

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕЧЕЙ CHEF TOP LI1615A0

Содержание:

Введение

А. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

2 ЧИСТКА ПЕЧИ

- 2.1 Первое Использование Печи
- 2.2 Чистка Камеры Готовки
- 2.3 Внешняя Чистка Печи

3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ CHEF TOUCH

- 3.1 Работа Панели Chef Touch
- 3.2 Раскладка Панели Управления
- 3.3 Включение/Выключение
- 3.4 Логика работы Освещения Камеры
- 3.5 Механическая Работа
- 3.6 Работа с Программами
- 3.7 Циклы Готовки “Chef Unoх”
- 3.8 Управление Несколькоими Единицами Оборудования Одной Панелью Управления

4. ПРИНЦИПЫ ГОТОВКИ

- 4.1 Параметры Готовки
- 4.2 Советы Шеф-повара для равномерной готовки
- 4.3 Готовка с Конвекцией
- 4.4 Смешанная Готовка Конвекция+Пар
- 4.5 Готовка на Пару
- 4.6 Готовка с Конвекцией
- 4.7 Готовка Конвекция+Влажность
- 4.8 Готовка Конвекцией+Сухой Воздух
- 4.9 Готовка с Датчиком Температуры+Температура в Камере
- 4.10 Готовка с Датчиком Температуры+Дельта Т

5. ОБЩЕНИЕ С ВНЕШНИМ МИРОМ

6. ОРДИНАРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 6.1 Замена Лампочки Освещения

7. СРОЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 7.1 Перезагрузка Команды Безопасности

8. ВЫКЛЮЧЕНИЕ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ

9. НАИБОЛЕЕ ЧАСТЫЕ ПОЛОМКИ

10. СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКАХ

- 10.1 Сообщения об ошибках Печи



- 10.2 Сообщение об ошибках Агрегата Шоковой Заморозки
- 10.3 Сообщение об ошибках Теплого Шкафа
- 10.4 Сообщение об ошибках Вытяжного Козырька
- 10.5 Сообщение об ошибках Системы Реверсивного Осмоса

В. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ИНСТАЛЛЯТОРА

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

2. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

- 2.1 Помещение для Инсталляции
- 2.2 Предрасположения для Установки
- 2.3 Снятие Защитной Пленки
- 2.4 Позиционирование

3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОКОМПОНЕНТОВ

- 3.1 Предупреждения
- 3.2 Подсоединение к Сети
- 3.3 Подсоединение Эквипотенциальной Системы

4. ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГИДРОСЕТИ

- 4.1 Предупреждения
- 4.2 Обработка Воды

5. ПОДСОЕДИНЕНИЕ СЛИВА

- 5.1 Предупреждения
- 5.2 Вода Слива
- 5.3 Сброс Дымов Камеры Готовки

6. ПОДСОЕДИНЕНИЕ АКСЕССУАРОВ (РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ, ВЫТЯЖНОЙ КОЗЫРЕК, АГРЕГАТ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ И Т.Д.)

7. УСТАНОВКА ПЕЧИ ОДНА НА ДРУГУЮ

С. СЕРТИФИКАТЫ

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель, Мы благодарим Вас за покупку печи линии Chef Top и надеемся, что это только начало позитивного и длительного сотрудничества.

Как Вы конечно знаете, линия печей Chef Top и всех дополняющих ее единиц оборудования (агрегат шоковой заморозки, тепловой шкаф, противни и специальные решетки) были изучены для того, чтобы позволить Вам произвести любой процесс готовки, от самого простого, до самого сложного.

Инновативная цифровая панель управления Chef Touch позволит Вам управлять с единой панели всеми единицами оборудования UNOX подсоединенными к печи.

Однако, самой главной новинкой являются ЛИНИИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГОТОВКИ ChefUnox которые позволят Вам готовить без дополнительной установки параметров времени, температуры в камере, температуры в сердцевине, бесконечную гамму продуктов.

Необходимо только выбрать тип готовки: SLOW, STEAM, ROAST, GRILL и ChefUnox приготовит для Вас вкусные и рафинированные блюда.

Кроме этого типа автоматической готовки, Вы сможете выбрать также шесть типов автоматической готовки относящихся к разным группам продуктов: Bake, Bread, Pollo, Pizza Italy, Pizza, Fries.

Использование установленных с внешней стороны одного или двух дополнительных датчиков температуры, имеющих сверхтонкие иглы, позволит Вам осуществлять отличную готовку продуктов в вакуумной упаковке, готовку особо деликатных продуктов или продуктов маленьких размеров.

Но самым важным шеф-поваром остаетесь Вы.

В рамках каждого типа автоматической готовки Вы сможете изменять и персонифицировать некоторые параметры для достижения, в соответствии с вашим опытом и вашими запросами, степень оптимальной готовки.



А ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВНИМАНИЕ: внимательно прочитать данные инструкции так как в них содержатся важные указания относящиеся к безопасности и использованию печи.

Сохранять данные инструкции для последующих консультаций.

Оборудование должно использоваться в строгом соответствии с целями, для которых оно было создано, любое другое использование недопустимо.

Оборудование может быть использовано:

- для готовки всех продуктов относящихся к Хлебопечению и Выпечке, свежих и замороженных;
- для готовки всех продуктов Гастрономии, свежих и замороженных
- для восстановления замороженных блюд
- для готовки на пару мяса, рыбы и овощей.

Во время первого использования печи необходимо убедиться в отсутствии внутри камеры готовки инструкций по использованию, целлофановых пакетов.

Панель управления необходимо устанавливать при помощи пальцев рук; установка с помощью других предметов может спровоцировать поломку и/или некорректную работу печи и, таким образом, снимает гарантийные обязательства.

Оборудование предназначено только для профессионального использования и должно обслуживаться только квалифицированным персоналом.

Оборудование не должно использоваться людьми (включая детей) с физическими, ментальными и сенсорными недостатками, а также не имеющих опыта работы на оборудовании, за исключением тех случаев, когда была проведена их специализированная подготовка со стороны персонала ответственного за их безопасность.

Устранить возможность игры детей с оборудованием.

Температура внешних частей оборудования может превышать 60 °C.

Избегать помещения оборудования рядом с источником жара.

В случае готовки продуктов с повышенным содержанием жира ставить на дно камеры готовки емкость.

В случае готовки жидких блюд уделить особое внимание при удалении противня из камеры готовки, так как возможно расплескивание кипящей жидкости.

Также в случае готовки жидких блюд помещать противень, содержащий жидкость на уровне, при котором может быть обеспечен визуальный контроль готовки со стороны оператора.

Уделить особое внимание манипуляциям с противнями во время готовки, так как эти действия при высокой температуре могут привести к ожогам.

Во время работы печи медленно открывать дверцу: возможны ожоги из-за выхода паров при высокой температуре.

Использовать печь при температуре в помещении +5 °C и +35 °C.

ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ В СЕРДЦЕВИНЕ ПРОДУКТА

- Уделять внимание манипуляциям с датчиком температуры во время готовки, высокая температура может спровоцировать ожоги: пользоваться специальными рукавицами.
- Не оставлять датчик температуры вне камеры готовки
- Вынимать датчик температуры прежде чем необходимо вынуть сам противень из камеры.

Во время работы программы "COOL" (охлаждение камеры) вентиляторы работают при открытой дверце печи.

Работа по установке, обслуживанию и починке должна производиться со стороны квалифицированного и обученного персонала. Прежде чем начинать вышеперечисленные работы, необходимо отсоединить печь от источника питания.

В случае, если оборудование установлено на подставке с колесиками, необходимо убедиться в том, что при перемещении печи на подставке не будут повреждены провода, сливные шланги и т.д.

Не солить продукты непосредственно в камере готовки.

2 ЧИСТКА ПЕЧИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Прежде чем начать любые работы по обслуживанию или чистке печи необходимо отсоединить печь от источника питания и охладить оборудование.

2.1 ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ

Во время первого использования печи: очистить все металлические части с помощью горячей воды и моющего средства и сполоснуть их. Не мыть камеру готовки агрессивными и щелочными средствами.

Споласкивать печь примерно 30 минут при 200°C для удаления запаха термоизоляции.

2.2 ЧИСТКА КАМЕРЫ ГОТОВКИ

Рекомендуется ежедневно чистить камеру готовки для поддержания максимально высокого уровня гигиены и во избежание порчи нержавеющей стали. Рекомендуется использование системы мытья Rotor Clean код XC404 позволяющего проводить автоматическую чистку камеры готовки.

Для механической чистки камеры готовки не использовать следующие средства:

- струю воды под высоким давлением
- щелочные моющие средства
- абразивные моющие средства/губки

Для механической чистки камеры готовки выполнять следующие действия:

- включить печь
- установить температуру в 80°C и пар на 100%
- оставить печь в рабочем состоянии на 10 минут
- охладить печь и протереть камеру чистой тряпкой

При наличии в камере готовки слишком жирных пищевых остатков соблюдать осторожность так как может произойти их возгорание.

2.3 ВНЕШНЯЯ ЧИСТКА ПЕЧИ

Не использовать для внешней чистки печи струю воды под давлением.
Использовать для чистки влажные мягкие тряпки.

3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ CHEF TOUCH

3.1 РАБОТА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ CHEF TOUCH

Управление “CHEF TOUCH” работает при приближении пальцев к сериграфической кнопке (пользоваться только пальцами, не использовать посторонние предметы, как ножи, вилки и т.д.). таким образом возможно активизировать работу и/или установить различные параметры.
Преимуществом использования подобного управления является тот факт, что исключается любое механическое воздействие и гарантируется высокий уровень надежности.
Такой тип технологии позволяет, кроме прочего, осуществлять легкую и быструю чистку оборудования.

3.2 LAYOUT ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



3.3 ВКЛЮЧЕНИЕ/ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

При подключении печи к питанию панель управления включается автоматически.

Если в течении 15 минут не нажимается ни одна кнопка панели и если ни одна единица оборудования (печь, агрегат шоковой заморозки, тепловой шкаф) не работает, электронная панель управления переходит в режим stand by: остается включенной только кнопка СТАРТ/СТОП. Для активизации электронного контроля достаточно только нажать на кнопку



При работающей электронной панели необходимо удерживать кнопку  в течении 6 секунд, после чего электронная панель переходит в режим работы stand by; для активизации его необходимо заново нажать кнопку 

3.4 ЛОГИКА РАБОТЫ ОСВЕЩЕНИЯ В КАМЕРЕ

Освещение обычно остается выключенным; оно включается на 1 минуту если нажимается любая кнопка электронной панели. Для включения освещения необходимо снова нажать на любую кнопку панели управления.

3.5 МЕХАНИЧЕСКАЯ РАБОТА

Любая готовка может состоять из 4 ступеней.

Для перехода от одной ступени готовки к другой

необходимо нажать кнопку 

и работающая ступень будет указана включенной лампочкой.

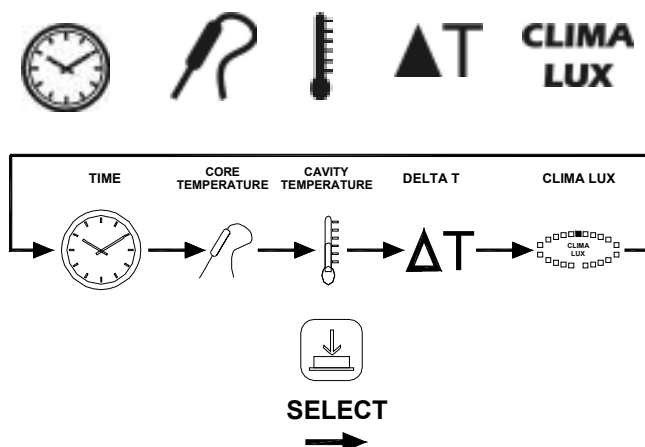


Для каждой ступени оператор может установить следующие параметры:

- Время или, для альтернативы, температура в сердцевине
- Температура в камере и, для альтернативы, Дельта Т (только если установлена температура в сердцевине продукта)
- Климат внутри камеры готовки (STEAM Maxi / DRY Maxi)

Для перехода от одного параметра к другому необходимо пользоваться кнопкой 

работающий параметр будет обозначаться одним из пяти мигающих значков



Параметры времени и температуры в сердцевине продукта взаимоисключающие: если установлено время, параметр температуры в сердцевине невозможно установить, если установлена температура в сердцевине продукта, то параметр время не устанавливается.

Параметры температуры в камере и Дельта Т взаимоисключающие: если установлена температура в камере, параметр Дельта Т невозможно установить, если установлена Дельта Т, то параметр температуры в камере не устанавливается.

Обязательной является установка или параметра времени или параметра температуры в сердцевине, если ни один из этих параметров не устанавливается, то невозможно перейти к установке последующих параметров (температура в камере, Дельта Т, Климат)



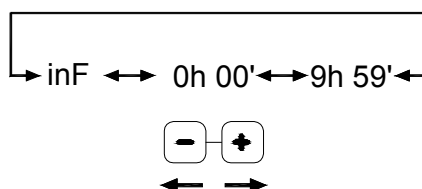
Установка времени

Время показано на дисплее 1 в часах и минутах и устанавливается посредством кнопок



Если выбирается 1-й шаг готовки, когда на дисплее 1 показана надпись “inF” печь работает до тех пор пока не будет остановлена непосредственно оператором.

Если выбираются 2-й, 3-й или 4-й шаги готовки, а на дисплее 1 показана надпись “HLD” печь работает поддерживая температуру в камере при 70 °C до тех пор пока не будет остановлена непосредственно оператором.

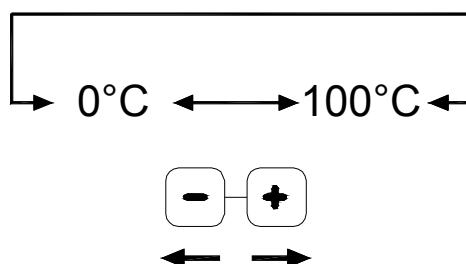


Установка температуры в сердцевине

температура в сердцевине показана на дисплее 1 и устанавливается посредством кнопок



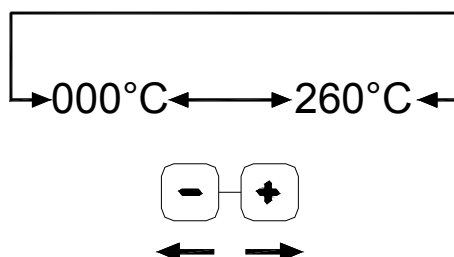
Когда достигается уровень установленной температуры в сердцевине, фаза готовки считается законченной и печь переходит к следующей фазе (если она установлена). В опциях предлагается набор внешнего датчика в сердцевине продукта XC240 для возможности подсоединения дополнительного датчика, уменьшенных размеров необходимого для готовки продуктов в вакуумной упаковке или для готовки продуктов маленького размера.



Установка температуры в камере

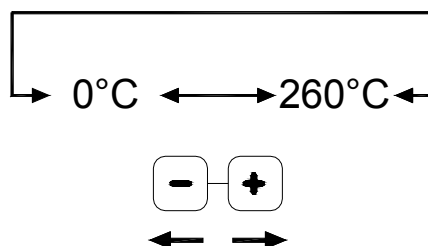
Температура в камере показана на дисплее 2 и устанавливается кнопками 

Когда на дисплее 2 показана надпись PAU печь находится в режиме пауза: вентиляторы и ТЭНы выключены. Для того чтобы установить задержку начала работы печи или период паузы работы печи (необходимых для расстойки некоторых продуктов) необходимо установить время паузы работы печи на дисплее 1 и значок PAU на дисплее 2.



Установка Дельта Т

Параметр Дельта Т показан на дисплее 2 и устанавливается  посредством кнопок

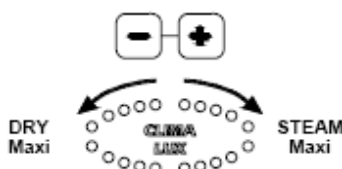


CLIMA LUX

Установка климата

Параметр климата (STEAM Maxi / DRY Maxi) внутри камеры готовки показан овальным значком CLIMA LUX и устанавливается посредством кнопок  

10 синих лампочек показывают процентное содержание пара в камере готовки (STEAM Maxi); 10 красных лампочек показывают процентное содержание сухого воздуха (DRY Maxi).



START/STOP

Запуск/ остановка готовки



Для запуска готовки необходимо нажать на кнопку 

Непосредственно запуск готовки показан лампочкой “START STOP” .



Для остановки готовки необходимо снова нажать кнопку 

Когда заканчивается цикл готовки как при работе программы, так и при непосредственно ручной установке печь издает акустический сигнал в течении 15 секунд и дисплей 1 продолжает мигать 45 секунд. Во время 45 секунд лампочка “START / STOP” остается включенной:

- Если нажать на кнопку  время готовки увеличиться на одну минуту и печь автоматически начнет работать (сохраняя параметры последней выполненной фазы готовки)



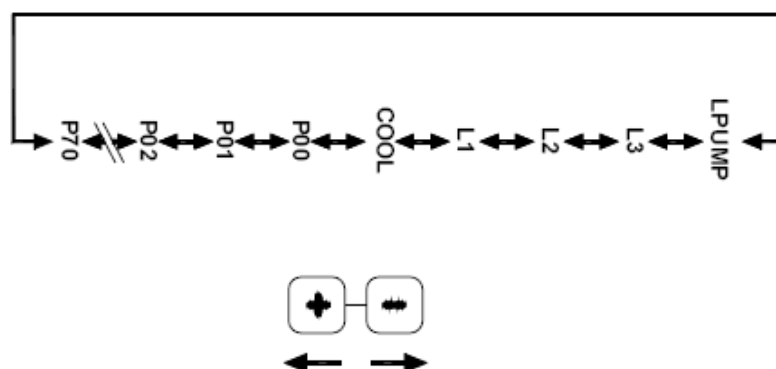
- Если нажать на кнопку  лампочка “START / STOP” выключиться и все параметры аннулируются

- Если не нажимать ни на одну кнопку, после окончания 45 секунд лампочка "START / STOP" выключиться и все параметры аннулируются

3.6



РАБОТА С ПРОГРАММАМИ



Электронная панель позволяет оператору программировать и впоследствии использовать до 70 программ готовки.

Электронная панель управления содержит также программу охлаждения COOL и три программы мытья камеры готовки (L1 L2 L3) если печь имеет систему мытья XC404.



ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ ГОТОВКИ ОПЕРАТОРОМ:

Для программирования необходимо выполнить следующее:

- Войти в режим программ нажатием кнопки
- С помощью кнопок выбирать номер программы которую необходимо сохранить
- Установить параметры работы (время, температуру в сердцевине, температуру в камере, Дельта Т, климат); как и в ручном режиме, каждый цикл готовки может состоять из 4 ступеней
- Удерживать в течение 5 секунд нажатой кнопку для заложения в память программы (после окончания 5 секунд печь подаст акустический сигнал подтверждения)



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОГРАММ УСТАНОВЛЕННЫХ ОПЕРАТОРОМ, ПРОГРАММЫ ОХЛАЖДЕНИЯ И ПРОГРАММ МЫТЬЯ

Для вызова программы оператора, программы охлаждения и программ мытья необходимо выполнить следующее:

- Войти в режим программ нажатием кнопки 
- С помощью кнопок   выбрать необходимый номер программы
- С помощью кнопки  запустить программу
- Запуск программы подтвержден включением лампочки “START STOP”
- Во время работы программы невозможно модифицировать ее параметры
- Возможно прервать работу программы нажимая на кнопку 

Когда запускается программа готовки печь автоматически начинает предварительный разогрев камеры: температура в камере доводится до уровня установленной температуры первой ступени готовки увеличенной еще на 30°C. Во время этой фазы все лампочки и дисплеи печи остаются выключенными за исключением “START / STOP”, дисплей 1 показывает надпись “PRE” и дисплей 3 указывает на выполнение работы программы. Когда достигается установленная температура (температура в камере 1-й ступени + 30°C) печь издает акустический сигнал, на дисплее появятся данные первой ступени готовки. После открытия дверцы печи и помещения в камеру продукта для готовки печь автоматически начинает выполнять заданную программу.

Программа мытья

В схему электронной панели управления заложены 3 программы мытья (L1 короткая, L2 средняя, L3 длинная) + программа загрузки воды в насос (LPUMP).

Программа охлаждения камеры готовки “COOL”

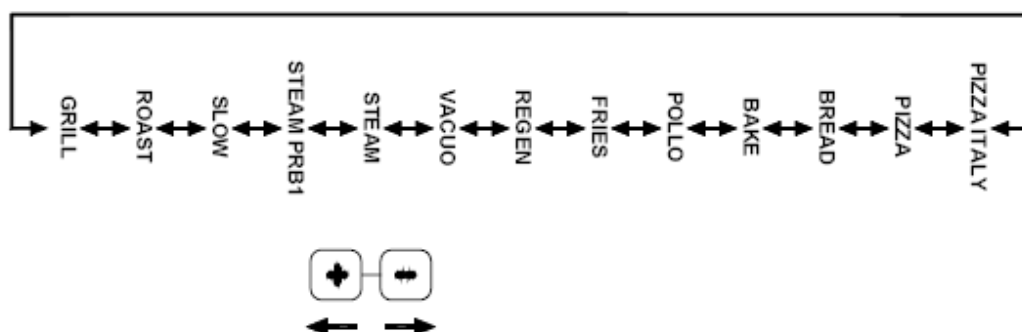
Программа охлаждения камеры готовки “COOL” позволяет охладить камеру с помощью работы вентиляторов. Программа работает даже при открытой дверце печи.

ВНИМАНИЕ картер защиты вентиляторов невозможно удалить без соответствующих инструментов из-за наличия фиксирующего шурупа. Если во время обслуживания печи необходимо удалить картер защиты вентиляторов нужно убедиться что печь отсоединена от источника питания.

3.7



ЦИКЛ ГОТОВКИ “CHEF UNOX”



Электронная панель управления “Chef Touch” содержит в собственной памяти серию автоматических циклов готовки: выбрав желаемый цикл готовки возможно автоматически приготовить бесконечно широкую гамму продуктов.

В каждом цикле готовки есть возможность модифицировать некоторые параметры для персонификации достигаемых результатов.

Для вызова предварительно установленной программы необходимо совершать следующие действия:

- Нажать на кнопку
- Выбрать необходимую программу с помощью кнопок
- Возможно модифицировать данные мигающего параметра нажатием кнопки и, соответственно, кнопками для изменения самого параметра. Для того, чтобы сделать измененный параметр постоянным, необходимо нажать на кнопку в течение 5 секунд (программирование параметра будет подтверждено акустическим сигналом)
- Запустить программу с помощью кнопки
- Запуск программы показан включением лампочки “START / STOP”
- Во время работы программы нельзя модифицировать рабочие параметры
- Возможно прервать работу программы нажимая на кнопку



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЦИКЛЫ ГОТОВКИ ДЛЯ ГРУПП ПРОДУКТОВ

Цикл готовки “PIZZA ITALY”

Программа готовки тонкой пиццы.

Изменяемый параметр: время готовки.

Рекомендуется использование специально изученного противня “Fakiro” TG845 Unox.

Цикл готовки “PIZZA”

Программа готовки толстой пиццы

Изменяемый параметр: время готовки.

Цикл готовки “PANE”

Программа для готовки хлеба и подобных продуктов.

Использует датчик в сердцевине продукта для контроля степени готовности продукта.

Изменяемый параметр: температура в сердцевине для большей или меньшей степени готовности.

Цикл готовки “BAKE”

Программа для готовки выпечки.

Использует датчик в сердцевине продукта для контроля степени готовности продукта.

Изменяемый параметр: температура в сердцевине для большей или меньшей степени готовности.

Цикл готовки “POLLO”

Программа для готовки курицы/дичи.

Изменяемый параметр: температура в сердцевине для большей или меньшей степени готовности.

Рекомендуется использование решетки “Pollo” GRP810 специально изученной Unox.

Цикл готовки “FRIES”

Программа для готовки картофеля фри.

Изменяемый параметр: время готовки для большей или меньшей степени готовности.

Рекомендуется использование противня “No Fry” GRP815 специально изученного Unox.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЦИКЛЫ ГОТОВКИ ДЛЯ ТИПОЛОГИИ ПРОДУКТОВ

Цикл восстановления REGEN

Цикл восстановления позволяет регенирировать заранее приготовленные и сохраненные продукты. Изменяемый параметр: время процесса восстановления.

Цикл готовки VACUO (возможен только при наличии внешнего датчика в сердцевине продукта XC240)

Программа для готовки продуктов в вакуумной упаковке.
Изменяемый параметр: температура в сердцевине для адаптации программы к разным типам продукта.
Использование датчика температуры в сердцевине продукта в наборе XC240 имеющего сверхтонкую иглу, которая обеспечивает сохранность вакуумной упаковки.

Цикл готовки STEAM

Подходит для готовки мяса, рыбы, овощей и картофеля на пару.
Изменяемый параметр: время готовки для большей или меньшей степени готовности.
В рамках этой автоматической готовки вентиляторы крутятся только по часовой стрелке (нет реверсивного движения вентиляторов).

Цикл готовки STEAM PRB1 (только при наличии набора внешнего датчика температуры в сердцевине XC240)

Использует внешний датчик температуры.
Подходит для готовки деликатных продуктов или продуктов маленького размера, например, рыба, овощи на пару, где используется внешний датчик в сердцевине для контроля степени готовности.
Изменяемый параметр: температура в сердцевине для большей или меньшей степени готовности.
В рамках этой автоматической готовки вентиляторы крутятся только по часовой стрелке (нет реверсивного движения вентиляторов).

Цикл готовки SLOW

Используется датчик температуры.
Подходит для медленной готовки при низкой температуре и является идеальной для готовки мяса в больших кусках.
Изменяемый параметр: температура в сердцевине для большей или меньшей степени готовности, после окончания цикла готовки печь продолжает поддерживать температуру продукта 70 °C.

Цикл готовки ROAST

Использует датчик температуры.
Подходит для готовки жаркого из мяса и рыбы.

Изменяемый параметр: температура в сердцевине для большей или меньшей степени готовности .
Рекомендуется использование противня “Black” TG835 специально изученного Unox.

Цикл готовки GRILL

Подходит для зажаривания мяса и рыбы.

ВНИМАНИЕ

Изменяемый параметр: температура в сердцевине для большей или меньшей степени готовности .

Рекомендуется использование противня “Fakiro Grill” TG845 специально изученного Unox.



3.8 УПРАВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИМИ ЕДИНИЦАМИ ОБОРУДОВАНИЯ С ПОМОЩЬЮ ОДНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления ChefTouch позволяет управлять всем оборудованием Unox линии ChefTop подсоединенными к печи. Использование системы MASTER SLAVE позволяет также с помощью одной панели управлять несколькими печами. Печь которая будет управлять другими единицами оборудования называется MASTER. Печи, управляемые печью MASTER становятся печами SLAVE, их панели управления будут деактивированы. Электронная панель MASTER и панели SLAVE могут быть взаимозаменяемыми



Выбор оборудования для контроля происходит с помощью кнопки контролируемое оборудование появляется на дисплее 4.

Таблица соответствия номера-оборудованию

Номер оборудования	Код оборудования	Команда
1		Печь ChefTop master
2		Печь ChefTop slave 2
3		Печь ChefTop slave 3
4	XK304	Агрегат шоковой заморозки
5	XL314	Тепловой шкаф
8	XC224	Система реверсивного осмоса

В случае установки оборудования колонной, подобная технология управления позволяет организовать органичную работу и следовать определенной логике работы.

4. ПРИНЦИПЫ ГОТОВКИ

4.1 ПАРАМЕТРЫ ГОТОВКИ

Время

Этот параметр зависит от количества вводимых в печь продуктов. Больше количество продуктов, увеличивается время их готовки и наоборот. Укороченное по сравнению с обычным время готовки не позволяет осуществить полноценную готовку. Увеличенное, по сравнению с обычным, время готовки приводит к пережариванию и высушиванию продукта.

Температура в камере готовки

Установка правильной температуры в камере гарантирует корректную готовку продукта как в его внешней, так и во внутренней структуре. :

- Заниженная, по сравнению с обычной, температура приводит к высушиванию, а не к готовке продукта;
- Завышенная, по сравнению с обычной, температура приводит к преждевременному закаливанию внешней структуры продукта, оставляя вместе с тем неприготовленной внутреннюю структуру. (иногда этот феномен специально используют для готовки некоторых типов мяса).

Сухой горячий воздух

Система горячего сухого воздуха “DRY.Maxi™”, запатентованная UNOX, позволяет удалять из камеры готовки влажность, образующуюся при готовке продукта, сохраняя при этом сухую атмосферу в камере готовки. Таким образом, приготовленный продукт имеет хрустящую внешнюю корочку (например хлеб, булочки) и сухую и равномерную внутреннюю структуру.

Пар

Ввод параметра пара (STEAM.Maxi™) и его различных комбинаций с параметром температуры позволяет осуществлять различные типы готовки:

- Готовка на пару (только пар);
- Смешанная готовка конвекция+пар (воздух+пар).

4.2 СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА ДЛЯ РАВНОМЕРНОЙ ГОТОВКИ

Предварительный разогрев

Рекомендуется предварительно разогревать печь до температуры которая выше предусмотренной для самой готовки на примерно 30-50°C для амортизации потери пара при открытии дверцы печи.

Типология противней

Для достижения оптимального качества готовки и равномерного зажаривания продукта рекомендуется не использовать слишком высокие противни, потому что их использование будет препятствовать правильной циркуляции воздуха в камере.

Расстояние между противнями

Для равномерной готовки необходимо убедиться чтобы расстояние между расставшимся продуктом и верхним противнем было по крайней мере 3 см.

Загрузка продукта для готовки

Для достижения лучших результатов готовки нельзя перегружать печь, в случае готовки хлеба и выпечки, убедиться что продукт правильно позиционирован по отношению к воздушным потокам.

Позиционирование датчика температуры в сердцевине продукта



Для корректной работы датчика температуры необходимо вставлять его сверху вниз в самой толстой части продукта до доведения иглы до сердцевины продукта.

В случае готовки тонких продуктов датчик температуры вставляется горизонтально по отношению к противню.

ВНИМАНИЕ!

Вентилируемая печь готовит при температуре на 20-40°C меньше, чем статическая печь.

4.3 ГОТОВКА С КОНВЕКЦИЕЙ

Температура варьируется от 70°C до 260°C

Готовка с конвекцией происходит посредством циркуляции горячего сухого воздуха внутри камеры готовки. Подобная циркуляция специально изучена для того, чтобы равномерно распределять в камере жар и гарантировать таким образом равномерную готовку продукта как на поверхности, так и во внутренней его части даже при условии полной загрузки печи.

Подходит для: готовки продуктов в панировке, жарки, готовки с эффектом гриля.

Преимущества: одновременная готовка продуктов различной типологии, например овощей, мяса, рыбы, которые необходимо готовить при одинаковой температуре и при этом не смешивать запахи.

4.4 СМЕШАННАЯ ГОТОВКА КОНВЕКЦИЯ+ПАР

Температура варьируется от 70°C до 260°C

Пар варьируется от 30% до 60%

Имеется в виду готовка при которой комбинируются горячий сухой воздух и пар равномерно распределенные в камере. Это система готовки имеет ряд преимуществ и является самой эффективной из существующих методов готовки на сегодняшний день. Время готовки уменьшается существенным образом, продукты не изменяют собственный вес и сохраняют мягкость.

Подходит для:

- Готовки жаркого, ростбифа, зажаривания
- Готовки рыбы

Советы шеф-повара:

Для готовки жаркого рекомендуется использовать перфорированный противень, таким образом не будет необходимости постоянно переворачивать готовящийся продукт. Для сбора выделяемого во время готовки соуса и жиров необходимо установить на дно камеры готовки сплошной противень и поместить на него соответствующие готовке ароматные травы и смесь овощей (сельдерей, морковь, лук) необходимых для приготовления соуса.

4.5 ГОТОВКА НА ПАРУ

Готовка на пару при низкой температуре: от 70°C до 99°C

Готовка на пару при температуре от 99°C до 105°C

Готовка на пару при высокой температуре от 105°C до 130°C

Пар: 100%

Использование готовки на пару при вентиляции это один из самых деликатных типов готовки. При этом типе готовки продукт не теряет жидкость, сохраняя таким образом питательные вещества, вкус, внешний вид и вес продукта.

Подходит для:

- Готовки на пару при низкой температуре: овощей, фруктов, суфле, пате, готовки в вакуумной упаковке.

- Готовка на пару: овощей, фруктов, яиц, мяса, рыбы
- Готовка на пару при высокой температуре: Картофель

Рекомендации шеф-повара:

Для готовки на пару листовых овощей и зелени необходимо перед началом готовки намочить продукт в воде во избежание первоначального засушивания продукта. Во избежание возможного сдувания продукта с противня рекомендуется использовать два противня No Fry, один как база, другой перевернутый как крышка.

4.6 ГОТОВКА С КОНВЕКЦИЕЙ

Температура варьируется от 70°C до 260°C

Готовка с конвекцией происходит посредством циркуляции горячего сухого воздуха внутри камеры готовки. Подобная циркуляция специально изучена для того, чтобы равномерно распределять в камере жар и гарантировать таким образом равномерное распределение температуры и равномерную готовку во всех точках противня и на всех противнях даже при полной загрузке печи. Выпечка готовится оптимально как на поверхности, с равномерным закаливанием, так и во внутренней части с равномерной структурой и равномерной остаточной влажностью.

Подходит для:

- Готовка из песочного теста, слоеного теста, бризе, теста круа
- Готовка бисквитного теста
- Готовка печенья

Советы шеф-повара:

Для достижения оптимального результата при готовке выпечки необходимо соблюдать увеличенную дистанцию между противнями и увеличенную дистанцию между продуктом на противне.

Для готовки особо легких продуктов необходимо пользоваться набором для редукции потоков воздуха в камере во избежание сдувания продукта с противня.

4.7 ГОТОВКА КОНВЕКЦИЯ+ВЛАЖНОСТЬ

Температура варьируется от 70°C до 260°C

Влажность варьируется от 10% до 20%

При этой готовке используется горячий воздух с добавлением влажности, варьирующейся в соответствии с готовящимся продуктом.

Подходит для:

- Готовки продуктов после расстойки, например хлеба
- Готовка пирогов, кексов, куличей, булочек

Советы шеф-повара:

Использование в начале цикла готовки пара обеспечит дополнительную расстойку, после чего количество пара должно быть уменьшено или исключено для получения хрустящей корочки.

4.8 ГОТОВКА КОНВЕКЦИИ + СУХОЙ ВОЗДУХ

Система “ DRY.Maxi™” (мировой патент Unox)

Температура варьируется от 70°C до 260°C

Сухой воздух от 10% до 100%

Эта инновативная система позволяет изъять из камеры готовки влажность, появляющуюся в результате готовки продуктов и поддерживать таким образом всегда сухую атмосферу.

Продукт за счет сухой внутренней структуры становится хрустящим и легким.

Подходит для:

- Готовки булочек
- Готовки печенья
- Готовки хлеба

4.9 ГОТОВКА С ДАТЧИКОМ В СЕРДЦЕВИНЕ ПРОДУКТА+ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ

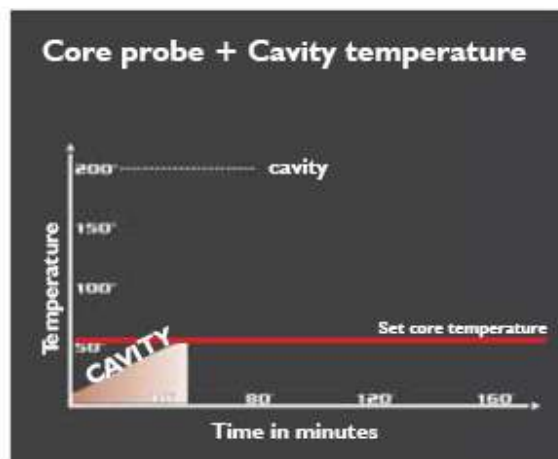
Этот тип готовки предусматривает установку температуры в сердцевине продукта и температуры в камере готовки.

Датчик в сердцевине фиксирует температуру внутри продукта во время его готовки и вставляется в самую толстую часть продукта со щупом в сердцевине.

При этой системе нет необходимости устанавливать время готовки, печь выключится автоматически по достижении установленной температуры в сердцевине или перейдет к следующей ступени готовки.

Подходит для готовки различных типов продуктов и позволяет избежать постоянного контроля во время разных ступеней готовки.

Ввести график датчик в сердцевине продукта+температура в камере



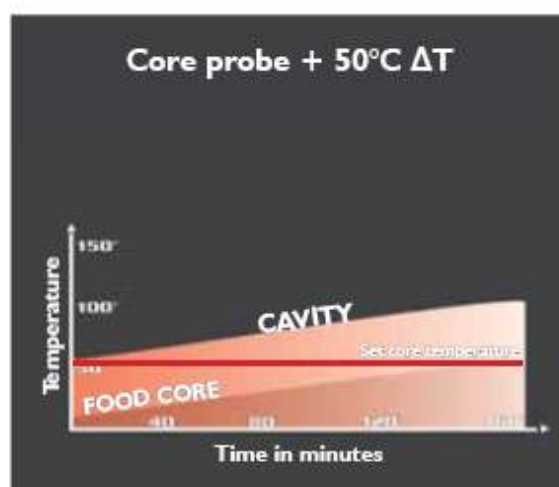
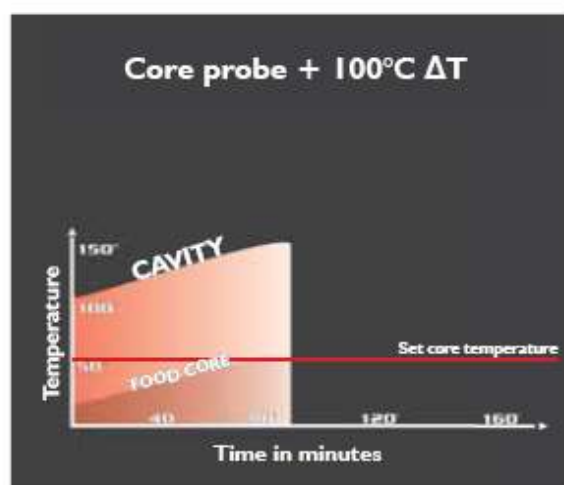
4.10 ГОТОВКА С ДАТЧИКОМ В СЕРДЦЕВИНЕ+ ДЕЛЬТА Т

В этом случае устанавливается необходимая температура в сердцевине и дельтаТ (разница между температурой в сердцевине и температурой в камере).

ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРЕ = ТЕМПЕРАТУРА В СЕРДЦЕВИНЕ + УСТАНОВЛЕННАЯ Дельта Т

В этом случае температура в камере будет градуально увеличиваться поддерживая неизменной во время готовки установленную вами разницу температур в сердцевине и в камере. Этот тип готовки позволит вам осуществлять наиболее delicate типы готовки и используется также при осуществлении готовки продуктов в больших кусках.

Ввести график датчик в сердцевине продукта + Дельта Т на 100°C и датчик в сердцевине+Дельта Т на 50 °C



5. КОММУНИКАЦИИ С ВНЕШНИМ МИРОМ

Электронная панель управления Chef Top была предусмотрена для осуществления диалога между печью и внешним миром: USB, Bluetooth, серийный выход и т.д.

Предлагается также набор интерфейс USB XC226 позволяющий осуществлять следующие функции:

- Ввод программ готовки
- Модификация оперативных параметров (например калибровка датчика температуры)
- Диагностика поломок
- Заложение в память температур внутри камеры готовки или в камеры агрегата шоковой заморозки (данные необходимые для системы HACCP)
- Подсоединение к принтеру (HACCP)

Дополнительная информация содержится внутри набора.

6. ОБЫЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любое обслуживание печи должно производиться квалифицированным персоналом.

Прежде чем осуществлять любое обслуживание печи необходимо отсоединить ее от источника питания и охладить оборудование .



Периодически проводить полный профилактический контроль со стороны квалифицированного техника (по крайней мере один раз в год).

6.1 ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

Для замены лампочки освещения необходимо произвести следующие действия:

- Отсоединить печь от источника питания и охладить ее.
- Снять боковые направляющие
- Отвинтить стекло и заменить лампочку на новую имеющую такие же характеристики
- Завинтить стекло
- Установить боковые направляющие

7. ЭКСТРАОРДИНАРНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Любое обслуживание печи должно производиться квалифицированным персоналом.

Прежде чем осуществлять любое обслуживание печи необходимо отсоединить ее от источника питания и охладить оборудование.

Компоненты которые могут подвергаться экстраординарному обслуживанию находятся за задней панелью печи.

7.1 ПЕРЕЗАГРУЗКА ТЕРМОКОМАНДЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Оборудование имеет термокоманду безопасности, перезагрузка которой проводится вручную. Эта команда необходима для защиты против температурной перегрузки оборудования. В случае необходимости команда автоматически прерывает подачу питания двум ТЭНам: на дисплее 2 появляется надпись EF4.

Эта команда находится за черной пробкой в нижней части задней панели печи: в случае перезагрузки вручную необходимо нажать на кнопку находящуюся в центре команды активизируя таким образом оборудование.

В случае повторного отключения питания ТЭНов необходимо обратиться к помощи квалифицированного персонала для осуществления контроля оборудования.

8 ВЫКЛЮЧЕНИЕ В СЛУЧАЕ ПОЛОМКИ

В случае поломки выключить оборудование:

- дезактивировать автоматический выключатель электропитания, находящийся сверху оборудования.
- обратиться в центр обслуживания к квалифицированному персоналу.

9. НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ ПОЛОМКИ

ПОЛОМКА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
Печь полностью выключена	Отсутствие напряжения в сети	Обеспечить напряжение в сети
	Поломка одного из двух переходников находящихся на электросхеме	Обратиться с специалисту для починки
	Неправильное подсоединение к сети	Проверить подсоединение к сети
Ввод влажности в печь активизирован, но вода не подается в трубки	Закрит вход воды	Обеспечить ввод воды
	Подсоединение к гидросети или к емкости выполнено неправильно	Проверить правильность подсоединения к гидросети или к емкости
	Отсутствие воды в емкости (в случае использования емкости воды)	Залить воду в емкость
	Фильтр ввода воды загрязнен	Очистить фильтр
После установки температуры в сердцевине и нажатия на кнопку START / STOP печь не начинает работу	Дверца открыта или неплотно прикрыта	Правильно закрыть дверцу
	Магнитный переключатель неисправен	Обратиться с специалисту для починки
При закрытой дверце вода просачивается через прокладку	Повреждена прокладка	Обратиться с специалисту для починки
	Механизм ручки печи неисправен	Обратиться с специалисту для починки
Освещение в печи выключено	Перегорела лампочка	Заменить лампочку
	Неплотно прикрученная лампочка	Правильно вставить лампочку в гнездо
Печь не готовит равномерно	Вентиляторы не осуществляют реверсивное движение	Обратиться с специалисту для починки
	Один из вентиляторов не работает (в случае, где установлено больше одного вентилятора)	Обратиться с специалисту для починки
	Один из ТЭНов сломан	Обратиться с специалисту для починки

10. СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

10.1 СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ В ПЕЧИ

ПОЛОМКА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
На дислее 1 постоянно появляется надпись EF1	Провода подсоединения датчика камеры 1 отсоединены от платы	Обратиться с специалисту для починки
	Датчик печи 1 поврежден	Обратиться с специалисту для починки
	Повреждена плата мощности	Обратиться с специалисту для починки
На дислее 1 постоянно появляется надпись EF2	Проводы подсоединения датчика печи 2 отсоединены от платы	Обратиться с специалисту для починки
	Поврежден датчик температуры 2	Обратиться с специалисту для починки
	Повреждена плата печи	Обратиться с специалисту для починки
На дислее 1 постоянно появляется надпись EF3	Провода подсоединения датчика температуры в сердцевине отсоединены от платы мощности	Обратиться с специалисту для починки
	Поврежден датчик температуры в сердцевине	Обратиться с специалисту для починки
	Повреждена плата мощности	Обратиться с специалисту для починки
На дислее 1 постоянно появляется надпись EF4	Активизирована термозащита мотора	Отсоединить печь от источника питания, охладить ее и снова подсоединить печь к источнику питания: если надпись EF4 появиться снова обратиться с специалисту для починки
	Повреждена плата мощности	Обратиться с специалисту для починки
На дислее 1 постоянно появляется надпись EF5	Активизирована термокоманда безопасности	Отсоединить печь от источника питания, охладить ее и снова подсоединить печь к источнику питания: если надпись EF5 появиться снова обратиться с специалисту для починки
	Повреждена плата мощности	Обратиться с специалисту для починки

10.2 СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ АГРЕГАТА ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ПОЛОМКА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
На дисплее 1 постоянно появляется надпись EA1	Провода подсоединения датчика камеры 1 отсоединены от платы мощности	Обратиться с специалисту для починки
	Датчик печи 1 поврежден	Обратиться с специалисту для починки
	Повреждена плата мощности агрегата шоковой заморозки	Обратиться с специалисту для починки
На дисплее 1 постоянно появляется надпись EA2	Провода подсоединения датчика температуры в сердцевине отсоединены от платы мощности	Обратиться с специалисту для починки
	Поврежден датчик температуры в сердцевине	Обратиться с специалисту для починки
	Повреждена плата мощности агрегата шоковой заморозки	Обратиться с специалисту для починки
На дисплее 1 постоянно появляется надпись EA3	Перегруз схемы холодильника	Отсоединить агрегат от источника питания, подождать 20 минут и снова подсоединить агрегат к источнику питания: если надпись EA3 снова появиться обратиться к специалисту для починки
	Повреждена плата мощности агрегата шоковой заморозки	Обратиться с специалисту для починки

10.3 СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ ТЕПЛООВОГО ШКАФА

ПОЛОМКА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
На дисплее 1 постоянно появляется надпись EL1	Провода подсоединения датчика камеры отсоединены от платы	Обратиться с специалисту для починки
	Датчик печи поврежден	Обратиться с специалисту для починки
	Повреждена плата мощности теплового шкафа	Обратиться с специалисту для починки
На дисплее 1 постоянно появляется надпись EL2	Провода подсоединения датчика влажности отсоединены от платы мощности	Обратиться с специалисту для починки
	Датчик влажности поврежден	Обратиться с специалисту для починки
	Повреждена плата мощности теплового шкафа	Обратиться с специалисту для починки

10.4 СООБЩЕНИЕ ОТ ОШИБКАХ ВЫТЯЖНОГО КОЗЫРЬКА

ПОЛОМКА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
На дисплее 1 постоянно появляется надпись ЕС1	Провода подсоединения датчика температуры отсоединены от платы	Обратиться с специалисту для починки
	Датчик температуры поврежден	Обратиться с специалисту для починки
	Плата мощности козырька повреждена	Обратиться с специалисту для починки

10.5 СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ СИСТЕМЫ РЕВЕРСИВНОГО ОСМОСА

ПОЛОМКА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
На дисплее 1 постоянно появляется надпись ЕО1	Израсходованы фильтры системы реверсивного осмоса	Обратиться с специалисту для замены фильтров

В ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ИНСТАЛЛЯТОРА

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Все действия по сборке, установке, обслуживанию должны производиться только квалифицированным персоналом и должны быть выполнены в соответствии с действующими нормами.

Внимательно прочитать инструкции перед установкой и запуском в работу оборудования.

Убедиться в целостности оборудования (проверить возможные после транспортировки повреждения). Вынуть из камеры готовки всю документацию.

2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

2.1 МЕСТО ДЛЯ ИНСТАЛЛЯЦИИ

Прежде чем позиционировать оборудование необходимо проверить соответствие размеров оборудования и места для инсталляции и проверить правильное расположение электрических выходов, гидropодсeдинений, слива воды и выхода dымов согласно рисункам, находящимся в разделе «Технические данные».

2.2 ПРЕДРАСПОЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЯ

Ножки находятся внутри печи и должны быть обязательно установлены .

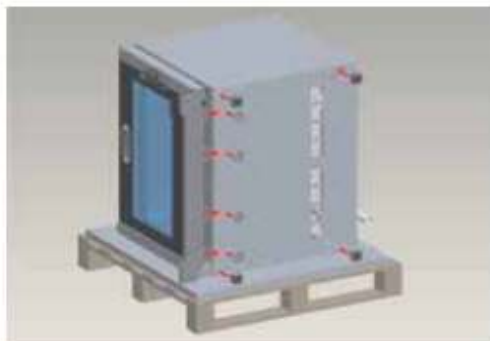
Не пользоваться печью без ножек.

Удалить емкость для сбора воды с задней части печи с помощью отвертки.



Положить печь на бок.

Вставить ножки и направляющие емкости как указано на фотографии.



2.3 УДАЛЕНИЕ ЗАЩИТНОЙ ПЛЕНКИ

Полностью удалить защитную пленку с внешних панелей оборудования, обратить внимание на остатки клея после удаления пленки.

Если остатки клея обнаружены необходимо удалить их с помощью растворителя.

Удалить защиту с датчика в сердцевине.



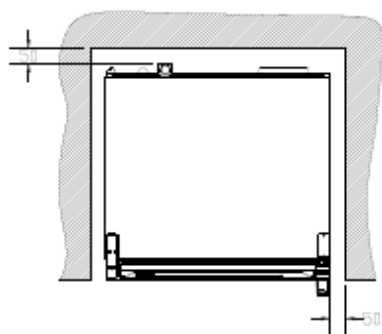
2.4 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

Позиционировать оборудование принимая во внимание описанные выше нормы безопасности.

Позиционировать оборудование таким образом чтобы задняя стенка оборудования была легко достижима для электроподсоединения и возможного обслуживания.

Оборудование не может быть встроено и не предназначено для позиционирования батарей.

Рекомендуется оставлять свободное расстояние в 5 см. по всему периметру оборудования.



Все оборудование, особенно печи, должно быть установлено на стенд, расстоечный шкаф, стенд для противней или на стол.

Не устанавливать оборудование на пол.

Если оборудование устанавливается около стен, разделительных панелей, кухонной мебели, декоративных бордюров и т.д. необходимо убедиться что они выполнены из невосгораемого материала. В противном случае они должны быть облицованы термоизолирующим материалом, необходимо обратить внимание на нормы противопожарной безопасности.

Не устанавливать оборудование около фритюрницы.

Убедиться, что оборудование установлено на ровной поверхности.

3. ЭЛЕКТРОПОДСОЕДИНЕНИЕ

3.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Подсоединение оборудования к источнику питания должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами.

Прежде чем осуществлять подсоединение необходимо убедиться в том, что напряжение и частота соответствуют данным, указанным на табличке технических данных, находящейся на оборудовании.

Оборудование должно быть установлено таким образом, что розетка для подключения была легкодоступна (для оборудования имеющего розетку Schuko).

Установить между оборудованием и сетью доступный многополярный переключатель, контакты которого имеют разъем по крайней мере 3 мм и соответствующий расход 4000V.

Рекомендуется использование переключателя безопасности для скачков напряжения.

Напряжение при работающем оборудовании не должно превышать номинальный параметр соответствующий указанному на табличке технических данных $\pm 10\%$.

3.2 ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- 1- Печи имеющие провод и розетку Schuko (однофазные 230V): необходимо только включить вилку в розетку (розетка должна соответствовать вилке, предлагаемой с печью)

- 2- Печи имеющие провод (трехфазные 400V + Нейтральные): эти печи имеют провод с пятью проводниками, поэтому необходимо подсоединять провод непосредственно к электрощитку. Для подсоединения другого типа необходимо заменить провод. Смотри приложение «Технические данные»
- 3- данные” для замены адаптированных проводов. Схема подсоединения находится внутри крышки клеммной коробки.

Замена провода должна производиться квалифицированным персоналом.

Провод заземления должен быть желто-зеленого цвета.

Для замены провода питания необходимо произвести следующие действия:

- Открыть крышку клеммной коробки развинтив фиксирующие шурупы
- Подсоединить проводники в соответствии с выбранной схемой
- Зафиксировать провод с помощью специального устройства
- Закрыть крышку клеммной коробки и завинтить шурупы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Осуществить подсоединение клеммной коробки как указано в рисунке: вставить медный мост и электрический провод вместе под шуруп по ходу закручивания таким образом, чтобы они были крепко зафиксированы.

Неправильное подсоединение может спровоцировать перегрев клеммной коробки и, следовательно, ее расплавление.

Оборудование должно быть подсоединено к проводу заземления.

3.3 ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЕ ПОДСОЕДИНЕНИЕ

Оборудование должно быть включено в эквипотенциальную систему, эффективность которой проверена и соответствует действующим нормам. Это подсоединение должно быть выполнено между оборудованием с помощью зажима с соответствующим значком.

Эквипотенциальный проводник должен иметь минимальный разрез 10 mm² и должен быть желто-зеленого цвета.



4 ГИДРОПОДСОЕДИНЕНИЕ

4.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Необходимо установить между оборудованием и гидросетью переключатель с механическим фильтром . Оборудование предлагается в комплекте с 2 метровой трубой и соответствующим соединителем (3/4") с клапаном и механическим фильтром в соответствии с действующими нормами .

Прежде чем подсоединять оборудование к трубе сливать некоторое время воду для удаления возможных остатков .

Вода на входе должна иметь параметр давления от 50 до 200 кПа и максимальную температуру 30 °C.

4.2 ОБРАБОТКА ВОДЫ

Вода должна иметь максимальную жесткость 5 °F (во избежание образования кальциевых отложений внутри камеры готовки).

Рекомендуется использование деминерализатора (реверсивного осмоса) во избежание отложения накипи и других минералов внутри печи .

В этом случае вам предлагается система реверсивного осмоса Unox код XC224 управляемая непосредственно печью и имеющая автоматическую диагностику проводящуюся от электронного контроля печи.

5 ПОДСОЕДИНЕНИЕ СЛИВА

5.1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Вода, поступающая в слив, может достигать высоких температур (90 °C).

Сливные трубы должны выдерживать высокие температуры .

5.2 ВОДА СЛИВА

Труба для слива воды находится в задней части печи и подсоединяется с помощью жесткого или гибкого шланга (смотри набор Unox код TB1520A) к открытому сливу или к сливу с сифоном, диаметр которого не может быть меньше сливного отверстия и длина его не может превышать один метр.

Избегать пережимы гибкого шланга или рукавов слива по всей длине сливного пути.

Сливная труба должна быть по крайней мере на 20 см ниже, чем сливное отверстие для облегчения слива.

5.3 СБРОС ДЫМОВ ГОТОВКИ

Вывод дымов готовки находится в верхней задней части печи.

Не закрывать отверстие вывода дымов во избежание закупоривания оборудования. Убедиться, что над выводным отверстием нет предметов или материалов которые могут быть повреждены дымами.

Рекомендуется помещать печь под вытяжным зонтом, устанавливать вытяжной козырек Unox код XC314 или подсоединять к выводному отверстию отводную трубу Unox код TB1520A0 избегая пережимов.

6 ПОДСОЕДИНЕНИЕ АКСЕССУАРОВ (РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ, ВЫТЯЖНОЙ КОЗЫРЕК, АГРЕГАТ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ ИТ.Д.)

Электронная панель печи управляет всеми аксессуарами (вытяжным козырьком, тепловым шкафом, агрегатом шоковой заморозки, системой реверсивного осмоса).

Аксессуары подсоединяются к печи с помощью элементов RJ45 находящихся в задней части печи (смотри фотографию).



Для соединения проводов выполнять следующие действия:

- Снять защитную крышку развинчивая соответствующие шурупы
- Соединить соответствующий проводник с проводником, находящимся на плате мощности (не имеет значения, какой из трех проводников используется)
- Установить защитную крышку завинчивая соответствующий шуруп

Таким образом аксессуар распознается и подсоединен к печи.

Для работы аксессуаров смотри инструкции по использованию соответствующего аксессуара .

7 УСТАНОВКА ПЕЧЕЙ ОДНА НА ДРУГУЮ

В случае установки печей одна на другую необходимо использовать набор для установки Unoх код ХС690 с помощью которого сохраняется необходимая дистанция между печами и обеспечивается электронное подключение, гидropодсоединение и сливы.





С СЕРТИФИКАЦИЯ

Фабрика: Unox S.p.A.

Адрес : Via Dell'Artigianato 28/30

I-35010 Vigodarzere, Padova, Italy

Оборудование : Вентилируемый пароконвектомат для профессионального использования

Тип : Chef Top

Модели : XVC054 XVC104 XVC204 XVC304 XVC504 XVC704

СООТВЕТСТВУЮЩИЕ НОРМЫ

Маркировка "CE" которая имеется на оборудовании которое описано в данной инструкции относится к следующим директивам:

КОМБИНИРОВАННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ СЕРИИ XVC :

- Директива Низкого Напряжения 2006/95/CE

Согласно нормам:

- EN 60335-2-42:2003
- EN 60335-1:2002; A11
- EN 50366:2003

- Директива Электромагнитного Соответствия 2004/108/CE

Согласно нормам:

- EN 55014-1:2000; A1; A2
- EN 55014-2:1997; A1
- EN 61000-3-2:2000
- EN 61000-3-3:1995; A1

ИНСТИТУТ ТЕСТИРОВАНИЯ И СЕРТИФИКАЦИИ:

NEMKO S.p.a.

Via del Carroccio

I-20046 Biassono, Milano, Italy



Luogo: Vigodarzere, Padova, Italy

Data: 12/02/2007

ТАБЛИЧКА ДАННЫХ

