



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

INSTRUKCJA OBSŁUGI

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Szanowny Kliencie,
dziękujemy za wybranie piekarnika z linii **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Piekarniki te to rezultat ciągłych badań firmy Unox, gwarantujący połączenie minimalnych gabarytów ze znakomitą wydajnością i nadzwyczajną kontrolą nad pieczeniem, niezależnie od warunków użytkowania oraz stopnia napełnienia.

Piekarniki **BAKERLUX SHOP.Pro™** wykorzystują najbardziej zaawansowane, opatentowane technologie UNOX, które powstały we współpracy z szefami kuchni i instytutami badawczymi najbardziej zaawansowanymi na świecie. Szeroka gama akcesoriów sprawia, że są to urządzenia niezwykle wszechstronne, a praca w kuchni staje się dzięki nim jeszcze łatwiejsza.

SPIS TREŚCI

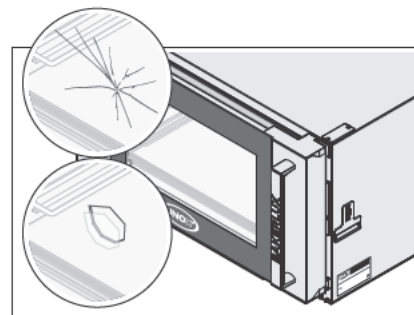
PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA	4
OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	5
Wskazówki dotyczące pieczenia	5
UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELIGENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)	8
MENU SET/USTAWIENIA.....	10
Jak ustawiać parametry pieczenia.....	11
ustawianie pieczenia ręcznego	11
Włączanie pieczenia.....	14
Koniec pieczenia.....	18
Zapisywanie pieczenia.....	19
MENU MULTI.TIME	20
Przykład działania.....	20
New multi.time: ustawianie i zapisywanie nowego pieczenia multi.time	21
My Multi.time.....	23
My Menu	24
Wyjaśnienia: „Nowe Menu”	24
MENU PROGRAMS/PROGRAMY	25
MENU READY.COOK	26
MENU CHEFUNOX	27
MENU DCC STATS	29
USTAWIENIA	31
OBSŁUGA POŁĄCZONEGO GAROWNIKA	38
MENU SET/USTAWIENIA.....	40
Jak ustawiać parametry wyrastania.....	41
ustawianie pieczenia ręcznego	41
Włączanie wyrastania	43
Koniec wyrastania.....	45
MENU MULTITIME	48
KONSERWACJA.....	54
Zewnętrzne powierzchnie stalowe, uszczelka komory pieczenia.....	54
Wnętrze komory pieczenia	54
Powierzchnie z tworzyw sztucznych i panel sterowniczy.....	54
Wewnętrzna i zewnętrzna szyba drzwiczek.....	54
Serwis posprzedażowy.....	55
Komunikacja piekarnik-użytkownik.....	56
Okresy nieużytkowania	57
Utylizacja po zakończeniu eksploatacji.....	57
Certyfikaty.....	57

- Użytkowanie lub czyszczenie urządzenia w sposób inny niż zalecany i opisany w niniejszej instrukcji uznaje się za niewłaściwe; może ono spowodować szkody, obrażenia lub wypadki śmiertelne, jest równoznaczne z wygaśnięciem gwarancji* i zwalnia firmę UNOX z wszelkiej odpowiedzialności.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja muszą być wykonywane przez użytkownika i nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie do przygotowywania potraw w kuchniach przemysłowych i profesjonalnych przez wykwalifikowanych pracowników, poddawanych okresowym szkoleniom: jakiegokolwiek inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.
- Jeśli urządzenie nie działa lub zauważy się jakiegokolwiek usterki funkcjonalne lub strukturalne, należy je odłączyć od zasilania elektrycznego i wodnego, i skontaktować się z serwisem technicznym autoryzowanym przez UNOX, nie próbując go samodzielnie naprawiać. Jeśli konieczna jest naprawa, poprosić o użycie oryginalnych części zamiennych UNOX.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może powodować szkody i obrażenia, również śmiertelne, i powoduje wygaśnięcie gwarancji*.
- Aby upewnić się, że urządzenie jest w doskonałym stanie pod względem sprawności i bezpieczeństwa, zaleca się poddanie go co najmniej raz w roku przeglądowi i kontroli w autoryzowanym serwisie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZEŃ I URAZÓW!

- Podczas pieczenia i aż do momentu ostygnięcia całego urządzenia, należy dotykać wyłącznie elementów sterowniczych lub uchwytu urządzenia, ponieważ części zewnętrzne są bardzo gorące (temperatura powyżej 60°C / 140°F).
- Jeśli konieczne jest otwarcie drzwiczek, należy to zrobić bardzo powoli i ostrożnie, gdyż z komory piekarnika wydobędą się bardzo gorące opary.
- Przy przesuwaniu pojemników, akcesoriów lub innych przedmiotów wewnątrz komory pieczenia należy zawsze korzystać z termicznej odzieży ochronnej odpowiedniej do takiego użycia.
- Zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania blach z komory piekarnika.
- Nie zdejmować ani nie dotykać obudowy ochronnej wirników, samych wirników ani grzałek podczas pracy urządzenia i do momentu ich całkowitego ostygnięcia.
- Obwodu wodnego piekarnika, rozpoczynającego się przyłączem 3/4", z wbudowanym zaworem zwrotnym, i obejmującego wszystkie znajdujące się za nim przewody rurowe i akcesoria, nie wolno w żaden sposób przerabiać: może to powodować szkody, obrażenia lub wypadki śmiertelne.
- W przypadku stwierdzenia pęknięcia lub uszkodzenia, szyby urządzenia zamówić natychmiastową wymianę, kontaktując się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym. **Nie używać piekarnika: zagrożenie rozprysnięcia szyby!**



ZAGROŻENIE POŻAREM!

- Przed rozpoczęciem upewnić się, że wewnątrz komory urządzenia nie ma nieodpowiednich przedmiotów (np. instrukcji, woreczków plastikowych, itp.) ani pozostałości detergentów; upewnić się także, że wylot oparów jest drożny, a w jego pobliżu nie ma łatwopalnych materiałów.
- Nie umieszczać źródeł ciepła (np. rusztów, frytownic, itp.), materiałów łatwopalnych lub palnych w pobliżu urządzenia (np. oleju napędowego, benzyny, butelek z alkoholem, itp.).
- Nie stosować podczas pieczenia łatwopalnych artykułów spożywczych lub napojów (np. alkoholu).
- Dbać zawsze o czystość komory piekarnika, codziennie czyścić po każdym użyciu: nieusunięte z jego wnętrza resztki tłuszczu lub potraw mogą się zapalić!



ZAGROŻENIE WSTRZĄSEM ELEKTRYCZNYM

- Nie otwierać komór oznaczonych tym symbolem: mogą je otwierać jedynie wykwalifikowani i upoważnieni przez firmę UNOX pracownicy. Nieprzestrzeganie tego zalecenia powoduje wygaśnięcie gwarancji* oraz wystawia na ryzyko szkód i obrażeń, również śmiertelnych.

*Szczegółowe informacje można uzyskać na stronie www.unox.com w zakładce Gwarancja



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać rozdział „Przepisy bezpieczeństwa”

- Przy pierwszym użyciu dokładnie wyczyścić wnętrze komory i akcesoria (zobacz str. 54); uruchomić pusty piekarnik i pozwolić mu pracować z maksymalną temperaturą przez około 1 godzinę, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy, wywołane przez smary ochronne stosowane w fabryce.
- Jeśli urządzenie pozostało włączone przez ponad 15 minut bez wybrania trybu roboczego, przejdzie ono automatycznie w tryb czuwania, aby zmniejszyć zużycie energii. Aby wyjść z trybu CZUWANIA, wystarczy dotknąć przycisku START/STOP.
- Używać urządzenia w temperaturze otoczenia od +5 °C do +35°C °C.
- W przypadku przerwy w dopływie prądu lub wyłączenia urządzenia, po jego ponownym włączeniu uruchomiony wcześniej program zostanie wznowiony. Czas pieczenia może zostać przedłużony o maksymalnie 2 minuty.
-  Ze względów bezpieczeństwa zaleca się NIE wkładać ostatniej blachy na wysokości przekraczającej 160 cm. Jeśli okaże się to konieczne, **obligatoryjnie nakleić naklejkę umieszczoną w woreczku “Zestaw Startowy” na wysokości 160 cm.**

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

- Stosować blachy i ruszty UNOX, rozmieszczając na nich produkty spożywcze w równomierny sposób, tak aby nie nakładały się na siebie i nie przeładowując blach.
- Nie solić potraw, gdy znajdują się w komorze piekarnika. Jeśli jest to konieczne, zadbać jak najszybciej o wyczyszczenie piekarnika.
- Nie stosować podczas pieczenia łatwopalnych artykułów spożywczych lub napojów (np. alkoholu lub wina).
- Piekarnik nagrzewać do temperatury przekraczającej temperaturę pieczenia o co najmniej 30°C, aby zniwelować skutki utraty ciepła spowodowane otwarciem drzwiczek.
- Podczas pieczenia otwierać drzwiczki jak najrzadziej.
- Starać się równomiernie rozmieszczać pokarmy na blachach, unikając ich nakładania się na siebie i nie przeładowując blach (maksymalnie 10 kg na blachę). Rozmieścić blachy w równomierny sposób na całej wysokości komory pieczenia, przestrzegając maksymalną liczbę podaną dla każdego urządzenia.
- Przestrzegać zawsze zaleceń związanych z stopnia napełnienia posiadanego piekarnika.
- Podczas pieczenia i aż do całkowitego ostygnięcia piekarnika, ostrożnie dotykać jego zewnętrznych i wewnętrznych (mogą się nagrzać do temperatury przekraczającej 60°C).
- Aby nie doprowadzać do wrzenia, nie używać pojemników wypełnionych płynem ani produktów, które upłynniają się pod wpływem ciepła w ilościach przekraczających możliwość kontroli.

Przeglądać i ustawiać parametry wyłącznie przy użyciu suchych i czystych palców; nie stosować przyrządów, takich jak widelce, chochle, itp.

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Użytkowanie piekarnika



SET/USTAWIENIA

Umożliwia wykonywanie pieczenia w przypadku, kiedy użytkownik musi ustawiać w trybie ręcznym parametry dla każdego pieczenia (np. temperatura, czas trwania itp..).



Wyjaśnienia na str. 10



MULTITIME

W nowoczesnych kuchniach nie jest rzadkością konieczność uzyskania jednoczesnego pieczenia produktów, które wymagają innego czasu pieczenia w tych samych warunkach klimatycznych (temperatura, wilgotność itd...): z zastosowaniem menu Multi.time jest możliwe używanie piekarnika w cyklu ciągłym i ustawienie do 10 timerów, które ostrzegają, kiedy każdy produkt jest upieczony.



Wyjaśnienia na str. 27



PROGRAMS/PROGRAMY

Umożliwia dostęp do listy przepisów zapisanych wcześniej w "MENU SET/USTAWIENIA"



Wyjaśnienia na str. 27



READY.COOK

Umożliwia dostęp do różnych programów ustawionych wstępnie w sposób pozwalający na szybkie włączenie określonych trybów pieczenia.



Wyjaśnienia na str. 28



CHEFUNOX

To menu udostępnia zestaw przepisów ustawionych wstępnie przez UNOX: gwarancja uzyskiwania zawsze doskonałych wyników.



Wyjaśnienia na str. 29



DANE

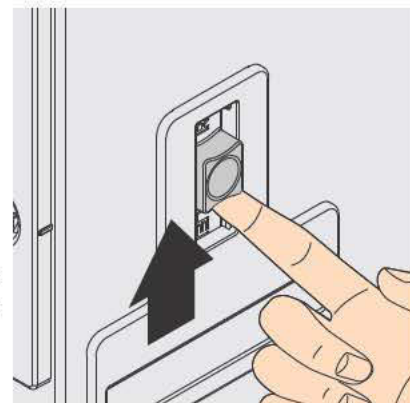
Umożliwia dostęp do kontroli zużycia oraz danych HACCP.

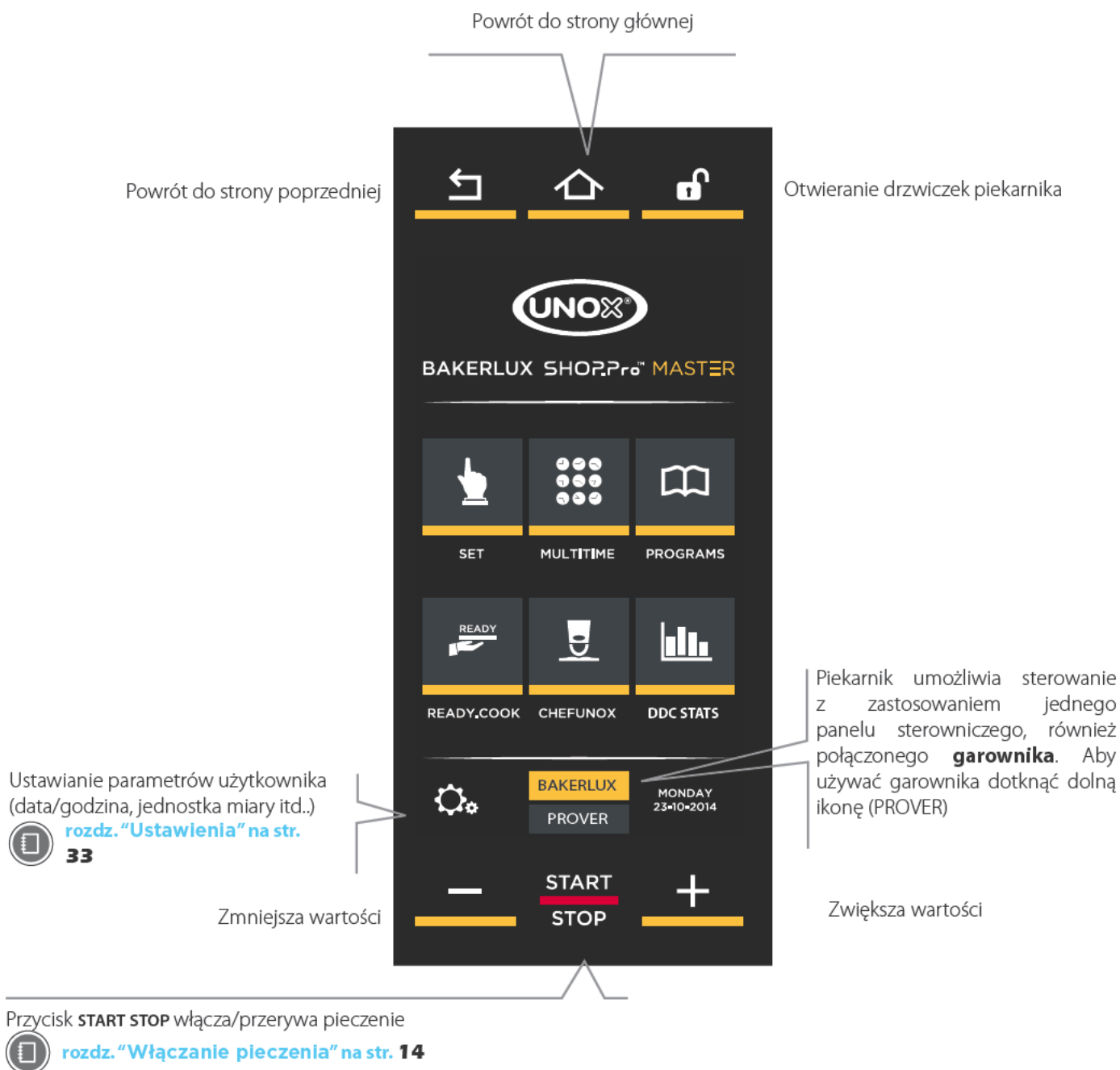


Wyjaśnienia na str. 31



W przypadku przerwy w dopływie prądu jest możliwe odblokowanie drzwiczek naciskając przycisk znajdujący się z boku piekarnika





sieć WI-FI
aktywna



sieć 3G
aktywna



sieć Ethernet
aktywna



sieć WI-FI
NIEaktywna

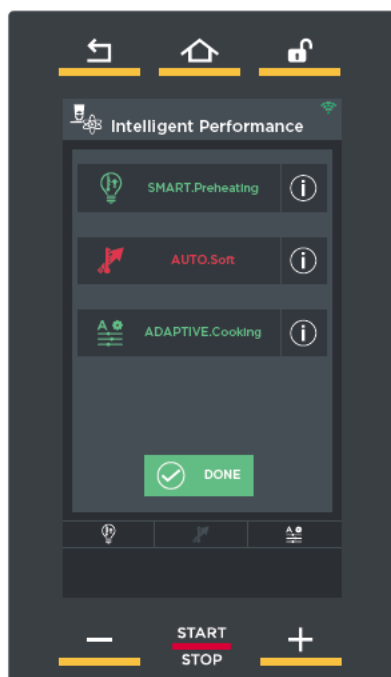


sieć 3G
NIEaktywna



sieć Ethernet
NIEaktywna

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELIĞENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)



Technologia "UIP", jeśli ustawiona, umożliwia stałe **monitorowanie** przez piekarnik każdego procesu nagrzewania wstępnego i pieczenia. Dzięki tej nieustannej kontroli, jeśli to konieczne program sterujący piekarnikiem jest w stanie **wprowadzać zmiany** do ustawień użytkownika **w sposób w pełni autonomiczny** bez potrzeby interweniowania operatora: wszystko to przekłada się na pieczenie zawsze doskonale.

Dostępne funkcje:

SMART.Preheating

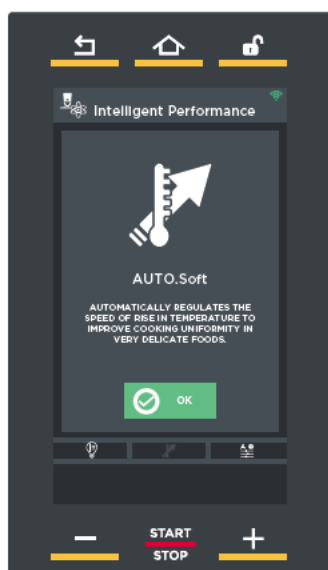
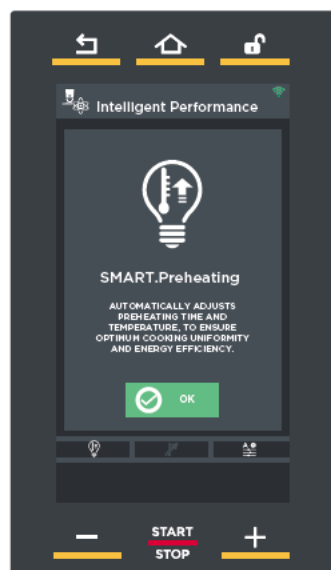
Automatycznie reguluje czas i temperaturę nagrzewania wstępnego gwarantując maksymalną jednolitość pieczenia oraz wydajność energetyczną.

AUTO.Soft

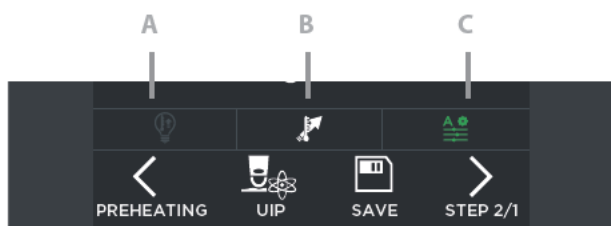
Automatycznie reguluje prędkość podnoszenia temperatury w celu zwiększenia ujednolicienia pieczenia w przypadku opcji pieczenia bardzo delikatnych

ADAPTIVE.Cooking

Automatycznie optymalizuje wszystkie parametry procesu pieczenia w zależności od wielkości wstawionej do piekarnika potrawy, czasu otwierania drzwiczek oraz odczytów przeprowadzanych przez czujniki piekarnika

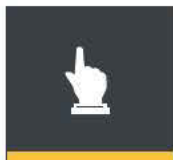


Podczas pieczenia ikony znajdujące się w dolnej części piekarnika wskazują użyteczne informacje:



- A) Funkcja UIP NIE została włączona (nie zadziała nigdy w celu zwiększenia jakości pieczenia)
- B) Funkcja UIP jest włączona, ale w danej chwili nie działa na pieczenie
- C) Funkcja UIP jest włączona i w danej chwili działa na pieczenie

Uwagi



Menu Set/Ustawienia

Podczas **pieczenia ręcznego** użytkownik musi, w oparciu o własne doświadczenie, ustawić wskazane niżej parametry pieczenia dla jednego lub kilku etapów pieczenia (maksymalnie do dziewięciu):



czas trwania pieczenia (w godzinach.minutach);



temperatura w komorze pieczenia (°C)



wprowadzanie **wilgoci**;



prędkość wirników.

Po ustawieniu parametrów pieczenia (czasu trwania, temperatury, itd.) można bezpośrednio włączyć pieczenie lub zapisać ustawiony przepis: dzięki temu będzie można wykorzystać go w przyszłości, tyle razy, ile będzie się chciało, bez potrzeby ponownego ustawiania parametrów za każdym razem.



rozdz. Zapisywanie pieczenia na str. 19

CZAS TRWANIA PIECZENIA
(od 0 min do 9h:59min:59sek)
następnie: **NIESKOŃCZONY**, czyli funkcjonowanie piekarnika w trybie ciągłym). Pieczenie kończy się po uzyskaniu ustawionego czasu.

TEMPERATURA
w komorze
(od 30°C do 260°C).

STEAM.Maxi™
Wprowadzanie pary do komory

PRĘDKOŚĆ WIRNIKÓW

Ikony wskazują, które funkcje UIP są aktywne

Ustawianie nagrzewania wstępnego

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX (UIP)
rozdz. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)" na str. 8

Dotknięcie ikony powoduje włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego po zakończeniu każdego ETAPU
zielony= sygnał włączony
szary= sygnał wyłączony

Umożliwia ponadto włączenie funkcji MULTIPRODOTTO/ WIELOPRODUKTOWE

zobacz str. 20

Ikona wskazuje numer ustawianego właśnie ETAPU.
rozdz. "ustawianie pieczenia ręcznego" na str. 11

Zapisywanie ustawionych parametrów
rozdz. "Zapisywanie pieczenia" na str. 19

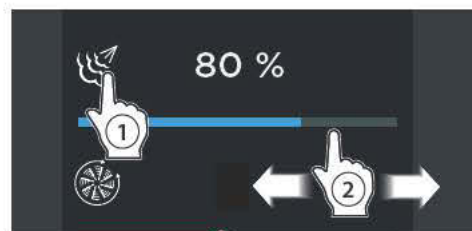
Ustawianie ETAPU od 2 do 9

1

JAK USTAWIAĆ PARAMETRY PIECZENIA

TRYB KURSORA (zobacz rys. S1)

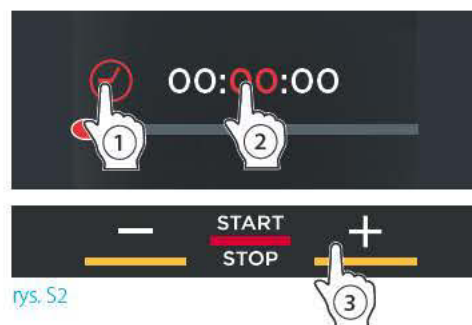
- 1 Dotknąć symbolu parametru, który zamierza się ustawić: zmieni się jego kolor.
- 2 Dotknąć paska poziomego (zaświeci się) i przeciągnąć kursor w celu ustawienia pożądanej wartości; po trzech sekundach nieużywania kursor zniknie.



rys. S1

TRYB PRZYCISKÓW (zobacz rys. S2)

- 1 Dotknąć symbolu parametru, który zamierza się ustawić: zmieni się jego kolor.
- 2 Dotknąć wartości, która ma być ustawiona (w przypadku parametru "czas trwania" wyregulować oddzielnie godziny, minuty lub sekundy).
- 3 Używać przycisków **-** **+** do modyfikowania wartości.



rys. S2

2

USTAWIANIE PIECZENIA RĘCZNEGO

Każdy cykl pieczenia ręcznego składa się z minimum 1 do maksymalnie 9 ETAPÓW, z których każdy charakteryzuje się innymi parametrami pieczenia + jednego nagrzewania wstępnego („PREHEATING/NAGRZEWANIE WSTĘPNE”) fakultatywnego, ale zawsze zalecanego.

- ! Aby móc uruchomić pieczenie, należy ustawić co najmniej jeden ETAP.
- ! Nie każde pieczenie wymaga koniecznie ustawienia wszystkich ETAPÓW: należy ustawić te, które są potrzebne.
- ! Przejściem od jednego ETAPU pieczenia do kolejnego zarządza w sposób automatyczny urządzenie.



2A

USTAWIANIE NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO

Aby ustawić ETAP nagrzewania wstępnego:

- 1 dotknąć symbolu (zobacz rys. S3)
- 2 **rys. S4:** dotknąć ikony ikona "TEMPERATURA" lub "DELTA T";
- 3 **rys. S4:** wykorzystać "PRZYCISKI + i -", aby ustawić pożądaną wartość: jeśli pragnie się, aby po uzyskaniu ustawionej temperatury nagrzewanie wstępne nie zostało przerwane, jest możliwe wprowadzenie czasu przeciągając kursor z pola „ZEGAR”.
- 4 **rys. S4:** Dotknąć symbolu , aby powrócić do strony ustawiania parametrów.



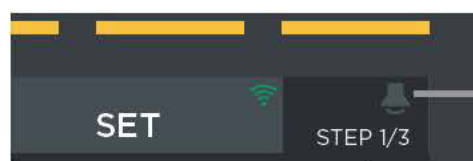
rys. S3

rys. S4

W przypadku, kiedy wprowadzany jest czas, po uzyskaniu ustawionej temperatury piekarnik utrzymuje ją (HOLD) przez czas ustawiony przed włączeniem ETAPU 1

Sygnal dźwiękowy, (jeśli włączony*) sygnalizuje koniec nagrzewania wstępnego, czyli uzyskanie ustawionej temperatury.

- ! Zaleca się nagrzewać zawsze piekarnik do temperatury przekraczającej temperaturę pieczenia o co najmniej 30-50°C, aby zniwelować skutki utraty ciepła spowodowane otwarciem drzwiczek.



rys. S5

Ustawiony Etap

* Po dotknięciu **włączy się** (zielona ikona) lub **wyłączy się** (biała ikona) sygnał dźwiękowy na zakończenie ETAPÓW

2B USTAWIANIE PARAMETRÓW

Ustawić:

- 1 **czas trwania pieczenia** (od 0 min do 9h:59min:-59sek następnie **NIESKOŃCZONY**, czyli funkcjonowanie piekarnika w trybie ciągłym): pieczenie zakończy się po uzyskaniu ustawionego czasu.
- 2 **temperatura pieczenia** (od 30 °C do 260 °C).
- 3 **wprowadzanie (STEAM.Maxi™) pary** do komory;
- 4 **prędkość przepływu powietrza**.



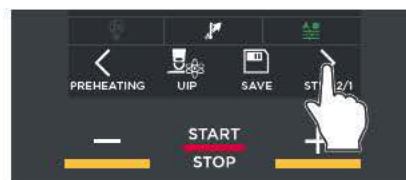
rys. S6

2C USTAWIANIE NASTĘPNYCH ETAPÓW, (JEŚLI KONIECZNE)

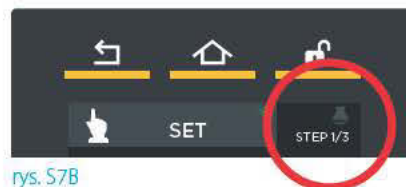
Po zakończeniu ustawiania pierwszego etapu, dotknąć jeden lub kilka razy symbolu ➤, jeśli zamierza się ustawić dodatkowe etapy (rys. S7A).

Napis u góry po prawej stronie wskazuje ETAP w fazie ustawiania (np. ETAP 1/1) (rys. S7B).

- ! Aby móc uruchomić pieczenie, należy ustawić co najmniej jeden ETAP.
- ! Nie każde pieczenie wymaga koniecznie wykorzystania wszystkich dziewięciu ETAPÓW: należy ustawić te, które są potrzebne.
- ! Przejściem od jednego ETAPU pieczenia do kolejnego zarządza w sposób automatyczny urządzenie.



rys. S7A



rys. S7B

2D WYBRAĆ, CZY WYKORZYSTAĆ TECHNOLOGIĘ UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELIGENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)

Jak aktywować funkcje:

- 1 Dotknąć ikonę "UIP" (rys. S8).
- 2 Wyświetli się strona (rys. S9), która przedstawia wszystkie dostępne funkcje.
- 3 Kliknąć na nazwę funkcji, które zamierza się włączyć/wyłączyć (w przykładzie jest wyłączana funkcja SMART.Preheating): nazwa i odpowiednia ikonka u dołu zmienia kolor na biały, wskazując, że w razie potrzeby funkcja może zadziałać na pieczenie/nagrzewanie wstępne, które zostaną następnie włączone.

Ikona zielona: funkcja włączona

Ikona czerwona: funkcja nie włączona (np. AUTO SOFT).

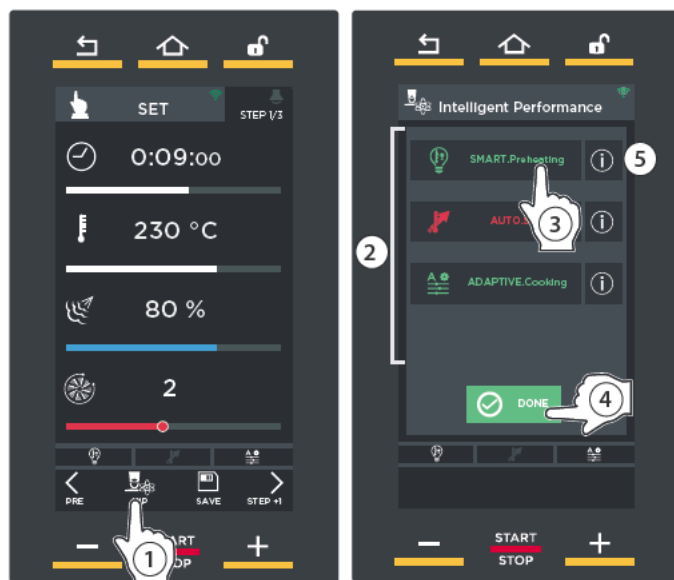
- 4 Kliknąć na zieloną ikonę „Wykonane (Done)”.

- 5 Kliknięcie na przycisk  powoduje wyświetlenie stron zawierających krótkie informacje o wybranej funkcji.

Wyświetlanie podczas pieczenia:

Podczas pieczenia ikonki u dołu wskazują stan funkcji:

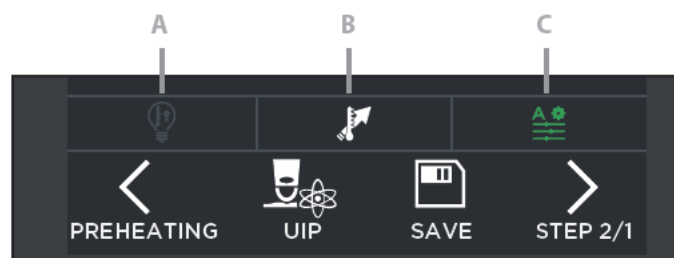
- A) Funkcja NIE została włączona, nie zadziała nigdy w celu zwiększenia jakości pieczenia/nagrzewania wstępnego)
- B) Funkcja jest włączona, ale w tej chwili nie działa na pieczenie/nagrzewanie wstępne
- C) Funkcja jest włączona, ale w tej chwili działa na pieczenie/nagrzewanie wstępne



rys. S8

rys. S9

Funkcje SMART.Preheating i ADAPTIVE.Cooking są zawsze włączone fabrycznie, ponieważ ich używanie jest zawsze zalecane.



Zmiany podczas pieczenia w toku

W przypadku, kiedy podczas pieczenia w toku wystąpi konieczność wprowadzenia zmian, na przykład zamierza się włączyć technologię, która nie była włączona, wystarczy postępować w sposób opisany na rysunku:



Kliknąć na nazwę funkcji, które zamierza się włączyć
ikona zielona: funkcja aktywna
ikona czerwona: funkcja nieaktywna (np. AUTO SOFT).

WŁĄCZANIE PIECZENIA

Naciśnięcie przycisku "START/STOP" powoduje włączenie pieczenia zgodnie z ustawionymi parametrami.

Na wyświetlaczu mogą wyświetlić się trzy różne strony:

- 3A) nagrzewanie wstępne**, (jeśli przewidziane)
 - **tradycyjne** (bez używania technologii UIP) lub
 - **UIP** (z używaniem technologii UIP)
 odczekać na zakończenie czynności, aby włożyć potrawy do pieczenia;
- 3B) chłodzenie komory**, (jeśli rzeczywista temperatura odczytana w komorze jest wyższa od wartości ustawionej (np. ponieważ piekarnik funkcjonuje w trybie ciągłym): zaczekać na zakończenie tej fazy, przed włożeniem potraw do pieczenia do piekarnika;
- 3C) pieczenie w toku**: w tym przypadku oznacza, że nie zostało ustawione żadne nagrzewanie wstępne oraz że ochłodzenie komory nie jest konieczne. JEST więc konieczne natychmiastowe włożenie potraw do pieczenia.

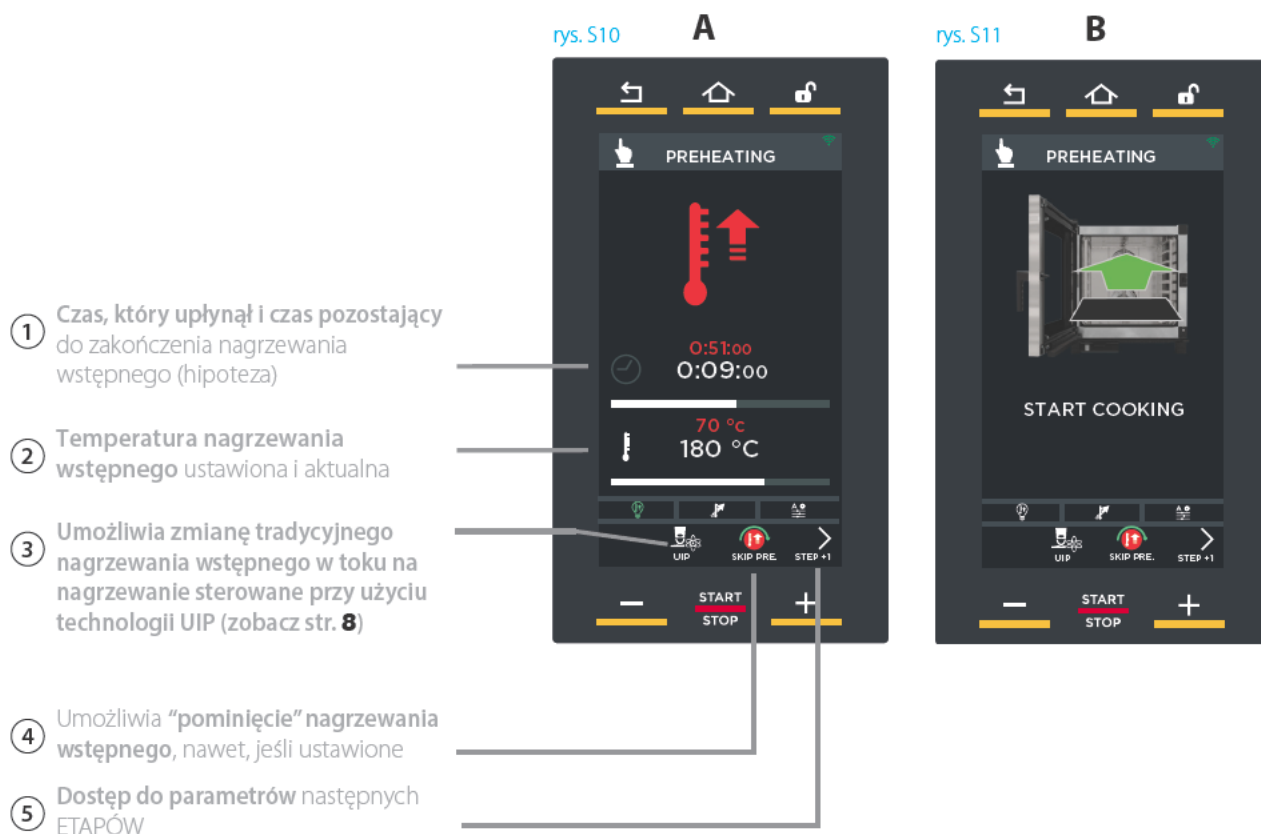
NAGRZEWANIE WSTĘPNE

W przypadku, kiedy pieczenie przewiduje **nagrzewanie wstępne tradycyjne** (bez używania technologii UIP), wyświetli się strona **A) rys. S10**, która wskazuje:

- ① czas, który upłynął oraz czas pozostający do zakończenia nagrzewania wstępnego (hipoteza);
- ② aktualną temperaturę w komorze oraz temperaturę ustawioną dla nagrzewania wstępnego;
- ③ umożliwia zmianę tradycyjnego nagrzewania wstępnego w toku na nagrzewanie sterowane przy użyciu technologii UIP (zobacz str. 8)
- ④ możliwość "pominięcia" nagrzewania wstępnego;
- ⑤ możliwość przeglądania/modyfikowania parametrów następnych ETAPÓW.

Po uzyskaniu ustawionej temperatury, sygnał akustyczny sygnalizuje zakończenie ETAPU nagrzewania wstępnego (jeśli został ustawiony,  ikona zielona*) i wyświetli się strona **B) rys. S11**, która sugeruje włożenie produktów do pieczenia. Po wykonaniu tej czynności, po zamknięciu drzwiczek piekarnika automatycznie uruchamia się ETAP 1.

- ❗ * Dotknięcie ikony  u góry z prawej strony powoduje zmianę koloru:
zielony=po uzyskaniu ustawionej temperatury sygnał dźwiękowy sygnalizuje koniec ETAPU nagrzewania wstępnego
szary= sygnał wyłączony



- 3A W przypadku, kiedy pieczenie przewiduje **nagrzewanie wstępne UIP** (z użyciem technologii UIP), wyświetli się strona:
- A)** jeśli aktualna temperatura w komorze jest niższa od temperatury ustawionej dla nagrzewania wstępnego
- B)** jeśli temperatura w komorze jest taka sama lub niewiele niższa od temperatury ustawionej dla nagrzewania wstępnego; w tym przypadku produkty do pieczenia mogą już zostać włożone.

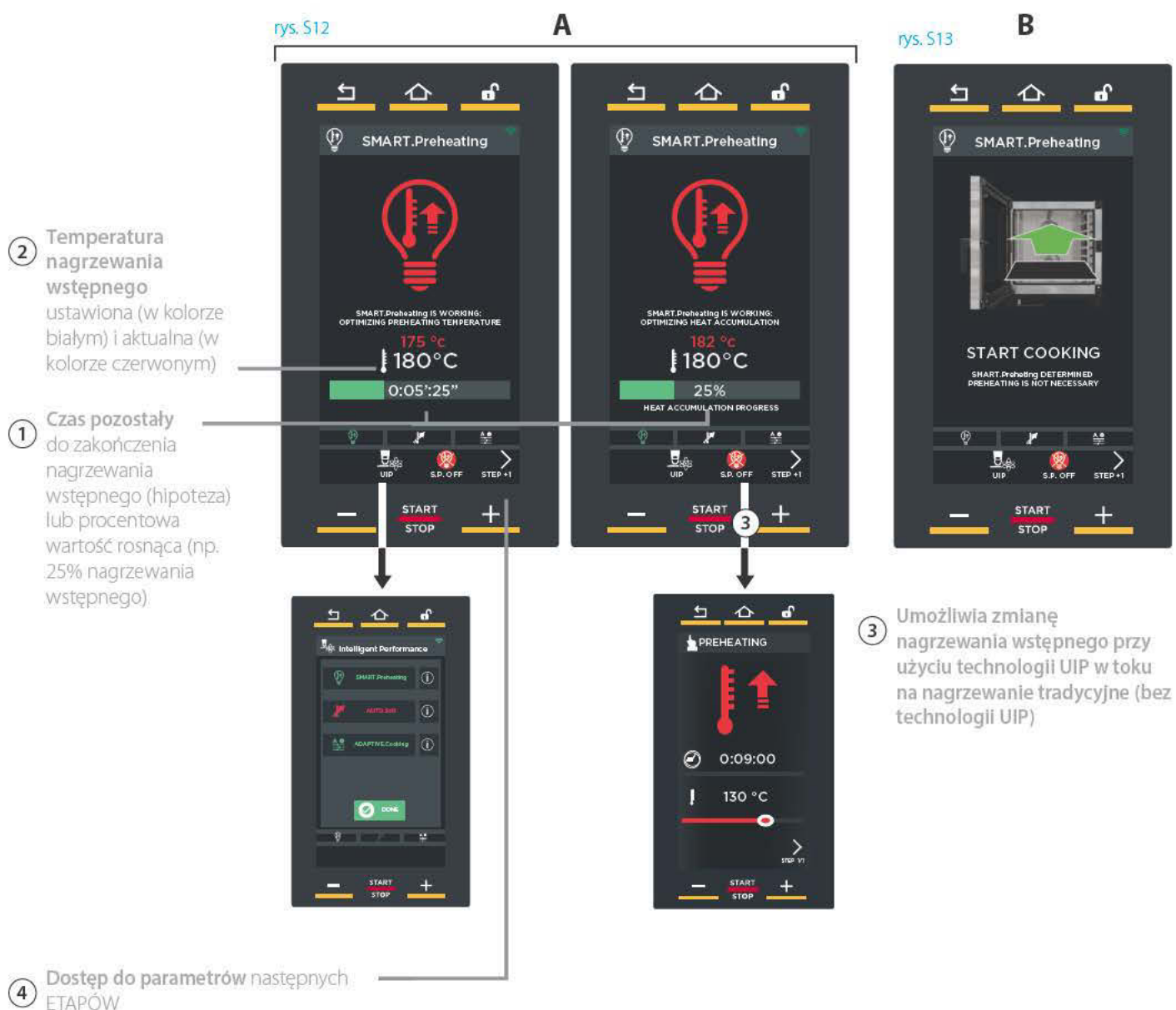
rys. S6

Strona nagrzewania wstępnego UIP wskazuje:

- ① czas, który upłynął i czas pozostający do zakończenia nagrzewania wstępnego (hipoteza);
- ② aktualną temperaturę w komorze i temperaturę ustawioną dla nagrzewania wstępnego;
- ③ umożliwia zmianę nagrzewania przy użyciu technologii UIP w toku na nagrzewanie tradycyjne
- ④ możliwość przeglądania/modyfikowania parametrów następnych ETAPÓW.

Po uzyskaniu ustawionej temperatury, sygnał akustyczny sygnalizuje zakończenie ETAPU nagrzewania wstępnego (jeśli został ustawiony,  ikona zielona*) i wyświetli się strona **B)** rys. S13, która sugeruje włożenie produktów do pieczenia. Po wykonaniu tej czynności, po zamknięciu drzwiczek piekarnika automatycznie uruchamia się ETAP 1.

- ! * Dotknięcie ikony  u góry z prawej strony powoduje zmianę koloru ikony:
- zielony**=po uzyskaniu ustawionej temperatury sygnał dźwiękowy sygnalizuje koniec ETAPU nagrzewania wstępnego
- szary**= sygnał wyłączony



3B

CHŁODZENIE

Jeśli po włączeniu pieczenia, temperatura odczytana w komorze jest wyższa od wartości ustawionej (np. ponieważ piekarnik funkcjonuje w trybie ciągłym), wyświetli się strona **rys. S14**.

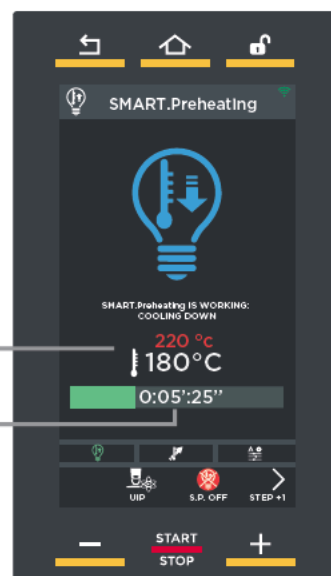
Wskazuje ona, że piekarnik chłodzi komorę pieczenia: zaczekać zawsze na zakończenie tej fazy, nie wkładać żadnej potrawy do pieczenia.

Kiedy komora zostanie schłodzona, pieczenie włączy się automatycznie.

Temperatura nagrzewania wstępnego

ustawiona (w kolorze białym) i aktualna (w kolorze czerwonym)

Czas pozostały do zakończenia chłodzenia (hipoteza)

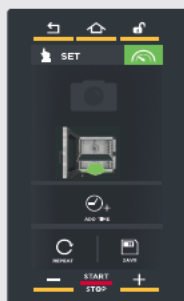


rys. S14



W przypadku, kiedy zamierza się wcześniej przerwać pieczenie w toku, nacisnąć przycisk "START/STOP" i przytrzymać (około 4-5 sekund).

Wyjaśnienia: odczytywanie zużycia energii



Na stronie zakończenia pieczenia, klikając na przycisk  można wyświetlić dane zużycia energii elektrycznej i wody oraz wyświetlić dane HACCP.

Wyjaśnienia: zablokowanie wyświetlacza



W przypadku, kiedy drzwiczki piekarnika są otwarte, strona przedstawiona obok ostrzega, że nie jest możliwe używanie wyświetlacza ze względów bezpieczeństwa. Po zamknięciu drzwiczek wyświetlacz może być ponownie używany.



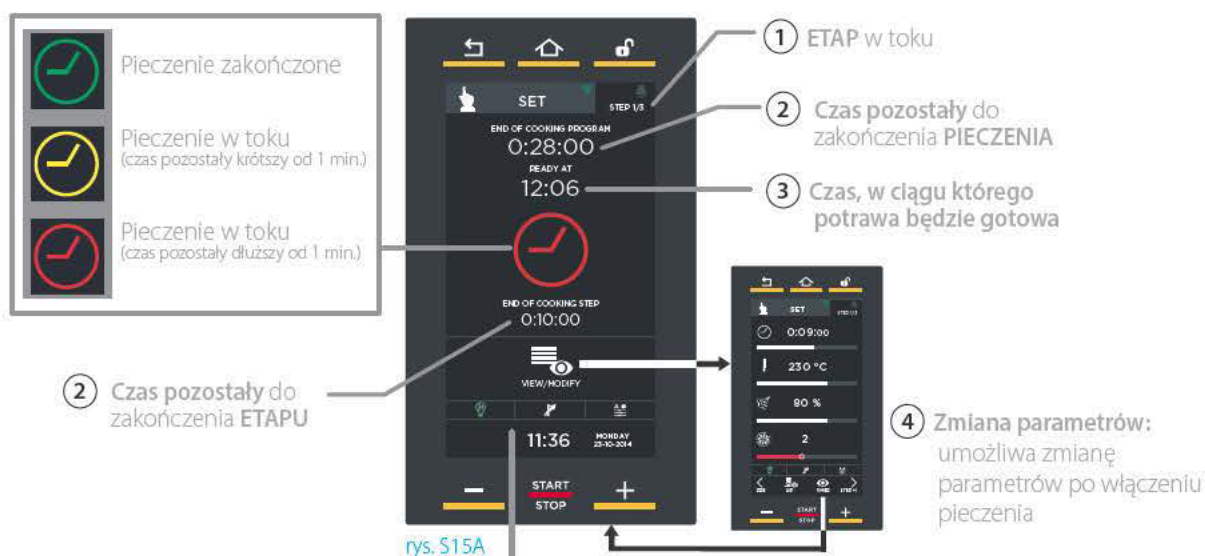
Jeśli drzwiczki pozostaną długo otwarte, wyświetlacz odblokuje się automatycznie po upływie czasu, który może być ustawiony przez operatora (przeczytać na str. **33**).

3C PIECZENIE W TOKU

! Koniec każdego ETAPU oraz **automatyczne** przejście do następnego, jeśli ustawiony, jest sygnalizowane krótkim sygnałem akustycznym, (jeśli włączony).

Strona przedstawia:

- ① ETAP w toku;
- ② czas pozostały do zakończenia pieczenia/etapu;
- ③ czas, w ciągu którego potrawa będzie gotowa;
- ④ możliwość dostępu do zmiany parametrów po uruchomieniu pieczenia lub wcześniejsze zakończenie pieczenia w toku, ustawiając czas trwania na "00:00:00".



rys. S15A



! W przypadku, kiedy zamierza się wcześniej przerwać pieczenie w toku, nacisnąć przycisk "START/STOP" i przytrzymać (około 4-5 sekund).

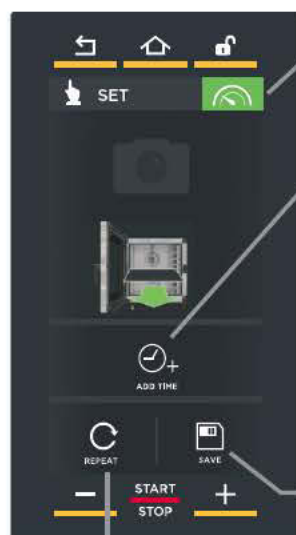
4

KONIEC PIECZENIA

Pieczenie kończy się po uzyskaniu ustawionego czasu: koniec pieczenia jest sygnalizowany sygnałem akustycznym, (jeśli aktywny) i wyświetleniem strony **rys. S13**

Strona umożliwia:

- ① zapisanie pieczenia właśnie zakończonego;
- ② powtórzenie pieczenia właśnie zakończonego, zachowując te same parametry;
- ③ powtórzenie ostatniego ustawionego etapu modyfikując czas trwania.



rys. S13

Wyświetla dane zużycia energii elektrycznej i wody oraz dane HACCP.

③ Powtórzyć ostatni ustawiony etap, dodając domyślnie jedną minutę (wartość modyfikowalna)

① Zapisywanie pieczenia właśnie zakończonego
zobacz rozdz. "Zapisywanie pieczenia" na str. 19

② Powtórzyć pieczenie właśnie zakończone, zachowując te same parametry



Jeśli nie zamierza się zapisać pieczenia, nacisnąć przycisk "HOME", aby powrócić do strony głównej.



5

ZAPISYWANIE PIECZENIA

Zapisanie przepisu oznacza możliwość jego ponownego użycia w przyszłości, tyle razy, ile będzie się chciało, bez potrzeby ponownego ustawiania parametrów za każdym razem.

Zapisanie może być wykonane po ustawieniu parametrów pieczenia (czas trwania, temperatura itd...) lub po zakończeniu pieczenia, dotykając w obu przypadkach przycisku "SAVE/ZAPISZ".

Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. Koniec pieczenia na str. 18

Aby przywołać zapisane pieczenia, przeczytać rozdz. "PROGRAMS/PROGRAMY" na str. 27.



rys. S14

Dotknięcie różnych symboli na stronie **rys. S14** umożliwia:

- ① przypisanie i zatwierdzenie przyciskiem "OK", nazwy przepisu (np. BRIOSZKI) (**rys. S15**);
- ② przypisanie jednego zdjęcia do przepisu, wybierając je spośród zdjęć do dyspozycji (**rys. S16**);
- ③ przypisanie jednej blachy do przepisu, wybierając spośród blach do dyspozycji (**rys. S17**);
- ④ zapisanie pieczenia z zastosowaniem ustawionych parametrów (nazwa, zdjęcie itp..).

Po zakończeniu ustawiania wyświetli się strona **rys. S18**.

Naciśnięcie przycisku "SAVE/ZAPISZ" powoduje otwarcie strony **rys. S19**: dotknąć pozycję, w której zamierza się zapisać pieczenie (np. pozycja pod pieczeniem "GROSZEK PTYSIOWY").

Jeśli dotykana pozycja jest już zajęta, program zażąda autoryzacji na nadpisanie programu.

U dołu strzałki i przewijają 16 pozycji do dyspozycji w grupie, strzałki i przewijają 16 grup do dyspozycji.

Pieczenie zostanie zapisane z wprowadzonymi ustawieniami (**rys. S20**).

Dotknięcie jednej opcji pieczenia spośród tych, które znajdują się na liście (**rys. S20**) powoduje otwarcie strony **rys. S21** umożliwiającej:

- (A) wyświetlanie/modyfikowanie zapisanego pieczenia;
- (B) powielanie pieczenia (w celu utworzenia pieczenia z podobnymi parametrami);
- (C) usuwanie zapisanego pieczenia: w tym ostatnim przypadku zostanie zażądane potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem (**rys. S22**).
- (D) włączyć pieczenie przyciskiem "START/STOP".



rys. S15

rys. S16

rys. S17



rys. S18

rys. S19

rys. S20



rys. S21

rys. S22

SPECJALNA FUNKCJA: MULTI PRODOTTO/WIELOPRODUKTOWA

Funkcja wieloproduktowa Multiprodotto umożliwia uzyskiwanie nadzwyczaj użytecznych wskazówek dotyczących pieczenia w toku po zakończeniu każdego etapu (np. dodanie grzybów do pierwszej blachy od góry).

Aby ułatwić wykonywanie czynności, oprócz uwagi na wyświetlaczu wyświetli się również zdjęcie (jeśli wprowadzone) danej potrawy.

- 1 Ustawić parametry pieczenia pierwszego etapu
 **rozdz. "ustawianie pieczenia ręcznego" na str. 11**

- 2 dotknąć przycisku sygnału dźwiękowego "BUZZER" ;
- 3 przypisać jedno zdjęcie do przepisu (czynność fakultatywna);
- 4 zapisać uwagę, którą zamierza się wyświetlić po zakończeniu etapu;
- 5 zatwierdzić przyciskiem "OK".

Powtórzyć czynności opisane w punktach od 1 do 5 do momentu wprowadzenia wszystkich wymaganych uwag (do maksymalnie dziewięciu - maksymalna liczba możliwych do ustawienia etapów).

- 6 Po wprowadzeniu wszystkich uwag włączyć pieczenie przyciskiem "START/STOP".
- 7 Po upływie czasu przewidzianego dla pierwszego etapu, na wyświetlaczu zostanie wyświetlona wprowadzona uwaga (np. dodać grzyby do pierwszej blachy od góry) oraz zdjęcie (jeśli wprowadzone) blachy, na której wykonać czynność. Zatwierdzić naciskając przycisk "OK": pieczenie zostanie automatycznie wznowione z zastosowaniem parametrów ustawionych dla drugiego etapu.

-  Jeżeli podczas pieczenia będzie konieczne dodanie uwag, nacisnąć przycisk  **VIEW/MODIFY**



Uwagi

PIEKARNIK



Menu Multi.Time

W nowoczesnych kuchniach nie jest rzadkością konieczność uzyskania jednoczesnego pieczenia produktów, które wymagają innego czasu pieczenia w tych samych warunkach klimatycznych (temperatura, wilgotność itd.): z zastosowaniem menu Multi.time jest możliwe używanie piekarnika w cyklu ciągłym i ustawienie do 10 timerów, które ostrzegają, kiedy każdy produkt jest upieczony.

PRZYKŁAD DZIAŁANIA

Przy wykorzystaniu tej funkcji piekarnik utrzymuje ustawioną temperaturę i wilgotność bez przerwy.

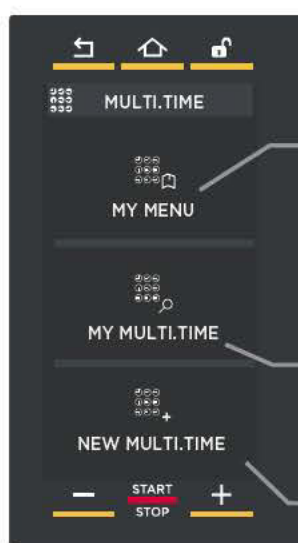
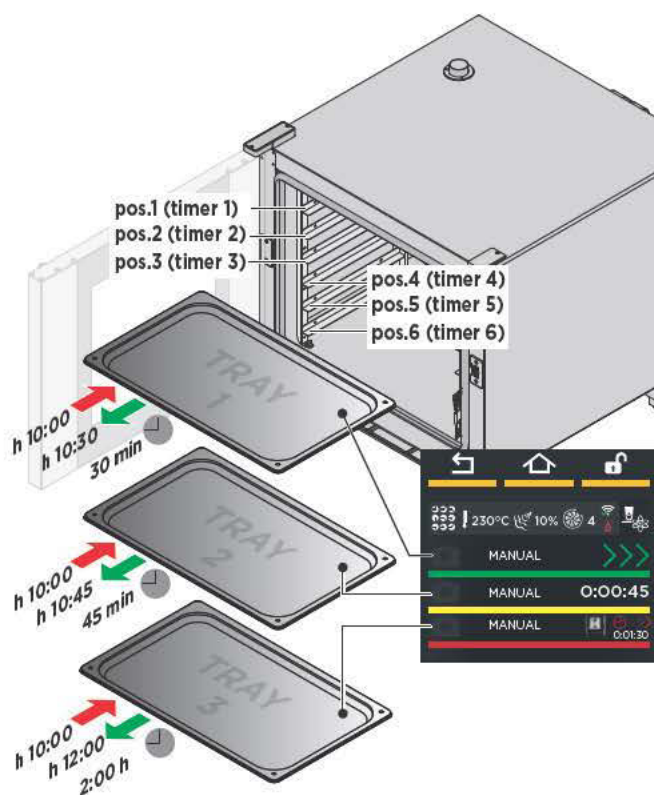
W przykładzie przedstawionym obok, 3 blachy zawierające różne potrawy są wkładane do komory pieczenia o tej samej godzinie 10:00 (→).

Dla każdej z nich zostanie ustawiony timer z innym czasem trwania, ponieważ każda potrawa wymaga oczywiście indywidualnego czasu pieczenia (30 minut, 45 minut, 2 godziny).

! Zaleca się ustawienie timera 1 dla blachy umieszczonej w najwyższej części piekarnika, timera 2 dla drugiej blachy od góry i tak dalej: umożliwi to ustalenie, którą blachę wyjąć po upływie czasu timera (np. upływa czas timera 2 - wyjmij drugą blachę od góry).

Po upływie czasu timera (w przykładzie pierwszy timer, który upływa to timer blachy 2, → o godzinie 10:45), sygnał dźwiękowy ostrzega, że nadszedł czas wyjęcia odpowiedniej blachy. Otwarcie i zamknięcie drzwiczek powoduje wyzerowanie timera, którego czas właśnie upłynął.

Maksymalna liczba timerów możliwych do ustawienia to 10 (czyli dla maksymalnie 10 czynności pieczenia w komorze jednocześnie).



rys. M1

③ Lista wszystkich menu Multi.time zapisanych przez użytkownika

② Lista wszystkich opcji pieczenia Multi.time zapisanych przez użytkownika

① Ustawianie pieczenia Multi.time
zobacz rozdz. "Menu Set/Ustawienia"
na str. 10

1 NEW MULTI.TIME: USTAWIANIE I ZAPISYWANIE NOWEGO PIECZENIA MULTI.TIME

W tej zakładce można utworzyć nowy przepis Multi.time.

1A USTAWIANIE PARAMETRÓW

Są ustawiane w ten sam sposób, jak wyjaśniono w "MENU SET/USTAWIANIE" (Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. Menu Set/Ustawienia na str. 10)

- ! Pieczenie NIE przewiduje:
 - etapów pieczenia;
 - wprowadzania czasu (pieczenie jest "nieskończone").
- ! Każde pieczenie multitime przewiduje możliwość ustawienia nagrzewania wstępnego po dotknięciu strzałki <.



W razie potrzeby można wykorzystać technologię **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELLIGENTNA WYDAJNOŚĆ (UIP)** klikając na odpowiedni symbol.

rozdz. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELLIGENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)" na str. 8



rys. M2



rys. M3

Po ustawieniu parametrów pieczenia można je natychmiast włączyć (przycisk START/STOP) lub zapisać (przycisk SAVE/ZAPISZ); ten ostatni wybór umożliwia ponowne wykorzystanie przepisu nieskończoną ilość razy.



rys. M5



rys. M6

1B ZAPISYWANIE USTAWIONYCH PARAMETRÓW (FAKULTATYWNE)

Jeśli zamierza się **zapisać** pieczenie, nacisnąć przycisk "SALVA/ZAPISZ" (zapisywanie przebiega w ten sam sposób, jak wyjaśniono w "MENU SET/USTAWIENIA").

Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. Menu Set/Ustawienia na str. 19 (Zapisywanie pieczenia).

Zapisanie przepisu umożliwia jego ponowne wykorzystanie nieskończoną ilość razy bez konieczności ustawiania parametrów za każdym razem (temperatura, wilgotność, prędkość wirników). Przy każdym uruchamianiu przepisu jest jednakże konieczne ustawienie pożądanych timerów (do 10): jeśli zamierza się zapisać je, należy utworzyć menu: aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. Wyjaśnienia: „Nowe Menu” na str. 26.

1C WŁĄCZANIE PIECZENIA

Dotknąć przycisku "START/STOP" w oknie ustawiania parametrów (rys. M3) lub wybierając z listy, jeśli zostało wcześniej zapisane: w tym przypadku otworzy się strona rys. M6, która umożliwia:

- ① wyświetlanie/modyfikowanie zapisanego pieczenia;
- ② powielanie pieczenia (w celu utworzenia pieczenia z podobnymi parametrami);
- ③ usuwanie zapisanego pieczenia: w tym ostatnim przypadku zostanie zażądane potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem;
- ④ utworzenie nowego menu (zobacz rozdz. Wyjaśnienia: „Nowe Menu” na str. 26);
- ⑤ włączyć pieczenie przyciskiem "START/STOP".

Po naciśnięciu przycisku "START/STOP", jeśli pieczenie przewiduje **nagrzewanie wstępne**, wyświetlą się ekrany przedstawione na str. 14 (tradycyjne nagrzewanie wstępne) oraz 15 (nagrzewanie wstępne SMART.Preheating - technologia UIP).

Po uzyskaniu ustawionej temperatury, sygnał akustyczny sygnalizuje zakończenie ETAPU nagrzewania wstępnego (jeśli został ustawiony,  ikona zielona*) a ikona sugeruje włożenie produktów do pieczenia.

Po wykonaniu tej czynności, po zamknięciu drzwiczek piekarnika, automatycznie wyświetli się lista timerów.

* Dotknięcie ikony  u góry z prawej strony powoduje zmianę koloru:
zielony=po uzyskaniu ustawionej temperatury sygnał dźwiękowy sygnalizuje koniec ETAPU nagrzewania wstępnego
szary= sygnał wyłączony

USTAWIANIE TIMERÓW :

Po włożeniu potraw do pieczenia do piekarnika i zamknięciu drzwiczek należy ustawić timery przeznaczone dla włożonych blach.

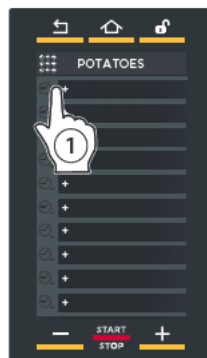
Zaleca się ustawienie timera 1 dla blachy umieszczonej w najwyższej części piekarnika, timera 2 dla drugiej blachy od góry i tak dalej: umożliwi to ustalenie, którą blachę wyjąć po upływie czasu timera (np. upływa czas timera 2 - wyjmuję drugą blachę od góry).

- 1 Dotknąć symbolu "+" na stronie (rys. M8).
- 2 Przeciągnąć kursor lub wykorzystać przyciski **-** **+** do ustawienia pożądanej wartości.
- 3 Potwierdzić naciskając przycisk "START/STOP" (rys. M9).

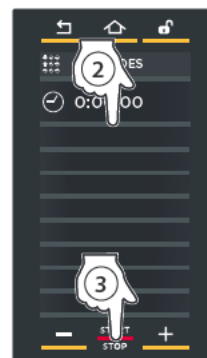
Upływanie czasu timera zostanie uzyskane w zależności od ustawionego czasu trwania (w przykładzie 15 minut).

! Kolor wskazuje:

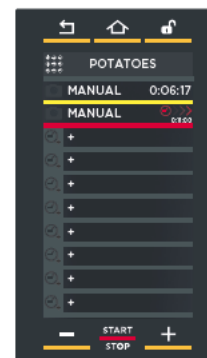
- **ZIELONY:** timer, którego czas właśnie upłynął (potrawa gotowa). Sygnał akustyczny ostrzega, że nastąpił czas wyjęcia blachy z piekarnika. Po zamknięciu drzwiczek timer znika z listy.
- **ŻÓŁTY:** następny timer, który upływa (potrawa prawie gotowa), przygotować się do wyjęcia blachy.
- **CZERWONY:** timer funkcjonujący (potrawa jeszcze pieczona). Czas pozostający lub temperatura do uzyskania są wskazane z prawej strony.



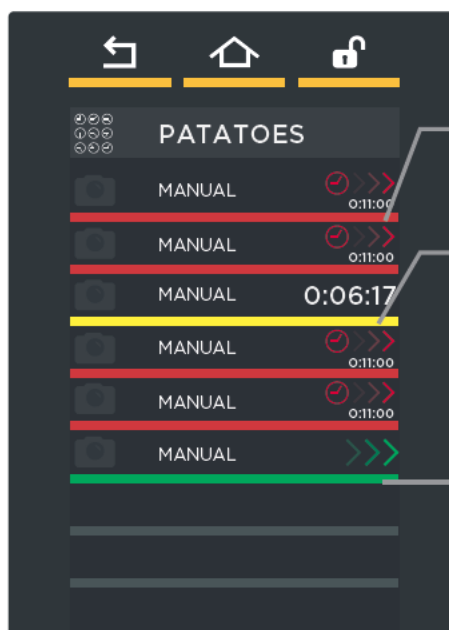
rys. M8



rys. M9



rys. M10



rys. M11

Timer z ustawionym czasem

Timer, który upływa; przygotować się do wyjęcia blachy.

Timer upłynął: wyjąć blachę!

! Aby usunąć timer z listy, dotknąć przez co najmniej 3 sekundy napisu timera, który zamierza się usunąć.

Wyjść z funkcji

! W przypadku, kiedy zamierza się wyjść z funkcji i następnie przerwać nieograniczone funkcjonowanie piekarnika, nacisnąć przycisk "START/STOP" i przytrzymać (około 4-5 sekund).

2

MY MULTI.TIME

W tej zakładce można przywołać pieczenie zapisane wcześniej wykorzystując menu "NEW MULTI.TIME".

2A

Aby uzyskać dostęp do listy zapisanych opcji pieczenia, dotknąć ikony "MY MULTI.TIME" (rys. M13): otworzy się lista wszystkich wcześniej zapisanych opcji pieczenia (rys. M13).



U dołu strzałki < i > przewijają różne opcje pieczenia zapisane w tej grupie, strzałki ✓ i ✗ przewijają 16 grup do dyspozycji.

2B

Dotknięcie jednej z opcji pieczenia znajdującej się na liście (rys. M13) powoduje otwarcie strony rys. M14 umożliwiającą:

- ① wyświetlanie/modyfikowanie zapisanego pieczenia;
- ② powielanie pieczenia (w celu utworzenia pieczenia z podobnymi parametrami);
- ③ usuwanie zapisanego pieczenia: w tym ostatnim przypadku zostanie zażądane potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem.
- ④ utworzenie nowego menu (new menu);



Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. Wyjaśnienia: „Nowe Menu” na str. 26

- ⑤ włączyć pieczenie przyciskiem "START/STOP".

2C

Po włożeniu potraw do pieczenia do piekarnika i zamknięciu drzwiczek należy **ustawić timery** przeznaczone dla włożonych blach (zobacz str. 24).



rys. M12



rys. M13



rys. M14

MY MENU

W tej zakładce można przywołać menu zapisane wcześniej, wykorzystując funkcję **"NOWE MENU"**.

Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. Wyjaśnienia: „Nowe Menu” na str. 26

Aby uzyskać dostęp do listy zapisanych opcji pieczenia, dotknąć ikony **"MY MENU"** (rys. M1): otworzy się lista wszystkich wcześniej zapisanych opcji pieczenia (rys. M14).

U dołu strzałki  i  przewijają różne opcje pieczenia zapisane w tej grupie, strzałki  i  przewijają 16 grup do dyspozycji.

Dotknięcie jednego pieczenia znajdującego się na liście (rys. M14), powoduje otwarcie strony rys. M15 umożliwiającej:

- ① wyświetlanie/modyfikowanie zapisanego pieczenia;
- ② powielanie pieczenia (w celu utworzenia pieczenia z podobnymi parametrami);
- ③ usuwanie zapisanego pieczenia: w tym ostatnim przypadku zostanie zażądane potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem.
- ④ włączanie pieczenia przyciskiem "START/STOP".



rys. M14



rys. M15

Wyjaśnienia: „Nowe Menu”

Funkcja **"NOWE MENU (NEW MENU)"** umożliwia ustawienie do 10 timerów i **zachowanie w pamięci** wszystkich wartości czasu, bez konieczności ich ponownego ustawiania za każdym razem.

W zależności od ustawionych timerów blachy będą stopniowo gotowe do wyjęcia z piekarnika w zwykły sposób.

Aby ustawić funkcję:

- ① przywołać przepis zapisany w **"MENU MY MULTI.TIME"** (w zakładce **"POTATOES-ZIEMNIAKI"**);
- ② dotknąć ikonę **"NOWE MENU"**;
- ③ w zależności od liczby blach, które zamierza się wykorzystać, ustawić timery, (jak wyjaśniono w punkcie ⑩ na str. 24). Wszystkie timery są wyświetlane w kolorze białym, aby wskazać, że znajdują się w fazie oczekiwania.
- ④ Po ustawieniu wszystkich wymaganych timerów, na stronie, na której są wyświetlane wszystkie timery, nacisnąć przycisk **"START/STOP"**;
- ⑤ Nacisnąć przycisk **"SALVA/ZAPISZ"**;
- ⑥ Wybrać pozycję, w której zapisać menu.

Następnie, aby przywołać pieczenie i włączyć je, kliknąć na **"MENU MY MENU"**, wybrać odpowiedni przepis poprzez dotknięcie i włączyć przyciskiem **"START/STOP"**.

Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. "My Menu" na str. 26





Menu Programs/Programy

Umożliwia dostęp do listy opcji pieczenia (lub wyrastania w przypadku używania garownika) zapisanych wcześniej wykorzystując "MENU SET".

- 1 Dotknąć ikonę "PROGRAMS/PROGRAMY" (rys. P1); otworzy się lista zapisanych wcześniej opcji pieczenia/wyrastania z wykorzystaniem "MENU SET/USTAWIENIA".

- ! U dołu strzałki < i > przewijają różne pieczenia/wyrastania zapisane w tej grupie, strzałki v i ^ przewijają 16 grup do dyspozycji.

- 2 Dotknięcie jednej z opcji pieczenia/wyrastania znajdującej się na liście (rys. P2), powoduje otwarcie strony rys. P3 umożliwiającej:

- (A) wyświetlanie/modyfikowanie zapisanego pieczenia/wyrastania;
- (B) powielanie pieczenia/wyrastania (w celu utworzenia opcji z podobnymi parametrami);
- (C) usuwanie zapisanego pieczenia/wyrastania: w tym ostatnim przypadku zostanie zażądane potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem (rys. P4).



rys. P1

rys. P2



rys. P3

rys. P4

- 3 Aby włączyć pieczenie/wyrastanie nacisnąć przycisk "START/STOP" (rys. P3).

Następnie w trybie automatycznym włączy się: **nagrzewanie wstępne tradycyjne lub UIP, (jeśli przewidziane)**: odczekać na zakończenie, aby włożyć potrawy do pieczenia/wyrastania.

zobacz str. 14 - 15

chłodzenie komory, (jeśli rzeczywista temperatura odczytana w komorze jest wyższa od wartości ustawionej (np. ponieważ piekarnik/garownik funkcjonuje w trybie ciągłym): odczekać na zakończenie tej fazy, aby włożyć potrawy do pieczenia/wyrastania.

zobacz str. 16

pieczenie/wyrastanie z zastosowaniem właśnie ustawionych parametrów: w tym przypadku oznacza, że nie zostało ustawione żadne nagrzewanie wstępne; jest więc konieczne natychmiastowe włożenie potraw do pieczenia/wyrastania. Po zakończeniu tej czynności na stronie wyświetli się zapytanie, czy zamierza się powtórzyć ostatni etap czy też cały przepis (rys. P6).



rys. P6

Powtarza ostatni ustawiony etap, dodając domyślnie jedną minutę (wartość modyfikowalna)

Powtarza pieczenie właśnie zakończone, zachowując te same parametry



Menu READY.COOK

Umożliwia dostęp do różnych programów ustawionych wstępnie w sposób pozwalający na szybkie włączenie określonych trybów pieczenia.

Aby uzyskać dostęp do programów ustawionych wstępnie:

- 1 dotknąć ikonę "READY.COOK";
- 2 wybrać odpowiedni program: parametry (temperatura i wprowadzanie/usuwanie wilgoci nie mogą być modyfikowane przez użytkownika);
- 3 dotknąć przycisku "START/STOP": włączy się faza nagrzewania wstępnego;
- 4 po zakończeniu nagrzewania wstępnego można włączyć do 4 timerów.

Zaleca się ustawienie timera 1 dla blachy umieszczonej w najwyższej części piekarnika, timera 2 dla drugiej blachy od góry i tak dalej: umożliwi to ustalenie, którą blachę wyjąć po upływie czasu timera (np. upływa czas timera 2 - wyjmuję drugą blachę od góry). (aby uzyskać dodatkowe informacje o tym, jak włączyć timery, przeczytać str. 24);



W razie potrzeby można wykorzystać technologię **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELIGENTNA WYDAJNOŚĆ (UIP)** klikając na odpowiedni symbol.



rozdz. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELIGENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)" na str. 8

- 5 włączyć pieczenie przyciskiem "START/STOP" w zwykły sposób.



Ta strona przedstawia możliwą sytuację pieczenia w toku. Kolory wskazują:

- **ZIELONY**: timer, którego czas właśnie upłynął (potrawa gotowa). Sygnał akustyczny ostrzega, że nastąpił czas wyjęcia blachy z piekarnika. Po zamknięciu drzwiczek timer znika z listy.
- **ŻÓŁTY**: następny timer, który upływa (potrawa prawie gotowa), przygotować się do wyjęcia blachy.
- **CZERWONY**: timer funkcjonujący (potrawa jeszcze pieczona).



Menu CHEFUNOX

CHEFUNOX AUTOBAKE

W tej zakładce znajdują się przepisy ustawione wstępnie przez UNOX: wystarczy wybrać typ pieczenia, które zamierza się wykonać (np. grillowanie), potrawę do pieczenia i włączyć pieczenie: wynik będzie zawsze doskonały.

- 1 Dotnąć ikonę "CHEFUNOX";
- 2 wybrać pozycję "CHEFUNOX AUTOBAKE";
- 3 wybrać odpowiednią kategorię (np. PIZZA);
- 4 wybrać typ potrawy, którą zamierza się piec (np. FROZEN PIZZA/PIZZA MROŻONA).
- 5 W zależności od wybranego przepisu, piekarnik proponuje różne strony, które umożliwiają spersonalizowanie pieczenia:
 - waga
 - grubość
 - stopień przypieczenia warstwy zewnętrznej: lekko przyrumieniona (LIGHT) - średnio przyrumieniona (MED) - mocno przyrumieniona (BROWN). Stopień przypieczenia warstwy zewnętrznej można ustawić również przeciągając kursor aż do momentu uzyskania odpowiedniej temperatury.
- 6 Włączyć pieczenie naciskając przycisk "START/STOP".

Więcej informacji na temat pieczenia w toku? Przeczytać rozdz. "uruchamianie pieczenia" na str. 14 oraz rozdz. "koniec pieczenia" na str. 18



Czas pozostały do zakończenia PIECZENIA

Czas, w ciągu którego potrawa będzie gotowa

rozdz. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELLIGENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)" na str. 8

W przypadku, kiedy zamierza się wcześniej przerwać pieczenie w toku, nacisnąć przycisk "START/STOP" i przytrzymać (około 4-5 sekund).

CHEFUNOX MULTI.TIME

W tej zakładce znajdują się przepisy multitime ustawione wstępnie przez UNOX: wystarczy wybrać typ pieczenia, które zamierza się wykonać (np. grillowanie) i włączyć pieczenie: teraz można włączyć do 10 timerów, które ostrzegają o konieczności wyjęcia potraw optymalnie upieczonych.

- ① Dotknąć ikonę "CHEFUNOX";
- ② wybrać pozycję "CHEFUNOX MULTI.TIME";
- ③ włączyć się nagrzewanie wstępne tradycyjne lub UIP w zależności od wybranej opcji.
- ④ po zakończeniu nagrzewania wstępnego zostanie zaproponowane włożenie do piekarnika wszystkich produktów, które zamierza się upiec.
- ⑤ ustawianie timerów:

Ustawiając czas:

- (A) Przeciągnąć kursor lub wykorzystać przyciski **-** **+** do ustawienia pożądanej wartości.
- (B) Potwierdzić naciskając przycisk "START/STOP".

Wybierając podobny przepis:

- (C) Dotknąć czerwoną ikonę;
- (D) wybrać odpowiednią kategorię (np. PIZZA);
- (E) wybrać typ potrawy, którą zamierza się piec (np. FROZEN PIZZA/PIZZA MROŻONA).
- (F) W zależności od wybranego przepisu, piekarnik proponuje różne strony, które umożliwiają spersonalizowanie pieczenia:
 - waga
 - grubość
 - stopień przypieczenia warstwy zewnętrznej: lekko przyrumieniona (LIGHT) - średnio przyrumieniona (MED) - mocno przyrumieniona (BROWN). Stopień przypieczenia warstwy wewnętrznej można ustawić również przeciągając kursor do momentu uzyskania odpowiedniej temperatury.
- (G) Potwierdzić naciskając przycisk "START/STOP".



Dodatkowe informacje i wyjaśnienia?
Zobacz str. 22



rozdz. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELLIGENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)" na str. 8

Włączają się timery: kolor paska wskazuje:

- **ZIELONY:** timer, którego czas właśnie upłynął (potrawa gotowa). Sygnał akustyczny ostrzega, że nastąpił czas wyjęcia blachy z piekarnika. Po zamknięciu drzwiczek timer znika z listy.
- **ŻÓŁTY:** następny timer, który upływa (potrawa prawie gotowa), przygotować się do wyjęcia blachy.
- **CZERWONY:** timer funkcjonujący (potrawa jeszcze pieczona). Czas pozostający lub temperatura do uzyskania są wskazane z prawej strony.



Aby usunąć timer z listy, dotknąć przez co najmniej 3 sekundy napis timera, który zamierza się usunąć.



Menu DCC Stats

Ta strona umożliwia dostęp do 3 obszarów:

- A) **GOAL (Cele):** należy ustawić liczbę godzin pracy piekarnika dziennie, niezbędnych dla zoptymalizowania kosztów. Wyświetli się wykres wskazujący czy ustawiony cel został uzyskany. Ten widok umożliwia sprawdzenie, czy piekarnik jest używany w optymalny sposób.
- B) **HACCP:** odczyt danych HACCP umożliwia monitorowanie obróbki produktów spożywczych, w których istnieje zagrożenie skażenia o charakterze biologicznym, chemicznym lub fizycznym.
W tym przypadku co 30 sekund zostaną odczytane:
- temperatura w komorze;
 - temperatura odczytana przez sondę rdzeniową;
 - temperatura sondy do gotowania próżniowego (sous vide).
- C) **ZUŻYCIE:** dotknięcie ikony "ZUŻYCIE" powoduje wyświetlenie strony z podaną datą, w której piekarnik był włączony.

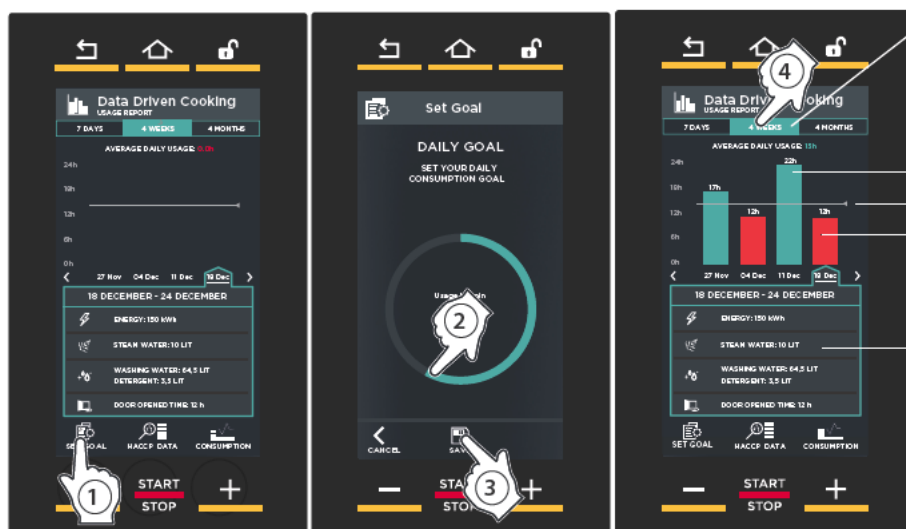


USTAWIANIE CELÓW

- 1 Wybrać wskazaną pozycję.
- 2 Obrócić niebieski pasek lub wyregulować przyciski **-** **+**, aby ustawić liczbę godzin dziennie, kiedy piekarnik ma być używany w celu zoptymalizowania kosztów (np. 14:00 godzin).
- 3 Zapisać naciskając przycisk "SAVE/ZAPISZ".
- 4 Wybrać, czy wyświetlić cele w ciągu **dnia**, w ciągu **tygodnia** lub w ciągu **miesiąca**: wyświetli się linia w kolorze szarym (raprezentująca ustawiony czas, np. 14 godzin) oraz odpowiedni wykres.

Na wykresie:

- paski niebieskie wskazują, kiedy cel został uzyskany (czyli została przekroczona liczba 14 godzin funkcjonowania piekarnika dziennie)
- paski czerwone wskazują, kiedy cel NIE został uzyskany.

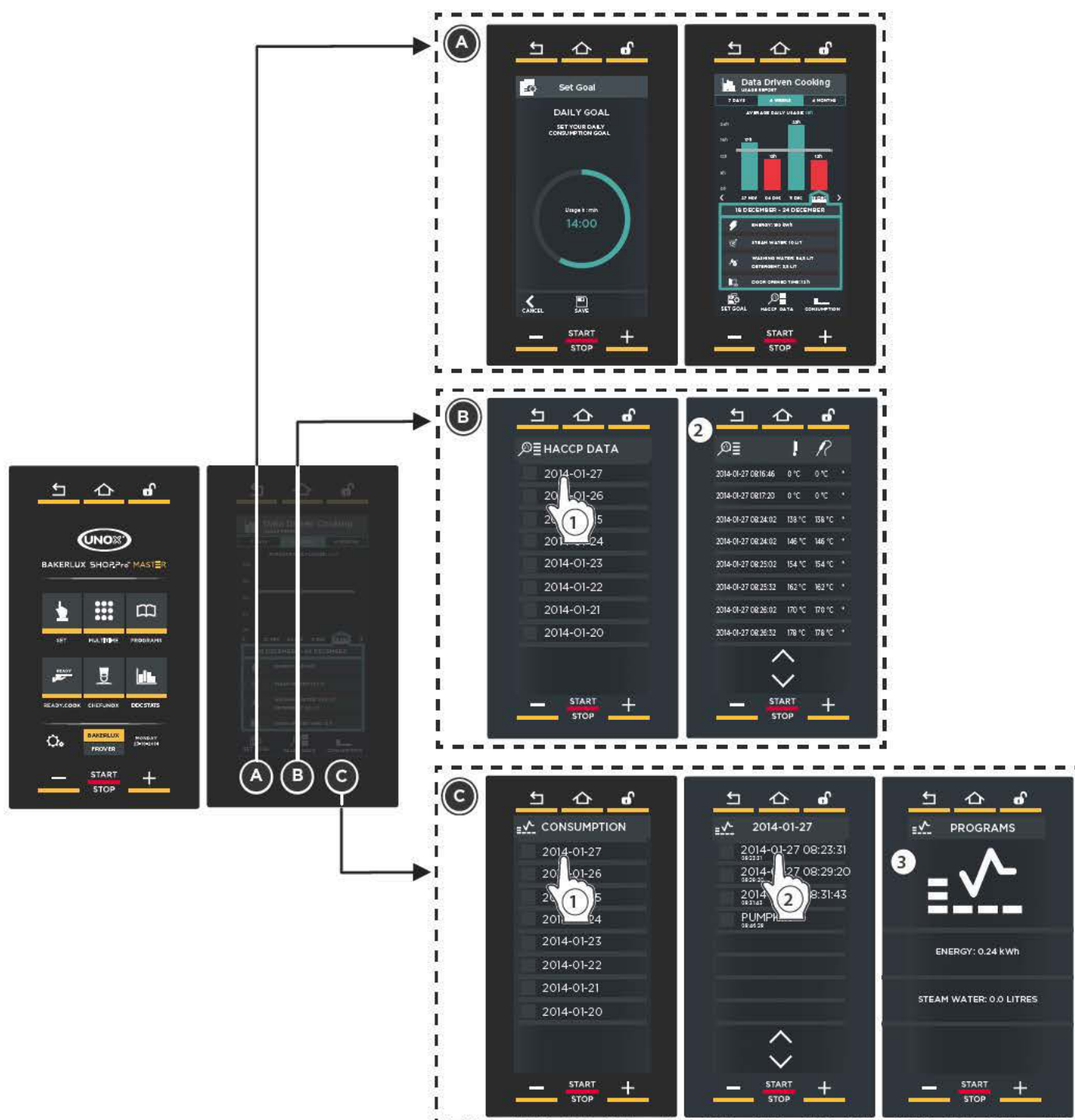


B HACCP

- 1 Wybrać datę funkcjonowania piekarnika, w której pragnie się poznać dane HACCP.
- 2 Są wyświetlane odpowiednie dane podczas funkcjonowania.

C ZUŻYCIE

- 1 wybrać przedział czasowy, w którym zamierza się poznać zużycie;
- 2 wybrać **dzień, tydzień** lub **miesiąc**, w którym zamierza się poznać zużycie.
- 3 Zostaną wyświetlone następujące zużycia:
 - zużyta energia (energy);
 - litry wody użytej do wytworzenia pary w komorze pieczenia (steam).

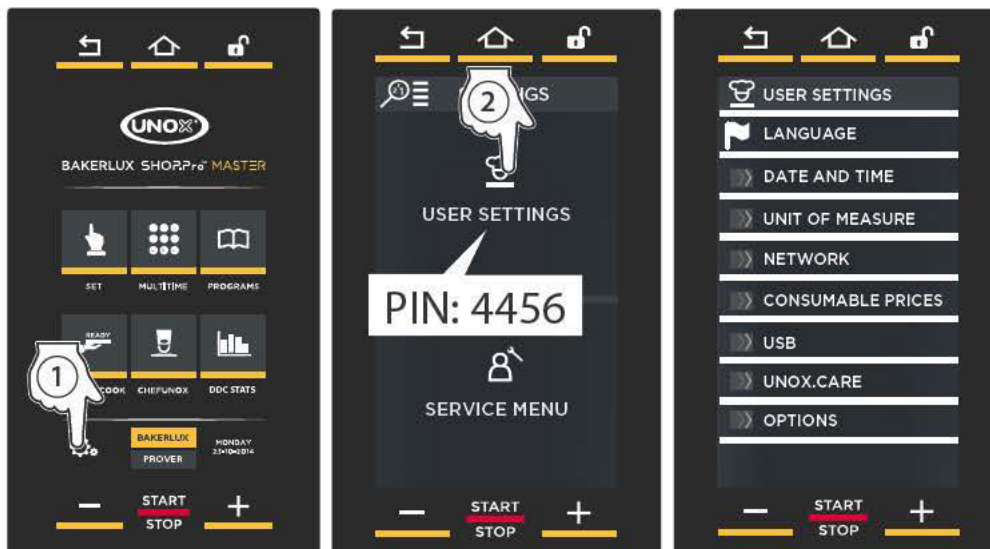




Ustawienia

Umożliwia dostęp do ustawiania parametrów piekarnika.

MENU SERWIS (SERVICE MENU) jest zastrzeżone dla operatorów wyspecjalizowanych, w przeciwieństwie do punktu "USTAWIENIE UŻYTKOWNIKA (USER SETTINGS/USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA)", który jest dostępny dla każdego operatora, po wpisaniu hasła "4456" i zatwierdzeniu przyciskiem "OK".



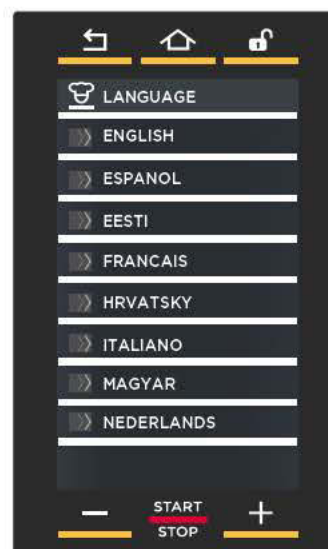
1 JĘZYK (LANGUAGE)

Umożliwia wybór preferowanego języka, który będzie używany dla wszystkich pozycji menu.

Listę języków można przeglądać przy użyciu strzałek



ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI

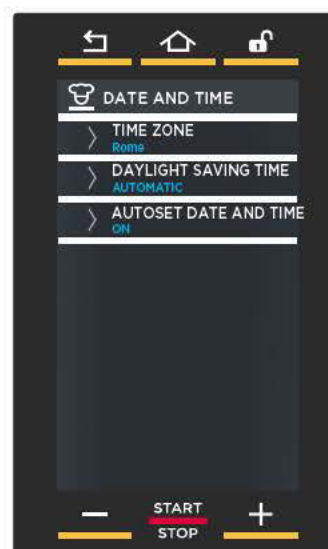


2 DATA I GODZINA (DATE AND TIME)

Umożliwia modyfikowanie ustawień "DATA I GODZINA" piekarnika.

NALEŻY ustawić:

- strefę czasową, klikając na obszar geograficzny przynależności i wybierając odpowiedni Kraj, przewijając strzałkami
- czas urzędowy, czyli czy w danej chwili obowiązuje czas zimowy (słoneczny) czy czas letni (urzędowy); alternatywnie opcja „AUTOMATYCZNY” umożliwia automatyczną aktualizację;
- w przypadku, kiedy zamierza się automatycznie aktualizować datę i godzinę.



3

JEDNOSTKI MIARY (UNIT OF MEASURE)

Umożliwia wybór jednostki miary:

- temperatury (°C-°F);
- objętości (litry – galony);
- grubości (mm lub cale);
- wagi (kg lub funty);
- energii (kWh lub BTU/bryt.jedn.ciepła.);

Umożliwia ponadto ustawienie aktualnej waluty (€, \$ itd..) i po wejściu do menu umożliwia, ustawienie:

- w przypadku, kiedy symbol waluty musi znajdować się za lub przed wartością;
- czy używać "." lub " " dla liczb dziesiętnych.



4

NETWORK/SIEĆ

Umożliwia włączenie lub wyłączenie sterowania piekarnikiem przy użyciu zdalnego połączenia z siecią i skonfigurowanie parametrów.

Connection test/Test połączenia

Test połączenia dla każdego z 3 rodzajów połączeń

Cloud PIN/Kod identyfikacyjny chmury

Kod PIN służy do włączania piekarnika na stronie DDC.unox.com oraz w APP. Każdy piekarnik posiada inny kod, który jest już ustawiony przy pierwszym włączeniu: w razie konieczności kod może być zmodyfikowany w celu spersonalizowania urządzenia.

DHCP

Umożliwia uzyskanie ustawień sieci z serwera DHCP (w przypadku połączeń bezprzewodowych/WI-FI pozostawić zawsze DHCP "ON").

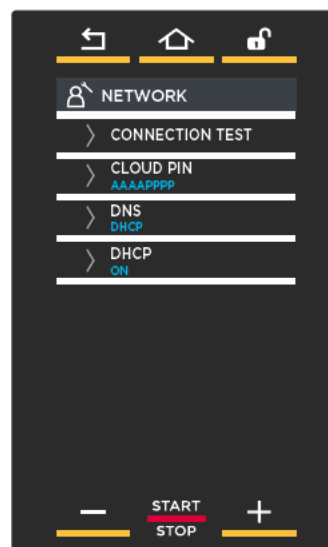
W przypadku połączeń okablowanych będzie możliwe wprowadzenie ustawień sieci w trybie ręcznym.

W przypadku używania karty SIM wyświetli się:

Poziom sygnału

PIN karty sim (tylko w przypadku, kiedy karta wymaga zastosowania kodu PIN)

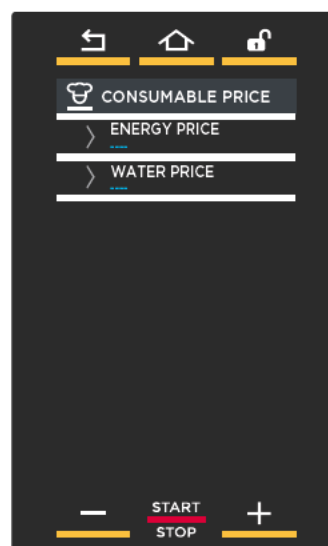
APN (uzależniony od operatora, do wyszukania w Internecie), jeśli nie zostanie wprowadzony, piekarnik nie połączy się.



5

KOSZT PRODUKTÓW EKSPLOATACYJNYCH (CONSUMABLE PRICES)

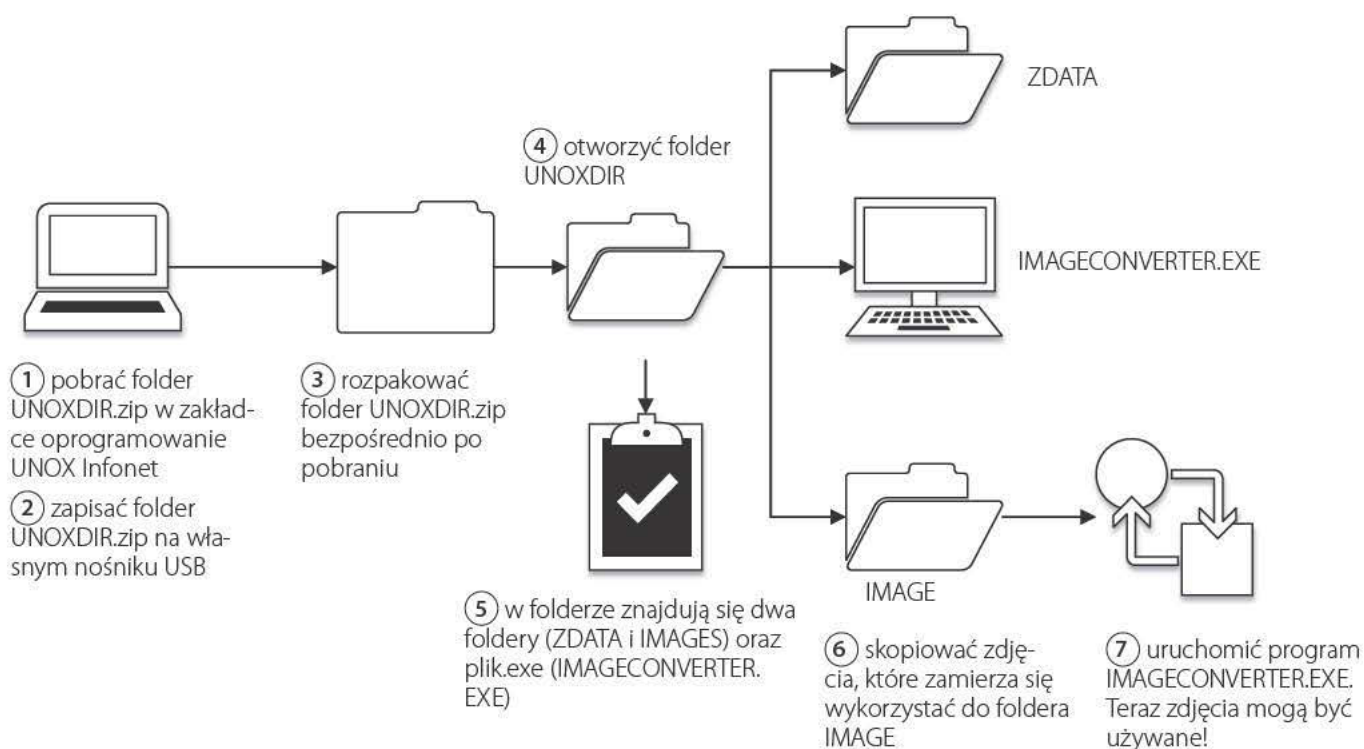
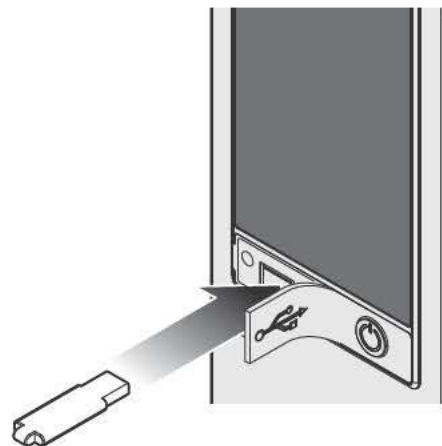
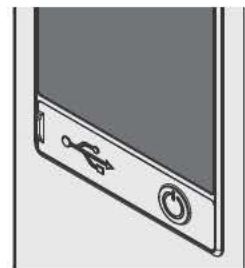
Umożliwia wprowadzenie kosztów energii elektrycznej, wody i detergentu (waluta jest ustawiona w zakładce „Jednostka miary” na tej samej stronie)



6 USB

Eta zakładka umożliwia importowanie lub eksportowanie danych z własnego nośnika USB (sformatowany FT32 o pojemności od 4 do 16 GB).

- EKSPORTUJ PROGRAMY (EXPORT PROGRAMS): eksportuje przepisy z piekarnika na nośnik USB;
- IMPORTUJ PROGRAMY (IMPORT PROGRAMS): importuje przepisy z nośnika USB do piekarnika;
- IMPORTOWANIE OBRAZÓW (IMPORT PICTURE): importowanie obrazów z nośnika USB do piekarnika, na przykład zdjęcie doskonale przygotowanej potrawy. Obrazy, aby mogły być używane, muszą być skonwertowane: wykonać procedurę przedstawioną na rysunku, punkty od ① do ⑦.



7

UNOX.CARE

UNOX.PURE

① Wyświetla pozostałość w litrach

Dzięki obecności wewnętrznego licznika, (który należy wyzerować przy każdej zmianie filtra) można sprawdzić w każdej chwili brakującą ilość litrów wody na wejściu po wymianie filtra.

② Twardość wody

Ta strona umożliwia ustawienie twardości wody w zakresie od 3 °dH do 10 °dH (niemieckie).

③ Aktywacja licznika litrów

Po wymianie filtra należy wyzerować licznik litrów, aby rozpoczął liczenie od początku. Aby wykonać tę czynność należy wpisać kod PIN podany na opakowaniu zestawu filtra.



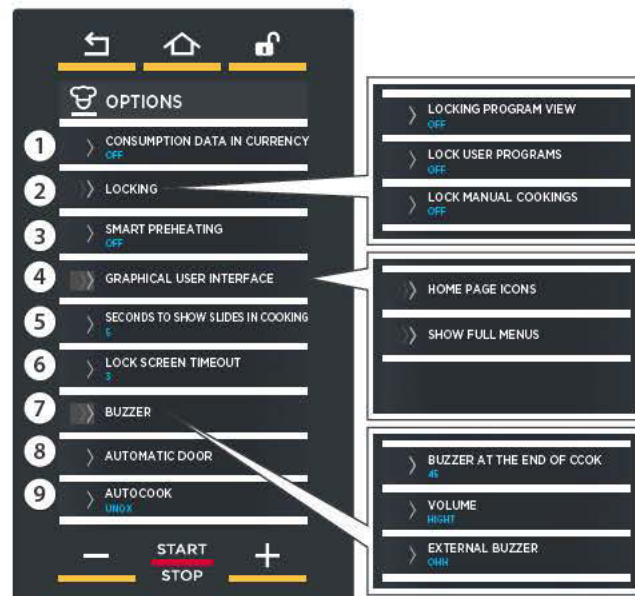
Uwagi

[illegible]

8 OPCJE (OPTIONS)

1 KOSZT ZUŻYCIA (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

Jeśli aktywny (ON) przelicza dane dotyczące zużycia (np. litry wykorzystane do dostarczenia pary) w kosztach, w zależności od ustawionej waluty.



2 BLOKADY

Z tej pozycji uzyskuje się dostęp do trzech podmenu:

Zablokowanie wyświetlania programu

(LOCK VIEW PROGRAM/ZABLOKOWANIE WYŚWIETLANIA PROGRAMU)

Umożliwia uruchamianie programów pieczenia zapisanych przez użytkowników, ale uniemożliwia ich wyświetlanie, modyfikowanie i usuwanie.

Zablokowanie programów użytkownika

(LOCK USER PROGRAM/ZABLOKOWANIE PROGRAMU UŻYTKOWNIKA)

Umożliwia uruchamianie i wyświetlanie programów pieczenia zapisanych przez użytkowników, ale uniemożliwia ich modyfikowanie i usuwanie.

Zablokowanie pieczenia ręcznego

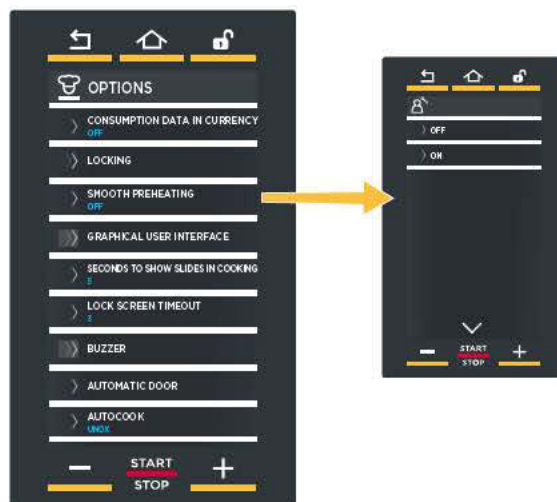
LOCK MANUAL COOKINGS/ZABLOKOWANIE PIECZENIA RĘCZNEGO)

Blokuje możliwość pieczenia w trybie ręcznym (menu SET/USTAWIENIA).



3 SMOOTH PREHEATING (NAGRZEWANIE WSTĘPNE „DELIKATNE”)

W przypadku częstego występowania alarmu AF02 (termostat bezpieczeństwa) można aktywować funkcję SMOOTH, bardziej delikatne nagrzewanie wstępne.



4 INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Z tej pozycji uzyskuje się dostęp do dwóch podmenu:

Ikony strony głównej

(HOME PAGE ICONS/IKONY STRONY GŁÓWNEJ):

z tego podmenu można wykonać niektóre ustawienia w ikonach menu głównego (SET/USTAWIANIE, PROGRAMS/PROGRAMY, MULTITIME itp.):

Ustawienia:

Pokaż (SHOW): normalne wyświetlanie wybranej ikony

Ukryj (HIDE): ukrywa wybraną ikonę

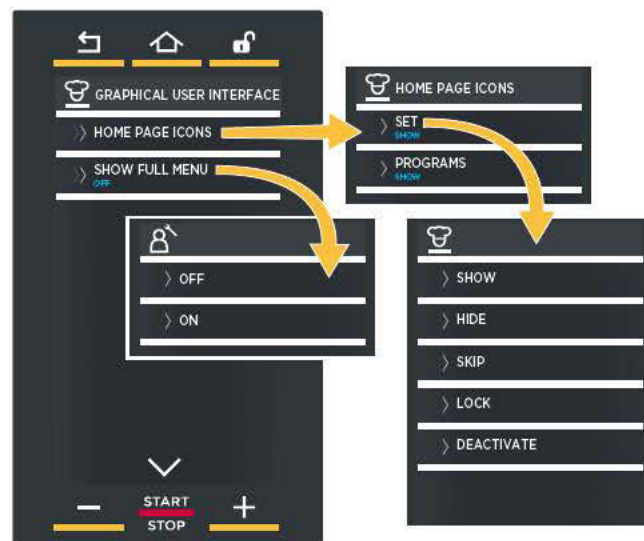
Pomiń (SKIP): w przypadku pominięcia jakiejś ikony, pozostałe ikony rozmieszczają się w odpowiedniej sposób, aby zająć pustą przestrzeń

Zablokuj (LOCK): zablokowanie używania menu, które pozostaje nadal widoczne

Dezaktywuj (DEACTIVATE): zablokowanie używania menu i redukcja jego widoczności.

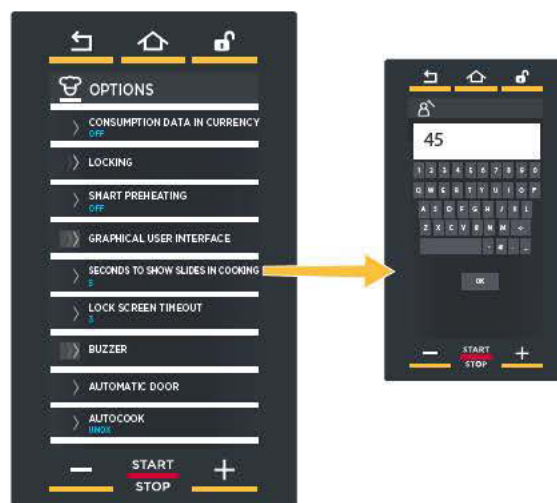
Pokaż kompletne menu (SHOW FULL MENU):

jeśli ustawiony na "ON" wyświetla parametry wszystkich akcesoriów, (nawet, jeśli nie zainstalowane).



5 SEKUNDY WYŚWIETLANE PODCZAS PIECZENIA (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Ustawia czas trwania wyświetlenia stron dotyczących procesów pieczenia przed przejściem do następnej strony.



6 PRZEKROCZONY CZAS ZABLOKOWANIA EKRANU (LOCK SCREEN TIMEOUT)

W przypadku, kiedy drzwiczki piekarnika są otwarte, strona przedstawiona obok ostrzega, że nie jest możliwe używanie wyświetlacza ze względów bezpieczeństwa.

Po zamknięciu drzwiczek wyświetlacz może być ponownie używany.

Jeśli drzwiczki pozostaną długo otwarte, wyświetlacz odblokuje się automatycznie po upływie czasu, który może być ustawiony przez operatora przy użyciu tego menu (czas jest wyrażony w sekundach, w przykładzie 3 sekundy).



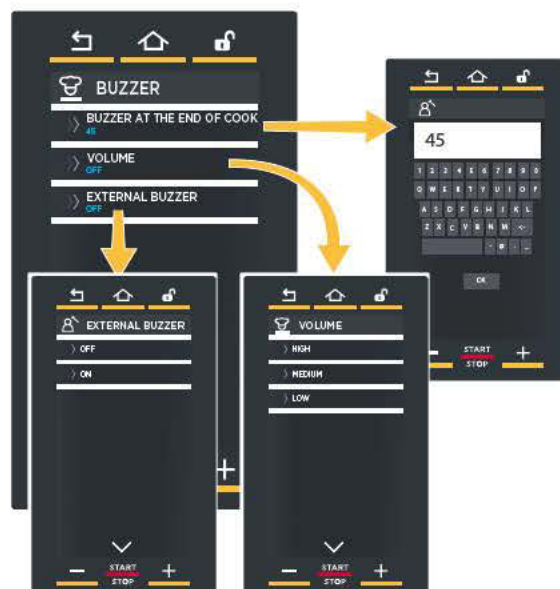
7 SYGNAŁ DŹWIĘKOWY (BUZZER)

Umożliwia ustawienie:

... **czasu trwania** sygnału dźwiękowego w sekundach po zakończeniu pieczenia/wyrastania. Ustawić wartość wykorzystując klawiaturę i zatwierdzić naciskając "OK";

... **natężenie** sygnału dźwiękowego po zakończeniu pieczenia/wyrastania wybierając spośród: wysokie, średnie lub niskie;

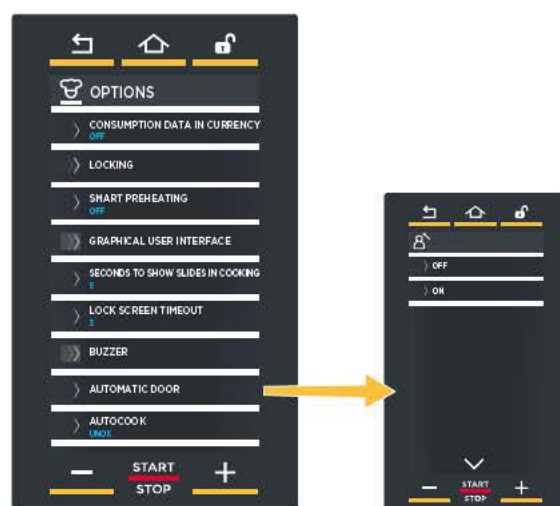
...**włączenia** (ON) lub **wyłączenia** (OFF) opcjonalnego zewnętrznego sygnału dźwiękowego, jeśli zainstalowany.



8 DRZWICZKI AUTOMATYCZNE

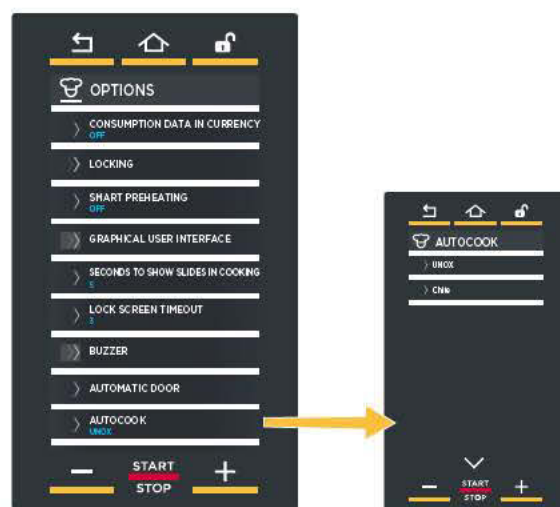
Umożliwia ustawienie:

- w przypadku posiadania piekarnika wyposażonego w drzwiczki automatyczne (TAK);
- w przypadku NIEposiadania piekarnika wyposażonego w drzwiczki automatyczne (NIE);



9 AUTOCOOK

Dodanie do listy zapisanych programów chef UNOX programów dedykowanych dla danego Kraju.



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Obsługa połączonego garownika



SET/USTAWIENIA

Umożliwia wykonywanie wyrastania, w którym użytkownik musi ustawiać czas trwania i temperaturę wyrastania w trybie ręcznym.



Wyjaśnienia na str. 42



PROGRAMS/PROGRAMY

Umożliwia dostęp do listy opcji wyrastania zapisanych wcześniej w "MENU SET/USTAWIENIA".



Wyjaśnienia na str. 27

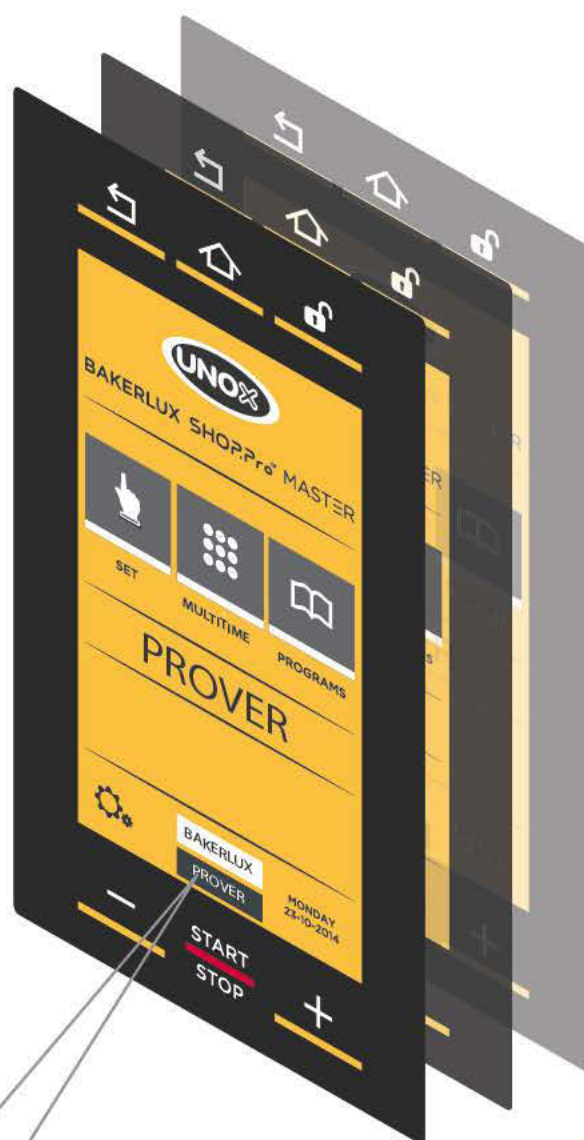


MULTITIME

W nocnych kuchniach nie jest rzadkością konieczność uzyskania jednoczesnego wyrastania produktów, które wymagają innego czasu wyrastania w tych samych warunkach klimatycznych (temperatura, wilgotność itd...): z zastosowaniem menu Multi.time jest możliwe używanie garownika w cyklu ciągłym i ustawienie do 10 timerów, które ostrzegają, kiedy każdy produkt jest wyrośnięty.



Wyjaśnienia na str. 48



Piekarnik umożliwia sterowanie z zastosowaniem jednego panelu sterowniczego, również połączonego **garownika**. Aby używać garownika dotknąć dolną ikonę (PROVER).

Uwagi



Menu Set/Ustawienia

Podczas procesów **wyrastania ręcznego**, użytkownik musi, w oparciu o swoje doświadczenie, ustawić następujące parametry:



czas trwania wyrastania (w godzinach.minutach);



temperatura w komorze wyrastania (°C)

Po ustawieniu tych dwóch parametrów można bezpośrednio włączyć wyrastanie lub zapisać ustawiony przepis: dzięki temu będzie można wykorzystać go w przyszłości, tyle razy, ile będzie się chciało, bez potrzeby ponownego ustawiania parametrów za każdym razem.



rozdz. Zapisywanie pieczenia na str. 19

CZAS TRWANIA WYRASTANIA
(od 0 min do 9h:59min:59sek następnie NIESKOŃCZONA, czyli funkcjonowanie garownika w trybie ciągłym). Wyrastanie kończy się po uzyskaniu ustawionego czasu.

TEMPERATURA
w komorze
(od 30°C do 50°C).

Dotknięcie ikony powoduje włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego po zakończeniu każdego ETAPU
zielony= sygnał włączony
biały= sygnał wyłączony

Ikona wskazuje numer ustawianego właśnie ETAPU.
rozdz. "ustawianie wyrastania ręcznego" na str. 43

Zapisywanie ustawionych parametrów
rozdz. "Zapisywanie pieczenia" na str. 19

Ustawianie ETAPU od 2 do 9

1

JAK USTAWIAĆ PARAMETRY WYRASTANIA

TRYB KURSORA (zobacz rys. S1)

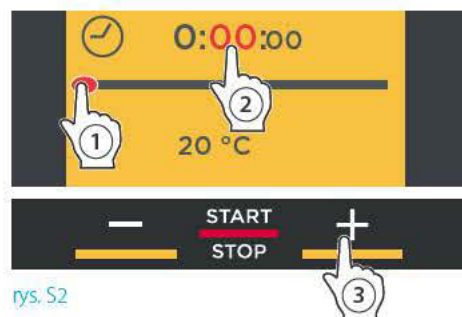
- 1 Dotknąć symbolu parametru, który zamierza się ustawić: zmieni się jego kolor.
- 2 Dotknąć paska poziomego (zaświeci się) i przeciągnąć kursor w celu ustawienia pożądanej wartości; po trzech sekundach nieużywania kursor zniknie.



rys. S1

TRYB PRZYCISKÓW (zobacz rys. S2)

- 1 Dotknąć symbolu parametru, który zamierza się ustawić: zmieni się jego kolor.
- 2 Dotknąć wartości do ustawienia (w przypadku parametru „czas trwania” wyregulować oddzielnie na godziny, minuty lub sekundy).
- 3 Używać przycisków **-** **+** do modyfikowania wartości.



rys. S2

2

USTAWIANIE WYRASTANIA RĘCZNEGO

Każdy cykl wyrastania składa się z minimum 1 do maksymalnie 9 ETAPÓW, z których każdy charakteryzuje się innymi parametrami + jednego nagrzewania wstępnego („PREHEATING/NAGRZEWANIE WSTĘPNE”) fakultatywnego, ale zawsze zalecanego.

- ! Aby móc uruchomić wyrastanie, należy ustawić co najmniej jeden ETAP.
- ! Nie każde wyrastanie wymaga koniecznie zastosowania wszystkich ETAPÓW: należy ustawić tylko te, które są potrzebne.
- ! Przejściem od jednego ETAPU wyrastania do kolejnego urządzenie zarządza w sposób automatyczny.



2A

USTAWIANIE NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO

Aby ustawić ETAP nagrzewania wstępnego:

- 1 dotknąć symbolu **TEMPERATURA** (zobacz rys. S3)
- 2 **rys. S4**: dotknąć ikonę **TEMPERATURA**;
- 3 **rys. S4**: wykorzystać **PRZYCISKI + i -**, aby ustawić pożądaną wartość: jeśli pragnie się, aby po uzyskaniu ustawionej temperatury, nagrzewanie wstępne nie zostało przerwane, jest możliwe wprowadzenie czasu przeciągając kursor z pola „ZEGAR”.
- 4 **rys. S4**: Dotknąć symbolu **START**, aby powrócić do strony ustawiania parametrów.



rys. S3

rys. S4

Jeśli wprowadzany jest czas, po uzyskaniu ustawionej temperatury garownik utrzymuje ją (HOLD) przez czas ustawiony przed włączeniem ETAPU 1

Sygnal dźwiękowy, (jeśli włączony*) sygnalizuje koniec nagrzewania wstępnego, czyli uzyskanie ustawionej temperatury.



rys. S5

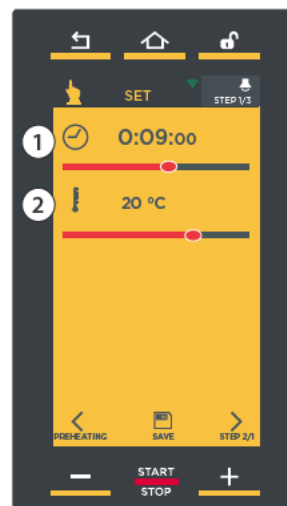
Ustawiony Etap

* Po dotknięciu **włączy się** (zielona ikona) lub **wyłączy się** (biała ikona) sygnał dźwiękowy na zakończenie ETAPÓW

2B USTAWIANIE PARAMETRÓW

Ustawić:

- 1 **czas trwania wyrastania** (od 0 min do 9h:59min:-59sek następnie **NIESKOŃCZONY**, czyli funkcjonowanie garownika w trybie ciągłym): wyrastanie zakończy się po uzyskaniu ustawionego czasu.
- 2 **temperatura wyrastania** (od 30°C do 50°C).



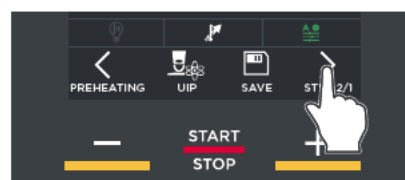
rys. S6

2C USTAWIANIE NASTĘPNYCH ETAPÓW, (JEŚLI KONIECZNE)

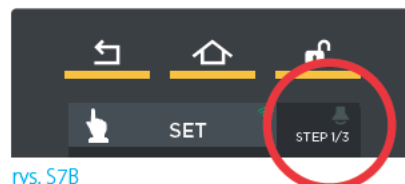
Po zakończeniu ustawiania pierwszego etapu, dotknąć jeden lub kilka razy symbolu ➤, jeśli zamierza się ustawić dodatkowe (rys. S7A).

Napis u góry po prawej stronie wskazuje ETAP w fazie ustawiania (np. ETAP 1/1) (rys. S7B).

- ! Aby móc uruchomić wyrastanie, należy ustawić co najmniej jeden ETAP.
- ! Nie każde wyrastanie wymaga koniecznie ustawienia wszystkich ETAPÓW: należy ustawić tylko te, które są potrzebne.
- ! Przejściem od jednego ETAPU pieczenia do kolejnego urządzenie zarządza w sposób automatyczny.



rys. S7A



rys. S7B

WŁĄCZANIE WYRASTANIA

Naciśnięcie przycisku "START/STOP" powoduje włączenie wyrastania z ustawionymi parametrami.

W przypadku, kiedy pieczenie przewiduje **nagrzewanie wstępne**, wyświetli się strona **A) rys. S10**, która wskazuje:

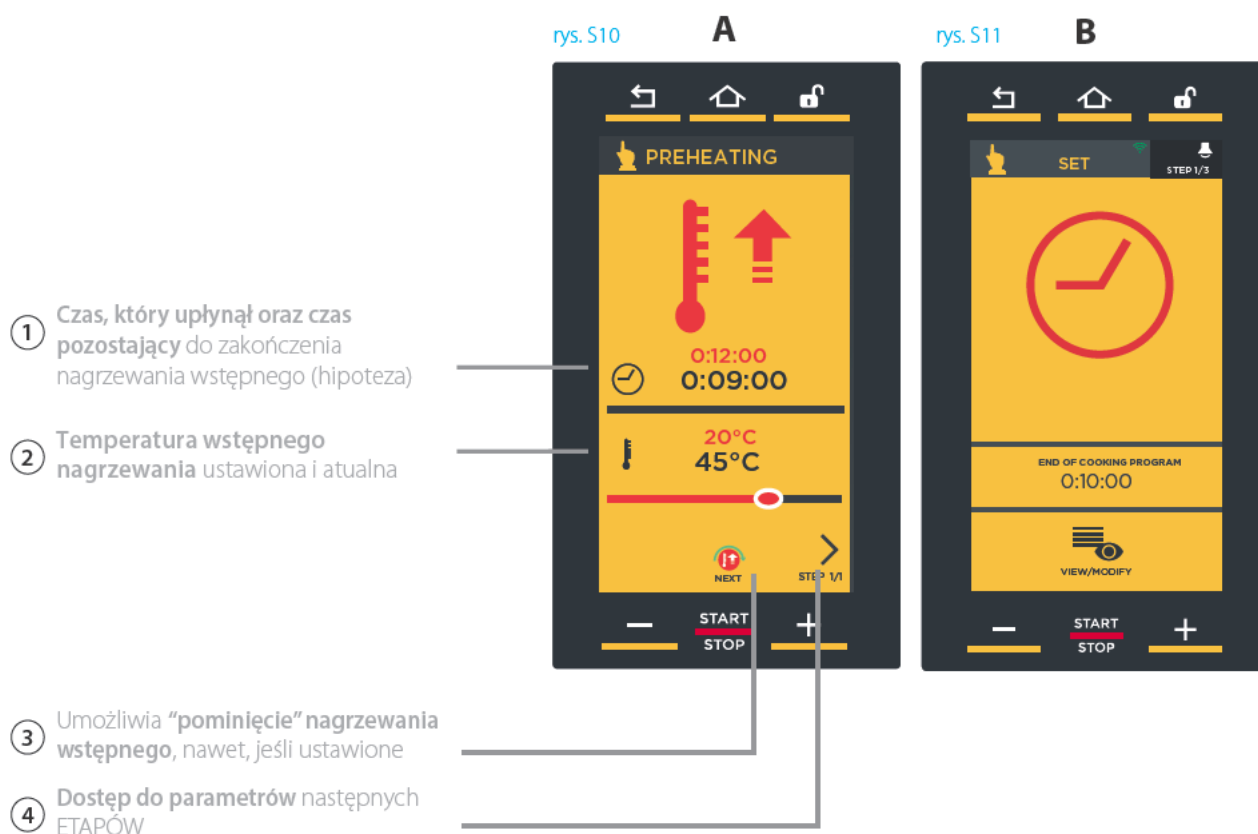
- ① czas, który upłynął i czas pozostający do zakończenia nagrzewania wstępnego (hipoteza);
- ② aktualną temperaturę w komorze i temperaturę ustawioną dla nagrzewania wstępnego;
- ③ możliwość "pominięcia" nagrzewania wstępnego;
- ④ możliwość przeglądania/modyfikowania parametrów następnych ETAPÓW.

Po uzyskaniu ustawionej temperatury, sygnał akustyczny sygnalizuje zakończenie ETAPU nagrzewania wstępnego (jeśli został ustawiony,  ikona zielona*) i wyświetli się strona **B) rys. S11**, która wskazuje rozpoczęcie wyrastania.



* Dotknięcie ikony  u góry z prawej strony powoduje zmianę koloru:

zielony=po uzyskaniu ustawionej temperatury sygnał dźwiękowy sygnalizuje koniec ETAPU nagrzewania wstępnego
biały= sygnał wyłączony

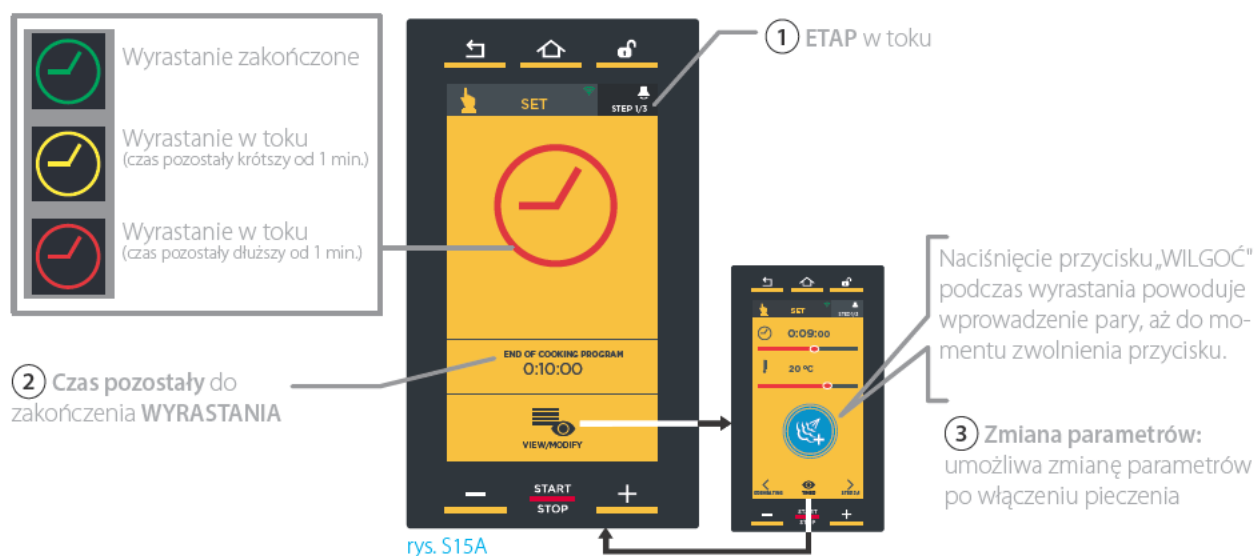


WYRASTANIE W TOKU

❗ Koniec każdego ETAPU oraz **automatyczne** przejście do następnego, jeśli ustawiony, jest sygnalizowane krótkim sygnałem akustycznym, (jeśli włączony).

Strona przedstawia:

- ❶ ETAP w toku;
- ❷ czas pozostały do zakończenia wyrastania;
- ❸ możliwość dostępu do zmiany parametrów po włączeniu wyrastania lub wcześniejsze zakończenie wyrastania w toku, ustawiając czas trwania na "00:00:00".



❗ W przypadku, kiedy zamierza się wcześniej przerwać wyrastanie w toku, nacisnąć przycisk "START/STOP" i przytrzymać (około 4-5 sekund).

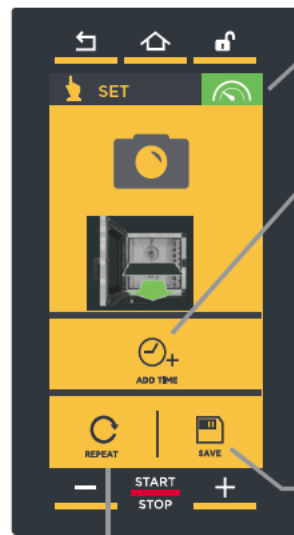
4

KONIEC WYRASTANIA

Wyrastanie kończy się po uzyskaniu ustawionego czasu: koniec wyrastania jest sygnalizowany sygnałem akustycznym, (jeśli aktywny) i wyświetleniem strony [rys. S13](#).

Strona umożliwia:

- ① zapisanie wyrastania właśnie zakończonego;
- ② powtórzenie wyrastania zaraz po jego zakończeniu, zachowując te same parametry;
- ③ powtórzenie ostatniego ustawionego etapu modyfikując czas trwania.



rys. S13

Wyświetla dane zużycia energii elektrycznej i wody oraz dane HACCP.

③ Powtórzyć ostatni ustawiony etap, dodając domyślnie 10 minut (wartość modyfikowalna)

① Zapisać wyrastanie właśnie zakończone
zobacz rozdz. "Zapisywanie pieczenia" na str. 19

② Powtórzyć wyrastanie zaraz po zakończeniu, zachowując te same parametry

! Jeśli nie zamierza się zapisać wyrastania, nacisnąć przycisk "HOME", aby powrócić do strony głównej.



! Jeśli istnieje taka potrzeba, po zakończeniu wyrastania można zapisać właśnie zakończony przepis: w ten sposób będzie można wykorzystać go w przyszłości, tyle razy, ile będzie się chciało, bez potrzeby ponownego ustawiania parametrów za każdym razem. Zapisywanie przepisu wyrastania przebiega w ten sam sposób, jak zapisywanie przepisu pieczenia.

Zobacz rozdz. "Zapisywanie pieczenia" na str. 19

! Wszystkie przepisy wyrastania zapisane przez użytkownika znajdują się w zakładce „PROGRAMS/PROGRAMY”, w celu ich przeglądania przeczytać [str. 27](#)



Menu Multi.Time

W nowoczesnych kuchniach nie jest rzadkością konieczność uzyskania jednoczesnego wyrastania produktów, które wymagają innego czasu wyrastania w tych samych warunkach klimatycznych (temperatura, wilgotność itd...): z zastosowaniem menu Multi.time jest możliwe używanie garownika w cyklu ciągłym i ustawienie do 10 timerów, które ostrzegają, kiedy każdy produkt jest wyrośnięty.

PRZYKŁAD DZIAŁANIA

Przy wykorzystaniu tej funkcji garownik utrzymuje ustawioną temperaturę i wilgotność bez przerwy.

W przykładzie przedstawionym obok, 3 blachy zawierające różne produkty są wkładane do komory wyrastania o tej samej godzinie 10:00 (→).

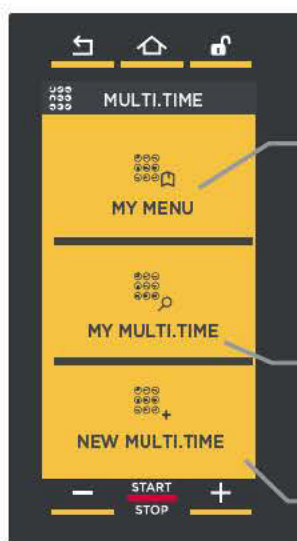
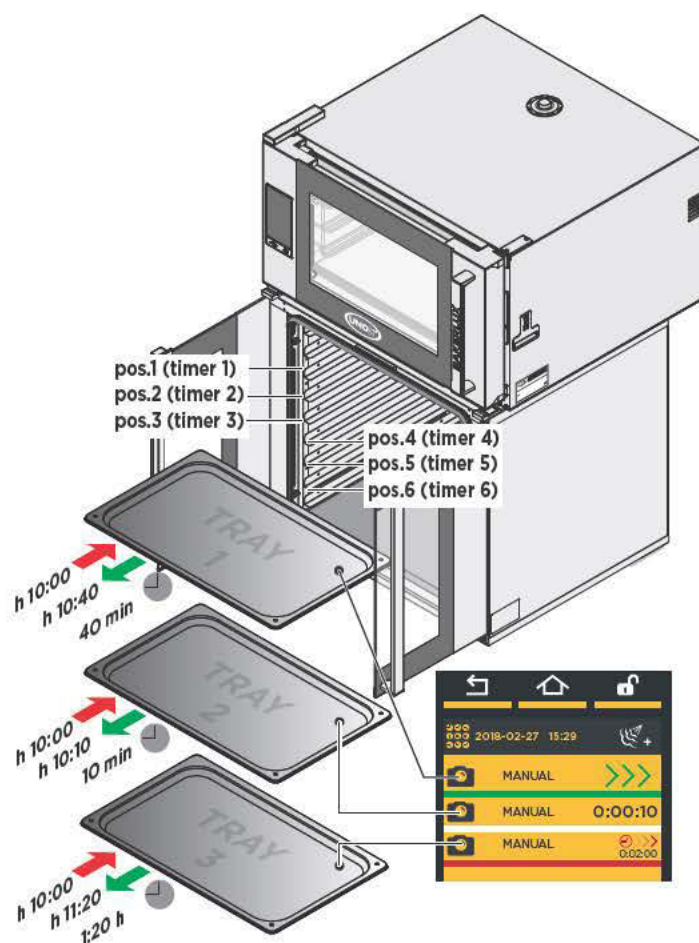
Dla każdej z nich zostanie ustawiony timer z innym czasem trwania, ponieważ każdy produkt wymaga oczywiście indywidualnego czasu wyrastania

(30 minut, 45 minut, 2 godziny).

! Zaleca się ustawienie timera 1 dla blachy umieszczonej w najwyższej części garownika, timera 2 dla drugiej blachy od góry i tak dalej: umożliwi to ustalenie, którą blachę wyjąć po upływie czasu timera (np. upływa czas timera 2 - wyjmij drugą blachę od góry).

Po upływie czasu timera (w przykładzie pierwszy timer, który upływa to timer blachy 2, → o godzinie 10:45), sygnał dźwiękowy ostrzega, że nadszedł czas wyjęcia odpowiedniej blachy.

Maksymalna liczba timerów możliwych do ustawienia to 10 (czyli dla maksymalnie 10 czynności wyrastania w komorze jednocześnie).



rys. M1

③ Lista wszystkich menu Multi.time zapisanych przez użytkownika

② Lista wszystkich opcji pieczenia Multi.time zapisanych przez użytkownika

① Ustawianie wyrastania Multi.time
zobacz rozdz. "Menu Set/Ustawienia"
na str. 10

1 NEW MULTI.TIME: USTAWIANIE I ZAPISYWANIE NOWYCH OPCJI WYRASTANIA MULTI.TIME

W tej zakładce można utworzyć, uruchomić i zapisać nowy przepis Multi.time.

1A USTAWIANIE TEMPERATURY

Jest ustawiana w ten sam sposób, jak wyjaśniono w "MENU SET", czyli przeciągając kursor (punkt 2) Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia rozzdz. Menu Set/Ustawienia na str. 10

- ! Wyrastanie NIE przewiduje:
 - etapów pieczenia;
 - wprowadzania czasu (wyrastanie jest "nieskończone").
- ! Każde wyrastanie multitime przewiduje możliwość ustawienia nagrzewania wstępnego po dotknięciu strzałki <



rys. M2



rys. M3

Po ustawieniu parametrów pieczenia można je natychmiast włączyć (przycisk START/STOP) lub zapisać (przycisk SAVE/ZAPISZ); ten ostatni wybór umożliwia ponowne wykorzystanie przepisu nieskończoną ilość razy.



rys. M5



rys. M6



rys. M7

1B ZAPISYWANIE USTAWIONYCH PARAMETRÓW (FAKULTATYWNE)

Jeśli zamierza się **zapisać** wyrastanie, nacisnąć przycisk "SALVA/ZAPISZ" (punkt 3B) Zapisywanie następuje w ten sam sposób, jak wyjaśniono w "MENU SET/USTAWIENIA".

Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozzdz. Menu Set/Ustawienia na str. 19 (Zapisywanie pieczenia).

Zapisanie przepisu umożliwia jego ponowne wykorzystanie nieskończoną ilość razy, bez konieczności ustawiania parametrów za każdym razem (temperatura itp...). Przy każdym uruchamianiu przepisu jest jednakże konieczne ustawienie pożądanego timerów (do 10): jeśli zamierza się zapisać je, należy utworzyć menu: aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozzdz. Wyjaśnienia: „Nowe Menu” na str. 26.

1C WŁĄCZANIE PIECZENIA

Dotknąć przycisku "START/STOP" w oknie ustawiania parametrów (rys. M3, punkt 3A) lub wybierając z listy, jeśli zostało wcześniej zapisane (rys. M5, punto 3C): w tym przypadku otworzy się strona rys. M6, która umożliwia:

- 1 wyświetlanie/modyfikowanie wyrastania zapisanego;
- 2 powielanie wyrastania (w celu utworzenia wyrastania z podobnymi parametrami);
- 3 usunięcie zapisanego wyrastania: w tym ostatnim przypadku zostanie zażądane potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem;
- 4 utworzenie nowego menu (zobacz rozzdz. Wyjaśnienia: „Nowe Menu” na str. 26);
- 5 włączenie wyrastania przyciskiem "START/STOP".

Po naciśnięciu przycisku "START/STOP", jeśli wyrastanie przewiduje **nagrzewanie wstępne**, wyświetlą się ekrany przedstawione na str. 14 (tradycyjne nagrzewanie wstępne) oraz 15 (nagrzewanie wstępne SMART.Preheating - technologia UIP).

Po uzyskaniu ustawionej temperatury, sygnał akustyczny sygnalizuje zakończenie ETAPU nagrzewania wstępnego (jeśli został ustawiony, ikona zielona*) a ikona sugeruje włożenie produktów do wyrastania. Nacisnąć przycisk NEXT, aby uzyskać dostęp do ustawień timera (rys. M7, punkt 6).

* Dotknięcie ikony u góry z prawej strony powoduje zmianę koloru:
zielony=po uzyskaniu ustawionej temperatury sygnał dźwiękowy sygnalizuje koniec ETAPU nagrzewania wstępnego
szary= sygnał wyłączony

USTAWIANIE TIMERÓW :

Po włożeniu potraw do pieczenia należy ustawić timery dotyczące włożonych blach.

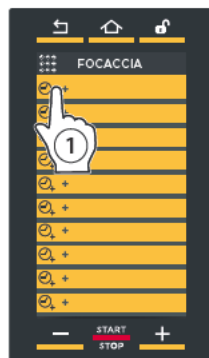
Zaleca się ustawienie timeru 1 dla blachy umieszczonej w najwyższej części garownika, timeru 2 dla drugiej blachy od góry i tak dalej: umożliwi to ustalenie, którą blachę wyjąć po upływie czasu timeru (np. upływa czas timeru 2 - wyjmuję drugą blachę od góry).

- ① Dotknąć symbolu "+" na stronie (rys. M8).
- ② Przeciągnąć kursor lub wykorzystać przyciski **-** **+** do ustawienia pożądanej wartości.
- ③ Potwierdzić naciskając przycisk **"START/STOP"** (rys. M9).

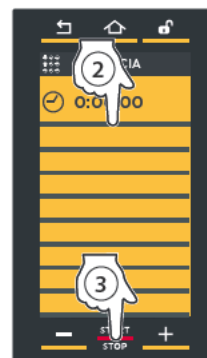
Upływanie czasu timeru zostanie uzyskane w zależności od ustawionego czasu trwania (w przykładzie 15 minut).

! Kolor wskazuje:

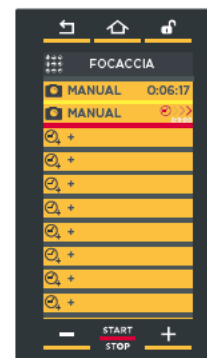
- **ZIELONY**: timer, którego czas właśnie upłynął (potrawa gotowa). Sygnał akustyczny ostrzega, że nastąpił czas wyjęcia blachy z garownika, na wyświetlaczu wyświetli się napis w kolorze zielonym **"END OF LEAVING - KONIEC WYRASTANIA"**, a garownik wyda sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy dotknąć wyświetlony napis. Wyjąć blachę odpowiadającą timerowi, którego czas właśnie upłynął.
- **BIAŁY**: następny timer, który upływa (potrawa prawie gotowa), przygotować się do wyjęcia blachy.
- **CZERWONY**: timer funkcjonujący (potrawa jeszcze wyrastająca). Czas pozostały lub temperatura do uzyskania są wskazane z prawej strony.



rys. M8



rys. M9



rys. M10



rys. M11

Timer z ustawionym czasem

Timer, który upływa; przygotować się do wyjęcia blachy.

Timer upłynął: wyjąć blachę!

! Aby usunąć timer z listy, dotknąć przez co najmniej 3 sekundy napisu timeru, który zamierza się usunąć.

Wyjść z funkcji

! W przypadku, kiedy zamierza się wyjść z funkcji i następnie przerwać nieograniczone funkcjonowanie garownika, nacisnąć przycisk **"START/STOP"** i przytrzymać (około 4-5 sekund).

2

MY MULTI.TIME

W tej zakładce można przywołać zapisaną wcześniej opcję wyrastania wykorzystując menu "NEW MULTI.TIME".

2A

Aby uzyskać dostęp do listy zapisanych opcji wyrastania, dotknąć ikony "MY MULTI.TIME" (rys. M13): otworzy się lista wszystkich wcześniej zapisanych opcji wyrastania (rys. M13).



U dołu strzałki < i > przewijają różne wyrastania zapisane w tej grupie, strzałki ✓ i ^ przewijają 16 grup do dyspozycji.

2B

Dotknięcie jednej z opcji wyrastania znajdującej się na liście (rys. M13), powoduje otwarcie strony rys. M14 umożliwiającej:

- ① wyświetlanie/modyfikowanie zapisanego wyrastania;
- ② powielanie wyrastania (w celu utworzenia wyrastania z podobnymi parametrami);
- ③ usunięcia zapisanego wyrastania: w tym ostatnim przypadku zostanie zażądane potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem.
- ④ utworzenie nowego menu (new menu);



Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. Wyjaśnienia: „Nowe Menu” na str. 26

- ⑤ włączyć wyrastanie przyciskiem "START/STOP".

2C

Włóż potrawę do wyrastania i naciśnij przycisk  (rys. M15, punkt ⑥), aby uzyskać dostęp do ustawień timera, jak wyjaśniono na poprzedniej stronie.



rys. M12



rys. M13



rys. M14



rys. M15

MY MENU

W tej zakładce można przywołać menu zapisane wcześniej, wykorzystując funkcję **"NOWE MENU"**.

 Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. Wyjaśnienia: „Nowe Menu” na str. 26

Aby uzyskać dostęp do listy zapisanych opcji wyrastania, dotknąć ikony **"MY MENU"** (rys. M1): otworzy się lista wszystkich wcześniej zapisanych opcji wyrastania (rys. M14).

 U dołu strzałki  i  przewijają różne wyrastania zapisane w tej grupie, strzałki  i  przewijają 16 grup do dyspozycji.

Dotknięcie jednej z opcji wyrastania znajdującej się na liście (rys. M14), powoduje otwarcie strony rys. M15 umożliwiające:

- ① wyświetlanie/modyfikowanie zapisanego wyrastania;
- ② powielanie wyrastania (w celu utworzenia wyrastania z podobnymi parametrami);
- ③ usunięcie zapisanego wyrastania: w tym ostatnim przypadku zostanie zażądane potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem.
- ④ włączyć wyrastanie przyciskiem **"START/STOP"**.



rys. M14



rys. M15



Wyjaśnienia: „Nowe Menu”

Funkcja **"NOWE MENU (NEW MENU)"** umożliwia ustawienie do 10 timerów i **zachowanie w pamięci** wszystkich wartości czasu, bez konieczności ich ponownego ustawiania za każdym razem.

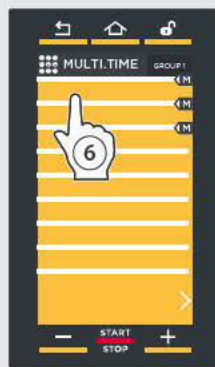
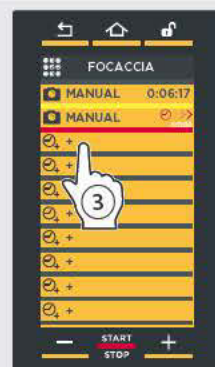
W zależności od ustawionych timerów blachy będą stopniowo gotowe do wyjęcia w zwykły sposób.

Aby ustawić funkcję:

- ① przywołać przepis zapisany w **"MENU MY MULTI.TIME"** (w zakładce **"FOCACCIA/SŁONY PLACEK DROŻDŻOWY"**);
- ② dotknąć ikonę **"NOWE MENU"**;
- ③ w zależności od liczby blach, które zamierza się wykorzystać, ustawić timery (jak wyjaśniono w punkcie 1D na str. 24). Wszystkie timery są wyświetlone w kolorze białym, aby wskazać, że znajdują się w fazie oczekiwania.
- ④ Po ustawieniu wszystkich wymaganych timerów, na stronie, na której są wyświetlane wszystkie timery, nacisnąć przycisk **"START/STOP"**.
- ⑤ Nacisnąć przycisk **"SALVA/ZAPISZ"**;
- ⑥ Wybrać pozycję, w której zapisać menu.

Następnie, aby przywołać pieczenie i włączyć je, kliknąć na **"MENU MY MENU"**, wybrać odpowiedni przepis poprzez dotknięcie i włączyć przyciskiem **"START/STOP"**.

 Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia zobacz rozdz. "My Menu" na str. 52



Uwagi



Wszelkie prace konserwacji zwyczajnej należy przeprowadzać:

- po odłączeniu urządzenia od zasilania w energię elektryczną i w wodę
- po założeniu odpowiednich środków ochrony osobistej (np. rękawic, itp...).

Czyścić codziennie komorę pieczenia, aby utrzymać odpowiedni poziom higieny i nie dopuścić do korozji lub uszkodzenia stali nierdzewnej wewnątrz komory pieczenia.

Do czyszczenia żadnego z komponentów lub akcesoriów NIE stosować:

- detergentów ściernych lub w proszku;
- detergentów agresywnych ani korozyjnych (np. kwasu chlorowodorowego/solnego ani siarkowego). Uwaga! Nie stosować takich substancji nawet do czyszczenia konstrukcji wspornikowej/posadzki pod urządzeniem;
- ściernych lub naostrzonych narzędzi (np. gąbek ściernych, skrobaków, szczotek stalowych, itp.);
- strumieni wody.

ZEWNĘTRZNE POWIERZCHNIE STALOWE, USZCZELKA KOMORY PIECZENIA

Począć na ostygnięcie powierzchni.

Stosować wyłącznie miękką szmatkę nasączoną niewielką ilością wody z mydłem. Starannie spłukać i wysuszyć.

WNĘTRZE KOMORY PIECZENIA



Jeśli komora pieczenia nie jest codziennie czyszczona, istnieje możliwość, że tłuszcz lub resztki potraw nagromadzone w jej wnętrzu zapalą się - ryzyko pożaru!

Czyścić **codziennie** komorę pieczenia, aby utrzymać wysoki poziom higieny i zachować - mimo upływu czasu - wysoki połysk stali, a parametry urządzenia na tym samym poziomie. Cząsteczki smaru lub resztki potraw mogą zapalić się podczas pieczenia, powodując obrażenia ludzi i uszkodzenie urządzenia. Czyszczenie należy przeprowadzać, gdy komora jest zimna przy użyciu miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Czyszczenie zakończyć spłukaniem i wytarciem do sucha.

POWIERZCHNIE Z TWORZYW SZTUCZNYCH I PANEL STEROWNICZY

Stosować wyłącznie bardzo miękką szmatkę i niewielką ilość środka do czyszczenia delikatnych powierzchni. Stosować się do zaleceń producenta detergentu.

WEWNĘTRZNA I ZEWNĘTRZNA SZYBA DRZWICZEK

Począć na ostygnięcie szyby.

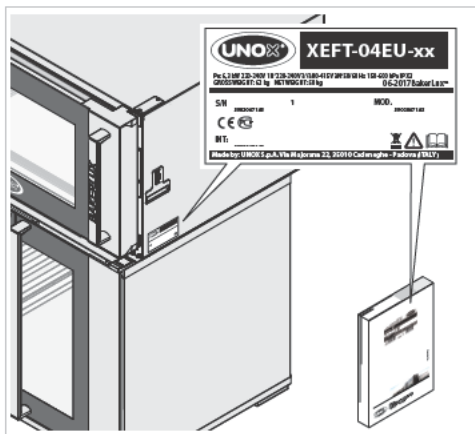
Stosować wyłącznie miękką szmatkę nasączoną niewielką ilością wody z mydłem lub detergentu do szyb. Starannie spłukać i wysuszyć.



TYLKO DLA PIEKARNIKÓW Z DRZWIAMI UCHYLNYMI: Podczas prac związanych ze zwykłym czyszczeniem NIE wyjmować wewnętrznej szyby ze względu na ryzyko jej pęknięcia.

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

W przypadku usterki, należy odłączyć urządzenie od zasilania w energię elektryczną i w wodę i zapoznać się z rozwiązaniami zaproponowanymi w tabeli.



Jeśli rozwiązanie nie jest podane w tabeli, należy zwrócić się do najbliższego serwisu autoryzowanego przez UNOX podając:

- datę zakupu;
- dane urządzenia umieszczone na tabliczce znamionowej;
- ewentualne komunikaty alarmowe, które pojawiły się na wyświetlaczu.

Dane producenta:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Usterka	Możliwa przyczyna	Możliwy środek zaradczy	Rozwiązanie problemu
Piekarnik jest całkowicie wyłączony.	- Brak zasilania. - Urządzenie uszkodzone.	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej.	Skontaktować się z serwisem obsługi klienta.
Brak wytwarzania pary w komorze pieczenia.	- Zamknięty wlot wody. - Podłączenie do sieci wodnej lub zbiornika wykonane w sposób nieprawidłowy. - Brak wody w zbiorniku (w przypadku napełniania wodą ze zbiornika). - Filtr na wlocie wody niedrożny z powodu zanieczyszczeń.	- Otworzyć wlot wody. - Sprawdzić podłączenie do sieci wodociągowej lub zbiornika. - Wprowadzić wodę do zbiornika. - Wyczyścić filtr.	
Po ustawieniu czasu i wciśnięciu przycisku „START/STOP”, piekarnik nie rusza.	Drzwi otwarte lub zamknięte w nieprawidłowy sposób.	Sprawdzić, czy drzwi są zamknięte.	
Przy zamkniętych drzwiach z uszczelki wycieka woda.	- Zabrudzona uszczelka. - Uszkodzona uszczelka. - Poluzowany mechanizm uchwyty.	- Wyczyścić uszczelkę wilgotną szmatką. - Zwrócić się do technika wyspecjalizowanego w naprawach.	

KOMUNIKACJA PIEKARNIK-UŻYTKOWNIK

Piekarniki przedstawiają na wyświetlaczu ewentualne komunikaty alarmowe/ostrzeżenia związane z piekarnikiem lub zainstalowanymi akcesoriami.

Ostrzeżenia (WARNING) oznaczają usterki, które, choć z pewnymi ograniczeniami, to jednak umożliwiają pracę urządzenia/akcesoriów. Komunikaty alarmowe (ALARM) oznaczają niemożność korzystania z jakiejkolwiek funkcji urządzenia/akcesoriów, które muszą zostać wprowadzone w stan ZATRZYMANIA.

Jeśli komunikaty alarmowe odnoszą się wyłącznie do podłączonych akcesoriów, można korzystać z piekarnika.

AF - ALARMY PIEKARNIKA

Wyświetlacz	Opis	Skutek	Rozwiązanie problemu
AF01	Alarm termika silników	Piekarnik zatrzymuje każdy cykl roboczy i uniemożliwia wprowadzanie ustawień na wyświetlaczu	Skontaktować się z serwisem
AF02	Alarm termostatu bezpieczeństwa		
AF03	Alarm sond komory		
AF04	Alarm utraty komunikacji		

WF - OSTRZEŻENIA PIEKARNIKA

Wyświetlacz	Opis	Skutek	Rozwiązanie problemu
WF06	Ostrzeżenie - temperatura karty mocy piekarnika	Piekarnik nadal działa, ale pomiar wilgoci jest wyłączony	
WF28	Ostrzeżenie - temperatura karty sterującej	Piekarnik nadal działa	
WF33	Błąd karty SD	Piekarnik nadal działa	

WC - OSTRZEŻENIA OKAPU

Wyświetlacz	Opis	Skutek	Rozwiązanie problemu
WC01	Uszkodzenie czujnika oparów 1	Zawór elektromagnetyczny schładzarki nie otwiera się z braku obecności czujnika temperatury oparów	Skontaktować się z serwisem
WC02	Błąd temperatury karty	Okap nadal działa	
WC05	Zbyt gorące opary na wejściu	Okap nadal działa	
WC07	Utrata komunikacji	Silnik i schładzarka oparów okapu nieaktywne	Sprawdzić kabel zasilający okap, jeśli usterka nie ustaje również po działaniu korygującym, skontaktować się z serwisem obsługi klienta

AL - ALARMY GAROWNIKA

Wyświetlacz	Opis	Skutek	Rozwiązanie problemu
AL01	Alarm sondy w komorze	Garownik zatrzymuje każdy cykl roboczy i uniemożliwia wprowadzanie ustawień na wyświetlaczu	Skontaktować się z serwisem
AL02	Alarm utraty komunikacji		

WL - OSTRZEŻENIA GAROWNIKA

Wyświetlacz	Opis	Skutek	Rozwiązanie problemu
WL02	Błąd temperatury karty	Garownik nadal działa	

OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Podczas okresów nieużytkowania urządzenia, należy stosować następujące środki ostrożności:

- odłączyć urządzenie od zasilania w energię elektryczną i w wodę;
- przetrzeć wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej miękką szmatką bardzo lekko zwilżoną olejem wazelinowym;
- zostawić drzwiczki urządzenia lekko otwarte.

Przy ponownym użyciu:

dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria (zobacz str.);

- ponownie przyłączyć urządzenie do zasilania w energię elektryczną i w wodę;
- poddać urządzenie kontroli przed ponownym użyciem;
- uruchomić urządzenie z minimalną mocą na co najmniej 50 minut bez żadnych potraw w środku.



Aby upewnić się, że urządzenie jest w doskonałym stanie pod względem sprawności i bezpieczeństwa, zaleca się poddanie go co najmniej raz w roku przeglądowi i kontroli w autoryzowanym serwisie.

UTYLIZACJA PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Zgodnie z art. 13 Dekretu Legislacyjnego nr 49 z 2014r. „Wdrożenie dyrektywy WEEE 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”



Etykieta przekreślonego pojemnika na odpady oznacza, że produkt został wprowadzony do obrotu po 13 sierpnia 2005 r. i że pod koniec swego okresu żywotności nie może zostać usunięty ze zwykłymi odpadami, ale musi zostać poddany osobnej utylizacji.

Wszystkie urządzenia wykonano z materiałów metalowych, które można poddać recyklingowi (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, blacha ocynkowana, miedź, itp.) w stopniu przekraczającym 90% jego wagi.

Aby uczynić urządzenie niezdatnym do użytku w celu jego utylizacji, usunąć kabel zasilający i wszelkie elementy zamykające komory i wnęki (jeśli takowe istnieją).

Zachować uwagę w zarządzaniu produktem pod koniec jego okresu żywotności, aby zmniejszyć negatywny wpływ na środowisko i poprawić efektywność wykorzystywania zasobów, zgodnie z zasadą „kto zanieczyszcza, płaci”, poprzez zapobieganie, przygotowanie do recyklingu, recykling i odzysk. Przypominamy, że nielegalne lub nieprawidłowe usuwanie produktu powoduje zastosowanie sankcji przewidzianych przepisami.

Informacje na temat utylizacji we Włoszech

We Włoszech sprzęt WEEE należy dostarczyć:

- do punktów zbiórki (zwanych także wyspami ekologicznymi lub platformami ekologicznymi)
- do sprzedawcy, u którego dokonuje się zakupu nowego urządzenia i który jest zobowiązany do darmowego odbioru zużytego sprzętu (w liczbie „jeden za jeden”).

Informacje na temat utylizacji w krajach Unii Europejskiej

Dyrektywa europejska w sprawie sprzętu WEEE została implementowana w różny sposób przez poszczególne kraje. Z tego względu, chcąc oddać produkt do utylizacji, należy zwrócić się do lokalnych organów lub sprzedawcy, aby uzyskać informacje na temat prawidłowej utylizacji.

CERTYFIKATY

Deklaracja zgodności UE dla urządzeń elektrycznych

Producent: UNOX S.p.A.

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

Oświadczam, na własną odpowiedzialność, że produkt

BAKERLUX SHOP.Pro™

jest zgodny z Dyrektywą Maszynową 2006/42/WE poprzez spełnienie norm:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

jest zgodny z Dyrektywą Kompatybilności Elektromagnetycznej 2014/30/UE poprzez spełnienie norm:

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



MIĘDZYNARODOWE

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPA

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)768 716 422

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 Mutfak Ekip-

manları 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

AZJA I AFRYKA

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.

E-mail: info.asia@unox.com

전화: +82 2 69410351

AMERYKA I OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.

E-mail: infousa@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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

