



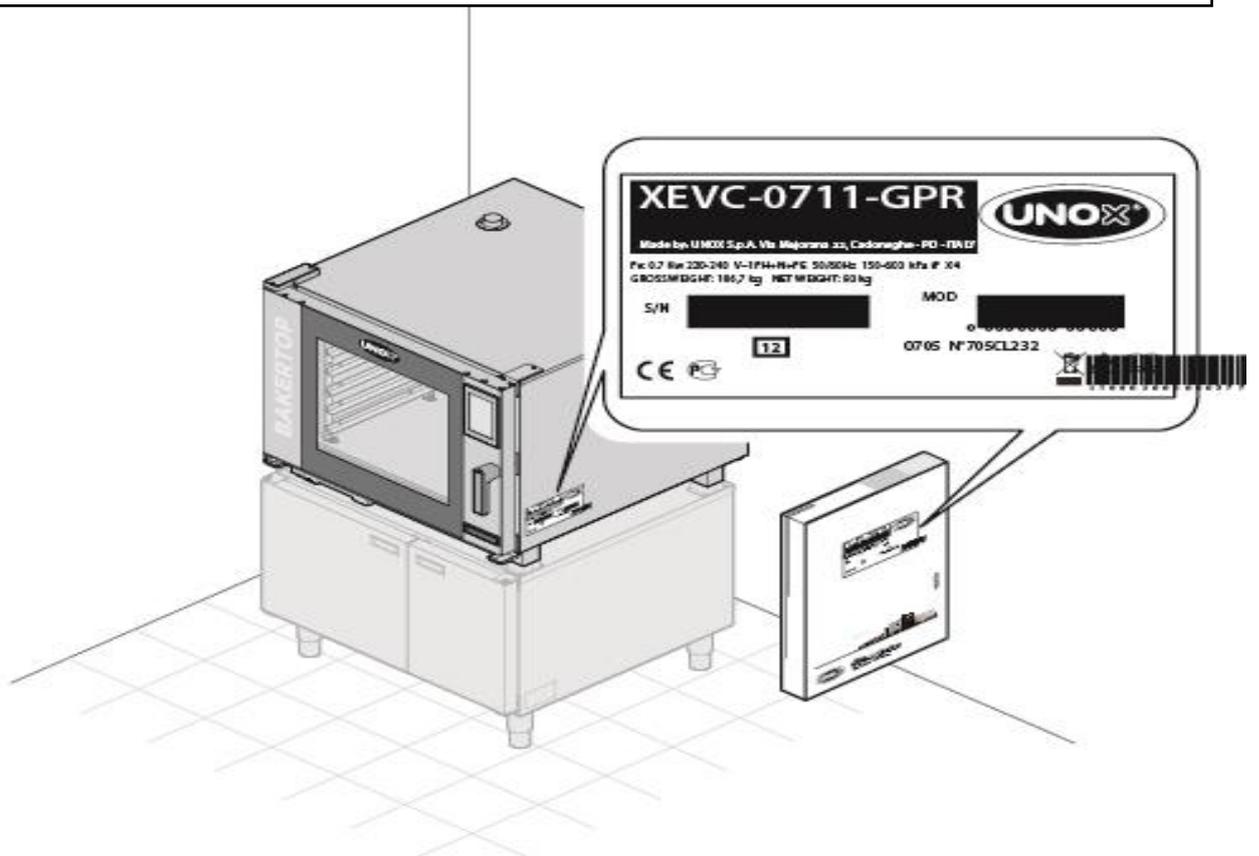
**Сервисная инструкция
CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

Содержание:

1.	Шильды и коды.....	3-5
2.	Панель управления.....	6-8
3.	Настройки пользователя (USER SETTINGS).....	9-12
4.	Сервисное меню (SERVICE MENU).....	13-19
5.	Основные компоненты.....	20-21
6.	Электрод платы.....	22-23
7.	Процедура замена платы управления.....	24
8.	Силовая плата.....	25-26
9.	Технология ADAPTIVE.Cooking.....	27
10.	Парообразование STEAM.Maxi.....	28-30
11.	Система подачи воды.....	30-31
12.	Схема мойки ROTOR.Klean – печи PLUS.....	32
13.	Схема мойки ROTOR.Klean – печи ONE.....	33
14.	Технология UNOX DRY.Maxi.....	34
15.	Обновление программного обеспечения.....	35-36
16.	Сообщения системы автодиагностики.....	37-77

Шильды и коды.

Шильда всегда расположена на правой боковой части печи



Шильды и коды.

Код оборудования содержит следующую информацию

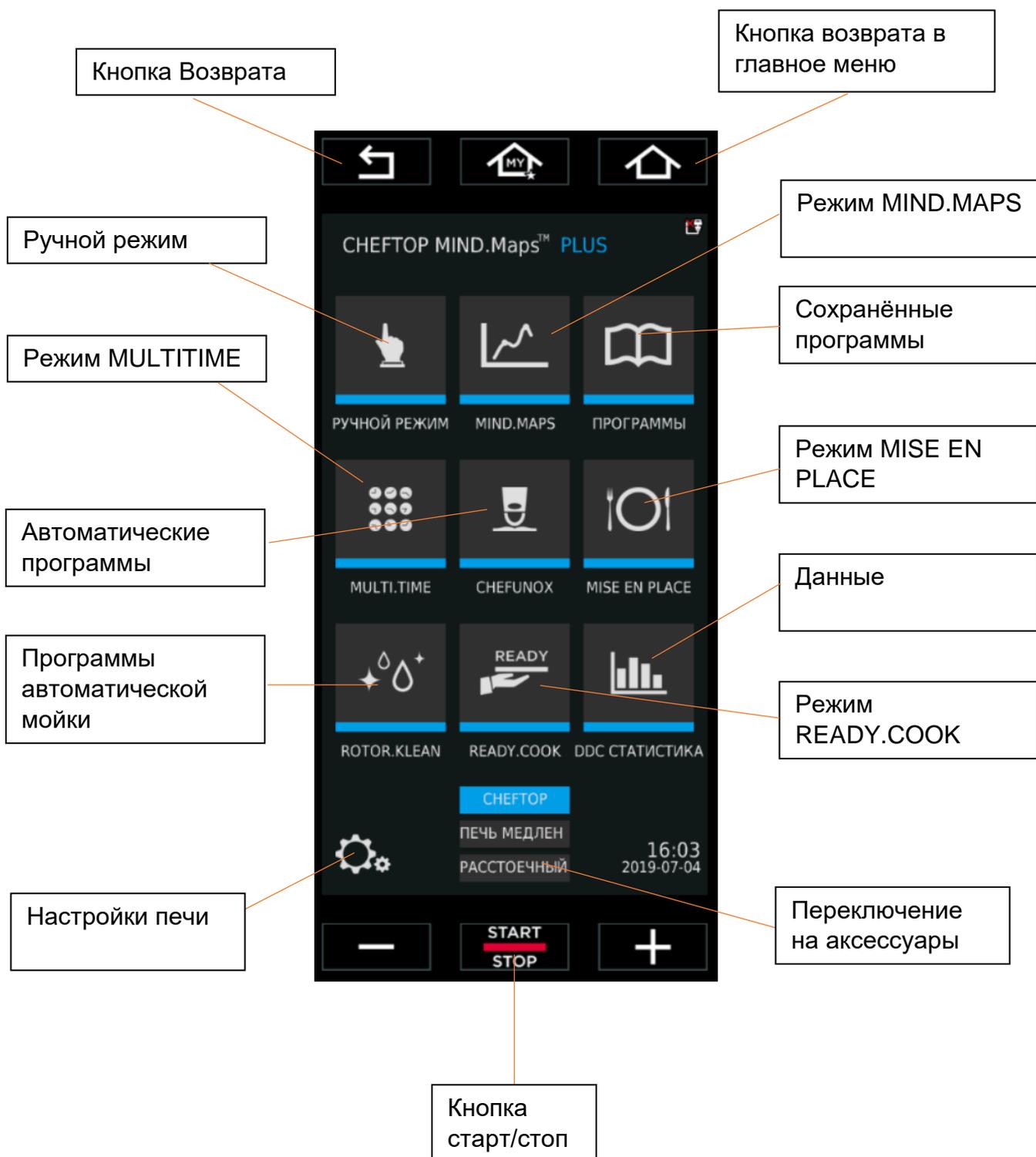
1. Тип продукта (готовый продукт)
2. Рынок назначения продукта (Европа, Америка, Япония);
3. Серия печи (ChefTop, BakerTop, ChefLux, BakerLux, Compact);
4. Серия печи
5. Число уровней
6. Тип противня
7. Тип питания (Электрическая, газовая);
8. Версия (ONE, PLUS);
9. Тип открытия двери;
10. Персонализация



Шильды и коды.

Домен	Код	Описание
Тип продукта	X	Печь
Рынок сбыта	E	Europe
	A	America
	J	Japan
	M	Marine
Линейка	V	ChefTop
	B	BakerTop
	G	ChefLux
	K	BakerLux
	C	Compact
Серия	A	Серия 4
	B	Серия 5
	C	Серия 6
Число противней	3	3 противня
	4	4 противня
	5	5 противней
	6	6 противней
	7	7 противней
	10	10 противней
	16	16 противней
Тип противней	20	20 противней
	11	GN1/1
	23	GN2/3
	21	GN2/1
	EU	600X400 (пекарский лист)
	FS	Full Size
	HS	Half Size
	QS	Quarter Size
Тип нагрева	13	Совместим с GN1/3
	E	Электрическая
	G	Газовая
	H	Эл. Аппараты высокого напряжения
Версия печи	M	Однофазные
	P	Plus
	1	One
Направление открытия двери	M	Manual (Ручной)
	R	Right (ручка справа)
	L	Left (ручка слева)
Возможная персонафикация	D	Drop down (вниз)
	AD	Aldi
	VV	Vandemoortele
	EG	Engefood
	WL	Walmart
	AU	Australia

Панель управления



Панель управления



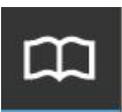
РУЧНОЙ

Позволяет в ручном режиме задать новую программу.



MIND.MAP

Позволяет устанавливать параметры приготовления с помощью параметрических кривых с отображением температуры, влажности, скорости вентилятора, времени и др.



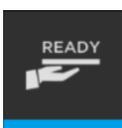
ПРОГРАММЫ

Позволяет зайти в список ранее сохраненных программ для быстрого запуска режима приготовления.



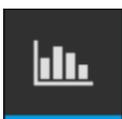
ROTOR.KLEAN

Позволяет зайти в программы мытья и планирование обслуживания печи.



Ready Cook

Упрощённое управление, которое позволяет работать на трех режимах. 100% пар; Комби; Гриль.



DDC СТАТИСТИКА

Позволяет посмотреть данные потребления и данные НССР.



MULTI.TIME

Позволяет загрузить в печь несколько противней и задать индивидуальный таймер для каждого из противней (до 10 таймеров)



CHEF.UNOX

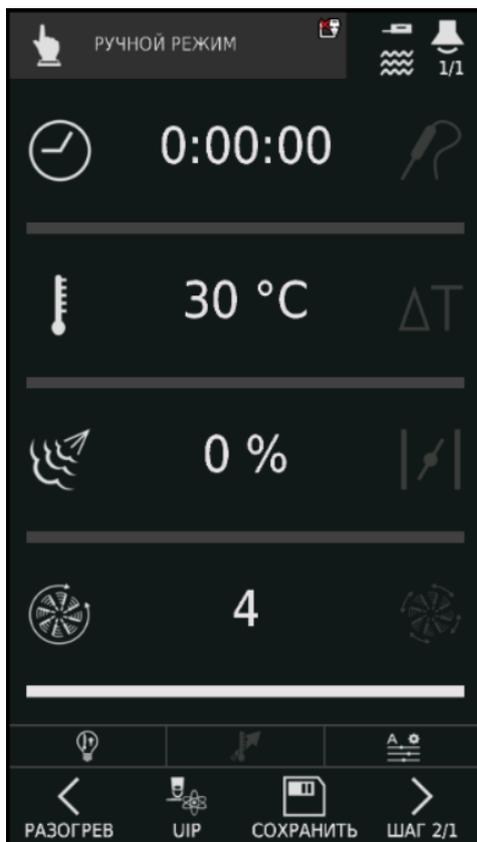
Позволяет зайти в библиотеку автоматических программ, заранее сохраненных в памяти UNOX.



MISE EN PLACE

Позволяет загрузить в печь несколько продуктов, требующих разного времени приготовления так, чтобы все они были готовы одновременно.

Панель управления: Ручные режимы.



Время приготовления

(От 0 мин до 9ч:59мин:59сек)



Температура в камере

(от 30° до 260°C)



DRY.Maxy™

Отведение влажности из камеры



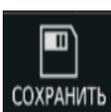
Реверсивная скорость движения воздуха



Переход к шагу ПРЕДРАЗОГРЕВА или предыдущему шагу



Переход к следующему шагу приготовления



Сохранение установленных параметров



Будильник

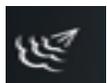
Активирует/деактивирует звуковой сигнал в конце каждого шага готовки
Зеленый = сигнал активен; Белый = сигнал неактивен



Термощуп необходимо позиционировать в продукт: готовка закончится, когда будет достигнута заданная температура внутри продукта



Дельта Т (от 0° С до 120°C) Приготовление при разнице температуры в камере приготовления и температурой термощупа.

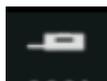


STEAM.Maxi™ Парообразование в камере



Полустатическая скорость.

Вентилятор останавливается, когда в камере достигнута заданная температура



Режим копчения

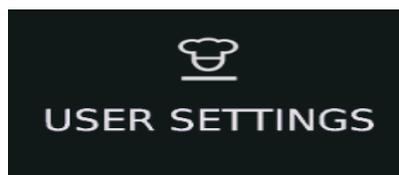


PRESSURE.Steam Функция увеличенного парообразования



UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

Управление дополнительными функциями (ADAPTIVE.Cooking; AUTO.Soft; SMART.Preheating; SMART.Drain)



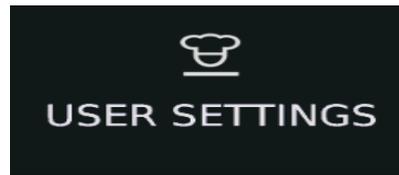
Для входа в меню пользователя используете пароль 4456

ДАТА И ВРЕМЯ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
ЧАСОВОЙ ПОЯС	Устанавливает язык	Разные страны мира	-
ПЕРЕХОД НА ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ	Активирует переход на зимнее/летнее время или автоматически устанавливает время	зимнее/ летнее / автоматически	автоматически
АВТОМ. УСТАНОВКА ДАТЫ И ВРЕМЕНИ	Действует при подсоединении печи к интернету	ВКЛ/ВЫКЛ	ВКЛ

ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЙ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
ТЕМПЕРАТУРА	Единицы изменения температуры	°C / F	°C
БЪЕМ	Единицы измерения объема	ЛИТРЫ / ГАЛОННЫ	ЛИТРЫ
ТОЛЩИНА	Единицы измерения толщины	мм/дм	мм
ВЕС	Единицы измерения веса	кг/фунт	кг
МОЩНОСТЬ	Единицы измерения мощности	kW/BTU	kW
ВАЛЮТА	Единицы валют	€/¢/£/₽/\$...	-

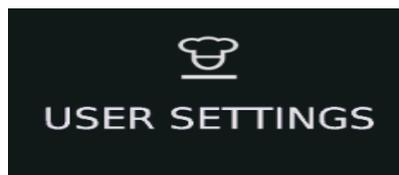


СЕТЬ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
ТЕСТ ПОДКЛЮЧЕНИЯ	Диагностирует все подключения после установки. Проблемы будут выделены красным	-	-
DHCP	Если OFF – все параметры устанавливаются вручную. ON - автоматически	ON/OFF	ON

СТОИМОСТЬ РЕСУРСОВ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
СТОИМОСТЬ ЭЛ-ЭНЕРГИИ	Устанавливается стоимость потребляемой энергии	0 - 9.....999	-
СТОИМОСТЬ ГАЗА	Устанавливается цена на потребляемый газ	0 - 9.....999	-
СТОИМОСТЬ ВОДЫ	Устанавливается цена на потребляемую воду	0 - 9.....999	-
СТОИМОСТЬ МОЮЩЕГО	Устанавливается стоимость моющего средства	0 - 9.....999	-



USB

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
СКАЧИВАНИЕ ПРОГРАММ	Выгрузка программ приготовления из памяти печи на USB	-	-
ЗАГРУЗКА ПРОГРАММ	Загрузка программ приготовления в память печи с USB	-	-
ЗАГРУЗКА ФОТО	Загрузка изображений в память печи.	-	-
EXPORT HACCP TO USB	Загрузка гигиенических протоколов на USB	-	-

UNOX CARE

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
UNOX PURE	Расчет количества воды и автоматическое оповещение о замене фильтра системы BRITA	-	-
UNOX PURE-RO	Расчет количества воды и автоматическое оповещение о замене фильтра системы ОБРАТНОГО ОСМОСА	-	-



ОПЦИИ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
ВАЛЮТА РЕСУРСОВ	Данные потребления в валюте	Вкл/Выкл	Выкл.
LOCK PROGRAM VIEW	Блокирует режим просмотра, изменения и удаления программ.	Вкл/Выкл	Выкл.
ЗАБЛОКИРОВАТЬ ПРОГРАММЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	Блокировка программ приготовления пользователя	Вкл/Выкл	Выкл.
ЗАБЛОКИРОВАТЬ РУЧНОЙ РЕЖИМ	Блокировка ручных программ	Вкл/Выкл	Выкл.
ГРАФ. ИНТЕРФЕЙС ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	Возможность заблокировать или изменить иконку на главной странице. Изменять меню под свои потребности.	-	-
ADAPTIVE Coking	Позволяет устанавливать когда будет появляться запрос ADAPTIVE Coking	Никогда/ Всегда/ Спрашивать каждый раз	Спрашивать каждый раз
Seconds to show slides in cooking	Время до перехода к экрану блокировки во время цикла приготовления. (сек.)	0-10	5
LOCK SCREEN TIMEOUT	Время до разблокировки экрана при открытии двери. (мин.)	0-10	3



Для входа в сервисное меню используете пароль 99857

НАСТРОЙКА ПЕЧИ

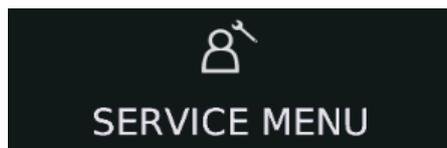
КЛИМАТ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
ИЗМЕРЕНИЕ ВЛАЖНОСТИ	Включение/выключение измерения влажности в камере печи	Вкл/Выкл.	Вкл.
ЛИМИТ ПАРА ПО ТЕМП.	Ограничение количества пара, производимого печью, в зависимости от температуры внутри камеры	Вкл/Выкл.	Вкл.
ЛИМИТ ПАРА ПО СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯТОРА	Ограничение количества пара, производимого печью, в зависимости от установленной скорости вентиляторов	Вкл/Выкл.	Вкл.
ЛИМИТ ПАРА	Ограничение количества пара, производимого печью, если программа MultiTime включена, но таймеры не активны.	Вкл/Выкл.	Вкл.
ЗАДЕРЖКА DRY.MAXI	Ограничение или блокировка отвода влаги из камеры приготовления	Выкл/Низкий/Высокий	Выкл

НАСТРОЙКА ПЕЧИ

МОЩНОСТЬ

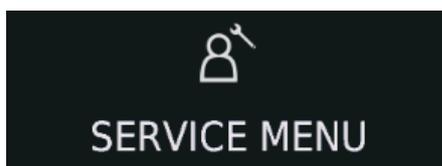
ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ	Уменьшение максимальной мощности, подаваемой во время работы	0: НЕТ ограничения 1: уменьшение на 10-20% 2: уменьшение на 15-33%	0
ЛИМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МОЩНОСТИ	Ограничение мощности путем отключения ветвей нагревательных элементов.	Использовать ОБА / использовать ТОЛЬКО ВЕРХНИЙ / использовать ТОЛЬКО НИЖНИЙ	ИСПОЛЬЗОВАТЬ ОБА



НАСТРОЙКА ПЕЧИ

КАЛИБРОВКИ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
КАЛИБРОВКА НИЖНЕГО ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ	Калибровка нижнего датчика температуры (для печей с функцией копчения). Шаг 0.1 °C	-50 to +50	0
КАЛИБРОВКА ВЕРХНЕГО ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУР	Калибровка верхнего датчика температуры (для печей с функцией копчения). Шаг 0.1 °C	-50 to +50	0
КАЛИБРОВКА ПЕРЕДНЕГО ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ	Калибровка переднего датчика температуры. Шаг 0.1 °C	-50 to +50	0
КАЛИБРОВКА ЗАДНЕГО ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ	Калибровка заднего датчика температуры. Шаг 0.1 °C	-50 to +50	0
КАЛИБРОВКА ТЕРМПОЩУПА	Калибровка датчика температуры. Шаг 0.1 °C	-50 to +50	0



НАСТРОЙКА ПЕЧИ

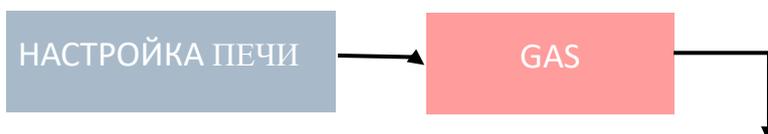
РАЗОГРЕВ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
ПАРОВОЙ УДАР ПРИ РАЗОГРЕВЕ	Добавляет 30% пара, начиная с 8 °С от температуры уставки на первом шаге программы приготовления.	Вкл/Выкл	Выкл.
ПРЕДРАЗОГРЕВ С ПАРОМ	Использование пара на шаге предразогрева	Вкл/Выкл.	Выкл.
РАЗНИЦА ТЕМП. ОХЛАЖДЕНИЯ	Дельта температуры охлаждения камеры.	1 - 20	20
МИН. ТЕМПЕРАТУРА ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	Минимальная температура до которой охлаждается камера.	60-260	70
МАКС. УДЕРЖАНИЯ РАЗОГРЕВА	Кол-во мин после окончания предразогрева до деактивации тэнов (только для печей с тележкой)	1 - 20	6
ВРЕМЯ СУШКИ ПОСЛЕ ПРЕДВ. ОХЛАЖДЕНИЯ	Время сушки камеры после охлаждения водой. (сек)	0-1800	60

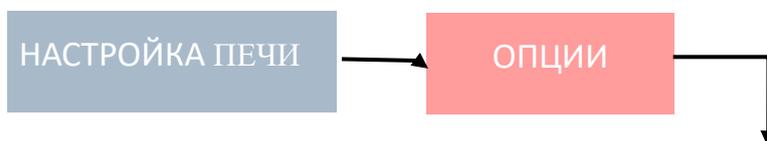
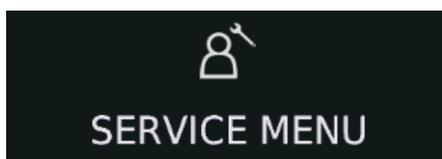
НАСТРОЙКА ПЕЧИ

МЫТЬЁ

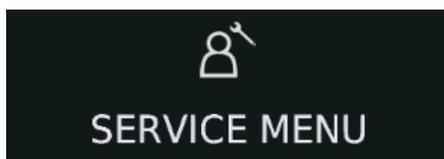
ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
КОЛИЧЕСТВО МОЮЩЕГО СРЕДСТВА	% моющего по отношению к значению, установленному по умолчанию	20 - 200	100
ЧИСЛО ГОТОВОК ДО МЫТЬЯ POLLO SYSTEM	Количество готовок перед мытьем системы для кур гриль.	1 - 99	0
ДИАГНОСТИКА МЫТЬЯ	Активация/Деактивация диагностики системы мытья	Вкл/Выкл	Вкл.



ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
ТИП ГАЗА	Тип газа, на котором работает печь	G20/G25/G30/G31	G20
ИСПОЛЬЗ. ДАТЧИК ДЫМОВ	Активация/деактивация датчика дыма	ВКЛ/ВЫКЛ	ВКЛ
МИН. ТЕМПЕРАТУРА ДЫМОВ	Мин. Температура выхлопа	От 200 до 700	360
МИН. РАЗНИЦА ТЕМПЕРАТУР ДЫМОВ	Мах разница температур между температурой дымов и установленным значением	от 10 до 200	20
СКОРОСТЬ НАГРЕВАТЕЛЯ	Увеличение до 400% от минимума	От 100 до 400	100



ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
РЕЖИМ ВЫСТАВКИ	Активирует/деактивирует, нагрев печи	ВКЛ/ВЫКЛ	ВЫКЛ
РЕЖИМ АМС	Сверхбыстрое мытьё	ВКЛ/ВЫКЛ	ВЫКЛ
РЕЖИМ РАБОТЫ БЕЗ ВОДЫ	Отключает программы где используется вода	ВКЛ/ВЫКЛ	ВЫКЛ
КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ	Ограничение количества таймеров в режимах Multitime и MiseEnPlace	1...10	10
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ДАТЧИКОВ КАМЕРЫ	Установка текущего положения датчиков	ВЕРХ/НИЗ ПЕРЕД/ЗАД	ВЕРХ/НИЗ
ОХЛАЖДЕНИЕ СЛИВА	Активация/Деактивация системы слива (это аксессуар с соленоидом, который впрыскивает воду в сливную трубу)	ВКЛ/ВЫКЛ	ВЫКЛ
СИГНАЛ В КОНЦЕ ЦИКЛА ГОТОВКИ	Продолжительность звукового сигнала по окончании готовки	От 5 до 3600	45
МАКСИМАЛЬНАЯ СКОРОСТО БЕЗ РЕВЕРСА	Отключение реверса от установленной скорости и ниже	1/2/3/4	1
ШКАЛА РЕВЕРСА	Частота реверса – функция, изменяющая шаг реверса (для шага более 15 мин, частота реверса 5 мин, вместо 2 мин по умолчанию)	ВКЛ/ВЫКЛ	ВЫКЛ

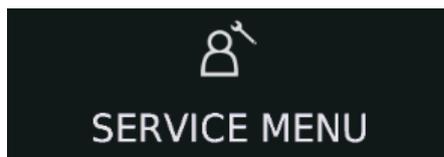


НАСТРОЙКА АКСЕСУАРОВ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
КОПТИЛКА	Активация/деактивация Копчения	ВКЛ/ВЫКЛ	ВЫКЛ
STEAM BOOST	Функция, позволяющая увеличить количество воды подаваемой на первом шаге (до 6 мин).	ВКЛ/ВЫКЛ	ВЫКЛ
СБОР ЖИРА	Активация/деактивация сбора жира в канистру	ВКЛ/ВЫКЛ	ВЫКЛ
ТЕРМОЩУП	Перевод многоточечного щупа в одноточечный или отключение щупа	ВЫКЛ/MONO/MULTI	MONO (one) / MULTI (plus)
МЫТЬЕ С ТЕЛЕЖКОЙ	Если ON – мытье печи без тележки невозможно. Если OFF позволяет мыть печь без тележки	ВКЛ/ВЫКЛ	ВЫКЛ
КАЛИБРОВКА ЩУПА СУ-ВИД	Калибровка щупа Су-Вид по градусам Цельсия	от -50 до 50	0

НАСТРОЙКА ЗОНТА

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
ОТСРОЧКА ОСТАНОВКИ ЗОНТА	Кол-во минут до деактивации зонта после окончания готовки/мытья	От 1 до 60	2
ТЕМП ПОРОГ ЗОНТА	Температура пара для активации конденсатора пара	От 20 до 80	40
ЧИСЛО ГОТОВОК ДО МЫТЬЯ ЗОНТА	Кол-во циклов мытья камеры перед циклом мытья зонта	от 0 до 999	0



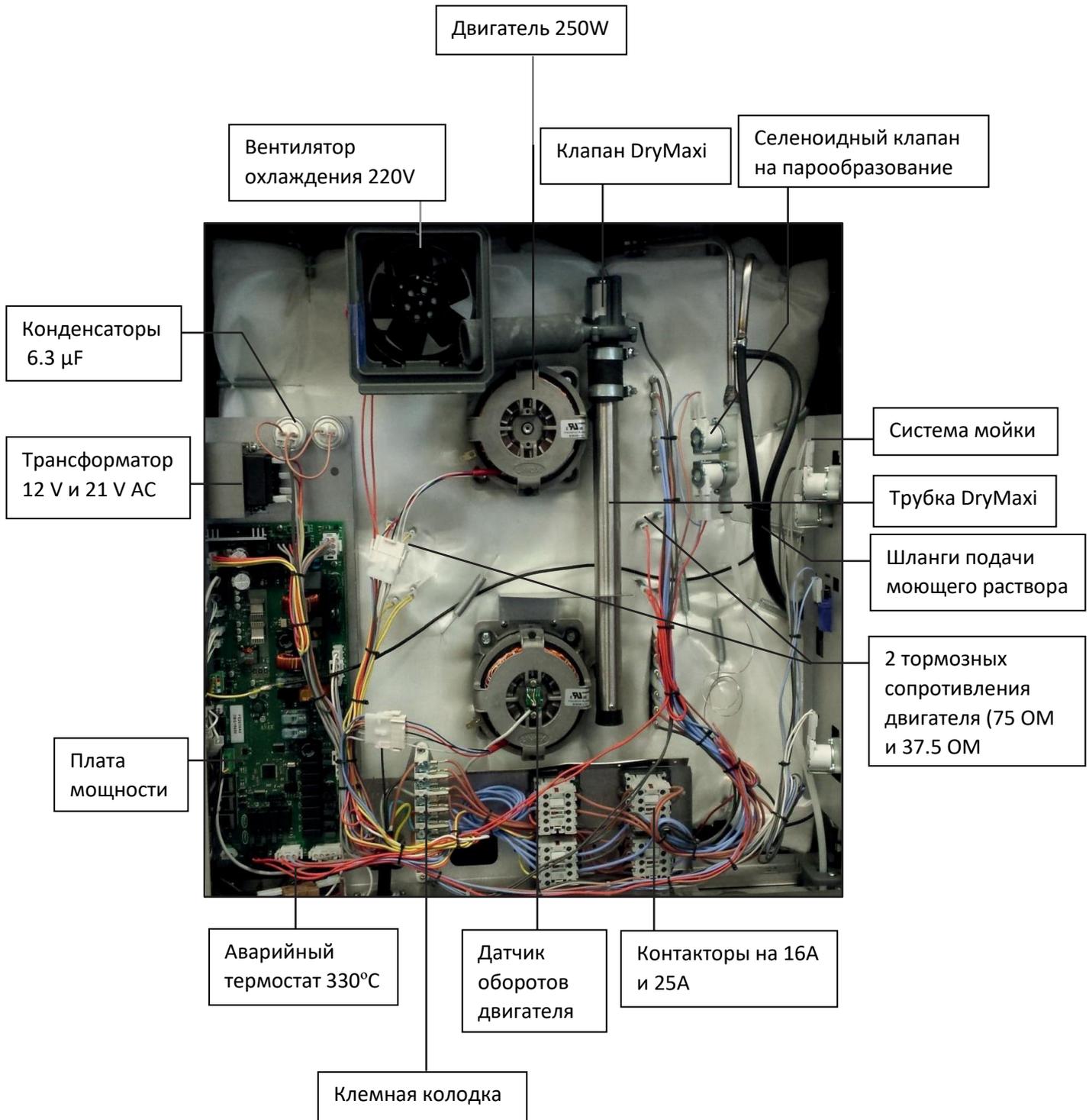
НАСТРОЙКА РАСТОЙКИ

ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ	ПО УМОЛЧАНИЮ
КАЛИБРОВКА ДАТЧИКОВ КАМЕРЫ	Калибровка датчиков камеры по градусам Цельсия	От -50 до 50	0
КАЛИБРОВКА РЕЗИСТОРНОГО ДАТЧИКА	Калибровка резисторного датчика по градусам Цельсия	От 0 до 50	0

УТИЛИТЫ

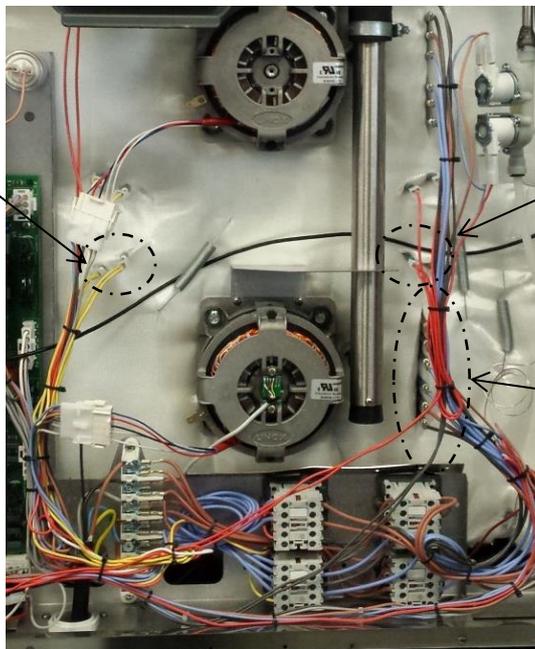
ПАРАМЕТР	ОПИСАНИЕ
ИНФОРМАЦИЯ О ПЛАТАХ	Показать информацию о платах, серийный номер печи и версии прошивок.
ЗАГРУЗИТЬ ПАРАМЕТРЫ МОДЕЛИ	Загрузка параметров печи в соответствии с ее моделью
ОБНОВИТЬ ПРОГРАМНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	Обновить программное обеспечение плат
СБРОС НАСТРОЕК ДО ЗАВОДСКИХ	Сброс к заводским установкам
КАЛИБРОВКА	Калибровка влажности в зависимости от условий установки. Должна быть сделана при установке печи для ADAPTIVE.Cooking ТЕСТ ВЫХЛОПНЫХ ГАЗОВ

Основные компоненты печи.



Основные компоненты печи.

Элемент
тормозного
сопротивления 1
(желтые провода)
 $R=75 \text{ Ом}$, 147 Вт,
105 V



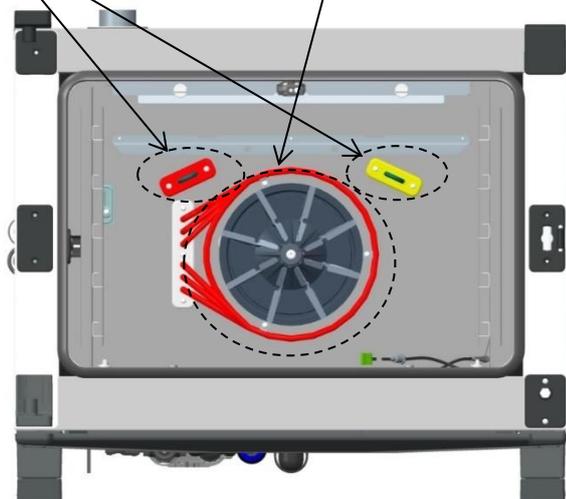
Элемент
тормозного
сопротивления 2
(красные провода)
 $R=37,5 \text{ Ом}$, 100Вт,
60 V

Нагревательные
элементы

Элементы тормозного
сопротивления

Нагревательные
элементы

Скорость	Тормозное сопротивление1 (желтый)	Тормозное сопротивление2 (красные)
4	$R1 = 0 \text{ V}$	$R2 = 0 \text{ V}$
3	$R1 = 0 \text{ V}$	$R2 = \sim 110 \text{ V}$
2	$R1 = \sim 110 \text{ V}$	$R2 = 0 \text{ V}$
1	$R1 = \sim 110 \text{ V}$	$R2 = \sim 110 \text{ V}$



Электроплаты.

- Плата управления;
- Плата мощности питается 230 В от электросети;
- Плата управления питается 12 В, поступающих от платы мощности, и сама подает питание на:
 - Плату для USB - 12 В
 - Включение печи - 12 В
 - Охлаждающий вентилятор - 12 В
 - Лампы LED - 12 В (освещение камеры готовки)



Рис. 1
Плата управления

Рис. 2
Плата мощности
(силовая)

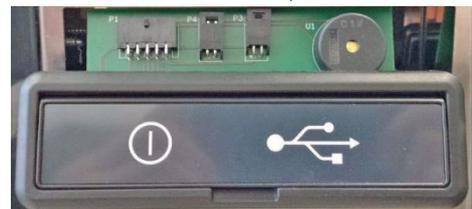


Рис. 3
Вентилятор охлаждения

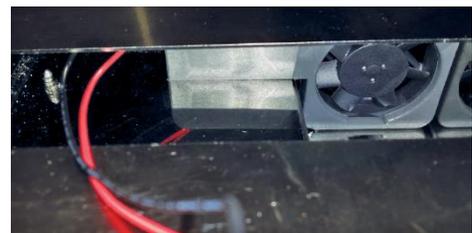


Рис. 4
Плата для USB

Электронплаты.



Рис. 5
Локальная сеть



Рис. 6
Wi-Fi
подключение

Газовые и электрические печи могут быть оснащены **платой для подключения к интернету**

3 вида плат для подключения к интернету:

- Локальная сеть (рис.5);
- Wi-Fi (рис. 6);

Плата мощности находится в задней части печи, а плата управления в передней части.



Процедура замены платы управления.

В случае повреждения платы управления, для того, чтобы сохранить всю информацию (рецепты, параметры, фото), необходимо сохранить SD-карту от испорченной панели и:

1. Убедитесь, что на флеш-карте в папке FIRMWARE у Вас есть последняя версия программного обеспечения
2. Переименуйте файл из 2036.bin / 2035.bin в:
 - a) 2036_F.bin для печей PLUS
 - b) 2035_F.bin для печей ONE
3. Извлеките SD-карту из старой панели
4. Вставьте SD-карту в новую панель управления
5. Вставьте флеш-карту с переименованным файлом прошивки на ней в разъем печи и затем включите печь
7. После включения печи дождитесь, пока завершится процесс принудительного обновления
8. Обновите параметры модели, следуя стандартной процедуре
9. Переименуйте название файла с прошивкой из 2036_F.bin / 2035_F.bin обратно на 2036.bin / 2035.bin

Силовая плата.

P1 – Питание силовой платы, конденсаторы, трансформатор.

P2 – Питание моторов

P3 – Тормозные сопротивления

P4 – Система мойки и клапан DRY.Maxi

P5 – Соленоидные клапана для парообразования

P6 – Охлаждающий вентилятор

P7 – Охлаждение слива (опция)

P8 P9 P10 – RJ 45 подключение аксессуаров.

P11 – Плата управления

P12 – сап шина-газовая плата, локальная сеть, интернет 3G, плата щупа су-вид.

P13 – сап шина-газовая плата, локальная сеть, интернет 3G, плата щупа су-вид.

P14 – Разъем для многоточечного термощупа

P15 – Разъём для одноточечного термощупа

P16 – Разъем вторичного датчика температуры (верхний/передний)

P17 – Геркон двери P18 – Геркон тележки

P19 – Разъем первичного датчика температуры (нижний/задний)

P20 – Двойной датчик оборотов мотора

P21 – Вход с трансформатора 12V; 21V

P22 – Термостат безопасности и контакторы нагревательных элементов

P25 – Питание соленоидного клапана (для напольных моделей).

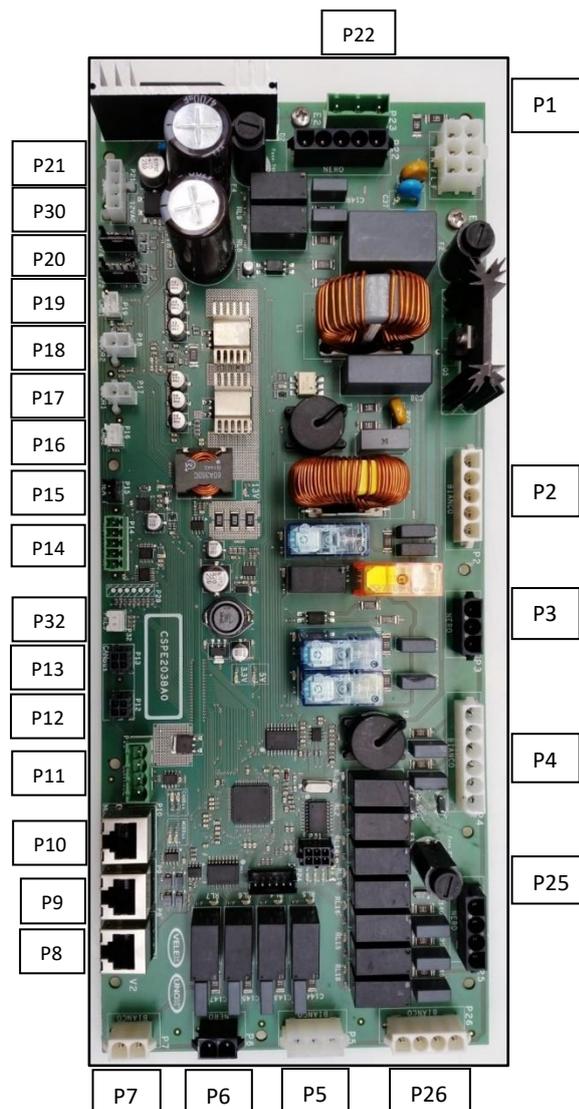
P26 – Система мойки

P32 – Реле давления

F2 – плавкий предохранитель первичной обмотки трансформатора - 5A

F3 – плавкий предохранитель системы мойки - 2A

F4 – плавкий предохранитель вторичной обмотки трансформатора - 2A



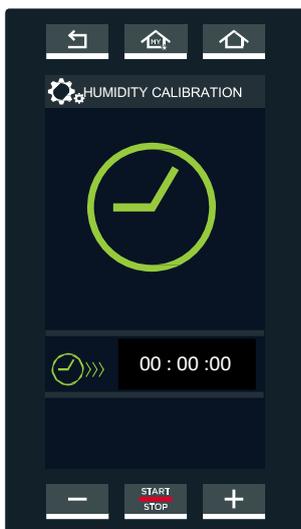
Силовая плата.

УПРАВЛЕНИЕ РЕЛЕ		
Название реле	ТИП	ОПИСАНИЕ
RL8	Контакт TL1	Катушка активизации мощности 66%
RL9	Контакт TL2	Катушка активизации мощности 33%
RL18	Контакт EL2	Соленоид для мытья вентилятора
RL15	Контакт EG1	Соленоид разбрызгивателя моечной системы
RL16	Контакт EG2	Соленоид разбрызгивателя моечной системы
RL19	Контакт PS	Не используется
RL14	Контакт PD	Катушка моечной помпы
RL2	Контакт EL1	Соленоид входа воды на мытье
RL3	Контакт VENT	Катушка Dry max i
RL5	Контакт EV2	Катушка меньшей части соленоида парообразования
RL4	Контакт EV1	Катушка большей части соленоида парообразования
RL6	Контакт FAN	Охлаждающий вентилятор
RL7	Контакт ABB	Катушка соленоида слива
RL10	Контакт RES1	22 75Ω тормозное сопротивление

Технология ADAPTIVE.Cooking.

ADAPTIVE.Cooking:

- Регулирует температуру в камере и время приготовления в зависимости от количества продукта;
- Технология работает для:
 - Ручного режима работы с предразогревом;
 - Программ, сохраненных в памяти оператором;
 - Автоматических программ CHEF UNOX;



ОЧЕНЬ ВАЖНО ВЫПОЛНИТЬ КАЛИБРОВКУ ВЛАЖНОСТИ (HUMIDITY CALIBRATION) во время первоначальной установки печи и каждый раз в случае замены мотора.

Калибровка влажности должна быть выполнена для **сухой и холодной печи**.

В процессе калибровки печь получает 32 значения скорости вентилятора (об/мин), длится процесс около 40 минут (1 минута для измерения каждой скорости).

Скорость вентилятора зависит от температуры и влажности в камере

Скорость	R1	R2	Операция обрезки синусоиды	Измерения обрезки синусоиды	Об/мин при 100°C (212 °F)	Диапазон
4	0	0	1023	523/723	2750/3300	30°C-260°C 86°F-500°F
3	0	1	1023	1023	2200	30°C-260°C 86°F-500°F
2	1	0	1023	1023	1500	30°C-230°C 86°F-446°F
1	1	1	1023	1023	900	90°C-200°C 194°F-392°F

Парообразование STEAM.Maxi™.

Технология UNOX **STEAM.Maxi™** (парообразование) включает следующие компоненты системы подачи воды:

- 1 внутренняя трубка для увлажнения
- 1 трехступенчатый клапан (индивидуальный для каждой модели);
- 1 внешняя трубка для увлажнения;

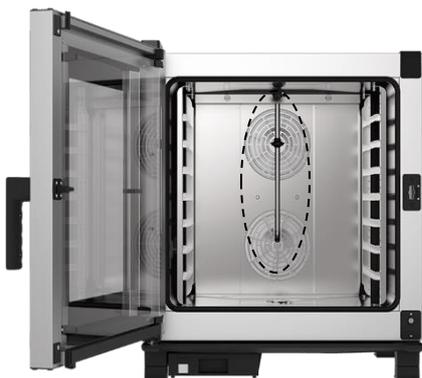


Рис. 1 Внутренняя трубка для увлажнения



Рис. 2 Внешняя трубка для увлажнения и трехступенчатый клапан

Производство пара основано на цикле открытия и закрытия соленоидных клапанов, которых длится 26 секунд. Этот цикл делится на 13 отдельных шагов по 2 секунды каждый, где клапан может быть открыт (состояние 1) или закрыт (состояние 0).

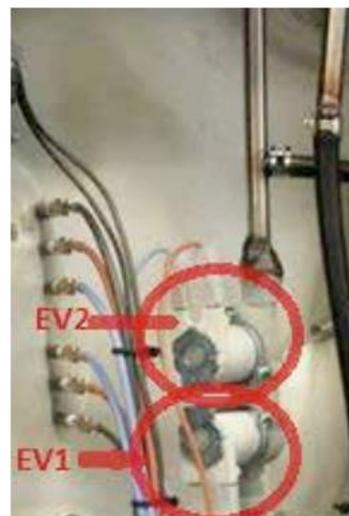
Открытая система производства пара.

В случае, если параметр измерения влажности установлен в положение ВЫКЛ, печь работает с системой управления с открытым контуром: значение STEAM.Maxi™, заданное пользователем, соответствует величине относительной влажности, указанной в Таблице 1:

Таблица 1.

STEAM.Maxi™ Установленное значение %	STEAM.Maxi™ Фактическое значение %
0	30
10	30
20	40
30	40
40	50
50	50
60	60
70	70
80	80
90	90
100	100

Рисунок 1.



Каждая печь оснащена одним двойным электромагнитным клапаном для производства пара. Клапан питается напряжением 230 В переменного тока и состоит из двух разных корпусов клапанов, как показано на Рисунке 1 (EV1, минимальная скорость потока воды и EV2 максимальная скорость потока воды), которая регулирует скорость потока воды.

Соленоидный клапан EV1 является первым, с наименьшей пропускной способностью, активируется в течение более длительного времени. Это позволяет избежать непрямого закрытия и открытия второго электромагнитного клапана EV2 с более высокой пропускной способностью.

Закрытая система производства пара.

В случае, если параметр измерения влажности установлен на ВКЛ, время открытия электромагнитных клапанов пропорционально разнице между заданной установкой значения влажности, H_{sp} и измеренным значением относительной влажности, H_m . Таким образом клапана выбираются в соответствии с контролем влажности и обратной связи, показано на Рисунке 2.

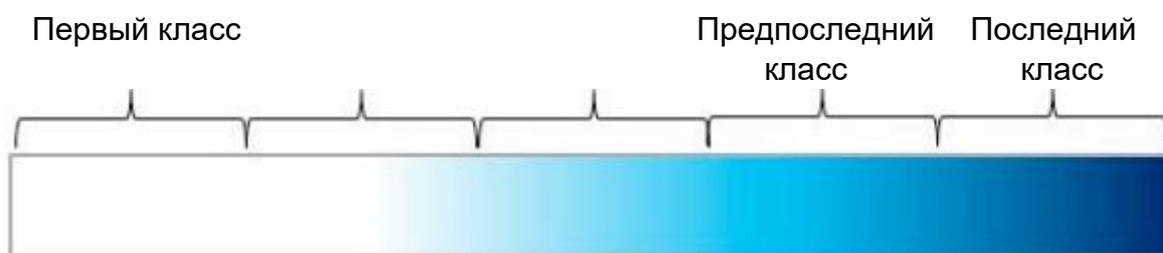
Рисунок 2.



Когда STEAM.Maxi™ установлен на уровне 100%, система записывает количество последовательных раз, в течение которых камера приготовления достигла насыщения. Если это значение равно 3, система отключает паровые соленоиды, чтобы обеспечить табличный пар 5% в соответствии с моделью печи.

Для конкретного температурного диапазона есть значение оборотов в минуту между сухими условиями и насыщенными условиями (рассчитанный во время калибровки влажности) и подразделяется на определенное количество классов. Для каждого класса имеется определенное количество оборотов в минуту и заданная влажность.

Обороты двигателя после регулировки влажности
на определённой температуре.



Сухое состояние

Насыщенное состояние

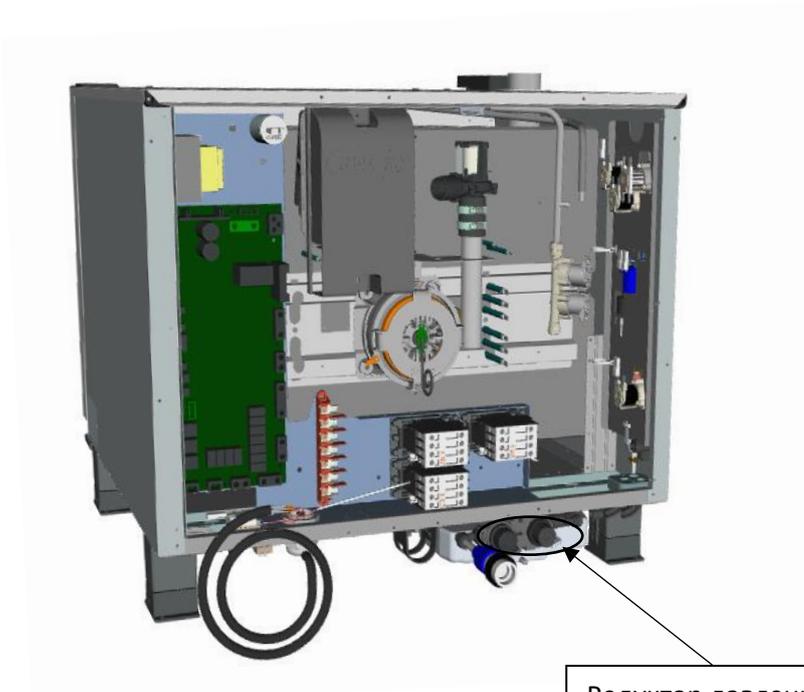
В случае STEAM.Maxi™, установленного на уровне 100%, печь начинает производить количество пара, которое соответствует значению 100% табличному значению для печи. После измерения влажности количество пара увеличивается или уменьшается на 20% в соответствии со следующими правилами:

- Если измерение относительной влажности, H_m , не попадает в предпоследний класс, количество пара увеличивается на 20%.
- Если измерение относительной влажности H_m составляет 100% или если четыре последовательных измерения влажности попадают в предпоследний класс, количество пара снижается на 20%

Система подачи воды.

Система подачи воды включает:

- Входящий клапан $\frac{3}{4}$ " с невозвратным клапаном;
- 1 основная трубка подачи воды, выполненная из белого ПВХ (d= 10 мм (0,4 дюйма))
- 1 механический фильтр 100 мкм;
- 1 редуктор давления
- Система мытья (синяя трубка из ПВХ, d= 8 мм (0,31 дюйма));
- Система парообразования (белая трубка из ПВХ, d= 8 мм (0,31 дюйма))



Редуктор давления и механический фильтр

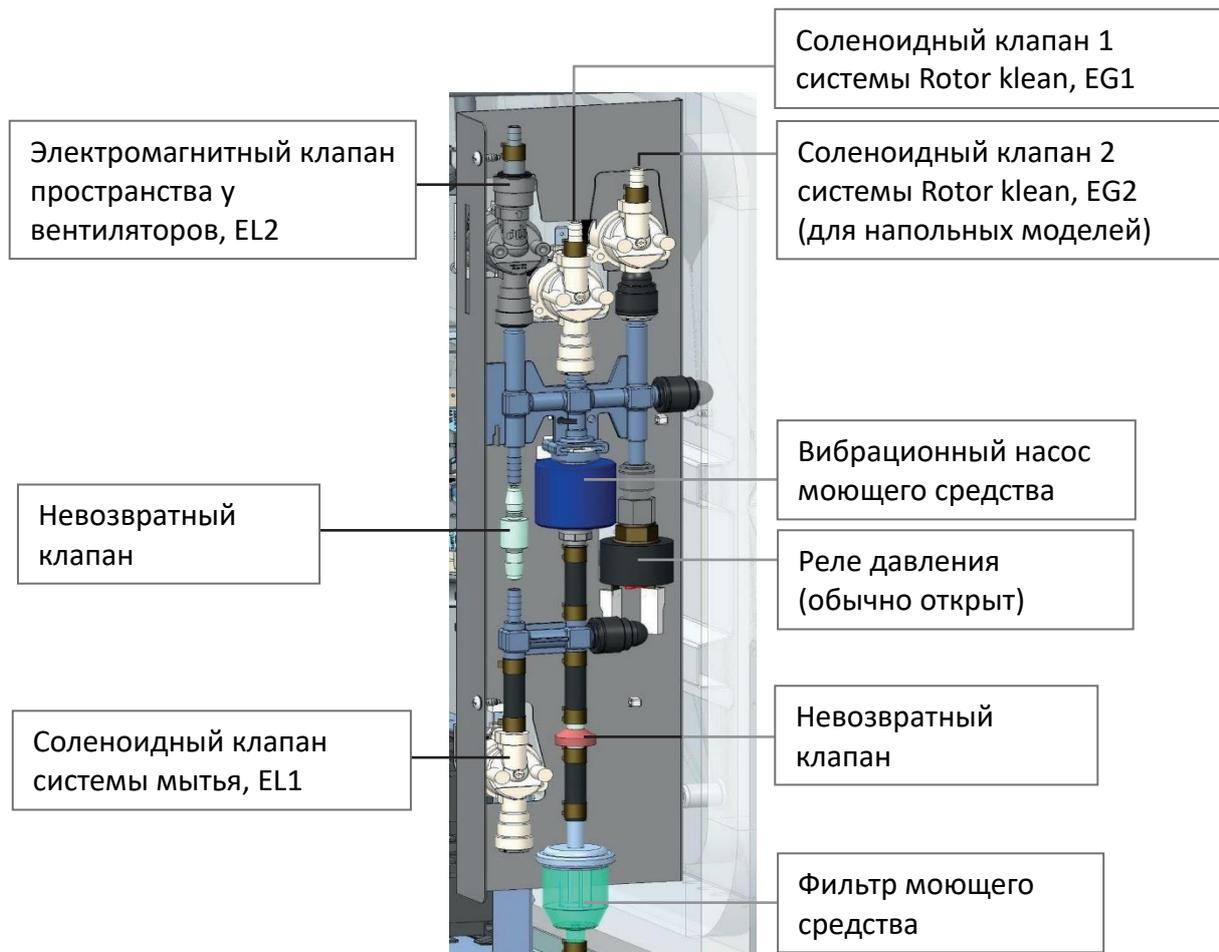
Требования к подводимой воде:

- Должна быть питьевой
- Максимальная температура 30°C;
- Давление воды 1,5÷6 bar
- Жесткость воды <= 10 dH
- Хлориды: <25 мг/л.



	Жесткость воды (dH)	Хлориды (мг/л)
AUTO.Pure (магнит)	<=10	< 25
UNOX.Pure (водоумягчитель)	>10	< 25
UNOX.Pure-RO (система реверсивного осмоса)	любая	>=25

Схема мойки ROTOR.Klean™ – печи PLUS

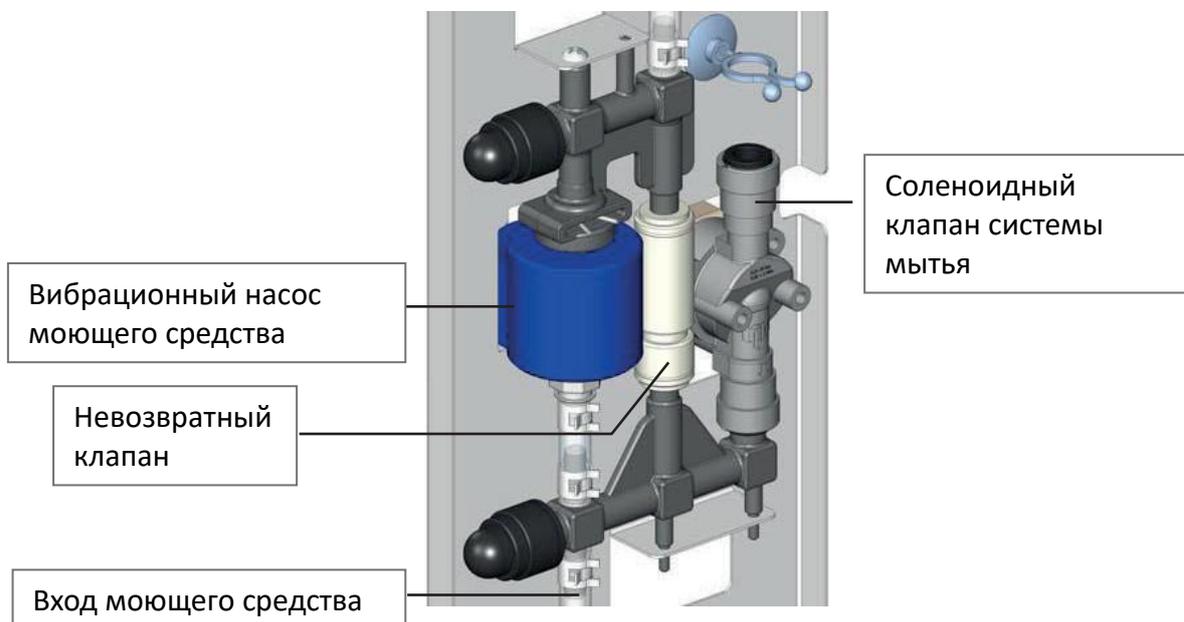


Функциональный тест системы подачи воды (только в печах PLUS):

- 1) Печь открывает соленоидный клапан подачи воды EL1, увеличение давления измеряется реле давления;
- 2) Печь открывает соленоидный клапан EG1 системы Rotor.Klean, держа закрытым EL1, снижение давления измеряется реле давления;
- 3) Печь снова открывает EL1, держа закрытым EG1, EG2 и EL2 чтобы снова увеличить давление;
- 4) Печь открывает EL2, держа закрытым EL1, уменьшение давления измеряется реле давления;
- 5) Печь снова открывает EL1, держа закрытыми EG1, EG2 и EL2 чтобы снова увеличить давление;
- 6) Печь открывает соленоидный клапан EG2 системы Rotor.Klean, держа закрытым EL1, уменьшение давления измеряется реле давления;

Данная система позволяет инспектировать каждый элемент в системе мойки, а также дает сигнал, если произошла протечка воды.

Схема мойки ROTOR.Klean™ – печи ONE



Расход средства DET&Rinse (г)

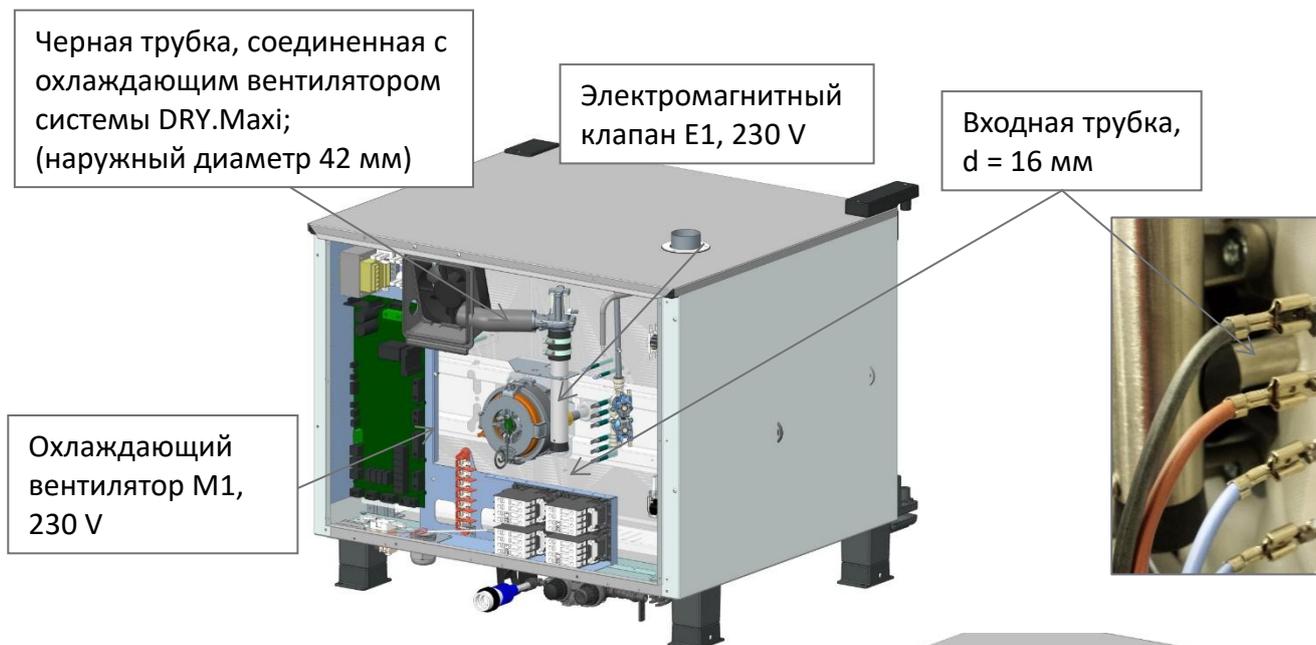
	PLUS (настольные)	PLUS (напольные)	ONE
быстрое	50	67	50
короткое	100	125	100
стандартное	200	250	200
длинное	400	500	400

Расход воды (л)

	PLUS (настольные)	PLUS (напольные)	ONE
быстрое	13.5	27	13.5
короткое	13.5	27	13.5
стандартное	19	38	19
длинное	30	60	30

Технология DRY.Maxi™

Технология DRY.Maxi™ быстро удаляет влагу из камеры для приготовления пищи и создает идеальные условия для продуктов, которые нужно готовить в полностью сухом месте. Технология DRY.Maxi™ состоит из пневматического клапана, питаемого от сети 230 В переменного тока, подключенного к плате питания. Его функция заключается в извлечении влаги из камеры для приготовления пищи, как показано на рисунке ниже.



Технология UNOX **DRY.Maxi™** включает:

- Электромагнитный клапан E1;
- Черная трубка, соединенная с охлаждающим вентилятором системы DRY.Maxi;
- Трубка с 1 входом и 1 выходом для каждого мотора.



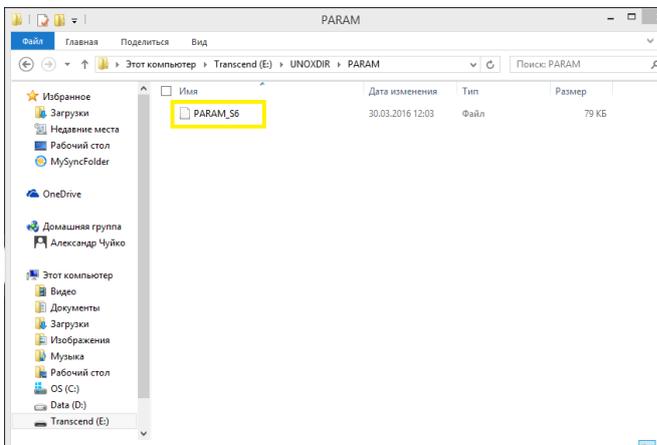
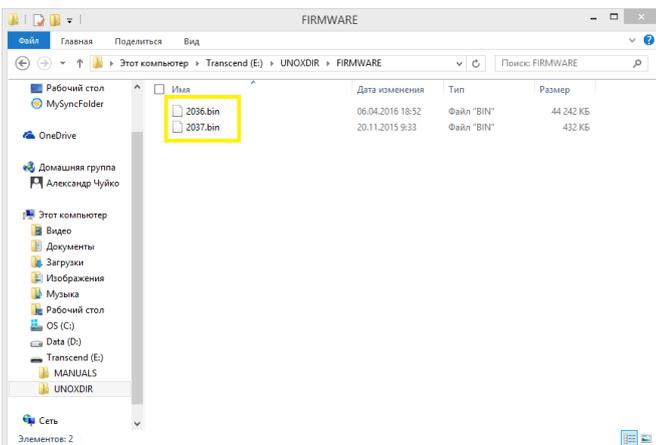
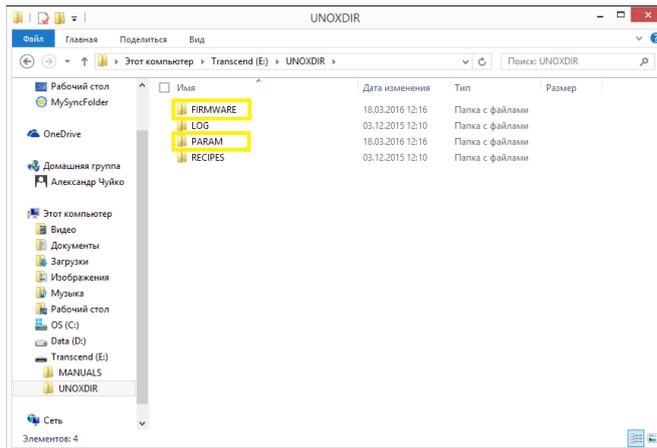
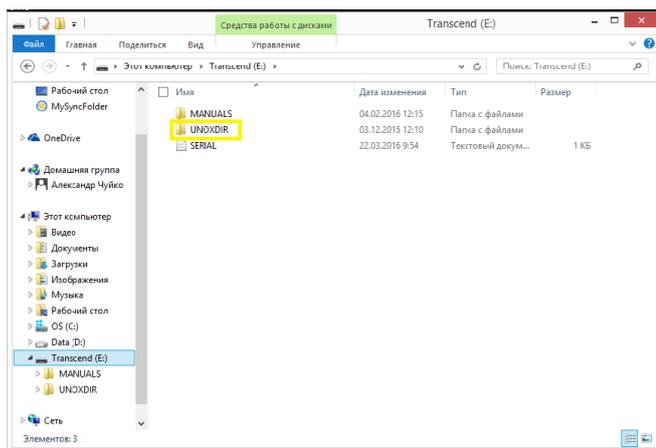
Принцип действия системы:

При активизации функции DRY.Maxi открывается электромагнитный клапан E1 и происходит забор воздуха нагнетаемым охлаждающим вентилятором через черную трубку. Воздух проходя через входную трубку попадает в камеру в место наибольшего разрежения у лопастей крыльчатки, таким образом происходит дополнительный подсос воздуха. «Сухой» воздух распределяется по камере и вытесняет более влажный воздух, который удаляется через вытяжную трубу находящиеся в верхней части аппарата.

Обновление программного обеспечения

Программное обеспечение для печей серии ONE и серии PLUS различны. Вы можете скачать последнюю версию ПО на сайте unox.com в разделе infonet.

Скачайте архив, с последней версией программного обеспечения, и сохраните на рабочем столе Вашего компьютера. Для обновления версии программного обеспечения используйте USB-карту, идущую в комплекте с печью UNOX, или любую другую USB-карту. В случае, если Вы используете неоригинальную USB-карту, проделайте следующее:



- a) Вставьте USB-карту в Ваш компьютер
- b) Откройте USB-карту
- c) Извлеките папку UNOXDIR из архива на USB-карту в корневой каталог.
- d) Извлеките USB-карту

Чтобы обновить версию программного обеспечения, выполните следующее:

- 1) Включите печь
- 2) Позиционируйте флеш-карту в USB-разъем печи
- 3) Нажмите на НАСТРОЙКИ (изображение шестеренки на дисплее)
- 4) Войдите в сервисное меню (пин код: 99857)
- 5) Зайдите в раздел УТИЛИТЫ и нажмите на ОБНОВЛЕНИЕ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ,
- 6) Выберите пункт ПЛАТА УПРАВЛЕНИЯ

Вы увидите шкалу, отображающую степень процесса обновления (операция занимает около 40 секунд)

После окончания обновления печь перезагрузится.

Следующем шагом, необходимо загрузить параметры модели печи.

Параметры модели печи хранят в себе всю информацию о модели, размеры, технический и технологический функционал.

Для загрузки параметров модели печи:

1. Убедитесь, что USB-диск позиционирован в разъёме печи.
2. Нажмите на НАСТРОЙКИ (изображение шестеренки на дисплее).
3. Войдите в сервисное меню (пин код: 99857).
4. Зайдите в раздел УТИЛИТЫ и нажмите на ЗАГРУЗИТЬ ПАРАМЕТРЫ МОДЕЛИ ПЕЧИ
5. Дождитесь окончания загрузки и извлеките USB- диск.

Сообщения системы автодиагностики

AF01 – Термозащита мотора	39
AF02 – Ошибка термостата безопасности	41
AF03 – Ошибка датчиков температуры	43
AF04 – Ошибка соединения между платами.....	45
AF08 – Ошибка вращения мотора вентилятора (тахометр мотора)	56
AF25 – Отсутствует тележка.....	48
AF26 – Контейнер с моющим средством или термостат безопасности.....	50
AF39 – Слишком высокая температура в камере приготовления.....	52
WF01 – Основной датчик температуры в камере	54
WF02 – Вторичный датчик температуры в камере	54
WF03 – Датчик температуры сердцевины.....	55
WF04 – Ошибка вращения мотора вентилятора (тахометр мотора).....	56
WF06 – Температура платы мощности.....	58
WF16 – Отсутствие воды или клапан EL1.....	60
WF17 – WF21 – WF22 – Частичное повреждение многоточечного щупа.....	63
WF19 – Отсутствует моющее средство.....	65
WF20 – Клапан EG1.....	66
WF25 - Клапан EL2	68
WF26 – Клапан EG2	70
WF27 – Отсутствие воды или клапан EL1.....	60
WF28 – Высокая температура платы управления.....	72
WF34 – Клапан EG1 или EL2	
WF35 – Клапан EG1 или EG2 или EL2	
WF36 – Утечка воды или EL1 или EG1/EG2	
WF37 – Утечка воды или EL1 или EG1/EG2	

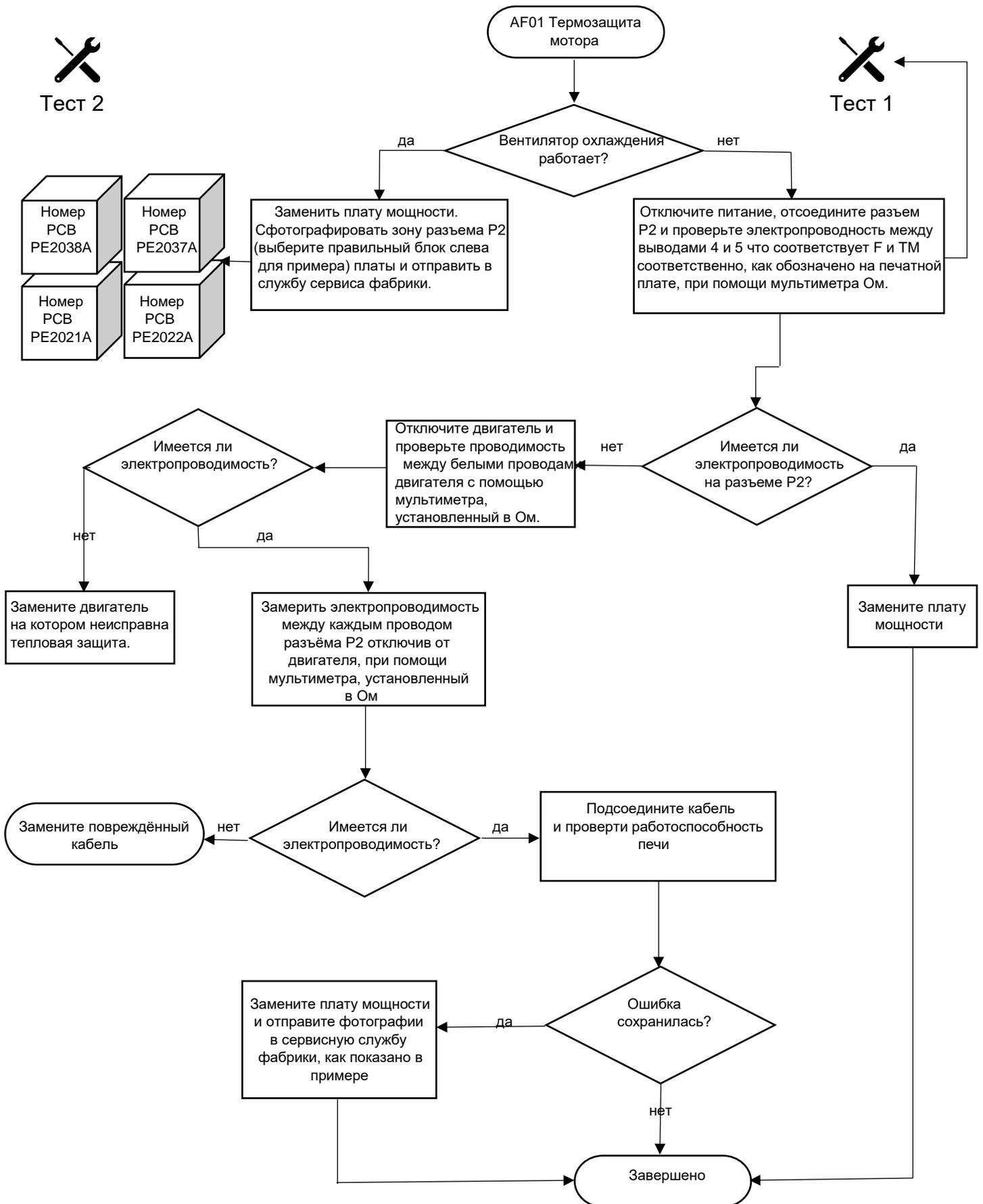
Сообщения системы автодиагностики

Ошибки и предупреждения работы печи и подсоединенных к ней аксессуаров отображаются на дисплее печи.

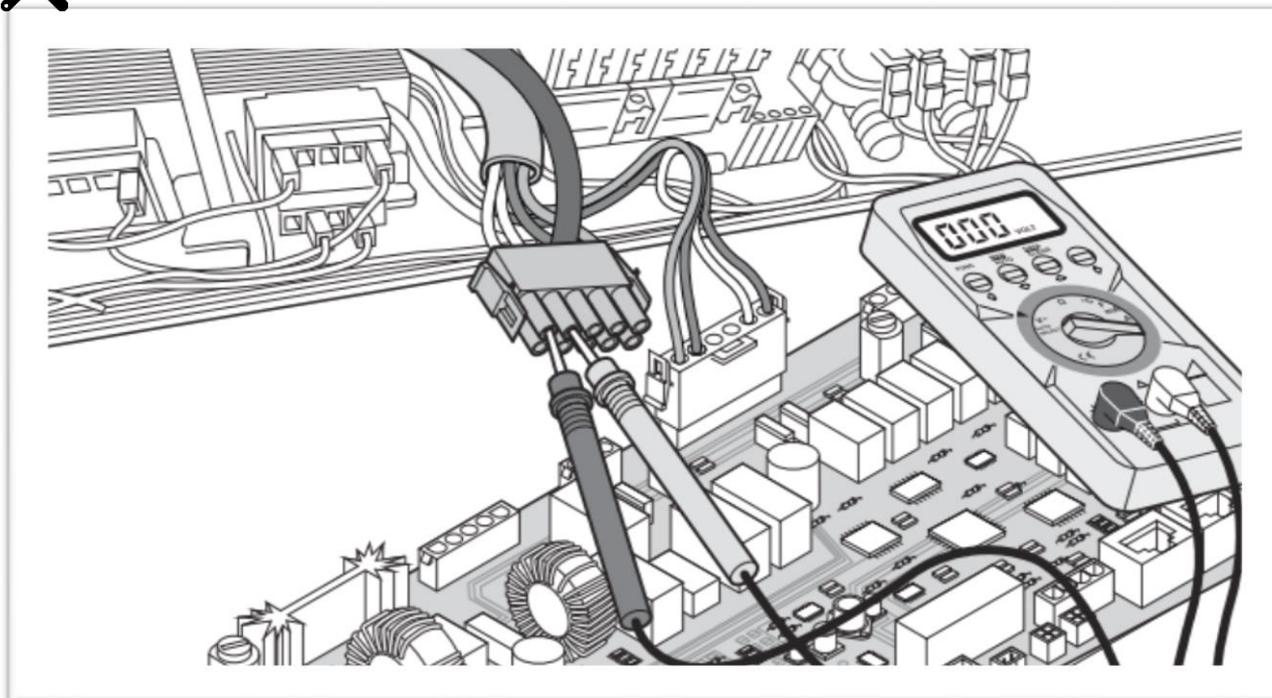
- Предупреждения сигнализируют о неисправностях, которые тем не менее позволяют устройству и подсоединенным аксессуарам продолжить работу, пусть даже и с некоторыми ограничениями. Нажатие иконки "ОК" удаляет с дисплея все предупреждения, которые на нем появились.
- Сообщения об ошибках появляются в ситуациях, когда устройство и аксессуары не могут продолжить работу из-за неисправности и останавливаются. Если сообщение об ошибке относится ТОЛЬКО к аксессуару, то печь при этом может продолжить работу.



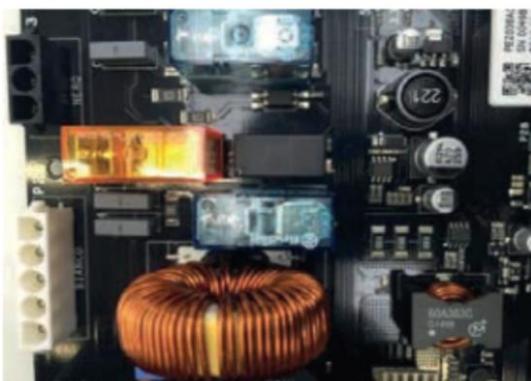
AF01 – Термозащита мотора (постоянная ошибка)



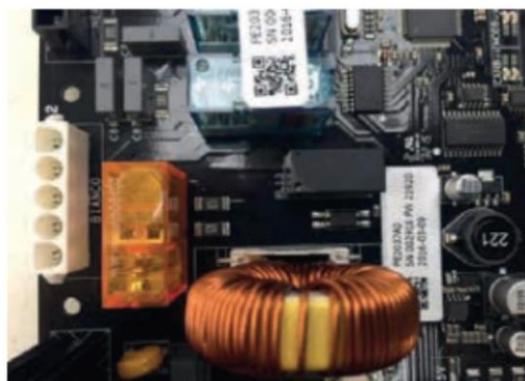
 Тест 1 Проверка термозащиты мотора



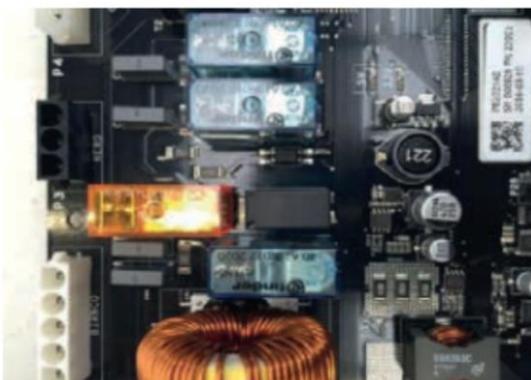
 Тест 2 Плата мощности проверка оптопары.



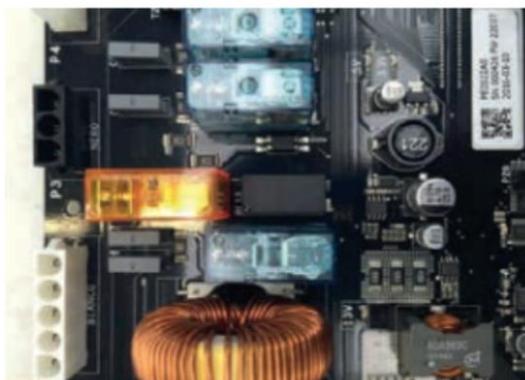
PE2038A0



PE2037A0

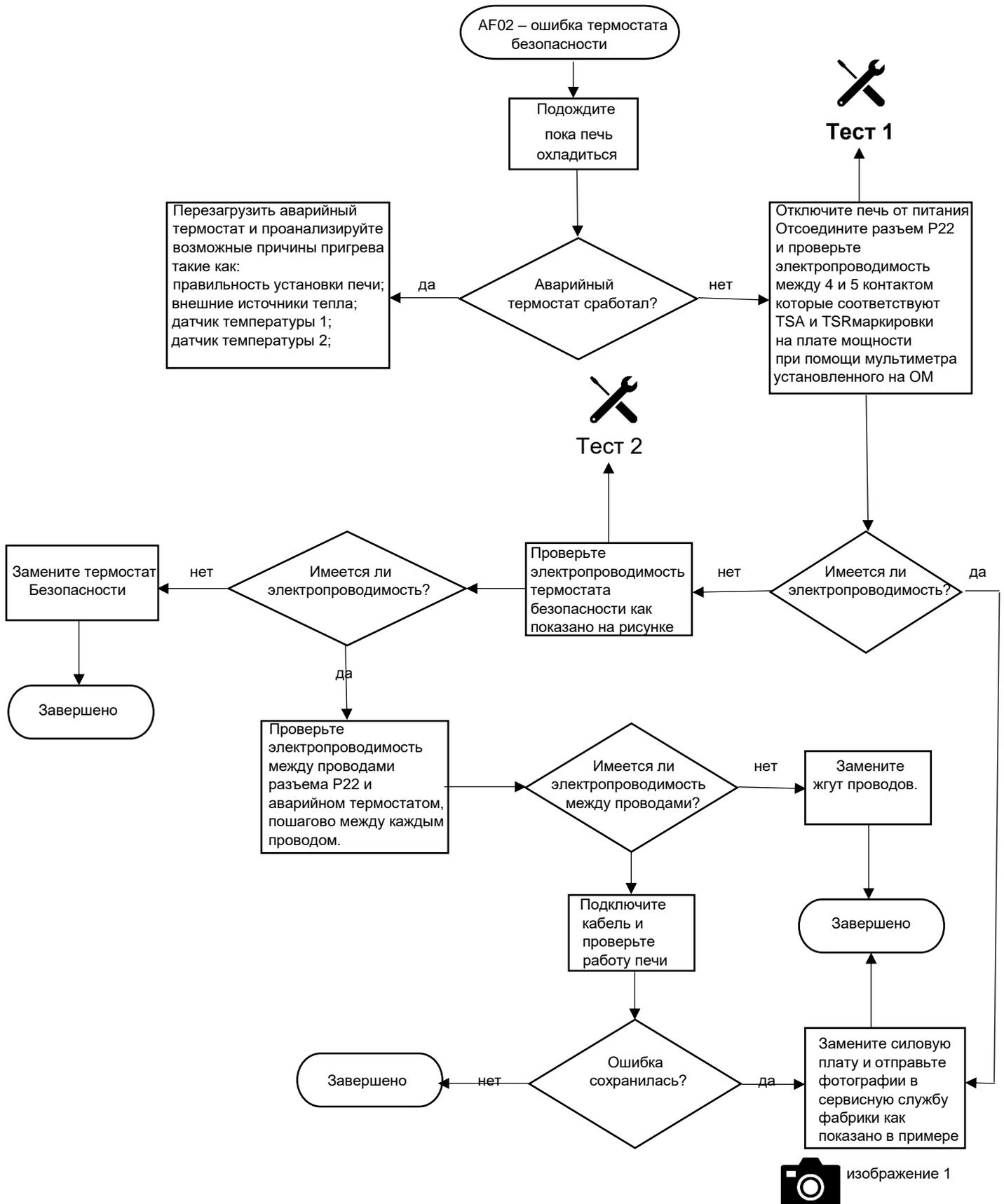


PE2021A0



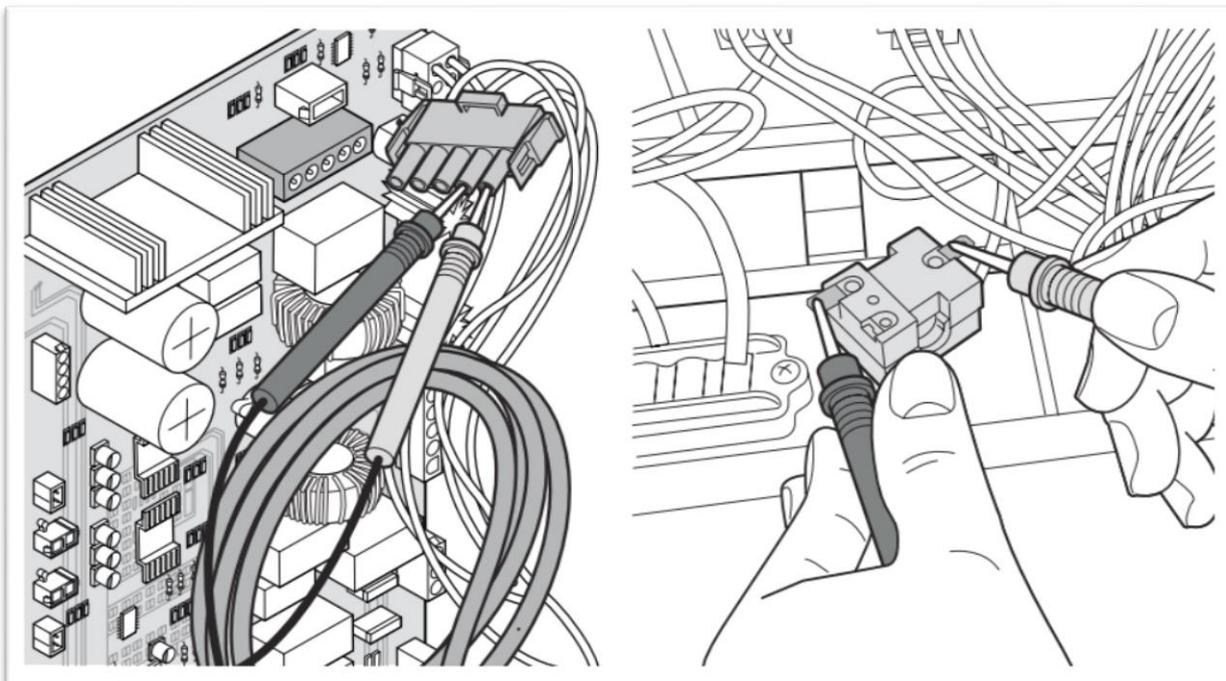
PE2022A0

AF02 – Ошибка термостата безопасности

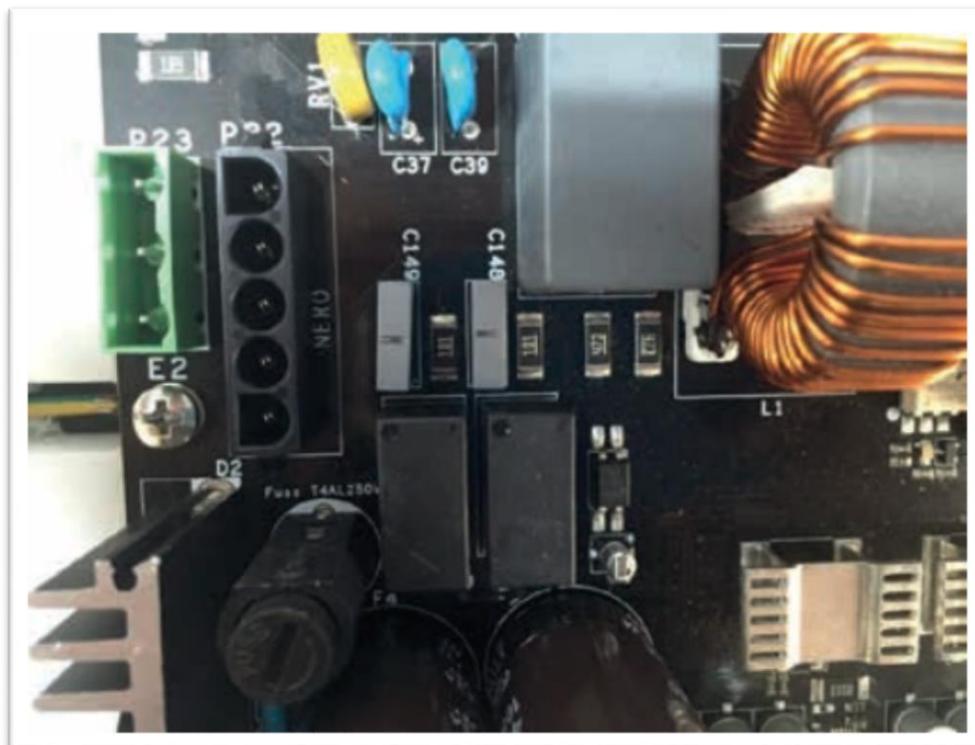


 Тест 1

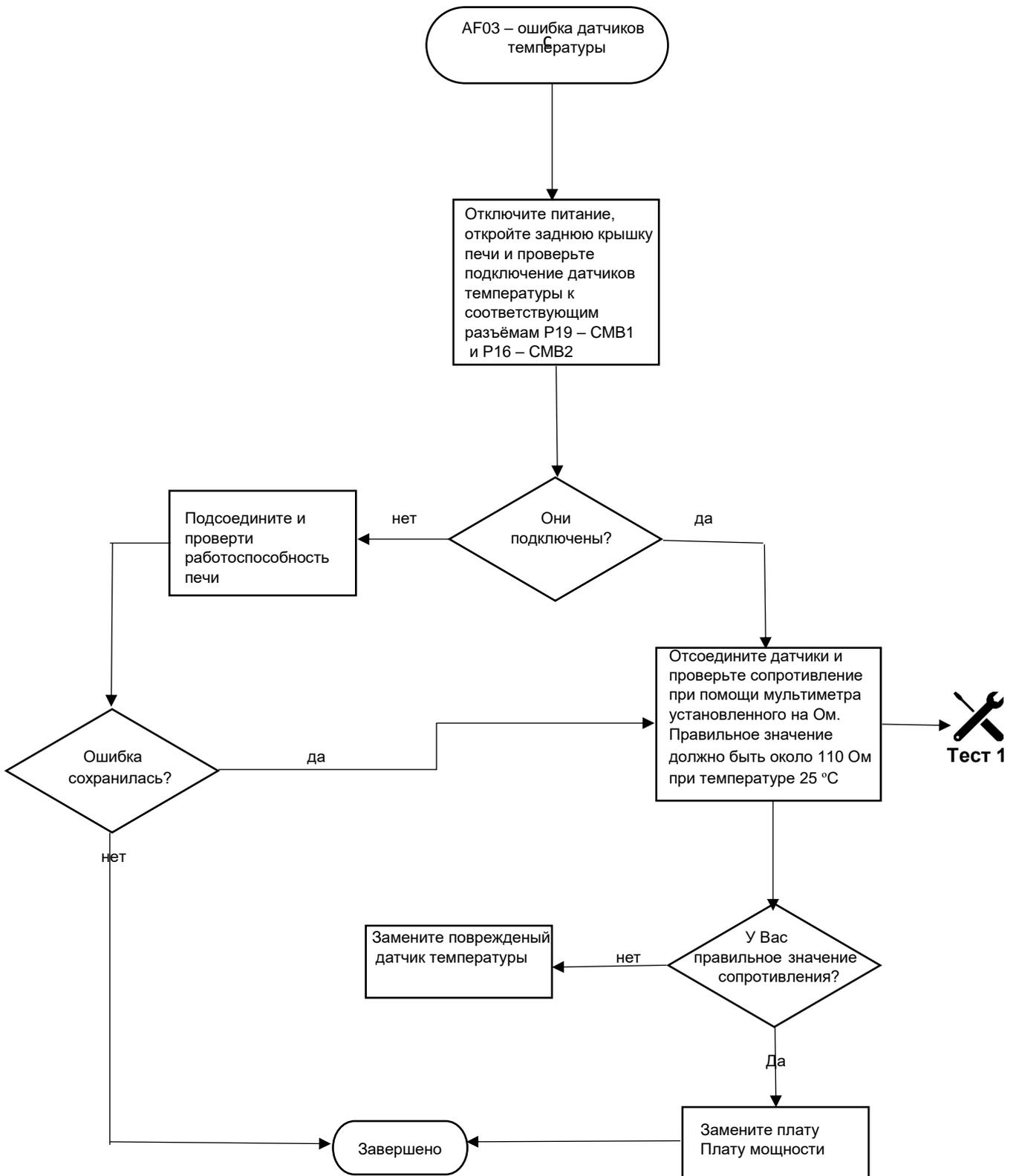
 Тест 2



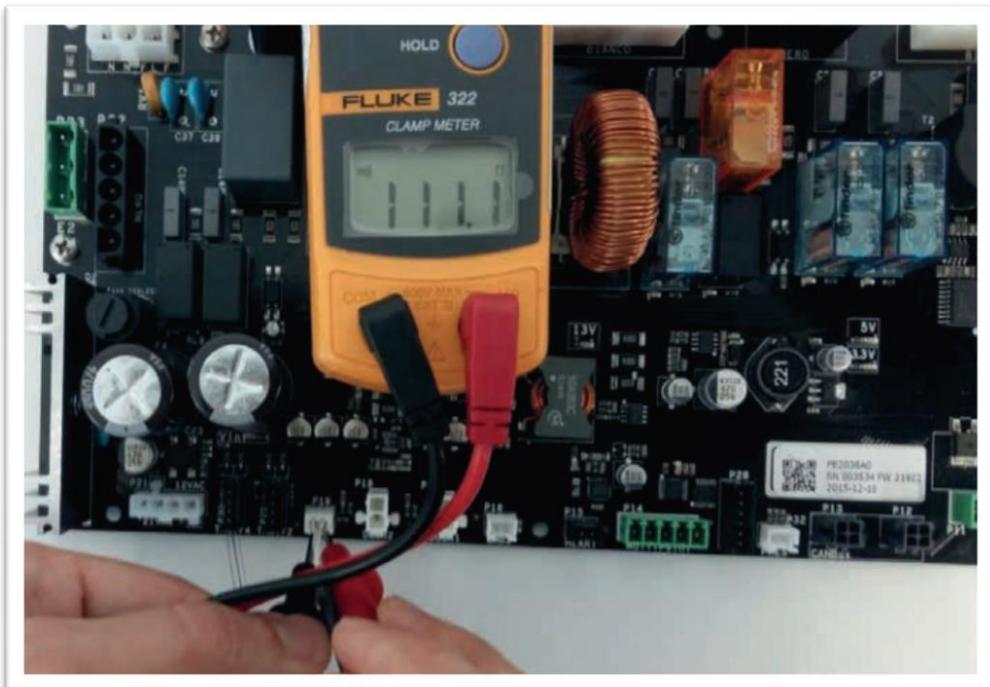
Изображение 1.



AF03 – Ошибка датчиков температуры

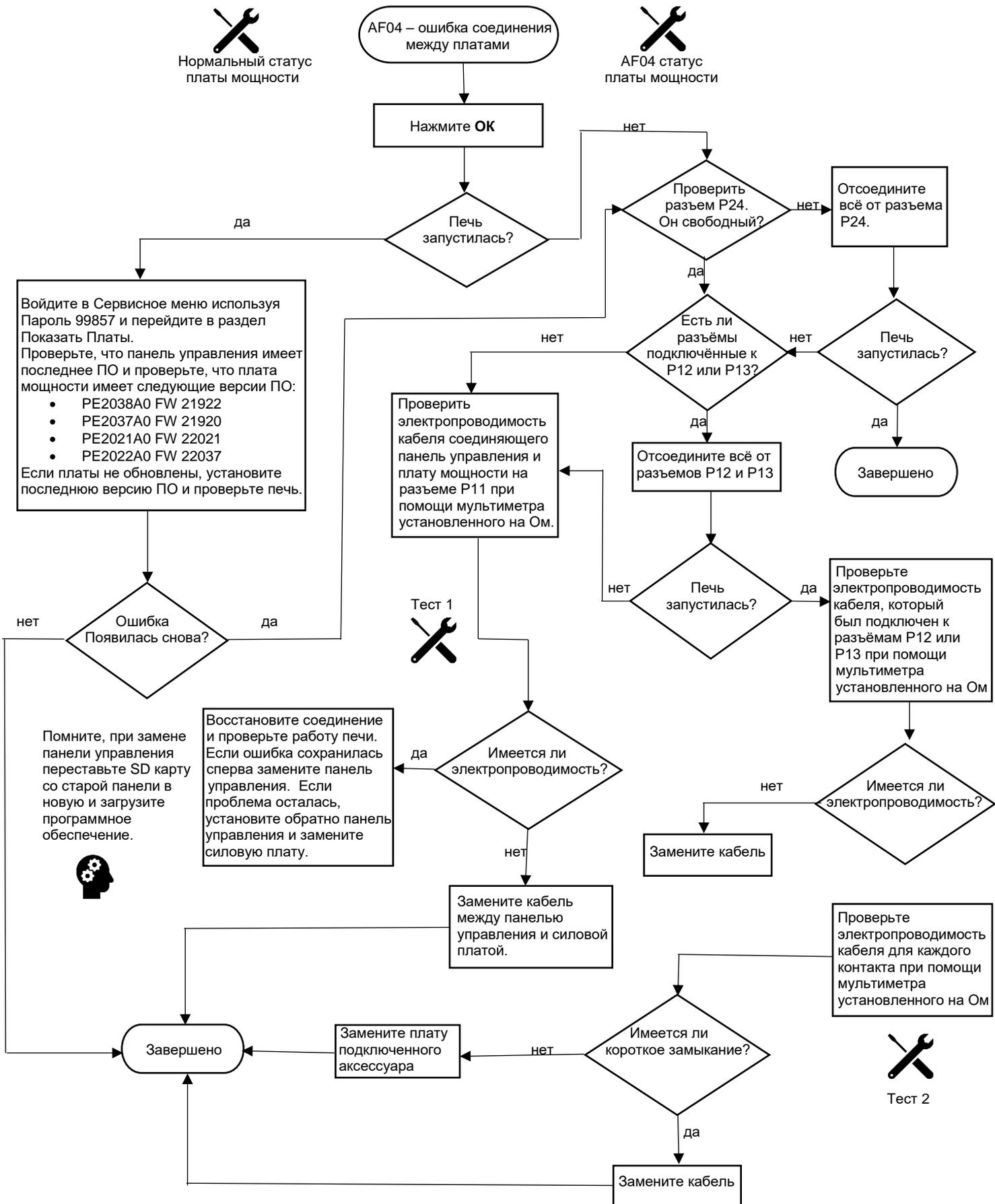


Тест 1

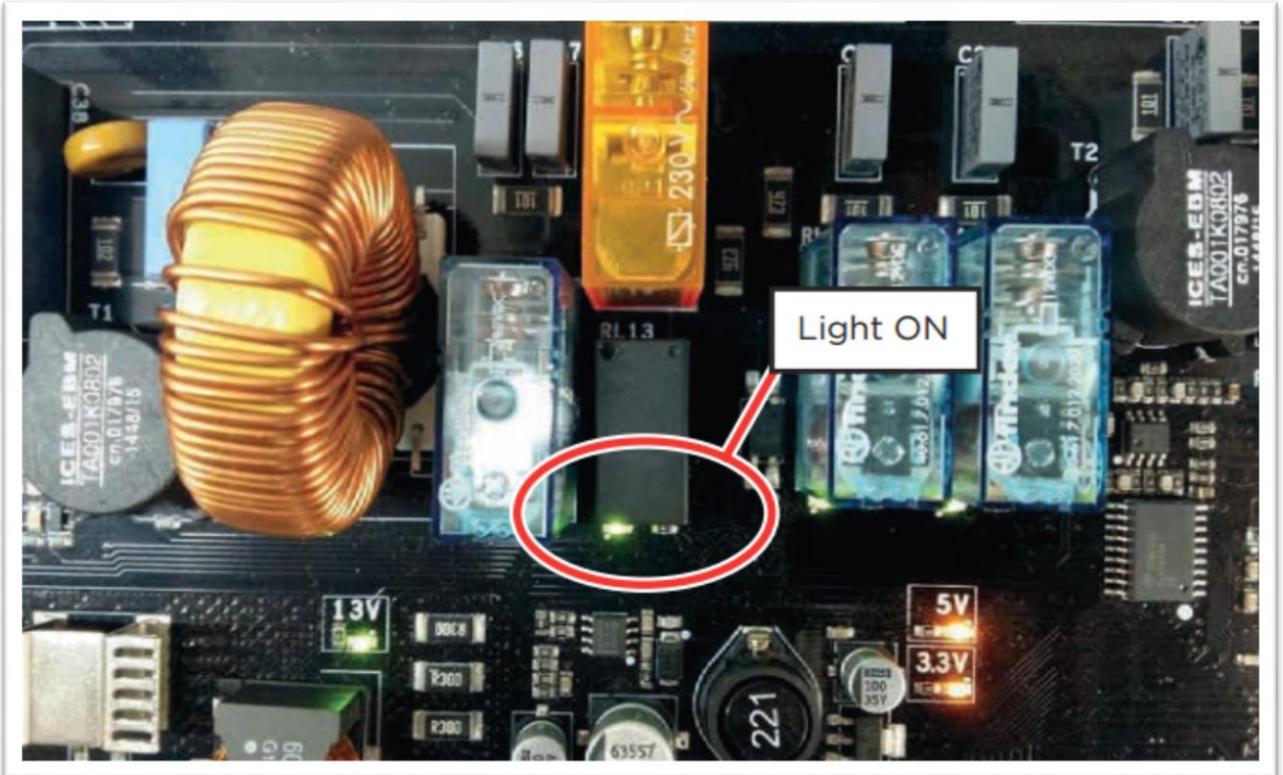


PT100 Таблица сопротивления			
°C	Ом	°C	Ом
10	103,90	125	147,95
20	107,79	150	157,31
25	109,73	175	166,61
50	119,40	200	175,84
75	128,98	225	184,99
100	138,50	250	194,07

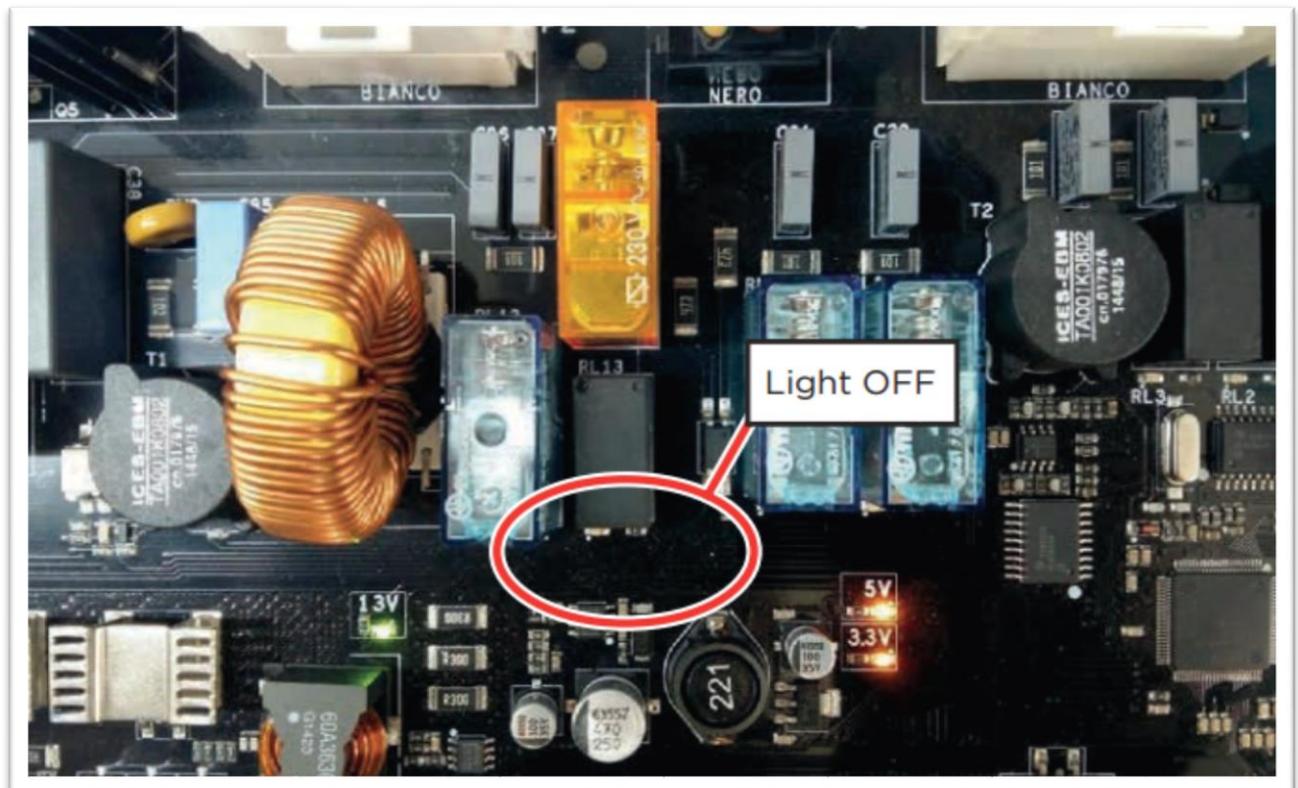
AF04 – Ошибка соединения между платами



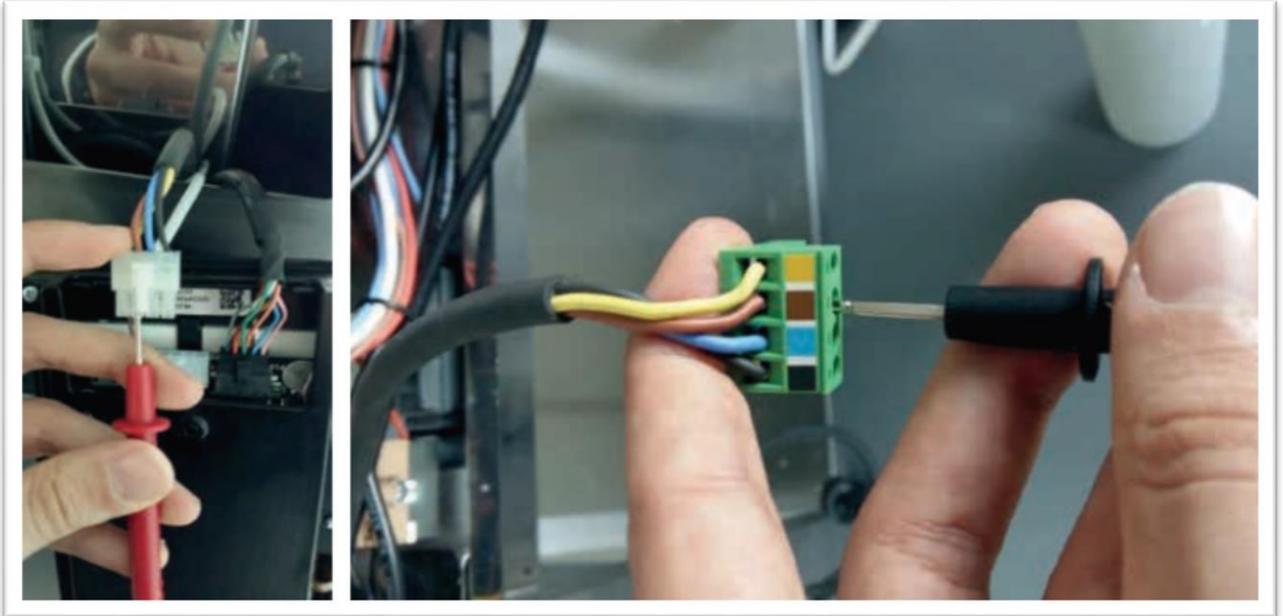
Нормальный статус платы мощности.



AF04 статус платы мощности



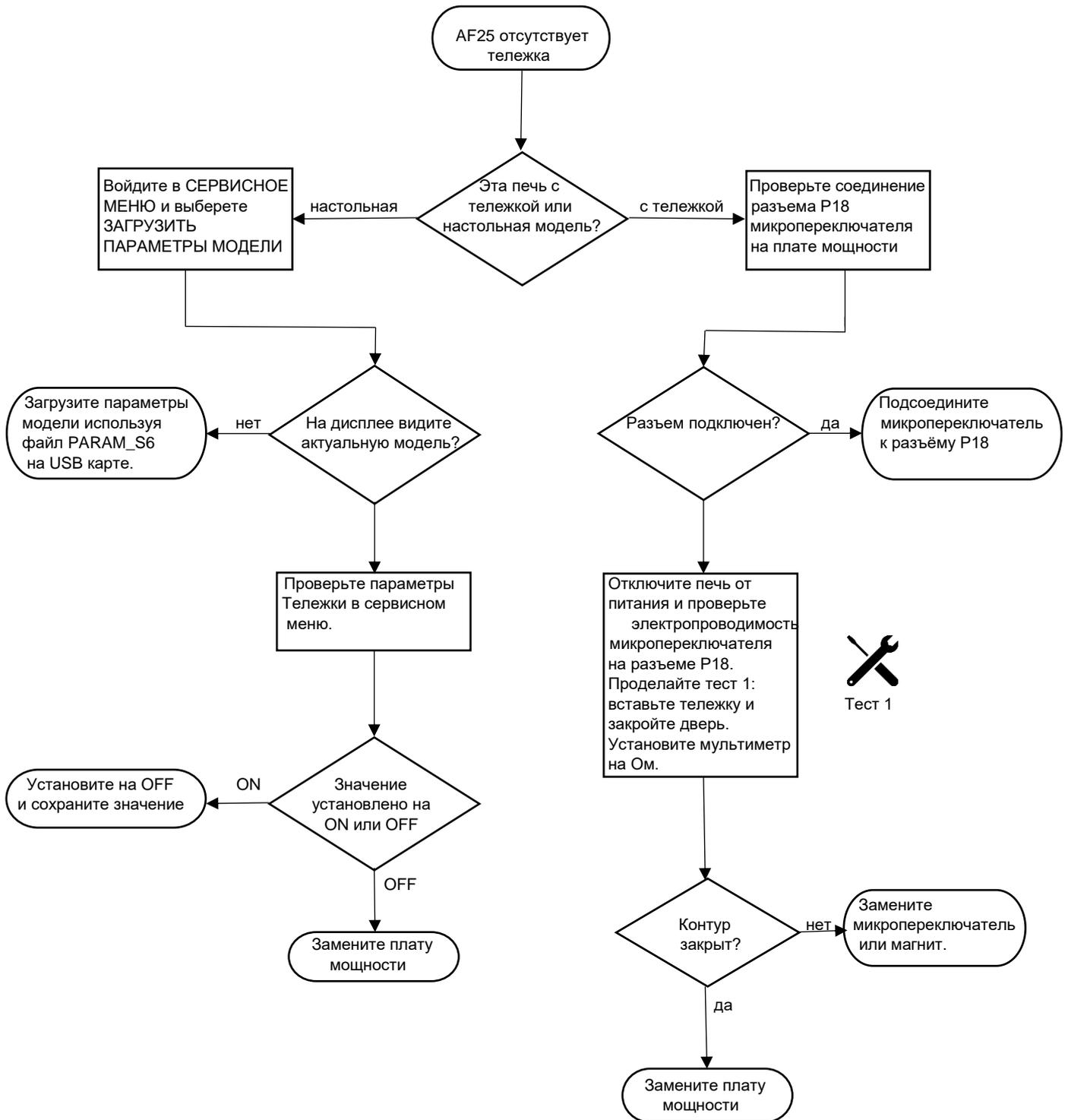
 Тест 1



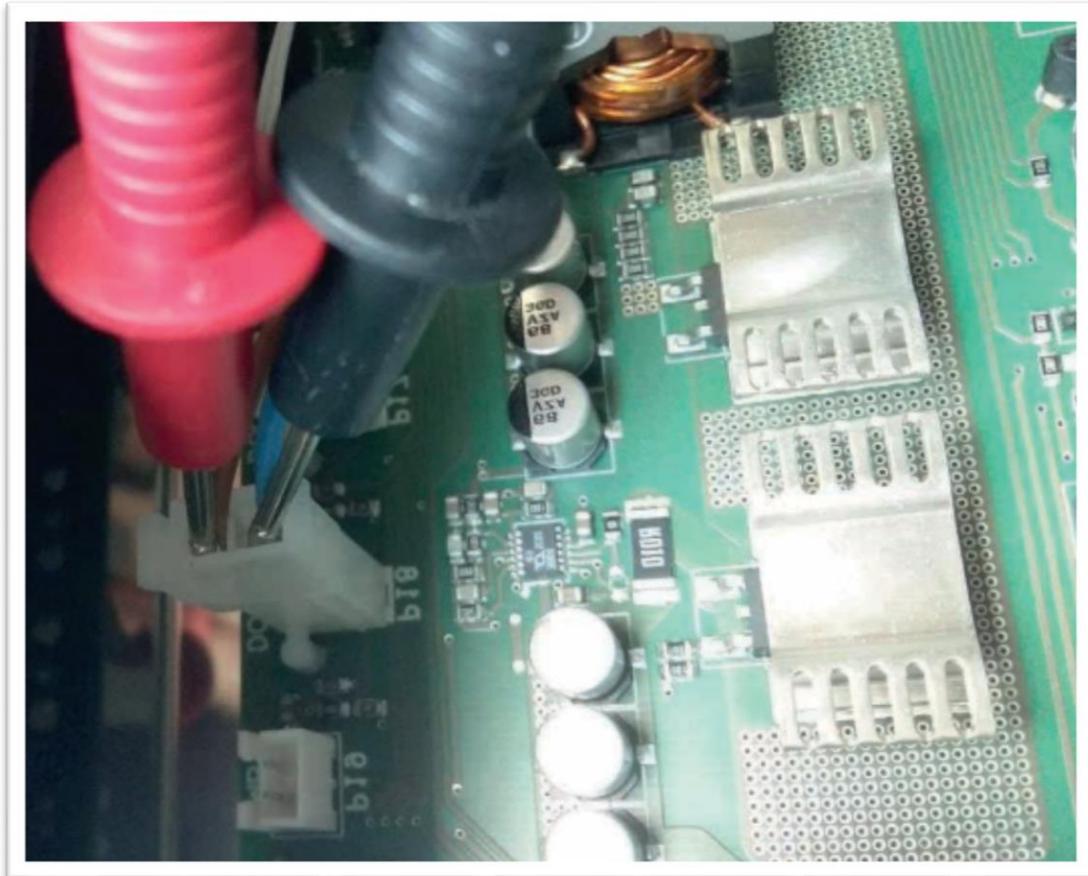
 Тест 2



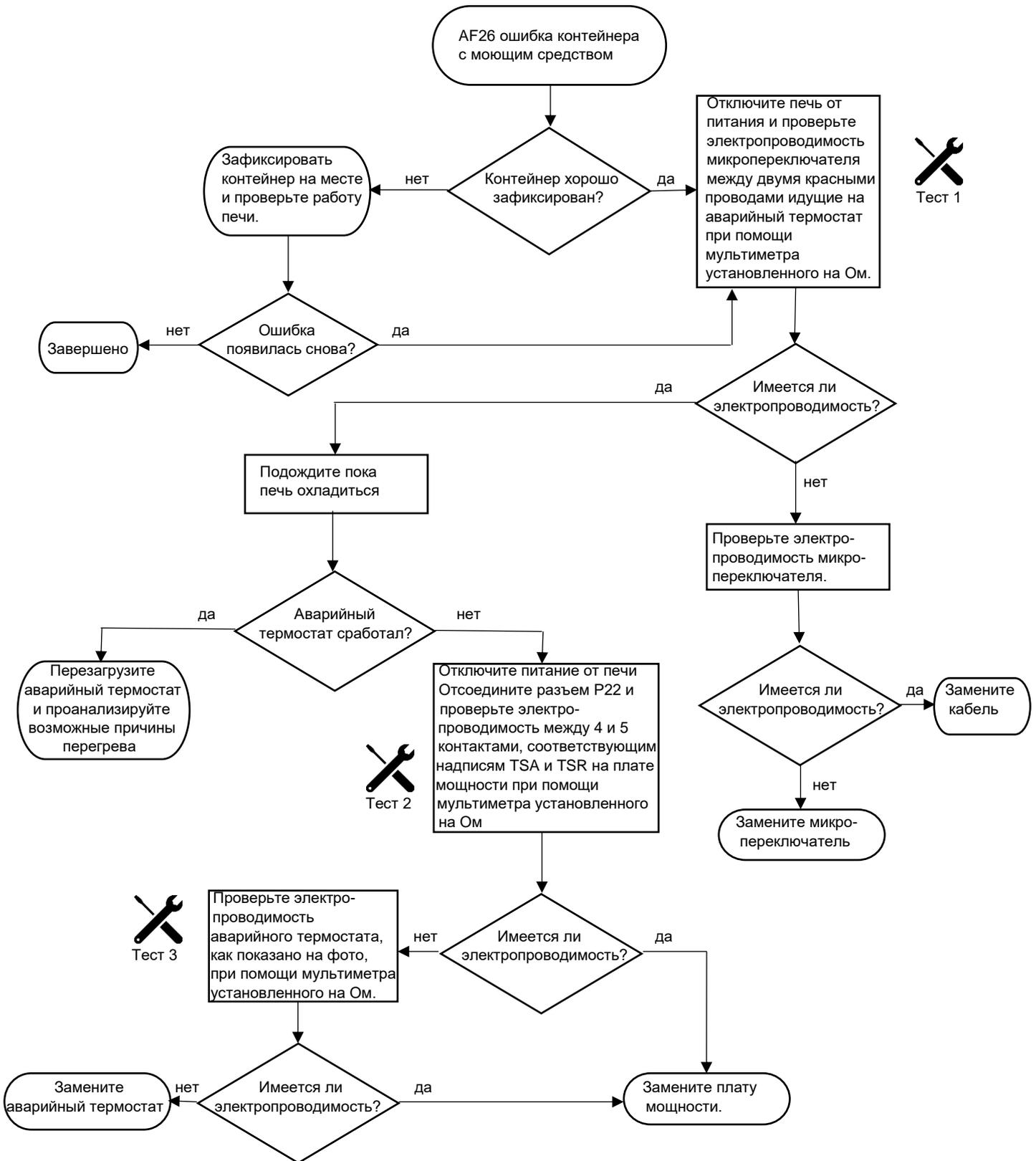
AF25 – Отсутствует тележка



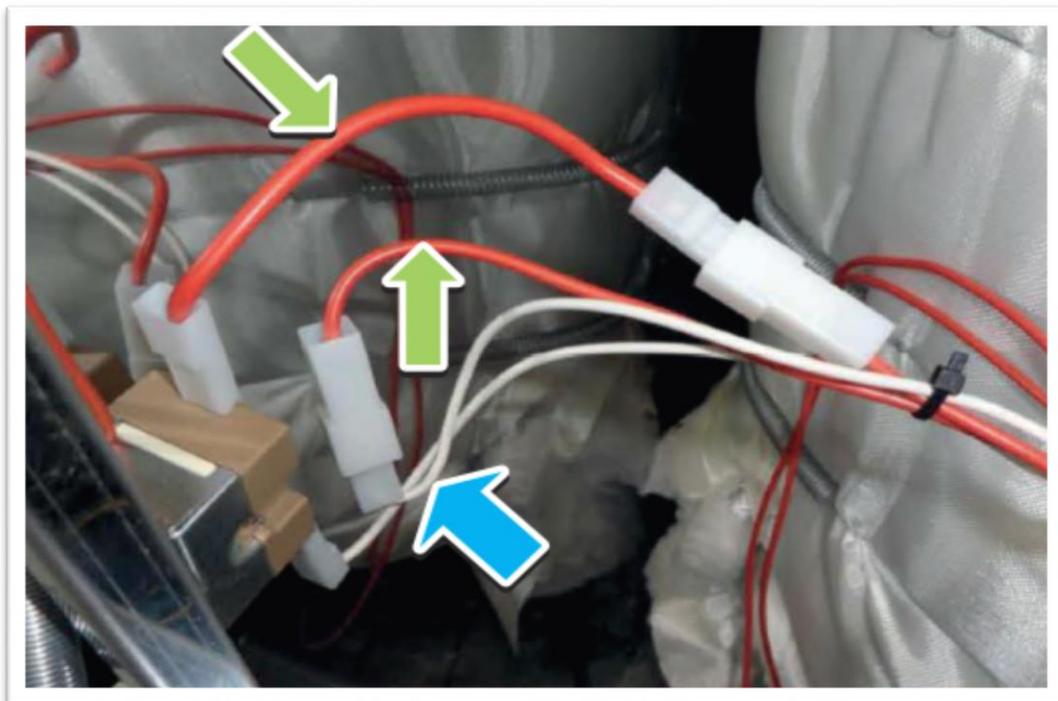
 Тест 1



AF26 – Контейнер с моющим средством или термостат безопасности

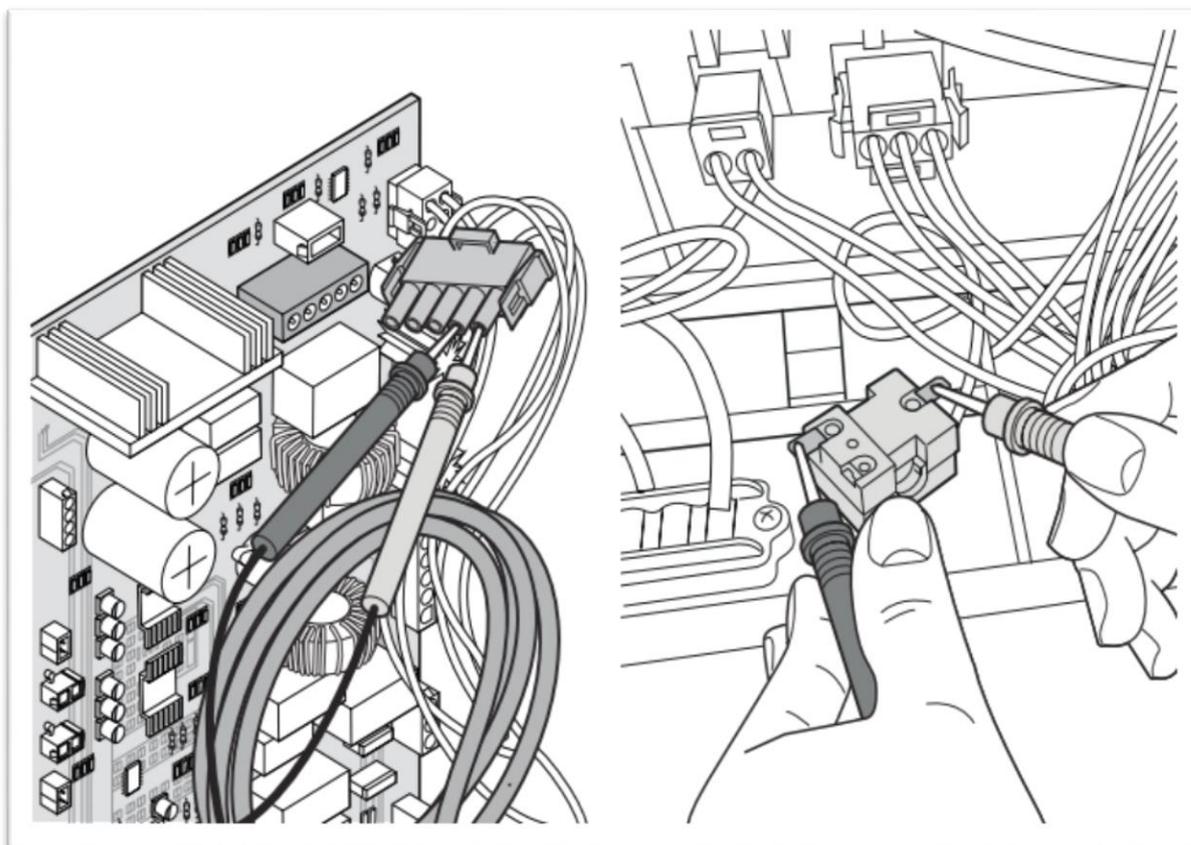


Тест 1

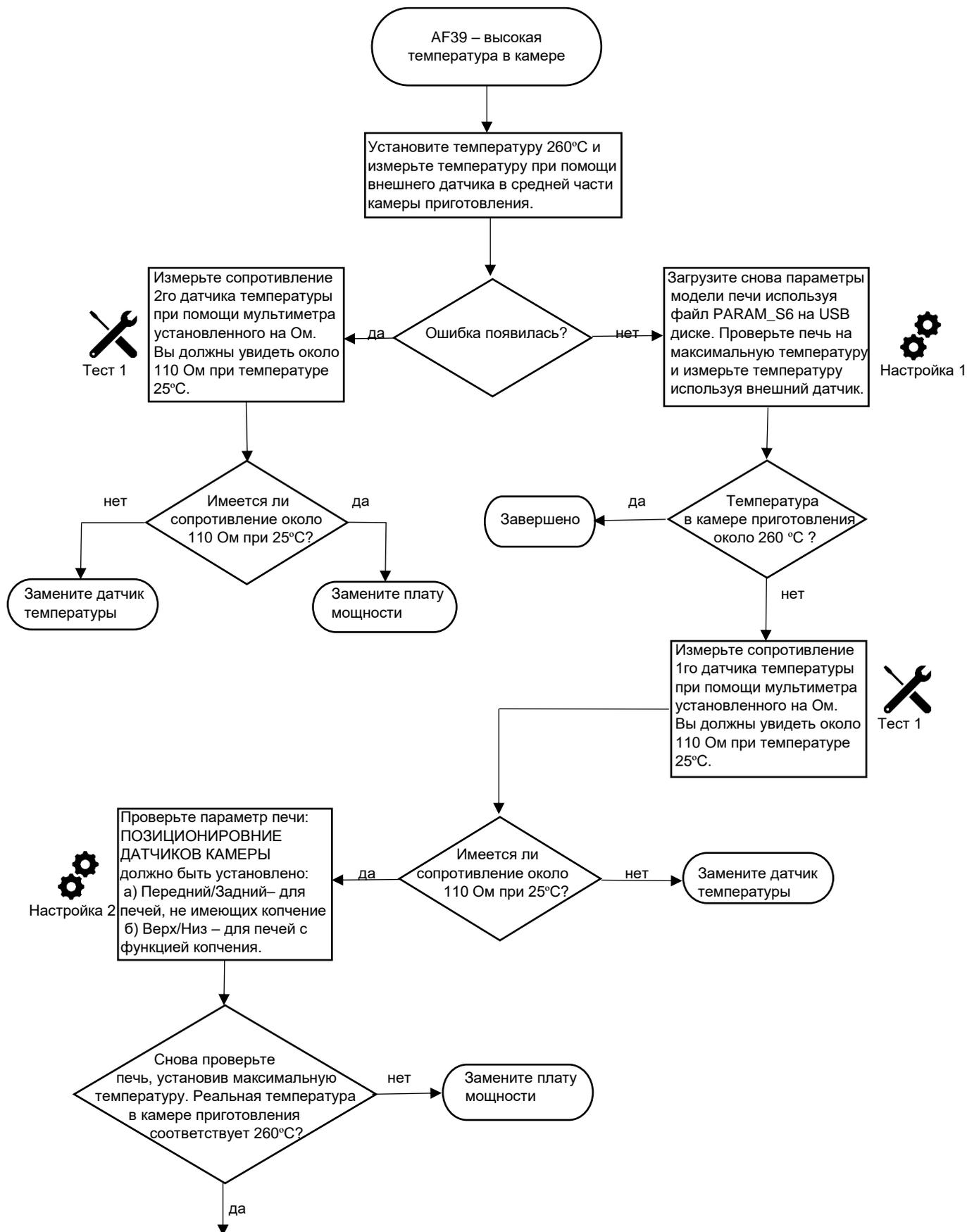


 Тест 2

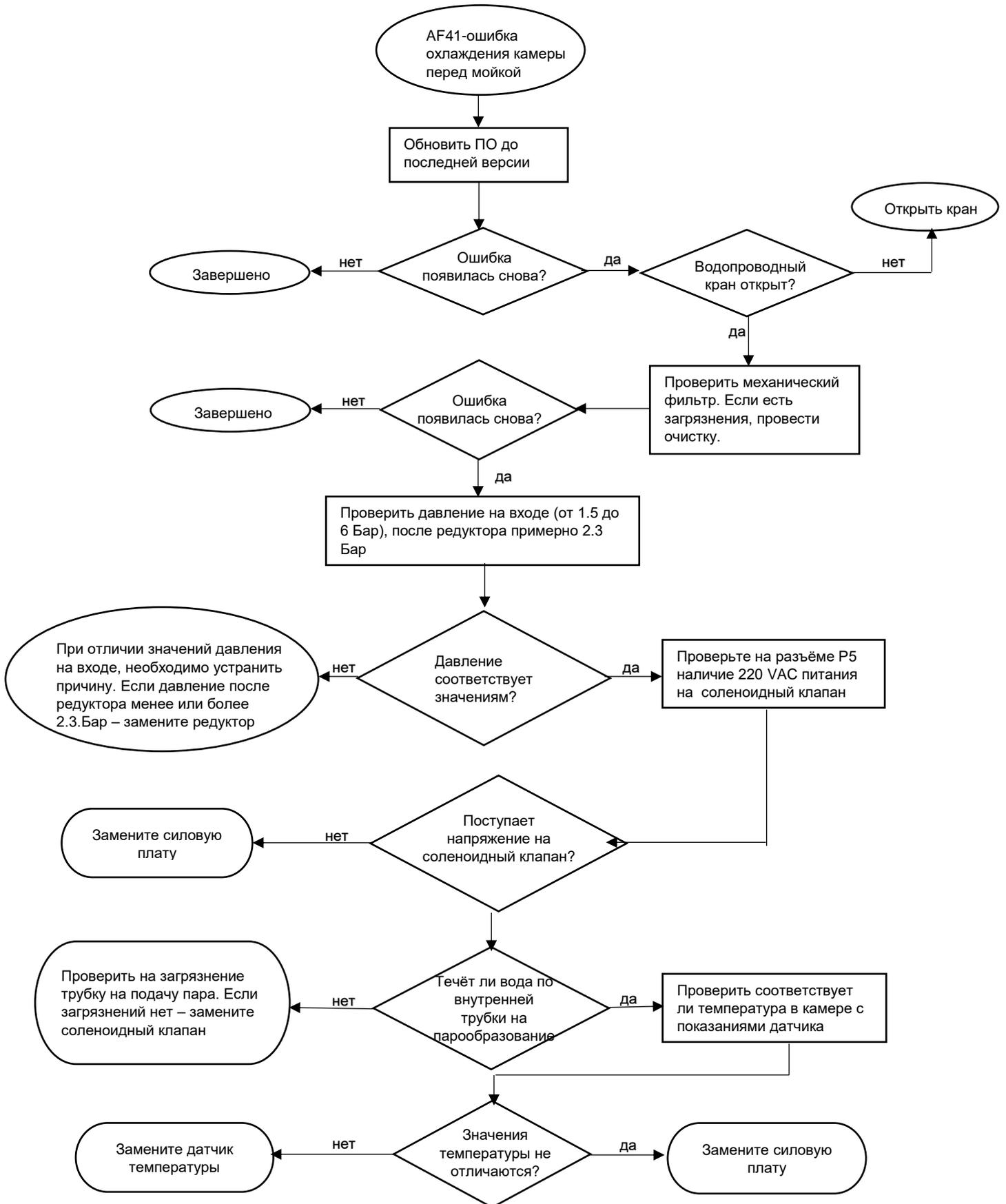
 Тест 3



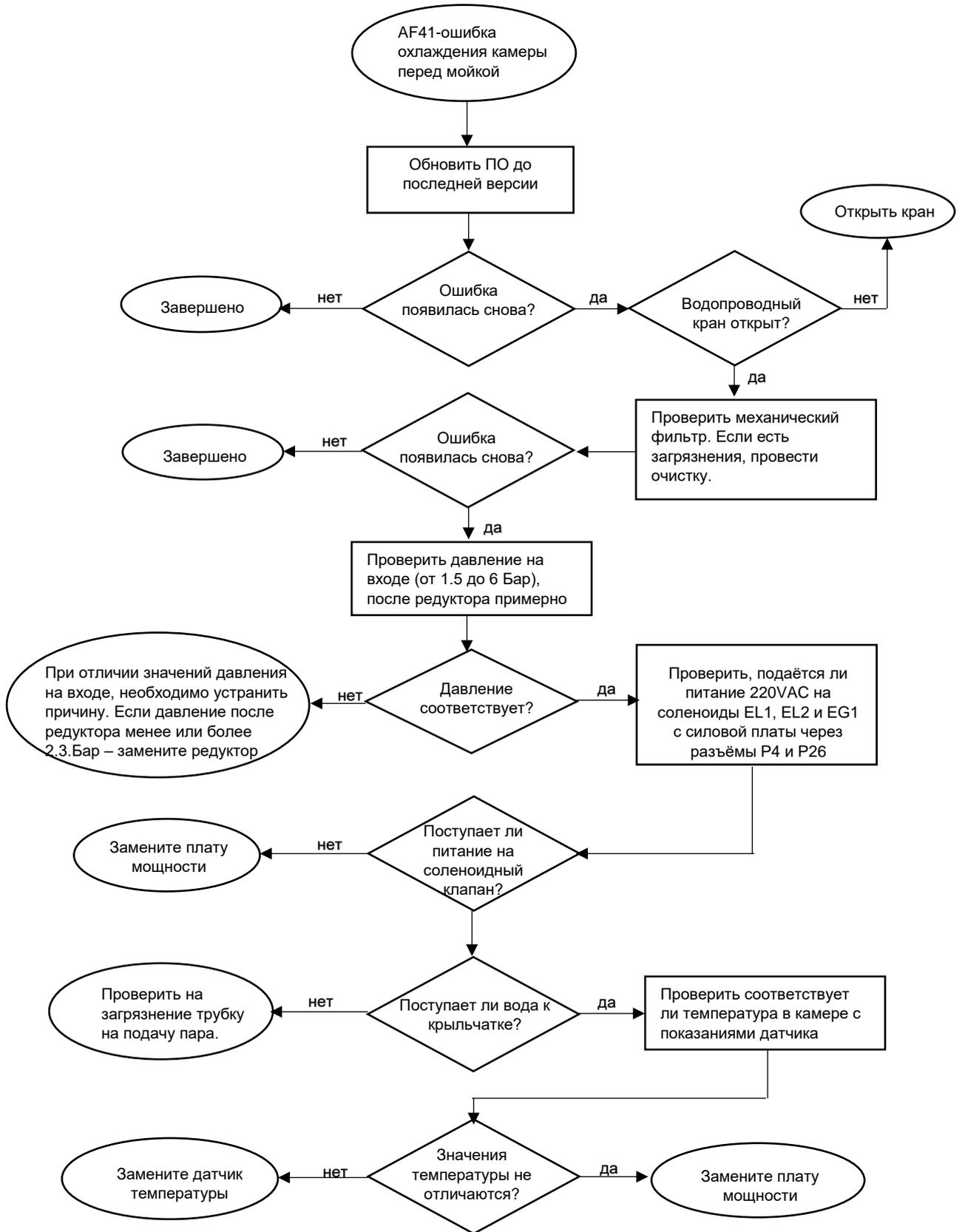
AF39 – Слишком высокая температура в камере приготовления



AF41 – Ситуация 1 T>150 °C



AF41 – Ситуация 2 T<150 °C





Настройка 1

- 1 Подключите USB к разъему печи.
- 2 Нажмите на кнопку **НАСТРОЙКИ** (шестеренки)
- 3 Войдите в **Сервисное Меню** (пароль 99857)
- 4 Войдите в раздел **Утилиты**
- 5 Нажмите на раздел **Загрузить Параметры Модели**.
Функция загрузки параметров модели и введите модель духовки (например. XEVC-0511-EPR).
- 6 Нажмите **ОК** и сохраните параметры.

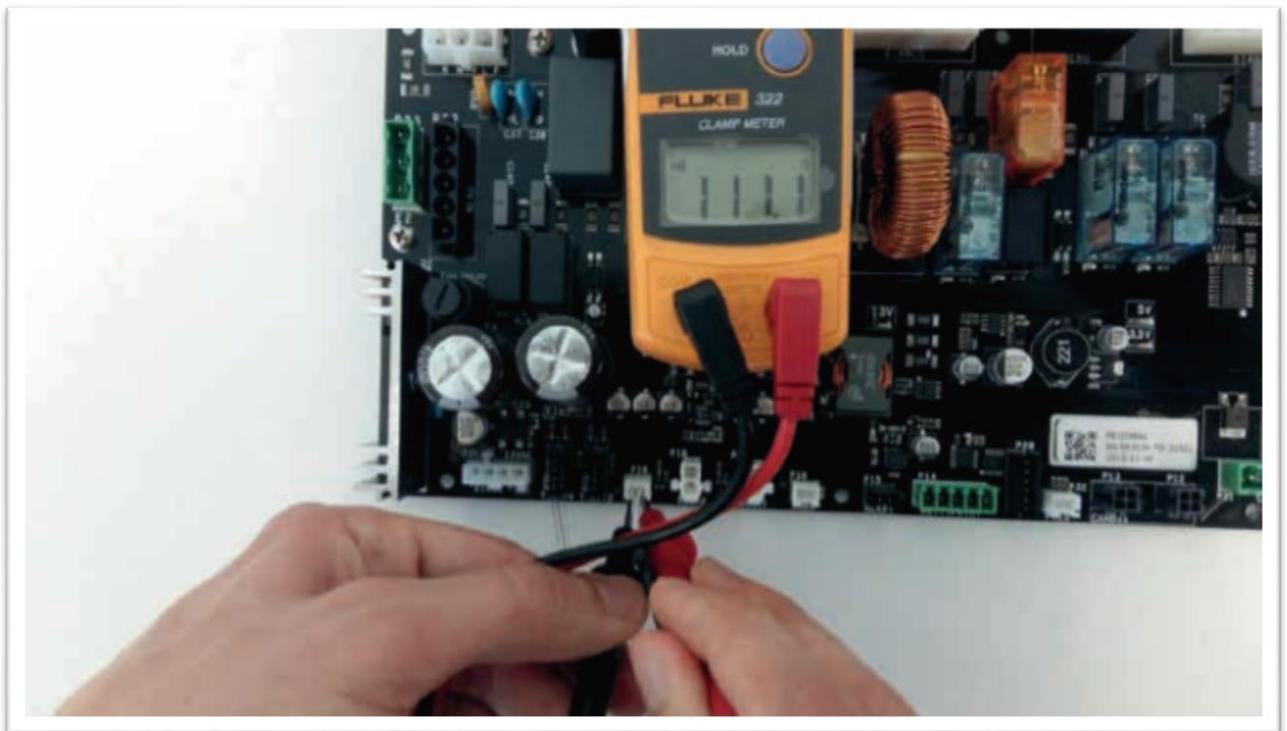


Настройка 2

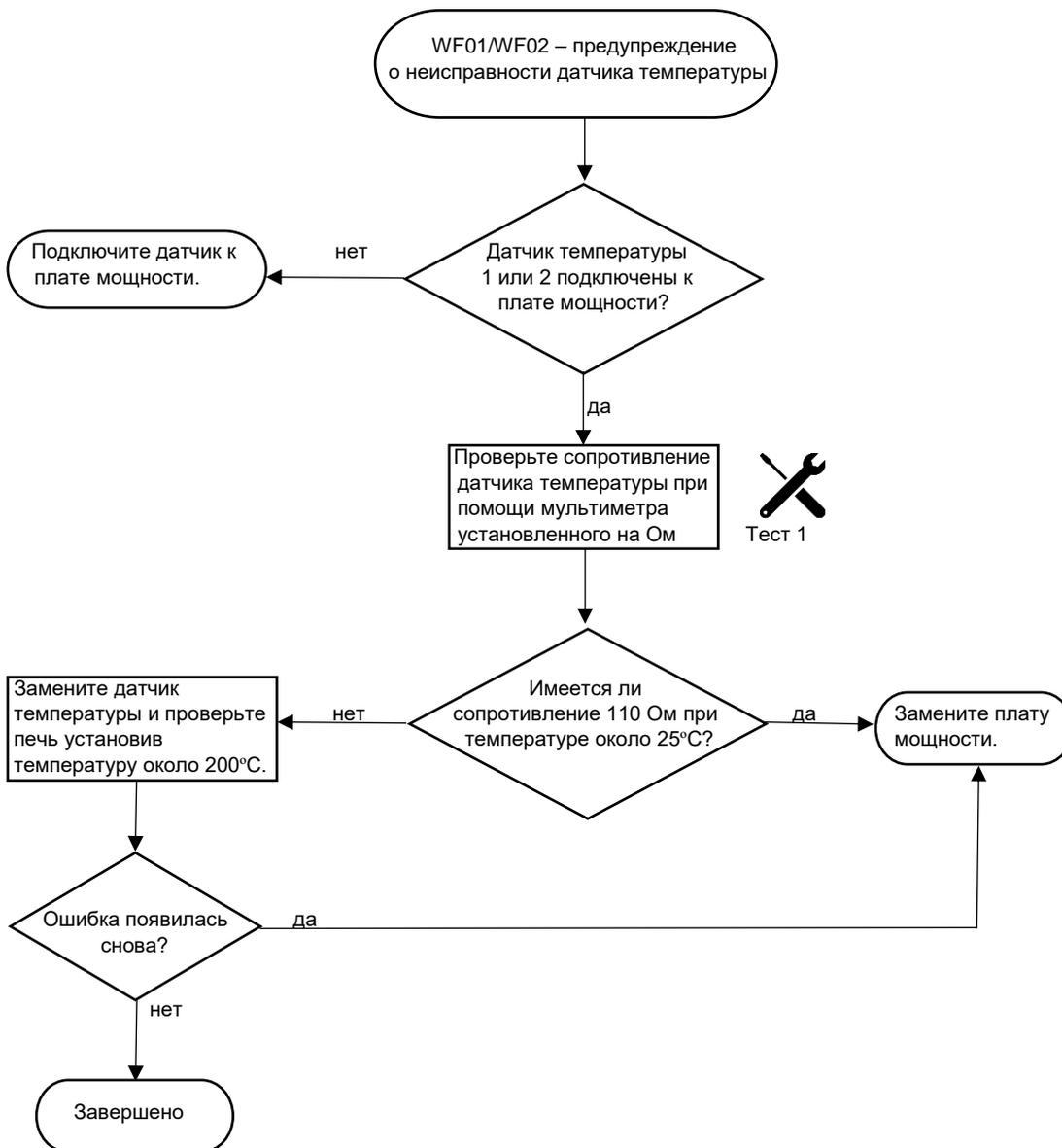
- 1 Нажмите на кнопку **НАСТРОЙКИ** (шестерни)
- 2 Войдите в Сервисное меню (пароль 99857)
- 3 Войдите в раздел **Настройка Печи**
- 4 Войдите в **Опции**
- 5 Войдите в **Позиционирование Датчиков Камеры**
- 6 Установите параметр **Передний/Задний**



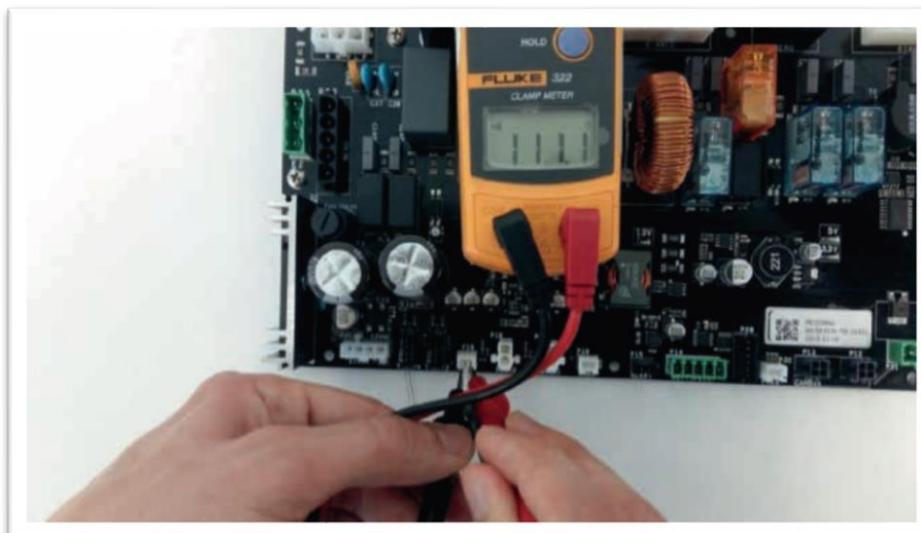
Тест 1



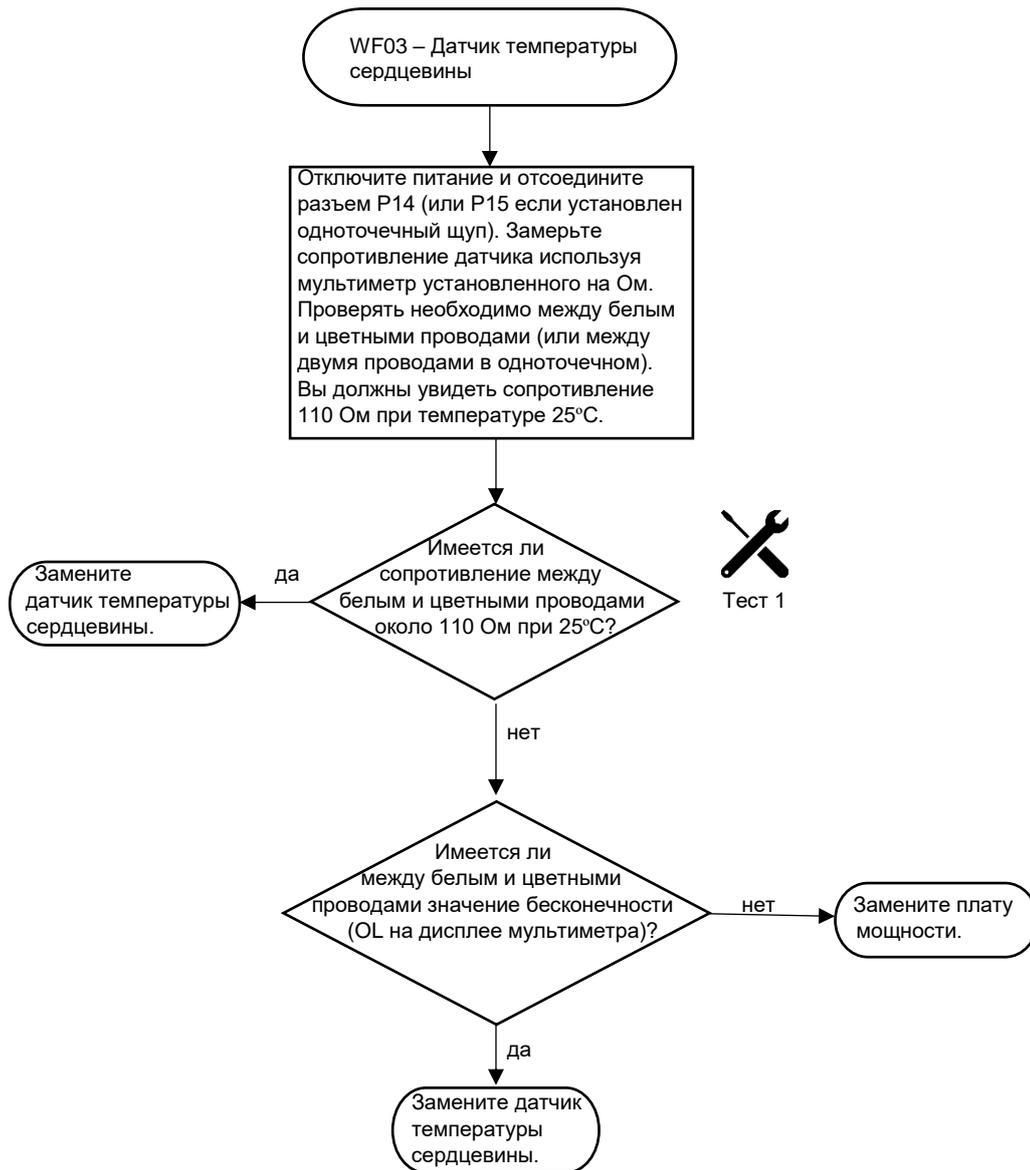
WF01 - WF02 Датчики температуры



Тест 1

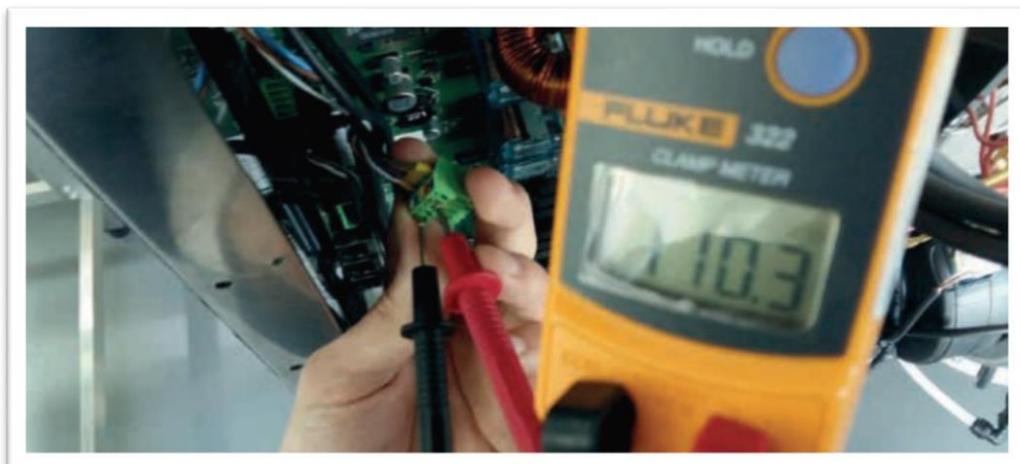


WF03 – AF43 Датчик температуры сердцевины

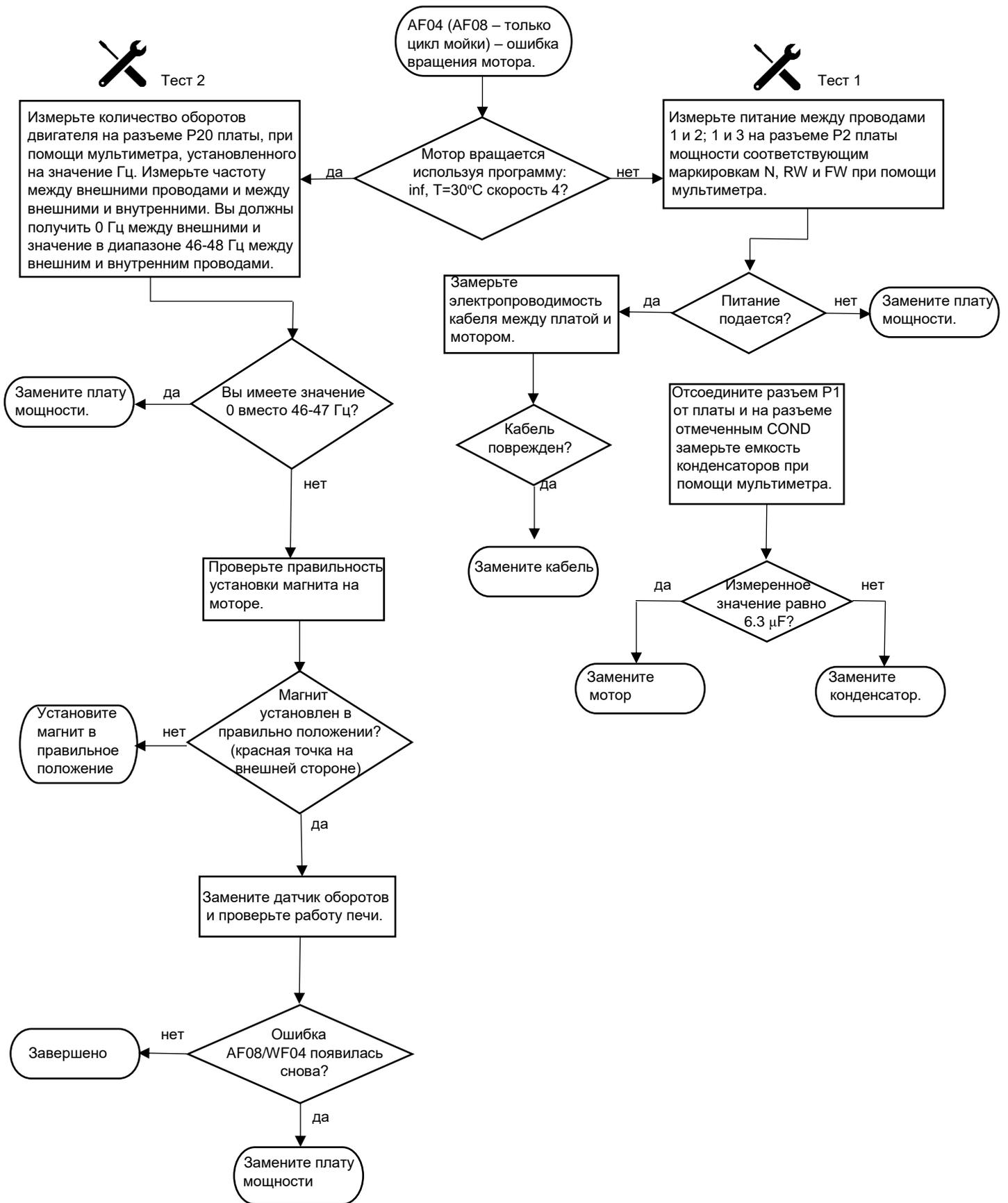


Тест 1

В одноточечном датчике температуры сердцевины, необходимо замерить сопротивление между двумя проводами.

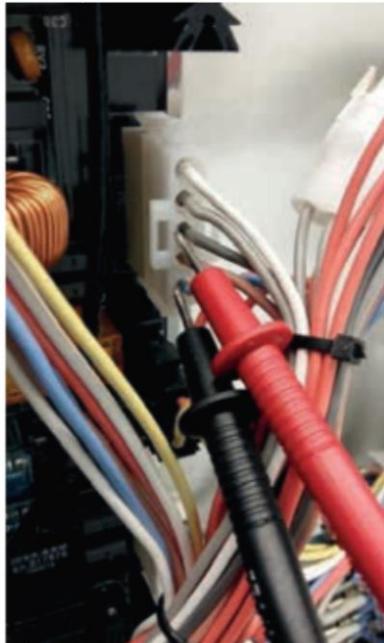
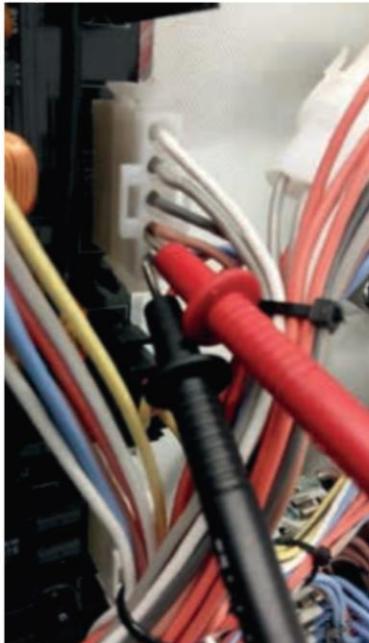


WF04 - AF08 Ошибка вращения мотора вентилятора

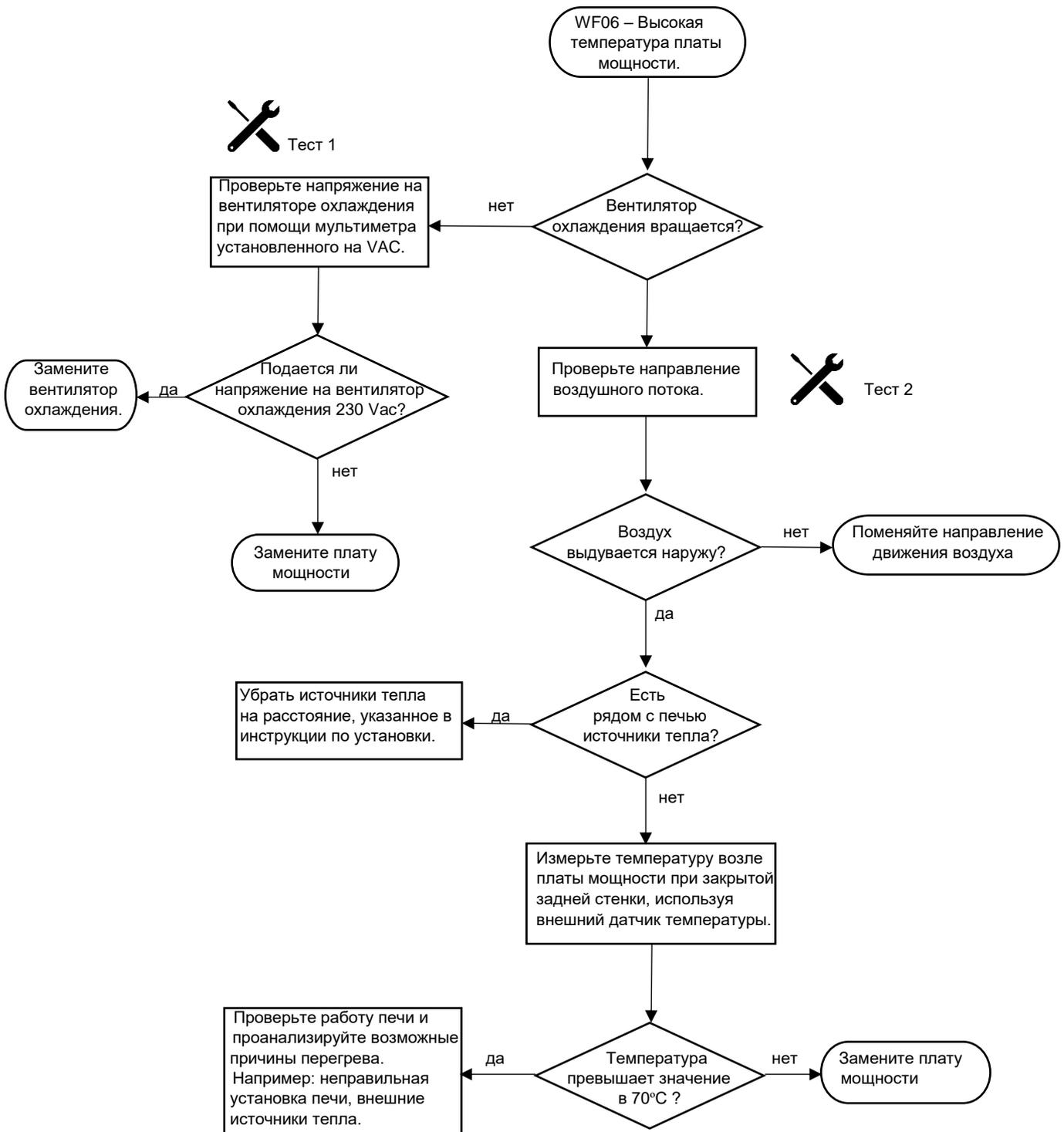


 Тест 1

 Тест 2



WF06 – Температура платы мощности

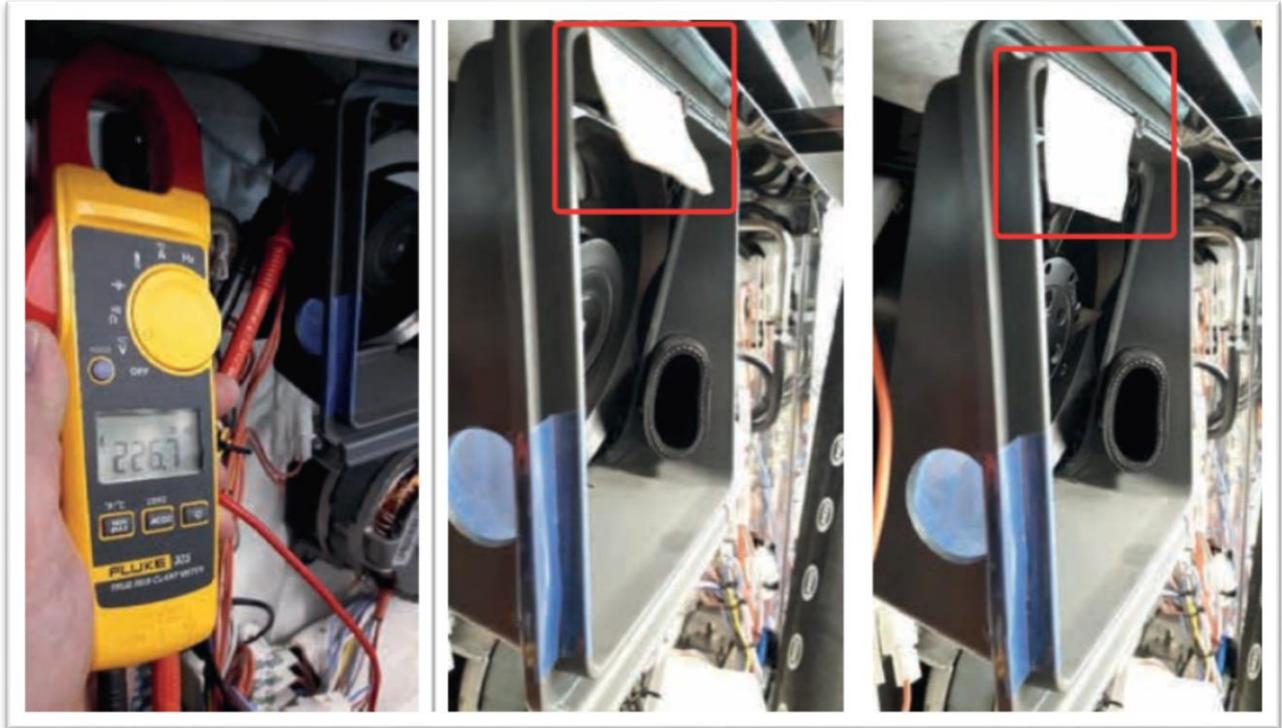


 Тест 1

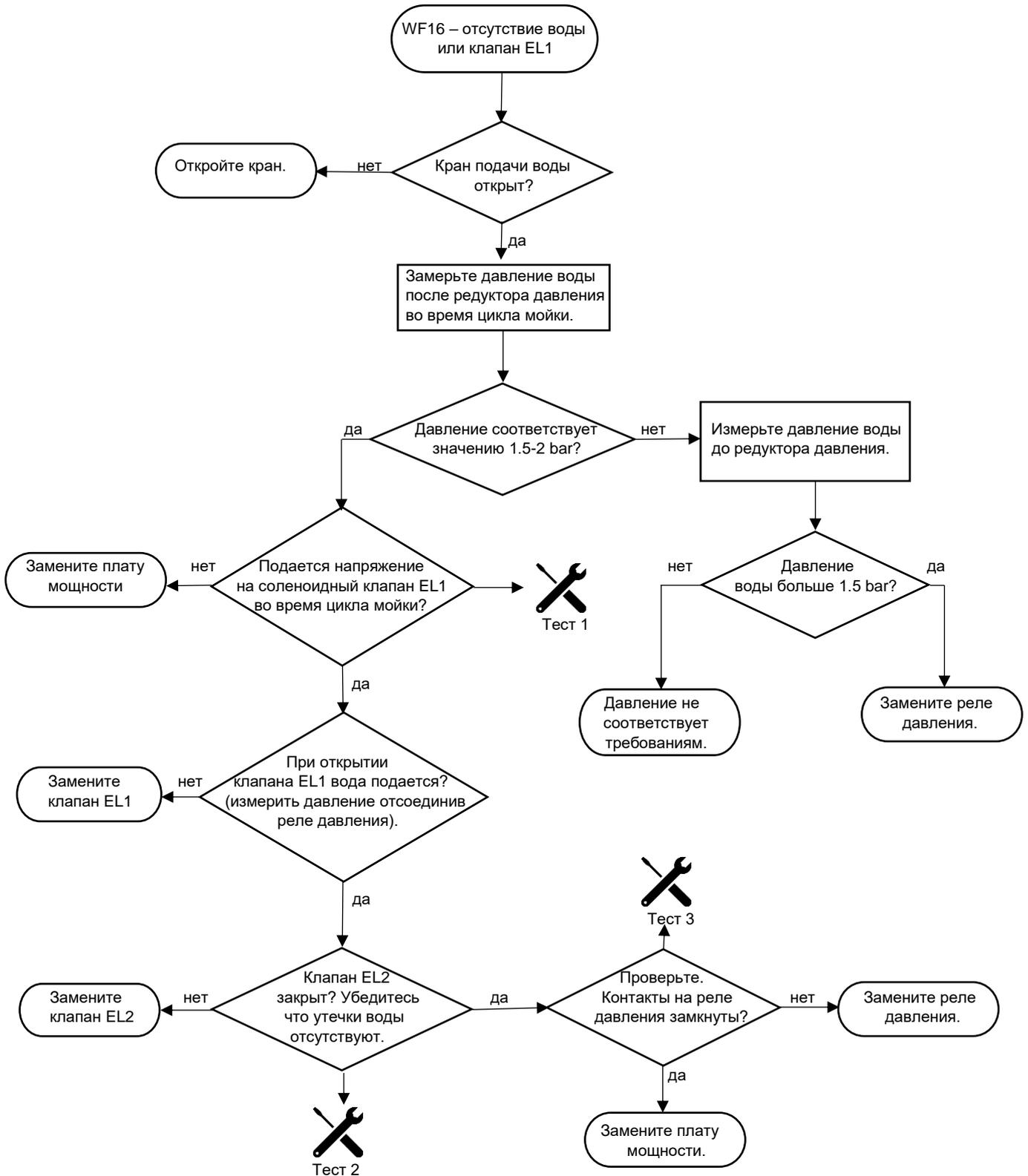
 Тест 2

Вентилятор вращается в
правильном направлении

Вентилятор вращается в
неправильном направлении



WF16 – Отсутствие воды или клапан EL1



 Тест 1



 Тест 2



Низкое давление воды.

Нормальное давление воды.

 Тест 3

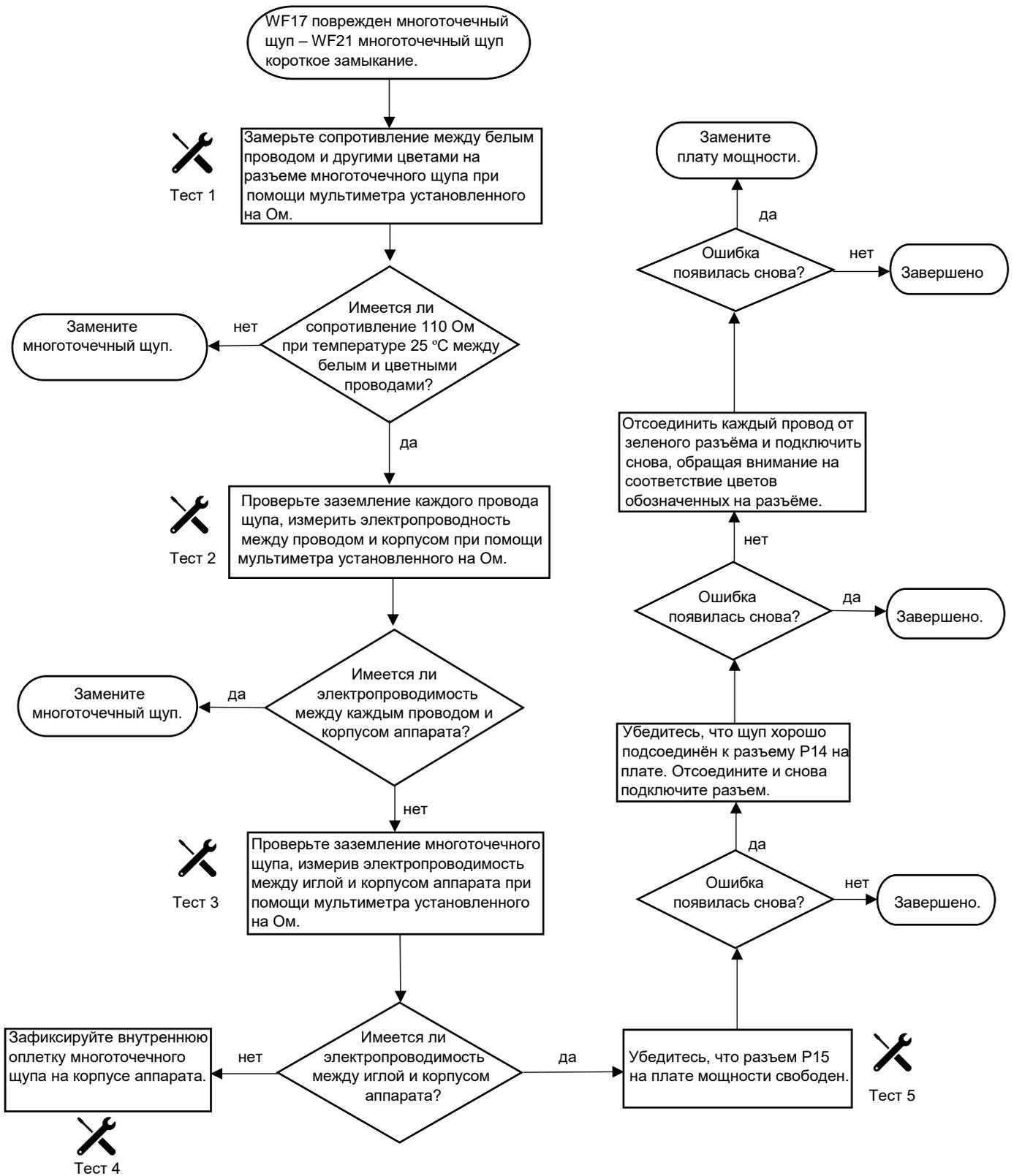
Низкое давление воды.



Нормальное давление воды.



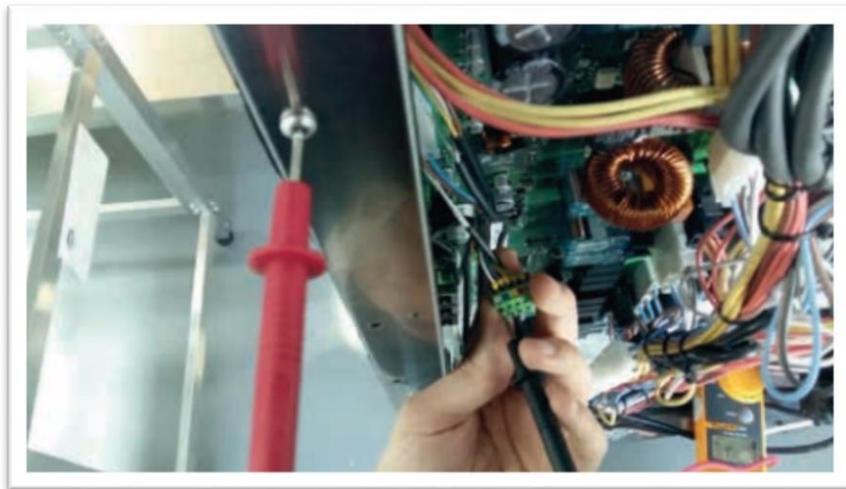
WF17 - WF21 - WF22– Частичное повреждение многоточечного щупа



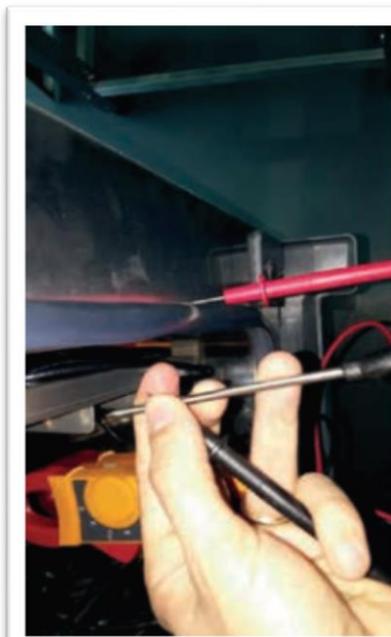
✂ Тест 1



✂ Тест 2



✂ Тест 3



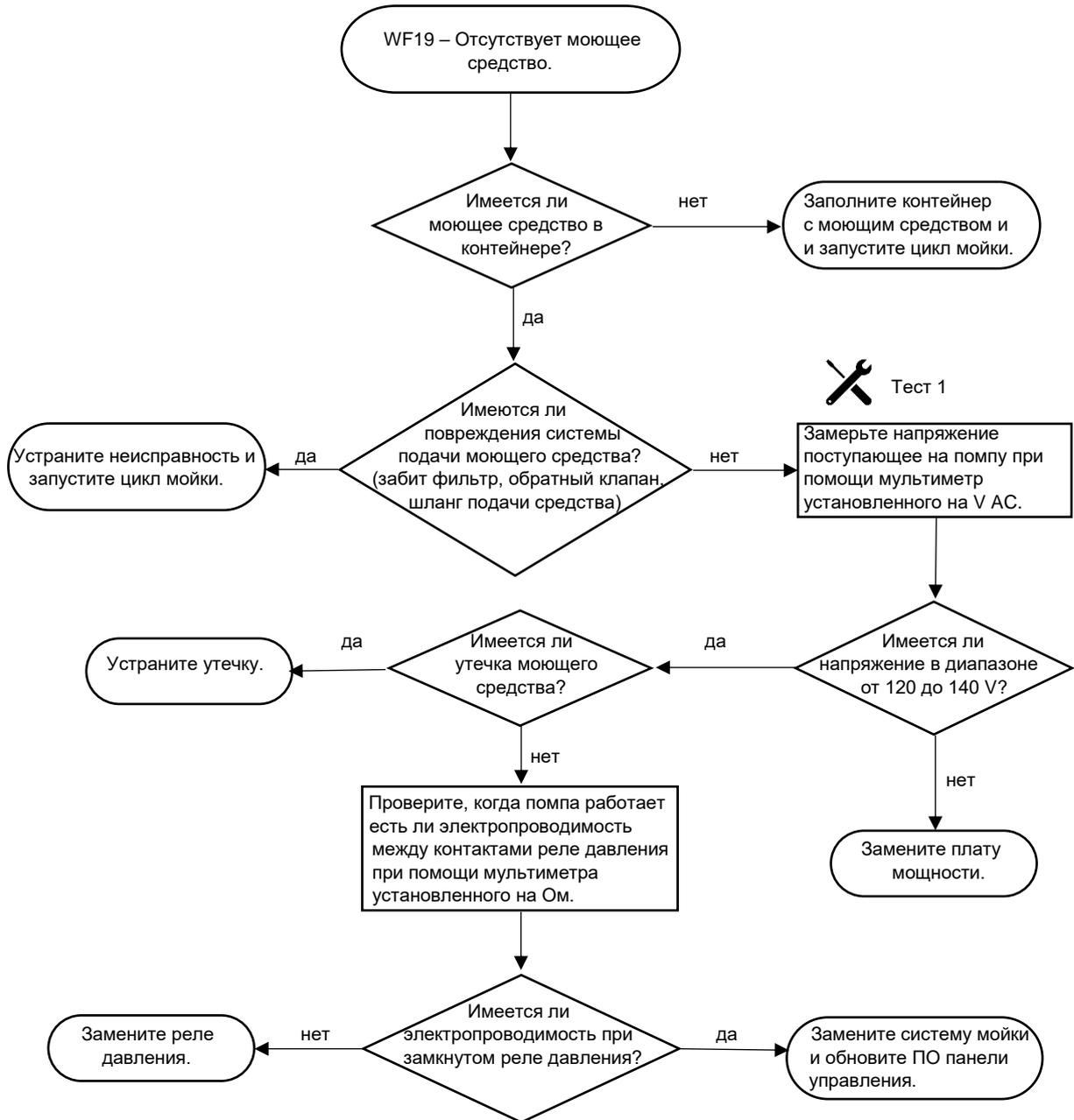
✂ Тест 4



✂ Тест 5



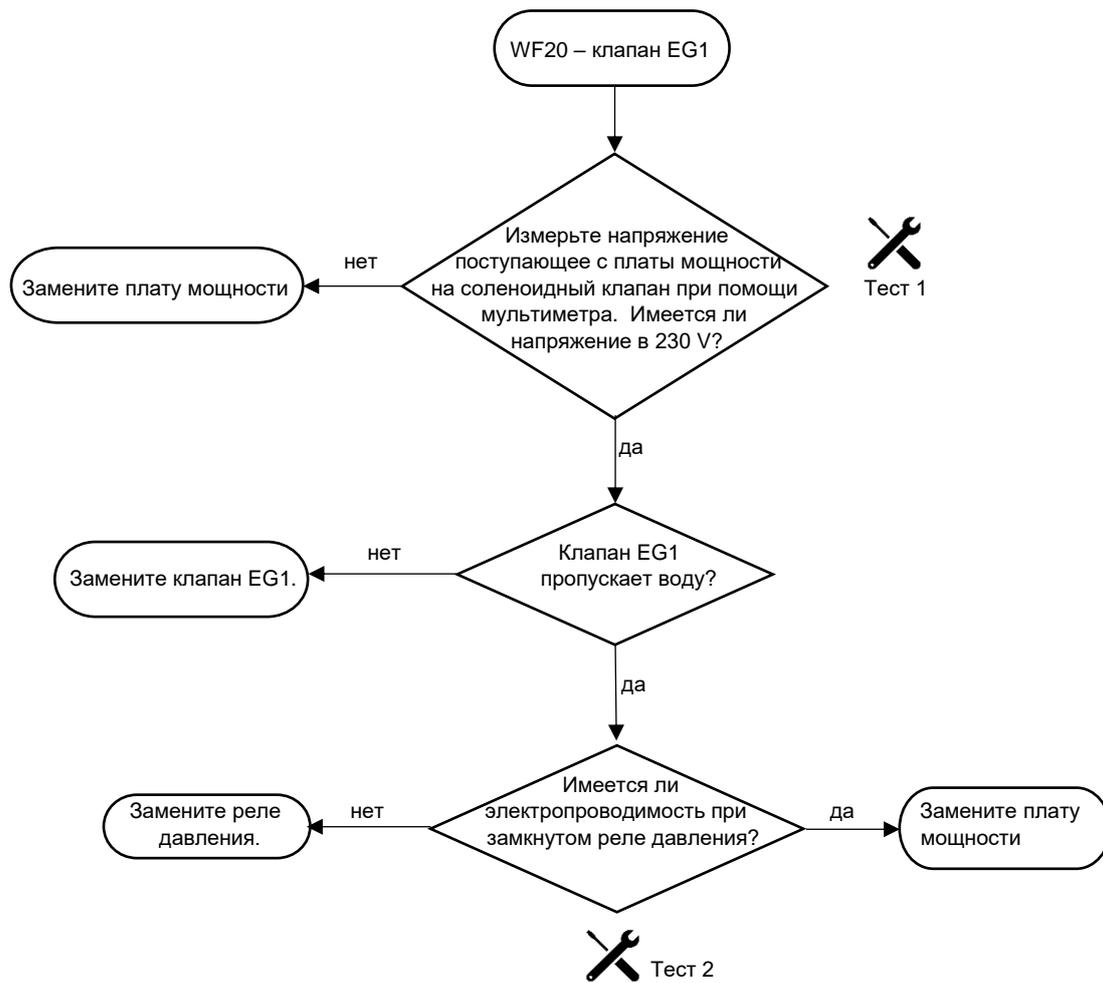
WF19 – Отсутствует моющее средство



Тест 1



WF20 – Клапан EG1



Тест 1



 Тест 2

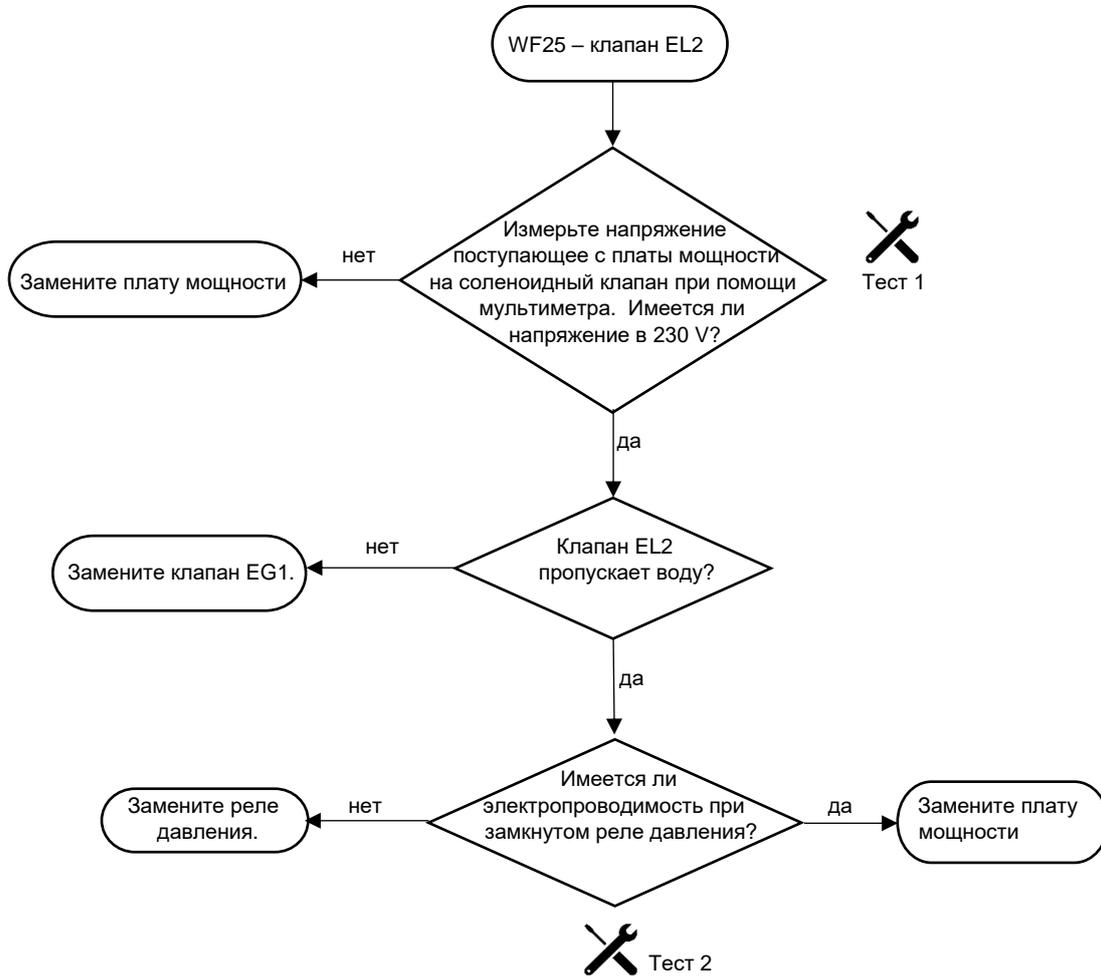
Низкое давление воды.



Нормальное давление воды.



WF25 - Клапан EL2



Тест 1



 Тест 2

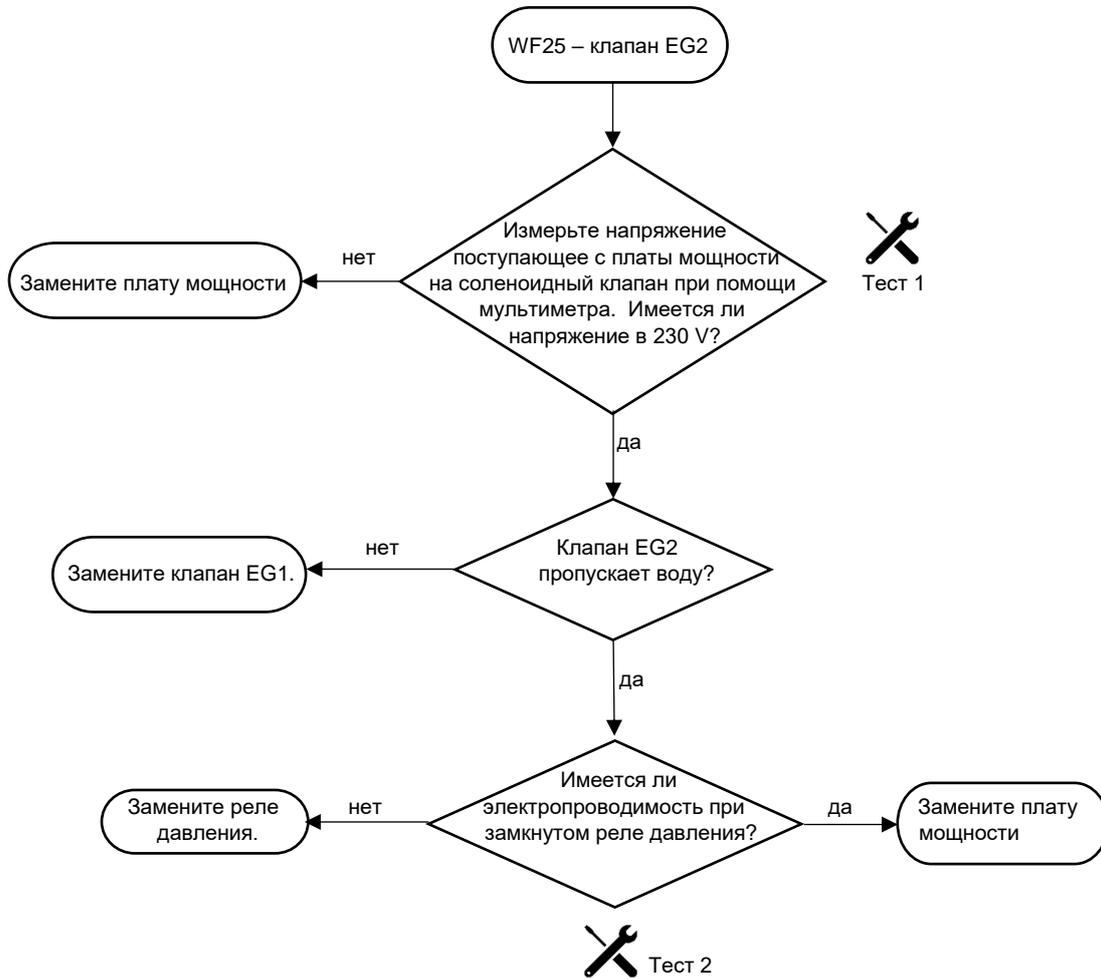
Низкое давление воды.



Нормальное давление воды.



WF26 - Клапан EG2



Тест 1



 Тест 2

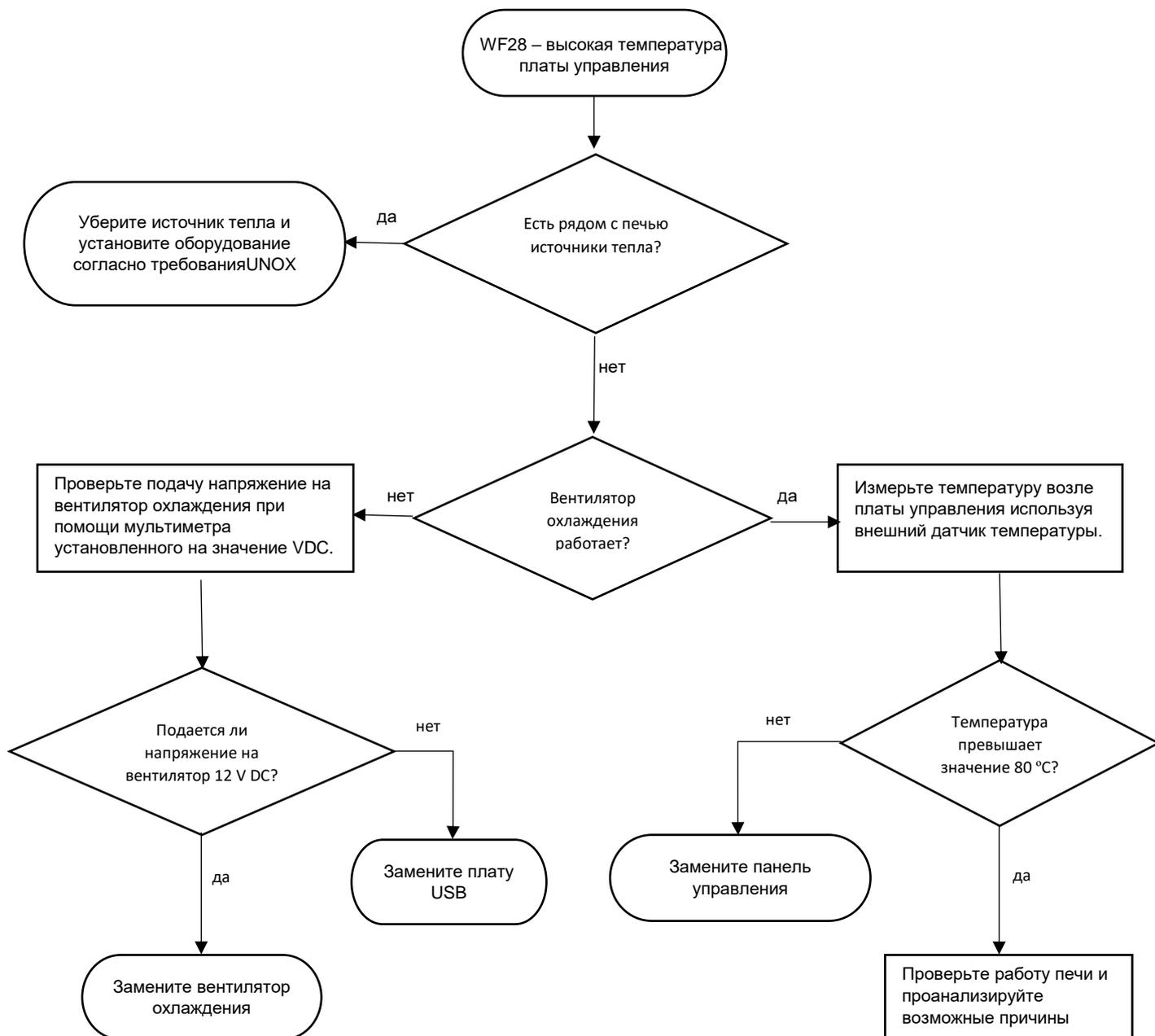
Низкое давление воды.



Нормальное давление воды.



WF28 – Высокая температура платы управления



Ошибки и предупреждения аксессуаров.

Вытяжной зонт - предупреждения

WC01	Датчик температуры 1	Проверить датчик температуры.
WC02	Перегрев платы	Устранить перегрев. Заменить плату.
WC05	Температура пара слишком высокая	Нет охлаждения пара. Проверить линию подачи воды или датчик температуры.
WC06	Потеря питания AC	Проверить подачу питания
WC07	Потеря связи	Проверить соединение между платами печи и зонта.

Расстоечный шкаф - ошибки

AL01	Датчик температуры	Проверить датчик температуры.
AL02	Потеря связи	Проверить соединение между платами печи и расстойки.
AL03	Потеря питания AC	Проверить подачу питания
AL04	Резисторный датчик	Проверить датчик.

Расстоечный шкаф – предупреждения

WL01	Датчик влажности	Заменить датчик влажности.
WL02	Высокая температура платы	Устранить причину перегрев. Заменить плату.
WL03	Датчик нагрева	Проверить датчик.

Печь медленной готовки – ошибки

AM01	Датчик температуры	Проверить датчик температуры.
AM02	Потеря связи	Проверить соединение между платами печи и расстойки.
AM03	Термостат безопасности.	Проверить термостат безопасности. Устранить причину перегрева камеры.
AM04	Перегрев двигателя.	Выявить причину перегрева. Заменить двигатель.
AM05	Тахометр.	Двигатель не имеет вращения. Заменить двигатель или заменить датчик оборотов.

Печь медленной готовки – предупреждения

WM02	Высокая температура платы	Устранить причину перегрева. Заменить плату.
WM03	Датчик сердцевины продукта	Проверить датчик. Заменить датчик.

Подовая печь – ошибки и предупреждения

AS01	Термостат безопасности низа.	Проверить термостат безопасности. Устранить причину перегрева. Заменить термостат.
AS02	Термостат безопасности верха.	Проверить термостат безопасности. Устранить причину перегрева. Заменить термостат.
AS03	Потеря связи.	Проверить соединение между платами конвекционной печи и подовой печи.
AS04	Датчик температуры низа.	Проверить датчик температуры.
AS05	Датчик температуры верха.	Проверить датчик температуры.
WS01	Высокая температура платы	Устранить причину перегрева. Заменить плату.