# DECK SHOP.Pro™

XEKDT-01EU-D
XEKDT-01EU-S

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ
Перевод инструкций в оригинале

РУС

**ВНИМАНИЕ: Ознакомьтесь с инструкциями перед использованием устройства**

# DECK SHOP.Pro™

## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ


ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ..... 4
ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ ..... 7


## ПРИМЕНЕНИЕ


ПРИМЕНЕНИЕ ..... 8
1. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ..... 8
2. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ ..... 9
3. НЕКОТОРЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ ..... 10
4. ВКЛЮЧЕНИЕ ..... 12
5. РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ..... 13
6. ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ..... 20
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ..... 24
1. ОЧИСТКА, ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ И УТИЛИЗАЦИЯ ..... 24
2. СВЯЗЬ ПЕЧИ - ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ ..... 27
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ..... 28
СЕРТИФИКАЦИЯ ЕС ..... 30

Уважаемый Клиент,
Благодарим Вас за сделанный выбор и поздравляем с приобретением устройства серии **BAKERLUX SHOP.Pro™**, надеемся, что это только начало нашего положительного и длительного сотрудничества.
Печи **BAKERLUX SHOP.Pro™** и их дополнительное оснащение представляют собой результат исследований компании Unox, гарантирующие минимальные габариты при превосходных эксплуатационных характеристиках и управление процессом приготовления при любых условиях использования и загрузки.



Рекомендуется внимательно ознакомиться с данным руководством, в котором приведены все инструкции в отношении обеспечения неизменности эстетических и функциональных характеристик приобретенной продукции.

- Перед использованием и техобслуживанием устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией и обеспечить ее тщательное хранение для возможности обращения в будущем для консультации.
- Перед выполнением каких-либо работ по техобслуживанию, следует отключить устройство от системы электрического и гидравлического питания (если она предусмотрена).
- Работы, несанкционированные вмешательства или изменения, без наличия соответствующего разрешения, в нарушение инструкций данного руководства, могут привести к ущербу, травмам или аварийным ситуациям со смертельным исходом.
- На табличке с характеристиками предоставлены важные технические сведения: они являются необходимыми в случае заявки на проведение работ техобслуживания или ремонта устройства: поэтому не следует снимать ее, наносить повреждения или модификации.
- Несоблюдение данных норм может привести к ущербу и травмам, в том числе смертельным, обуславливает утрату гарантии* и освобождает компанию UNOX от любой ответственности.
- Использование и очистка в нарушение приведенных и предусмотренных данной инструкцией указаний, считаются несоответствующими, и могут обусловить ущерб, травмы или смертельные несчастные случаи, обуславливает утрату гарантии* и освобождает компанию UNOX от любой ответственности.
- Устройство может использоваться детьми возрастом не менее 8 лет, а также лицами со сниженными физическими, чувственными или умственными способностями, или не обладающими опытом или необходимыми знаниями, только под наблюдением ответственного за их безопасность лица, или после того как ими были получены инструкции относительно безопасного использования устройства и осознания связанных с ним опасностей. Дети

***Для получения дополнительной информации обращайтесь на сайт www.unox.com в раздел Гарантия**

не должны играть с устройством. Очистка и техобслуживание должны выполняться пользователем и не должны осуществляться детьми без присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром в целях гарантии того, чтобы они не играли с устройством.
- Данное устройство может использоваться только для приготовления пищи на кухнях, предназначенных для промышленного и профессионального использования, квалифицированным персоналом, проходящим периодические подготовительные курсы: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.
- Если устройство не функционирует соответствующим образом или при обнаружении его функциональных или структурных изменений, следует отключить его от системы электрического и гидравлического питания и обратиться в сервисный центр, авторизованный компанией UNOX, не делая попытки ремонта своими силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей UNOX.
- Несоблюдение данных норм может обусловить ущерб и травмы, в том числе смертельные, а также обуславливает утрату гарантии.
- Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.
- Калибровка измерительной системы влажности должна выполняться при первой установке (следует связаться с сервисной службой Unox) и по мере необходимости.

## ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ И ТРАВМ!

- В процессе приготовления и до охлаждения всех частей устройства, следует соблюдать осторожность в отношении следующего:

- Касаться только элементов управления или ручки устройства, в связи с тем, что внешние части сильно нагреваются (температура превышает 60°C / 140°F).
- При необходимости открытия дверцы, следует выполнять данную операцию очень медленно и осторожно, уделяя внимание выходу паров и высокой температуре рабочей камеры.
- Для перемещения емкостей, принадлежностей, а также других предметов внутри рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду, пригодную для данного использования.
- Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из камеры печи.
- Не следует снимать или касаться защитного картера вентиляторов, вентиляторов и нагревательных элементов в ходе их функционирования до их полного охлаждения.
- В случае техобслуживания гидравлического контура печи, следует обязательно использовать специальные СИЗ для моющего средства (см.паспорт безопасности на продукцию), в частности, перчатки и очки, в связи с возможностью наличия остатков моющего средства в частях контура, которые могут быть под давлением.
- В гидравлическом контуре печи, начинающемся с соединения 3/4", с встроенным обратным клапаном, включающем все расположенные после него трубы и дополнительные принадлежности, не допускаются несанкционированные вмешательства, в связи с возможностью ущерба, травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.



**ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**

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

- 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...).
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт).
- Рабочая камера должна всегда содержаться в чистоте, необходимо производить ее ежедневную очистку после каждого цикла приготовления. Жиры или остатки пищевых продуктов, если не удаляются, могут загореться!

## ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

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

### ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и эксплуатации действительны для всех моделей, за исключением случаев других указаний следующих пиктограмм:


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


Опасность возгорания!


Рекомендации и полезная информация


Опасность электрического удара!


Символ заземления


Ознакомиться с руководством по эксплуатации


Символ эквипотенциальности


Опасность ожогов


Ссылка на другую главу

РУС

## 1 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Перед установкой устройства следует внимательно ознакомиться с главой "**Правила техники безопасности**" на стр. **4**.

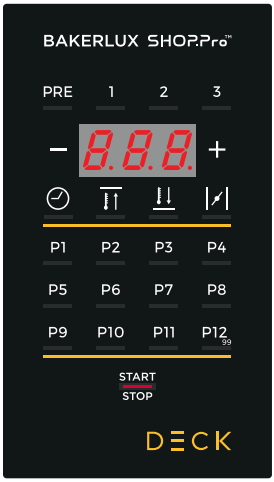
В случае приготовления большого количества жирной пищи, необходимо подготовить пустой противень без перфорации и установить его на направляющих самого нижнего уровня печи. Можно также использовать контейнер соответствующего размера.

- При первом использовании устройства следует тщательно очистить внутреннюю часть камеры и печи и принадлежности (см.главу **Техобслуживание** на стр. **24**); оставить функционировать ее в холостом режиме при максимальной температуре приблизительно в течение 1 часа для устранения возможных неприятных запахов, обусловленных защитными смазочными материалами, используемыми на заводе.
- Если в течение 15 минут не нажимается какая-либо кнопка, система электронного контроля переходит в режим ожидания (остается включенным только светодиод START/STOP) для снижения уровня энергопотребления. Для выхода из РЕЗЕРВНОГО режима достаточно нажать на кнопку START/STOP.
- Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5 °C до +35°C.
- Стараться не солить продукты в рабочей камере. Если этого нельзя избежать, обеспечить в максимально короткое время очистку печи (см.главу **Техобслуживание** на стр. **24**).
- В целях предупреждения закипания, не следует использовать емкости, наполненные жидкостями или продуктами питания, которые становятся жидкими при воздействии тепла, в количестве, превышающем то, которое может легко контролироваться.
- Для функционирования печи при максимально закрытой рабочей камере, можно установить на дисплее значение 0% относительной влажности.
- Рекомендуется всегда подогревать печь до температуры, превышающей предусмотренную для приготовления, по меньшей мере, на 30-50°C для устранения эффектов утраты тепла, обусловленного открытием дверцы.
- Использовать противни и решетки UNOX, стараясь располагать равномерным образом продукты питания, без их наложения или чрезмерной загрузки.
- Всегда соблюдать имеющиеся в вашем распоряжении указания по загрузке устройства.

### ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

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

## 2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




ВЕРСИЯ DECK

Устанавливаемые параметры:
Длительность процесса приготовления
Нижняя температура
Верхняя температура
DRY.Maxi™ - Отвод влажности




ВЕРСИЯ DECK.ST

Устанавливаемые параметры:
Длительность процесса приготовления
Нижняя температура
Верхняя температура
DRY.Maxi™ - Отвод влажности
STEAM.Maxi™ - Подача влажности
Форсированная подача влажности

Смотрите специальные инструкции для собственной модели.

РУС

# 3 НЕКОТОРЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

## ЧТО ТАКОЕ DECK SHOP.PRO

DECK SHOP.Pro™ - статическая печь для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.

## КАК РАБОТАЕТ DECK SHOP.PRO

Эти печи могут использоваться в **ручном** или **запрограммированном режиме**.

**Ручной режим функционирования** (п. **13**) предусматривает установку пользователем параметров с созданием рецепта. В зависимости от версии печи, устанавливаемые параметры являются разными.

ВЕРСИЯ DECK
- длительность процесса приготовления;
- нижняя и верхняя температура;
- DRY.Maxi™ - Отвод влажности

ВЕРСИЯ DECK.ST
- длительность процесса приготовления;
- нижняя и верхняя температура;
- DRY.Maxi™ - Отвод влажности
- STEAM.Maxi™ - Подача влажности

После установки рецепт может быть:
- п. **16** запущен без сохранения: в данном случае установленные параметры не сохраняются и вводятся при каждом приготовлении;
- п. **17** сохранен: рецепт сохраняется в одной позиции (от P1 до P99) для возможности использования в дальнейшем.

**Запрограммированный** режим функционирования (п. **20**) позволяет использовать сохраненные ранее ручной секцией программы; это ускоряет работу в связи с тем, что предупреждает необходимость перенастройки параметров приготовления.
Сохраненные рецепты могут быть удалены, перезаписаны или изменены.

### БЕСКОНЕЧНЫЙ РЕЖИМ

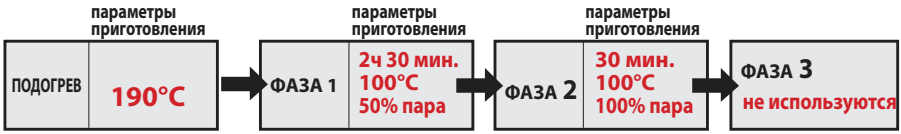
Для гарантии поддерживания температуры в конце рецепта (ручной или запрограммированный режим), печь запускается автоматически в **бесконечном режиме** (бесконечное поддерживание температуры). Режим сохраняет те же параметры ФАЗЫ 1 только что завершенного рецепта. В течение **бесконечного режима** для запуска новой программы достаточно нажать желаемую программу (например, P03) – Режим быстрого запуска программы.
Если же необходимо прервать **бесконечный режим**, следует нажать кнопку START/STOP.

## ЧТО ТАКОЕ ФАЗЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый рецепт состоит из максимального количества **3** ФАЗ:
- **PRE**: начальный подогрев;
- **ФАЗА 1...3: до 3 ФАЗ** приготовления, каждая из которых характеризуется различными параметрами приготовления.

Не обязательно приготовление предусматривает использование всех трех ФАЗ: поэтому следует устанавливать только те, которые необходимы.
Переход от одной ФАЗЫ к следующей управляется устройством автоматически.

**ПРИМЕР НАСТРОЙКИ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**




## DRY.Maxi™ - ОТВОД ВЛАЖНОСТИ

Запатентованная технология **DRY.Maxi™** позволяет быстро удалять всю влажность из рабочей камеры, как обусловленную продуктами питания, находящимися в печи, так и образующуюся системой **STEAM.Maxi™** на предыдущей фазе приготовления (если предусмотрена).

## STEAM.Maxi™ - ПОДАЧА ВЛАЖНОСТИ

(предусмотрено только для печей верс. DECK.ST)

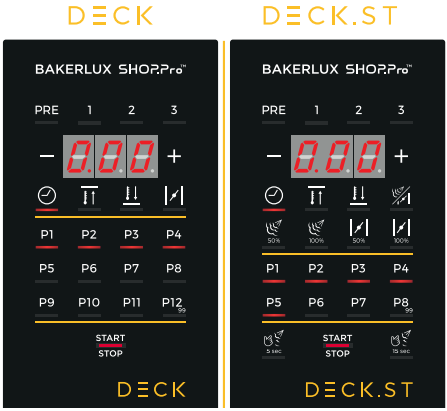
Запатентованная технология **STEAM.Maxi™** создает пар внутри рабочей камеры. Ввод переменной пара **STEAM.Maxi™** и ее различных комбинаций с температурой позволяют осуществлять различные типы приготовления:
• Приготовление на пару (только пар);
• Смешанное приготовление конвекция – пар (воздух + пар).

РУС

# 4 ВКЛЮЧЕНИЕ

При включении на дисплее отображается “0.00”, и функционирование переводится в ручной режим.

На кнопочной панели включены позиции, занятые уже сохраненным рецептом (на приведенном с боковой стороны примере, позиции от P1 до P4); они остаются включенными также при настройке параметров ручного режима приготовления.



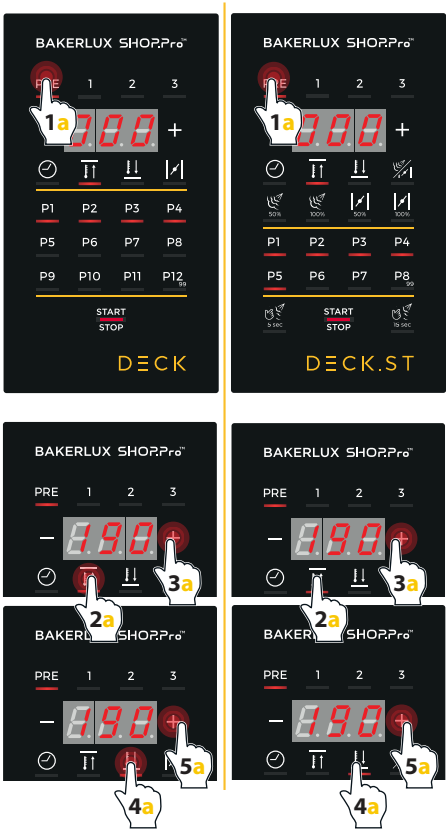
# 5 РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Ручной** режим функционирования предусматривает установку пользователем параметров с созданием рецепта.
После установки рецепт может быть:
- п. **16** запущен без сохранения: в данном случае установленные параметры не сохраняются и вводятся при каждом приготовлении;
- п. **17** сохранен: рецепт сохраняется в одной позиции (от P1 до P99) для возможности использования в дальнейшем. Сохраненные рецепты могут быть удалены, перезаписаны или изменены.

## 5A НАСТРОЙКА ФАЗЫ ПОДОГРЕВА

Рекомендуется всегда подогревать печь до температуры, превышающей предусмотренную для приготовления, по меньшей мере, на 30-50°C для устранения эффектов утраты тепла, обусловленного открытием дверцы.

**1-5**: При подогреве можно установить только **нижнюю** и **верхнюю температуру** (могут быть установлены с различными значениями); при достижении заданного значения, печью издается звуковой сигнал для индикации необходимости размещения в печи блюд для приготовления.
При закрытии дверцы автоматически запускается первая ФАЗА.




настройка нижней и верхней температуры

РУС

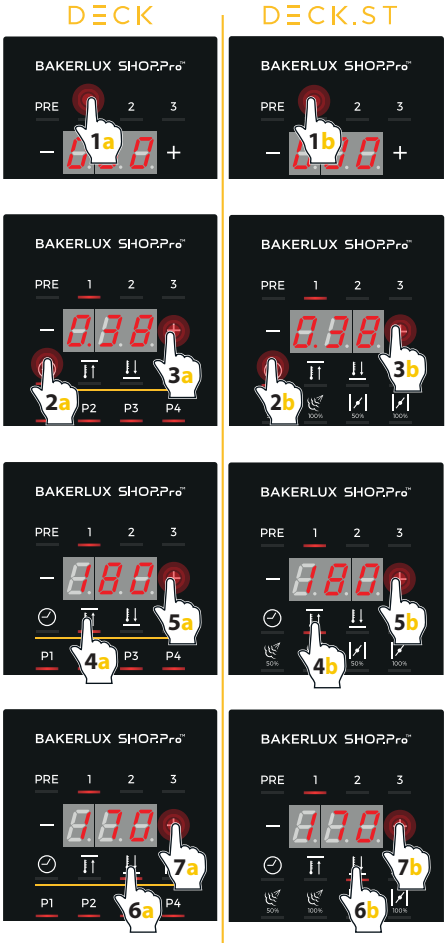
## 5B НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ

**1**: Выбрать ФАЗУ 1 (могут устанавливаться максимум 3 ФАЗЫ приготовления)
Для получения дополнительной информации относительно ФАЗ приготовления: см.стр. **11**.

**2-3**: Установить **длительность** процесса приготовления в минутах. Цикл приготовления завершается по истечении заданного времени.

**4-5**: Установить **верхнюю температуру** - свода (например, 180°C).

**6-7**: Установить **нижнюю температуру** - пода (например, 170°C).

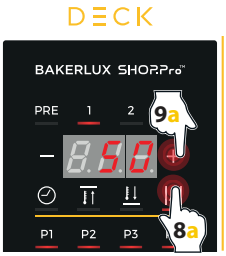



**Печи версии** DECK

**DRY.Maxi - Отвод влажности:**

**8-9**: Установить процентное значение **DRY.Maxi**, то есть желаемый отвод влажности.
Нажимая кнопку "+" или "-", можно установить если работать на 50% или 100%.

Затем, в случае необходимости, установить следующие ФАЗЫ приготовления таким же образом.




*пример отвода влажности на 50% в печи версии DECK*

**Печи версии** DECK.ST

DECK.ST

**STEAM.Maxi - Подача влажности:**

**8**: Нажать кнопку **STEAM.Maxi/DRY.Maxi**: по умолчанию будет активирована нижняя кнопка **Влажности 50%**.

**9**: Если необходимо установить **Влажность 100%**, достаточно нажать соответствующую кнопку.

*пример подачи влажности на 50% в печи версии DECK.ST*







**DRY.Maxi - Отвод влажности:**

**10**: Вновь нажать кнопку **STEAM.Maxi/DRY.Maxi**: по умолчанию будет активирована нижняя кнопка **Отвод 50%**.

**11**: Если необходимо установить **Влажность 100%**, достаточно нажать соответствующую кнопку.

Затем, в случае необходимости, установить следующие ФАЗЫ приготовления таким же образом.

*пример отвода влажности на 50% в печи версии DECK.ST*







РУС

Только для печей версии DECK.ST

**ФОРСИРОВАННАЯ ПОДАЧА ВЛАЖНОСТИ**

**12**: Для ручной подачи влажности в камеру в течение 5 или 15 секунд, следует нажать желаемую кнопку. При подаче в печь влажности, кнопка мигает 5 или 15 раз, в зависимости от выбранной опции. **Функция не может быть активирована при подогреве.**

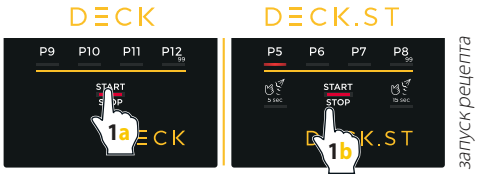





## 5C ЗАПУСК РЕЦЕПТА БЕЗ СОХРАНЕНИЯ

В качестве альтернативы

**1**: После завершения настройки параметров, следует нажать кнопку START/STOP для запуска рецепта без сохранения.
Начинается подогрев с заданной температурой; при достижении данного значения, что сигнализируется звуковым сигналом, следует разместить в печь блюда для приготовления. При закрытии дверцы автоматически запускается следующая ФАЗА 1.




*запуск рецепта*

Визуализация при подогреве:
Кнопка START/STOP включена;
- Кнопка PRE включена;
- Кнопка верхней температуры включена;
- Заданная температура (фиксированная) и текущая в камере (мигающая) чередуются.

Визуализация при приготовлении:
- Кнопка 1 - 2 или 3 включена для индикации выполняемой ФАЗЫ;
- Кнопка времени включена;
- Установленное в минутах время.




*пример визуализации при подогреве*

*пример визуализации при приготовлении*

При желании визуализировать другие заданные УСТАВКИ приготовления, достаточно коснуться соответствующего параметра (например, температуры) для его визуализации на дисплее. В случае температуры, чередуется заданная температура (фиксированная) и текущая в камере (мигающая).

## 5D СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

Сохранить рецепт означает его неоднократное использование без необходимости перенастройки его параметров.

Можно сохранить рецепт в:

- стр. **17** свободной позиции (красная лампочка не горит, например, P6);
- стр. **18** уже занятой другим рецептом позиции (красная лампочка горит, например, P4). В данном случае уже присутствующий рецепт перезаписывается окончательно.

### СОХРАНЕНИЕ В СВОБОДНОЙ ПОЗИЦИИ

**1**: После завершения настройки параметров, следует нажать приблизительно около 3 секунд позицию сохранения рецепта (например, P6).

**2**: Спустя три секунды выбранная позиция начинает мигать, и на дисплее появляется первый сохраненный УСТАНОВЛЕННЫЙ параметр.

**3**: Вновь нажать позицию сохранения рецепта.
Спустя несколько секунд позиция (например, P6) загорается красным цветом: рецепт сохранен правильным образом.
Печь возвращается на страницу HOME.




Запустить сохраненный рецепт: п. **20**
Изменить сохраненный рецепт: п.**22**
Удалить сохраненный рецепт: п.**23**

## СОХРАНЕНИЕ В УЖЕ ЗАНЯТОЙ ПОЗИЦИИ

Позиции красного цвета уже заняты другим рецептом, при их выборе, рецепт будет перезаписан окончательно.

**1**: Выбрать рецепт для ПЕРЕЗАПИСИ (например, P6), удерживая кнопку около 3 секунд.

**2**: Спустя три секунды выбранная позиция начинает мигать, и на дисплее появляется первый сохраненный УСТАНОВЛЕННЫЙ параметр.

**3**: Вновь нажать позицию сохранения рецепта.
Спустя несколько секунд позиция (например, P6) загорается красным цветом: рецепт сохранен правильным образом.
Печь возвращается на страницу HOME.




## 5E ЗАВЕРШЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Цикл приготовления завершается по истечении заданного времени; звуковой сигнал предупреждает о необходимости извлечения блюд из печи.
Для преждевременного прерывания цикла приготовления, достаточно нажать кнопку START/STOP два раза.

Для гарантии поддерживания температуры в конце рецепта, печь запускается автоматически в бесконечном режиме, поддерживая параметры ФАЗЫ 1 только что завершенного режима приготовления.

В течение поддерживания температуры (бесконечный режим), для запуска новой программы достаточно нажать желаемую программу (например, P03) – режим быстрого запуска программы.
Если же необходимо прервать поддерживание температуры (бесконечный режим), следует нажать кнопку START/STOP.

## ПРИМЕЧАНИЯ

# 6 ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Запрограммированный** режим функционирования позволяет использовать ранее сохраненные рецепты; это повышает скорость работы, в связи с тем, что устраняет необходимости перенастройки параметров приготовления.

## 6A ЗАПУСК СОХРАНЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

**1**: Выбрать рецепт для ЗАПУСКА (например, P6). При выборе пустой позиции с выключенной красной лампочкой (например, P7), название программы мигает для указания на то, что в данной позиции нет никакого сохраненного рецепта.

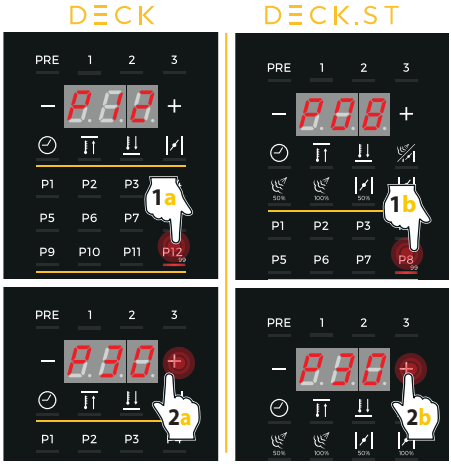
**2**: Нажать кнопку START/STOP: рецепт запускается.




Для доступа к отсутствующим на панели управления позициям (например, P30):

**1**: нажать кнопку P12-99 (верс. DECK) или P8-99 (верс. DECK.ST);

**2**: нажать кнопку "+" до визуализации желаемой позиции.

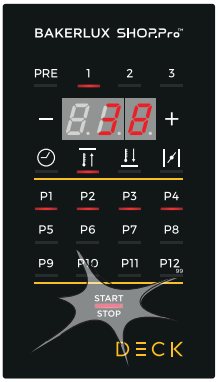


Визуализация при подогреве:
Кнопка START/STOP включена;
- Кнопка PRE включена;
- Кнопка верхней температуры включена;
- Заданная температура (фиксированная) и текущая в камере (мигающая) чередуются.

Визуализация при приготовлении:
- Кнопка 1 - 2 или 3 включена для индикации Ip выполняемой ФАЗЫ;
- Кнопка времени включена;
- Установленное в минутах время.



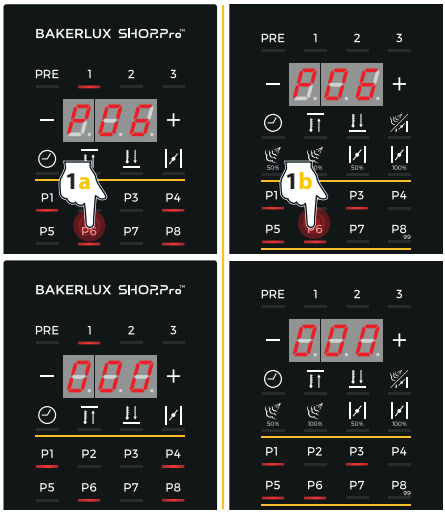

*пример визуализации при подогреве*




*пример визуализации при приготовлении*

При желании визуализировать другие заданные УСТАВКИ приготовления, достаточно коснуться соответствующего параметра (например, температуры) для его визуализации на дисплее. В случае температуры, чередуется заданная температура (фиксированная) и текущая в камере (мигающая).

Для перехода от запрограммированного в ручной режим, следует нажать один раз на активную программу (например, P6).




РУС

## 6B ИЗМЕНЕНИЕ СОХРАНЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

В любой момент времени можно изменять параметры каждой ФАЗЫ рецепта.

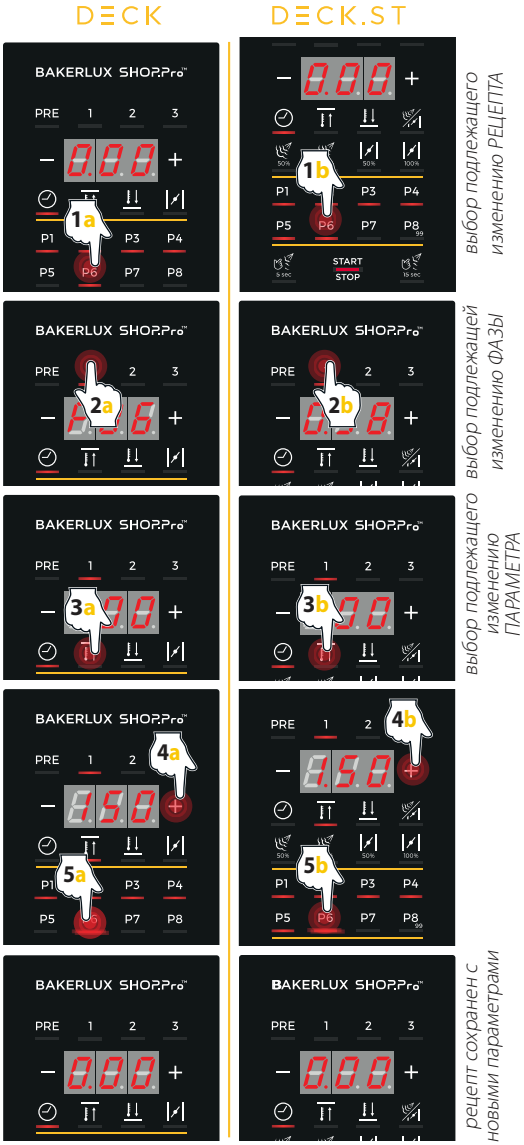
**1**: Выбрать подлежащий ИЗМЕНЕНИЮ рецепт (например, P6): название программы начинает мигать.

**2**: Выбрать подлежащую изменению ФАЗУ (например, 1).

**3**: Выбрать подлежащий изменению параметр (например, верхняя температура).

**4**: Нажать на кнопки "+" или "-" до визуализации на дисплее нового значения.

**5**: Вновь нажать на позицию (например, P6): теперь программа сохранена с новыми настройками.

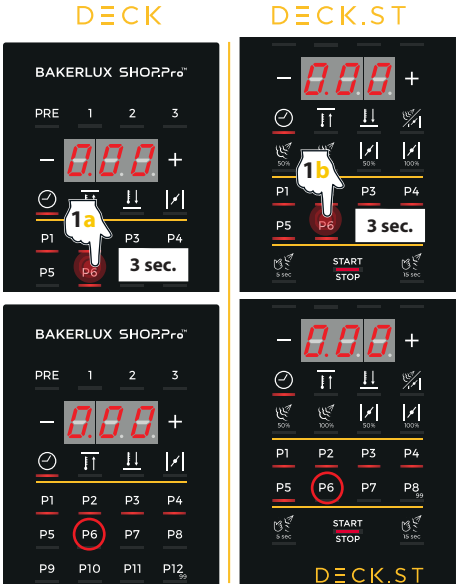


## 6C УДАЛИТЬ СОХРАНЕННЫЙ РЕЦЕПТ

Удаление программы возможно только в РУЧНОМ режиме, когда на дисплее отображается 0.0.0 (режим по умолчанию при включении панели управления).

**1**: Выбрать подлежащий УДАЛЕНИЮ рецепт (например, P6), удерживая кнопку в течение около 3 секунд.

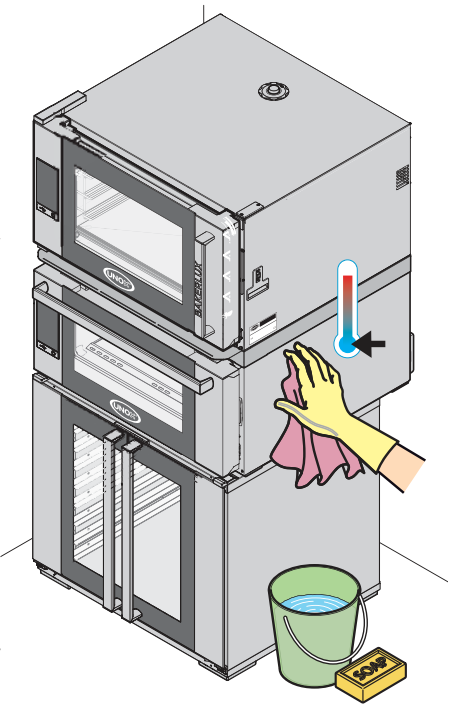
**2**: Красная лампочка позиции выключается для сигнализации того, что она пустая.



## 1 ОЧИСТКА, ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ И УТИЛИЗАЦИЯ

**Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:**

- после отключения устройства от системы электрического и гидравлического питания;
- надев соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д...).



Следует ежедневно производить очистку устройства для поддерживания соответствующих уровней гигиены и предупреждения повреждения или коррозии нержавеющей стали.

Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:

- абразивные или порошковые чистящие средства;
- агрессивные или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота). Внимание! Не использовать данные вещества даже для очистки основания/пола под устройством;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д...);
- струи воды.

### ОЧИСТКА ВНЕШНИХ СТАЛЬНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ, ПРОКЛАДКИ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

**Подождать охлаждения поверхностей.**

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

## ОЧИСТКА ПЛАСТИКОВЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

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

## ОЧИСТКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

**Подождать охлаждения стекол.**

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

## ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Производить ручную очистку стальных деталей рабочей камеры при использовании мягкой тряпки, смоченной специальным средством для поверхностей из нержавеющей стали, не являющимся коррозионным, абразивным или агрессивным.
Очистка поверхности из огнеупорного материала может осуществляться только влажной тряпкой.

## ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:
- отключить устройство от системы электрического и гидравлического питания;
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом;

В начале повторного использования:
- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей (см.главу **Техобслуживание** на стр. **24**);
- вновь подключить устройство к системе электрического и гидравлического питания;
- проверить устройство перед началом его повторного использования;

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

## УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

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



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации.

Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовой металл, медь и т.д.) в 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.

## 2 СВЯЗЬ ПЕЧИ - ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

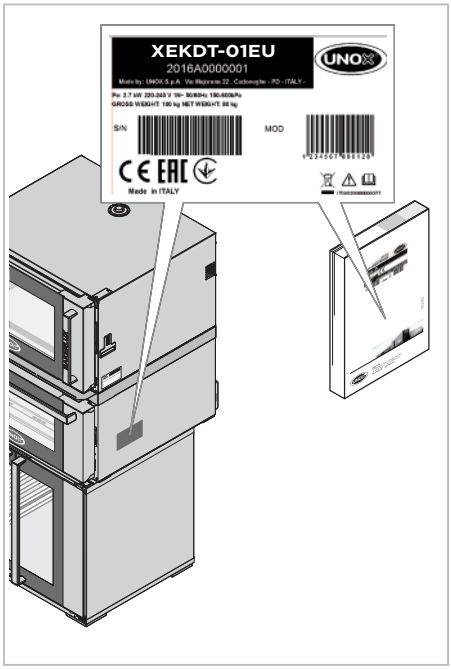



Аварийные сообщения (**ALLARM**) определяют ситуации, которые препятствуют функционированию устройства, подлежащего ОСТАНОВКЕ.
При наличии нескольких аварийных сообщений, можно просмотреть все их путем последовательного нажатия кнопки START/STOP.

| Дисплей | Описание | Эффект | Решение проблемы |
|---|---|---|---|
| **AS - АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ СТАТИЧЕСКОЙ ПЕЧИ** | | | |
| AS1 | Аварийный сигнал предохранительного термостата пода | Производится остановка любого цикла функционирования статической печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее | Связаться со службой обслуживания клиентов |
| AS2 | Аварийный сигнал предохранительного термостата свода | | |
| AS4 | Аварийный сигнал зондов пода камеры | | |
| AS5 | Аварийный сигнал зондов свода камеры | | |

РУС

В случае неисправности, следует отсоединить устройство от сети электрического и гидравлического питания и изучить решения, предложенные в таблице на следующей странице.




В случае отсутствия решения в таблице, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр UNOX, сообщая:
- дату приобретения;
- данные устройства, указанные на паспортной табличке;
- возможные аварийные сообщения, появляющиеся на дисплее (см.стр. **27**).

**Данные изготовителя:**
UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Тел. +39 049 86.57.511 - Факс +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

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

## СЕРТИФИКАЦИЯ ЕС
## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ДЛЯ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Изготовитель: UNOX S.p.A.
Адрес: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Заявляет под собственной ответственностью, что изделие:

Дополнительный элемент **DECK SHOP.Pro™** для печей **BAKERLUX SHOP.Pro**

соответствует требованиям Директивы низкого напряжения LVD 2014/35/EU через следующие стандарты:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014
EN 60335-2-36: 2008 + A1:2004 + A2:2008 + A11: 2012
EN62233: 2008

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

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008
EN 61000-3-11: 2000
EN 61000-3-12: 2011
EN 61000-6-2: 2005
EN 61000-6-3: 2007



**INTERNATIONAL**


**UNOX** S.p.A.
Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
**info@unox.com**


INVENTIVE SIMPLIFICATION

**EUROPE**

**ITALIA**
**UNOX** S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

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

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

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

**SCANDINAVIAN COUNTRIES**
**UNOX SCANDINAVIA** AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

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

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

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

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

**ÖSTERREICH**
**UNOX ÖSTERREICH** GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

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

**TÜRKİYE**
**UNOX TURKEY** Profesyonel Mutfak Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

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

**БЪЛГАРИЯ**
**UNOX BULGARIA**
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

**ASIA & AFRICA**

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

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

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

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

**U.A.E.**
**UNOX MIDDLE EAST** DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 52 304 3321

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

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

**中华人民共和国**
**UNOX TRADING (SHANGHAI)** CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

**AMERICA & OCEANIA**

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

**MEXICO**
**UNOX MEXICO,** S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

**BRAZIL**
**UNOX BRAZIL**
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

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

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

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


LI1684A0.D00-LDI-01 - Printed: 03-2019


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.


UNOX.COM | FOLLOW US ON