент выключения.
Для перехода на другой режим, следует коснуться соответствующей иконки:

- BAKE ▶ активирует режим BAKE (традиционный режим приготовления)
- SPEED ▶ активирует режим SPEED (быстрый режим приготовления)

Цвет экранных страниц определяет выбранный режим:

- желтые экранные страницы ▶ режим BAKE (традиционный режим приготовления)
- зеленые экранные страницы ▶ режим SPEED (быстрый режим приготовления)

BAKE



SET ▶ стр. **21** | позволяет осуществлять приготовление, в ходе которого пользователь должен вручную устанавливать рабочие параметры (например, температура, длительность и т.д...).



PROGRAMS ▶ стр. **40** | позволяет получить доступ к списку режимов приготовления, сохраненных ранее посредством "SET".



CHEFUNOX ▶ стр. **43** | меню предлагает серию рецептов, заданных UNOX: гарантия достижения превосходного результата.



РУЧНАЯ МОЙКА ▶ стр. **82** | инструкции ручной очистки камеры печи

SPEED



SET ▶ стр. **50** | позволяет осуществлять приготовление, в ходе которого пользователь должен вручную устанавливать рабочие параметры (например, температура, длительность и т.д...).



PROGRAMS ▶ стр. **60** | позволяет получить доступ к списку режимов приготовления, сохраненных ранее посредством "SET".



SPEEDUNOX ▶ стр. **61** | меню предлагает серию автоматических рецептов, заданных UNOX: гарантия достижения превосходного результата.



РУЧНЫЕ МОЙКИ ▶ стр. **82** | инструкции ручной очистки камеры печи

Экранная страница HOME

Возврат на главную экранную страницу

Позволяет получить доступ к визуализации всех рецептов, которые ранее были отмечены как избранные

Кнопки переключения с режима BAKE (традиционные режимы приготовления) на режим SPEED (быстрые режимы приготовления)

Фактическая / заданная температура

Возврат на предыдущую страницу

Посредством единой панели управления можно также контролировать расстоечный шкаф (если он подключен). Для использования расстоечного шкафа следует коснуться нижней иконки (PROOFER)



Кнопкой START STOP осуществляется запуск/прерывание режима приготовления

Доступ к меню НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ, СЕРВИС, NETWORK, DDC STATS

▶ глава "**Настройки**" на стр. **64**

WI FI (опция)		ETHERNET	
активированный	не активированный	активированный	не активированный

КАК УСТАНОВИТЬ ПАРАМЕТР

03 Перемещая курсор

1. Коснуться символа устанавливаемого параметра: он изменяет 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.

04 Путем воздействия на кнопки

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



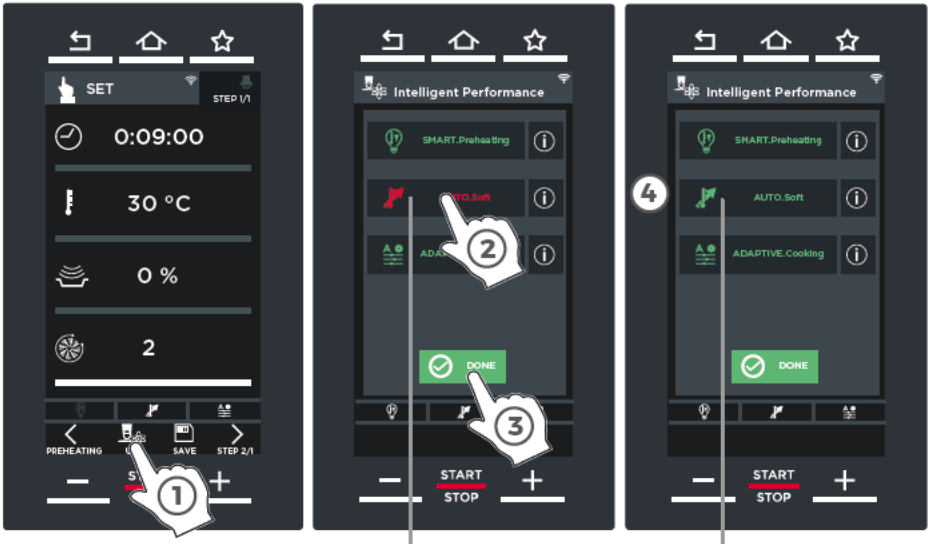
03



04

UIP ТЕХНОЛОГИИ (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

05 В ручном режиме приготовления "UIP" технологии, при их активации в соответствии с указаниями рисунка, позволяют осуществлять постоянный контроль всех процессов 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

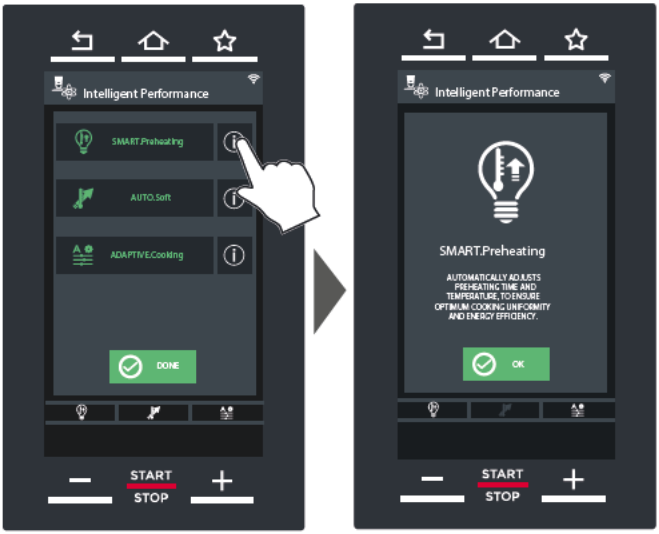
активированная технология при необходимости печь самостоятельно вмешивается в процесс приготовления в целях его улучшения

Предусмотрены следующие UIP технологии:

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

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

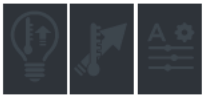
ADAPTIVE.Cooking ▶ при активации, автоматически оптимизирует **все параметры процесса приготовления** в зависимости от загрузки печи, времени открытия дверцы и показаний датчиков печи.



При нажатии кнопки предоставляется информация относительно соответствующей UIP технологии



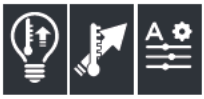
В течение процесса приготовления внешний вид иконок в нижней части печи предоставляет сведения относительно UIP технологий



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

Применение | Bake

традиционные режимы приготовления

SET 21

PROGRAMS 40

CHEFUNOX 43

02 Режим **BAKE** позволяет использовать традиционные режимы приготовления, использующие, главным образом, тепло нагревательных элементов. Он рекомендуется для блюд, для которых необходимо длительное время приготовления в печи и поджаривания поверхности. При необходимости, для ускорения процесса приготовления, **можно добавлять к теплу нагревательных элементов также использование микроволн**, в процентном значении, регулируемом пользователем (рекомендуется 20% - 30%).
Приготовление может осуществляться:



в ручном режиме (SET)
стр. **21** пользователь должен установить все параметры приготовления;



с ранее сохраненными рецептами (PROGRAMS)
стр. **40** пользователь может воспользоваться списком ранее сохраненных рецептов и активировать в большей мере удовлетворяющий его требования;



с заданными автоматическими рецептами (CHEFUNOX)
стр. **43** пользователь может воспользоваться списком автоматических заданных UNOX рецептов и активировать в большей мере удовлетворяющий его требования.

SET | ручные режимы приготовления

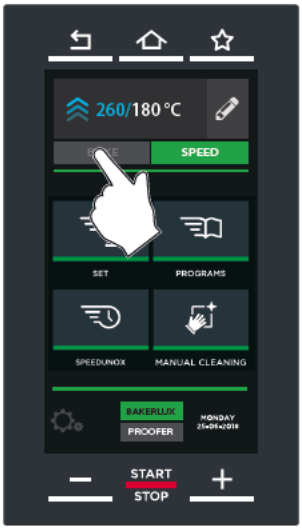
Как ими воспользоваться

В данном разделе приведено описание следующих вопросов:

- что такое ручной режим приготовления ▶ стр. **22**
- как установить его параметры ▶ стр. **26**
- как активировать без сохранения ▶ стр. **29**
- как активировать после сохранения ▶ стр. **30**
- что происходит при завершении приготовления ▶ стр. **39**



08 ▶ Если при включении устройства появляется экранная страница, соответствующая режиму SPEED (быстрые режимы приготовления), это означает, что он был последним использованным перед выключением устройства.
Для перехода в режим BAKE (традиционные режимы приготовления) следует коснуться соответствующей иконки BAKE



Что такое ручной режим приготовления

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

длительность процесса приготовления
длительность процесса подогрева или приготовления
(в часах : минутах : секундах)

температура в рабочей камере
(°C или °F в зависимости от настроек)

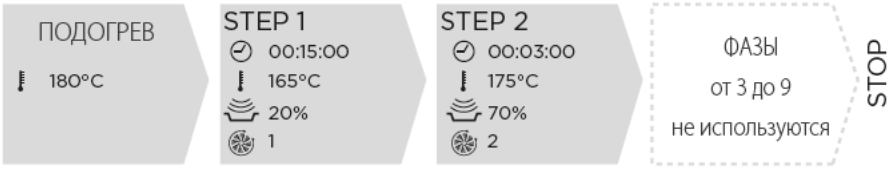
процент микроволн
0 | микроволны не используются
100 | максимальное использование микроволн

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

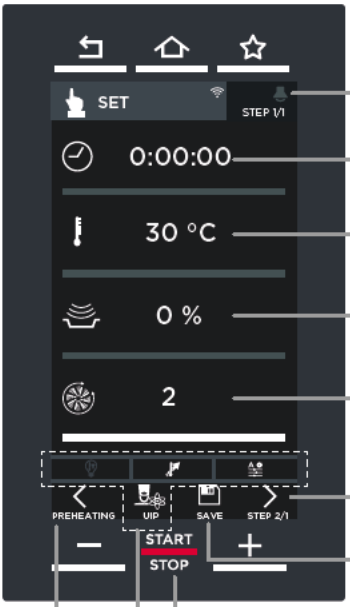
UIP-технологии
▶ для получения дополнительной информации см. стр. **17**

Каждый ручной режим приготовления включает:

- ▶ стр. **24** | автоматический **подогрев**, с ручной установкой или SMART. Preheating (рекомендуемый режим);
- ▶ стр. **26** | **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:



После настройки всех параметров приготовления (длительность, температура и т.д.), можно **непосредственно начать процесс приготовления, без его сохранения** ▶ стр. **29** или **сохранить заданный рецепт, а затем начать процесс приготовления** ▶ стр. **30**.



Активируя функцию MULTI.Product, при завершении фазы приготовления, будет отображена фотография и примечание (например: "добавить масло"), введенные пользователем

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

длительность процесса приготовления (часы : минуты : секунды)

температура в камере

процент микроволн

скорость вентилятора

доступ к установке следующих фаз после отображенных

сохранение режима приготовления после установки его параметров или после завершения

активация заданного режима приготовления

UIP-технологии

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

доступ к настройкам фазы подогрева или к предыдущей фазе

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 (ЭТАП 1) ▶ **стр. 34**

10 ▶ Установка подогрева в ручном режиме

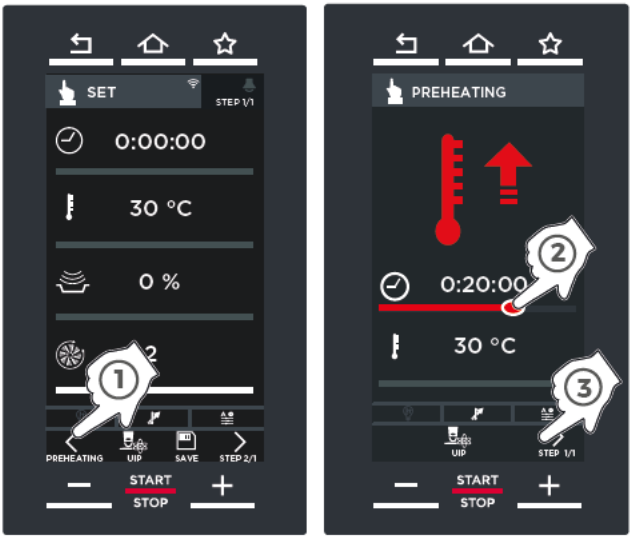
1. Коснуться иконки "ПОДОГРЕВ | PREHEATING": появляется экранная страница настройки.
2. Установить параметры подогрева:

- **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 (ЭТАП 1). Процесс приготовления для возможности его активации нуждается в установке, по меньшей мере, одной фазы.

11 ▶ 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-



10 Ручной подогрев



11 Подогрев SMART.Preheating

технологий см. стр. **17**.

Установка и запуск процесса приготовления

12 ▶ Установка одной или нескольких фаз приготовления

1. Установить параметры приготовления фазы 1 в соответствии с собственными требованиями:
   - **длительность процесса приготовления**
   - **температура**
   - **процент** микроволн
   - **скорость вентилятора**
   - **функция** MULTI.Product ▶ для получения дополнительной информации см. стр. **17**.
2. Для достижения превосходных результатов приготовления, можно использовать UIP-технологии ▶ для получения дополнительной информации см. стр. **17** или ввести примечания (например, добавить масло) при завершении заданных фаз ▶ стр. **28**.
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. 29**
  в данном случае заданные параметры не будут сохранены в памяти и необходимо вновь вводить их при каждом приготовлении;
- **сохранить заданный рецепт, а затем начать процесс приготовления ▶ стр. 30**
  таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров.



ПОДОГРЕВ	STEP 1	STEP 2	ФАЗЫ	STOP
180°C	00:15:00 165°C 20% 1	00:03:00 175°C 70% 2	от 3 до 9 не используются	

пример настройки параметров

12

A | Диапазон параметров

Длительность	от 0 до 9 часов, 59 минут, 59 секунд; после этого значения, продолжая нажимать + , происходит переход в "НЕОГРАНИЧЕННЫЙ" режим (непрерывное функционирование печи).
Температура	от 30°C до 260°C
Микроволны	от 0 (без использования микроволн) до 100%
Вентиляторы	1 | уменьшенная скорость, рекомендуется для деликатных режимов приготовления 2 | максимальная скорость



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 | Add oil".

(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.

Запуск процесса приготовления без его сохранения

13 ▶ 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. **33**.

(+) При завершении установленного времени, в любом случае, можно сохранить рецепт, нажимая кнопку "СОХРАНИТЬ | SAVE", см. рис. ▶ 13.



13

C | Дополнительные сведения



Блокировка дисплея

При открытии дверцы печи, на приведенной с боковой стороны экранной странице отображается предупреждение о том, что из соображений безопасности пользоваться дисплеем нельзя.

При закрытии дверцы или после удерживания кнопки "HOME", дисплей активируется вновь.

Для отключения блокировки необходимо зайти в меню НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (см. стр. **71**).

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 приготовления,** нажимая кнопку "СОХРАНИТЬ | SAVE", см. рис. ▶ 21.

14 ▶ Для сохранения только что установленного рецепта:
1. нажать кнопку "СОХРАНИТЬ | SAVE".

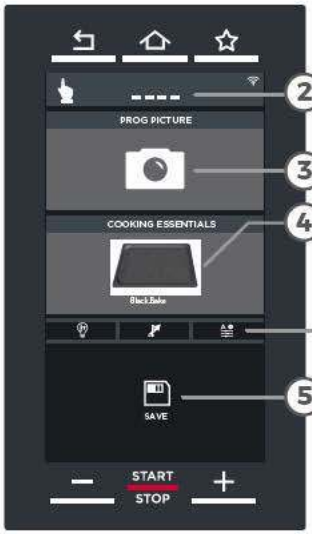
15 ▶ На отображаемой экранной странице:
2. присвоить **название** рецепту (например, КРУАССАН);
3. присвоить **фотографию** рецепту, выбирая из имеющихся;
4. присвоить **противень** рецепту, выбирая среди имеющихся;
5. нажать кнопку "СОХРАНИТЬ | SAVE" для сохранения рецепта приготовления с установленным 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. Для возможности активации в дальнейшем, зайти в меню PROGRAMS ▶ стр. **40**





Название рецепта

Присвоенная **фотография**

Присвоенный **противень**

UIP-технологии, присвоенные при установке параметров

Сохранение настроек

14



Присвоить **название** рецепту



Присвоить **фотографию** рецепту



Присвоить **противень** рецепту



Сохранить настройки



Присвоить **позицию** рецепту

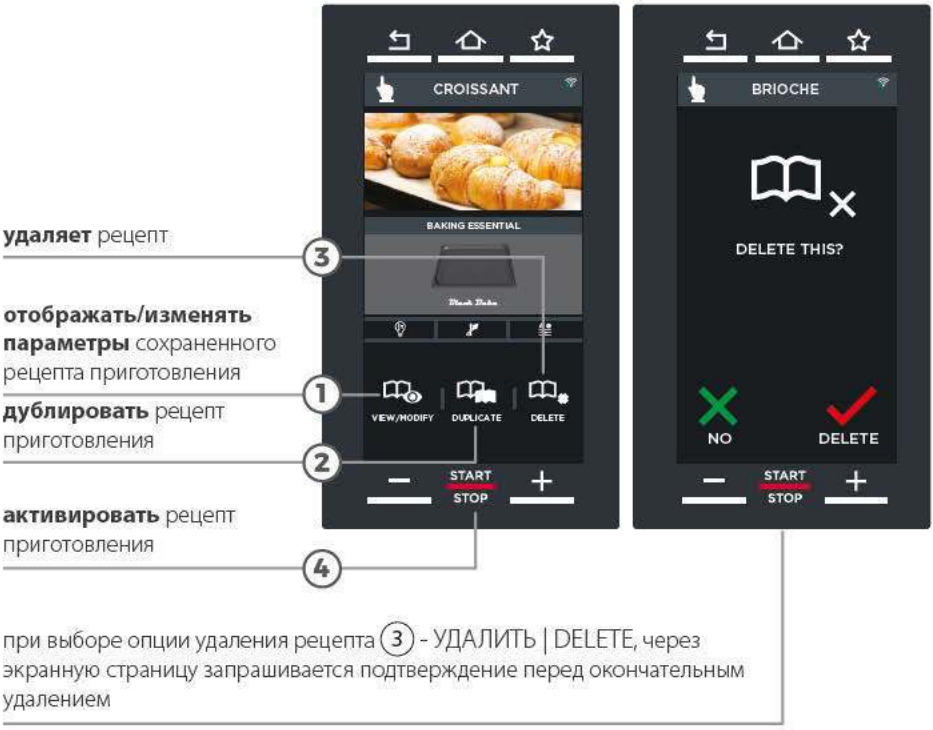


Рецепт сохранен соответствующим образом

15

15 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. **активировать** рецепт приготовления кнопкой START/STOP. Продолжение на стр. **33**.



удаляет рецепт

отображать/изменять параметры сохраненного рецепта приготовления

дублировать рецепт приготовления

активировать рецепт приготовления

при выборе опции удаления рецепта (3) - УДАЛИТЬ | DELETE, через экранную страницу запрашивается подтверждение перед окончательным удалением

16

Что происходит после запуска процесса приготовления...

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

- стр. **33** | **в подогреве или охлаждении камеры нет необходимости;**
- стр. **34** | **начинается автоматический, ручной подогрев или SMART. Preheating;**
- стр. **36** | **начинается охлаждение камеры.**

17 **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 положить в печь блюдо для приготовления.

После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы **стр. 38**.



режим BAKE режим SPEED

17

18 ▶ 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. 38**.

⊕ 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 можно изменять непосредственно на экранной странице

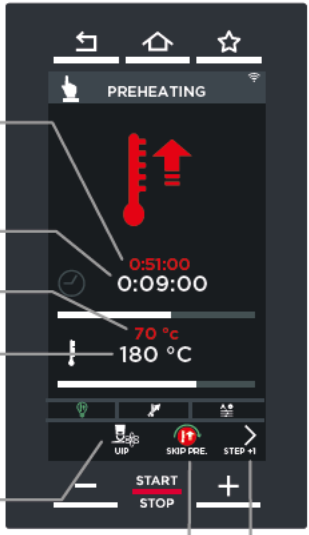
Температура в камере

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 положить блюдо в печь.

подогрев SMART.Preheating

Температура в камере

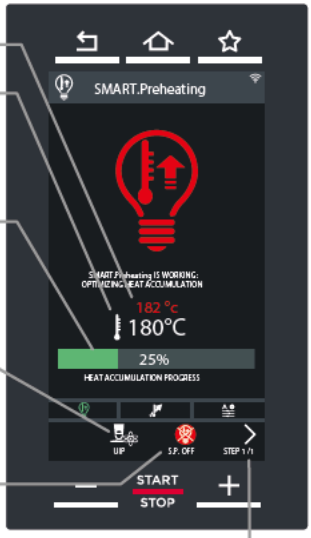
Заданная температура

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





18 **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 оператору открыть дверцу (в данном случае нормальным явлением является то, что вентиляторы продолжают функционировать, даже при открытой дверце).

Подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи. После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы **стр. 38**.

ручной режим охлаждения

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

Оставшееся время до конца охлаждения (ориентировочное)

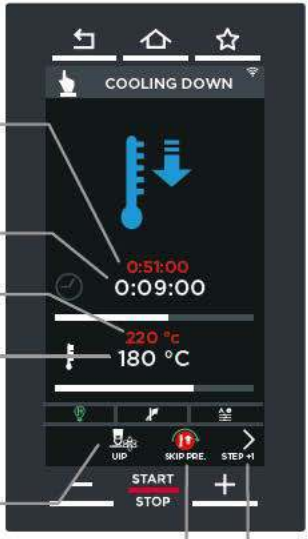
Температура в камере

Заданная температура

Смена текущего ручного режима охлаждения на SMART.Preheating

Пропуск охлаждения и незамедлительный запуск рецепта приготовления

Доступ к параметрам следующих ФАЗ





На экранной странице указывается о завершении охлаждения; следует положить блюдо в печь.

охлаждение SMART.Preheating

Температура в камере

Заданная температура

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

Доступ к установке UIP-технологий

Смена текущего режима охлаждения SMART.Preheating на ручной

Доступ к параметрам следующих ФАЗ

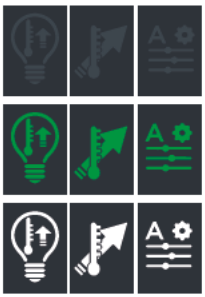




Идет приготовление

20 ▶ Идет приготовление. Если необходимо преждевременно прервать процесс приготовления, следует удерживать кнопку START/STOP (около 4-5 секунд).





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

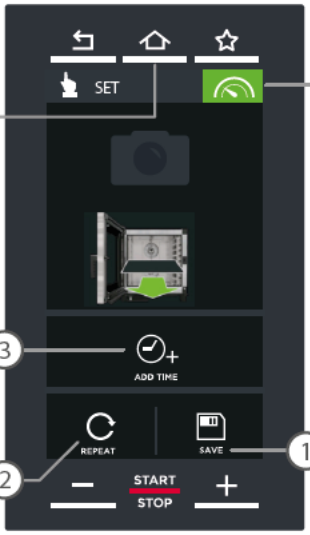
Завершение цикла приготовления

21 ▶ Цикл приготовления завершается при истечении установленного времени: указывается звуковым сигналом и появлением показанной на рисунке экранной страницы.

На данной экранной странице можно осуществлять:

1. **сохранение** только что завершенного рецепта приготовления в случае, если это еще не было сделано ▶ **стр. 30**;
2. **дублирование** только что завершенного **рецепта приготовления**, с изменением, в случае необходимости, параметров;
3. **дублирование последней выполненной фазы**, с изменением, в случае необходимости, параметров.

В случае если нет необходимости сохранения или дублирования рецепта приготовления, следует нажать кнопку "HOME" для возврата на главную страницу.



возврат на страницу "HOME"

повторяет последнюю выполненную фазу, с изменением, в случае необходимости, параметров

повторяет только что завершенный рецепт приготовления с сохранением тех же параметров

предоставляет данные потребления электроэнергии, воды и отображает данные HACCP

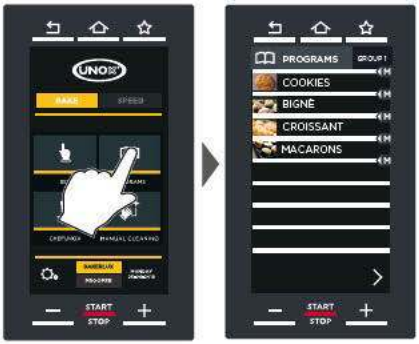
При завершении ручных режимов приготовления, при необходимости, сохраняет только что **завершенный рецепт** ▶ **стр. 30**

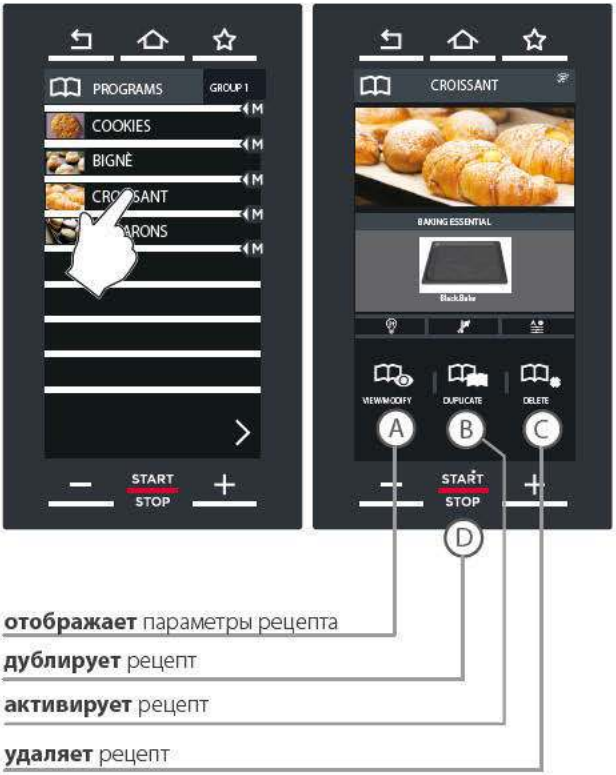
PROGRAMS | сохраненные рецепты

Как ими воспользоваться

В данном разделе приведено описание следующих вопросов:

- что такое сохраненный рецепт ▶ стр. **41**
- как вызвать и активировать сохраненный рецепт ▶ стр. **41**
- как изменить параметры сохраненного рецепта ▶ стр. **42**





Сохраненные рецепты

Пользователь может воспользоваться списком ранее сохраненных рецептов при использовании "SET" и активировать в большей мере удовлетворяющий его требования: это гарантирует всегда оптимальные результаты и позволяет избежать необходимости повторной установки параметров при каждом использовании.

Вызов и запуск сохраненного рецепта

22 ▶

1. Коснуться иконки "PROGRAMS"; открывается перечень сохраненных ранее рецептов приготовления при использовании "SET | ручные режимы приготовления". Внизу:
   - стрелками < и > прокручиваются 16 доступных **групп**;
   - стрелками ∨ и ∧ прокручиваются **рецепты приготовления**, сохраненные в группе.
2. Касаясь одного из рецепта списка (например, круассан), появляется экранная страница, которая позволяет:
   - (A) **отображать/изменять** параметры сохраненного рецепта;
   - (B) **дублировать** рецепт (для создания аналогичного с похожими параметрами);
   - (C) **удалить** сохраненный рецепт: в данном случае запрашивается подтверждение перед окончательным удалением;
   - (D) **запустить** рецепт, нажимая кнопку START/STOP.
3. После запуска рецепта, в зависимости от предусмотренных параметров рецепта, могут появиться три различные экранные страницы.
   - ▶ стр. **41** | **в подогреве или охлаждении камеры нет необходимости** ▶ немедленно положить в печь блюда для приготовления;
   - ▶ стр. **34** | **запускается автоматический, ручной режим подогрев или SMART.Preheating** ▶ подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи;
   - ▶ стр. **36** | **запускается охлаждение камеры** ▶ подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи.
4. При закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы рецепта ▶ **стр. 38**.
5. Цикл приготовления завершается при истечении предусмотренного времени рецепта: указывается звуковым сигналом и появлением экранной страницы ▶ подробное описание приведено на **стр. 39**

Изменение параметров сохраненного рецепта

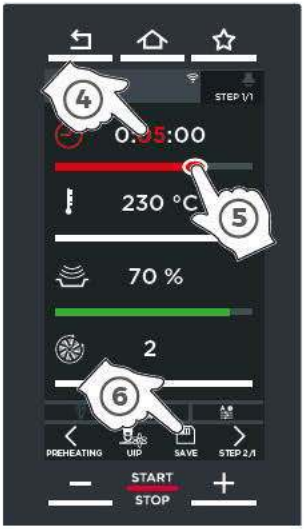
22

(1) (2) Получить доступ к изменяемому рецепту;
(3) коснуться иконки визуализации/изменения параметров;
(4) (5) изменить соответствующие параметры согласно приведенных указаний;
(6) (7) сохранить внесенные изменения; они носят постоянный характер, то есть окончательным образом изменяют рецепт.











Данная процедура изменяет сохраненный в памяти рецепт на постоянной основе. Наоборот, изменения, внесенные в процессе приготовления, являются временными, то есть действительны только для текущего режима приготовления, но не изменяют сохраненный в памяти оригинальный рецепт.

CHEFUNOX
автоматические рецепты

Как ими воспользоваться

В данном разделе приведено описание следующих вопросов:

- что такое автоматический рецепт CHEFUNOX ▶ стр. **43**
- как вызвать и запустить автоматический рецепт CHEFUNOX ▶ стр. **44**



Автоматические рецепты CHEFUNOX

В данном разделе находятся заданные UNOX рецепты: достаточно:

- выбрать **категорию** (например: СВЕЖИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ | FRESH BAKERY)
- выбрать **тип продукта** для приготовления (например, КРУГЛЫЕ БУЛОЧКИ | BUN)
- ввести характеристики желаемого продукта
- запустить процесс приготовления.

Результат будет всегда превосходным.

Вызов и запуск автоматического рецепта CHEFUNOX

23

1. Коснуться иконки “CHEFUNOX”;
2. выбрать категорию, к которой принадлежит тип продукта из предложенных:
   - свежие или замороженные кондитерские изделия;
   - свежие или замороженные хлебобулочные изделия;
   - свежие или замороженные закуски.
3. выбрать тип продукта для приготовления (например, КРУГЛЫЕ БУЛОЧКИ | BUN);
4. Печь предлагает ввести данные для персонализации рецепта приготовления (не всегда присутствуют все перечисленные, в зависимости от типа продукта):
   - **вес** ▶ указать весь в граммах продуктов для приготовления
   - **толщина** ▶ указать толщину продуктов для приготовления
   - **степень внешнего приготовления**: легкое поджаривание (LIGHT) - среднее поджаривание (MED) - поджаривание с хрустящей корочкой (BROWN). Уровень внешнего приготовления можно установить также перемещая курсор до желаемой температуры.
5. Запустить рецепт приготовления, нажимая кнопку START STOP. После запуска рецепта приготовления, в зависимости от предусмотренных рецептом установок, могут наблюдаться три различные ситуации:

   ▶ стр. **44** | **в подогреве или охлаждении камеры нет необходимости** ▶ немедленно положить в печь блюда для приготовления;

   ▶ стр. **34** | **запускается автоматический, ручной режим подогрева или SMART.Preheating** ▶ подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи;

   ▶ стр. **36** | **запускается охлаждение камеры** ▶ подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи.
6. При закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы рецепта ▶ **стр. 38**.

⑦ Цикл приготовления завершается при истечении предусмотренного времени рецепта: указывается звуковым сигналом и появлением экранной страницы
подробное описание приведено на **стр. 39**



Применение | Speed
быстрые режимы приготовления

SET 50

PROGRAMS 60

CHEFUNOX 61

02 Режим **SPEED** позволяет быстро готовить блюда при использовании **микроволн** и нагревательных элементов (**приготовление с принудительной конвекцией**).
Для достижения превосходных результатов, необходимо применять противни SPEED.Plate и решетки SPEED.Grid, специально предусмотренные для данного режима приготовления. Противень SPEED.Plate, предоставляемый в комплектации, изготовлен полностью из алюминия толщиной 7 мм; должен подогреваться вместе с печью для обеспечения максимального тепла, передаваемого блюдам по кондукции, делая их хрустящими. Решетка SPEED.Grid, если в ней есть необходимость, должна приобретаться отдельно; рекомендуем зайти на наш сайт для того, чтобы познакомиться со всеми предусмотренными для SPEED.Pro принадлежностями.

Данный режим рекомендуется для блюд, для которых необходимо быстрое время приготовления и быстрый подогрев.

Приготовление может осуществляться:

в ручном режиме (SET)

▶ п. **50**

пользователь должен установить все параметры приготовления;

с ранее сохраненными рецептами (PROGRAMS)

▶ п. **60**

пользователь может воспользоваться списком ранее сохраненных рецептов и активировать в большей мере удовлетворяющий его требования;

с заданными автоматическими рецептами (SPEEDUNOX)

▶ п. **61**

пользователь может воспользоваться списком автоматических заданных UNOX рецептов и активировать в большей мере удовлетворяющий его требования.

Каждый ручной режим приготовления предусматривает **до девяти фаз** (ЭТАПОВ) приготовления, каждая из которых характеризуется различными параметрами. Переход от одной рабочей фазы к последующей, если она используется, осуществляется устройством автоматически.
Далее приведен пример:



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

24 ▶

1. Если при включении устройства появляется экранная страница, соответствующая режиму BAKE (традиционные режимы приготовления), это означает, что он был последним использованным перед выключением устройства. Для перехода в режим SPEED (быстрые режимы приготовления) следует коснуться соответствующей иконки SPEED
2. Появляется экранная страница, рекомендующая ввести противень или решетку, соответствующую для использования микроволн (SPEED.Plate или SPEED. Grid).
3. После выполнения требования подтвердить посредством ✓. Появляется экранная страница, на которой можно выбрать **температуру**, которая поддерживается печью в ожидании запуска режима приготовления. Определенная температура рекомендуется для различных видов продуктов, касаясь символа "INFO", предоставляется информация о продуктах, предусмотренных для приготовления с выбранной температурой. Можно избежать визуализации данной экранной страницы через меню "Настройки пользователя" ▶ Опции ▶ Speed ▶ Заданная температура stand by, устанавливая параметр на значение, отличное от "СПРАШИВАТЬ КАЖДЫЙ РАЗ | ASK EVERYTIME" ▶ для получения дополнительной информации см. стр. **73**.
4. На отображаемой экранной странице отображается постепенное повышение температуры (на примере фактическая температура составляет 180°C и повышается до достижения 220°C). Для получения лучших результатов приготовления необходимо подождать завершения этой фазы подогрева, таким образом, чтобы ввести продукты в уже горячую печь с нагретым противнем /решеткой. Затем выбрать, если осуществлять приготовление:
   в ручном режиме (SET) ▶ стр. **50**
   с ранее сохраненными рецептами (PROGRAMS) ▶ стр. **60**
   с заданными автоматическими рецептами (SPEEDUNOX) ▶ стр. **61**

D | Температура и продукты

150°C ▶ регенерирование
180°C ▶ хлебобулочные | кондитерские изделия
220°C ▶ гамбургеры | горячие бутерброды
260°C ▶ тосты | пицца





информационная экранная страница указывает, какие продукты можно готовить с выбранной температурой



касаясь символа "карандаш", обеспечивается доступ к данной экранной странице

данная экранная страница появляется только если в меню настроек пользователя была выбрана опция "спрашивать каждый раз | ask everytime"

Если желаемой температуры нет в списке, можно установить последнюю опцию "ПЕРСОНАЛЬНЫЙ | USER" на персонализированное значение (например, 140°C), которое останется сохраненным в памяти.



SET | ручные режимы приготовления

Как ими воспользоваться

В данном разделе приведено описание следующих вопросов:

- что такое ручной режим приготовления ▶ стр. **50**
- как установить его параметры, как запустить его без сохранения или после сохранения ▶ стр. **29**



Что такое ручной режим приготовления

В случае ручного режима приготовления, пользователь, на основе собственного опыта, должен для каждой фазы установить следующие параметры приготовления:

длительность процесса приготовления
длительность процесса подогрева или приготовления
(в минутах: секундах - от 0 до 4 минут и 59 секунд)

температура в рабочей камере

процент микроволн
0 | микроволны не используются
100 | максимальное использование микроволн

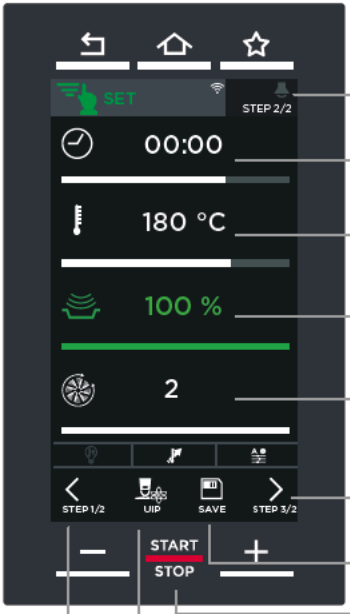
скорость вентиляторов

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

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

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





Активируя функцию MULTI.Product, при завершении фазы приготовления, будет отображена фотография и примечание (например: "добавить масло"), введенные пользователем

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

длительность процесса приготовления

ранее заданная температура в камере

процент микроволн

скорость вентилятора

доступ к настройке следующих фаз

сохранение режима приготовления после установки его параметров или после его завершения

активация заданного режима приготовления

UIP-технологии

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

доступ к настройкам фазы подогрева

Установка и запуск режима приготовления

28 ▶ Установка одной или нескольких фаз приготовления

1. Выбрать ручной режим приготовления, касаясь иконки “SET”.
2. Установить параметры приготовления, в соответствии с собственными требованиями:
   - **длительность процесса приготовления**
   - **температура** (печь предложит ранее установленную температуру печи SPEED, но при необходимости это значение можно изменить)
   - **процент** микроволн
   - **скорость вентилятора**
   - **функция** MULTI.Product ▶ для получения дополнительной информации см. стр. **17**
3. Для достижения превосходных результатов приготовления, можно использовать UIP-технологии ▶ для получения дополнительной информации см. стр. **17.**

Запуск рецепта приготовления

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

- **запустить рецепт приготовления без его сохранения**
  в данном случае заданные параметры не будут сохранены в памяти и необходимо вновь вводить их при каждом приготовлении.
  29 ▶ Для незамедлительного запуска рецепта приготовления следует нажать кнопку START/STOP и продолжить на стр. **56**.
- **сохранить заданный рецепт, а затем запустить рецепт приготовления ▶ стр. 54**
  таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров.

Используется температура, установленная ранее на экранной странице STAND-BY (например, 180°C), но при необходимости, она может быть изменена. Рекомендуется поддерживать диапазон в пределах +/-10°C (например, от 170°C до 190°C).



28



29

Сохранить заданный рецепт, а затем запустить рецепт приготовления

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

30 ▶ Для сохранения только что установленного рецепта:

(1) нажать кнопку "СОХРАНИТЬ | SAVE".

31 ▶ На отображаемой экранной странице:

(2) присвоить **фотографию** рецепту, выбирая из имеющихся;

(3) выбрать **тип блюда** (например, СВЕЖИЙ БУТЕРБРОД);

(4) установить **вес** приготавливаемых блюд, выбирая среди имеющихся (например, 240 г);

(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 "SPEED MULTI STEP'"). 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. Для возможности активации в дальнейшем, зайти в меню PROGRAMS ▶ стр. **60**

32 ▶ Для запуска только что сохраненного рецепта приготовления, достаточно коснуться его названия. Если выбранный рецепт предусматривает:

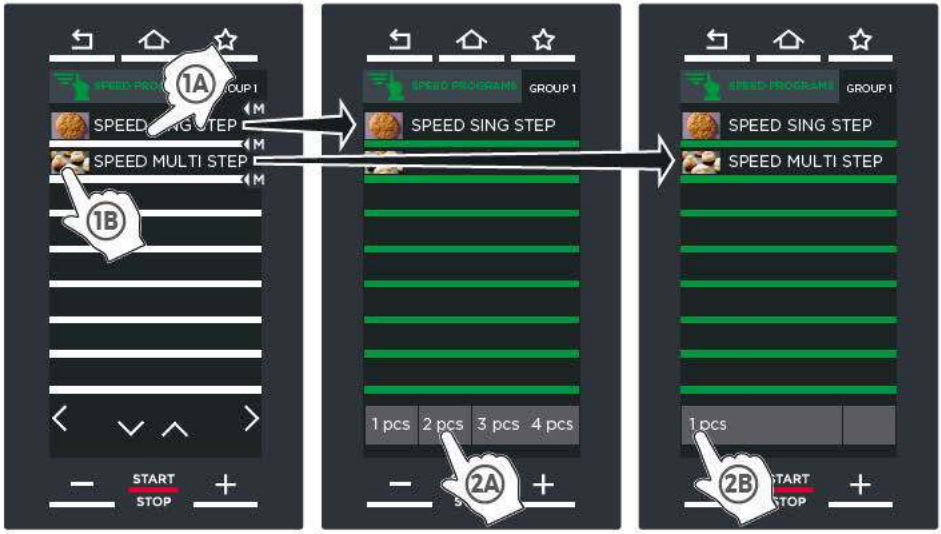
- **несколько ФАЗ**, следует коснуться надписи 1 ед. (1 единица) ▶ рецепт запускается, продолжить на стр. **56**.
- **только одну ФАЗУ**, выбрать количество обрабатываемых единиц (например, 2 ед. | 2 единицы) ▶ рецепт запускается, продолжить на стр. **56**.



30



31



Запуск рецепта приготовления **ТОЛЬКО С ОДНОЙ ФАЗОЙ**

Запуск рецепта приготовления **С НЕСКОЛЬКИМИФАЗАМИ**

32

Режим приготовления

После нажатия кнопки START STOP или одной из кнопок количества порций, начинается процесс приготовления. Если необходимо преждевременно прервать процесс приготовления, следует удерживать кнопку (около 4-5 секунд).

После запуска процесса приготовления, в зависимости от выполненных ранее настроек, могут быть три различные ситуации (подробная информация на ▶ стр. **33** | Примечание: рисунки соответствуют режиму BAKE (традиционный режим приготовления), но концепция является той же):

- **в подогреве или охлаждении камеры нет необходимости** ▶ немедленно положить в печь блюда для приготовления. После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы ▶ 33
- **запускается автоматический, ручной режим подогрева или SMART. Preheating** ▶ подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи. После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы ▶ 33
- **запускается охлаждение камеры** ▶ подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи. После данной операции, при закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы ▶ 33.

Идет приготовление
оставшееся время > 15 сек.

Идет приготовление
оставшееся время < 15 сек.

Приготовление завершено
оставшееся время < 5 сек.



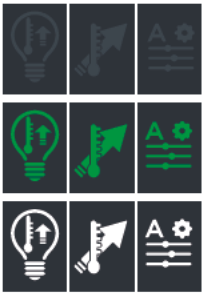
Касаясь центра окружности, появляется время завершения приготовления (на данном примере блюдо будет готово в 11:48)

Оставшееся время до завершения приготовления

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



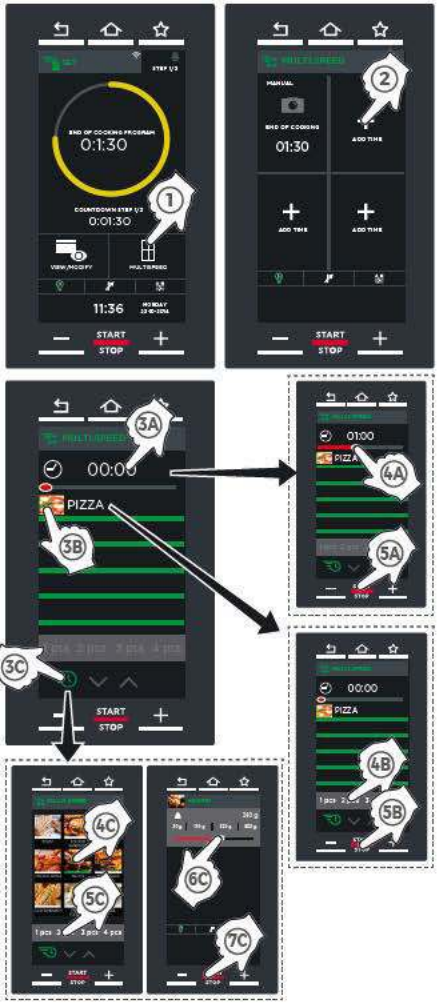
СЕРАЯ ИКОНКА ▶ соответствующая UIP технология НЕ была активирована, не вмешивается в целях улучшения процесса приготовления

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

E | MULTI.SPEED

Рецепты приготовления, как ручные, так и автоматические, предусматривающие только одну фазу, дают возможность добавлять блюда к уже готовящимся, при поступлении других заказов. В действительности, рабочая камера Speed.pro вместительная и может вмещать до 4 блюд.



(1) На примере показан ручной режим приготовления. Нажимая кнопку MULTI.SPEED, можно добавить до 4 дополнительных таймеров.

(2) Нажимая кнопку "ADD TIME | ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ", можно установить желаемые таймеры.

(3) Таймеры могут устанавливаться:

- (A) **вручную** ▶ установить желаемое время (4) или нажать кнопку START STOP (5)
- (B) выбирая **рецепт** из списка ▶ установить количество (4) или нажать кнопку START STOP (5). Количество выбираемых единиц зависит от количества имеющихся мест в рабочей камере.
- (C) выбирая **рецепт Speed. UNOX** ▶ установить тип блюда (на примере "Маффин") (4), количество (5) вес (6) нажать кнопку START STOP (7). Количество выбираемых единиц зависит от количества

34

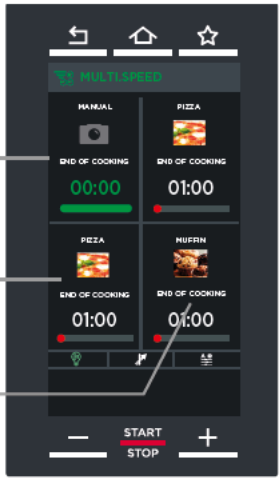
имеющихся мест в рабочей камере. Рецепты MULTI.SPEED предусматривают использование технологий UIP ▶ для получения дополнительной информации относительно технологий UIP обращайтесь за консультацией на стр. **17**.

35 ▶ Если в процессе приготовления необходимо добавить время, следует выбрать изменяемый таймер и нажать на кнопки + или -.

36 ▶ При завершении установленного вручную или предусмотренного рецептом времени, на дисплее отображается указание об удалении соответствующего блюда. При закрытии дверцы, начинается обратный отсчёт таймеров.
Свободные таймеры, при необходимости, могут использоваться вновь повторным нажатием кнопки "ADD TIME | ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ".



35



Время таймера истекло

Таймер в рабочем режиме (рецепт)

Таймер в рабочем режиме (рецепт Speed. UNOX)

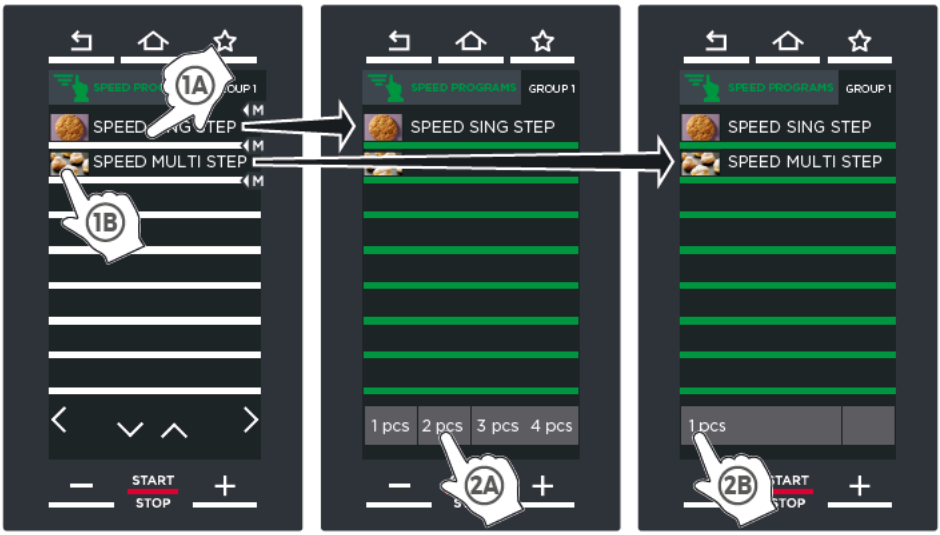
36

PROGRAMS | сохраненные рецепты

Пользователь может воспользоваться списком ранее сохраненных рецептов при использовании "SET" и активировать в большей мере удовлетворяющий его требования: это гарантирует всегда оптимальные результаты и позволяет избежать необходимости повторной установки параметров при каждом использовании.

37 ▶ Для запуска выбранного рецепта следует коснуться его названия.
Если выбранный рецепт предусматривает:

- несколько ФАЗ приготовления, следует коснуться надписи 1 ед. (1 единица) ▶ рецепт запускается (для получения дополнительной информации см.стр. **56**);
- только одну ФАЗУ приготовления, выбрать количество обрабатываемых единиц (например, 2 ед. | 2 единицы) ▶ рецепт запускается (для получения дополнительной информации см.стр. **56**).



Запуск рецепта приготовления только с **ОДНОЙ ФАЗОЙ** приготовления

Запуск рецепта приготовления только с **НЕСКОЛЬКИМИ ФАЗАМИ** приготовления

37

SPEEDUNOX | автоматические рецепты

Как ими воспользоваться

В данном разделе приведено описание следующих вопросов:

- что такое автоматический рецепт SPEEDUNOX ▶ стр. **61**
- как вызвать и запустить автоматические рецепт SPEEDUNOX ▶ стр. **44**



Автоматические рецепты SPEEDUNOX

В данном разделе находятся заданные UNOX рецепты: достаточно:

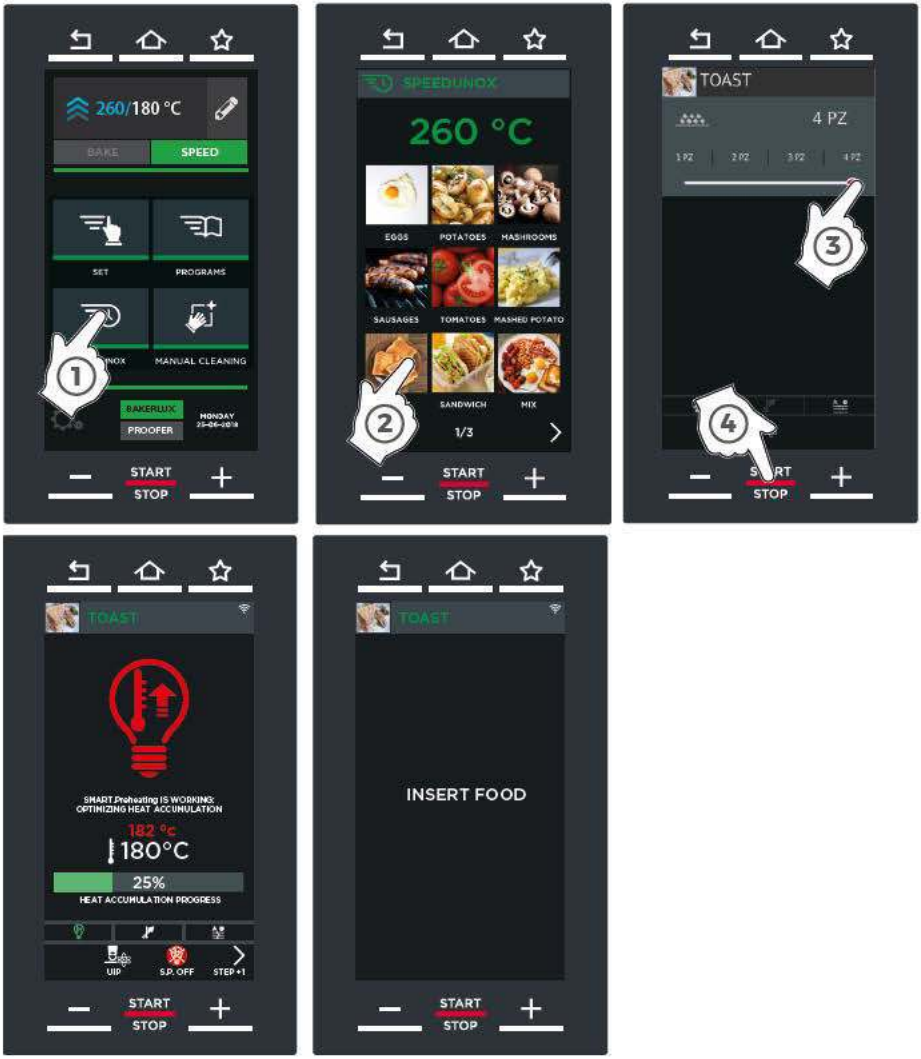
- выбрать **тип продукта** для приготовления (например, ТОСТЫ)
- ввести желаемое количество
- запустить процесс приготовления.

Результат будет всегда превосходным.

Вызов и запуск автоматического рецепта SPEEDUNOX

38

1. Коснуться иконки “SPEEDUNOX”;
2. выбрать **тип продукта** для приготовления (например, ТОСТЫ);
3. Ввести **желаемое количество (шт.)**.
4. Запустить рецепт приготовления, нажимая кнопку START STOP. После запуска режима приготовления, в зависимости от предусмотренных рецептом установок, могут наблюдаться три различные ситуации:
   - стр. **33** | **в подогреве или охлаждении камеры нет необходимости** немедленно положить в печь блюда для приготовления;
   - стр. **34** | **запускается автоматический, ручной режим подогрева или SMART.Preheating** подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи;
   - стр. **36** | **запускается охлаждение камеры** подождать завершения данной фазы для размещения продуктов в печи.
5. При закрытии дверцы печи, автоматически запускаются предусмотренные фазы рецепта **стр. 38**.
6. Цикл приготовления завершается при истечении предусмотренного времени рецепта: указывается звуковым сигналом и появлением экранной страницы подробное описание приведено на **стр. 39**


260/180 °C
BAKE
SPEED
SET
PROGRAMS
MANUAL CLEANING
BAKERLUX
PROOFER
START
STOP
1
SPEEDUNOX
260 °C
EGGS
POTATOES
MASHROOMS
SAUSAGES
TOMATOES
MASHED POTATO
SANDWICH
MIX
1/3
2
TOAST
4 PZ
3
4
SMART.Preheating IS WORKING:
OPTIMIZING HEAT ACCUMULATION
182 °c
180°C
25%
HEAT ACCUMULATION PROGRESS
UIP
S.P. OFF
STEP +1
INSERT FOOD

Настройки

Настройки пользователя 65

Сервисное меню 75

Network 75

DDC Stats 76

39 Данный раздел позволяет получить доступ к настройкам параметров печи.

Они подразделяются на 4 раздела:

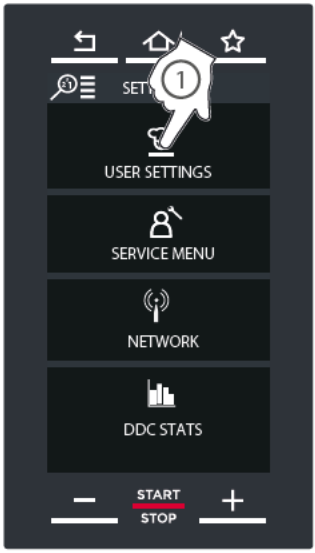
- Настройки пользователя стр.**65**
- Сервисное меню стр.**75**
- Network стр.**75**
- DDC Stats стр.**76**



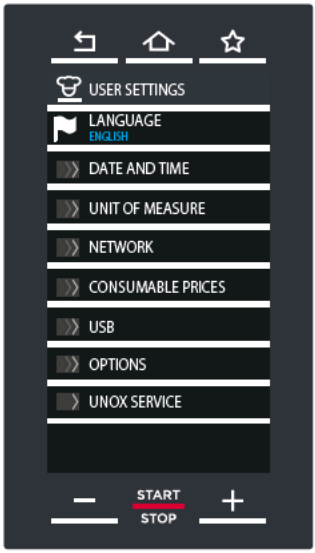


НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ | USER SETTINGS

40 Доступ к разделу "НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ | USER SETTINGS" возможен для любого пользователя, вводя пароль **"4456"** и подтверждая посредством "OK".







ЯЗЫК

41 Позволяет выбрать используемый язык для всех опций меню. Перечень доступных языков можно прокрутить стрелками ⌄ и ⌃.

Выбор осуществляется простым прикосновением к желаемому языку.



41

Дата и время

42 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**.



42

Единица измерения

43 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).



43

Network

44 Позволяет подсоединить печь к Интернет-сети, управляя соединением WI-FI или Ethernet.

Cloud PIN

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



44

Затраты

45 ▶ Позволяет ввести затраты на **электроэнергию** и **воду** (валюта устанавливается в разделе "Единица измерения".



45

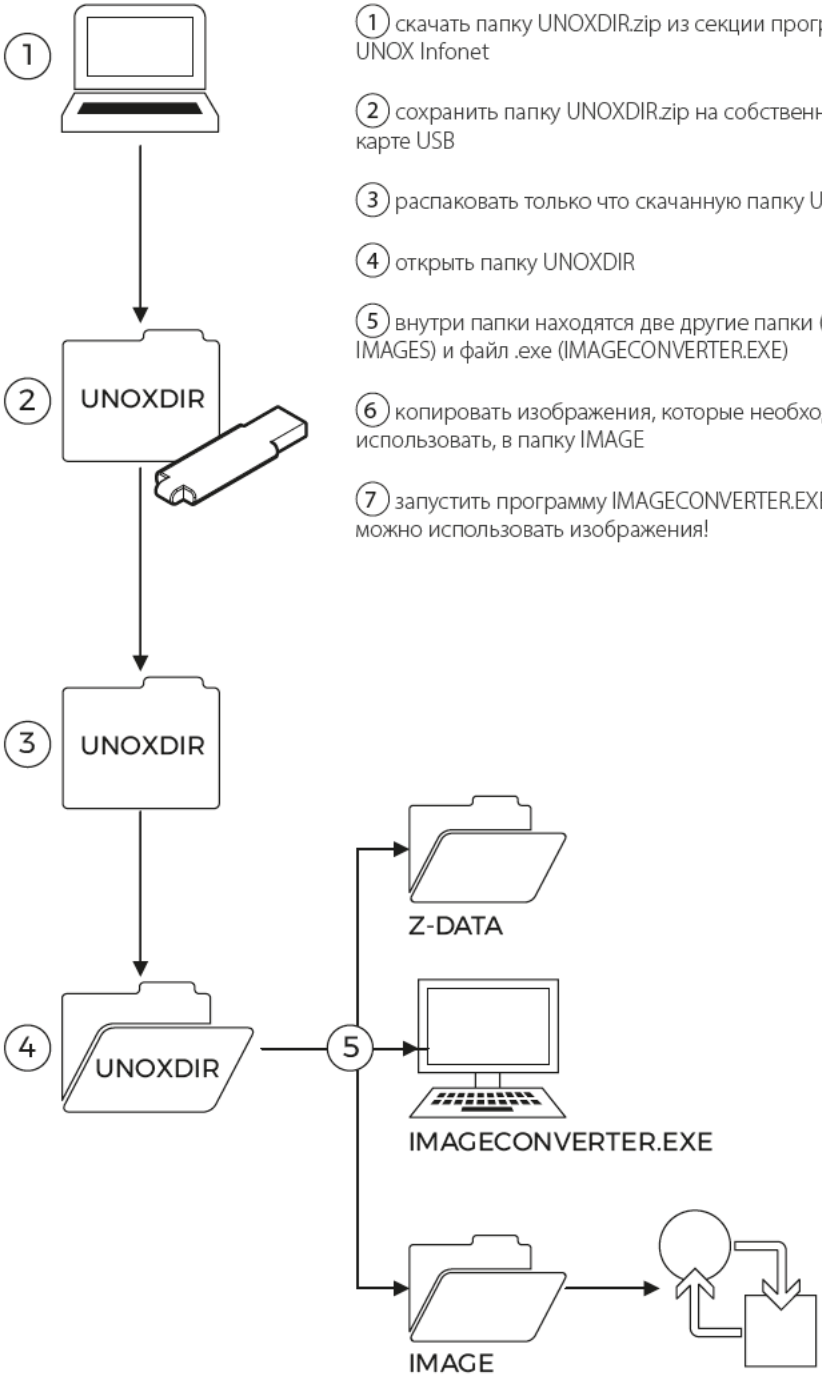
USB

46 ▶ 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. ▶ 47



46



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!

Опции

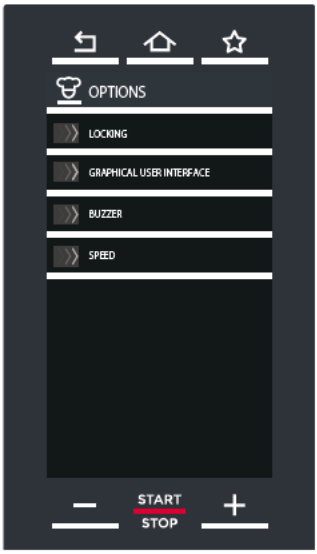
Из данной позиции обеспечивается доступ к четырем подменю:

49 ▶ БЛОКИРОВКИ

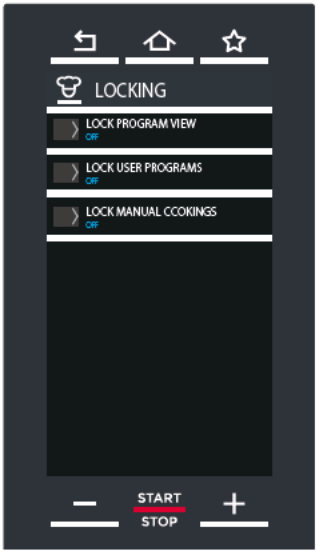
Блокировка визуализации программы | Lock PROGRAMS view)
Позволяет запускать программы приготовления, сохраненные пользователями, но препятствует их визуализации, изменению и удалению.

Блокировка программ пользователя | Lock user PROGRAMS)
Позволяет запускать и отображать сохраненные пользователями программы приготовления, но препятствует их изменению и удалению.

Блокировка ручных режимов приготовления | Lock manual cookings)
Блокировка возможности осуществления ручных режимов приготовления (SET).



48



49

50 ▶ ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Стоимость потребления | Consumption data in currency

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 | Seconds to show slides in cooking

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

Истечение лимита времени блокировки экрана | Lock screen timeout

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.



50



51

Иконки главной страницы | Home page icons

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.

52 ▶ 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.



52

53 SPEED

Позволяет устанавливать некоторые параметры режима SPEED.

Заданная температура стенда | Default stand by temperature

Определяет, какие доступные температуры SPEED (отображаемые на экранной странице STAND-BY) будут выбраны автоматически при переходе в режим SPEED. Возможные варианты:

- **спрашивать каждый раз | ask everytime**: при каждом переходе из режима BAKE в режим SPEED пользователь должен выбрать желаемую температуру для только что запущенного рабочего режима SPEED.
- **150°C / 180°C / 220°C / 260°C:** при каждом переходе из режима BAKE в режим SPEED предлагается выбранная температура (в любом случае, изменяемая при изменении параметра температуры на экранной странице приготовления)
- **USER**: при каждом переходе из режима BAKE в режим SPEED предлагается персональная температура, если она установлена.



54



Экранная страница STAND-BY: появляется только если выбрана опция **спрашивать каждый раз | ask everytime**

53

Перенаправление при завершении процесса приготовления | Redirection after end of cooking

При установке на "ON", после извлечения блюда из рабочей камеры, при завершении программы, позволяет автоматически отобразить экранную страницу, с которой ранее была запущена сама программа.

Таймер завершения программы | Timer at the end of cook

(только если опция Перенаправление при завершении процесса приготовления | Redirection after end of cooking установлена на "ON") Время в секундах, при завершении которого, после извлечения блюда из рабочей камеры, при завершении программы в режиме SPEED или SPEEDUNOX, отображается экранная страница, с которой ранее была запущена сама программа.

ОБСЛУЖИВАНИЕ UNOX

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

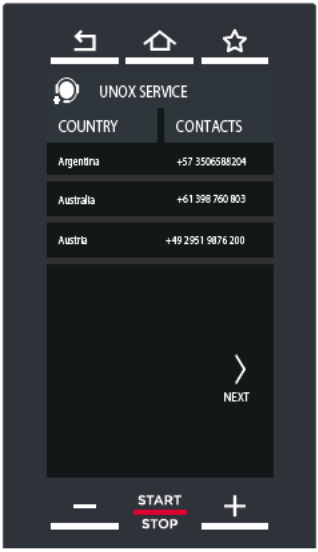
СЕРВИСНОЕ МЕНЮ | SERVICE MENU

Раздел "СЕРВИСНОЕ МЕНЮ | SERVICE MENU" предназначен для специалистов, поэтому он не доступен для пользователей.

NETWORK

Секция "NETWORK" доступна как из данного меню, так и из меню "НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ | USER .SETTINGS".

▶ Для получения дополнительной информации см. стр.**67**

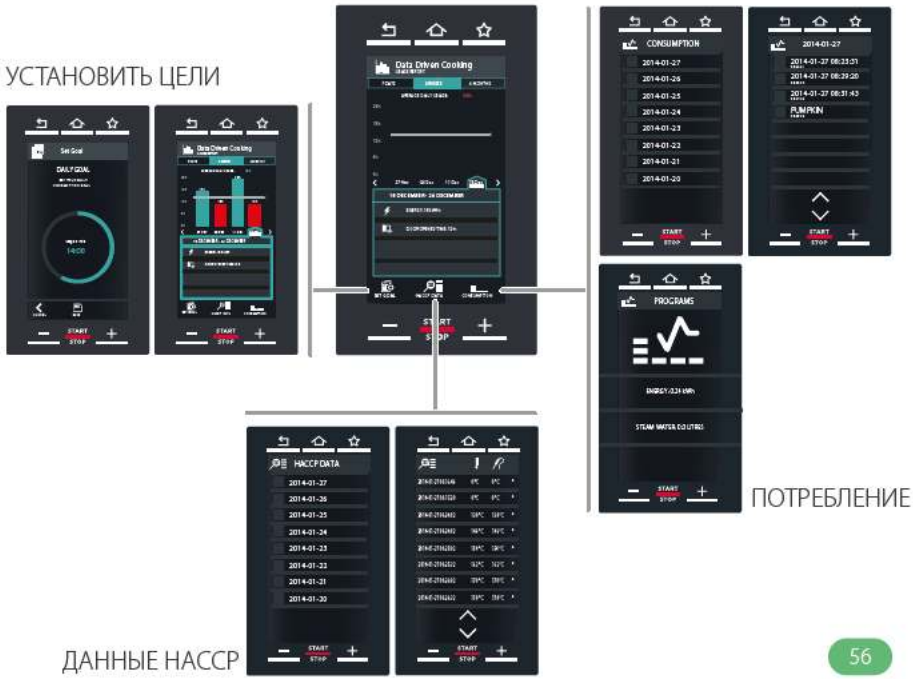


55

DDC STATS (DATA DRIVEN COOKING)

56 ▶ Данная экранная страница предоставляет доступ к 3 отдельным разделам:

- **УСТАНОВИТЬ ЦЕЛИ | SET GOAL** ▶ необходимо установить количество рабочих часов печи в день, необходимое для оптимизации расходов, с визуализацией гистограммы, указывающей, если результат был достигнут. Данная визуализация позволяет понять, если печь используется оптимальным образом.
- **ДАННЫЕ НАССР | HACCP DATA** ▶ определение данных НАССР 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 следующие показатели:
  - температура в камере;
  - температура, выявленная проникающим температурным зондом или под вакуумом (обе опции не предусмотрены для данной модели);
- **ПОТРЕБЛЕНИЕ | CONSUMPTION** ▶ касаясь иконки "потребление", отображается экранная страница с указание данных печи.

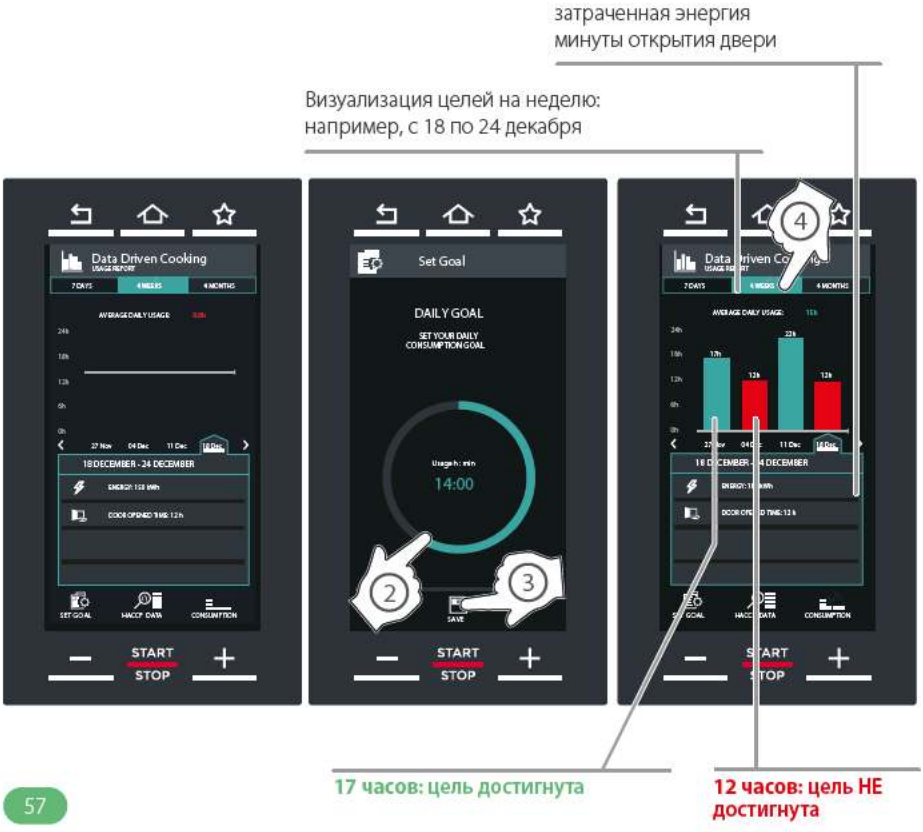


Установить цели | Set goals

57

1. Выбрать опцию "УСТАНОВИТЬ ЦЕЛИ | SET GOAL".
2. Переместить голубую строку или коснуться кнопок − + для установки количества часов в день использования печи для оптимизации расходов (например, 14 часов).
3. Сохранить, нажимая кнопку "СОХРАНИТЬ | SAVE".
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.



ХАССП

1. Выбрать опцию “HACCP”.
2. Выбрать **день** визуализации данных HACCP.
3. Отображаются данные выбранного дня.



F | Дополнительные сведения

Протокол HACCP

HACCP представляет собой совокупность процедур профилактики, необходимых для гарантии гигиены и полезности продуктов. Начинается с анализа рисков бактериального, химического или физического загрязнения во всех фазах производственного процесса, а также на последующих этапах, таких как хранение, транспортировка и продажа потребителю.

Далее определяются «критические точки», то есть фазы, при которых существует наибольшая вероятность загрязнения.

В зависимости от выявленных значений, разрабатываются и применяются процедуры постоянного контроля во всех фазах обработки продукта, полезные для предупреждения возможных опасностей.

Потребление | Consumption

(1) Выбрать опцию "ПОТРЕБЛЕНИЕ | CONSUMPTION".
(2) Выбрать **день** данных потребления;
(3) Выбрать **режим приготовления** данных потребления;
(4) Отображается расход энергии в квт/ч.









Техобслуживание

Предупреждения по безопасности при техобслуживании 80

Инструкции очистки 82

Периоды простоя 86

Утилизация в конце срока службы 88

Сертификация 89

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;
- 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.

⚠ Устройство оснащено катализатором VOC, который расположен за внутренней стенкой рабочей камеры и отвечает за очистку потока рециркулируемого воздуха.

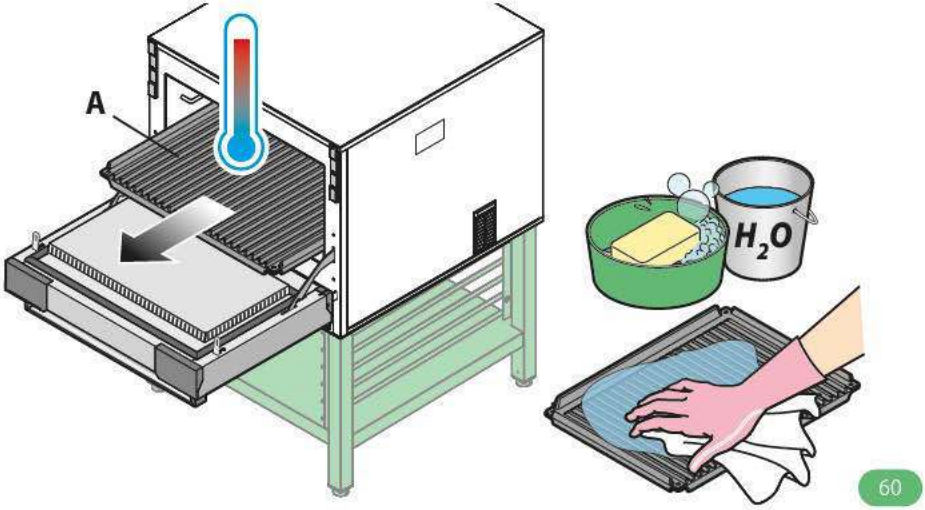
Воздействие на катализатор химических чистящих веществ, содержащих фосфаты, NaOH, силикаты, Na и калиевые соли, может нанести ему непоправимый ущерб. Эти химические средства, в большей степени, присутствуют в обезжиривателях и коммерческих чистящих средствах; поэтому рекомендуется использование чистящего средства SPRAY&Rinse™, специально разработанного для SPEED.Pro в целях сохранения характеристик печи.

ИНСТРУКЦИИ ОЧИСТКИ

Подождать полного охлаждения устройства.

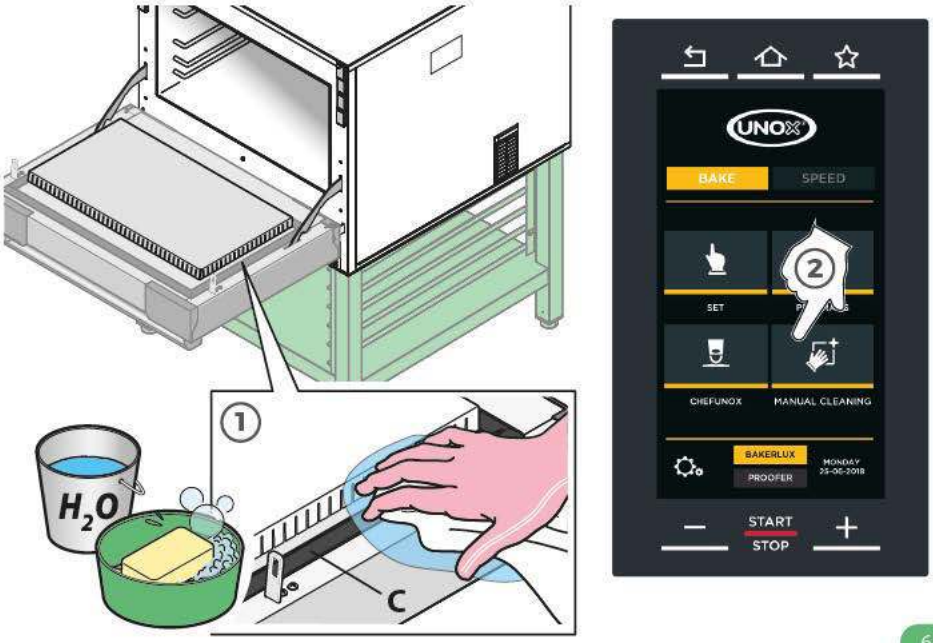
Следует ежедневно производить очистку печи.

- 60 ▶ Открыть дверцу печи и извлечь ▶ **плитку и/или противни "A".** Вымыть их при использовании мягких губок и горячей воды и мыла. Тщательно вымыть и высушить.



60

- 61 ▶ ① Выполнить очистку ▶ **уплотнения "C"** при использовании мягкой тряпки, смоченной горячей водой и мылом. ② Запустить функцию "РУЧНАЯ МОЙКА | MANUAL CLEANING", касаясь иконки на экранной странице home печи.
- 62 ▶ В зависимости от текущей температуры печи могут быть отображены три различные экранные страницы:
  - (A) температура печи **менее** предусмотренной: начинается фаза нагрева ▶ подождать достижения SPEED.Pro оптимальной температуры;
  - (B) температура печи **выше** предусмотренной: начинается фаза охлаждения при открытой дверце, ▶ подождать достижения SPEED.Pro оптимальной температуры;
  - (C) температура печи является оптимальной для очистки.



61



(A) **слишком низкая температура: подождать нагрева**

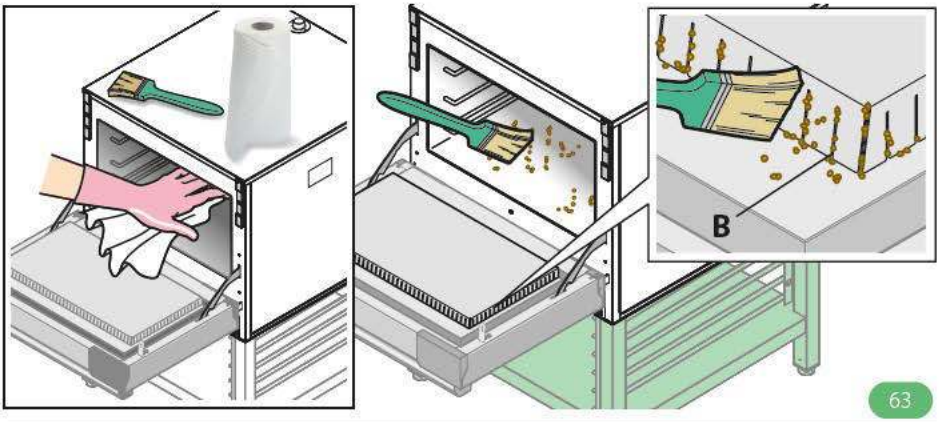
(A) **слишком высокая температуры: подождать охлаждения**

(C) **соответствующая температура**

62

- 63 ▶ При достижении печью оптимальной для очистки температуры, указываемой появлением на дисплее экранной страницы (C) - рисунок 62, следует удалить остатки продуктов из камеры печи при использовании бумажных полотенец или сухой и чистой кисточки, предусмотренной для таких операций.

  ⚠ Следует часто удалять присутствующие в камере крошки и, в большей степени, с ▶ **прорезей "B"** панели за дверцей.

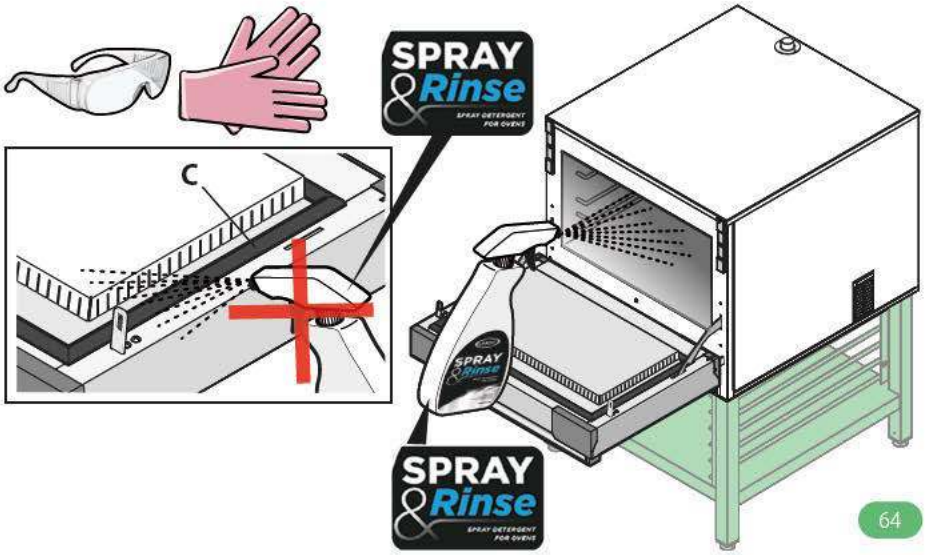


63

- 64 ▶ **Одевать резиновые перчатки и защитные очки** и разбрызгивать SPRAY&RINSE UNOX внутри камеры печи в соответствующем количестве, не допуская чрезмерного использования средства. Соблюдать осторожность, чтобы **НЕ разбрызгивать на уплотнение дверцы "C"** в связи с тем, что со временем это может привести к его повреждению. Использование данного чистящего средства гарантирует превосходные результаты очистки и максимальный уровень совместимости с материалами устройства. В качестве альтернативы, использовать только горячую воду и мыло.

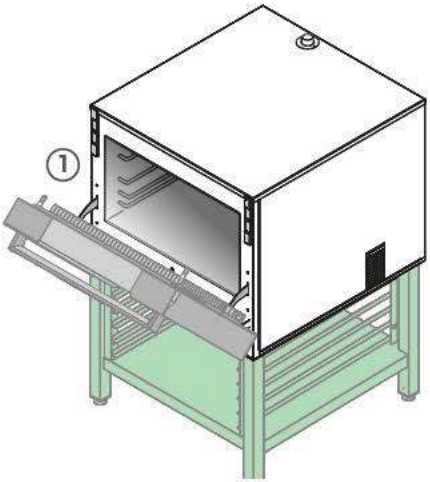
  ⚠ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: Для очистки НЕ следует использовать легковоспламеняющиеся моющие средства или содержащие легковоспламеняющиеся вещества. Использовать только моющее средство SPRAY&Rinse UNOX или теплую мыльную воду.

- 65 ▶ После разбрызгивания моющего средства SPRAY&Rinse UNOX (1) **СЛЕДУЕТ ОСТАВИТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ ОТКРЫТОЙ** и (2) подождать около 10 минут (на экранной странице отображается пройденное время). По истечении предусмотренного времени раздается звуковой сигнал, указывающий на то, что моющее средство UNOX SPRAY&Rinse завершило процесс очистки.



64

ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: Для очистки НЕ следует использовать легковоспламеняющиеся чистящие средства или содержащие легковоспламеняющиеся вещества. Использовать только моющее средство SPRAY&Rinse UNOX или теплую мыльную воду.



ОСТАВЛЯТЬ ДВЕРЦУ ОТКРЫТОЙ во время всего процесса!



Если во время процесса очистки дверца закрыта, появляется красная экранная страница с указанием открыть ее снова и раздается непрерывный звуковой сигнал.

65

- 66 ▶ (1) Появление приведенной на рисунке экранной страницы указывает на возможность (2) удаления смягченных загрязнений мягкой губкой. Не использовать абразивные устройства или тряпки, острые, наточенные инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д...).
- **Затем следует тщательно протереть** камеру печи влажной тряпкой для удаления всех следов моющего средства. В завершение высушить чистой тряпкой или бумажным полотенцем.

  ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА: НЕ закрывать дверцу, не завершив тщательную очистку камеры печи. Остатки любого моющего средства, если их не удалить, могут образовывать легковоспламеняющиеся пары.
- Закрыть дверцу печи и очистить ▶ **внешние стальные поверхности** мягкой тряпкой, смоченной водой с мылом. Соблюдать осторожность и избегать просачивания жидкости под панель управления. Тщательно вымыть и высушить. Можно периодически протирать мягкой тряпкой, смоченной вазелиновым маслом, для защиты стальных поверхностей.
- 67 ▶ Извлечь ▶ **воздушный фильтр "D"** из магнитного гнезда и опустошить емкость для крошек. Нанести чистящее средство SPRAY&RINSE UNOX на всю поверхность фильтра и оставить для воздействия на 10 минут. Тщательно вымыть и высушить чистой тряпкой. Установить фильтр в гнездо.

Не следует мыть всасывающий фильтр в посудомоечной машине.

Фильтр должен быть совершенно сухим при запуске устройства.

SPEED.Pro™ не функционирует без всасывающего фильтра: датчик определяет его наличие и при его отсутствии оповещает пользователя о необходимости его установки.

ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:

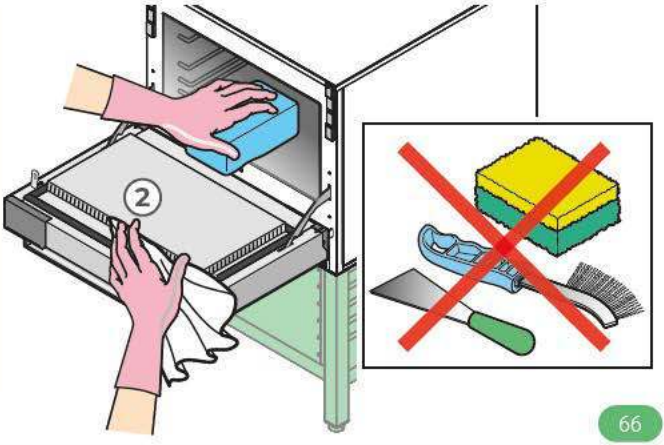
- отключить устройство от системы электропитания;
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом;
- держать дверцу устройства слегка открытой.

В начале повторного использования:

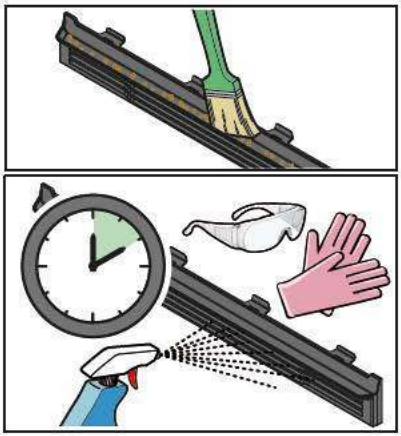
- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей (см.стр. **86**);
- вновь подключить устройство к системе электропитания;
- проверить устройство перед началом его повторного использования;
- перезапустить устройство на минимуме, по меньшей мере, на 50 минут без находящихся внутри продуктов с микроволновым режимом на 0%.

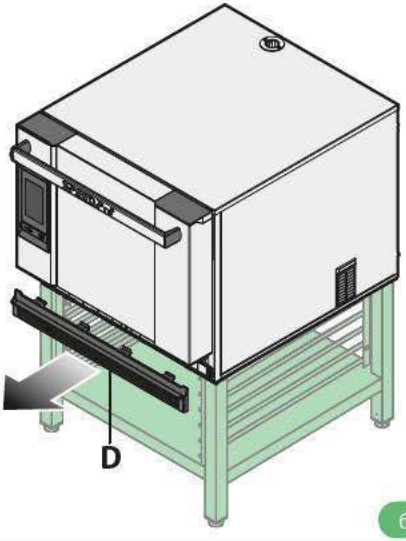
Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.





66





67

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

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



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации. Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовой металл, медь и т.д.) в 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 о соответствии электрооборудования
Изготовитель: UNOX S.p.A.
Адрес: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy
Заявляет под свою ответственность, что устройство SPEED.Pro™
соответствует требованиям Директивы машинного оборудования 2006/42/CE
через следующие стандарты:
EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012
EN 60335-2-90:2006 + A1:2010
EN62233:2008
соответствуют требованиям Директивы электромагнитной совместимости EMC
2014/30/CE через следующие стандарты:
EN 55011:2016 + A1:2017 + A11:2020;
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013
EN 61000-3-11:2000
EN 61000-3-12:2011
EN 61000-6-2:2005
EN 61000-6-3:2007 + A1:2011
ETSI EN 301 489-1: 2019, ETSI EN 301 489-17: 2020

Соответствует Директиве 2014/53/EC по радиооборудованию за счет соблюдения следующих стандартов:
ETSI EN 300 328 V2.2.2 (2019)

Обслуживание

Послепродажное обслуживание **90**

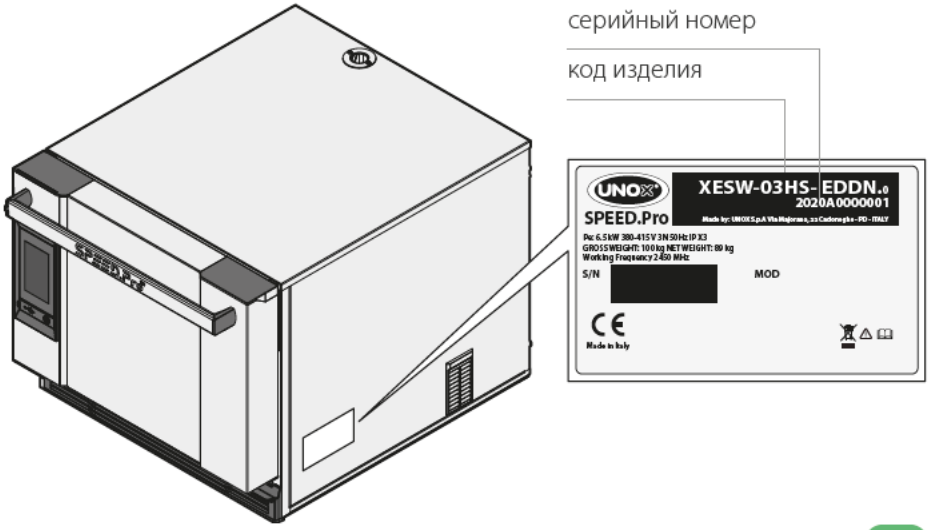
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае неисправности, следует отсоединить устройство от сети электропитания и изучить решения, предложенные в таблице ▶ **G | Решение проблем** на стр. **91.**

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

- дату приобретения;
- 68 ▶ 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



G | Решение проблем

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.
Режимы приготовления не запускаются	■ Дверца открыта или закрыта неправильным образом.	■ Проверить закрытие дверцы.	

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

IE - IRELAND
UNOX IRELAND
E-mail: info.ie@unox.com
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 800 880 963

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

FR - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari
endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНг
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MEXICO
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AC - OTHER
ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

MY - MALAYSIA
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.
电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com

LI1887A4

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