



OBSŁUGA I KONSERWACJA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI)





BEZPIECZEŃSTWO	4
INFORMACJE OGÓLNE	10
OBSŁUGA MENU SET (USTAWIENIA).....	20
OBSŁUGA MENU MIND.MAPS.....	34
OBSŁUGA MENU PROGRAMS.....	38
OBSŁUGA MENU MULTI.TIME.....	42
OBSŁUGA MENU CHEFUNOX.....	48
OBSŁUGA MENU MISE EN PLACE	52
OBSŁUGA MENU ROTOR.KLEAN.....	58
OBSŁUGA MENU READY.COOK.....	62
MENU STATS DDC.....	64
USTAWIENIE MENU.....	68
ALARMY I ALERTY	76
KONSERWACJA	78
SERWIS	82

KONTAKT

Na tylnej okładce zamieściliśmy lokalne dane kontaktowe.

**Szanowni Klienci,**

niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje niezbędne dla zapewnienia prawidłowej obsługi i prawidłowej konserwacji urządzenia.

Jeśli któryś z jej fragmentów nie jest zrozumiały, prosimy o kontakt z producentem, który udzieli wyjaśnień.

Bezpieczeństwo

Objaśnienie piktogramów 4

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 5

OBJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW



Przeczytać instrukcję obsługi



Niebezpieczeństwo! Sytuacja bezpośredniego zagrożenia lub sytuacja niebezpieczna, która może prowadzić do obrażeń ciała lub śmierci.



Niebezpieczeństwo pożaru!



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!



Niebezpieczeństwo poparzenia



Niebezpieczeństwo związane z substancjami niebezpiecznymi.



Przydatne wskazówki i informacje



Odsyłacz do innego rozdziału



Symbol uziemienia



Symbol ekwipotencjału

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



Ostrzeżenia ogólne

- Niestosowanie się do przepisów bezpieczeństwa, a także użytkowanie lub konserwacja urządzenia w sposób inny niż wskazany w niniejszej instrukcji, powodują unieważnienie gwarancji* i zwalniają Producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Urządzenie należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Czyszczenie i konserwacja muszą być wykonywane przez użytkownika i NIE mogą być wykonywane przez dzieci, zwłaszcza jeśli nie są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- 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 usterki w jego pracy lub konstrukcji, należy je odłączyć od zasilania elektrycznego i skontaktować się z serwisem technicznym autoryzowanym przez UNOX, nie próbując samodzielnie naprawiać urządzenia. 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 konserwacji i kontroli w autoryzowanym serwisie.
- Emisja dźwięku przez urządzenie jest mniejsza niż 70 dB.
- Kalibracja systemu pomiaru wilgoci musi być przeprowadzana na etapie pierwszej instalacji (skontaktować się z Serwisem Unox) oraz zawsze wtedy, gdy piec powiadomi o takiej konieczności.



Jeśli nie jest możliwe podłączenie na stałe pieca BAKERTOP MIND. Maps™ do odpływu, konieczne jest zamknięcie wylotu za pomocą stożkowej zatyczki dostarczonej w zestawie startowym. Przy zatkanym wylocie pod żadnym pozorem NIE korzystać z programów mycia ani nie myć komory dużą ilością wody ze względu na ryzyko zalania.

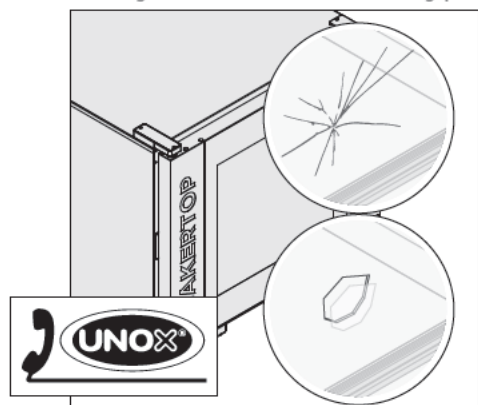


Niebezpieczeństwo oparzeń i urazów!

- 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).
- Pieczenie, ze względów bezpieczeństwa, odbywa się wyłącznie przy zamkniętych drzwiach pieca. Jeśli drzwi zostaną otwarte, piec zatrzymuje tymczasowo pracę i sygnalizuje ten fakt komunikatem na wyświetlaczu. Aby wznowić pieczenie, wystarczy ponownie zamknąć drzwi.

- W celu utrzymania optymalnej wydajności urządzenia, ODRADZA SIĘ otwieranie drzwi podczas pieczenia, szczególnie w przypadku korzystania z mikrofali. Jeśli nie można uniknąć otwarcia drzwiczek, należy to zrobić bardzo powoli i ostrożnie, gdyż z komory pieczenia wydobędą się bardzo gorące opary.
- Przy przesuwaniu oraz wyjmowaniu pojemników, akcesoriów lub innych przedmiotów wewnątrz i z komory pieczenia należy zawsze korzystać z termicznej odzieży ochronnej odpowiedniej do takiego użycia oraz zachować maksymalną ostrożność.
- Zachować najwyższą ostrożność podczas wyjmowania blach z komory pieca.
- Wyjąć sondę rdzeniową z potrawy przed wyjęciem blach z pieca i umieścić ją w specjalnym uchwycie zewnętrznym. Przed wyjęciem blach sprawdzić, czy przewód sondy nie uniemożliwia ich wyjęcia. Korzystać z sondy z zachowaniem ostrożności, ponieważ jest bardzo ostra i po użyciu osiąga wysoką temperaturę.
- Podczas pracy w trybie COOL/CHŁODZENIE (chłodzenie komory) urządzenie wydaje wodę; pozostawić drzwi cały czas zamknięte, aby zapobiegać obrażeniom, jakie może spowodować gorąca para.
- Bezwzględnie zabrania się stawiania na piecu jakichkolwiek blach, gorących/zimnych pojemników oraz innych przedmiotów, nawet jeśli jest on wyłączony. NIE zbliżać do urządzenia przedmiotów palnych lub wrażliwych na ciepło (np. plastikowych elementów dekoracyjnych, zapalniczek itp.).
- Zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół pieca.
- Podczas pierwszych kilku cykli roboczych urządzenia dochodzi do odparowywania olejów technologicznych i powstawania nieprzyjemnych oparów i zapachów, które stopniowo zanikają w kolejnych cyklach.
- Płyny lub inne produkty spożywcze nie powinny być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.
- Aby uniknąć poparzeń, nie używać pojemników wypełnionych płynami lub produktami spożywczymi, które stają się płynne po podgrzaniu do wyższych poziomów niż te, które można łatwo zaobserwować (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- Podgrzewanie napojów może powodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- Przed podaniem do spożycia, zawartość butelek dla niemowląt do karmienia i homogenizowane produkty w słoiczkach należy wymieszać lub wstrząsnąć, a ich temperaturę sprawdzić w celu uniknięcia poparzeń.
- Stosować wyłącznie naczynia i pojemniki odpowiednie do użytku w wysokiej temperaturze.
- Nie zdejmować ani nie dotykać obudowy ochronnej wentylatorów, samych wentylatorów ani grzałek podczas pracy urządzenia i do momentu ich całkowitego ostygnięcia.
- Przed użyciem detergentu dokładnie przeczytać kartę charakterystyki produktu.
- Podczas mycia nie otwierać drzwiczek pieca ze względu na niebezpieczeństwo uszkodzenia oczu, błon śluzowych i skóry wskutek kontaktu ze stosowanymi chemicznymi środkami czyszczącymi, rozpylanymi przez wentylator wewnątrz komory pieczenia i wprawianymi w ruch silnymi prądami powietrza.
- Podczas konserwacji przeprowadzanej na obwodzie wodnym pieca obowiązkowo stosować ŚOI odpowiednie do użytych detergentów (sprawdzić kartę charakterystyki produktu), a w szczególności rękawice i okulary, ze względu na możliwą obecność w niektórych częściach obwodu resztek detergentu, które mogą znajdować się pod ciśnieniem.

- Obwodu wodnego pieca, 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, skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym w celu jej natychmiastowej wymiany. Nie używać pieca: ryzyko rozprysnięcia się szyby.

TYLKO W PRZYPADKU PIECÓW WOLNOSTOJĄCYCH WYPOSAŻONYCH W WÓZEK:

- Zablokować hamulce postojowe w kołach przednich po wprowadzeniu wózka do komory pieczenia oraz zawsze wtedy, gdy przemieszczanie go nie jest konieczne.
- Zawsze blokować blachy umieszczone na prowadnicach.
- Zachować najwyższą ostrożność podczas przemieszczania wózka, ponieważ blachy mogą zawierać bardzo gorący płyn, który może się wylać, a wózki mogą się przewrócić (na przykład podczas ich przemieszczania na nierównych powierzchniach lub przez drzwi).



Zagrożenie pożarem

- Przed rozpoczęciem użytkowania upewnić się, że wewnątrz komory urządzenia nie ma nieodpowiednich przedmiotów (np. instrukcji, woreczków plastikowych, itp.) ani resztek detergentów; upewnić się także, że wylot oparów jest drożny, a w jego pobliżu nie ma łatwopalnych materiałów.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach kontrolować piec pod kątem możliwego zagrożenia pożarem.
- W przypadku pojawienia się dymu, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i pozostawić drzwi zamknięte w celu wygaszenia płomieni.
- Nie umieszczać źródeł ciepła (np. rusztów, frytownic, itp.), materiałów łatwopalnych lub palnych w pobliżu urządzenia (np. oleju napędowego, benzyny, butelek z alkoholem, itp.).
- Czyścić urządzenie codziennie, usuwając wszelkie resztki jedzenia. Postępować zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia ze str. 78. Zaniedbanie tej czynności może spowodować uszkodzenie powierzchni, co z kolei może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji (tłuszcze lub resztki jedzenia, jeśli nie zostaną usunięte z wnętrza komory, mogą się zapalić).
- Urządzenia nie wolno czyścić przy użyciu pary ani strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać podczas pieczenia łatwopalnych potraw ani cieczy (np. alkoholu).



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nie otwierać komór oznaczonych tym symbolem. Mogą je otwierać jedynie wykwalifikowani i upoważnieni przez firmę UNOX pracownicy. Nieprzestrzeganie tego zalecenia powoduje wygaśnięcie gwarancji* oraz naraża na ryzyko szkód i obrażeń, również śmiertelnych.
- Wszelkie prace konserwacji zwyczajnej należy przeprowadzać:

- po odłączeniu urządzenia od zasilania w energię elektryczną i odczekaniu czasu potrzebnego na rozładowanie elementów pojemnościowych (około kilku minut);
- po odczekaniu aż wszystkie części urządzenia całkowicie ostygną;
- będąc w idealnym stanie psychicznym i fizycznym, po założeniu odpowiedniego sprzętu ochrony osobistej (np. rękawic gumowych chroniących przed wysoką temperaturą, ochrony oczu, maski przeciwpyłowej (opcjonalnie) itd.).

TYLKO W PRZYPADKU PIECÓW GAZOWYCH

- Sprawdzić zawsze drożność (np. czy nie jest ograniczona przez obecność przedmiotów, blach itp.) przewodu rurowego odprowadzającego spaliny, który znajduje się w górnej części pieca.
- Podczas użytkowania urządzenia należy zawsze włączyć wyciąg, jeśli takowy jest zainstalowany.
- Jeśli urządzenie jest podłączone do komina, musi on być:
 - wolny od jakichkolwiek elementów powodujących niedrożności - zagrożenie pożarem.
 - regularnie czyszczony i kontrolowany, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji - zagrożenie pożarem.
- Urządzenie musi znajdować się z dala od przeciągów lub wiatru - zagrożenie pożarem!
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne oraz dolna część urządzenia są czyste i wolne od zatorów (np. przedmiotów umieszczonych w pobliżu urządzenia).
- W przypadku wyczucia zapachu gazu:
 - natychmiast odciąć dopływ gazu;
 - natychmiast wywietrzyć pomieszczenie;
 - nie dotykać żadnego wyłącznika elektrycznego i nie powodować powstawania iskier ani otwartego ognia;
 - użyć telefonu zewnętrznego w celu połączenia się z zakładami dostarczającymi gaz.

UWAGI

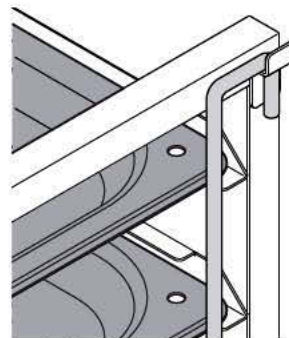
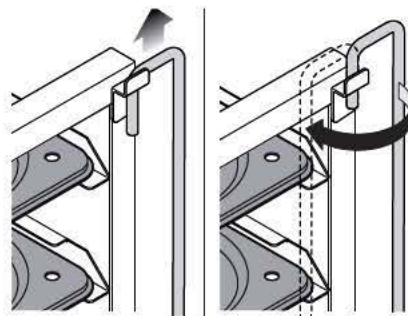
Informacje ogólne

Wskazówki i ostrzeżenia	10
Załadunek i obsługa wózków (tylko w przypadku modeli wolnostojących z wózkami)	11
USB	12
Korzystanie z sondy rdzeniowej	12
Panel sterowania LCD Strona główna	13
Jak ustawiać wartości	16
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELLIGENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)	17

WSKAZÓWKI I OSTRZEŻENIA

-  **Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia dokładnie przeczytać rozdział „Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa”**
 -  **W przypadku pieczenia dużych ilości potraw tłustych, umieścić pustą blachę nie zawierającą otworów na najniższym poziomie prowadnic w piecu. Można także wykorzystać naczynie o odpowiednim rozmiarze.**
 - Przy pierwszym użyciu dokładnie wyczyścić wnętrze komory pieca i akcesoria (zobacz rozdz. **Konserwacja** na str. 78); uruchomić pusty piec i pozwolić mu pracować z maksymalną temperaturą przez około 1 godzinę, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy, wywołane przez smary ochronne stosowane w fabryce.
 - Po otwarciu drzwi komory pieczenia, za wyjątkiem pracy w trybie „COOL/CHŁODZENIE”, nagrzewanie i wentylator wyłączają się automatycznie i włącza się wbudowany hamulec wentylatora (wentylator będzie się nadal obracać przez krótki czas).
 - Jeśli piec pozostał włączony przez ponad 15 minut, a w tym czasie nie wybrano żadnego trybu roboczego ani automatycznego mycia, urządzenie przejdzie automatycznie w tryb czuwania, aby zredukować zużycie energii.
 - Aby wyjść z trybu CZUWANIA wystarczy dotknąć przycisku START/STOP.
 - Urządzenie należy eksploatować w temperaturze otoczenia od +5°C do +35°C.
 - Nie solić potraw, gdy znajdują się w komorze pieca. Jeśli jest to konieczne, zadbać jak najszybciej o wyczyszczenie pieca (zobacz rozdz. **Konserwacja** na str. 78).
 - Podczas pieczenia i aż do całkowitego ostygnięcia pieca, ostrożnie dotykać jego zewnętrznych i wewnętrznych części (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.
-  Ze względów bezpieczeństwa zaleca się **NIE** umieszczać ostatniej blachy na wysokości przekraczającej 160 cm. Jeśli okaże się to konieczne, **obligatoryjnie nakleić naklejkę umieszczoną w woreczku „Zestaw Startowy” na wysokości 160 cm.**
- Wskazane jest każdorazowe nagrzanie wstępne pieca, aby zrekompenzować utratę ciepła w wyniku otwarcia drzwi; jeśli funkcja nagrzewania wstępnego SMART.Preheating jest włączona, urządzenie będzie nią zarządzało w sposób całkowicie autonomiczny (więcej informacji na ten temat na str. 17).

- Jeśli natomiast chce się skorzystać z ręcznego nagrzewania wstępnego, zalecamy ustawienie temperatury przekraczającej o co najmniej 30°C temperaturę pieczenia.
- W celu utrzymania optymalnej wydajności, **zaleca się NIE otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia.** Jeśli nie można uniknąć otwarcia drzwiczek, należy to zrobić bardzo powoli i ostrożnie, gdyż z komory pieczenia wydobędą się bardzo gorące opary.
- Stosować blachy i ruszty UNOX, rozmieszczając na nich produkty spożywcze w równomierny sposób, tak, aby nie nakładały się na siebie i nie przeładowując blach. Przestrzegać zawsze zaleceń dotyczących stopnia napełnienia posiadanego pieca.
- Nie używać podczas pieczenia łatwopalnych potraw ani cieczy (np. alkoholu lub wina).



Przerwa w dopływie prądu

W przypadku przerwy w dopływie prądu lub wyłączenia urządzenia, po jego ponownym włączeniu zostanie wznowiony uruchomiony wcześniej program (np. przepis Multitime). Czas pieczenia może zostać przedłużony o maksymalnie 2 minuty.

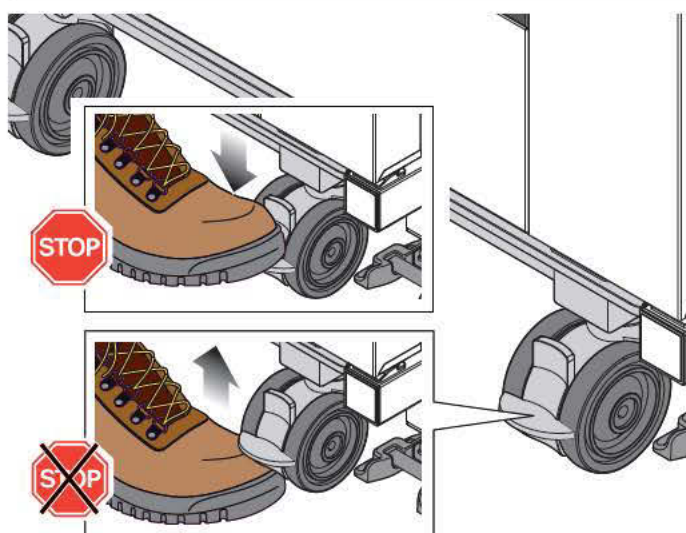
Przeglądać i ustawiać parametry wyłącznie przy użyciu suchych i czystych palców; nie stosować przyrządów, takich jak widelce, chochle, itp. Rysik dostarczony w wyposażeniu może być używany wyłącznie do nakreślania krzywych pieczenia w menu Mind.Maps oraz do podpisów.

ZAŁADUNEK I OBSŁUGA WÓZKÓW

(tylko w przypadku modeli wolnostojących z wózkami)

- ⊕ Używać wyłącznie wózków, blach i rusztów UNOX. Ostrożnie załadowywać wózki, nie przeciążając ich: obniżenie się wózka jest normalnym zjawiskiem i jest uzależnione od ilości produktów znajdujących się na blachach. Wózek należy wprowadzić do pieca wykorzystując dolne prowadnice. Podczas przemieszczania wózka, blachy muszą być zablokowane w sposób przedstawiony na rysunku. Zablokować hamulce postojowe w kołach przednich po wprowadzeniu wózka do komory pieczenia oraz zawsze wtedy, gdy przemieszczanie go nie jest konieczne.

Zachować najwyższą ostrożność podczas przemieszczania wózka, ponieważ blachy mogą zawierać bardzo gorący płyn, który może się wylać, a wózki mogą się przewrócić (na przykład podczas ich przemieszczania na nierównych lub pochyłych powierzchniach lub przez drzwi).



01

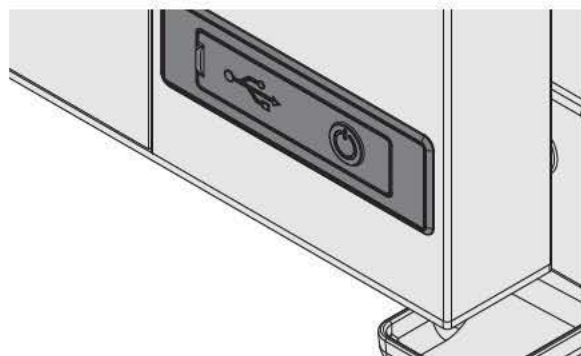
02

03

USB

04 ▶ Port USB znajduje się pod panelem LCD i pozwala na import lub eksport materiału z własnej pamięci USB (sformatowanej FT32 i o pojemności od 4 do 16 GB).

Informacje na temat zarządzania pamięcią USB zamieszczono na ▶ str. 71.



KORZYSTANIE Z SONDY RDZENIOWEJ

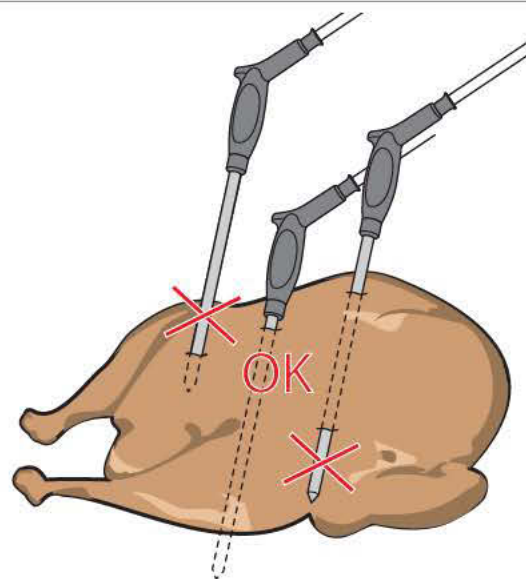
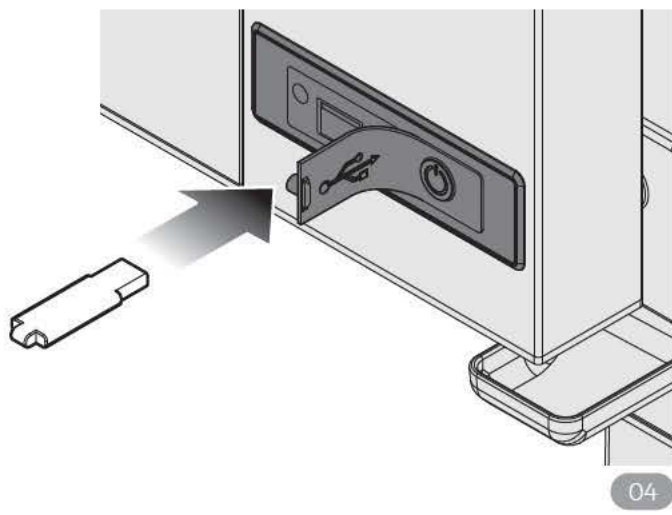
05 ▶ Podczas pieczenia sonda wykrywa temperaturę w „rdzeniu” potrawy: gdy osiągnie ona wartość ustawioną przez użytkownika, oznacza to, że potrawa jest upieczona zarówno na zewnątrz, jak i w samym środku. Sondę rdzeniową należy włożyć głęboko do środka pieczonej potrawy: upewnić się, czy koniec sondy dociera do „rdzenia” produktów, czyli do ich najbardziej centralnego punktu, uważając, aby nie przebić się na drugą stronę. W przypadku potraw o niewielkiej grubości sondę należy włożyć poziomo, równoległe do płaszczyzny, na której spoczywają. W przypadku kilku potraw, włożyć sondę do mniejszej z nich; po uzyskaniu żądanej temperatury w środku potrawy (czyli po zakończeniu pieczenia) wyjąć upieczoną już potrawę, przełożyć sondę do najmniejszej potrawy pozostałej w środku pieca i ponownie włączyć cykl pieczenia.

+ Ostrożnie obchodzić się z sondą, ponieważ jest bardzo ostra i po użyciu jej szpikulec osiąga wysoką temperaturę.

+ Wyjąć sondę rdzeniową z potrawy przed wyjęciem blach z pieca i umieścić ją w specjalnym uchwycie zewnętrznym (nie pozostawiać sondy wiszącej na zewnątrz/w komorze pieca!).

+ Przed wyjęciem blach należy sprawdzić, czy przewód sondy nie uniemożliwia ich wyjęcia.

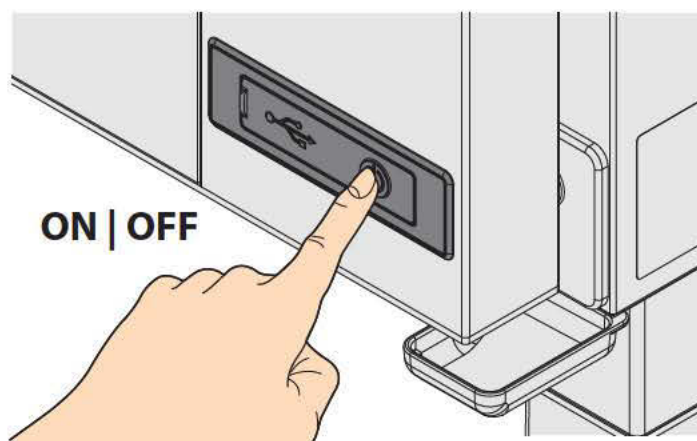
+ Przed rozpoczęciem nagrzewania wstępnego w programie, który obejmuje użycie sondy rdzeniowej, należy umieścić ją w specjalnym uchwycie zewnętrznym



WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

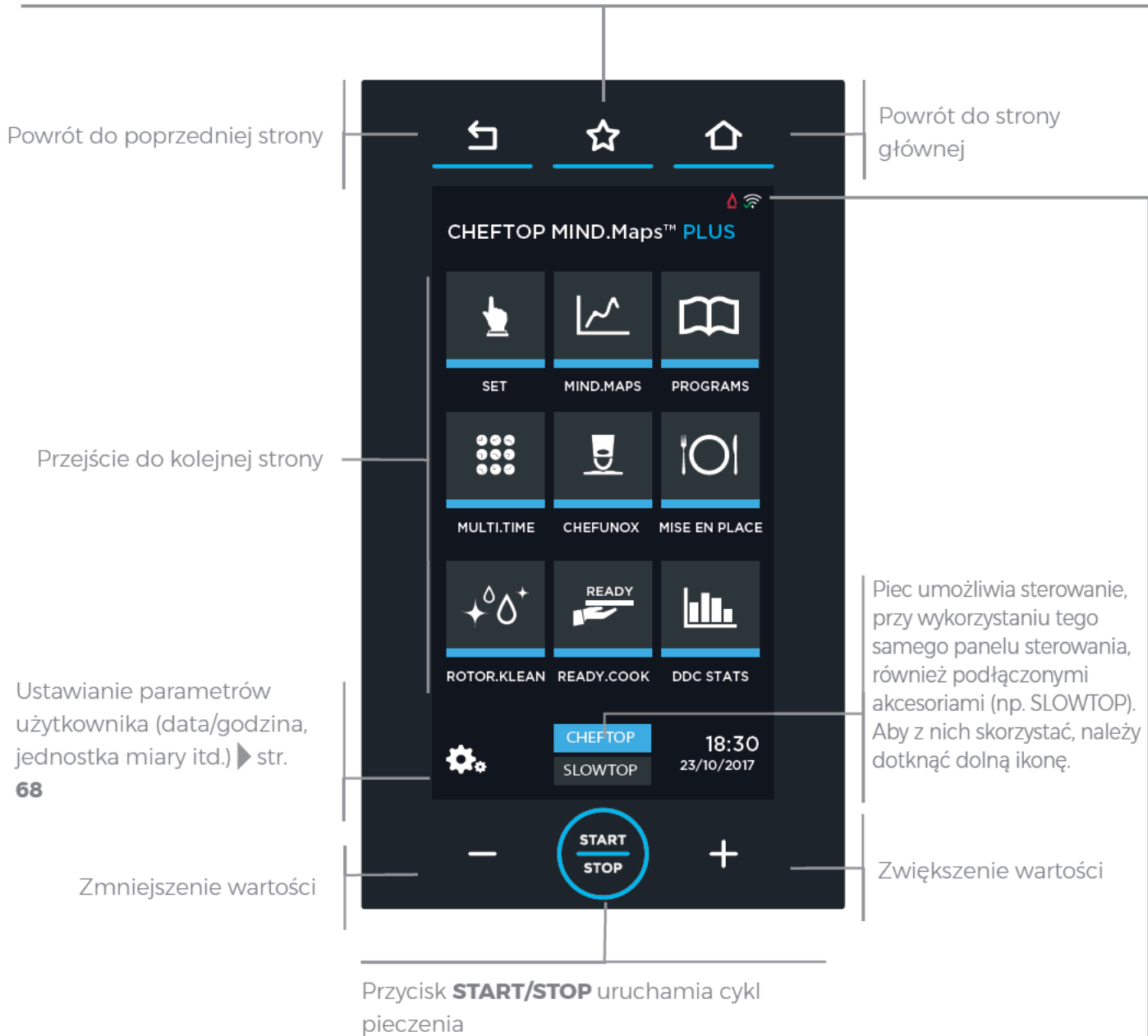
06 ▶ Przycisk umożliwia włączanie i wyłączanie wyświetlacza, ale nie wyłącza pieca.

Aby wyłączyć piec, ustawić przełącznik na panelu elektrycznym w położeniu OFF.



PANEL STEROWANIA LCD | Strona główna

Funkcje „**FAVORITES**” (**Ulubione**) umożliwia dostęp do listy przepisów zapisanych jako „ulubione” ▶ 07



Połączenie z siecią Wi-Fi nawiązane



Połączenie z siecią Ethernet nawiązane



Połączenie z siecią Wi-Fi nienawiązane



Połączenie z siecią Ethernet nienawiązane



SET (USTAWIENIA)

Umożliwia wykonanie pieczenia, dla którego użytkownik musi ustawić w trybie ręcznym wszystkie parametry (np. temperaturę, czas trwania itp.).

+ Dalsze informacje na ► str. 20



PROGRAMS (PROGRAMY)

Umożliwia dostęp do listy przepisów zapisanych wcześniej w „menu set (ustawienia)”.

+ Dalsze informacje na ► str. 38



MULTI.TIME

We współczesnych kuchniach nierzadko zdarza się, że trzeba przygotować równocześnie produkty wymagające różnych czasów pieczenia w tych samych warunkach klimatycznych (temperatura, wilgotność, itp.): dzięki menu Multi.time można używać pieca w trybie ciągłym i ustawić do 10 timerów, które powiadają użytkownika o tym, kiedy każda z potraw jest gotowa.

+ Dalsze informacje na ► str. 42



CHEFUNOX

To menu zawiera szereg przepisów ustawionych wstępnie przez UNOX: gwarancja uzyskania doskonałych wyników za każdym razem.

+ Dalsze informacje na ► str. 48



MISE EN PLACE

Menu Mise en place umożliwia równoczesne wyjęcie z pieca blach z potrawami o różnym czasie pieczenia, włożonych o różnych porach.

+ Dalsze informacje na ► str. 52



ROTOR.KLEAN

Umożliwia dostęp do listy opcji mycia i uruchomienie opcji najbardziej odpowiedniej względem własnych potrzeb.

+ Dalsze informacje na ► str. 58



READY.COOK/READY.BAKE

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

+ Dalsze informacje na ► str. 62



DDC STATS

Umożliwia dostęp do kontroli zużycia oraz danych HACCP.

+ Dalsze informacje na ► str. 64

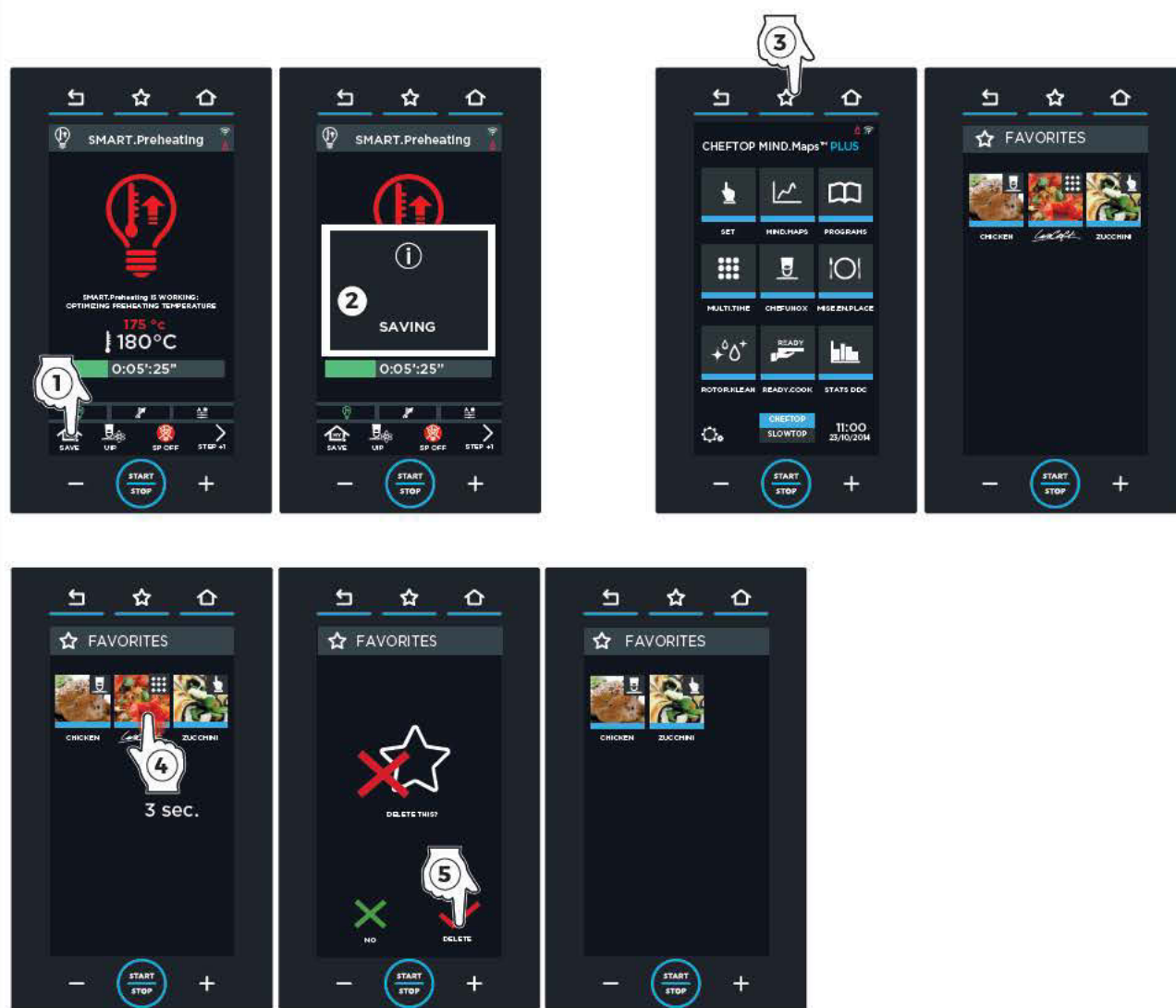


A | Funkcja specjalna „FAVORITES” (Ulubione)

07 ▶ Najczęściej używane przepisy zawarte w menu: PROGRAMS (Programy) | MULTI.TIME | CHEFUNOX można oznaczyć jako „**FAVORITE (Ulubione)**” ze strony nagrzewania wstępnego (zarówno tradycyjnego, jak i SMART) (punkty ① - ②).

Następnie, po naciśnięciu przycisku FAVORITES (Ulubione) (punkt ③), zostaną wyświetlone wszystkie oznaczone w ten sposób przepisy: funkcja ta jest szczególnie przydatna w celu szybkiego znalezienia często używanych przepisów. Aby usunąć przepis, na stronie „FAVORITES”, nacisnąć i przytrzymać jego ikonę przez co najmniej trzy sekundy (punkt ④).

Wyświetli się strona, na której należy potwierdzić usunięcie (punkt ⑤): wybór „TAK” spowoduje usunięcie przepisu z listy.



07

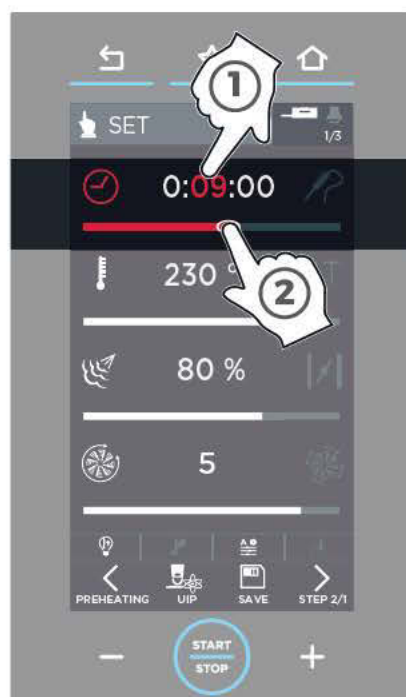
JAK USTAWIAĆ WARTOŚCI

08 ▶ Przy użyciu kursora

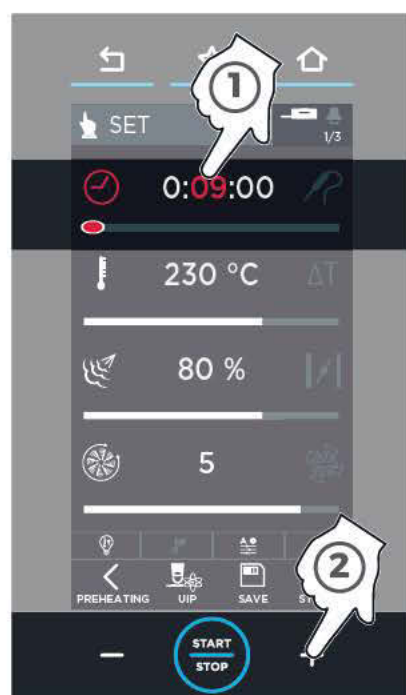
- ① Dotknąć symbolu parametru, który zamierza się ustawić: zmieni się jego kolor (w przypadku parametru „czas trwania”, ustawienia należy dokonać osobno dla liczby godzin, minut oraz sekund).
- ② Dotknąć paska poziomego (zaświeci się) i przeciągnąć kursor w celu ustawienia żądanej wartości; po trzech sekundach brak aktywności, kursor zniknie.

09 ▶ Przy użyciu przycisków

- ① Dotknąć symbolu parametru, który zamierza się ustawić: zmieni się jego kolor (w przypadku parametru „czas trwania”, ustawienia należy dokonać osobno dla liczby godzin, minut oraz sekund).
- ② Używać przycisków **-** **+** do zmiany wartości.



08



09

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELIGENTNA WYDAJNOŚĆ UNOX)

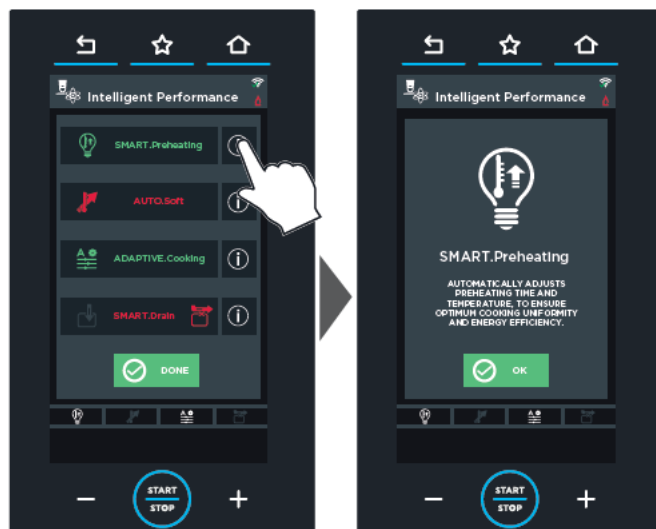
10 ► Podczas pieczenia w trybie ręcznym, technologie „UIP”, jeśli są włączone w sposób pokazany na rysunku, umożliwiają stałe monitorowanie przez piec każdego procesu nagrzewania wstępnego i pieczenia. Dzięki tej nieustannej kontroli, w razie konieczności program sterujący pracą pieca jest w stanie **wprowadzać zmiany** do ustawień użytkownika w sposób w pełni autonomiczny: wszystko to przekłada się na zawsze doskonały wynik pieczenia.



Dostępne technologie UIP są następujące:

- SMART.Preheating** ► jeśli jest włączona, automatycznie reguluje **czas i temperaturę nagrzewania wstępnego**, gwarantując maksymalną jednolitość pieczenia oraz wydajność energetyczną.
- AUTO.Soft** ► jeśli jest włączona, automatycznie reguluje **prędkość podnoszenia temperatury**, aby poprawić jednorodność pieczenia w przypadku pieczenia bardzo delikatnych potraw.
- ADAPTIVE.Cooking** ► jeśli jest włączona, automatycznie optymalizuje **wszystkie parametry procesu pieczenia** w zależności od wielkości wsadu, czasu, przez jaki drzwi pozostają otarte, oraz odczytów przeprowadzanych przez czujniki pieca.
- SMART.Drain** ► przypisuje do programu prawidłowe położenie zaworu gromadzenia tłuszczu w zbiorniku. Uniemożliwia wykonanie programu w przypadku nieprawidłowego położenia. W celu obsługi zaworu „Kurczak”, należy zapoznać się z odpowiednią instrukcją.

11 ► Naciśnięcie przycisku dostarcza informacji o przypisanej do niego technologii UIP



11



Podczas pieczenia wygląd ikon w dolnej części pieca dostarcza informacji o technologiach UIP

			IKONA SZARA ► odpowiadająca tej ikonie technologia UIP NIE została włączona i nie będzie interweniować w celu poprawy procesu pieczenia
			IKONA ZIELONA ► technologia UIP odpowiadająca tej ikonie została włączona i w tym momencie interweniuje w procesie pieczenia
			IKONA BIAŁA ► odpowiadająca tej ikonie technologia UIP została włączona i w tym momencie NIE interweniuje w procesie pieczenia

12

Obsługa | Menu SET (Ustawienia)



Nagrzewanie wstępne	22
Ustawianie etapów pieczenia	23
Bezpośrednie uruchamianie pieczenia bez zapisywania	26
Zapisywanie ustawionego pieczenia i uruchamianie go	27
Pieczenie w toku	31
Koniec pieczenia	32

Podczas pieczenia ręcznego użytkownik musi, w oparciu o swoje doświadczenie, ustawić dla nagrzewania wstępnego oraz każdego etapu pieczenia następujące parametry:

- **czas trwania pieczenia** lub **temperaturę rdzeniową** (oba parametry wykluczają się wzajemnie);
- **temperaturę w komorze** lub **Deltę „T”** (oba parametry wykluczają się wzajemnie);
- **wprowadzanie/usuwanie** pary do/z komory;
- **prędkość wentylatorów**.

Każde pieczenie ręczne składa się z:

- ► str. 22 | automatycznego **nagrzewania wstępnego**, ustawianego ręcznie lub SMART.Preheating (zalecany tryb);
- ► str. 23 | **do dziewięciu etapów** (STEP) pieczenia, z których każdy charakteryzuje się innymi parametrami pieczenia. Urządzenie zarządza w sposób automatyczny przejściami od jednego etapu pieczenia do kolejnych. Poniżej zostaje podany przykład:



Przykład pieczenia składającego się z kilku etapów, niektórych z ustawionym czasem trwania pieczenia, innych z sondą rdzeniową. Etapy od 3 do 9 nie są potrzebne, nie zostały więc ustawione.

Po ustawieniu wszystkich parametrów (czasu trwania, temperatury, itd.) można **bezpośrednio włączyć pieczenie bez zapisywania go**

► str. 26 lub **zapisać ustawiony przepis, a następnie uruchomić pieczenie** ► str. 27.

Hyper Smoker

ikona wyświetla się tylko w przypadku, kiedy została zainstalowana opcjonalna wędzarka. W przypadku korzystania z akcesorium Hyper Smoker należy zapoznać się z jego instrukcją obsługi.

Czas trwania pieczenia

(od 0 min do 9h:59min:59s, następnie **NIESKOŃCZONY**, czyli praca pieca w trybie ciągłym)

Temperatura w komorze

(od 30 °C do 260 °C).

STEAM.Maxi™

Wprowadzanie pary do komory

Prędkość wentylatorów

zwykła lub, o ile przewidziano, **Hyper Smoker**: wybór grubości drewna

Ikony informują, które z funkcji UIP są aktywne

pozwala przejść do ustawień nagrzewania wstępnego lub poprzedniego etapu

Technologie UIP

Dalsze informacje zamieszczono na str. 17

Uruchamia ustawione pieczenie

Specjalna funkcja opcjonalna „**PRESSURE STEAM (Para pod ciśnieniem)**”

Dalsze informacje zamieszczono na str. 25

Po włączeniu funkcji MULTI, Product, pod koniec etapu wyświetli się zdjęcie i komunikat (np.: „dodać oleju”) wprowadzone przez użytkownika.

Dalsze informacje zamieszczono na str. 24

STEP/ETAP

Ikona wskazuje numer ustawianego właśnie ETAPU.

Temperatura rdzenia

Ustawianie temperatury rdzenia potrawy

Dalsze informacje zamieszczono na str. 12

Temperatura Delta „T”

(od 0 °C do 120 °C)

Temp. w komorze - Temp. rdzenia = Temp. Delta „T”

DRY.Maxi™

usuwanie pary z komory

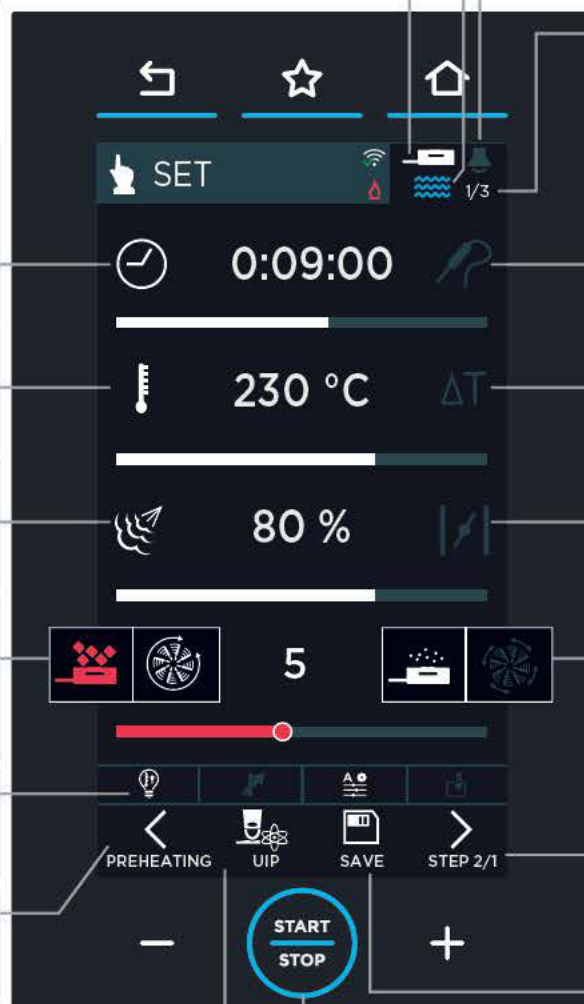
„Pulsacyjna” prędkość przepływu powietrza

(wentylator wyłącza się, kiedy piec osiąga odpowiednią temperaturę) lub, o ile przewidziano, **Hyper Smoker**: wybór grubości drewna

Ustawianie ETAPU od 1 do 9

Zapisywanie ustawionych parametrów

Dalsze informacje zamieszczono na str. 27



NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Większość rodzajów pieczenia wymaga nagrzewania wstępnego, które, choć opcjonalne, jest jednak zawsze zalecane, aby uzyskać jak najlepsze wyniki pieczenia.

Nagrzewanie wstępne można ustawić na dwa sposoby:

- przy użyciu technologii UIP i po włączeniu nagrzewania wstępnego **SMART.Preheating** (zalecany tryb) ► urządzenie będzie zarządzało nagrzewaniem wstępnym w sposób całkowicie autonomiczny, bez konieczności interwencji użytkownika;
- w **trybie ręcznym** ► użytkownik musi ręcznie ustawić temperaturę nagrzewania wstępnego.

Niezależnie od wybranego trybu, po rozpoczęciu procesu pieczenia, można w razie potrzeby przerwać nagrzewanie wstępne w dowolnej chwili i przejść do etapu 1 ► str. 31

13 ► Ustawianie nagrzewania wstępnego w trybie ręcznym

- ① Dotknąć ikony „NAGRZEWANIE WSTĘPNE | PRE-HEATING”: otworzy się strona ustawień.
- ② Ustawić parametry nagrzewania wstępnego:
 - **czas** ► w przypadku wprowadzenia czasu, po osiągnięciu ustawionej temperatury, piec utrzymuje ją przez ustawiony czas, nie przechodząc od razu do następnego etapu (STEP 1);
 - **temperatura** ► zaleca się nagrzewać zawsze piec do temperatury przekraczającej temperaturę pieczenia o co najmniej 30-50°C, aby zniwelować skutki utraty ciepła spowodowane otwarciem drzwiczek.
- ③ Przejść do ustawień etapu 1. Aby móc uruchomić pieczenie, należy ustawić co najmniej jeden etap.

14 ► Włączanie nagrzewania wstępnego SMART.Preheating (zalecany tryb)

Po włączeniu funkcji SMART.Preheating urządzenie będzie zarządzało nagrzewaniem wstępnym w sposób całkowicie autonomiczny, bez konieczności interwencji użytkownika ► szczegółowe informacje na temat technologii UIP zamieszczono na str. 17.



Ręczne nagrzewanie wstępne

13



Nagrzewanie wstępne SMART.Preheating

14

USTAWIANIE ETAPÓW PIECZENIA

15 ▶ Ustawienie jednego lub kilku etapów pieczenia

- ① Ustawić stosownie do własnych potrzeb następujące parametry:
 - **czas trwania pieczenia** (od 0 min do 9h:59min:59s, a następnie NIESKOŃCZONY, czyli praca pieca w trybie ciągłym) lub **temperaturę sondy rdzeniowej** ▶ str. 12: te dwa parametry wykluczają się wzajemnie. W pierwszym przypadku (czas trwania) pieczenie kończy się po upływie ustawionego czasu, w drugim przypadku (sonda rdzeniowa) pieczenie kończy się po uzyskaniu ustawionej temperatury rdzenia potrawy.
 - **temperaturę pieczenia** (od 30°C do 260°C). W przypadku pieczenia szczególnie delikatnych potraw, można użyć funkcji Delta „T” (od 0°C do 120°C): w tym przypadku należy użyć sondy rdzeniowej, wkładając ją do środka potraw. Z definicji Delta T steruje temperaturą w komorze tak, aby zachować stałą poziom różnicy w stosunku do temperatury sondy rdzeniowej, przy wykorzystaniu wzoru: Temperatura w komorze minus Temperatura sondy rdzeniowej. Z Delta T można korzystać tylko poprzez ustawienie docelowej temperatury sondy rdzeniowej, a nie czasu trwania pieczenia. Przykład: jeśli Delta T= 80°C, a temperatura jaką ma osiągnąć sonda rdzeniowa wynosi 70°C, pieczenie kończy się z chwilą osiągnięcia przez sondę temperatury równej 70°C. Temperatura w komorze wynosi zatem 150°C (ponieważ 150°C-70°C=80°C)
 - wprowadzanie (**STEAM.Maxi™**) lub **usuwanie (DRY.Maxi™) pary** do/z komory;
 - **prędkość wentylatorów**: zwykłą (po lewej) lub pulsacyjną (po prawej - wentylator wyłącza się, gdy piec osiągnie odpowiednią temperaturę).
 - **funkcję MULTI.Product** ▶ Dalsze informacje zamieszczono na str. 24
 - ② Aby zapewnić zawsze znakomity wynik pieczenia, można użyć technologii UIP ▶ szczegółowe informacje zamieszczono na str. 17
 - ③ W razie potrzeby należy ustawić kolejne etapy pieczenia w ten sam sposób, maksymalnie do dziewięciu. Każdy z etapów charakteryzuje się innymi parametrami pieczenia. Urządzenie zarządza w sposób automatyczny przejściem od jednego etapu pieczenia do kolejnych.
- Po ustawieniu wszystkich parametrów (czasu trwania, temperatury itd.) można:
- **bezpośrednio włączyć pieczenie bez zapisywania go** ▶ str. 26
w tym przypadku parametry nie zostaną zapisane i będą musiały zostać ponownie wprowadzone przy każdym pieczeniu;
 - **zapisać ustawiony przepis i uruchomić pieczenie** ▶ str. 27
w ten sposób będzie można wykorzystać go w przyszłości, tyle razy, ile będzie się chciało, bez potrzeby ponownego ustawiania parametrów za każdym razem.



przykład ustawienia parametrów (ETAPY od 3 do 9 niewykorzystane)

B | Funkcja specjalna MULTI.Product



Funkcja MULTI.Product umożliwia wybranie **zdjęcia** i napisanie **komunikatu**, które zostaną wyświetlone na końcu etapu, dla którego funkcja została włączona.

- ① Przy użyciu strzałek < i > wyświetlić etap, na końcu którego ma się wyświetlić komunikat (w przykładzie ETAP 1). Dotknąć białej ikony.
- ② ③ Wybrać zdjęcie, które ma się wyświetlić.
- ④ ⑤ ⑥ Napisać tekst komunikatu, na przykład: „Dodać oleju”.
- ⑦ Zatwierdzić przyciskiem „OK”.
- ⑧ Ikona zmieniła kolor na zielony, co oznacza, że funkcja została włączona dla ETAPU 1.
- ⑨ Po zakończeniu ETAPU 1 wyświetli się ustawione zdjęcie i komunikat.

C | Opcjonalna funkcja specjalna Pressure Steam (Para pod ciśnieniem)

Funkcja **Pressure Steam/Para pod ciśnieniem** (funkcja opcjonalna dostępna tylko w piecach BAKERTOP Mind.Maps™) umożliwia obróbkę potraw, które wymagają dużych ilości pary (np. chińskie pierożki Jiaozi).

❶ Włączyć funkcję naciskając odpowiednią ikonę: kolor ikony zmieni się z szarego na niebieski. Każdy etap pieczenia jest niezależny, co oznacza, że niektóre etapy mogą mieć tę funkcję włączoną, a inne wyłączone, ponieważ nie jest konieczna: w drugim przypadku, aby wyłączyć funkcję, wystarczy nacisnąć na odpowiednią ikonę (ikona szara = funkcja NIE jest włączona).

❷ Wyświetli się strona z ustawionymi wstępnie parametrami:

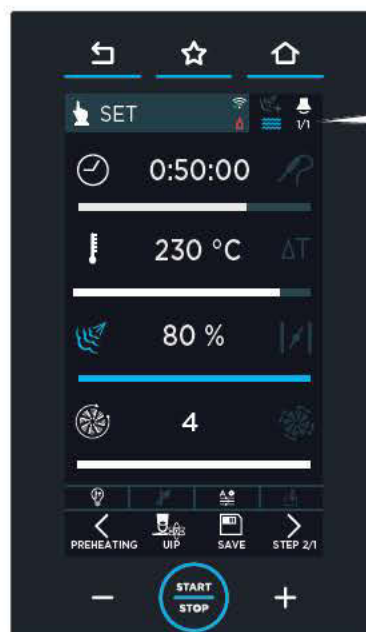
- 80°C nagrzewanie wstępne
- 12 minut pieczenia
- 100°C temperatura pieczenia
- 120% maksymalnej wilgotności

Te wartości można zmieniać w razie potrzeby, jak opisano w rozdziale dotyczącym pieczenia w trybie ręcznym. Zalecamy jednak pozostawić je w niezmienionej formie i wyregulować jedynie czas odpowiednio do potrzeb.

❸ Następnie ustawić wszystkie potrzebne etapy. Dalsze informacje na temat ustawiania etapów zamieszczono na ► str. 23.

❹ Następnie włączyć pieczenie naciskając przycisk **START/STOP**.

Każdy etap pieczenia jest niezależny, co oznacza, że niektóre etapy mogą mieć tę funkcję włączoną, a inne wyłączone, ponieważ nie jest ona konieczna.



funkcja włączona

funkcja wyłączona

BEZPOŚREDNIE URUCHAMIANIE PIECZENIA BEZ ZAPISYWANIA

16 ▶ Aby natychmiast uruchomić pieczenie, dotknąć przycisku **START/STOP**; w tym przypadku parametry nie zostaną zapisane i będą musiały zostać ponownie wprowadzone przy każdym pieczeniu. Następnie postępować zgodnie ze str. 31.

+ Po zakończeniu ustawionego czasu, można zapisać przepis, wciskając w tym celu przycisk „ZAPISZ | SAVE”, zob. rys. ▶ 24



16

D | Wyjaśnienia

Pomiary zużycia prądu i wody



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

Blokada wyświetlacza



Wyświetlacz zablokowany

Jeśli drzwi pieca są otwarte, strona przedstawiona obok ostrzega, że ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe korzystanie z wyświetlacza.

Po zamknięciu drzwiczek lub naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku „Strona główna” można ponownie korzystać z wyświetlacza.

Aby wyłączyć blokadę, należy przejść do menu USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA (zob. str. 68).

ZAPISYWANIE USTAWIONEGO PIECZENIA I URUCHAMIANIE GO

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

Zapisywanie można przeprowadzić:

- **natychmiast po ustawieniu parametrów pieczenia** (czas trwania, temperatura, itp.). W takim przypadku należy następnie uruchomić pieczenie, naciskając przycisk **START/STOP**;
- **po zakończeniu pieczenia**, naciskając przycisk „ZAPISZ | SAVE”, zob. rys. ► 24

17 ► Aby zapisać ustawiony właśnie przepis:

① nacisnąć przycisk „ZAPISZ”.

18 ► Na stronie, która się wyświetli:

② nadać przepisowi **nazwę** (np. CROISSANT);

③ dotknąć symbolu aparatu, aby go wybrać **zdjęcie** dla programu;

④ przypisać **blachę** do przepisu, wybierając spośród dostępnych blach; poruszać się pomiędzy różnymi grupami obrazów za pomocą strzałek na dole ekranu.

⑤ Nacisnąć przycisk „ZAPISZ | SAVE”, aby zapisać pieczenie z ustawionymi parametrami (nazwa, zdjęcie itp.);

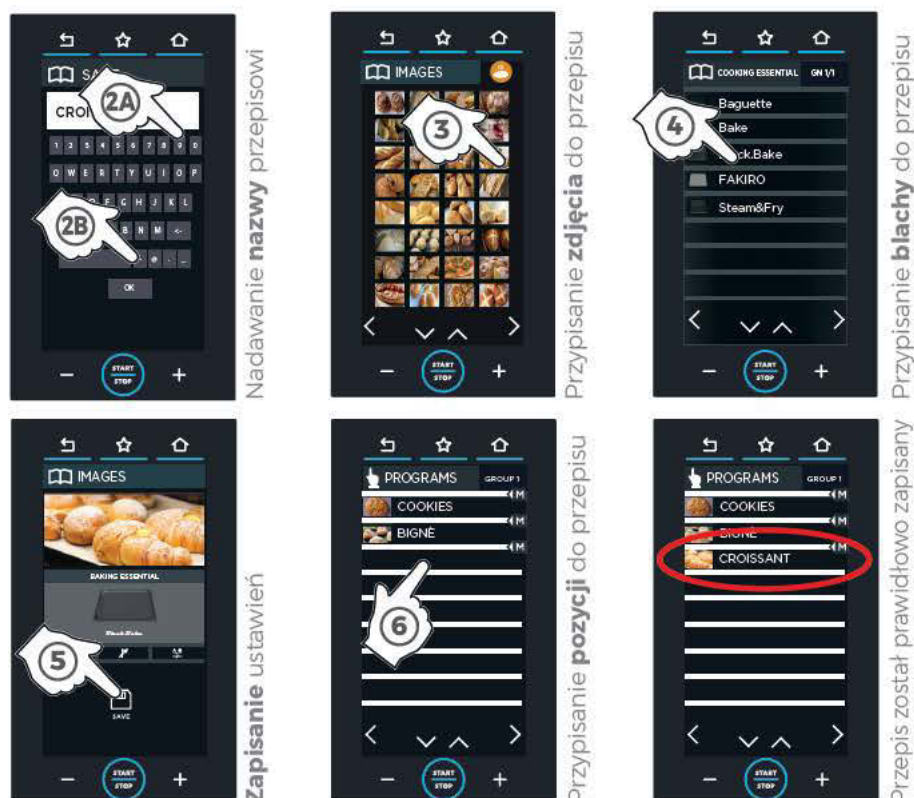
⑥ dotknąć **pozycji**, na której chce się zapisać pieczenie (np. pozycja pod cyklem „BIGNE”). Jeśli wybrana pozycja jest już zajęta, program zażąda autoryzacji do nadpisania przepisu. W dole ekranu:

- strzałki < i > pozwalają przewijać 16 dostępnych **grup**;
- strzałki ∨ i ∧ pozwalają przewijać 16 dostępnych **pozycji** w grupie.

Pieczenie zostało teraz zapisane z wprowadzonymi ustawieniami.



17



18

- 19 ► Po dotknięciu jednego z przepisów na liście otworzy się strona, na której można:
- ① **wyświetlać/edytować** parametry zapisanego przepisu;
 - ② **zduplikować** przepis (w celu utworzenia przepisu o podobnych parametrach);
 - ③ **usunąć** zapisany przepis: w tym ostatnim przypadku, przed ostatecznym usunięciem pojawia się prośba o potwierdzenie;
 - ④ **zapisać** pieczenie przy użyciu przycisku **START/STOP**.



19

CO SIĘ DZIEJE PO URUCHOMIENIU PIECZENIA...

Po rozpoczęciu pieczenia, w zależności od dokonanych wcześniej ustawień, mogą wystąpić trzy różne sytuacje:

- str. 28 | **nagrzewanie wstępne lub chłodzenie komory nie jest konieczne;**
- str. 29 | **uruchamia się nagrzewanie wstępne automatyczne, ręczne lub SMART. Preheating;**
- str. 30 | **uruchamia się chłodzenie komory.**

20 ► Nagrzewanie wstępne lub chłodzenie komory nie jest konieczne

Jeśli na początku procesu pieczenia piec znajduje się już w temperaturze optymalnej dla ustawionego lub wybranego programu, piec nie przeprowadzi nagrzewania wstępnego ani chłodzenia komory, lecz wyświetli przedstawioną obok stronę, który sugeruje użytkownikowi, aby od razu wstawił przeznaczone do pieczenia potrawy do pieca. Po wykonaniu tej czynności, po zamknięciu drzwiczek pieca, automatycznie uruchamiają się ustawione etapy ► **str. 31**.



20

21 ► Nagrzewanie wstępne automatyczne, ręczne lub SMART.Preheating

Nagrzewanie wstępne uruchamia się zawsze wtedy, gdy temperatura w komorze pieczenia jest niższa od temperatury ustawionej dla pierwszego etapu pieczenia.

Jeśli podczas dokonywania ustawień:

- NIE ustawiono nagrzewania wstępnego, ani ręcznego, ani SMART.Preheating, mimo to rozpocznie się etap **automatycznego nagrzewania wstępnego** komory, który zakończy się po osiągnięciu temperatury ustawionej dla etapu 1;
- ustawiono **ręczne** nagrzewanie wstępne lub nagrzewanie wstępne **SMART.Preheating**, zakończy się ono po osiągnięciu temperatury ustawionej przez użytkownika (ręczne nagrzewanie wstępne) lub w sposób automatyczny, zarządzany przez oprogramowanie sterujące pracą pieca (nagrzewanie wstępne SMART.Preheating).

W obu przypadkach nie należy wstawiać od razu do pieca potraw do pieczenia, lecz poczekać na zakończenie tego etapu, zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym i wyświetleniem się odpowiedniej strony. Po wykonaniu tej czynności, po zamknięciu drzwiczek pieca, automatycznie uruchamiają się ustawione etapy ► **str. 31**.

⊕ W razie potrzeby zawsze można przerwać trwające nagrzewanie wstępne i natychmiast przejść do pierwszego przewidzianego etapu; przerwane nagrzewanie wstępne nie można jednak ponownie uruchomić. Aby przerwać nagrzewanie wstępne:

- **ręczne** ► nacisnąć przycisk  **SKIP PRE.**
- **SMART.Preheating** ► nacisnąć przycisk  **S.P. OFF**, aby przejść do ręcznego nagrzewania wstępnego, następnie zablokować je przyciskiem  **SKIP PRE.**

⊕ NIE jest możliwa zamiana trwającego ręcznego nagrzewania wstępnego na SMART.Preheating.

► automatyczne lub ręczne nagrzewanie wstępne

Szacowany czas do zakończenia nagrzewania wstępnego dodany do całkowitego czasu pieczenia

Ustawiony czas nagrzewania wstępnego. Można go edytować bezpośrednio na stronie

Temperatura w komorze

Temperatura zadana

Dostęp do ustawień technologii UIP ► dalsze informacje zamieszczono na str. 17

Pomiń nagrzewanie wstępne i uruchom natychmiast pieczenie

Dostęp do parametrów następnych ETAPÓW



Ta strona informuje, że nagrzewanie wstępne zostało zakończone; należy wstawić jedzenie do pieca.

► Nagrzewanie wstępne SMART.Preheating

Temperatura w komorze

Temperatura zadana

Czas pozostały do zakończenia nagrzewania wstępnego (hipoteza) lub procentowa wartość rosnąca

Dostęp do ustawień technologii UIP ► dalsze informacje zamieszczono na str. 17

Zmienia trwające nagrzewanie wstępne SMART.Preheating na nagrzewanie ręczne

Dostęp do parametrów następnych ETAPÓW



22 ► Chłodzenie ręczne lub SMART.Preheating

Jeśli rzeczywista temperatura wykryta w komorze jest wyższa od temperatury zadanej (na przykład dlatego, że piec niedawno zakończył pieczenie w temperaturze znacznie wyższej niż ta, do której ma być nagrzany piec), piec rozpoczyna chłodzenie za pomocą wentylatorów.

Aby przyspieszyć pracę, na ekranie pojawi się sugestia, aby otworzyć drzwi (w tym przypadku jest całkiem normalne, że wentylatory nadal pracują przy otwartych drzwiach).

Poczekaj na zakończenie tego etapu przed wstawieniem produktów do pieca. Po wykonaniu tej czynności, po zamknięciu drzwiczek pieca, automatycznie uruchamiają się ustawione etapy

► **str. 31.**

► chłodzenie ręczne

Szacowany czas do zakończenia chłodzenia dodany do całkowitego czasu pieczenia

Czas pozostały do zakończenia chłodzenia (szacowany)

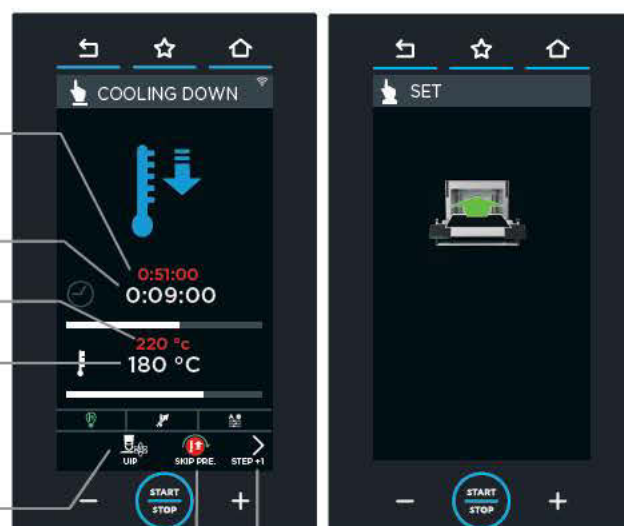
Temperatura w komorze

Temperatura zadana

Zmienia trwające chłodzenie ręczne na SMART.Preheating

Pomiń chłodzenie i uruchom natychmiast pieczenie

Dostęp do parametrów następnych ETAPÓW



Ta strona informuje, że nagrzewanie wstępne zostało zakończone; należy wstawić jedzenie do pieca.

► Chłodzenie SMART.Preheating

Temperatura w komorze

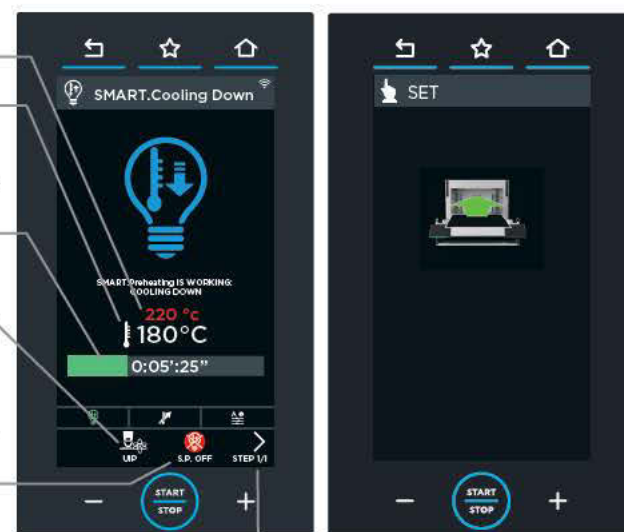
Temperatura zadana

Czas pozostały do zakończenia chłodzenia (hipoteza) lub procentowa wartość rosnąca

Dostęp do ustawień technologii UIP

Zmienia trwające chłodzenie SMART.Preheating na chłodzenie ręczne

Dostęp do parametrów następnych ETAPÓW



PIECZENIE W TOKU

23 ▶ Trwa pieczenie. Aby wcześniej zakończyć pieczenie, nacisnąć i przytrzymać przycisk **START/STOP** (przez ok. 4-5 sekund).

SET

etapy ustawiono przy użyciu **czasu trwania obróbki**

godzina zakończenia pieczenia
(w przykładzie potrawy będą gotowe o 11:48)

Czas pozostały do zakończenia
trwającego pieczenia

Pieczenie w toku
pozostały czas > 15 s.

Pieczenie w toku
pozostały czas < 15 s.

Pieczenie zakończone
pozostały czas < 5 s.

Czas pozostały do zakończenia
trwającego etapu (STEP)

Wyświetla i umożliwia
tymczasową zmianę parametrów
wykonywanego przepisu



Na tej stronie
można
**wprowadzić
czasowe zmiany**
do trwającego
pieczenia

etapy ustawiono przy użyciu **sondy rdzeniowej**

Czas pozostały do zakończenia
trwającego pieczenia

godzina zakończenia pieczenia (w
przykładzie potrawy będą gotowe o 11:48)

Pieczenie w toku
pozostały czas > 15 s.

Pieczenie w toku
pozostały czas < 15 s.

Pieczenie zakończone
pozostały czas < 5 s.

Czas pozostały do zakończenia
trwającego etapu (STEP)

Wyświetla i umożliwia
tymczasową zmianę parametrów
wykonywanego przepisu



Na tej stronie
można
**wprowadzić
czasowe zmiany**
do trwającego
pieczenia

Aktualna temperatura sondy
Ustawiona temperatura dla sondy rdzeniowej



IKONA SZARA ▶ odpowiadająca tej ikonie technologia UIP NIE została włączona i nie będzie interweniować w celu poprawy procesu pieczenia

IKONA ZIELONA ▶ technologia UIP odpowiadająca tej ikonie została włączona i w tym momencie interweniuje w procesie pieczenia

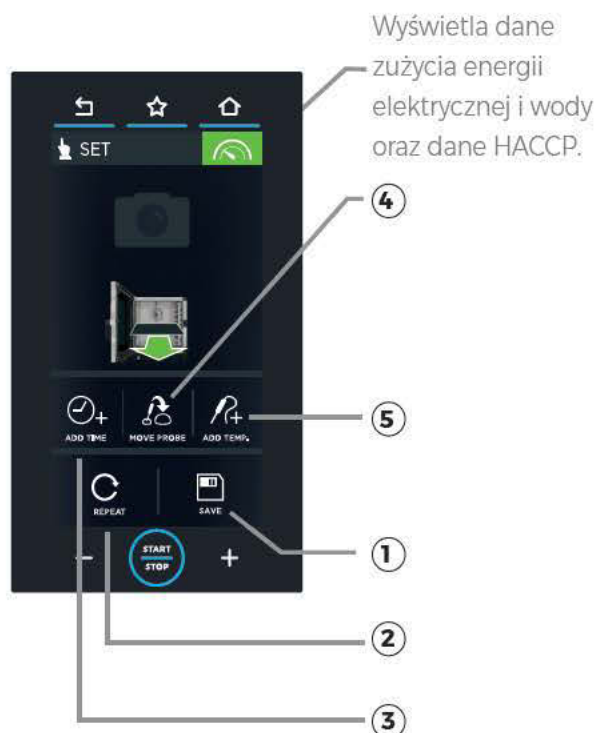
IKONA BIAŁA ▶ odpowiadająca tej ikonie technologia UIP została włączona i w tym momencie NIE interweniuje w procesie pieczenia

KONIEC PIECZENIA

24 ► Pieczenie kończy się po upływie czasu ustawionego **czasu** lub osiągnięciu **temperatury rdzenia potrawy**: koniec pieczenia jest sygnalizowany długim sygnałem dźwiękowym i wyświetleniem przedstawionej obok strony.

Strona umożliwia:

- 1 **zapisanie** właśnie zakończonego pieczenia, jeśli nie zostało to jeszcze zrobione
- 2 **powtórzenie** zakończonego właśnie **pieczenia**, po ewentualnym zmodyfikowaniu, w razie konieczności, jego parametrów;
- 3 **powtórzenie ostatniego wykonanego etapu**, po ewentualnym zmodyfikowaniu, w razie konieczności, jego parametrów.
- 4 **powtórzenie ostatniego ustawionego etapu** po przełożeniu sondy rdzeniowej do innej potrawy;
- 5 **powtórzenie ostatniego ustawionego etapu** po zmodyfikowaniu temperatury sondy rdzeniowej.



24



Jeśli nie zamierza się zapisać pieczenia, nacisnąć przycisk „**strona główna**”, aby do niej powrócić.

25

UWAGI

Obsługa | Menu MIND.Maps



Jak działa MIND.Maps	34
Ustawianie krzywej MIND.Maps	35
Kolejne parametry i zapisywanie krzywej	36
Uruchamianie własnie ustawionego pieczenia	37

Nowy sposób ustawiania parametrów pieczenia: łatwy, szybki i intuicyjny.

Pozwala on na ustawienie „krzywej” parametrycznej, która w każdej chwili reguluje temperaturę, usuwanie/wprowadzanie pary wodnej oraz prędkość wentylatorów w komorze.

Do ustawiania krzywej używać wyłącznie rysika dostarczonego w wyposażeniu.

JAK DZIAŁA MIND.Maps

26 ► W przykładzie przedstawiono stronę MIND.Maps. Na **osi pionowej (Y)** wyświetlają się parametry, które należy ustawić (np. temperatura, usuwanie lub wprowadzanie pary, prędkość wentylatorów, itp.), na **osi poziomek (X)** wyświetla się  czas lub  temperatura sondy rdzeniowej.

Nakreślenie krzywej rysikiem powoduje zmianę parametru (np. temperatury) w miarę upływu czasu, minuta po minucie, z zachowaniem maksymalnej elastyczności i kontroli.

26 ► W przykładzie przedstawiono ustawienie temperatury względem czasu:

- w 5 minucie temperatura jest ustawiona na 230°C,
- w 15 minucie temperatura musi spaść do 135°C i tak dalej.

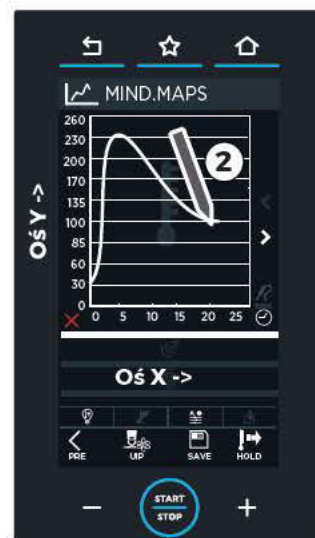
W razie potrzeby można wykorzystać technologię UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELLIGENTNA WYDAJNOŚĆ (UIP), klikając w tym celu na odpowiedni symbol.

 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 17

USTAWIANIE KRZYWEJ MIND.Maps

26 ► Jak wykreślić krzywą MIND.MAPS

- 1 Dotknąć ikony „NEW mind map”.
- 2 Przy użyciu rysika wykreślić żądaną krzywą. Symbol ► umożliwia przejście do ustawień krzywej powyżej 25 minut.



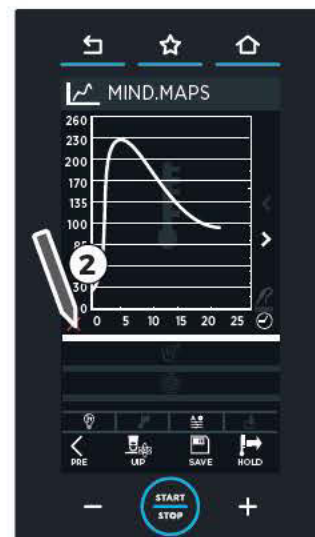
27 ► Edycja krzywej MIND.Maps

- 1 Aby **zmienić** już nakreślony odcinek krzywej, kliknąć rysikiem na krzywą i, przytrzymując docięnięty rysik, zedytować krzywą w żądany sposób.
- 2 Aby **usunąć** już nakreślone odcinki krzywej, kliknąć kilkakrotnie na czerwony „X” z lewej strony.

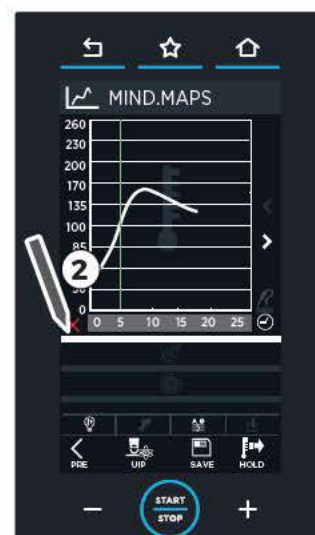
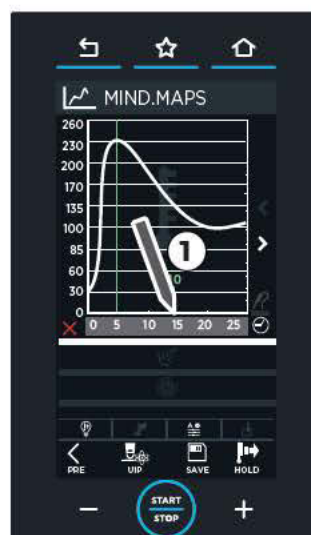
26

28 ► Umieszczanie na wykresie linii prowadzących

- 1 Aby **wprowadzić pionowe linie** ułatwiające wyświetlanie wartości, kliknąć na oś X w wybranej pozycji (w przykładzie 5 i 15 minut): liczby zostaną podświetlone w kolorze szarym i wyświetli się zielona linia. Liczby znajdujące się nad liniami (w przykładzie „10”) wskazują różnicę w minutach od poprzedniej pionowej linii (15 minus 5 minut =10).
- 2 Aby **usunąć linie**, z liczbami podświetlonymi w kolorze szarym, kliknąć kilka razy na czerwony „X” z lewej strony: linie zostaną usunięte w kolejności ich utworzenia.



27



28

29 ► Zoom (Powiększenie)

- ① Aby **powiększyć** któryś z przedziałów, kliknąć na oś Y w wybranej pozycji (w przykładzie przedział od 170 do 200°).
- ② Aby powrócić do normalnego trybu, ponownie kliknąć na oś Y lub na symbol w dole po lewej stronie.

KOLEJNE PARAMETRY I ZAPISYWANIE KRZYWEJ

- 30 ► ① Dotknąć następnej ikony, aby ustawić następne parametry, **usuwanie wilgoci (DRY.Maxi)** lub **wprowadzanie wilgoci (STEAM.Maxi)** i **prędkość wentylatorów**.

- ② Nakreślić nową krzywą, aby ustawić wybrany parametr:

DRY.Maxi lub STEAM.Maxi:

- wartości usuwania wilgoci są wyświetlane w kolorze CZERWONYM,
- wartości wprowadzania w kolorze NIEBIESKIM;
- prędkość wentylatorów** (od prędkości 1 - minimalnej, do prędkości 4 - maksymalnej):
- prędkość pulsacyjna wentylatorów jest zaznaczona linią przerywaną (wartości poniżej zera),
- zwykła prędkość wentylatorów - linią ciągłą (wartości powyżej zera).

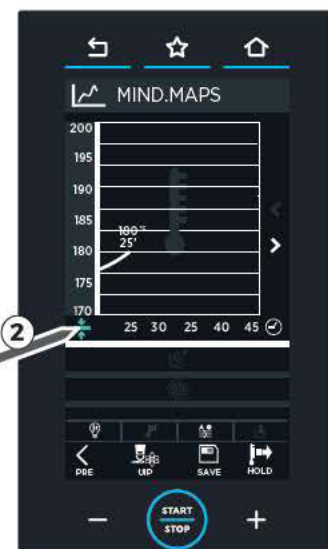
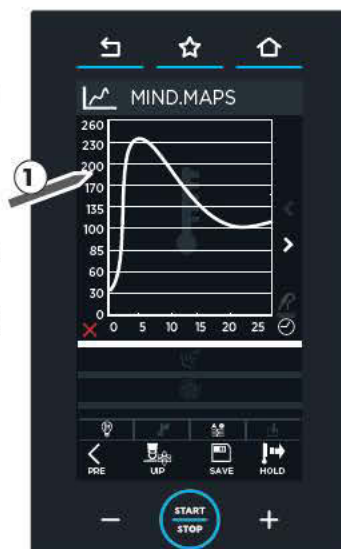
Grubość linii wskazuje na wartość prędkości (cienka linia - niska prędkość, gruba linia - wysoka prędkość).

- ③ Jeśli zamierza się ustawić nagrzewanie wstępne, nacisnąć przycisk „**NAGRZEWANIE WSTĘPNE**” w dole po prawej stronie i ustawić je.

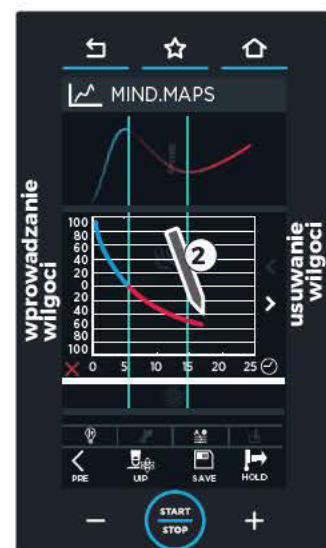
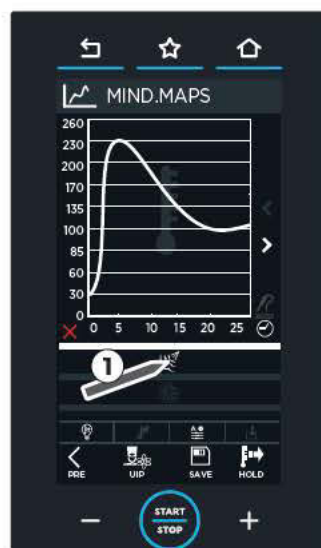
- ④ Nacisnąć przycisk „**SAVE/ZAPISZ**”, aby zapisać ustawioną krzywą: tryb zapisywania jest taki sam, jak objaśniono wcześniej, w „**menu set/ustawianie**”.

- 📖 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 20

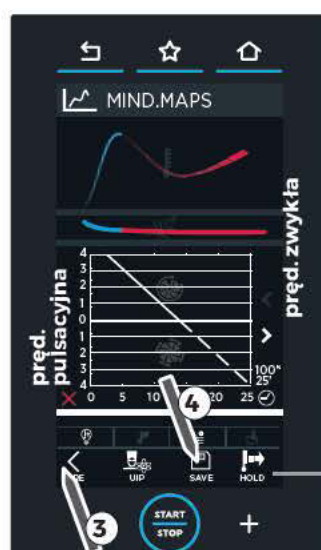
Przycisk „HOLD” u dołu z prawej strony umożliwia pracę pieca w trybie ciągłym.



29



wprowadzanie/
usuwanie wilgoci



HOLD: umożliwia pracę
pieca w trybie ciągłym

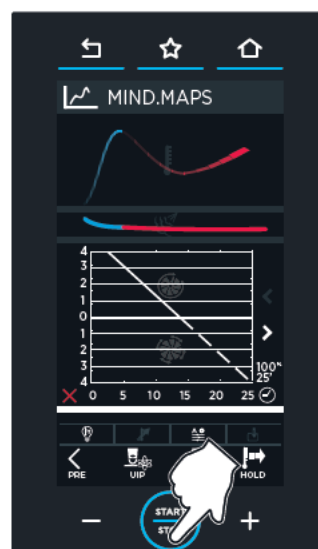
30

URUCHAMIANIE WŁAŚNIE USTAWIONEGO PIECZENIA

31 ► Nacisnąć przycisk **START/STOP**: jeśli ustawione pieczenie obejmuje **nagrzewanie wstępne**, wyświetlą się strony nagrzewania wstępnego klasycznego lub SMART.Preheating ► str. 28.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury sygnał dźwiękowy zasygnalizuje koniec etapu nagrzewania, a ikona zasugeruje umieszczenie produktów do pieczenia w piecu.

Po wykonaniu tej czynności, z chwilą zamknięciu drzwiczek pieca, automatycznie uruchamia się ETAP 1.



Obsługa | Menu PROGRAMS



MY PROGRAMS/MOJE PROGRAMY 38

MY MIND.MAPS 40

Umożliwia dostęp do listy przepisów zapisanych wcześniej.

MY PROGRAMS/MOJE PROGRAMY

W tej sekcji można znaleźć zapisany wcześniej przepis przy użyciu **menu „SET (Ustawienia)”**.

 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 20

32 ► ① Dotknąć ikony „**programs (programy)**”;

② dotknąć ikony „**MY PROGRAMS/MOJE PROGRAMY**”: otworzy się lista przepisów zapisanych wcześniej przy użyciu „**menu SET (USTAWIENIA)**”.

③ Dotknąć jednego z przepisów na liście. Strzałki ▼ i ▲ w dole strony przewijają poszczególne przepisy zapisane w danej grupie, strzałki < i > przewijają dostępne 16 grup.



33 ▶ 4 Strona umożliwia:

- A wyświetlanie/edytowanie zapisanego przepisu;
- B zduplikowanie przepisu (w celu utworzenia przepisu o podobnych parametrach);
- C usuwanie zapisanego przepisu: w tym ostatnim przypadku pojawi się prośba o potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem.

5 Aby włączyć przepis, nacisnąć przycisk **START/STOP**.

Następnie w trybie automatycznym włączy się: **nagrzewanie wstępne tradycyjne lub SMART.**

Preheating (jeśli przewidziane): poczekać na zakończenie nagrzewania przed wstawieniem produktów do pieca

chłodzenie komory (jeśli rzeczywista temperatura odczytana w komorze jest wyższa od ustawionej (np. ponieważ piec pracuje w trybie ciągłym): poczekać na zakończenie chłodzenia przed wstawieniem produktów do pieca;

pieczenie z zastosowaniem ustawionych właśnie parametrów: w tym przypadku oznacza to, że nie zostało ustawione żadne nagrzewanie wstępne; należy więc od razu włożyć potrawy do pieca.

📖 Dalsze informacje zamieszczono na ▶ str. 28

34 ▶ Najczęściej stosowane przepisy można oznaczyć jako „**FAVORITE (Ulubione)**” na stronie nagrzewania wstępnego (zarówno tradycyjnego, jak i SMART) zob. ▶ str. 15

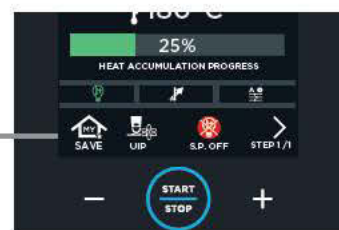
35 ▶ Po zakończeniu tej czynności na stronie wyświetli się zapytanie, czy zamierza się zmienić lub powtórzyć przepis.



jeśli użytkownik będzie chciał usunąć przepis, pojawi się prośba o potwierdzenie przed jego ostatecznym usunięciem

33

zapisywanie przepisu w „**FAVORITE (Ulubione)**”
zob. ▶ str. 15



34



duplikowanie przepisu (w celu utworzenia przepisu o podobnych parametrach)

usuwanie zapisanego przepisu: przed ostatecznym usunięciem przepisu pojawi się prośba o potwierdzenie

powtórzenie właśnie zakończonego przepisu, przy zachowaniu tych samych parametrów

wyświetlanie/edytowanie zapisanego pieczenia

35

MY MIND.MAPS

W tej sekcji można znaleźć zapisany wcześniej przepis przy użyciu „**menu MIND.MAPS**”.

➡ Dalsze informacje zamieszczono na str. 42

36 ▶ ① Dotknąć ikony „**programs** (programy)”;

② dotknąć ikony „**MY MIND.MAPS**”: otworzy się lista przepisów zapisanych wcześniej przy użyciu „**menu MIND.MAPS**”.

③ Dotknąć jednego z przepisów na liście. Strzałki ▼ i ▲ w dole strony przewijają poszczególne przepisy zapisane w danej grupie, strzałki < i > przewijają dostępne 16 grup.

④, i ⑤: zob. poprzednia strona.



Obsługa | Menu MULTI.TIME



NOWY MULTI.TIME	43
MY MULTI.TIME (MÓJ MULTI.TIME)	45
MY MENU	46

We współczesnych kuchniach nierzadko zdarza się, że trzeba przygotować równocześnie produkty wymagające różnych czasów pieczenia w tych samych warunkach klimatycznych (temperatura, wilgotność, itp.): dzięki menu „MULTI.TIME” można używać pieca w trybie ciągłym i ustawić do 10 timerów, które powiadamiąją użytkownika o tym, kiedy każda z potraw jest gotowa.

Gdy korzysta się z tej funkcji, **piec utrzymuje ustawione temperaturę i klimat w sposób ciągły, bez ograniczenia czasowego.**

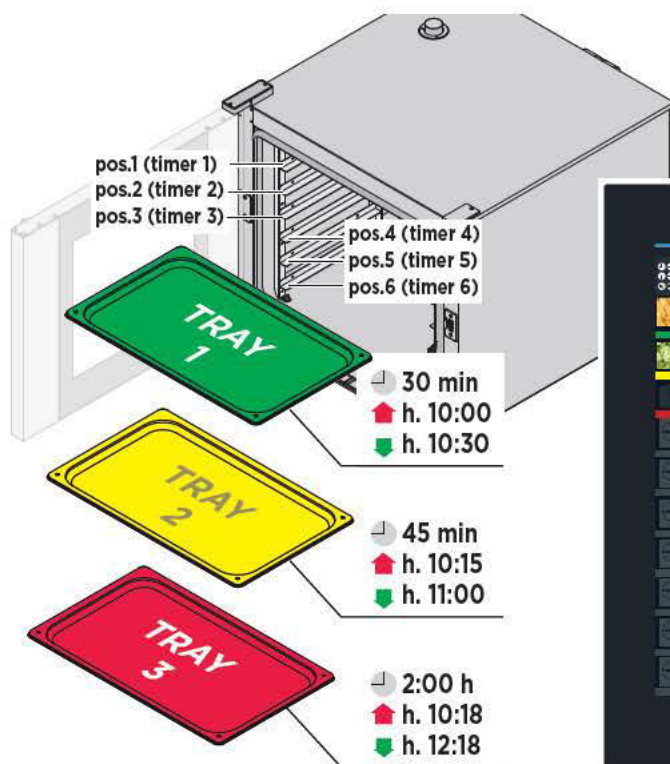
37 ► W przykładzie przedstawionym obok **3 blachy zawierające różne potrawy zostają wstawione** do komory pieczenia o godz. **10.00, 10.15 i 10.18.**

Dla każdej z nich zostanie ustawiony timer z innym czasem trwania obróbki, ponieważ każdy produkt 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, którego czas upłynie, to timer blachy 1, o godzinie 10.30), sygnał dźwiękowy powiadomi, że nadszedł czas wyjęcia odpowiedniej blachy. Otwarcie i zamknięcie drzwiczek powoduje wyzerowanie timera, którego czas właśnie upłynął. Maksymalna liczba ustawianych timerów to 10 (przypisanych do maksymalnie 10 równoczesnych obróbek w komorze).



Timer **zakończył pracę**: wyjąć blachę

Timer **wkrótce zakończy pracę**: przygotować się do wyjęcia blachy

Timer **pracuje** zapisany wcześniej przepis
ustawienie czasu
temperatura sondy
rdzeniowej

Lista wszystkich **menu MULTI.TIME** zapisanych przez użytkownika

 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 47

Lista wszystkich **przepisów MULTI.TIME** zapisanych przez użytkownika

Ustawić nowy przepis MULTI.TIME

 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 43



38

NOWY MULTI.TIME

W tej sekcji można utworzyć, uruchomić i zapisać nowy przepis Multi.time. Jest to program „podstawowy”, który umożliwia użytkownikowi wykorzystywanie własnych indywidualnych programów obróbki. Przykład: po utworzeniu programu MULTI.TIME „Warzywa”, użytkownik może załadować swoje programy służące do przygotowywania brokułów, ziemniaków, cukinii, itp.

Ustawianie i zapisywanie parametrów

39 ► **1** Aby przejść na tę stronę, dotknąć ikony „**NEW MULTI.TIME (NOWY MULTI.TIME)**”.

2 Parametry ustawia się w taki sam sposób, jak opisano w rozdziale **menu „SET (Ustawienia)”**.

Przepis **NIE** obejmuje:

- etapów pieczenia;
- wprowadzania czasu (pieczenie jest „nieskończone”).

 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 20

W razie potrzeby można wykorzystać technologię UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELIGENTNA WYDAJNOŚĆ (UIP), klikając w tym celu na odpowiedni symbol, zob. ► str. 17

3A Aby **zapisać** przepis, nacisnąć przycisk „**SAVE (ZAPISZ)**” (zapisywanie przebiega w ten sam sposób, jak opisano wcześniej w „**menu set (ustawienia)”**); w przeciwnym przypadku, **3B** nacisnąć przycisk **START/STOP**.

4 Po naciśnięciu przycisku **START/STOP** rozpoczyna się nagrzewanie wstępne. Podobnie jak w przypadku wszystkich programów pieczenia, użytkownik zostanie powiadomiony o zakończeniu nagrzewania wstępnego.

+ Najczęściej stosowane przepisy można oznaczyć jako „**FAVORITE (Ulubione)**” na stronie nagrzewania wstępnego (zarówno tradycyjnego, jak i SMART) zob. ► str. 15



zapisywanie przepisu w „**FAVORITE (Ulubione)**”
zob. ► str. 15

39

Ustawianie timerów

Po włożeniu potraw do pieczenia do pieca i zamknięciu drzwiczek, ustawić timery przypisane do włożonych blach. Zaleca się ustawienie timeru 1 dla blachy umieszczonej w najwyższej części piekarnika, 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). **W dowolnym momencie można dodać nowe programy** (np. jeśli zostanie złożone zamówienie lub przygotowanie któreś z potraw zostanie zakończone).

40 ► ① Dotknąć symbolu „+” na stronie. Otworzy się strona dotycząca pierwszego timeru: może zostać zaprogramowany czasowo, z użyciem sondy rdzeniowej lub poprzez wybór podobnego przepisu.

A Ustawianie timera poprzez wybór podobnego przepisy (zalecany sposób)

Piec proponuje przepisy ustawione przy użyciu menu „**SET (USTAWIENIA)**” i zapisane w menu „**PROGRAMS (PROGRAMY)**”. Są one takie same pod względem temperatury i wilgotności w komorze.

② Aby wybrać żądany przepis, wystarczy go dotknąć (w przykładzie: „**BREAD FINISHING - KOŃCOWE WYPIEKANIE CHLEBA**”). Timer zakończy pracę zgodnie z czasem trwania pieczenia ustawionym w wybranym przepisie (w przykładzie 2 minuty i 13 sekund). Postępować w ten sam sposób dla każdej włożonej blachy (do maksymalnie 10 timerów jednocześnie). Aby usunąć timer z listy, dotknąć i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy wiersz timeru, którego zamierza się usunąć.

B Ręczne ustawianie timera

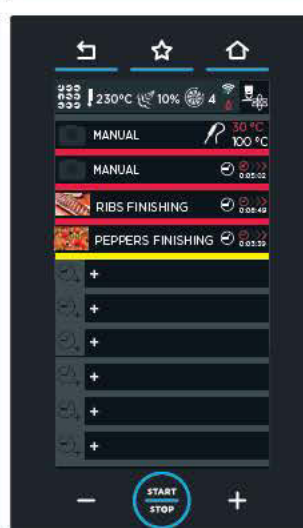
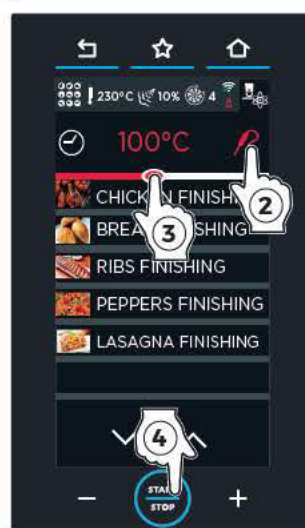
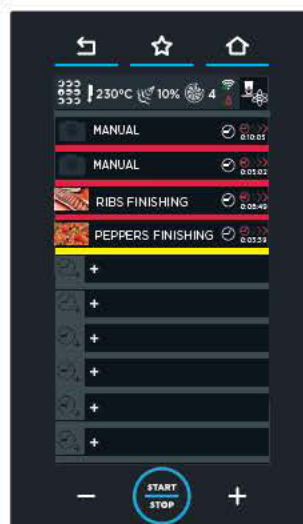
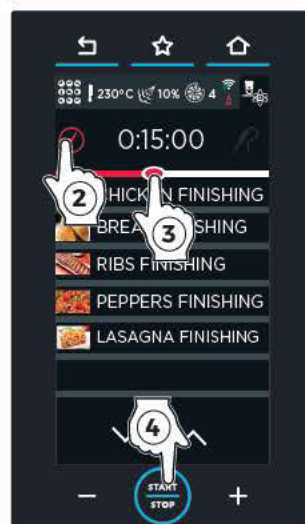
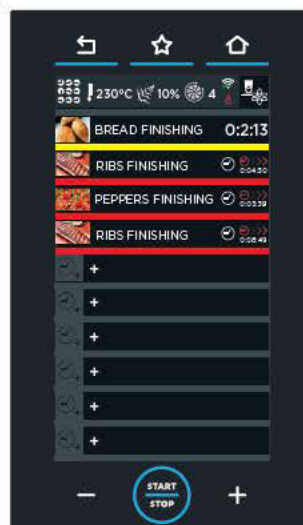
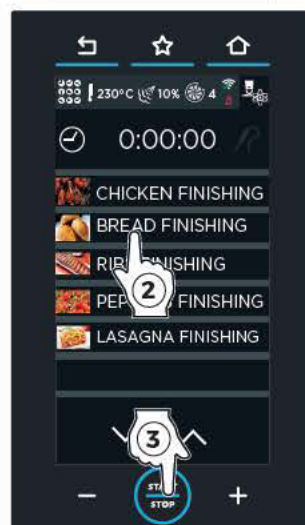
② dotknąć ikony „zegara” po lewej stronie.
③ przeciągnąć kursor lub użyć przycisków **-** **+** aby ustawić żadaną wartość;
④ potwierdzić naciskając przycisk **START/STOP**. Timer zakończy pracę zgodnie z ustawionym czasem trwania pieczenia.

C Ręczne ustawianie temperatury sondy rdzeniowej

② dotknąć ikony „sonda rdzeniowa” z prawej strony.
③ przeciągnąć kursor lub użyć przycisków **-** **+** aby ustawić żadaną wartość;
④ potwierdzić naciskając przycisk **START/STOP**. MOŻNA ustawić tylko 1 timer z sondą rdzeniową. Timer zakończy pracę z chwilą osiągnięcia ustawionej wartości temperatury rdzeniowej.

Wyjście z funkcji

Aby wyjść z funkcji i przerwać pracę pieca w trybie ciągłym, nacisnąć i przytrzymać przycisk „**START/STOP**” (około 4-5 sekund).



41 ► Na ilustracji obok przedstawiono możliwą sytuację obróbki termicznej w toku.

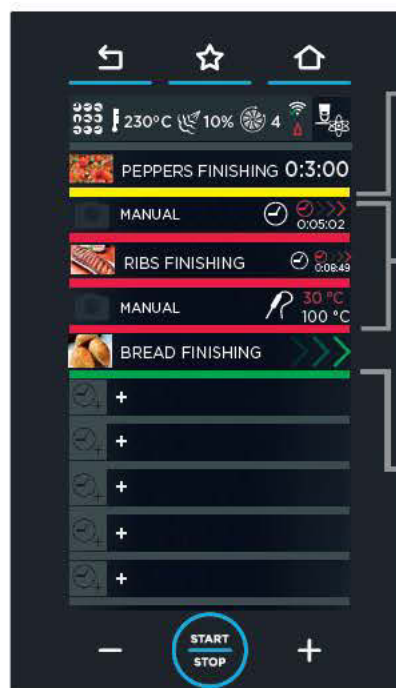
Ustawionych jest kilka timerów.

Niektóre z nich są ustawione:

- przy użyciu zapisanego wcześniej przepisu (trzeci)
- poprzez wprowadzenie ustawienia czasowego (RĘCZNIE - drugi)
- poprzez wprowadzenie temperatury sondy rdzeniowej (RĘCZNIE - czwarty)

Kolor oznacza:

- **zielony:** timer zakończył pracę (potrawa gotowa). Sygnał dźwiękowy powiadamia, że nastąpił czas wyjęcia blachy z pieca. Po zamknięciu drzwiczek, timer znika z listy.
- **żółty:** timer wkrótce zakończy pracę: przygotować się do wyjęcia blachy.
- **czerwony:** timer pracuje (potrawa jest jeszcze poddawana obróbce). Czas pozostający do zakończenia obróbki lub temperatura, jaką należy osiągnąć, są podane z prawej strony.



Timer **wkrótce zakończy pracę:** przygotować się do wyjęcia blachy

Timer **pracuje** ustawienie czasu trwania pieczenia zapisany wcześniej przepis temperatura sondy rdzeniowej

Timer **zakończył pracę:** wyjąć blachę

41

MULTI.TIME

MY MULTI.TIME (MÓJ MULTI.TIME)

W tej sekcji można wybrać przepis zapisany wcześniej przy użyciu menu „**NEW MULTI.TIME (NOWY MULTI.TIME)**” ► str. 43.

Ta metoda jest najczęściej stosowana i zalecana w porównaniu z ustawianiem ręcznym (NEW MULTI.TIME/NOWY MULTI.TIME).

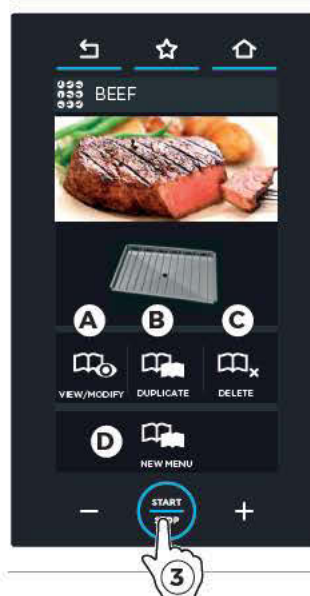
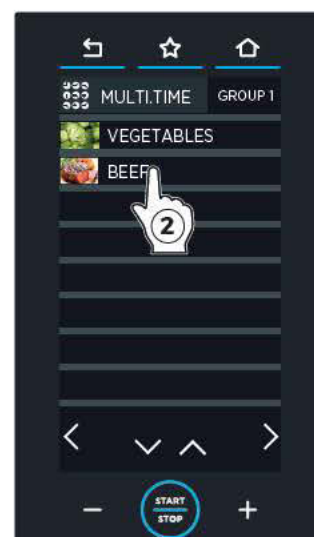
42 ► ① Aby uzyskać dostęp do listy zapisanych przepisów, dotknąć ikony „**MY MULTI.TIME (MÓJ MULTI.TIME)**”: otworzy się lista wszystkich zapisanych wcześniej przepisów.

Strzałki ▼ i ▲ w dole strony przewijają poszczególne przepisy zapisane w danej grupie, strzałki < i > przewijają dostępne 16 grup.

② Po dotknięciu jednego z przepisów na liście otworzy się strona, na której możliwe jest:

- Ⓐ wyświetlanie/edytowanie zapisanego przepisu;
- Ⓑ zduplikowanie przepisu (w celu utworzenia przepisu o podobnych parametrach);
- Ⓒ usuwanie zapisanego przepisu: w tym ostatnim przypadku pojawi się prośba o potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem.
- Ⓓ utworzenie nowego menu, zob. ► str. 47

③ włączanie pieczenia przyciskiem **START/STOP**. Po włożeniu potraw do pieczenia do pieca i zamknięciu drzwiczek, **ustawić timery** przypisane do włożonych blach zob. ► str. 44



42

MY MENU

W tej sekcji można wybrać pieczenie zapisane wcześniej przy użyciu funkcji „**NEW MENU (NOWE MENU)**” ► str. 47

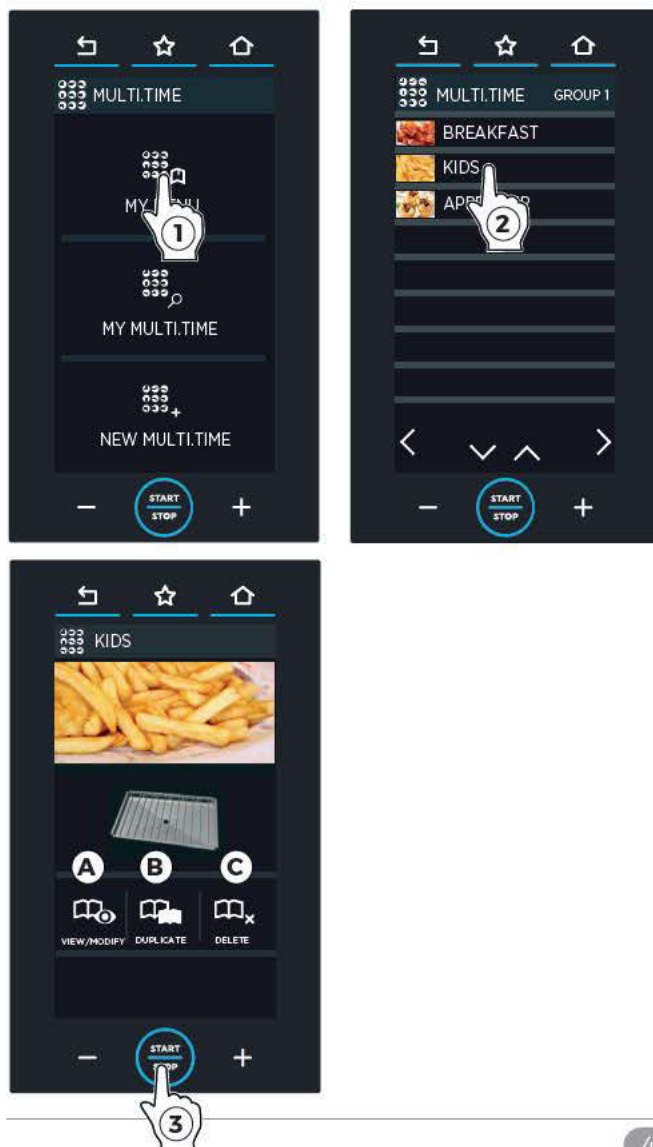
43 ► ① Aby uzyskać dostęp do listy zapisanych menu, dotknąć ikony „**MY MULTI.TIME (MÓJ MULTI.TIME)**”: otworzy się lista wszystkich zapisanych wcześniej menu.

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

② Po dotknięciu jednego z przepisów na liście otworzy się strona, na której możliwe jest:

- Ⓐ wyświetlanie/modyfikowanie zapisanego pieczenia;
- Ⓑ powielanie pieczenia (w celu utworzenia pieczenia z podobnymi parametrami);
- Ⓒ usuwanie zapisanego pieczenia: w tym ostatnim przypadku pojawi się prośba o potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem.

③ Włączanie pieczenia przyciskiem **START/STOP**. Po włożeniu potraw do pieczenia do pieca i zamknięciu drzwiczek, **ustawić timery** przypisane do włożonych blach zob. ► str. 44



E | Funkcja specjalna Funkcja NEW MENU (Nowe menu)

Funkcja „**NEW MENU (Nowe menu)**” umożliwia ustawienie do 10 timerów i zachowanie w pamięci tych wartości czasu lub temperatury.

Ustawione timery będą stopniowo sygnalizować, w znany już sposób, które blachy są gotowe do wyjęcia z pieca.

44 ▶ Aby ustawić funkcję:

- 1 2 wybrać jeden z przepisów zapisanych w menu „**MY MULTI.TIME (MÓJ MULTI.TIME)**” (w przykładzie „**BEEF - MIĘSO WOŁOWE**”);
- 3 dotknąć ikony „**NEW MENU (Nowe menu)**”;
- 4 5 6 w zależności od liczby blach, które zamierza się wykorzystać, **ustawić timery** (w sposób objaśniony na str. 44). Wszystkie timery są wyświetlane w kolorze białym, co oznacza, że znajdują się w stanie oczekiwania.
- 7 Po ustawieniu wszystkich potrzebnych timerów, na stronie, na której są one wszystkie wyświetlane, nacisnąć przycisk **START/STOP**.
- 8 W razie potrzeby zmienić **nazwę** (np. „**BEEF-MIĘSO WOŁOWE**” zostanie zmienione na „**KIDS-DZIECI**”), **zdjęcie** i **blachę** (w sposób opisany w rozdziale „**menu set (ustawienia)**”).
- 9 Nacisnąć przycisk „**ZAPISZ**”.
- 10 Wybrać pozycję, w której zapisać menu.

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

📖 Dalsze informacje zamieszczono na ▶ str. 46



Obsługa | Menu CHEFUNOX



CHEFUNOX MULTI.TIME	48
CHEFUNOX AUTOCOOK	51

TYLKO W MODELACH „PLUS”.

To menu zawiera zestaw przepisów ustawionych wstępnie przez UNOX.

CHEFUNOX MULTI.TIME

W tej sekcji można wyświetlać **programy MULTI.TIME (MÓJ MULTI.TIME)** ustawione wstępnie przez UNOX.

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

Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 17

45 ► **1** **2** Dotknąć ikony „CHEFUNOX” i wybrać sekcję „CHEFUNOX MULTI.TIME”;

3 wybrać program Multi.Time (na przykład „GRILL”):

GRILLING: grillowanie

FAKIRO GRILL: grillowanie mięsa, ryb i warzyw na blachach FAKIRO™ Grill

FAKIRO PIZZA: pieczenie pizzy/focacci

PAN FRYING: pieczenie warzyw, mięsa i ryb panierowanych na blachach Pan Fry

FRYING: pieczenie frytek

COMBI: pieczenie konwekcyjne i parowe

BAKING: pieczenie wyrobów cukierniczych i piekarniczych

STEAMING: gotowanie na parze

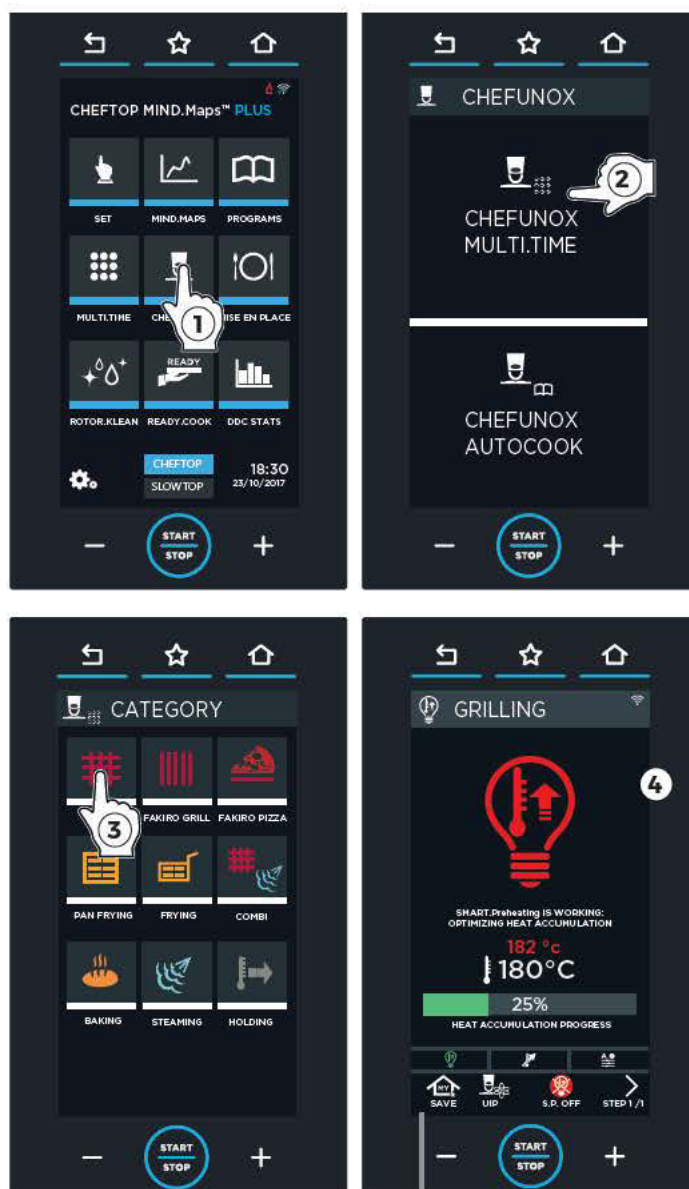
HOLDING: utrzymywanie temperatury

4 Po wybraniu programu rozpoczyna się NAGRZEWANIE WSTĘPNE.

Wyświetla się poniższa strona, przedstawiająca:

- aktualną temperaturę w komorze;
- temperaturę ustawioną dla nagrzewania wstępnego;

Po uzyskaniu ustawionej temperatury, sygnał dźwiękowy sygnalizuje zakończenie etapu nagrzewania wstępnego.



zapisywanie przepisu w „FAVORITE (Ulubionych)” zob. ► str. 15

+ Najczęściej stosowane przepisy można oznaczyć jako „**FAVORITE (Ulubione)**” na stronie nagrzewania wstępnego (zarówno tradycyjnego, jak i SMART) zob. ► str. 15

46 ► Po zakończeniu nagrzewania wstępnego, **ustawić timery** w zależności od liczby blach, które zamierza się wykorzystać do pieczenia (istnieje możliwość dodania timerów w dowolnym momencie zgodnie z potrzebami w danej chwili).

5 Dotknąć symbolu „+” na stronie.

6 Otworzy się strona dotycząca pierwszego timera: może on być ustawiony:

- **A** poprzez wybranie przepisu ustawionego wstępnie przez UNOX;
- **B** poprzez wybranie kompatybilnego przepisu użytkownika;
- **C** poprzez ustawienie czasowe lub przy użyciu sondy rdzeniowej (można ustawić tylko 1 timer z sondą rdzeniową).

A Ustawianie timera przy użyciu przepisu zaprogramowanego wstępnie przez Unox (zalecany sposób)

Piec proponuje zaprogramowane WSTĘPNIE PRZEPISY „CHEFUNOX”. W tym przypadku timer kończy pracę po upływie czasu trwania obróbki ustawionego dla wybranego przepisu. Nazwy przepisów na przedstawionych obok stronach mogą się różnić od nazw w Państwa piecu, ponieważ mają one charakter wyłącznie ilustracyjny.

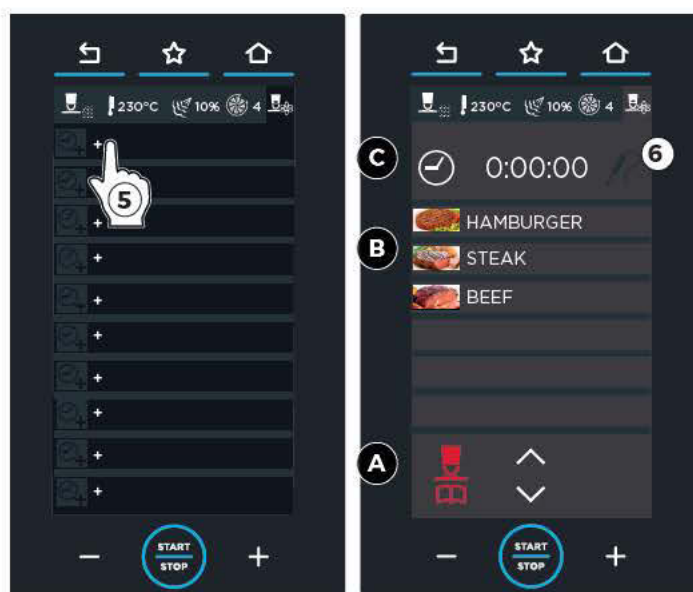
47 ► 1 Dotknąć ikony pokazanej na rysunku.

2 Wybrać rodzaj potrawy do grillowania (np. BEEF - MIĘSO WOŁOWE).

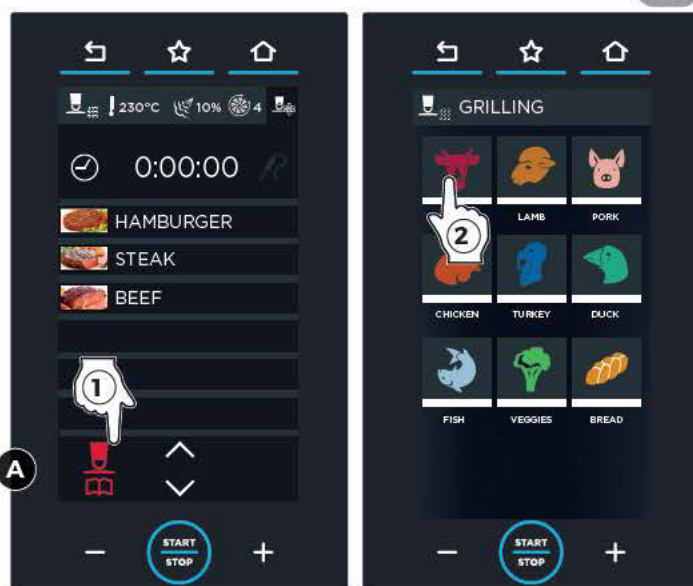
3 Wybrać żądaną kategorię (np. BEEF STEAK - BEFSZTYK WOŁOWY).

4 W zależności od wybranego przepisu, piec proponuje użytkownikowi różne strony, na których może on spersonalizować pieczenie:

- temperatura
- waga
- grubość
- stopień upieczenia w środku: lekko wypieczony (RARE) - średnio wypieczone (MEDIUM) - dobrze wypieczone (WELL DONE).
- stopień upieczenia na zewnątrz: lekko przyrumieniona (LIGHT) - średnio przyrumieniona (MEDIUM) - mocno przyrumieniona (BROWN). Stopień upieczenia warstwy w środku i na zewnątrz potrawy można ustawić również przeciągając kursor do żądanej temperatury.



46



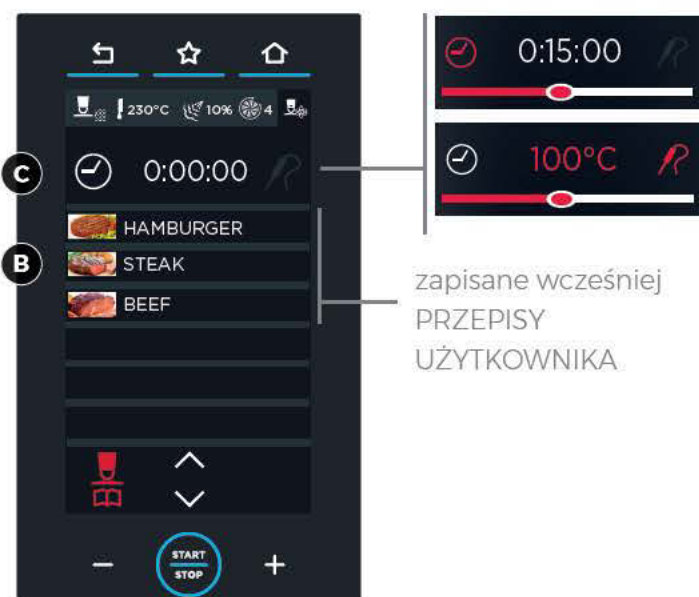
47

stopień upieczenia można ustawić również przeciągając kursor do żądanej temperatury.

⑤ Po naciśnięciu przycisku **START/STOP** można wyświetlić pieczenie na stronie Multi.time. Postępować w ten sam sposób dla każdej włożonej do pieca blachy (maksymalnie 10 timerów jednocześnie).

48 ▶ B Ustawianie timera przy użyciu kompatybilnego przepisu użytkownika

Piec proponuje zapisane wcześniej PRZEPISY UŻYTKOWNIKA, o parametrach kompatybilnych z wybranym rodzajem programu (np. hamburger). W tym przypadku timer kończy pracę po upływie czasu trwania obróbki ustawionego dla wybranego przepisu.



zapisane wcześniej
PRZEPISY
UŻYTKOWNIKA

48 ▶ C Ręczne ustawianie timera lub temperatury sondy rdzeniowej

- ② dotknąć ikony „zegar” lub „sonda rdzeniowa”;
- ③ przeciągnąć kursor lub użyć przycisków **-** **+**, aby ustawić żądaną wartość;
- ④ potwierdzić naciskając przycisk **START/STOP**.

49 ▶ Na ilustracji obok przedstawiono możliwą sytuację obróbki termicznej w toku.

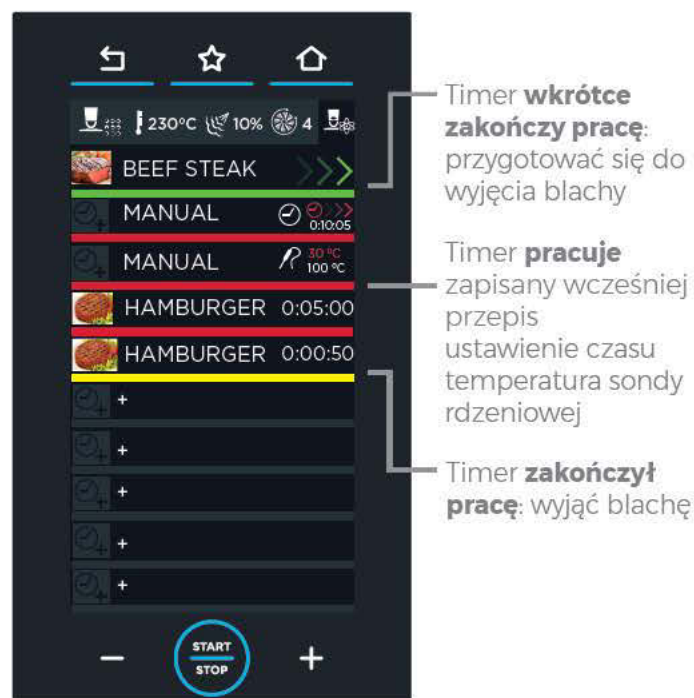
Ustawionych jest kilka timerów.

Niektóre z nich są ustawione:

- przy użyciu zapisanego wcześniej przepisu (trzeci)
- poprzez wprowadzenie ustawienia czasowego (RĘCZNIE - drugi)
- poprzez wprowadzenie temperatury sondy rdzeniowej (RĘCZNIE- pierwszy)

Kolor oznacza:

- **zielony**: timer zakończył pracę (potrawa gotowa). Sygnał dźwiękowy powiadamia, że nastąpił czas wyjęcia blachy z pieca. Po zamknięciu drzwiczek, timer znika z listy.
- **Żółty**: timer wkrótce zakończy pracę: przygotować się do wyjęcia blachy.
- **czerwony**: timer pracuje (potrawa jest jeszcze poddawana obróbce). Czas pozostający do zakończenia obróbki lub temperatura, jaką należy osiągnąć, są podane z prawej strony.



Timer **wkrótce zakończy pracę**:
przygotować się do
wyjęcia blachy

Timer **pracuje**
zapisany wcześniej
przepis
ustawienie czasu
temperatura sondy
rdzeniowej

Timer **zakończył pracę**:
wyjąć blachę

CHEFUNOX AUTOCOOK

W tej sekcji można wyświetlać programy „CHEFUNOX auto-cook” ustawione przez Unox.

Nazwy przepisów na przedstawionych obok stronach mogą się różnić od nazw w Państwa piecu, ponieważ mają one charakter wyłącznie ilustracyjny.

50 ▶ 1 2 Dotknąć ikony „CHEFUNOX” i wybrać sekcję „CHEFUNOX AUTOCOOK”;

3 wybrać program (na przykład „GRILL”);

GRILLING: grillowanie

PAN FRYING & FRYING: gotowanie na parze warzyw, mięs, ryb podpiekanych na patelni oraz potraw panierowanych na blachach Pan Fry

ROASTING: przygotowywanie mięs pieczonych

BRAISING: przygotowywanie mięs duszonych

OVERNIGHT: pieczenie w godzinach nocnych

STEAMING: gotowanie na parze

COMBI: pieczenie konwekcyjne i parowe

BREAKFAST & SNACKS

BAKING: pieczenie wyrobów cukierniczych i piekarniczych

SOUS VIDE: gotowanie próżniowe

REGEN: regenerowanie potraw mrożonych

4 Wybrać typ pokarmu do grillowania (np. BEEF - MIĘSO WOŁOWE).

5 Wybrać żądaną kategorię (np. BEEF STEAK - BEFSZTYK WOŁOWY).

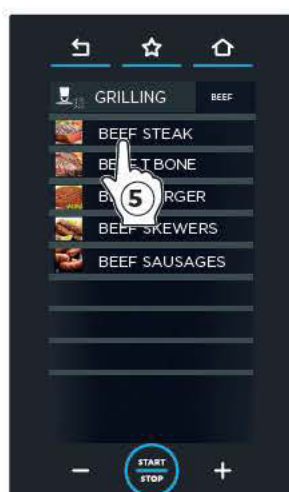
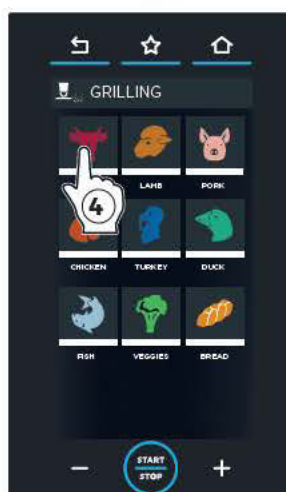
6 W zależności od wybranego przepisu, piec proponuje użytkownikowi różne strony, na których może on spersonalizować pieczenie:

- waga
- grubość
- stopień upieczenia w środku: lekko wypieczony (RARE) - średnio wypieczony (MEDIUM) - dobrze wypieczony (WELL DONE).
- stopień upieczenia na zewnątrz: lekko przyrumieniona (LIGHT) - średnio przyrumieniona (MEDIUM) - mocno przyrumieniona (BROWN). Stopień upieczenia warstwy w środku i na zewnątrz potrawy można ustawić również przeciągając kursor do żądanej temperatury.

7 Po naciśnięciu przycisku „START STOP”: włącza się NAGRZEWANIE WSTĘPNE, wyświetla się strona, która przedstawia:

- aktualną temperaturę w komorze;
 - stopień zaawansowania nagrzewania wstępnego.
- po zakończeniu nagrzewania wstępnego, sygnał dźwiękowy zasygnalizuje koniec ETAPU nagrzewania, a ikona zasugeruje umieszczenie produktów do pieczenia w piecu. Po wykonaniu tej czynności i zamknięciu drzwiczek pieca, automatycznie uruchamiają się etapy pieczenia produktu, odpowiednio zmodyfikowane w oparciu o ustawienia wagi, grubości, stopnia wypieczenia w środku/na zewnątrz.

Aby dodać kolejne przepisy i wybrać menu regionalne, zob. ▶ str. 74



Obsługa | Menu MISE EN PLACE



NOWY MISE EN PLACE	53
MY MISE EN PLACE (MÓJ MISE EN PLACE)	55
MY MENU	56

TYLKO W MODELACH „PLUS”.

Menu „Mise en place” umożliwia równoczesne wyjęcie z pieca do 10 różnych potraw. CHEFTOP™ lub BAKERTOP™ powiadomią o tym, kiedy należy wstawić do pieca poszczególne blachy. Maksymalna liczba ustawianych timerów to 10 (przypisanych do maksymalnie 10 równoczesnych obróbek w komorze).

51 ► W przykładzie przedstawionym obok, użytkownik chce, aby 3 blachy z różnymi potrawami były gotowe o tej samej porze, na przykład o **12.00**.

Dla każdej z nich zostanie ustawiony timer z innym czasem trwania obróbki, ponieważ każda potrawa wymaga oczywiście indywidualnego czasu pieczenia | 🕒 1h 30 min, 50 min, 60 min i 1h 40 min.

Piec, w zależności od czasu trwania obróbki oraz godziny, o której chce się mieć gotową potrawę, powiadomi, przy użyciu sygnału dźwiękowego, **o której godzinie należy włożyć blachę do pieca**

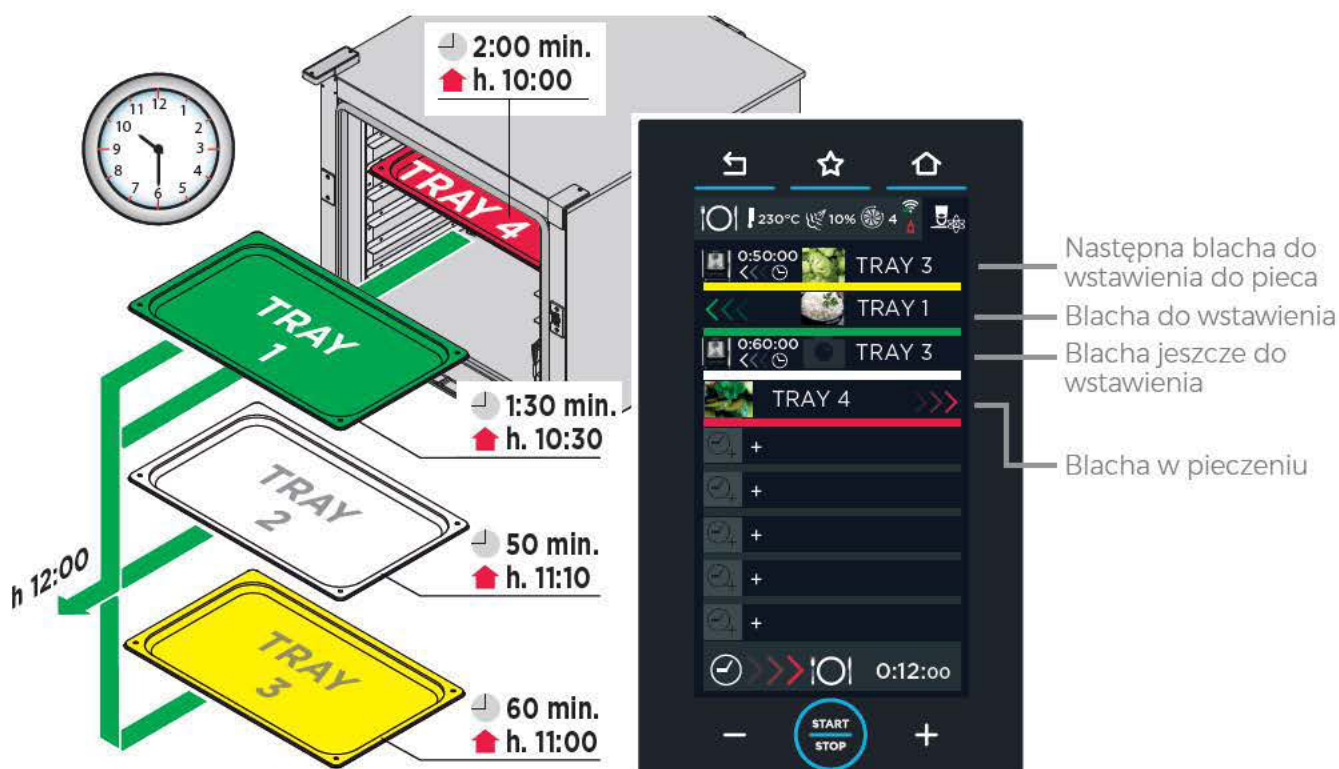
➡ o 10.00 wstawić do pieca BLACHĘ 4 (2h 00 min)

➡ o 10.30 wstawić do pieca BLACHĘ 1 (1h 30 min)

➡ o 11.00 wstawić do pieca BLACHĘ 3 (60 min)

➡ o 11.10 wstawić do pieca BLACHĘ 2 (50 min)

aby w ten sposób, móc wyjąć je wszystkie z pieca o tej samej porze, np. o godzinie **12.00**.



Lista wszystkich menu **Mise en place** zapisanych przez użytkownika

Lista wszystkich **przepisów Mise en place** zapisanych przez użytkownika

Ustawienie nowego **przepisu Mise en place**

Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 53



52

NOWY MISE EN PLACE

W tej sekcji można utworzyć, uruchomić i zapisać nowy przepis Mise en place.

Ustawianie i zapisywanie parametrów

- 53 ► ① Aby przejść na tę stronę, dotknąć ikony „**NEW MISE EN PLACE (Nowy MISE EN PLACE)**”.
- ② Parametry ustawia się w taki sam sposób, jak opisano w rozdziale **menu „SET (Ustawienia)”**.

Przepis NIE obejmuje:

- etapów pieczenia;
- wprowadzania czasu (pieczenie jest „nieskończone”).

Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 20

W razie potrzeby można wykorzystać technologię UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE/INTELIGENTNA WYDAJNOŚĆ (UIP), klikając w tym celu na odpowiedni symbol, zob. ► str. 17

- ③A Aby **zapisać** przepis, nacisnąć przycisk „**SAVE (ZAPISZ)**” (zapisywanie przebiega w ten sam sposób, jak opisano wcześniej w „**menu set (ustawienia)**”); w przeciwnym przypadku, ③B nacisnąć przycisk **START/STOP**.

- ④ Po naciśnięciu przycisku **START/STOP** rozpoczyna się nagrzewanie wstępne. Podobnie jak w przypadku wszystkich programów pieczenia, użytkownik zostanie powiadomiony o zakończeniu nagrzewania wstępnego.



53

Ustawianie timerów

Ustawić timery pierwszej wstawionej do pieca blachy.

54 ► ❶ Dotknąć symbolu "+" na stronie.

Otworzy się strona dotycząca pierwszego timera: może zostać zaprogramowany czasowo, z użyciem sondy rdzeniowej lub poprzez wybór podobnego przepisu.

A Ustawianie timera poprzez wybór podobnego przepisy (zalecany sposób)

Piec proponuje przepisy ustawione przy użyciu menu „**SET (USTAWIENIA)**” i zapisane w menu „**PROGRAMS (PROGRAMY)**”. Są one takie same pod względem temperatury i wilgotności w komorze (w przykładzie: „**VEGETABLES-WARZYWA**”).

❷ Aby wybrać dany przepis wystarczy go dotknąć. Timer zakończy pracę zgodnie z ustawionym w wybranym przepisie czasem trwania obróbki (w przykładzie 20 minut). Postępować w ten sam sposób dla każdej włożonej blachy (do maksymalnie 10 timerów jednocześnie).

Aby usunąć timer z listy, dotknąć i przytrzymać przez co najmniej 3 sekundy wiersz timera, którego zamierza się usunąć.

B Ręczne ustawianie timera

❷ dotknąć ikony „zegara” po lewej stronie.

❸ przeciągnąć kursor lub użyć przycisków **-** **+** aby ustawić żądaną wartość;

❹ potwierdzić naciskając przycisk **START/STOP**. Timer zakończy pracę zgodnie z ustawionym czasem trwania obróbki (w przykładzie 15 minut).

C Ręczne ustawianie temperatury sondy rdzeniowej

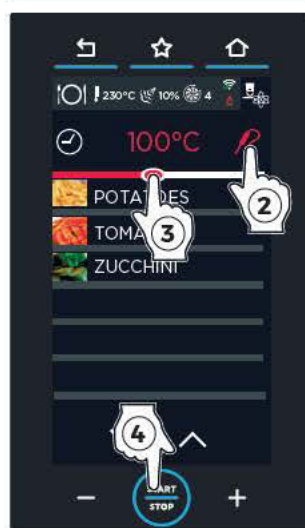
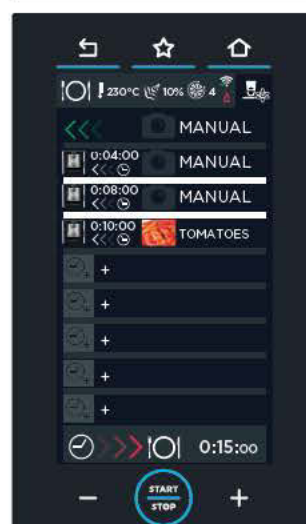
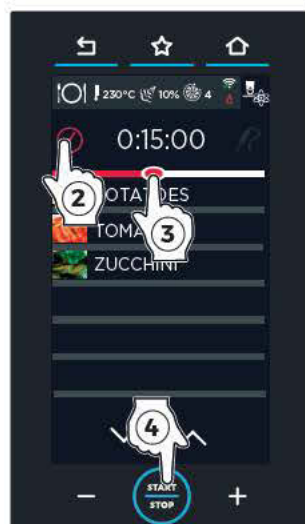
❷ dotknąć ikony „sonda rdzeniowa” z prawej strony.

❸ przeciągnąć kursor lub użyć przycisków **-** **+** aby ustawić żądaną wartość;

❹ potwierdzić naciskając przycisk **START/STOP**. MOŻNA ustawić tylko 1 timer z sondą rdzeniową. Timer zakończy pracę z chwilą osiągnięcia ustawionej wartości temperatury rdzeniowej.

Wyjście z funkcji

Aby wyjść z funkcji i przerwać pracę pieca w trybie ciągłym, nacisnąć i przytrzymać przycisk „**START/STOP**” (około 4-5 sekund).



A

B

C

55 ► Na ilustracji obok przedstawiono możliwą sytuację obróbki termicznej. Pierwszą blachą, która ma być wstawiona do pieca (timer zielony) będzie zawsze ta, której czas pieczenia jest najdłuższy lub ta, która wymaga użycia sondy rdzeniowej (nie można przewidzieć czasu, w ciągu którego zostanie uzyskana ustawiona temperatura); następnie powiadomienia poinformują o konieczności wstawienia do pieca po kolei wszystkich przewidzianych blach, w zależności od czasu trwania obróbki dla każdej z nich.

 Kolor oznacza:

- **zielony:** wstawić blachę do pieca >>>. Po zamknięciu drzwiczek, kolor timera zmieni się na czerwony, co oznacza, że pieczenie potrawy z danej blachy jest w toku. Sygnał dźwiękowy powiadamia, że nastąpił czas wstawienia blachy do pieca. Jeśli blacha zostanie wstawiona w ciągu **45 sekund** od włączenia sygnału dźwiękowego, potrawa będzie gotowa o ustalonym czasie, w przeciwnym przypadku jej wyjęcie z pieca opóźni się.
- **żółty:** następna blacha do wstawienia
- **czerwony:** blacha w pieczeniu
- **biały:** blacha jeszcze do wstawienia.

MY MISE EN PLACE (MÓJ MISE EN PLACE)

W tej sekcji można znaleźć przepis zapisany wcześniej przy użyciu menu „**NEW MISE EN PLACE (NOWY MISE EN PLACE)**” ► str. 53.

Ta metoda jest najczęściej stosowana i zalecana w porównaniu z ustawianiem ręcznym (NEW MISE EN PLACE/NOWY MISE EN PLACE).

56 ► ① Aby uzyskać dostęp do listy zapisanych przepisów, dotknąć ikony „**MY MISE EN PLACE (MÓJ MISE EN PLACE)**”: otworzy się lista wszystkich zapisanych wcześniej przepisów.

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

② Po dotknięciu jednego z przepisów na liście otworzy się strona, na której możliwe jest:

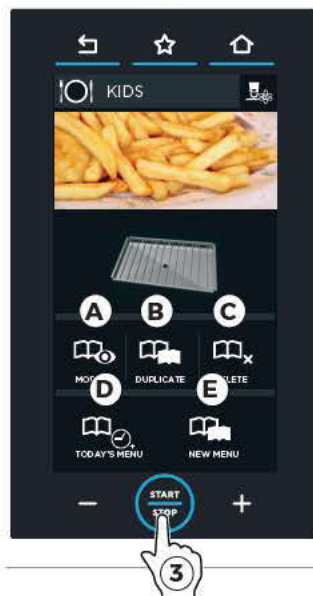
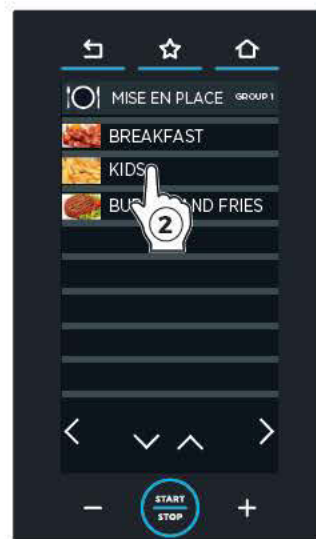
- Ⓐ wyświetlanie/edytowanie zapisanego przepisu;
- Ⓑ zduplikowanie przepisu (w celu utworzenia przepisu o podobnych parametrach);
- Ⓒ usunięcie zapisanego pieczenia; przed ostatecznym usunięciem przepisu pojawi się prośba o potwierdzenie;
- Ⓔ utworzenie menu dziennego, zob. ► str. 56
- Ⓓ utworzenie nowego menu, zob. ► str. 57.

③ włączenie pieczenia przyciskiem **START/STOP**. Po włożeniu potraw do pieczenia do pieca i zamknięciu drzwiczek **ustawić timery** przypisane do włożonych blach zob. ► str. 54

Dodanie programów jest możliwe **POD WARUNKIEM**, że nie są one dłuższe (pod względem czasu trwania) od najdłuższego programu na liście (w przykładzie **NIE** jest możliwe dodanie programów dłuższych niż 14 minut)



55



MISE EN PLACE

56

MY MENU (MOJE MENU)

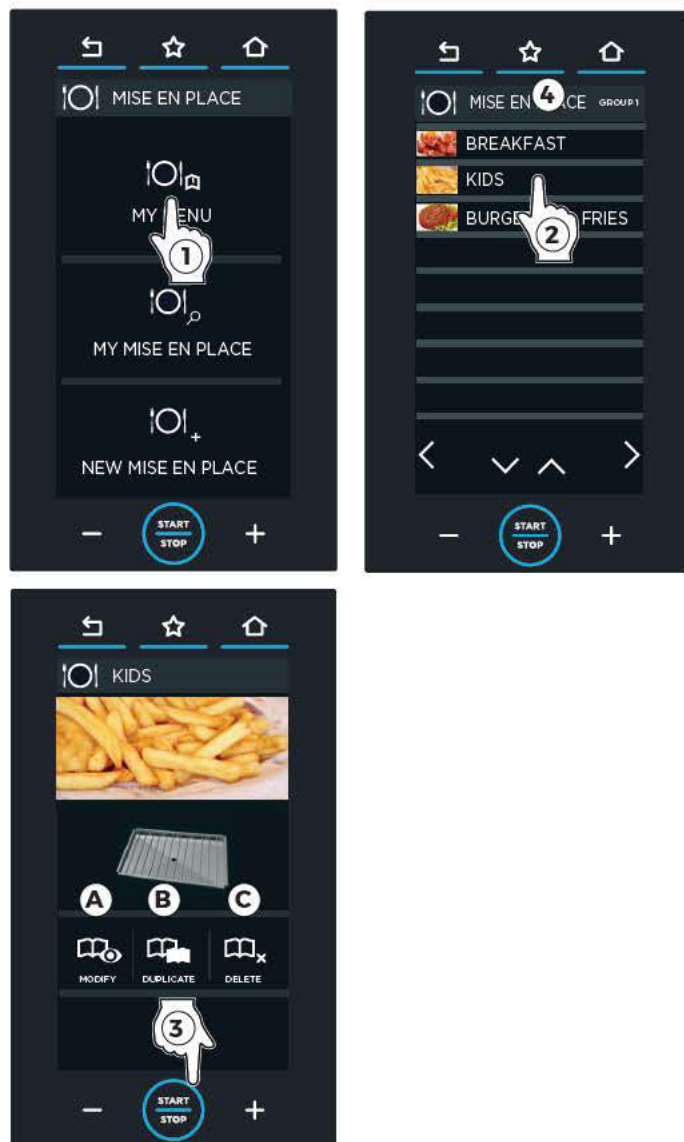
W tej sekcji można znaleźć zapisany wcześniej przepis przy użyciu funkcji „**NEW MENU (NOWE MENU)**” ► str. 57.

57 ► ① Aby uzyskać dostęp do listy zapisanych menu, dotknąć ikony „**MY MENU (MOJE MENU)**”: otworzy się lista wszystkich zapisanych wcześniej menu. U dołu strzałki ▼ i ▲ przewijają różne opcje pieczenia zapisane w tej grupie, strzałki < i > przewijają 16 grup do dyspozycji.

② Po dotknięciu jednego z przepisów na liście otworzy się strona, na której możliwe jest:

- Ⓐ wyświetlanie/edytowanie zapisanego przepisu;
- Ⓑ zduplikowanie przepisu (w celu utworzenia przepisu o podobnych parametrach);
- Ⓒ usunięcie zapisanego przepisu: przed ostatecznym usunięciem przepisu pojawi się prośba o potwierdzenie.

③ włączenie pieczenia przyciskiem **START/STOP**. Po włożeniu potraw do pieczenia do pieca i zamknięciu drzwiczek **ustawić timery** przypisane do włożonych blach zob. ► str. 54



57

F | Funkcja specjalna Funkcja MENU DZIENNE

Funkcja **MENU DZIENNE** umożliwia ustawienie do 10 timerów, bez nagrzewania wstępnego komory (na przykład ponieważ piec jest już nagrzany).

Aby ustawić funkcję:

- ① wyszukać przepis zapisany w „**MY MISE EN PLACE (MÓJ MISE EN PLACE)**” (w przykładzie „**SMALL CHICKEN-MAŁY KURCZAK**”);
- ② dotknąć ikony „**MENU DZIENNE**”;
- ③ w zależności od liczby blach, których zamierza się użyć, ustawić timery w sposób objaśniony na ► str. 54. Wszystkie timery są wyświetlane w kolorze białym, co oznacza, że znajdują się w stanie oczekiwania.
- ④ Po ustawieniu wszystkich wymaganych timerów, na stronie, na której są wyświetlane wszystkie timery, nacisnąć przycisk **START/STOP**.



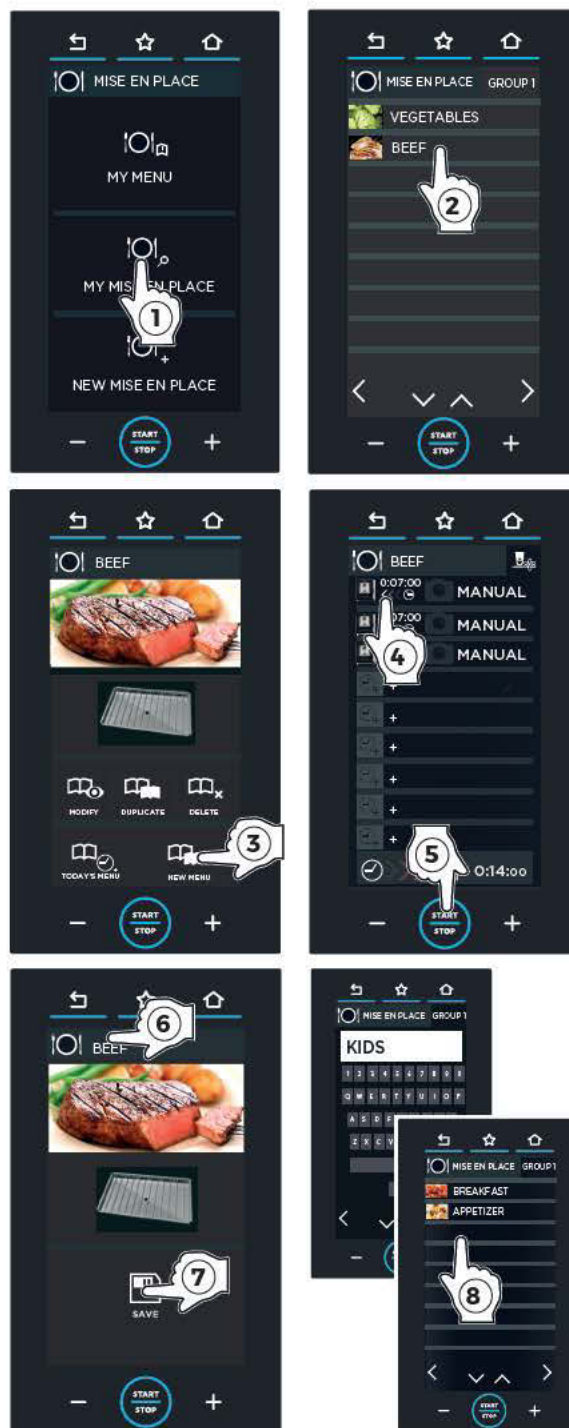
G | Funkcja specjalna Funkcja NEW MENU (NOWE MENU)

Funkcja **NEW MENU (Nowe menu)** umożliwia ustawienie do 10 timerów, bez konieczności wkładania blach do piekarnika lub włączania pieczenia.

58 ▶ Aby ustawić funkcję:

- 1 2 wybrać jeden z przepisów zapisanych w menu „**MY MISE EN PLACE (MÓJ MISE EN PLACE)**” (w przykładzie „**BEEF - MIĘSO WOŁOWE**”);
- 3 dotknąć ikony **NEW MENU (Nowe menu)**;
- 4 w zależności od liczby blach, które zamierza się wykorzystać, **ustawić timery** (w sposób objaśniony na str. 54). Wszystkie timery są wyświetlane w kolorze białym, co oznacza, że znajdują się w stanie oczekiwania.
- 5 Po ustawieniu wszystkich wymaganych timerów, na stronie, na której są wyświetlane wszystkie timery, nacisnąć przycisk **START/STOP**.
- 6 W razie potrzeby zmienić **nazwę** (np. „**BEEF-MIĘSO WOŁOWE**” zostanie zmienione na „**KIDS-DZIECI**”), **zdjęcie** i **blachę** (w sposób opisany w rozdziale „**menu set (ustawienia)**”).
- 7 Nacisnąć przycisk „**ZAPISZ**”.
- 8 Wybrać pozycję, na której ma zostać zapisane menu.

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



Obsługa | Menu ROTOR.KLEAN



Ważne ostrzeżenia dotyczące mycia	58
Jak korzystać z programów mycia (ROTOR.KLEAN)	59
Programowanie mycia (scheduling)	60
Napełnianie zbiornika z detergentem	61

Pozwala przejść do listy programów mycia.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE MYCIA

W piecach zamontowane są zestawy jednego lub dwóch wirników przeznaczone do mycia komory pieca.

-  **Przed włączeniem mycia należy upewnić się, czy wewnątrz komory pieca **NIE ma blach**: mycie byłoby wówczas nieskuteczne.**
-  **Przed użyciem detergentu dokładnie przeczytać kartę charakterystyki produktu.**
-  **Podczas mycia nie otwierać drzwiczek pieca ze względu na niebezpieczeństwo uszkodzenia oczu, błon śluzowych i skóry wskutek kontaktu ze stosowanymi chemicznymi środkami czyszczącymi, rozpylanymi przez wirnik wewnątrz komory pieczenia i wprawianymi w ruch przez silne prądy powietrza.**
-  **Pod żadnym pozorem nie modyfikować zbiornika ani jego połączeń z piecem; ryzyko uszkodzeń, obrażeń ciała lub wypadków śmiertelnych.**
-  **Detergent nie może wchodzić w kontakt ze skórą, oczami ani błoną śluzową. W przypadku kontaktu z detergentem stosować się do zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki produktu.**
-  **Nie dotykać nigdy detergentu gołymi rękami.**
-  **W przypadku pieców z wózkiem przeprowadzać mycie z wózkiem znajdującym się wewnątrz komory pieczenia, bez blach, zablokowanym przy użyciu przednich hamulców postojowych.**
-  **Okresowo przeprowadzać kontrolę pod kątem obecności plam rdzy w komorze pieca: w przypadku ich stwierdzenia skontaktować się natychmiast z Centrum Serwisowym, ponieważ woda prawdopodobnie powoduje uszkodzenie pieca; bezzwłoczna interwencja oznacza wydłużenie okresu eksploatacji urządzenia.**



Przy zatkany wylocie pod żadnym pozorem **NIE** korzystać z programów mycia ani nie myć komory dużą ilością wody ze względu na ryzyko zalania.

JAK KORZYSTAĆ Z PROGRAMÓW MYCIA (ROTOR.KLEAN)

W tej sekcji można uruchomić jeden z opisanych poniżej programów mycia lub płukania:

RINSE	00:17	płukanie na zimno
QUICK	01:02	lekko zabrudzona komora pieczenia
SHORT	01:09	lekko zabrudzona komora pieczenia
MEDIUM	01:27	średnio zabrudzona komora pieczenia
LONG	02:32	silnie zabrudzona komora pieczenia
SOFTENING	00:12	cykl mycia wstępnego w celu zmiękczenia najbardziej uporczywych zabrudzeń. Stosować przed normalnym myciem

Automatyczna technologia SENSE.Klean sprawdza stopień zabrudzenia piekarnika i przedstawia go za pomocą kolorowego paska:

- **niebieski:** piec lekko zabrudzony (0-60%)
- **żółty:** piec średnio zabrudzony (60-90%)
- **czerwony:** piec silnie zabrudzony (powyżej 90%)

na podstawie tej kontroli piec jest w stanie doradzić, które mycie jest najbardziej odpowiednie, oznaczając je symbolem  (w przykładzie: SHORT - krótki cykl mycia).

- 59 ▶ ① Dotknąć ikony Rotor.Klean
- ② Dotknąć nazwy programu, który zamierza się uruchomić.
- ③ Dotknąć przycisku **START/STOP**, aby rozpocząć cykl mycia.

60 ▶ Na ekranie wyświetlany jest czas pozostały do zakończenia mycia. Kolor zegara oznacza:

- **czerwony:** mycie w toku.
- **żółty:** pozostała mniej niż 1 minuta do zakończenia wybranego cyklu mycia
- **zielony:** mycie zakończone, nastąpi automatyczny powrót do „strony głównej”.

Aby **przerwać** mycie przed jego zakończeniem, nacisnąć przycisk **START/STOP**: w trybie automatycznym włączy się szybki cykl płukania, trwający około **12 minut**, aby usunąć z komory pieca wszelkie pozostałości detergentu.



Komunikat: NIE otwierać drzwi podczas mycia.
NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA OCZU, BŁON ŚLIZOWYCH I SKÓRY NA SKUTEK KONTAKTU ZE STOSOWANYMI CHEMICZNYMI ŚRODKAMI CZYSZCZĄCYMI!



- Mycie zakończone
- Mycie w toku (czas pozostały do zakończenia < 1 min)
- Mycie w toku (czas pozostały do zakończenia > 1 min)
- Czas pozostały do zakończenia mycia w toku**

59

60

PROGRAMOWANIE MYCIA (SCHEDULING)

61 ► To menu umożliwia **zautomatyzowanie mycia**: uzyskuje się w ten sposób pewność, że piec będzie codziennie idealnie czysty, bez konieczności wykonywania mycia w trybie ręcznym.

Ta strona umożliwia ustawienie przy użyciu

przycisków **- +**:

- **A godziny rozpoczęcia** wybranego cyklu mycia (START WASHING AT/ROZPOCZNIJ MYCIE O);
- **B godziny**, o której **piec ma być gotowy** (OVEN READY AT/PIEC GOTOWY O) po umyciu, opłukaniu i osuszeniu zgodnie z wybranym programem;
- **C** czy mycie **ma być wykonane tylko jeden raz**, w dniu, w którym zostało zaprogramowane (ONLY ONCE/TYLKO JEDEN RAZ) lub **każdego dnia** (EVERY DAY/CODZIENNIE).

+ Co się stanie, jeśli ustawi się czas początku mycia (np. 6.00) oraz czas gotowego pieca (11.00) i wybierze się mycie SHORT/KRÓTKIE (czas trwania 41 min)?

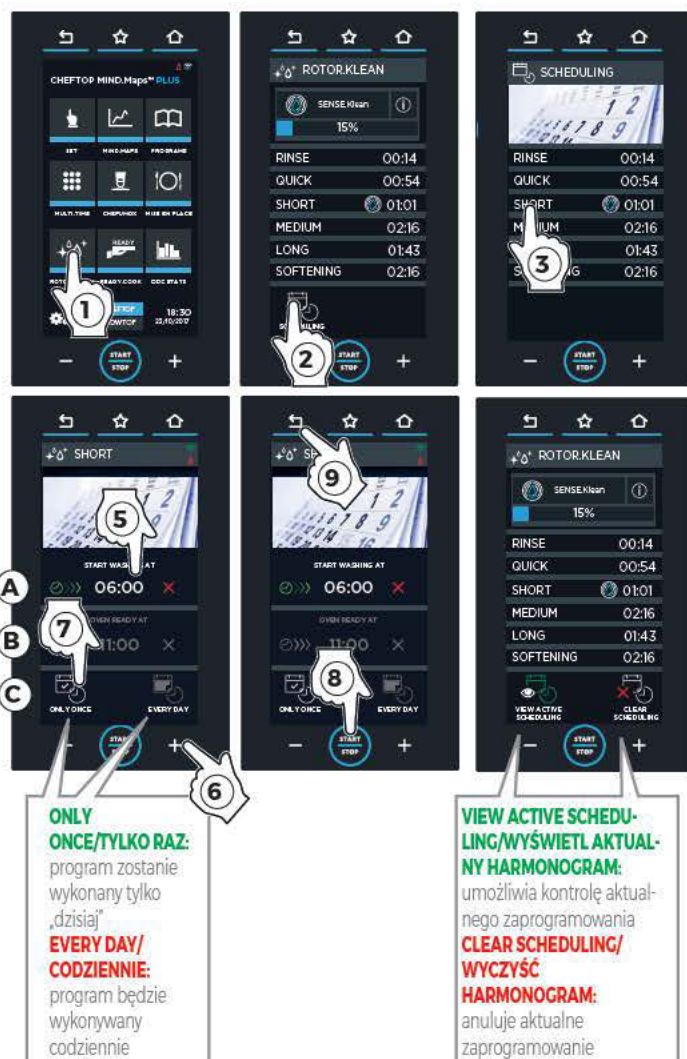
Po zakończeniu mycia o godzinie 6.41, piec będzie utrzymywany w temperaturze około 200°C do godziny 11.00.

Co się stanie w przypadku ustawienia rozpoczęcia mycia o godzinie 7.00 oraz godziny gotowego pieca na 6.00?

Piec będzie utrzymywany w temperaturze 200°C od godziny 7.41 (godzina zakończenia mycia) do godziny 6.00 następnego dnia.

Co się stanie w przypadku ustawienia tylko godziny gotowego pieca bez ustawienia godziny rozpoczęcia mycia?

Piec automatycznie oblicza czas rozpoczęcia mycia w oparciu o czas trwania wybranego cyklu. Na przykład, jeśli wybrano cykl SHORT/KRÓTKI (czas trwania 41 min), a godzinę pieca gotowego na 11.00, mycie rozpocznie się o godzinie 10.19.



NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA Z DETERGENTEM

⚠ Napełnianie może przeprowadzać wyłącznie przy użyciu 1-litrowych butelek z detergentem **UNOX.Det&Rinse Plus**.

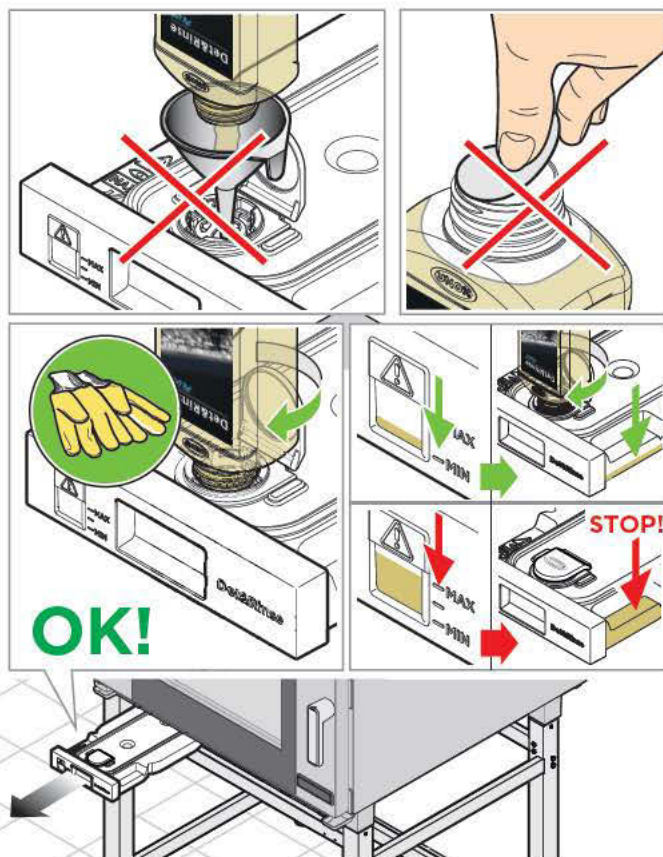
62 ▶ Aby dolać detergentu:

- **Włożyć rękawice, aby zabezpieczyć dłonie przed bezpośrednim kontaktem z detergentem.**
- Wyjąć znajdujący się pod piecem zbiornik, tak aby rozległo się słyszalne „kliknięcie”.
- Otworzyć pokrywę zbiornika.
- Odkręcić korek w 1-litrowej butelce z detergentem UNOX nie zdejmując/przedziurawiając folii ochronnej.
- Przechylić butelkę i wkręcić ją na zbiornik (wkręcenie butelki spowoduje przerwanie folii ochronnej przez sworzeń zbiornika i umożliwi wlanie detergentu).
- Po opróżnieniu butelki, wykręcić ją. Nie doprowadzić do ściekania detergentu.

⚠ Detergent nie może wchodzić w kontakt ze skórą, oczami ani błoną śluzową. W przypadku kontaktu z detergentem stosować się do zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki produktu.

- Powtarzać procedurę do momentu uzyskania maksymalnego dozwolonego poziomu wskazanego w przedniej części zbiornika. (Maks. pojemność zbiornika 4 litry = 4 butelki).
- Wyjąć butelkę.
- Włożyć zbiornik z powrotem pod piec i dosunąć go aż do ogranicznika.
- Wyrzucić rękawice, uważając, aby nie dotknąć miejsc zabrudzonych detergentem.

⚠ Pod żadnym pozorem nie dotykać detergentu gołymi rękami.



62

Obsługa | Menu READY.COOK Menu READY.BAKE



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

63 ▶ Aby uzyskać dostęp do wstępnie ustawionych programów:

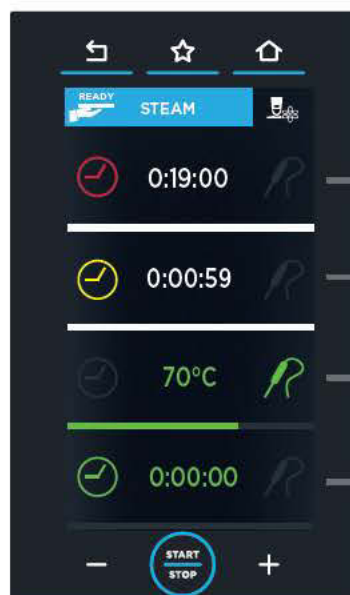
- ① dotknąć ikony „**READY.COOK | READY.BAKE**”;
- ② wybrać **żądany program**: (użytkownik nie może edytować temperatury ani STEAM.Maxi i DRY.Maxi);
- ③ dotknąć przycisku **START/STOP**: włączy się faza nagrzewania wstępnego;
- ④ po zakończeniu nagrzewania wstępnego, aby określić moment zakończenia pieczenia, można ustawić do 4 timerów (czas trwania obróbki) lub wykorzystać tryb sondy rdzeniowej (temperatura rdzenia potrawy).

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

📖 Dalsze informacje zamieszczono na ▶ str. 17



64 ► Ta strona przedstawia możliwą sytuację pieczenia w toku. Zostały ustawione cztery timery: trzy z wprowadzonym czasem (na przykład pierwszy, drugi i czwarty), jeden z wprowadzoną temperaturą dla sondy RDZENIOWEJ (np. trzeci, 70°C). Znaczenie kolorów:



czerwony: timer pracuje (potrawa jest jeszcze poddawana obróbce).

żółty: timer wkrótce zakończy pracę (potrawa prawie gotowa). Przygotować się do wyjęcia blachy

zielony: osiągnięto ustawioną temperaturę. Sygnał dźwiękowy powiadamia, że nastąpił czas wyjęcia blachy z pieca. Po zamknięciu drzwiczek, timer znika z listy

zielony: timer zakończył pracę. Sygnał dźwiękowy powiadamia, że nastąpił czas wyjęcia blachy z pieca. Po zamknięciu drzwiczek, timer znika z listy

Menu Stats DDC



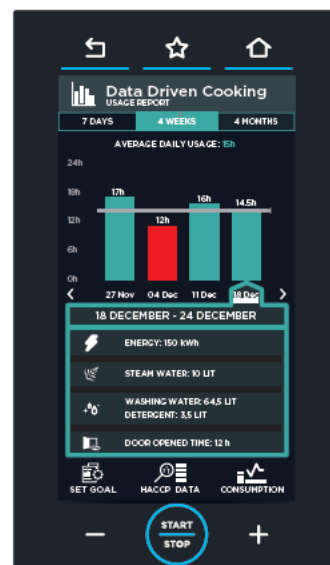
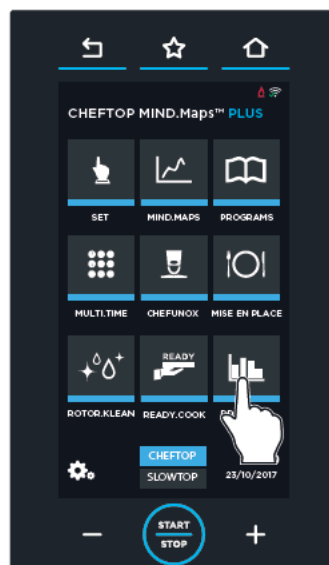
Set goals Ustaw cele	65
Dane haccp	65
Zużycie	66

Menu DATA DRIVEN COOKING pozwala kontrolować dane HACCP i piec w dowolnym momencie i z każdego miejsca. W czasie rzeczywistym można monitorować warunki pracy, tworzyć przepisy i przesyłać je do pieców. Sztuczna inteligencja przekształca dane dotyczące zużycia w przydatne informacje, aby zwiększyć codzienną wydajność.

DDC.Stats daje pełną kontrolę nad zużyciem energii, wody i detergentów, czasem obróbki i wykorzystaniem pieca. Użytkownik może porównywać wydajność pieców w swojej sieci, wykrywać anomalie i uzyskiwać informacje przydatne do poprawy wyników firmy.

65 ► Ta strona umożliwia dostęp do 3 różnych obszarów:

- **GOAL (CEL):** wymaga ustawienia liczby dobowych godzin pracy pieca niezbędnej do optymalizacji kosztów. Następnie wyświetlany jest histogram wskazujący, czy cel został osiągnięty. Ten widok umożliwia sprawdzenie, czy piec jest eksploatowany w optymalny sposób.
- **DANE HACCP:** odczyt danych HACCP umożliwia monitorowanie obróbki produktów spożywczych, w których istnieje zagrożenie skażenia o charakterze biologicznym, chemicznym lub fizycznym. Co 30 sekund zostają odczytane:
 - temperatura w komorze;
 - temperatura odczytana przez sondę rdzeniową;
 - temperatura sondy do gotowania próżniowego (sous vide).
- **ZUŻYCIE:** dotknięcie ikony „zużycie” powoduje wyświetlenie strony z podanymi datami dni, w których piec pracował.



SET GOALS | USTAW CELE

- 66 ▶ ① Wybrać „**SET GOAL**” (Ustaw cele).
- ② Przeciągnąć niebieski pasek lub dotknąć przycisków **−** **+**, aby ustawić dzienną liczbę godzin użytkowania pieca w celu zoptymalizowania kosztów (np. 14 godzin).
- ③ Nacisnąć przycisk „**ZAPISZ**”.
- ④ Wybrać, czy wyświetlić cele według Dni | Days, Tygodni | Weeks lub Miesięcy | Months ▶ pojawi się histogram, na którym:
- **niebieskie paski** wskazują, kiedy cel został osiągnięty, tzn. piec pracował przez ponad 14 godzin.
 - **czerwone paski** wskazują, kiedy cel NIE został osiągnięty, tzn. piec NIE pracował przez ponad 14 godzin.



66

DANE HACCP

- 67 ▶ ① Wybrać „**HACCP DATA**” (Dane HACCP).
- ② Wybrać datę pracy pieca, dla której chce się poznać dane HACCP.
- ③ Zostają wyświetlone dane dotyczące pracy pieca.



67

ZUŻYCIE

68 ► Dotknięcie ikony „**zużycie**” powoduje wyświetlenie strony z podanymi datami dni, w których piec pracował.

① Wybrać hasło „**CONSUMPTION**” (Zużycie).

② wybrać **datę**, dla której zamierza się poznać zużycie:

③ wybrać **program**: zostanie wyświetlone zużycie następujących zasobów

- zużyty prąd/gaz;
- litry wody zużytej do wytworzenia pary w komorze pieczenia;
- litry wody i detergentu zużyte do mycia.



Ustawienie menu



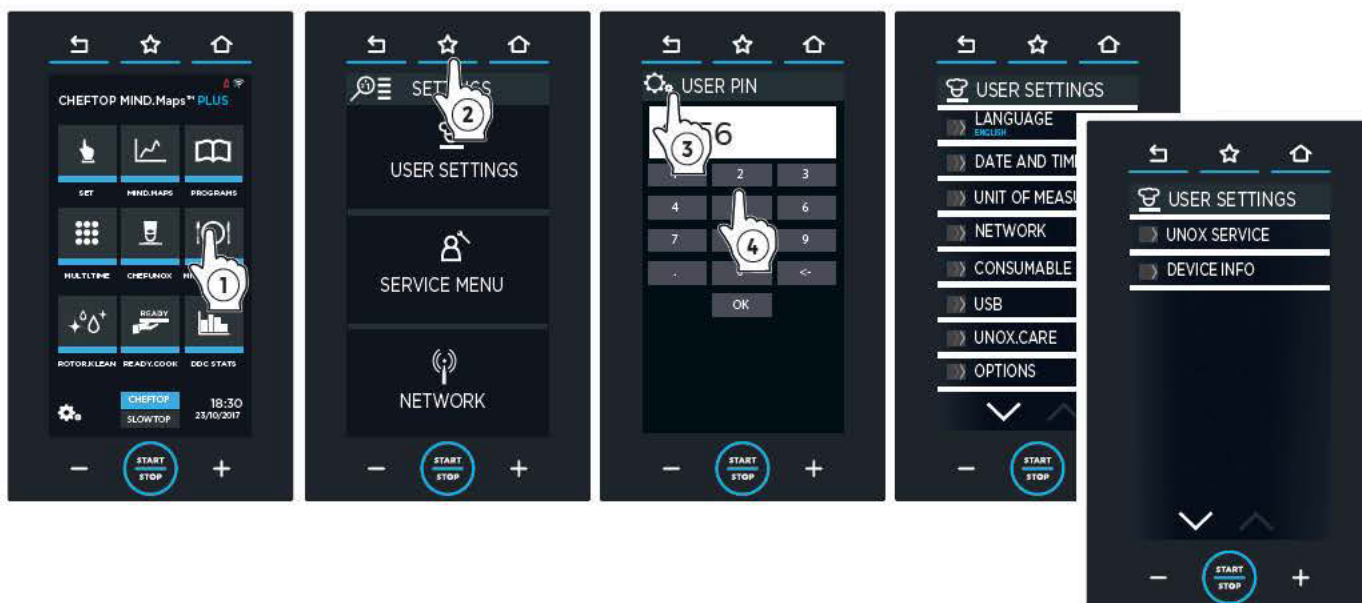
Język	69
Data i godzina (date and time)	69
Jednostka miary	69
Network	70
Koszty produktów eksploatacyjnych	70
USB	71
Unox.Care	72
Opcje	73
Serwis UNOX	75
Informacje o urządzeniu	75

69 ► MENU UŻYTKOWNIKA (USER MENU) pozwala przejść do ustawień parametrów pieca.

MENU SERWIS (SERVICE MENU) jest zastrzeżone dla wyspecjalizowanych operatorów, w przeciwieństwie do sekcji „USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA (USER SETTINGS)”, która jest dostępna dla każdego operatora, po wpisaniu hasła „4456”, i zatwierdzeniu przyciskiem „OK”.

MENU SIEĆ (NETWORK MENU) pozwala włączać lub wyłączać sterowanie piecem poprzez zdalny dostęp do sieci i konfigurować jego parametry.

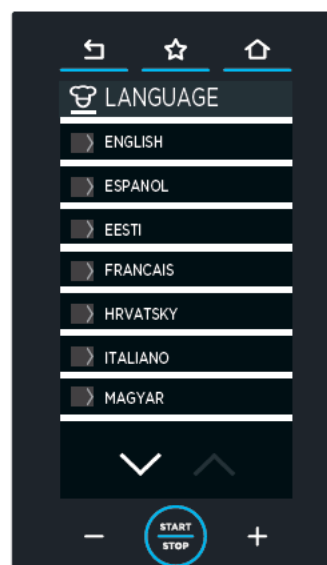
► Dalsze informacje zamieszczono na str. 70



JĘZYK

70 ► Umożliwia wybranie języka, w którym będą wyświetlane wszystkie hasła w menu. Listę dostępnych języków można przeglądać przy użyciu strzałek ▼ i ▲.

Wyboru dokonuje się poprzez dotknięcie żądanego języka.



70

DATA I GODZINA (DATE AND TIME)

71 ► Umożliwia zmianę ustawień daty i godziny pieca. Należy:

- ustawić **Strefę czasową | Time zone**; w tym celu należy kliknąć na obszar geograficzny użytkownika i wybrać swój kraj, przewijając listę przy użyciu strzałek ▼ i ▲;
- podać informację, czy w danym momencie obowiązuje **czas zimowy** czy **letni**; opcja „AUTOMATYCZNIE” umożliwia natomiast automatyczną aktualizację;
- ustawić bieżącą **godzinę, rok, miesiąc i dzień**.



71

JEDNOSTKA MIARY

72 ► Umożliwia wybór jednostki miary:

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

Pozwala także ustawić **bieżącą walutę** (€, \$, itp.), a dodatkowo ustawić w tym menu:

- czy symbol waluty ma się znajdować się za lub przed wartością (pozycja symbolu | symbol position);
- czy ma być stosowana kropka „.” czy przecinek „,” w liczbach dziesiętnych (symbol dziesiętny | decimal sign).



72

NETWORK

73 ► Umożliwia włączenie lub wyłączenie sterowania piecem przy użyciu zdalnego połączenia z siecią i skonfigurowanie parametrów.

Test połączenia

Test połączenia dla obu typów połączeń

Sieć Wi-Fi: dotknąć tutaj, aby wybrać sieć, z którą chcesz się połączyć (lub aby wprowadzić ją ręcznie)

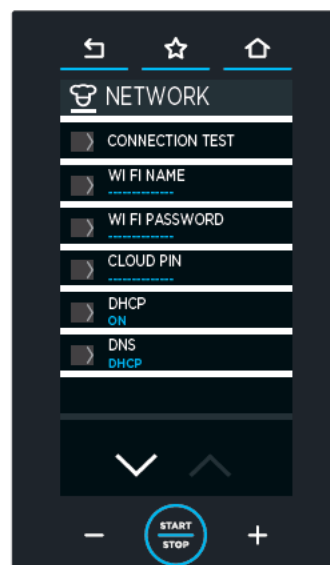
Hasło Wi-Fi: dotknąć tutaj, aby wprowadzić hasło Wi-Fi

Cloud PIN/Kod identyfikacyjny chmury

Kod PIN służy do połączenia pieca ze stroną DDC.unox.com oraz z aplikacją. Każdy piec posiada inny kod, który jest już ustawiony. Można zmienić kod PIN, aby połączyć go z osobistym kontem DDC, w takim przypadku należy ponownie przypisać do niego piec.

DHCP

Umożliwia uzyskanie ustawień sieci z serwera DHCP (w przypadku połączeń Wi-Fi pozostawić zawsze DHCP „ON”).

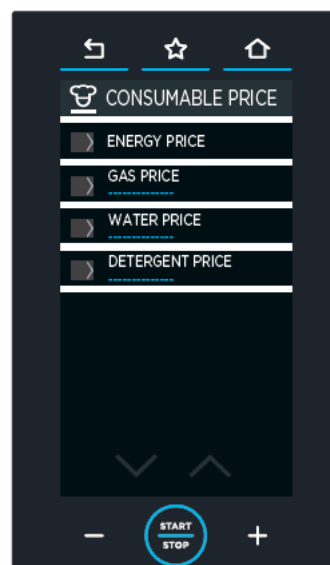


73

KOSZTY PRODUKTÓW EKSPLOATACYJNYCH

74 ►

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



74

USB

75 ▶ Ta sekcja umożliwia importowanie lub eksportowanie danych z własnej pamięci USB (sformatowanej FT32 i o pojemności od 4 do 16 GB). Gniazdo USB znajduje się pod panelem LCD i pozwala na import lub eksport materiału z własnej pamięci USB (sformatowanej FT32 i o pojemności od 4 do 16 GB).

- EKSPORTUJ PROGRAMY | EXPORT PROGRAMS ▶ eksportuje przepisy z pieca na nośnik USB;
- IMPORTUJ PROGRAMY | IMPORT PROGRAMS ▶ importuje przepisy z nośnika USB do pieca;
- IMPORTUJ OBRAZY | IMPORT PICTURES ▶ importuje obrazy z pamięci USB do pieca, na przykład zdjęcie szczególnie udanej potrawy przygotowanej przez użytkownika.

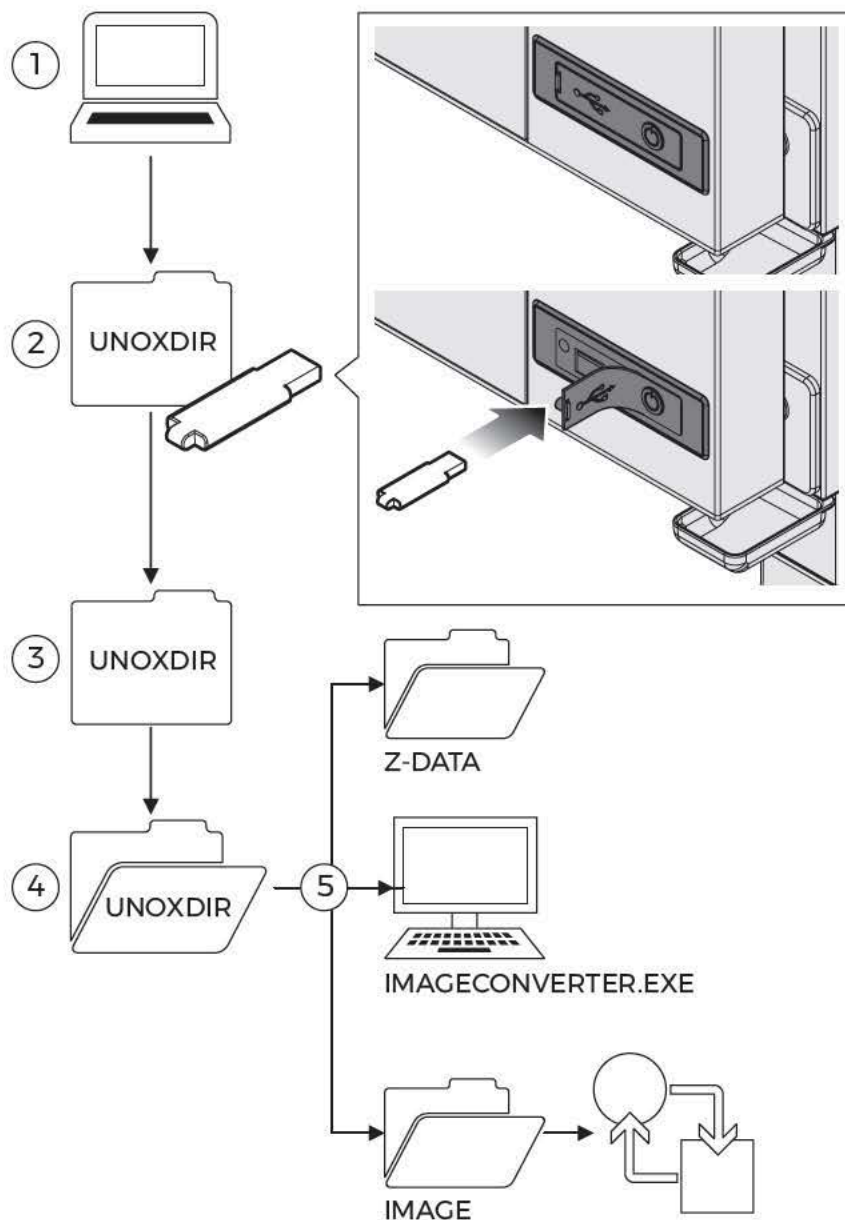
Obrazy, aby mogły być używane, muszą zostać skonwertowane, zob.

▶ 76



75

- ① Pobrać folder UNOXDIR.zip z sekcji oprogramowania UNOX Infonet
- ② Zapisać folder UNOXDIR.zip na własnym nośniku USB
- ③ Rozpakować folder UNOXDIR.zip bezpośrednio po pobraniu
- ④ Otworzyć folder UNOXDIR
- ⑤ Wewnątrz folderu znajdują się kolejne dwa foldery (ZDATA i IMAGES) oraz plik .exe (IMAGECONVERTER.EXE)
- ⑥ Skopiować obrazy, które zamierza się wykorzystać, do folderu IMAGE
- ⑦ Uruchomić program IMAGECONVERTER.EXE. Teraz można korzystać ze zdjęć!



76

UNOX.CARE

77 ▶

UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

① Liczba litrów do wymiany filtra

Dzięki obecności wewnętrznego licznika (który należy wyzerować przy każdej wymianie filtra), można sprawdzić w każdej chwili, ile litrów wody na wejściu może jeszcze przefiltrować filtr, zanim konieczna będzie jego wymiana (w przykładzie: 7083 litry do wymiany filtra)

② Twardość przemijająca wody

Ta strona umożliwia ustawienie twardości wody w zakresie od 3°dH do 10°dH (stopnie niemieckie). Można ją zmierzyć za pomocą pomarańczowego zestawu testowego

③ Włączenie licznika

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

UNOX.PURE-RO

① Liczba litrów do wymiany filtra

Dzięki obecności wewnętrznego licznika (który należy wyzerować przy każdej wymianie filtra), można sprawdzić w każdej chwili, ile litrów wody na wejściu może jeszcze przefiltrować filtr, zanim konieczna będzie jego wymiana (w przykładzie: 7083 litry do wymiany filtra).

② Twardość trwała wody

Ta strona umożliwia ustawienie twardości wody w zakresie od 3°dH do 10°dH (stopnie niemieckie). Można ją zmierzyć za pomocą zielonego zestawu testowego

③ Włączenie licznika

Aby system OSMOZY działał poprawnie, parametr ten musi być ustawiony na „ON” (domyślnie jest ustawiony na „OFF”). Jeśli z jakiegokolwiek powodu system odwróconej osmozy zostanie wyjęty z pieca lub będzie czekał na naprawę, należy ponownie ustawić go na „OFF”.

④ Resetowanie licznika

Po wymianie filtra, wyzerować licznik litrów, aby rozpoczął liczenie od początku. W tym celu należy przejść na stronę i potwierdzić (USUŃ - DELETE).



OPCJE

78 ▶

79 ▶ BLOKADY

Blokada wyświetlania programu

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

Blokada programów użytkownika

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

Blokada pieczenia ręcznego

Blokuje możliwość pieczenia w trybie ręcznym (SET).

80 ▶ SENSE.Klean

Najczęściej używane programy

Ustawienie najczęściej używanych programów sprawi, że SENSE.Klean będzie bardziej precyzyjny

Zerowanie poziomu zabrudzenia

Przywraca licznik SENSE.Klean na zero

81 ▶ INTERFEJS UŻYTKOWNIKA

Koszty eksploatacyjne

Jeśli opcja jest włączona (ON), przelicza ona dane dotyczące zużycia (np. litry wykorzystane do dostarczenia pary) na koszty zgodnie z ustawioną walutą.

Sekundy do wyświetlenia slajdów pieczenia

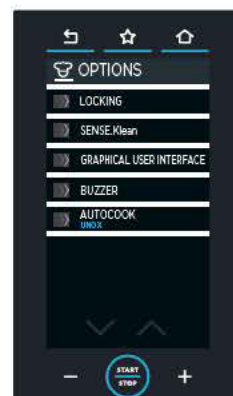
Pozwala ustawić czas, po upływie którego - jeśli nie dojdzie do interakcji z wyświetlaczem - zostanie ponownie wyświetlona strona trwającego pieczenia.

Timeout blokady ekranu

Jeśli drzwi pieca są otwarte, strona przedstawiona obok ostrzega, że ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe korzystanie z wyświetlacza.

Po zamknięciu drzwiczek lub naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku „strona główna” wyświetlacz może być ponownie używany. Jeśli ustawiona wartość jest:

- = „0” ▶ nie pojawi się żadna strona, choć drzwi są otwarte;
- ≠ „0” ▶ ustawiona wartość informuje, po ilu sekundach od zamknięcia drzwi nastąpi odblokowanie wyświetlacza. Na przykład, jeśli ustawioną wartością jest „5”, to po zamknięciu drzwi upłynie 5 sekund, zanim panel zostanie odblokowany.



78



79



80



81

Ikony na stronie głównej

W tym podmenu można wyświetlać, ukrywać lub wyłączać ikony menu głównego (Set (Ustawienia), Programs (Programy), itp.):

Ustawienia:

- **POKAŻ | SHOW** ► normalne wyświetlanie wybranej ikony
- **UKRYJ | HIDE** ► ukrywa wybraną ikonę
- **POMIŃ | SKIP** ► w przypadku pominięcia jakiejś ikony, pozostałe ikony rozmieszczą się w odpowiedni sposób, aby zająć pustą przestrzeń
- **ZABLOKUJ | LOCK** ► blokuje możliwość korzystania z menu, ale pozostawia je widoczne
- **WYŁĄCZ | DEACTIVATE** ► blokuje możliwość korzystania z menu, czyniąc je przy tym mało widocznym.

Żądanie drzwi po zakończeniu nagrzewania wstępnego

ON - ustawienie domyślne.

Przy ustawieniu na OFF, piec rozpocznie pieczenie nie powiadamiając użytkownika o zakończeniu nagrzewania wstępnego



82



83

82 ► SYGNALIZATOR DŹWIĘKOWY

Umożliwia ustawienie:

- **czasu trwania** sygnału dźwiękowego po zakończeniu pieczenia, wyrażonego w sekundach. Ustawić wartość przy użyciu klawiatury i zatwierdzić naciskając „OK”;
- **głośności** sygnału dźwiękowego po zakończeniu pieczenia; możliwe ustawienie to: wysoka, średnia lub niska;
- włączenie (ON) wyłączenie (OFF) **opcjonalnego zewnętrznego sygnalizatora dźwiękowego**, jeśli jest on zainstalowany.

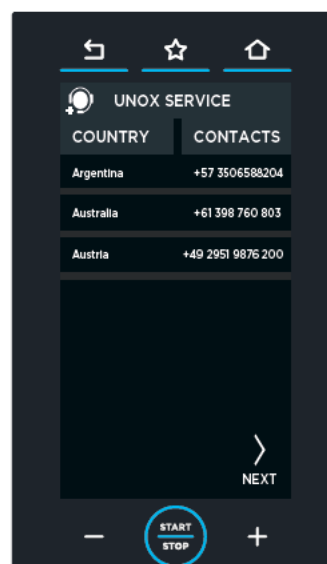
83 ► AUTOCOOK

Dodaje do listy zapisanych programów chef UNOX programy z danego kraju.

Przy każdej aktualizacji do AUTOCOOK dodawane są przepisy z całego świata. Wybrać swój kraj lub wypróbować któreś z innych menu regionalnych.

SERWIS UNOX

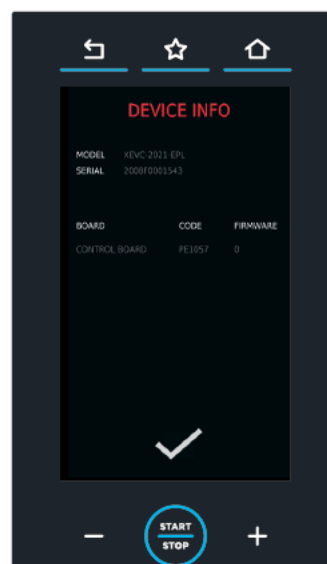
84 ► Podano tu numery telefoniczne, pod jakie można dzwonić, aby skontaktować się z serwisem.



84

INFORMACJE O URZĄDZENIU

85 ► Na tej stronie wyświetlane są informacje o urządzeniu, takie jak model, numer seryjny, numer firmware płyt i akcesoriów



85

Alarmy i alerty

Interfejs użytkownika pieca

Na wyświetlaczu pieców wyświetlane są komunikaty alarmowe/ostrzeżenia związane z piecem lub z zainstalowanymi akcesoriami.

Ostrzeżenia (WARNING) oznaczają usterki, które, choć z pewnymi ograniczeniami, to jednak umożliwiają pracę urządzenia/akcesoriów.

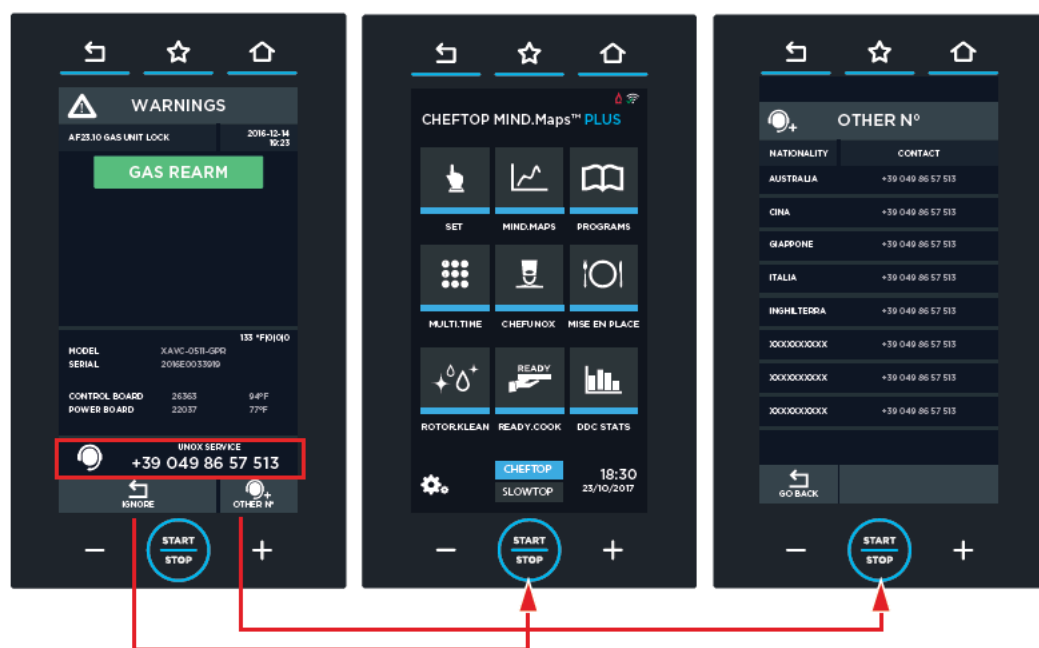
Komunikaty alarmowe (ALARM) oznaczają niemożność korzystania z jakiegokolwiek funkcji urządzenia/akcesoriów, które muszą zostać ZATRZYMANE.

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

Pojawienie się alarmu AF23 - GAS REARM oznacza brak gazu. W tym przypadku zaleca się skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym, dzwoniąc na numer podany na wyświetlaczu (UNOX SERVICE).

Naciśnięcie przycisku „IGNORUJ (IGNORE)” powoduje wyświetlenie strony ostrzegawczej. Po zignorowaniu alarmu nie będzie można korzystać z pieca.

Naciśnięcie przycisku „INNE NR (OTHER N°)” powoduje wyświetlenie dodatkowych numerów telefonicznych serwisu.



Konserwacja

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	78
Czyszczenie urządzenia	79
Okresy nieużytkowania	80
Utylizacja po zakończeniu eksploatacji	80
Certyfikaty	81

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS KONSERWACJI

-  Wszelkie prace konserwacji zwyczajnej należy przeprowadzać:
- po odłączeniu urządzenia od zasilania w energię elektryczną i odczekaniu czasu potrzebnego na rozładowanie elementów pojemnościowych (około kilku minut);
 - po odczekaniu aż wszystkie części urządzenia całkowicie ostygną;
 - będąc w idealnym stanie psychicznym i fizycznym, po założeniu odpowiedniego sprzętu ochrony osobistej (np. rękawic gumowych chroniących przed wysoką temperaturą, ochrony oczu, maski przeciwpyłowej (opcjonalnie) itd.).

Codziennie czyścić urządzenie, aby utrzymać odpowiedni poziom higieny i nie dopuścić do korozji lub uszkodzenia stali nierdzewnej.

-  Codzienne czyszczenie zmniejsza również ryzyko, że tłuszcze lub resztki jedzenia nagromadzone w komorze pieczenia zapalą się, powodując ryzyko pożaru.

Do czyszczenia żadnego z komponentów lub akcesoriów NIE stosować:

- ściernych lub naostrzonych narzędzi ani szmatek (np. gąbek ściernych, skrobaków, szczotek stalowych, itp.);
- strumieni wody pod ciśnieniem lub w postaci pary;
- detergentów ściernych lub w proszku;
- detergentów zasadowych, agresywnych, żrących lub korozyjnych (np. kwasu solnego/chlorowodorowego lub kwasu siarkowego lub sody kaustycznej). Substancje te mogą powodować trwałe uszkodzenia powierzchni i katalizatorów urządzenia.

-  Nie stosować takich substancji nawet do czyszczenia konstrukcji wspornikowej/posadzki pod urządzeniem. Opary takich związków mogą także powodować uszkodzenia.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

Zewnętrzne powierzchnie stalowe, uszczelka komory pieczenia, sonda rdzeniowa

- ⚠ Poczekać na ostygnięcie powierzchni. Stosować wyłącznie miękką szmatkę nasączoną niewielką ilością wody z mydłem. Starannie spłukać i wysuszyć. Alternatywnie stosować wyłącznie detergenty zalecane przez UNOX; środki innego typu mogą powodować uszkodzenia, a w ich wyniku wygaśnięcie gwarancji*. Informacje na temat sposobu ich użycia zawarte są w instrukcji producenta detergentów.

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.

Wyczyścić komorę przy użyciu programów mycia.

📖 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 59



Przy zatkany wylocie pod żadnym pozorem NIE korzystać z programów mycia ani nie myć komory dużą ilością wody ze względu na ryzyko zalania.

Powierzchnie z tworzyw sztucznych i panel sterowania

- ⚠ Poczekać na ostygnięcie powierzchni. Stosować wyłącznie bardzo miękką szmatkę i niewielką ilość środka do czyszczenia delikatnych powierzchni.

Wewnętrzna i zewnętrzna szyba drzwiczek

- ⚠ Poczekać na ostygnięcie powierzchni. Stosować wyłącznie miękką szmatkę nasączoną niewielką ilością wody z mydłem lub detergentem do szyb. Starannie spłukać i wysuszyć.



87

OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Podczas okresów nieużytkowania urządzenia, należy stosować następujące środki ostrożności:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, wodnego i gazu (TYLKO W PRZYPADKU MODELI GAZOWYCH);
- 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 (zob. pagina **79**);
- ponownie podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, wodnego i gazu (TYLKO W PRZYPADKU MODELI GAZOWYCH);
- 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 konserwacji i kontroli w autoryzowanym serwisie.

UTYLIZACJA PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Zgodnie z art. 13 Dekretu Legislacyjnego nr 49 z 2014 r. „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% ich wagi. Aby uczynić urządzenie niezdatnym do użytku w celu jego utylizacji, usunąć kabel zasilający i wszelkie elementy zamykające komory i wnęki (jeśli takowe istnieją).

Prawidłowe zarządzanie produktem pod koniec jego okresu żywotności zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i poprawia 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 (zwanymi 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 spalających paliwa gazowe

Producent: UNOX S.p.A.

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

Oświadczam, na własną odpowiedzialność, że produkt

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

W przypadku pieców elektrycznych i gazowych:

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

jest zgodny z Dyrektywą Kompatybilności Elektromagnetycznej 2014/30/WE 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

Tylko w przypadku modeli gazowych:

jest zgodny z rozporządzeniem GAR (UE) 2016/426 poprzez spełnienie norm:

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006

Serwis

Serwis posprzedażowy

82

SERWIS POSPRZEDAŻOWY

W przypadku usterki, należy odłączyć urządzenie od zasilania w energię elektryczną i zapoznać się z rozwiązaniami zaproponowanymi w tabeli ► **H | Rozwiązywanie problemów** na str. **83**.

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

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

Dane producenta:

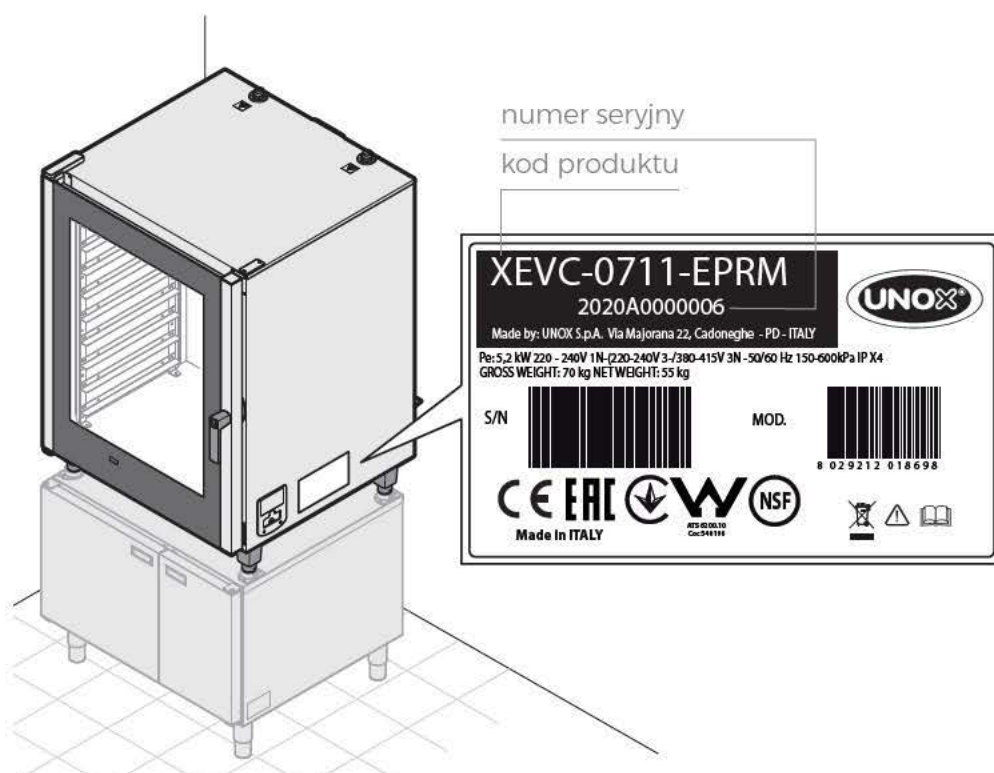
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Faks +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



Usterka	Możliwa przyczyna	Możliwy środek zaradczy	Rozwiązanie problemu
Piec jest całkowicie wyłączony.	■ Brak zasilania. ■ Urządzenie uszkodzone.	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej.	Skontaktować się z serwisem.
Brak wytwarzania pary w komorze pieczenia.	■ Zamknięty dopływ 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 dopływ wody. ■ Sprawdzić podłączenie do sieci wodociągowej lub zbiornika. ■ Wprowadzić wodę do zbiornika. ■ Wyczyścić filtr.	Skontaktować się z serwisem.
Po ustawieniu czasu i naciśnięciu przycisku START/STOP, piec nie włącza się.	■ Drzwi otwarte lub zamknięte w nieprawidłowy sposób.	■ Sprawdzić, czy drzwiczki są zamknięte.	Skontaktować się z serwisem.
Przy zamkniętych drzwiczkach z uszczelki wycieka woda.	■ Zabrudzona uszczelka. ■ Uszkodzona uszczelka. ■ Poluzowany mechanizm uchwytu.	■ Wyczyścić uszczelkę wilgotną szmatką. ■ Zwrócić się do technika wyspecjalizowanego w naprawach.	Skontaktować się z serwisem.

Aplikacja UNOX

Twój wirtualny trener
APLIKACJA TOP.TRAINING

Pobierz aplikację UNOX Top.Training i odkryj krok po kroku wszystkie sekrety panelu sterowania swojego nowego pieca UNOX!



App Store



Google play



Twórz, udostępniaj, poznawaj, ulepszaj.
DATA DRIVEN COOKING

DATA DRIVEN COOKING pozwala sterować piecem w dowolnym momencie i z każdego miejsca. W czasie rzeczywistym można monitorować warunki pracy, tworzyć przepisy i przysyłać je do pieców. Sztuczna inteligencja przekształca dane dotyczące zużycia w przydatne informacje, aby zwiększyć codzienną wydajność.



apple.com



play.google





INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 8657511	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info@unoxuk.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 6 27 21 14 10
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 2951 98760	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 800 880 963	PL - POLSKA Unox Polska Sp. z o.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 665 232 000
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 78 17 35 39	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 900 82 89 43	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	---	---

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.asia@unox.com 电话: +603-58797700	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999			

unox.com



L12450A0

All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.