



РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™

XEBPC-08EU-V
XEBPC-12EU-V
XEVPC-0421-B-CB
XEVPC-0421-V-CB

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ
Перевод инструкций в оригинале

РУС

ВНИМАНИЕ: Ознакомьтесь с инструкциями перед использованием устройства

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ	4
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ	5

ВВЕДЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	9
ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ	10

УСТАНОВКА

РАСПАКОВКА УСТРОЙСТВА	11
ПРОВЕРКА СОДЕРЖИМОГО УПАКОВКИ	13
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ.....	13
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ.....	14
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ.....	17
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ.....	19
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ.....	21
СОЕДИНЕНИЯ МЕЖДУ УСТАНАВЛИВАЕМЫМИ ДРУГ НА ДРУГА УСТРОЙСТВАМИ (MAXI.Link).....	26

ПРИМЕНЕНИЕ

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ УСТРОЙСТВА	29
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ МОДЕЛЕЙ.....	30

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ.....	32
ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ.....	36
УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ.....	36
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	37

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

Правила техники безопасности

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

- Перед установкой и техобслуживанием устройства следует внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией и обеспечить ее тщательное хранение для возможности обращения в будущем для консультации.
- Все операции по установке, монтажу и внеочередному техобслуживанию должны осуществляться только квалифицированным и уполномоченным персоналом компании UNOX, в соответствии с действующими нормами страны использования оборудования, а также при соблюдении норм, соответствующих установкам и правилам техники безопасности.
- Перед выполнением каких-либо работ по установке или техобслуживанию, следует отключить устройство от системы электрического и гидравлического питания.
- Перед установкой устройства, следует проверить, что системы соответствуют нормам, действующим в стране использования, а также сведениям, приведенным на паспортной табличке.
- Работы, несанкционированные вмешательства или изменения, без наличия соответствующего разрешения, в нарушение инструкций данного руководства, обуславливают утрату гарантии*.
- Установка или техобслуживание в нарушение указаний данной инструкции могут привести к ущербу, повреждениям или аварийным ситуациям со смертельным исходом.
- При монтаже устройства не допускается прохождение или нахождение лиц, не занятых в монтажных работах, рядом с рабочей зоной.
- Если устройства устанавливаются на колесах или друг на друга, следует использовать только компоненты, предоставляемые

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

компанией UNOX, и соблюдать указания по монтажу, содержащиеся в упаковке.

- Упаковочный материал, в связи с тем, что представляет собой потенциальную опасность, должен храниться вне доступа детей или животных, его утилизация должна осуществляться в соответствии с местными нормами.
- На табличке с характеристиками предоставлены важные технические сведения: они являются необходимыми в случае заявки на проведение работ техобслуживания или ремонта устройства: поэтому не следует снимать ее, наносить повреждения или модификации.
- Несоблюдение данных норм может привести к ущербу и травмам, в том числе смертельным, обуславливает утрату гарантии* и освобождает компанию UNOX от любой ответственности.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Использование и очистка в нарушение приведенных и предусмотренных данной инструкцией указаний, считаются несоответствующими, и могут обусловить ущерб, травмы или смертельные несчастные случаи, обуславливает утрату гарантии* и освобождает компанию UNOX от любой ответственности.
- Устройство может использоваться детьми возрастом не менее 8 лет, а также лицами со сниженными физическими, чувственными или умственными способностями, или не обладающими опытом или необходимыми знаниями, только под наблюдением ответственного за их безопасность лица, или после того как ими были получены инструкции относительно безопасного использования устройства и осознания связанных с ним опасностей. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание предусмотрены для выполнения пользователем и не должны выполняться детьми без присмотра.
- Данное устройство может использоваться только для приготовления пищи на кухнях, предназначенных для промышленного и

- профессионального использования, квалифицированным персоналом, проходящим периодические подготовительные курсы: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.
- Дети должны находиться под присмотром в целях гарантии того, чтобы они не играли с устройством.
 - Данное устройство может использоваться только:
 - квалифицированным персоналом, проходящим периодические учебные курсы;
 - в сочетании со:
 - всеми комбинированными печами **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™**, за исключением крупногабаритных печей\на тележке
 - для брожения продуктов питания.
 - Следует наблюдать за устройством при его функционировании.
 - Если устройство не функционирует соответствующим образом или при обнаружении его функциональных или структурных изменений, следует отключить его от системы электрического и гидравлического питания и обратиться в сервисный центр, авторизованный компанией UNOX, не делая попытки ремонта своими силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей UNOX.
 - Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль не менее одного раза в год в авторизованном сервисном центре.
 - Максимальный допустимый вес для каждого противня составляет 5 кг: больший вес обуславливает повреждение боковых металлических направляющих и самих противней.



ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ И ТРАВМ!

- Пол рядом с устройством может быть скользким.
- В процессе брожения и до охлаждения всех частей устройства, следует соблюдать осторожность в отношении следующего:

- Касаться только ручки устройства, в связи с тем, что его внешние части горячие.
- При необходимости открытия дверцы, следует выполнять данную операцию очень медленно и осторожно, уделяя внимание выходу паров и высокой температуре рабочей камеры.
- Для перемещения емкостей, принадлежностей, а также других предметов внутри рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду, пригодную для данного использования.
- Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из рабочей камеры; при наличии горячих жидкостей, быть осторожными, чтобы их не пролить.
- Когда емкости заполнены жидкостями или наполняются жидкостями в процессе брожения, нельзя использовать более высокие уровни по сравнению с теми, где можно увидеть содержимое.



ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

- Перед использованием убедиться, что внутри камеры устройства отсутствуют посторонние предметы (инструкции, пластиковые пакеты или другие предметы) или остатки моющих средств.
- Не следует располагать источники тепла (например, решетки, фритюрницы и т.д), легко возгораемые или воспламеняемые вещества рядом с устройством (например, газойль, бензин, бутылки со спиртными напитками и т.д...).
- Расстоечная камера должна всегда содержаться в чистоте, необходимо производить ее ежедневную очистку после каждого использования: жиры или остатки пищевых продуктов, если не удаляются, могут загореться!



ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

- Не следует открывать отсеки, обозначенные данными символами: их открытие предусмотрено только для квалифицированного и уполномоченного компанией UNOX персонала.
- Несоблюдение данных норм может обусловить ущерб и травмы, в том числе смертельные, а также обуславливает утрату гарантии*.

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

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

Введение

Уважаемый Клиент,

Благодарим Вас за сделанный выбор и поздравляем с приобретением оборудования серии **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™**, надеемся, что это только начало нашего положительного и длительного сотрудничества.

Выбранный Вами расстоечный шкаф позволяет контролировать на постоянной и точной основе температуру и влажность процесса брожения, быстро уменьшая время, необходимое при использовании классических методов, с гарантией превосходного результата и всегда с верностью традициям.

Расстоечные шкафы, используемые с печами **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™**, позволяют получить полную и универсальную рабочую колонну для любого использования.

ВВЕДЕНИЕ

В настоящей инструкции предоставляются указания по установке и использованию расстоечных шкафов электронной или электромеханической версии.

Модели с последней буквой "V" предназначены для печей **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™**, за исключением печей на тележке. Их управление осуществляется через панель управления печи, к которой они подключены через кабель CAN-bus.

Инструкции по установке и эксплуатации действительны для обеих моделей, за исключением случаев других указаний.



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

ОПИСАНИЕ ПИКТОГРАММ

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



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



Опасность возгорания!



Рекомендации и полезная информация



Опасность электрического удара!



Символ заземления



Ознакомиться с руководством по эксплуатации



Символ эквипотенциальности



Опасность ожогов



Ссылка на другую главу

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

Установка

1 РАСПАКОВКА УСТРОЙСТВА

В момент приемки устройства проверить, что на упаковке нет видимых повреждений. В противном случае, незамедлительно свяжитесь с компанией UNOX и НЕ производите установочные операции.

Перед перемещением устройства в место установки, следует убедиться в следующем:

- оно проходит через двери;
- пол выдерживает его вес.

Транспортировка должна осуществляться только при использовании механических средств (например, транспаллет).

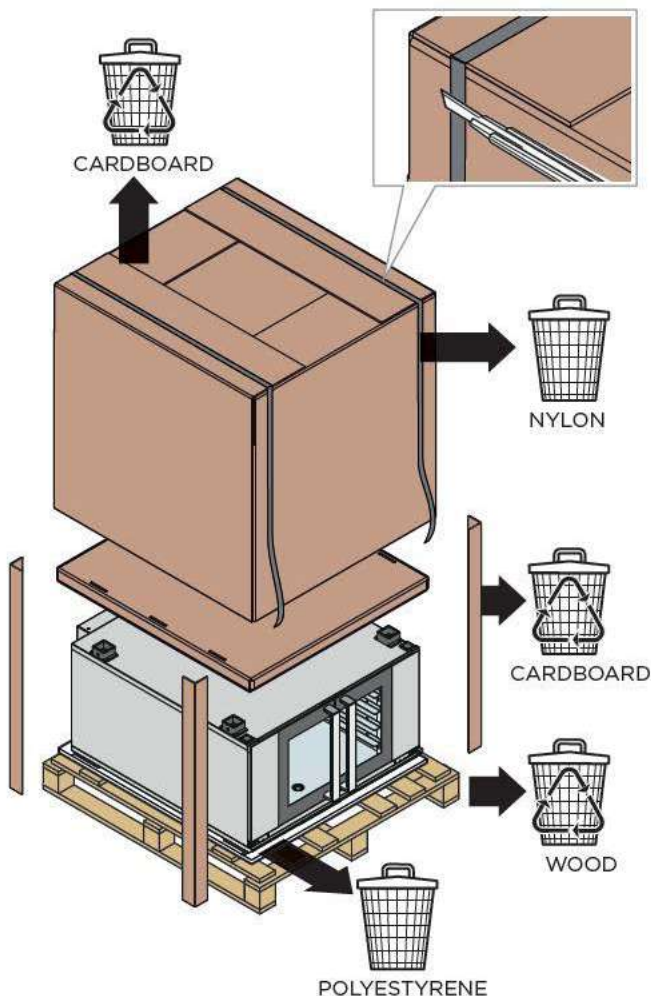
❗ Упаковочный материал, в связи с тем, что он представляет собой потенциальную опасность, должен храниться вне доступа детей или животных, его утилизация должна осуществляться в соответствии с местными нормами.



NON-STOP Efforts

Компания UNOX уже давно следует философии **NON-STOP Efforts**, увеличивая экологическую совместимость собственной продукции и прилагая усилия в целях снижения энергопотребления и затрат.

Компания UNOX нацелена на охрану окружающей среды и просит осуществлять утилизацию материала в специальных контейнерах для дифференциального сбора отходов. Упаковка может варьироваться в зависимости от рынка.

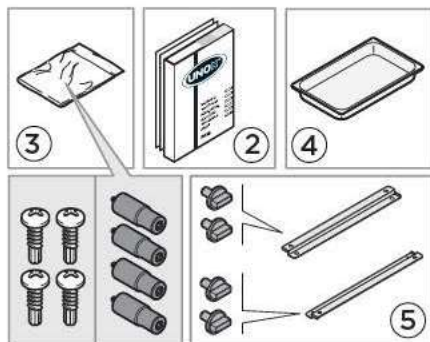


2 ПРОВЕРКА СОДЕРЖИМОГО УПАКОВКИ

До начала установочных работ следует проверить наличие и целостность следующих содержащихся в упаковке компонентов.

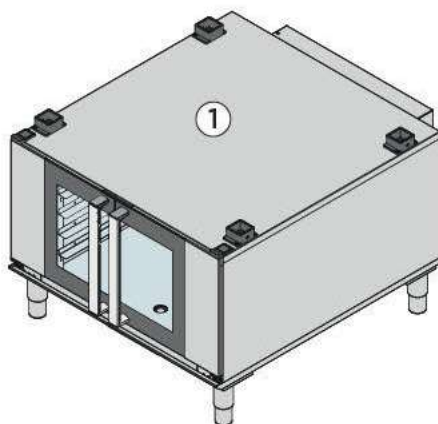
❗ В случае отсутствия или повреждения какого-либо компонента, следует связаться с компанией UNOX.

❗ Содержимое может варьироваться в зависимости от рынка



Расстоечный шкаф

- ① электронный или электромеханический расстоечный шкаф;
- ② техническая документация (инструкция по установке и эксплуатации, лист "Технические характеристики");
- ③ пакет "Starter Kit".
- ④ сборочная емкость
- ⑤ направляющие сборочной емкости

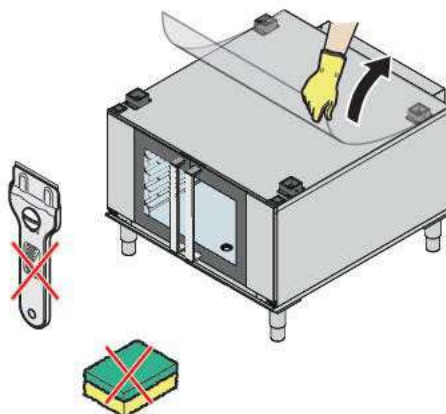


3 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

Снятие пленки

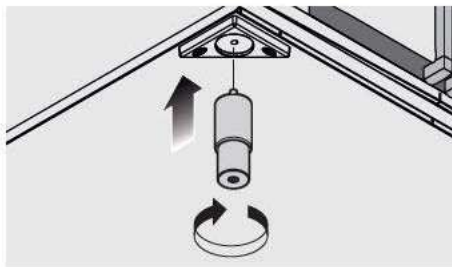
Медленно снять защитную пленку с устройства: удалить возможные остатки клея посредством соответствующего растворителя, не использовать инструменты, которые могут повредить поверхности, а также абразивные или кислотные чистящие средства.

❗ Снятая пленка, в связи с тем, что представляет собой потенциальную опасность, должна храниться вне доступа детей или животных, ее утилизация должна осуществляться в соответствии с местными нормами.



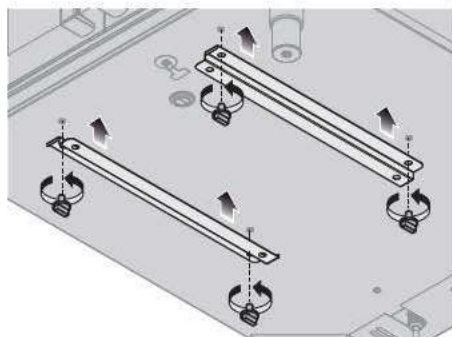
Монтаж ножек

Монтировать 4 ножки в соответствии с указаниями рисунка.



Монтаж направляющих сборочной емкости

Прикрутить направляющие, в соответствии с указаниями рисунка. Затем установить сборочную емкость между двумя направляющими.



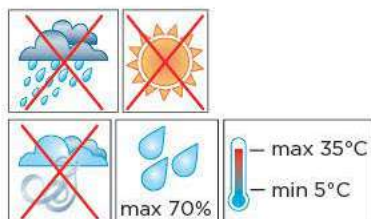
❗ Если требуется дальнейшее перемещение, следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить направляющие.

4 ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ

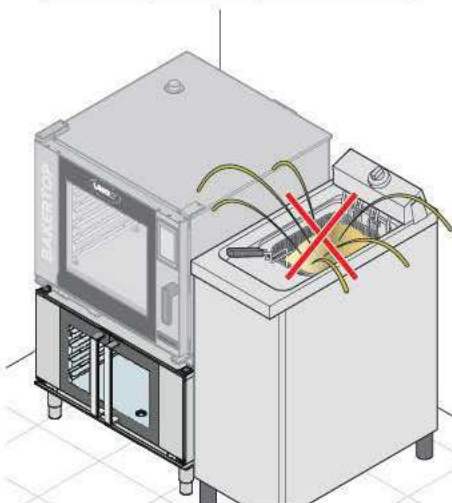
ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТАНОВОЧНОГО ПОМЕЩЕНИЯ

Следует устанавливать устройство в помещениях:

- предназначенных и соответствующих для приготовления продуктов питания на промышленном уровне;
- с соответствующей циркуляцией воздуха;
- отвечающих нормам, действующим в области техники безопасности на рабочем месте и на установках;
- с защитой от воздействия атмосферных агентов;
- при температуре от +5° до +35°С максимум;
- при влажности не выше 70%.



Устройства должны устанавливаться только под печами серии **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** (см. "Таблица А" на стр.15) и прикрепляться в соответствии с указаниями, приведенными в главе "Крепление к печи" на стр. 17.





Не устанавливать устройство рядом с другим оборудованием, достигающим высоких температур, в целях предупреждения повреждения электрических компонентов. Устройство не пригодно для встраиваемого монтажа.

Убедиться, что пол может выдерживать вес устройства при полной нагрузке (см. «Таблица В» на стр. 15).

Таблица А

МОДЕЛИ	СОЧЕТАНИЯ С КОМБИНИРУЕМЫМИ ПЕЧАМИ СЕРИИ...
ХЕВРС-08ЕВ-В ХЕВРС-12ЕВ-В	BAKERTOP MIND.Maps™
ХЕВРС-0421-В-СВ ХЕВРС-0421-В-СВ	CHEFTOP MIND.Maps™

Таблица В

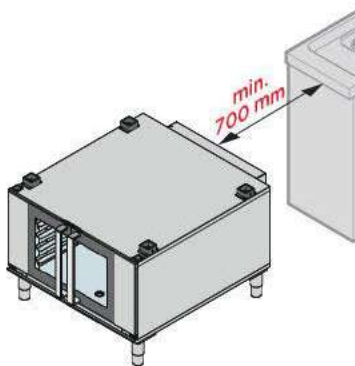
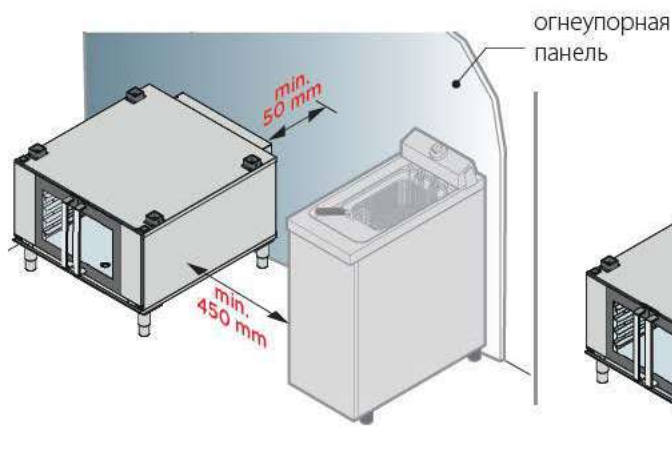
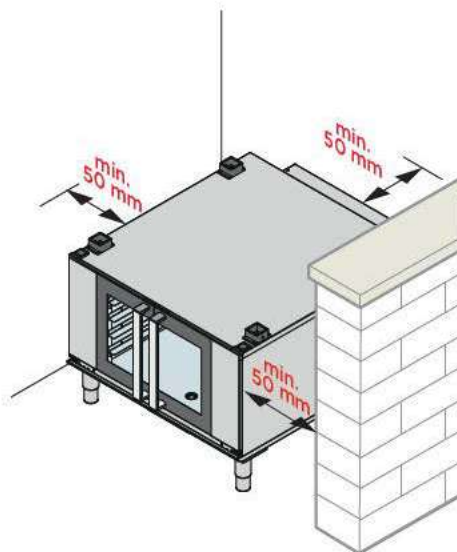
МОДЕЛИ	К-во противней (Емкость)	Габариты мм (LxPxA)	Вес кг	Напряже- ние V	Частота Гц	Электри- ческая мощность кВт
ХЕВРС-08ЕВ-В	8 600x400	860X1060X670	43			2,5
ХЕВРС-12ЕВ-В	12 600x400	860X1060X810	46			2,5
ХЕВРС-0421-В-СВ	8 530x325	750X750X915	38			2,3
ХЕВРС-0421-В-СВ	8 530x325	750X750X915	38			2,5

Соблюдаемые расстояния

Следует установить устройство при соблюдении расстояний, указанных на рисунках, а также таким образом, чтобы задняя стенка была легко доступна для выполнения подключений и техобслуживания.



Не устанавливать устройство рядом с легко возгораемыми или чувствительными к воздействию тепла материалами, стенками или мебелью. В противном случае, обеспечить их защиту соответствующими невосгораемыми материалами, при соблюдении норм пожаробезопасности.



Пол под устройством должен быть:

- невозгораемый или нечувствительный к воздействию тепла;
- превосходно выровненный;
- с ровной поверхностью
- в состоянии выдерживать вес устройства и печи при полной загрузке, без деформаций или повреждений.

Позиционирование на полу

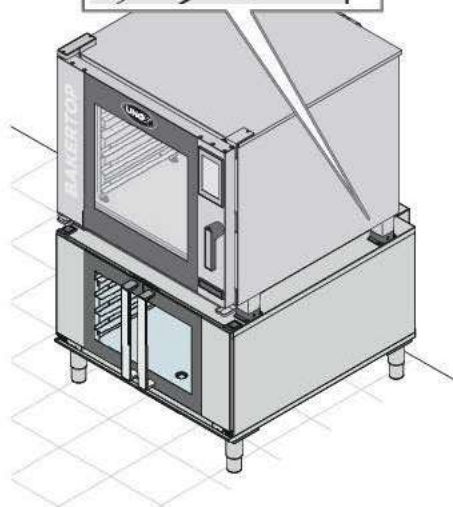
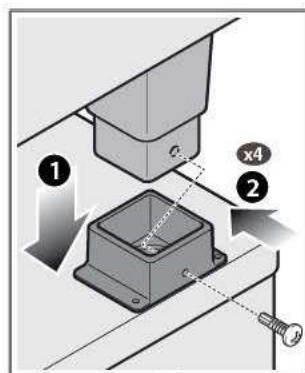
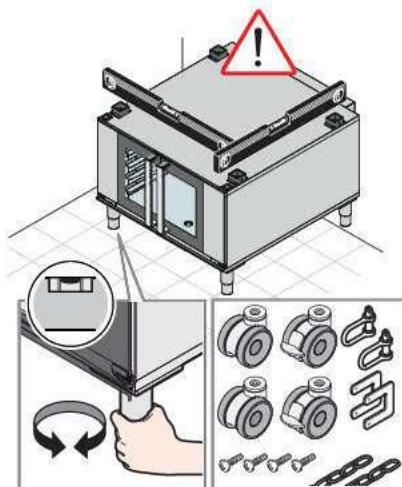
Следует размещать устройства непосредственно на пол и всегда проверять соответствующее выравнивание при помощи пузырькового или цифрового уровня. В случае отрицательного результата проверки, можно воздействовать на ножки устройства, соблюдая осторожность, чтобы не открыть их полностью.

Позиционирование на колесиках

Для перемещения использовать только комплект колесиков UNOX, со ссылкой на инструкции, содержащиеся в упаковке.

Крепление к печи

Прикрепить расстоечный шкаф к установленной сверху печи, в соответствии с указаниями рисунка.



ПРИМЕРЫ ВОЗМОЖНЫХ СОЧЕТАНИЙ



XEBC-10EU-EPRM
+ XEBPC-12EU-V



XEBC-06EU-EPRM
+ XEBPC-12EU-V



XEBC-06EU-EPRM +
XEBDC-01EU + XEBPC-12EU-V



XEBC-10EU-EPRM
+ XEBPC-12EU-V



XEVC-0711-EPRM-CB
+
XEVPC-0421-V-CB

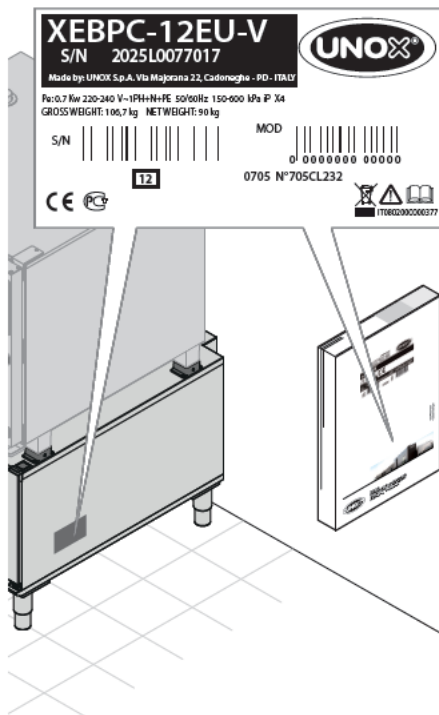
6 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ

 **Перед установкой устройства следует внимательно ознакомиться с главой “Правила техники безопасности при установке и обслуживании” на стр. 4.**

 **Соединение с сетью электропитания, а также устройства подключения должны соответствовать нормам, действующим в стране установки устройства, и должны осуществляться квалифицированным персоналом, уполномоченным компанией UNOX. Несоблюдение данных норм может обусловить ущерб и травмы, обуславливает утрату гарантии* и освобождает компанию UNOX от любой ответственности.**

Перед подключением устройства к сети питания, следует всегда сравнивать данные системы с данными устройства, указанными на паспортной табличке.

Устройство отпускается с завода с силовым кабелем и вилкой, монтированными в клеммной колодке: не разрешается осуществлять какой-либо тип электрического соединения и размерных изменений кабеля, за исключением его удлинения, замена на другой с характеристиками, идентичными первоначальному (тип резины, сечение и т.д.).



 **Кабель подлежит замене UNOX или ее сервисной службой, или лицом, обладающим подобной квалификацией, в целях предупреждения каких-либо опасностей.**

 **Схемы соединения, характеристики кабеля и технические характеристики приведены в спецификации “Технические характеристики”, предоставляемой с устройством.**

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

Для соответствующего электрического подключения, устройство должно:

- Быть включено в эквипотенциальную систему в соответствии с указаниями действующего норматива. Данное соединение должно осуществляться между различными устройствами посредством клеммы, отмеченной эквипотенциальным символом . Провод должен иметь максимальное сечение 10 кв.мм (в соответствии с нормой CEI EN 60335-2-42:2003-09) и быть желто-зеленого цвета.
- Быть обязательно подсоединенным к линии заземления  сети (кабель желто-зеленого цвета).
- Быть обязательно подсоединенным к тепловому дифференциалу в соответствии с указаниями действующего норматива (0.03A Тип A).
- Быть обязательно подсоединенным к всеполюсному механизму отключения, который обеспечивает полное отсоединение при условиях категории избыточного напряжения III.

Выполняемые проверки

- Медный мост в клеммной колодке и электрический кабель должны быть закреплены вместе под винтом в направлении завинчивания, а электрические соединения должны быть зажаты перед подсоединением устройства к электросети.
- Проверить отсутствие электрического рассеивания между фазами и землей, а также электрическую непрерывность между внешним каркасом и заземляющим проводом.
- Проверить, что напряжение питания при работе устройства не отклоняется от номинального напряжения, указанного на паспортной табличке устройства. В противном случае, провести проводку фаз, при соблюдении данных, указанных в прилагаемой спецификации "Технические характеристики".



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ

Вода на входе

Устройство в нижней части предусмотрено для соединения с печью **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** (уже оснащенной механическим фильтром и соединением (3/4") с обратным клапаном). В стандартную комплектацию входят: три метра шланга $\varnothing 6$ и тройник ($\varnothing 6$).

Перед подсоединением трубы воды к устройству следует обеспечить отвод воды для удаления возможных остатков. Рекомендуется установить между гидравлической сетью и устройством отсечный кран.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВОДЫ НА ВХОДЕ



На возможный ущерб, обусловленный использованием воды с параметрами, не соответствующими указанным в следующей главе, гарантия* не распространяется.

Вода на входе должна:

- иметь максимальную температуру 30 °C;
- быть питьевой;
- иметь давление в пределах 150 и 600 кПа (рекомендуется 200 кПа).



Если давление воды на входе ниже указанного (150 кПа), следует использовать насос соответствующей производительности (минимальная производительность 300 л/ч). Печи **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** в серийной комплектации оснащены встроенным редуктором давления.

Характеристики воды для контура ПАРА (внутренний пар камеры)

Свободный хлор $\leq 0,1$ част.мил.

Хлорамины $\leq 0,1$ част.мил. (мг/л)

TDS ≤ 125 част.мил.

Кремний ≤ 12 част.мил.

pH $7 \div 8,5$

Общая жесткость (ТН) ≤ 8 °d

Хлориды* ≤ 25 част.мил.

Щелочность ≤ 150 част.мил. как CaCO_3

* Максимальное содержание хлоридов Cl^- не является фиксированным значением, а зависит от рассчитанного значения NHM (Non Hardness Measurement)

NHM = EC - (ТН x 30)**

EC = электропроводность [мкСм/см]

ТН = общая жесткость** [° dH - немецкие градусы]

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

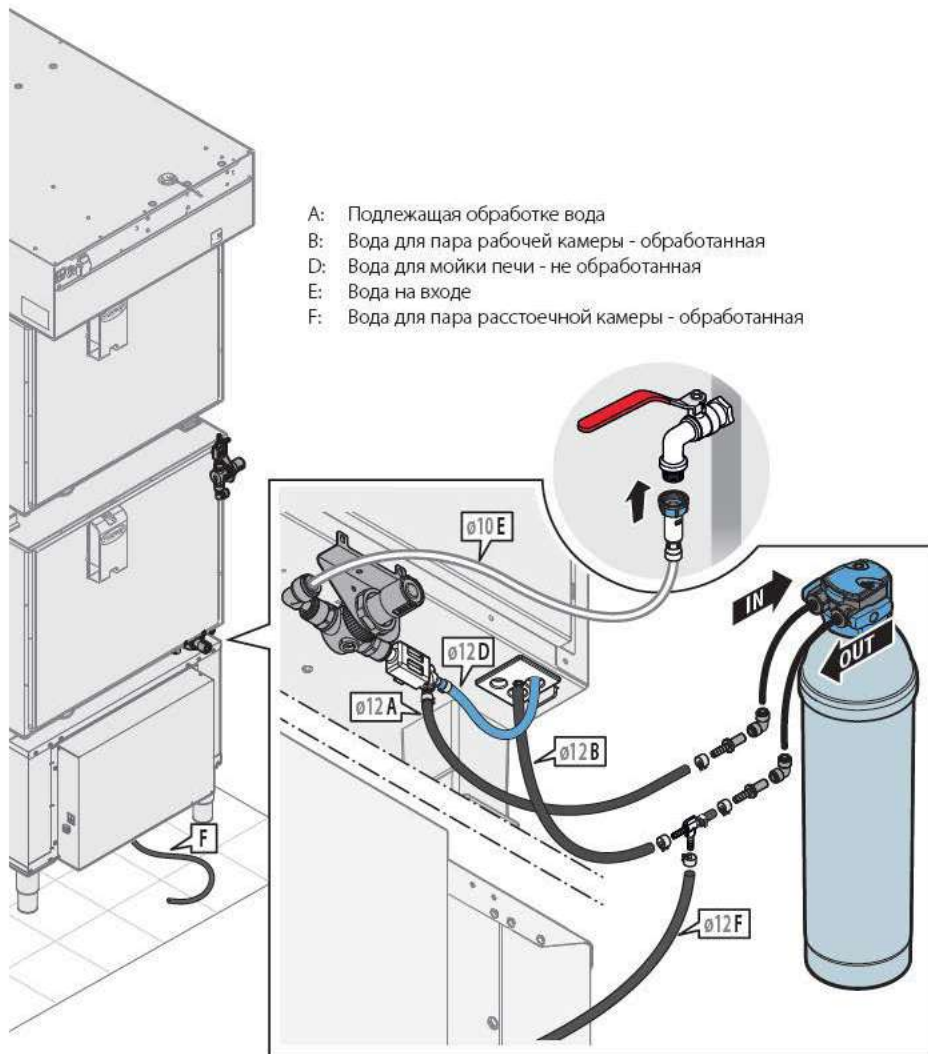
NHМ ≤ 250 мкСм/см	ТН < 8 °dН, Cl- ≤ 25 част.мил. (5 капель реагента*)	Без обработки воды
	ТН ≥ 8 °dН, Cl- ≤ 25 част.мил. (5 капель реагента*)	UNOX.Pure
	Cl- > 25 част.мил. (5 капель реагента*)	UNOX.Pure-RO
NHМ = 250 - 350 мкСм/см	Cl- ≤ 20 част.мил. (4 капли реагента*)	UNOX.Pure
	Cl- > 20 част.мил. (4 капли реагента*)	UNOX.Pure-RO
NHМ = 350 – 450 мкСм/см	Cl- ≤ 15 част.мил. (3 капли реагента*)	UNOX.Pure
	Cl- > 15 част.мил. (3 капли реагента*)	UNOX.Pure-RO
NHМ = 450 – 500 мкСм/см	Cl- ≤ 10 част.мил. (2 капли реагента*)	UNOX.Pure
	Cl- > 10 част.мил. (2 капли реагента*)	UNOX.Pure-RO
NHМ ≥ 500 мкСм/см		UNOX.Pure-RO

* использовать реагент комплекта UNOX KSTR1081A

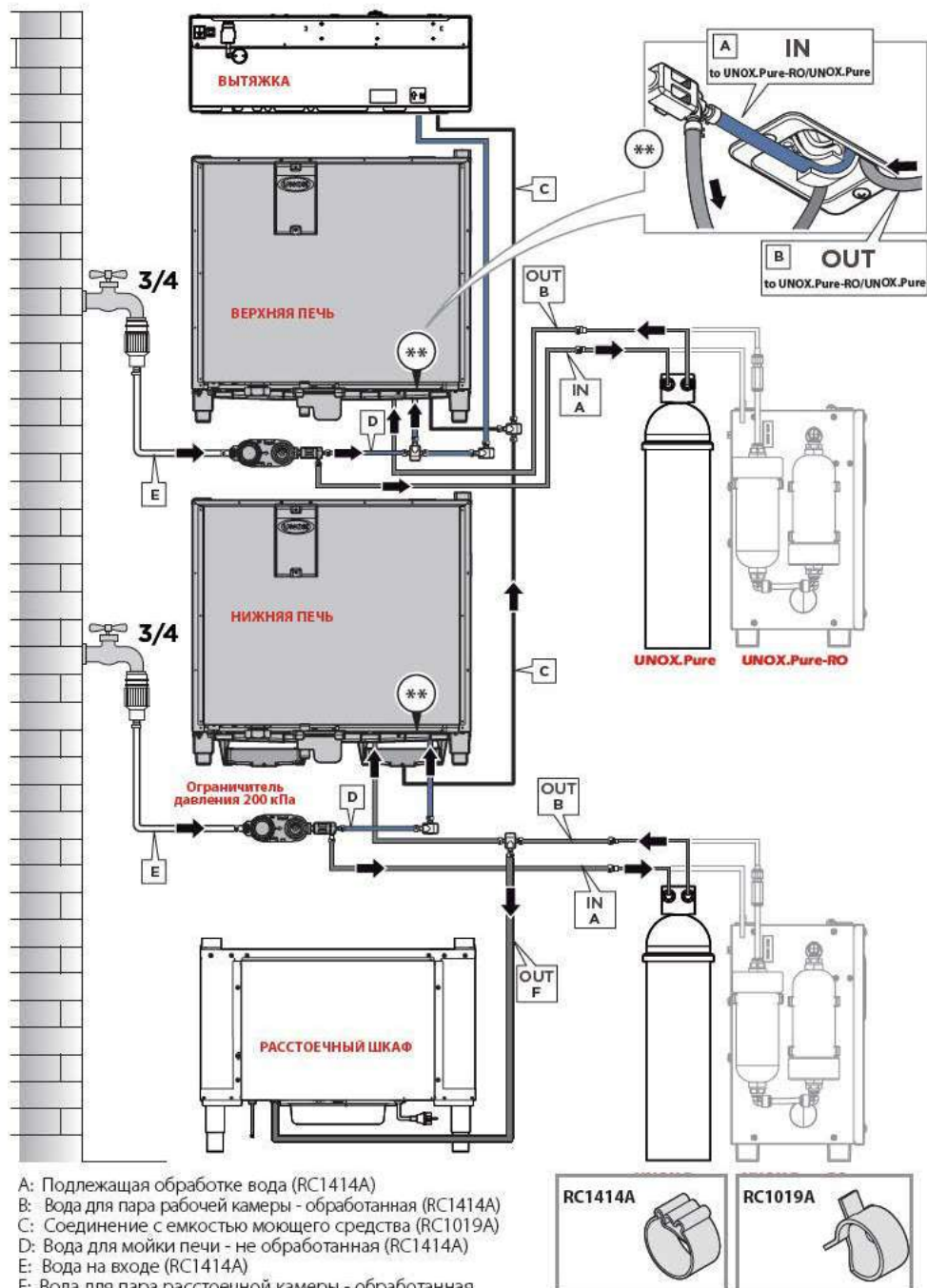
** жесткость, замеренная комплектом UNOX KSTR1082A

! Для подключения к гидравлической сети, следует использовать комплект новых прокладок, предоставляемых с устройством. Уже использованные соединения не подлежат повторному применению.

BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ + расстоечный шкаф

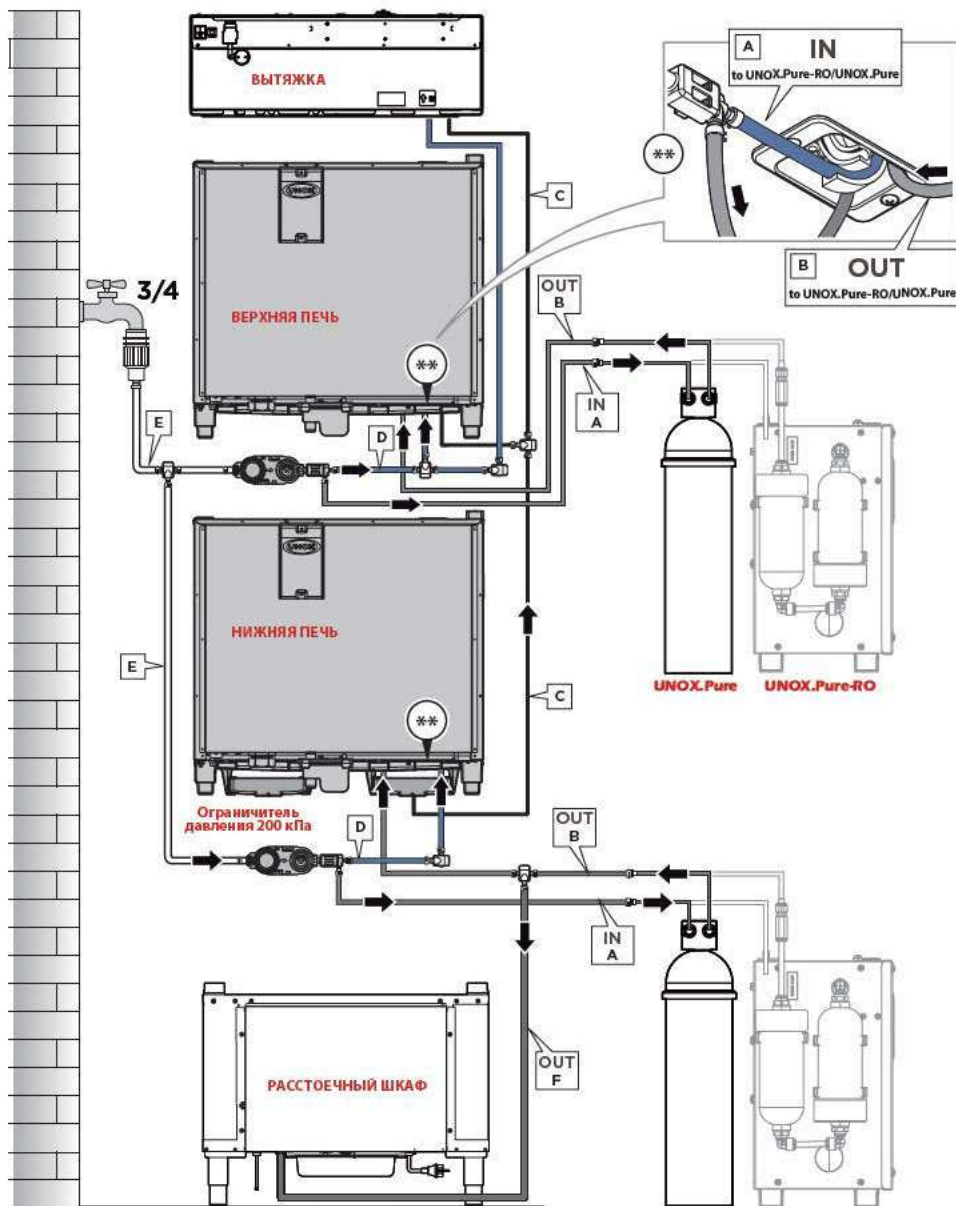


Ориентировочный пример гидравлических соединений в колоннах MAXI.Link

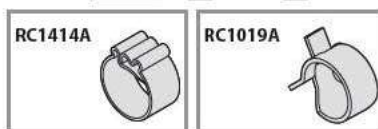


- A: Подлежащая обработке вода (RC1414A)
- B: Вода для пара рабочей камеры - обработанная (RC1414A)
- C: Соединение с емкостью мощного средства (RC1019A)
- D: Вода для мойки печи - не обработанная (RC1414A)
- E: Вода на входе (RC1414A)
- F: Вода для пара расточной камеры - обработанная

Ориентировочный пример гидравлических соединений в колоннах **MAXI.Link**



- A: Подлежащая обработке вода (RC1414A)
 B: Вода для пара рабочей камеры - обработанная (RC1414A)
 C: Соединение с емкостью моющего средства (RC1019A)
 D: Вода для мойки печи - не обработанная (RC1414A)
 E: Вода на входе (RC1414A)
 F: Вода для пара расстойной камеры - обработанная



8

СОЕДИНЕНИЯ МЕЖДУ УСТАНОВЛИВАЕМЫМИ ДРУГ НА ДРУГА УСТРОЙСТВАМИ

(MAXI.Link)

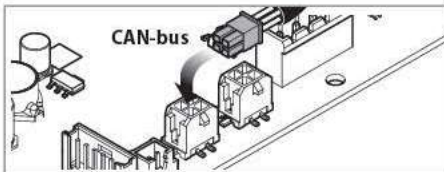
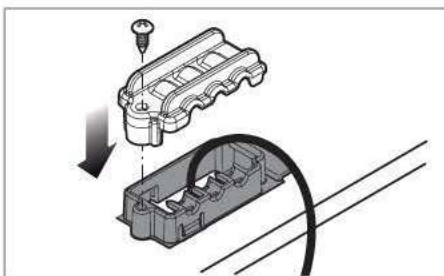
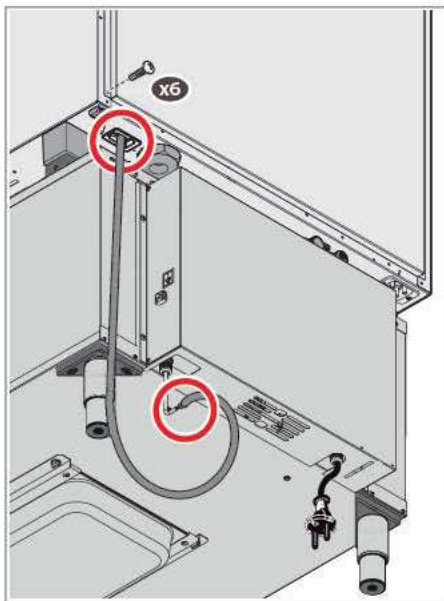
Электронные расстоечные шкафы **Dynamic** предусмотрены для соединения с комбинированными печами **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND. Maps™**, за исключением крупногабаритных печей на тележке.

Дополнительные принадлежности подсоединяются к самой печи посредством разъемов CAN-bus с задней стороны печи автоматически.

- 1 Отсоединить все устройства от системы электропитания.
- 2 Снять заднюю панель печи для получения доступа к силовой плате.
- 3 Подсоединить кабель CAN-bus к одному из разъемов CAN-bus, соответствующих силовой плате.
- 4 Вновь монтировать заднюю панель печей.
- 5 Вновь подсоединить электропитание всех устройств.

Для получения информации относительно установки и полного управления принадлежностями и устройствами, смотрите инструкции, содержащиеся в упаковке.

Подсоединять кабели CAN-bus только к соответствующим разъемам CAN-bus и не к разъемам CAN-bus Ethernet.



РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ



РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

Применение



Перед использованием устройства:

- **убедиться в наличии сертификата соответствия и пригодности к эксплуатации системы, выданного авторизованным монтажником UNOX;**
- **следует внимательно ознакомиться с главой “Правила техники безопасности при установке и обслуживании” на стр. 4.**

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ УСТРОЙСТВА

- При первом использовании устройства следует тщательно очистить внутреннюю часть камеры расстоечного шкафа и принадлежности (см. главу **Плановое техобслуживание** на стр. 32); оставить функционировать его в холостом режиме при максимальной температуре приблизительно в течение 1 часа для устранения возможных неприятных запахов, обусловленных защитными смазочными материалами, используемыми на заводе.
- Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5 °C до +35 °C.
- Избегать солить продукты в рабочей камере. Если этого нельзя избежать, обеспечить в максимально короткое время очистку устройства (см. главу **Плановое техобслуживание** на стр. 32).
- Максимальный допустимый вес для каждого противня составляет 5 кг: больший вес обуславливает повреждение боковых металлических направляющих и самих противней.
- В целях предупреждения закипания, не следует использовать емкости, наполненные жидкостями или продуктами питания, которые становятся жидкими при воздействии тепла, в количестве, превышающем то, которое может легко контролироваться.

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ, ПОДКЛЮЧЕННЫЙ К ПЕЧАМ PLUS

Панели управления печей

BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ мод. "PLUS"

Нажать одну из кнопок для выбора желаемой дополнительной принадлежности (**PROVER**).



Будет отображена рабочая страница только с меню, используемыми с расстоечными шкафами.

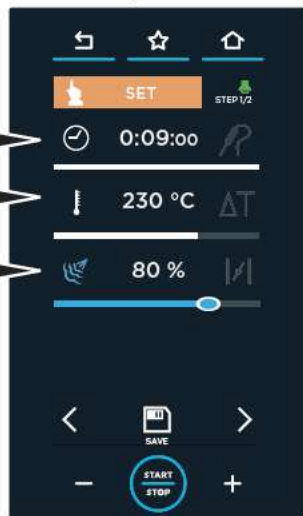
МЕНЮ PROGRAMS: позволяет получить доступ к списку сохраненных ранее в памяти рецептов посредством "MENU SET" или создавать новые рецепты и сохранять их.

МЕНЮ SET: позволяет осуществлять расстойку в "ручном" режиме, где пользователь должен устанавливать параметры для каждого рецепта.

длительность
процесса расстойки

температура
в камере

процент отвода/
подачи влажности



МЕНЮ MULTITIME: можно использовать расстоечный шкаф с непрерывным циклом

РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ, ПОДКЛЮЧЕННЫЙ К ПЕЧАМ ONE

Панели управления печей

BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ мод. "ONE"

Нажать несколько раз кнопку до появления надписи "PROVER": теперь панель управления печи предназначена для использования расстоечного шкафа.



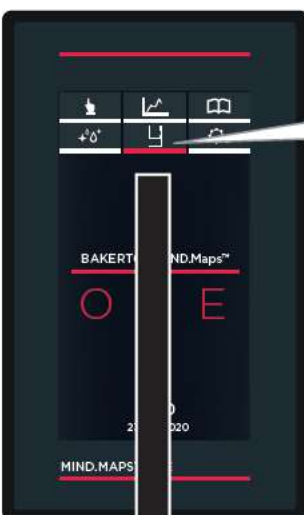
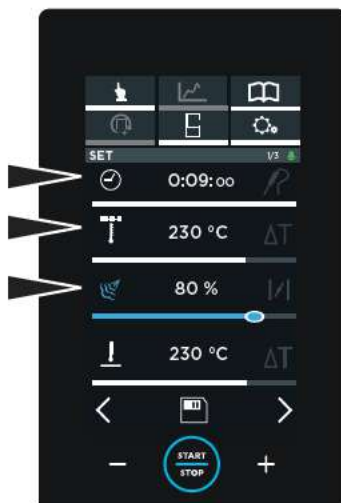
Будет отображена рабочая страница только с меню, используемыми с расстоечными шкафами.

МЕНЮ PROGRAMS: позволяет получить доступ к списку сохраненных ранее в памяти рецептов посредством "MENU SET" или создавать новые рецепты и сохранять их.

МЕНЮ SET: позволяет осуществлять расстойку в "ручном" режиме, где пользователь должен устанавливать параметры для каждого рецепта.

длительность
процесса расстойки

температура В КАМЕРЕ
процент отвода/
подачи влажности



Для получения дополнительной информации относительно имеющихся меню и рабочих режимов (РУЧНОЙ или АВТОМАТИЧЕСКИЙ), смотрите руководство по использованию печи **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS**: команды для двух печей являются одинаковыми.

РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

Техобслуживание

ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:

- после отключения устройства от системы электрического и гидравлического питания
- при использовании соответствующих средств индивидуальной защиты (например, перчаток и т.д...).

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

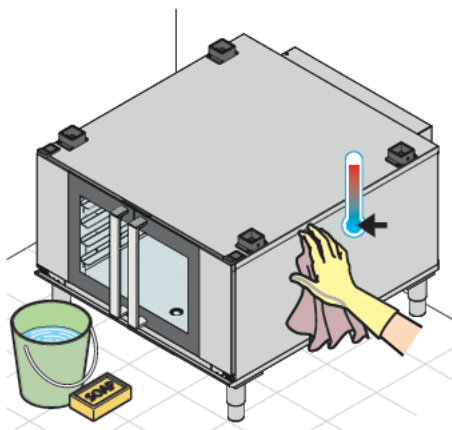
Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:

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

Внешние стальные поверхности, прокладка рабочей камеры

Подождать охлаждения поверхностей.

Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды. Тщательно ополоскать и высушить. В качестве альтернативы, использовать



только моющие средства, рекомендованные UNOX; другие средства могут нанести ущерб, поэтому обуславливают утрату гарантии*. В отношении их использования смотрите инструкции производителя моющих средств.

Пластиковые поверхности и панель управления

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

Стекло дверцы

Подождать охлаждения стекол.

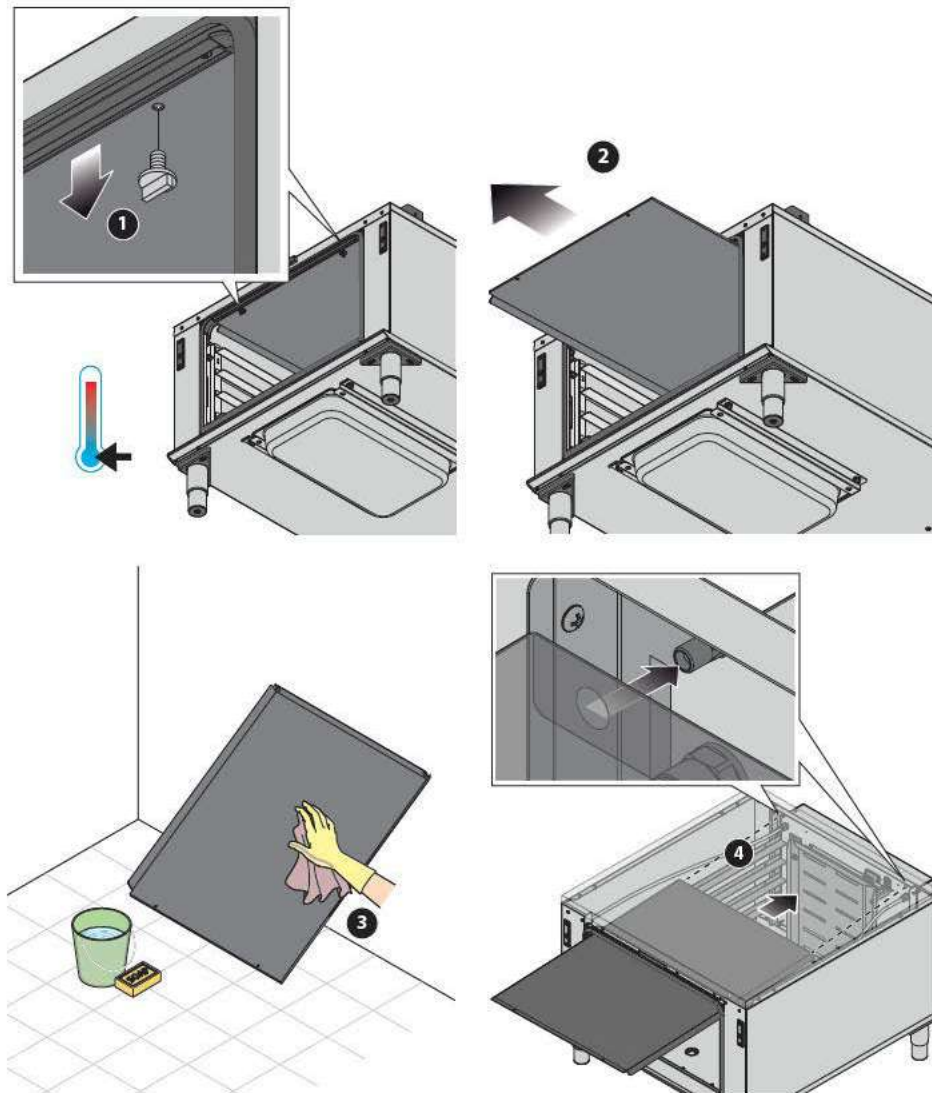
Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды или специального чистящего средства для стекол. Тщательно ополоскать и высушить.

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

Антиконденсатная панель

Подождать охлаждения поверхностей. Извлечь антиконденсатную панель, в соответствии с указаниями рисунка. Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды.

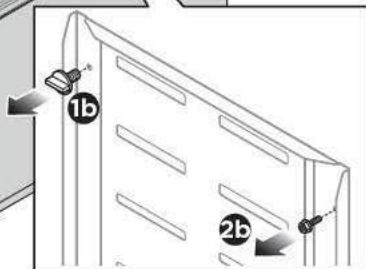
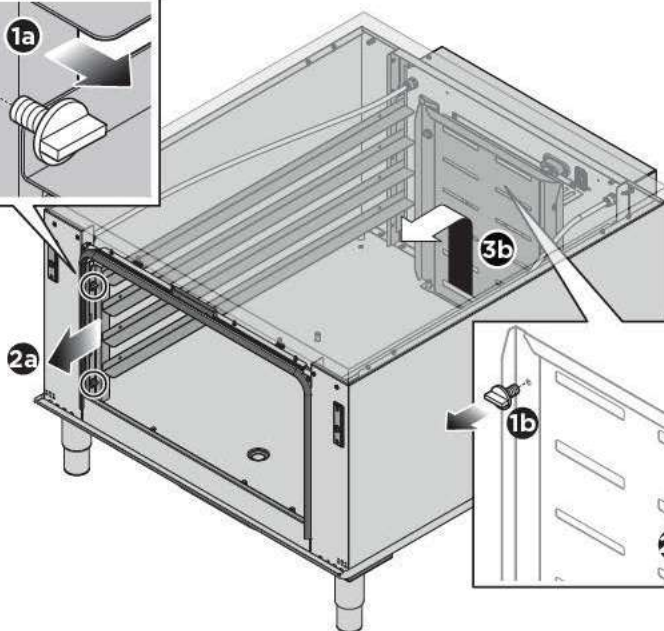
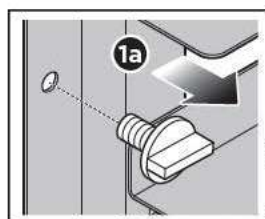
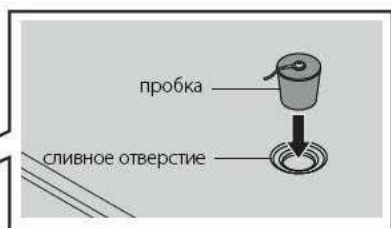
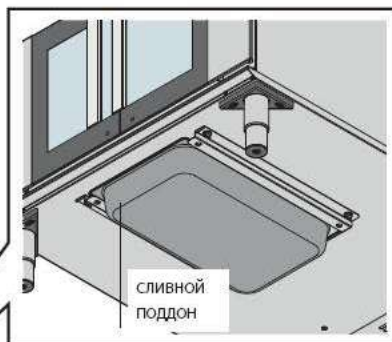
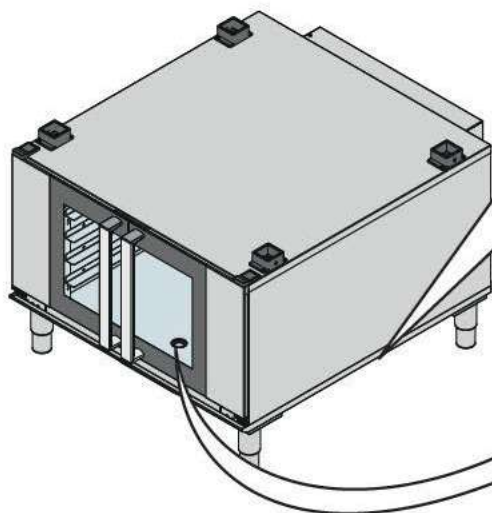
Тщательно ополоскать и высушить. В качестве альтернативы, использовать только моющие средства, рекомендованные UNOX; другие средства могут нанести ущерб, поэтому обуславливают утрату гарантии*. В отношении их использования смотрите инструкции производителя моющих средств.



Очистка расстоечной камеры и сливного поддона

Прежде чем приступить к очистке расстоечной камеры, следует проверить, что устройство достигло комнатной температуры.

- Убедиться, что под расстоечным шкафом находится сливной поддон
- Удалить пробку, находящуюся в нижней части расстоечной камеры
- Открыть дверцы расстоечного шкафа приблизительно на 5 см
- Включить расстоечный шкаф и установить влажность на 0%, а температуру на 50°C
- Оставить расстоечный шкаф функционировать в течение 30 минут, затем выключить
- Подождать полного охлаждения расстоечного шкафа
- Извлечь вынимаемые детали и очистить их мыльной водой или деликатными нейтральными моющими средствами
- Очистить внутренние поверхности расстоечной камеры мягкой тряпкой и нейтральным моющим средством, предназначенным для очистки поверхностей из нержавеющей стали
- Тщательно вымыть расстоечную камеру смоченной водой тряпкой для удаления всех следов моющего средства. При необходимости вручную содействовать оттоку остатков моющего средства в сливное отверстие.
- Тщательно высушить расстоечную камеру
- Вынуть сливной поддон, опорожнить его и очистить мыльной водой или деликатными нейтральными моющими средствами. Вымыть и вновь установить под расстоечный шкаф.
- Установить пробку в нижней части расстоечной камеры.



ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- отключить устройство от системы электрического и гидравлического питания;
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом;

В начале повторного использования:

- произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей (см. главу **"Плановое техобслуживание"** на стр. 32);
- вновь подключить устройство к системе электрического и гидравлического питания;
- проверить устройство перед началом его повторного использования;



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

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

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



Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации. Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовой металл, медь и т.д.) в процентном соотношении, превышающем 90% веса.

Следует обеспечить невозможность использования оборудования, подлежащего утилизации, снимая силовую кабель и любое другое устройство закрытия отверстий или полостей (при их наличии).

Необходимо соблюдать осторожность при обращении с данным устройством при завершении его срока службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая эффективность по использованию ресурсов, на основе принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки для повторного использования, утилизации и рекуперации. Следует помнить, что незаконная или несоответствующая утилизация изделия обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим Законодательством.

Сведения относительно утилизации в Италии

В Италии оборудование RAEE должно передаваться:

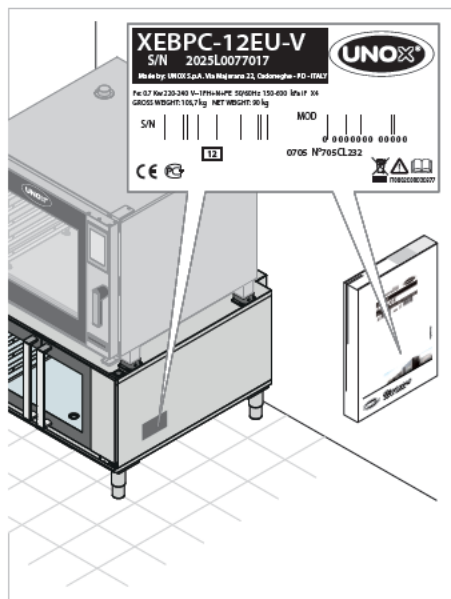
- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
- дилеру, у которого приобретается новое оборудование, обязанному изымать его на безвозмездной основе (изъятие по формуле "один на один");

Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза

Директива Европейского Союза относительно подлежащего утилизации электронного и электрического оборудования была внедрена каждой страной по-разному, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования, рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае неисправности, следует отсоединить устройство от сети электропитания и гидравлической системы и изучить решения, предложенные в таблице.



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

- дату приобретения;
- данные устройства, указанные на паспортной табличке;
- аварийные сообщения (при их наличии), появляющиеся на дисплее печи, к которой подсоединен расстоечный шкаф (только электронные модели *Dynamic*)

Данные изготовителя:

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

Неисправность	Возможная причина	Решение проблемы
При запуске цикла брожения, расстоечный шкаф не нагревается	Расстоечный шкаф не подсоединен к электросети.	Подсоединить расстоечный шкаф к электросети.
	Силовая плата расстоечного шкафа неисправна.	Связаться со службой обслуживания клиентов
	Нагревательный элемент расстоечного шкафа неисправен.	
	Температурный зонд расстоечного шкафа неисправен.	
	только электронные модели <i>Dynamic</i> с вентилятором При установке расстоечный шкаф не подсоединен к печи посредством кабеля CAN-bus. Кабель CAN-bus, подсоединяющий печь к расстоечному шкафу, отсоединен или поврежден.	
При запуске цикла брожения, расстоечный шкаф не производит влажность	только электронные модели <i>Dynamic</i> с вентилятором Расстоечный шкаф не подсоединен к гидравлической сети.	Подсоединить расстоечный шкаф к гидравлической сети.
	Электромолоток подачи воды неисправен.	Связаться со службой обслуживания клиентов
	Силовая плата расстоечного шкафа неисправна.	
	Зонд влажности расстоечного шкафа неисправен.	



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.aE-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511**GB - UNITED KINGDOM**
UNOX UK Ltd.E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000**BG - БЪЛГАРИЯ**
UNOX BULGARIAE-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00**NL - NETHERLANDS**
UNOX NETHERLANDS B.V.E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10**DE - DEUTSCHLAND**
UNOX DEUTSCHLAND GMBHE-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760**IE - IRELAND**
UNOX IRELANDE-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218**HR - HRVATSKA**
UNOX CROATIAE-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538**AT - ÖSTERREICH**
UNOX ÖSTERREICH GMBHE-mail: info.at@unox.com
Tel: +43 800 880 963**PL - POLSKA**
Unox Polska Sp. z o.o.E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000**FR - FRANCE, BELGIUM**
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39**ES - ESPAÑA**
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketiE-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА**
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯE-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14**SC - SCANDINAVIAN**
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA ABE-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0) 790 75 63 64**PT - PORTUGAL**
UNOX PORTUGALE-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669**AR - ARGENTINA**
UNOX ARGENTINAE-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46**CO - COLOMBIA**
UNOX COLOMBIAE-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204**BR - UNOX BRASIL**
SERVICOS LTDA.E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201**MX - MEXICO**
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35**PH - PHILIPPINES**
UNOX PHILIPPINESE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084**AU - AUSTRALIA**
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803**UZ - UZBEKISTAN**
UNOX PRO LLCE-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10**KR - 대한민국**
UNOX KOREA CO. Ltd.이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351**AC - OTHER**
ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700**TW - TAIWAN,**
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWANE-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536**MY - MALAYSIA**
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700**CN - 中华人民共和国**
UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700**NZ - NEW ZEALAND**
UNOX NEW ZEALAND Ltd.E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803**AE - U.A.E.**
UNOX MIDDLE EAST DMCCE-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146**ID - INDONESIA**
UNOX INDONESIAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com



LI3269A0

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