



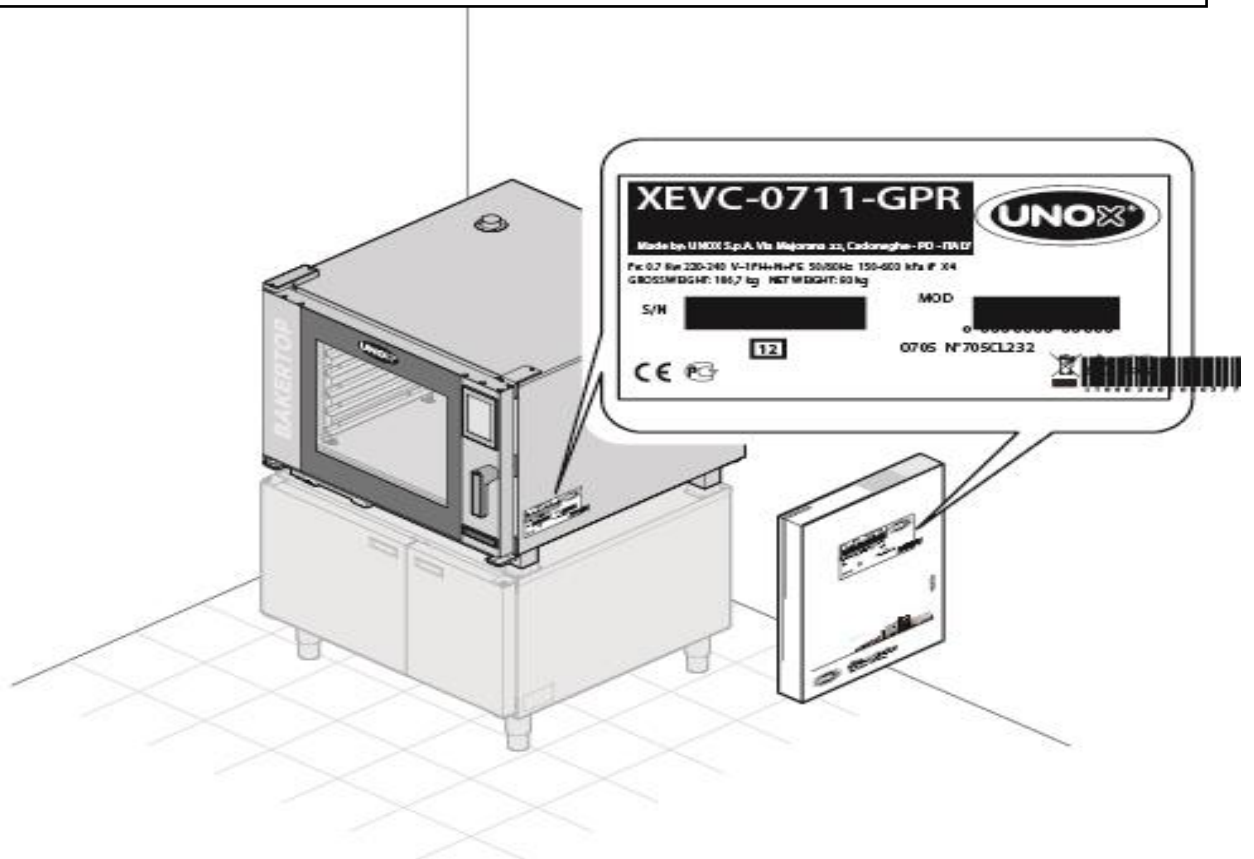
**Сервисная инструкция**  
**CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

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

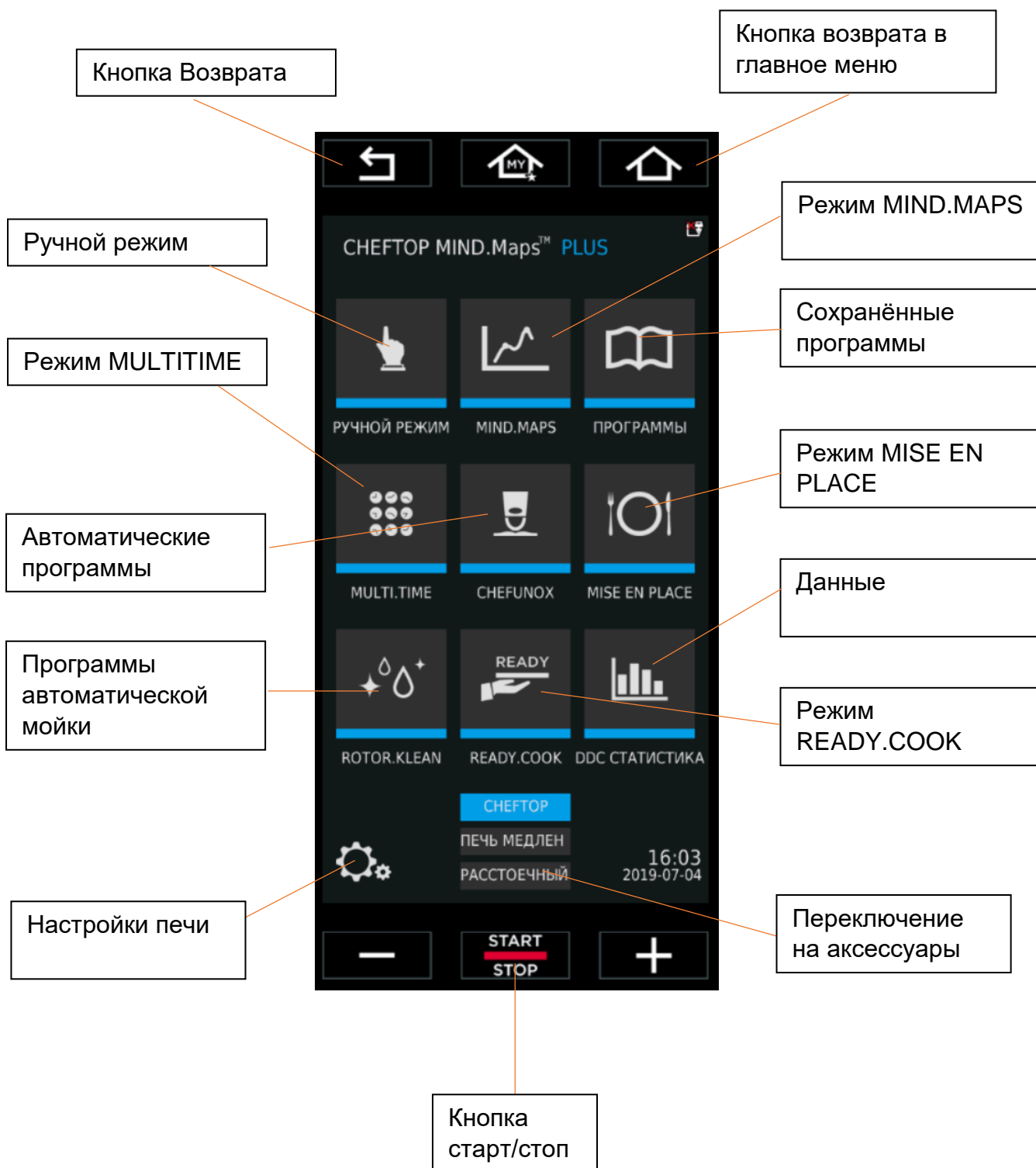
1. Тип продукта (готовый продукт)
2. Рынок назначения продукта (Европа, Америка, Япония);
3. Серия печи (ChefTop, BakerTop, ChefLux, BakerLux, Compact);
4. Серия печи
5. Число уровней
6. Тип противня
7. Тип питания (Электрическая, газовая);
8. Версия (ONE, PLUS);
9. Тип открытия двери;
10. Персонализация



## 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.



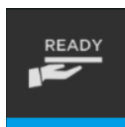
### ПРОГРАММЫ

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



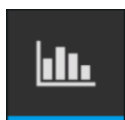
### ROTOR.KLEAN

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

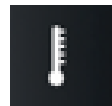
Позволяет загрузить в печь несколько продуктов, требующих разного времени приготовления так, чтобы все они были готовы одновременно.

## Панель управления: Ручные режимы.



### Время приготовления

(От 0 мин до 9ч:59мин:59сек)



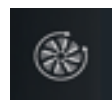
### Температура в камере

(от 30° до 260°C)

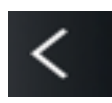


### DRY.Maxy™

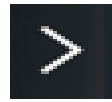
Отведение влажности из камеры



**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.

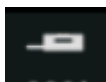


**STEAM.Maxi™** Парообразование в камере



### Полустатическая скорость.

Вентилятор останавливается, когда в камере достигнута заданная температура



**Режим копчения**



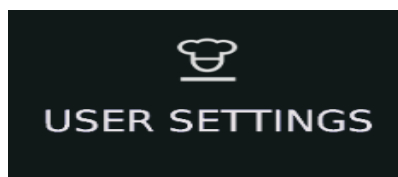
**PRESSURE.Steam** Функция увеличенного парообразования



### UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE

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





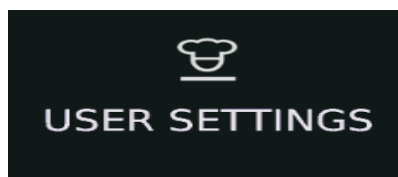
Для входа в меню пользователя используете пароль 4456

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                 | €/¢/£/¥/\$...      | -            |

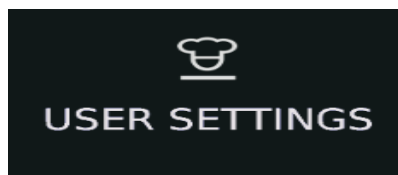


**СЕТЬ**

| 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      | -            |

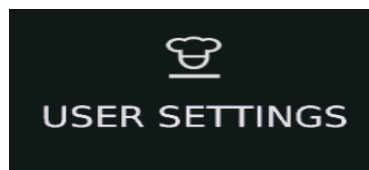


USB

| 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 | -                  | -            |

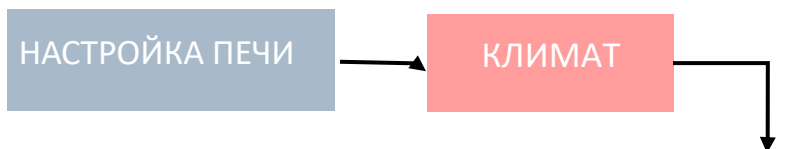


ОПЦИИ

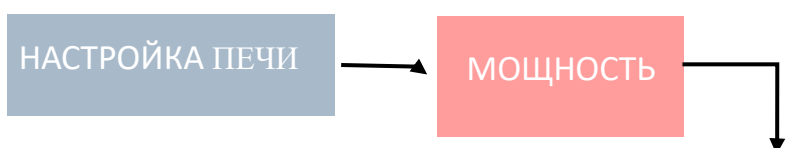
| ПАРАМЕТР                             | ОПИСАНИЕ   | ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ                     | ПО УМОЛЧАНИЮ          |
|--------------------------------------|--|--|-----------------------|
| ВАЛЮТА РЕСУРСОВ                      | Данные потребления в валюте  | Вкл/Выкл                               | Выкл.                 |
| LOCK PROGRAM VIEW                    | Блокирует режим просмотра, изменения и удаления программ.  | Вкл/Выкл                               | Выкл.                 |
| ЗАБЛОКИРОВАТЬ ПРОГРАММЫ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ | Блокировка программ приготовлений 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                     |



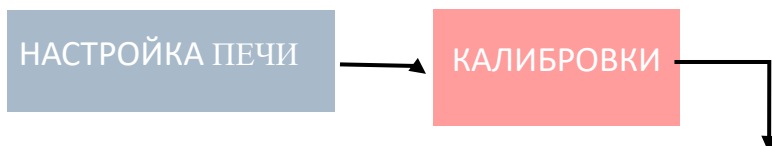
Для входа в сервисное меню используете пароль 99857



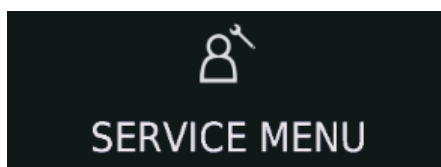
| ПАРАМЕТР                           | ОПИСАНИЕ  | ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ  | ПО УМОЛЧАНИЮ |
|------------------------------------|---|---------------------|--------------|
| ИЗМЕРЕНИЕ ВЛАЖНОСТИ                | Включение/выключение измерения влажности в камере печи  | Вкл/Выкл.           | Вкл.         |
| 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         |



| ПАРАМЕТР                     | ОПИСАНИЕ   | ВОЗМОЖНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ  | ПО УМОЛЧАНИЮ     |
|------------------------------|--|---|------------------|
| ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ         | Уменьшение максимальной мощности, подаваемой во время работы           | 0: НЕТ ограничения<br>1: уменьшение на 10-20%<br>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 |



| 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.         |

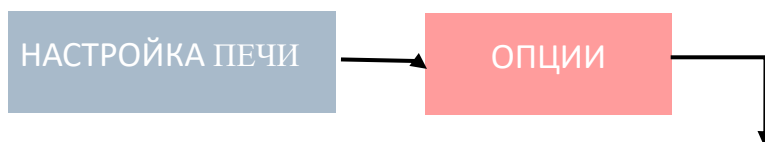
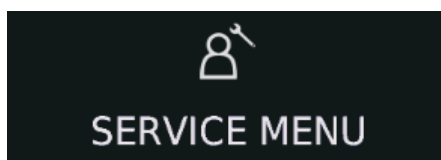


НАСТРОЙКА ПЕЧИ

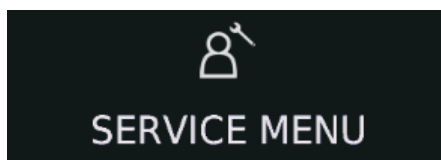
GAS

| 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<br>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         |

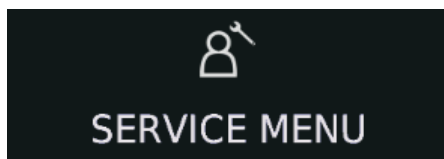


### НАСТРОЙКА АКСЕСУАРОВ

| 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            |



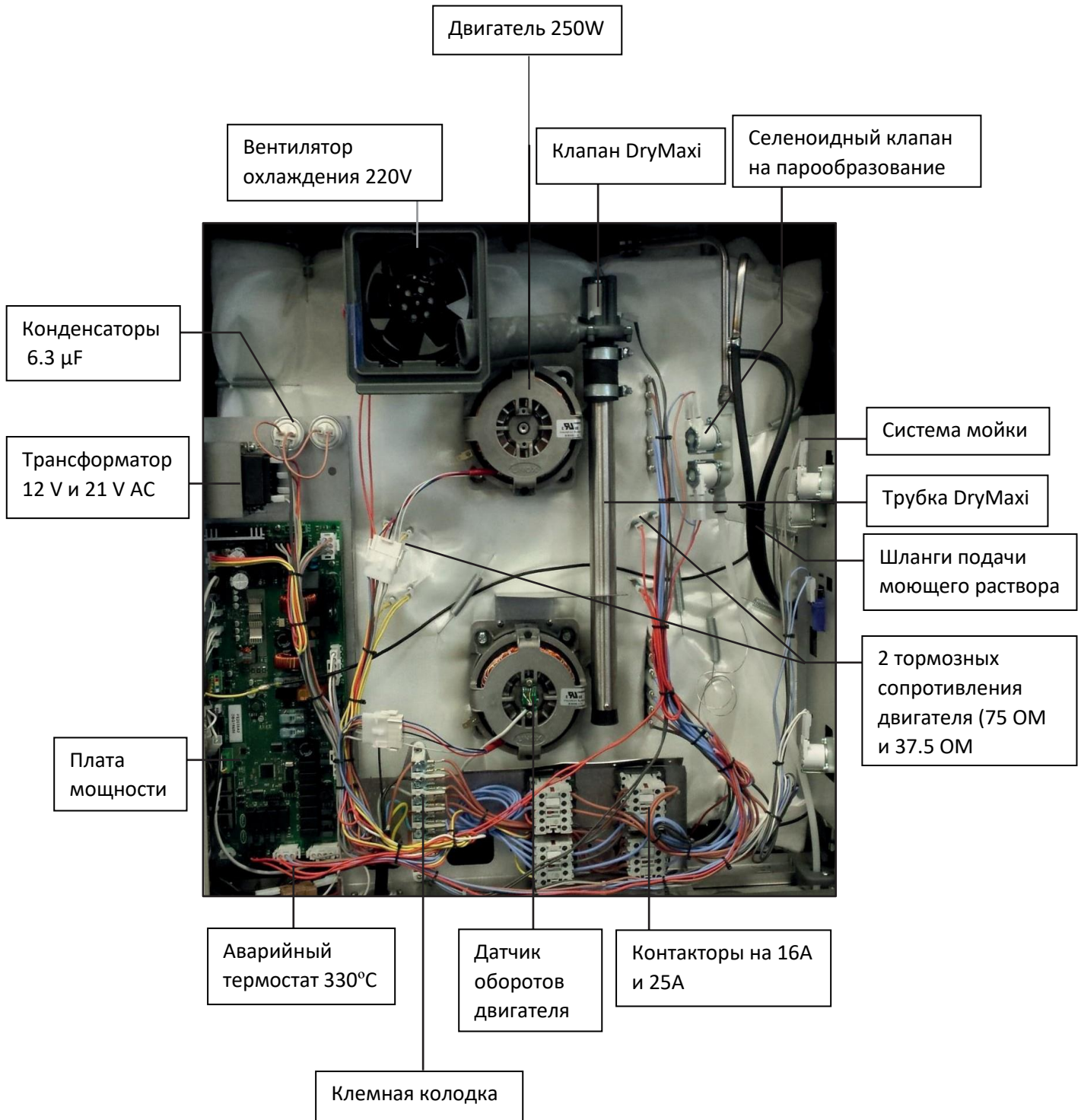
## НАСТРОЙКА РАСТОЙКИ

| 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

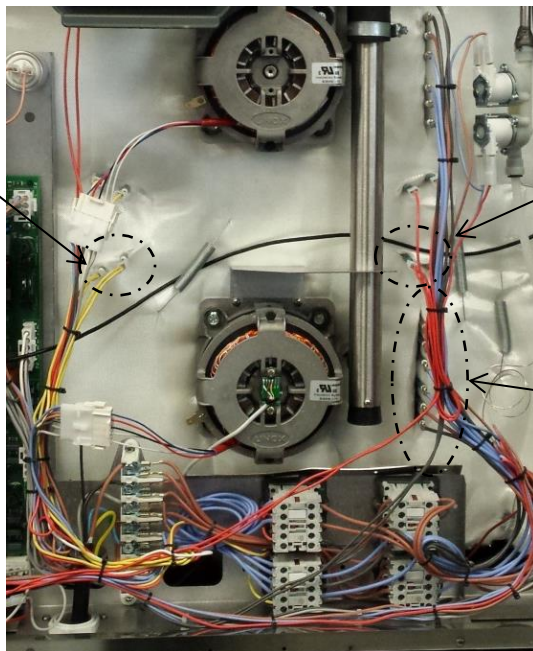
| ПАРАМЕТР                        | ОПИСАНИЕ   |
|---------------------------------|--|
| ИНФОРМАЦИЯ О ПЛАТАХ             | Показать информацию о платах, серийный номер печи и версии прошивок.   |
| ЗАГРУЗИТЬ ПАРАМЕТРЫ МОДЕЛИ      | Загрузка параметров печи в соответствии с ее моделью   |
| ОБНОВИТЬ 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<br>ТЕСТ ВЫХЛОПНЫХ ГАЗОВ |

## Основные компоненты печи.



## Основные компоненты печи.

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



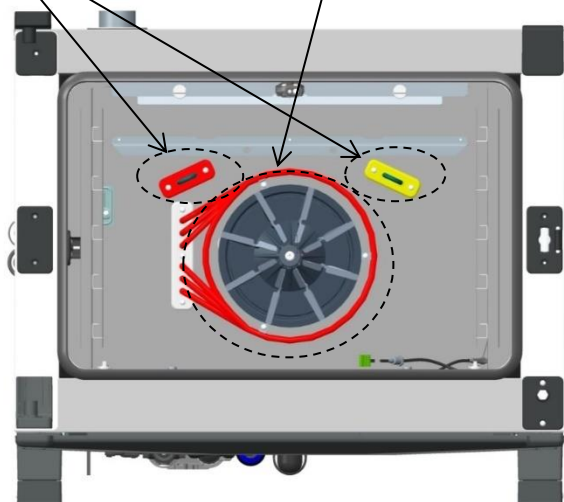
Элемент  
тормозного  
сопротивления 2  
(красные провода)  
 $R=37,5 \text{ Ом}$ , 100Вт,  
60 V

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)

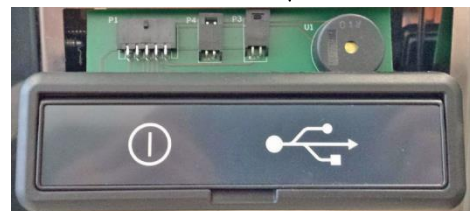


Рис. 3  
Вентилятор охлаждения

Рис. 4  
Плата для USB

## Электронплаты.



Рис. 5  
Локальная сеть



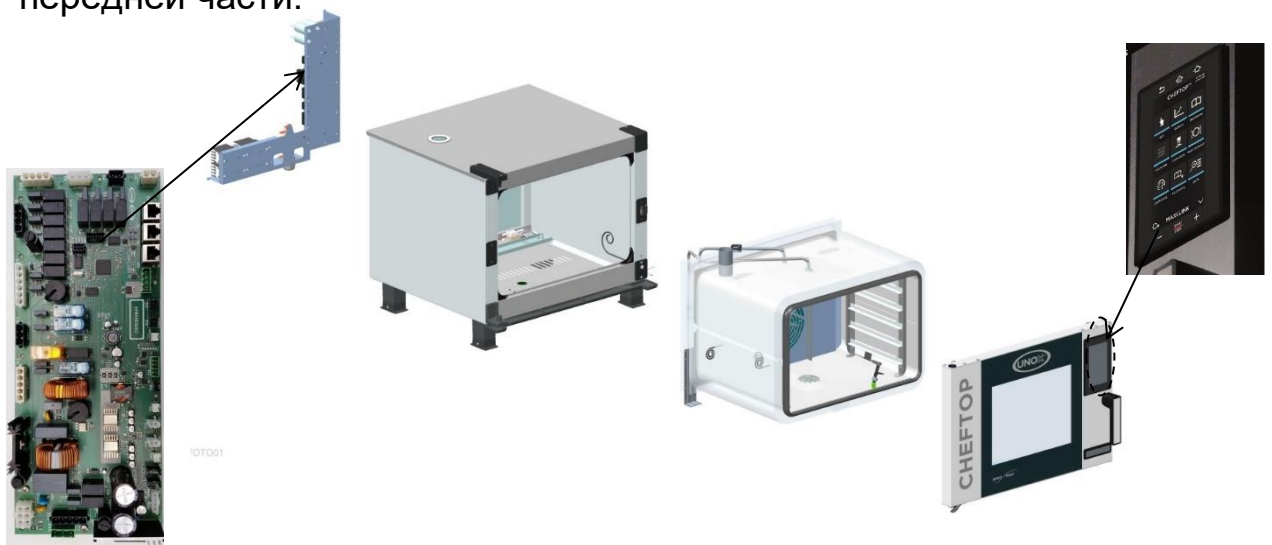
Рис. 6  
Wi-Fi  
подключение

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).

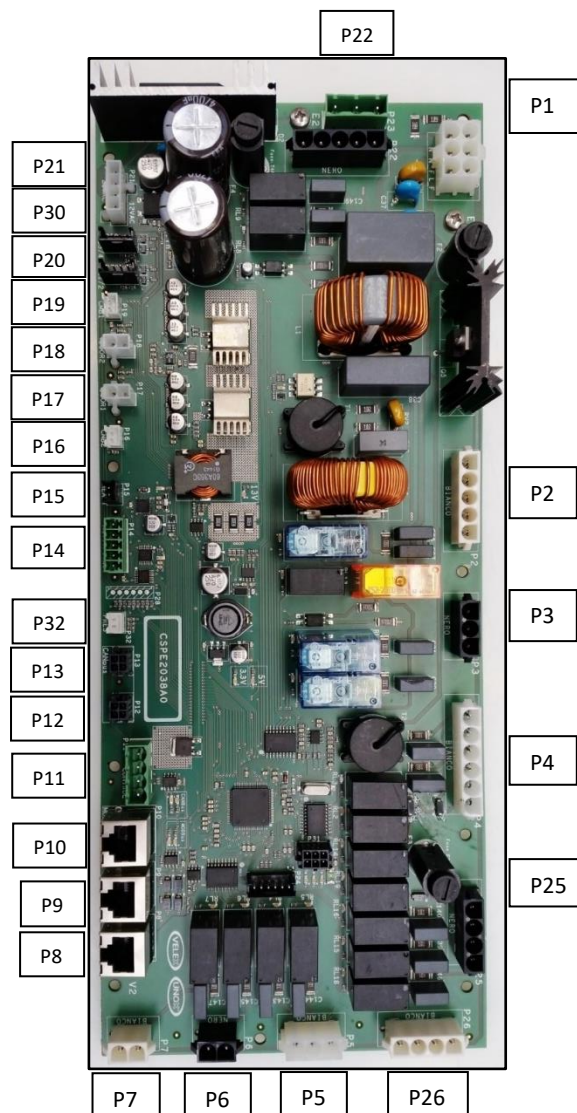
P26 – Система мойки

P32 – Реле давления

F2 – плавкий предохранитель первичной обмотки трансформатора - 5A

F3 – плавкий предохранитель системы мойки - 2A

F4 – плавкий предохранитель вторичной обмотки трансформатора - 2A



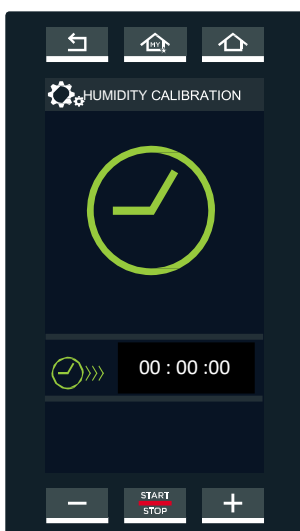
## Силовая плата.

| 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<br>86°F-500°F  |
| 3        | 0  | 1  | 1023                       | 1023                        | 2200                      | 30°C-260°C<br>86°F-500°F  |
| 2        | 1  | 0  | 1023                       | 1023                        | 1500                      | 30°C-230°C<br>86°F-446°F  |
| 1        | 1  | 1  | 1023                       | 1023                        | 900                       | 90°C-200°C<br>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™<br>Установленное значение<br>% | STEAM.Maxi™<br>Фактическое значение<br>% |
|--|--|
| 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.

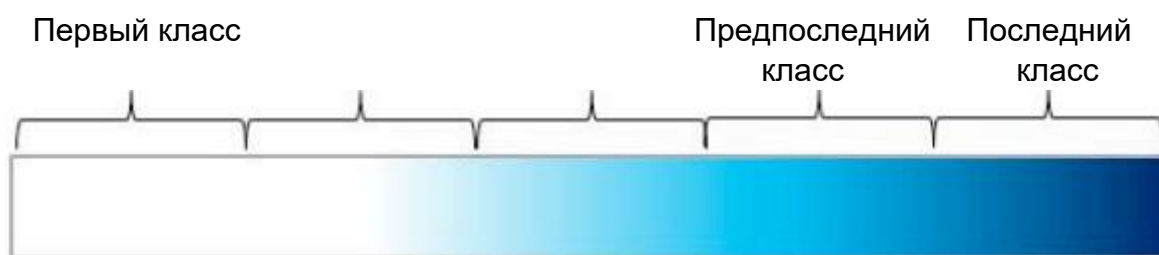
Рисунок 2.



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

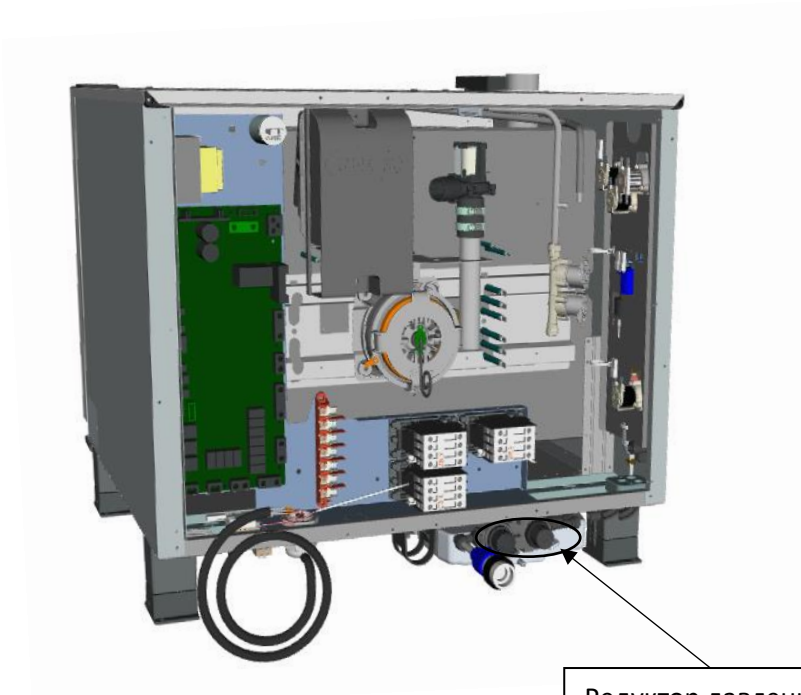
В случае STEAM.Maxi™, установленного на уровне 100%, печь начинает производить количество пара, которое соответствует значению 100% табличному значению для печи. После измерения влажности количество пара увеличивается или уменьшается на 20% в соответствии со следующими правилами:

- 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 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

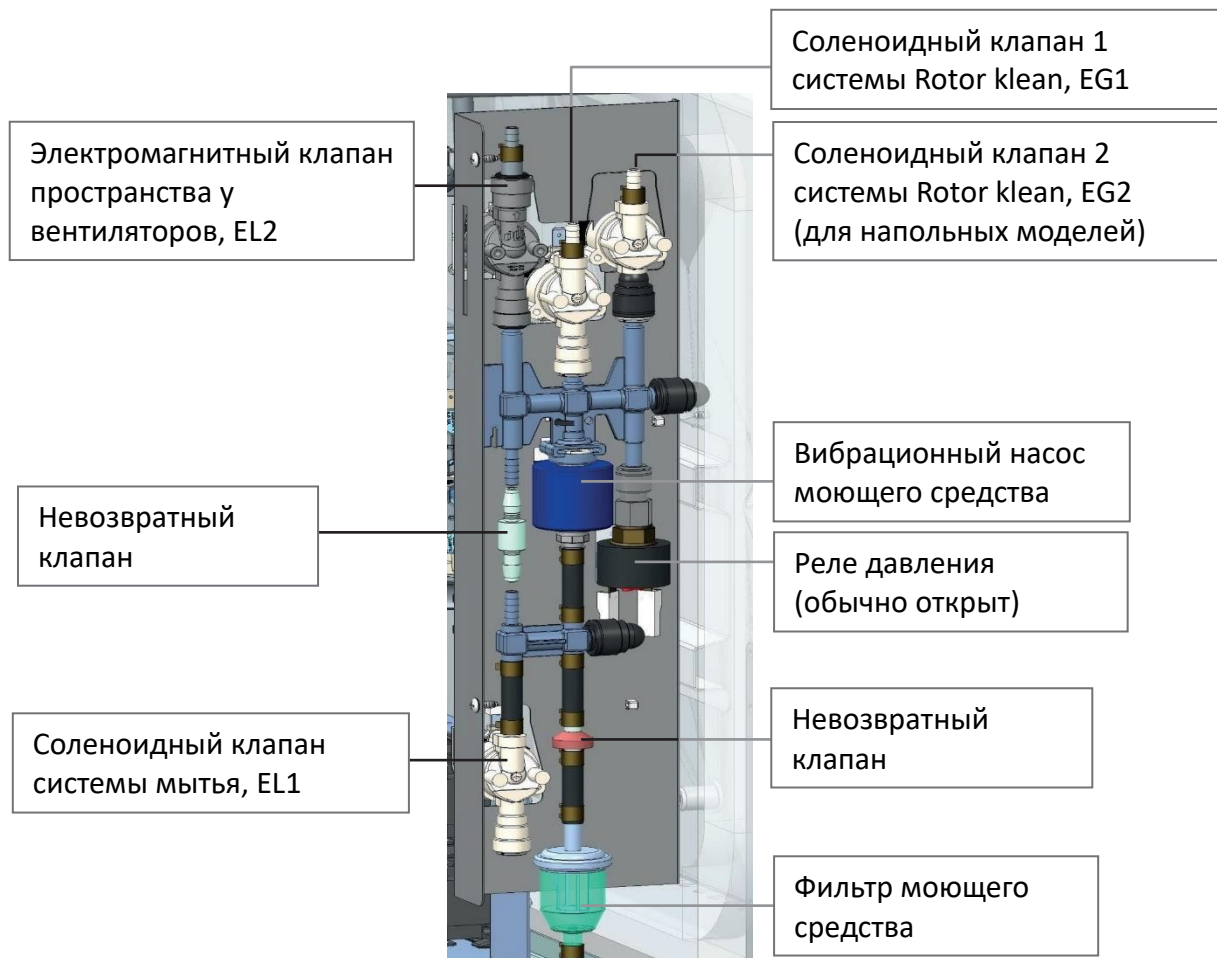
Требования к подводимой воде:

- 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



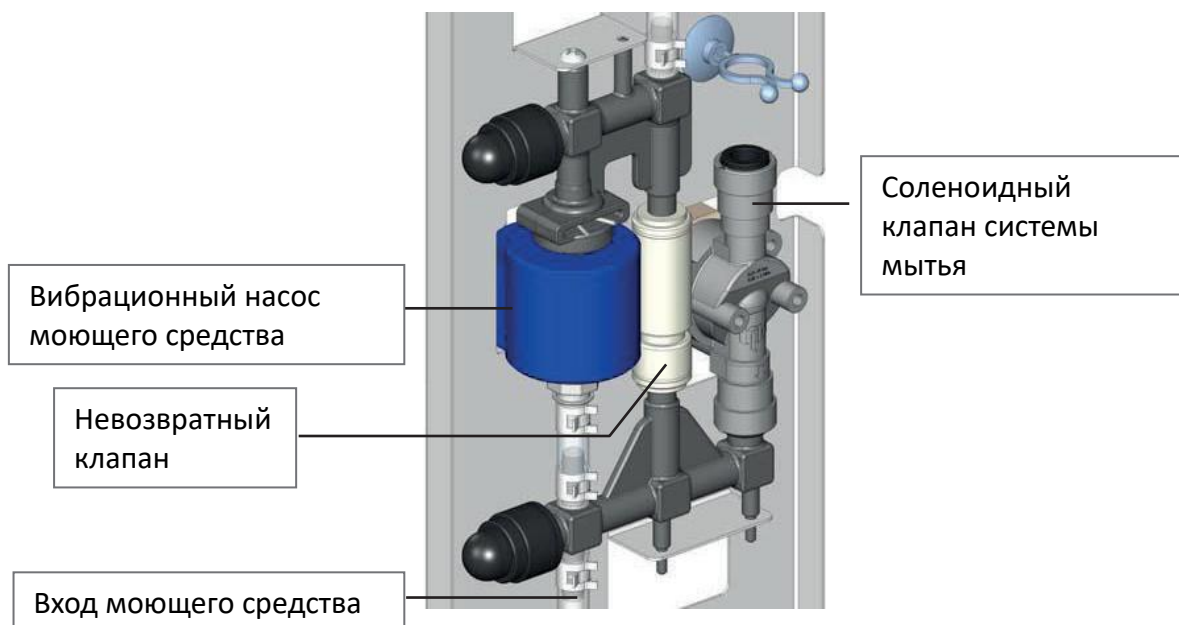
Функциональный тест системы подачи воды (только в печах PLUS):

- 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)

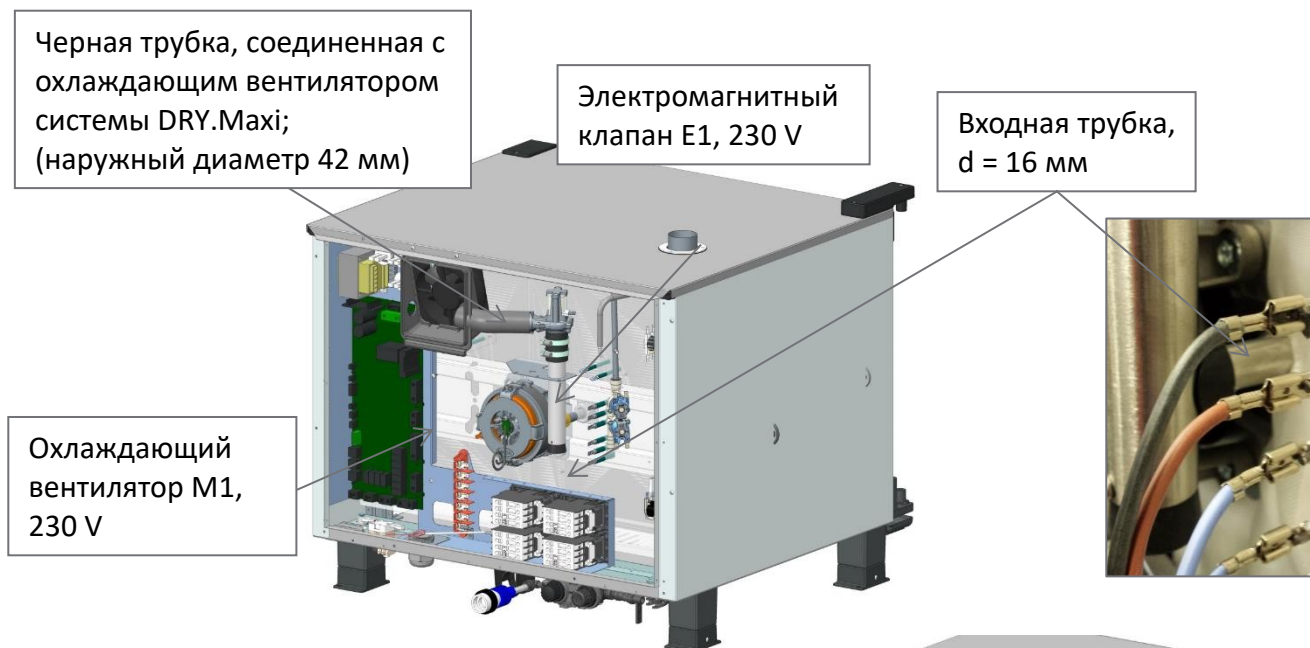
|             | PLUS<br>(настольные) | PLUS<br>(напольные) | ONE |
|-------------|----------------------|---------------------|-----|
| быстрое     | 50                   | 67                  | 50  |
| короткое    | 100                  | 125                 | 100 |
| стандартное | 200                  | 250                 | 200 |
| длинное     | 400                  | 500                 | 400 |

### Расход воды (л)

|             | PLUS<br>(настольные) | PLUS<br>(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.



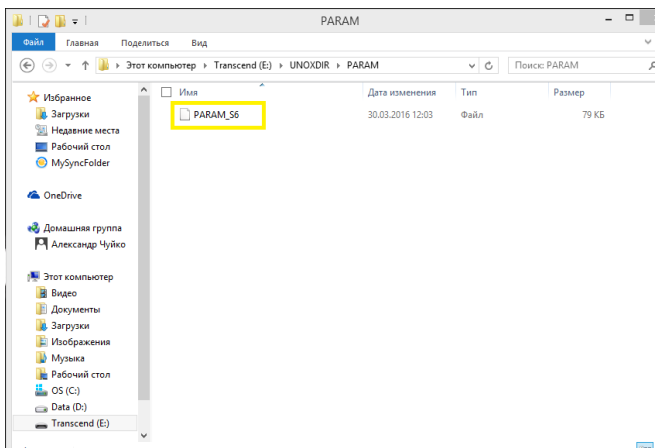
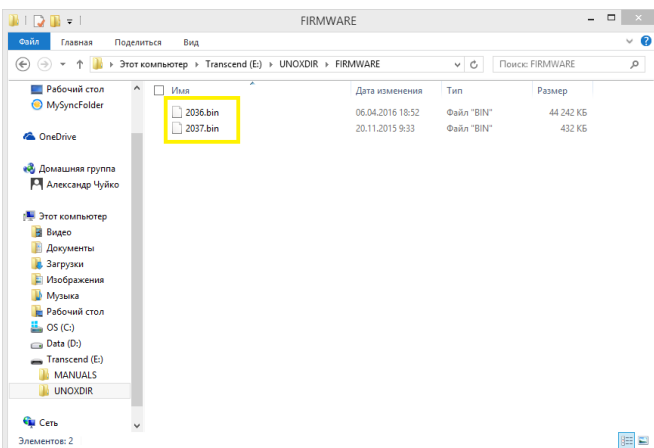
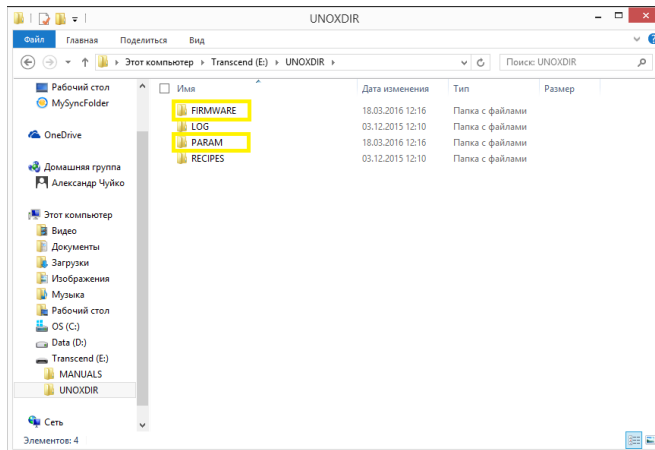
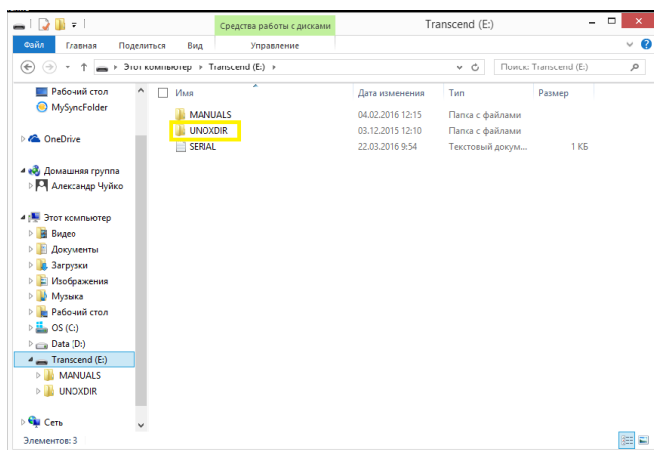
### Принцип действия системы:

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](http://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 разъеме 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                              |    |

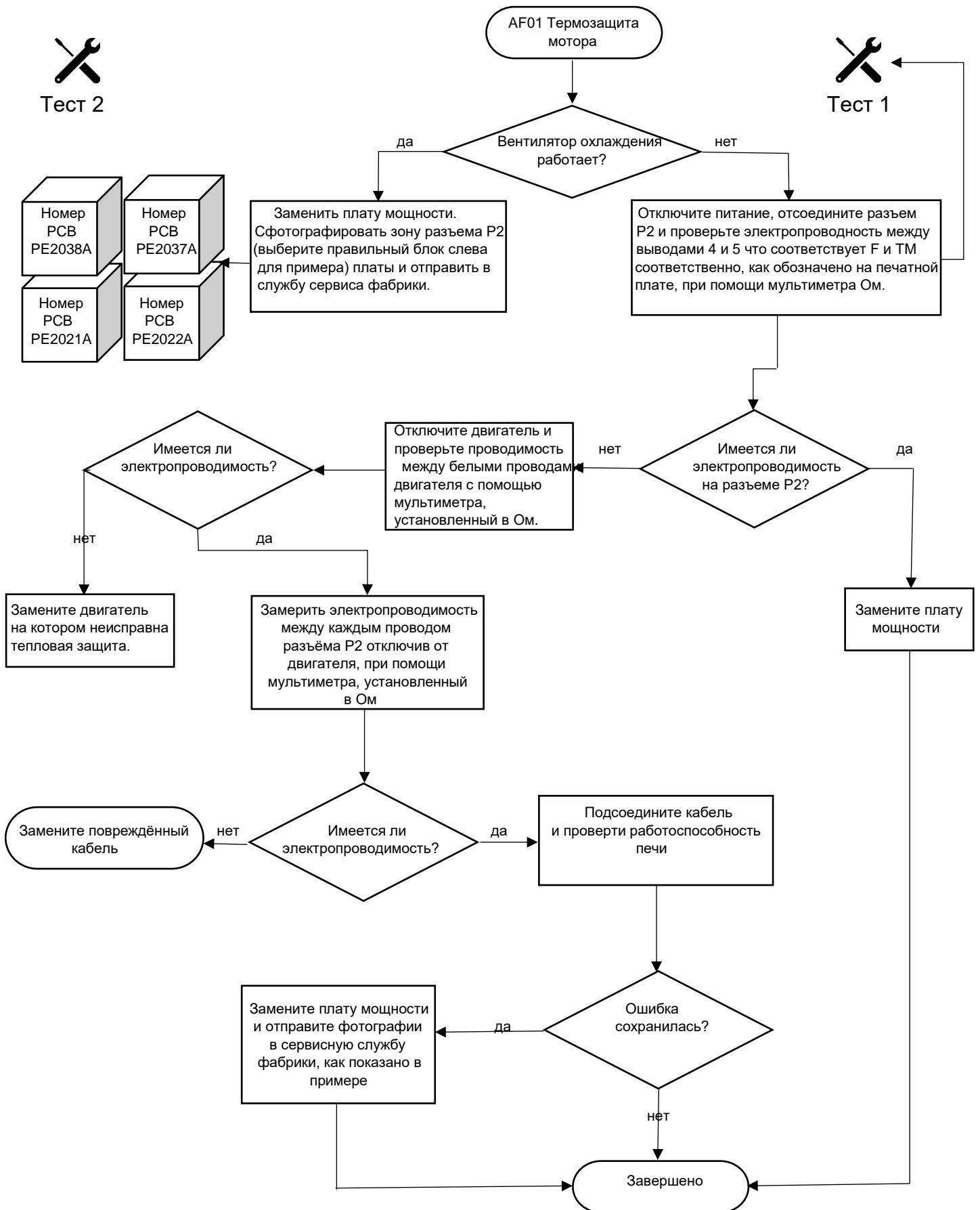
## Сообщения системы автодиагностики


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

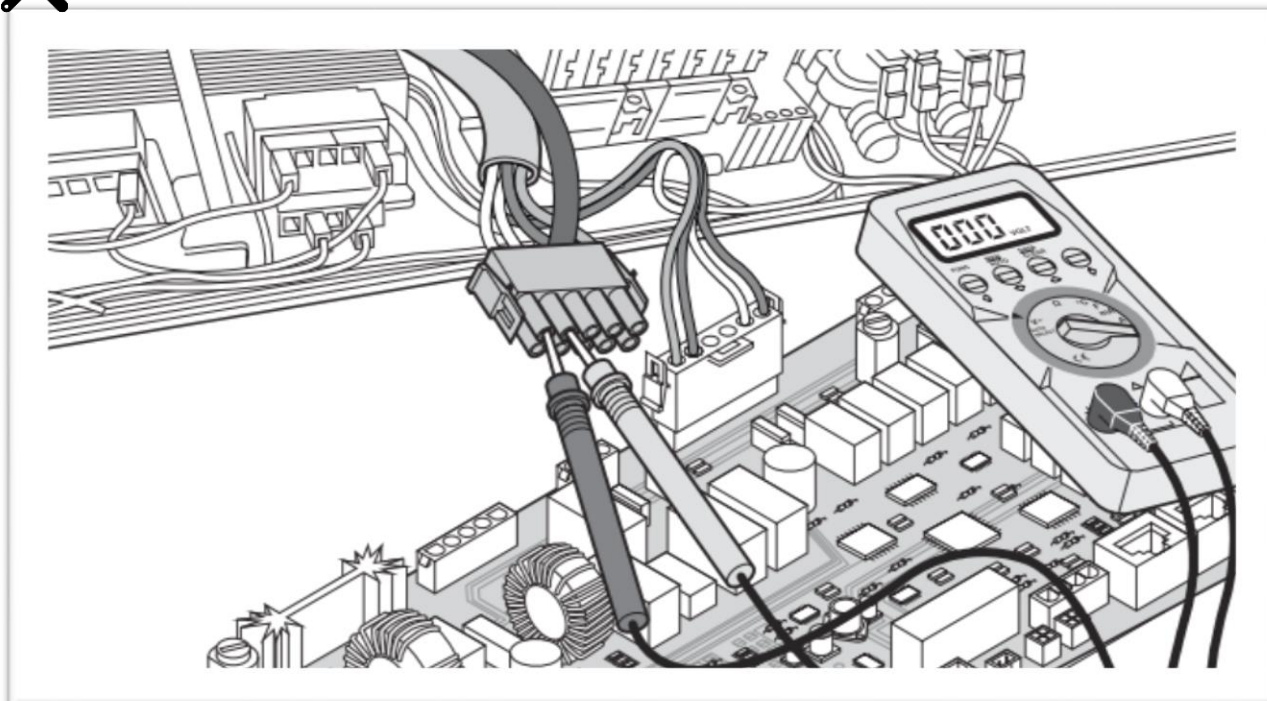
- Предупреждения сигнализируют о неисправностях, которые тем не менее позволяют устройству и подсоединенным аксессуарам продолжить работу, пусть даже и с некоторыми ограничениями. Нажатие иконки "ОК" удаляет с дисплея все предупреждения, которые на нем появились.
- Сообщения об ошибках появляются в ситуациях, 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.



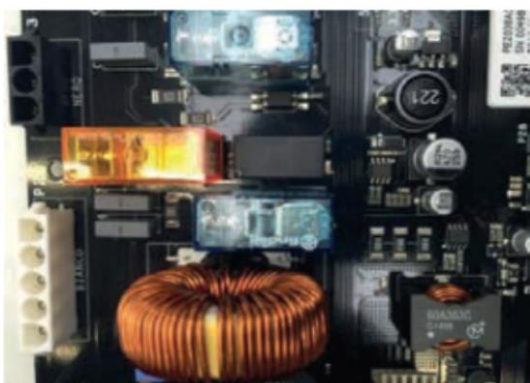
AF01 – Термозащита мотора (постоянная ошибка)



 Тест 1 Проверка термозащиты мотора



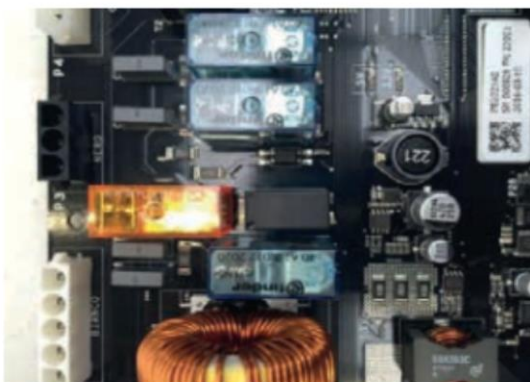
 Тест 2 Плата мощности проверка оптопары.



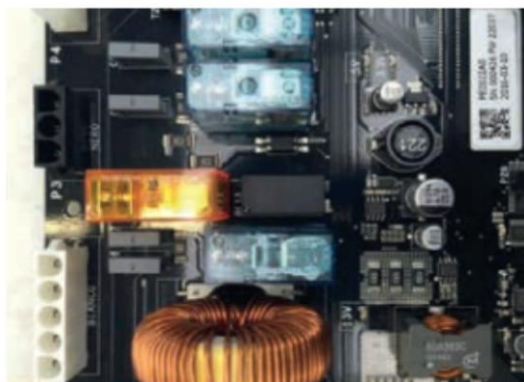
**PE2038A0**



**PE2037A0**



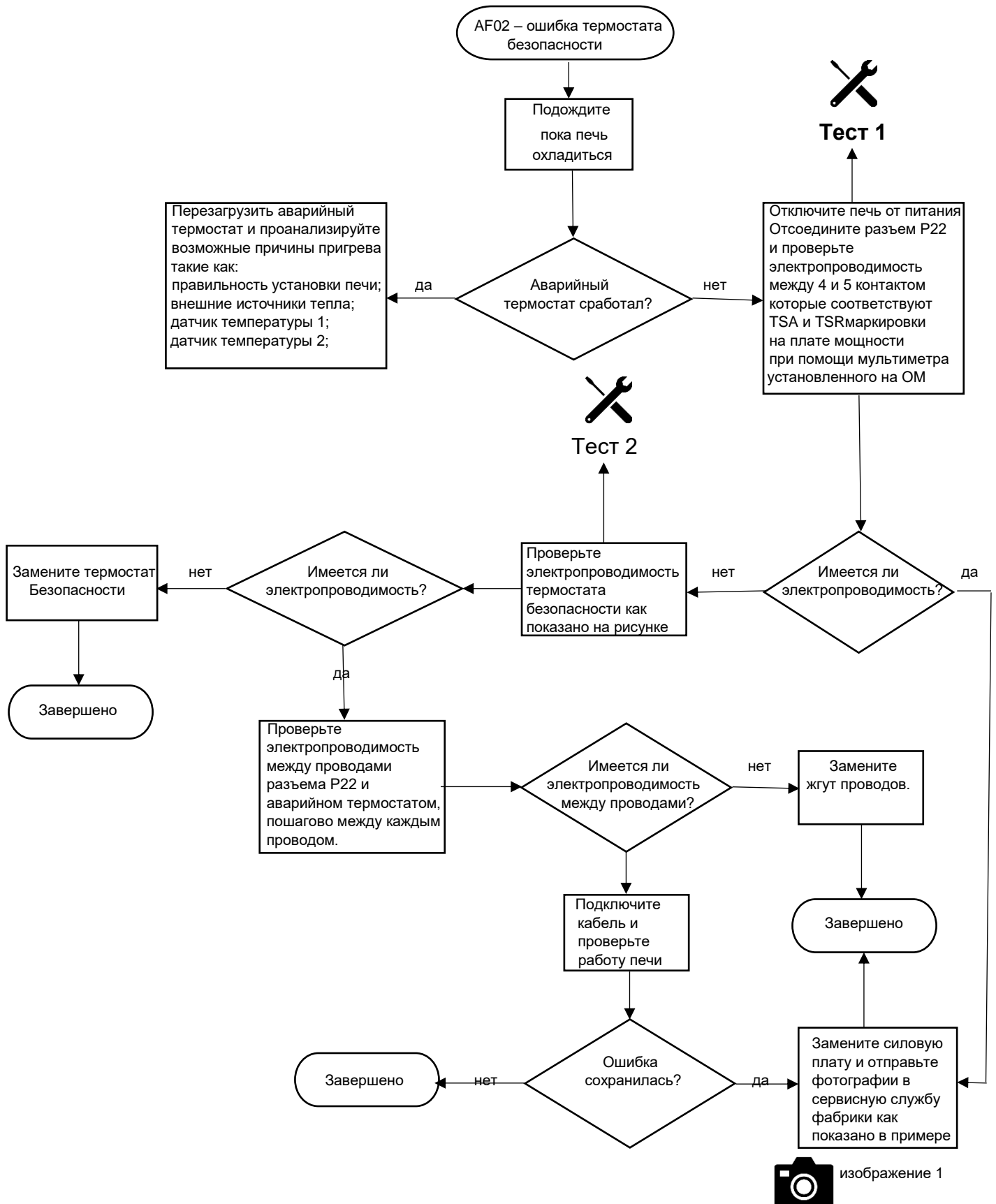
**PE2021A0**



**PE2022A0**

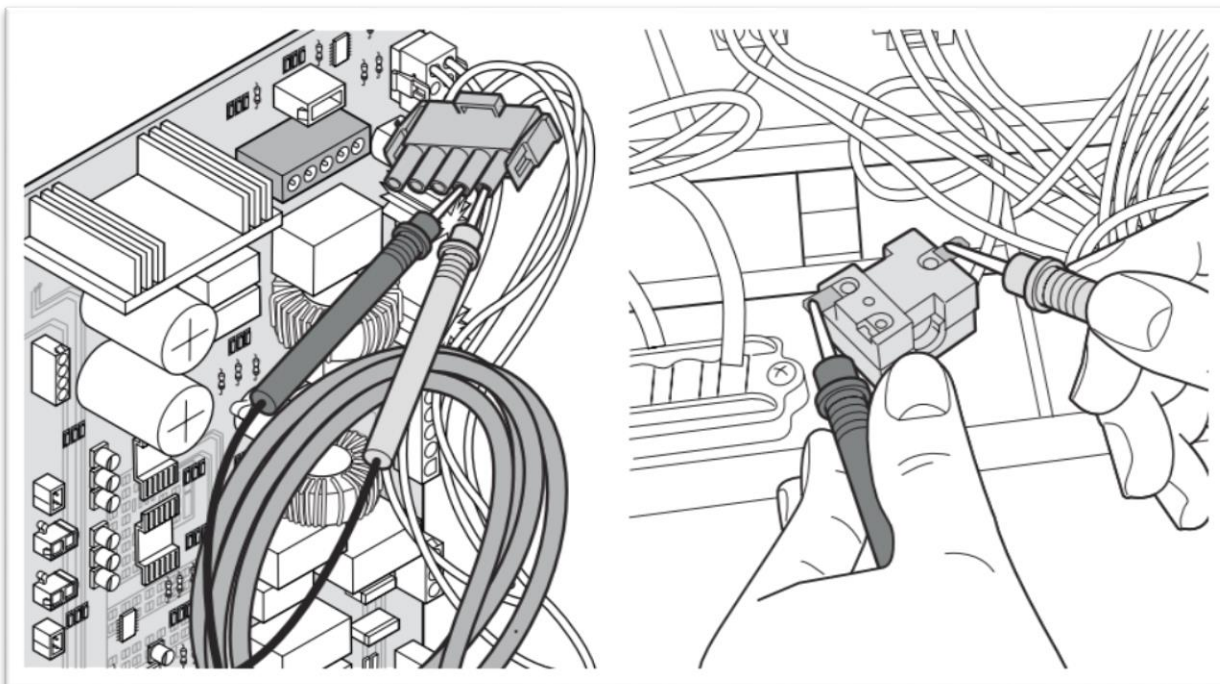


**AF02 – Ошибка термостата безопасности**

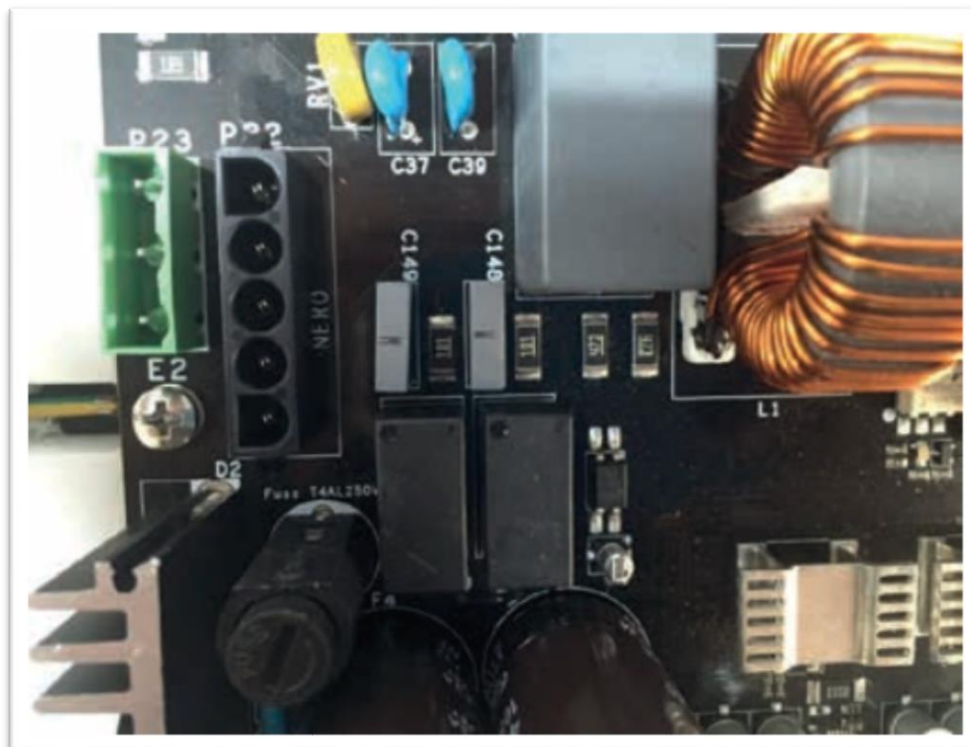


 Тест 1

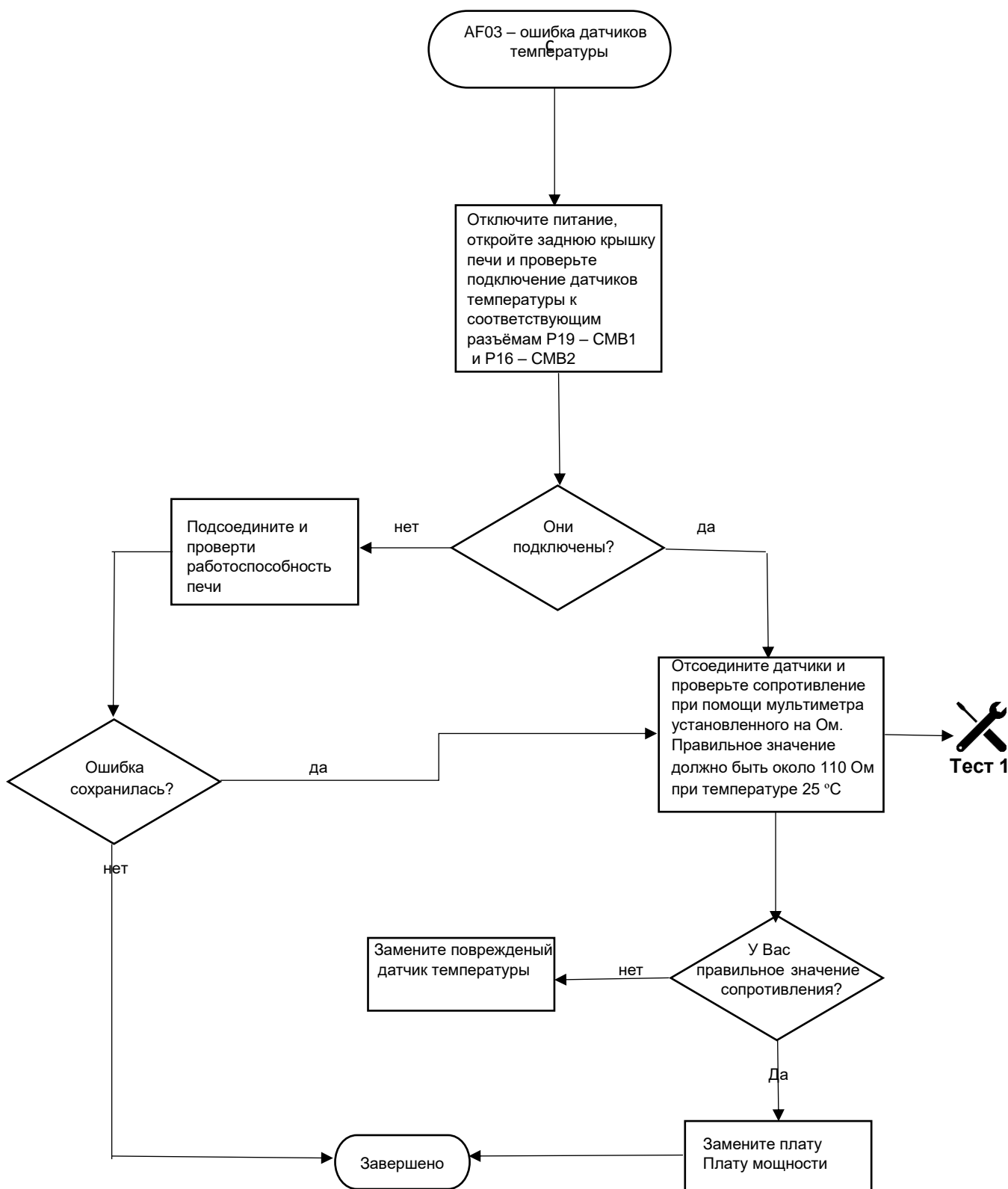
 Тест 2



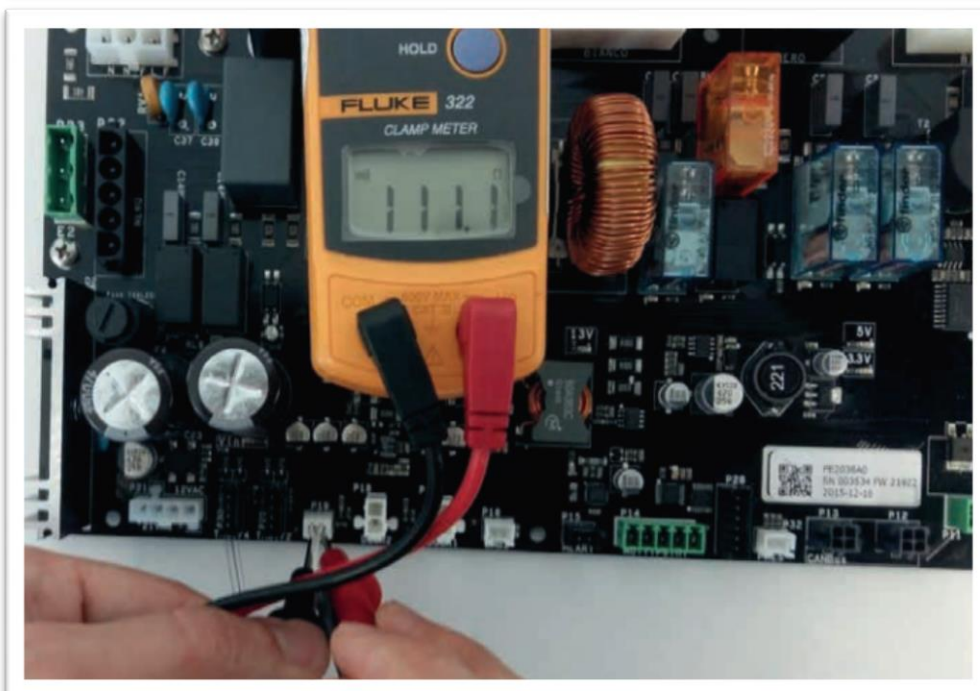
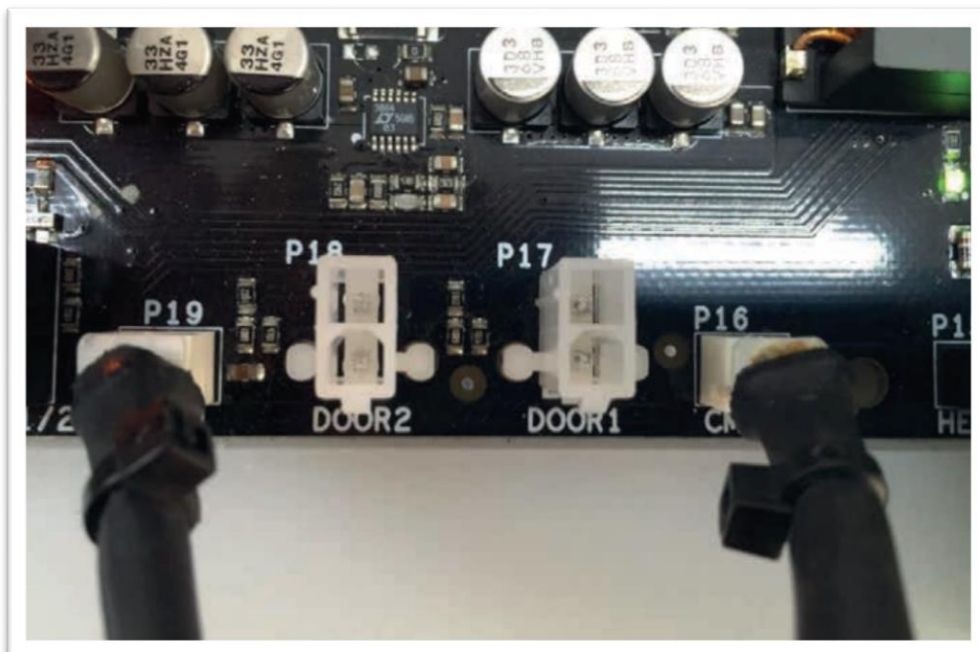
Изображение 1.



**AF03 – Ошибка датчиков температуры**

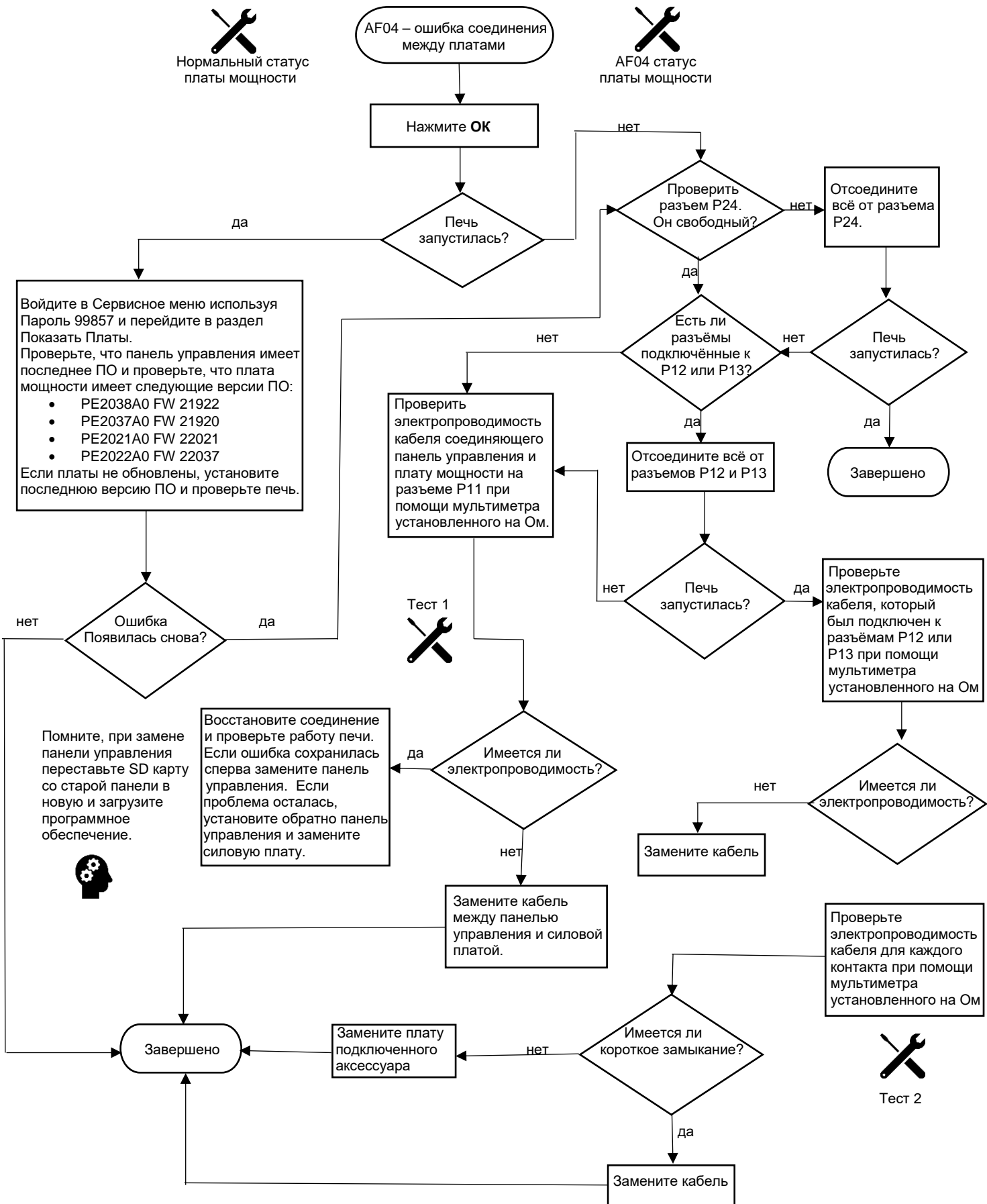


Тест 1

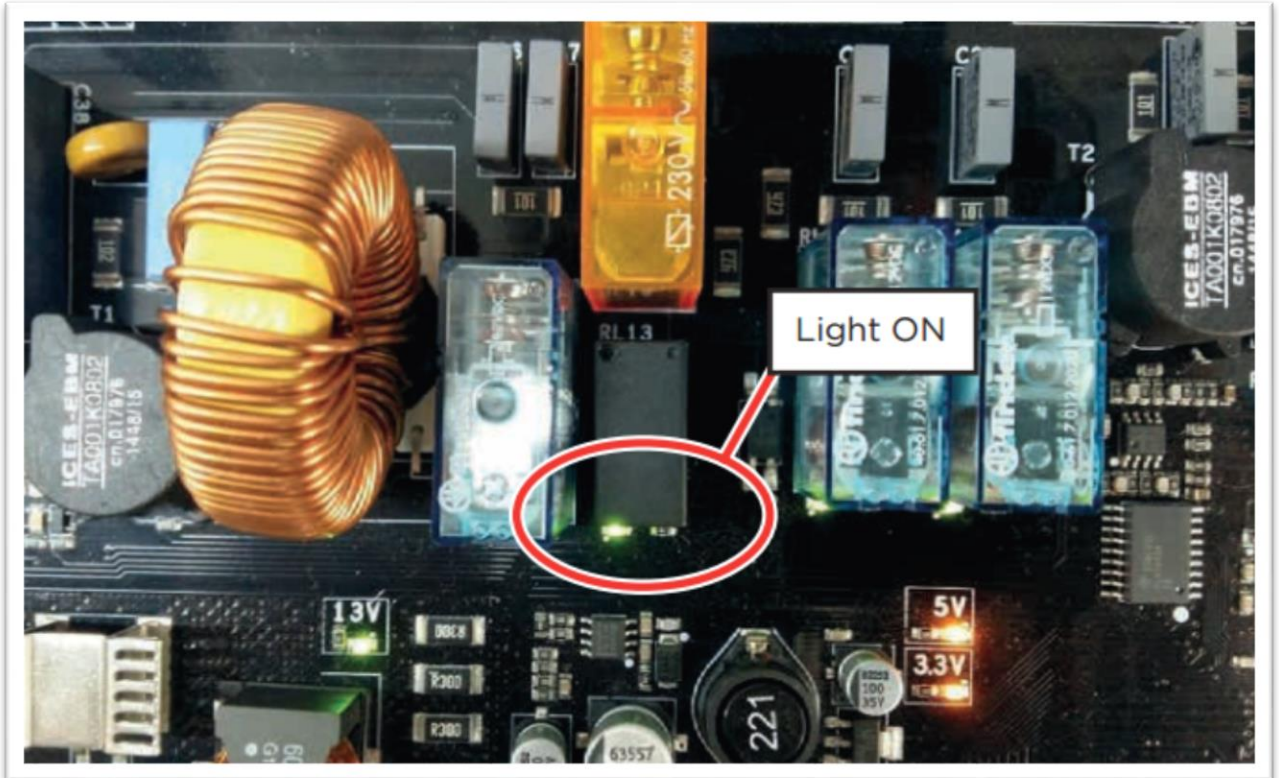


| PT100 Таблица сопротивления |        |     |        |
|-----------------------------|--------|-----|--------|
| °C                          | Ом     | °C  | Ом     |
| 10                          | 103,90 | 125 | 147,95 |
| 20                          | 107,79 | 150 | 157,31 |
| 25                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

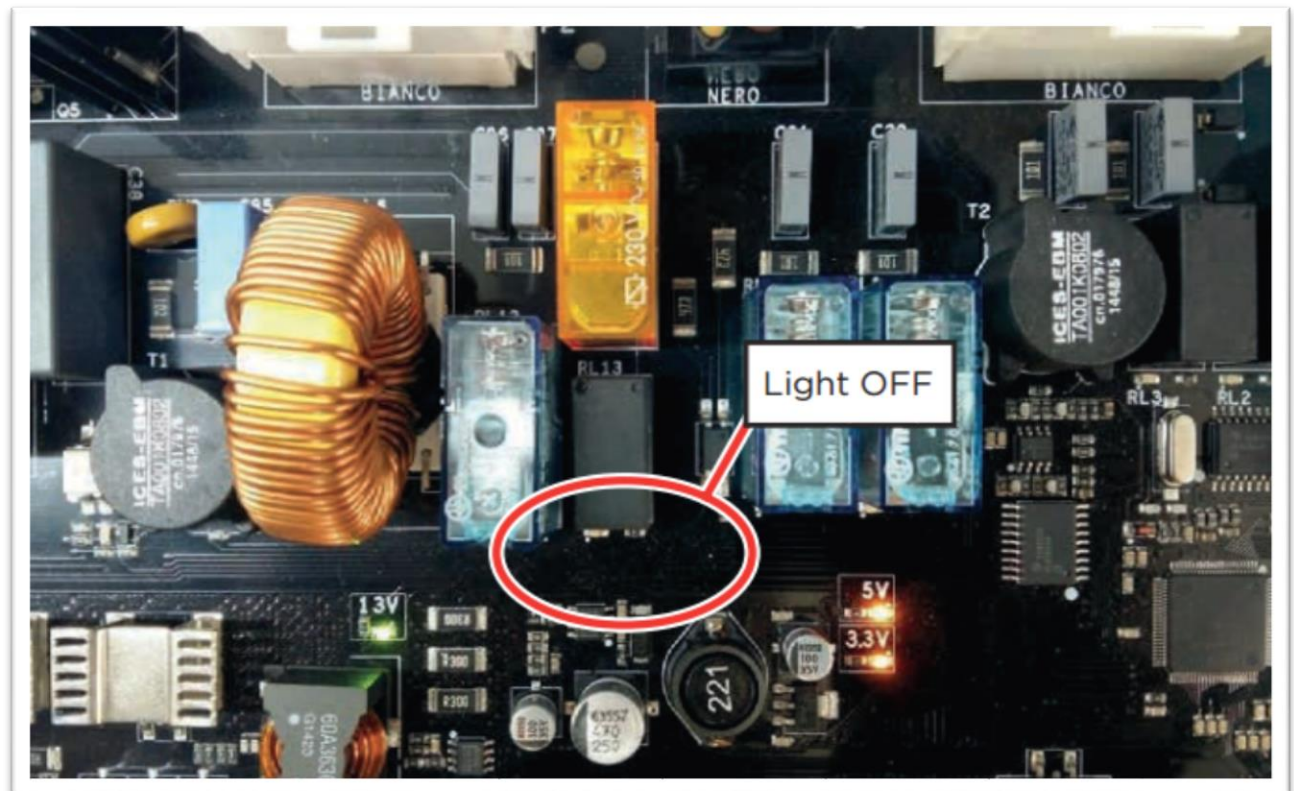
**AF04 – Ошибка соединения между платами**



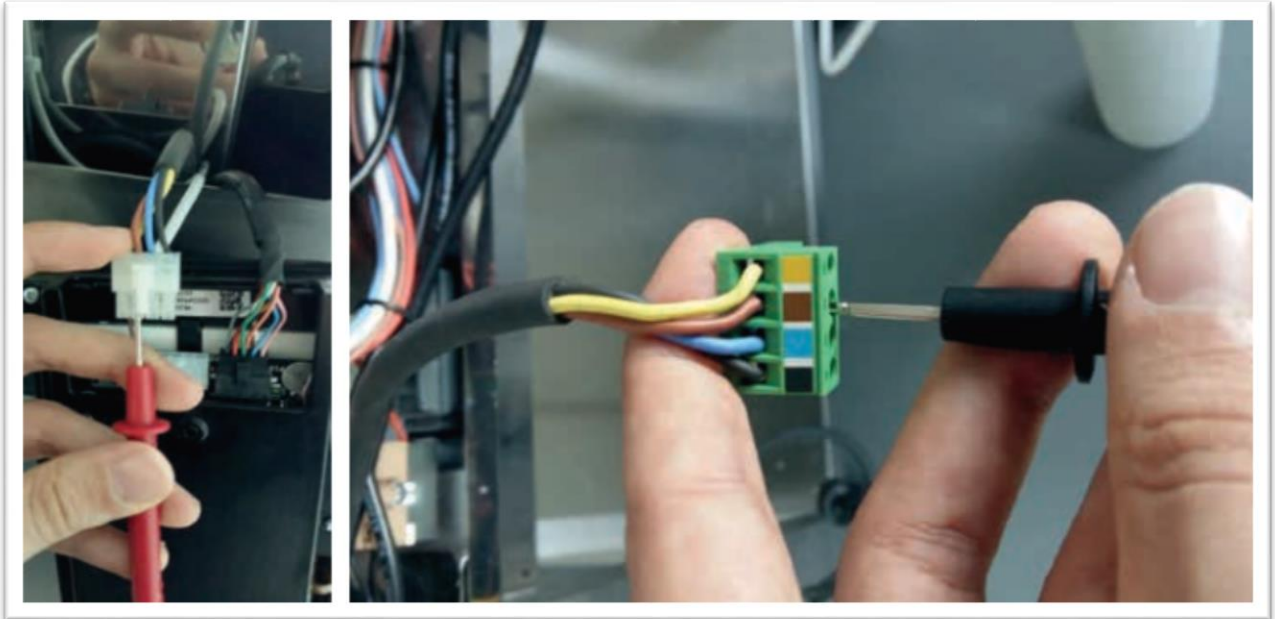
Нормальный статус платы мощности.



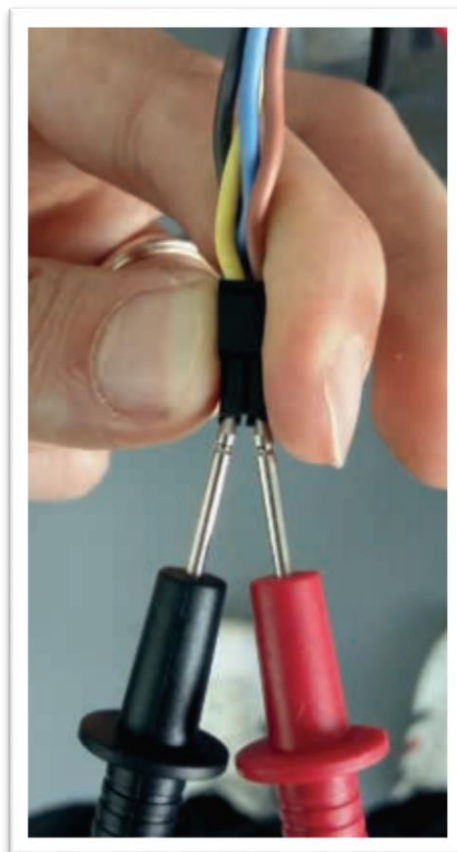
AF04 статус платы мощности



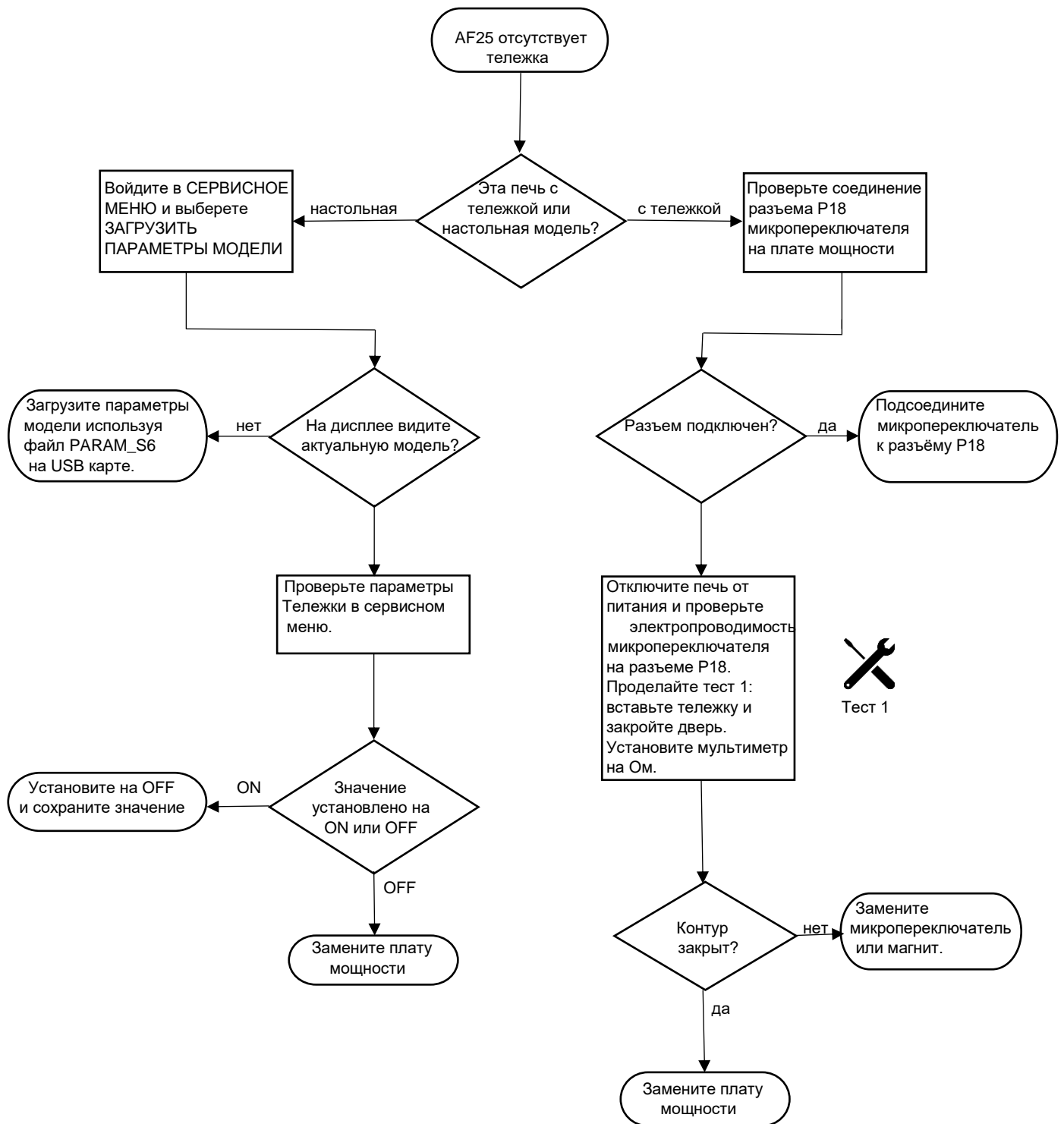
 Тест 1



 Тест 2

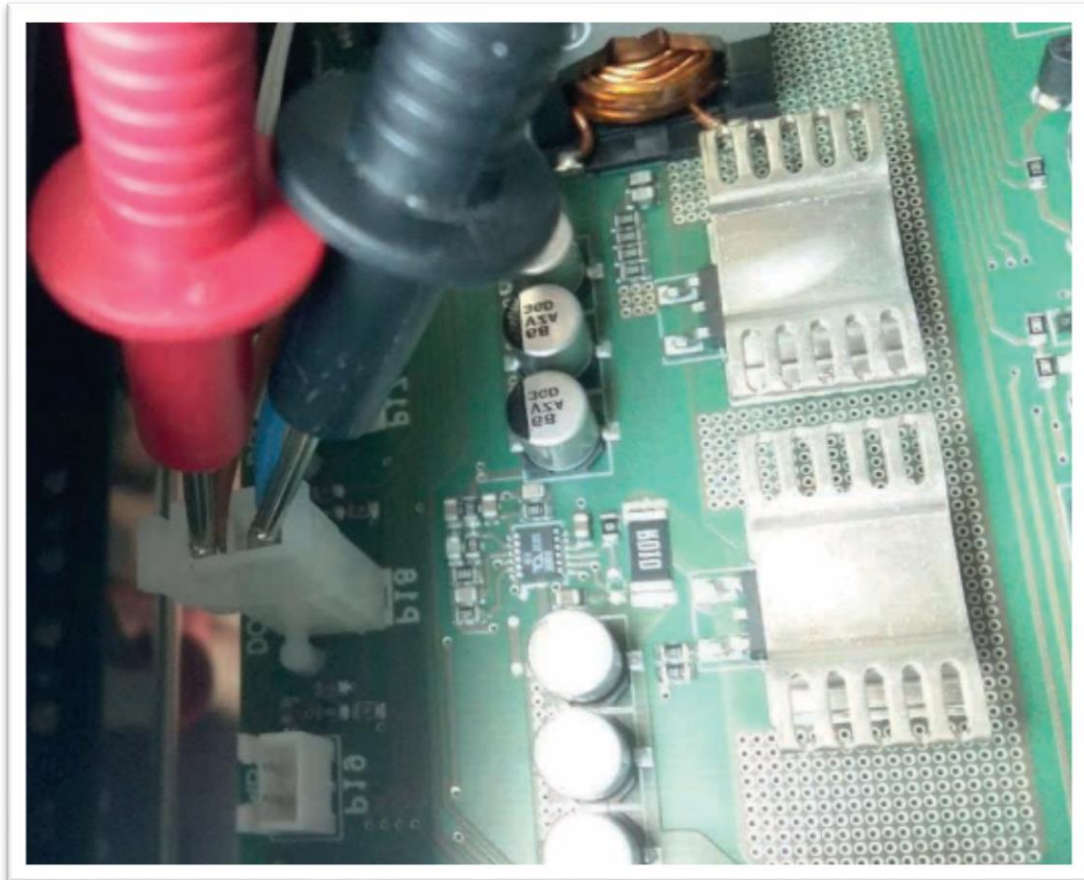


## AF25 – Отсутствует тележка

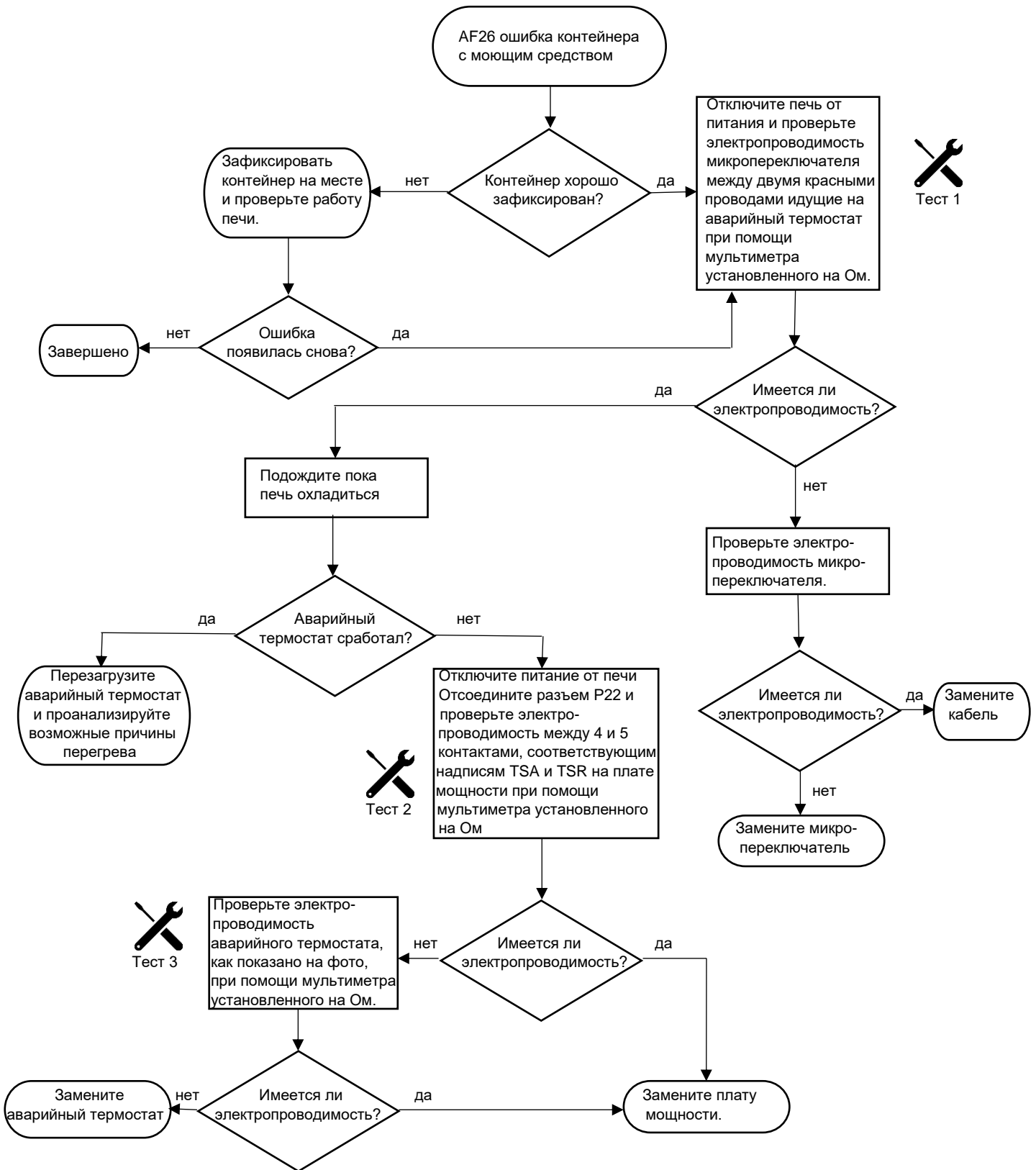




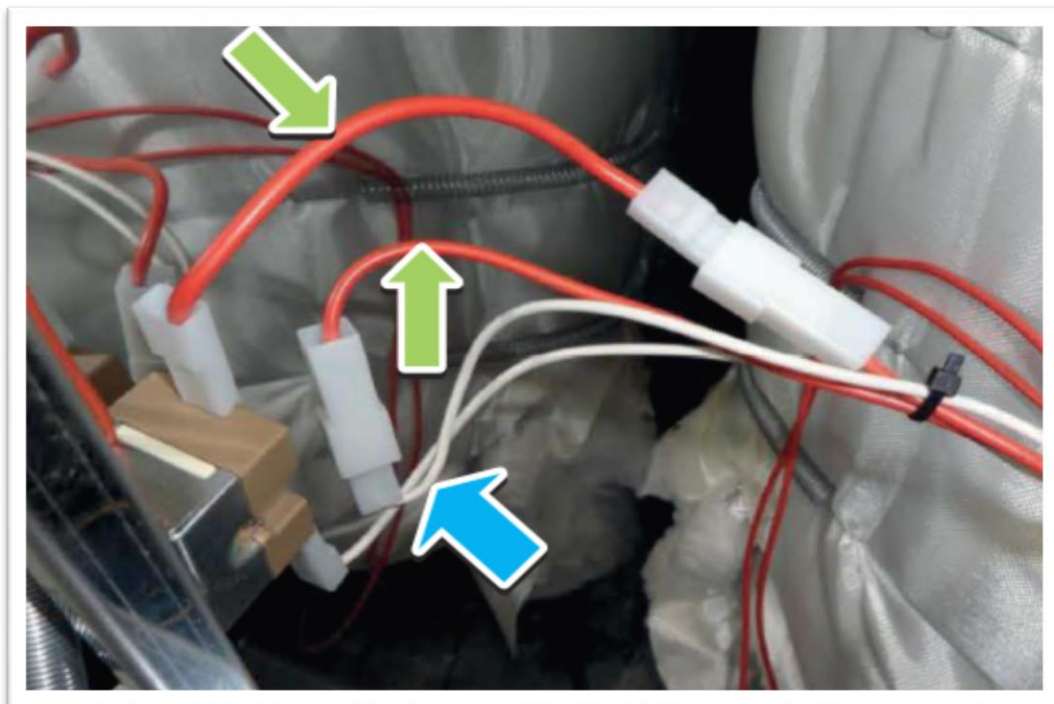
 Тест 1



**AF26 – Контейнер с моющим средством или термостат безопасности**

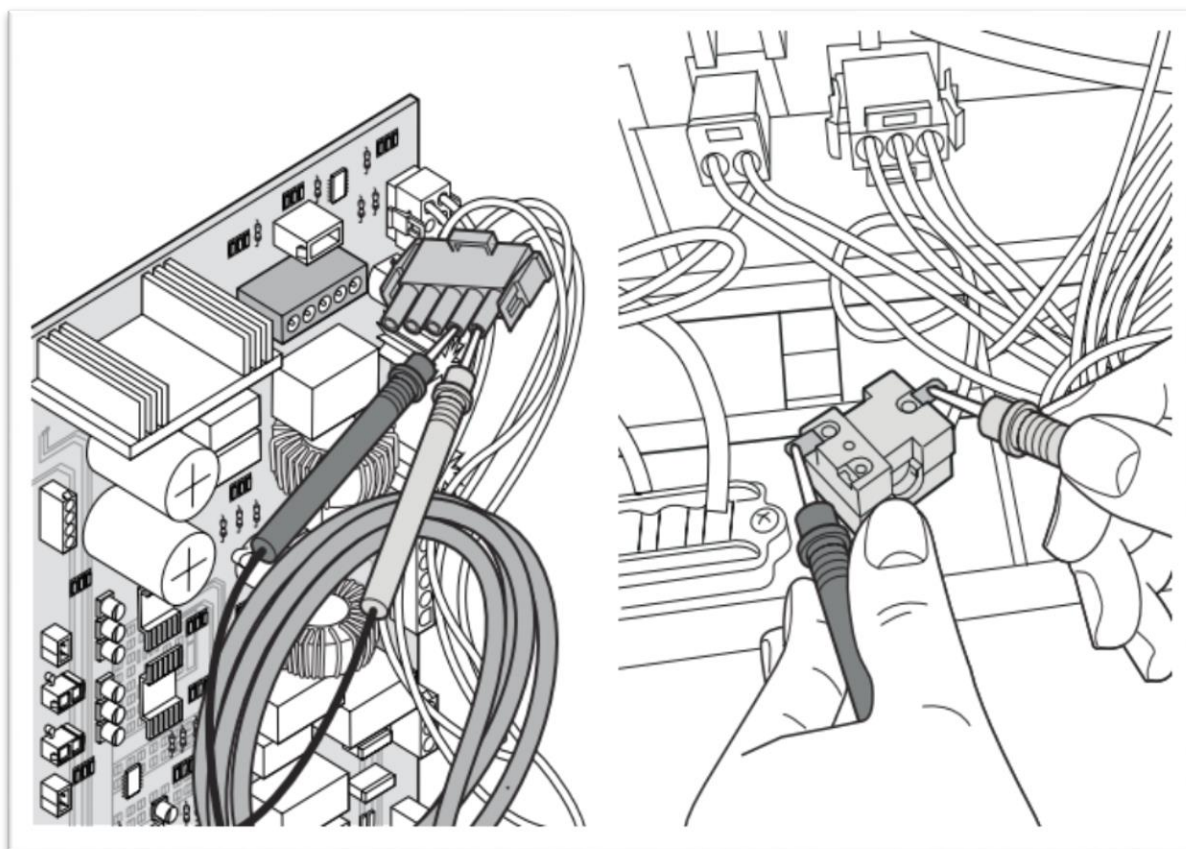


Тест 1

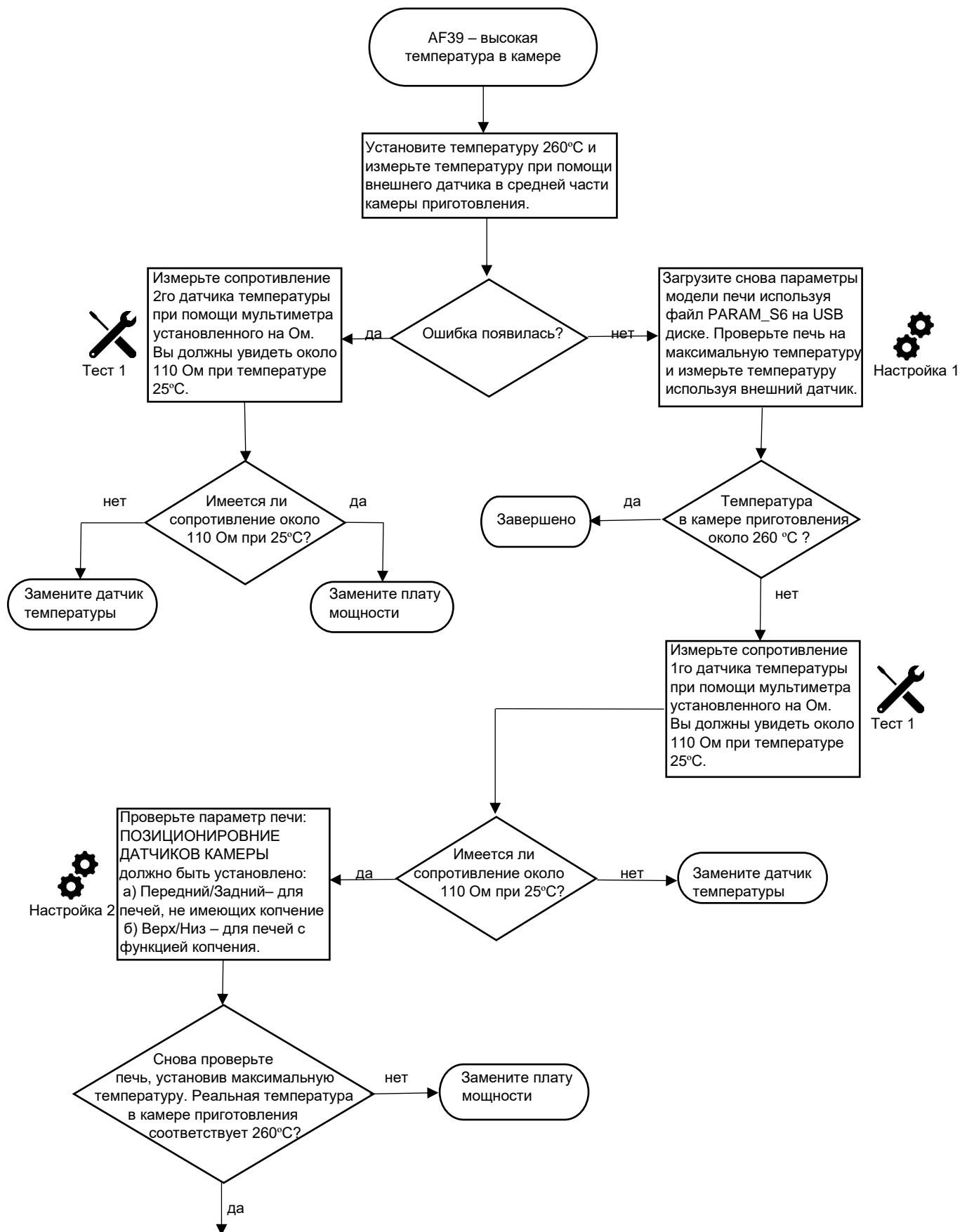


 Тест 2

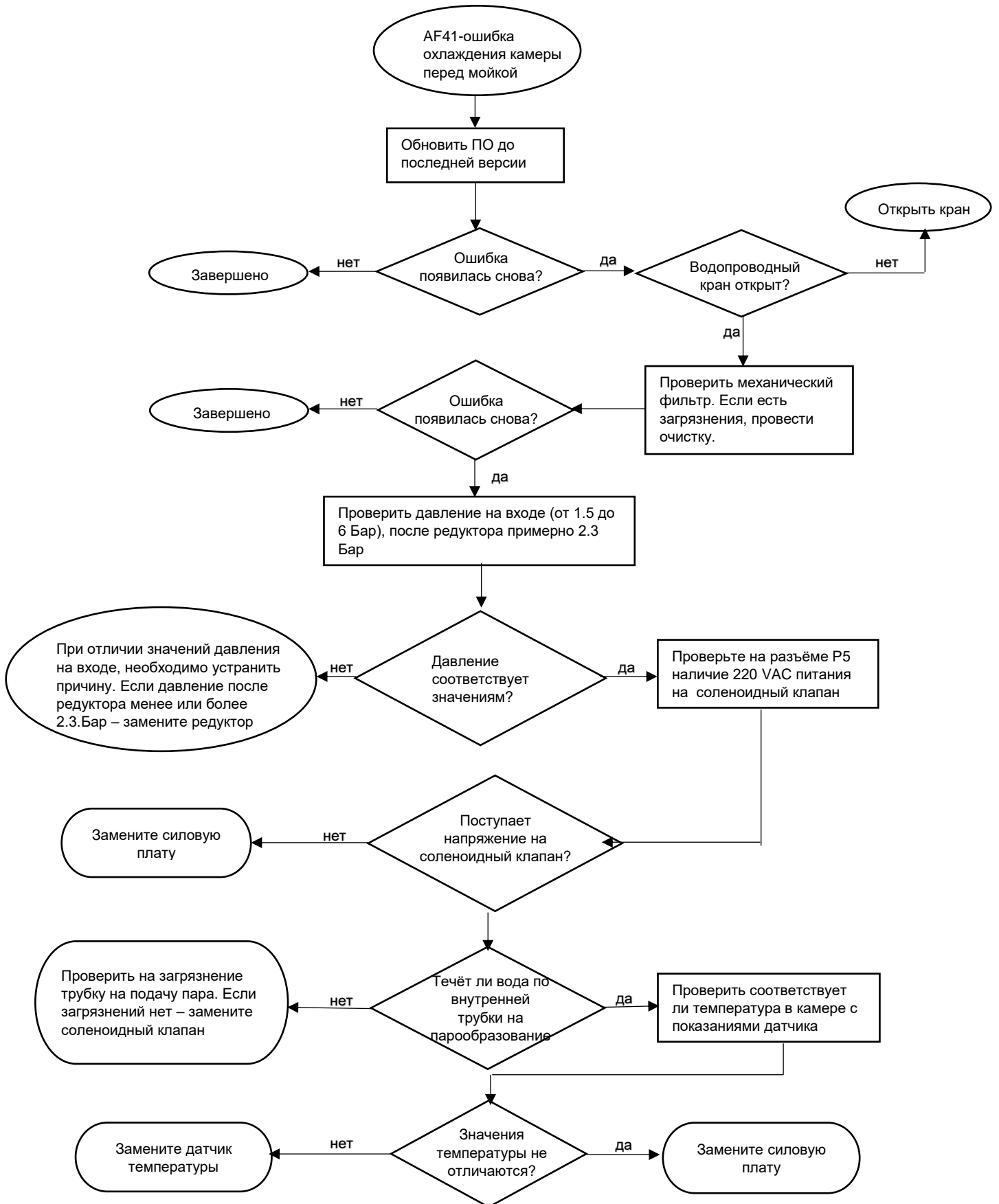
 Тест 3



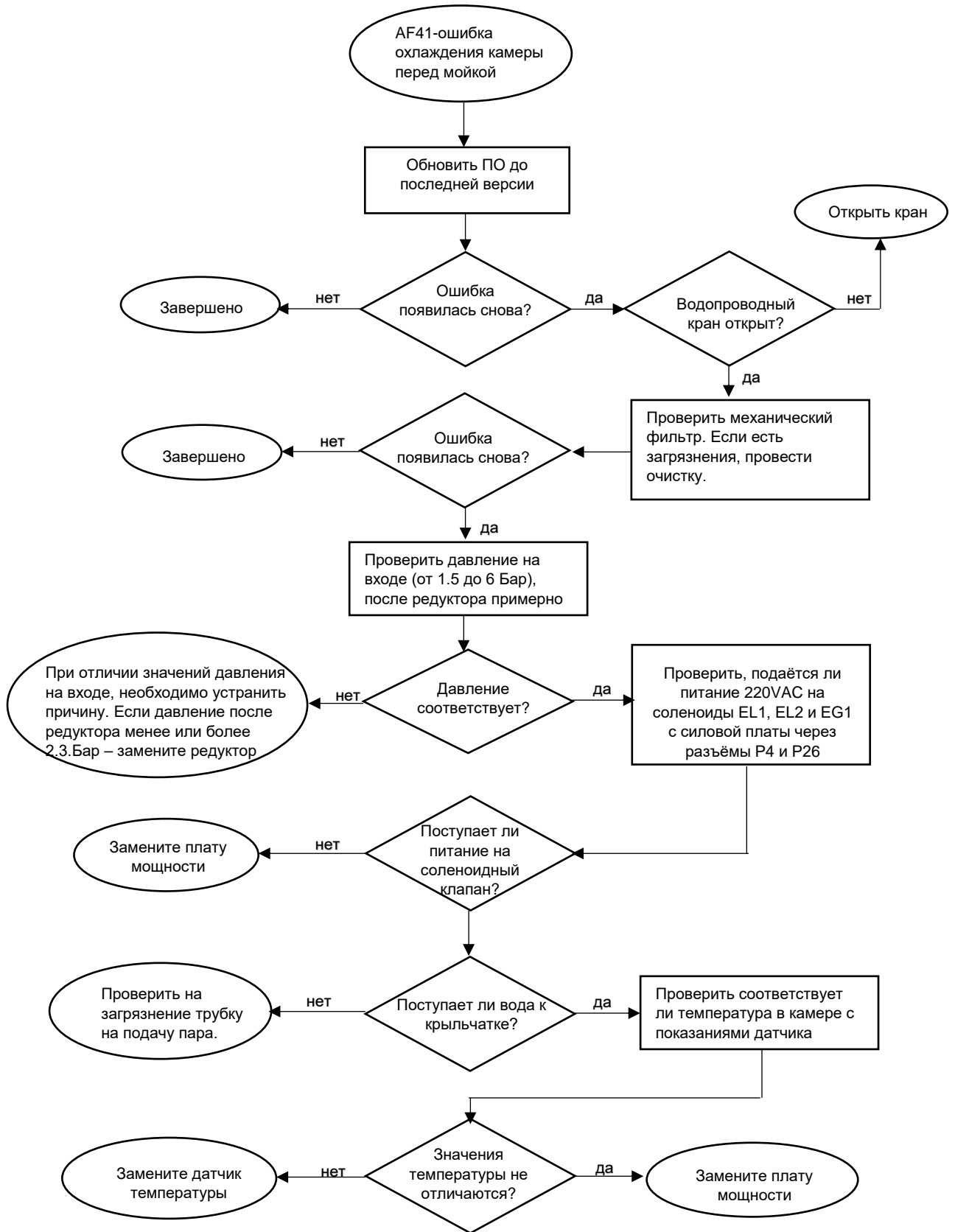
### AF39 – Слишком высокая температура в камере приготовления



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.

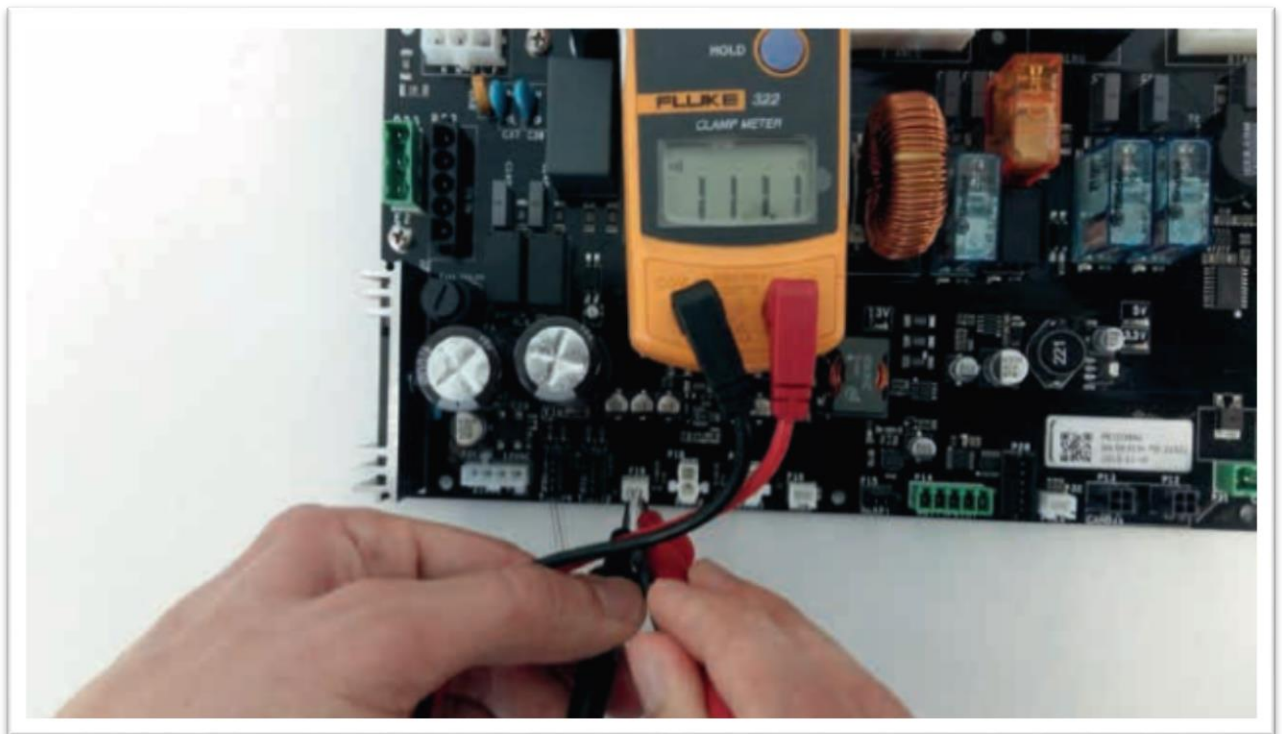


### Настройка 2

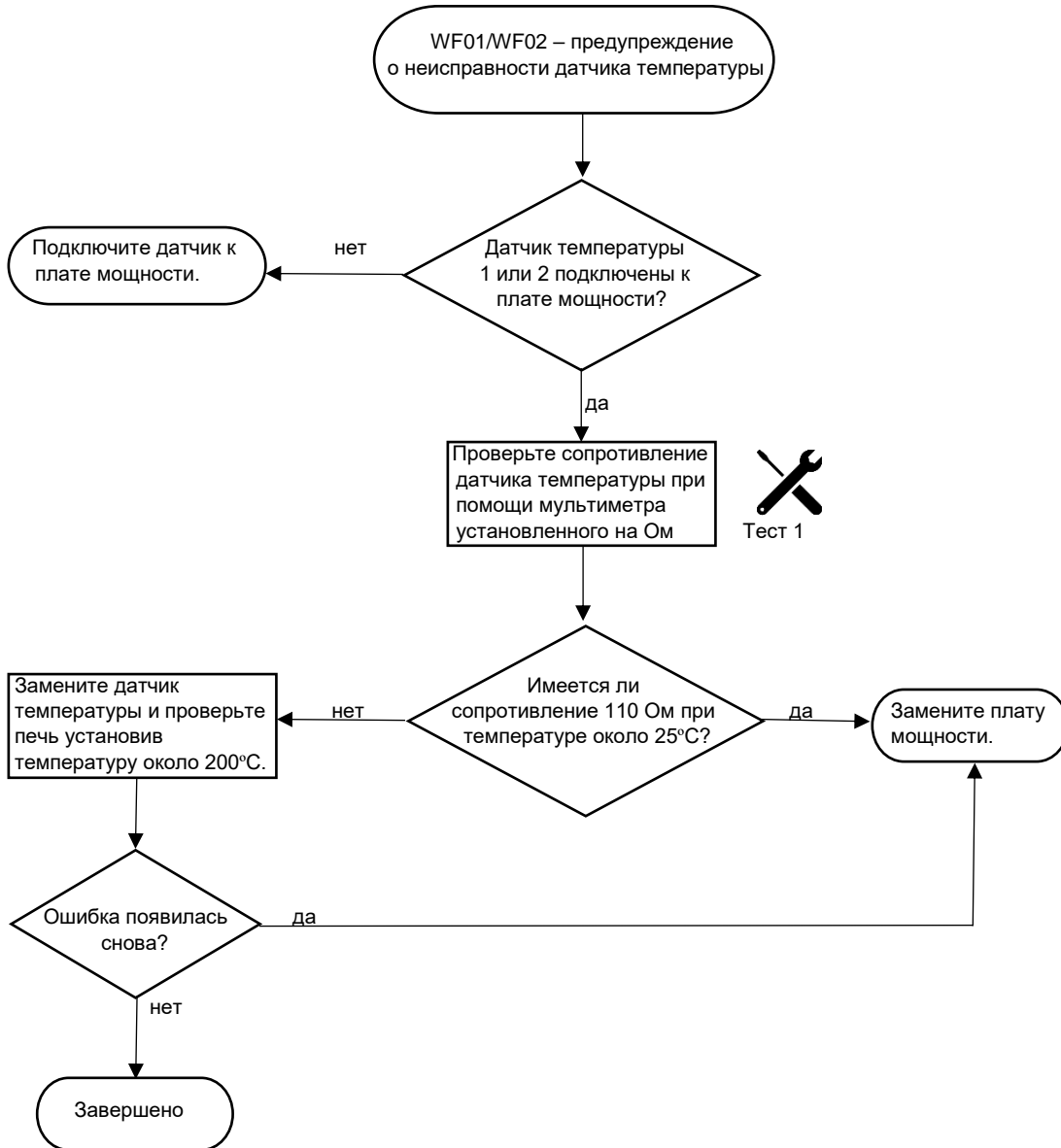
- 1 Нажмите на кнопку **НАСТРОЙКИ** (шестерни)
- 2 Войдите в Сервисное меню (пароль 99857)
- 3 Войдите в раздел **Настройка Печи**
- 4 Войдите в **Опции**
- 5 Войдите в **Позиционирование Датчиков Камеры**
- 6 Установите параметр **Передний/Задний**



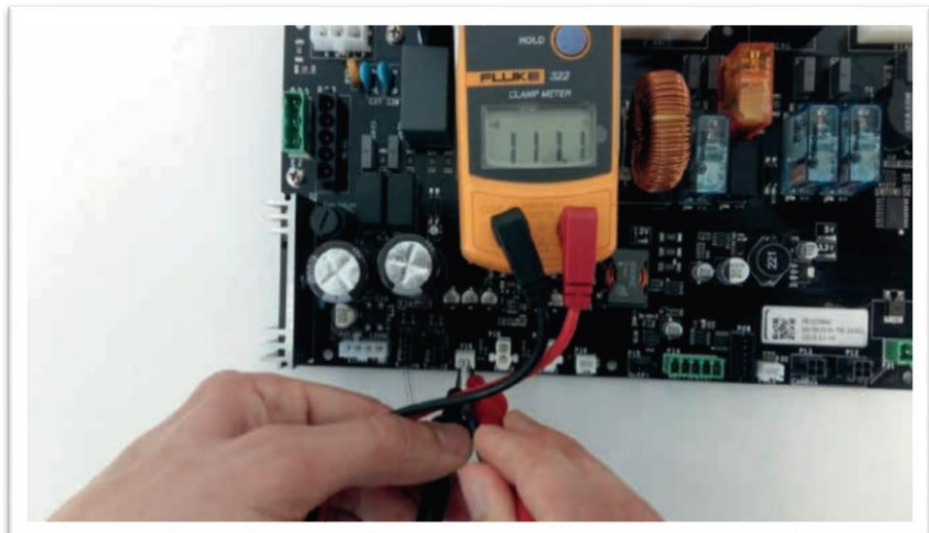
### Тест 1



## WF01 - WF02 Датчики температуры

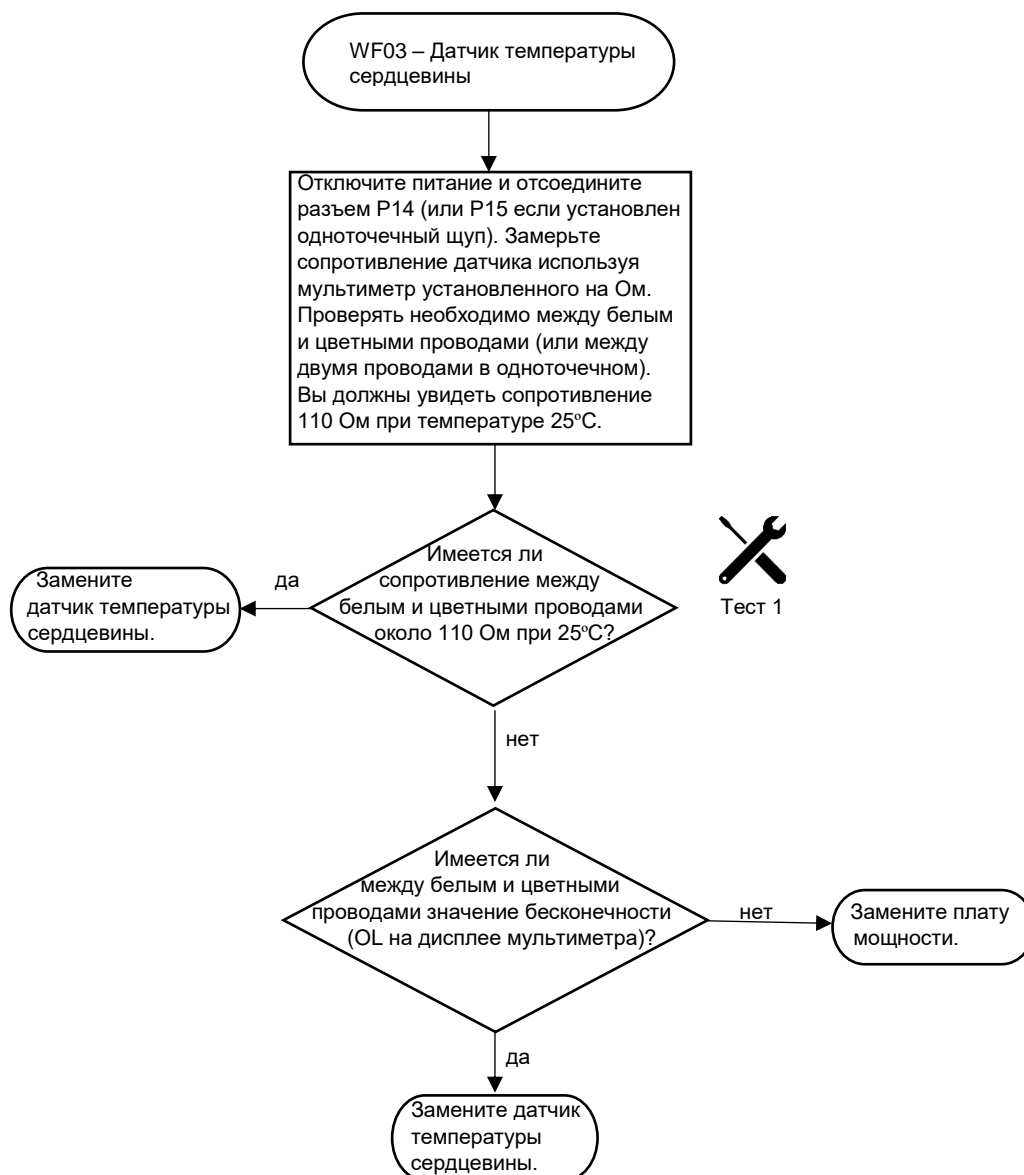


Тест 1



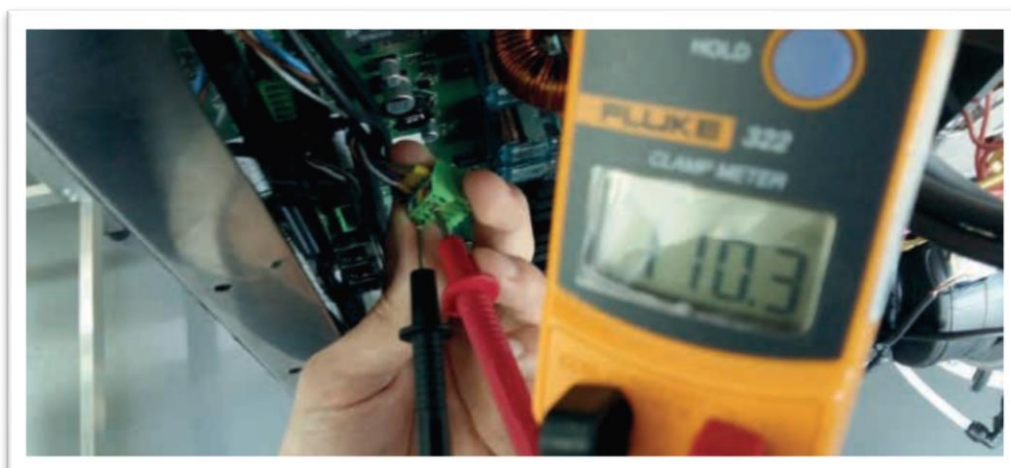


**WF03 – AF43 Датчик температуры сердцевины**

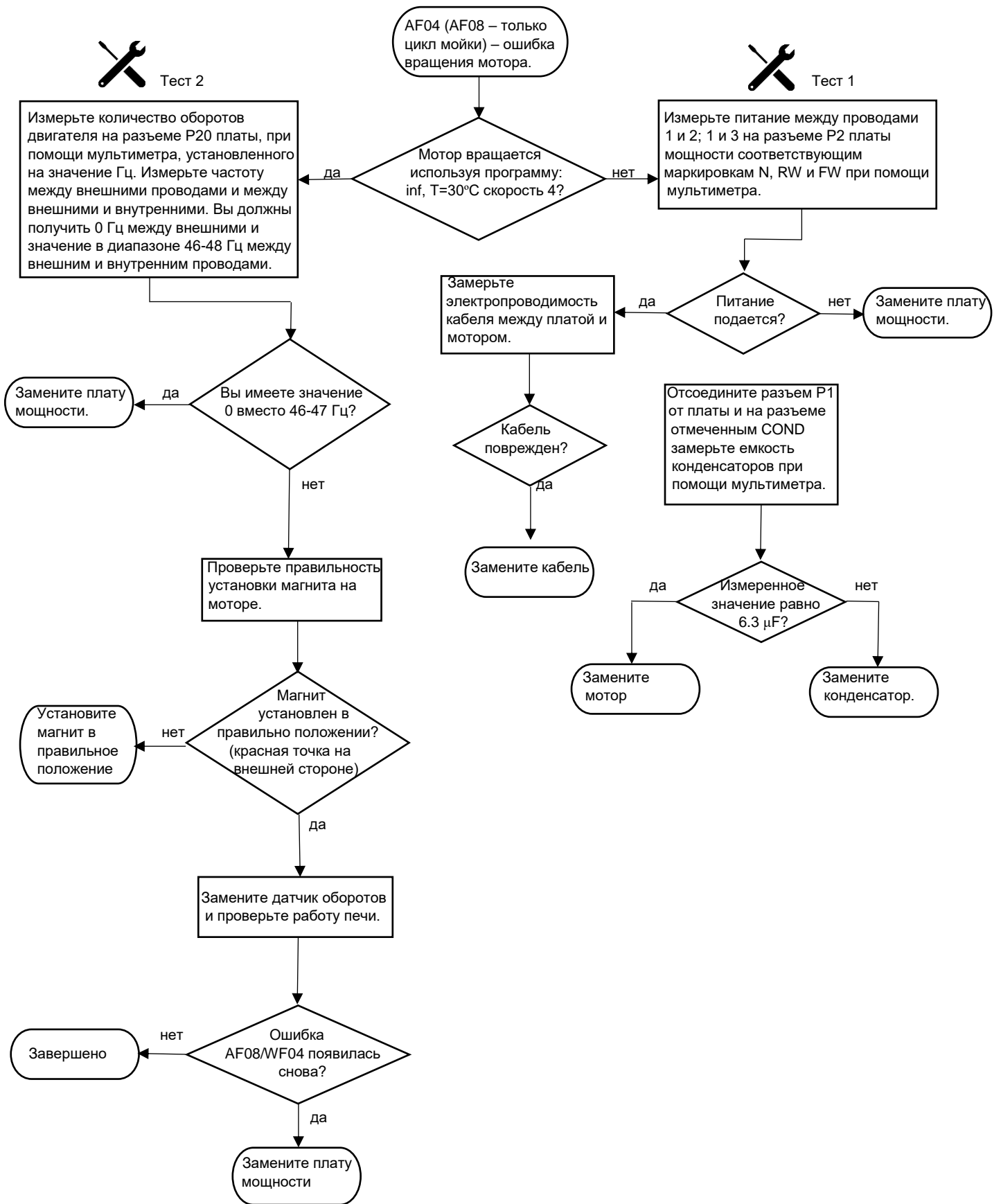


Тест 1

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

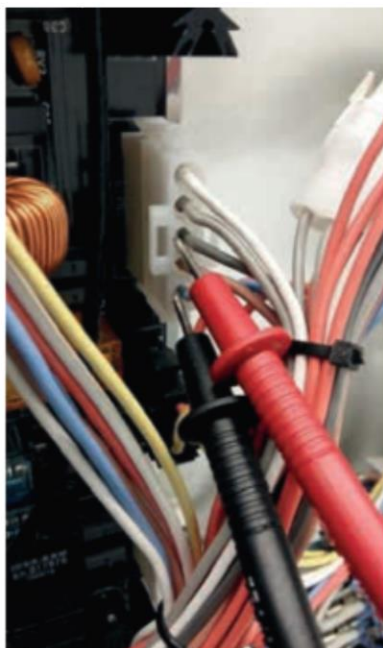
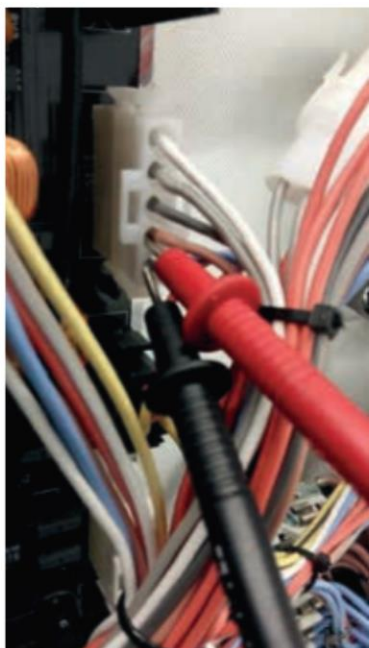


**WF04 - AF08 Ошибка вращения мотора вентилятора**

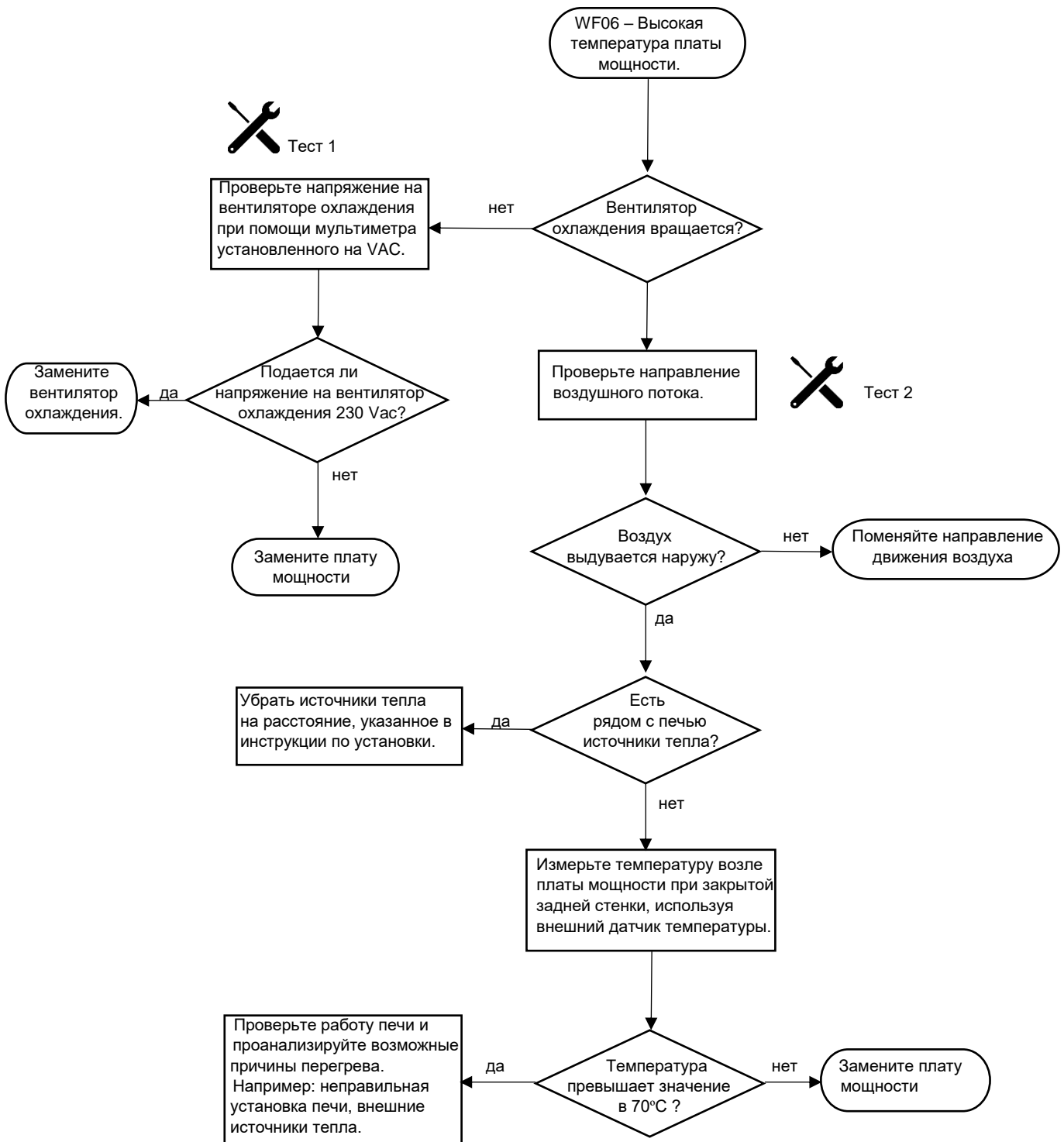


 Тест 1

 Тест 2



**WF06 – Температура платы мощности**

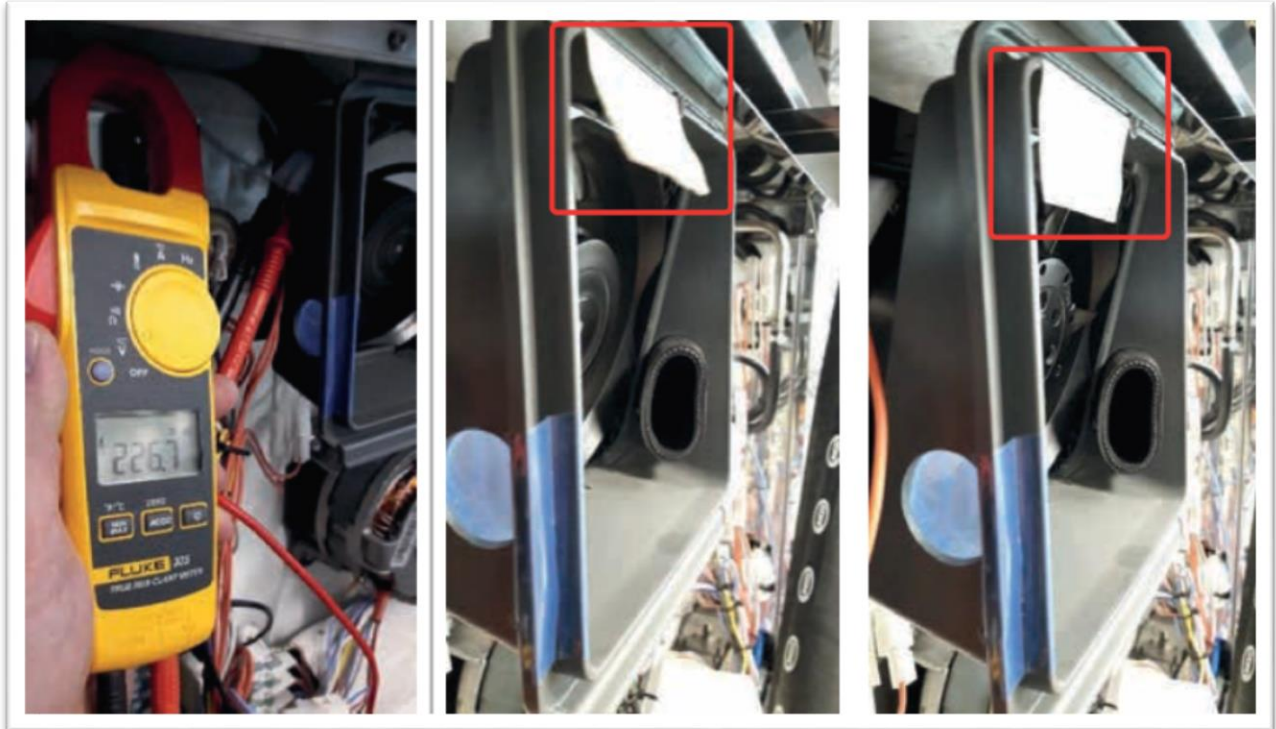


 Тест 1

 Тест 2

Вентилятор вращается в  
правильном направлении

Вентилятор вращается в  
неправильном направлении



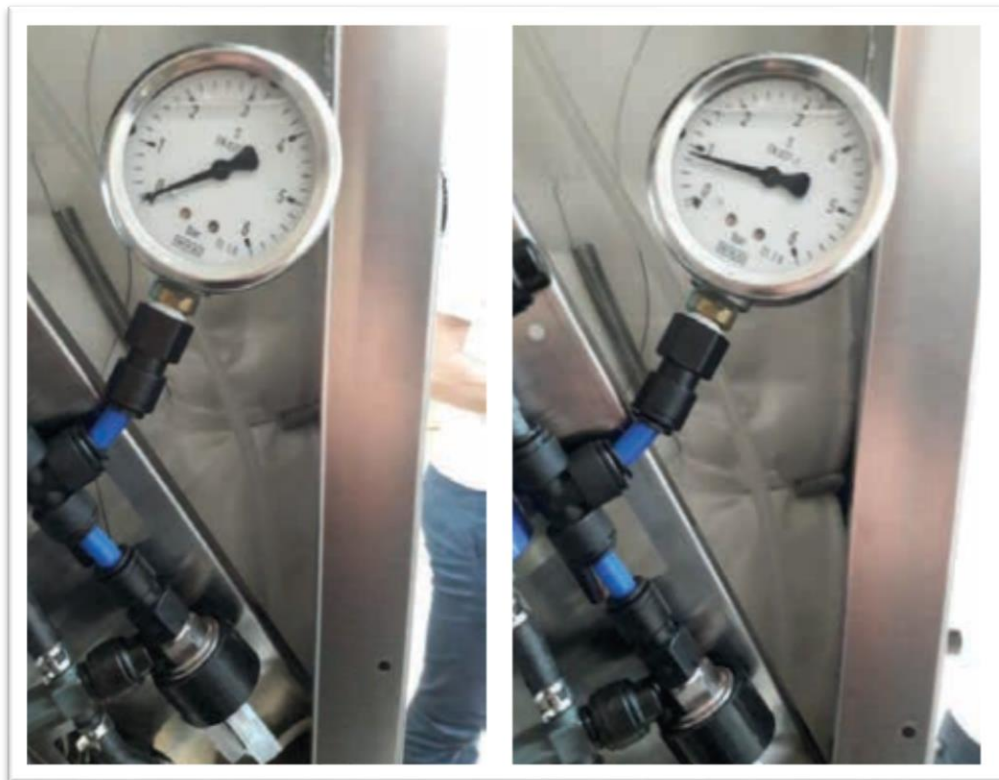
**WF16 – Отсутствие воды или клапан EL1**



 Тест 1



 Тест 2



Низкое давление воды.

Нормальное давление воды.

 Тест 3

Низкое давление воды.

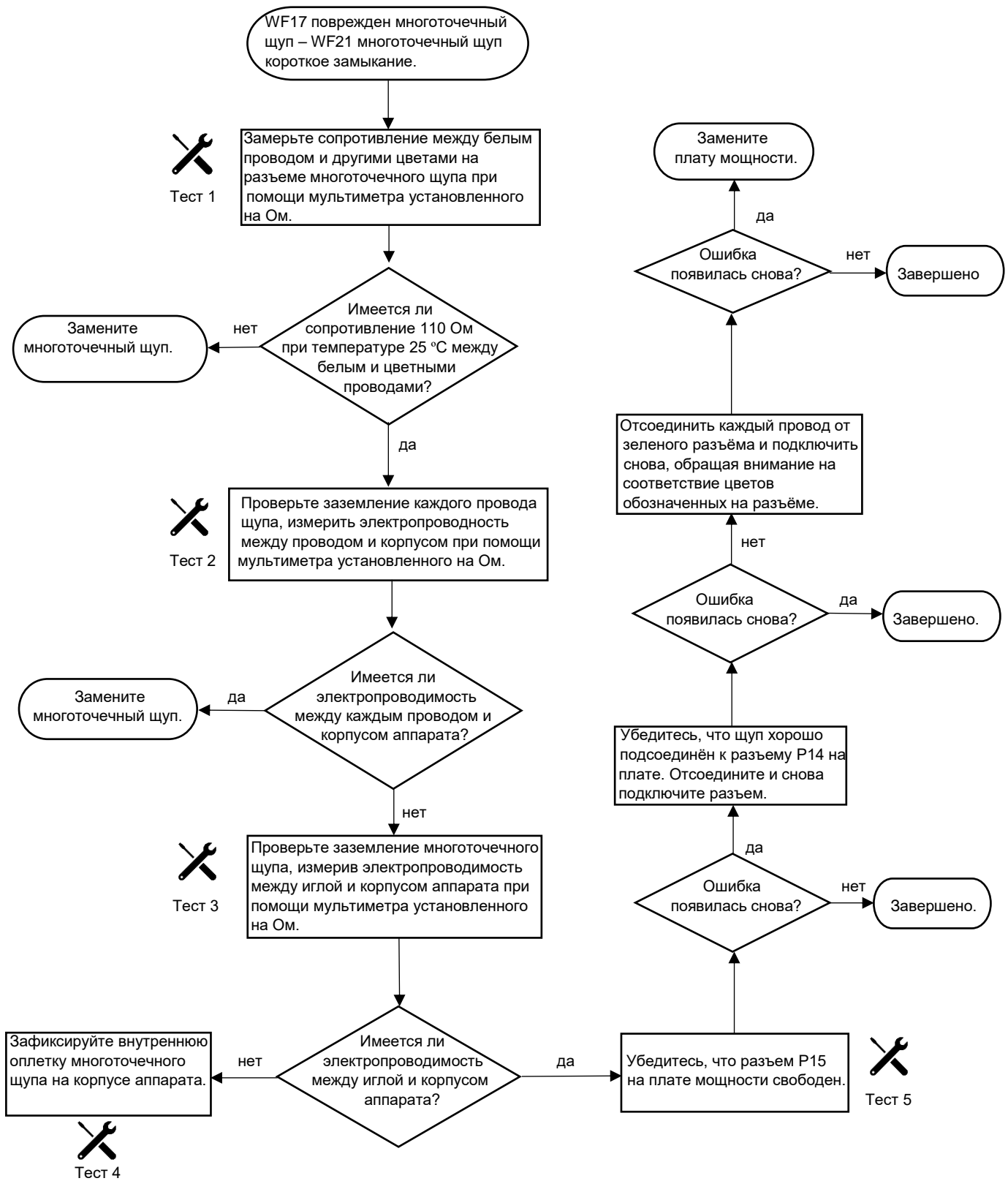


Нормальное давление воды.





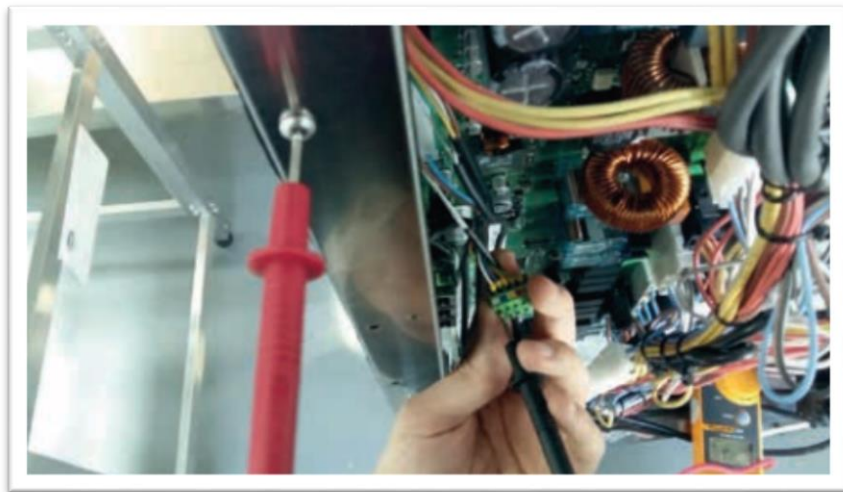
**WF17 - WF21 - WF22– Частичное повреждение многоточечного щупа**



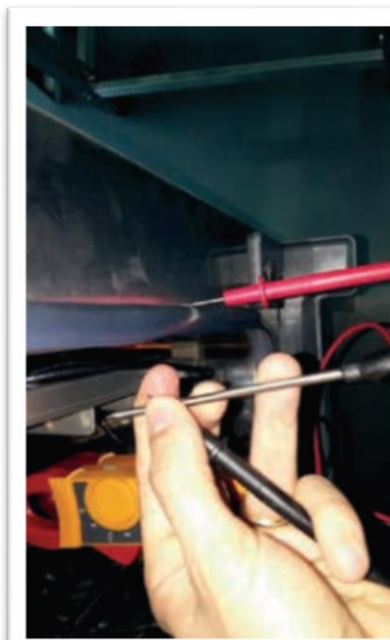
✂ Тест 1



✂ Тест 2



✂ Тест 3



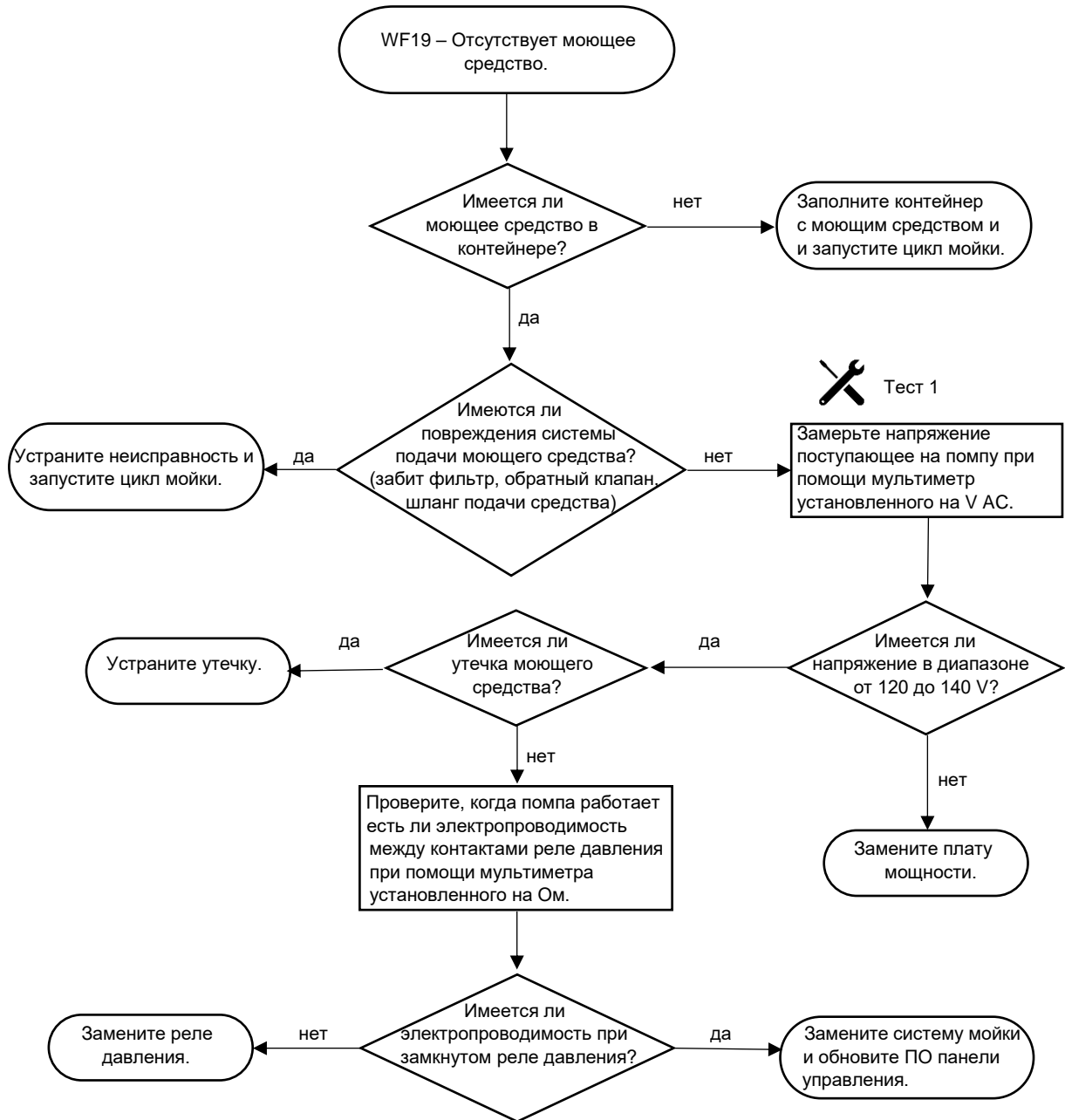
✂ Тест 4



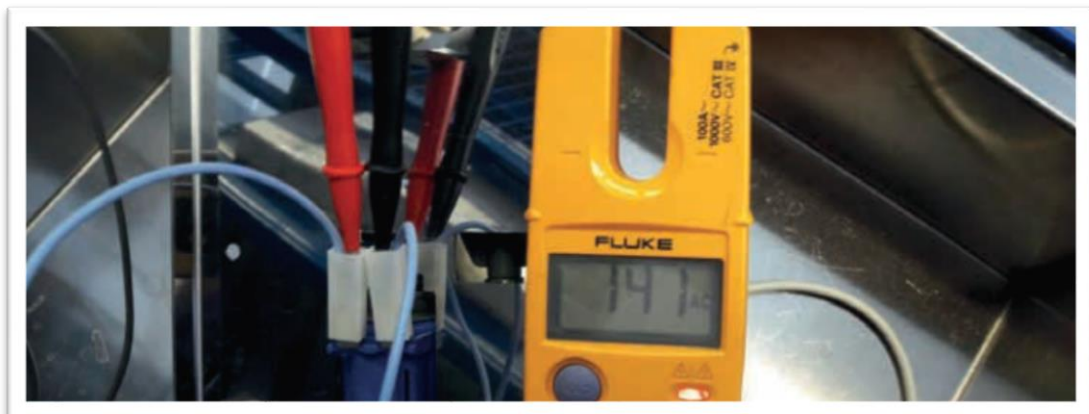
✂ Тест 5



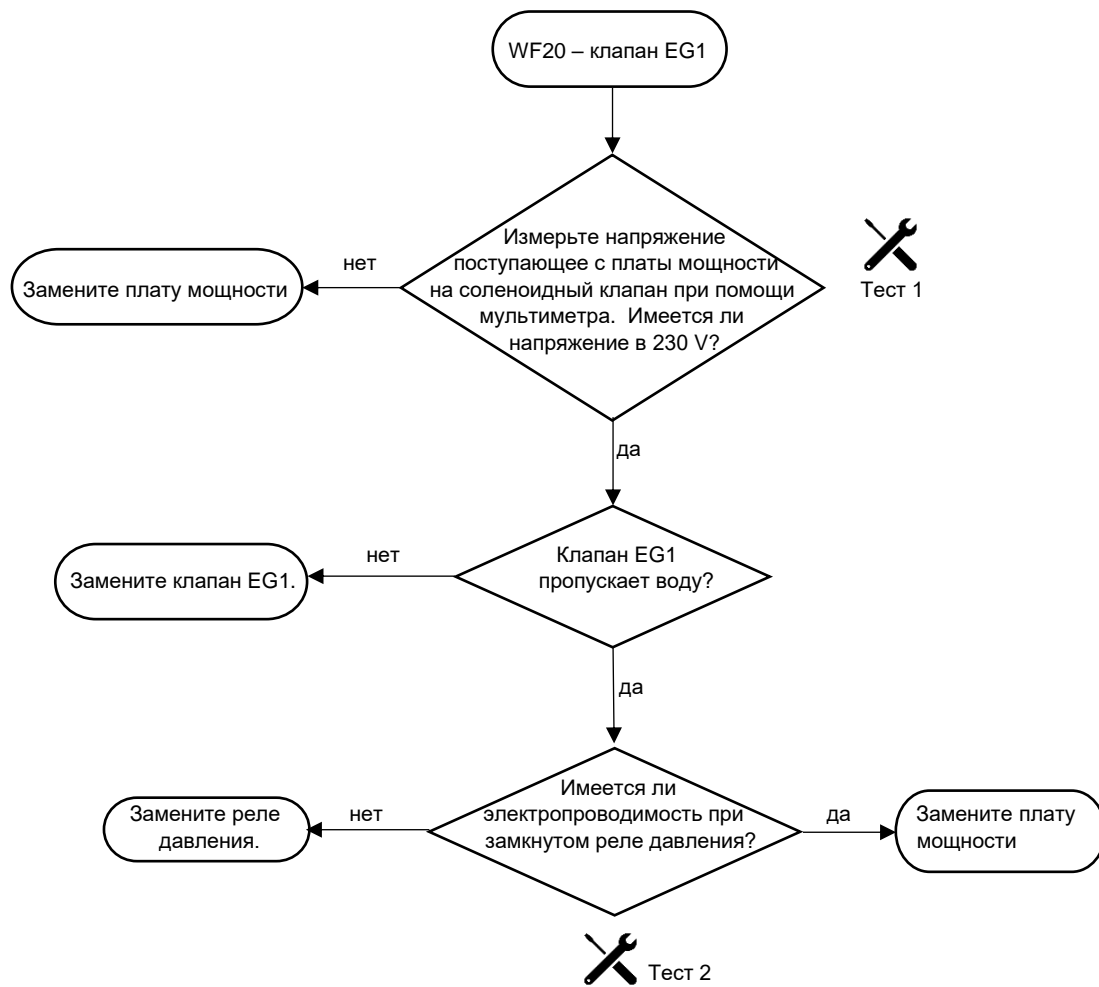
**WF19 – Отсутствует моющее средство**



**Тест 1**



**WF20 – Клапан EG1**



Тест 1



 Тест 2

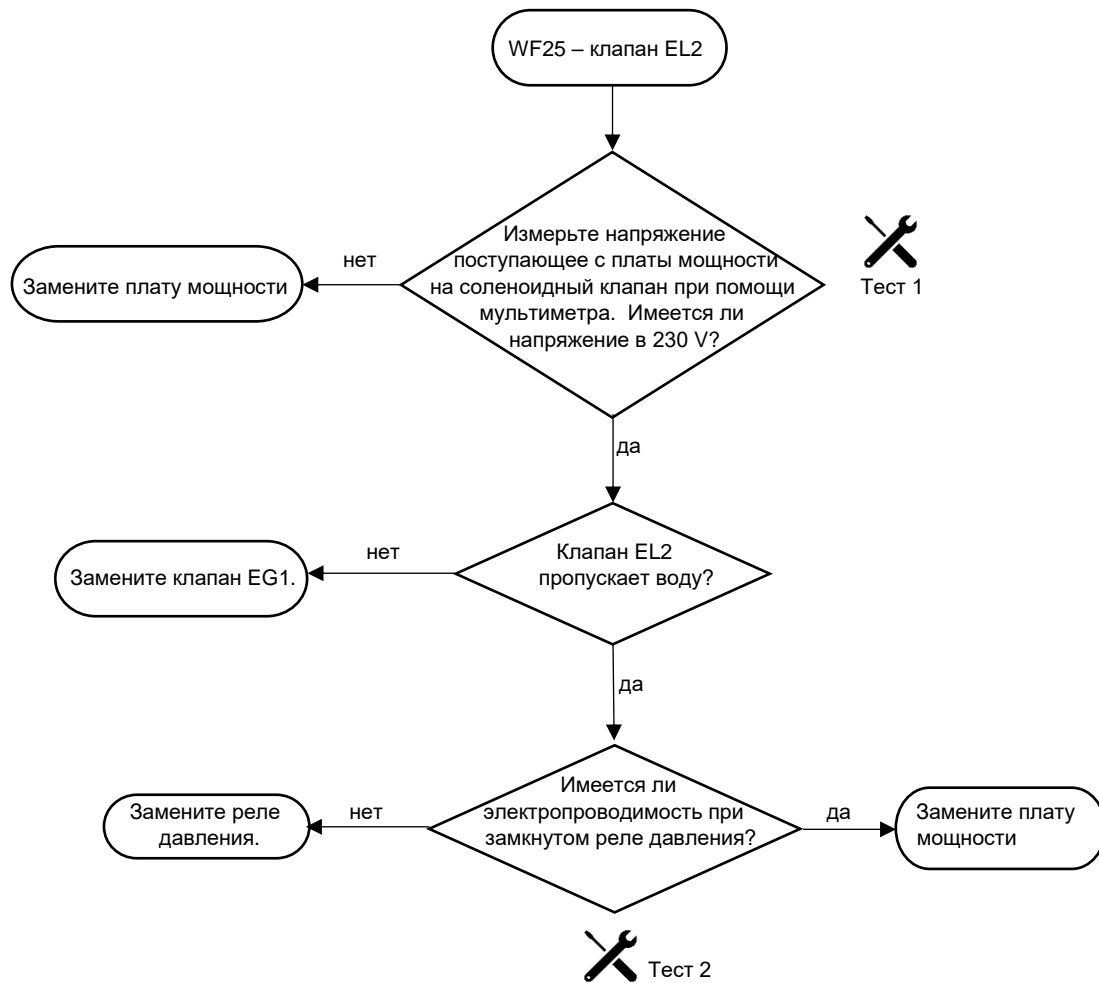
Низкое давление воды.



Нормальное давление воды.



**WF25 - Клапан EL2**



Тест 1



 Тест 2

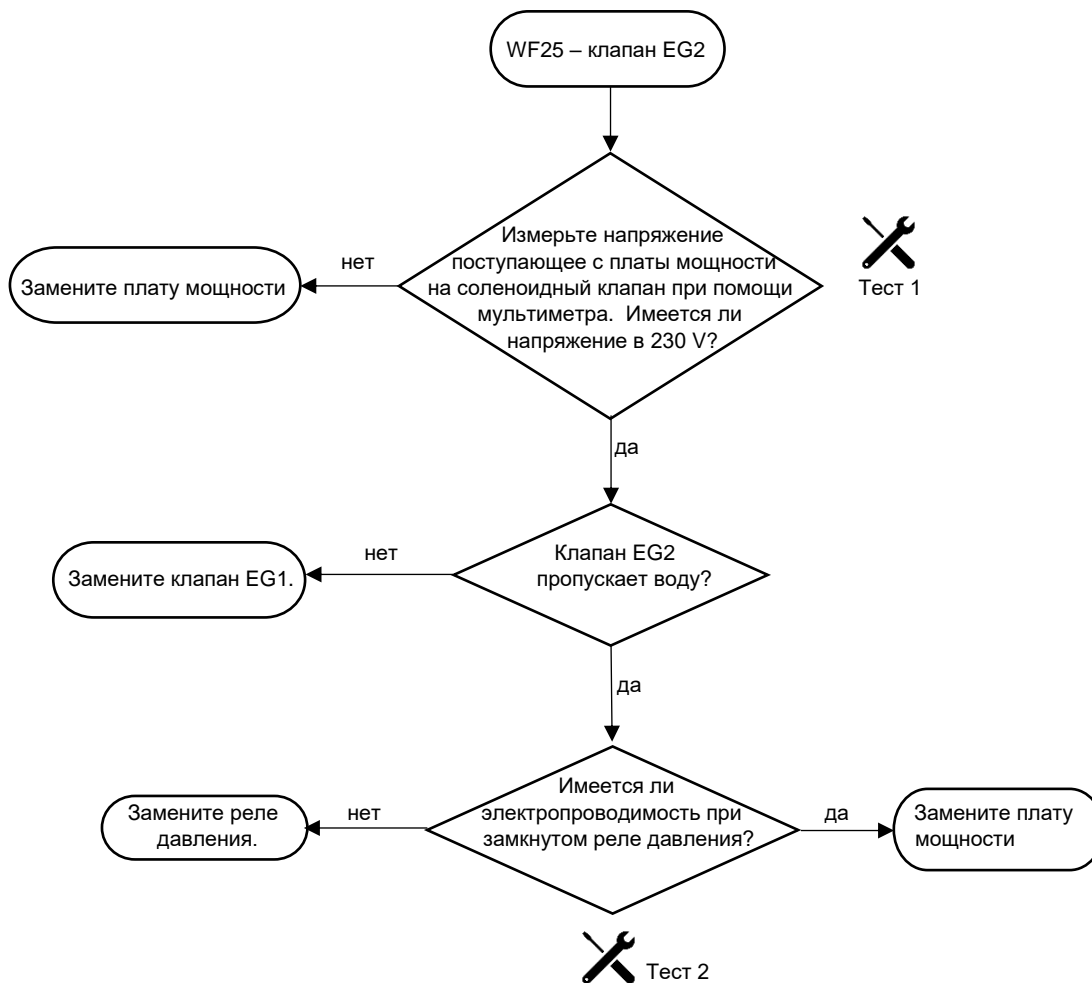
Низкое давление воды.



Нормальное давление воды.



**WF26 - Клапан EG2**



Тест 1





 Тест 2

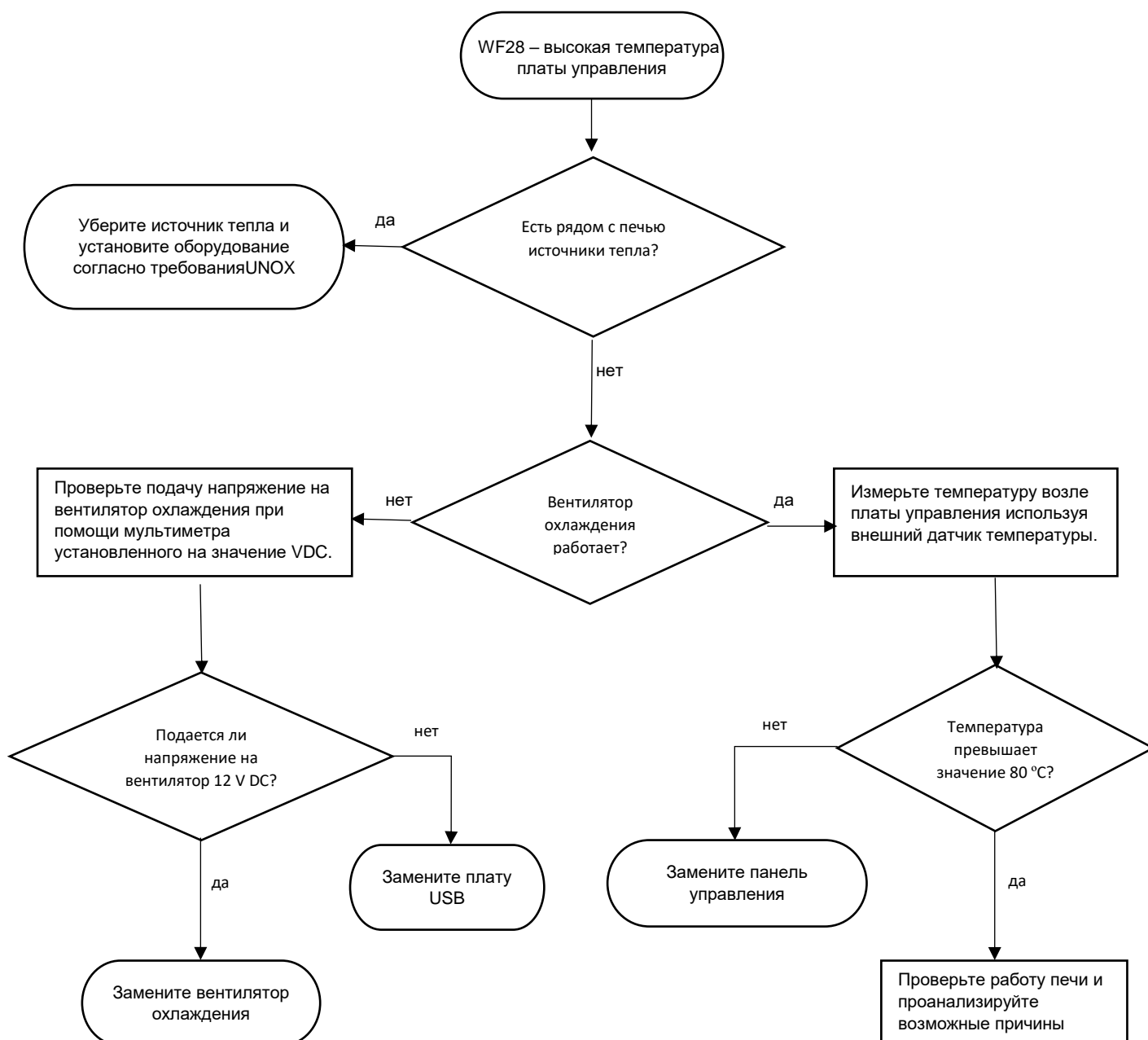
Низкое давление воды.



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.                                       |