



# PROVERS BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™

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

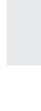
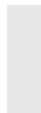
РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ  
ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ



**ВНИМАНИЕ: Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием оборудования**



# Расстоечный шкаф





## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

|   |   |
|---|---|
| ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ | 4 |
| ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ                         | 5 |

## ВВЕДЕНИЕ

|                     |    |
|---------------------|----|
| ВСТУПЛЕНИЕ          | 9  |
| ЗНАЧЕНИЯ ПИКТОГРАММ | 10 |

## УСТАНОВКА

|  |    |
|--|----|
| РАСПАКОВКА ОБОРУДОВАНИЯ                                | 11 |
| ПРОВЕРКА СОДЕРЖИМОГО УПАКОВКИ                          | 13 |
| ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ                                 | 13 |
| РАЗМЕЩЕНИЕ   | 14 |
| РЕЖИМ РАЗМЕЩЕНИЯ                                       | 17 |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ                              | 19 |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГИДРАВЛИЧЕСКОЙ СЕТИ                      | 21 |
| СОЕДИНЕНИЯ МЕЖДУ СОВМЕЩЕННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ (MAXI.Link) | 26 |

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ | 29 |
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫХ МОДЕЛЕЙ            | 30 |

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| ПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ             | 32 |
| ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ                      | 34 |
| УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ | 34 |
| СЕРТИФИКАТЫ                          | 35 |
| ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ          | 36 |



# РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

## Правила техники безопасности

### **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ**

- Перед установкой и проведением технического обслуживания оборудования внимательно прочтите данную брошюру и позаботьтесь о её сохранении на случай возможного обращения к ней операторов в будущем.
- Все работы по установке, монтажу и внеплановому техническому обслуживанию должны выполняться исключительно квалифицированным персоналом, авторизованным компанией UNOX, и с соблюдением норм по работе с оборудованием и обеспечению безопасности на рабочем месте, которые действуют в стране эксплуатации изделия.
- Перед выполнением каких-либо монтажных работ и работ по техническому обслуживанию отключите оборудование от электричества и водоснабжения.
- Перед установкой прибора следует убедиться, что сети инженерно-технического обеспечения соответствуют нормам, действующим в стране эксплуатации, и параметрам, указанным на табличке с паспортными данными прибора.
- Внесение изменений или проведение не санкционированных изготовителем работ, которые не отвечают требованиям, изложенным в данном руководстве, делают гарантия\* ю недействительной.
- Проведение установки или технического обслуживания способом, который отличается от указанного в данной брошюре, может привести к повреждениям, увечьям или к несчастному случаю со смертельным исходом.
- Во время проведения монтажных работ запрещено временное или постоянное присутствие посторонних вблизи рабочей зоны.
- Если оборудование будет установлено на колесах или друг на


\*Подробную информацию см. на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com) в разделе «Гарантия»

друга, то используйте только компоненты, поставляемые компанией UNOX, и следуйте инструкциям, которые содержатся в одном комплекте с поставляемыми аксессуарами.

- Упаковочный материал потенциально опасен, поэтому его следует хранить в недоступном для детей и животных месте и утилизировать согласно действующим местным нормам.
- На табличке приведены важные сведения технического характера, они необходимы в случае подачи заявки на проведение техобслуживания или ремонта изделия. Поэтому убедительно рекомендуем не снимать, не повреждать табличку и не вносить изменения в ее данные.
- Несоблюдение этих предписаний может привести к серьезному ущербу и травмам, в том числе смертельным, делает недействительной гарантию\* и снимает с компании UNOX всякую ответственность за последствия.

## **ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- Эксплуатация и чистка изделия, проводимые способом, который отличается от указанного в данной брошюре, считаются использованием не по назначению; они могут привести к повреждениям, увечьям или к несчастным случаям со смертельным исходом, а также делают недействительной гарантию\* и снимают с компании UNOX всякую ответственность за последствия.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и выше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем или получили инструктаж по вопросам использования устройства безопасным способом и понимают связанные с ним опасности. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание не должна производиться детьми без наблюдения взрослых.
- Данное изделие может использоваться для приготовления пищи на промышленных и профессиональных кухнях квалифициро-



ванным персоналом, который периодически проходит курсы повышения квалификации; любое другое использование не соответствует предусмотренному назначению и поэтому является опасным.

- Дети должны находиться под постоянным наблюдением, они не должны играть с изделием.
- Это устройство может использоваться только:
- квалифицированным персоналом, который периодически проходит обучение;
- в сочетании с:
- все печи **BAKERTOP MIND.Maps™** являются комбинированными, за исключением больших с тележкой
- для закваски пищевых продуктов.
- Во время функционирования прибора необходимо всегда следить за его работой.
- Если оборудование не работает или, если обнаружены конструкционные или функциональные изменения, отсоедините его от сети электропитания и обратитесь в центр сервисного обслуживания, уполномоченный изготовителем, не пытайтесь починить изделие самостоятельно. При необходимости проведения ремонта используйте оригинальные запчасти UNOX.
- Чтобы быть уверенными, что изделие находится в идеальном состоянии, обеспечивающем безопасную эксплуатацию, рекомендуется по крайней мере раз в год проводить его техническое обслуживание и проверку в авторизованном сервисном центре.
- Максимально допустимый вес для каждого противня 5 кг; больший вес может повредить боковые металлические направляющие и сами противни.



## **ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ и ПОВРЕЖДЕНИЙ!**

- При использовании средства пол может быть скользким
- В ходе закваски и до охлаждения каждой части оборудования будьте осторожны:
- можете прикасаться только к ручке оборудования, так как все внешние части горячие.
- Если вам нужно открыть дверь, делайте это очень медленно и осторожно. Будьте внимательны при выходе пара высокой температуры из камеры закваски.
- При перемещении баков, аксессуаров и других предметов внутри камеры закваски всегда надевайте защитную одежду, пригодную для использования в данной ситуации.
- Будьте предельно внимательны, когда вынимаете противни из камеры закваски; если в них имеется горячая жидкость, будьте осторожны, чтобы жидкость не пролилась за края.
- Когда резервуары заполнены жидкостью или заполняются в ходе закваски, не разрешается использовать высокие полки, когда пользователь не видит то, что находится внутри.



## **ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА!**

- Перед использованием убедитесь, что внутри оборудования нет несоответствующих предметов (брошюр, полиэтиленовых пакетов или любых других) или остатков моющих средств.
- Не размещайте вблизи изделия источники тепла (например, грили, фритюрницы и т.д.), легковоспламеняющиеся или горючие вещества (например, дизельное топливо, бензин, бутылки с алкогольными напитками и т.д.).
- Держите камеру закваски всегда в чистоте, совершая ежедневную очистку после использования: неудаленный жир или остатки пищевых продуктов могут привести к возгоранию!



## ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ШОКА

- Не открывайте отсеки, отмеченные данным символом: их открывать имеет право только квалифицированный персонал, авторизованный компанией UNOX.
- Несоблюдение этих предписаний может привести к серьезному ущербу и травмам, в том числе смертельным, а также делает недействительной гарантия\* ю.

\*Подробную информацию см. на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com) в разделе «Гарантия»

# Расстоечные шкафы

## Введение

Уважаемый покупатель,

Мы благодарим вас и поздравляем с покупкой оборудования линии **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™**. Мы надеемся, что это только начало нашего положительного и долгосрочного сотрудничества.

Расстоечный шкаф, который вы выбрали, позволяет постоянно и точно контролировать температуру и влажность процесса, значительно сокращая время закваски по сравнению с классическим методом, гарантируя при этом исключительный результат, верный традициям.

Встроенные в печь расстоечные шкафы **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** позволяют получить полный и разнообразный ряд процесса приготовления пищи.

### ВВЕДЕНИЕ

В настоящем руководстве показывается установка и использование расстоечных шкафов, которые могут быть электронными или электромеханическими.

Модели с последней буквой "В" используются для печей **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™**, за исключением печей с тележкой. Эти устройства контролируются с панели управления печи, к которому подключены с помощью провода RJ45.

Инструкции по установке и использованию действительны для обеих моделей, если не указано иное.



Рекомендуем вам внимательно прочесть данное руководство, в котором содержатся указания для поддержания функциональности и внешнего вида приобретенного изделия.

РУС



## ЗНАЧЕНИЯ ПИКТОГРАММ

Инструкции по установке и использованию действительны для обеих моделей, если не указано иное следующими пиктограммами:



Опасность! Ситуация непосредственной опасности или опасная ситуация, которая может привести к получению травм или к смерти.



Опасность пожара!



Полезные советы и информация



Опасность электрического шока!



Знак заземления



Прочтите руководство



Знак уравнивания потенциалов



Опасность ожогов



Ссылка на другую главу



# РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

## Установка

### 1 РАСПАКОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

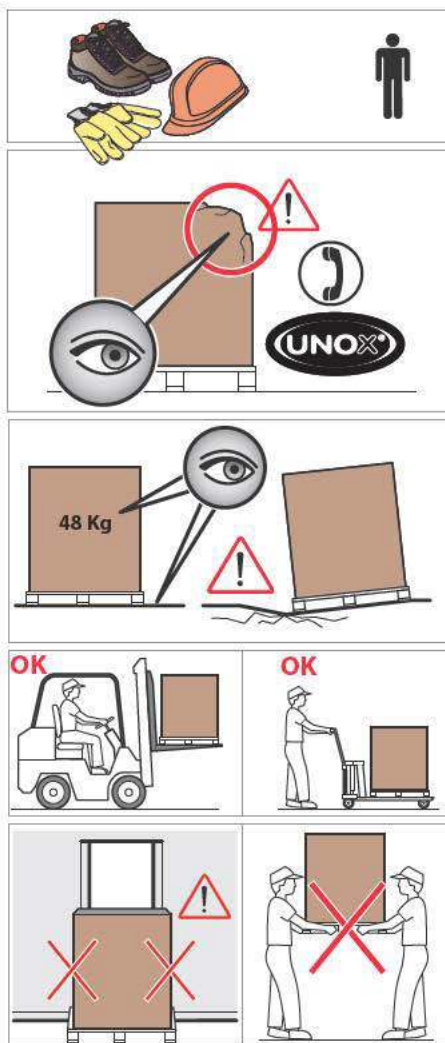
В момент получения изделия убедитесь в отсутствии видимых повреждений упаковки. В противном случае своевременно обратитесь в компанию UNOX и НЕ приступайте к установке.

Перед транспортировкой оборудование в место установки, убедитесь в том, что

- оборудование легко проходит через дверной проем;
- половое покрытие может выдерживать его вес.

Транспортировка осуществляется исключительно при помощи механических средств (например, тележки)

**!** Упаковочный материал потенциально опасен, поэтому его следует хранить в недоступном для детей и животных месте и утилизировать согласно действующим местным нормам.

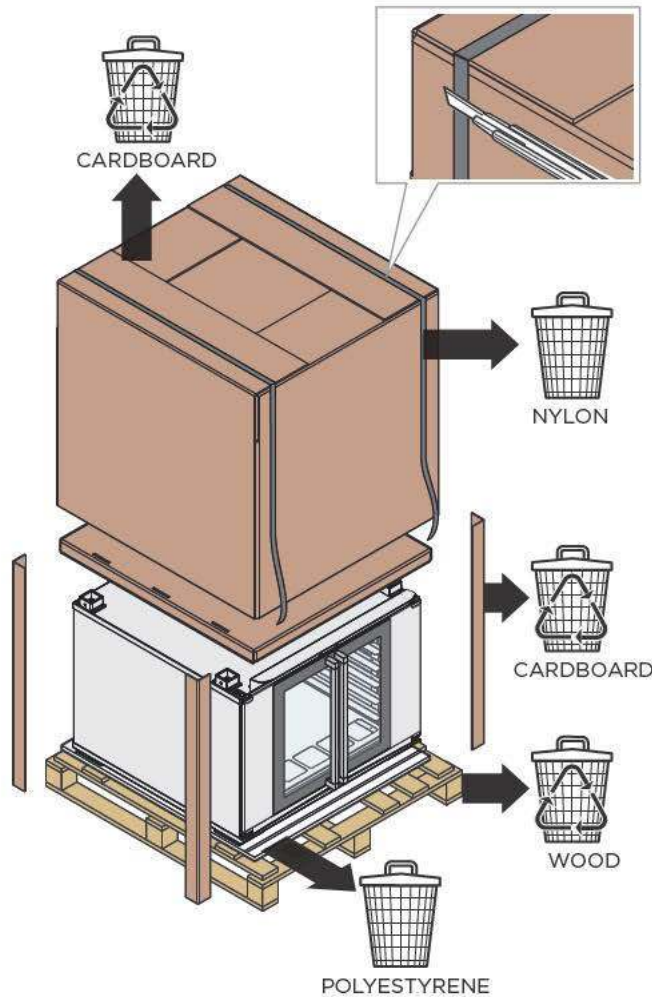


РУС



## NON-STOP Efforts

В течение многих лет компания UNOX придерживается философии **NON-STOP Efforts**, увеличивая экологическую совместимость своей продукции и следуя обязательству по снижению энергозатрат и непроизводительному расходованию ресурсов. Компания UNOX хочет защитить окружающую среду и просит утилизировать материал, используя специальные контейнеры для сортируемых отходов.





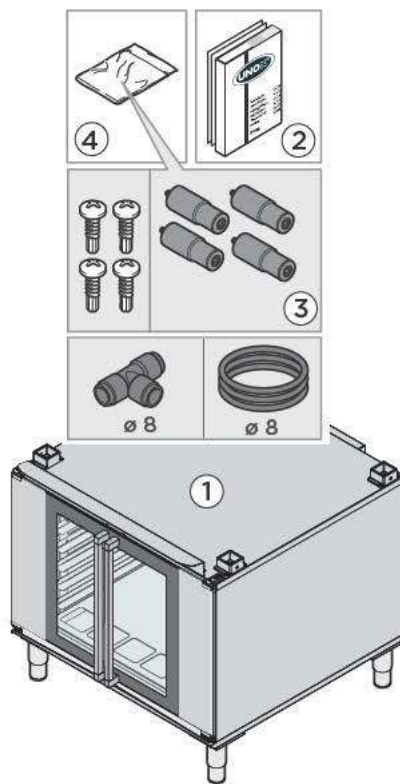
## 2 ПРОВЕРКА СОДЕРЖИМОГО УПАКОВКИ

Перед началом установки убедитесь в наличии и в целостности следующих компонентов в упаковке:

! Если какой-либо компонент отсутствует или поврежден, сообщите об этом в UNOX.

### Расстоечный шкаф

- ① электронный или электромеханический расстоечный шкаф;
- ② техническая документация (брошюра с инструкциями по установке и эксплуатации, листок "Технические характеристики");
- ③ 4 регулируемые стальные ножки;
- ④ пакет "Starter Kit" (4 самонарезающих шурупа, Т-образный тройник диаметром  $\varnothing 8$ , соединительная трубка диаметром  $\varnothing 8$ ).

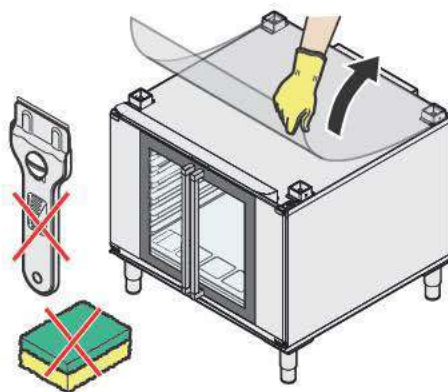


## 3 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

### Снятие пленки

Медленно отделите защитную пленку от изделия: удалите возможные остатки клея с помощью специального растворителя; не используйте инструменты, которые могут повредить поверхности, а также абразивные или кислотные чистящие средства.

! Снятая пленка является потенциально опасным материалом, поэтому ее следует хранить в недоступном для детей и животных месте и утилизировать согласно действующим местным нормам.

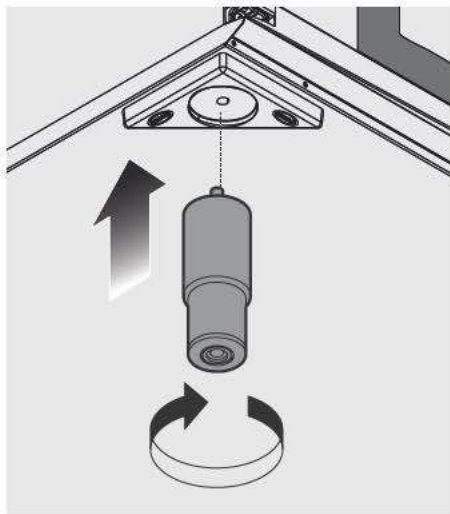


РУС



### Установка ножек

Установить 4 ножки, как указано на рисунке.



4

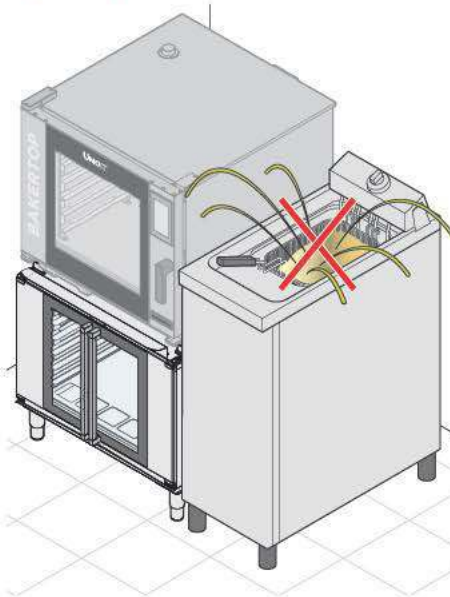
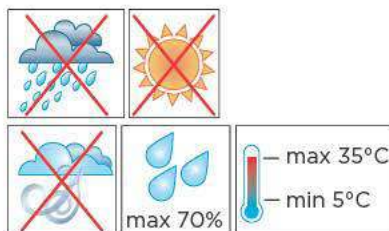
### РАЗМЕЩЕНИЕ

#### Характеристики помещения, где будет установлено изделие

Производите установку изделия в помещении:

- предназначенных и подходящих для промышленного приготовления пищи;
- с достаточным воздухообменом;
- отвечающих действующим нормам по оборудованию и обеспечению безопасности на рабочем месте;
- защищенных от атмосферных осадков;
- с температурой от +5° до +35°С максимум;
- с уровнем влажности не более 70%.

Оборудование должно быть размещено исключительно под печами линии **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND. Maps™** (смотрите "Таблица А" на странице 15) и закреплено на них в соответствии с инструкциями, указанными в разделе "Установка на печи" на странице 17.





Не размещайте данное изделие рядом с другим оборудованием, которое нагревается до высоких температур, чтобы не повредить электрические компоненты.

Оборудование не предназначено для установки в ниши

Убедитесь, чтобы пол выдерживал вес оборудования при полной загрузке (см. «Таблица В» на стр.15).

Таблица А

| МОДЕЛИ                       | Сочетание с комбинированными печами линии |
|------------------------------|---|
| ХЕВРС-08ЕU-В<br>ХЕВРС-12ЕU-В | <b>BAKERTOP MIND.Maps™</b>                |
| ХЕВРС-0421-В-СВ              | <b>CHEFTOP MIND.Maps™</b>                 |

Таблица В

| МОДЕЛИ          | Вместимость кол-во | Габаритные размеры (ДхГхВ) | Вес кг | напряжение Вольт | Частота Гц | Электрическая мощность кВт |
|-----------------|--------------------|----------------------------|--------|------------------|------------|----------------------------|
| ХЕВРС-08ЕU-В    | 8<br>600X400       | 860X798X658                | 43     |                  |            | 2,3                        |
| ХЕВРС-12ЕU-В    | 12<br>600X400      | 860X798X978                | 46     |                  |            | 2,3                        |
| ХЕВРС-0421-В-СВ | 8<br>530X325       | 750X750X915                | 38     |                  |            | 2,3                        |

РУС

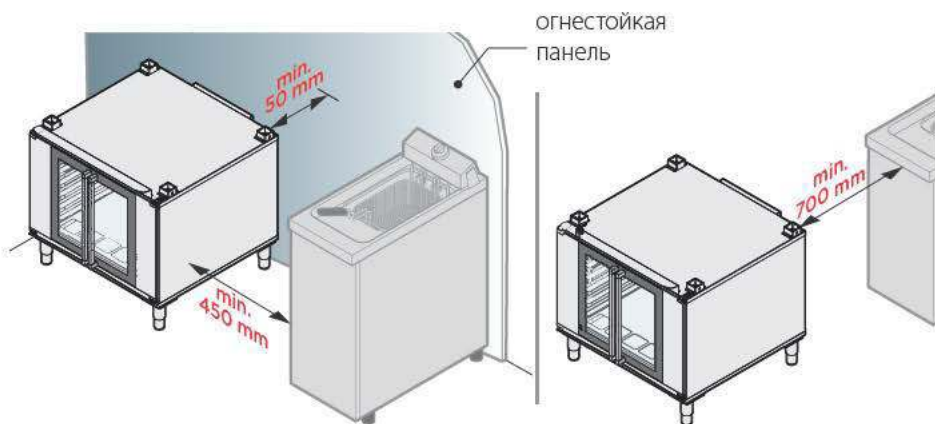
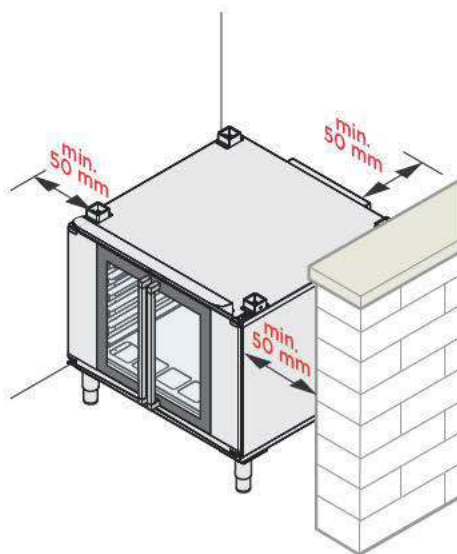


## Требуемые расстояния

Разместите изделие, соблюдая указанные на рисунках расстояния, чтобы задняя стенка изделия была легко доступна для выполнения подключений и проведения технического обслуживания.



Не устанавливайте изделие вблизи легковоспламеняющихся или чувствительных к теплу материалов, стен или мебели. В противном случае защитите их, используя специальные огнеупорные материалы, соблюдая правила пожарной безопасности.





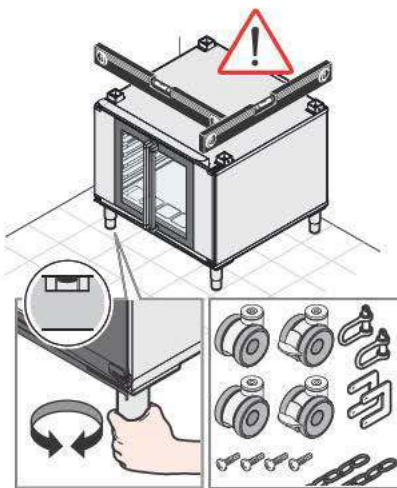
## 5 РЕЖИМ РАЗМЕЩЕНИЯ

Пол под оборудованием:

- не должен быть воспламеняющимся или чувствительным к воздействию тепла;
- должен быть идеально ровным;
- должен иметь идеально гладкую и равномерную поверхность
- должен быть в состоянии выдерживать вес оборудования с полной нагрузкой, не прогибаться или деформироваться.

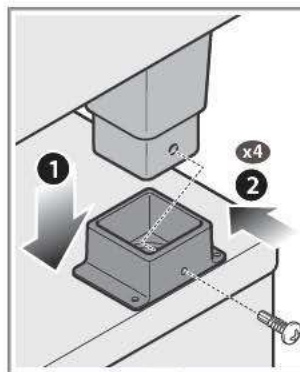
### Размещение на полу.

Поместите оборудование непосредственно на пол и проверьте идеальный уровень с помощью ватерпаса или цифрового уровня. Отрегулируйте идеальное положение с помощью ножек, но будьте внимательны - не открутите их полностью.



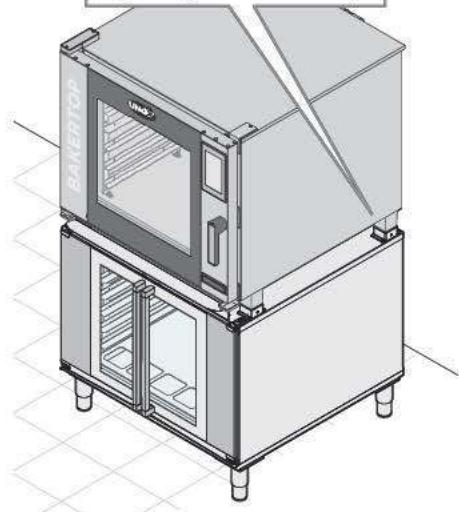
### Размещение на колесах

Для перемещения используйте исключительно комплект колес UNOX, следуя инструкциям, которые в нем содержатся.



### Установка на печи

Закрепить расстоечный шкаф на вышестоящей печи, как показано на рисунке.



РУС



## ПРИМЕРЫ ВОЗМОЖНЫХ СОЧЕТАНИЙ



XEBC-10EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-B



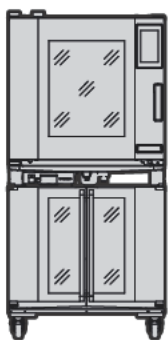
XEBC-06EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-B



XEBC-06EU-EPR +  
XB262E + XEBPC-12EU-B




XEBC-10EU-EPR  
+ XEBPC-12EU-B



XEVC-0711-EPR-CB  
+  
XEVPC-0421-B-CB



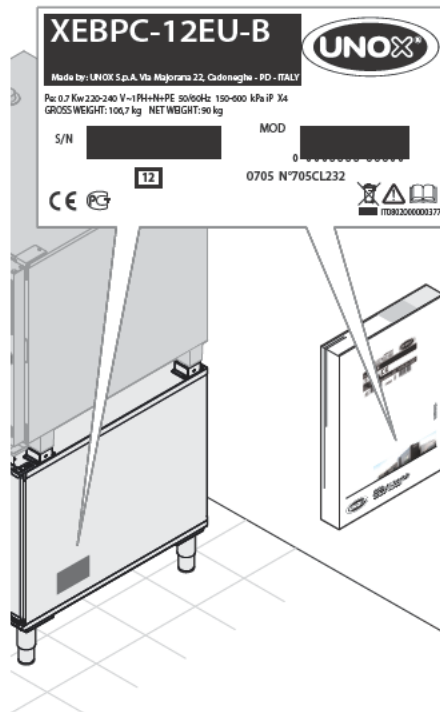
## 6 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ


 **Перед установкой изделия внимательно прочтите главу “Правила техники безопасности при установке и техническом обслуживании” на стр. 4.**


 **Подключение к сети электропитания и сами устройства подключения должны соответствовать нормативам, действующим в стране установки оборудования, а работы по подключению должны выполняться квалифицированным персоналом, авторизованным компанией UNOX. Несоблюдение этих предписаний может привести к серьезному ущербу и травмам, а также делает недействительной ГАРАНТИЯ\* ю и снимает с компании UNOX всякую ответственность за последствия.**

Прежде чем подключать изделие к питающей сети, всегда проверяйте, что характеристики сети соответствуют характеристикам изделия, которые указаны на табличке с паспортными данными оборудования.

Изделие выходит с завода-изготовителя с питающим кабелем и штепселем, уже соединенными с клеммной колодкой; не разрешается выполнять никаких других электрических соединений и изменять размеры кабеля за исключением его удлинения. В этом случае необходимо заменить кабель на другой, характеристики которого аналогичны оригинальному кабелю (тип изоляции, сечение и т.д.).



 Во избежание рисков замена кабеля должна производиться компанией UNOX или её службой технической поддержки либо лицом подобающей квалификации.


 Схемы соединения, характеристики кабеля и другие технические данные указаны на листе “Технические характеристики”, который прилагается к изделию.

Для правильного подключения к электропитанию изделие должно:

- Должно быть включено в систему уравнивания потенциалов в соответствии с действующим нормативом. Данное

\*Подробную информацию см. на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com) в разделе «Гарантия»

РУС

подключение должно быть выполнено между различным оборудованием посредством клеммного зажима, отмеченного символом уравнивания потенциалов . Проводник должен иметь максимальное сечение 10 кв.мм (согласно стандарту CEI EN 60335-2-42:2003-09) и быть желто-зеленого цвета.

- Должно быть обязательно подключено к устройству заземления  сети (кабель желто-зеленого цвета).
- Должно быть обязательно соединено с дифференциальным тепловым реле согласно требованиям действующего норматива (0,03А Тип А).
- В обязательном порядке должен быть подключен к механизму всеполярного выключателя, который гарантирует полное отключение в условиях категории перенапряжения III.

### Необходимые проверки

- Медный мост в клеммной коробке и электрический кабель должны быть закреплены вместе под шурупом в направлении закручивания, и электрические соединения должны быть хорошо закреплены прежде, чем подключить оборудование к сети.
- Убедитесь в отсутствии рассеяния электроэнергии между фазами и землей, а также в бесперебойности электрической связи между внешним корпусом и заземляющим проводом сети.
- Убедитесь, что когда изделие функционирует, питающее напряжение не отклоняется от номинального значения, указанного на табличке с паспортными данными изделия. В противном случае подключите кабели в соответствии с фазами, соблюдая данные, приведенные в "Технических характеристиках".

\*Подробную информацию см. на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com) в разделе «Гарантия»



## 7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

### Подаваемая вода

В задней части устройства предусматривается подключение к печи **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** (оснащенное механическим фильтром и штуцером (3/4") с невозвратным клапаном). Серийное оснащение включает: три метра шланга  $\varnothing 8$  и тройник ( $\varnothing 8$ ).

Перед подсоединением водяного шланга к устройству слить воду для удаления остатков. Между водопроводом и устройством рекомендуется установить запорный клапан.



Для подключения к водопроводу использовать набор новых, поставленных с устройством, соединений. Использовавшиеся соединения повторному применению не подлежат.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ ПОДАВАЕМОЙ ВОДЫ



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

Требования к подаваемой воде:

- она должна иметь максимальную температуру 30°C;
- должна быть питьевой;
- иметь значение давления от 150 до 600 кПа (рекомендуется 200 кПа).



Если давление воды на входе ниже указанного значения (150 кПа), использовать насос соответствующей производительности (минимальная производительность 300 л/ч). Печи **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** имеют серийно устанавливаемый встроенный редуктор давления.

### Характеристики воды для контура ПАРА (внутренний пар камеры)

Свободный хлор  $\leq 0,1$  част.мил.

Хлорамины  $\leq 0,1$  част.мил. (мг/л)

TDS  $\leq 125$  част.мил.

Кремний  $\leq 12$  част.мил.

pH  $7 \div 8,5$

Общая жесткость (ТН)  $\leq 8$  °d

Хлориды\*  $\leq 25$  част.мил.

Щелочность  $\leq 150$  част.мил. как  $\text{CaCO}_3$

\* **Максимальное содержание хлоридов**,  $\text{Cl}^-$ , не является фиксированным значением, а зависит от расчетного значения NHM (Non Hardness Measurement)

$\text{NHM} = \text{EC} - (\text{ТН}^{**} \times 30)$

EC = электропроводность [мкСм/см]

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



|                         |   |                                |
|-------------------------|---|--------------------------------|
| NHМ ≤ 250 мкСм/см       | ТН < 8 °dН, Cl- ≤ 25 ч./млн<br>(5 капель реактива*) | Не требуется<br>обработка воды |
|                         | ТН ≥ 8 °dН, Cl- ≤ 25 ч./млн<br>(5 капель реактива*) | UNOX.Pure                      |
|                         | Cl- > 25 ч./млн (5 капель реактива*)                | UNOX.Pure-RO                   |
| NHМ = 250 - 350 мкСм/см | Cl- ≤ 20 ч./млн (4 капли реактива*)                 | UNOX.Pure                      |
|                         | Cl- > 20 ч./млн (4 капли реактива*)                 | UNOX.Pure-RO                   |
| NHМ = 350 – 450 мкСм/см | Cl- ≤ 15 ч./млн (3 капли реактива*)                 | UNOX.Pure                      |
|                         | Cl- > 15 ч./млн (3 капли реактива*)                 | UNOX.Pure-RO                   |
| NHМ = 450 – 500 мкСм/см | Cl- ≤ 10 ч./млн (2 капли реактива*)                 | UNOX.Pure                      |
|                         | Cl- > 10 ч./млн (2 капли реактива*)                 | UNOX.Pure-RO                   |
| NHМ ≥ 500 мкСм/см       |   | UNOX.Pure-RO                   |

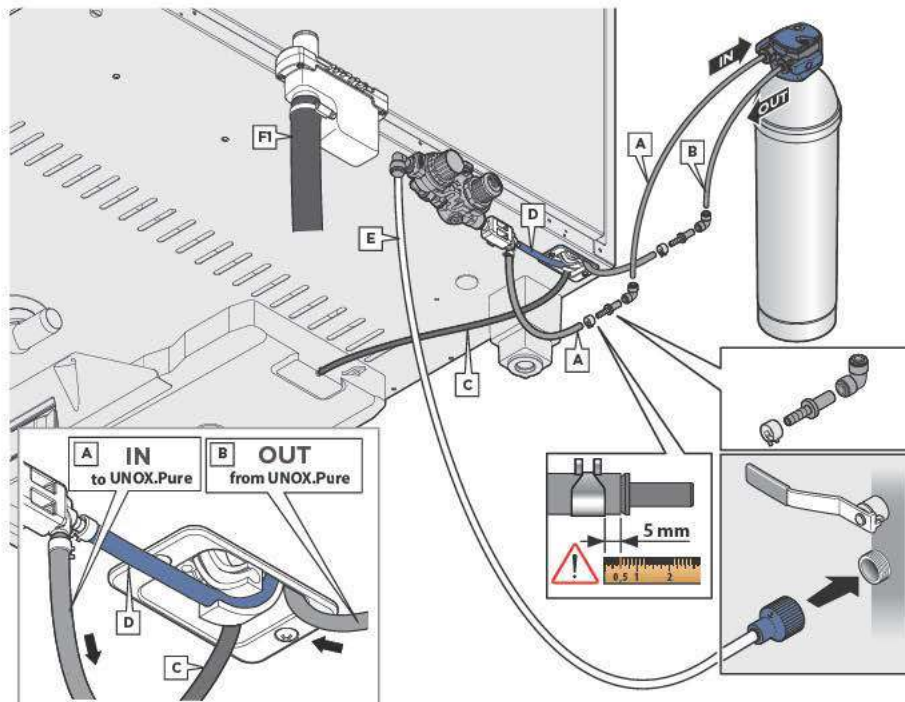
\* использовать реактив из набора UNOX KSTR1081A

\*\* жесткость, измеренная при помощи набора UNOX KSTR1082A



! Для подключения к гидравлической сети используйте комплект новых соединений, поставленных с оборудованием. Уже использованные приспособления не должны использоваться повторно.

### BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™ + расстоечный шкаф

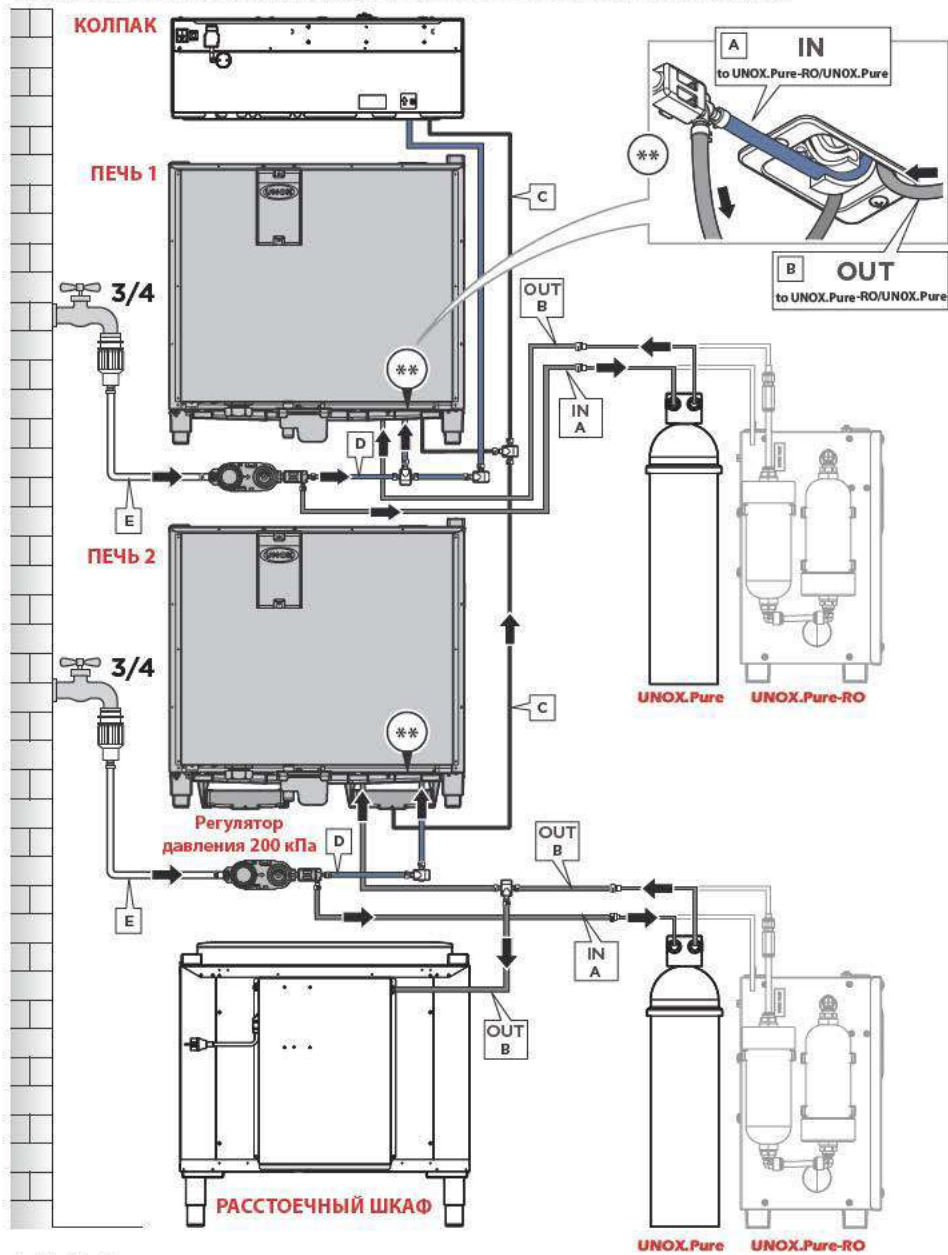


- A: Необработанная вода
- B: Очищенная вода
- C: Подключение к бачку с моющим средством
- D: Вода для промывки ((необработанная)
- E: Нагнетаемая вода
- F1: слив устройства

РУС



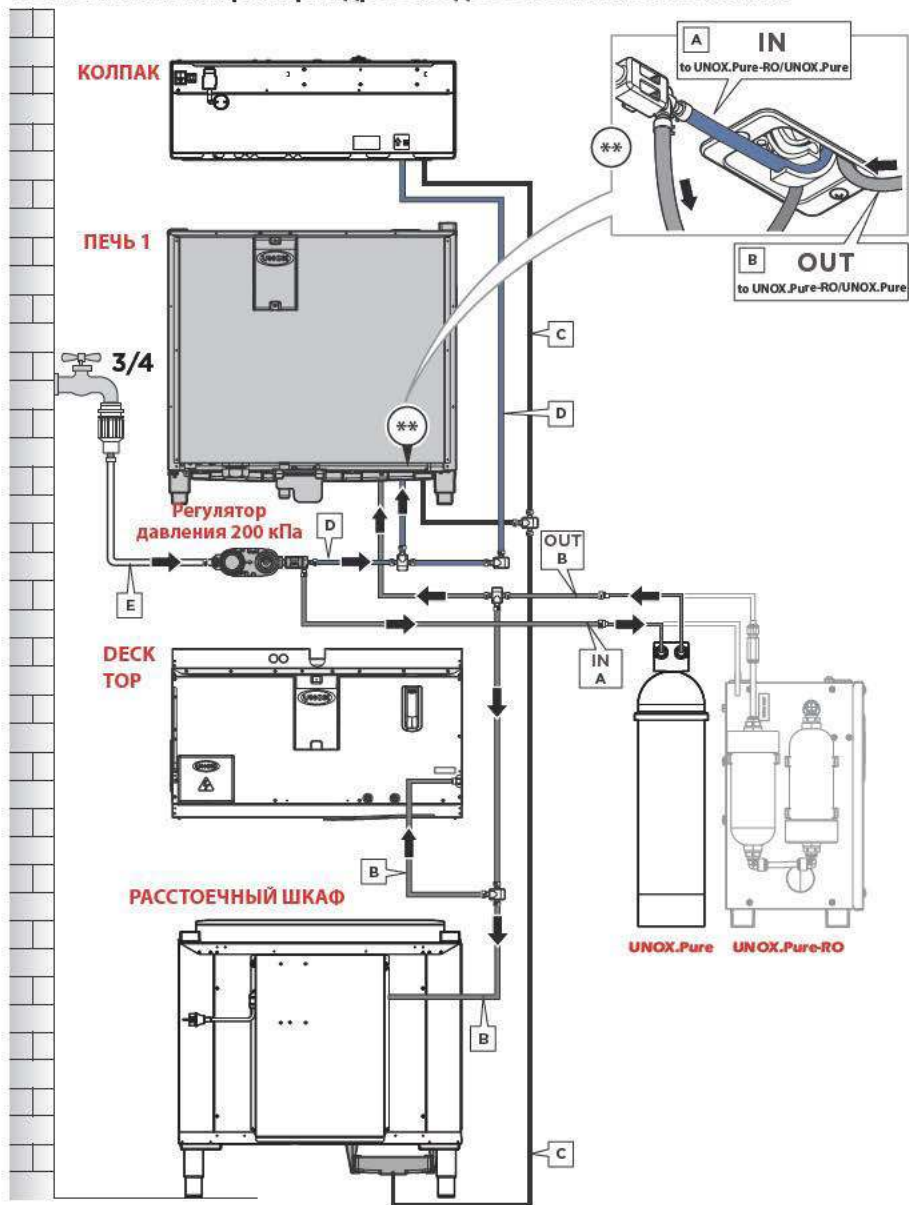
## Показательный пример гидровыходов в колоннах **MAXI.Link**



- A: Необработанная вода
- B: Очищенная вода
- C: Подключение к бачку с моющим средством
- D: Вода для промывки ((необработанная)
- E: Нагнетаемая вода



## Показательный пример гидровыходов в колоннах **MAXI.Link**



- A: Необработанная вода
- B: Очищенная вода
- C: Подключение к бачку с моющим средством
- D: Вода для промывки ((необработанная)
- E: Нагнетаемая вода

РУС



## 8 ПОДКЛЮЧЕНИЙ МЕЖДУ СОВМЕЩЕННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ (MAXI.Link)

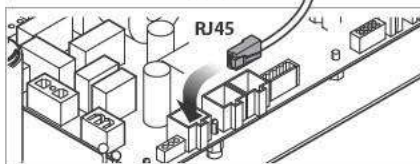
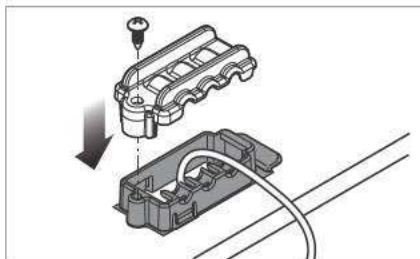
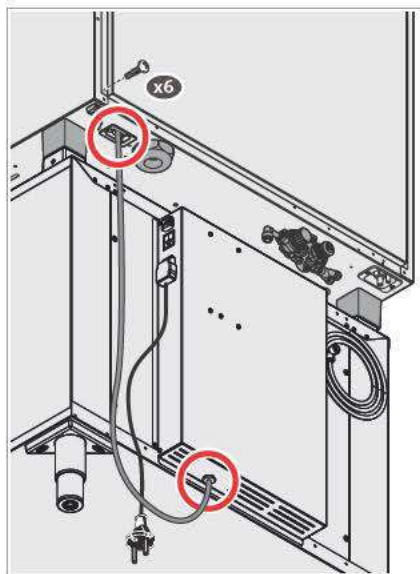
Электронные расстоечные шкафы Dynamic рассчитаны на подключение к комбинированным печам **BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™**, за исключением big/c тележкой.

Аксессуары подключаются к печи с помощью разъемов ModBus, которые находятся на задней стороне печи и подключаются автоматически.

- 1 Отсоедините все оборудование от электрического питания
- 2 Снимите заднюю пластину печи, чтобы получить доступ к плате питания.
- 3 Подключите кабель RJ45 к одному из разъемов ModBus, соответствующих плате питания
- 4 Снова установите заднюю пластину печи на место;
- 5 Снова подключите к сети все оборудование

**+** (IMG) Для получения более подробной информации относительно установки и обслуживания оборудования и аксессуаров смотрите инструкции, которые содержатся в упаковке вместе с оборудованием.

**+** Подключить кабели ModBus в соответствующие разъемы ModBus, а не в разъем RJ45 Ethernet.





РҮС



# Расстоечный шкаф



# РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

## Использование



**Перед использованием изделия:**

- **убедитесь в наличии сертификата соответствия и пригодности оборудования, выданного установщиком, авторизованным компанией UNOX;**
- **внимательно прочтите главу “Правила техники безопасности при установке и техническом обслуживании” на стр. 4.**

### ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ

- При первом использовании оборудования очистите внутреннюю часть камеры шкафа и аксессуары (смотрите раздел **“Плановое техническое обслуживание”** на странице 32); оставьте работать печь вхолостую при максимальной температуре примерно на 1 час, чтобы уничтожить все неприятные запахи, возникающие по причине использования защитных средств при производстве.
- Используйте оборудование при температуре окружающей среды от +5 °C до ++35 °C.
- Не солите пищу в камере для закваски. Если вы это сделали, то в самое кратчайшее время произведите очистку оборудования (смотрите раздел **“Плановое техническое обслуживание”** на странице 32).
- Максимально допустимый вес для каждого противня 5 кг: больший вес может повредить боковые металлические направляющие и сами противни.
- Чтобы избежать кипения, не используйте емкостей, заполненных жидкостью или продукты питания, которые переходят в жидкое состояние при нагреве, в количестве больше того, которое можно без проблем контролировать.

РУС

## РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ, ПОДКЛЮЧЕННЫЙ К ПЕЧАМ PLUS



Панель управления печей  
**BAKERTOP™/CHEFTOP MIND.Maps™** мод. "PLUS"

Нажать одну из кнопок для выбора необходимого комплектующего (**PROVER**).



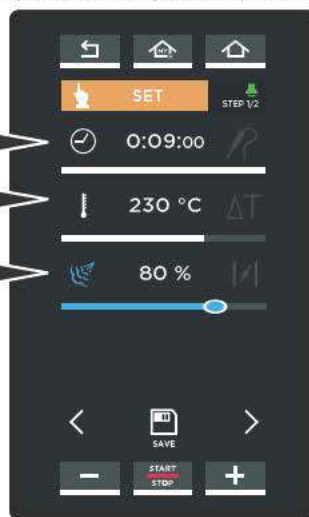
Будут отображены только меню, используемые с расстоечными шкафами.

**MENU PROGRAMY:** позволяет получить доступ к перечню приготовлений, записанных в память ранее при помощи "ЗАДАНИЕ МЕНЮ", или создавать новые рецепты и записывать их в память.

**MENU SET:** позволяет выполнять приготовление "в ручном режиме", при котором пользователь должен задавать параметры каждого приготовления.



длительность  
процесса  
приготовления  
температура в  
КАМЕРЕ  
процент отвода/  
подачи влажности



**MENU MULTITIME:** можно использовать расстоечный шкаф с непрерывным циклом

## РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ, ПОДКЛЮЧЕННЫЙ К ПЕЧАМ ONE



Панель управления печей

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

Нажать несколько раз кнопку до появления надписи "DECK": панель управления печи теперь задана на использование печи **DeckTop™**.



Будут отображены только меню, используемые с печью **DeckTop™**.

**MENU PROGRAMY:** позволяет получить доступ к перечню приготовлений, записанных в память ранее при помощи "ЗАДАНИЕ МЕНЮ", или создавать новые рецепты и записывать их в память.

**MENU SET:** позволяет выполнять приготовление "в ручном режиме", при котором пользователь должен задавать параметры каждого приготовления.



длительность процесса приготовления  
температура в КАМЕРЕ  
процент отвода/подачи влажности



РУС



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

# РАССТОЕЧНЫЕ ШКАФЫ

## Техническое обслуживание

### ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**!** Любая операция планового технического обслуживания должна выполняться:

- после отключения изделия от электропитания и гидравлической сети;
- с использованием соответствующих средств индивидуальной защиты (например, перчаток и т.д.).

Ежедневно очищайте оборудование для поддержания должного уровня гигиеничности и, чтобы избежать того, чтобы нержавеющая сталь внутри камеры повредила или проржавела.

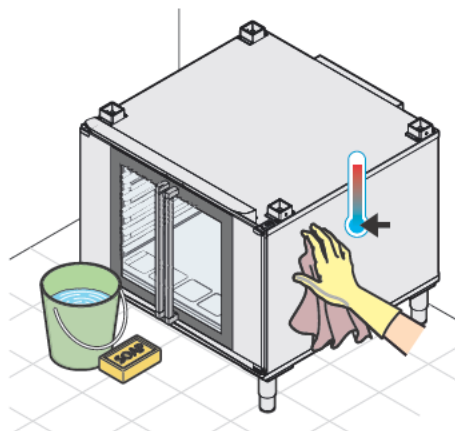
Для очистки любого компонента или дополнительного приспособления НЕ использовать:

- абразивные или порошковые чистящие средства;
- агрессивные или вызывающие коррозию чистящие средства (например, соляную или серную кислоту). Внимание! Не используйте такие жидкости даже для очистки нижележащей структуры или пола под оборудованием.
- абразивные или заостренные инструменты (например, абразивные губки, щетки со стальной щетиной и т.д.);
- струи воды.

**Внешние поверхности из стали, уплотнение камеры закваски**

**Дождитесь остывания поверхностей.**

Используйте исключительно мягкую ткань, смоченную небольшим количеством мыльного раствора. Сполосните и



тщательно просушите. В качестве альтернативы можно использовать чистящие средства, рекомендованные компанией UNOX; иные чистящие средства могут причинять вред и, как следствие, сделать недействительной гарантию\*. Для получения информации по применению рекомендованных продуктов обратитесь к инструкции, составленной производителем чистящих средств.

**Пластиковые поверхности и панель управления**

Используйте исключительно очень мягкую ткань и небольшое количество изделия для очистки деликатных поверхностей.

**Стекло двери**

**Дождитесь остывания стекла.**

Используйте только мягкую ткань, смоченную небольшим количеством воды и моющим средством для стекол. Сполосните и тщательно просушите.

\*Подробную информацию см. на сайте [www.unox.com](http://www.unox.com) в разделе «Гарантия»



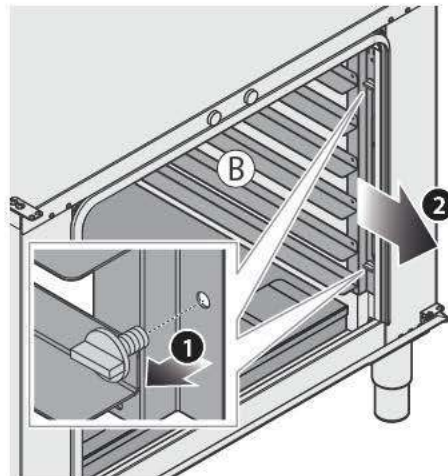
## Камера закваски

Для очистки камеры закваски необходимо:

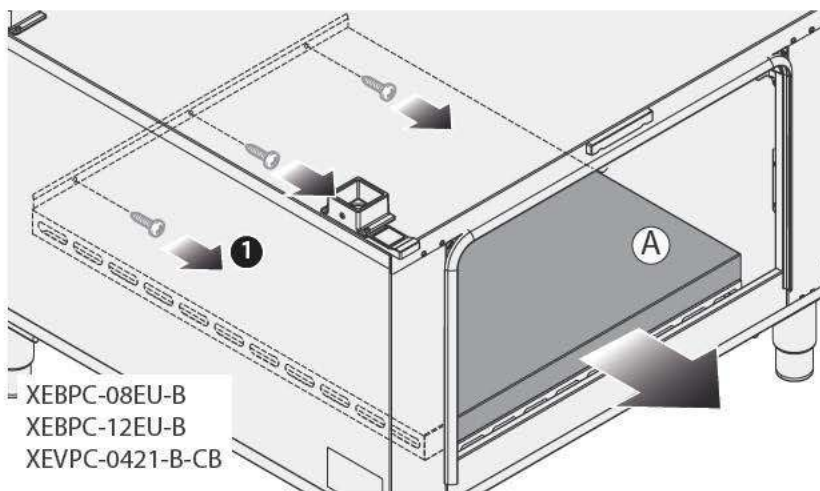
- включить расстоечный шкаф и установить температуру на 40°C; в случае электронных моделей *Dynamic* установите также пар (**STEAM.Maxi™**) на 100%;
- Оставить работать расстоечный шкаф на 10 минут;
- подождать, пока поверхности остынут, и почистить мягкой тканью, смоченной нейтральным моющим средством;
- хорошо сполоснуть, чтобы не осталось остатков моющего средства.

Чтобы облегчить очистку камеры, снимите боковые держатели (B), как показано на рисунке.

Очистите держатели с помощью воды с мылом или специальным моющим средством, избегая мытья в посудомоечной машине.



**Когда какой-либо компонент вы ставите обратно на место, (A) убедитесь, чтобы он снова плотно упирался в заднюю стенку печи.**



РУС



## ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

На время периодов бездействия принимайте следующие меры предосторожности:

- отключите оборудование от электрической и гидравлической сетей;
- по возможности протрите все поверхности из нержавеющей стали мягкой тканью, слегка смоченной вазелиновым маслом.

При первом запуске после периода бездействия:

- выполните тщательную очистку оборудования и дополнительных приспособлений (см. главу "Плановое техническое обслуживание" на стр. 32);
- подключите оборудование к электрической и гидравлической сетям;
- выполните проверку изделия перед его использованием;



**Чтобы быть уверенными, что изделие находится в идеальном состоянии, обеспечивающем безопасную эксплуатацию, рекомендуется по крайней мере раз в год проводить его техническое обслуживание и проверку в авторизованном сервисном центре.**

## УТИЛИЗАЦИЯ ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА СЛУЖБЫ

В соответствии со ст. 13 законодательного декрета №49 2014 г. "Исполнение директивы 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования"



Знак перечеркнутого линией контейнера говорит о том, что продукт был выпущен на рынок после 13 августа 2005 г. и по окончании срока службы оборудования он должен быть утилизирован отдельно от других отходов.

Все оборудование было изготовлено из пригодных для повторного использования металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованная сталь, медь и т.д.), процентное отношение - выше 90% по весу.

Сделать оборудование непригодным для использования, удалив кабель питания и любое устройство, которое закрывает пространства или пустоты (где имеются). Необходимо обратить внимание на то, чтобы правильно утилизировать оборудование, сокращая негативное влияние на природу и улучшая эффективность использования ресурсов, применяя следующий принцип "кто загрязняет - платит", а также принципы предупреждения загрязнения и подготовки для повторного использования или восстановления. Помните о том, что незаконное уничтожение или неправильная утилизация продукта влечет за собой применение санкций, предусмотренных действующими положениями законодательства.

### Информация об утилизации в Италии

В Италии приборы, относящиеся к категории электронных и электрических приборов, необходимо сдавать:

- в сборные пункты (так называемые экологические острова или экологические платформы)
- дилеру в момент приобретения нового прибора, который обязан бесплатно забрать старый прибор (обмен по принципу "один на один").

### Информация об утилизации в странах Европейского Союза

Директива Европейского Союза об отходах электронного и электрического оборудования в разных странах принята по-разному. Поэтому в случае необходимости утилизации данного прибора советуем обращаться к местным властям или дилеру по вопросам правильного способа утилизации.

## **СЕРТИФИКАЦИЯ**

### **EU декларация соответствия для электрических и газовых устройств**

Производитель: UNOX S.p.A.

Адрес: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Заявляет, под свою ответственность, что изделия

XEVPC-08EU-B

XEVPC-12EU-B

XEVPC-0421-B-CB

соответствуют Директиве по низкому напряжению LVD 2014/35/EU в соответствии со следующими стандартами:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

EN 60335-2-49: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

соответствуют Директиве по электромагнитной совместимости 2014/30/EU в соответствии со следующими стандартами:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

РУС











## INTERNATIONAL

**UNOX S.p.A.**  
Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
Info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

### EUROPE

**ITALIA**  
UNOX S.p.A.  
E-mail: info@unox.it  
Tel.: +39 049 86 57 511

**ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: info.cz@unox.com  
Tel.: +420 241 940 000

**РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ**  
UNOX РОССИЯ  
E-mail: info.ru@unox.com  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

**ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.  
E-mail: info.es@unox.com  
Tel.: +34 900 82 89 43

**SCANDINAVIAN COUNTRIES**  
UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: info.se@unox.com  
Tel.: +46 (0)766 716 422

**UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.  
E-mail: info@unoxuk.com  
Tel.: +44 1252 851 522

**PORTUGAL**  
UNOX PORTUGAL  
E-mail: info.pt@unox.com  
Tel.: +351 918 228 787

**DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GmbH  
E-mail: info.de@unox.com  
Tel.: +49 2951 98760

**FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG**  
UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: info@unox.fr  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

**ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GmbH  
E-mail: bestellung@unox.com  
Tel.: +43 800 880 963

**HRVATSKA**  
UNOX CROATIA  
E-mail: narudzbe@unox.com  
Tel.: +39 049 86 57 538

**TÜRKİYE**  
UNOX TURKEY Profesyonel Mürtak Ekip-  
manlık Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi  
E-mail: info.tr@unox.com  
Tel.: +90 530 176 62 03

**IRELAND**  
UNOX IRELAND  
E-mail: info.ie@unox.com  
Tel.: +353 (0) 87 32 23 218

**БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA  
E-mail: info.bg@unox.com  
Tel.: +359 88 23 13 378

### ASIA & AFRICA

**MALAYSIA & SINGAPORE**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +603-58797700

**OTHER ASIAN COUNTRIES**  
UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +603-58797700

**PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +63 9173108084

**대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.  
이메일: info.asia@unox.com  
전화: +82 2 69410351

### AMERICA & OCEANIA

**U.S.A. & CANADA**  
UNOX Inc.  
E-mail: info.usa@unox.com  
Tel.: +1 800 489 8669

**MEXICO**  
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.  
E-mail: info.mx@unox.com  
Tel.: +52 1555 4314 180

**BRAZIL**  
UNOX BRAZIL  
E-mail: info.br@unox.com  
Tel.: +55 11 98717-8201

**U.A.E.**  
UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: info.uae@unox.com  
Tel.: +971 55 426 3167

**SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICA  
E-mail: info.sa@unox.com  
Tel.: +27 845 05 52 35

**INDONESIA**  
UNOX INDONESIA  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +62 81908852999

**中华人民共和国**  
UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.  
电子邮件: info.china@unox.com  
电话: +86 21 56907696

**COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIA  
E-mail: info.co@unox.com  
Tel.: +57 350 65 88 204

**AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.  
E-mail: info@unoxaustralia.com.au  
Tel.: +61 3 9876 0803

**NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.  
E-mail: info@unox.co.nz  
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

L12445A3.D00-LDI-01 - Printed: 01-2019  
All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

