Инструкция по эксплуатации и техобслуживанию печей Unox LineMicro



Содержание

I Инструкции для установщика
1. Табличка с паспортными данными
2. Сертификация
3. Установка
Предварительные действия

4. Установка
4.1 Подключение к источнику питания

II Инструкции для пользователя
1. Инструкции для оператора
2. Замечания по эксплуатации
3. Панель управления
4. Чистка печи
5. Выключение при поломке

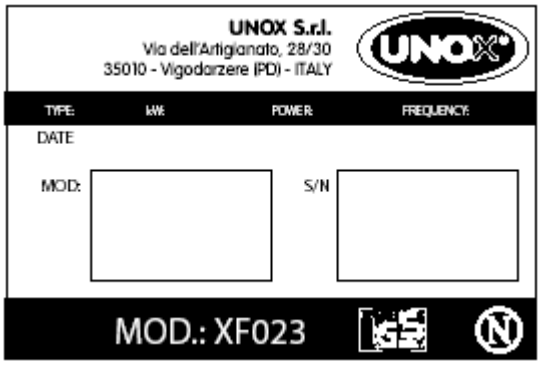
III Принципы выпечки
1. Тип выпечки
2. Изменяемые параметры
3. Использование лотков – решеток

IV Техобслуживание
1. Нормативное техобслуживание
2. Особое техобслуживание
3. Наиболее частые неисправности

I Инструкции для установщика

Уважаемый клиент, мы благодарим Вас и поздравляем с покупкой одного из продуктов Unox. Нижеследующие инструкции касаются этапов правильной установки, эксплуатации и техобслуживания для Вашей безопасности и лучшей работы прибора.

1. Табличка с паспортными данными



2. Сертификация
Маркировка «CE» на ярлыках и руководстве по эксплуатации относится к следующим директивам:

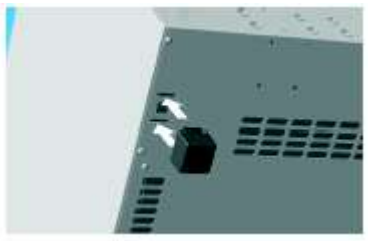
Электрические конвекционные печи серии XF
- директива по низкому напряжению DBT EC 2006/95
согласно положению EN 60335-2-42+AI и EN60335-2-46+AI
- директива по электромагнитной совместимости EC 2004/108
согласно положению EN 6555-3, EN 55014, EN 55104.

Печи серии XF называются “NEMKO” (CSA и NSF только для США).

3. Установка
Предварительные действия
Все электрические подключения и действия по установке должны выполняться квалифицированным персоналом согласно действующему законодательству.

3.1 Проверка места установки
До установки прибора проверьте общие размеры и точное расположение электрических и водных подключений (см. фото в прилагаемом файле «Технические данные»).

3.2 Сборка ножек
Ножки находятся внутри прибора. Необходимо прочно зафиксировать ножки на печи. Не используйте прибор без ножек. Вставьте ножки, как указано на рисунке.



3.3 Размещение
Установите прибор, учитывая действующие стандарты безопасности, описанные ниже. Установите прибор так, чтобы к его задней панели и боковинам можно было легко получить доступ для проведения электрических подключений и необходимого сервиса. Прибор не подходит для установки встроенного типа и расположения нескольких приборов друг с другом. В случае использования более одной печи приборы нельзя ставить рядами.
Рекомендуется оставлять 10 см между стеной с задней стороны печи и дымовой трубой.

Все модели можно устанавливать на какой-либо опоре, например, на расстоечной камере, стойке, на столе, при условии, что они изготовлены из невозгораемых материалов.

Не устанавливайте прибор на полу.
При размещении прибора рядом со стенами, делителями, кухонными шкафами, краями с отделкой, рекомендуется, чтобы последние были выполнены из невозгораемых материалов.
В противном случае их следует покрыть невозгораемым тепловым изолирующим материалом, следует также строго соблюдать меры противопожарной безопасности.

3.4 Защитная пленка
Аккуратно снимите защитную пленку с внешних панелей прибора. Обращайте внимание, чтобы на боковинах не оставался клей.
В противном случае удалите его подходящим растворителем (напр. этиловый денатурированный спирт).
4. Установка
Подключение к источнику питания
a- Подключение к источнику питания должно осуществляться согласно действующим стандартам.
До подключения прибора убедитесь, что напряжение и частота соответствуют значениям, указанным на табличке с техническими данными прибора.
Прибор необходимо размещать так, чтобы можно было легко включить штепсельную вилку в сетевую розетку.
Между прибором и сетью следует установить переключатель, подходящий для всех полюсов.
К переключателю необходимо иметь быстрый доступ.
Контакты переключателя должны иметь минимальное открытое расстояние 3мм, а переключатель должен иметь соответствующую подводимую мощность.
Рекомендуется использовать дифференциальный магнитно-тепловой переключатель.
Когда прибор работает, напряжение источника питания не должно отклоняться от номинального значения, указанного на табличке с техническими данными, более чем на ± 10%.
b – Прибор должен быть заземлен. Прибор должен быть включен в эквипотенциальную систему, мощность которой должна проверяться согласно действующему законодательству.
Данное подключение должно осуществляться между различными приборами с помощью клеммы, отмеченной символом.



Эквипотенциальный провод должен иметь минимальное сечение 10мм^2.

1. Для печей, имеющих электрический шнуровой набор и штепсель Schulko (одна фаза 230В), достаточно вставить штепсельную вилку в соответствующую сетевую розетку (розетка должна подходить к штепсельной вилке печи).
2 Для печей, имеющих электрический шнуровой набор (три фазы 400В + нейтральный): Данные печи имеют электрический шнур с 5 проводами. Необходимо подключить подходящую штепсельную вилку 3 фазы 5 полюсов или можно подключить шнур непосредственно к электрической панели.

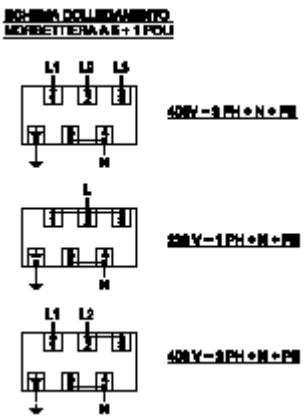
Для печей, имеющих шнур с 5 проводами, можно заменить шнур, чтобы настроить прибор на доступный тип тока.

Чтобы заменить шнур, выполните следующие действия:

- Откройте крышку соединительного щитка, выравнивая две боковые малые створки отверткой (1).
- Отвинтите винты, фиксирующие провода (2)
- Отвинтите винт, фиксирующий ограничитель шнура (3)
- Удалите шнур.
- Подключите провода, которые вы хотите использовать, согласно схеме соединений Прочно затяните винты зажимов.
- Зафиксируйте шнур с помощью соответствующего ограничителя.
- Закройте крышку соединительного щитка.



Предупреждение:
Подключите соединительный кабель к соединительному щитку, как показано на схеме: вставьте, завинчивая медный шунт и электрический кабель вместе под винт. Затяните винт, обращая внимание на то, чтобы кабель и шунт были хорошо зафиксированы под винтом. Неправильное соединение может вызвать перегрев соединительно щитка, который также может расплавиться.



Выход паров

С задней стороны печи находится дымовая труба, через которую выходят пары. Во время каждого цикла из данной трубы выходят горячие и влажные пары (температура и влажность паров зависят от установленных параметров и от типа и количества продуктов внутри печи).

Пары, выходящие из трубы, можно направлять наружу помещения, где установлена печь, или же они могут быть конденсированы.

II Инструкции для пользователя

Прибор нельзя мыть под напором воды. Не используйте кислоты и едкие моющие средства. Используйте только воду и мыло.
Прибор предназначен для особого профессионального использования, поэтому его эксплуатацию может проводить только квалифицированный персонал.

1. Инструкции для оператора

Предупреждение: Внимательно прочитайте инструкции данного руководства до начала работы с прибором, т.к. в нем содержится важная информация по безопасности во время установки, эксплуатации и техобслуживания прибора.
Храните руководство в безопасном месте, где его могут найти различные операторы, работающие с прибором.
Для ремонта обращайтесь только в уполномоченный сервисный центр. Всегда запрашивайте только оригинальные запчасти Unox.
Несоблюдение вышеуказанных положений может подвергнуть риску безопасность прибора и приведет к отмене гарантии.

2. Замечания по эксплуатации

Условие:
Данный прибор может использоваться только в целях, для которых он был произведен. Печи были разработаны для выпечки продуктов, указанных ниже. Использование в любых других целях считается неверным.
Работа печи может проходить при температуре между 0 и 300ºC. Печь может использоваться для:
- выпечки всех типов хлеба и теста, свежего и замороженного
- приготовления гастрономических заготовок, свежих и замороженных
- восстановления охлажденных и замороженных продуктов питания
- приготовления мяса, рыбы, всех видов овощей.

При размещении продуктов в пекарную камеру оставляйте минимум 20 мм между лотками для обеспечения циркуляции горячего воздуха внутри камеры.

Не посыпайте продукты солью внутри камеры.

3 Панель управления

Настройка времени приготовления

Время можно настроить, поворачивая по часовой стрелке рукоятку, расположенную с левой стороны панели управления: диапазон времени от 0 до 120 минут.
При вращении рукоятки против часовой стрелки печь работает непрерывно.
При вращении рукоятки печь включается: вентиляторы вращаются, загорается, если есть, внутренняя подсветка. Загорается зеленый индикатор.
После завершения установленного времени рукоятка возвращается в положении «0», печь выключается.





Настройка температуры
Температура внутри камеры устанавливается с помощью рукоятки (с правой стороны панели управления). Диапазон настройки от 0 до 300ºC. Красный температурный индикатор указывает на то, что включен тепловой элемент. При достижении установленной температуры красный индикатор выключается.





4 Чистка
Предупреждение: До выполнения техобслуживания или чистки необходимо отключить источник питания и подождать, когда прибор остынет.

4.1 Использование печи в первый раз
До использования печи в первый раз прочистите металлические части горячей водой с мылом и прополощите. Никогда не используйте для мытья внутренних поверхностей кислоты или едкие моющие средства. Когда камеры пустая, нагрейте печь до 200ºC в течение 30 минут для устранения запаха тепловой изоляции.

4.2 Чистка камеры
В конце каждого цикла готовки прочищайте камеру подходящими продуктами.

Никогда не используйте для мытья поверхностей из нержавеющей стали кислоты, едкие моющие средства и другие вещества, содержащие хлор (натриевый гипохлорит, соляную кислоту, даже если они разбавлены).

4.3 Чистка внешних поверхностей печи
Не мойте внешние панели прибора под напором воды. Для чистки поверхностей из нержавеющей стали используйте только влажные тряпочки и подходящие моющие средства.

Для чистки стеклянных поверхностей печи используйте воду и нейтральное моющее средство. Не используйте спирт и растворители.

5 Выключение при поломке
При поломке отключите прибор:

a- Отключите источник питания с помощью автоматического выключателя, если его нет, выдерните штепсельную вилку из розетки.
b- Обратитесь в службу техпомощи, уполномоченную производителем, в которой работает обученный персонал.

III Принципы готовки

1 Типология продуктов

Данная печь позволяет выпекать хлеб, тесто и профессионально готовить гастрономические продукты с помощью конвекции, т.е. с помощью горячего воздуха.

Предупреждение:

a- До начала работы нагрейте камеру на 30ºC выше, чем желаемая температура выпекания. Это позволит получить однородность выпекания.

b- Работа при температуре, выше требуемой для конкретного продукта, вызывает неоднородность выпекания.

c- Хлеб и тесто: не используйте лотки высотой более 20 мм, продукты на лотке не должны соприкасаться.

d- Не перегружайте лотки.

В конвекционных печах готовка осуществляется с помощью горячего воздуха, который циркулирует внутри пекарной камеры.

При этом обеспечивается равномерное выпекание, т.к. тепло распределяется равномерно. Равномерность выпекания также обеспечивается при полной загрузке печи. Продукт отлично выпекается как на поверхности с образованием золотистой корочки, так и внутри с однородной структурой и постоянной остаточной влажностью.

Основное преимущество- возможность готовить при одинаковой температуре различные типы продуктов, не смешивая их запахи (при условии, что требуемая температура одинакова для всех выпекаемых продуктов).

2 Изменяемые параметры

Температура

Точная настройка температуры обеспечивает правильное выпекание продуктов, как снаружи, так и внутри. При более низкой температуре продукты не готовятся, а высыхают.

При более высокой температуре поверхность продукта подгорает, а внутри он остается сырым (иногда это требуется, особенно для приготовления мясных блюд).

Время

Данный параметр зависит от качества продукта. Чем больше количество продукта, тем больше требуется времени для его приготовления и наоборот.

При установке меньшего значения времени, чем требуется для продукта, продукт полностью не выпекается.

При установке более высокого значения времени поверхность продукта подгорает.

Количество продукта

Количество продукта влияет на время выпекания.

Чем больше количество продукта, тем больше требуется времени для его приготовления и наоборот.

При перегрузке печи выпекание может быть неоднородным.

3 Использование лотков – решеток

Рекомендуется использовать:

- алюминиевые лотки: для теста, незамороженного хлеба
- лотки из нержавеющей стали: для первых блюд, мяса, рыбы, картофеля

- решетки: для мяса, например, бифштекса, хот-догов, сосисок, замороженного хлеба, замороженной пиццы.

IV Техобслуживание

1 Нормативное
Техобслуживание должно осуществляться только квалифицированным персоналом.
До выполнения техобслуживания необходимо отключить источник питания и подождать, когда прибор остынет.
Доступ к деталям для проведения нормативного техобслуживания осуществляется при снятии фронтальной панели управления и задней панели печи.
Прибор необходимо регулярно проверять (минимум раз в год). Специализированный техник должен проверить весь прибор.

2 Особое техобслуживание
Техобслуживание должно осуществляться только квалифицированным персоналом.
До выполнения техобслуживания необходимо отключить источник питания и подождать, когда прибор остынет.
Доступ к деталям для проведения особого техобслуживания осуществляется при снятии фронтальной панели управления и задней панели печи.

2.1 Замена внутренней подсветки (если есть)
Для замены внутренней подсветки выполните следующие действия:
- Отключите прибор от источника питания и подождите, когда он остынет.
- Снимите боковые опоры.
- Отвинтите стеклянную крышку и замените лампу новой с теми же характеристиками.
- Установите крышку на место.
- Установите обратно боковые опоры.

2.3 Переустановка защитного термостата
Прибор оснащен защитным термостатом с системой ручной переустановки.
Термостат необходим для защиты прибора от перегрева. При необходимости он отключает прибор.
Доступ к термостату осуществляется при снятии черного колпачка с нижней части задней панели печи. Если его требуется переустановить, нажмите кнопку в центре термостата, чтобы он начал работать.

3 Наиболее частые поломки

поломка	причины	способ устранения
Печь полностью выключается.	Отсутствует напряжение сети.	Восстановите напряжение.
	Сработал защитный термостат.	Переустановите термостат.
	Неправильное подключение к электрической системе.	Проверьте подключение прибора к системе питания.
Из камеры выходит вода, хотя дверь закрыта.	Повреждено уплотнение двери.	Обратитесь к специализированному технику.
	Сломался дверной механизм	Обратитесь к специализированному технику.

Подсветка печи (если есть) не включается.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
	Крепление лампы ослаблено	Правильно подключите лампу.
Выпекание неоднородно.	Вентиляторы не меняют направление вращения.	Обратитесь к специализированному технику.
	Один из вентиляторов не работает (в случае если печь имеет более одного мотора)	Обратитесь к специализированному технику.
	Сломан тепловой элемент	Обратитесь к специализированному технику.