CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Правила техники безопасности 4

Общие сведения по эксплуатации 6

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 6
АВАРИЙНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ 6
ЗАГРУЗКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЛЕЖЕК (ТОЛЬКО ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ С ТЕЛЕЖКАМИ) 7

Использование Сенсорного Экрана 8

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка 42

Послепродажная поддержка 43

Периоды простоя 44

Утилизация 44

Гарантийный сертификат 44

Гарантия 45

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Меню задания параметров 10

КАК ВВЕСТИ ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 11
УСТАНОВИТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ И ШАГИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 11
ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 12
ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: вывод данных о потреблении на экран 13
ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: ADAPTIVE.Cooking 13
ОКОНЧАНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ 14
ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: температурный зонд внутри продукта 14
ЗАПОМНИТЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15
НАЙТИ СОХРАНЁННЫЙ РЕЦЕПТ 15

Меню MIND.Maps (Умные графики) 16

MIND.MAPS 16

Меню программ 19

МОИ ПРОГРАММЫ 19
MY MIND.MAPS 19

Меню приготовления нескольких блюд с разным временем приготовления ... 20

СТИ И СОХРАНИТЬ НОВЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ MULTI.TIME (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД С РАЗЛИЧНОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ) 21
MY MULTI.TIME (МОИ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД С РАЗНЫМ ВРЕМЕНЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) 23
MY MENU (МОЁ МЕНЮ) 23
ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: Функция "NUOVO MENU" (Новое меню) 24

Меню ChefUnox (Рецепты Unox/Персонализация рецептов) 25

CHEFUNOX MULTI.TIME 25
CHEFUNOX AUTOCOOK 27

Меню Mise en place (Выемка противней из печи/Установка противней в печь) ... 28

НОВАЯ MISE EN PLACE (ВЫЕМКА ПРОТИВНЕЙ ИЗ ПЕЧИ/УСТАНОВКА ПРОТИВНЕЙ В ПЕЧЬ): ЗАДАТЬ И СОХРАНИТЬ НОВЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ВЫЕМКА ИЗ ПЕЧИ/УСТАНОВКА В ПЕЧЬ) 29
MISE EN PLACE (УСТАНОВКА ПРОТИВНЕЙ В ПЕЧЬ/ВЫЕМКА ПРОТИВНЕЙ ИЗ ПЕЧИ) 31
MY MENU (МОЁ МЕНЮ) 31
ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: Функция "NUOVO MENU" (Новое меню) 32
ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: функция "MENU GIORNALIERO" (ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ) 32

Меню Unox.Care (ПРОМЫВКА) 33

ROTOR.KLEAN (ПРОМЫВКА РОТОРА) 33
ФИЛЬТР UNOX.PURE 34
UNOX.PURE-RO 35

Меню READY.COOK 36

Menu Data (Меню данных) 37

РАСХОД 37
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ДАННЫЕ HACCP 37

Menu Settings (Меню Установки) 38

USER SETTINGS - УСТАНОВКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ 38

Очистка 39

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Эксплуатация и чистка изделия, проводимые способом, который отличается от указанного в данной брошюре, считаются использованием не по назначению; они могут привести к повреждениям, увечьям или к несчастным случаям со смертельным исходом, а также делают недействительной гарантию и снимают с компании UNOX всякую ответственность за последствия.
- Дети не должны играть с оборудованием. Чистка и техническое обслуживание оборудования должны выполняться Пользователем; эти операции не должны выполняться детьми без наблюдения взрослых.
- Дети должны находиться под постоянным наблюдением, они не должны играть с изделием.
- Данное оборудование может использоваться для приготовления пищи на промышленных и профессиональных кухнях квалифицированным персоналом, который периодически проходит курсы повышения квалификации; любое другое использование не соответствует предусмотренному назначению и поэтому является опасным.
- Если оборудование не работает или наблюдаются структурные или функциональные изменения в его работе, то отключите его от электропитания, воды и газа (только газовые плиты) и обратитесь в авторизованный сервисный центр UNOX, не пытаясь ремонтировать оборудование самостоятельно. При необходимости проведения ремонта используйте оригинальные запчасти UNOX.
- Несоблюдение этих предписаний может привести к серьезному ущербу и травмам, в том числе смертельным, а также делает недействительной гарантию.
- Чтобы быть уверенными, что изделие находится в идеальном состоянии, обеспечивающем безопасную эксплуатацию, рекомендуется по крайней мере раз в год проводить его техническое обслуживание и проверку в авторизованном сервисном центре.
- Калибровка измерительной системы влажности должна выполняться при первой установке (следует связаться с сервисной службой Unox) и по мере необходимости.



ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ и ПОВРЕЖДЕНИЙ!

- Во время приготовления пищи и до охлаждения каждой части оборудования будьте осторожны:
- Можно дотрагиваться только исключительно до элементов управления или ручки оборудования, так как внешние части очень горячие (температура выше 60 ° C / 140 ° F).
- В случае необходимости откройте дверцу и выполните эту операцию крайне медленно и с должными предосторожностями, обращая внимание на выход из варочной камеры пара при высокой температуре.
- Для перемещения контейнеров, дополнительных приспособлений и других предметов внутри варочной камеры, всегда надевайте одежду, защищающую от воздействия высокой температуры, подходящую для использования с подобным оборудованием.
- Соблюдайте особую осторожность, когда вынимаете противни из духовки.
- Возьмите датчик из центра блюд прежде, чем вынимать противни из духовки, установите его в специальную внешнюю обойму датчика. Перед тем, как вынимать противни, проверьте, чтобы кабель датчика не мешал в ходе действий. Обращайтесь с датчиком с осторожностью, так как он острый и после использования становится горячим.
- В ходе функции COOL /RAFFREDDAMENTO (охлаждение духовки) устройство выделяет воду, поэтому дверь должна быть закрыта во избежание травм, вызванных горячим паром.
- Не снимайте и не беритесь за защитный корпус крыльчатки, за крыльчатку и нагревательный элемент в ходе работы оборудования и до полного его охлаждения.
- Перед использованием моющих средств, следует внимательно ознакомиться с паспортом безопасности на продукцию.
- В процессе мойки не следует открывать дверцу печи в связи с наличием опасности повреждения глаз, слизистой оболочки и кожи, обусловленной контактом с используемыми химическими средствами, в связи с тем, что они разбрызгиваются крыльчаткой внутри рабочей камеры и перемещаются сильными потоками воздуха.
- В случае техобслуживания гидравлического контура печи, следует обязательно использовать специальные СИЗ для моющего средства (см.паспорт безопасности на продукцию), в частности, перчатки и очки, в связи с возможностью наличия остатков моющего средства в частях контура, которые могут быть под давлением.
- Вгидравлическом контуре печи, начинающимся с соединения 3/4", с встроенным обратным клапаном, включающим все расположенные после него трубы и дополнительные принадлежности, не допускаются несанкционированные вмешательства, в связи с возможностью ущерба, травм или аварийной ситуаций со смертельным исходом.

Только для напольных печей с тележкой:

- Всегда блокируйте стояночный тормоз передних колес подставки, после ее установки в варочной камере и каждый раз, когда не нужно их смещать.
- Всегда блокируйте противни, которые вставлены в направляющие.
- Обращайте максимальное внимание при перемещении тележек, поскольку в противнях может находиться кипящая жидкость, которая может разлиться, и тележки могут перевернуться (например, при их транспортировке по неровной поверхности или при прохождении через двери).

ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА!

- Перед использованием убедитесь, что внутри камеры оборудования нет несоответствующих предметов (руководств по эксплуатации, пластиковых пакетов и пр) или остатков моющих средств; таким же образом, проверьте, чтобы дымоход не был засорен, чтобы рядом с ним не было воспламеняющихся материалов.
- Не размещайте вблизи изделия источники тепла (например, грили, фритюрницы и т.д.), легковоспламеняющиеся или горючие вещества (например, дизельное топливо, бензин, бутылки с алкогольными напитками и т.д.).
- Во время приготовления пищи нельзя использовать легковоспламеняющиеся вещества или жидкости (например, алкоголь).
- Варочная камера должна быть всегда чистой, очистку следует выполнять ежедневно после каждого цикла приготовления/ выпечки: неудаленный жир или остатки пищевых продуктов могут привести к возгоранию!

ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ШОКА

- Не открывайте отсеки, отмеченные данным символом: их открывать имеет право только квалифицированный персонал, авторизованный компанией UNOX. Несоблюдение данного требования ведет к прекращению действия гарантии и к риску получения повреждений и увечий вплоть до смертельного исхода.

Только для газовых печей

- Держать всегда свободной от загромождений (напр. предметы, противни и т.п.) выхлопную трубу, которая находится в верхней части духовки.
- При использовании оборудования всегда включайте вытяжной колпак, если он имеется.
- Если оборудование подсоединено к эвакуационному дымоходу, то он должен:
  - быть свободным от любого нагромождения - опасность пожара!
  - его необходимо регулярно чистить и проверять, согласно положениям по установке оборудования в стране использования - опасность пожара!
- оборудование должно быть установлено вдали от сквозняков или ветра - опасность пожара!
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия и нижняя часть оборудования чистые и свободны от препятствий (напр., от предметов, расположенных рядом с оборудованием).
- Если вы почувствовали запах газа:
  - Немедленно прекратите подачу газа;
  - Сразу же проветрите помещение;
  - Не трогайте какой-либо электрический выключатель, не провоцируйте появление искр или открытого пламени;
  - используйте внешний телефон, чтобы связаться с компанией-поставщиком газа.

Перед началом пользования оборудованием необходимо внимательно изучить главу "Правила Техники безопасности"

В случае приготовления большого количества жирных блюд подготовить один пустой противень без отверстий, чтобы установить его на самый нижний уровень печи. Также можно использовать лоток соответствующих размеров.

- Перед началом эксплуатации оборудования аккуратно очистить камеру печи и дополнительные приспособления (см. главу **Очистка** на стр. **42);** оставить печь поработать без продуктов питания на максимальной температуре примерно в течение 1 часа, чтобы удалить возможные неприятные запахи, вызванные защитными смазками, которые используются на заводе-изготовителе.
- При открывании дверцы камеры приготовления, за исключением тех случаев, когда была выбрана функция «COOL / ОХЛАЖДЕНИЕ», нагрев и вентилятор обдува автоматически отключаются, и срабатывает тормоз встроенного вентилятора (вентилятор продолжает работать только в течение короткого времени).
- Если оборудование оставалось включенным более 15 мин без выбора какой-либо функции или автоматического мытья, то автоматически включается функция ожидания, чтобы снизить энергопотребление.
- Для выхода из режима STAND-BY (ОЖИДАНИЕ) достаточно нажать кнопку START/STOP (СТАРТ/СТОП).
- Используйте оборудование при температуре окружающей среды от +5 °C до +35°C.
- Не солите продукты питания, находящиеся в камере. Если это необходимо, то протрите камеру как можно быстрее (см. гл. **Очистка** на стр. **42).**
- Чтобы избежать кипения, не используйте лотки, заполненные жидкостью или продуктами питания, которые переходят в жидкое состояние при нагреве, в количестве большем от того, которое можно без проблем контролировать.
- Для работы печи с наиболее закрытой варочной камерой, установить на дисплее MasterTouch значение относительной влажности на 0%.

По соображениям безопасности рекомендуется НЕ размещать последний противень на высоте более 160 см. Если Вам всё-таки необходимо это сделать,**обязательно используйте клейкую плёнку, имеющуюся в упаковке "Starter Kit" (Стартовый набор) на высоте 160 см.**

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Рекомендуется всегда нагревать печь до температуры выше предусмотренной приблизительно на 30-50°C, чтобы устранить эффекты утечки тепла при открытии дверцы.
- Используйте противни и решетки UNOX, постарайтесь раскладывать продукты питания на них равномерно, избегая накладывания продуктов питания друг на друга или перегрузки.
- Всегда соблюдайте инструкции по загрузке оборудования, которые у вас есть.

BLACK-OUT (ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ)

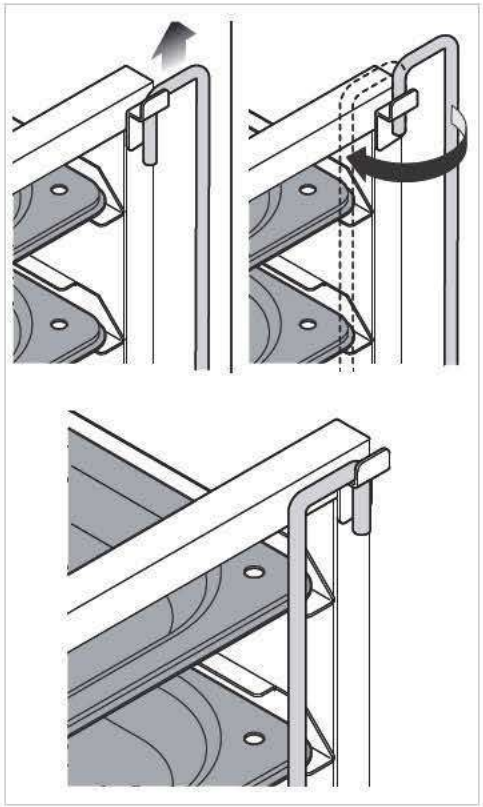
В случае отключения электроэнергии или остановки печи при включении будет продолжена выполняемая программа (например, рецепт приготовления нескольких блюд с разной продолжительностью приготовления). Время приготовления может увеличиться максимум на 2 минуты.

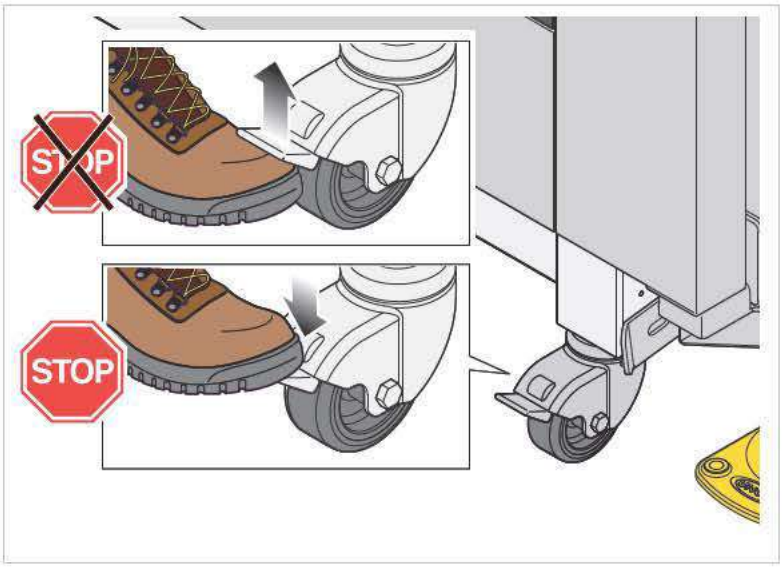
Для навигации и настройки параметров руки должны быть сухими и чистыми, не следует использовать такие инструменты, как вилки, ложки и т.д...
Предоставляемая в комплектации ручка должна использоваться только для создания графиков приготовления в меню Mind.Maps и для подписей.

ЗАГРУЗКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕЛЕЖЕК (ТОЛЬКО ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ ПЕЧЕЙ С ТЕЛЕЖКАМИ)

Используйте исключительно тележки, противни и решетки UNOX.

- Загружайте подставки крайне внимательно, чтобы не перегрузить их: понижение уровня подставки — нормальное явление, и зависит от количества продуктов, находящихся на решетках.
- Подставка устанавливается внутри печи, используя нижние направляющие скольжения.
- Во время движения тележки, заблокируйте противни, как показано на рисунке.
- Всегда блокируйте стояночные тормоза передних колес после установки тележки в камере и каждый раз, когда их не нужно смещать.
- Обращайте максимальное внимание на перемещение тележек, поскольку в противнях может находиться кипящая жидкость, которая может разлиться, а тележки могут перевернуться (например, при их транспортировке по неровной и наклонной поверхности или при прохождении через дверцы).





-



ПЕЧЬ CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Использование Master - Touch

SET (УСТАНОВКА)

Позволяет проводить приготовление пищи в ручном режиме, Пользователь должен задать параметры каждой готовки:

Более подробная информация на стр. 10

PROGRAMS (ПРОГРАММЫ)

Позволяет иметь доступ к списку оставшихся в памяти процессов приготовления с помощью **"MENU SET"**, или создавать новые рецепты и сохранять их.

Более подробная информация на стр. 19

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД С РАЗНЫМ ВРЕМЕНЕМ

На современной кухне нередко возникает необходимость одновременного приготовления продуктов, требующих разного времени приготовления: посредством команд Multi.time возможно использовать печь с непрерывным циклом, готовить блюда с разным временем приготовления и управлять продолжительностью готовки с помощью 10 разных таймеров.

Более подробная информация на стр. 20

CHEF UNOX

Данное меню предлагает ряд ранее заданных рецептов UNOX. По своему усмотрению вы можете изменить эти рецепты (в соответствии с вашими ожиданиями или желаниями).

Более подробная информация на стр. 25

MISE EN PLACE (УСТАНОВКА ПРОТИВНЕЙ В ПЕЧЬ/ВЫЕМКА ПРОТИВНЕЙ ИЗ ПЕЧИ)

Меню Mise en place (Установка противней в печь/ Выемка противней из печи) позволяет одновременно вынимать из печи противни с различным временем приготовления, помещать их в печь в любой момент.

Более подробная информация на стр. 28

UNOX.CARE (ПРОМЫВКА)

Открывает доступ к страничке с функциями промывки, управлению фильтром Unox или же к техническому обслуживанию печи.

Более подробная информация на стр. 33

READY.COOK/READY.BAKE

Позволяет доступ к перечню предпочитаемых программ, чтобы получить быстрый доступ к наиболее часто используемым рецептам.

Более подробная информация на стр. 36

DATA (ДАТА)

Позволяет проверить потребление газа, воды и производственных данных HACCP (ХАССП).

Более подробная информация на стр. 37



УМНЫЕ ГРАФИКИ

Новый способ для установки параметров приготовления: легко, быстро и понятно.

Более подробная информация на стр. **16**



ПЕЧЬ CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Использование Master - Touch

Функция **"MY HOME" (МОЯ ДОМАШНЯЯ СТРАНИЦА)** позволяет получить прямой доступ к экрану, который используется чаще всего (например, **"MENUSET" (ВЫБОР МЕНЮ)**). Пользователь, чтобы создать собственную страницу **"MY HOME" ("МОЯ ДОМАШНЯЯ СТРАНИЦА")**, должен найти нужный экран/страницу и держать нажатой, по крайней мере 5 секунд, кнопку **"MY HOME" ("МОЯ ДОМАШНЯЯ СТРАНИЦА")**: в дальнейшем, касаясь этой кнопки, Пользователь получает прямой доступ к этому экрану/страничке. Пользователь может изменить свою страничку **"MY HOME"** и заменить её на новую, проделав вышеописанную операцию.

ВЕРСИЯ "PLUS"

Вернитесь назад на предыдущую страницу

Вернитесь на главную страницу



Установка параметров (дата/время, единица измерения и др.)

Menu Settings (Меню Установки) глава **на странице 38**

Уменьшение значений

Увеличение значений

Кнопка **СТАРТ СТОП** начните готовку

Запуск процесса приготовления глава **на странице 12**

Технология ADAPTIVE.Cooking



С помощью технологии ADAPTIVE.Cooking на моделях PLUS можно постоянно следить за процессом приготовления, включая переход на ручное управление. Это позволяет, в случае необходимости, изменить заданные Пользователем значения.

Меню задания параметров

Позволяет проводить приготовление пищи в ручном режиме, Пользователь должен задать следующие параметры:
- продолжительность процесса приготовления или температуру внутри продукта (два параметра чередуются по выбору);
- температуру в камере или Дельта "T" (два параметра чередуются по выбору);
- подача/удаление пара в/из камеру/ы;
- Скорость потоков воздуха

Введённые данные могут запоминаться для повторного использования.

ГлаваЗапомнить процесс приготовления на стр.15



Рекомендации по времени приготовления (от **0**минимум до **9 часов:59 минут: 59 секунд**далее**ДО БЕСКОНЕЧНОСТИ**). Процесс приготовления заканчивается по истечении заданного времени.

Температурав камере (от**30°C**до**260°C**).

STEAM.Maxi™
Подача пара в камеру

Скорость потоков воздуха
Установка этапа предварительного нагрева

Зуммер-прерыватель
нажатием на иконку включается/выключается звуковой сигнал по окончании каждого этапа
зелёный = звуковой сигнал включен
белый = звуковой сигнал выключен

ЭТАП
Иконка указывает номер устанавливаемого этапа.

Глава "Установить предварительный нагрев и шаги приготовления" на стр. 11

Температура внутри продукта
Зонд вводится вглубь приготовляемого продукта: процесс приготовления заканчивается при достижении заданной температуры.

Подробные сведения: температурный зонд внутри продукта глава на странице 14

Температура Дельта "T" (от **0°C** до **120°C**)
Температура в камере
Температура внутри продукта/блюда
Температура Дельта "T"

DRY.Maxi™
Экстракция пара из камеры

Скорость потоков воздуха пульсирующая (вентилятор выключается при достижении температуры в печи)

Установка этапа от 1 до 9

Запомнить введённые параметры

ГлаваЗапомнить процесс приготовления на стр.15

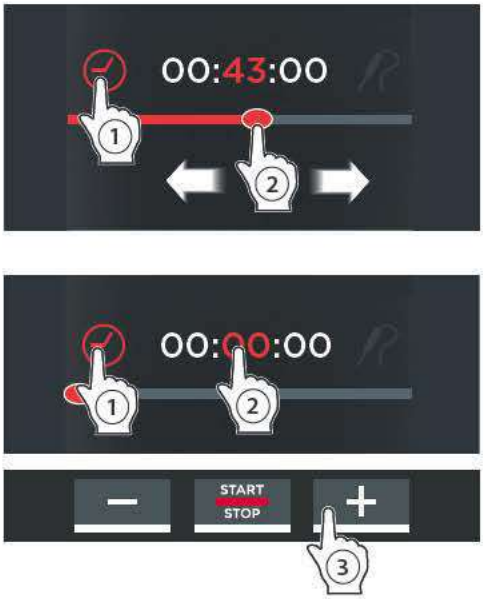
1 КАК ВВЕСТИ ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Использование курсора

1. Прикоснуться к символу параметра, который следует установить: при этом он меняет свой цвет.
2. Прикоснуться к горизонтальной линии (горящей) и перетащить курсор до нужного значения параметра; через 3 секунды курсор пропадает.

Использование кнопок − +

1. Прикоснуться к символу параметра, который следует установить: при этом он меняет свой цвет.
2. Нажать значение, которое необходимо установить (при задании параметра "durata" (продолжительность), вводить отдельно часы, минуты, секунды).
3. Использовать кнопки − + для изменения значения.



2 УСТАНОВИТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ И ШАГИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый цикл приготовления состоит как минимум из одного до максимум 9 этапов, каждый из которых характеризуется различными параметрами приготовления пищи, + Предварительный нагрев ("PREHEATING") необязателен.

Для начала приготовления необходимо задать как минимум один этап.

При приготовлении нет необходимости в задании всех 9 этапов: задать только те, которые нужны.

Переход от одного этапа к следующему этапу приготовления пищи происходит автоматически.



Установка предварительного нагрева

Для установки процесса предварительного нагрева:

1. коснуться символа < **(см. Рис. S1)**;
2. коснуться иконки **"ТЕМПЕРАТУРЫ" (см. Рис. S2)**;
3. перетащитькурсор до требуемого значения или
4. использовать **"КНОПКИ + и -"**.

Установка этапов с 1 по 9

Чтобы установить первый этап, и если необходимо, последующие, нажмите один или несколько раз символ > на экране предварительного нагрева **(см. Рис. S3)** или в настройке параметров **(см Рис. S1)**. Надпись в правом верхнем углу показывает этап, установка которого производится в настоящий момент (например, шаг 1/1).

Шаг установки

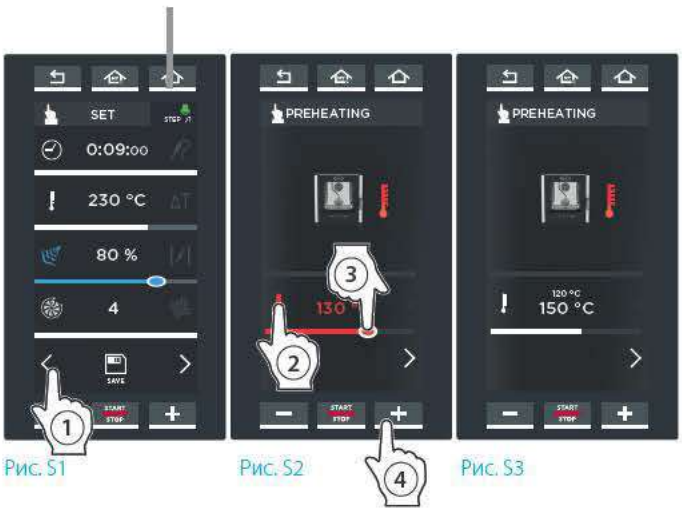


Рис. S1 Рис. S2 Рис. S3

3 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кнопка **"START/STOP" (СТАРТ/СТОП)** немедленно запускает процесс приготовления с заданными параметрами **(см.Рис.S4)**



Рис.S4

Если процесс приготовления предусматривает предварительный нагрев, сбоку появляется окошко **(см.Рис.S5A)**, где показываются:

- (1) температура в камере в настоящий момент
- (2) температура, заданная для предварительного нагрева
- (3) возможность "пропустить" предварительный нагрев;
- (4) возможность увидеть/изменить параметры этапов.

При достижении заданной температуры звучит акустический сигнал, указывающий на окончание этапа предварительного нагрева*, и иконка подсказывает, что можно загружать в печь продукты для их приготовления **(см.Рис. S5B)**.

После данной операции при закрывании дверцы печи автоматически начинается 1-ый этап.



Рис.S5A

Рис. S5B

(1) **Температура в камере в настоящий момент**

(2) **Температура предварительного нагрева,**которая была задана

(4) **Доступ к параметрам**последующих этапов

(3) Позволяет **"пропустить" процесс предварительного нагрева**, даже если ранее это было задано

* Чтобы отключить акустический сигнал, нажать иконку вверху справа:
зелёный = звуковой сигнал включен
белый = звуковой сигнал выключен

Если необходимо преждевременно прервать приготовление, нажать и удерживать кнопку **"ЗАПУСК/ОСТАНОВКА"** (около 4-5 секунд) до появления начальной страницы **"HOME"**.

Для работы печи с наиболее закрытой варочной камерой, установить на дисплее MasterTouch значение относительной влажности на 0%.

В процессе приготовления на экране появляются различные изображения с момента ввода этапов приготовления (по заданному времени или по зонду внутри).

Окончание каждого этапа и **автоматический переход** к следующему этапу, если было задано, сопровождается коротким акустическим сигналом.

Окошко **Рис. S6A** появляется, если все этапы были заданы с указанием продолжительности приготовления.

На экране показываются:

- (1) текущий ЭТАП;
- (2) время до конца текущего ЭТАПА;
- (3) время до конца процесса приготовления;
- (4) возможность получить доступ к изменению параметров в процессе приготовления или закончить текущий процесс приготовления раньше, выставив продолжительность приготовления на "00:00:00".



Рис. S6A

(1) **текущий** ЭТАП;

Процесс приготовления завершён

Текущий процесс приготовления (осталось менее 1 минуты)

Текущий процесс приготовления (осталось более 1 минуты)

(2) **Оставшееся время** до конца**текущего**этапа

(3) **Оставшееся время**до конца **ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

(4) **Изменение параметров:** позволяет произвести изменение параметров в процессе приготовления

Страничка **Рис. S6B** появляется, если все этапы заданы с использованием зонда внутри.

На экране показываются:
- (1) текущий ЭТАП;
- (2) измеренная зондом температура в настоящий момент;
- (3) заданная температура зонда (при достижении которой процесс приготовления прерывается);
- (4) возможность получить доступ к изменению параметров в процессе приготовления или закончить текущий процесс приготовления раньше, выставив продолжительность приготовления на "00:00:00".



Рис. S6B

(1) **текущий** ЭТАП;

(2) **Фактическая температура** на зонде/датчике внутри продукта

(3) **Заданная температура** на зонде/датчике внутри продукта

(4) **Изменение параметров:** позволяет произвести изменение параметров в процессе приготовления

Страничка **Рис. S6C** появляется, если некоторые этапы были заданы с указанием их продолжительности, на остальных этапах используются настройки по зонду.

На экране показываются:
- (1) текущий ЭТАП;
- (2) время до конца текущего ЭТАПА;
- (3) время до конца процесса приготовления;
- (4) измеренная зондом температура в настоящий момент;
- (5) заданная температура зонда (при достижении которой процесс приготовления прерывается);
- (6) возможность получить доступ к изменению параметров в процессе приготовления или закончить текущий процесс приготовления раньше, выставив продолжительность приготовления на "00:00:00".



Рис. S6C

(3) **Оставшееся время** до конца **ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

(2) **Оставшееся время** до конца **текущего** этапа

(1) **текущий** ЭТАП;

Процесс приготовления завершён

Текущий процесс приготовления (осталось менее 1 минуты)

Текущий процесс приготовления (осталось более 1 минуты)

(4) **Фактическая температура** зонда внутри продукта

(5) **Заданная температура** на зонде/датчике внутри продукта

(6) **Изменение параметров:** позволяет произвести изменение параметров в процессе приготовления

ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: вывод данных о потреблении на экран



Со страницы экрана по окончании процесса приготовления нажатием кнопки можно вывести на экран данные о потреблённой электроэнергии, воде, а также производственные данные системы HACCP (ХАССП).

ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: ADAPTIVE.Cooking



Когда появляется страница, приведённая рядом, это означает, что параметры, установленные пользователем, не оптимальны для печи, используя технологию ADAPTIVE.Cooking, предлагает установить их автоматически.
Выбирая:
ДА СЕЙЧАС (YES NOW): принимаются автоматические изменения параметров только для этого приготовления
ДА СЕЙЧАС (YES ALWAYS): принимаются автоматические изменения параметров, при необходимости, для всех будущих приготовлений.
НЕ СЕЙЧАС (NOT NOW): НЕ принимаются автоматические изменения параметров для настоящего приготовления
НЕТ НИКОГДА (NO NEVER): НЕ принимаются автоматические изменения параметров ни для каких приготовлений.

4 ОКОНЧАНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Процесс приготовления заканчивается по истечении заданного времени или достижении температуры внутри продукта: окончание процесса приготовления сопровождается длинным акустическим сигналом и появлением изображения сбоку **(см. Рис. S7)**.

Окошко на экране позволяет:

- (1) запомнить рецепт приготовления сразу же после его завершения;
- (2) повторить процесс приготовления продукта с теми же параметрами;
- (3) повторить последний заданный этап, изменив продолжительность приготовления;
- (4) повторить последний заданный этап после смещения зонда внутри продукта на другой участок;
- (5) повторить последний заданный этап, изменив температуру зонда;



Рис. S7

Показывает данные по потреблению электроэнергии, воды и информацию ХАССП.

(4) **Повторить** последний заданный этап после изменения температуры зонда

См. главу Подробные сведения: температурный зонд внутри продукта на стр. 14

(5) **Повторить** последний заданный этап после изменения температуры зонда

(1) **Запомнить** только что завершившийся процесс приготовления

См. главу Запомнить процесс приготовления на стр. 15

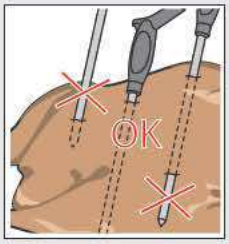
(2) **повторить** процесс приготовления продукта с теми же параметрами;

(3) **Повторить** последний заданный этап после изменения времени приготовления

Если не нужно запомнить процесс приготовления, следует нажать кнопку **"HOME" (НА НАЧАЛЬНУЮ СТРАНИЦУ),** чтобы вернуться на главную страницу.



ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: температурный зонд внутри продукта



Зонд в процессе приготовления измеряет температуру внутри продукта: когда она достигает заданного Пользователем значения, это означает, что продукт на поверхности или внутри готов. Температурный зонд должен быть вставлен глубоко в продукт: убедитесь, что кончик зонда достигает "середины" продукта, то есть вставлен в глубину, и не выходит за пределы середины продукта. Если продукты уложены тонким слоем, вставить зонд параллельно поверхности. Если есть несколько продуктов, то вставить зонд в кусочек меньшего размера; как только он дойдёт до нужной температуры внутри (и, таким образом, его приготовление будет закончено), извлечь приготовленный кусок, переместить датчик на меньший кусок и снова запустить (перезапустить) процесс готовки **Глава "Окончание процесса приготовления" на стр. 14**.

Обращаться с осторожностью с зондом-иглой, поскольку он очень острый, и после использования игла сильно нагрета.

Вынуть зонд из продукта, прежде чем вынимать противни из духовки, и поместить его в специальный внешний корпус (не оставлять его болтающимся снаружи / внутри камеры печи!).

Перед извлечением противней из печи проверить, чтобы кабель зонда не препятствовал извлечению зонда.

5 ЗАПОМНИТЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Запомнить процесс приготовления - означает запомнить рецепт для дальнейшего использования в любое время без необходимости вводить снова параметры приготовления.

Запомнить рецепт можно после задания параметров приготовления (время приготовления, температура и т.д.) или же по окончании процесса приготовления, нажав в обоих случаях кнопку **"SAVE" (ЗАПОМНИТЬ)**.

Для получения дополнительной информации см. Глава Окончание процесса приготовления на стр. 14, Рис. S7

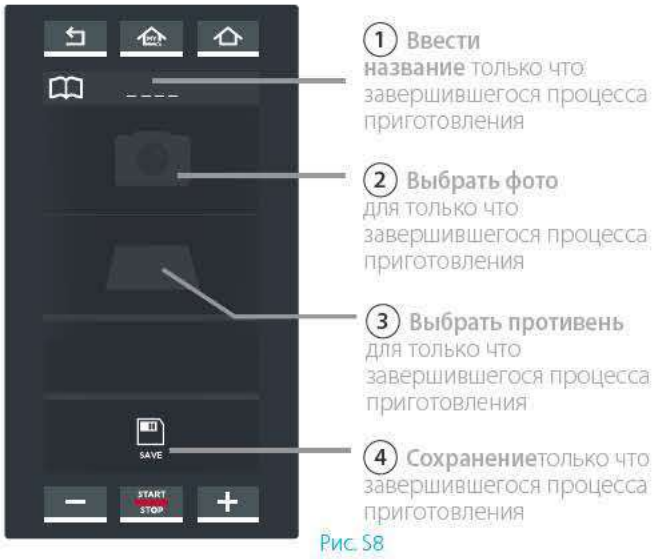


Рис. S8

Касаясь различных символов на экране **Рис. S8, можно:**

- (1) ввести и подтвердить кн."OK" название рецепта (например, MERINGHE (БЕЗЕ) **(см. Рис. S9);**
- (2) ввести фотографию рецепта, выбрав среди имеющихся **(см.Рис. S10);**
- (3) задать противень для рецепта, выбрав указанные **(см.Рис. S11);**
- (4) сохранить рецепт с заданными параметрами (название, фото и др.)



Рис. S9



Рис. S10



Рис. S11

При завершении настроек появится экран **Рис. S12.** Нажатие кн. **"SAVE" (ЗАПОМНИТЬ)** открывает окошко **Рис. S13**: коснуться положения, куда хотелось бы поместить рецепт (например, в положение после рецепта "BIGNE" (ПОНЧИКИ, БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ, ЭКЛЕРЫ)). Если прикасаетесь к уже занятой позиции, программа запрашивает разрешение на перезапись программы.

Внизу стрелки ◇ позволяют выбрать одну из 16 позиций в группе, а стрелки ∨ ∧ - выбрать группу из 16 имеющихся.



Рис. S12



Рис. S13



Рис. S14

Рецепт будет сохранён с заданными параметрами **(Рис. S14).**

При нажатии одного из рецептов из списка **(Рис. S14)** появляется экран, **Рис. S15** позволяющий:

- (1) вывести на экран /изменить сохранённый рецепт;
- (2) повторить процесс приготовления (для мяса с подобными параметрами);
- (3) удалить сохранённый рецепт: для этого нужно будет подтвердить команду перед окончательным удалением **(Рис. S16).**
- (4) запустить процесс приготовления с помощью кнопки"START/STOP" (СТАРТ/СТОП),



Рис. S15



Рис. S16

6 НАЙТИ СОХРАНЁННЫЙ РЕЦЕПТ

Для вызова приготовлений из памяти, смотреть гл."PROGRAMS" **(ПРОГРАММЫ)**

Более подробные сведения см. Меню программ на стр. 19

Меню MIND.Maps (Умные графики)

Новый способ для установки параметров приготовления: легко, быстро и понятно.

1 MIND.MAPS

Позволяет установить параметрическую "кривую", которая в любой момент контролирует температуру, вывод/ввод пара и скорость потоков воздуха в камере.

Для задания кривой параметров использовать исключительно входящее в комплект аксессуаров перо стилус.

Как функционирует MIND MAPS (УМНЫЕ ГРАФИКИ)

В примере с **Рис. MM2** высвечивается экран MIND MAPS: по **вертикальной оси (y)** время от времени появляются параметры, которые необходимо задать (например, температура, подача или экстракция пара, скорость потоков воздуха и др.), по**горизонтальной оси (x)** появляется время или температура зонда.

Подрисовывая кривую параметров с помощью пера, можно менять параметры (например, температура) минута за минутой, с максимальным искривлением и контролем.

На примере **Рис. MM2**, задаётся температура в зависимости от времени:
- на 5 минут установлена температура 230°C,
- в течение 15 минут температура должна опуститься до 135°C и так далее.

Как нарисовать кривую MIND MAPS (УМНЫЕ ГРАФИКИ)

(1) Коснуться иконки **"NEW MIND MAP" (НОВЫЙ УМНЫЙ ГРАФИК) (Рис. M1)**.

(2) Открывается страница **Рис. MM2**: выбрать, что по **горизонтали (X)** должно появится время или температура зонда внутри продукта

(3) С помощью па ер стилуса, провести требуемую кривую. Символ позволяет получить доступ к экрану, где можно задать параметры кривой на время более 30 минут.

Изменения кривой

(4) Чтобы **изменить** отрезок уже начерченной кривой, щёлкнуть по кривой пером-стилусом и удерживая нажатой, изменить кривую в соответствии с требованиями.

(5) Чтобы **удалить** отрезки уже начерченной кривой, щёлкнуть несколько раз по красной **"X"** с левой стороны.

Ввод вспомогательных линеек.

(6) Чтобы **ввести линейки**, которые помогают отобразить значения оси X в требуемой позиции (на примере 5 и 15 минут): цифры выделяются серым цветом и появляется зелёная линейка. Цифры над линейками (в примере "10") указывают на разницу в минутах от предыдущей линейки (15 минус 5 минут =10).

(7) Чтобы **удалить линейки**, с цифрами, выделенными серым, щёлкнуть несколько раз по красной **"X"** слева: линейки буду удалены в порядке их создания.



Рис. MM1

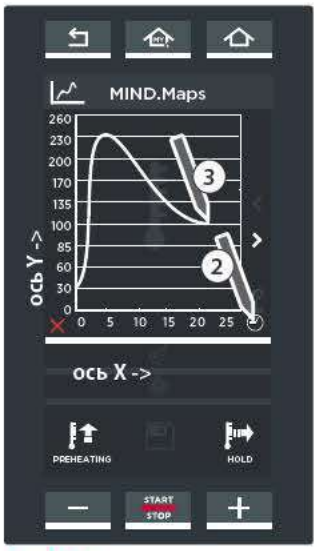


Рис. MM2

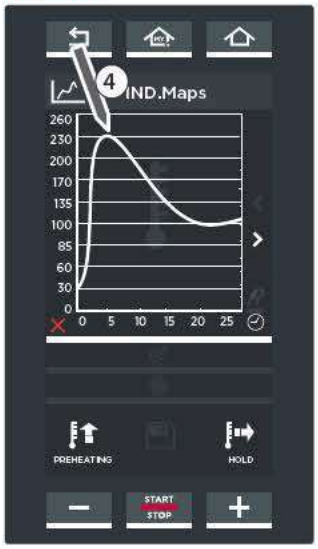


Рис. MM3



Рис. MM4



Рис. MM5



Рис. MM6

Масштаб

(8) Чтобы **увеличить** интервал, щёлкнуть по оси Y в требуемой позиции (в примере интервал между 170 и 200°).

(9) Чтобы вернуться в нормальный режим, повторно щёлкнуть по оси Y или по значку в левом нижнем углу

Последующие параметры и сохранение кривой.

(10) Коснуться другой иконки для задания следующих параметров (подача или экстракция пара и скорости потока воздуха).

(11) Провести новую кривую для задания выбранного параметра:

Вывод или ввод влажности: значения вывода отображаются КРАСНЫМ, а ввода, ГОЛУБЫМ.

Скорость потоков воздуха (от скор. 1 - минимальной, до скор. 4 - максимальной): пульсирующая скорость вентиляторов выделяется пунктирной линией (значения ниже нуля), нормальная скорость, непрерывной линией (значения выше нуля). Толщина линии также указывает скорость (тонкая линия - низкая скорость, толстая линия - высокая скорость).

(12) Если рецепт предусматривает предварительный нагрев, нажать специальную кнопку и установить требуемую температуру.

(13) Нажать кнопку **"SAVE"** чтобы сохранить установленную кривую: режим сохранения тот же, что описан выше, в **"МЕНЮ НАСТРОЕК"**.

см. раздел Запомнить процесс приготовленияна стр. 15

Кнопка "HOLD" в нижнем правом углу позволяет запускать печь в непрерывном режиме.

ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: ADAPTIVE.Cooking



Когда появляется страница, приведённая рядом, это означает, что параметры, установленные пользователем, не оптимальны для печи, используя технологию ADAPTIVE.Cooking, предлагает установить их автоматически. Выбирая:

ДА СЕЙЧАС (YES NOW): принимаются автоматические изменения параметров только для этого приготовления

ДА СЕЙЧАС (YES ALWAYS): принимаются автоматические изменения параметров, при необходимости, для всех будущих приготовлений.

НЕ СЕЙЧАС (NOT NOW): НЕ принимаются автоматические изменения параметров для настоящего приготовления

НЕТ НИКОГДА (NO NEVER): НЕ принимаются автоматические изменения параметров ни для каких приготовлений.

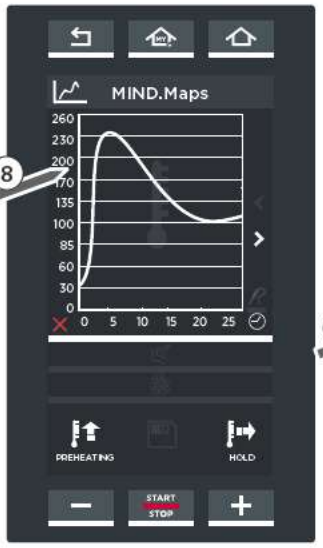


рис. MM7

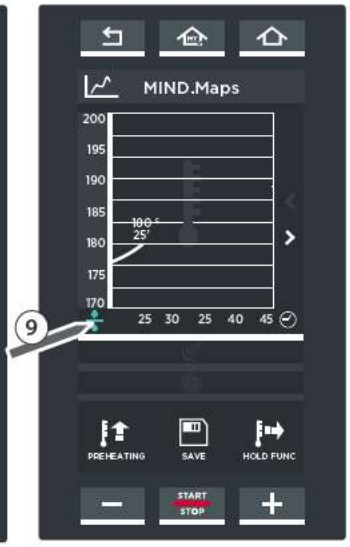


рис. MM8

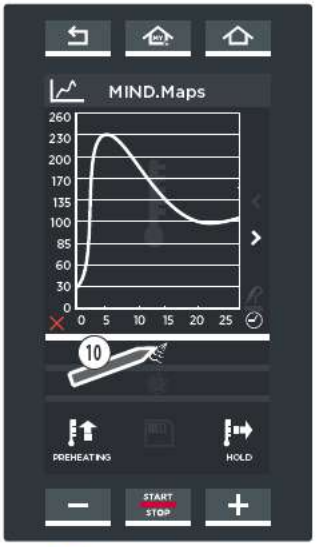
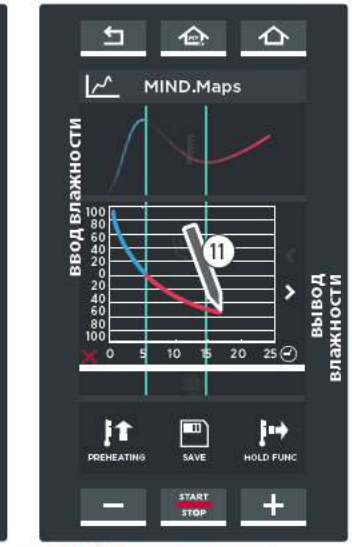


рис. MM9



иср. MM10: вывод/ввод влажности

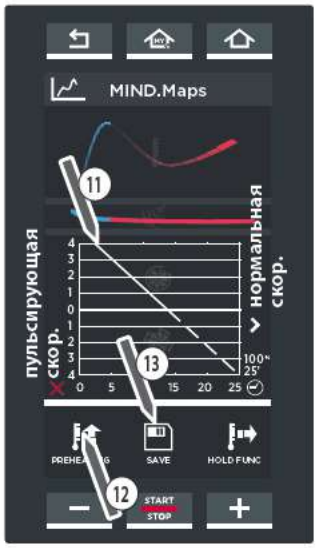


рис. MM11: скорость потоков воздуха, предварительный нагрев и сохранение рецепта

HOLD: обеспечивает работу печи в непрерывном режиме.

Начать процесс приготовления с использованием MIND.Maps (Умные графики) сразу же после введения параметров

Нажать кнопку **"START/STOP" (СТАРТ/СТОП)**: если запускается фаза предварительного нагрева (при наличии).
После достижения заданной температуры акустический сигнал даёт знать об окончании процесса предварительного нагрева, появляется иконка, подсказывающая, что можно ставить продукт в печь **(см. рис. MM12 ирис. MM13)**.

После данной операции при закрывании дверцы печи автоматически запускается установленный режим приготовления MIND.Maps.

Для получения более подробной информации см. главу Запуск процесса приготовления на стр. 12.

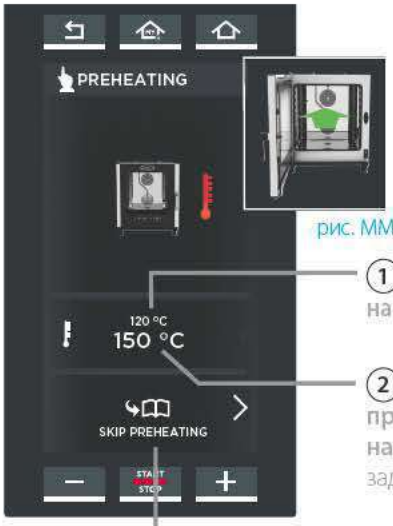


рис. MM13

рис. MM12

1. **Температура в камере в настоящий момент**
2. **Температура предварительного нагрева,**которая была задана
3. Позволяет **"пропустить" процесс предварительного нагрева**, даже если ранее это было задано

Меню программ

Позволяет попасть на страничку сохранённых ранее рецептов **(MY PROGRAMS) (МОИ ПРОГРАММЫ)** или создать новые рецепты и сохранить их **(NEW PROGRAMS) (НОВЫЕ ПРОГРАММЫ)**.

1 МОИ ПРОГРАММЫ

В данном разделе можно вывести на экран и запустить сохранённый ранее процесс приготовления, используя **"MENU SET" (ВЫБОР МЕНЮ).**

см. раздел Запомнить процесс приготовленияна стр. 15

Чтобы попасть на страничку сохранённых рецептов, нужно использовать иконку **"PROGRAMS" (ПРОГРАММЫ)** (Стр. P6), а затем иконку **"MY PROGRAMS" (МОИ ПРОГРАММЫ)** (Стр. P2): открывается перечень всех ранее сохранённых рецептов (Стр. P3).

Внизу стрелки ◇ прокручивают различные сохранённые в группе процессы приготовления ∨, а стрелки ∧ прокручивают имеющиеся группы (16 групп).

При нажатии одного из рецептов из списка (Стр. P3) появляется экран, Стр. P4 позволяющий:

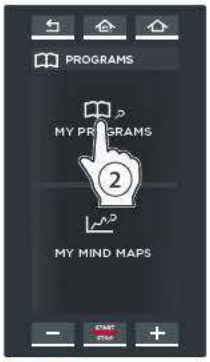
- (1) вывести на экран /изменить сохранённый рецепт;
- (2) повторить процесс приготовления (для мяса с подобными параметрами);
- (3) удалить сохранённый рецепт: для этого нужно будет подтвердить команду перед окончательным удалением (Стр. P5).

(4) запустить процесс приготовления с помощью кн. **"START/STOP" (СТАРТ/СТОП)**: после приготовления появляется экран, который позволяет изменять сохранённый рецепт.

Более подробные сведения см. в главе "Окончание процесса приготовления на стр. 14, Рис. S7



Стр. P1



Стр. P2



Стр. P3



Стр. P4



Стр. P5

2 MY MIND.MAPS

В данном разделе можно вызвать сохраненное ранее блюдо при использовании **"МЕНЮ MIND.MAPS".**

см.разд. Меню MIND.Maps (Умные графики) на стр. 16

Для доступа к перечню сохраненных блюд, следует коснуться иконки **"PROGRAMS"** (Стр. P6) , а затем иконки **"MY MIND.MAPS"** (Стр. P7): открывается перечень всех сохраненных ранее блюд (рис. P8).

В нижней части, стрелками ‹ и › можно просмотреть различные сохраненные в группе блюда, при помощи стрелок ∨ и ∧ можно просмотреть 16 имеющихся групп.



Стр. P6



Стр. P7



рис. P8

Меню приготовления нескольких блюд с разным временем приготовления

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ "PLUS". На современной кухне нередко возникает необходимость одновременного приготовления продуктов, требующих разного времени приготовления: посредством команд Multi.time возможно использовать печь с непрерывным циклом, готовить блюда с разным временем приготовления и управлять продолжительностью готовки с помощью 10 разных таймеров.

ПРИМЕРЫ РАБОТЫ

Используя данную функцию, печь поддерживает заданную температуру и влажность до бесконечности.

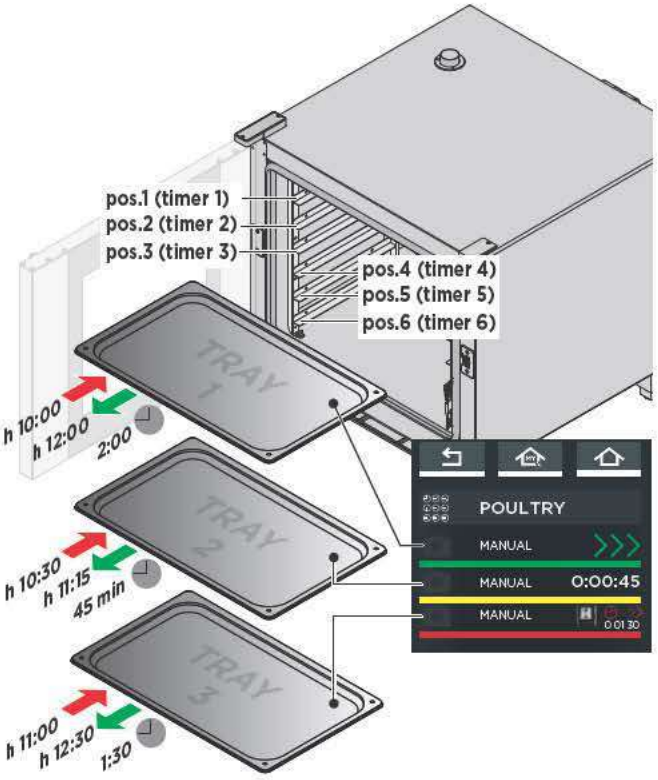
В примере сбоку 3 противня с различными продуктами вставляются в камеру печи в разное время (в 10:00, в 10:30 и в 11:00).

Для каждого подноса устанавливается свой таймер с различной продолжительностью процесса приготовления, поскольку время приготовления блюд разное (12:00, 45 минут, 1:30),

Рекомендуется установить таймер 1 для самого верхнего противня, таймер 2 - для второго сверху противня и т.д.: это позволит определить, какой противень следует вынимать при срабатывании таймера (например, срабатывает таймер 2, значит вынимаем 2-ой сверху противень).

При срабатывании одного из таймеров (например, первым срабатывает таймер второго противня в 11:15) акустический сигнал даёт знать, что настал момент вынимать соответствующий противень. Открывание и закрывание дверцы обнуляет сработавший таймер.

Максимальное число таймеров 10 (следовательно, одновременно для 10 процессов приготовления одновременно).



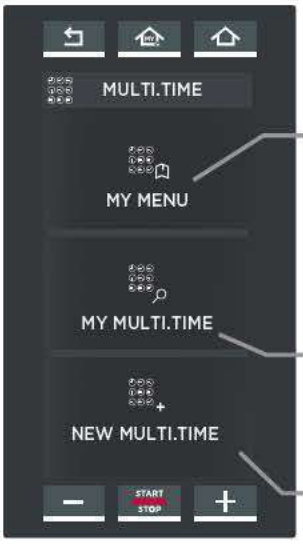


Рис. M1

(3) **Перечень** всех сохранённых Пользователем процессов приготовления Multi.time (Приготовление нескольких блюд с различной продолжительностью)

(2) **Перечень** всех сохранённых Пользователем процессов приготовления Multi.time (Приготовление нескольких блюд с различной продолжительностью)

(1) **Установите** заданиеMulti.time (Приготовление нескольких блюд с различной продолжительностью)

См. главу Меню задания параметров на стр. 10

1 NEW MULTI.TIME (НОВЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД С РАЗЛИЧНОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ): ВВЕСТИ И СОХРАНИТЬ НОВЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ MULTI.TIME (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД С РАЗЛИЧНОЙ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ)

В данном разделе можно создать, запустить и сохранить новый процесс приготовления Multi. time (Приготовление нескольких блюд с различной продолжительностью).

A **Задание параметров** приготовления при этой функции производится также, как и в функции **"MENU SET " (ВЫБОР МЕНЮ).**

Процесс приготовления не предусматривает:
- задание этапов приготовления;
- задание времени приготовления (приготовление "до бесконечности").

Каждый рецепт предусматривает этап предварительного нагрева, установить который можно нажатием кн. < **(fig. M3)** и доступом на страничку **fig. M4.**

Более подробные сведения см. в главеМеню задания параметров на стр. 10

B Если требуется сохранить приготовление, нажимая кнопку "**SALVA**" (СОХРАНИТЬ) (**сохранение** происходит таким же образом, как описано в **"МЕНЮ НАСТРОЙКАХ"**).

Более подробные сведения см. раздел Меню задания параметров на стр. 15 (Запомнить процесс приготовления).

C **Для запуска одного приготовления** коснуться кнопки **"ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ"** в окошке установи параметров **(Рис. M3)** или выбирая из списка, если уже находится в памяти, **(Рис. M5)**: в этом случае откроется страница **Рис. M6**, которая позволяет:

- (1) вывести на экран /изменить сохранённый рецепт;
- (2) повторить процесс приготовления (для мяса с подобными параметрами);
- (3) удалить сохранённый рецепт: для этого перед удалением будет запрошено подтверждение окончательного удаления;
- (4) создать новое меню;

Более подробные сведения см. в главеПодробные сведения: Функция "NUOVO MENU" (Новое меню) на стр. 24

- (5) запустить процесс приготовления с помощью кнопки"START/STOP" (СТАРТ/СТОП),

После нажатия кнопки **"START/STOP" (СТАРТ/СТОП)** автоматически запускается процесс предварительного нагрева, **(см. Рис. M7A)** который можно пропустить, если нажать на специальную кнопку (3).

При достижении заданной температуры звучит акустический сигнал, указывающий на окончание этапа предварительного нагрева, и иконка подсказывает, что можно загружать в печь продукты для их приготовления **(см.Рис. M7B)**.



Рис. M2



Рис. M3



Рис. M4



Рис. M5



Рис. M6

Данная кнопка сохраняет рецепт с установленными параметрами: это позволят использовать его многократно.

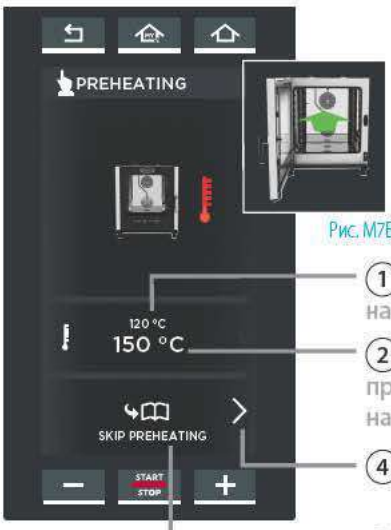


Рис. M7A

Рис. M7B

(1) Температура в камере в настоящий момент

(2) Температура предварительного нагрева,которая была задана

(4) Установка таймеров

(3) Позволяет "**пропустить**" **процесс предварительного нагрева**, даже если ранее это было задано

После ввода блюд в печь и закрытия дверцы, необходимо **установить таймер** для введённого противня.

Коснуться символа "+" на экране **(Рис. M8)**. Открывается экран **(Рис. M9)**, относящийся к первому таймеру: он может быть установлен на определённое время, с использованием параметров температурного зонда или указанием подобного рецепта.

Установка таймера на время

- Прикоснуться к полю, где задаётся время: часы, минуты, секунды;
- перетащить курсор или использовать клавиатуру − + для задания нужного значения;
- подтвердить свой выбор, нажав на кнопку "START/STOP" (СТАРТ/СТОП) **(Рис. M10)**.

Таймер сработает по истечении заданного времени (например, 15 минут).

Настройка таймера при задании зонда температуры внутри блюда

- прикоснуться к иконке "sonda al cuore" (зонд температуры внутри блюда), расположенной справа.
- перетащить курсор или использовать клавиатуру − + для задания нужного значения;
- подтвердить свой выбор, нажав на кнопку "START/STOP" (СТАРТ/СТОП) **(Рис. M10)**.

МОЖНОзадать только 1 таймер с зондом температуры. Как только будет достигнута заданная температура зонда, таймер сработает.

Задание параметров по схожему рецепту

Печь имеет введённые через **"MENU SET" (ВЫБОР МЕНЮ) РЕЦЕПТЫ,** и сохранённые в **"MENU PROGRAMS" (МЕНЮ ПРОГРАММ)**,которые схожи по заданной температуре и влажности в камере (например, "VEGETABLES-VERDURE" (ОВОЩИ). Для выбора достаточно прикоснуться к нужному рецепту.

Таймер сработает по истечении заданного в рецепте времени (например, 20 минут).

То же самое следует сделать с каждым противнем (до 10 таймеров одновременно).

Чтобы отменить таймер и убрать его из перечня, держать в течение как минимум 3 секунд палец на линии таймера, который необходимо удалить, и подтвердить операцию.

На экране сбоку показывается возможная ситуация, сходная с данным процессом приготовления.

Задействованы 7 таймеров.

Некоторые были установлены **С УКАЗАНИЕМ ВРЕМЕНИ** (MANUAL - (РУЧНОЙ, к примеру, первый таймер, 12:51), другие были установлены путём задания **ТЕМПЕРАТУРЫ ЗОНДА** (MANUAL - (РУЧНОЙ, к примеру, 4-ый таймер, 90°C), остальные таймеры были установлены с использованием **РЕЦЕПТА**, который до этого был сохранён ("BROCCOLI" (БРОККОЛИ)).

Цветуказывает:

- ЗЕЛЁНЫЙ: таймер сработал (блюдо готово). Акустический сигнал предупреждает, что пришло время убирать противень из печи. После закрытия дверцы таймер исчезает из списка.
- ЖЁЛТЫЙ: таймер скоро сработает (блюдо почти готово), приготовиться к извлечению противня.
- КРАСНЫЙ: таймер работает (блюдо в процессе приготовления). Оставшееся время приготовления или температура, которую следует достичь, указаны справа.



Рис. M8



Рис. M9



Рис. M10

Рецепт Multi.time "BROCCOLI" (БРОККОЛИ) с заданными параметрами A:
Температура: **120°C**
Влажность: **40%**

Рецепт "VEGETABLES-VERDURE" (ОВОЩИ), введённый ранее через menu SET (Выбор меню):
Время приготовления: 20 минут
Температура: **120°C**
Влажность: **40%**

Выйти из функции

Если необходимо выйти из функции, а следовательно, прервать работу печи, нажать и удерживать кнопку **"START/STOP"** (около 4-5 секунд) до появления начальной страницы **"HOME".**

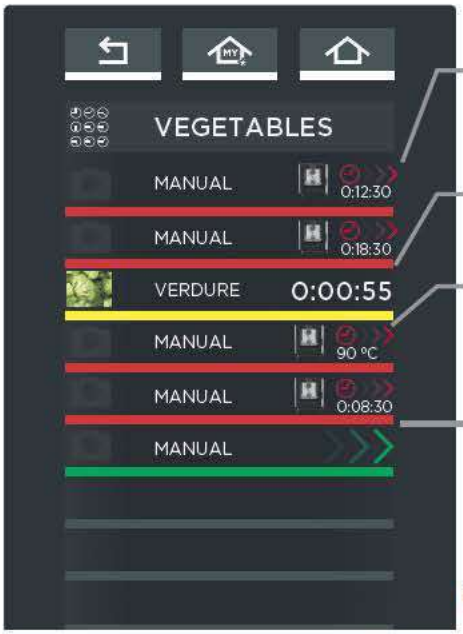


Рис. M11

2 MY MULTI.TIME (МОИ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД С РАЗНЫМ ВРЕМЕНЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

В данном разделе можно найти ранее сохранённый процесс приготовления, используя функцию**"NEW MULTITIME" (НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД).**

Чтобы зайти на страничку с сохранёнными рецептами, нажать на иконку **"MY MULTI.TIME" (МОИ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД С РАЗНЫМ ВРЕМЕНЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ)** **(Рис. M1)**: на страничке появится перечень всех ранее сохранённых процессов приготовления блюд **(Рис. M12)**.

Внизу стрелки < > позволяют просмотреть различные процессы/рецепты приготовления, сохранённые в группе, стрелки ∨ ∧ открывают доступ к 16 группам.

При нажатии одного из рецептов из списка **(Рис. M12)** появляется экран, **Рис. M13** позволяющий:

- (1) визуализировать/изменить сохранённый рецепт;
- (2) повторить процесс приготовления (для мяса с подобными параметрами);
- (3) удалить сохранённый рецепт: для этого перед удалением будет запрошено подтверждение удаления.
- (4) создать новое меню (new menu);

Более подробные сведения см. в главеПодробные сведения: Функция "NUOVO MENU" (Новое меню) на стр. 24

(5) запустить процесс приготовления с помощью кнопки**"START/STOP" (СТАРТ/СТОП).**

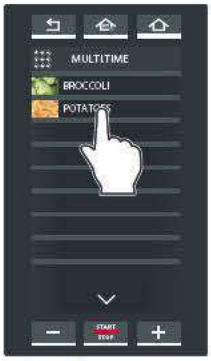


Рис. M12



Рис. M13

3 MY MENU (МОЁ МЕНЮ)

В данном разделе можно найти ранее сохранённое меню приготовления, используя функцию**"NUOVO MENU" (НОВОЕ МЕНЮ).**

Более подробные сведения см. в главеПодробные сведения: Функция "NUOVO MENU" (Новое меню) на стр. 24

Для получения доступа к перечню сохранённых рецептов прикоснуться к иконке**"MY MENU" (МОИ МЕНЮ)** **(Рис. M1)**: открывается страничка с перечнем всех ранее сохранённых рецептов **(Рис. M14)**.

Внизу стрелки < > позволяют просмотреть различные процессы/рецепты приготовления, сохранённые в группе, стрелки ∨ ∧ открывают доступ к 16 группам.

При нажатии одного из рецептов из списка **(Рис. M14)** появляется экран, **Рис. M15** позволяющий:

- (1) визуализировать/изменить сохранённый рецепт;
- (2) повторить процесс приготовления (для мяса с подобными параметрами);
- (3) удалить сохранённый рецепт: для этого перед удалением будет запрошено подтверждение удаления.
- (4) запустить процесс приготовления с помощью кнопки"START/STOP"(СТАРТ/СТОП).



Рис. M14



Рис. M15

ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: Функция "NUOVO MENU" (Новое меню)

Функция **"NEW MENU" (НОВОЕ МЕНЮ)** позволяет установить до 10 таймеров без установки противней в печь и запуска процесса приготовления.

Это означает, что можно поместить **все противни в печь одновременно** и активировать функцию **"NUOVO MENU" (НОВОЕ МЕНЮ)** для запуска процесса приготовления.

В соответствии с установленными таймерами противни можно вынимать в обычном порядке.

Для установки функции:
- (1) найти сохранённый рецепт в"MENU MY MULTI.TIME" (МЕНЮ МОИ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД) (например, "POTATOES-PATATE" (КАРТОФЕЛЬ));
- (2) коснуться иконки "NUOVO MENU" (НОВОЕ МЕНЮ);
- (3) с учётом количества используемых противней установить таймеры (как указано в п. Ⓓ на стр. 30). Таймеры все белого цвета, чтобы показать, что они находятся в режиме ожидания.
- (4) Когда выставлены все нужные таймеры, со страницы, где они все указаны, нажать кн."START/STOP" (СТАРТ/СТОП).
- (5) Нажать кн. "SALVA" (ЗАПОМНИТЬ);
- (6) Выбрать место для записи меню.

Затем, чтобы вызвать и запустить процесс приготовления, нажмите на **"MENU MY MENU" ('МЕНЮ МОЕ МЕНЮ)**, выберите рецепт прикосновением и запустите его кн. **"START/STOP".**

Для получения дополнительной информации см.главу "MY MENU (МОЁ МЕНЮ)"на стр.23



Меню ChefUnox (Рецепты Unox/Персонализация рецептов)

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ "PLUS". Данное меню предлагает ряд ранее заданных рецептов UNOX. По своему усмотрению вы можете изменить эти рецепты (в соответствии с вашими ожиданиями или желаниями).

1 CHEFUNOX MULTI.TIME

В данном разделе можно вывести на экран программы Multi.time (Приготовление нескольких блюд с разной продолжительностью), которые предлагаются фирмой Unox.

A

(1) Коснуться иконки **"CHEFUNOX"** и выбрать подраздел **"CHEFUNOX MULTI.TIME" (РЕЦЕПТЫ UNOX ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД)**;

(2) выбрать программу AUTOCOOK (например, "GRILL" (гриль)).

Начинается предварительный нагрев, появляется экран (3), который показывает:

- температуру в камере в настоящий момент;
- температуру, заданную для предварительного нагрева;
- возможность "пропустить" предварительный нагрев (SKIP PREHEATING);

При достижении заданной температуры раздаётся акустический сигнал, сообщающий об окончании этапа предварительного нагрева.

B

После предварительного нагрева **установить таймеры** с учётом номера противня.

(4) Коснуться знака "+" на экранчике.

(5) Откроется страница первого таймера: он может быть установлен:

- по времени или по зонду внутри продукта (например, 0:10:00),
- выбирая совместимый рецепт пользователя (Например, Hamburger (рубленная отбивная)),
- выбирая предварительно установленный рецепт UNOX.

Установка таймера на время

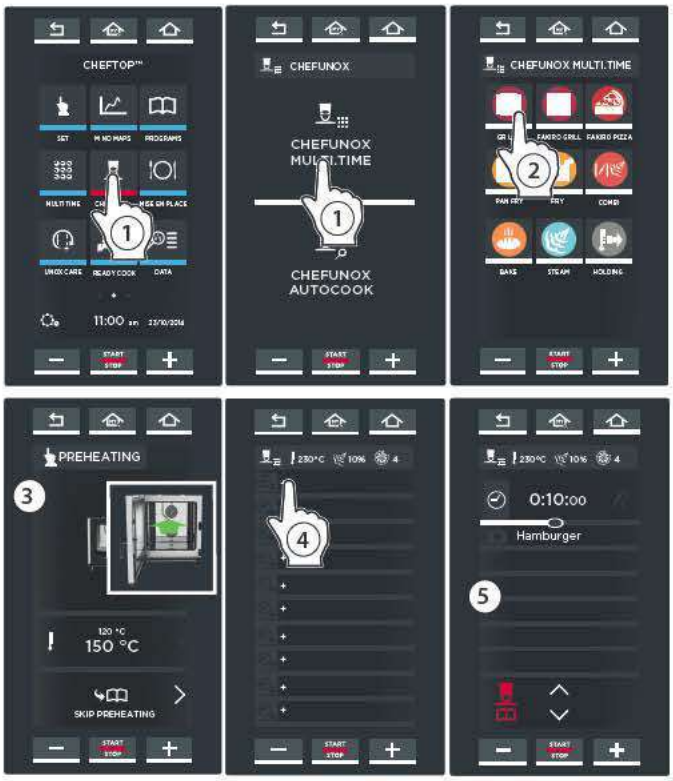
- Прикоснуться к полю, где задаётся время: часы, минуты, секунды;
- перетащить курсор или использовать клавиатуру − + для задания нужного значения;
- подтвердить свой выбор, нажав на кнопку "START/STOP" (СТАРТ/СТОП) **(Рис. M10)**.

Таймер сработает по истечении заданного времени.

Настройка таймера при задании зонда температуры внутри блюда

- прикоснуться к иконке "sonda al cuore" (зонд температуры внутри блюда), расположенной справа.
- перетащить курсор или использовать клавиатуру − + для задания нужного значения;
- подтвердить свой выбор, нажав на кнопку "START/STOP" (СТАРТ/СТОП) **(Рис. M10)**.

МОЖНОзадать только 1 таймер с зондом температуры. Как только будет достигнута заданная температура зонда, таймер сработает.



GRILL: приготовления на гриле

FAKIRO. GRILL: приготовления на гриле мяса, рыбы и мяса на противнях *FAKIRO™ Grill*

FAKIRO.PIZZA: приготовление пиццы/лепёшек

PAN.FRY: приготовление овощей, мяса и рыбы, с панировкой на противнях *Pan Fry*

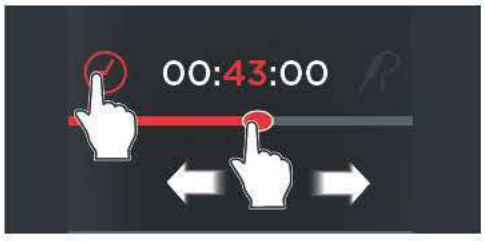
FRY: приготовление жареной картошки

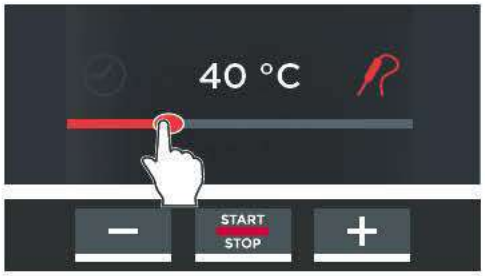
COMBI: пароконвектоматы

BAKE: приготовление хлебобулочных и кондитерский изделий

STEAM: приготовление на пару

HOLDING: подогрев





Установить таймер с рецептом, совместимым с пользователем

Печь предлагает **РЕЦЕПТЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**, ранее занесённый в память, с параметрами, совместимыми с циклом выбранной программы (например, Рубленный бифштекс). В этом случае таймер истекает в зависимости от заданного в выбранном рецепте времени приготовления.



Установка таймера с предварительно заданных рецептом UNOX

Печь предлагает **ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАДАННЫЕ РЕЦЕПТЫ "CHEFUNOX".** В этом случае таймер истекает в зависимости от заданного в выбранном рецепте времени приготовления.

Имена рецептов на соседних страницах могут изменяться, относительно вашей печи, так как приводятся только в качестве примера.



(6) Коснуться иконки, показанной на рисунке.

(7) Выбрать тип продукта для грили (например, BEEF - MANZO (говядина)).

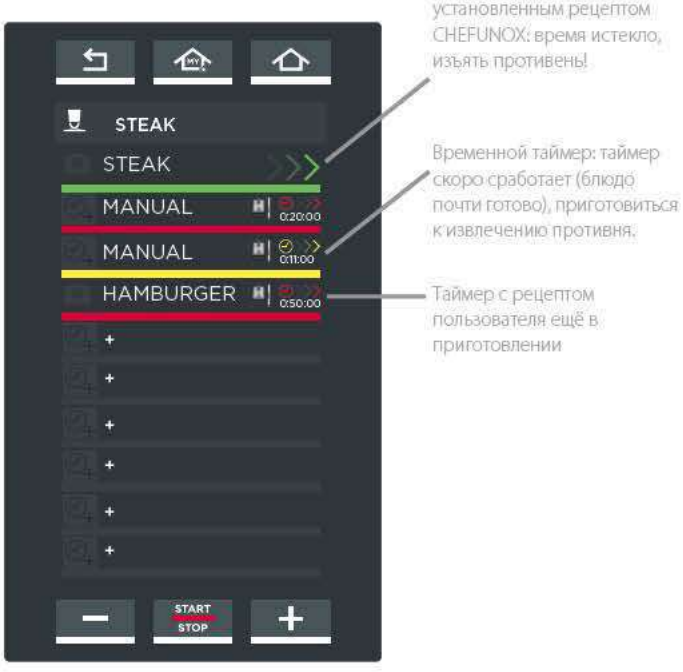
(8) Выбрать требуемую категорию (например, STEAK - BISTECCA (бифштекс)).

(9) В зависимости от выбранного рецепта печь предлагает различные страницы, позволяющие индивидуализировать приготовление:

- вес
- толщина
- степень внутреннего приготовления: с кровью (RARE) - розовое (MED) - хорошо прожаренное (WELL).
- степень вешнего приготовления: тонкая золотистая корочка (LIGHT) - средняя золотистая корочка (MED) - хрустящая корочка (BROWN). Степень внутреннего и внешнего приготовления могут быть установлены, протягивая курсор до требуемой температуры.

(10) Нажатие кн. " **ЗАПУСК** ", и на экране появляется страничка MULTI.Time.

То же самое следует сделать с каждым противнем (до 10 таймеров одновременно).



Экран справа показывает возможную ситуацию актуального процесса приготовления.
Задействованы 4 таймера.
Некоторые устанавливаются при вводе **ВРЕМЕНИ** (MANUAL - например, 20 и 11 минут), другие устанавливаются с помощью **РЕЦЕПТА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ** (например, "HAMBURGER" (рубленный бифштекс)), а другие, с помощью **ПРЕДВАРИТЕЛЬНО УСТАНОВЛЕННОГО РЕЦЕПТА "CHEFUNOX"** (например, "STEAK" (бифштекс)).

Цветуказывает:

- **ЗЕЛЁНЫЙ**: таймер сработал (блюдо готово). Акустический сигнал предупреждает, что пришло время убирать противень из печи. После закрытия дверцы таймер исчезает из списка.
- **ЖЁЛТЫЙ:** таймер скоро сработает (блюдо почти готово), приготовиться к извлечению противня.
- **КРАСНЫЙ:** таймер работает (блюдо в процессе приготовления). Оставшееся время приготовления или температура, которую следует достичь, указаны справа.

2 CHEFUNOX AUTOCOOK

A В настоящем разделе можно отобразить программы **"CHEFUNOX AUTOCOOK"**, которые предлагаются компанией Unox.

Имена рецептов на соседних страницах могут изменяться, относительно вашей печи, так как приводятся только в качестве примера.

1 Коснуться иконки **"CHEFUNOX"**и выбрать подраздел **"CHEFUNOX AUTOCOOKE" (РЕЦЕПТ UNOX АВТОМАТИЧЕСКИЙ ШЕФ-ПОВАР)**;

2 выбрать программу **AUTOCOOK** (например, "GRILL" (гриль)).

3 Выбрать тип продукта для грили (например, VERDURE - VEGETABLES (овощи)).

4 Выбрать требуемую категорию (например, ZUCCHINI (Цукини)).

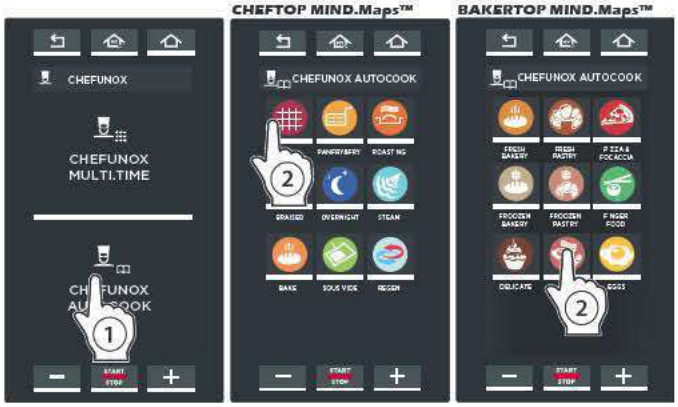
5 В зависимости от выбранного рецепта печь предлагает различные страницы, позволяющие индивидуализировать приготовление:

- вес
- толщина
- степень внутреннего приготовления: с кровью (RARE) - розовое (MED) - хорошо прожаренное (WELL).
- степень вешнего приготовления: тонкая золотистая корочка (LIGHT) - средняя золотистая корочка (MED) - хрустящая корочка (BROWN). Степень внутреннего и внешнего приготовления могут быть установлены, протягивая курсор до требуемой температуры.

6 Нажимая кнопку **"START STOP"**: запускается ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ и появляется страница со следующими указаниями%

- температуру в камере в настоящий момент;
- температуру, заданную для предварительного нагрева;
- возможность "пропустить" предварительный нагрев (SKIP PREHEATING);

При достижении заданной температуры звучит акустический сигнал, указывающий на окончание этапа предварительного нагрева*, и иконка подсказывает, что можно загружать в печь продукты для их приготовления (см.).
После настоящей операции, после закрытия дверцы печи, в автоматическом режиме запускаются шаги приготовления продукта, которые могут быть изменены в зависимости от веса, толщины, внутреннего/ внешнего приготовления.



GRILL: приготовления на гриле

PAN.FRY: приготовление на пару мяса, рыба поджаренная на сковородке и изделия с панировки на противне Pan Fry

ROASTING: приготовление жаркого

BRAISED: тушение

OVERNIGHT: ночное приготовление

STEAM: приготовление на пару

BAKE: приготовление хлебобулочных и кондитерский изделий

SOUS VIDE: вакуумное приготовление

REGEN: восстановление замороженных продуктов



Меню Mise en place (Выемка противней из печи/Установка противней в печь)

ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ "PLUS". Меню Mise en place (Установка противней в печь/Выемка противней из печи) позволяет одновременно вынимать из печи противни с различным временем приготовления, помещать их в печь в любой момент.

ПРИМЕРЫ РАБОТЫ

В примере сбоку нужно, чтобы 3 противня с различными блюдами были готовы в одно и то же время, в **12:00**.

Для каждого противня выставляется таймер с различным временем приготовления, поскольку продолжительность приготовления каждого блюда различна (1:30, 50 минут, 60 минут).

Рекомендуется установить таймер 1 для самого верхнего противня, таймер 2 - для второго сверху противня и т.д.: это позволит определить, какой противень следует вынимать при срабатывании таймера (например, срабатывает таймер 2, значит вынимаем 2-ой сверху противень).

Печь, с учётом времени приготовления и времени, когда блюда должны быть готовы, даст знать с помощью акустического сигнала, когда необходимо поставить каждый из противней в печь (в 10:30, 11:00, 11:10), чтобы все противни вынуть одновременно в **12:00.**

Максимальное число таймеров 10 (следовательно, одновременно для 10 процессов приготовления одновременно).

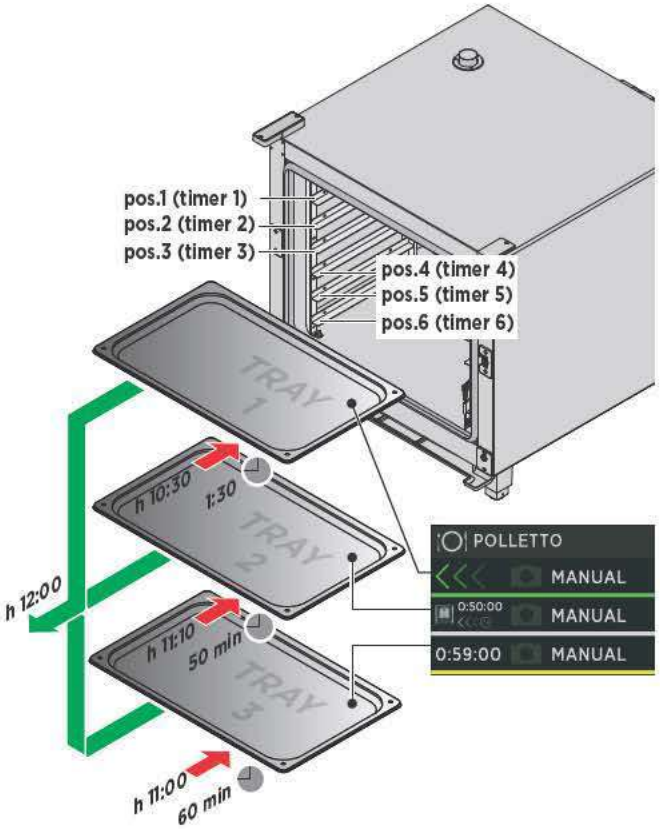




Рис. E1

3 **Перечень** всех сохранённых Пользователем процессов Mise en place (Установка/Выемка противней)

2 **Перечень** всех выемок и установок противней (функция Mise en place) вводится в память Пользователем

1 **Активация** процесса Mise en place (Установка/Выемка противней)

См. главу Меню задания параметров на стр. 10

1 НОВАЯ MISE EN PLACE (ВЫЕМКА ПРОТИВНЕЙ ИЗ ПЕЧИ/УСТАНОВКА ПРОТИВНЕЙ В ПЕЧЬ): ЗАДАТЬ И СОХРАНИТЬ НОВЫЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ВЫЕМКА ИЗ ПЕЧИ/УСТАНОВКА В ПЕЧЬ)

В данном разделе можно создать, запустить и сохранить новый процесс Mise en place (Выемка противней из печи/Установка противней в печь)

A **Задание параметров** приготовления при этой функции производится также, как и при выборе функции **"MENU SET" (МЕНЮ УСТАНОВКИ).**

Процесс приготовления не предусматривает:
- задание этапов приготовления;
- задание времени приготовления (приготовление "до бесконечности").

Каждый рецепт предусматривает этап предварительного нагрева, установить который можно нажатием кн. < **(Рис. E3)** и доступом на страничку **Рис. E4.**

Более подробные сведения см. в главеМеню задания параметров на стр. 10

B Если требуется сохранить приготовление, нажимая кнопку "**SALVA**" (СОХРАНИТЬ) (**сохранение** происходит таким же образом, как описано в **"МЕНЮ НАСТРОЙКАХ"**).

Более подробные сведения см. раздел Меню задания параметров на стр. 15 (Запомнить процесс приготовления).

C **Для запуска одного приготовления** коснуться кнопки **"ЗАПУСКА/ОСТАНОВКИ"** в окошке установи параметров **(Рис. E3)** или выбирая из списка, если уже находится в памяти, **(Рис. M5)**: в этом случае откроется страница **Рис. E6**, которая позволяет:

- (1) вывести на экран /изменить сохранённый рецепт;
- (2) повторить процесс приготовления (для мяса с подобными параметрами);
- (3) удалить сохранённый рецепт: для этого перед удалением будет запрошено подтверждение окончательного удаления;
- (4) создать новое меню;
- (5) создать меню на день;
- (6) запустить процесс приготовления с помощью кнопки"START/STOP" (СТАРТ/СТОП).

После нажатия кнопки **"START/STOP" (СТАРТ/СТОП)** автоматически запускается процесс предварительного нагрева, который можно пропустить, если нажать на специальную кнопку (3).

При достижении заданной температуры звучит акустический сигнал, указывающий на окончание этапа предварительного нагрева, и следует установить таймеры **(см. Рис. E7A)**.



Рис. E2



Рис. E3



Рис. E4



Рис. E5



Рис. E6



Более подробные сведения см. в главе "Подробные сведения: Функция "NUOVO MENU" (Новое меню) на стр. 32

Более подробные сведения см. в главе "Подробные сведения: функция "MENU GIORNALIERO" (ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ) на стр. " 32

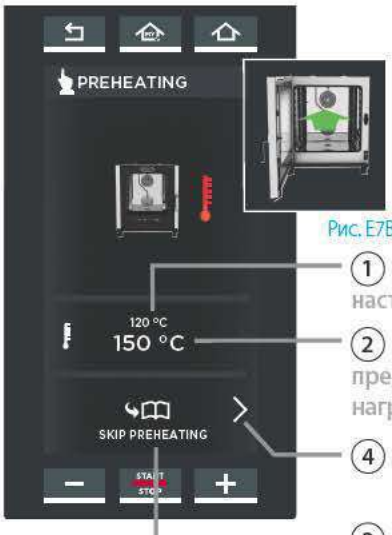


Рис. E7A

Рис. E7B

(1) Температура в камере в настоящий момент

(2) Температура предварительного нагрева, которая была задана

(4) Установка параметров

(3) Позволяет **"пропустить" процесс предварительного нагрева**, даже если ранее это было задано

Чтобы **установить все таймеры (время приготовления),** прикоснуться к знаку '+' на экране **(Рис. E8)**. Открывается страничка **(Рис. E9)**: таймеры можно установить на время, задать температуру зонда или выбрать аналогичный рецепт.

Установка таймера на время

- Прикоснуться к полю, где задаётся время: часы, минуты, секунды;
- перетащить курсор или использовать клавиатуру − + для задания нужного значения;
- подтвердить свой выбор, нажав на кнопку "START/STOP" (СТАРТ/СТОП) **(Рис. M10)**.

Таймер сработает по истечении заданного времени (например, 15 минут).

Настройка таймера при задании зонда температуры внутри блюда

- прикоснуться к иконке "sonda al cuore" (зонд температуры внутри блюда), расположенной справа.
- перетащить курсор или использовать клавиатуру − + для задания нужного значения;
- подтвердить свой выбор, нажав на кнопку "START/STOP" (СТАРТ/СТОП) **(Рис. M10)**.

МОЖНОзадать только 1 таймер с зондом температуры. Как только будет достигнута заданная температура зонда, таймер сработает.

Задание параметров по схожему рецепту

Печь имеет введённые через **"MENU SET" (ВЫБОР МЕНЮ) РЕЦЕПТЫ,** и сохранённые в **"MENU PROGRAMS" (МЕНЮ ПРОГРАММ)**, которые схожи по заданной температуре и влажности в камере (например, "VEGETABLES-VERDURE" (ОВОЩИ)). Для выбора достаточно прикоснуться к нужному рецепту.
Таймер сработает по истечении заданного в рецепте времени (например, 20 минут).

То же самое следует сделать с каждым таймером (до 10 таймеров одновременно).

Экран сбоку **(Подробные сведения: функция "MENU GIORNALIERO" (ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ))** показывает возможную ситуацию процесса приготовления (см. пример, выделенный голубым цветом).

Первым противнем для установки (таймер зеленый) всегда будет тот, который имеет наибольшее время приготовления (например, 1:29 мин.), или тот, в котором используется зонд (невозможно предсказать, как быстро будет достигнута заданная температура); далее будут следовать команды установить противни с учетом времени приготовления каждого.

Цветуказывает:

- ЗЕЛЁНЫЙ: установить противень >>>. После закрытия дверцы таймер становится красного цвета, указывая на то, что блюдо на противне находится в процессе приготовления.

Акустический сигнал означает, что нужно поставить противень в духовку: если он вставляется за **45 секунд** до акустического сигнала, то блюдо будет готово в заданное время (например, 12:00), в противном случае он будет готово позже (например, я должен был установить противень в 11:00, я же установил его в 11:**02**-> противень будет готов готов в 12:**02**, а не в 12:00).

- **ЖЁЛТЫЙ:** вставить следующий противень.
- **КРАСНЫЙ:** блюдо на противне в процессе приготовления
- **БЕЛЫЙ:** установить следующий противень


Рис. E8


Рис. E9


Рис. M10

Рецепт Multi.time "BROCCOLI" (БРОККОЛИ) с заданными параметрами A:
Температура: **120°C**
Влажность: **40%**

Рецепт "VEGETABLES-VERDURE" (ОВОЩИ), введённый ранее через menu SET (Выбор меню):
Время приготовления: 20 минут
Температура: **120°C**
Влажность: **40%**

ПРИМЕР:

ПРОТИВЕНЬ 1 ----------> установить 1-ый противень
Время приготовления: 1:29 мин.
ПРОТИВЕНЬ 2 ----------> установить 2-ой противень
Время приготовления: 59 мин.
ПРОТИВЕНЬ 3 ----------> установить 3-ий противень
Время приготовления: 50 мин.
ПРОТИВЕНЬ 4 ----------> установить 4-ый противень
Время приготовления: 2 мин.

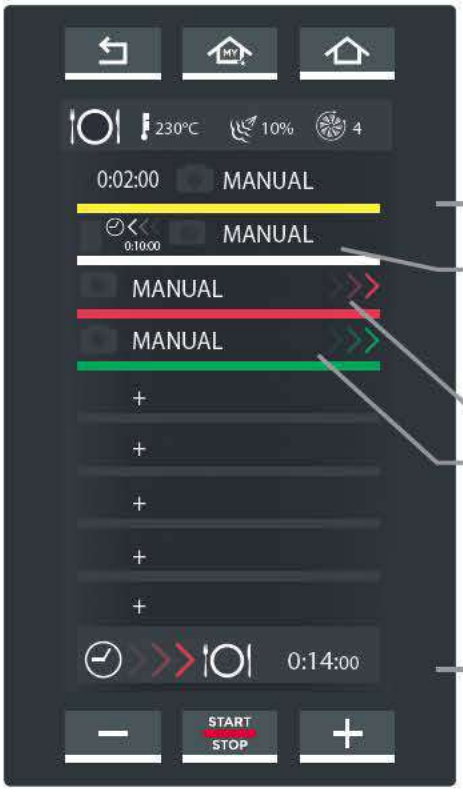


Рис. E11

2 MISE EN PLACE (УСТАНОВКА ПРОТИВНЕЙ В ПЕЧЬ/ ВЫЕМКА ПРОТИВНЕЙ ИЗ ПЕЧИ)

В данном разделе можно найти ранее сохранённое меню приготовления, используя функцию**"MISE EN PLACE (УСТАНОВКА ПРОТИВНЕЙ В ПЕЧЬ/ВЫЕМКА ПРОТИВНЕЙ ИЗ ПЕЧИ).**

Для получения доступа к перечню сохранённых рецептов прикоснуться к иконке" **"MISE EN PLACE"** (Рис. E1): открывается страничка с перечнем всех ранее сохранённых процессов приготовления (Рис. E12).

Внизу стрелки ◇ прокручивают различные сохранённые в группе процессы приготовления ∨, а стрелки ∧ прокручивают имеющиеся группы (16 групп).

При нажатии одного из рецептов из списка (Рис. E12) появляется экран, Рис. E13 позволяющий:

- (1) визуализировать/изменить сохранённый рецепт;
- (2) повторить процесс приготовления (для мяса с подобными параметрами);
- (3) удалить сохранённый рецепт: для этого перед удалением будет запрошено подтверждение удаления.
- (4) создать новое меню;

Более подробные сведения см. в главеПодробные сведения: Функция "NUOVO MENU" (Новое меню) на стр. 32.

- (5) создать меню на день;

Более подробные сведения см. в главеПодробные сведения: функция "MENU GIORNALIERO" (ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ) на стр. 32.

- (6) запустить процесс приготовления с помощью кнопки"START/STOP" (СТАРТ/СТОП).



Рис. E12



Рис. E13



3 MY MENU (МОЁ МЕНЮ)

В данном разделе можно вызвать ранее сохранённый рецепт приготовления, используя функцию**"NUOVO MENU" (НОВОЕ МЕНЮ).**

Более подробные сведения см. в главеПодробные сведения: Функция "NUOVO MENU" (Новое меню) на стр. 32.

Для получения доступа к перечню сохранённых рецептов, прикоснуться к иконке**"MY MENU" (МОИ МЕНЮ)** (Рис. E1): открывается страничка с перечнем всех ранее сохранённых рецептов (Рис. E14).

Внизу стрелки ◇ прокручивают различные сохранённые в группе процессы приготовления ∨, а стрелки ∧ прокручивают имеющиеся группы (16 групп).

При нажатии одного из процессов из списка (Рис. E14) появляется окошко, Рис. E15 позволяющее:

- (1) вывести на экран /изменить сохранённый рецепт;
- (2) повторить процесс приготовления (для мяса с подобными параметрами);
- (3) удалить сохранённый рецепт: для этого перед удалением будет запрошено подтверждение удаления.
- (4) запустить процесс приготовления с помощью кнопки"START/STOP" (СТАРТ/СТОП),



Рис. E14



Рис. E15



ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: Функция “NUOVO MENU” (Новое меню)

Функция **“NUOVO MENU” (НОВОЕ МЕНЮ)** позволяет установить до 10 таймеров без установки противней в печь и запуска процесса приготовления.

Для установки функции:
- (1) найти сохранённый рецепт в меню “MY MISE EN PLACE” (МОИ УСТАНОВКИ ПРОТИВНЯ В ПЕЧЬ/ВЫЕМКИ ПРОТИВНЯ ИЗ ПЕЧИ (в примере “SMALL CHICKEN”(ЦЫПЛЁНОК));
- (2) коснуться иконки “NUOVO MENU” (НОВОЕ МЕНЮ);
- (3) с учётом количества используемых противней установить таймеры, как указано в п. (D) на стр. **30.** Таймеры все белого цвета, чтобы показать, что они находятся в режиме ожидания.
- (4) Когда выставлены все нужные таймеры, со страницы, где они все указаны, нажать кн.“START/STOP” (СТАРТ/СТОП).
- (5) Нажать кн. “SALVA” (ЗАПОМНИТЬ);
- (6) Выбрать место для записи меню.

Затем для поиска процесса и его запуска нажать на **“MENU MY MENU” (МЕНЮ МОИ МЕНЮ)**, выбрать рецепт касанием и запустить процесс с помощью кнопки **“START/STOP”(СТАРТ/СТОП).**

Более подробную информацию см. в разделе MY MENU (МОЁ МЕНЮ) на стр. 31



ПОДРОБНЫЕ СВЕДЕНИЯ: функция “MENU GIORNALIERO” (ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ)

Функция **MENU GIORNALIERO (КАЖДОДНЕВНОЕ МЕНЮ)** позволяет установить до 10 таймеров без предварительного нагрева (например, потому что печь уже разогрета).

Для установки функции:
- (1) найти сохранённый рецепт в меню “MY MISE EN PLACE” (МОИ УСТАНОВКИ ПРОТИВНЯ В ПЕЧЬ/ВЫЕМКИ ПРОТИВНЯ ИЗ ПЕЧИ) (в примере “SMALL CHICKEN”(ЦЫПЛЁНОК)):
- (2) нажать иконку "MENU GIORNALIERO"(КАЖДОДНЕВНОЕ МЕНЮ);
- (3) с учётом количества используемых противней установить таймеры, как указано в п. (D) на стр. **30.** Таймеры все белого цвета, чтобы показать, что они находятся в режиме ожидания.
- (4) Когда выставлены все нужные таймеры, со страницы, где они все указаны, нажать кн.“START/STOP” (СТАРТ/СТОП).

Более подробные сведения см. пункт (E) на стр. 30



Меню Unox.Care (ПРОМЫВКА)

Открывает доступ к страничке с функциями промывки, управлению фильтром Unox или же к техническому обслуживанию печи.

1 ROTOR.KLEAN (ПРОМЫВКА РОТОРА)

В этом разделе вы можете запустить одну из следующих программ промывки или полоскания:

LAVAGGIO (ПРОМЫВКА)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
H2O	00:06	холодное ополаскивание
БЫСТРАЯ ПРОМЫВКА	00:32	жарочная камера печи загрязнена слегка
КРАТКОСРОЧНАЯ ПРОМЫВКА	00:40	жарочная камера печи имеет среднюю степень загрязнения
MEDIUM (СРЕДНЯЯ СТЕПЕНЬ ЗАГРЯЗНЕНИЯ)	01:00	жарочная камера печи имеет среднюю степень загрязнения
LONG (ДЛИТЕЛЬНАЯ ПРОМЫВКА)	01:40	жарочная камера печи сильно загрязнена

(2) Выбрать программу нажатием на неё.
(3) Появляется экран, на котором нажатием на иконку " **CONSUMPTION (ДАННЫЕ ПО ПОТРЕБЛЕНИЮ)**" можно узнать данные для выбранного процесса промывки:
- расход воды (в литрах);
- потребление электроэнергии (кВт/ч)
- расход UNOX.Det&Rinse Plus (моющее средство)

(4) Коснуться кн. **"START/STOP":** промывка начата. Дисплей показывает время, оставшееся до конца промывки (в примере **Рис. L2** остается 1 минута и 25 секунд).



Рис. L1

Экранная страница предупреждает НЕ открывать дверь в процессе мойки.

ОПАСНОСТЬ ТРАВМ ГЛАЗ, СЛИЗИСТОЙ ОБОЛОЧКИ И КОЖИ, ВЫЗВАННЫХ КОНТАКТОМ С ПРИМЕНЯЕМЫМИ ХИМИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ!

Цвет часов означает:

- **КРАСНЫЙ:** выполняется мойка;
- **ЖЁЛТЫЙ:** остаётся менее 1 минуты до конца выбранной мойки
- **ЗЕЛЁНЫЙ:** мойка завершена, автоматический возврат на страницу «HOME»(ДОМАШНЯЯ СТРАНИЦА).

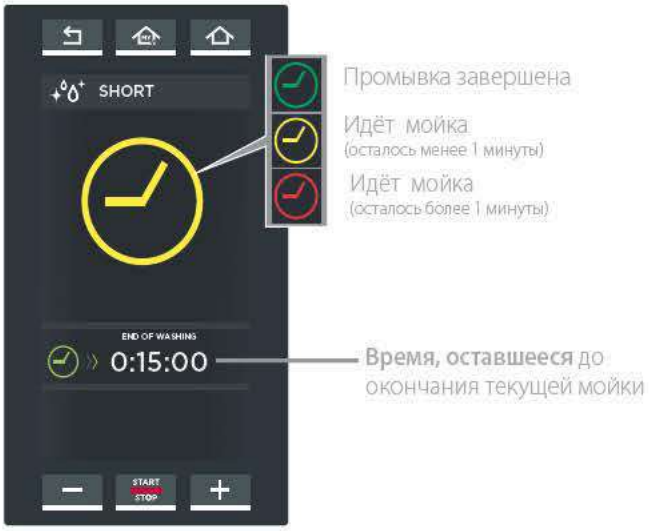


Рис. L2

Чтобы **прервать программу промывки раньше,** нажать кн. **"START/STOP" (СТАРТ/СТОП)**: автоматически запускается цикл быстрого ополаскивания в течение около 3 минут, чтобы удалить из камеры печи все остатки моющего средства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ПРОГРАММАМ ПРОМЫВКИ

Печи оснащены одним / двумя крыльчатками для мытья камеры печи.

Перед началом промывки убедитесь, что внутри камеры печи НЕТ противней: иначе промывка не запускается, и звучит сигнал тревоги: в этом случае удалите из духовки противни, восстановите подачу питания от сети и сразу же запустите новый цикл промывки.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, СЛЕДУЕТ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМИТЬСЯ С ПАСПОРТОМ БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРОДУКЦИЮ.

В ПРОЦЕССЕ МОЙКИ НЕ СЛЕДУЕТ ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ В СВЯЗИ С НАЛИЧИЕМ ОПАСНОСТИ ПОВРЕЖДЕНИЯ ГЛАЗ, СЛИЗИСТОЙ ОБОЛОЧКИ И КОЖИ, ОБУСЛОВЛЕННОЙ КОНТАКТОМ С ИСПОЛЬЗУЕМЫМИ ХИМИЧЕСКИМИ СРЕДСТВАМИ, В СВЯЗИ С ТЕМ, ЧТО ОНИ РАЗБРЫЗГИВАЮТСЯ КРЫЛЬЧАТКОЙ ВНУТРИ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ И ПЕРЕМЕЩАЮТСЯ СИЛЬНЫМИ ПОТОКАМИ ВОЗДУХА.

В случае печей с тележкой запустить программу промывки с тележкой внутри камеры печи, но без противней, заблокировав тележку с помощью передних стояночных тормозов.

НАПОЛНЕНИЕ БАКА МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ

Наполнение должно проводиться только с помощью литровых бутылок моющего средства **UNOX.Det&Rinse Plus**.Использование любого другого средства (не **UNOX.Det&Rinse Plus PLus**) строго запрещено. Нарушение вышеуказанного положения влечет за собой прекращение гарантии.

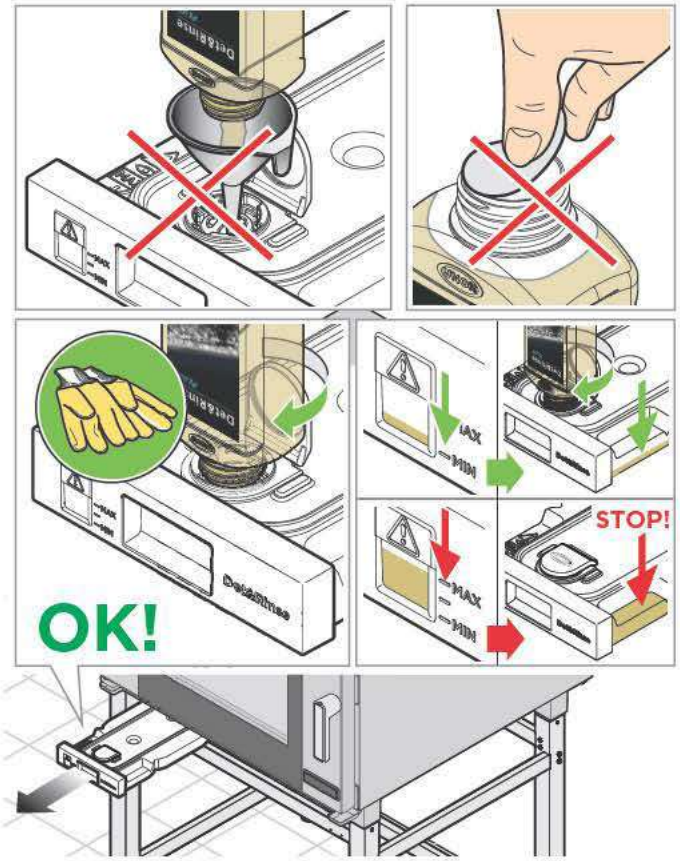
Чтобы снова наполнить моющим средством:

1. Надевайте перчатки, чтобы избежать прямого контакта рук с моющим средством.
2. Вынимайте бак из-под печи до тех пор, пока не услышите щелчок.
3. Откройте крышку бака.
4. Откройте крышку флакона с моющим средством UNOX объемом 1 литр**, не снимая/не прокалывая отверстие в защитной пленке!**
5. Переверните флакон и завинтите его на баке (при завинчивании флакона штырь на баке прорывает защитную пленку, обеспечивая выход моющего средства).
6. Как только моющее средство во флаконе закончится, открутите флакон; избегайте капель

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

7. Повторите процесс, пока не достигнете максимально допустимого уровня, указанного на передней части бака. (максимальный уровень бака 4 литра = 4 флакона)
8. Выбросьте флакон.
9. Снова вставьте бак под духовкой до упора.
10. Выбросьте перчатки, стараясь не касаться руками мест, испачканных моющим средством.

Никогда не трогайте моющее средство голыми руками!



НЕ ДОПУСКАЕТСЯ НЕСАНКЦИОНИРОВАННОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО В БАК И ЕГО СОЕДИНЕНИЯ С ПЕЧЬЮ, ОПАСНОСТЬ ТРАВМ ИЛИ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ СО СМЕРТЕЛЬНЫМ ИСХОДОМ

2 ФИЛЬТР UNOX.PURE

(1) Посмотреть, сколько литров осталось

Благодаря наличию внутреннего счётчика (который следует обнулять при каждой замене фильтра) можно в любой момент узнать, сколько литров остаётся до замены фильтра.

(2) Жёсткость воды

В данном окошке можно ввести значение жёсткости воды в пределах от 3 °f до 20 ° f (немецкий градус).

(3) Заменить фильтрующий патрон

После замены фильтра следует обнулить счётчик воды, чтобы отсчёт воды начался заново. Для этого необходимо ввести PIN-код, входящий в комплект.



3 UNOX.PURE-RO

① Показывает остаточные литры (Remaing volume)

Благодаря наличию внутреннего счётчика (который следует обнулять при каждой замене фильтра) можно в любой момент узнать, сколько литров остаётся до замены фильтра (в примере 7083 остаточных литров до замены фильтра).

② Activate Counter - Запущен счётчик

Пока система ОСМОСА работает без сбоев, необходимы. чтобы настоящий параметр был задан на "ВКЛ" (по умолчанию на "ВЫКЛ"). Если по любой причине извлекается из печи система обратного осмоса, или в ожидании ремонтных работ, необходимо установить на "ВЫКЛ".

③ Сбросить счётчики литров (Reset Counter)

После замены фильтра следует обнулить счётчик воды, чтобы отсчёт воды начался заново. Для выполнения настоящей операции необходимо перейти на страницу (УДАЛИТЬ - DELETE).



Меню READY.COOK

Позволяет доступ к перечню предпочитаемых программ, чтобы получить быстрый доступ к наиболее часто используемым рецептам.

Для перехода к предварительно заданным программам:

(1) коснуться иконки **"READY.COOK/BAKE** (для печей **BAKERTOP Mind.Maps™**);

(2) выбрать требуемую программу: параметры (температура и входная/выходная влажность, не могут изменяться пользователем);

(3) чтобы определить завершение приготовления, установить до 4 таймеров (продолжительность приготовления) или использовать режим внутреннего зонда (температура в центра блюда);

(4) запустить процесс приготовления с помощью кнопки**"START/STOP" (СТАРТ/СТОП),** как обычно.



Последняя страница экрана рядом показывает возможную ситуацию актуального процесса приготовления.
Может быть установлено 4 таймера: в три устанавливается **ВРЕМЯ** (например, первый, второй и четвёрный), и в один **ВВОДИТСЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРЕННЕГО ЗОНДА** (например, третий, 70°C).

Цветуказывает:

- **ЗЕЛЁНЫЙ:** таймер сработал (блюдо готово). Акустический сигнал предупреждает, что пришло время убирать противень из печи. После закрытия дверцы таймер исчезает из списка.
- **ЖЁЛТЫЙ:** таймер скоро сработает (блюдо почти готово), приготовиться к извлечению противня.
- **КРАСНЫЙ:** таймер работает (блюдо в процессе приготовления).

Кнопка SAVE FAVOURITE на данный момент не используется

Menu Data (Меню данных)

Позволяет проверить потребление газа, воды и производственных данных HACCP (ХАССП).

1 РАСХОД

Касаясь иконки "**ПОТРЕБЛЕНИЯ**" открывается страница, на которой указаны дни, когда использовалась печь.

(2) выбрать ту дату приготовления, расход которого интересует:

(3) выбрать период работы печи: будут показаны следующие потребления:

(4) потреблённые электроэнергия/газ

(5) литры воды, используемые для производства пара в камере приготовления;

(5) количество потреблённой воды и моющего средства для промывки в литрах;

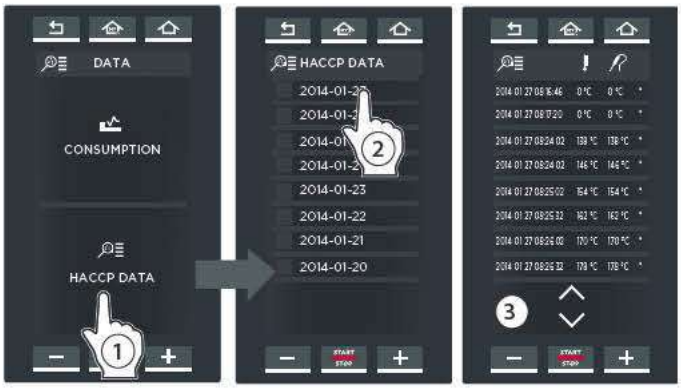


2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ДАННЫЕ HACCP

Сбор данных HACCP позволяет осуществлять мониторинг обработки продуктов, поскольку существует опасность как биохимического заражения, так и загрязнения.
В частности, каждые 30 секунд контролируются:
- температура в камере;
- измеренная зондом температура;
- Температура вакуумного зонда (су-вид).

(2) Выбрать дату работу печи, для которой необходима информация о ХАССП.

(3) Показываются соответствующие рабочие данные.



Menu Settings (Меню Установки)

Обеспечивает доступ к настройкам параметров печи.

1 USER SETTINGS - УСТАНОВКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

После ввода пароля "**4456**" меню дает возможность получить доступ к следующим подменю:

LANGUAGE-ЯЗЫК: позволяет выбрать один из имеющихся языков для работы с панелью управления.

DATE AND TIME-ДАТА И ВРЕМЯ: позволяет изменить настройки даты и времени (часы) печи

UNIT OF MEASURE-ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ: позволяет выбрать единицу измерения температуры и объема (° C - ° F, литры - галлоны).

ADAPTIVE.Cooking: позволяет подключить или отключить автоматическое вмешательство печи в параметры приготовления, которые вручную устанавливаются пользователем.

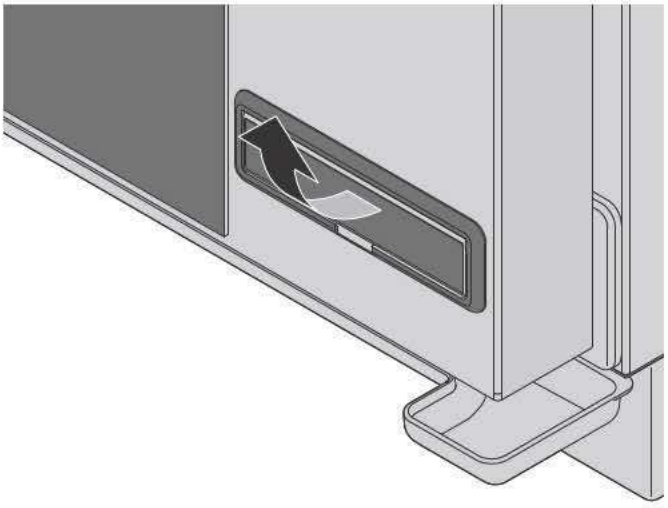
NETWORK-СЕТЬ: позволяет подключить или отключить проверку печи с помощью удалённого сетевого доступа и конфигурировать параметры

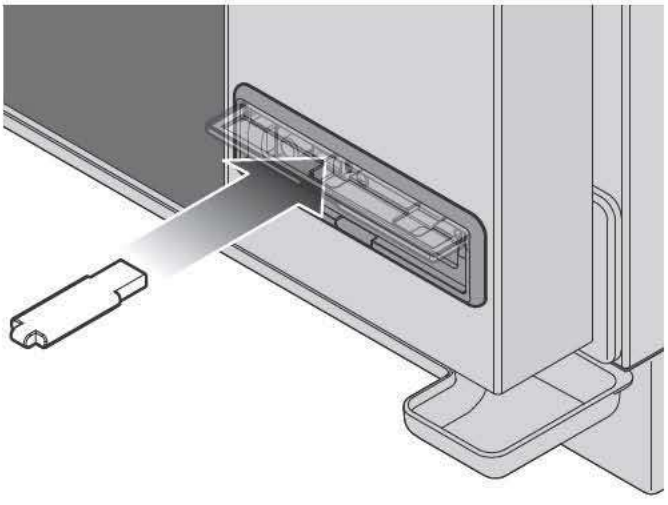
EXPORT TO USB-ESPORTA SU USB - ЭКСПОРТ РЕЦЕПТОВ ИЗ ПАМЯТИ ПЕЧИ ЧЕРЕЗ USB: позволяет экспортировать программы приготовления, созданные на компьютере печи через USB.

IMPORT TO USB-ПЕРЕНЕСЕНИЕ РЕЦЕПТОВ С ПЕРСОНАЛЬНОГО КОМПЬЮТЕРА НА ПЕЧЬ ЧЕРЕЗ USB: позволяет загружать программы приготовления, предварительно созданные на компьютере и записанные на флешку USB.

Операции экспорта/импорта рецептов должны осуществляться через флешку USB, входящую в комплект поставки: флешка также содержит прошивку печи (программно-аппаратное обеспечение) и полную инструкцию по эксплуатации.







Связь печь-пользователь

На дисплее печей отображаются аварийные/привлекающие внимание сообщения в отношении печи или установленных дополнительных принадлежностей.
Привлекающие внимание сообщения (WARNING) определяют ситуации неисправности, которые, однако, даже при ограниченной функциональности, обеспечивают функционирование оборудования/принадлежностей.
Аварийные сообщения (ALLARM) определяют ситуации, который препятствуют функционированию оборудования/дополнительных принадлежностей, подлежащих ОСТАНОВКЕ.
В любом случае, если аварийные сообщения относятся только к подсоединенным дополнительным принадлежностям, можно пользоваться печью.

AF - АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ ПЕЧИ

Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
AF01	Аварийный сигнал термореле двигателей	Производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
AF02	Аварийный сигнал предохранительного термостата		
AF03	Аварийный сигнал зондов камеры		
AF04	Аварийный сигнал утраты связи		
AF20	Аварийный сигнал термостата вытяжки	Печь не допускает запуск программы до возврата температуры в нормативные пределы и нажатия кнопки "повторной активации вытяжки"	Следует подождать снижения температур и нажать кнопку повторной активации; если проблема не устраняется, связаться со службой обслуживания клиентов
AF023*	Отсутствие газа	Производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
AF025**	Аварийный сигнал тележки	Печь не допускает запуска программ, за исключением подогрева	Позиционировать соответствующим образом тележку в камеру печи, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов

*** только для газовых моделей**
**** только для моделей с тележкой**

WF - ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ ПЕЧИ			
Дисплей	**Описание**	**Эффект**	**Решение проблемы**
WF01	Предупреждение о зонде камеры 1 (задний)	Печь продолжает функционировать при использовании зонда камеры 2, поэтому регулировка температуры может быть менее точной	Связаться со службой обслуживания клиентов
WF02	Предупреждение о зонде камеры 2 (передний)	Печь продолжает функционировать	
WF03	Предупреждение о зонде, устанавливаемом в середине продукта	Печь продолжает функционировать, однако, невозможно готовить блюда при использовании зонда, устанавливаемого в середине продукта	
WF04	Тахометрическое предупреждение двигателя	Печь продолжает функционировать, но функция измерения влажности отключена	
WF06	Предупреждение о температуре силовой схемы		
WF12	Предупреждение о температуре схемы Sous Vide (вакуумная)	Печь продолжает функционировать, однако, невозможно использовать внешний зонд Sous Vide (вакуумный)	
WF13	Предупреждение о зонде Sous Vide (вакуумный)		
WF15	Предупреждение об утрате связи со схемой Sous Vide (вакуумная)		
WF16	Предупреждение об отсутствии воды или о водяном клапане EL 1	Печь продолжает функционировать, но мойка может быть неэффективной	Проверить причину отсутствия воды, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов
WF17	Предупреждение о зонде multipoint в 1 или нескольких точках измерений (до 3)	Печь начинает функционировать, однако, измерение температуры в середине продукта, может быть неточным	
WF18	Предупреждение о вращение клапана ЦЫПЛЕНКА	Невозможно перейти от приготовления цыпленка к мойке и/или наоборот	
WF19	Отсутствие моющего средства в баке под печью	Режим мойки прерывается, система переводится в режим принудительного ополаскивания	Наполнить моющее средство, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов
WF20	Отсутствие воды на клапане крыльчатки EG 1	Моечные программы будет запущены на регулярной основе, но в связи с неисправностью крыльчатки, очистка не будет оптимальной	Связаться со службой обслуживания клиентов
WF24	Отсутствие напряжения на модуле цыпленка	Невозможно перейти от приготовления цыпленка к мойке и/или наоборот, может сработать AF24	Проверить причину отсутствия напряжения (например, отсутствие электросети), затем связаться со службой обслуживания клиентов
WF25	Отсутствие воды на клапане EL 2	Моечные программы будет запущены на регулярной основе, но в связи с наличием проблемы, задняя часть защитного листа вентиляторов не будет мыться	Связаться со службой обслуживания клиентов
WF26	Отсутствие воды на клапане крыльчатки EG 2	Моечные программы будет запущены на регулярной основе, но в связи с неисправностью крыльчатки, очистка не будет оптимальной	
WF27	Отсутствие воды на клапане EL 1	Невозможно произвести мойку	Проверить причину отсутствия воды, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов
WF28	Предупреждение о температуре контрольной схемы	Печь продолжает функционировать	Связаться со службой обслуживания клиентов
WF29	Предупреждение о температуре газовых дымов	Печь начинает функционировать при более низких эксплуатационных характеристиках	
WF30	Ошибка связи со схемой дымов	Печь начинает функционировать при более низких эксплуатационных характеристиках	Связаться со службой обслуживания клиентов
WF31	Высокая температура схемы дымов	Печь продолжает функционировать	

WC - ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ О ВЫТЯЖКЕ

Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
WC01	Повреждение зонда дымов 1	Электроклапан вытяжки не открывается при отсутствии зонда определения температуры дымов	Связаться со службой обслуживания клиентов
WC02	Ошибка температуры схемы	Вытяжка продолжает функционировать	
WC05	Слишком высокая температуры дымов на входе	Вытяжка продолжает функционировать	
WC06	Отсутствие напряжения	Двигатель и вытяжка не работают	
WC07	Утрата связи	Двигатель и вытяжка не работают	Проверить силовой кабель вытяжки, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов

AL - АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА

Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
AL01	Ошибка зонда камеры	Расстоечным шкафом производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
AL02	Аварийный сигнал утраты связи		
AL03	Отсутствие напряжения 230 В на схеме расстоечного шкафа		Проверить силовой кабель расстоечного шкафа, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов

WL - ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ О РАССТОЕЧНОМ ШКАФЕ

Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
WL01	Ошибка датчика влажности	Расстоечный шкаф продолжает функционировать, однако, невозможно использовать автоматическую регулировку влажности	Связаться со службой обслуживания клиентов
WL02	Ошибка температуры схемы	Расстоечный шкаф продолжает функционировать	
WL03	Ошибка зонда отсека компонентов		

AM - АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ ТЕПЛОВОГО ШКАФА (SlowTop)

Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
AM01	Ошибка зонда камеры	Тепловым шкафом производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
AM02	Аварийный сигнал утраты связи		
AM03	Аварийный сигнал предохранительного термостата		
AM04	Аварийный сигнал термореле двигателя		
AM05	Тахометрический аварийный сигнал двигателя		

WM - ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНОЕ СООБЩЕНИЕ ТЕПЛОВОГО ШКАФА (SlowTop)

Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
WM02	Ошибка температуры схемы	Тепловой шкаф продолжает функционировать	Связаться со службой обслуживания клиентов
WM03	Ошибка зонда, устанавливаемого в середине продукта	Тепловой шкаф продолжает функционировать, однако, невозможно начать приготовление при использовании зонда, устанавливаемого в середине продукта	

Очистка

Любая операция планового технического обслуживания должна выполняться:
- после отключения оборудования из сети, перекрытия подачи воды и газа (КАСАЕТСЯ ПЕЧЕЙ, РАБОТАЮЩИХ НА ГАЗЕ)
- с использованием соответствующих средств индивидуальной защиты (например, перчаток и т.д.).

Ежедневно очищайте варочную камеру для поддержания должного уровня гигиеничности и, чтобы избежать того, чтобы нержавеющая сталь внутри камеры повредилась или проржавела. Выполняйте очистку ежедневно даже, если оборудование используется исключительно с теплым паром.
Для очистки любого компонента или дополнительного приспособления НЕ использовать:
- абразивные или порошковые чистящие средства;
- агрессивные или вызывающие коррозию чистящие средства (например, соляную или серную кислоту). Внимание! Не используйте такие жидкости даже для очистки нижележащей структуры или пола под оборудованием.
- абразивные или заостренные инструменты (например, абразивные губки, щетки со стальной щетиной и т.д.);
- струи воды.

НАРУЖНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ СТАЛИ, УПЛОТНЕНИЕ ЖАРОЧНОЙ КАМЕРЫ, ЗОНД-ИГЛА ВНУТРИ ПРОДУКТА

Дождитесь остывания поверхностей.
Используйте исключительно мягкую ткань, смоченную небольшим количеством мыльного раствора. Сполосните и тщательно просушите.
В качестве альтернативы можно использовать чистящие средства, рекомендованные компанией UNOX; иные чистящие средства могут причинять вред и, как следствие, сделать недействительной гарантию. Для получения информации по применению рекомендованных продуктов обратитесь к инструкции, составленной производителем чистящих средств.



ВНУТРИ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Если варочная камера не очищается ежедневно, возможно, что жир или остатки пищевых продуктов, накопленные внутри камеры загорятся, и это создает возможность пожара!
Очистить варочную камеру, используя программы мытья.

Более подробную информацию см. в разделе ROTOR.KLEAN (ПРОМЫВКА РОТОРА) на стр. 33

ПЛАСТИКОВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

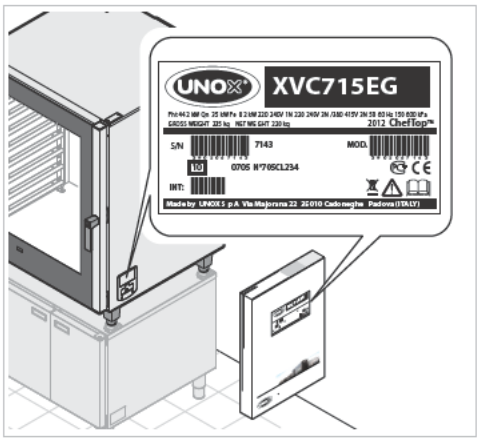
Используйте исключительно очень мягкую ткань и небольшое количество изделия для очистки деликатных поверхностей.

ВНУТРЕННЕЕ И ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО ДВЕРИ

Дождитесь остывания стекла.
Используйте только мягкую ткань, смоченную небольшим количеством воды
и моющим средством для стекол
Сполосните и тщательно просушите.

Постпродажное обслуживание

В случае неполадки отсоедините оборудование от электрической и гидравлической сетей и см. предлагаемые решения в таблице.



Если в таблицах нет подходящего способа устранения неисправности, обратитесь в центр сервисного обслуживания, уполномоченный UNOX, предоставив следующие сведения:

- дата приобретения;
- данные изделия, которые указаны на табличке с серийным номером.
- возможные сообщения на экране о сбоях

Информация о производителе:
UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Тел. +39 049 86-57-511 - Факс +39 049 86-57-555
info@unox.com www.unox.com

Поломка	Возможная причина	Возможное средство устранения	Решение проблемы
Печь полностью выключена.	- Отсутствие напряжения в сети - Оборудование сломано.	Проверьте подключение к электросети.	Обратитесь в сервисную службу.
В варочной камере не производится пар.	- Подача воды перекрыта. - Подключение к гидравлической сети или к баку выполнено неправильно. - Отсутствие воды в баке (в случае заливки воды из бака) - Фильтр подачи воды засорен.	- Откройте подачу воды. - Проверьте подключение к гидравлической сети или к резервуару. - Подайте воду в емкость - Очистите фильтр.	Обратитесь в сервисную службу.
После настройки времени и нажатия кнопки START / STOP печь не запускается.	Дверь открыта или закрыта неправильно.	Проверьте закрытие двери.	Обратитесь в сервисную службу.
При закрытой двери вода выходят через уплотнения.	- Уплотнение загрязнено. - Уплотнение повреждено. - Ослаблен механизм рукоятки.	- Очистите прокладку при помощи влажной тряпочки. - Обратитесь к специалисту-технику для проведения ремонтных работ.	Обратитесь в сервисную службу.

Периоды простоя

На время периодов бездействия принимайте следующие меры предосторожности:
- отключить оборудование от электрической сети, газоснабжения и водоснабжения (только для газовых печей);
- по возможности протрите все поверхности из нержавеющей стали мягкой тканью, слегка смоченной вазелиновым маслом.
- оставьте дверь оборудования слегка открытой.
- При первом запуске после периода бездействия:
тщательно очистить оборудование и аксессуары (см. гл. **Очистка** на стр. **42**);
- подключите устройство к источнику питания, подачи воды и газоснабжения (касается только газовых печей);
- выполните проверку оборудования перед его использованием;
- запустите печь с установкой на минимальную температуру и оставьте, по крайней мере, на 50 минут без продуктов внутри.

Чтобы быть уверенными, что печь находится в идеальном состоянии, обеспечивающем безопасную эксплуатацию, рекомендуется, по крайней мере, раз в год проводить техническое обслуживание и проверку в авторизованном сервисном центре.

Утилизация по окончании срока службы

В соответствии со ст. 13 законодательного декрета №49 2014 г. "Исполнение директивы 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования"

Знак перечеркнутого линией контейнера означает, что продукт был выпущен на рынок после 13 Август 2015 г. и по окончании его использования он должен быть утилизирован отдельно.
Все оборудование было изготовлено из пригодных для повторного использования металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованная сталь, медь и т.д.), процентное отношение - выше 90% по весу.
Сделать оборудование непригодным для использования, удалив кабель питания и любое устройство, которое закрывает пространства или пустоты (где имеются).
Необходимо обратить внимание на то, чтобы правильно утилизировать оборудование, сокращая негативное влияние на природу и улучшая эффективность использования ресурсов, применяя следующий принцип "кто загрязняет - платит", а также принципы предупреждения загрязнения и подготовки для повторного использования или восстановления. Помните о том, что незаконное уничтожение или неправильная утилизация продукта влечет за собой применение санкций, предусмотренных действующими положениями законодательства.

Информация об утилизации в Италии

В Италии приборы, относящиеся к категории электронных и электрических приборов, необходимо сдавать:
- в сборные пункты (так называемые экологические острова или экологические платформы)
- дилеру в момент приобретения нового прибора, который обязан бесплатно забрать старый прибор (обмен по принципу "один на один").

Информация об утилизации в странах Европейского Союза

Директива Европейского Союза об отходах электронного и электрического оборудования в разных странах принята по разному. Поэтому в случае необходимости утилизации данного прибора советуем обращаться к местным властям или дилеру по вопросам правильного способа утилизации.

Сертификаты

Заявление о соответствии ЕС для электрического и газового оборудования

Изготовитель: UNOX S.p.A.
Адрес: Адрес: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy
Заявляет под собственную ответственность, что изделие

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Для электрических и газовых печей:
соответствует Директиве по машиностроению 2006/42/EC посредством стандартов:
- EN60335-1:2012 + A11: 2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
- EN62233: 2008

соответствует Директиве по электромагнитной совместимости EMC 2004/108/EC посредством стандартов:
- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
- EN 61000-3-3: 2008
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 61000-6-2: 2005
- EN 61000-6-3: 2007

Только для газовых печей:
соответствует Директиве по машиностроению 2006/42/EC посредством стандартов:
- EN60335-2-102: 2006 + A1: 2010
соответствует Директиве по газовому оборудованию 2009/142 / EC посредством стандартов:
- EN 203-1: 2005 + A1:2008
- EN 203-2-2: 2006

Гарантия

Установка изделия UNOX должна выполняться авторизованной сервисной службой UNOX. Дата установки и модель изделия должны быть задокументированы по окончании монтажа у покупателя путем письменного подтверждения или счета за установку, выставленного дилером или авторизованной сервисной службой UNOX, в противном случае гарантия будет недействительна;
Гарантия UNOX распространяется на все неисправности, объективно связанные с проблемами на этапе производства. Гарантия не распространяется на повреждения, связанные с транспортировкой, плохими условиями хранения, ненадлежащим техническим обслуживанием или неправильной эксплуатацией изделия. Также гарантия не распространяется на случаи, когда установка изделия не соответствует техническим требованиям компании Unox, а повреждения связаны с ненадлежащими условиями эксплуатации, например, с использованием загрязнённой или агрессивной воды, с низким качеством газа или если мощность и напряжение электрической сети не соответствуют требуемым значениям.
Также гарантия не распространяется на любые повреждения, вызванные перепадами напряжения или нарушением целостности оборудования со стороны неавторизованных или некомпетентных лиц. Гарантия не распространяется на повреждения и неполадки в работе изделия, вызванные известковыми отложениями. Кроме того, гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как: уплотнения, лампочки, стекло, декоративные детали и детали, подверженные нормальному износу.
Гарантия будет признана недействительной в случае повреждений, возникших в результате неправильной установки или если установка выполнялась не Авторизованной сервисной службой.

LI2450A1.D02-LDI-01 - Printed: 10-2015
Subject to technical changes.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.:+39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com