



СЕРВИС-ТРЕНИНГ
РУССКИЙ



СЕРВИС-ТРЕНИНГ
РУССКИЙ

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемые господа,
представленный Вашему вниманию
технический тренинг включает всю
необходимую информацию по
Установке, обслуживанию и работе со
скрытым меню электрических и газовых
печей Unox серий Chef Top, Baker Top,
Baker Lux Dynamic, Line Miss Digital.

Для уверенности, что все печи
обеспечивают максимальную
эффективность, функциональность и
надежность, очень важно убедиться,
что установка и обслуживание печей
проводится в строгом соответствии с
предписаниями данного тренинга.

Томас Фракассо



СЕРВИС-ТРЕНИНГ
РУССКИЙ

1 Chef Top & Baker Top

- Гид по установке
- Гид по скрытому меню
- Гид по предупреждениям и ошибкам
- Гид по обслуживанию

2 Baker Lux Dynamic

- Гид по скрытому меню
- Гид по предупреждениям и ошибкам

3 Line Miss Touch

- Гид по скрытому меню
- Предупреждения и ошибки
- Гид по перезагрузке печи

4 SpidoCook

- Гид по скрытому меню
- Гид по предупреждениям и ошибкам

Печи серии E - Свойства

Встроенная в дверцу лампа

Вентилятор

Большого размера для быстрых готовок.
Мгновенная остановка движения при открытии дверцы

Rotor.KLEAN™ (Стандарт)

4 автоматических программ мытья
2 полуавтоматических программы

Направляющие из нержавеющей стали:

L-образной формы (BakerTop) или C-образной формы (ChefTop)

Нагревательные элементы:

Сбалансированное энергопотребление и регулирование мощности

STEAM.Maxi™

Электроклапан, обеспечивающий точный контроль температуры пара

ADAPTIVE.Clima

Контроль влажности и 20 ячеек памяти для программ ADPTIVE.Clima

AIR.Maxi™

6 скоростей вентилятора и 1 полустатическое положение

ChefTouch/BakerTouch

99 ячеек памяти для программ, каждая из которых может быть названа 50 символами

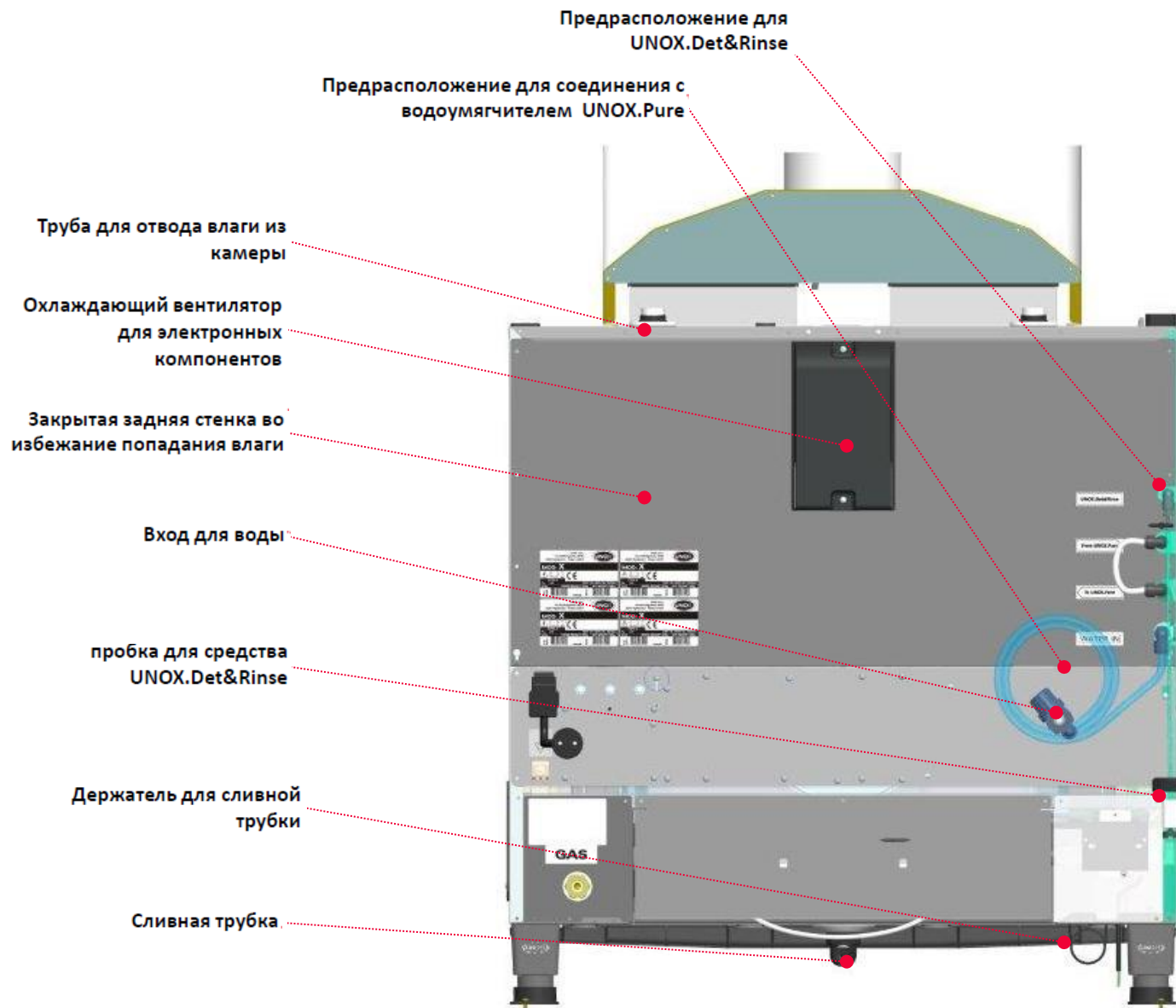


9 шагов готовки

Силовая остановка вентилятора

Меньше потери тепла при открытии дверцы

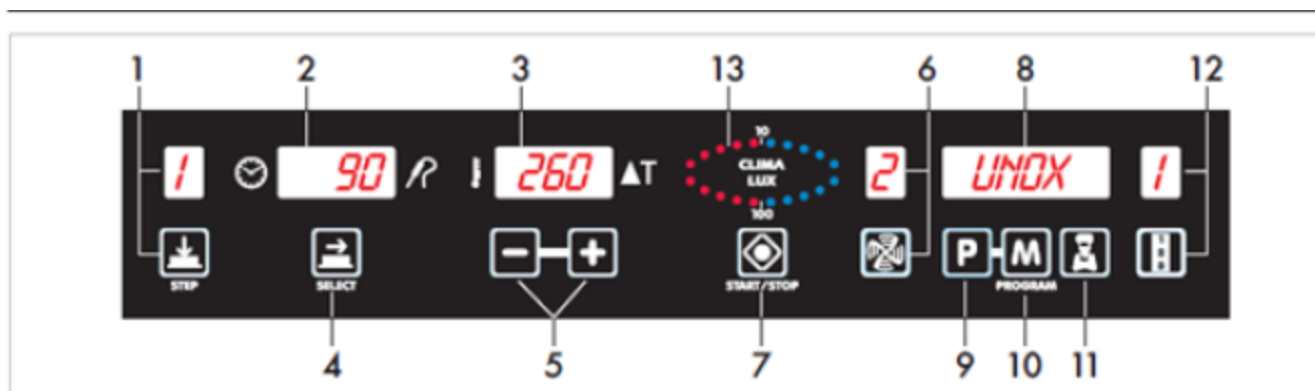
Печи серии E - Свойства



UNOX Печи серии E – Свойства панели управления



UNOX Печи серии E – Свойства панели управления



- 1) Нажимайте данную кнопку многократно для выбора одного из 9 шагов готовки: на дисплее отображается выбранный шаг.
- 2) Дисплей отображает время готовки или температуру щупа.
- 3) Дисплей отображает температуру в камере или дельта Т.
- 4) Нажимайте кнопку многократно для выбора параметра, значение которого устанавливается (температура, время готовки, и т. д.) Напротив активного параметра мигает иконка с его условным изображением.
Время готовки, отображаемое на дисплее часы:минуты
Температура щупа, отображаемая в °С
Температура в камере, отображаемая в °С
Показатель дельта Т (разница между температурой щупа и температурой внутри продукта), отображаемая в °С
- 5) Увеличение/уменьшение значения показателя, отображаемого на экране
- 6) Установка скорости вентилятора, отображаемая на экране
- 7) Включение устройства, запуск/завершение циклов готовки. Горящая иконка обозначает, что печь включена.
- 8) Экран программирования
- 9) Кнопка программирования (более подробная информация на стр. 57)
- 10) Сохранение заданных программ в памяти
- 11) Кнопка программирования (более подробная информация на стр. 57)
- 12) MaxiLink - управление печью и дополнительным оборудованием. Дисплей отображает номер устройства, используемого в данный момент
- 13) ClimaLux – пароувлажнение камеры печи (SteamMaxi) или отвод влаги из камеры (DryMaxi)

Контроль



6 скоростей вентилятора

Новые программы готовки UNOX

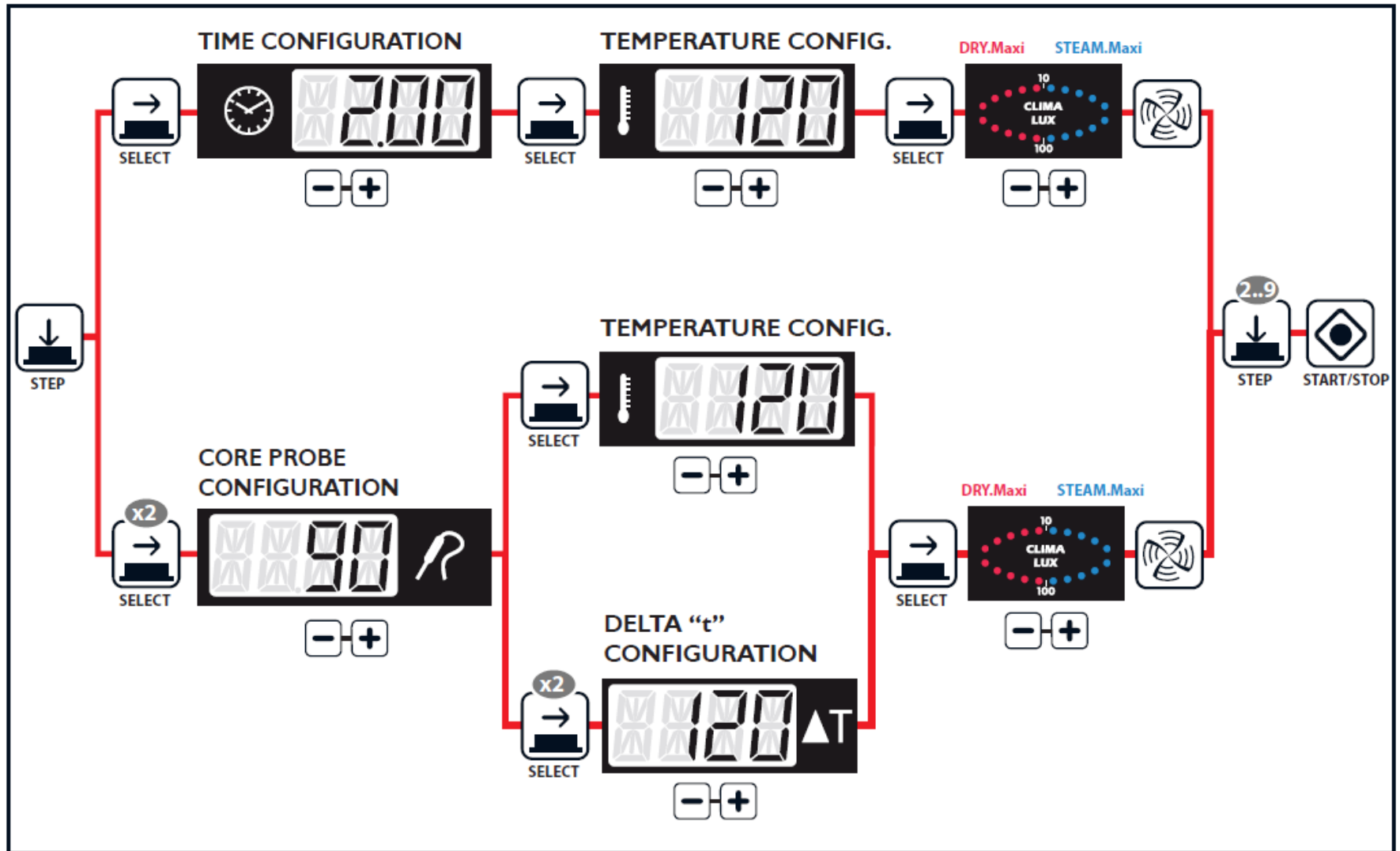
программы	Аксессуары для готовки	Аксессуары для выпечки
+3 REGEN		
GRILL/ГРИЛЬ	<i>Grill</i> TG 885	
FAKIRO GRILL	FAKIRO™ <i>Grill</i> TG 870	
PAN FRY/жарка в противне	<i>Pan Fry</i> TG 905	
POLLO/курица-гриль	<i>Pollo</i> -GRP 825	
STEAM/готовка на пару	<i>No Fry</i> GRP 815	
FAKIRO PIZZA/пицца ФАКИРО	FAKIRO™ TG 875	FAKIRO™ TG 440
BAGUETTE/Багеты		<i>Baguette</i> GRP410
BAKE/Выпечка	<i>Black Bake</i> TG 890	<i>Black Bake</i> TG 430
MULTITIME/Полуровневый контроль		
ROASTING/жарка	<i>Black 40</i> TG 900	
CRISPY ROAST/жарка с корочкой	<i>Black 40</i> TG 900	
NIGHT ROAST/ночное жарение	<i>Black 40</i> TG 900	
BLAZZ/тушение	<i>Black 40</i> TG 900	

Доступ к программам мытья

- PUMP LOADING/загрузка помпы
- COOL/охлаждение камеры
- LONG WASHING/длинное мытье
- MED WASHING/среднее мытье
- SHORT WASHING/короткое мытье
- QUICK WASHING/быстрое мытье
- SEMI AUTO
- WASHING/полуавтоматическое мытье
- H2O WASHING/ополаскивание водой

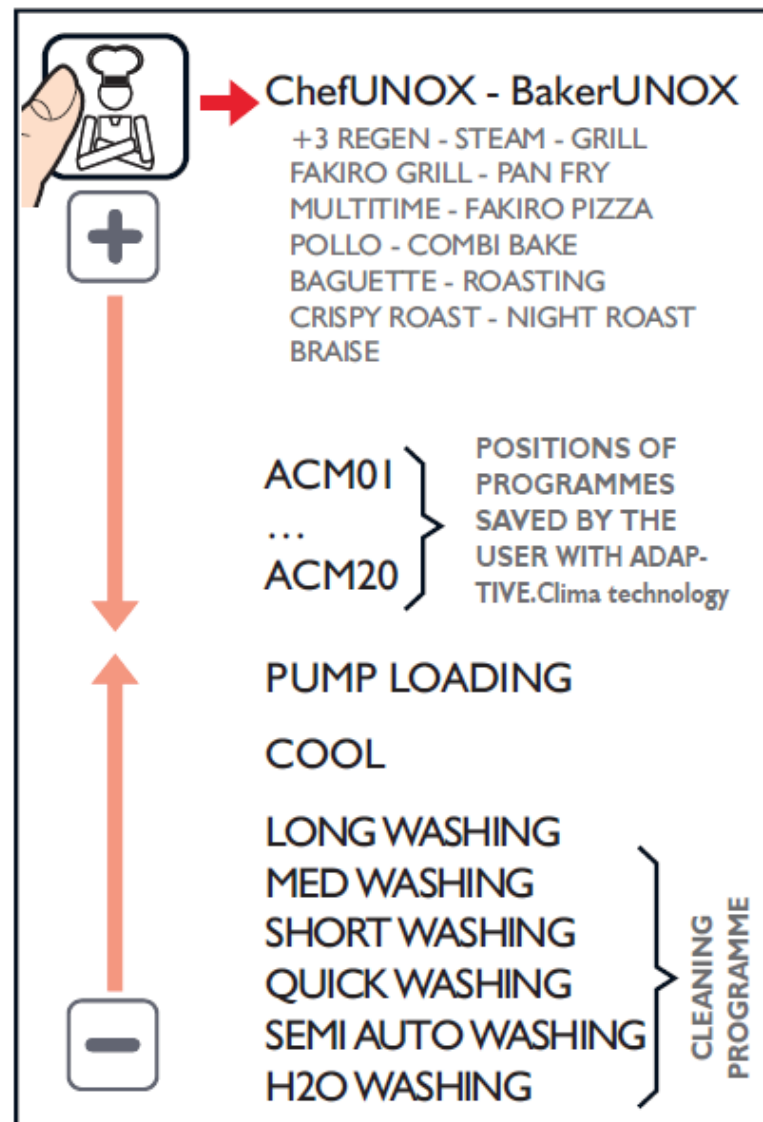
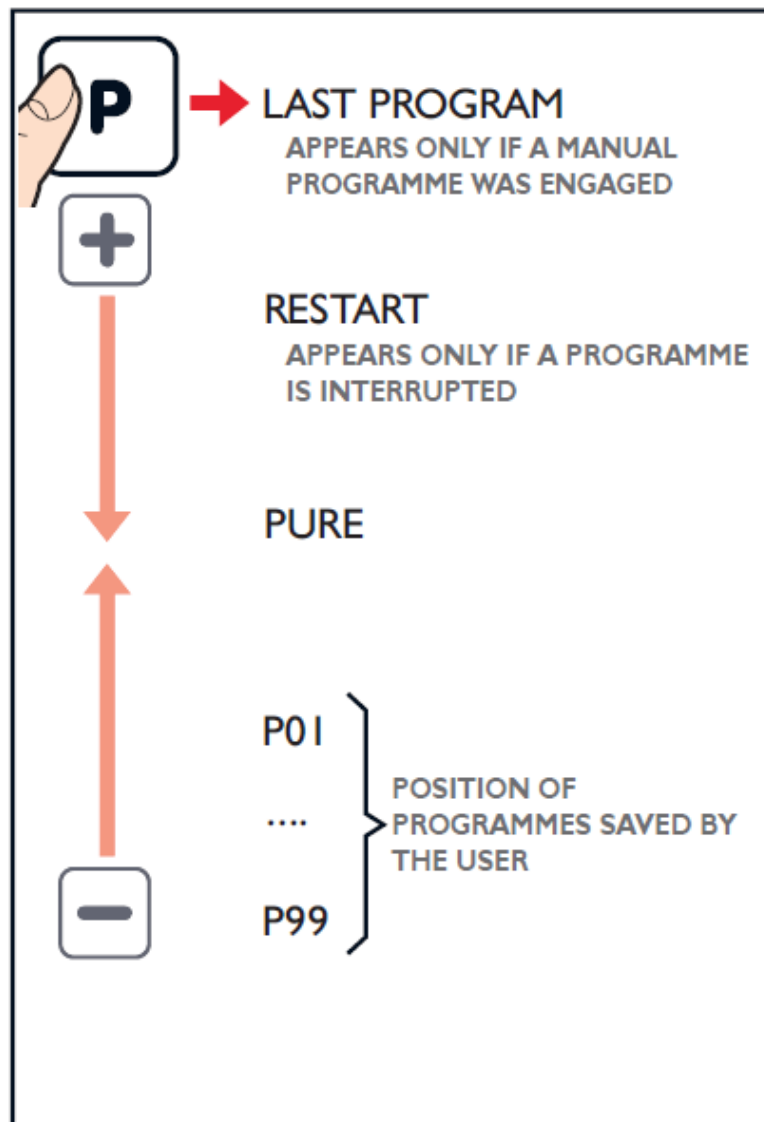
UNOX Печи серии E – Свойства панели управления

MANUAL mode



I UNOX Печи серии E – Свойства панели управления

PROGRAMMED Mode



Печи серии E - Технологии

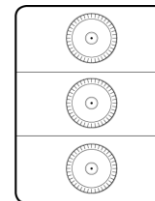
AIR.Maxi™: равномерность готовки

Технология AIR.Maxi™ была разработана UNOX для оптимизации распределения воздуха и тепла, которое воздух переносит внутри камеры готовки.

Использование нескольких вентиляторов гарантирует равномерное пропекание продукта на всех противнях.

Реверсивное направление движения вентиляторов и моторов гарантирует всегда отличную равномерность пропекания на каждом противне.

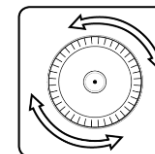
Возможность выбора шести скоростей вентилятора, создающих потоки воздуха внутри камеры и наличие одного полуавтоматического режима работы позволяют осуществить готовку любого продукта.



Несколько вентиляторов



Реверс вентилятора



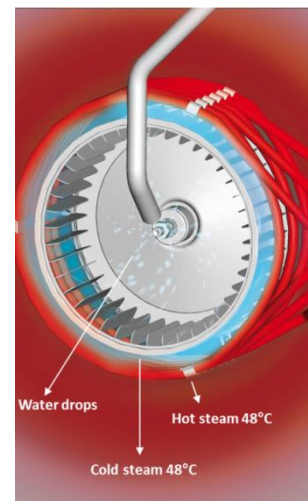
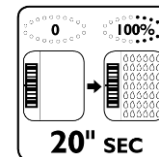
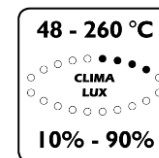
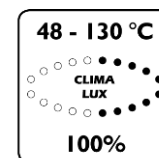
6 скорости и 1 полустатическое положение

STEAM.Maxi™: совершенство парообразования

Технология STEAM.Maxi™ позволяет печам ChefTop™ и BakerTop реализовать любой тип готовки на пару, даже самую деликатную готовку при низкой температуре.

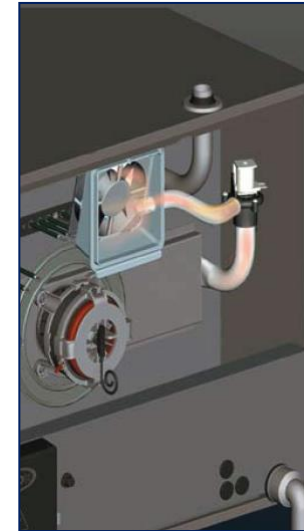
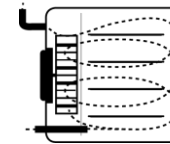
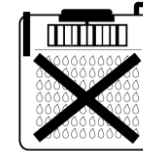
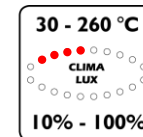
Эта разработанная UNOX система - новая эра в системе парообразования в пароконвекционных печах!

STEAM.Maxi™, по сравнению с бойлерной системой, гарантирует более высокую паропроизводительность, качественный пар, простоту в работе.



DRY.Maxi™: осушение камеры

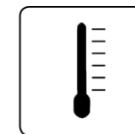
Запатентованная технология DRY.Maxi™ позволяет быстро изъять из камеры готовки влажность, образовавшуюся при готовке продукта или при использовании технологии STEAM.Maxi™ во время предыдущего шага готовки.



ADAPTIVE.Clima™: уверенность в результате

С помощью технологии ADAPTIVE.Clima, печи ChefTop™ постоянно мониторируют реальную влажность, присутствующую в камере готовки и постоянно создают те параметры влажности, которые установил оператор, независимо от количества противней или от количество продукта на каждом противне.

Постоянный контроль всех параметров готовки позволяет печам ChefTop™ добиться точно отслеживать температуру и влажность во время всего процесса готовки, учитывая эффект от возможного вмешательства со стороны оператора, например, не предусмотренного открытия дверцы.



Температура камеры



Температура щупа



Реальная влажность



Chef Top & Baker Top

Гид по инсталляции

- 1.1 Введение
- 1.2 Позиционирование печи
- 1.3 Предварительные действия
- 1.4 MAXY.Link – установка двух и более печей при помощи стыковочного набора
- 1.5 Подключение к электричеству
- 1.6 Подключение к газу
- 1.7 STEAM.Maxi™: качество входной воды и подключение к водопроводу
- 1.8 Средство Det&Rinse и системы PURE
- 1.9 Подключение к канализации
- 1.10 Отвод паров из камеры
- 1.11 Утилизация паров , выходящих из печи

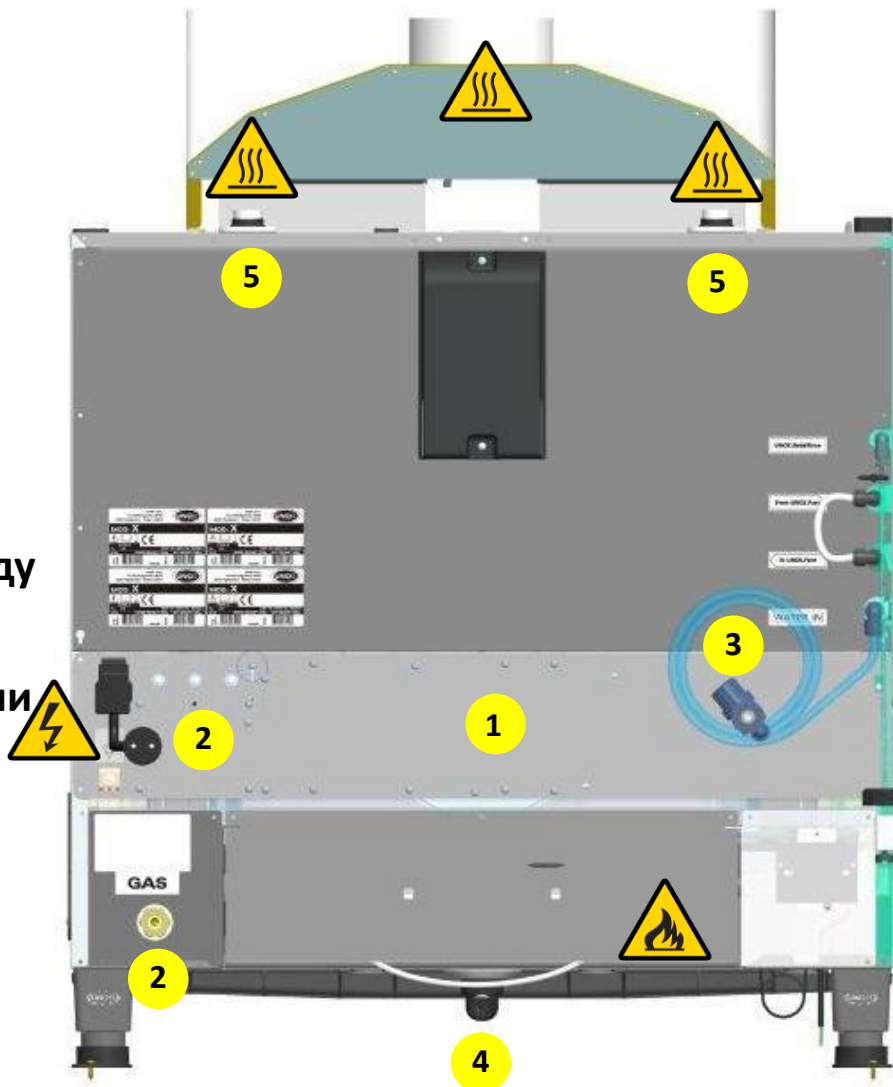
Технический тренинг

Русский

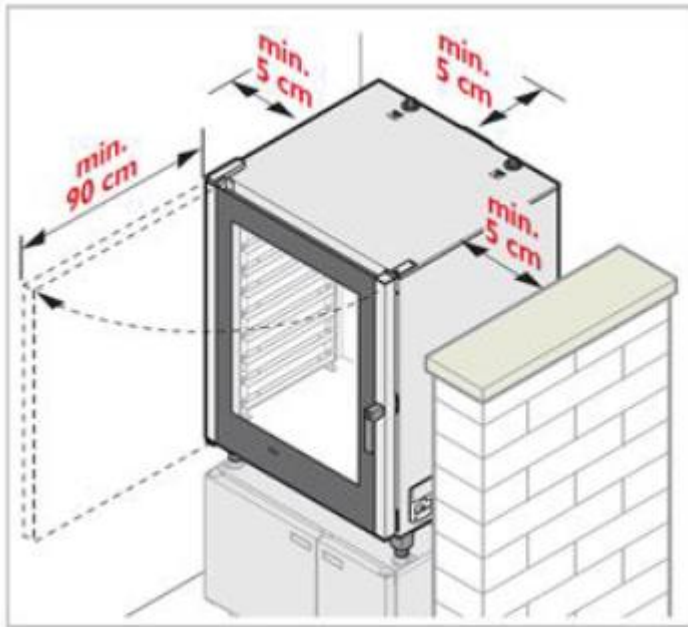
1.1 Введение

Инсталляция печей UNOX включает 5 этапов:

- 1. **Позиционирование**
- 2. **Подключение к газу или электричеству**
- 3. **Подключение к водопроводу**
- 4. **Подключение к канализации**
- 5. **Подключение к вытяжке**



1.2 Позиционирование печи

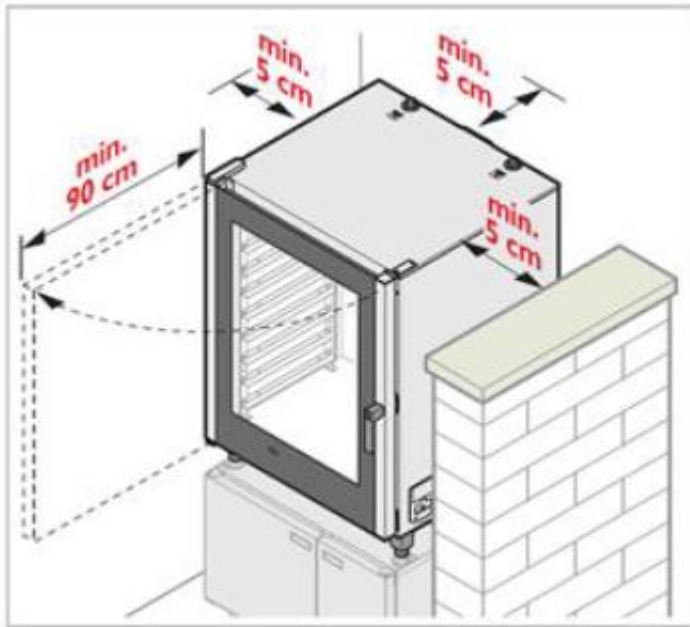


Позиционируйте устройство с учетом дистанций, указанных на изображении и таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ к задней части устройства для осуществления подключения и обслуживания



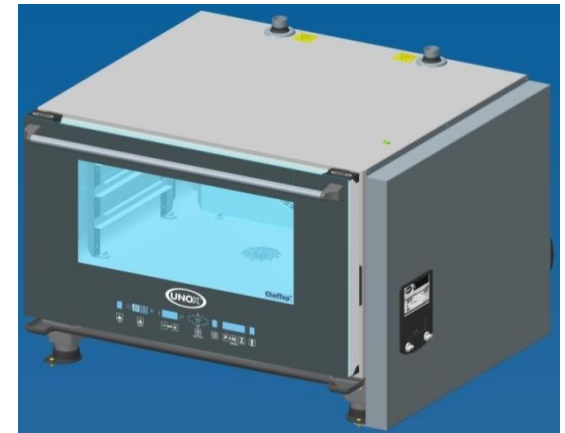
Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняемых и термонеустойчивых материалов, стен или мебели. В ином случае обязательно устанавливайте защитный экран из жаропрочного негорючего материала в соответствии с нормами пожарной безопасности.

1.2 Позиционирование печи

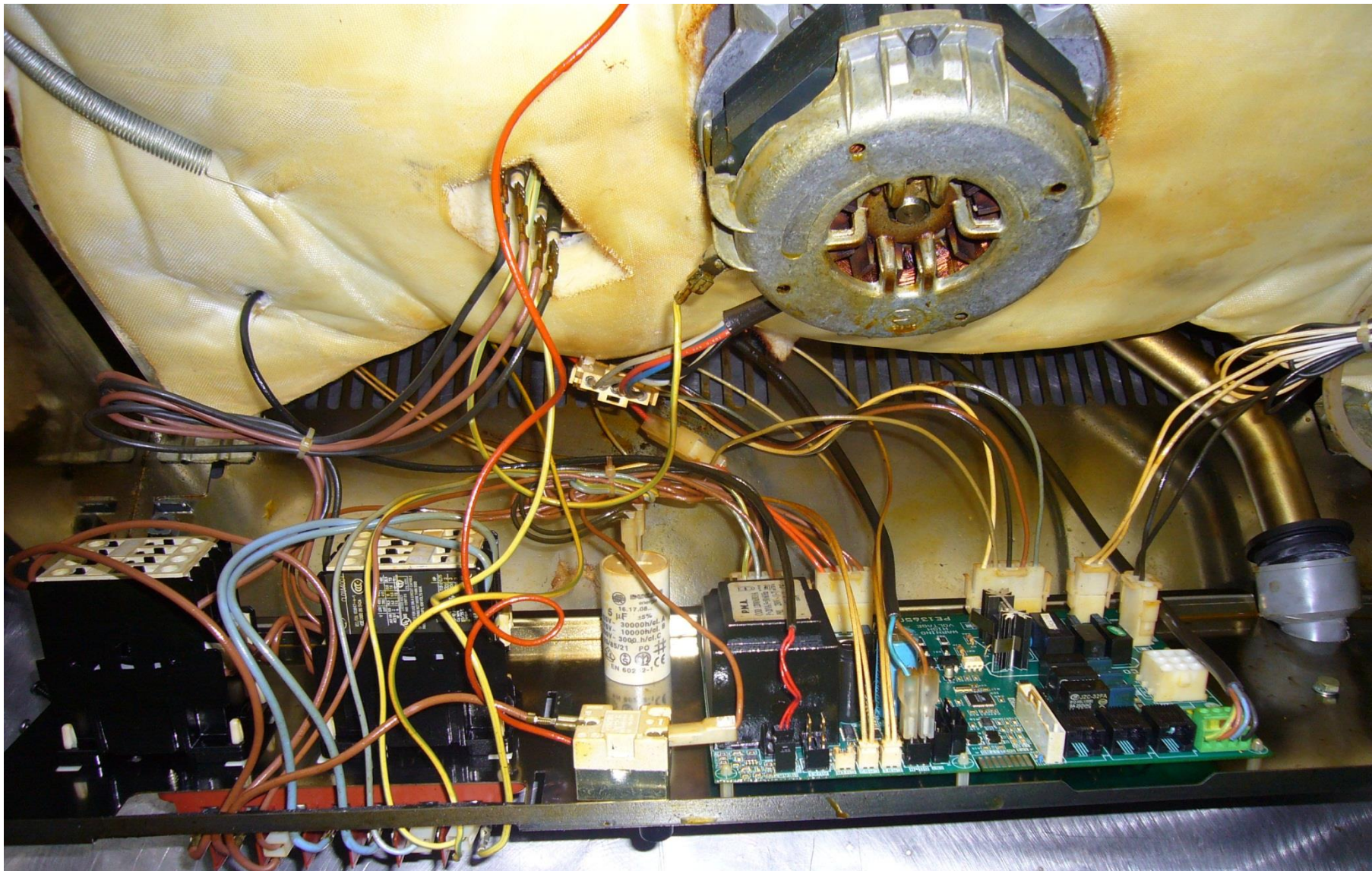


Позиционируйте устройство с учетом дистанций, указанных на изображении и таким образом, чтобы обеспечить легкий доступ к задней части устройства для осуществления подключения и обслуживания

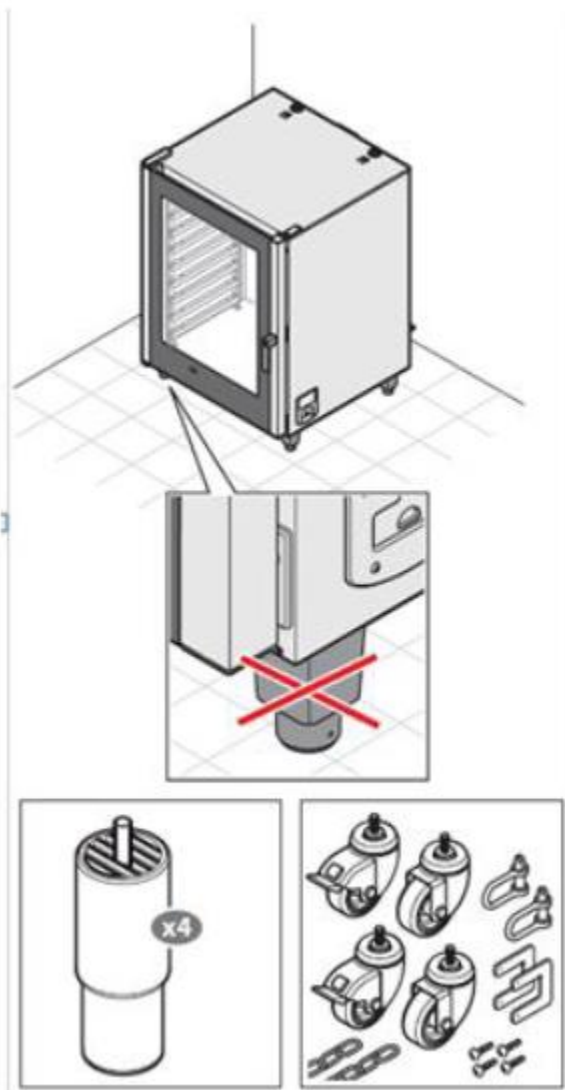
Опция: боковая защитная панель, код ХС698



1.2 Позиционирование печи



1.2 Позиционирование печи



XR608

Поверхность пола, на которое устанавливается устройство, должна быть:

- нелегковоспламеняемой и термоустойчивой
- идеально ровной
- находиться на одном уровне
- достаточно прочной, чтобы выдержать вес устройства с учетом максимальной загрузки камеры без деформаций и разрушения

Позиционирование: установка на пол

Не устанавливайте печь непосредственно на пол. Предварительно удалите пластиковые ножки, идущие в комплекте и замените их на стальные ножки высотой 140 мм от UNOX. (Более подробная информация – в инструкции по эксплуатации, которая идет в комплекте с устройством)

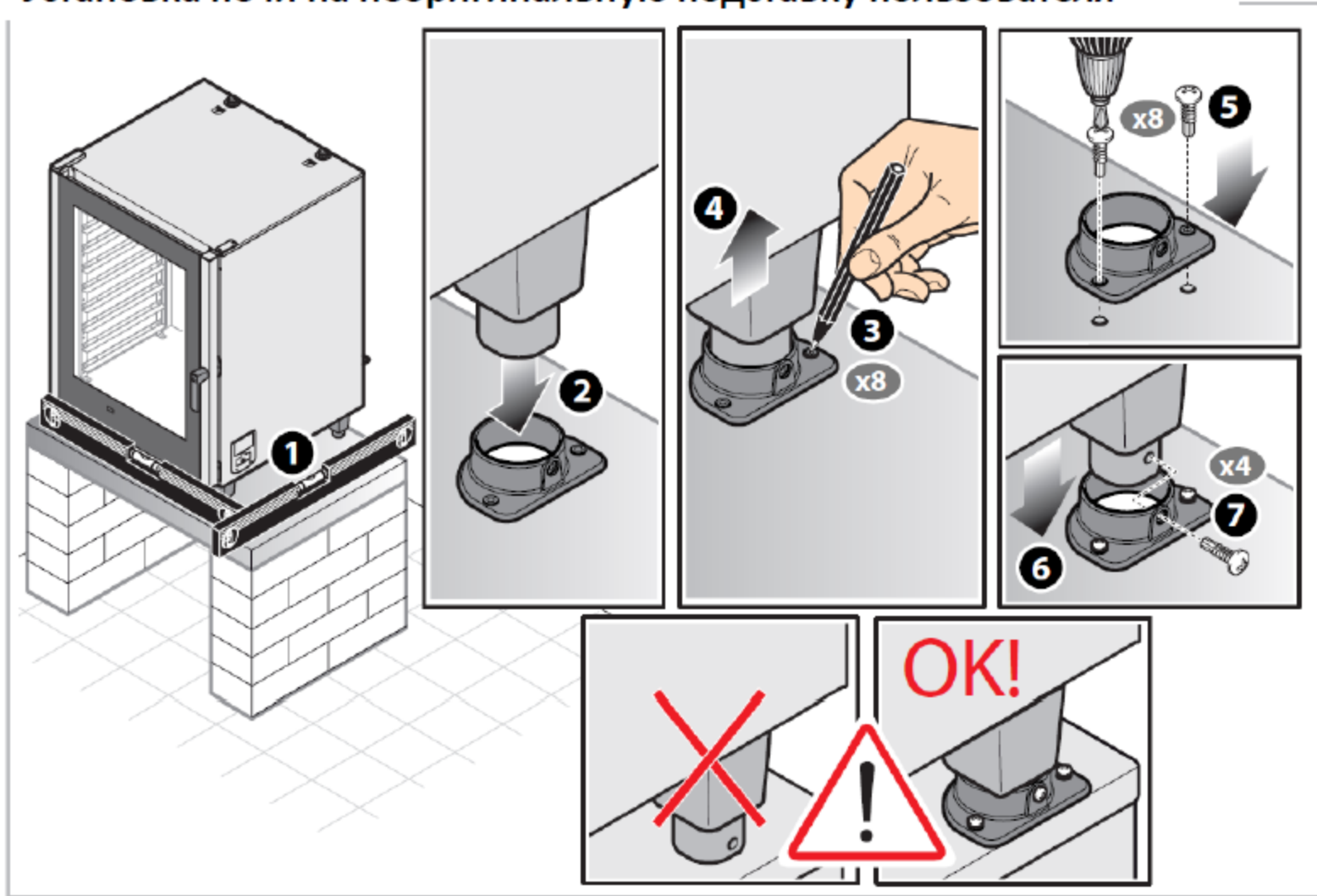
Позиционирование: установка печи на колесах

Перемещение устройства возможно только при использовании комплекта колес UNOX. Следуйте указаниям в инструкции по эксплуатации, которая идет в комплекте с печью

XR624

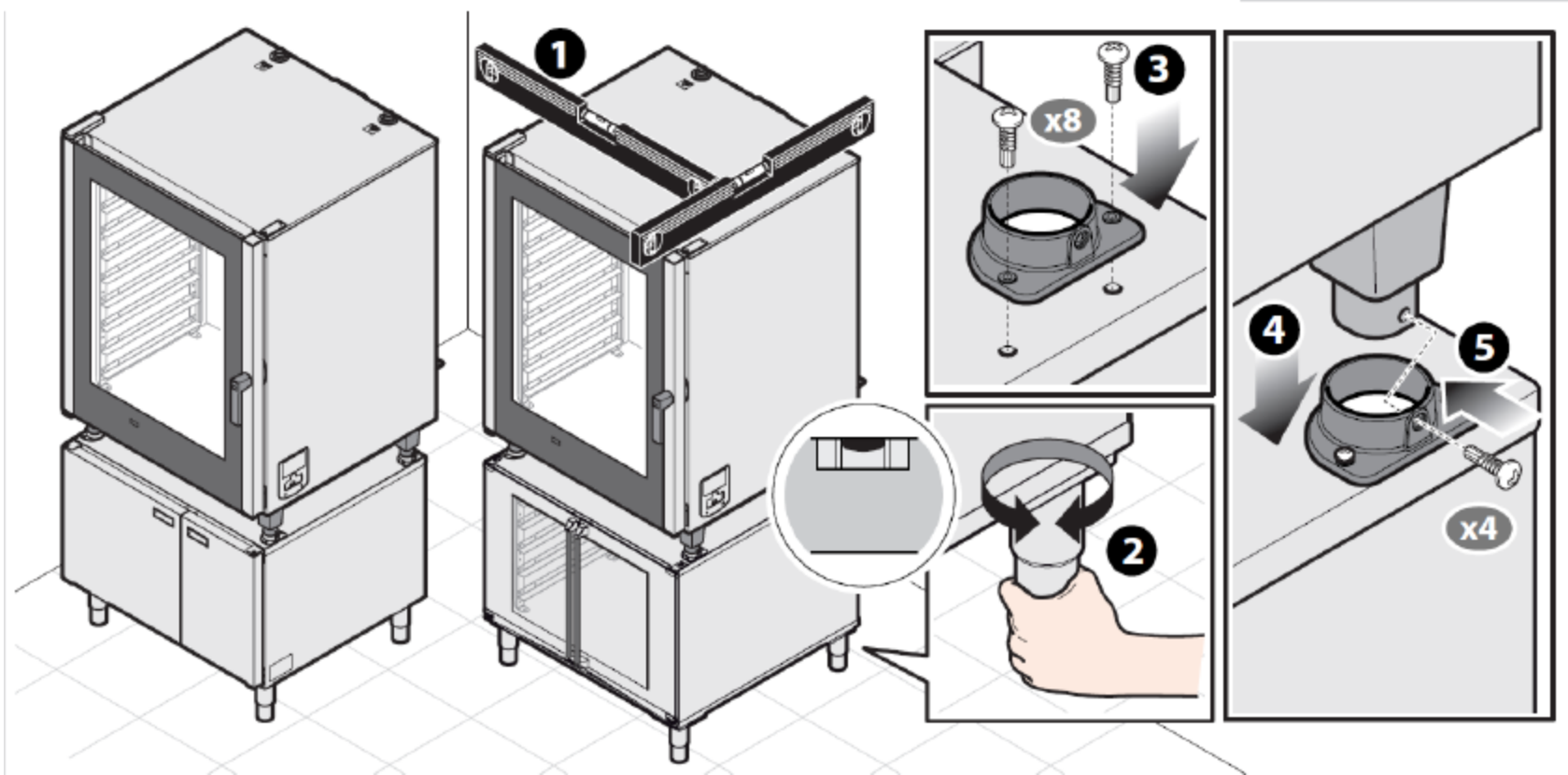
1.2 Позиционирование печи

Установка печи на неоригинальную подставку пользователя



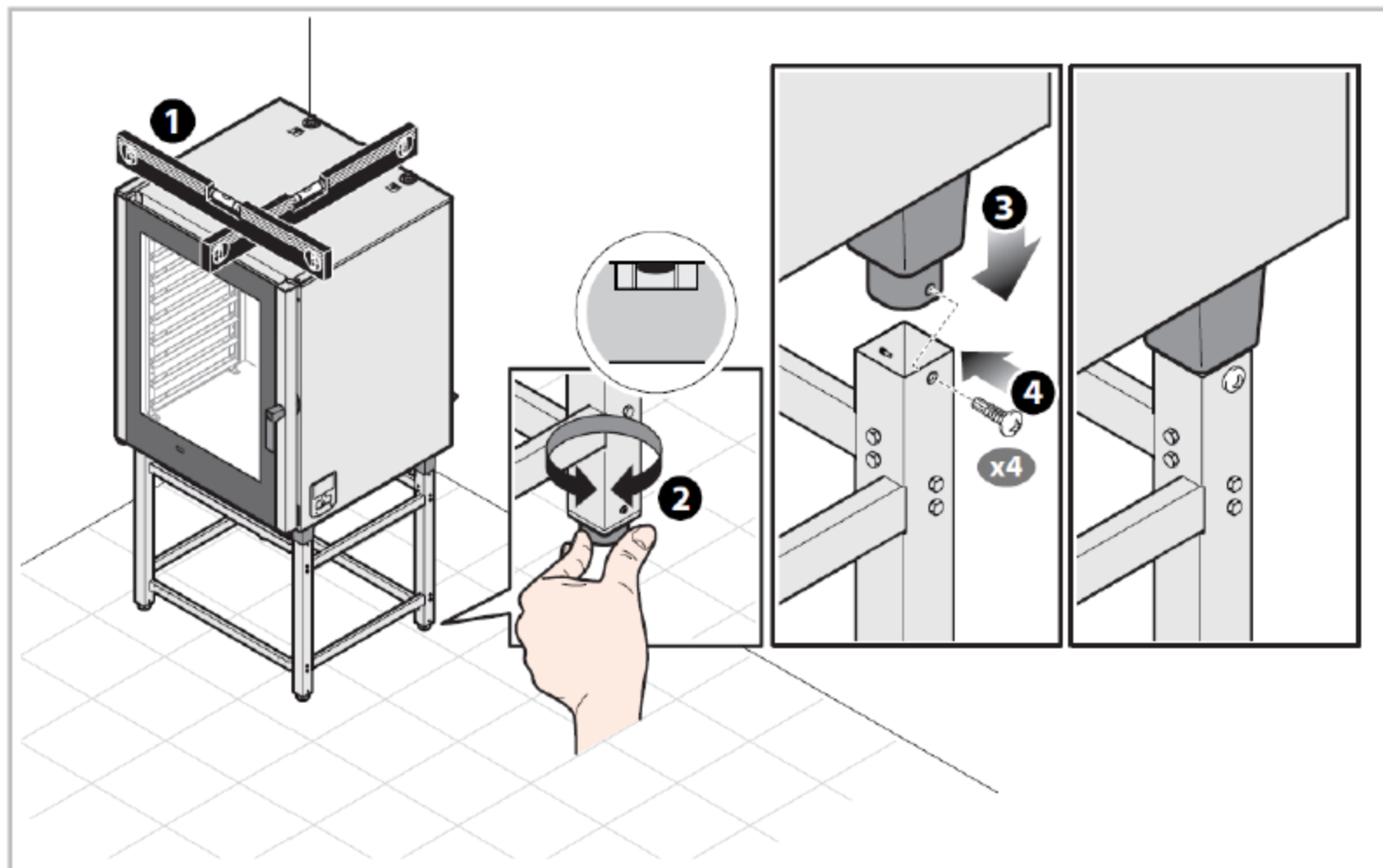
1.2 Позиционирование печи

Установка печи на оригинальную подставку UNOX
(расстоечный шкаф, шок-фризер, нетральный шкаф/Pollo)



1.2 Позиционирование печи

Установка устройства на оригинальную подставку UNOX (высокий открытый стэнд)

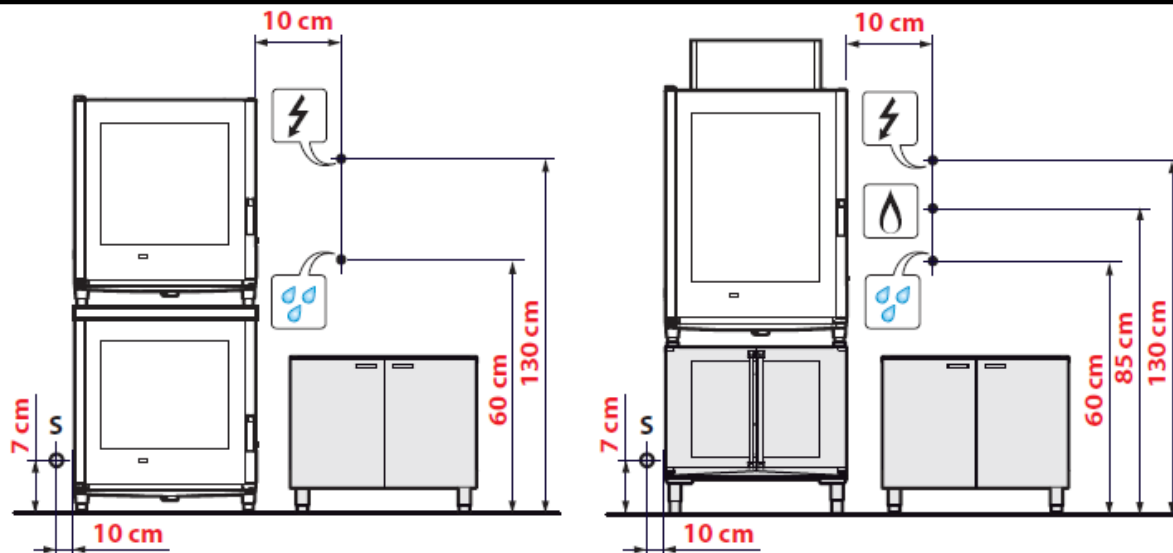


1.2 Позиционирование печи






По требованиям безопасности верхний уровень загрузки НИКОГДА не должен находиться на высоте более 160 см. Если в этом есть необходимость, то обязательно наклеить предупреждающий стикер на данной высоте, как показано на рисунке

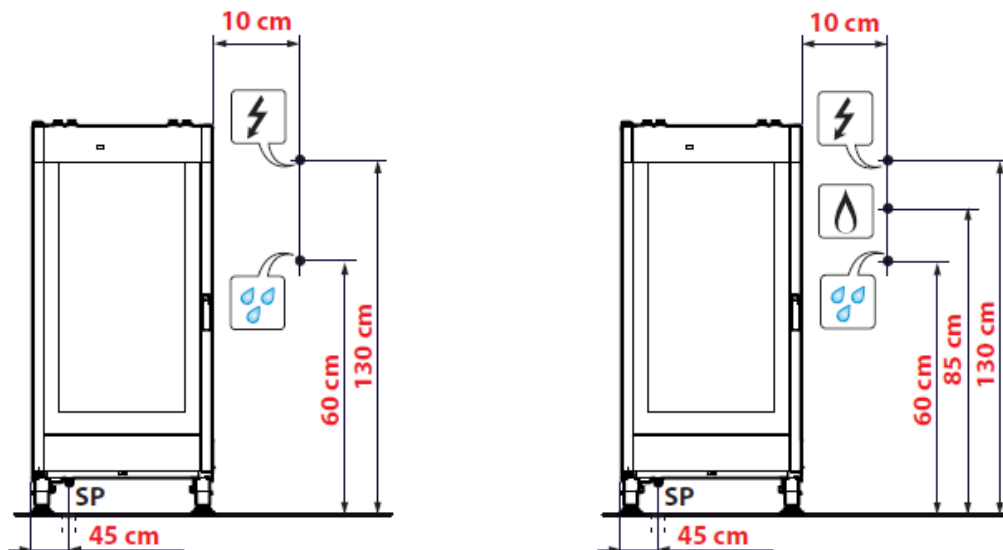
1.2 Позиционирование печи



Место установки печи должно иметь подвод электричества, воды, и газа (только для газовых печей), которые соответствуют всем нормам и правилам, действующим в стране эксплуатации устройства.

На приведенных изображениях указаны данные по точкам подвода:

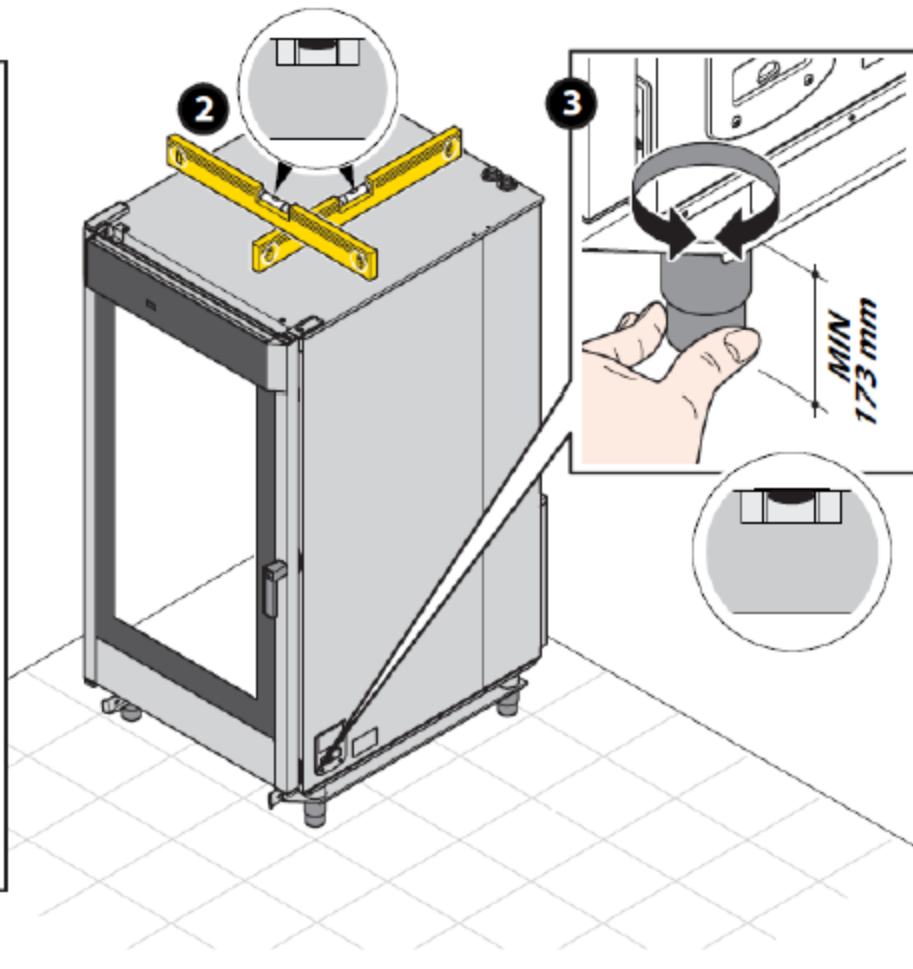
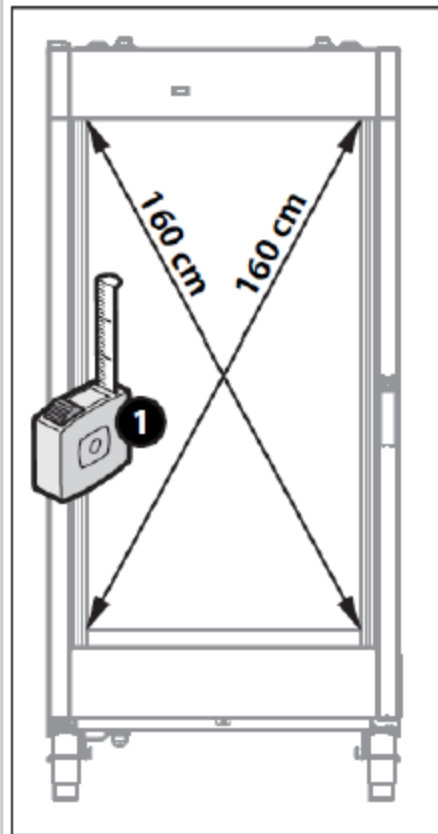
- Подключение к электричеству 
- Подключение к воде 
- Подключение к газоснабжению (для газовых печей) 
- Подключение к вытяжке (S)
- Подключение к канализации (SP)



1.2 Позиционирование печи

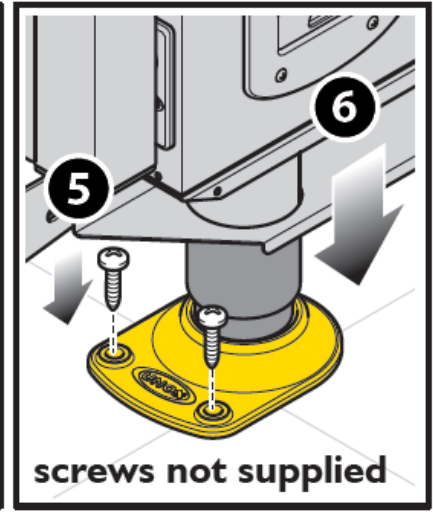
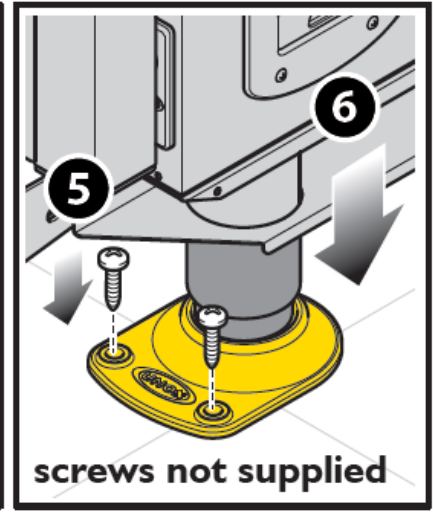
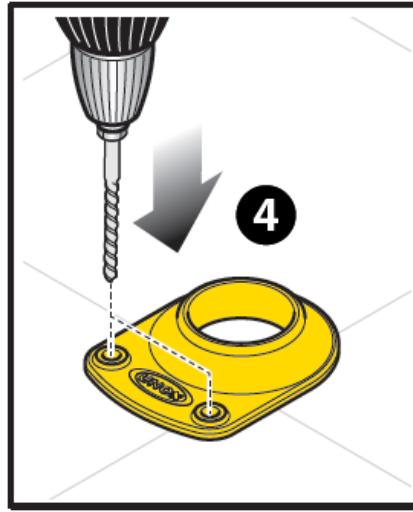
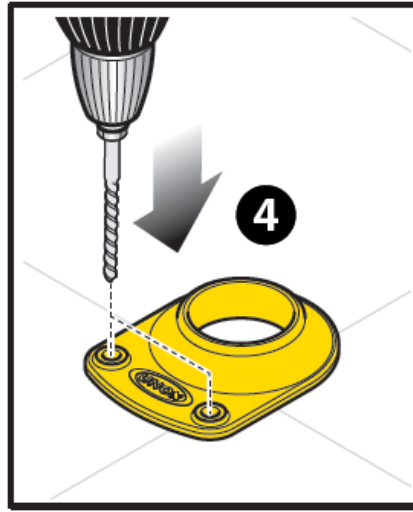
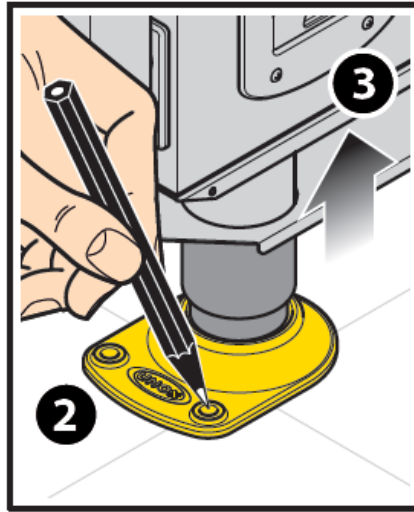
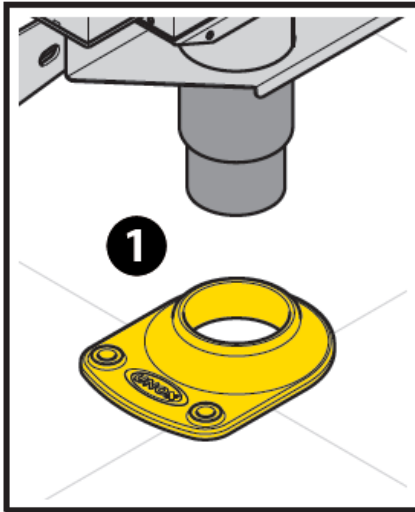


Выполните выравнивание печи с учетом уровня пола путем регулирования 2-х передних ножек во избежание опрокидывания (см. значения на приведенных изображениях)

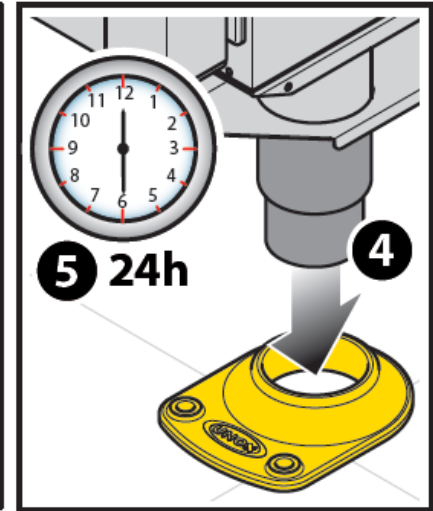
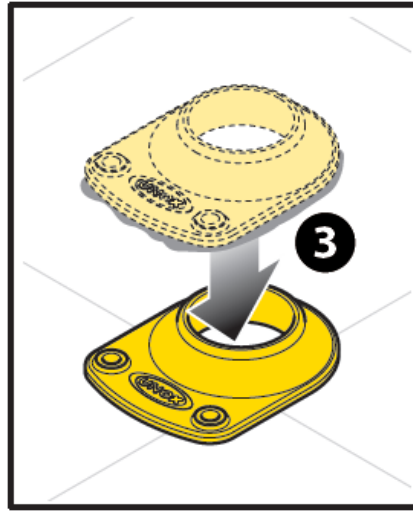
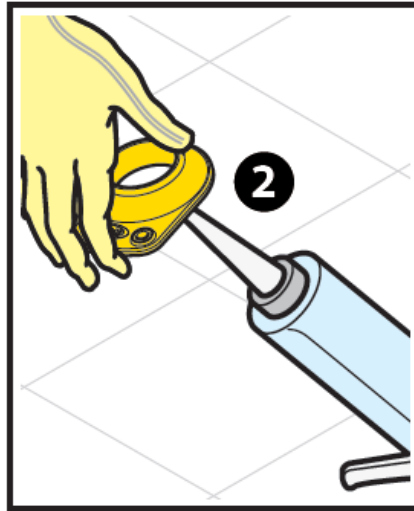


1.2 Позиционирование печи

SOLUTION A



SOLUTION B



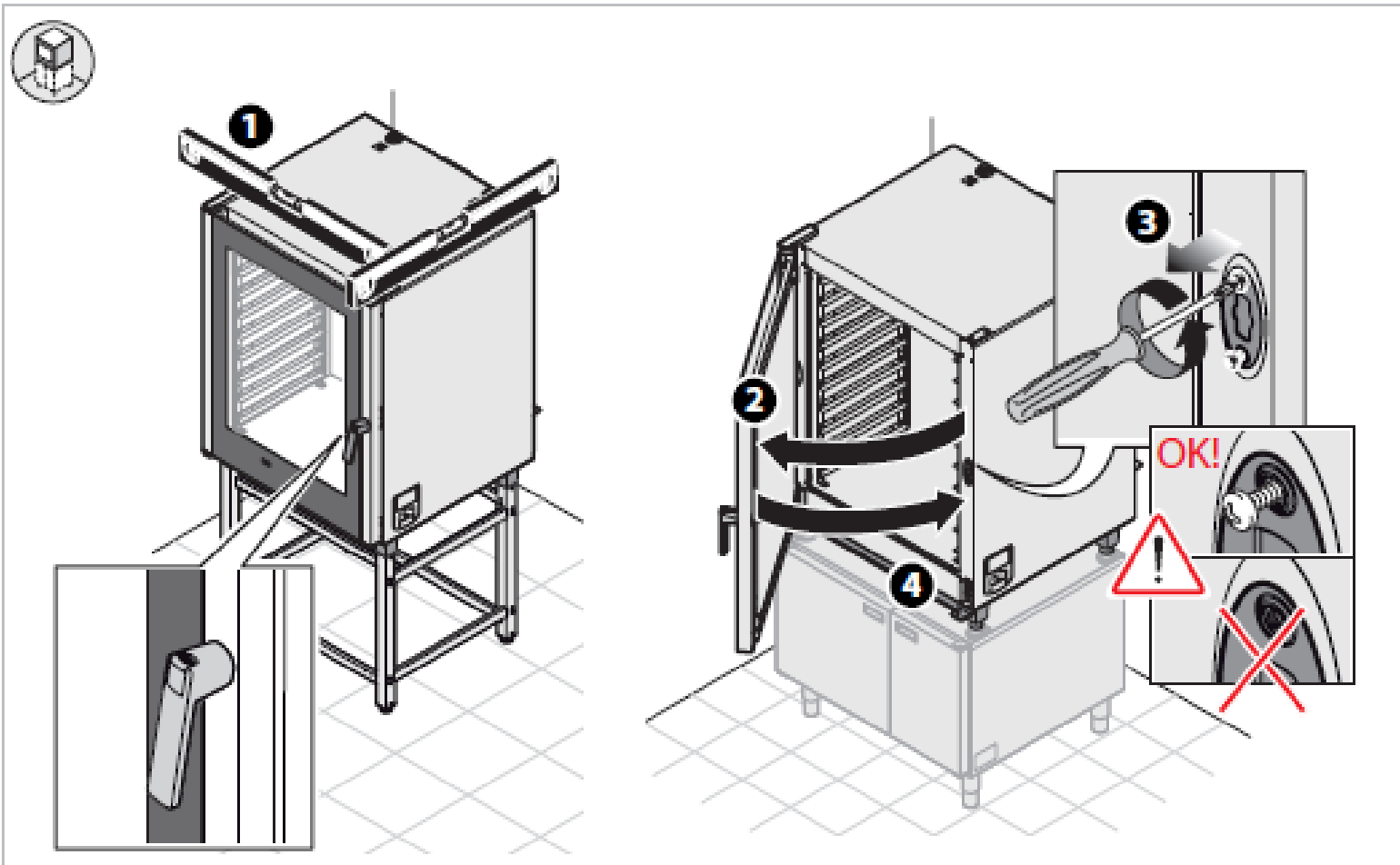
1.2 Позиционирование печи

Регулировка закрытия двери

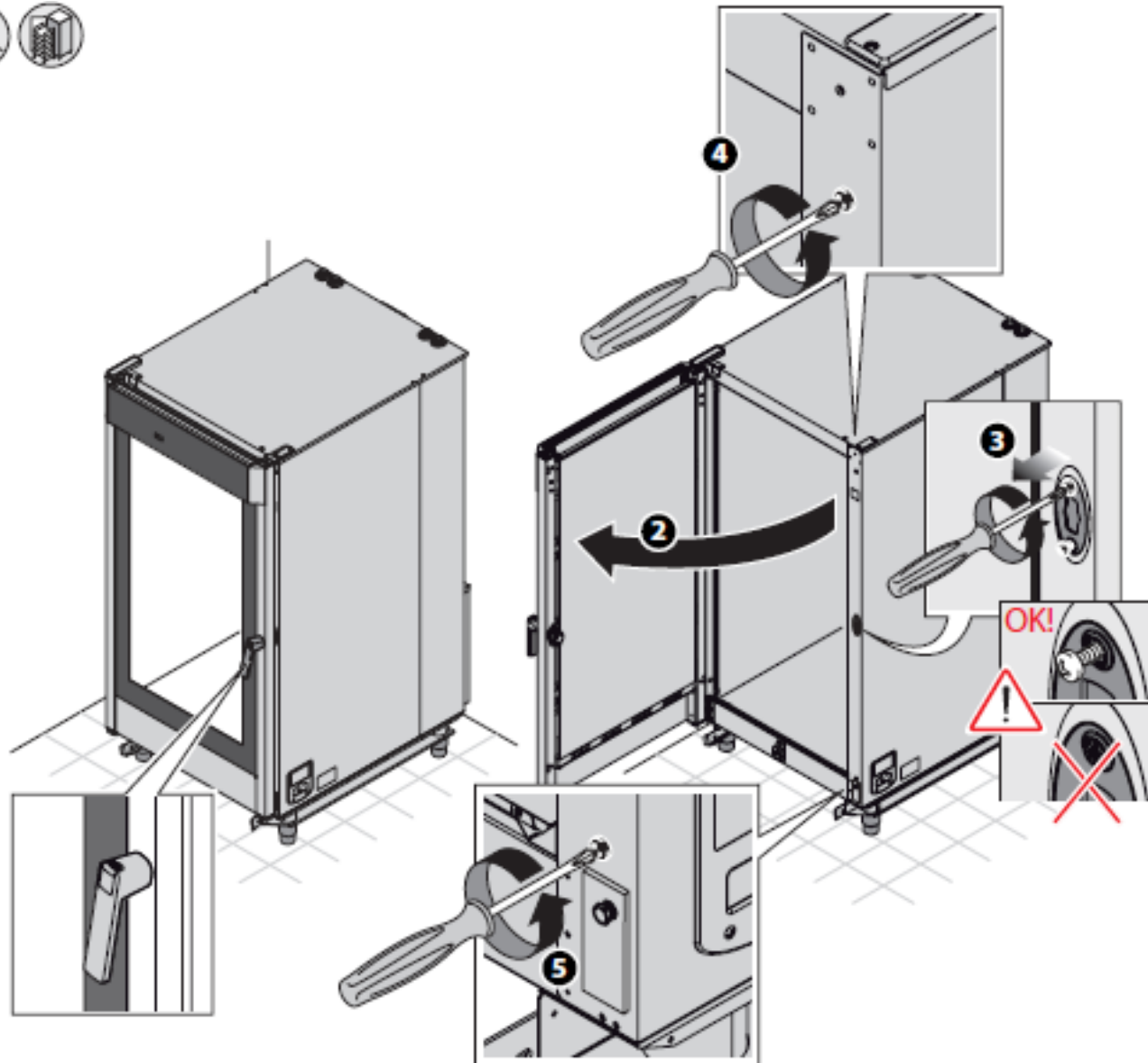
После позиционирования печи проверьте правильность закрытия двери и фиксации замка:

- ☑ проверьте, что устройство выровнено относительно пола, используя механический или электронный уровень;
- ☑-☑ если устройство выровнено, отрегулируйте замок, как показано на изображениях

Если проблема сохранилась, повторите процедуру, ослабив болты, фиксирующие замок.

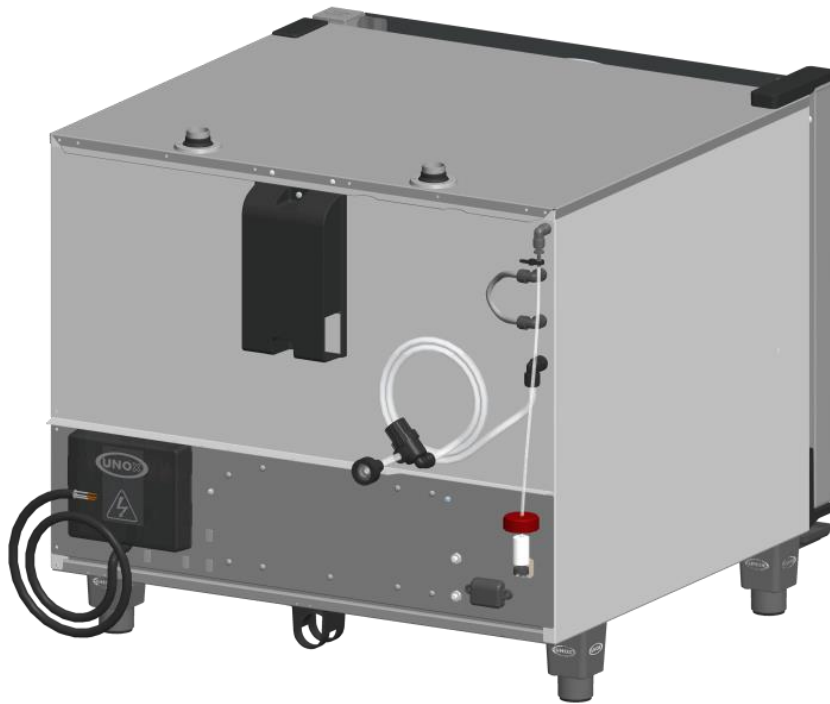


1.2 Позиционирование печи



1.3 Предварительные действия

Удаление защитной пленки

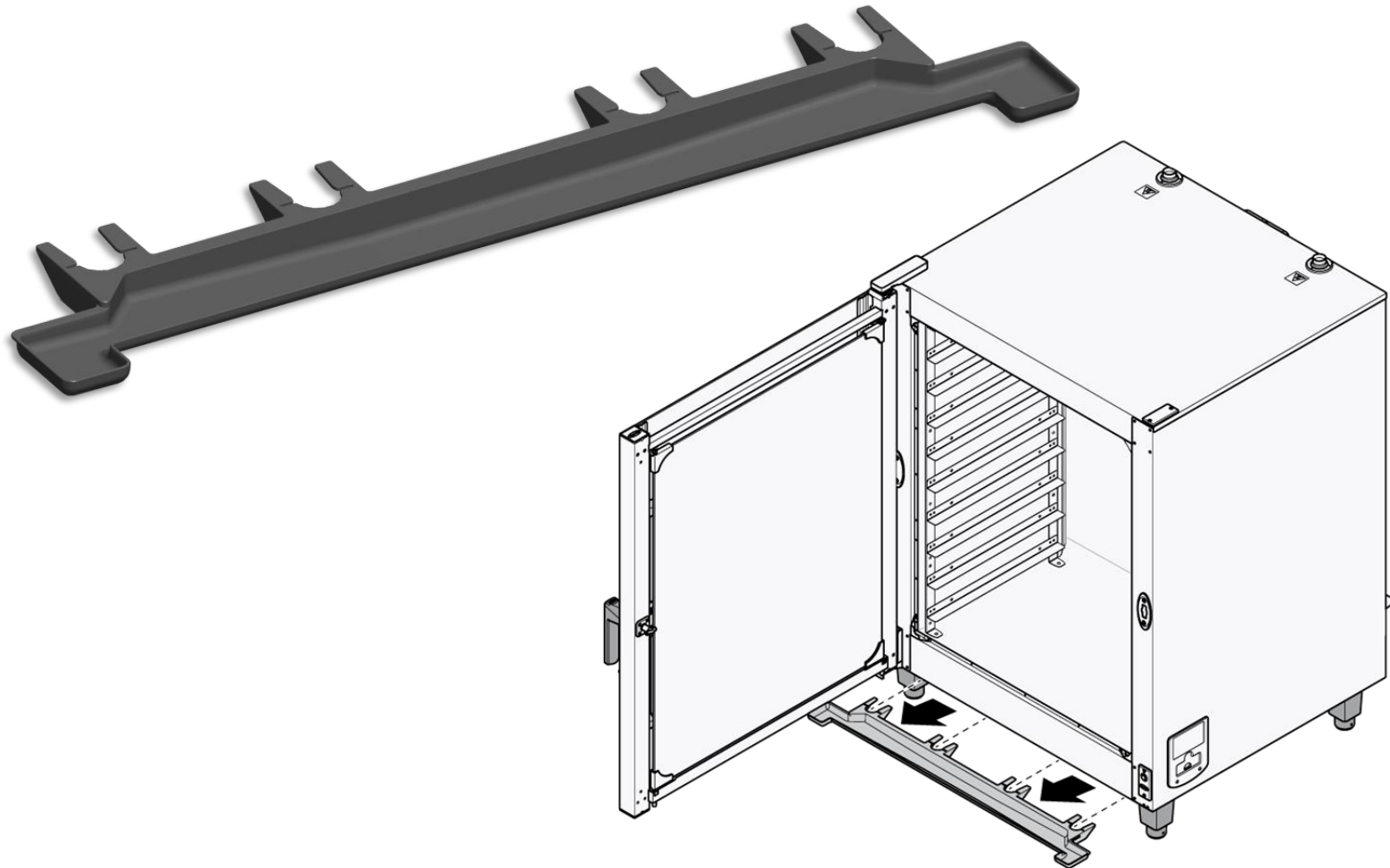


Удаление защитного колпачка со щупа



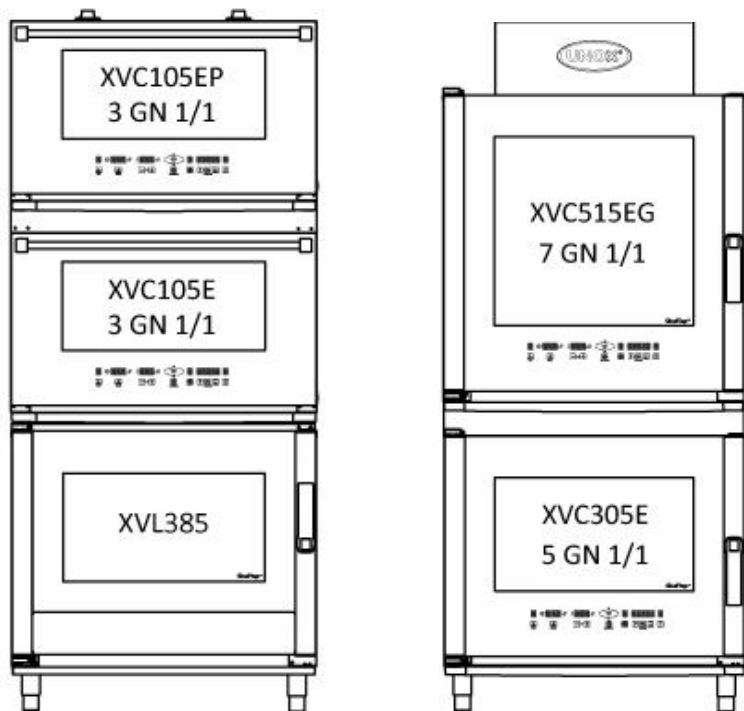
1.3 Предварительные действия

Каплесборник: перед началом эксплуатации убедитесь, что он надежно закреплен

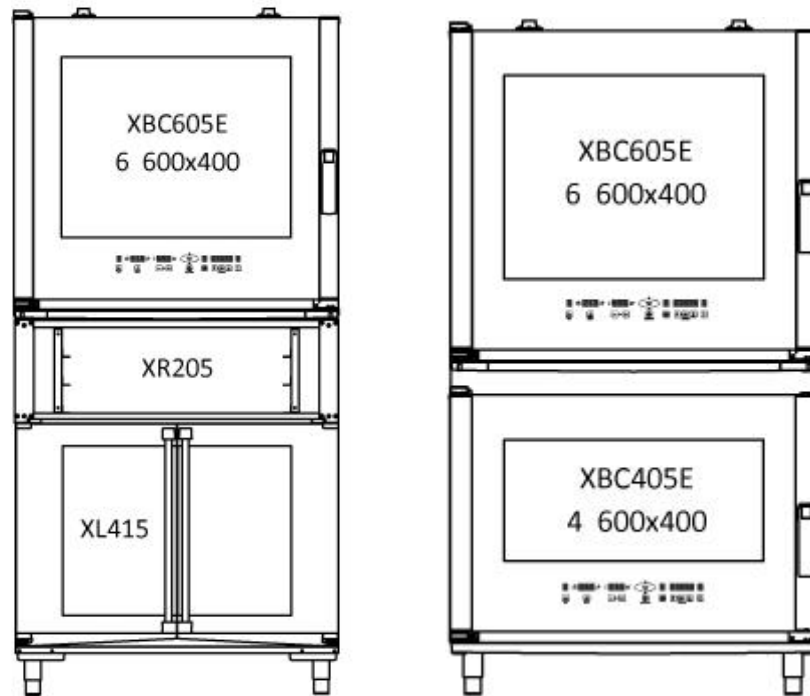


Установка двух и более печей в колонну с помощью стыковочного комплекта

MAXI.Link – ChefTop™ Электрические и газовые печи



MAXI.Link – BakerTop™ Электрические и газовые печи



Стыковочный набор **XC757** ChefTop 1/1



XC755 ChefTop 2/1 и BakerTop



1.4 MAXI.Link

Установка двух и более печей с помощью стыковочного комплекта

1 / 4 106% Trova

CONTENUTO IMBALLO
PACKAGE CONTENTS
CONTENU DE L'EMBALLAGE
VERPACKUNGSMATERIAL
CONTENIDO DEL EMBALAJE

x1 x1 x3 x22 x1 x2 x2 x1 x1 x1 x1 x13 x3 x1 x1 x2

Stacking Kit

1 2

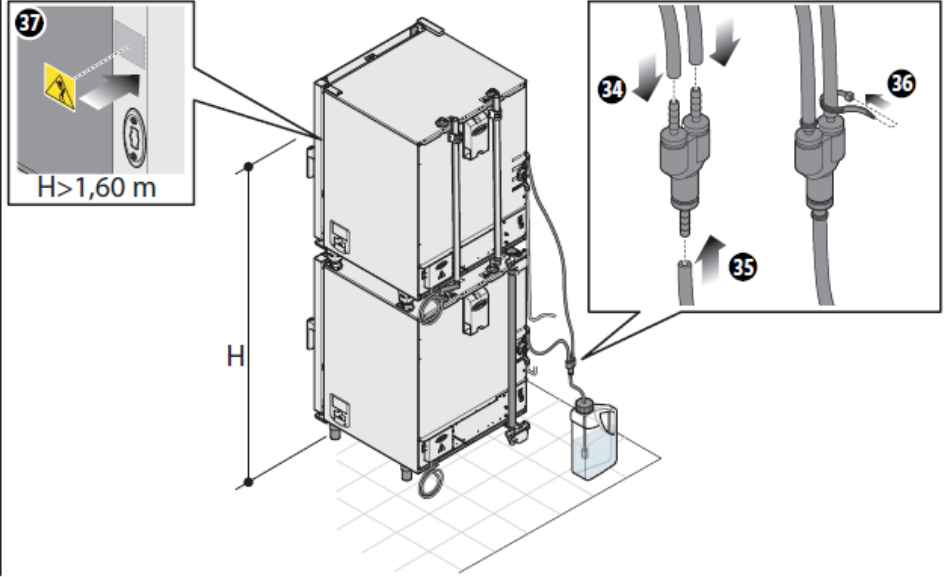
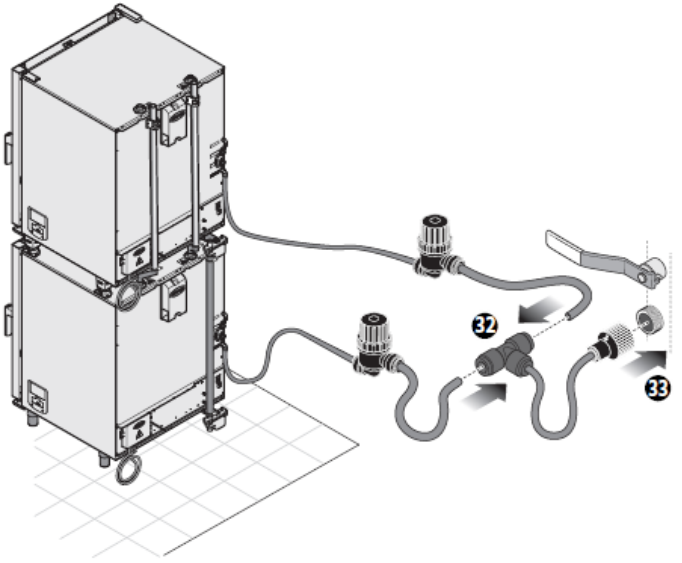
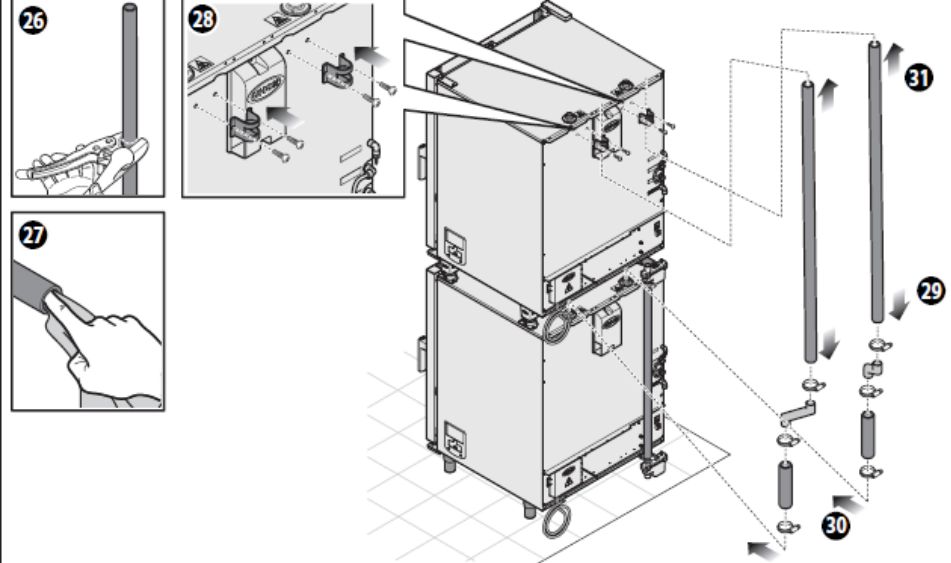
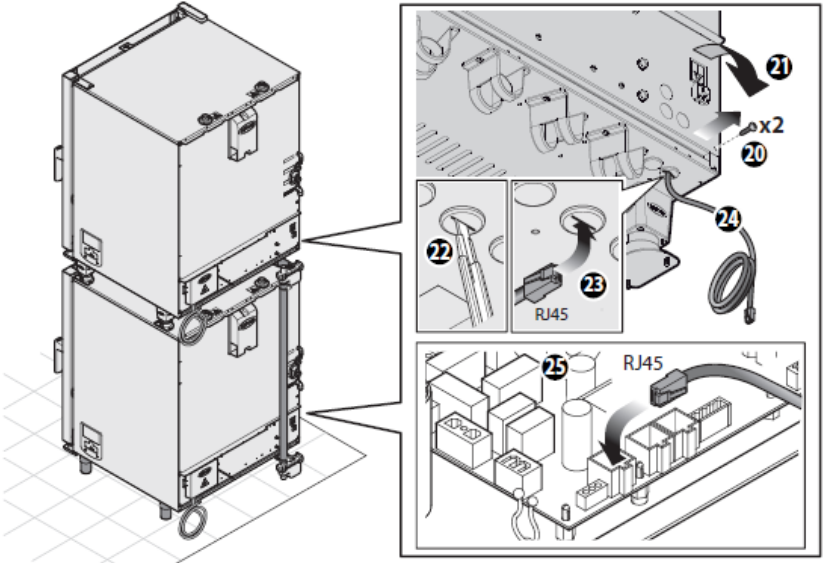
3 4 5 6

7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

Detailed assembly instructions for installing two or more ovens using the MAXI.Link stacking kit. The instructions are presented in a grid of numbered diagrams (1-19) and include a parts list at the top. Diagrams 1-2 show the stacking kit being placed on the oven. Diagrams 3-6 show the top oven being secured to the base with various screws and washers. Diagrams 7-10 show the second oven being aligned and secured to the first. Diagrams 11-19 show the final steps of connecting the ovens, including the installation of a long vertical support bar and the attachment of a flexible hose to the bottom of the unit. A warning triangle is present in diagram 1, and a person icon is in the top right corner of the parts list area.

1.4 MAXI.Link

Установка двух и более печей с помощью стыковочного комплекта

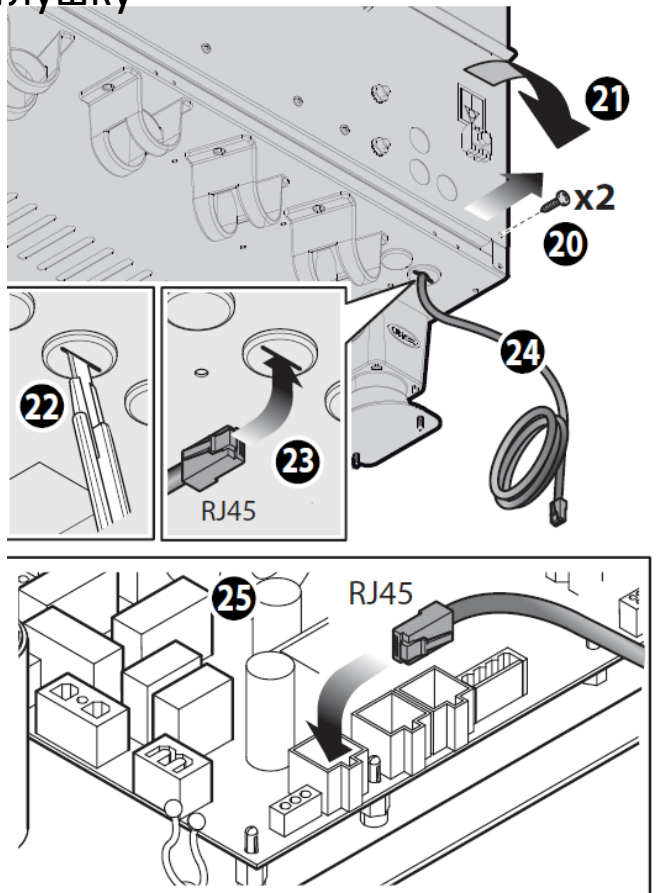


1.4 MAXI.Link

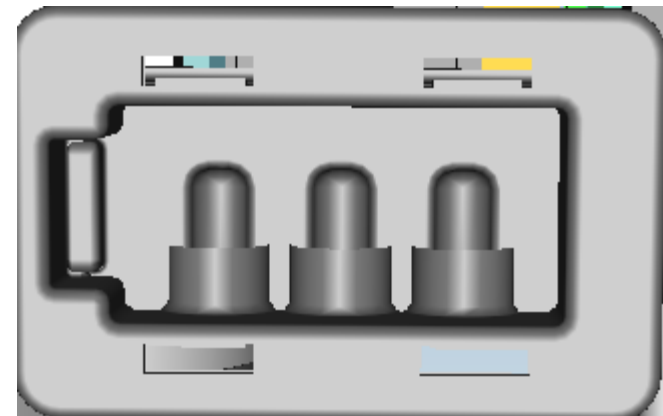
Установка двух и более печей с помощью стыковочного комплекта

Соединение через кабель RJ45

Версия 1 (печи, произведенные до декабря 2013)– разрезать резиновую заглушку



ВЕРСИЯ 2 – кабельный зажим в нижней части печи



Процедура программирования печи как главной или как управляемой описана во второй части тренинга – гид по скрытому меню

Установка двух и более печей с помощью стыковочного комплекта

ChefTop™

Номер устройства	Код устройства	Вид оборудования
1	XVC	ChefTop™ Печь – главная
2	XVC	ChefTop™ Печь- управляемая 1
5	XK315	Шок фризер
6	XVL575 - XVL375	Тепловой шкаф/Печь медленной готовки
7	XC235	Система реверсивного осмоса
9	XC236	Комплект OVEX.Net 2.0

BakerTop™

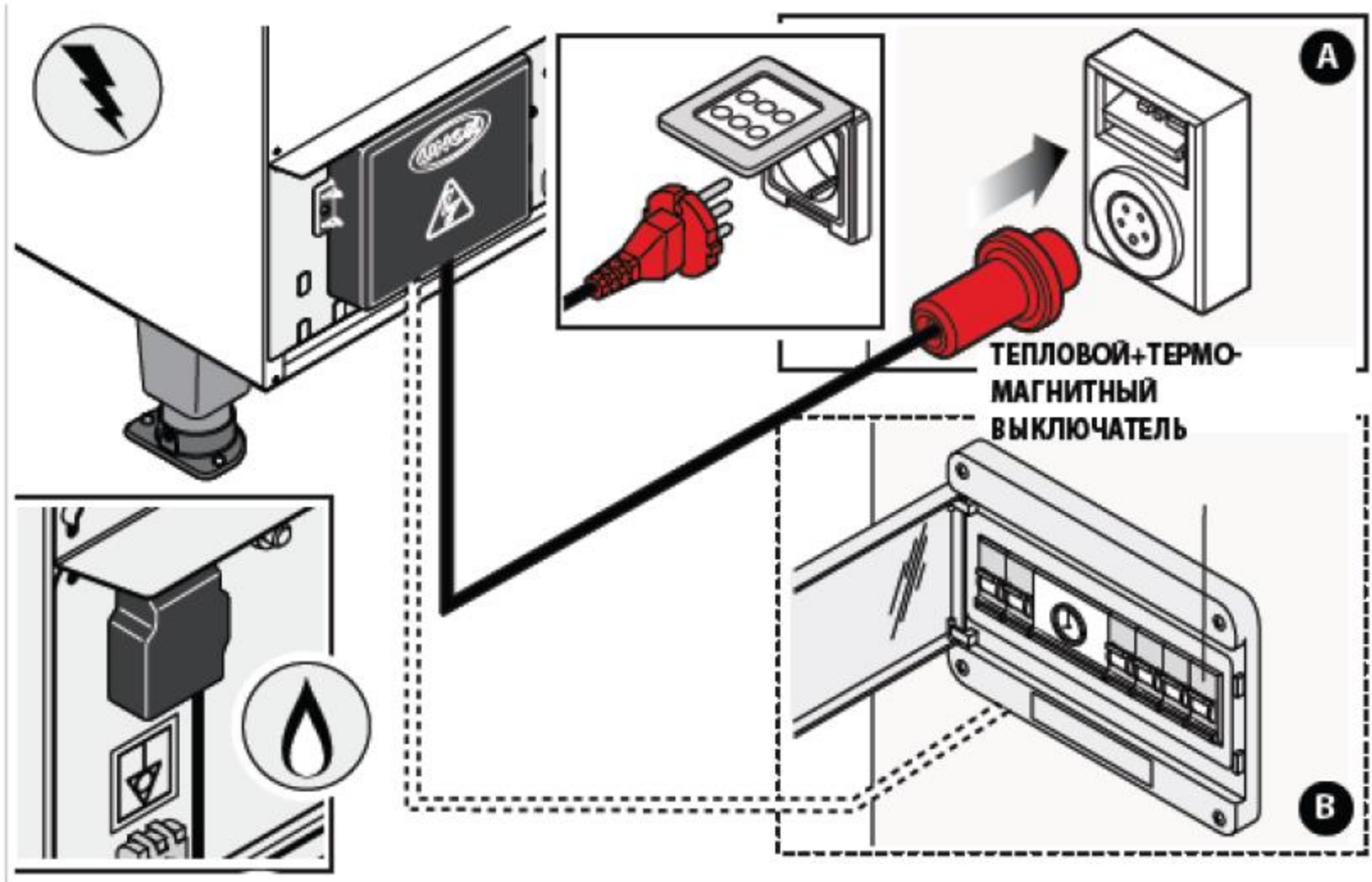
Номер устройства	Код устройства	Вид оборудования
1	XVC	BakerTop™ Печь-главная
2	XVC	BakerTop™ Печь управляемая 1
6	XL415	Расстоечная камера
7	XC235	Система реверсивного осмоса
8	XB264	Подовая печь Deck
9	XC236	Комплект OVEX.Net 3.0

Установка 2 и более печей с помощью стыковочного комплекта

Соединение нескольких элементов в пределах одной серии



1.5 Подключение к электричеству



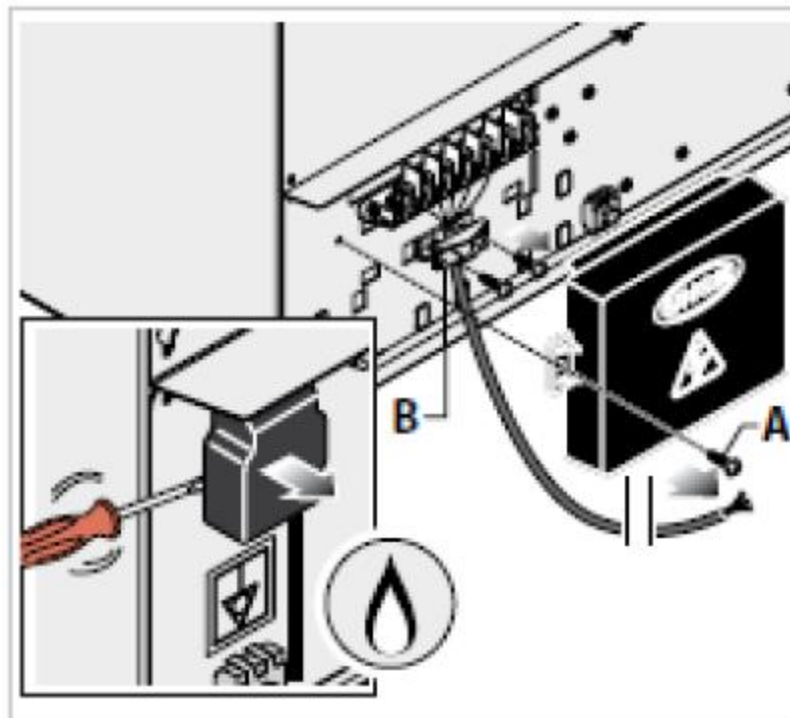
1 Installation Guide

1.5 Подключение к электричеству

Адаптация к другому напряжению

Если значения напряжения в сети отличаются от указанных в техническом листе значений, необходимо заменить кабель питания и подсоединить новый кабель к плате мощности согласно схеме в техническом листе (Диаграмма подключения питания), приложенном к устройству.

Замена основного кабеля питания



Замена кабеля должна осуществляться производителем или авторизованным техническим специалистом или лицом, имеющим соответствующую квалификацию, с целью избежать возможных рисков. Для замены кабеля питания следуйте описанным ниже действиям:

- откройте защитную коробку платы управления, отвинтив винт "А";
- удалите кабель, отсоединив его от платы управления и кабельного зажима "В";
- в листе с техническими сведениями уточните (ДИАГРАММА ЭЛЕКТРОПОДКЛЮЧЕНИЯ), что выбранный новый кабель соответствует всем указанным характеристикам (ТИП КАБЕЛЯ);
- закрепите новый кабель, используя кабельный зажим;
- закройте защитную коробку платы управления, завинтив соответствующие винты.


1.5 Подключение к электричеству

Технический лист – как его получить?

Зайдите на официальный сайт фабрики WWW.UNOX.COM и перейдите в раздел **Infonet**

COMPANY # PRODUCTS # TECHNOLOGY # SERVICE # COMMUNICATION # PEOPLE # CONTACT # B2B

→ InfoNet




OVENS PLANET®

UNOX FOR:

- RESTAURANTS AND HOTELS
- BANQUETING
- PUBLIC CATERING
- SUPERMARKET
- GASTRONOMY SHOP
- PATISSERIE
- BAKERY SHOP
- SNACK BAR AND COFFEE SHOP
- CONVENIENCE STORE
- FROZEN FOOD PRODUCERS

You & Unox

Together we create a perfect balance between passion and excellence.



NEWS

InfoNet: The new Unox limited access area. Aren't you already registered?!

ALL UNOX RANGE



ChefTop™	ChefLux™	BakerTop™	BakerLux™	LineMiss™	LineMicro™	SpidoCook™
GN 2/1	GN 1/1	600x400	600x400	600x400	600x400	flat plate
GN 1/1				460x330	460x330	ribbed top plate
GN 2/3				342x242	342x242	fry tops

1.5 Подключение к электричеству

Технический лист – как его получить?

Выберете раздел: проектировщик – дилер- техническая поддержка– пользователь, чтобы зарегистрироваться

Thomas Fracasso Unox SPA Logout

			
<p>→ Designer Guide your client towards the best option available! Register!</p>	<p>→ Dealer Explore the Unox World and its news! Register!</p>	<p>→ Service Center Download the useful documentation for your activity! Register!</p>	<p>→ User Discover the full potential of your Unox oven! Register!</p>
	<p>ARE YOU REGISTERED?</p> <p>username <input style="width: 100px;" type="text"/> <input style="width: 100px;" type="password"/></p> <p style="text-align: right;">ENTER</p>	<p>Change lang <input style="width: 50px;" type="text"/></p>	

1.5 Подключение к электричеству

Технический лист – как его получить?

Нажмите и откройте **TECHNICAL DATA** ниже

MY UNOX OVEN

Product code:

Serial number:

Find

MY ACTIVITY

SEARCH FOR PRODUCT INFO

XVC505P Back


TECHNICAL DATA

Capacity	7 GN 1/1
Pitch	87 mm
Frequency	50 / 60 Hz
Voltage	400 V~ 3N
Electrical power	11,9 kW
Max. gas rated power	-
Dimensions	750x813x792 mm
Weight	76 kg

DOCUMENTS

- [Product sheet](#) [Download dwg 2D](#)
- [Technical Data](#)** [Download dwg 3D](#)
- [Instruction Manual](#)
- [Quick Installation Guide](#)
- [First Installation Sheet](#)
- [List In Exploded View](#)
- [Recipe Book](#)

1.5 Подключение к электричеству

MOD:XBC805E 

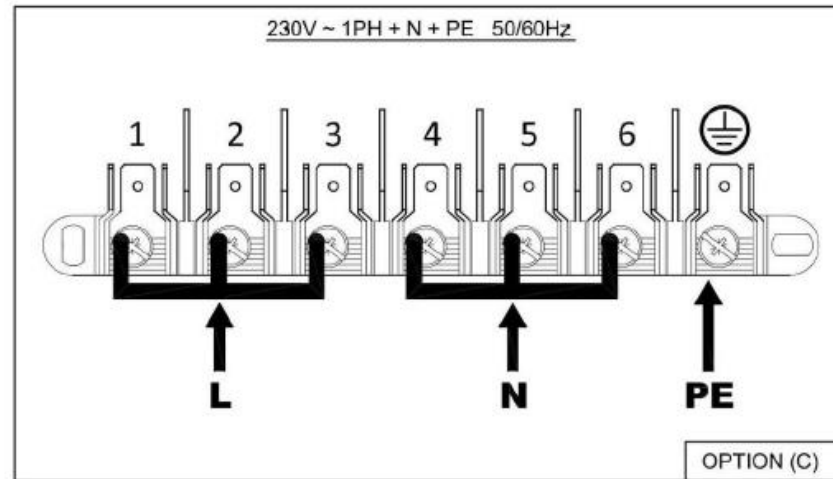
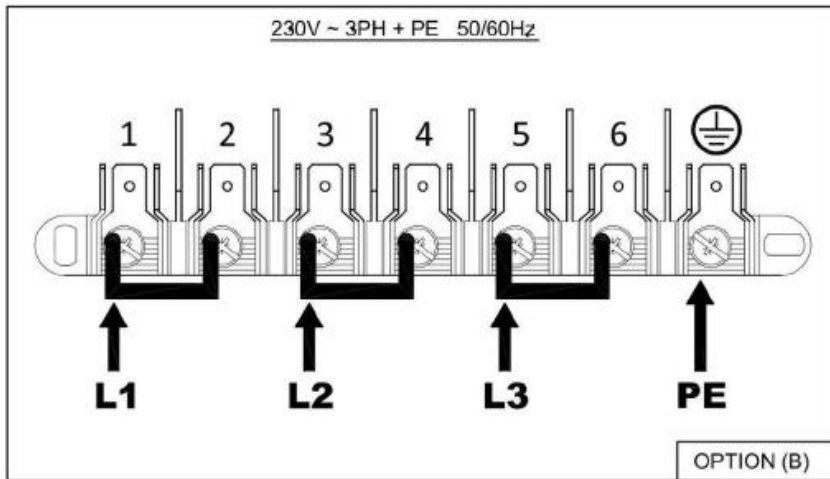
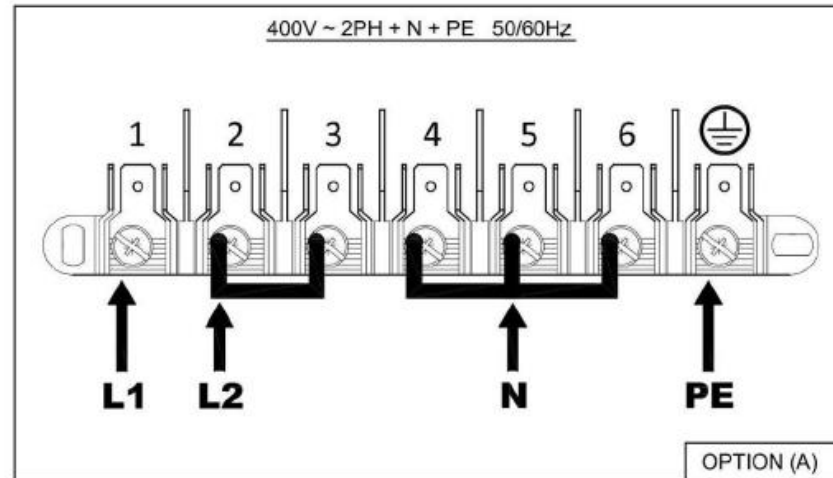
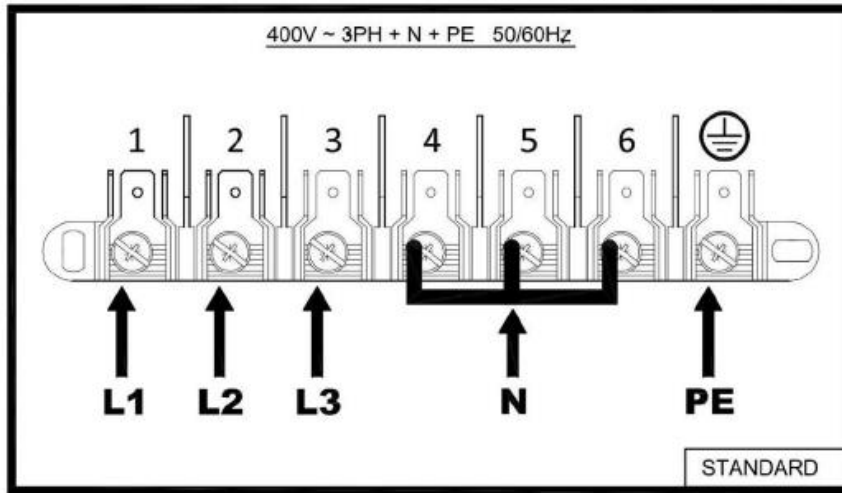
ENGLISH	TECHNICAL DATA	ITALIANO
01 POWER	15,2 kW	01 POTENZA
02 FREQUENCY	50 Hz	02 FREQUENZA
03 POWER SUPPLY CABLE TYPE	H07RN-F	03 TIPO DI CAVO ALIMENTAZIONE
04 EXTERNAL Ø OF POWER SUPPLY CABLE	16 mm	04 RAGGIO ESTERNO DI ALIMENTAZIONE
05 VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT	400 V~3PH+N+PE 5G x 2,5 I1=22 A - I2=22 A - I3=21 A - In=1 A	05 TENSIONE / SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE / CORRENTE
06 VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT	400 V~3PH+N+PE 5G x 2,5 I1=22 A - I2=22 A - I3=21 A - In=1 A	06 TENSIONE / SEZIONE CAVO ALIMENTAZIONE / CORRENTE
10 WATER PRESSURE	150-600 kPa	10 PRESSIONE ACQUA
11 MAX FOOD LOAD	50 kg	11 CARICO MASSIMO ALIMENTI
13 WATER MAX CONSUMPTION	27 l/h @ 200kPa	13 CONSUMO MAX ACQUA
02 NOMINAL HEAT INPUT	14,1 kW	02 POTENZA TERMICA NOMINALE
14 CAVITY DIMENSIONS (W - H - D)	700x586x880 mm	14 MISURE CAVITÀ (LARGHEZZA - ALTEZZA - PROFONDITÀ)
16 DEGREE OF PROTECTION IP	X4	16 GRADO PROTEZIONE IP

22/06/2012 V.1

ENGLISH	TECHNICAL DATA
01 POWER	15,2 kW
02 FREQUENCY	50
03 POWER SUPPLY CABLE TYPE	H07RN-F
04 EXTERNAL Ø OF POWER SUPPLY CABLE	16 mm
05 VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px;"> 400 V~3PH+N+PE 5G x 2,5 I1=22 A - I2=22 A - I3=21 A - In=1 A </div>
06 VOLTAGE / POWER CABLE SECTION / CURRENT	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 400 V~2PH+N+PE 4G x 10 I1=22 A - I2=44 A - I3=- A - In=38 A </div>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> 230 V~3PH+PE 4G x 6 I1=38 A - I2=38 A - I3=38 A - In=- A </div>
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> x I1=- I2=- I3=- In=- </div>
10 WATER PRESSURE	150-600 kPa
11 MAX FOOD LOAD	50 kg
13 WATER MAX CONSUMPTION	27 l/h @ 200kPa
02 NOMINAL HEAT INPUT	14,1 kW
14 CAVITY DIMENSIONS (W - H - D)	700x586x880 mm
16 DEGREE OF PROTECTION IP	X4

1.5 Подключение к электричеству

POWER SUPPLY - CONNECTION DIAGRAM



Ⓢ Unox non si assume la responsabilità per collegamenti elettrici non contemplati nel presente foglio dati tecnici

Ⓢ Unox does not take any responsibility for electrical connections not mentioned in this data sheet

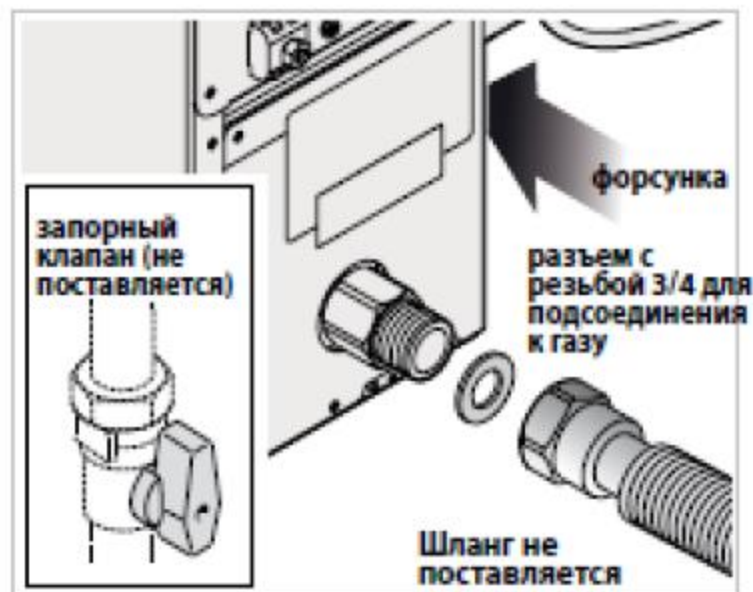
Ⓢ Unox übernimmt keine Verantwortung für die elektrischen Anschlüsse nicht in diesem technischen Datenblatt angegeben

Ⓢ Unox n'assume pas la responsabilité pour les connexions électriques qui ne sont pas prévues par cette fiche de données techniques

Ⓢ Unox no assume ninguna responsabilidad para las conexiones eléctricas no figuradas en esta hoja de datos técnicos

Ⓢ Unox não se responsabiliza por conexões elétricas não contempladas nos dados técnicos do presente documento

Подключение к системе газоснабжения



Устройство подготавливается и тестируется на фабрике для работы с использованием:

- Балонный газ LPG (бутан/пропан типа G30/G31)
- Номинальное давление газа 28/30/37 мбар.
- Максимальное давление газа на входе 55 мбар.

Убедитесь, что давление и вид газа соответствуют требуемому перед подключением устройства к системе газоснабжения (требования указаны на шильде). В случае несоответствия обратитесь к разделу **"Адаптация к другому типу газа"**

Отверстие 3/4" ISO 7-1 используется для подсоединения к отводу газа в задней части печи: печь должна соединяться при помощи жестких или гибких шлангов с запорным клапаном (не идет в комплекте), размещаемом на выходе из устройства.



Компоненты, запечатанные красной краской, никогда не должны регулироваться!



Убедитесь, что трубки не располагаются в горячей области, не согнуты, не скручены и не подвергаются разрушительному воздействию.

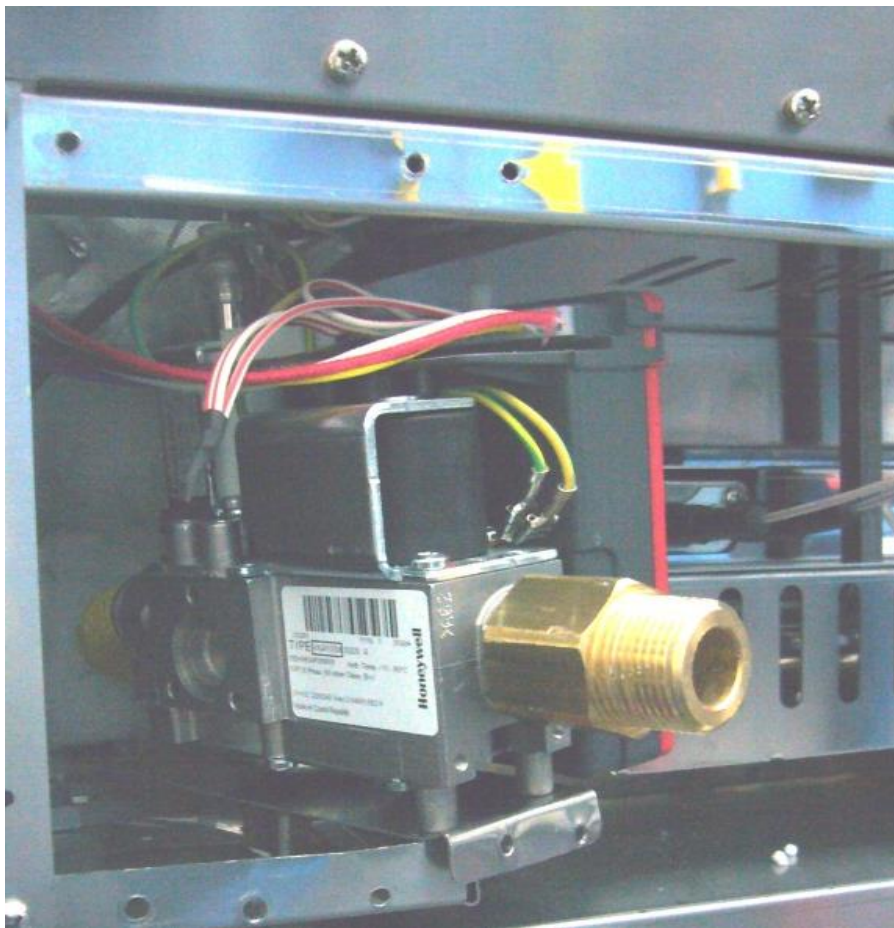
Подключение к источнику газа.

Измерение давления газа на входе



Подключение к источнику газа

Измерение давления газа на входе



1.6 Газовые печи

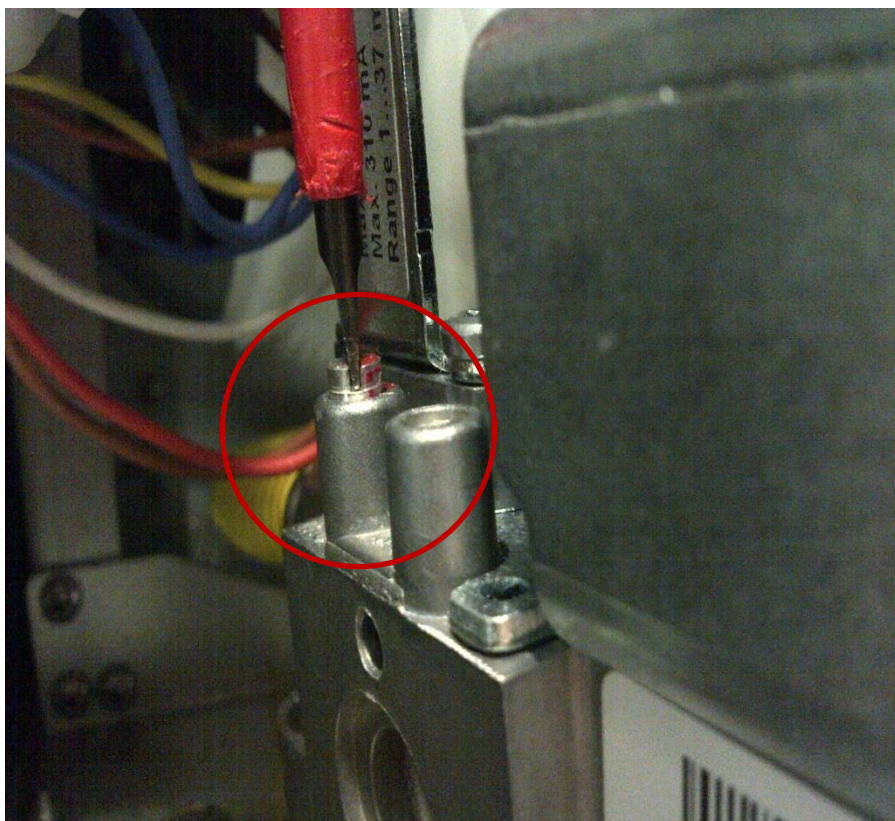
Подключение к источнику газа

Измерение давление газа на выходе

Чтобы измерить давление газа на выходе, необходимо ослабить винт клапана, как показано ниже, позиционируйте манометр в трубку и считайте значение.

Табл D - давление газа на выходе

GAS	MAX pressure[mbar]	MIN pressure[mbar]
G20	14,2 ± 2%	7
G 25 - G25.1	21,2 ± 2%	10
G30 - G31	26,2 ± 2%	13

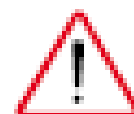
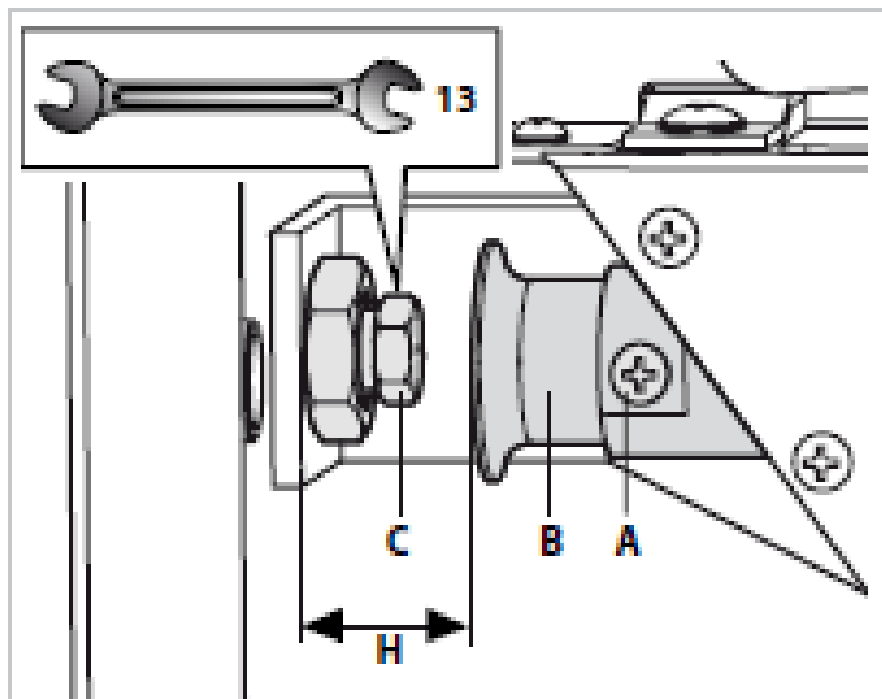


1.6 Газовые печи

Подключение к источнику газа

Адаптация к другому типу газа

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ



Все операции по адаптации печи к другому типу газа должны осуществляться исключительно квалифицированными специалистами, авторизованными UNOX.

Закройте запорный клапан, отключите печь от источника питания и проверьте, чтобы диаметр заменяемой форсунки в 1/100 мм соответствовал значению, указанному на ней.

- 1) Открутите и извлеките форсунку C, используя гаечный ключ 13 мм
- 2) Установите новую форсунку, подходящую для используемого типа газа (см. "Таблицу C" столбики A, B и C).
- 3) Ослабьте винт "A".
- 4) Установите втулку "B" на расстоянии H по отношению к используемой форсунке (см. "Таблицу C" столбик D).
- 5) Ослабьте винт "A" еще раз.

1.6 Газовые печи

Подключение к источнику газа

Table C

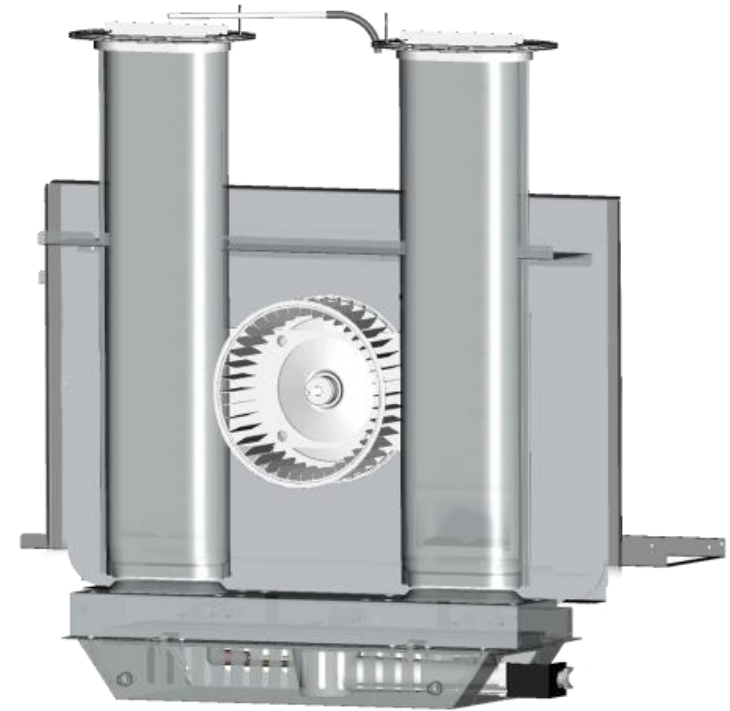
МОДЕЛИ	Тип газа Колонка А	INJECTOR CODE column B	диаметр форсунки Колонка В	РАССТОЯНИЕ КОЛОНКА С
XBC615EG	G20, G25, G25.1	BR1275A0	345	H = 39mm
	G30, G31	BR1055A0	225	
XBC815EG	G20, G25, G25.1	UG1001A0	375	H = 39mm
	G30, G31	BR1250A0	245	
XVC315EG	G20, G25, G25.1	BR1020A0	280	H = 39mm
	G30, G31	BR1085A0	185	
XVC515EG	G20, G25, G25.1	BR1270A0	335	H = 39mm
	G30, G31	BR1150A0	220	
XVC715EG	G20, G25, G25.1	BR1280A0	360	H = 39mm
	G30, G31	BR1180A0	230	
XVC1215EG	G20, G25, G25.1	BR1275A0	345	H = 39mm
	G30, G31	BR1055A0	225	
XVC2015EG	G20, G25, G25.1	UG1001A0	375	H = 39mm
	G30, G31	BR1250A0	245	
XVC915EG XVC1015EG XBC915EG XBC1015EG	G20, G25, G25.1	BR1245A0	355	H = 39mm
	G30, G31	BR1055A0	225	
XVC3215EG XVC4015EG	G20, G25, G25.1	BR1245A0	355	H = 39mm
	G30, G31	BR1055A0	225	

Форсунки для типов газа G30 и G31 установлены во всех моделях

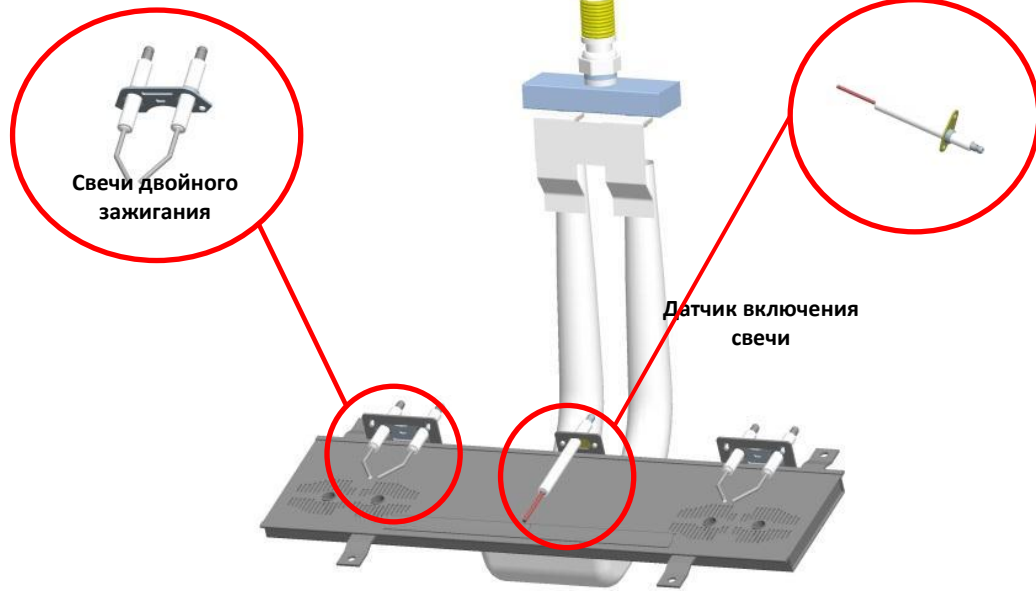
1.6 Газовые печи

Подключение к источнику газа

Общий вид



Spido.GAS™ Gas Circuit



Свечи двойного зажигания

Датчик включения свечи

1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

Подключение к водопроводу: особенности

Требования к водопроводной воде:

- она должна иметь максимальную температуру 30 °C;
- быть пригодной для питья;
- иметь максимальное значение проводимости 150 µS/cm;
- иметь максимальное значение жесткости 7°F
- иметь давление в пределах от 150 до 600 кПа (200 кПа - рекомендуемое)

Если давление воды в водопроводе ниже, чем указанное (150кПа), используйте подходящую помпу для подачи воды. Печи ChefTop™ и BakerTop™ имеют встроенный редуктор давления потока воды.

Если значение жесткости воды превышает указанное (7°F), используйте водоумягчитель, чтобы избежать образования накипи и других минералов внутри печи. Повреждения, возникающие в результате образования накипи или под действием других химических агентов, присутствующих в воде, не являются гарантийным случаем. UNOX рекомендует использовать для умягчения воды фильтры-водоумягчители:

- **Unox.Pure** (или комплект реверсивного осмоса);
- **Unox.Pure-RO** (в случае пониженного давления воды или если она очень жесткая).



Комплект реверсивного осмоса напрямую управляется от платы управления печи.

Следуйте инструкции, находящейся в упаковке этих элементов для их монтажа/демонтажа.

Сантехника: подключение к водопроводу

Устройство имеет в стандартной комплектации:

- A** - 2-х метровую трубку;
- механический фильтр;
- невозвратный клапан с резьбой ¾.

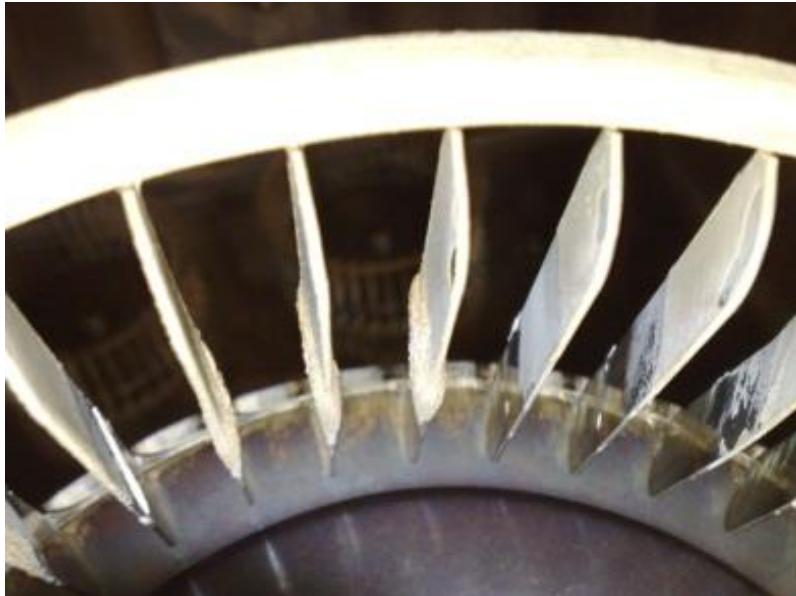
Перед подсоединением трубки подачи воды к устройству

- B** Трубка подачи моющего средства для чистки камеры печи;
- C** Два предрасположения для подключения дополнительных аксессуаров для водоподготовки (например, реверсивного осмоса (**UNOX.Pure** or **UNOX.Pure-RO**)).
Следуйте инструкции, вложенной в упаковку с аксессуаром, для правильного подключения.

1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу



1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу



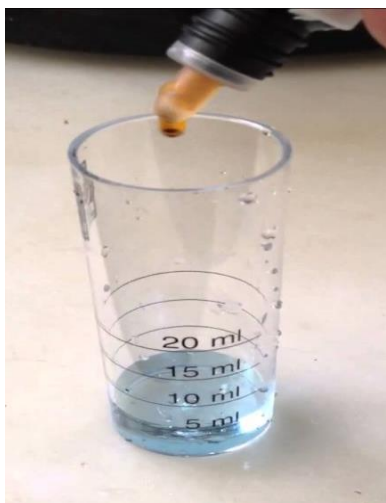
Тест на качество воды

1) Измерение общей проводимости стакана воды



XXX μ сименс/см

2) Измерение жесткости воды (CaCO_3 и ионов Mg) при помощи теста на жесткость



Посчитайте, сколько
нужно капель, чтобы
5мл воды стали ярко-
желтого цвета



Y капель

=

Y °D

3) Переведите °D , используя жесткость воды из теста в мсименс/см

$$Y \text{ °D} * 30 = \text{KKK} \text{ мсименс/см}$$

4) Отнимите **KKK** мсименс/см от **XXX** мсименс/см

$$\text{XXX} - \text{KKK} = \text{JJJ}$$

Заключение

- Если значение **JJJ** < чем 150 мсименс/см, печи не требуется система реверсивного осмоса для подготовки воды, идущей на парообразование. В этом случае,
 - Если значение **Y** меньше 4°D , то есть жесткость(меньше 7°F), умягчение воды на входе в печь не требуется.
 - Если значение **Y** выше 4°D , то есть жесткость (более 7°F), необходима установка фильтра-водоумягчителя Unox Pure.
- Если значение **JJJ** > чем 150 мсименс/см, требуется установка системы реверсивного осмоса (при этом фильтр Unox Pure не требуется).

Преобразование значений

$$1^{\circ}\text{D} = 0.64 \text{ ppm TDS}$$

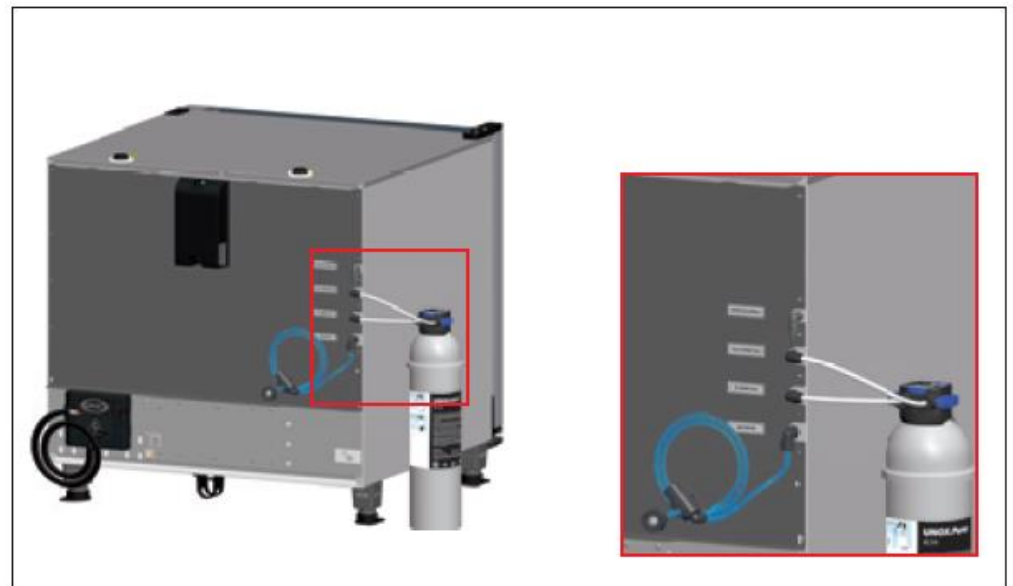
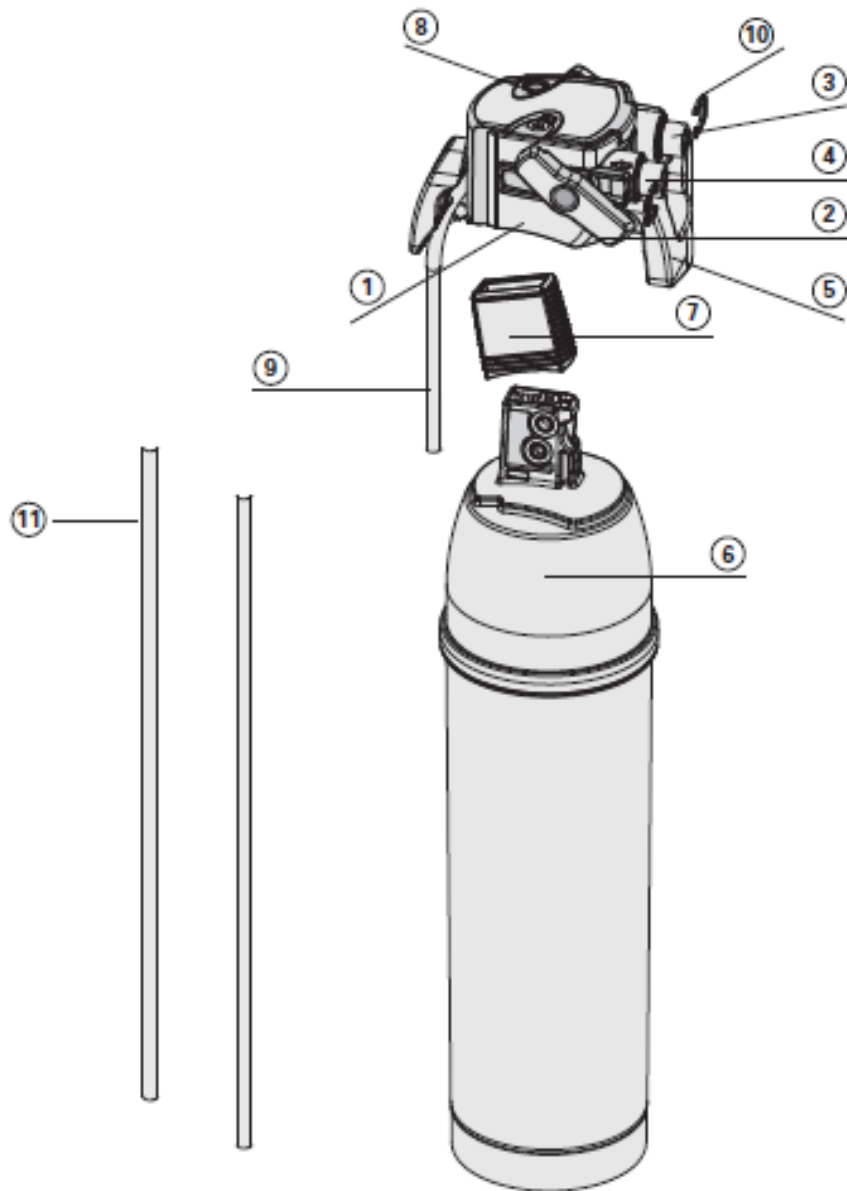
$$1^{\circ}\text{D} = 1.8 \text{ }^{\circ}\text{F}$$

$$1^{\circ}\text{D} = 30 \text{ }\mu\text{Siemens/cm}$$

1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу



1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу



1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

Технические характеристики		
Рабочее давление		2 бар – макс. 8,6 бар
Давление воды на входе		От 4 до 30°C
Температура окружающей среды в процессе	работы	От 4 до 40°C
	транспортировки и хранения	От -20 до 50°C
Объем пустого картриджа		5,4 л
Вес (сухой/влажный)		4,6 кг/7,1 кг
Габаритные размеры (длина, ширина, высота)	Системы фильтрации (голова фильтра + картридж)	149 мм/149 мм/555мм
	Картридж	149мм/149мм/545мм
	Размеры подключения (вертикальная установка)	149мм/151мм/555мм
Позиционирование, способ установки		Вертикальный или горизонтальный
Подключение к воде		8 мм
Выход очищенной воды		8 мм

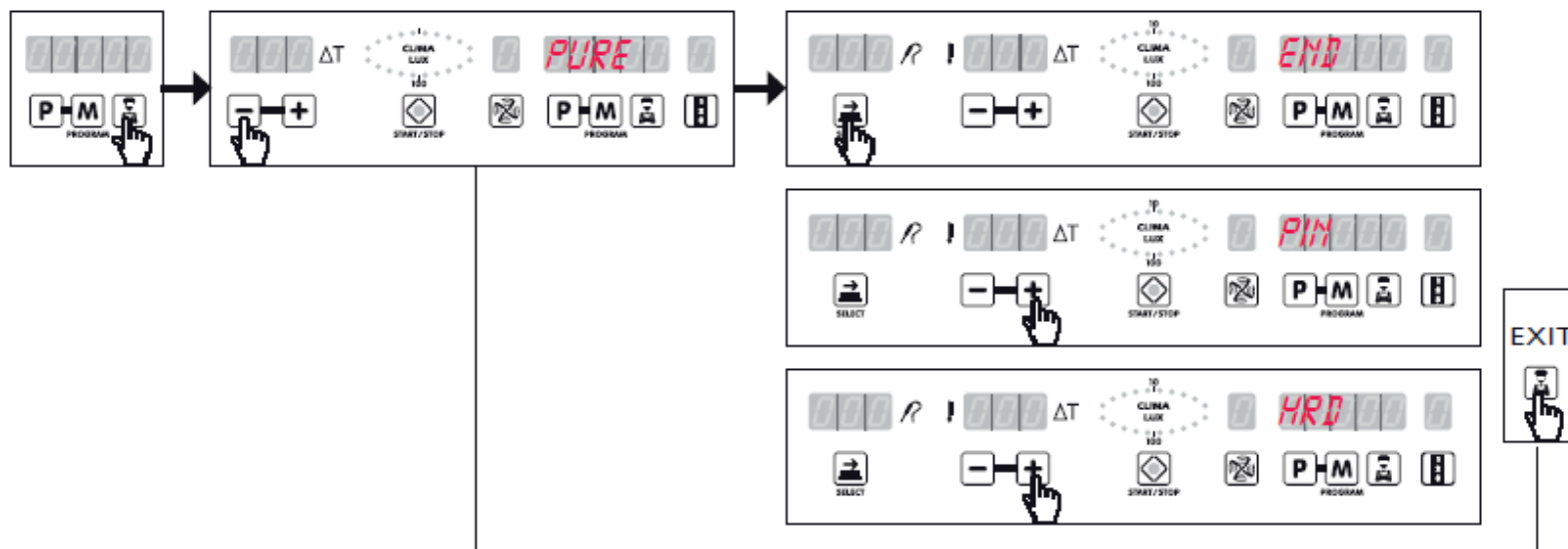
1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

Первичная установка фильтров

Печи ChefTop и BakerTop имеют возможность учитывать количество отфильтрованной воды, поступающей в печь, и подавать сигнал, когда фильтр нуждается в замене. Для того, чтобы обеспечить правильный расчет печью проходимости фильтра и возможность подать сигнал о необходимости замены картриджа, установите код активации и уровень жесткости воды. Затем установите следующие параметры: PIN(код активации), HRD(жесткость воды) и END(остаток ресурса), следуя инструкциям ниже:

1. Зайдите в программное меню, нажав кнопку «Повар»
2. Нажимайте кнопки «+» и «-» до тех пор, пока на дисплее не появится PURE
3. Нажмите кнопку «SELECT», чтобы войти в меню параметров
4. Нажимайте кнопки «+» и «-», чтобы пролистать вниз параметры

Вы можете выйти из меню параметров в любое время, нажав кнопку «Повар»



1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

Параметр END: отображение количества литров воды, оставшихся до необходимости замены фильтра.

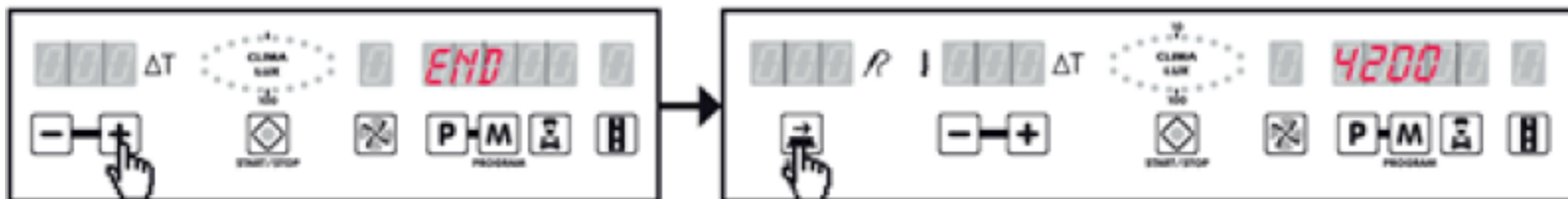
Найдите параметр END, используя кнопку +и-

Нажмите кнопку Select для отображения на дисплее количества оставшихся литров до необходимости замены XC216.

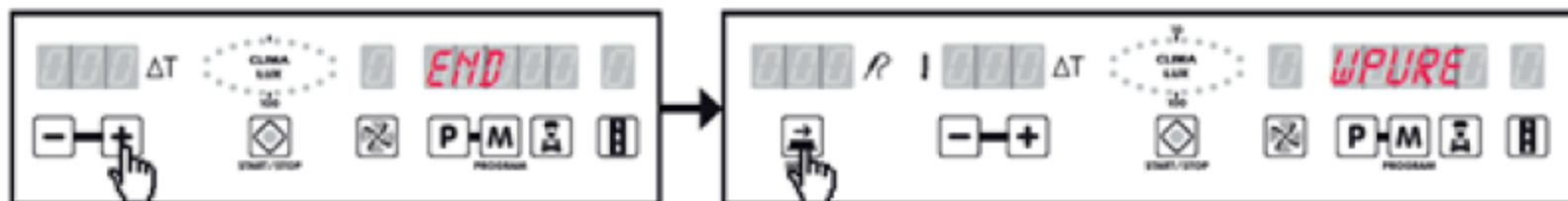
Примечание: если код активации не введен, то на дисплее будет отображаться «0»

Спустя 5 секунд на дисплее снова появится «END»

Пример 1: после нескольких часов работы при первичной установке значения жесткости воды =10



Пример 2: после полного использования картриджа фильтра



1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

Параметр PIN: установка активационного номера

Найдите параметр PIN, пролистывая параметры с использованием кнопки +/-

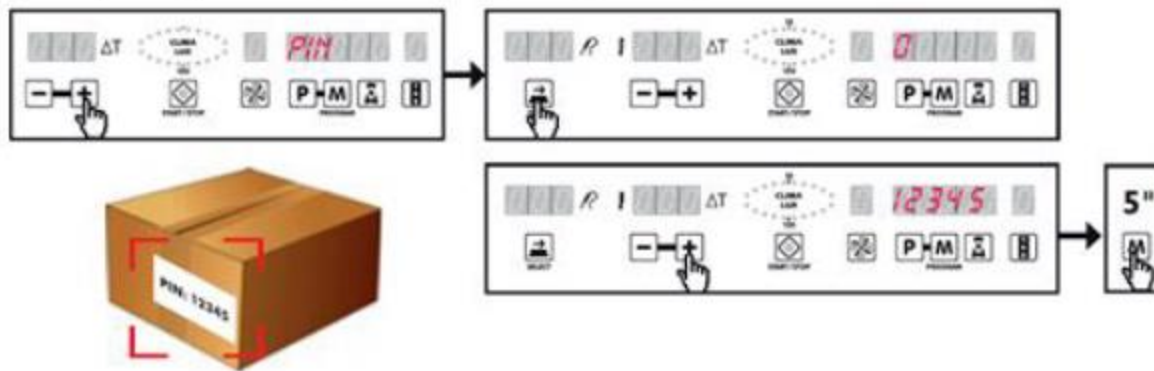
Нажмите кнопку Select, что активизировать значение параметра. По умолчанию установлено значение «0».

Используйте кнопки +/- для установки значения, указанного на упаковке фильтра.

Для сохранения введенного значения нажмите кнопку M и удерживайте в течение 5 секунд. На дисплее отобразится «PIN»

Примечание: если код активации не введен или введен неверно, то счетчик не будет активирован и значение PIN будет «0»

Пример – первичная установка фильтра с кодом активации 12345



1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

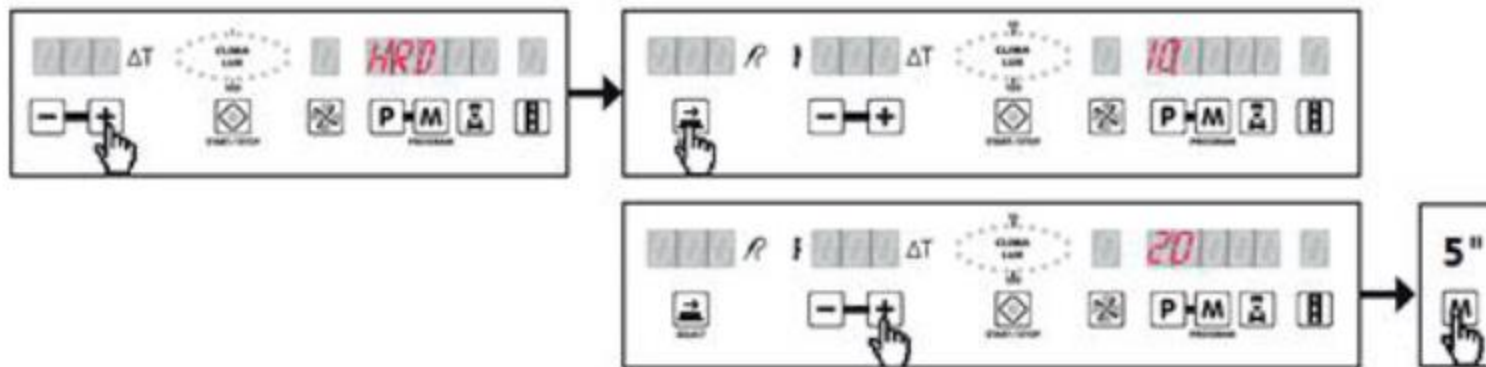
Параметр HRD: установка значения жесткости воды

Найдите параметр HRD, используя кнопку +и-

Нажмите кнопку Select для отображения на дисплее жесткости воды. По умолчанию стоит значение 10°dH. Установите реальное значение в случае, если оно отличается от предустановленного, при помощи кнопок + и -.

Нажмите и удерживайте кнопку M для сохранения введенного значения. На дисплее снова появится HRD.

Пример: установка значения жесткости = 20:



1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

Сантехника: подключение к водопроводу

Устройство имеет в стандартной комплектации:

- A** - 2-х метровую трубку;
- механический фильтр;
- невозвратный клапан с резьбой ¾.

Перед подсоединением трубки подачи воды к устройству

- B** Трубка подачи моющего средства для чистки камеры печи;
 - C** Два предрасположения для подключения дополнительных аксессуаров для водоподготовки (например, реверсивного осмоса (**UNOX.Pure** or **UNOX.Pure-RO**)).
- Следуйте инструкции, вложенной в упаковку с аксессуаром, для правильного подключения.



*Для упрощения системы подачи воды в случае создания сложных колонн (**MAXI.Link**) используйте тройник, входящий в стыковочный комплект UNOX.*

1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

Замена картриджа XC216 в фильтре необходима в следующих случаях:

- Когда максимальная пропускная способность фильтра исчерпана и на дисплее появляется сообщение «WPURE»

При этом параметр PIN снова имеет значение «0». Затем каждый раз при включении устройства появляется соответствующее предупреждение об ошибке, его можно убрать, нажав кнопку с изображением повара.

Примечание: несвоевременная замена картриджа фильтра может привести к образованию накипи в камере печи за счет солей кальция и магния.

-Максимум через 12 месяцев после их установки в печь и начала ее работы.

Внимание: во время замены картриджа важно тщательно проверить компоненты устройства: неисправные компоненты следует заменить загрязненные – почистить. Перед заменой картриджа тщательно ознакомьтесь с инструкцией и требованиями безопасности. В случае транспортировки или хранения устройства при отрицательных температурах, оставьте его перед началом работы в упаковке в помещении с той температурой, при которой оно в последствии будет работать минимум на 24 часа.

Предупреждение: когда док-ручка открыта, поступление воды в картридж прервано, возможен закрытый цикл работы с прямым подсоединением входа воды 4 к выходу воды 3 (если необходимо, закройте воду и отключите печь от электричества).

1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

Инструкция по замене картриджей фильтров

- откройте блокиратор ручки 2
- нажмите на клапан ополаскивания 8 и сбросьте давление в системе
- извлеките использованный картридж 6 из головы 1. Обратите внимание на вес фильтра.

Примечание: для упрощения операции, поверните картридж на 90° на шарикоподшипнике

Обнуление счетчика фильтра (активация PIN)

После замены картриджа перезапустите счетчик, проделав следующее:

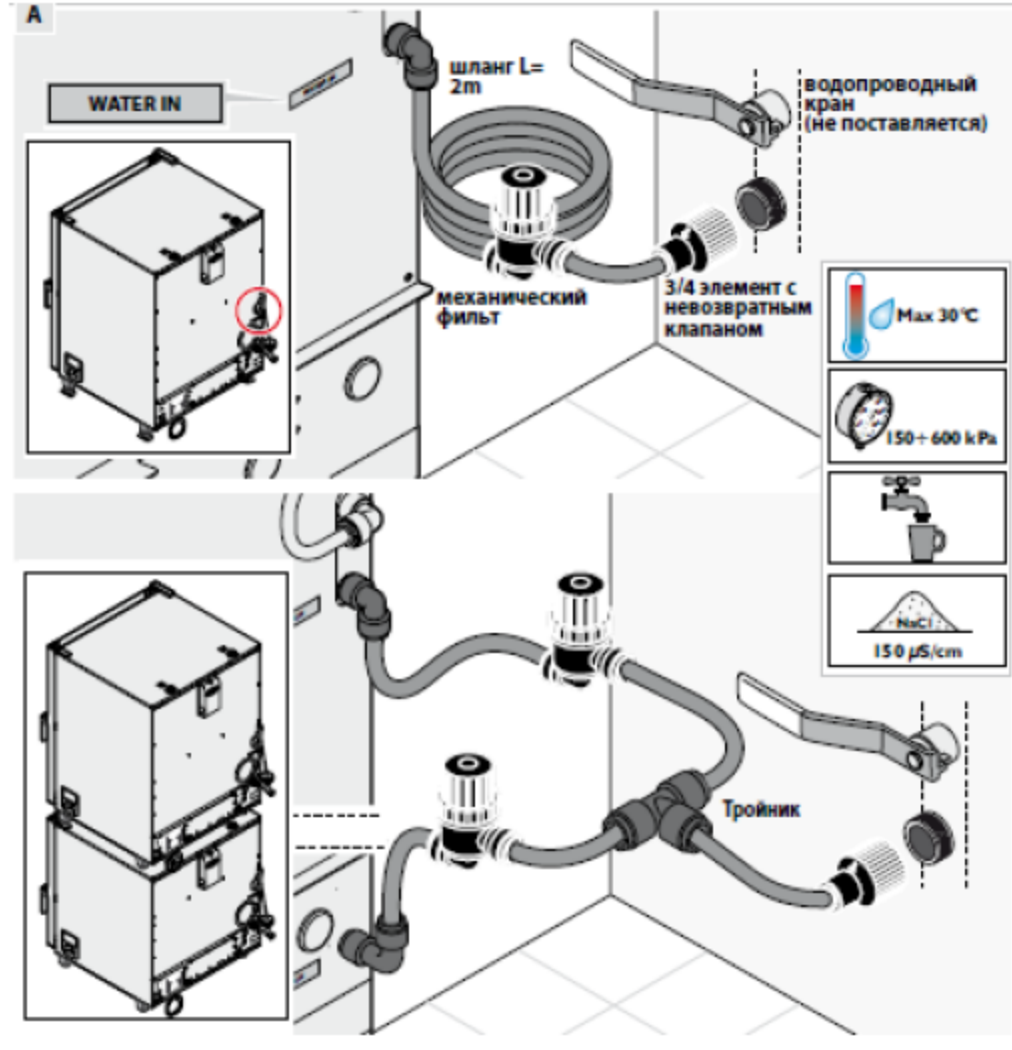
1. Нажмите на кнопку с изображением повара.
2. Найдите параметр PURE. Используя кнопки + и -.
3. Войдите в меню данного параметра, нажав SELECT

Примечание: чтобы выйти из меню параметра, повторно нажмите кнопку с изображением повара

4. Используя + и -, найдите PIN
5. Нажмите SELECT для активации значения параметра. По умолчанию установлен 0.
6. Установите значение, обозначенное на упаковке, используя кнопки + и -.
7. Для сохранения значения нажмите и удерживайте M в течение 5 секунд. На дисплее снова появится слово PIN.

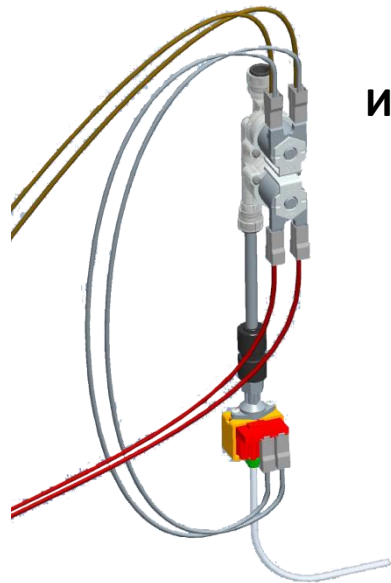
Примечание: если код активации не введен, то счетчик не активирован и на дисплее будет отображаться «0»

1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

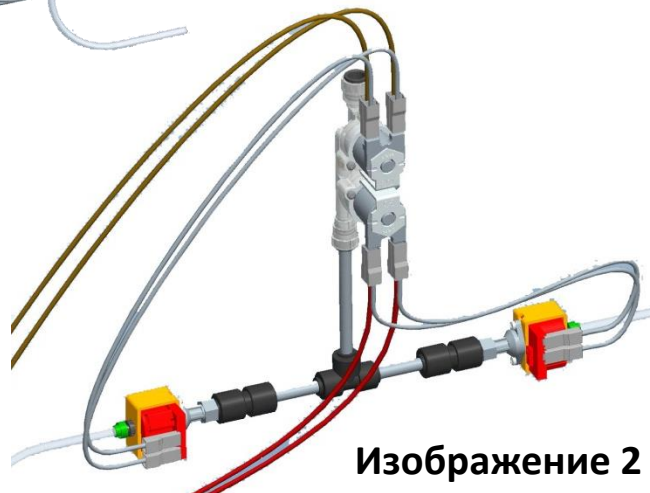


1.7 STEAM.Maxi™: качество воды и подключение к водопроводу

Подключение электро-клапана насоса к электросети



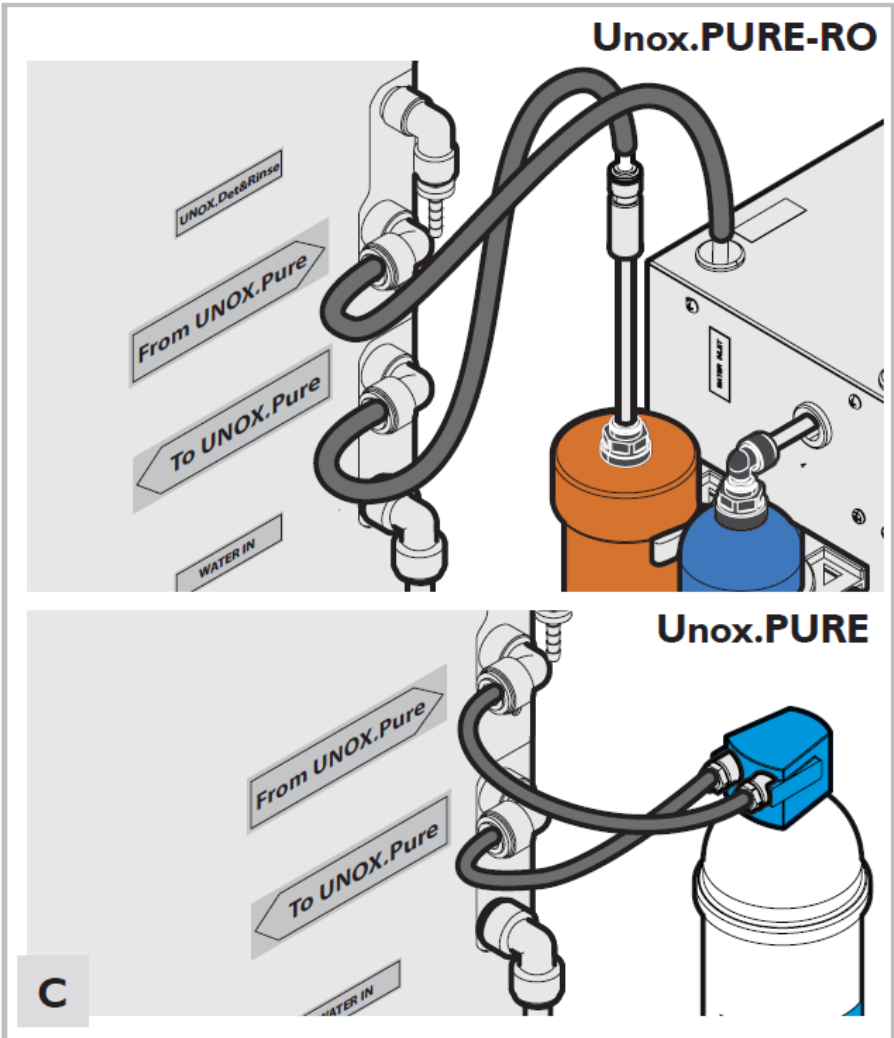
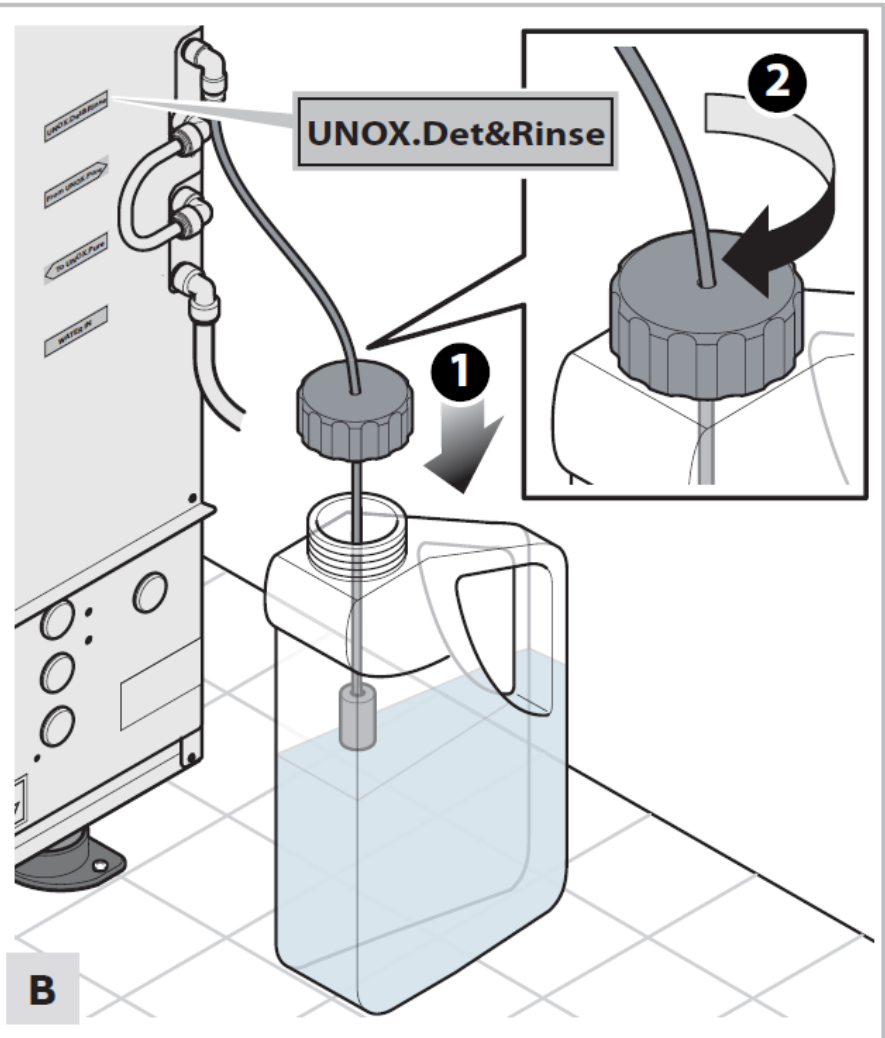
Изображение 1



Изображение 2

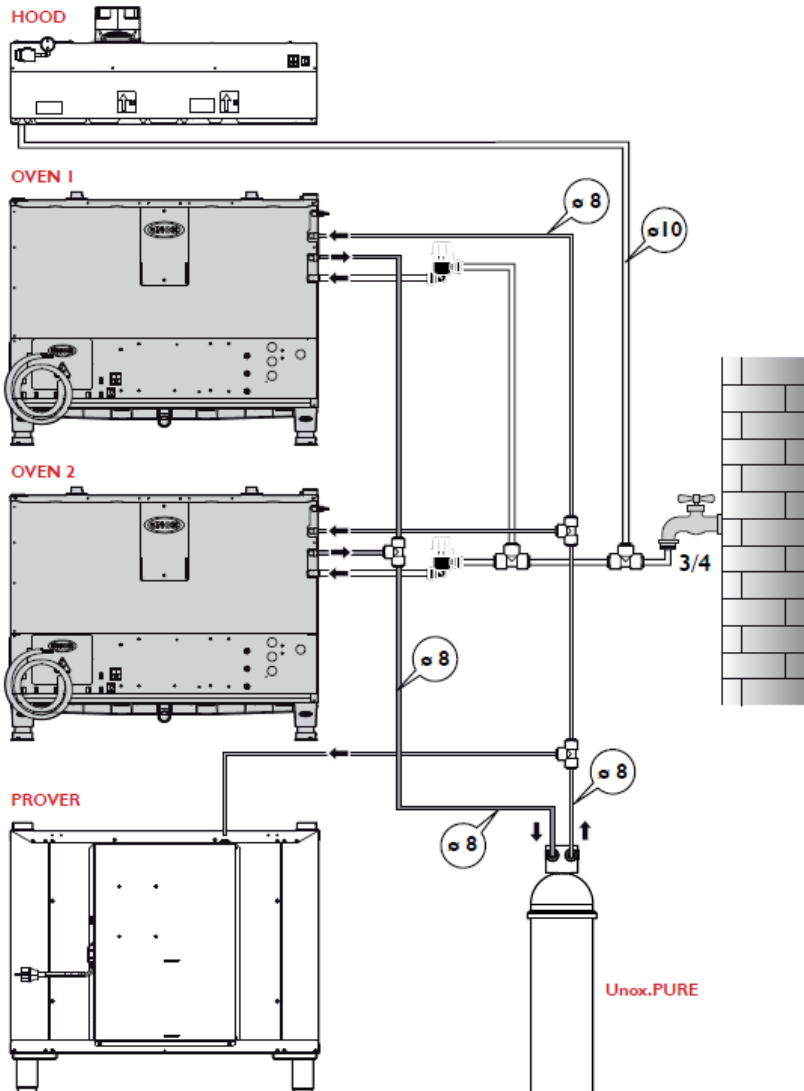
ПЕЧЬ	КОЛИЧЕСТВО НАСОСОВ	СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ
XVC055E	1	Изображение 1
XVC105E	1	Изображение 1
XVC105EP	2	Изображение 2
XVC205E	2	Изображение 2
XVC305E	2	Изображение 2
XVC305EP	2	Изображение 2
XVC315EG	2	Изображение 2
XVC505E	4	Изображение 2
XVC505EP	4	Изображение 2
XVC515EG	4	Изображение 2
XVC705E	4	Изображение 2
XVC705EP	4	Изображение 2
XVC715EG	4	Изображение 2
XBC405E	4	Изображение 2
XBC605E	4	Изображение 2
XBC615EG	4	Изображение 2

1.8 Подключение систем Det&Rinse и PURE

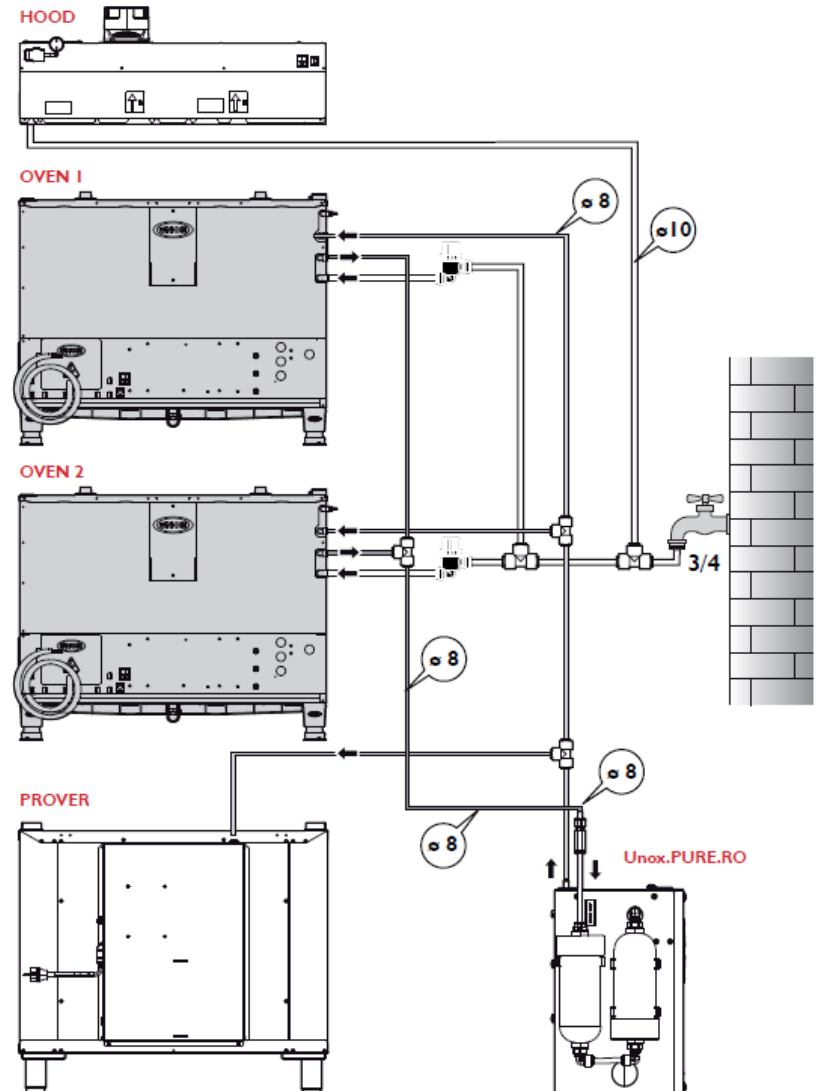


1.8 Подключение систем Det&Rinse и PURE

Indicative example of plumbing in MAXI.Link columns



Indicative example of plumbing in MAXI.Link columns



1.8 Подключение к канализации

Сантехника: слив в канализацию

Слив располагается:

- на дне у настольных моделей печей



- в задней части у напольных печей с вкатными тележками и без



Подключите сифон к жесткой трубе или гибкому шлангу и соедините со стоком отработанных жидкостей.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ РЕКОМЕНДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОРИГИНАЛЬНЫХ ЖЕСТКИХ ИЛИ ГИБКИХ ШЛАНГОВ.



Вода, сливаемая из печи в канализацию, может быть горячей (90°C).

Трубки, используемые для соединения устройства с канализацией, должны выдерживать высокие температуры и не должны быть изготовлены из металла.



Если необходимо снизить температуру сливаемых жидкостей, UNOX рекомендует использовать комплект для охлаждения отработанных жидкостей.

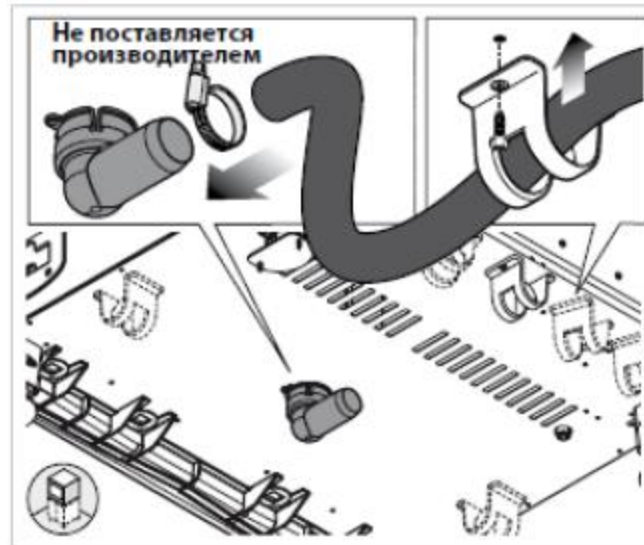
Слив в канализацию: особенности

Система слива в канализацию должна:

- иметь сифон-гидрозатвор (сифон не идет в стандартной комплектации);
- иметь максимальную длину 1 м;
- иметь минимальный уклон 4%;

иметь диаметр НЕ МЕНЬШЕ, чем у сливной трубы. быть отдельной у каждого устройства; если это невозможно, то следует убедиться, что главная дренажная труба имеет достаточные размеры, чтобы обеспечить слив всей воды без возникновения проблем. не иметь перегибов

1.9 Подключение к канализации

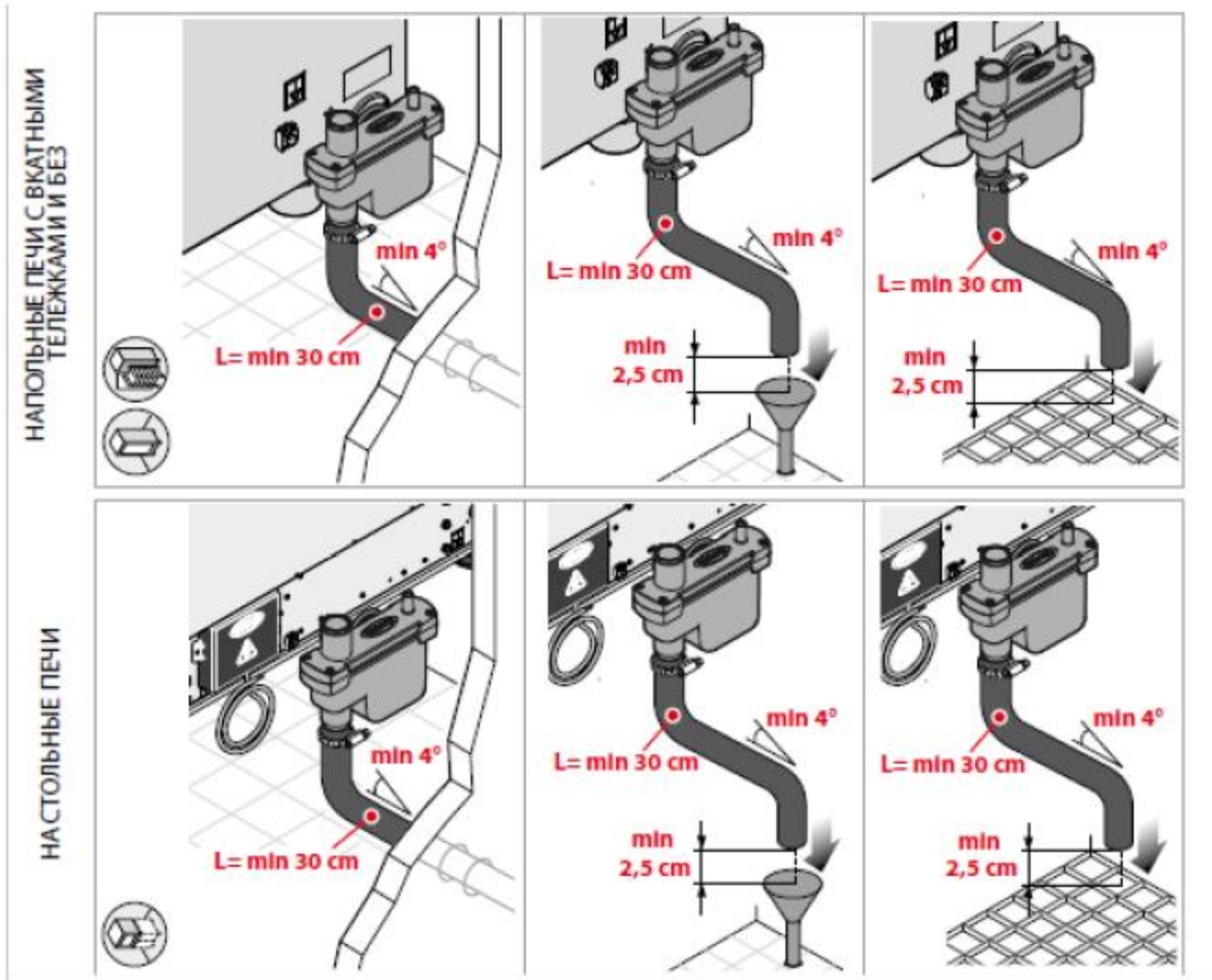


Если устройство не может быть стационарно подключено к канализации, то дренажное отверстие должно быть закрыто коническим колпачком, идущим в «Стартовом пакете».

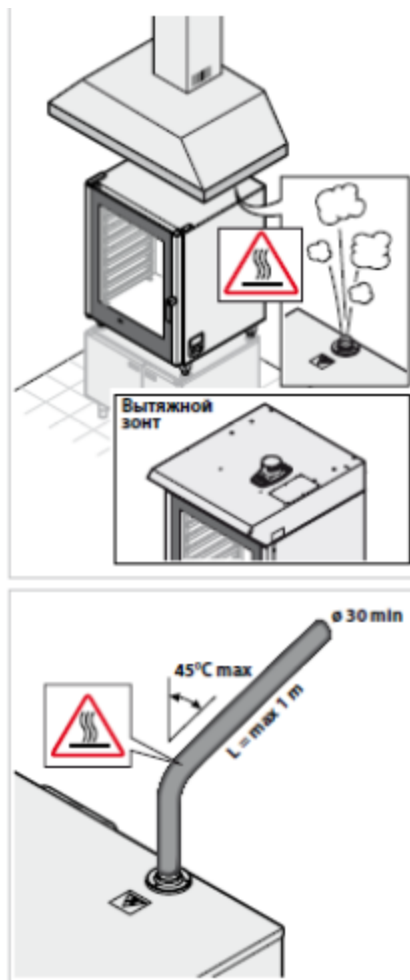
Убедитесь в наличии легкого доступа к задней стенке печи, чтобы осуществлять периодическое обслуживание и очистку системы для слива.



1.9 Подключение к канализации



1.10 Отвод выхлопных дымов из камеры готовки



Горячие дымы и запахи, вырабатываемые в процессе готовки, удаляются через выхлопную трубу, находящуюся в верхней части устройства.



Убедитесь в отсутствии объектов и материалов, которые могут препятствовать отводу дымов или быть поврежденными высокими температурами и дымами. Не оставляйте легковоспламеняющиеся материалы вблизи зоны присутствия выхлопных дымов.

Внешний отвод выхлопных дымов может осуществляться с использованием:

1) вытяжного зонта соответствующей мощности и размера в зависимости от модели печи.



UNOX рекомендует оригинальные зонты, управляемые непосредственно от панели управления печи.

Следуйте инструкции, вложенной в упаковку зонта UNOX для осуществления его правильного монтажа.

2) трубка без отсоса воздуха и предварительной вентиляции

Трубка должна:

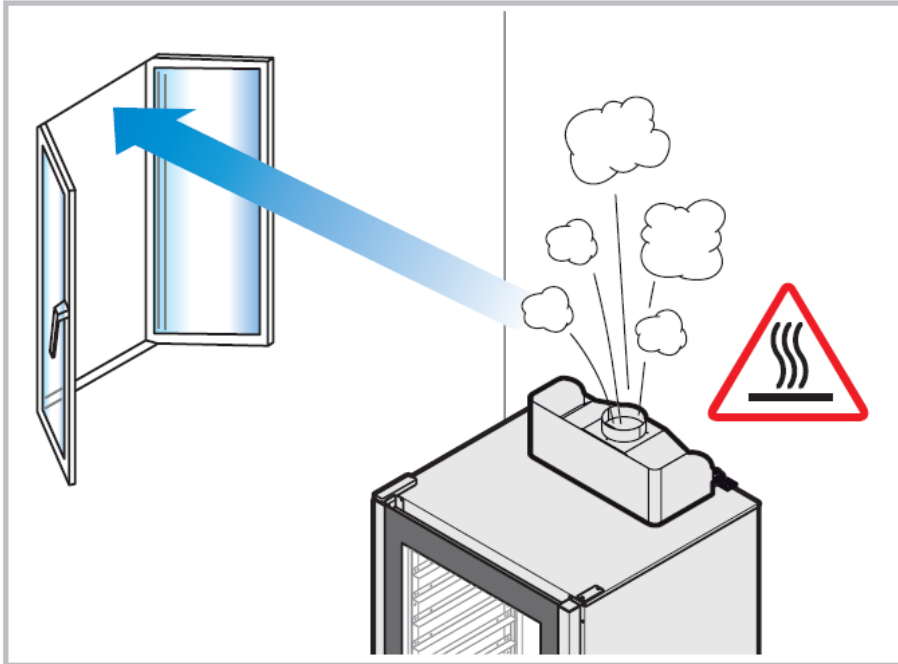
- быть НЕЗАВИСИМОЙ для каждого устройства;
- иметь минимальное сечение 30 мм;
- не иметь изгибов;
- иметь угол наклона не более 45°;
- иметь длину не более 1 метра.



UNOX рекомендует оригинальные выхлопные трубки.

3) UNOX конденсатор пара. Следуйте инструкции, вложенной в упаковку конденсатора пара UNOX для осуществления его правильного монтажа.

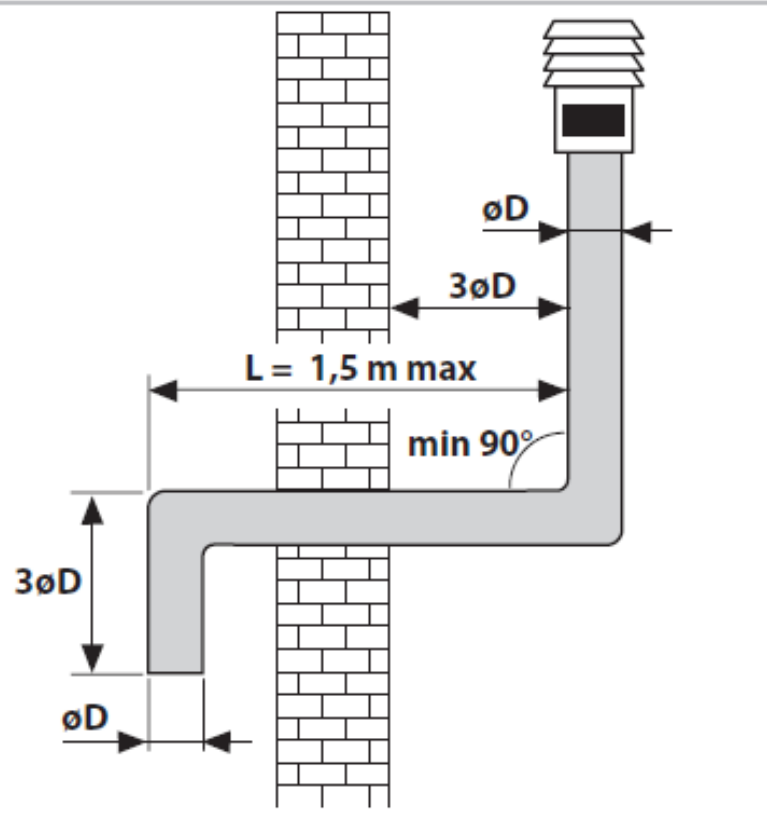
1.11 Отвод выхлопных дымов из камеры готовки



Выхлопная труба удаляет запахи и дымы из камеры печи, также как и выхлопные газы. Удаление может происходить разными способами: выбранный метод должен наилучшим образом подходить к минимальной мощности установленного устройства и соответствовать нормативам местности/страны, где установлено устройство.

1) Печи с мощностью, кВт < 14 прямое удаление в среду, где установлена печь.

1.11 Отвод выхлопных дымов из камеры готовки



Печи с мощностью, кВт > 14

Удаление через эффективные естественные дымовые вентиляции

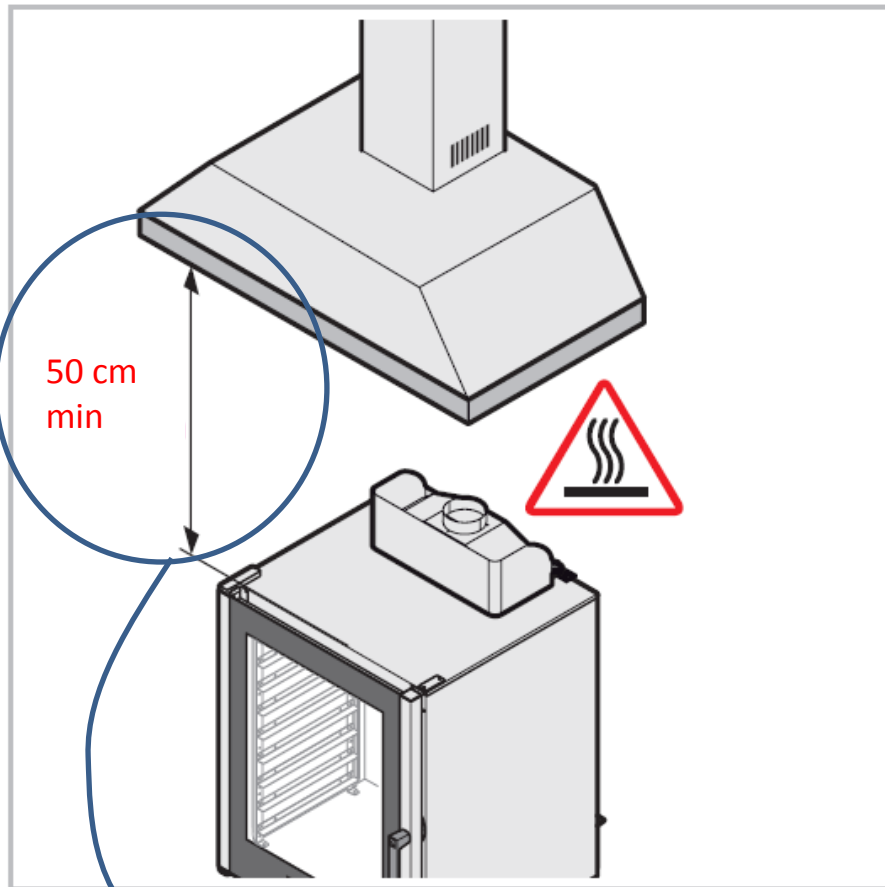
Дымовая вентиляция должна:

- иметь одинаковый диаметр (ϕD) на всем протяжении трубы до места соединения с выхлопной трубой печи;
- иметь вертикальный отдел ($3\phi D$) выше вентиляционного переключателя, который содержит 3 диаметра diameter ϕD ;
- следовать траектории возвышения с минимальным уклоном 10% и не должна иметь углов меньше 90 градусов. Горизонтальная часть (L) не должна превышать 1.5 метра в длину.



Мы рекомендуем установку покрытия на внешнем конце трубки дымовой вентиляции для предотвращения попадания дождевой воды во внутреннюю часть печи и минимизации перепадов давления, вызывающих эффект Вентури, который может иметь место в случае интенсивного движения воздуха.

1.11 Отвод выхлопных дымов из камеры готовки



3) Печи с мощностью, кВт > 14 удаление с использованием вытяжного зонта с мощностью и размером соответствующими типу печи. Вытяжной зонт должен быть установлен на высоте как минимум 50 см от выхлопной трубы: меньшая высота грозит выделению несгоревших токсичных газов.



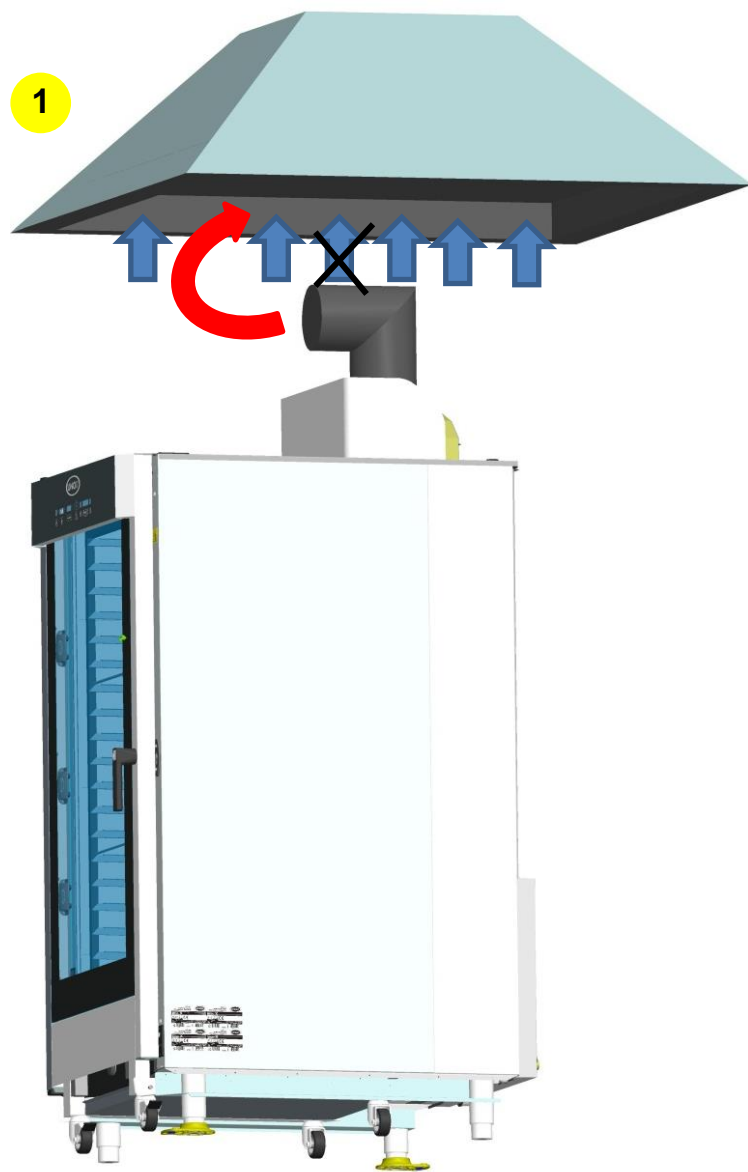
Выхлопные газы могут иметь температуру до 500°C. Не используйте выхлопные трубы, изготовленные из алюминия или неустойчивых к высоким температурам материалов.



Убедитесь в отсутствии предметов и материалов, препятствующих удалению выхлопных дымов и тех, которые могут быть повреждены от высоких температур или в процессе удаления дымов. Не оставляйте легко воспламеняемые материалы вблизи выхлопных труб.

Значит, невозможно установить вытяжной зонт над газовой печью ниже, чем на расстоянии 50 см от нее?

1.11 Отвод выхлопных дымов из камеры готовки





Chef Top & Baker Top

Гид по скрытому меню

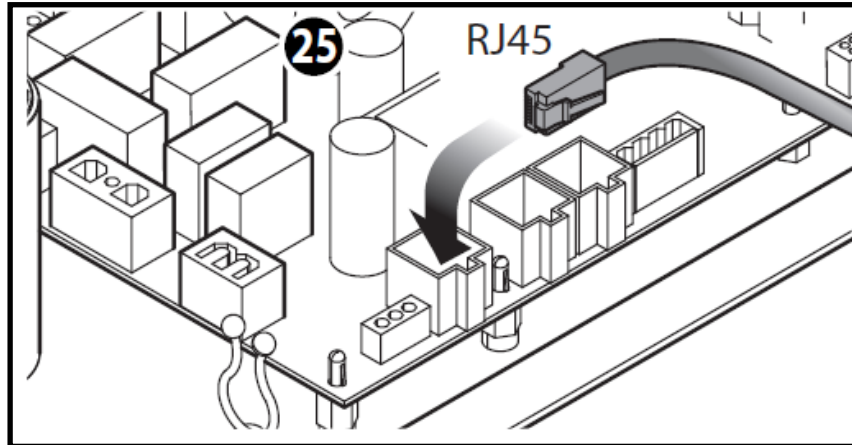
- 1.12 Введение
- 1.13 Плата управления. Параметры скрытого меню.
- 1.14 Плата мощности. Параметры скрытого меню.
- 1.15 Перезагрузка параметров печи/аксессуаров
- 1.16 Настройка расстойки/шкафа медленной готовки
- 1.17 MAXY.Link – настройка зависимой печи
- 1.18 Настройка газовых параметров

Технический тренинг

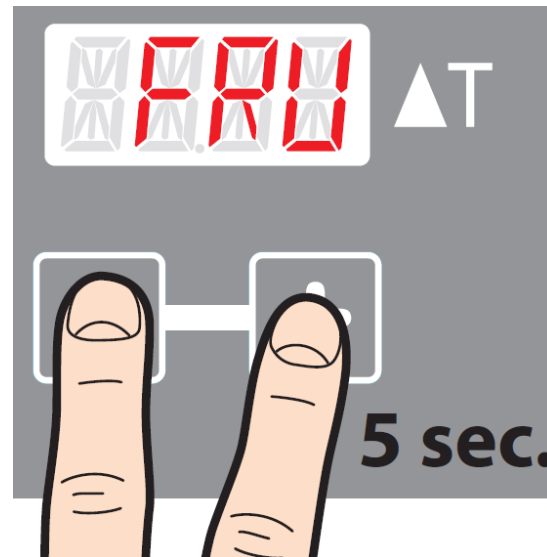
Русский

1.12 Введение

1) Убедитесь, что все зависимые печи и аксессуары отсоединены от главной печи



2) Нажмите и удерживайте кнопки + и – в течение 5 секунд для входа в скрытое меню



1.12 Введение

3) Номер, отображаемый на дисплее времени/температуры щупа показывает, параметры какой платы отображаются в скрытом меню в данный момент.



Чтобы просмотреть все параметры скрытого меню, нажмите кнопку «123» в правой части панели управления



Объект	номер
Электроплата -главная печь	1
Электроплата - подчиненная печь 1	2
Электроплата - подчиненная печь 2	3
Электроплата – подчиненная печь 3	4
Электроплата – шок-фризер	5
Электроплата – печь медленной готовки/расстойка	6
Электроплата – система реверсивного осмоса	7
Параллельное соединение	9
Панель управления – главная печь	10
Управление термощупом- главная печь	11
Газовая панель- главная печь	12
Электроплата – Вытяжной козырек главной печи	13
Панель управления- подчиненная печь 1	14
Управление термощупом – подчиненная печь1	15
Газовая панель – подчиненная печь 1	16
Электроплата – вытяжной козырек подчиненной печи 2	17
Панель управления – подчиненная печь 2	18
Управление термощупом – подчиненная печь2	19
Газовая панель – подчиненная печь 2	20
Электроплата- зонт подчиненной печи	21
Панель управления-подчиненная печь3	22
Управление термощупом – подчиненная печь3	23
Газовая панель- подчиненная печь 3	24
Электроплата – зонт подчиненной печи 3	25

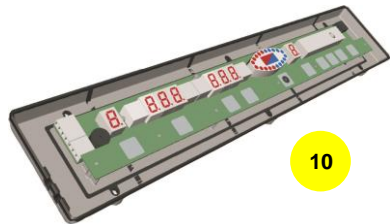
1.12 Введение

NETадреса

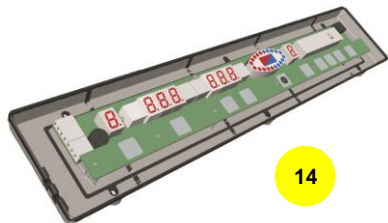
Плат мощности и управления после преобразования

Плата управления

PCB



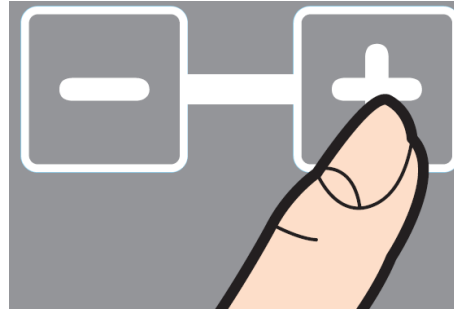
Главная 1



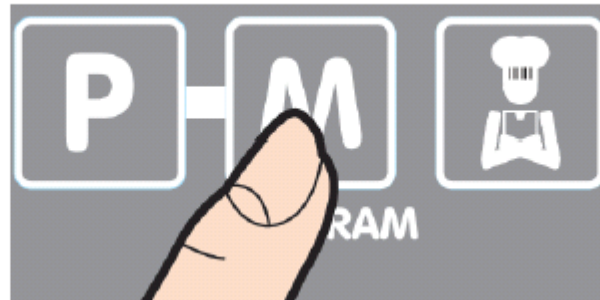
Зависимая 2

1.12 Введение

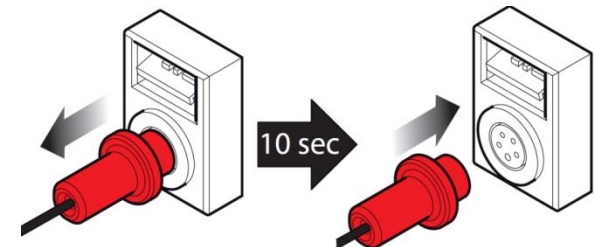
4) Изменяйте значения выбранных параметров, используя клавиши «+» и «-»






5) Сохраняйте все изменения, нажимая и удерживая кнопку «М» в течение 5 секунд; до подтверждающего звукового сигнала



6) Когда изменения сохранены, нажмите кнопку «Р» для выхода из скрытого меню и отключите печь от источника питания на 10 секунд для перезагрузки памяти








1.13 Скрытое меню и список параметров

Код платы	Параметр	Отображение на дисплее	Минимальное значение	Максимальное значение	Значение по умолчанию	Уровень меню	Чтение/запись	Описание
PE1740	FIRMWARE	FRW	//	//	//	1 2	RO	Версия программного обеспечения
PE1740	CODE1	CD1	PE1705	PE1705	PE1705	1	RO	Код платы
PE1740	CODE2	CD2	A0	Z9	//	1	RO	Версия платы
PE1740	NET	NET	1	35	10	2	RW	Net –адрес платы управления
	OV	OV	NO	OV2	OV1	1	RW	Установка печей как ГЛАВНОЙ и ЗАВИСИМОЙ: OV1- главная,г OV2- зависимая
PE1740	SNB	SNB	0	999999	//	2	RO	Серийный номер платы
PE1740	TDB	TDB	0	311299	//	2	RO	Дата тестирования платы
PE1740	TTB	TTB	0	235959	//	2	RO	Время тестирования платы
PE1740	DEG	DEG	CEL	FAR	CEL	1	RW	Градусы по Цельсию/по Фаренгейту
PE1740	STB	STB	OFF	ON	ON	1	RW	Активация стенд-бай печи: печь уходит в стенд-бай через 15 min; OFF= печь уходит в stand by только при удерживании кнопки START/STOP в течение 6 сек.
	LMP	LMP	OFF	ON	ON	1	RW	Подсветка камеры: ON=подсветка всегда включена; OFF= спустя 15 минут неактивности панели подсветка выключается и включается только после возобновления использования кнопок на панели
PE1740	LOC	LOC	OFF	ON	OFF	1	RW	Блок хранения программ: ON=невозможно внесение изменений в программы1-20; OFF=нормальный режим работы
PE1740	SHI	SHI	1	3	1	1	RW	Ополаскиватель в циклах мытья
PE1740	HID	HID	OFF	ON	ON	1	RW	Дисплей/модификация программ Chef Unoх: ON= параметры рецептов не отображаются; OFF=параметры рецептов отображаются
PE1740	PRG	PRG	OFF	ON	OFF	1	RW	Использование программ печи: OFF= возможно работать как в программном, так и в ручном режиме; ON= возможно работать только в программном режиме
PE1740	GN	GN	0	1	1	1	RW	Печь для гастрономии/для выпечки: 1=для гастрономии; 0=для выпечки
PE1740	BUZ	BUZ	0	1	0	1	RW	Выбор зуммера: 0=использование зуммера платы управления; 1=использование зуммера платы мощности
PE1740	STE	STE	OFF	ON	ON	1	RW	Отображение температуры на дисплее: ON= отображение установленной и реальной температуры в камере; OFF= отображение только установленной температуры
PE1740	EPW	EPW	MINIMUM	MAXIMUM	MINIMUM	1	RW	Настройки Efficient Power
PE1740	FOB	FOB	0	4000	4000	2	RW	Частота работы зуммера
PE1740	TAL	TAL	0	9999	15	1	RW	Время включения освещения в камере
PE1740	SP1	SP1	0	65535	0	1	RO	Не используется
PE1740	SP2	SP2	0	65535	0	1	RO	Не используется
PE1740	CHA	CHA	0	2	0	1	RW	Язык: ENG = английский CYR = русский ITA = итальянский
PE1740	EUI	EUI	1	2	2	1	RW	Активация катушек электромагнитного клапана подачи воды
	DSL	DSL	0	100	4	1	RW	Измерение дельты температуры после первого впрыска воды в процессе цикла мытья




1.13 Display board hidden menu parameters list

PE1740	VER	VER	1	99	12	1	RO	Hardware version of the display board
PE1740	HOO	HOO	0	1	0	1	RW	Параметр автоматической активации мытья: 0 = отдельно 1 = автоматически с активацией мытья печи
PE1740	SSE	SSE	0	1	1	2	RW	Вид установленной системы мытья: 0 = для печей 5 серии с прошивкой Evolution , 1 для серии E с прошивкой для серии E
PE1740	TAP	TAP	20	40	40	1	RW	Внутренняя температура кабинета Pollo , чтобы поддерживать в теплом состоянии емкость с жиром
PE1740	MAG	MAG	0	1	0	1	RW	Не используется

1.14 Power board hidden menu parameters list

Board code	Parameter name	Display visualization	Minimum value	Maximum value	Default value	Level	Read / Write	Описание
PE1725	FIRMWARE	FRW	//	//	//	1 2	RO	Версия прошивки
PE1725	CODE1	CD1	PE1725	PE1725	PE1725	1	RO	Код платы
PE1725	CODE2	CD2	A0	Z9	//	1	RO	Версия платы
	NET	NET	1	35	1	2	RW	Адрес платы
PE1725	SNB	SNB	0	999999	//	2	RO	Серийный номер платы
PE1725	TDB	TDB	0	311299	//	2	RO	Дата тестирования платы
PE1725	TTB	TTB	0	235959	//	2	RO	Время тестирования платы
PE1725	SND	SND	0	999999	//	2	RO	Серийный номер устройства
PE1725	TDD	TDD	0	311299	//	2	RO	Дата тестирования продукта
PE1725	TTD	TTD	0	235959	//	2	RO	Время тестирования продукта
PE1725	MAS	MAS	0	260	260	1	RW	Максимальная температура в камере
	RES	RES	OFF	ON	ON	1	RW	Активация ТЭНов - горелки: OFF=ТЭНы-горелка – не активны; ON=нормальная работа
PE1725	HRD	HRD	0	65535	0	1	RO	Общее количество часов работы печи
PE1725	TMD	TMD	0	65535	0	1	RO	Максимальная температура платы мощности
PE1725	DF1	DF1	0	10	0	2	RW	Регуляция гистерезиса температуры камеры
PE1725	INM	INM	0	50	0	2	RW	----
PE1725	TFN	TFN	0	70	40	2	RW	Температура активации заднего охлаждающего вентилятора
PE1725	DFN	DFN	0	10	2	2	RW	Гистерезис температуры заднего охлаждающего вентилятора
PE1725	OF1	OF1	-10	10	0	2	RO	Смещение датчика камеры 1
PE1725	OF2	OF2	-10	10	0	2	RO	Смещение датчика камеры 2
PE1725	OF3	OF3	-10	10	0	2	RO	Смещение вспомогательного датчика 1
PE1725	OF4	OF4	-10	10	0	2	RO	Смещение термошупа/ одна точка в многоточечном шупе
PE1725	MOD	MOD	1	100	1	2	RO	----
	NM	NM	1	5	1	2	RW	Число моторов
PE1725	NRM	NRM	0	5	2	2	RW	----
PE1725	NT1	NT1	0	10	1	2	RW	----
PE1725	NT2	NT2	0	10	1	2	RW	----
	NE1	NE1	0	1	1	1	RW	2° катушка водного соленоида
	NE2	NE2	0	1	1	1	RW	1° катушка водного соленоида
PE1725	OF6	OF6	-10	10	0	2	RO	Смещение второй точки в шупе (многоточечный шуп)
PE1725	OF7	OF7	-10	10	0	2	RO	Смещение третьей точки в шупе (многоточечный шуп)
PE1725	OF8	OF8	-10	10	0	2	RO	Смещение четвертой точки в шупе (многоточечный шуп)

1.14 Power board hidden menu parameters list

	LPH	LPH	0	50	14	1	RW	Воды в час на 1 мотор
	NGS	NGS	0	1	0	1	RW	Настройки типа питания печи: 0= электрическая печь; 1= газовая печь
PE1725	NVT	NVT	0	5	1	2	RW	-----
PE1725	NLF	NLF	0	5	1	2	RW	Освещение камеры: 0=LED; 1=галогеновая лампа в камере
PE1725	NES	NES	0	2	0	2	RW	Охлаждение сливной трубки: 0=не используется; 1=водяной клапан в сливе активирован
PE1725	OF5	OF5	-10	10	0	2	RO	Смещение вспомогательного датчика 2
PE1725	HYB	HYB	0	1	0	1	RW	Электрическая или гибридная печь: 0=электрическая; 1=гибридная
PE1725	OFH	OFH	-32767	32767	0	2	RW	Не используется
PE1725	FTR	FTR	0	999999	0	2	RO	Не используется
PE1725	ALT	ALT	0	10000	0	2	RW	Не используется
PE1725	HUM	HUM	EU	USA	EU	2	RW	Не используется
PE1725	BNT	BNT	1	4	1	2	RW	Адрес резервного копирования
PE1725	OC	OC	-10	10	0	2	RW	Вращение мотора по часовой стрелке при смещении датчика температуры
	OCC	OCC	-10	10	0	2	RW	Вращение мотора против часовой стрелки при смещении датчика температуры
PE1725	DO2	DO2	0	1	0	1	RW	Микропереключатель для активации при наличии тележки
PE1725	CBW	CBW	0	100	0	1	RW	Максимум разрешенных циклов готовки курицы-гриль (Pollo) перед необходимостью мытья камеры

1.15 Процедура сброса параметров печи/аксессуаров

После подсоединения расстойки XL415, печи медленной готовки XVL385-585, вытяжных зонтов XC318-XC418 к печи, замены платы мощности печи/аксессуаров, обновления софтвера, при первом включении печи или системы Maхy.Link на дисплее могут появиться сообщения **WL10-WM10-WC10-WF10-WD10**. Эти сообщения относятся к несовпадению настроек печи и аксессуаров.



Предупреждение: процедура сброса ведет к восстановлению фабричных настроек. Это означает, что все программы готовки, занесенные в память печи, будут удалены и некоторые параметры скрытого меню(NE1-LPH-NGS-HYB) должны быть установлены заново.

Есть возможность перед началом процедуры сброса параметров скачать программы готовки с печи на флеш-карту, используя USB-интерфейс XC236.

Применение:

- Только для предупреждений **WF10-WD10**
 - Отсоедините все кабели аксессуара от платы мощности печи
 - Подключите печь только к источнику питания и сотрите предупреждение WF10-WD10 после того, как софтвер загрузится
 - Продолжите процедуру сброса, следуя указаниям на следующей странице
 - В конце процедуры следуйте инструкциям в разделе 2.4 «Настройка платы мощности»
 - Как только настройки печи вернуться к начальным, подсоедините все аксессуары и подключите их одновременно к электросети (проверьте параметр GAS)

- Для предупреждений **WM10-WL10-WC10**
 - НЕ отключайте кабель аксессуаров от платы мощности печи
 - Подключите печь и аксессуары к электросети
 - Проведите процедуру сброса, как указано на следующей странице
 - В конце процедуры следуйте указаниям раздела 2.5 «Настройка расстойки/шкафа медленной готовки»

1.15 Процедура сброса параметров печи/аксессуаров

Процедура сброса:

- удаляет все программы готовки, занесенные пользователем в память печи, и все изменения в автоматических программах Chef UNOX & Baker UNOX.

Если Вы хотите сохранить программы, скачайте их на флеш-карту при помощи UNOX.Link. По окончании процедуры сброса Вы можете загрузить их в печь снова.

- удаляет все параметры платы мощности и платы управления. Даже если только один из параметров был изменен, сброс производится для всех параметров на обеих платах.

1. Отсоедините кабель RJ45 от всех аксессуаров и платы мощности/управления главной печи.

Включите главную и зависимую печи.

Удалите предупреждение WF10 с дисплея главной/зависимой печи, нажав кнопку «P».

Проведите процедуру сброса, следуя шагам 2-7, для главной и зависимой печей.

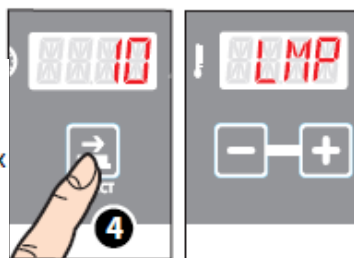
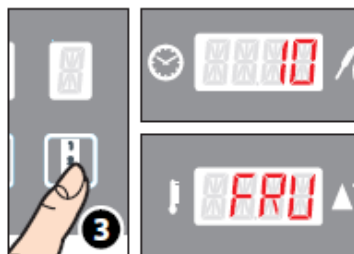
2. Войдите в скрытое меню печи, нажав кнопки «+» и «-» одновременно в течение 5 сек

Premere contemporaneamente i tasti - + per 5 secondi per entrare nel menu nascosto.

3. После того, как Вы зайдете в скрытое меню нажмите кнопку 123 (самая правая кнопка на панели) несколько раз, пока не увидите на дисплее времени номер 10.

Если значение 10 не найдено, используйте параметр 14. Если не найдено 14, используйте параметр 22.

4. Нажмите кнопку SELECT и пролистайте параметры (при помощи той же кнопки) до тех пор, пока на дисплее температуры не появится параметр LMP



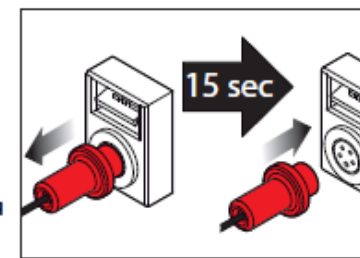
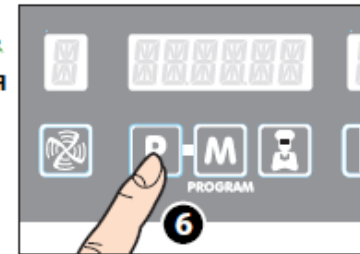
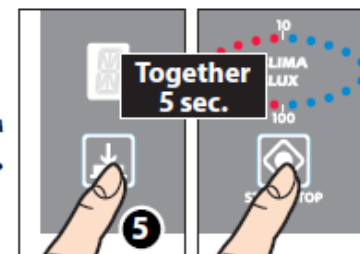
5. Одновременно нажмите кнопки STEP и START и удерживайте их в течение 5 сек до тех пор, пока правом дисплее не появится надпись WAIT, после этого отпустите кнопки.

6. Подождите пока надпись "WAIT" пропадет с дисплея. Затем нажмите кнопку P для выхода из скрытого меню.

7. Отсоедините питающий кабель от главной или зависимой печи на 15 сек и затем подсоедините его снова.

Когда процедура будет завершена, не соединяйте печи кабелем RJ45.

Затем войдите в скрытое меню и установите нужные параметры, следуя пунктам 8-16 на следующей странице. Это нужно сделать как для главной, так и для зависимой печи.

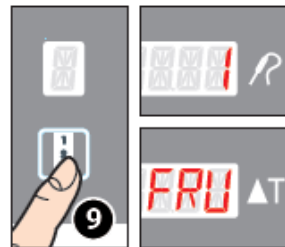


1.15 Процедура сброса параметров печи/аксессуара

8. Зайдите в скрытое меню, одновременно нажав «+» и «-» в течение 5 сек

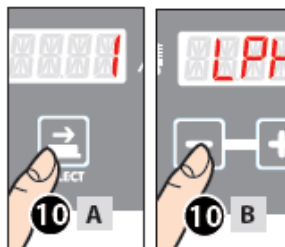


9. Нажмите кнопку 123 (самая правая на панели) несколько раз, пока не увидите на дисплее времени номер 1, на дисплее температуры - FRU.

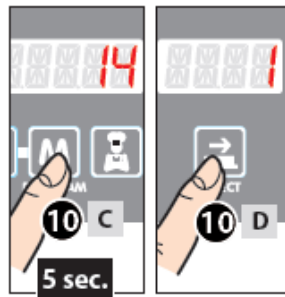


10. Установите параметры LPH, NE1, NGS, HYB, DO2, NM:

a) нажимайте «Select» до тех пор, пока нужный параметр не появится на дисплее температуры



b) нажимайте «+» и «-», чтобы установить значение параметра из таблицы на следующей странице



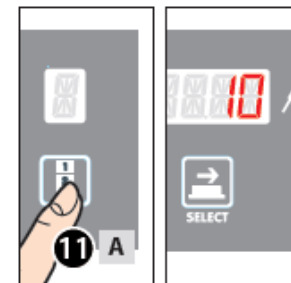
c) нажмите «M» в течение 5 сек для тех пор, пока печь не подаст звуковой сигнал (в старых версиях софтвера нет звукового сигнала)



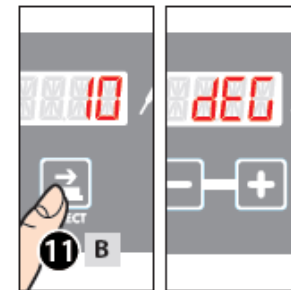
d) повторно нажмите SELECT для перехода к следующему параметру.

11. Установите градусы по Цельсию С или Фаренгейту F:

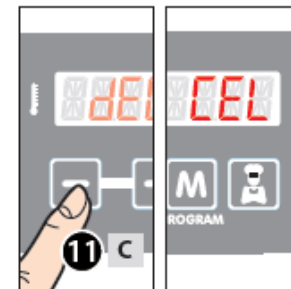
a) нажимайте «123» до тех пор, пока номер 10 не появится на дисплее времени



b) нажимайте «Select» до тех пор, пока на дисплее температуры не появится DEG.



c) при помощи «+» и «-» выберете нужную шкалу CEL (С) или FAN(F).



d) сохраните параметр, нажав «M» в течение 5 сек до появления звукового сигнала.



1.15 Процедура сброса параметров печи/аксессуара

CONTROLLED ovens/ Forni CONTROLLATI -> 12-13-~~14~~-15-16
 MASTER ovens/ Forni MASTER -> ~~12~~-13-14-15-16

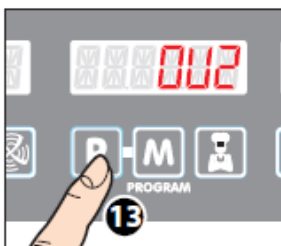
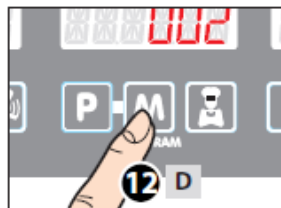
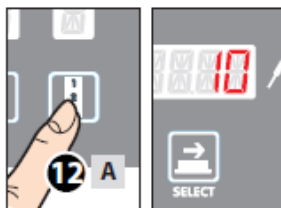
12. Установите параметр OU2 (только для зависимой печи):

а) нажимайте «123» до тех пор, пока номер 10 не появится на дисплее времени

б) нажимайте «Select» до тех пор, пока на дисплее температуры не появится OU.

с) Нажмите «+», чтобы на экране появилось OU2.

д) сохраните параметр, нажав «M» в течение 5 сек до появления звукового сигнала.



Carry out point 14 only if the MASTER oven is from the "5" SERIES (previous series)
 Effettuare il punto 14 solo se il forno MASTER è SERIE "5" (serie precedente)

14. Установите параметр SSE (только для зависимой печи):

а) войдите в скрытое меню, нажимая одновременно кнопки «STEP», «P» и «Повар» в течение 5 сек

б) нажимайте «123» до тех пор, пока номер 10 не появится на дисплее времени

с) нажимайте «Select» до тех пор, пока на дисплее температуры не появится SSE.

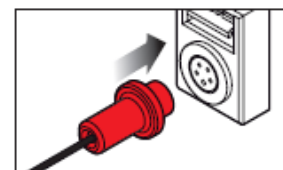
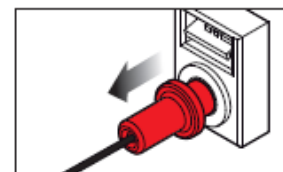
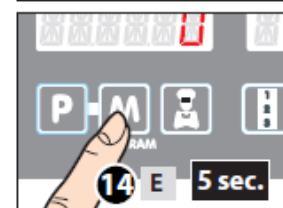
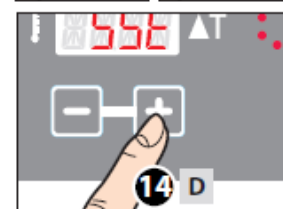
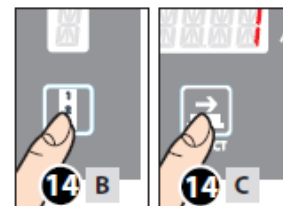
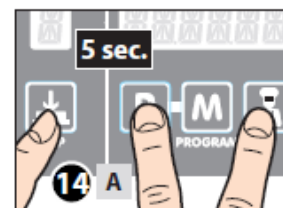
д) Нажмите «-», чтобы на экране появилось 0.

е) сохраните параметр, нажав «M» в течение 5 сек до появления звукового сигнала.

15. Отсоедините главную или зависимую печь от сети.

16. Когда параметры на главной и зависимой печи будут установлены, соедините их друг с другом и аксессуарами при помощи кабеля RJ45.





Подключите все устройства к сети.







1.15 Oven – accessories factory reset procedure

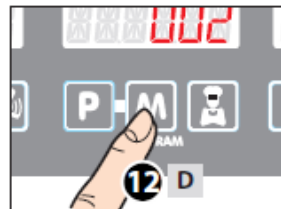
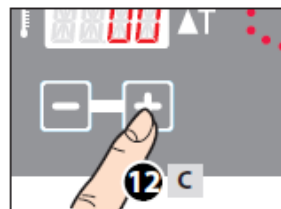
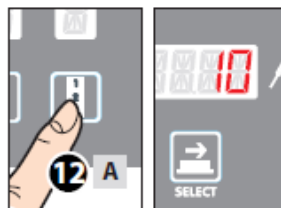
CONTROLLED ovens/ Forni CONTROLLATI -> 12-13-~~14~~-15-16
MASTER ovens/ Forni MASTER -> ~~12~~-13-14-15-16

12 SET THE "OU2" PARAMETER (only for CONTROLLED oven)
IMPOSTARE IL PARAMETRO "OU2" (solo per forni CONTROLLATI)

- A** Repeatedly press  until the number "10" appears on the time screen;
- B** Press  until "OU" appears on the temperature screen;
- C** Repeatedly press  until "OU2" appears on the program screen;
- D** Save the assigned settings by pressing  for 5 seconds until the confirmation signal beeps.








- A** Premere ripetutamente  fino alla comparsa del numero "10" nel display "tempo";
- B** Premere  fino a visualizzare la scritta "OU" nel display "temperatura";
- C** Premere  ripetutamente fino a visualizzare "OU2" sul display "programmi".
- D** Per salvare il valore impostato, premere per 5 secondi  fino al segnale acustico di memorizzazione avvenuta.








13 Press and release the  button to exit the hidden menu.
Premere e rilasciare il tasto  per uscire dal menu nascosto.



Carry out point **14** only if the MASTER oven is from the "5" SERIES (previous series)
 Effettuare il punto **14** solo se il forno MASTER è SERIE "5" (serie precedente)

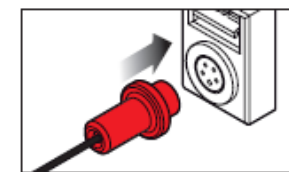
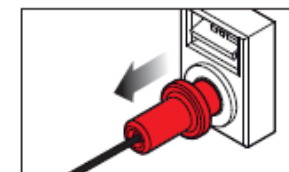
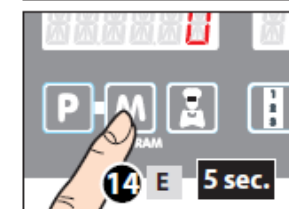
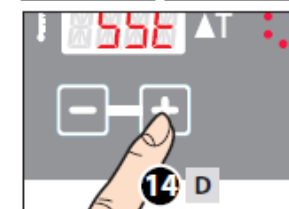
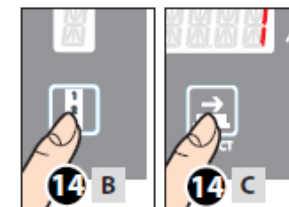
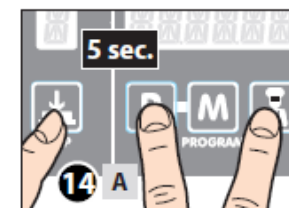
14 SET "SSE" PARAMETER (only for SERIES 5)
IMPOSTARE IL PARAMETRO "SSE" (solo per forni SERIE 5)

- A** Access the hidden menu by simultaneously pressing together    for 5 seconds.
- B** Repeatedly press  until the number "10" appears on the time screen;
- C** Press  until "SSE" appears on the temperature display;
- D** Repeatedly press  until "0" appears on the program screen;
- E** Save the assigned settings by pressing  for 5 seconds until the confirmation signal beeps.

- A** Premere contemporaneamente i tasti    per 5 secondi per entrare in un secondo menu nascosto.
- B** Premere ripetutamente  fino alla comparsa del numero "10" nel display "tempo";
- C** Premere  fino a visualizzare la scritta "SSE" nel display "temperatura";
- D** Premere  ripetutamente fino a visualizzare "0" sul display "programmi".
- E** Per salvare il valore impostato, premere per 5 secondi  fino al segnale acustico di memorizzazione avvenuta.

15 Disconnect MASTER or CONTROLLED ovens from the power supply.
Disconnettere l'alimentazione dal forno MASTER o CONTROLLATO.

16 When both the CONTROLLED and MASTER ovens have been set, connect them to each other and to the accessories with the RJ45 cables.
 Connect all appliances to the power supply.
Quando entrambi i forni CONTROLLATO e MASTER sono stati settati, connetterli tra di loro e con gli accessori mediante i cavi RJ45. Ripristinare l'alimentazione a tutte le apparecchiature.



1.15 Процедура сброса параметров печи/аксессуара

OVEN	PARAMETER "LPH"	PARAMETER "NE1"	PARAMETER "NGS"	PARAMETER "HYB"	PARAMETER "DO2"	PARAMETER "NM"
XVC055E	14	0	0	0	0	1
XVC105E	14	0	0	0	0	1
XVC205E	14	1	0	0	0	1
XVC305E	14	1	0	0	0	1
XVC505E	14	0	0	0	0	2
XVC705E	14	1	0	0	0	2
XBC405E	14	0	0	0	0	2
XBC605E	14	1	0	0	0	2
XBC805E	14	1	0	0	0	3
XVC105EP	14	1	0	0	0	1
XVC305EP	21	1	0	0	0	1
XVC505EP	14	1	0	0	0	2
XVC705EP	21	1	0	0	0	2
XVC315EG	14	1	1	0	0	1
XVC515EG	14	1	1	0	0	2
XBC715EG	14	1	1	0	0	2
XBC615EG	14	1	1	0	0	2
XBC815EG	14	1	1	0	0	3
XVC1005EP/L	14	1	0	0	1	5
XBC1005E/L	14	1	0	0	1	5
XVC1205EP	21	1	0	0	0	2
XVC2005EP	21	1	0	0	0	3
XVC4005EP/L	21	1	0	0	1	5
XVC3205EP/L	21	1	0	0	1	5
XVC1015EG/L	14	1	1	0	1	5
XBC1015EG/L	14	1	1	0	1	5
XVC1215EG	21	1	1	1	0	2
XVC2015EG	21	1	1	1	0	3
XVC4015EG/L	21	1	1	1	1	5
XVC3215EG/L	21	1	1	1	1	5

1.16 Настройка расстойки/печи медленной готовки только для PE1745A1)

1

STP + P + (человек) (x 5 сек)

2

1 2 3 → [clock] 013 [person] FAU ΔT

3

SEL → AET ΔT
ETP ΔT

4

- + → 88888
PROGRAM

ACCESSORY	"NET"	"TYP"
XL415	6	LIE
XVL385	6	MAN
XVL585	6	MAN

5

M

человек x 5 сек для каждого отдельного параметра. Звуковой сигнал будет подтверждать изменения.

6

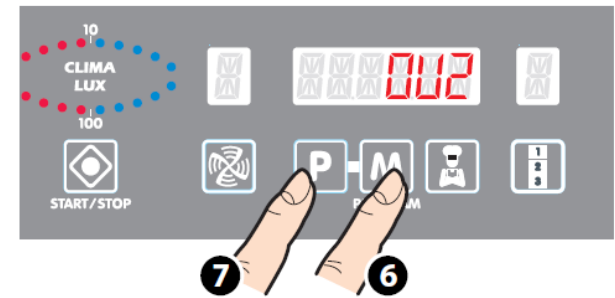
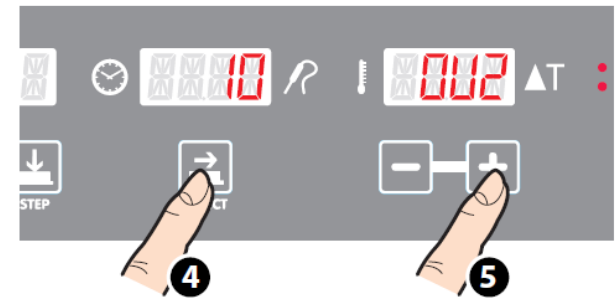
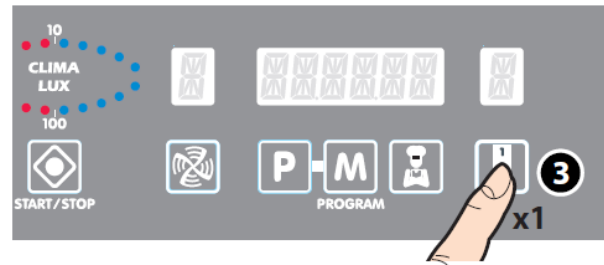
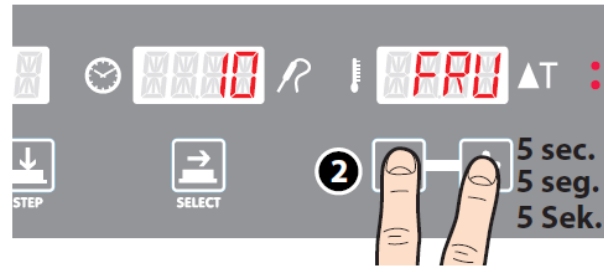
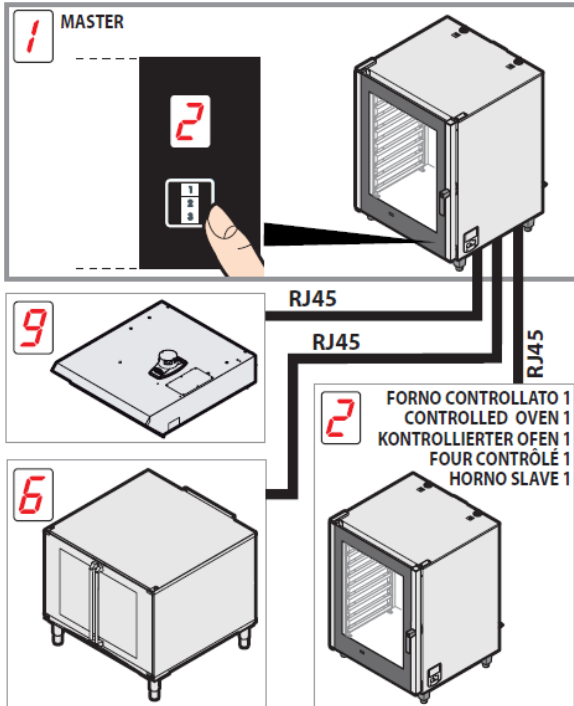
P

7

10 sec

1.17 MAXI.Link – настройка зависимой печи






Для настройки печи в качестве **зависимой** следуйте инструкции ниже



- ❶ Отсоедините кабель RJ45, который соединяет печи (см. раздел Соединение устройств кабелем RJ45 на стр.40).
- ❷ Включите печь, которая будет настроена как "ЗАВИСИМАЯ" (НЕ ЗАПУСКАЙТЕ цикл готовки): используйте панель управления, чтобы зайти в скрытое меню одновременным нажатием и удерживанием в течение 5 секунд кнопок

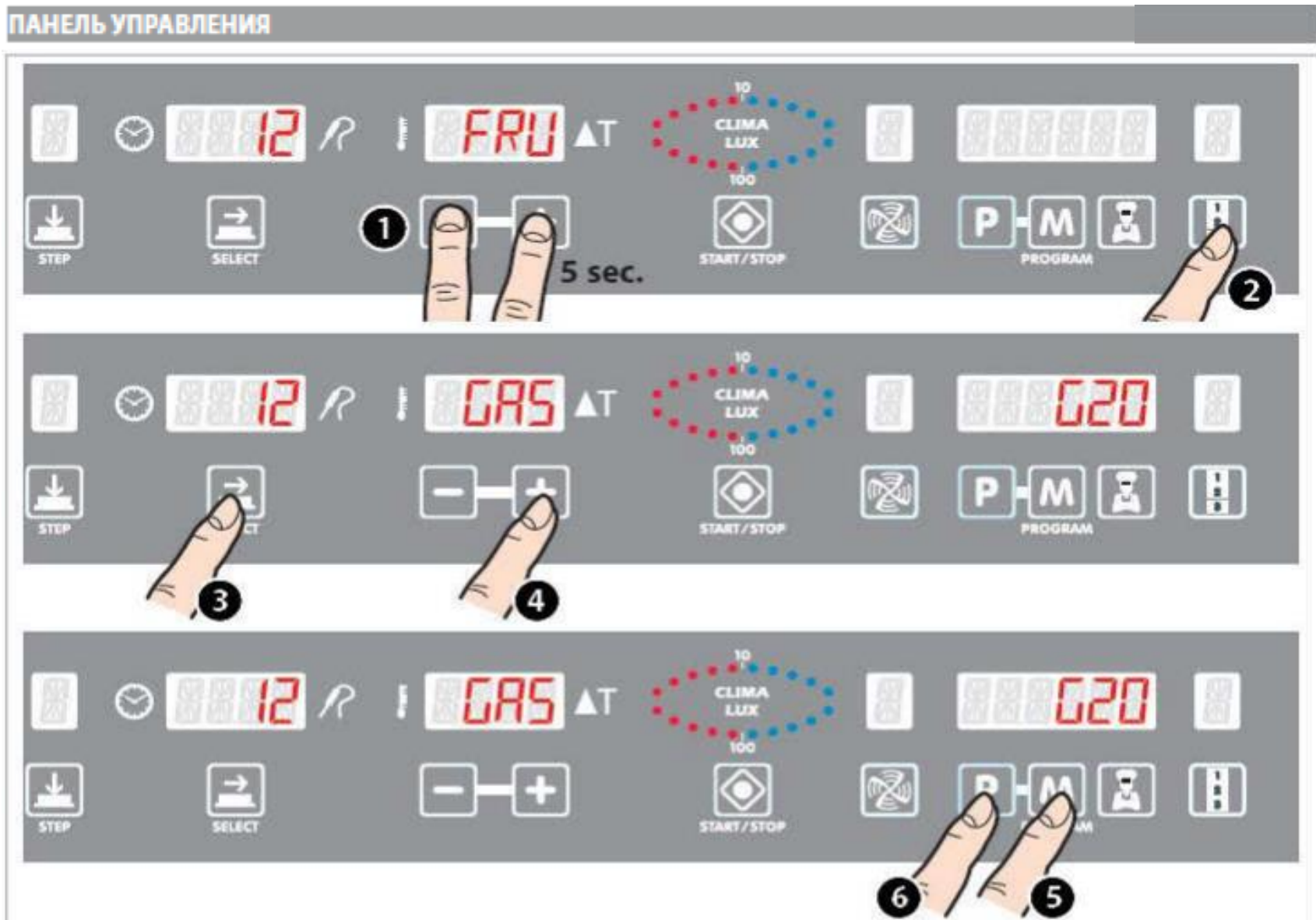


1.17 MAXI.Link – настройка зависимой печи

- 3 Нажмите кнопку  один раз -> цифра 10 появится на дисплее времени.
- 4 Продолжайте нажимать кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится параметр "OU".
- 5 Нажимайте кнопку  пока на дисплее программ не появится номер, под которым Вы хотите сохранить "ЗАВИСИМУЮ" печь (см. "таблицу E").
Если соединяются только 2 печи, установите параметр OU2 для "ЗАВИСИМОЙ" печи.
- 6 Для сохранения установленных параметров нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд, пока не услышите звуковой сигнал.
- 7 Нажмите кнопку  чтобы выйти из скрытого меню.
- 8 Отключите подачу электропитания от "ГЛАВНОЙ" и "ЗАВИСИМЫХ" печей.
- 9 Соедините печи через кабель RJ45.
- 10 Одновременно подайте питание на все печи.




1.18 Настройка газовых печей




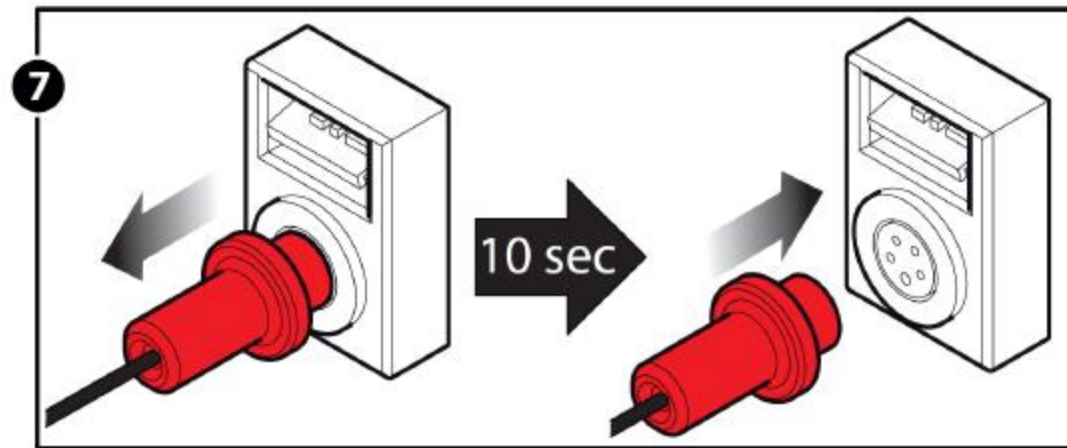
1.18 Настройка газовых печей



- ❶ Войдите в скрытое меню, одновременно удерживая 2 кнопки в течение 5 секунд





- ❷ Нажимайте кнопку  пока на дисплее не появится параметр: 12 - FrU

- ❸ Нажимайте кнопку  пока на дисплее не появится надпись "GAS".



- ❹ Нажмите кнопку   для выбора используемого типа газа (внимание: G25 также включает тип G25.1, а тип G30 также включает тип G31).

- ❺ Чтобы сохранить изменения  нажмите и удерживайте кнопку  в течение 5 секунд до подтверждающего звукового сигнала.

- ❻ Выйдете из скрытого меню  нажав кнопку.



❼ Для окончательного подтверждения изменений параметров нового типа газа отключите печь от источника питания на 10 секунд и затем снова подключите ее. Невыполнение последнего пункта ведет к несохранению обновленных параметров. В этом случае процедура должна быть повторена, начиная с шага ❶.



Технический тренинг
Русский

Гид по обслуживанию

- 1.19 Введение
- 1.20 Ошибки печи
- 1.21 Сигналы тревоги печи
- 1.22 Ошибки и сигналы тревоги аксессуаров
- 1.23 Плата мощности КРЕ1725D – описание разъемов
- 1.24 Обновление прошивки платы управления– XC236
- 1.25 Замена платы управления
- 1.26 Замена платы мощности
- 1.27 Замена вентилятора
- 1.28 Замена мотора
- 1.29 Замена ТЭНов
- 1.30 Замена датчиков в камере
- 1.31 Замена термощупа
- 1.32 Замена внутреннего стекла
- 1.33 Замена внешнего стекла
- 1.34 Замена фильтров в системе реверсивного осмоса
- 1.35 Обслуживание системы реверсивного осмоса
- 1.36 Незаменимые инструменты и приборы
- 1.37 Упox Система ограниченной гарантии
- 1.38 Список предлагаемых запасных частей

1.19 Введение

Основные ошибки и предупреждения печей UnoX Top E-Advance с

Ошибки и предупреждения в последней версии печей отображаются в виде бегущей строки на дисплее.

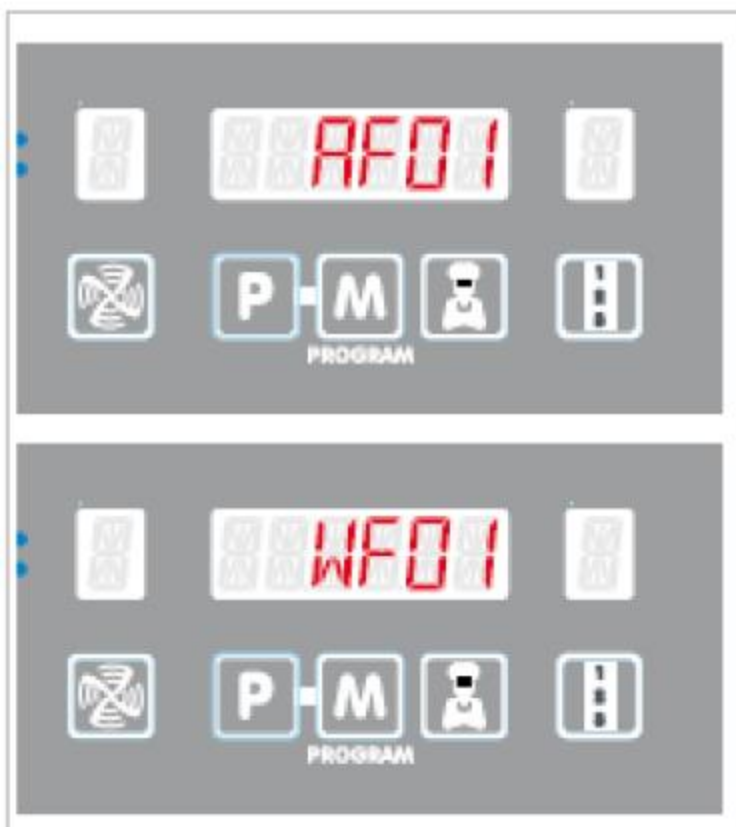
Благодаря программному обеспечению, каждое сообщение об ошибке и предупреждение могут быть удалены с дисплея нажатием любой кнопки (кроме крайней правой MAXI.Link). Если ошибок/предупреждений несколько, то их можно пролистать нажатием кнопки.

Ошибки останавливают работу печи до тех пор, пока они не будут устранены. Когда сообщение об ошибке удалено, печь начинает работу с момента, на котором она была приостановлена. Если при этом причина возникновения ошибки не устранена, а просто стерто сообщение, то сообщение об ошибке появится на экране повторно через 6 секунд.

При нажатии крайней правой кнопки (MAXI.Link) Вы перейдете в меню другого устройства или аксессуара как обычно (в этом случае будут отображаться ошибки и предупреждения, относящиеся к данному устройству).

1.19 Введение

Самодиагностика печи



Печи показывают любые сообщения об ошибках/предупреждениях соответственно печи или аксессуаров (расстоечных шкафов или вытяжных зонтов), подключенных к печи, на дисплее панели управления.

- Предупреждающие сообщения (WARNING) сигнализируют о неполадках, позволяющих устройству или аксессуарам работать, но с отсутствием некоторых функций.

Нажмите кнопку **P** для удаления предупреждающего сообщения с дисплея панели.

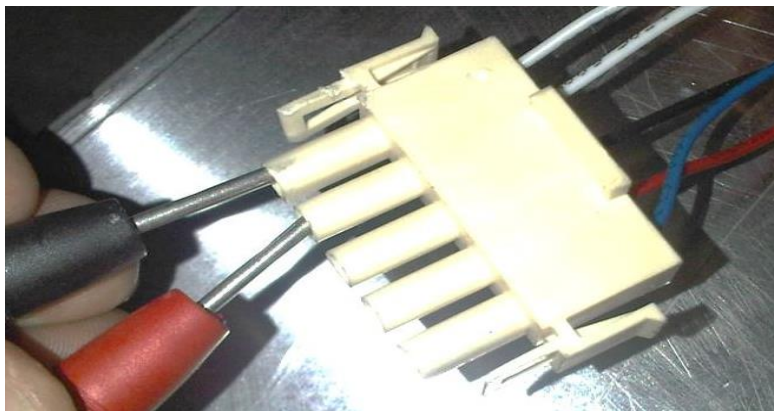
- сообщения об ошибках (ALARM) выявляют неполадки, которые не позволяют устройству функционировать, поэтому печь или аксессуар должны быть немедленно остановлены. Если сообщение об ошибке относится к дополнительному оборудованию (расстоечная камера, вытяжной зонт и т.д.), то сама печь может продолжать свою работу.

Однократное нажатие кнопки «P» позволяет увидеть несколько сообщений: печь всегда в первую очередь отображает сообщения об ошибке с более низким номером, а потом уже предупреждения. Например: если печь хочет оповестить об WF01 и AF02 (отсоединен или поврежден датчик температуры «1» и «сообщение об ошибке термостата безопасности» the ,

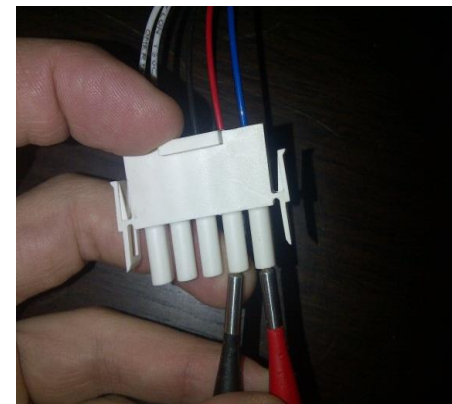
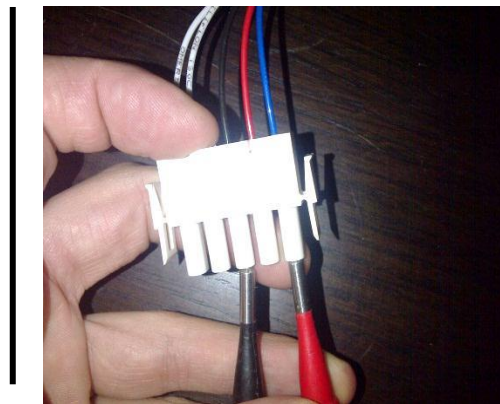
With тдисплей в первую очередь отображает AF02 , а во вторую WF01 oven
will always visualize the alarm with lowest number as first than the Warning. Example: presence of messages WF01 and AF02 (disconnected-damaged temperature probe «1» and «safety thermostat» alarm), the oven show AF02 first than WF01 as second.

1.20 Сообщения об ошибках печи

Код	Описание ошибки	Влияние на печь	Причины	Решения	Запчасти для замены
AF01	Вмешательство в систему термозащиты мотора	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Повреждена плата мощности Повреждена термозащита проводов мотора без электропроводности (см. изображение ниже) Поврежден соединительный кабель: мотор-плата мощности. Убедитесь, что соблюдены требования к позиционированию печи в помещении см. раздел 1.2 и 1.3» 	<ul style="list-style-type: none"> Замена платы мощности Замена моторов Проверка проводимости Позиционирование печи согласно требованиям инструкции 	<ul style="list-style-type: none"> KPE1725D KVN1130A Замена кабеля



Resistance= 4-5 Ω

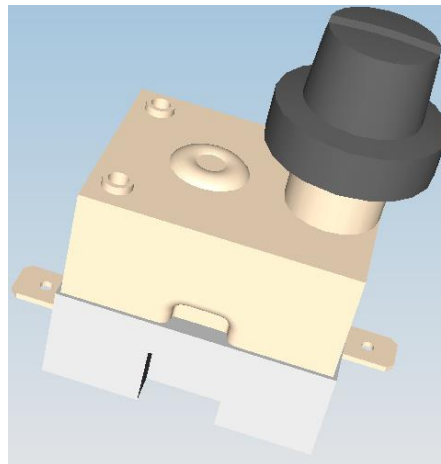


Resistance= 35-55 Ω

1.20 Сообщения об ошибках печи

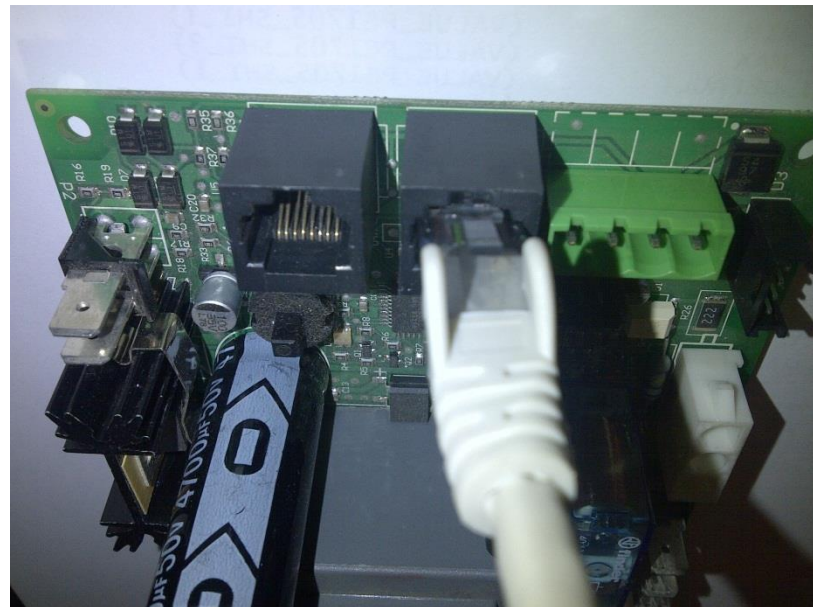
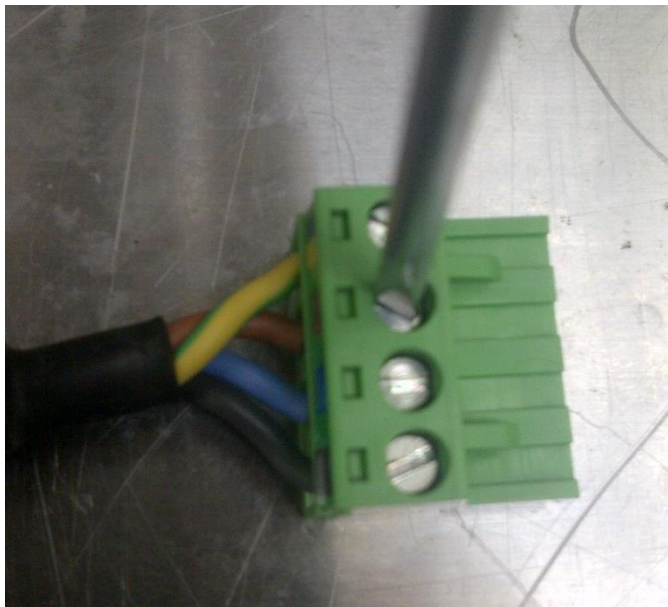
AF02	Ошибка термостата безопасности	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Перегрев камеры печи (свыше 310°C) • Поврежден термостат безопасности • Повреждена плата мощности печи 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить соответствие основного источника питания требованиям, указанным в техническом листе, поставляемом с печью. Тех. лист можно также загрузить из раздела Infonet сайта www.unox.com • Заменить термостат безопасности • Заменить плату мощности печи KPE1725E в случае, если это безопасно 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1136A/KTR1134A • KPE1725D
------	--------------------------------	------------------------	--	--	---

Трехфазный модуль – термостат безопасности



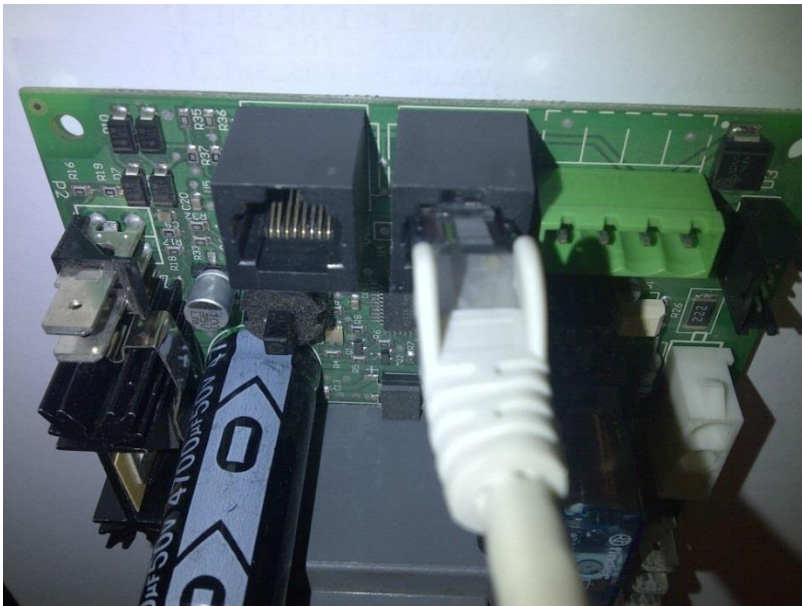
1.20 Сообщения об ошибках печи

AF03	Ошибка датчика температуры	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Оба датчика температуры неисправны Плата мощности неисправна 	<ul style="list-style-type: none"> Замените оба датчика температуры Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> KTR1105A KPE1725D
AF04	Потеря связи	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Неисправное соединение с аксессуарами Коричнево-голубой провод, соединяющий платы мощности и управления поврежден или плохо закреплен 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте кабель соединения с аксессуарами Проверьте кабель, соединяющий платы, как показано ниже 	<ul style="list-style-type: none"> Замена кабеля Замена кабеля, соединяющего платы (код зависит от длины кабеля)



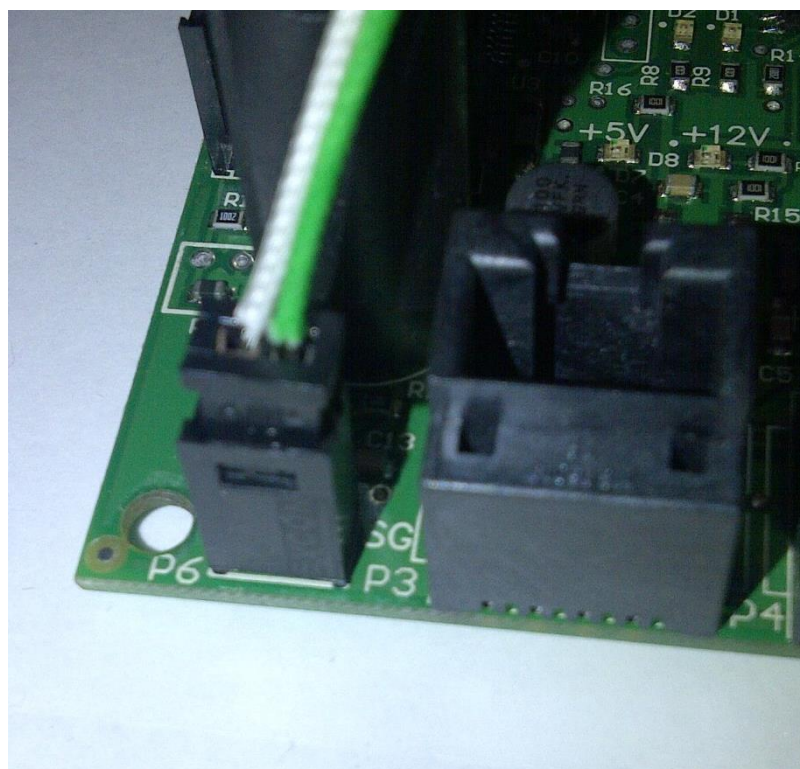
1.20 Oven Alarms messages

AF05	Потеря связи с газовой платой в газовых и гибридных печах	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Отсоединен кабель, соединяющий газовую плату с платой мощности Поврежден предохранитель газовой платы NGS параметр установлен на «0» вместо «1» (смотри настройки платы мощности) Газовая плата повреждена 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что кабель, соединяющий планы, надежно зафиксирован в разъемах. Замените предохранитель газовой платы Установите NGS параметр на 1 Замените газовую плату 	<ul style="list-style-type: none"> KPE1730C
------	---	------------------------	---	---	--



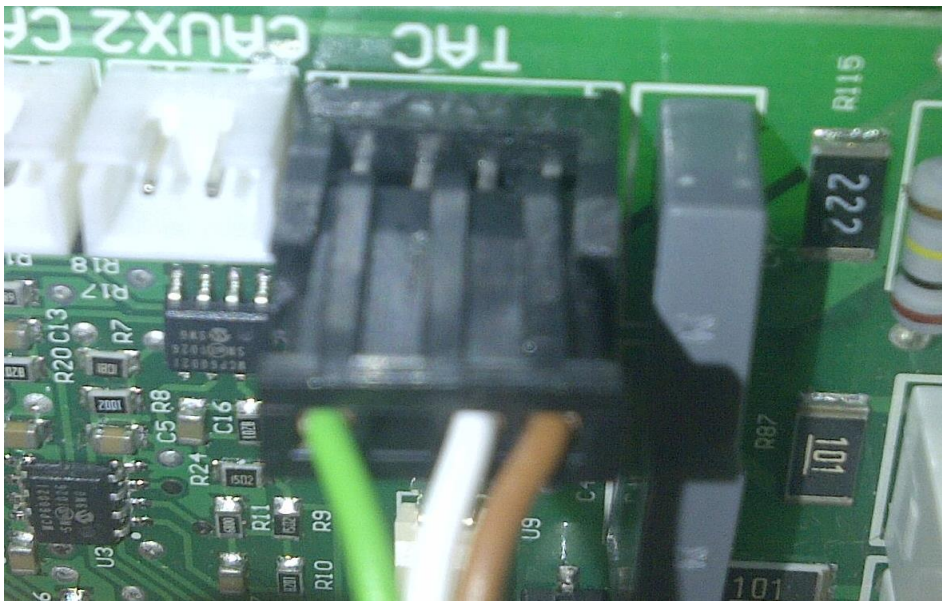
1.20 Сообщения об ошибках печи

AF06	Ошибка температуры выхлопных газов	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Отсоединен датчик температуры выхлопных газов Поврежден датчик температуры выхлопных газов Неверная настройка газового соединения или горелки в процессе установки 	<ul style="list-style-type: none"> Проверить связь датчика с газовой платой Заменить датчик температуры выхлопных газов Проверить таблицу С» на стр.61 и настройки газа на стр. 64 	<ul style="list-style-type: none"> KTR1110B
------	------------------------------------	------------------------	--	---	--



1.20 Сообщения об ошибках печи

AF08	Ошибка датчика тахометра мотора	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Кабель между платой мощности и тахометром отсоединен • Отсутствует пластиковое кольцо-магнит или перепутана полярность при подключении • Сенсор не прилегает к корпусу двигателя • Поврежден тахометр • Повреждена плата мощности • Повреждена тормозная система сопротивления 	<ul style="list-style-type: none"> • Соедините датчик с платой мощности через кабель • Убедитесь, что красная отметка магнита направлена на датчик, а не на шасси мотора • Затяните болты, фиксирующие датчик на корпусе двигателя • Замените датчик тахометра мотора • Замените плату мощности • Проверьте систему сопротивления и провода 	<ul style="list-style-type: none"> • KPE1710A • KPE1725D • KRS1215A
------	---------------------------------	------------------------	---	---	--



1.20 Сообщения об ошибках печи

AF09	Отсутствие воды во время цикла мытья	Печь прекращает цикл мытья	<ul style="list-style-type: none"> Отсутствие соединения печи с источником воды Параметры скрытого меню должны быть изменены Поврежден соленоидный клапан подачи воды (см. рис. ниже) Повреждена плата мощности 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите печь к источнику водоснабжения Проверьте и откорректируйте параметр DSL в скрытом меню печи (отображаемый на дисплее) Замените соленоидный клапан Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> KEL1411A KPE1725D
------	--------------------------------------	----------------------------	---	---	--



AF11	Отсутствие подачи напряжения 230V на газовую плату	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Отсутствие напряжения 230V на коннекторе P7 газовой платы Газовая плата повреждена 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что фаза и нейтраль подключены к коннектору P7 газовой платы Замените газовую плату 	<ul style="list-style-type: none"> KPE1730C
------	--	------------------------	---	---	--

1.20 Сообщения об ошибках печи

AF13	Перегрев камеры (> 340°C)	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Поврежден датчик безопасности • Датчик безопасности отсоединен • Повреждена плата мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • Заменить датчик безопасности • Проверить соединение между датчиком и платой мощности • Заменить плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1106A • KPE1725D
------	---------------------------	------------------------	--	--	--

1.21 Предупреждения об ошибках печи

WF01	Предупреждение об ошибке датчика температуры 1	Печь прекращает работу в случае возникновения ошибки AF02 одновременно с предупреждением WF01	<ul style="list-style-type: none"> • Датчик температуры 1 отсоединен • Датчик температуры 1 неисправен • Плата мощности неисправна 	<ul style="list-style-type: none"> • Соедините датчик температуры 1 с платой мощности (ячейка P22) • Замените датчик температуры 1 и перезагрузите печь, чтобы исчезло сообщение AF02 (следуя инструкции в таблицах с ошибками печи) • Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KPE1725D
WF02	Предупреждение об ошибке датчика температуры 2	Печь продолжает работать, используя датчик температуры 1	<ul style="list-style-type: none"> • Датчик температуры 2 отсоединен • Датчик температуры 2 поврежден • Плата мощности неисправна 	<ul style="list-style-type: none"> • Соедините датчик температуры 2 с платой мощности (ячейка P7) • Замените датчик температуры 2 • Замените плату мощности печи 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KTR1725D

1.21 Предупреждения об ошибках печи

WF03	Предупреждение об ошибке термощупа (одно/много-точечного)	Печь продолжает работу, но без возможности использования термощупа	<ul style="list-style-type: none"> • Термощуп отсоединен • Термощуп поврежден • Плата мощности повреждена 	<ul style="list-style-type: none"> • Подключите одно/много-точечный термощуп к плате мощности PCB • Замените одно/много-точечный термощуп • Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • Запросите список запасных частей по адресу ts@dir-l.ru или na@dir-l.ru • KPE1725D
------	---	--	--	--	--

WF04	Предупреждение об ошибке тахометра мотора, ведущее к возникновению ошибки AF08	AF08 вызвана предупреждением WF04: печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Кабель между платой мощности и тахометром отсоединен • Отсутствует пластиковое кольцо-магнит или перепутана полярность при подключении • Сенсор не прилегает к корпусу двигателя • Тахометр поврежден • Плата мощности повреждена 	<ul style="list-style-type: none"> • Соедините датчик с платой мощности через кабель • Убедитесь, что красный знак направлен на датчик, а не на шасси мотора • Затяните болты, фиксирующие датчик на корпусе двигателя • Замените тахометр мотора • Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • KPE1710A • KPE1725D
------	--	---	---	--	--

1.21 предупреждения об ошибках печи

WF05	Предупреждение об ошибке вентилятора в задней части печи	Печь продолжает работу, но не обеспечивается охлаждение основных электронных компонентов печи	<ul style="list-style-type: none"> • Вентилятор не соединен с платой мощности • Вентилятор поврежден • Плата мощности повреждена 	<ul style="list-style-type: none"> • Соедините вентилятор с платой мощности через ячейку P9 • Замените охлаждающий вентилятор • Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • KVN1120B • KPE1725D
WF06	Предупреждение об ошибке перегрева платы мощности	Температура платы мощности превысила 70°C, печь продолжает работать	<ul style="list-style-type: none"> • Печь стоит на кухне в неправильном месте • Охлаждающий вентилятор не работает, но предупреждения WF05 не отображается • Плата мощности повреждена 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить правильность установки печи согласно предписаниям инструкции • Заменить охлаждающий вентилятор • Заменить плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • KVN1120B • KPE1725D
WF08	Предупреждение об ошибочных настройках газовой/электрической печи в скрытом меню	В газовой печи не загорается горелка	<ul style="list-style-type: none"> • NGS параметр установлен = 0 	<ul style="list-style-type: none"> • Установить NGS параметр = 1 	

1.21 Предупреждения об ошибках печи

WF10	Сообщение об ошибке параметров EEPROM	Печь может начать любой процесс с неправильными настройками на	WF10 может появиться после обновления версии прошивки	Свяжитесь с сервисом ts@dir-l.ru или na@dir-l.ru	
WF11	Предупреждение о перегреве газовой платы	Температура газовой платы превысила 70°C, печь продолжает работать	<ul style="list-style-type: none"> • Печь не правильно установлена на кухне • Охлаждающий вентилятор не работает и предупреждение WF05 не отображается • Газовая плата не исправна 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте правильность установки печи согласно предписаниям в инструкции • Замените газовую плату 	<ul style="list-style-type: none"> • KPE1730C
WF12	Предупреждение о перегреве платы сверхтонкого щупа (только если комплект kit XC249 подсоединен)	Печь и сверхтонкий щуп продолжают работу	<ul style="list-style-type: none"> • Печь не правильно установлена на кухне • Плата сверхтонкого щупа неисправна 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте правильность установки печи согласно предписаниям в инструкции • Замените плату сверхтонкого щупа 	<ul style="list-style-type: none"> • PE1760A0
WF13	Предупреждение об ошибке сверхтонкого щупа (только если комплект XC249 подсоединен)	Печь продолжает работу, но без возможности использования сверхтонкого щупа	<ul style="list-style-type: none"> • Сверхтонкий щуп не подсоединен • Сверхтонкий щуп поврежден • Плата сверхтонкого щупа повреждена 	<ul style="list-style-type: none"> • Подсоедините сверхтонкий щуп • Замените сверхтонкий щуп • Замените плату сверхтонкого щупа 	<ul style="list-style-type: none"> • TR1065A0 • PE1760A0

• **Ошибки печи:**

Когда возникает условие, препятствующее работе печи, на дисплее появляется код ошибки AF – и печь останавливает свою работу

1.21 Предупреждения об ошибках печи

WF15	Потеря связи со сверхтонким щупом (только если комплект XC249 подсоединен)	Печь продолжает работу, но без возможности использования сверхтонкого щупа	<ul style="list-style-type: none"> Сверхтонкий щуп отсоединен от включенной печи 	<ul style="list-style-type: none"> Отключите печь от источника питания. Проверьте корректность соединения щупа с печью, снова подайте питание на печь 	
WF17	Предупреждение об ошибке многоточечного щупа	Печь продолжает работать, но показания, снимаемые щупом, становятся менее точными	<ul style="list-style-type: none"> От одного до трех проводов, соединяющих щуп с платой, повреждены Повреждены датчики щупа Повреждена плата мощности печи 	<ul style="list-style-type: none"> Подсоедините отсоединенные провода или замените поврежденные Замените многоточечный щуп Замените плату мощности печи 	<ul style="list-style-type: none"> Ознакомьтесь со списком запасных частей, чтобы определить код необходимого щупа. Его можно запросить по адресам: ts@dir-l.ru или na@dir-l.ru KPE1725D
WF18	Концевой переключатель клапана шкафа POLLO не определяет жидкости	Клапан шкафа POLLO не может правильно принимать жидкость, сливаемую из камеры печи через трубку для слива	<ul style="list-style-type: none"> Отсутствие питания шкафа POLLO Обрыв предохранителя шкафа POLLO Плата шкафа POLLO неисправна Мотор шкафа Pollo неисправна 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите шкаф POLLO к источнику питания Замените предохранитель шкафа POLLO Замените плату шкафа POLLO Замените мотор шкафа POLLO 	<ul style="list-style-type: none"> PE1910A0 MT0054A0

1.21 Предупреждения об ошибках печи

WF21	Предупреждение об ошибке датчика температуры шкафа POLLO	Шкаф POLLO продолжает работу, но без подогрева емкостей для сбора жира	<ul style="list-style-type: none"> Датчик температуры шкафа POLLO отсоединен от платы Плата мощности шкафа POLLO повреждена 	<ul style="list-style-type: none"> Замените датчик температуры шкафа POLLO Замените плату мощности шкафа POLLO 	<ul style="list-style-type: none"> KTR1105A PE1910A0
WF22	Ошибка платы мощности мотора (только для американской версии)	Температура платы мощности мотора достигла 70°C, печь может продолжать работу	<ul style="list-style-type: none"> Печь неправильно установлена на кухне Поврежден задний охлаждающий вентилятор Повреждена плата мощности 	<ul style="list-style-type: none"> Обратитесь к разделу «Позиционирование печи» Замените охлаждающий вентилятор <p>Замените плату мощности</p>	<ul style="list-style-type: none"> KVN1120B KPE1725D
WF23	Отсутствие или низкое давление воды на входе	Печь не может быть помыта или не может создавать пар	<ul style="list-style-type: none"> Закрыт кран подачи воды Давление воды ниже 1.5 бар Поврежден редуктор давления воды 	<ul style="list-style-type: none"> Откройте кран подачи воды Увеличьте давление воды на входе, используя помпу на 200 л/час Замените редуктор давления воды 	<ul style="list-style-type: none"> KVL1014A
WF24	Потеря питания 230В на плату шкафа для курицы POLLO	Печь продолжает работы, масло и жир не могут отделяться и скапливаться в специальной емкости.	<ul style="list-style-type: none"> Потеря питания 230В на коннектор P7 платы шкафа для курицы POLLO. Повреждена плата шкафа для курицы POLLO 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что фаза и нейтраль подсоединены к коннектору P7 платы шкафа для курицы POLLO Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> KPE1977A

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

Подовая печь Deck

AS01	Ошибка термостата безопасности нижних ТЭНов	Подовая печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Перегрев нижних ТЭНов (свыше 318°C) • Неисправность датчика температуры нижних ТЭНов (подсоединен к разъему Р13 на плате мощности). • Неисправна плата мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить характеристики электропитания соответствие с указанными на шильде (их также можно загрузить с сайта www.unox.com – раздел Infonet) • Заменить датчик температуры(проверьте целостность контактов, как показано ниже) и сбросьте ошибку AF02 в соответствии с процедурой ниже • Заменить плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KPE1960A
------	---	--------------------------------	---	--	--



1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

AS02	<p>Ошибка термостата безопасности верхних ТЭНов</p>	<p>Подовая печь прекращает работу</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Перегрев верхних ТЭНов(свыше 318°C) • Неисправность датчика температуры верхних ТЭНов (подсоединен к разъему P13 на плате мощности). • Повреждена плата мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить характеристики электропитания соответствие с указанными на шильде (их также можно загрузить с сайта www.unox.com – раздел Infonet) • Заменить датчик температуры(проверьте целостность контактов, как показано ниже) и сбросьте ошибку AF02 в соответствии с процедурой ниже • Заменить плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KPE1960A
------	---	---------------------------------------	--	--	--



1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

AS03	Потеря связи	Подовая печь Deck Oven прекращает работы	<ul style="list-style-type: none"> Потеря связи с печью Повреждена плата мощности подовой печи 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте целостность кабеля, соединяющего печь с аксессуаром Замените плату мощности подовой печи 	<ul style="list-style-type: none"> CE1305A0 KPE1960A
------	--------------	--	--	---	--

AS04	Ошибка нижнего датчика температуры	Подовая печь Deck Oven прекращает работы	<ul style="list-style-type: none"> Поврежден или отсоединен нижний датчик температуры (P13) Повреждена плата мощности подовой печи 	<ul style="list-style-type: none"> Замените датчик температуры Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> KTR1105A KPE1960A
------	------------------------------------	--	--	--	--

AS05	Ошибка верхнего датчика температуры	Подовая печь Deck Oven прекращает работы	<ul style="list-style-type: none"> Поврежден или отсоединен нижний датчик температуры (P15) Повреждена плата мощности подовой печи 	<ul style="list-style-type: none"> Замените датчик температуры Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> KTR1105A KPE1960A
------	-------------------------------------	--	--	--	--

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

Вытяжной зонт

AC01	Потеря связи	Вытяжной зонт прекращает работу	<p>Поврежден кабель, соединяющий зонт с платой мощности</p> <p>Повреждена плата мощности зонта</p>	<p>Подсоедините(замените) кабель, соединяющий зонт с печью</p> <p>Замените плату мощности зонта</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CE1305A0 • Замена платы / кабеля (код зависит от длины)
AC02	Потеря питания (230V) от электросети	Вытяжной зонт прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Прекращение подачи питания 230V к разъему P8 на плате зонта • Повреждена плата мощности зонта 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что фаза и нейтральный провод подключены к разъему P8 на плате зонта • Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> • KPE1956C

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

Вытяжной зонт

WC01	Предупреждение датчика температуры 1	Зонт продолжает работу, но прекращается конденсация воды	<ul style="list-style-type: none"> • Датчик температуры 1 отсоединен • Датчик температуры 1 поврежден • Повреждена плата зонта 	<ul style="list-style-type: none"> • Подсоедините датчик температуры 1 (разъем P1 на плате зонта) • Заменить датчик температуры 1 • Замените плату зонта 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KPE1956C
WC02	Предупреждение о перегреве платы зонта	Температура платы зонта выше 70°C, но зонт продолжает работать	<ul style="list-style-type: none"> • Не работает мотор зонта • Повреждена плата зонта 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените мотор • Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> • KVN1055A • KPE1956C
WC03	Предупреждение датчика температуры 2	Зонт продолжает работать, но может быть нарушен процесс конденсации пара	<ul style="list-style-type: none"> • Датчик температуры 2 отсоединен • Датчик температуры 2 поврежден • Повреждена плата зонта 	<ul style="list-style-type: none"> • Подсоедините датчик температуры 2 (разъем P4 на плате зонта) • Замените датчик температуры 2 • Замените плату зонта 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KPE1956C

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

WC04	Предупреждение о разнице температур между показаниями 2 датчиков	Зонт продолжает работать, но может быть нарушен процесс конденсации	<ul style="list-style-type: none"> • Параметр DEL слишком маленький • Прекращение подачи воды через трубки конденсатора • Поврежден соленоидный клапан 	<ul style="list-style-type: none"> • Отрегулируйте параметр DEL в скрытом меню платы зонта, свяжитесь с na@dir-l.ru или ts@dir-l.ru для дальнейшей информации • Проверьте подачу воды • Замените соленоидный клапан зонта 	<ul style="list-style-type: none"> • KEL1310A/KEL1411A (зависит от сер. номера зонта)
WC05	Слишком высокая температура выхлопного пара	Перегрев камеры готовки	<ul style="list-style-type: none"> • Нагревательные элементы не отключаются 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте контакторы и показания источника питания 	

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

Расстоечная камера

AL01	Ошибка датчика температуры	Расстоечная камера прекращает в работу	<ul style="list-style-type: none"> Поврежден датчик температуры Неисправность платы 	<ul style="list-style-type: none"> Замените датчик температуры Замените плату расстоечной камеры 	<ul style="list-style-type: none"> KTR1105A KPE1745A
AL02	Потеря связи	Расстоечная камера прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Неисправность соединения с печью Печь и расстойка были включены не одновременно Неисправность платы расстоечной камеры 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте кабель, соединяющий с печью Выключите оборудование на 15 сек и затем включите его одновременно Замените плату расстоечной камеры 	<ul style="list-style-type: none"> Замена питающего кабеля KPE1745A
AL03	Потеря питания 230 В на плату мощности	<ul style="list-style-type: none"> Расстоечная камера прекращает работу 	<ul style="list-style-type: none"> Потеря питания 230В в разъем Р9 на плате мощности Повреждена плата мощности 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что фаза и нейтральный провод подключены к разъему Р9 на плате расстойки Замените плату расстоечной камеры 	<ul style="list-style-type: none"> KPE1969A

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

Расстоечная камера

WL01	Предупреждение датчика влажности	The prover continues the operation in progress but interrupts the humidity injection's control	<ul style="list-style-type: none"> Отсоединен датчик влажности Поврежден датчик влажности Повреждена плата расстойки 	<ul style="list-style-type: none"> Подсоедините датчик влажности к разъему P5 на плате расстойки Замените датчик влажности Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> KTR1120A KPE1969C
WL02	Предупреждение о перегреве платы расстоечной камеры	Плата расстойки имеет температуру свыше 70 C, но расстоечная камера продолжает работу	<ul style="list-style-type: none"> Не соблюдено расстояние между расстойкой и внешними нагревательными приборами Повреждена плата расстойки 	<ul style="list-style-type: none"> Просмотрите раздел по позиционированию печей и аксессуаров Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> KPE1969C
WL03	Предупреждение датчика температуры 2 (отсек нагревательного элемента)	Расстоечная камера продолжает работу, используя датчик температуры 1	<ul style="list-style-type: none"> Отсоединен датчик температуры 2 Поврежден датчик температуры 2 Повреждена плата расстойки 	<ul style="list-style-type: none"> Подсоедините датчик температуры 2 к разъему P12 к плате расстойки Замените датчик температуры 2 Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> KTR1105A KPE1969C

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

Печь медленной готовки

AM01	Предупреждение датчика температуры	Печь медленной готовки прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Датчик температуры отсоединен • Датчик температуры поврежден • Повреждена плата печи медленной готовки 	<ul style="list-style-type: none"> • Подсоедините датчик температуры (разъем P11 на плате печи медленной готовки) • Замените датчик температуры и сбросьте ошибку AM03 (см. инструкцию ниже) • Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KPE1968A
------	------------------------------------	--	--	--	--

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

AM02	Потеря связи	Печь медленной готовки прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Потеря связи с печью (проверьте кабель) • Повреждение кабеля • Повреждение платы печи медленной готовки 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте кабель, соединяющий печь и печь медленной готовки • Замените питающий кабель • Замените плату печи медленной готовки 	<ul style="list-style-type: none"> • CE1305A0 • KPE1968A
------	--------------	--	---	--	--



1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

AM03	Ошибка термостата безопасности	Печь медленной готовки прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Перегрев камеры готовки (свыше 230°C) • Неисправность датчика температуры (подсоединен к разъему P11 на плате печи медленной готовки). • Повреждена плата печ медленной готовки 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте характеристики питания в соответствии с указанными на шильде или загрузите техн. лист с раздела Infonet на сайте www.unox.com • Замените датчик температуры (проверьте целостность 2хконтактов, как показано ниже) и сбросьте ошибку AM03 • Замените плату печи медленной готовки 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KPE1968A
------	--------------------------------	--	---	---	--



1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

**1**

В случае замены датчика температуры, подсоединяемого к разъему P11 на плате печи медленной готовки, ошибка AM03 высвечивается до тех пор, пока Вы не проведете операцию сброса ошибки.

- **Удерживайте** белую кнопку перезагрузки (на правой боковой стенке печи) в течение 6 сек, затем
- Нажмите кнопку «P» один раз, чтобы удалить ошибку AM03 из памяти печи

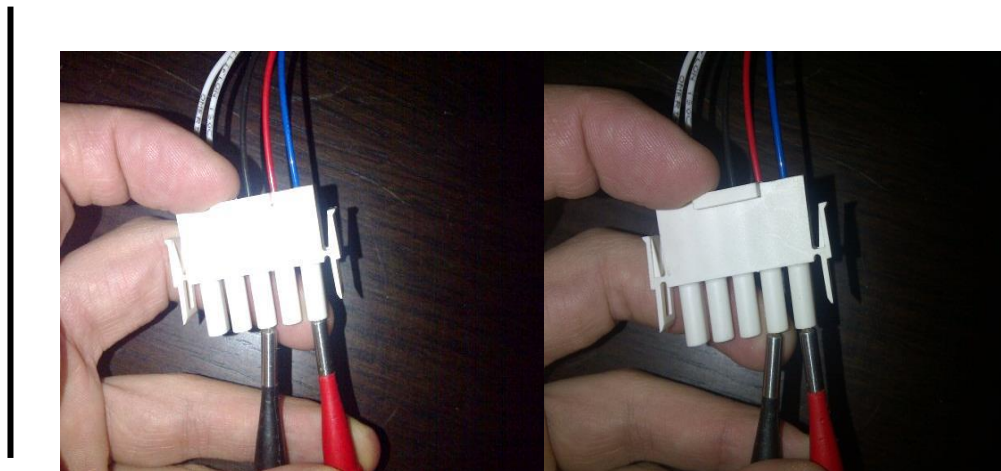
2

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

Код	Описание ошибки	Влияние на работу	Возможные причины	Решения	Replacing kit
AM04	Повреждение термозащиты мотора	Печь медленной готовки Slow Top останавливает работу	<ul style="list-style-type: none"> Повреждена плата печи медленной готовки Slow Top В белом проводе термозащиты мотора/ов отсутствует проводимость (см. фото ниже) Убедитесь, что печь установлена согласно правилам позиционирования (см. раздел «Позиционирование печи» 1.2 и 1.3) 	<ul style="list-style-type: none"> Замените плату печи медленной готовки Slow Top Замените мотор/моторы Установите печь, соблюдая все правила установки 	<ul style="list-style-type: none"> KPE1968A KVN1130A



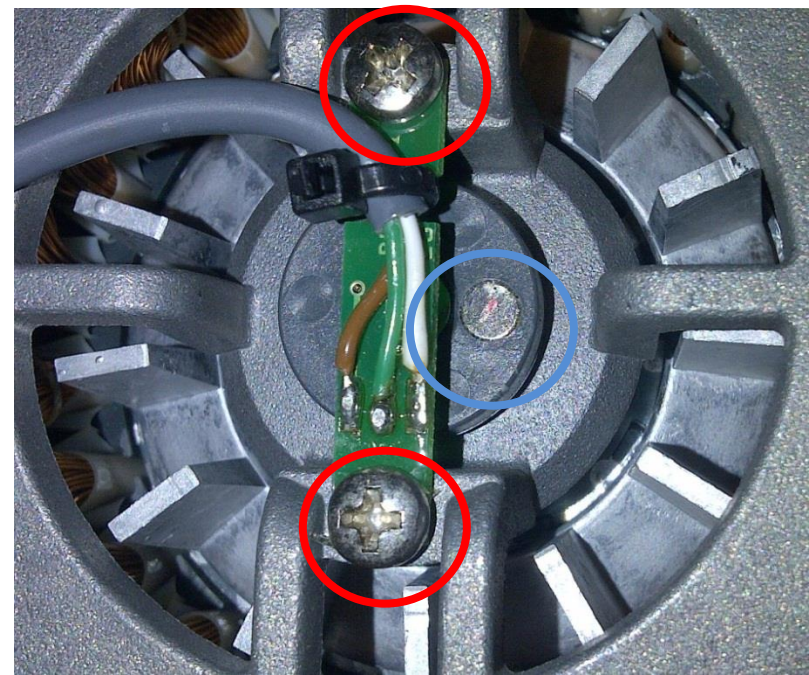
Resistance= 4-5 Ω



Resistance= 35-55 Ω

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

AM05	Датчик не считывает обороты мотора	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Датчик отсоединен от платы ПМГ • Кольцевой магнит не прикреплен или прикреплен с неправильной полярностью • Датчик неплотно прилегает к мотору • Датчик поврежден • Повреждена плата ПМГ 	<ul style="list-style-type: none"> • Подсоедините датчик к плате ПМГ • Убедитесь, что магнит прикреплен к датчику стороной с красн. надписью. • Закрутите 2 винта, удерживающие датчик 	<ul style="list-style-type: none"> • КРЕ1710А • КРЕ1968А
------	------------------------------------	------------------------	--	---	--



1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров




WM02	Предупреждение о перегреве платы ПМГ	Температура платы свыше 70 С, но печь продолжает работать	<ul style="list-style-type: none"> • ПМГ неправильно позиционирована на кухне • Повреждена плата ПМГ 	<ul style="list-style-type: none"> • Просмотрите раздел «Позиционирование» • Замените плату ПМГ 	<ul style="list-style-type: none"> • КРЕ1968А
WM03	Предупреждение о неисправности термощупа	ПМГ продолжает работать, но прекращает все процессы с использованием термощупа	<ul style="list-style-type: none"> • Термощуп отсоединен • Термощуп поврежден • Повреждена плата ПМГ 	<ul style="list-style-type: none"> • Подсоедините термощуп к плате ПМГ • Замените термощуп • Замените плату ПМГ 	<ul style="list-style-type: none"> • См. список ЗИП • КРЕ1968А
WM10	Потеря памяти EEPROM	ПМГ продолжает работать, но некоторые процессы могут не осуществляться	<ul style="list-style-type: none"> • Ошибка в параметрах ПМГ EEPROM CRC 	<ul style="list-style-type: none"> • Проведите процедуру СБРОСА , как описано в разделе 2.4 или свяжитесь na@dir-l.ru или ts@dir-l.ru 	


1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров


AA01	Ошибка датчика температуры	Шок-фризер прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Датчик температуры отсоединен Датчик температуры поврежден Повреждена плата шок-фризера 	<ul style="list-style-type: none"> Подсоедините датчик Замените датчик Замените плату шок-фризера 	<ul style="list-style-type: none"> TR1055A1 KPE1750A
AA02	Ошибка датчика температуры	Шок-фризер прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Датчик температуры отсоединен Датчик температуры поврежден Повреждена плата шок-фризера 	<ul style="list-style-type: none"> Подсоедините датчик Замените датчик Замените плату шок-фризера 	<ul style="list-style-type: none"> TR1055A1 KPE1750A
AA03	Потеря связи	Шок-фризер прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Повреждено соединение с печью) Поврежден кабель, соединяющий с печью Повреждена плата 	<ul style="list-style-type: none"> Проверьте соединение с печью Замените кабель Замените плату шок-фризера 	<ul style="list-style-type: none"> CE1305A0 KPE1750A
AA10	Ошибка памяти CRC EEPROM	Шок-фризер прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Ошибка в параметрах EEPROM CRC 	<ul style="list-style-type: none"> свяжитесь na@dir-l.ru или ts@dir-l.ru 	



1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров


<p>WA01 Предупреждение о перегреве платы шок-фризера</p>	<p>Температура платы свыше 70 С, но устройство продолжает работать</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Шок-фризер неправильно позиционирован на кухне • Повреждена плата шок-фризера 	<ul style="list-style-type: none"> • Просмотрите раздел «Позиционирование» • Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> • KPE1750A
<p>WA02 Предупреждение об очистке фильтра</p>	<p>Устройство продолжает работу</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Срок работы фильтра (300 ч) истек 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите предупреждение WA02, как указано ниже 	

1) Нажмите  +  +  одновременно в течение 5 сек, чтобы войти во 2 уровень скрытого меню.

2) Нажмите  до появления «5 – FRU» на дисплее печи

3) Нажмите  несколько раз, пока не появится «5 – HFP»

4) Нажмите  +  в течение 5 сек для восстановления рабочего ресурса шок-фризера (300 час)

5) Нажмите  для выхода из скрытого меню

6) Отключите печь и шок-фризер на 20 сек от сети

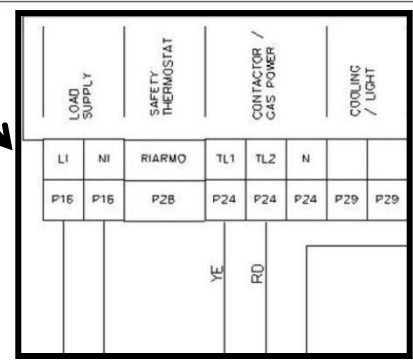
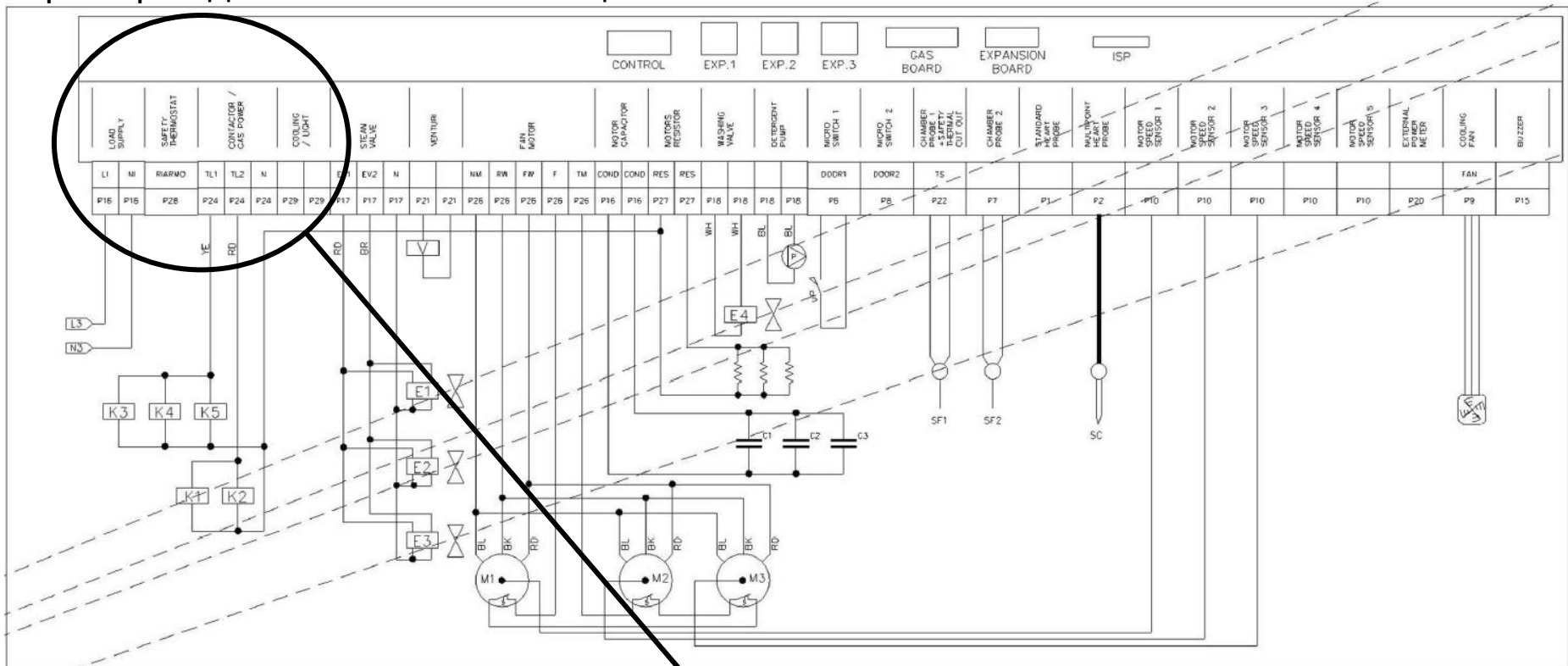
7) Включите **одновременно** печь и шок-фризер

1.22 Ошибки и предупреждения аксессуаров

WA03	Предупреждение о неисправности термощупа	Шок-фризер продолжает работать, но прекращаются все циклы, связанные с использованием термощупа	<ul style="list-style-type: none"> • Термощуп отсоединит • Термощуп поврежден • Повреждена плата шок-фризера 	<ul style="list-style-type: none"> • Подсоедините термощуп к плате • Замените термощуп • Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> • TR1060A1 • KPE1750A
------	--	---	---	--	--

1.23 Power board KPE1725D – outputs descriptions

Пример подключений платы мощности



Дополнительные сообщения об ошибках

<p>NO ANS</p>	<p>Печь прекращает работу</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Печь включена после перезагрузки ранее, чем через 20 секунд • Неверный нет-адрес платы мощности/платы управления • 4 отсоединет 4-жильный кабель платы мощности • Повреждена плата управления • Повреждена плата мощности • Поврежден кабель rj45, соединяющий печь с аксессуарами • Конфликт нет-адресов 2-х печей (Главная-главная, зависимая-зависимая) 	<ul style="list-style-type: none"> • Отключите печь от питания, подождите 20 сек и снова включите • Исправьте нет-адреса плат • Проверьте 4-жильный кабель4, соединяющий платы мощности и управления • Замените плату управления • Замените плату мощности • Замените кабель rj45 • Настройте печи как главную и зависимую 	<ul style="list-style-type: none"> • KPE1740A • KPE1725D • CE1635A0 • См. раздел 1.17
<p>GAS</p>	<p>Печь прекращает работу</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Неправильный тип форсунки • Слишком низкое давление газа • Отсутствие первичного воздуха • Отсутствие газа на входе • Поврежден пьезоподжиг 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените форсунку на правильную согласно таблице • Проверьте давление газа на выходе • Проверьте регулятор первичного воздуха горелки • Проверьте давление газа • Замените пьезоподжиг 	<ul style="list-style-type: none"> • См. раздел 1.6 табл D • См. раздел 1.6 измерение давления газа на выходе • См. раздел 1.6 • См. раздел 1.6 Ттабл. B • KVE0009A

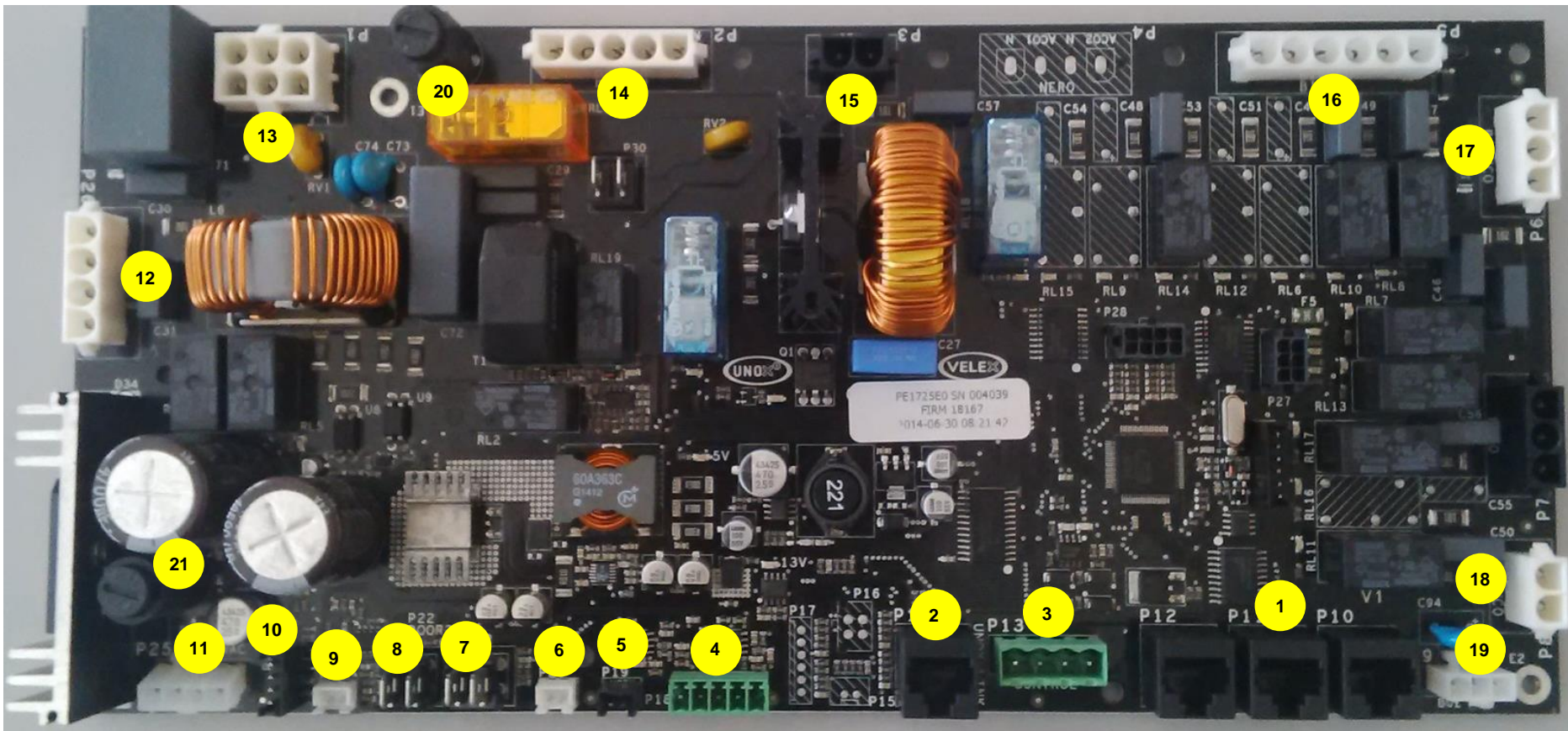
Дополнительные сообщения печи

DEMO

Печь прекращает работу

- Печь включена без соблюдения перерыва в 20 сек между выключением и включением
- Выключите печь, подождите 20 сек и включите ее снова





- 1 **P10-P11-P12** 12В BUS порт для аксессуаров
- 2 **P14** 12В Передний боковой USB разъем
- 3 **P3** 12В плата управления и LED лампа в двери
- 4 **P18** 5В Разъем для многоточечного щупа (в стандарте для Chef Top Gas и электрических Power)
- 5 **P19** 5В Одноточечный щуп (в стандарте для всех печей Baker Top и Chef Top ECO)
- 6 **P20** 5В Разъем для датчика температуры 2 (внутренний со стороны двери)
- 7 **P21** 5В Основной дверной переключатель
- 8 **P22** 5В Дополнительный дверной переключатель
- 9 **P23** 5В Разъем для датчика температуры 1 (со стороны стекла двери)
- 10 **P10** 5В Датчик оборотов вентилятора
- 11 **P25** 12В-21В Вторичная обмотка трансформатора
- 12 **P26** 220В Переключатель безопасности и разъем контакторов
- 13 **P1** 220V Главный разъем питания платы мощности
- 14 **P2** 220В- 5В Питание моторов
- 15 **P3** 220В Питание моторов– 5В гнездо проверки термозащиты
- 16 **P5** 220В Разъемы системы мытья и системы Dry.Mayu
- 17 **P6** 220В Разъем парового клапана

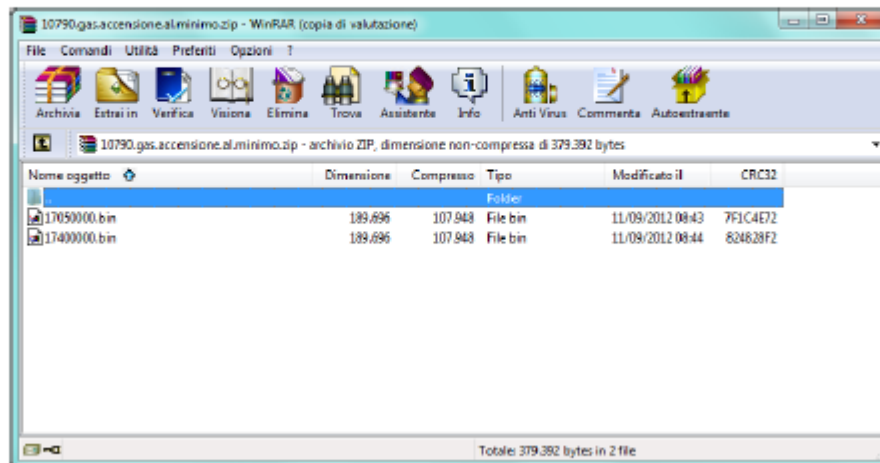
- 18 **P8** 220В клапан охлаждения воды при сливе
- 19 **P9** Разъем дополнительного звукового сигнализатора
- 20 **F1** 1.6А Первичный предохранитель трансформатора
- 21 **F2** 5А Вторичный предохранитель трансформатора

1.24 Процедура обновления программного обеспечения платы управления – XC236

Пожалуйста, следуйте всем шагам, начиная 1st.

1) Закачайте программное обеспечение (ZIP архив) на UNOX DIR/FIRMWARE Unox Usb stick

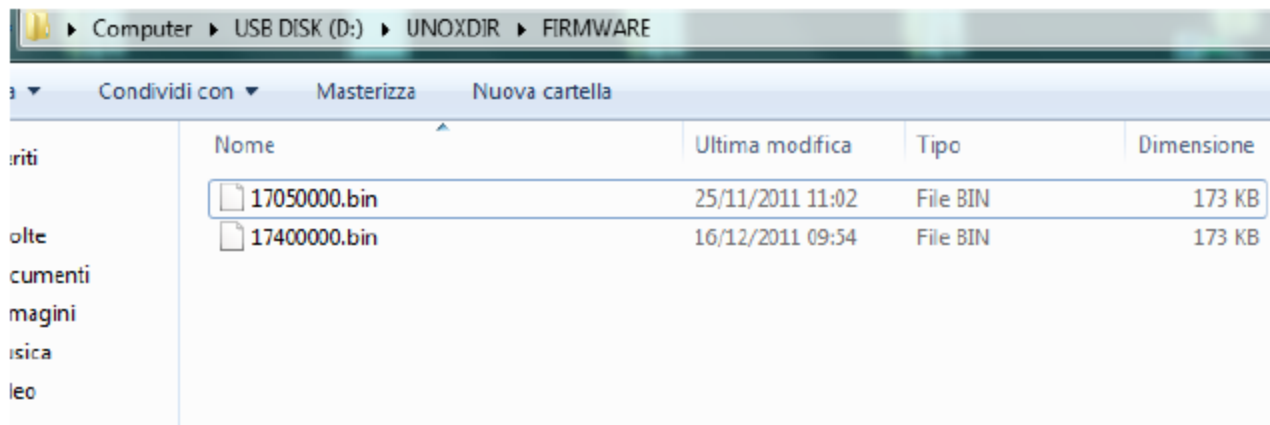
- Дважды щелкните на архив ZIP программного обеспечения, которое Вы хотите загрузить в печь



- Извлеките из архива 2 файла 17400000.bin и 17050000.bin на рабочий стол компьютера и закройте архив ZIP или Winrar



- Скопируйте/вырежьте 2 файла .bin files с программным обеспечением в главную папку UNOX DIR на USB носителе, вставленную в компьютер . Извлеките USB –носитель из компьютера



- Перед переходом на второй шаг , убедитесь, что в памяти нет важных программ готовки, которые в этом случае следует перенести на флеш-карту (процесс обновление версии программного обеспечения приводит к потере всех сохраненных в памяти программ). Если нет необходимости в сохранении программ, то пропустите часть, описанную ниже и переходите к пункту 2.

1a) Перенос программ готовки из памяти печи на флеш-карту

- Нажмите и удерживайте кнопку “P” в течение 5 секунд, если оператору нужно перенести программы, сохраненные в памяти пользователем, или кнопку с изображением повара, если оператор хочет перенести автоматические программы или программы Adaptive Clima , на дисплее 4 появится название первой программы (сохраненная пользователем или автоматическая - смотря на какую кнопку нажать)
- Выберете программу, которую нужно сохранить, используя кнопки “+” и “-”.
- Нажмите кнопку “M” и удерживайте в течение 5 секунд: печь издаст подтверждающий звуковой сигнал и программа будет сохранена на флеш-карте

2) Подсоединение и обновление программного обеспечения

- Убедитесь, что печь выключена, подсоедините кабель RJ45 из комплекта USB-интерфейса к печи
- Включите печь, подождите, пока она загрузится и нажмите кнопку “123” в правой части дисплея, выбрав номер 9, который означает, что сейчас работает USB-интерфейс
- Нажмите кнопку “STEP” чтобы выбрать номер 3 для обновления прошивки
- Нажмите кнопку SELECT” для появления номера “10” на дисплее температуры, который идентифицирует плату управления печи, которую необходимо обновить (EEPROM карта памяти)
- Нажмите кнопку “+” один раз, чтобы обнаружить соединение с флеш-картой, подождите, пока на дисплее 5 появится надпись “FIRMWARE 7500”
- Удерживайте кнопку “M”, пока на том же дисплее не появится надпись REPRG, означающая что USB-интерфейс начинает записывать новые данные в памяти EEPROM
- По завершении операции дисплей автоматически перезагрузится

На дисплее может появиться надпись 22 – WD10 – A.

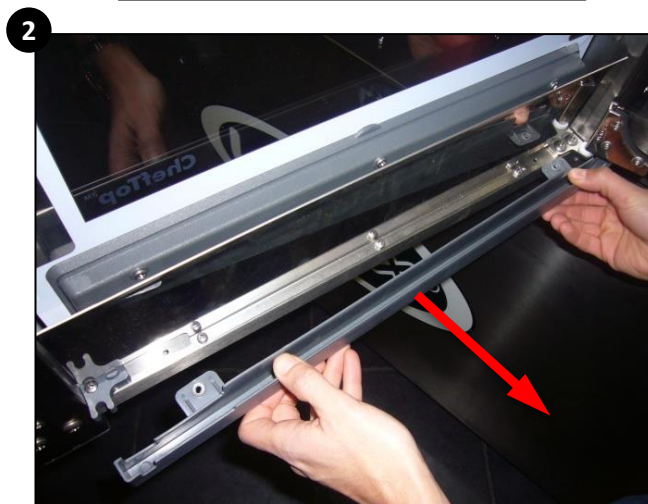
- Отключите печь от источника питания
- Отсоедините USB –интерфейс от устройства немедленно
- Снова включите печь
- Когда на дисплее появится 22 – WD10 – A, нажмите кнопку “P” один раз, чтобы стереть WD10
- Нажмите кнопки “+” и “-” одновременно на 6 секунд, чтобы войти в скрытое меню печи
- Нажмите кнопку “123” один раз для появления 22 – FRU - - - - -
- Нажмите “SELECT” несколько раз, пока не появится 22 – LMP ----- . После его появления нажмите “STEP” + “START/STOP” в течение 6 секунд до появления WAIT на дисплее 5. Это операция перезагрузит основную память.
- По окончании процесса перезагрузки, на дисплее вместо надписи WAIT появится число «10»
- Нажмите “P” один раз для выхода из скрытого меню
- Выключите печь, подождите 10 секунд и снова подайте основное питание для завершения операции.
-

Загрузите обратно сохраненные программы, если Вы предварительно следовали пункту 1а

2а) Перенос сохраненных параметров с флеш-карты в память печи

- Используя кнопку “+” пролистайте программы на флеш-карте.
- На дисплее будут отображаться только те программы, которые совместимы с выбранным оборудованием, чей идентификационный номер отображен на дисплее 3. Например, если на дисплее №3 отображен номер 6, то это означает, что сейчас активно управление шкафом медленной готовки и будут отображаться только программы, подходящие для этого шкафа.
- Выберите программы, которые хотите перенести
- Нажмите и удерживайте кнопку “M” в течение 5 секунд, раздастся подтверждающий звуковой сигнал. Если выбранная программа была ранее создана оператором, то она сохранится в разделе созданных оператором программ, а если это автоматическая программа, то она сохранится в меню автоматических программ.
- Выберите место для сохранения программы, используя кнопки “+” и “-”: если выбранная позиция занята другой программой, то записываемая программа будет записана поверх нее.
- Нажмите и удерживайте кнопку “M” в течение 5 секунд: раздастся подтверждающий звуковой сигнал, программа будет сохранена в памяти печи.

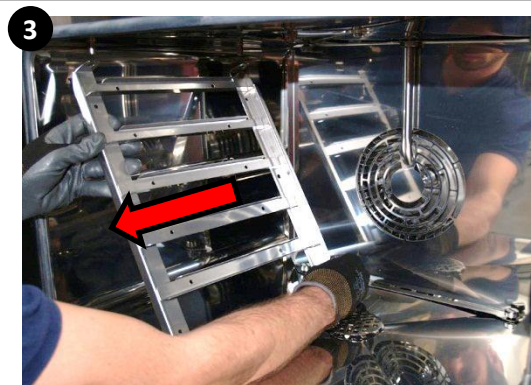
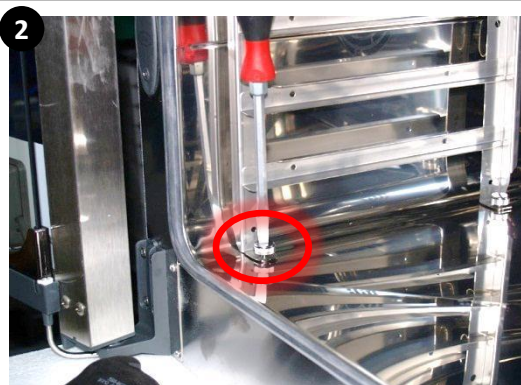
1.25 Замена платы управления



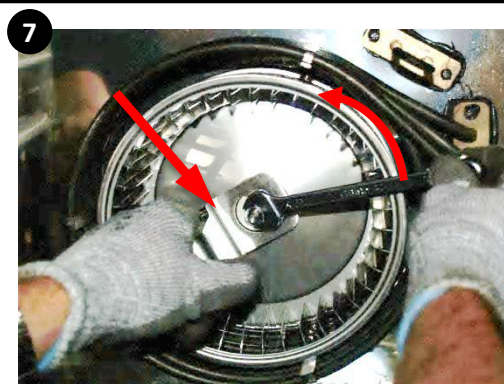
1.25 Замена платы управления



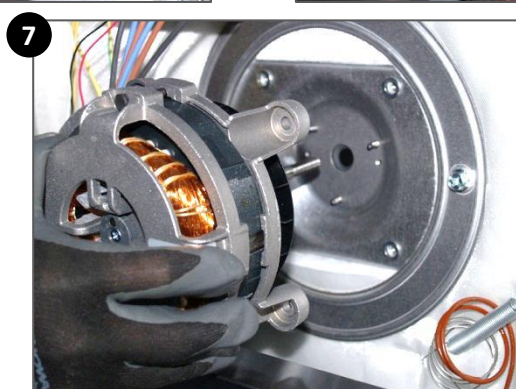
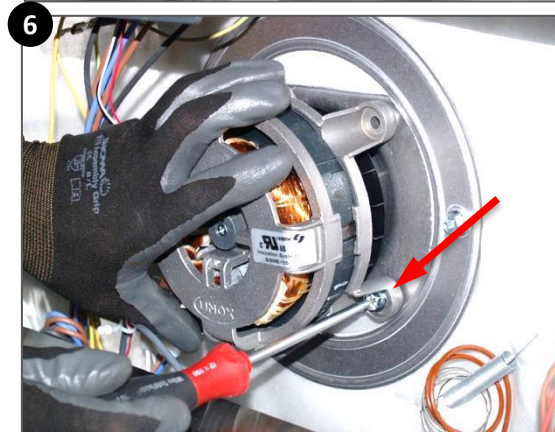
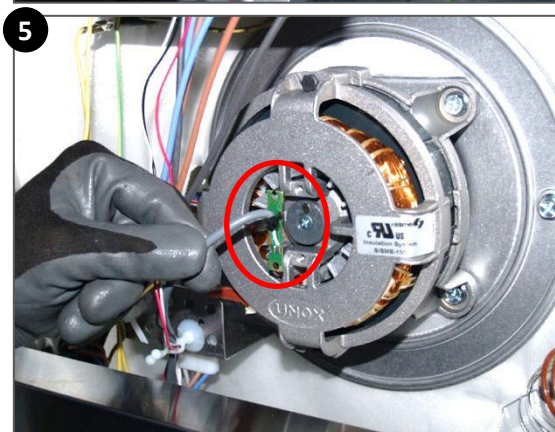
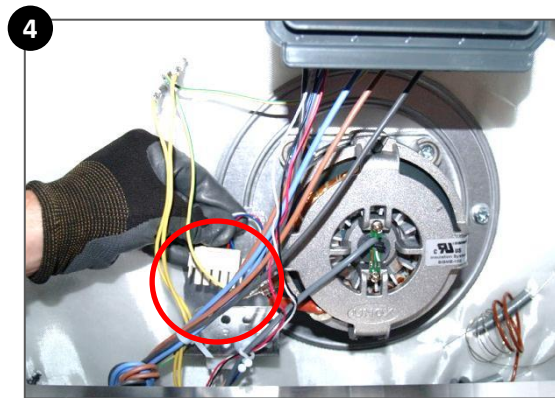
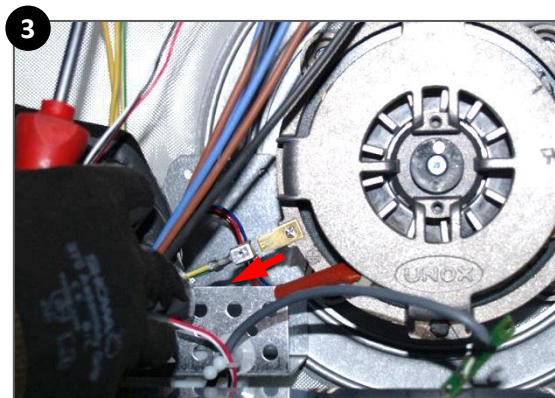
1.27 Замена вентилятора



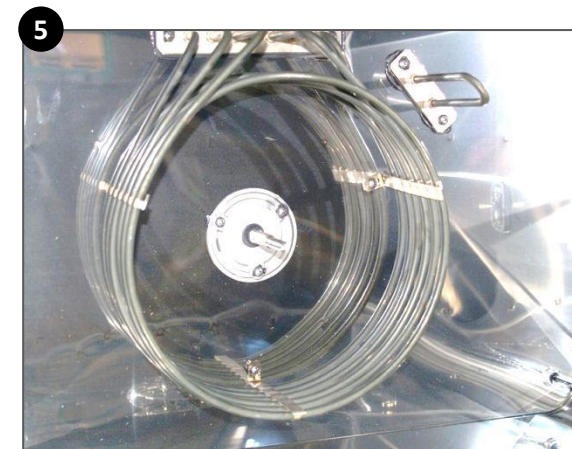
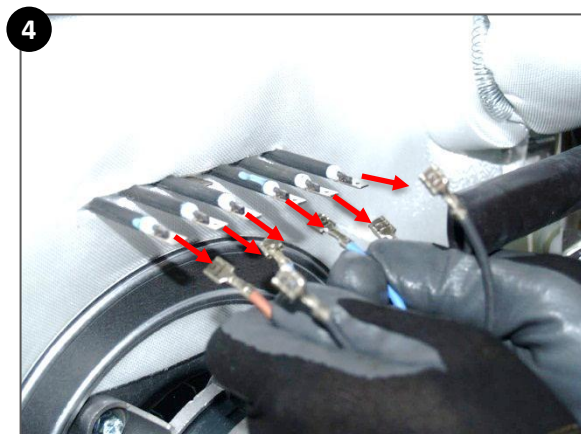
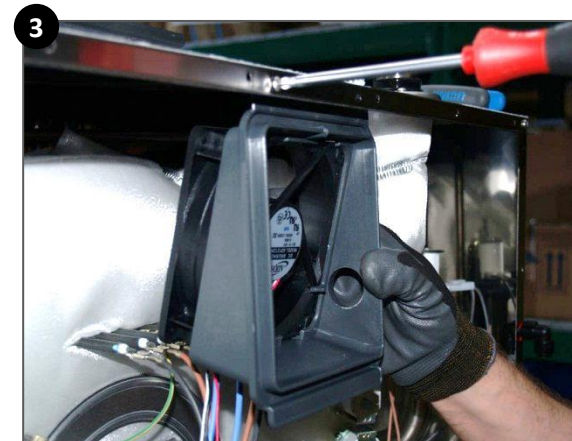
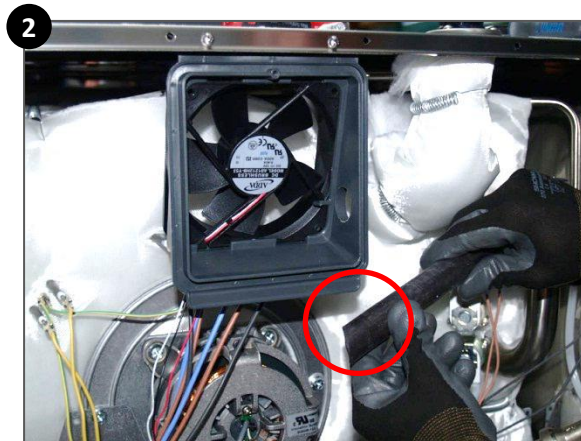
1.27 Замена вентилятора



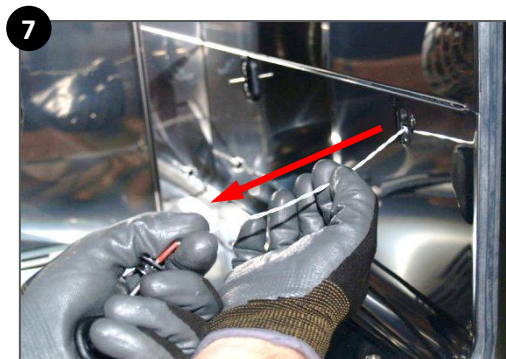
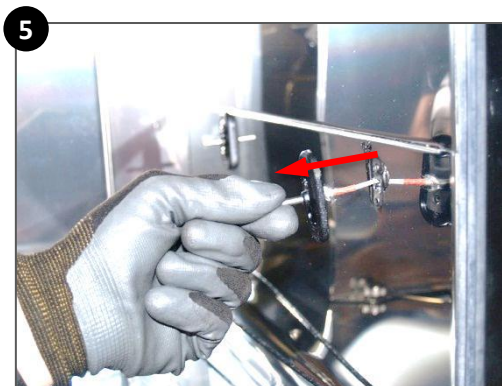
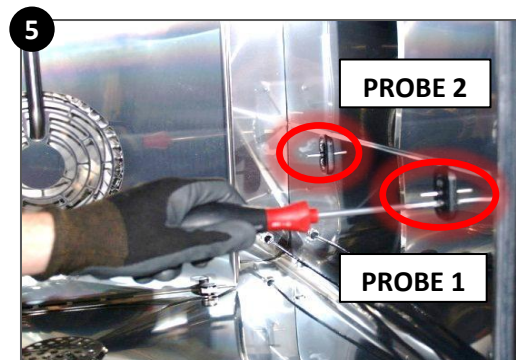
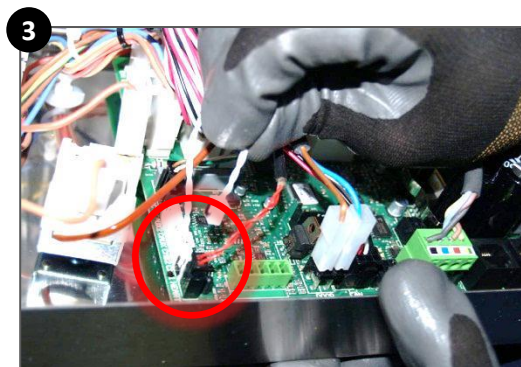
1.28 Замена мотора



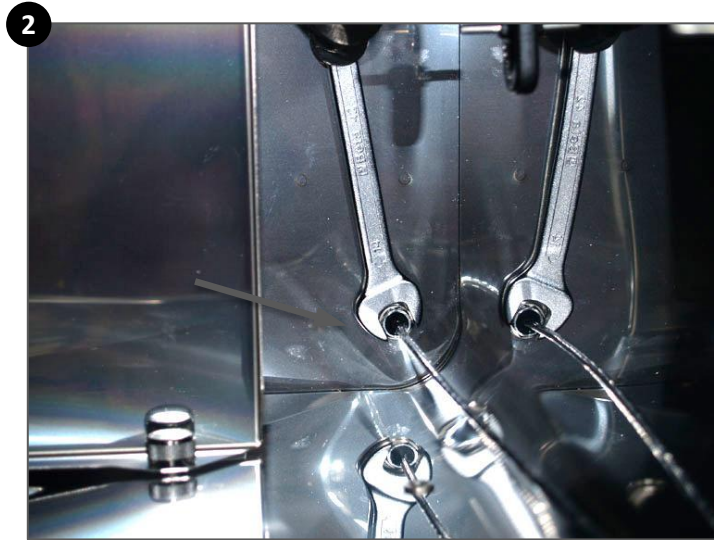
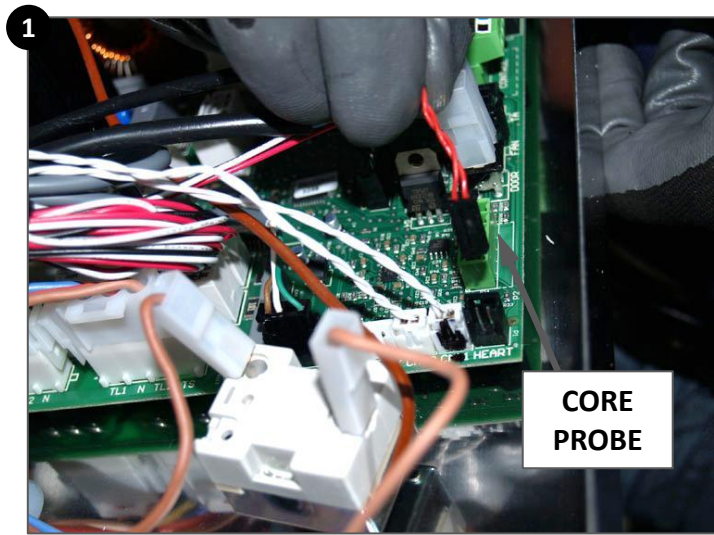
1.29 Замена нагревательных элементов



1.30 Замена датчика в камере



1.31 Замена термощупа



1.32 Замена внутреннего стекла

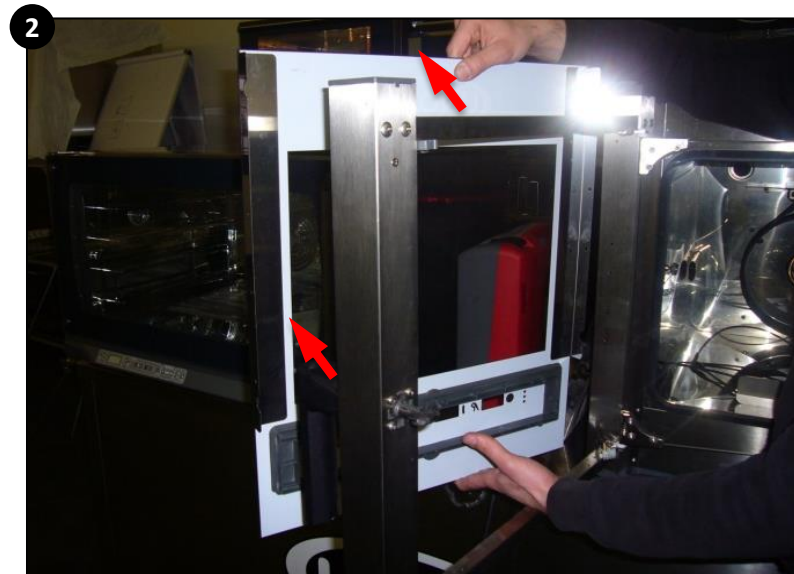
- 1. Откройте внутренне стекло двери.
- 2. Удалите фиксирующие болты из поддерживающих петель и извлеките внутреннее стекло.
- 3. На внутреннем стекле есть пленка с низкой теплоотдачей. Стекло должно быть установлено этой пленкой по направлению к внешней стороне двери.
- 4. Болты для фиксации петель всегда должны смотреть наружу.



1.33 Замена внешнего стекла

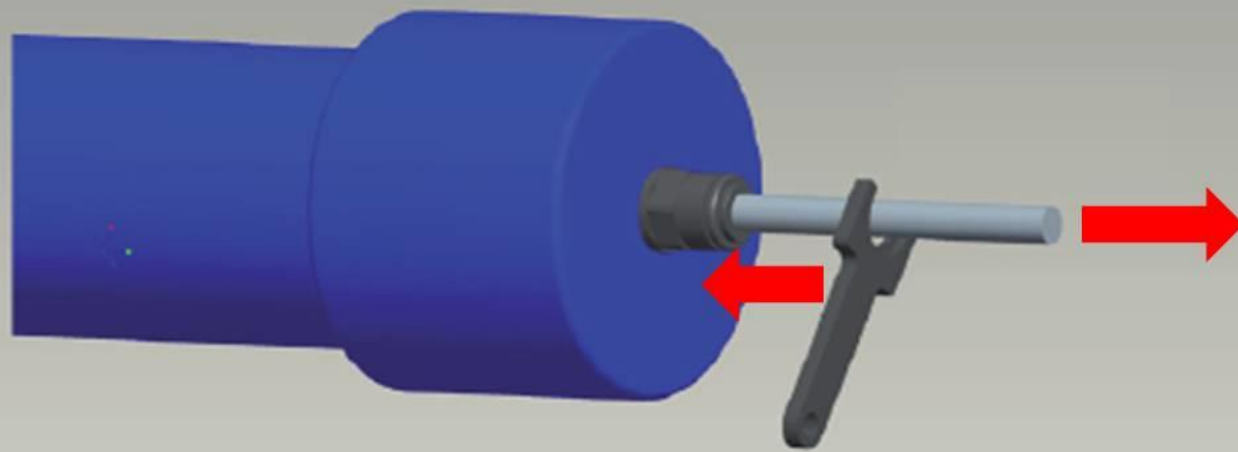
1. Удалите фиксирующие болты из бокового L-образного кронштейна

2. Вытащите внешнее стекло



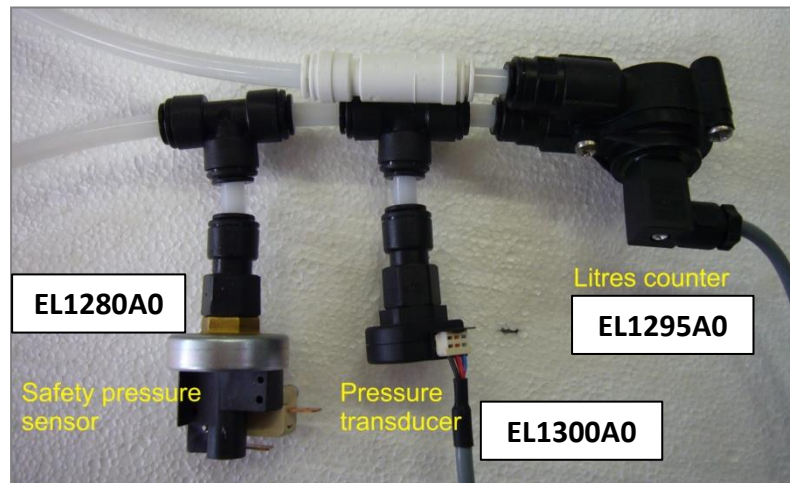
1.34 Замена фильтра в системе реверсивного осмоса

Замена фильтра

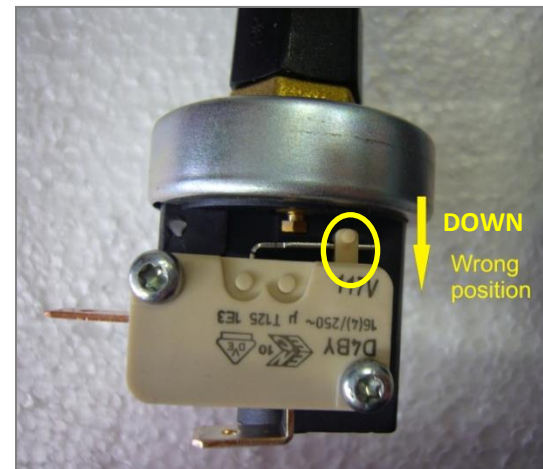


1.35 Обслуживание системы реверсивного осмоса

Компоненты



Перезагрузка датчика безопасности давления



1.36 Незаменимые инструменты

1. ATR2040A0: Набор инструментов для тех. обслуживания
2. STR1385A0: Прибор измерения электропроводности воды
3. STR1290A0: Цифровой мультиметр
4. Манометр для воды
5. STR1300A0: Цифровой термометр с датчиком К-типа
6. STR1305A0: газовый манометр



1.36 Незаменимые инструменты

7. CH1000A0: инструмент для резки труб

8. CH1025A0 / CH1026A0: Упox J.
Гаечный ключ

9. CH1030A0: Гаечный ключ для
вентилятора

10. CH1015A0: инструмент для
демонтажа вентилятора UNOX



1.37 Политика ограниченной гарантии UNOX

1. ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ.

(i) UNOX дает гарантию, на(а) свою продукцию (включая запасные части), на период 12 месяцев, начиная с даты, указанной UNOX в проформе для клиента в качестве даты отгрузки, и в том случае, если продукт фабрики не был изменен или модифицирован клиентом или третьим лицом, кроме авторизованного UNOX сервисного специалиста или представителя, а также правильно установлен и используется исключительно для целей, указанных в инструкции и приложенной документации. Без ограничения вышеизложенного, если UNOX определяет собственным решением, что продукт не соответствует документации в течение гарантийного периода UNOX, то по своему усмотрению фабрика может, (а) обеспечить клиента запасными частями за счет фабрики для замены дефектных запасных частей, которая должна осуществляться авторизованным фабрикой специалистом, (б) заменить продукт целиком, (с) возместить сумму, заплаченную клиентом за данный продукт.

(ii) Во избежание сомнений гарантия не распространяется на любое повреждение, возникшее: (а) в процессе перевозки продукта, (b) из-за установки продукта, не соответствующую условиям, прописанным в инструкции и технической документации, прилагаемой к продукту, (с) из-за ненадлежащего обслуживания или использования продукта, (d) из-за вмешательства или модификации продукта специалистом, не авторизованным UNOX, (e) из-за неправильного расположения продукта, использования грязной или жесткой воды, агрессивных моющих средств, перенапряжения или неадекватного напряжения, тока или газового питания, (f) из-за образования накипи. Лампы, стекла (внутренние и внешние), вспомогательные части оборудования и расходные частей, такие как прокладки, исключены из гарантии.

(iii) Кроме соблюдения условий разделов (i) и (ii) изложенных выше, гарантия дается в случае, когда клиент: (а) предоставляет UNOX официальную рекламацию по форме **Warranty Form** (которая доступна на сайте www.unox.com в разделе гарантии) или может быть получена путем отправки запроса на ее предоставление по адресу: ts@dir-l.ru или na@dir-l.ru (b) по требованию фабрики UNOX, высылает неисправный продукт в авторизованный UNOX сервисный центр или непосредственно на саму фабрику UNOX itself, за счет UNOX.

(iv) Других видов гарантии не предусмотрено. **ВЫШЕУПОМЯНУТАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ДАЕТСЯ ВМЕСТО ВСЕХ ДРУГИХ ГАРАНТИЙ, ЯВНЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ВКЛЮЧАЯ ГАРАНТИЮ НА ТОВАР, ГАРАНТИЮ СКРЫТЫХ ДЕФЕКТОВ И ГАРАНТИЮ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (ДАЖЕ ПРИ СООБЩЕНИИ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ).**

(v) Третья сторона. Некоторые сторонние поставщики товаров могут быть для клиента поставщиками оборудования UNOX. Эти сторонние поставщики также имеют ограничение гарантии на поставляемый ими товар. Клиент всегда может сотрудничать с такими сторонними поставщиками.

1.37 Политика ограниченной гарантии UNOX

2. ОГРАНИЧЕННАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ. За исключением ситуаций, когда ограничение ответственности не может быть применимо согласно законодательству, UNOX не несет ответственность за специальные, случайные или косвенные убытки (включая упущенную выгоду), основанные на договоре или любой другой правовой форме, (включая ответственность за качество продукции и ответственность за дефектные товары), даже если клиент был предупрежден о возможности таких убытков (за исключением требований третьих сторон, для которых возмещение убытков заказчику предоставляется по разделу 10 настоящего договора). Кроме исключительных случаев, упомянутых выше, UNOX или ее поставщики не несут ответственность за жалобы клиента по превышению суммы, выплаченной им за продукт и услуги. Несмотря на любые противоречия в настоящем соглашении, в случае, когда сумма не была выплачена, UNOX не несет ответственности за любой ущерб.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ. Термины, которые используются в положениях и условиях, в единственном или множественном числе, имеют следующие значения:

«**Клиент**»: лицо, организация или юридическое лицо, которое покупает продукт непосредственно от компании ниже или кто/что излагается на лицевой стороне на первой странице настоящего Договора.

«**Документация**»: любая документация, которая доставляется компанией заказчику и включает спецификации и инструкции по использованию продуктов.

«**Продукт**»: любой продукт, (включая запасные части, их, ниже именуемые как «Запасные части») проданный компанией клиенту, без ограничения, любой продукт, указанный на лицевой стороне или на первой странице любого документа или подтверждения заказа на покупку, выданный компанией заказчику.

Форма рекламации для получения запасных частей по гарантии

PRODUCT MODEL/модель

SERIAL NUMBER/серийный номер:

FAILURE DESCRIPTION/описание
неисправности

SOLUTION/решение

SERVICE ENGINEER NAME AND SURNAME (CAPITAL LETTERS)

SERVICE ENGINEER SIGNATURE/подпись сервисного специалиста

COMPANY NAME/название компании

DEALER/
дилер
SERVICE CENTER/
сервисный центр

1.38 Список доступных запчастей

XVC E электрические

OVEN	CODE	DESCRIPTION	CONTENT
ALL	KPE1725D	E SERIES CHEFTOP and BAKERTOP POWER CARD KIT	1 POWER CARD PE1725D0, 7 BOARD SUPPORTS VM1745A0 AND FIXING SCREWS
	KPE1740A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP CONTROL BOARD KIT	1 CONTROL BOARD PE1740A1 + BOARD COVER
	KVN1030A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP/CHEFLUX/BAKERLUX FAN KIT	1 FAN VN1030A4, FIXING WASHERS AND NUTS
	KVN1130A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP BAKERLUX/CHEFLUX MOTOR KIT	1 MOTOR VN1130A0, 1 MOTOR SUPPORT GASKET, 1 80 ML SILICONE CARTRIDGE, FIXING WASHERS AND NUTS
	KEL1361A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP WATER SOLENOID VALVE KIT	1 WATER SOLENOID VALVE EL1361A0
	KPE1710A	E AND E SERIES CHEFTOP and BAKERTOP MOTOR REVOLUTIONS SENSOR KIT	1 MOTOR REVOLUTIONS SENSOR PE1710A1, 1 MAGNET SUPPORT DISC VM1635A0, MAGNET AND FIXING SCREWS
	KVN1120B	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP/BAKERLUX DYNAMIC COOLING DOWN FAN KIT	1 COOLING DOWN FAN VN1120B1
	KVE1110A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP/BAKERLUX/CHEFLUX MOTOR CAPACITOR KIT	1 MOTOR CAPACITOR VE1110A0, FIXING NUTS AND WASHERS
	KVE1135A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP VENTURI KIT	1 VENTURI ACTUATOR VE1135A0, 1 VENTURI PLATE SPACER VM1568A0, 1 SEAL AND FIXING SCREWS
	KPE1988A	E SERIES CHEFTOP and BAKERTOP/BAKERLUX DIGITAL RJ45 CONNECTION + RESET POINT	1 RJ45 RESET BOARD PE1967A0, 1 RESET BOARD-POWER CARD CONNECTING CABLE CE1806A0

1.38 Список доступных запчастей

XVC E

электрические

ALL EXCEPT XVC055E/ XVC105E/XVC105EP	KVE1020A	E AND 5 SERIES CHEFTOP-BAKERTOP/BAKERLUX DYNAMIC MICROSWITCH KIT	1 MICROSWITCH VE1020A2 AND 1 MAGNET FOR DOOR MICROSWITCH VE1030A1
	GN1000B0	BLACK DOOR SEAL FOR CHEFLUX/BAKERLUX/ E AND 5 SERIES CHEFTOP/BAKERTOP	DOOR SEAL GN1000B0
XVC055E/ XVC105E/ XVC105EP	KVE1295A	XVC055-105/ BAKERLUX and CHEFLUX MANUAL/LINE MISS/XF043 MICROSWITCH KIT	1 MAGNETIC DOOR MICROSWITCH VE1295A0, 1 MAGNET FOR DOOR MICROSWITCH VE1030A1
	GN1110A2	E AND 5 SERIES CHEFTOP XVC055-105/LINE MISS DOOR SEAL	DOOR SEAL GN1110A2
	KLP1000A	LED BAR KIT FOR E AND 5 SERIES XVC055-105/P	1 LED BAR LP1000A0, HIGHER AND LOWER BAR TERMINALS
XVC305E/XVC305EP	KLP1001B	LED BAR KIT FOR E AND 5 SERIES XVC305/XBC405	1 LED BAR LP1001B0, HIGHER AND LOWER BAR TERMINALS

1.38 Список доступных запчастей

XVC E газовые

OVEN	CODE	DESCRIPTION	CONTENT
	KPE1725D	E SERIES CHEFTOP and BAKERTOP POWER CARD KIT	1 POWER CARD PE1725D0, 7 BOARD SUPPORTS VM1745A0 AND FIXING SCREWS
	KPE1740A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP CONTROL BOARD KIT	1 CONTROL BOARD PE1740A1 + BOARD COVER
	KVN1030A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP/CHEFLUX/BAKERLUX FAN KIT	1 FAN VN1030A4, FIXING WASHERS AND NUTS
	KVN1130A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP BAKERLUX/CHEFLUX MOTOR KIT	1 MOTOR VN1130A0, 1 MOTOR SUPPORT GASKET, 1 80 ML SILICONE CARTRIDGE, FIXING WASHERS AND NUTS
	KEL1361A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP WATER SOLENOID VALVE KIT	1 WATER SOLENOID VALVE EL1361A0
	KPE1710A	E AND E SERIES CHEFTOP and BAKERTOP MOTOR REVOLUTIONS SENSOR KIT	1 MOTOR REVOLUTIONS SENSOR PE1710A1, 1 MAGNET SUPPORT DISC VM1635A0, MAGNET AND FIXING SCREWS
	KVN1120B	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP/BAKERLUX DYNAMIC COOLING DOWN FAN KIT	1 COOLING DOWN FAN VN1120B1
ALL	KVE1110A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP/BAKERLUX/CHEFLUX MOTOR CAPACITOR KIT	1 MOTOR CAPACITOR VE1110A0, FIXING NUTS AND WASHERS
	KVE1135A	E AND 5 SERIES CHEFTOP and BAKERTOP VENTURI KIT	1 VENTURI ACTUATOR VE1135A0, 1 VENTURI PLATE SPACER VM1568A0, 1 SEAL AND FIXING SCREWS
	KPE1988A	E SERIES CHEFTOP and BAKERTOP/BAKERLUX DIGITAL RJ45 CONNECTION + RESET POINT	1 RJ45 RESET BOARD PE1967A0, 1 RESET BOARD-POWER CARD CONNECTING CABLE CE1806A0
	KVE1020A	E AND 5 SERIES CHEFTOP-BAKERTOP/BAKERLUX DYNAMIC MICROSWITCH KIT	1 MICROSWITCH VE1020A2 AND 1 MAGNET FOR DOOR MICROSWITCH VE1030A1

1.38 Список доступных запчастей

XVC E газовые

ALL

GN1000B0	BLACK DOOR SEAL FOR CHEFLUX/BAKERLUX/ E AND 5 SERIES CHEFTOP/BAKERTOP	DOOR SEAL GN1000B0
KVE1055A	E AND 5 SERIES CHEFTOP-BAKERTOP GAS CONTROL BOX	1 gas control box VE1055A1
KTR1106A	TEMPERATURE PROBE KIT FOR E AND 5 SERIES CHEFTOP XVC1005-1015-1205-1215-2005-2015-4005-4015-905-915/ E SERIES BAKERTOP	1 TEMPERATURE PROBE TR1106A2, 1 SEAL, 1 SILICONE CARTRIDGE, 1 TEMPERATURE PROBE COVER VM1465A0 AND FIXING SCREWS
KVE1600A	E AND 5 SERIES CHEFTOP-BAKERTOP LIGHTER KIT	1lighter VE1600A0

1.38 Список доступных запчастей

ХВС Е электрические

OVEN	CODE	DESCRIPTION	CONTENT
ALL	KPE1725D	E SERIES BAKERTOP and CHEFTOP POWER CARD KIT	1 POWER CARD PE1725D0, 7 BOARD SUPPORTS VM1745A0 AND FIXING SCREWS
	KPE1740A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP CONTROL BOARD KIT	1 CONTROL BOARD PE1740A1 + BOARD COVER
	KTR1106A	TEMPERATURE PROBE KIT FOR E SERIES BAKERTOP/ E AND 5 SERIES CHEFTOP XVC1005-1015-1205-1215-2005-2015-4005-4015-905-915	1 TEMPERATURE PROBE TR1106A2, 1 SEAL, 1 SILICONE CARTRIDGE, 1 TEMPERATURE PROBE COVER VM1465A0 AND FIXING SCREWS
	KVN1030A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP/ CHEFLUX/BAKERLUX FAN KIT	1 FAN VN1030A4, FIXING WASHERS AND NUTS
	KVN1130A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP/ BAKERLUX/CHEFLUX MOTOR KIT	1 MOTOR VN1130A0, 1 MOTOR SUPPORT GASKET, 1 80 ML SILICONE CARTRIDGE, FIXING WASHERS AND NUTS
	KEL1361A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP WATER SOLENOID VALVE KIT	1 WATER SOLENOID VALVE EL1361A0
	KVE1115A	E AND 5 SERIES BAKERTOP-CHEFTOP Eco/XVC505P/ CHEFLUX/BAKERLUX MANUAL/LINE MISS MINICONTACTOR KIT	1 MINICONTACTOR VE1115A0 AND FIXING CLIPS
	KPE1710A	E AND E SERIES BAKERTOP and CHEFTOP MOTOR REVOLUTIONS SENSOR KIT	1 MOTOR REVOLUTIONS SENSOR PE1710A1, 1 MAGNET SUPPORT DISC VM1635A0, MAGNET AND FIXING SCREWS
	KVN1120B	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP /BAKERLUX DYNAMIC COOLING DOWN FAN KIT	1 COOLING DOWN FAN VN1120B1
	KVE1110A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP/ BAKERLUX/CHEFLUX MOTOR CAPACITOR KIT	1 MOTOR CAPACITOR VE1110A0, FIXING NUTS AND WASHERS
	KRS1225A	CIRC. HEAT. ELEMENT KIT FOR E AND 5 SERIES BAKERTOP ELECTRIC/XVC105/105P/505	1 HEATING ELEMENT RS1225A0, 1 80 ML SILICONE CARTRIDGE, 1 SEAL AND FIXING SCREWS
	KVE1135A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP VENTURI KIT	1 VENTURI ACTUATOR VE1135A0, 1 VENTURI PLATE SPACER VM1568A0, 1 SEAL AND FIXING SCREWS
GN1000B0	BLACK DOOR SEAL FOR E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP/CHEFLUX/BAKERLUX/	DOOR SEAL GN1000B0	
KVE1020A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP /BAKERLUX DYNAMIC MICROSWITCH KIT	1 MICROSWITCH VE1020A2 AND 1 MAGNET FOR DOOR MICROSWITCH VE1030A1	

1.38 Список доступных запчастей

ХВС Е **электрические**

XBC405E	KLP1001B	LED BAR KIT FOR E AND 5 SERIES XBC405/XVC305	1 LED BAR LP1001B0, HIGHER AND LOWER BAR TERMINALS
	KTR1040A	CORE PROBE KIT FOR E AND 5 SERIES XBC405/XVC055-105-205-305 Eco	1 CORE PROBE TR1040A1
XBC605E	KLP1002B	LED BAR KIT FOR E AND 5 SERIES XBC605-615/XVC505-515/XVC1205P-1215	1 LED BAR LP1002B0, HIGHER AND LOWER BAR TERMINALS
XBC805E	KLP1003B	LED BAR KIT FOR E AND 5 SERIES XBC805-815/XVC705-715/XVC2005P-2015	1 LED BAR LP1003B0, HIGHER AND LOWER BAR TERMINALS
XBC605E/ XBC805E	KTR1041A	CORE PROBE KIT FOR E AND 5 SERIES XBC605-615-805-815/XVC505-515-705-715 Eco	1 CORE PROBE TR1041A2

1.38 Список доступных запчастей

ХВС Е газовые

OVEN	CODE	DESCRIPTION	CONTENT
ALL	KPE1725D	E SERIES BAKERTOP and CHEFTOP POWER CARD KIT	1 POWER CARD PE1725D0, 7 BOARD SUPPORTS VM1745A0 AND FIXING SCREWS
	KPE1740A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP CONTROL BOARD KIT	1 CONTROL BOARD PE1740A1 + BOARD COVER
	KTR1106A	TEMPERATURE PROBE KIT FOR E SERIES BAKERTOP/ E AND 5 SERIES CHEFTOP XVC1005-1015-1205-1215-2005-2015-4005-4015-905-915	1 TEMPERATURE PROBE TR1106A2, 1 SEAL, 1 SILICONE CARTRIDGE, 1 TEMPERATURE PROBE COVER VM1465A0 AND FIXING SCREWS
	KVN1030A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP/ CHEFLUX/BAKERLUX FAN KIT	1 FAN VN1030A4, FIXING WASHERS AND NUTS
	KVN1130A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP/ BAKERLUX/CHEFLUX MOTOR KIT	1 MOTOR VN1130A0, 1 MOTOR SUPPORT GASKET, 1 80 ML SILICONE CARTRIDGE, FIXING WASHERS AND NUTS
	KEL1361A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP WATER SOLENOID VALVE KIT	1 WATER SOLENOID VALVE EL1361A0
	KPE1710A	E AND E SERIES BAKERTOP and CHEFTOP MOTOR REVOLUTIONS SENSOR KIT	1 MOTOR REVOLUTIONS SENSOR PE1710A1, 1 MAGNET SUPPORT DISC VM1635A0, MAGNET AND FIXING SCREWS
	KVN1120B	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP /BAKERLUX DYNAMIC COOLING DOWN FAN KIT	1 COOLING DOWN FAN VN1120B1
	KVE1110A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP/ BAKERLUX/CHEFLUX MOTOR CAPACITOR KIT	1 MOTOR CAPACITOR VE1110A0, FIXING NUTS AND WASHERS
	KVE1135A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP VENTURI KIT	1 VENTURI ACTUATOR VE1135A0, 1 VENTURI PLATE SPACER VM1568A0, 1 SEAL AND FIXING SCREWS
	GN1000B0	BLACK DOOR SEAL FOR E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP/CHEFLUX/BAKERLUX/	DOOR SEAL GN1000B0
	KVE1020A	E AND 5 SERIES BAKERTOP and CHEFTOP /BAKERLUX DYNAMIC MICROSWITCH KIT	1 MICROSWITCH VE1020A2 AND 1 MAGNET FOR DOOR MICROSWITCH VE1030A1
	KPE1988A	E SERIES CHEFTOP and BAKERTOP/BAKERLUX DIGITAL RJ45 CONNECTION + RESET POINT	1 RJ45 RESET BOARD PE1967A0, 1 RESET BOARD-POWER CARD CONNECTING CABLE CE1806A0
	KVE1055A	E AND 5 SERIES CHEFTOP-BAKERTOP GAS CONTROL BOX	1 gas control box VE1055A1
	KVE1600A	E AND 5 SERIES CHEFTOP-BAKERTOP LIGHTER KIT	1 lighter VE1600A0

1.38 Список доступных запчастей

ХВС Е **газовые**

XBC605E	KLP1002B	LED BAR KIT FOR E AND 5 SERIES XBC605-615/XVC505-515/XVC1205P-1215	1 LED BAR LP1002B0, HIGHER AND LOWER BAR TERMINALS
XBC805E	KLP1003B	LED BAR KIT FOR E AND 5 SERIES XBC805-815/XVC705-715/XVC2005P-2015	1 LED BAR LP1003B0, HIGHER AND LOWER BAR TERMINALS
XBC615EG / XBC815EG	KTR1041A	CORE PROBE KIT FOR E AND 5 SERIES XBC605-615-805-815/XVC505-515-705-715 Eco	1 CORE PROBE TR1041A2



2 Baker Lux с электронной панелью управления

- 2.1 Сообщения об ошибках и предупреждениях
- 2.2 Параметры скрытого меню

SERVICE TRAINING

English

Технические характеристики

Безопасное открытие двери
60° - 120° - 180°



Protek.SAFE™

Холодная внешняя поверхность двери
Холодные внешние поверхности
Улучшенная система энергосбережения

Панель управления:

Тачпад

Панель управления

Control: *Dynamic*

99 программ в памяти, каждая по
3 шага+ предразогрев

Технические детали

Дверной замок из углеродистого волокна высокого качества

AIR.Plus

Реверс моторов в сочетании с высокими скоростями вращения вентиляторов

STEAM.Plus

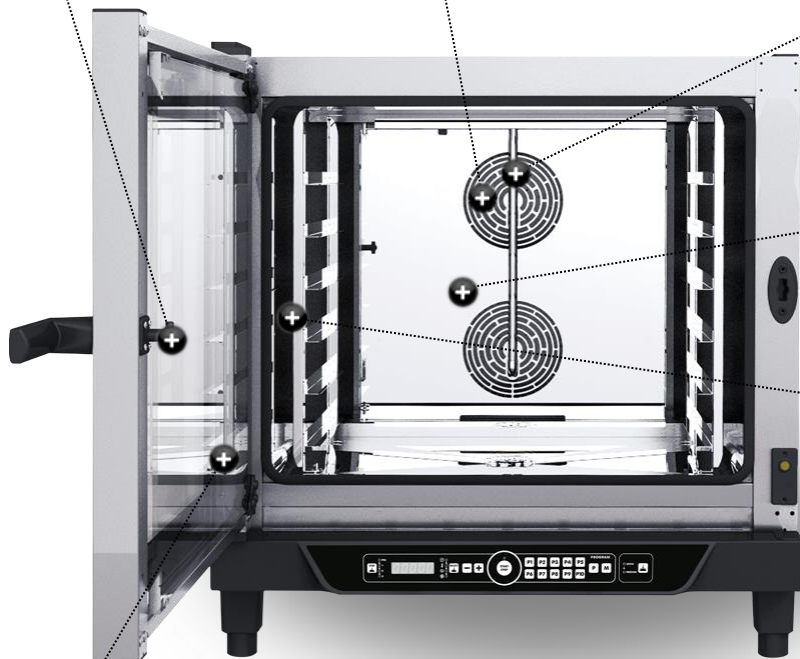
Парообразование внутри камеры от 90 °С

Камера готовки

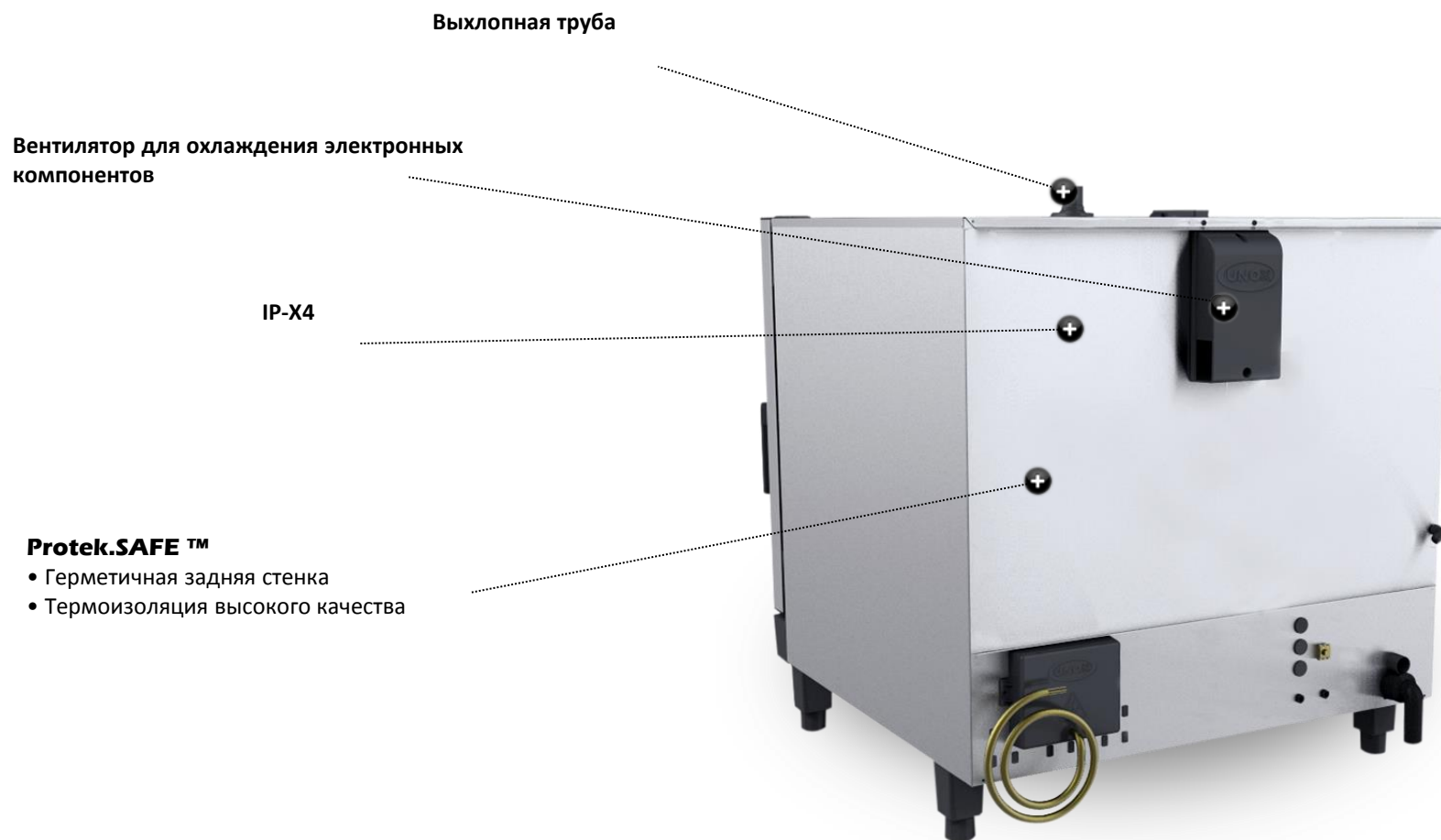
Выполнена из нержавеющей стали
С закругленными углами
С легко вынимающимися боковыми направляющими

Галогеновая лампа высокой прочности

Легкое открытие внутреннего стекла для очистки



Технические детали

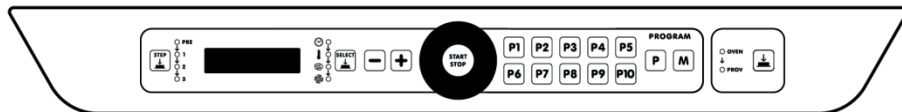


Панель управления

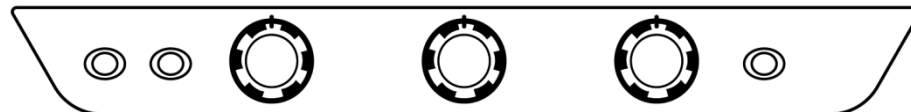
Dynamic и *Manual*.

Каждая из панелей обеспечивает легкое управление печью.

Dynamic



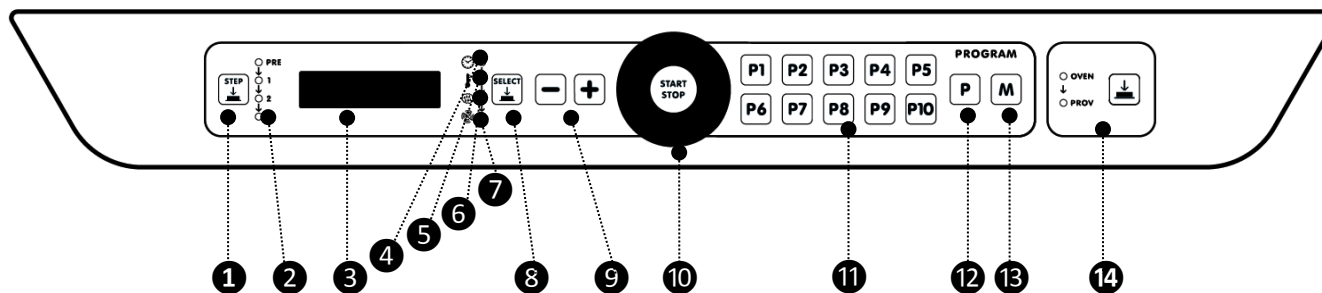
Manual



Панель управления



Dynamic панель управления



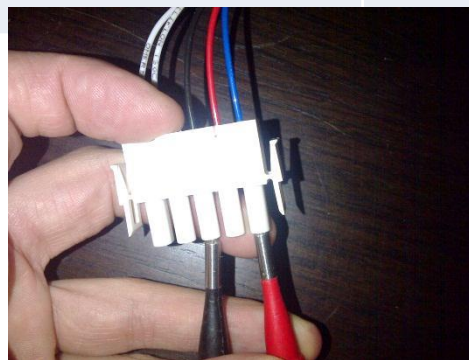
- 1 – Кнопка выбора шага готовки
- 2 – Индикатор шага готовки
- 3 – Дисплей для визуализации параметров готовки
- 4 – Индикатор времени готовки
- 5 – Индикатор температуры готовки
- 6 – Индикатор влажности
- 7 – Индикатор скорости вентилятора
- 8 – Кнопка выбора времени, температуры, влажности и скорости вентилятора
- 9 – Кнопка увеличения/уменьшения значений
- 10 – START/STOP цикла готовки
- 11 – Выбор программы из ячеек быстрого доступа
- 12 – Программы в памяти – 99 программ
- 13 – Запоминание программ
- 14 – Кнопка выбора печи или расстойки

2.1 Сообщения об ошибках и предупреждениях

Дисплей	Описание ошибки	Влияние	Причины	Решения	Код запчасти
AF01	Вмешательство в термозащиту мотора	Печь прекращает работу	Неисправность платы мощности	Заменить плату мощности	<ul style="list-style-type: none"> • KPE1810B
			Повреждена термозащита проводов мотора	Замена мотора/ов	<ul style="list-style-type: none"> • KVN1130A



Сопротивление = 4-5 Ω



Сопротивление= 35-55 Ω



2.1 Сообщения об ошибках и предупреждениях

AF02	Ошибка термостата безопасности	Печь прекращает работу	Перегрев камеры готовки (свыше 310°C)	<p>Проверить соответствие основного источника питания требованиям, указанным в техническом листе, поставляемом с печью. Тех. лист можно также скачать в разделе Infonet на сайте www.infonet.com</p>	
				<p>Заменить датчик температуры (проверить целостность 2х контактов, как показано ниже) и перезагрузить печь.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A
				<p>Заменить плату мощности</p>	<ul style="list-style-type: none"> • KPE1810B



2.1 Сообщения об ошибках и предупреждениях

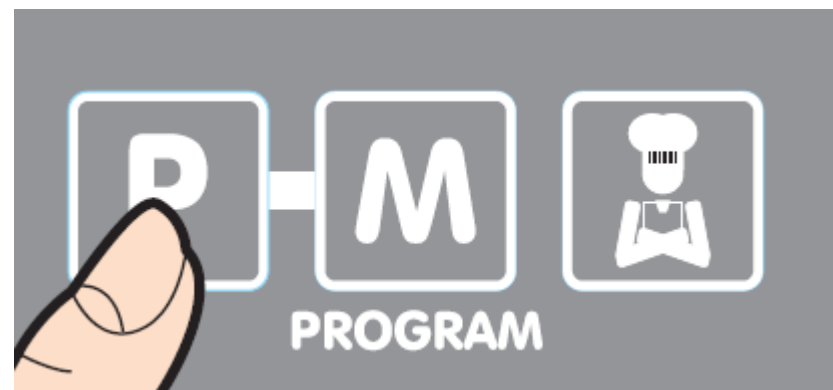


1

В случае замены датчика температуры, соединенного с платой мощности через разъем P22, сообщение AF02 не исчезнет пока не будет выполнена перезагрузка печи

- **Нажмите и удерживайте белую кнопку перезагрузки**, расположенную в правой части панели интерфейса, в течение 6 секунд, затем отпустите.
- Нажмите кнопку «P» один раз, чтобы окончательно удалить из памяти сообщение AF02

2



2.1 Сообщения об ошибках и предупреждениях












AF03	Неисправность датчика температуры	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность датчика температуры • Неисправность платы мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • Заменить оба датчика температуры • Заменить плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KPE1810B
AF04	Потеря связи	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность соединения с аксессуарами • Неисправное соединение между платой мощности и платой управления 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте кабель, соединяющий печь с аксессуарами • Проверьте соединение между платой мощности и управления, как показано ниже 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените кабель • Замените кабель , соединяющий платы мощности и управления

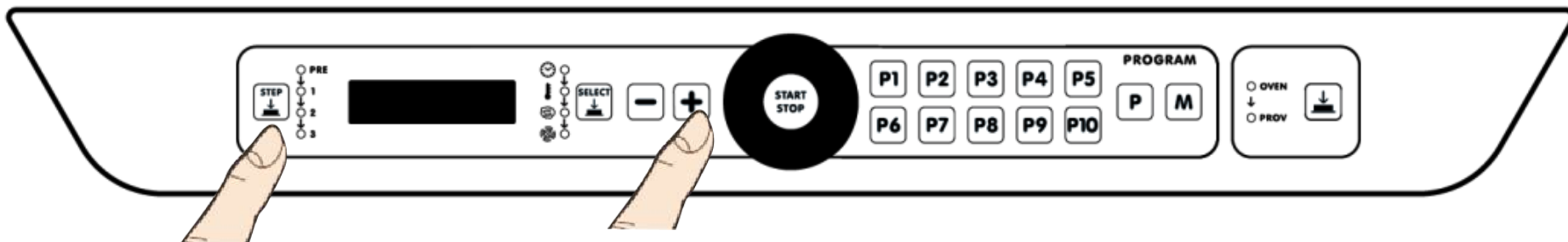


2.1 Сообщения об ошибках и предупреждениях

UF01	Предупреждение о неисправности охлаждающего мотора	Печь продолжает работу, но вентилятор не выполняет функции охлаждения электронных компонентов	<ul style="list-style-type: none"> Отсоединение провода , связывающего вентилятор с платой мощности Повреждение охлаждающего вентилятора Повреждение платы мощности 	<ul style="list-style-type: none"> Подсоедините провод от вентилятора к разъему P23 на плате мощности Замените вентилятор Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> KVN1120B KPE1725D
UF02	Предупреждение о перегреве платы мощности	Печь продолжает работу , но температура платы мощности выше 70°C	<ul style="list-style-type: none"> Печь неправильно позиционирована на кухне Не работает охлаждающий вентилятор Повреждена плата мощности 	<ul style="list-style-type: none"> Прочтите раздел «Позиционирование печи» Замените охлаждающий вентилятор Замените плату мощности 	<ul style="list-style-type: none"> KVN1120B KPE1810B

2.2 Параметры скрытого меню

- Нажмите  и  вместе в течение 5 сек
- Нажмите  для выбора платы . Как и для печей Chef Top и Baker Top NET адреса плат следующие:
 - **1** плата мощности
 - **10** плата управления
- Нажмите , чтобы войти в меню платы
- Нажмите  и  для выбора параметра
- Нажмите  для изменения выбранного параметра
- Нажмите  и  для установки нужного значения параметра
- Удерживайте  в течение 5 сек для сохранения параметра
- Нажмите  2 раза для выхода из скрытого меню



2.2 Параметры скрытого меню

10 – Панель управления

Код платы	Параметр	Описание
PE1985A0	FRW	Программное обеспечение
PE1985A0	CD1	Код платы управления
PE1985A0	CD2	Версия платы управления
PE1985A0	NET	Net адрес
PE1985A0	OV	Главная и подчиненная печи- не используется
PE1985A0	SNB	Серийный номер платы
PE1985A0	TDB	Дата тестирования при сборке
PE1985A0	TTB	Время тестирования при сборке
PE1985A0	DEG	Цельсий или Фаренгейт
PE1985A0	STB	Активация режима ожидания (Stand-by)
PE1985A0	LMP	Активация освещения
PE1985A0	LOC	Блокировка(замок) первых 20 программ (1-20)
PE1985A0	PRG	Активация ручного режима
PE1985A0	GN	Не используется
PE1985A0	BUZ	Активация усиления сигнала(опция)
PE1985A0	STE	Не используется
PE1985A0	FOB	Частота звукового сигнала (не используется)
PE1985A0	LAT	Автоматическое закрытие дверцы (не используется)

2.2 Параметры скрытого меню

1 – Плата мощности

Код платы	Параметр	Описание
PE1810B0	FRW	Программное обеспечение
PE1810B0	CD1	Код платы мощности
PE1810B0	CD2	Версия платы мощности
PE1810B0	NET	Net адрес
PE1810B0	SNB	Серийный номер платы
PE1810B0	TDB	Дата проверки платы мощности
PE1810B0	TTB	Время проверки платы мощности
PE1810B0	SND	Серийный номер печи
PE1810B0	TDD	Дата тестирования при сборке
PE1810B0	TTD	Время тестирования при сборке
PE1810B0	MAS	Максимальная температура в камере
PE1810B0	RES	Активация нагревательных элементов
PE1810B0	HRD	Сообщение о рабочих часах (не используется)
PE1810B0	TMD	Максимальная температура платы мощности
PE1810B0	DF1	Гистерезис регулирования температурного датчика
PE1810B0	OF1	Смещение регулирования температурного датчика
PE1810B0	MOD	Модель печи (не используется)
PE1810B0	NM	Количество моторов (не используется)
PE1810B0	TFN	Температура активации охлаждающего мотора
PE1810B0	DFN	Гистерезис температуры охл. мотора
PE1810B0	SSR	Не используется



3 Line Miss Touch

- Ошибки и предупреждения
- Параметры скрытого меню
- Процедура перезагрузки

Особенности

Освещение с помощью долговечной галогеновой лампы

AIR.Plus

Автоматический реверс моторов (не доступен для моделей Manual Humidity 460x330)
Высокая скорость вентилятора

Долговечная уплотнительная резинка

Гигиена камеры

- Из нержавеющей стали с закругленными углами
- легкое изъятие боковых направляющих

Сбалансированные петли, рассчитанные на 100 000 открытий-закрытий дверцы

Переключатель дверцы

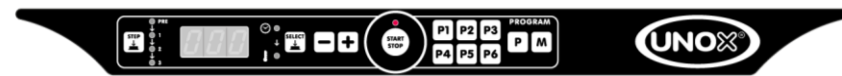
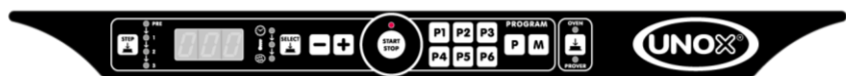
(не доступен для моделей Manual Humidity 460x330)



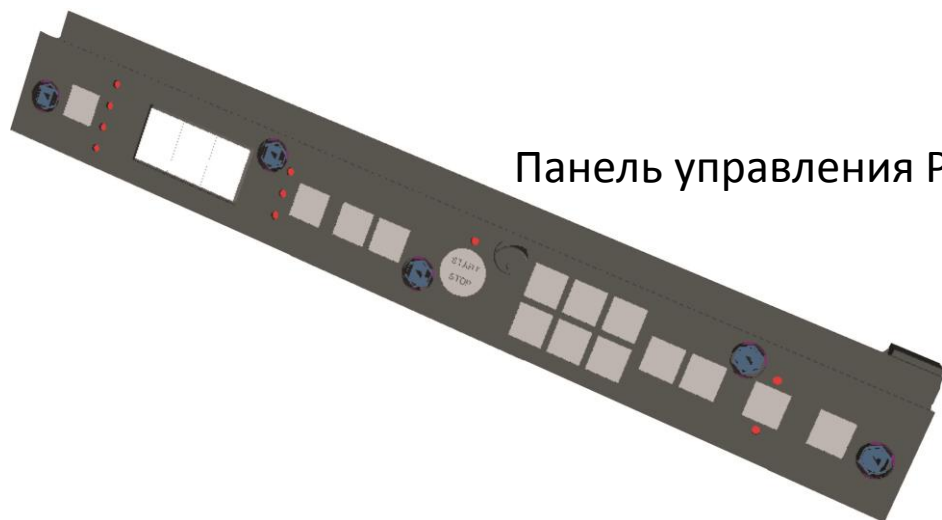
TouchControl

Dynamic

Classic



Matic



Панель управления PE1980A0

→ *Matic*

→ *Dynamic*

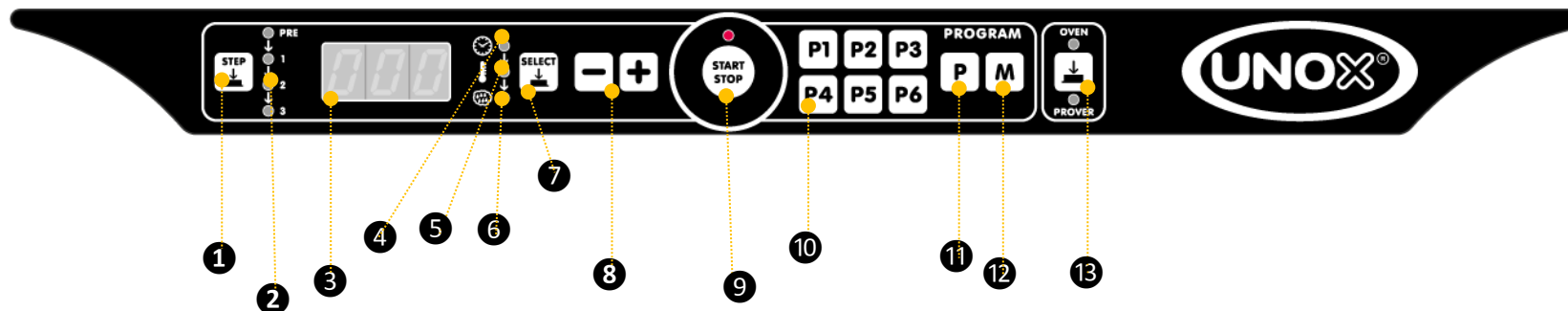
→ *Classic*

! Одна панель управления для всех версий но разные платы мощности

	Предразо- грев	3 шага готовки	Время	Темпера- тура	Влаж- ность	Прямой доступ к программам	99 программ	Управление доп. оборудова- нием	Автомат. открытие двери
<i>Dynamic</i>	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	-
<i>Matic</i>	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪	▪
<i>Classic</i>	▪	▪	▪	▪	-	▪	▪	-	-

* Также доступны модели с механическим управлением *Manual Humidity*.

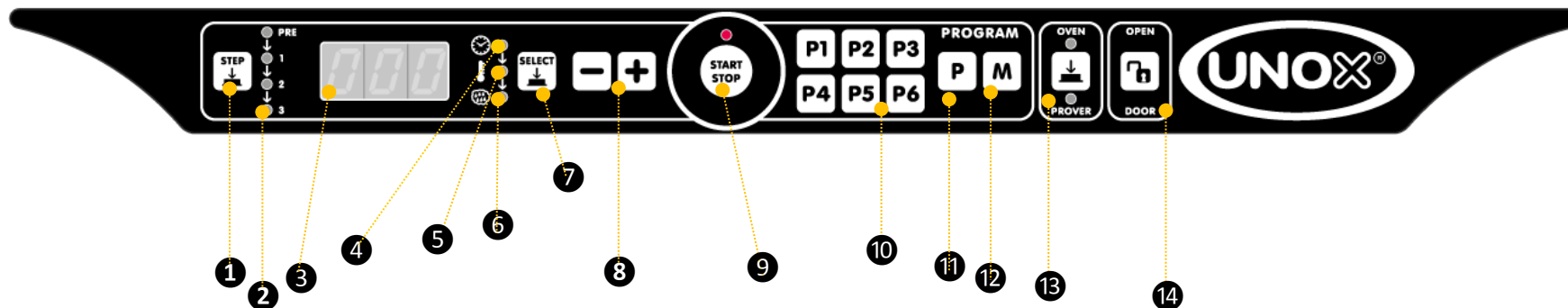
Dynamic



- 1 – Кнопка выбора шага готовки
- 2 – Индикатор шага готовки
- 3 – Дисплей для визуализации параметров готовки
- 4 – Индикатор продолжительности готовки
- 5 – Индикатор температуры готовки
- 6 – Индикатор влажности
- 7 – Кнопка выбора продолжительности, температуры и влажности
- 8 – Кнопка выбора значения параметров
- 9 - START/STOP цикла готовки
- 10 – Быстрый доступ к сохраненным программам
- 11 – Кнопка вызова программ
- 12 – Кнопка запоминания программ
- 13 – Кнопка выбора печи или расстойки

Новые функции

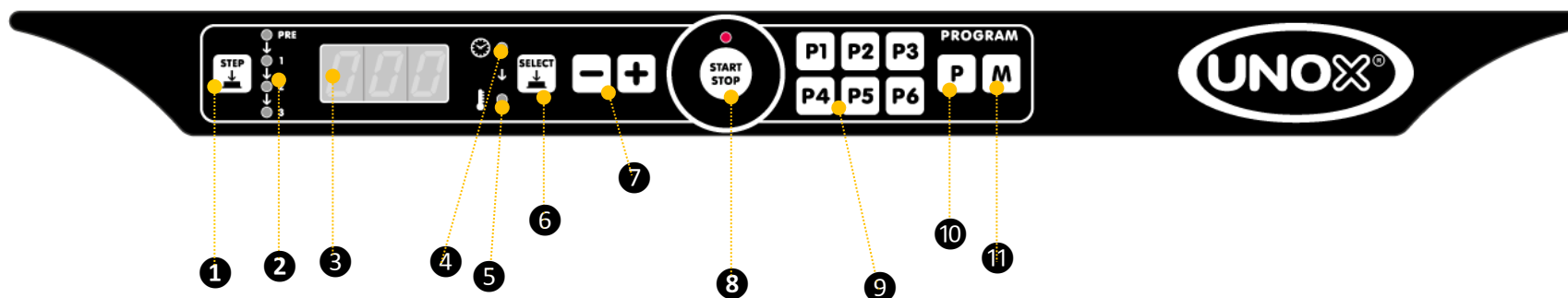
Matic



- 1 – Кнопка выбора шага готовки
- 2 – Индикатор шага готовки
- 3 – Дисплей для визуализации параметров готовки
- 4 – Индикатор продолжительности готовки
- 5 – Индикатор температуры готовки
- 6 – Индикатор влажности
- 7 – Кнопка выбора продолжительности, температуры и влажности
- 8 – Кнопка выбора значения параметров
- 9 – START/STOP цикла готовки
- 10 – быстрый доступ к сохраненным программам
- 11 – Кнопка вызова программ
- 12 – Кнопка запоминания программ
- 13 – Кнопка выбора печи или расстойки
- 14 – Автоматическое открытие дверцы

Новые функции

Classic



1 – Кнопка выбора шага готовки

2 – Индикатор шага готовки

3 – Дисплей для визуализации параметров готовки

4 – Индикатор продолжительности готовки

5 – Индикатор температуры готовки

6 – Кнопка выбора продолжительности и температуры

7 – Кнопки установки значений параметров

8 - START/STOP цикла готовки

9 – Быстрый доступ к сохраненным программам

10 – Кнопка вызова программ

11 – Кнопка запоминания программ

Новые функции

Line Miss Touch: ошибки и предупреждения

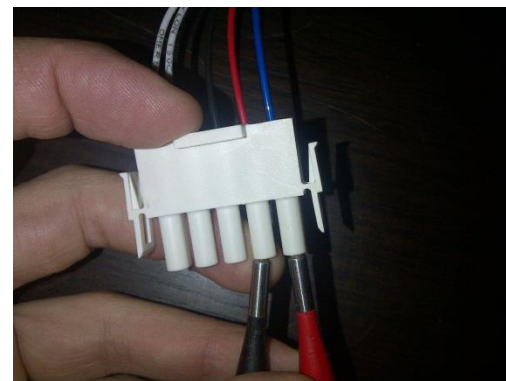
Ошибка	Описание	Влияние	Причины	Решения	Коды ЗИП
A01	Ошибка термозащиты мотора	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> Неисправность платы мощность Нарушены белые провода, обеспечивающие термозащиту мотора 	<ul style="list-style-type: none"> Замените плату мощности Замените мотор/ы 	KPE1983A(Dynamic-Matic), KPE1964A (Classic) KVN1130A



Сопротивление= 4-5 Ω



Сопротивление= 35-55 Ω



Предупреждающие сообщения:

Предупреждают о неисправности, но при этом печь продолжает работать.

Line Miss Touch: ошибки и предупреждения

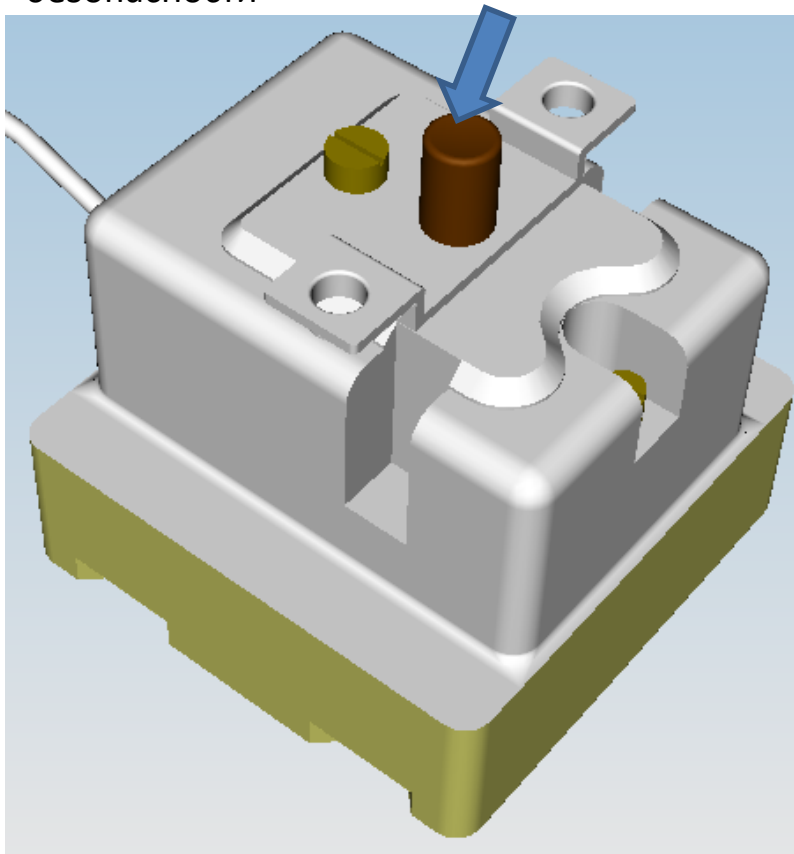
A02	Ошибка термостата безопасности	Печь прекращает работу	Перегрев камеры готовки (свыше 310°C)	<p>Проверьте соответствие характеристик электропитания значениям, указанным на шильде печи или в техн. листе</p>	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A
				<p>Замените датчик температуры(проверьте целостность 2х проводов, как показано ниже) и сбросьте AF02, как указано на след. стр.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • KPE1983A(Dynamic-Matic), KPE1964A (Classic)



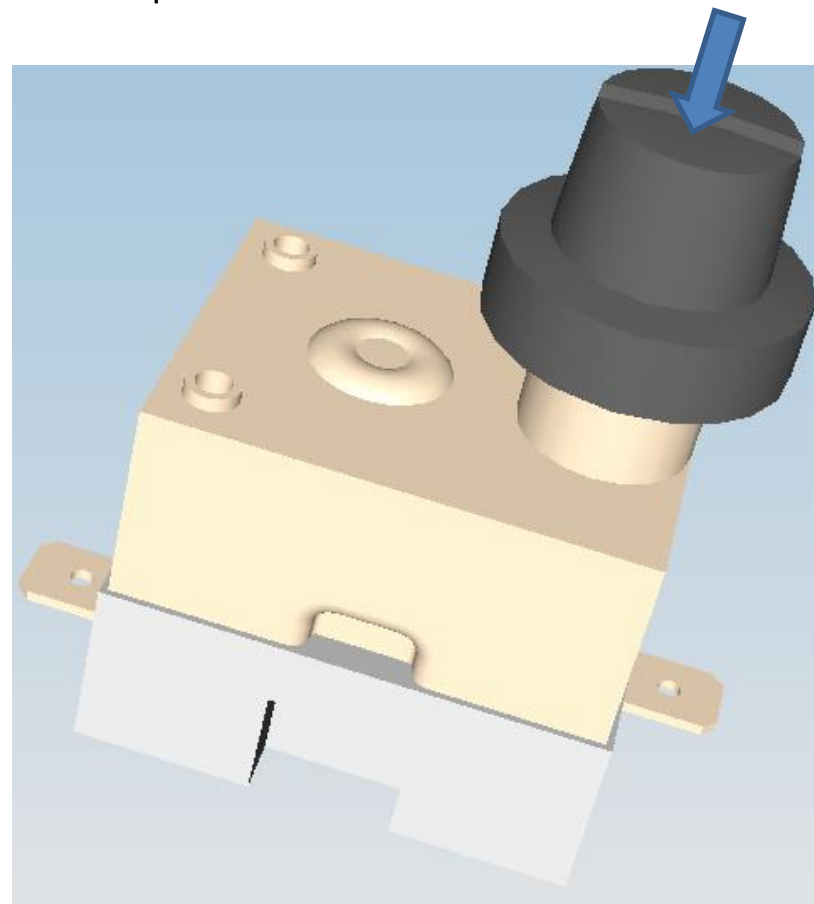
Line Miss Touch: ошибки и предупреждения

Нажмите на кнопку перезагрузки для реактивации переключателя безопасности . Сбросьте питание, чтобы удалить A02 с дисплея.

1Ф – термостат безопасности

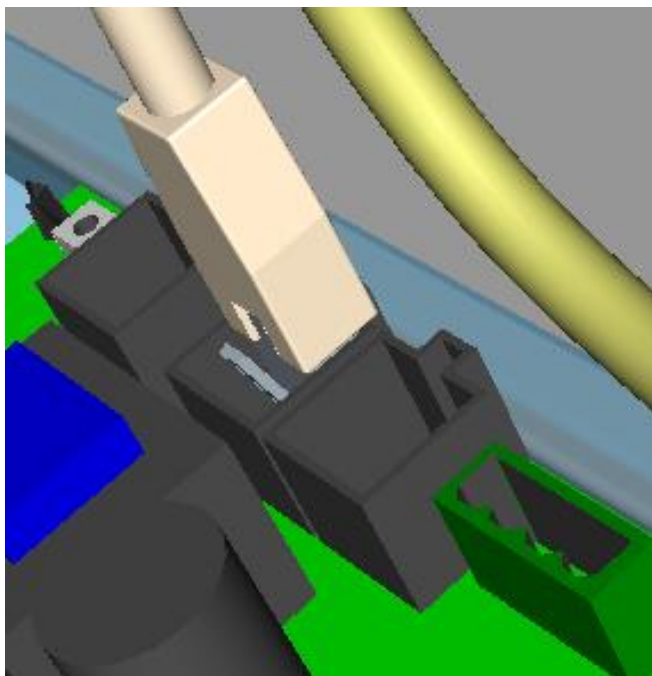


3Ф – термостат безопасности



Line Miss Touch: ошибки и предупреждения












A03	Неисправность датчиков температуры	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправны оба датчика температуры • Неисправность платы мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените оба датчика температуры • Замените плату 	<ul style="list-style-type: none"> • KTR1105A • KPE1725D
A04	Потеря связи	Печь прекращает работу	<ul style="list-style-type: none"> • Неисправность соединения с аксессуарами • Поврежден разъем на плате 	<ul style="list-style-type: none"> • Замените кабель, соединяющий печь с аксессуарами • Замените разъем для кабеля RJ45 или плату мощности полностью 	<ul style="list-style-type: none"> • Замена кабеля • KPE1810B



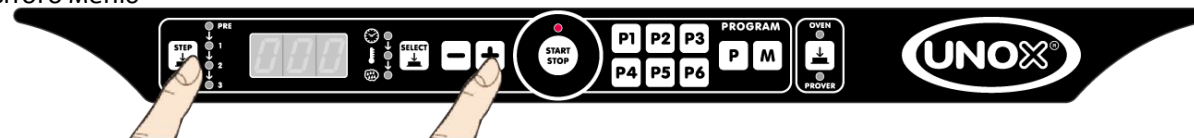
Line Miss Touch: ошибки и предупреждения

U01	Предупреждение о перегреве платы мощности	Температура платы мощности выше 70°C, но при этом печь продолжает работать	<ul style="list-style-type: none"> • Печь неправильно позиционирована на кухне • Поврежден охлаждающий вентилятор • Повреждена плата мощности 	<ul style="list-style-type: none"> • См. раздел «Позиционирование» • Заменить охлаждающий вентилятор • Заменить плату 	<ul style="list-style-type: none"> • KVN1120B • KPE1810B
-----	---	--	--	--	--

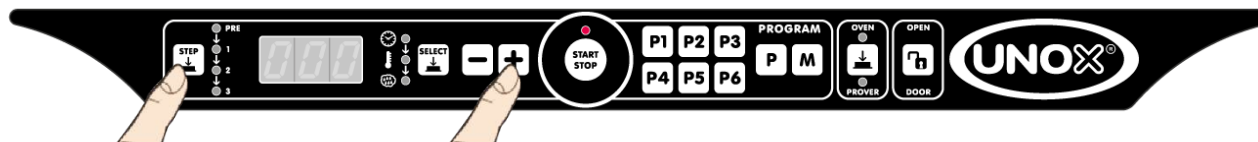
Line Miss Touch скрытое меню

- Нажми  и  вместе в течение 5 сек
- Нажмите  для выбора панели. Как и у печей Chef Top and Baker Top NET адреса следующие:
 - 1 плата мощности
 - 10 плата управления
- Нажмите  чтобы войти в скрытое меню нужной панели
- Нажимайт  и  для поиска нужного параметра
- Нажмите  для входа в нужный параметр
- Нажимайт  и  для изменения значения параметра
- Удерживайте  в течение 5 сек для сохранения измененного параметра
- Нажмите  для выхода из скрытого меню

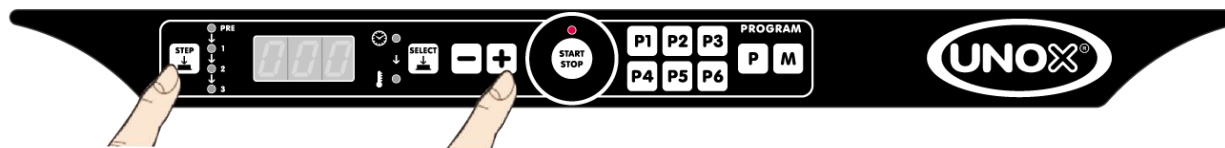
Dynamic



Matic



Classic



НОВЫЕ ПАРАМЕТРЫ

- **Описание изменений**
- **Задержка открытия двери**
- Появился новый параметр (TOD), который отвечает за программирование задержки открытия двери, так как иногда необходимо открыть дверь в процессе готовки, этот параметр поможет предотвратить проблемы, связанные с выходом пара из двери камеры готовки, позволяя ему выйти через выхлопную трубу. Задержка открытия двери может иметь значение от 0 до 20 секунд. По умолчанию: TOD=0.
- **Калибровка и ингибирование сенсорной панели**
- Новый алгоритм контроля калибровки сенсорной панели введен с целью уменьшения количества случаев неправильного функционирования платы управления, вызванных попаданием в нее пара и, с другой стороны, как уже выше отмечено, отвечает за калибровку панели управления. Этот новый алгоритм управляется параметром "RIC", , имеющим по умолчанию значение RIC=0:
- Ниже находится таблица значений параметров:

RIC	Калибровка	Ингибирование
0	NO	NO
1	YES	NO
2	YES	YES
3	NO	YES

- Автоматическая калибровка панели управления (параметр RIC)
- Активируйте этот, пользуясь данными из таблицы, если какие-то из кнопок на панели управления перестали отвечать
- Ручная калибровка
- В случае, когда нет возможности зайти в скрытое меню печи, в любом случае возможно провести калибровку панели путем нажатия и удержания кнопок P1 и P6 одновременно в течение 5 секунд
- Ингибирование панели управления
- Активируйте эту опцию в случае, если некоторые кнопки не функционируют и на лицо симптомы проникновения пара к плате управления. Этот алгоритм замедляет реакцию панели управления на касания на 0,5 секунд.

Line Miss Touch: скрытое меню

10 – Скрытое меню панели управления

Код панели	Параметр	Описание
PE1980A0	FRW	Программное обеспечение
PE1980A0	CD1	Код панели управления
PE1980A0	CD2	Дверсия панели управления
PE1980A0	NET	Net адрес
PE1980A0	OV	Главная зависимая печь – не используется
PE1980A0	SNB	Серийный номер платы
PE1980A0	TDB	Дата тестирования при сборке
PE1980A0	TTB	Время тестирования при сборке
PE1980A0	TYP	Tic = Matic Din = Dynamic Cla = Classic
PE1980A0	DEG	Цельсий или Фаренгейт
PE1980A0	H20	Активация помпы или соленоидного клапана
PE1980A0	LOC	Блокировка(замок) первых 20 программ (1-20)
PE1980A0	MOD	Режим печи- не используется
PE1980A0	LMP	Активация освещения
PE1980A0	STB	Активация режима ожидания(Stand-by)
PE1980A0	PRG	Активация ручного режима
PE1980A0	FOB	Частота звукового сигнала (не используется)
PE1980A0	TMP	Не используется
PE1980A0	LTM	Не используется
PE1980A0	VEL	Скорость мотора
PE1980A0	ODF	Автоматическое открытие двери не используется)

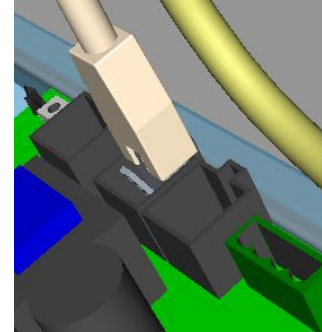
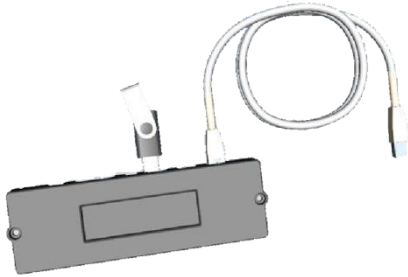
Line Miss Touch: скрытое меню

1 – скрытое меню платы мощности

Код	Параметр	Описание
PE1983A0/PE1964A0	FRW	Программное обеспечение
PE1983A0/PE1964A0	CD1	Код платы мощности
PE1983A0/PE1964A0	CD2	Версия платы мощности
PE1983A0/PE1964A0	NET	Net адрес
PE1983A0/PE1964A0	SNB	Серийный номер платы
PE1983A0/PE1964A0	TDB	Дата тестирования платы мощности
PE1983A0/PE1964A0	TTB	Время тестирования платы мощности
PE1983A0/PE1964A0	SND	Серийный номер печи
PE1983A0/PE1964A0	TDD	Дата тестирования при сборке
PE1983A0/PE1964A0	TTD	Время тестирования при сборке
PE1983A0/PE1964A0	MAS	Максимальная температура в камере
PE1983A0/PE1964A0	RES	Активация нагревательных элементов
PE1983A0/PE1964A0	HRD	Рабочие часы (не используется)
PE1983A0/PE1964A0	TMD	Максимальная температура платы
PE1983A0/PE1964A0	DF1	Гистерезис регуляции датчика температуры
PE1983A0/PE1964A0	OF1	Смещение датчика печи
PE1983A0/PE1964A0	OFL	Смещение датчика расстойки
PE1983A0/PE1964A0	MOD	Модель печи(не используется)

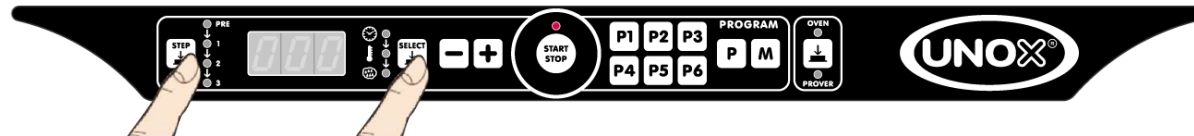
Line Miss Touch – процедура перезагрузки

- 1) Подключите кабель USB-интерфейса XC236 в задней части печи к доступному разъему на плате мощности

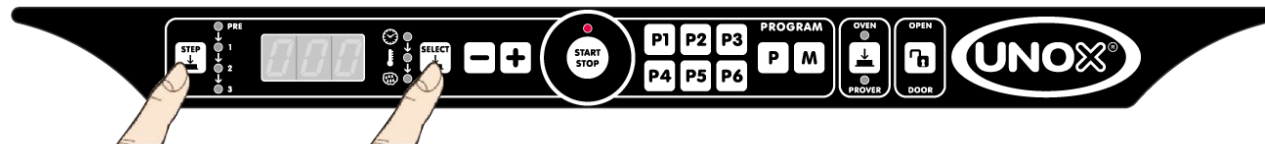


- 2) Подайте питание на печь
- 3) После того, как загрузится новый софтвер и на дисплее высветится 000, нажмите STEP+SELECT вместе в течение 5 сек и ждите RPG (Reprogramming): не отключайте от печи USB-интерфейс, кабель, питание печи пока идет процесс
- 4) Отключите печь от сети и затем включите снова
- 5) Отсоедините USB-интерфейс

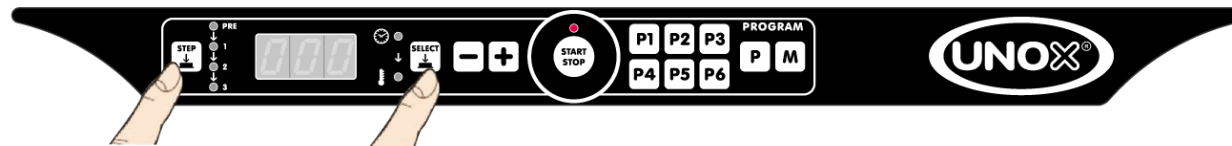
Dynamic



Matic



Classic





4 SpidoCook

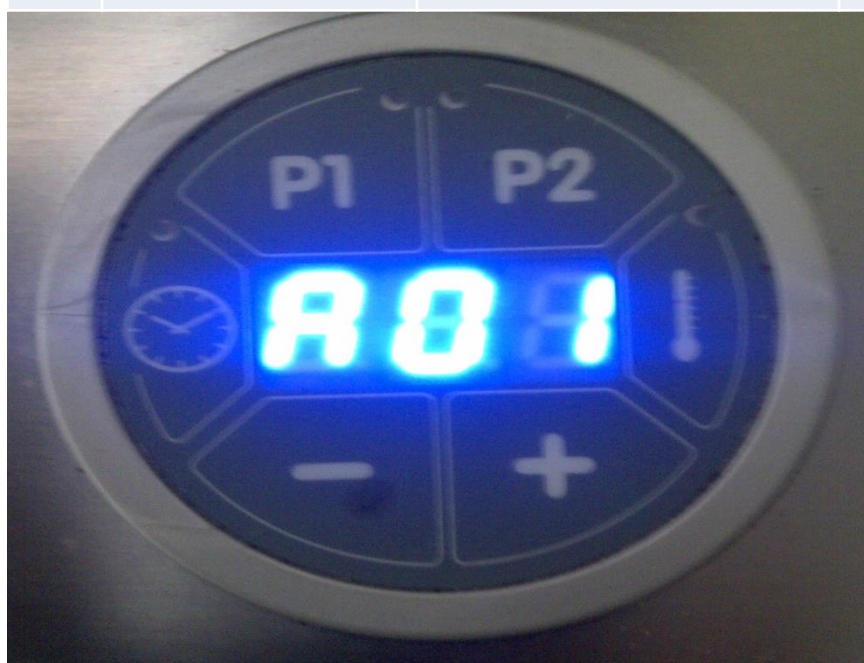
- 4.1 Сообщения об ошибках и предупреждения
- 4.2 Параметры скрытого меню

SERVICE TRAINING

English

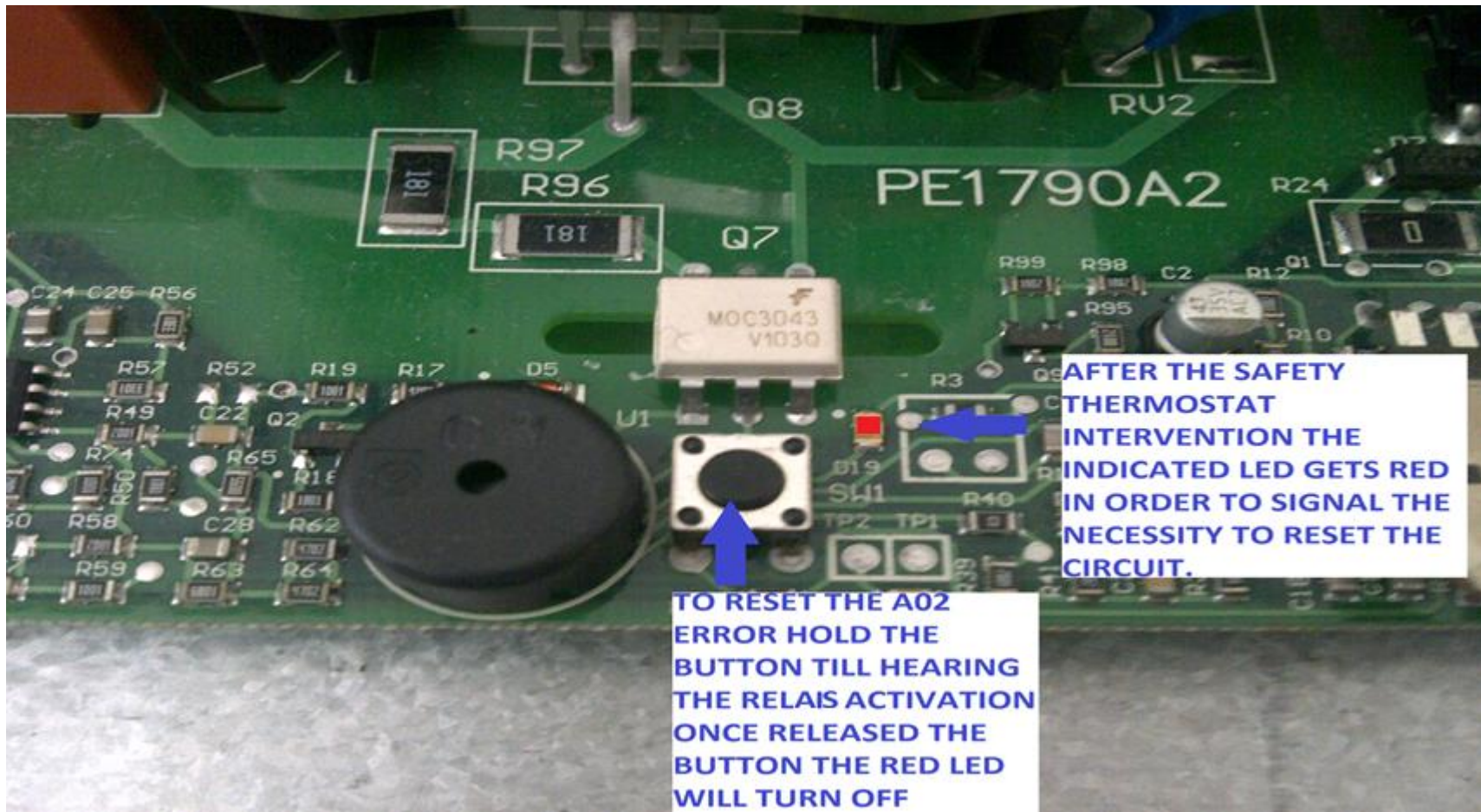
4.1 Сообщения об ошибках

A01	Ошибка датчика температуры	Spidocook не может осуществлять процесс готовки	<ul style="list-style-type: none">Датчик температуры не соединен с платойДатчик температуры поврежден	<ul style="list-style-type: none">Проверьте соединение датчика с платойЗамените датчик температуры	
A02	Ошибка термостата безопасности	Spidocook не может осуществлять процесс готовки	<ul style="list-style-type: none">Сработал термостат безопасности	<ul style="list-style-type: none">Перезагрузите термостат безопасности	<ul style="list-style-type: none">Следуйте процедуре на следующей странице








A02 Процедура перезагрузки

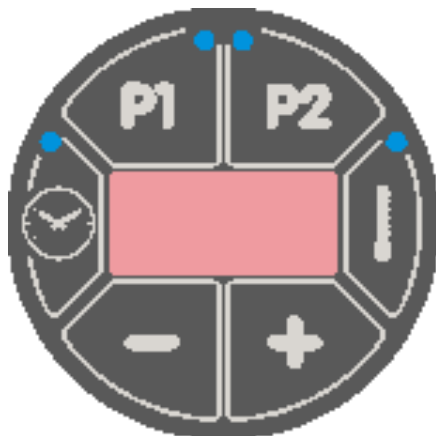
- Переверните устройство нижней частью к себе и снимите металлическую пластину, раскрутив винты.
 - Удерживайте кнопку, обозначенную на изображении ниже, пока не услышите звук активации реле. После этого нажмите на r1 на дисплее и вы увидите, что красная лампочка отключилась.
 - Установите металлическую пластину на место.
- Если описанная процедура не избавила от ошибки – необходимо заменить плату.



U10	Повреждены настройки платы управления	Spidocook не может осуществлять процессы готовки	<ul style="list-style-type: none">• Перегрузите ошибку	<ul style="list-style-type: none">• Нажимайте “+” и “-” одновременно в течение 5 секунд• Нажмите “P2” чтобы вызвать SNB• Нажмите и удерживайте “ЧАСЫ” + “ТЕРМОМЕТР” одновременно в течение 5 секунд до появления FRU• Отключите SpidoCook и снова включите для перезагрузки дисплея памяти	
-----	---------------------------------------	--	--	---	--

4.2 Параметры скрытого меню

- Нажмите  и удерживайте в течение 5 секунд
- Нажмите  чтобы выбрать net - адрес
- Нажмите  или  для изменения значения параметра
- Нажмите  и удерживайте 5 секунд после каждой модификации для сохранения их значений для сохранения значений.
- Выключите и включите устройство перед дальнейшим использованием



FRW	
CD1	Board code
CD2	Board version
NET	Net address display
SNB	Stand-by activation
TDB	Not used
TTB	Not used
DEG	CEL = 0, FAH = 1
STB	Enable-Deactivate stanby
LOC	Lock Programs
PRG	Lock manual setting
STE	Display measured temperature. Not used
FOB	0-4000
MAS	Max temperature set at display
RES	Lock heating element activation
HRD	Not used
TMC	Not used
TMP	Not used
DF1	Change hysteresis of temperature control
OF1	Not used
MOD	Not used
TFN	Cooling fan temperature activation
BRG	Not used
INF	Not used
FPG	Not used
BUZ	External buzzer activation

Контакты

Технический специалист

Gastaldello Nicola

Tel.: +39 346 51.55.576

Service.russia@unox.it

www.unox.com

Смирнова Татьяна

Tel.: 8-985-337-75-97

ts@dir-l.ru

www.unox.com

Стоимость и наличие ЗИП

Bollettin Linda

Tel.: +39 345 05.64.223

Linda.bollettin@unox.com

www.unox.com

По всем вопросам

Абрамова Наталья

Tel.: 8-915-397-48-38

na@dir-l.ru

www.unox.com



THE UNOX
LIMITED ACCESS AREA



Технический тренинг

Русский

VER7a