



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

NÁVOD K POUŽITÍ

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si vybrali pec řady **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Tyto pece jsou nejvyšším výsledkem nepřetržitého výzkumu Unox, který zaručuje minimální nárok na prostor při dokonalém výkonu a mimořádné řízení pečení v každém stavu použití a zaplnění.

Pece **BAKERLUX SHOP.Pro™** používají nejlepší technologie patentované společností UNOX, jenž vznikly ve spolupráci s šéfkuchaři a nejmodernějšími světovými výzkumnými instituty.

Bohatá řada dostupného příslušenství z nich dělá vysoce univerzální nástroj. Tyto trouby ještě více usnadňují práci v kuchyni.

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY	4
ZÁKLADNÍ POKYNY PRO POUŽITÍ	5
Rady pro pečení.....	5
POUŽITÍ PECE	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	8
NABÍDKA SET (NASTAVENÍ)	10
Postup nastavení parametrů pečení.....	11
nastavení ručního pečení	11
Zahájení pečení.....	14
Konec pečení.....	18
Uložení pečení.....	19
NABÍDKA MULTI.TIME	20
Příklad provozu	20
New multi.time: nastavení a uložení nového pečení multi.time.....	21
My Multi.time.....	23
My Menu	24
Další informace: „Nové menu“	24
NABÍDKA PROGRAMS (PROGRAMY)	25
NABÍDKA READY.COOK	26
NABÍDKA CHEFUNOX	27
NABÍDKA DCC STATS	29
NASTAVENÍ	31
POUŽITÍ PŘIPOJENÉ KYNÁRNY	38
NABÍDKA SET (NASTAVENÍ)	40
Postup nastavení parametrů kynutí.....	41
nastavení ručního kynutí	41
Spuštění kynutí.....	43
Konec kynutí	45
NABÍDKA MULTITIME	48
ÚDRŽBA	54
Vnější ocelové povrchy, těsnění pečící komory	54
Vnitřek pečící komory.....	54
Plastové povrchy a ovládací panel	54
Vnitřní a vnější sklo dvířek.....	54
Poprodejní servis.....	55
Komunikace pec-uživatel.....	56
Období nečinnosti	57
Likvidace po ukončení životnosti	57
Certifikáty	57

- Jiná použití a čištění, než která jsou uvedena v tomto návodu, jsou považována za nevhodná a mohou způsobit škody, zranění nebo smrtelné úrazy. Vedou ke ztrátě záruky* a zbavují společnost UNOX veškeré odpovědnosti.
- Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba musí být prováděny uživatelem a nesmí je provádět děti bez dohledu.
- Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou se zařízením hrát.
- Toto zařízení lze používat výhradně k pečení potravin v průmyslových a profesionálních kuchyních a pouze kvalifikovaným personálem, který je pravidelně školen: jakékoli jiné použití není v souladu se zamýšleným použitím, a proto je nebezpečné.
- Pokud zařízení nefunguje, nebo pokud si všimnete jakýchkoli funkčních nebo strukturálních změn, odpojte ho od elektrického napájení a přívodu vody a obraťte se na autorizované servisní středisko společnosti UNOX, aniž byste se pokoušeli ho sami opravit. Pro případnou opravu si vyžádejte originální náhradní díly společnosti UNOX.
- Nedodržení těchto předpisů může způsobit škody a zranění, i smrtelná, a vede ke ztrátě záruky*.
- Pro zajištění dokonalých podmínek použití a bezpečnosti zařízení jej doporučujeme podrobit nejméně jednou ročně údržbě a kontrole ze strany autorizovaného servisního střediska.
- Zařízení nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny.
- Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se zařízením nebudou hrát.
- Abyste předešli popáleninám, nepoužívejte nádoby naplněné tekutinami nebo potravinami, které se při zahřívání stávají tekutými, na úrovni výše než 1,6 m od podlahy.
- Tato zařízení jsou určena k použití v komerčním prostředí, nikoliv pro nepřetržitou výrobu potravin v průmyslovém rozsahu.
- Pokyny pro osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí nejsou použitelné.
- Štítek dodaný proti riziku opáření musí být po instalaci umístěn na přední ploše ve výšce 1,6 m nebo více nad podlahou.

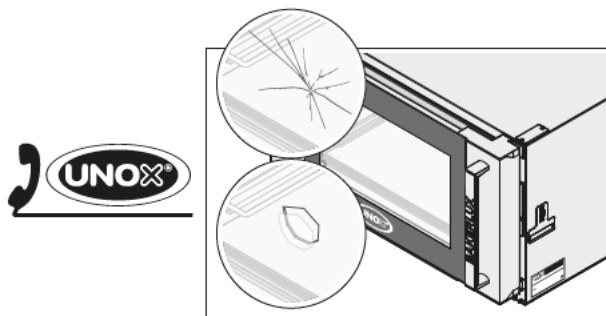


NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ A ZRANĚNÍ!

- Během pečení až do vychlazení každé části zařízení se nedotýkejte ovládacích prvků ani rukojeti zařízení, protože vnější části mohou být velmi teplé (teplota vyšší než 60 °C / 140 °F).
- Potřebujete-li otevřít dvířka, proveďte tuto operaci velice pomalu a opatrně, přičemž dávejte pozor na únik horké páry z pečicí komory.
- Při manipulaci s nádobami, příslušenstvím a jinými předměty uvnitř pečicí komory noste vždy rukavice chránící před teplem a vhodné k tomuto použití.
- Maximální pozornost věnujte při vytahování plechů z pečicí komory.
- Neodstraňujte ani se nedotýkejte ochranného krytu ventilátorů, ventilátorů a odporových těles během provozu a až do jejich úplného vychlazení.
- Hydraulický okruh trouby, který začíná přípojkou 3/4", se zabudovaným zpětným ventilem, a zahrnuje všechny trubky a pří-

slušenství za tímto okruhem, se nesmí nijak upravovat, protože by mohlo dojít ke škodám, zraněním či smrtelným úrazům.

- Pokud je sklo zařízení rozbité nebo poškozené, požádejte o okamžitou výměnu kontaktováním autorizovaného servisního střediska. **Troubu nepoužívejte: nebezpečí exploze skla!**



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Před použitím se ujistěte, že uvnitř komory zařízení se nenacházejí žádné nevhodné předměty (např. návody k použití, plastové sáčky atd.) ani zbytky čisticích prostředků; ujistěte se rovněž o volnosti odvodu dýmových plynů a nepřítomnosti zápalných materiálů v blízkosti.
- Neumísťujte zdroje tepla (např. rošty, fritézy atd.), snadno zápalné látky nebo paliva do blízkosti zařízení (např. naftu, benzin, láhve s alkoholem atd.).
- Během pečení nepoužívejte snadno zápalné pokrmy nebo kapaliny (např. alkohol).
- Pečicí komoru udržujte neustále čistou, po každém pečení ji vyčistěte: tuky nebo zbytky potravin v ní mohou začít hořet, nebudou-li odstraněny!



NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM

- Neotvírejte prostory označené tímto symbolem: otevření je vyhrazeno kvalifikovanému a pověřenému personálu společnosti UNOX. Nedodržení tohoto předpisu vede ke ztrátě záruky* a vystavuje riziku škod a zranění, i smrtelných.

*Podrobnosti naleznete na adrese www.unox.com v části Záruka



Před použitím zařízení si pozorně přečtěte kapitolu „Bezpečnostní předpisy“

- Při prvním použití zařízení důkladně vyčistěte vnitřek komory pece a příslušenství (viz str. 54); prázdnou ji nechte v provozu při maximální teplotě cca 1 hodinu, abyste odstranili možné nepříjemné pachy způsobené ochranným mazivem použitým v závodě.
- Zůstalo-li zařízení zapnuté déle než 15 minut bez zvolení provozního režimu, automaticky se aktivuje funkce pohotovostního režimu pro snížení spotřeb energií. Pro opuštění POHOTOVOSTNÍHO režimu stačí stisknout tlačítko START/STOP.
- Zařízení používejte při teplotě prostředí od +5 °C do +35°C.
- V případě přerušení dodávky elektrické energie nebo vypnutí zařízení obnoví při opětovném zapnutí prováděný program. Délku pečení lze prodloužit o maximálně 2 minuty.
-  Z bezpečnostních důvodů doporučujeme NEUMÍSTOVAT poslední plech do výšky nad 160 cm. V případě takové potřeby povinně nalepte štítek, **který je součástí sáčku „Starter Kit“, do výšky 160 cm.**

RADY PRO PEČENÍ

- Používejte plechy a rošty UNOX. Snažte se na nich rozložit pokrmy rovnoměrně a nepokládejte je na sebe a nepřetěžujte je.
- Nesolte pokrmy v pečící komoře. Nelze-li se tomu vyhnout, v co nejkratší době troubu vyčistěte.
- Během pečení nepoužívejte snadno zápalné pokrmy nebo kapaliny (např. alkohol nebo víno).
- Doporučujeme vždy předehřát troubu na vyšší teplotu, než se předpokládá pro pečení, a to nejméně o 30 °C, abyste neutralizovali účinky ztráty tepla při otvírání dvířek.
- Během pečení dvířka otevírejte co nejméně.
- Snažte se pokrmy rozložit na plech rovnoměrně. Nepokládejte je na sebe a nepřetěžujte je (max. 10 kg na plech). Umístěte plechy rovnoměrně po celé výšce pečící komory a dodržujte maximální počet plechů uvedený pro každé zařízení.
- Vždy dodržujte dodané pokyny týkající se naložení pokrmů do trouby.
- Během pečení až do úplného vychlazení se nedotýkejte vnějších ani vnitřních částí trouby (teplota může být vyšší než 60 °C).
- Abyste zamezili varu, nepoužívejte nádoby naplněné kapalinami nebo pokrmy, které se teplem rozpouštějí, ve vyšším množství, než lze snadno udržovat pod kontrolou.

Pro navigaci a nastavení parametrů používejte pouze suché a čisté prsty. Vyhněte se použití nástrojů jako např. vidliček, vařeček atd.

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Použití pece



SET

Umožňuje pečení v režimu, kde uživatel musí nastavit ručně parametry každého pečení (např. teplota, doba trvání atd.).



[Další informace na str. 10](#)



MULTITIME

V moderních kuchyních není neobvyklá potřeba současně připravovat produkty, které vyžadují různé doby pečení při různých okolních podmínkách (teplota, vlhkost atd.): v nabídce Multi.time je možné použít pec v nepřetržitém cyklu a nastavit až 10 časovačů, které informují o okamžiku přípravy jednotlivých produktů.



[Další informace na str. 27](#)



PROGRAMS

Umožňuje přistoupit k dříve uloženému seznamu pečení pomocí „MENU SET“ (NABÍDKA NASTAVENÍ).



[Další informace na str. 27](#)



READY.COOK

Umožňuje dostat se k některým předem nastaveným programům za účelem rychlého spuštění určitých režimů pečení.



[Další informace na str. 28](#)



CHEFUNOX

Tato nabídka nabízí řadu receptů předem nastavených společností UNOX: jistota vždy dokonalého výsledku.



[Další informace na str. 29](#)



DATA

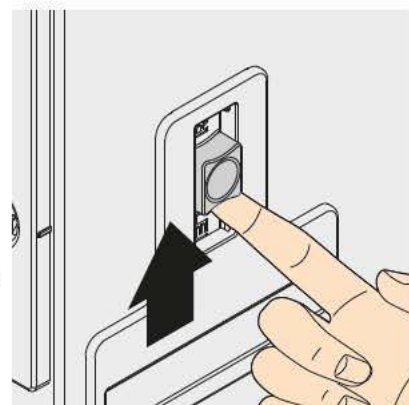
Umožňuje přistoupit k řízení spotřeb a dat HACCP.

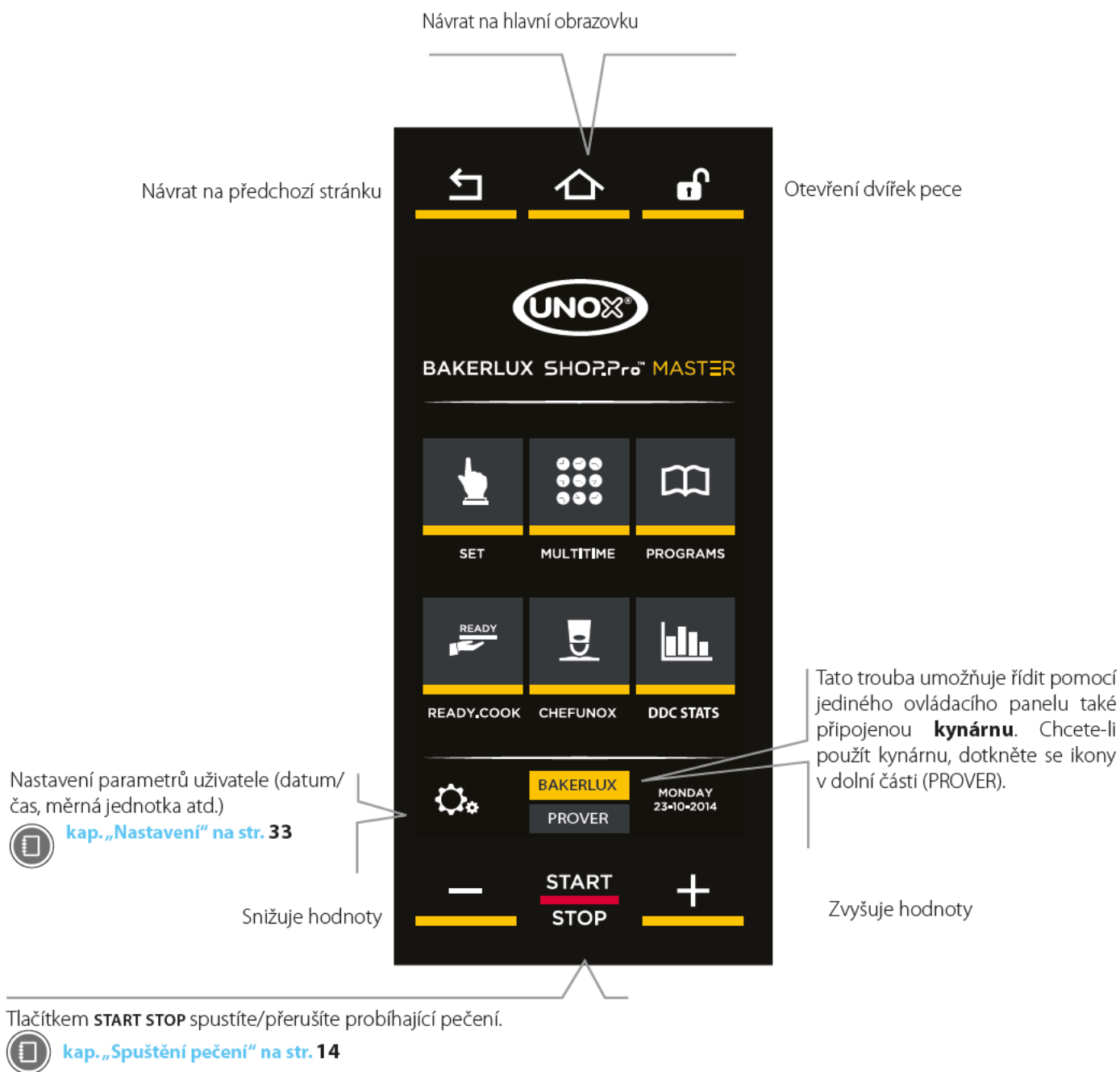


[Další informace na str. 31](#)



V případě výpadku proudu lze dvířka odemknout tlačítkem na boku pece





připojení WI-FI
aktivní



připojení 3G
aktivní



připojení ethernet
aktivní



připojení WI-FI
neaktivní

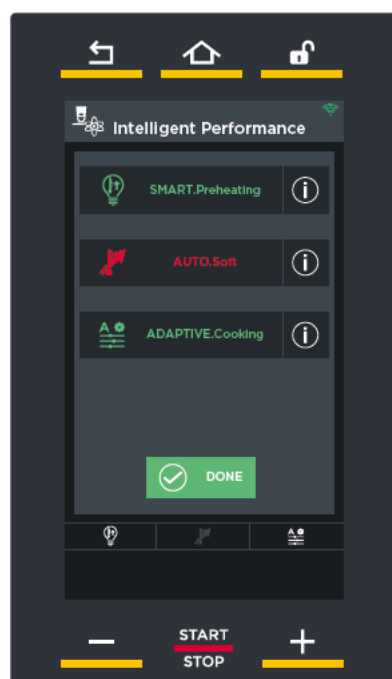


připojení 3G
neaktivní



připojení ethernet
neaktivní

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Technologie „UIP“, pokud je vybrána, umožňuje peci neustále **sledovat** každý proces předehřevu a pečení.

Díky této nepřetržité kontrole může software, který řídí pec, v případě potřeby **provádět změny** uživatelských nastavení **zcela nezávislým způsobem** bez nutnosti zásahu obsluhy: to vše vede ke vždy dokonalému výsledku pečení.

Dostupné funkce:

SMART.Preheating

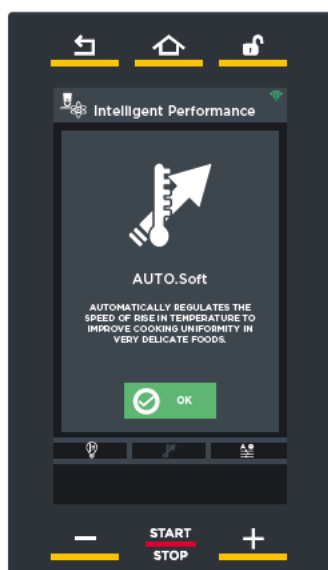
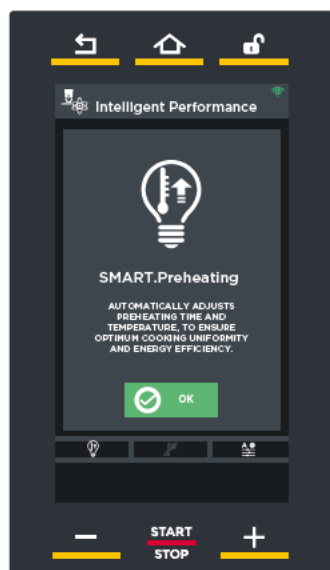
Automaticky nastavuje dobu a teplotu předehřevu, aby se zajistila maximální rovnoměrnost pečení a energetická účinnost.

AUTO.Soft

Automatické nastavení rychlosti zvýšení teploty pro zlepšení rovnoměrnosti pečení v případě velmi jemného pečení.

ADAPTIVE.Cooking

Automaticky optimalizuje všechny parametry procesu pečení podle vložené náplně, času otevření dvířek a detekce snímači pece.



Během pečení poskytují ikony ve spodní části pece užitečné informace:



- A) Funkce UIP NEBYLA aktivována (nikdy nebude zasahovat do zlepšení pečení)
- B) Funkce UIP je aktivní, ale v tuto chvíli nezasahuje do pečení
- C) Funkce UIP je aktivní a v tomto okamžiku zasahuje do pečení

Poznámky



Nabídka Set (Nastavení)

U **manuálních pečení** musí uživatel podle své zkušenosti nastavit následující parametry pečení pro jeden nebo několik kroků pečení (maximálně devět):



délka pečení (v hodinách.minutách);



teplota v pečící komoře (°C)



vpuštění **vlhkosti**;



otáčky ventilátoru.

Po nastavení parametrů pečení (délka, teplota atd.) lze spustit pečení přímo nebo uložit nastavený recept. Tímto způsobem ho budete moci znovu použít v budoucnu vždy podle přání bez potřeby opětovného nastavení parametrů.



kap. Uložení pečení na str. 19

DÉLKA PEČENÍ
(od 0 min do 9h:59min:59sec, poté NEKONEČNĚ, to je nepřetržitý provoz pece). Pečení skončí po dosažení nastaveného času.

TEPLOTA
v komoře
(od 30 °C do 260 °C).

STEAM.Maxi™
Vpuštění páry do komory

OTÁČKY VENTILÁTORU

Ikony označují, které funkce UIP jsou aktivní

Nastavení předehřev

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)
kap. „UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)“ na str. 8

Dotykem ikony se aktivuje/deaktivuje akustický tón na konci každého KROKU
zelená = tón aktivován
šedá = tón deaktivován

Umožňuje také aktivovat funkci MULTIPRODOTTO.
viz str. 20

Ikona označuje číslo STEP (kroku), který nastavujete.
kap. „nastavení ručního pečení“ na str. 11

Uložení nastavených parametrů do paměti
kap. „Uložení pečení“ na str. 19

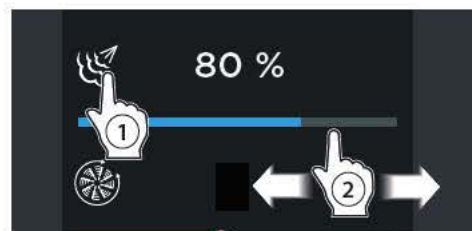
Nastavení STEP (krok) od 2 do 9

1

POSTUP NASTAVENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

REŽIM KURZORU (viz obr. S1)

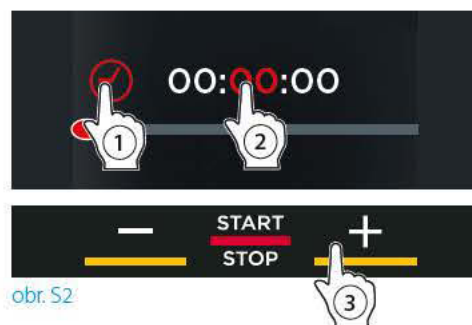
- 1 Dotkněte se symbolu parametru, který chcete nastavit: změnit barvu.
- 2 Dotkněte se vodorovného pruhu (rozsvítí se) a přetáhněte kurzor pro nastavení požadované hodnoty; po uplynutí tří sekund nepoužití kurzor zmizí.



obr. S1

REŽIM TLAČÍTEK (viz obr. S2)

- 1 Dotkněte se symbolu parametru, který chcete nastavit: změnit barvu.
- 2 Dotkněte se hodnoty, kterou chcete nastavit (v případě parametru „doba trvání“ postupujte samostatně u hodin, minut nebo sekund).
- 3 Pomocí tlačítek **-** **+** změňte hodnotu.



obr. S2

2

NASTAVENÍ RUČNÍHO PEČENÍ

Každé manuální pečení je tvořeno minimálně 1 až maximálně 9 STEP (KROKY), z nichž každý má různé parametry pečení + počáteční předehřev („PREHEATING“), který je libovolný, ale vždy se doporučuje.

- ! Jedno pečení, pro spuštění vyžaduje nastavení nejméně jednoho STEP (KROKU).
- ! Ne každé pečení vyžaduje použití všech STEP (KROKŮ): nastavte proto pouze požadovaný počet.
- ! Přejechod z jednoho STEP (KROKU) pečení na následující je automaticky ovládán zařízením.



2A

NASTAVENÍ PŘEDEHŘEVU

Pro nastavení STEP (krok) předehřevu:

- 1 dotkněte se symbolu **<** (viz obr. S3)
- 2 obr. S4: dotkněte se ikony „TEPLOTA“ nebo „DELTA T“;
- 3 obr. S4: stiskněte „TLAČÍTKA + a -“ pro nastavení požadované hodnoty: pokud se po dosažení nastavené teploty předehřev nepřeruší, je možné vložit čas přetažením kurzoru přes pole „HODINY“.
- 4 obr. S4: dotykem symbolu **>** se vrátíte na obrazovku nastavení parametrů.



obr. S3

obr. S4

Je-li zadán čas, po dosažení nastavené teploty ji pec udržuje (HOLD) po dobu nastavenou před zahájením STEP 1

Akustický signál (pokud je aktivní*) signalizuje konec předehřevu, tj. dosažení nastavené teploty.

- ! doporučujeme vždy předehřát pec na vyšší teplotu, než se předpokládá pro pečení, a to o 30-50 °C, abyste neutralizovali účinky ztráty tepla při otvírání dveří.



obr. S5

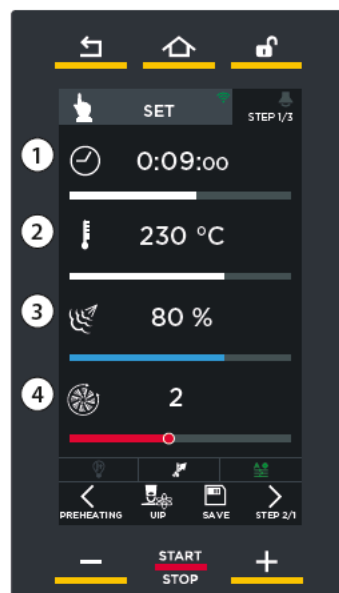
Step v nastavení

* Dotknutím se **aktivuje** (zelená ikona) nebo **deaktivuje** (bílá ikona) akustický signál na konci STEP (kroků).

2B NASTAVENÍ PARAMETRŮ

Nastavení:

- 1 **doba pečení** (od 0 min do 9h:59min:59sec, poté NEKONEČNÉ, to je nepřetržitý provoz pece): pečení se ukončí dosažením nastaveného času.
- 2 **teplota pečení** (od 30 °C do 260 °C).
- 3 **vpustění (STEAM.Maxi™) páry** do komory;
- 4 **rychlost proudů vzduchu**.



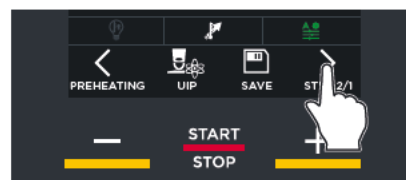
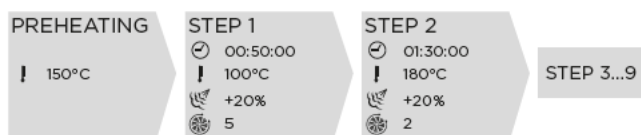
obr. S6

2C NASTAVENÍ NÁSLEDUJÍCÍCH STEP (KROKŮ) (PODLE POTŘEBY)

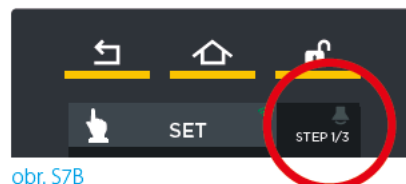
Po nastavení prvního kroku se jednou nebo vícekrát dotkněte symbolu , pokud chcete nastavit další kroky (obr. S7A).

Nápis vpravo nahoře označuje STEP během nastavení (např. STEP 1/1)(obr. S7B).

- ! Jedno pečení, pro spuštění vyžaduje nastavení nejméně jednoho STEP (KROKU).
- ! Ne každé pečení vyžaduje použití všech devíti STEP (KROKŮ): nastavte proto pouze požadovaný počet.
- ! Přechod z jednoho STEP (KROKU) pečení na následující je automaticky ovládán zařízením.



obr. S7A



obr. S7B

2D ZVOLTE, ZDA CHCETE POUŽÍVAT TECHNOLOGII UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

Aktivace funkcí:

- 1 Dotkněte se ikony „UIP“ (obr. S8).
- 2 Zobrazí se obrazovka (obr. S9), kde se vyberou všechny dostupné funkce.
- 3 Klikněte na název funkcí, které chcete aktivovat/deaktivovat (v příkladu se deaktivuje funkce SMART.Preheating): název a příslušná ikona v dolní části se zbarví bíle a tím signalizují, že funkce bude moci v případě potřeby zasáhnout při pečení/předehřevu, které budou spuštěny postupně.

zelená ikona: funkce aktivní

červená ikona: funkce není aktivní
(např. AUTO SOFT).

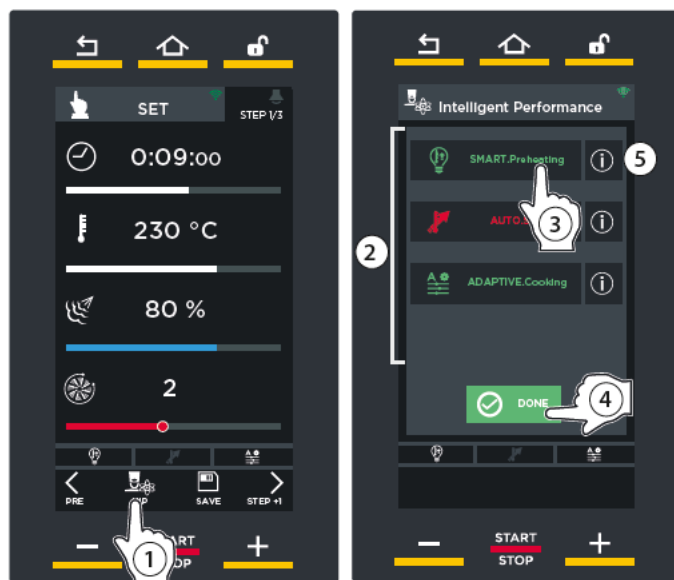
- 4 Klikněte na zelenou ikonu „Hotovo (Done)“.

- 5 Kliknutím na tlačítko  se zobrazí obrazovky, které poskytují stručnou informaci o vybrané funkci.

Zobrazení během pečení:

Během pečení označují dolní ikony stav funkce:

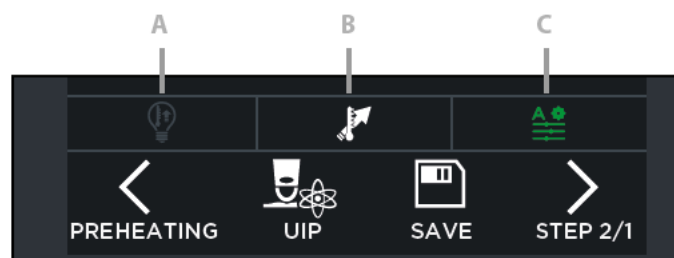
- A) Funkce NEBYLA aktivována, nikdy nezasáhne ke zlepšení pečení/předehřevu
- B) Funkce je aktivní, ale v tomto okamžiku nezasahuje do pečení/předehřevu
- C) Funkce je aktivní a v tomto okamžiku zasahuje při pečení/předehřevu



obr. S8

obr. S9

Funkce SMART.Preheating a ADAPTIVE.Cooking jsou ve výchozím nastavení vždy aktivní, protože jejich používání je vždy doporučeno.



Změny při probíhající pečení

Pokud během probíhajícího pečení nastane potřeba provést změny, například aktivovat technologii, která nebyla aktivní, stačí postupovat podle popisu na následujícím obrázku:



Klikněte na název funkcí, které chcete aktivovat

zelená ikona:

funkce aktivní

červená ikona:

funkce není aktivní

(např. AUTO SOFT).

3 SPUŠTĚNÍ PEČENÍ

Stisknutím tlačítka „START/STOP“ se spustí pečení podle nastavených parametrů.

Na displeji se mohou zobrazit tři různé obrazovky:

- 3A **přehřev** (je-li naplánován)
 - **klasické** (bez použití technologie UIP) nebo
 - **UIP** (s použitím technologie UIP)
 počkejte do konce pro vložení pokrmů k pečení dovnitř pece;
- 3B **chlazení komory** (pokud je skutečná teplota naměřená v komoře vyšší než nastavená teplota (např. protože pec pracuje nepřetržitě): počkejte, až skončí tato fáze, a poté vložte pokrmy k pečení dovnitř pece;
- 3C **probíhá pečení**: v tomto případě to znamená, že nebyl nastaven žádný přehřev a není nutné ochladit komoru. Proto je nutné okamžitě vložit pokrmy do pece.

3A PŘEHŘEV

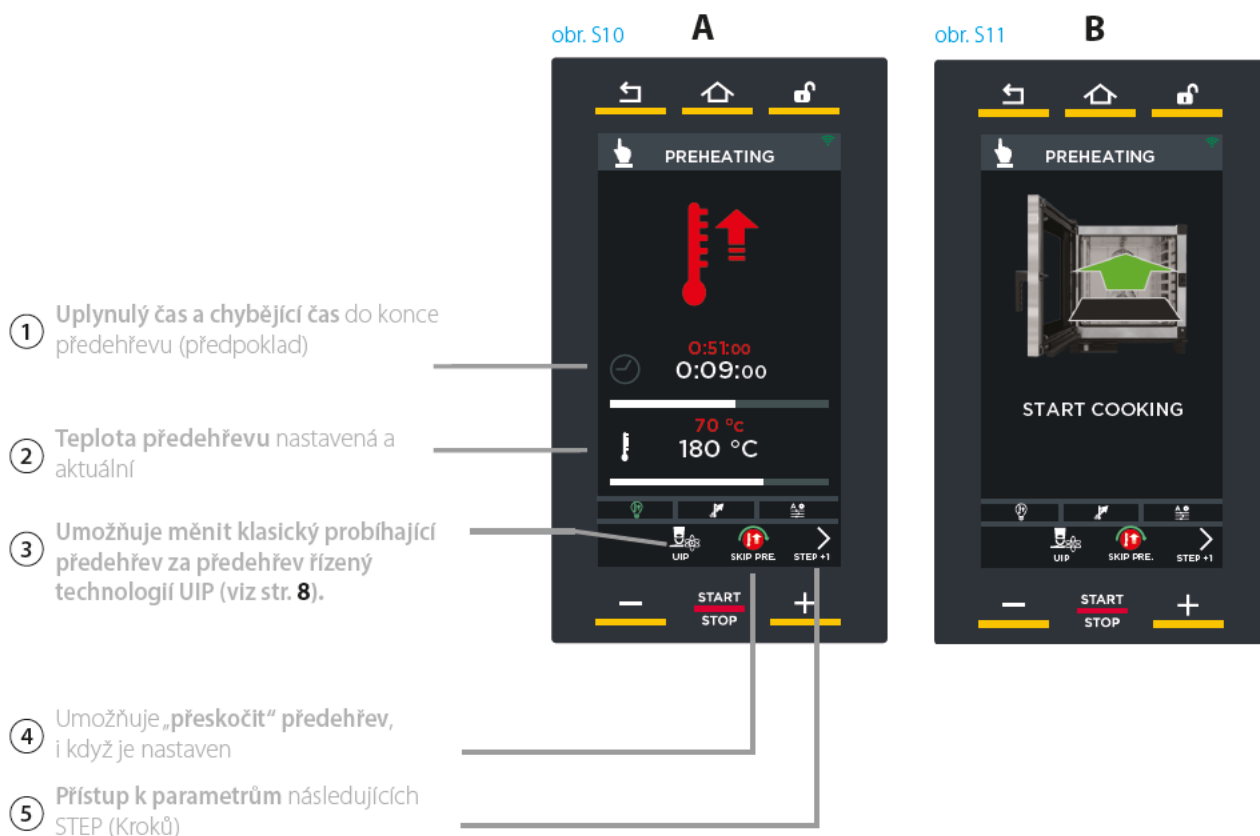
Pokud pečení předpokládá **klasický přehřev** (bez použití technologie UIP), zobrazí se obrazovka **A) obr. S10**, která udává:

- ① uplynulý čas a chybějící čas do konce přehřevu (předpoklad);
- ② aktuální teplotu v komoře a nastavenou teplotu pro přehřev;
- ③ umožňuje měnit klasický probíhající přehřev za přehřev řízený technologií UIP (viz str. 8).
- ④ možnost „přeskočit“ přehřev;
- ⑤ možnost zobrazit/upravit parametry následujících kroků.

Po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP přehřevu (je-li nastaven,  zelená ikona*) a zobrazí se obrazovka **B) obr. S11**, která doporučuje vložení produktů k pečení dovnitř pece.

Po této operaci se zavřením dvířek pece automaticky spustí STEP (KROK) 1.

- ! * Dotknutím se ikony  vpravo nahoře se změní barva:
- zelená**= po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP přehřevu
 - šedá**= tón deaktivován



- 3A Pokud pečení předpokládá **předehřev UIP** (s použitím technologie UIP), zobrazí se obrazovka:
- A)** pokud je teplota v komoře nižší než nastavená teplota pro předehřev
- B)** pokud je teplota v komoře mírně vyšší nebo rovna teplotě nastavené pro předehřev: v tomto případě lze produkty určené k pečení ihned vložit do pece.

obr. S6

Obrazovka předehřevu UIP udává:

- ① uplynulý čas a chybějící čas do konce předehřevu (předpoklad);
- ② aktuální teplotu v komoře a nastavenou teplotu pro předehřev;
- ③ umožňuje měnit probíhající předehřev s technologií UIP za klasický předehřev
- ④ možnost zobrazit/upravit parametry následujících kroků.

Po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP předehřevu (je-li nastaven,  zelená ikona*) a zobrazí se obrazovka **B)** obr. S13, která doporučuje vložení produktů k pečení dovnitř pece.

Po této operaci se zavřením dvířek pece automaticky spustí STEP (KROK) 1.

- ! * Dotknutím se ikony  vpravo nahoře se změní barva:
- zelená**= po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP předehřevu
- šedá**= tón deaktivován



3B

CHLAZENÍ

Je-li na začátku pečení teplota naměřená v komoře vyšší než nastavená teplota (např. protože pec pracuje nepřetržitě), zobrazí se obrazovka **obr. S14**.

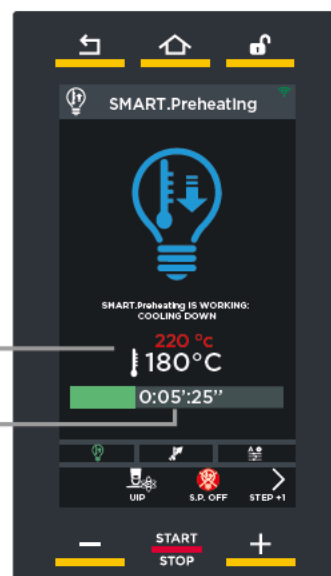
Znamená to, že pec ochlazuje pečící komoru: vždy počkejte na konec této fáze, aniž byste vložili pokrm určený k přípravě.

Jakmile se komora ochladí, automaticky se spustí pečení.

Teplota předehřevu

nastavená (bíle) a
aktuální (červeně)

Chybějící čas do
konce chlazení
(předpoklad)

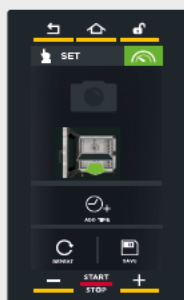


obr. S14



Chcete-li pečení přerušit v předstihu, stiskněte dlouze tlačítko „**START/STOP**“ (asi 4–5 sekund).

Další informace: zjištění spotřeb



Z obrazovky konce pečení lze kliknutím na tlačítko  zjistit data o spotřebě elektrické energie a vody a zobrazit data HACCP.

Další informace: blok displeje



Pokud jsou dveře trouby otevřené, obrazovka na boční straně varuje, že displej nelze z bezpečnostních důvodů použít.

Po zavření dveří je displej opět funkční.



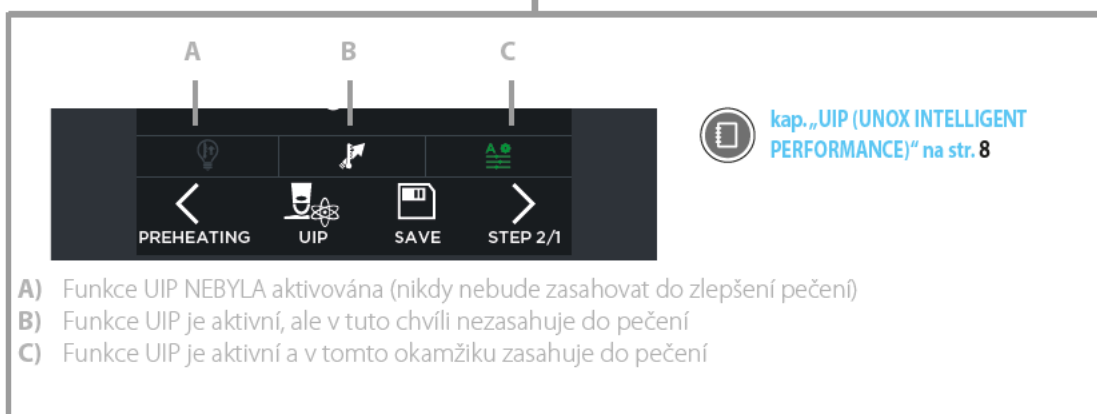
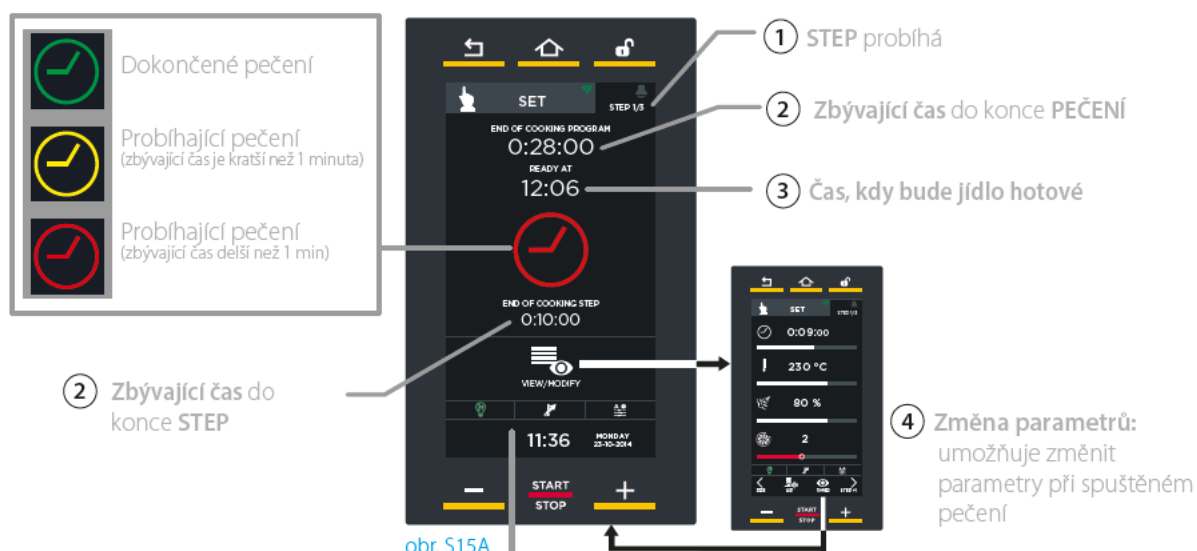
Pokud dvířka zůstanou delší dobu otevřená, displej se po uplynutí doby nastavené obsluhou automaticky odblokuje (viz str. 33).

3C PROBÍHÁ PEČENÍ

! Konec každého STEP (kroku) a **automatické** přepnutí na další krok, je-li nastaven, je signalizováno krátkým akustickým signálem (pokud je aktivní).

Obrazovka udává:

- ① probíhající STEP;
- ② zbývajcí čas do konce pečení/krok;
- ③ čas, kdy bude jídlo připraveno;
- ④ možnost přístupu ke změnám parametrů při spuštění pečení nebo předčasného ukončení probíhajícího pečení a vynulování doby na „00:00:00“.



! Chcete-li pečení přerušit v předstihu, stiskněte dlouze tlačítko „START/STOP“ (asi 4–5 sekund).

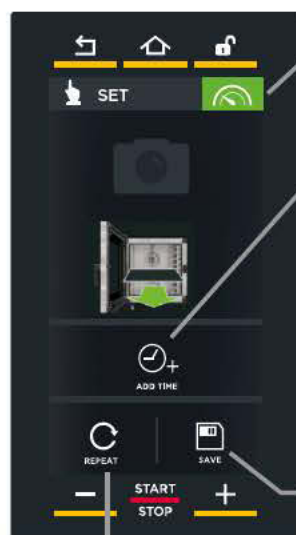
4

KONEC PEČENÍ

Pečení končí, když je dosaženo nastavené doby: konec pečení je signalizován akustickým signálem (je-li aktivní) a zobrazením obrazovky [obr. S13](#).

Obrazovka umožňuje:

- ① uložení právě dokončeného pečení;
- ② opakování právě dokončeného pečení se zachováním stejných parametrů;
- ③ opakování posledního nastaveného kroku a změna jeho doby trvání;



obr. S13

Zobrazuje data o spotřebě elektrické energie, vody a data HACCP.

③ Opakování posledního nastaveného kroku a přidání jedné minuty ve výchozím nastavení (hodnotu lze změnit)

① Uložení právě dokončeného pečení viz [kap. Uložení pečení na str. 19](#)

② Opakování právě dokončeného pečení se zachováním stejných parametrů

! Pokud nechcete uložit pečení, stiskněte tlačítko „HOME“ pro návrat na hlavní stránku.



ULOŽENÍ PEČENÍ

Uložení receptu znamená možnost jeho opětovného použití později, když je to žádoucí, bez potřeby opětovného nastavení parametrů.

Uložení lze provést po nastavení parametrů pečení (doba trvání, teplota atd.) nebo na konci pečení dotykem tlačítka „SAVE“ v obou případech.

 Další podrobnosti viz kap. Konec pečení na str. 18

Chcete-li vyvolat pečení uložená v paměti, nahlédněte do kap. „PROGRAMS“ na str. 27.



obr. S14

Dotykem různých symbolů na obrazovce [obr. S14](#) je možné:

- ① přiřadit a potvrdit pomocí „OK“ název receptu (např. Sněhové pusinky BRIOCHE) ([obr. S15](#));
- ② přiřadit fotografii k receptu výběrem z dostupných ([obr. S16](#));
- ③ přiřadit plech k receptu výběrem z dostupných ([obr. S17](#));
- ④ uložit pečení s parametry (název, fotografie atd.).



obr. S15



obr. S16



obr. S17

Po dokončení nastavení se zobrazí obrazovka [obr. S18](#). Stisknutím tlačítka „SAVE“ se otevře obrazovka [obr. S19](#): dotkněte se pozice, kam chcete pečení uložit (např. pozice pod pečením „KRÉMOVÝ ZÁKUSEK“). Pokud se dotknete již obsazené pozice, program požádá o souhlas k přepsání programu.

 Ve spodní části se pomocí šipek < a > projde 16 dostupných pozic ve skupině, pomocí šipek ✓ a ✗ 16 dostupných skupin.

Pečení se uloží se zadanými nastaveními ([obr. S20](#)).

Dotknete-li se některého pečení v seznamu ([obr. S20](#)), otevře se obrazovka [obr. S21](#), která umožní:

- (A) zobrazit/změnit pečení uložené v paměti;
- (B) kopírovat pečení (k vytvoření pečení s podobnými parametry);
- (C) vymazat pečení uložené v paměti: v tomto posledním případě je požadováno potvrzení před úplným vymazáním ([obr. S22](#)).
- (D) spustit pečení tlačítkem „START/STOP“.



obr. S18



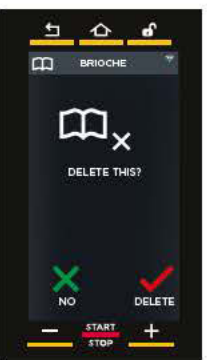
obr. S19



obr. S20



obr. S21



obr. S22

SPECIÁLNÍ FUNKCE: MULTI PRODOTTO

Pomocí funkce Multiprodotto lze na konci každého kroku poskytnout velmi užitečné údaje o probíhajícímu pečení (např. přidat houby na první plech shora).

K usnadnění operací se navíc k poznámce zobrazí na displeji i snímek (je-li vložen) příslušného pokrmu.

- 1 Nastavení parametrů pečení prvního kroku

 **kap. „nastavení ručního pečení“ na str. 11**

- 2 dotkněte se tlačítka „BUZZER“ ;

- 3 k receptu přiřadte fotografii (volitelná operace);

- 4 napište poznámku, kterou chcete zobrazit na konci kroku;

- 5 potvrďte tlačítkem „OK“.

Opakujte operace popsané v bodech 1 až 5 až do vložení všech poznámek, které jsou potřeba (maximálně devět – maximální počet kroků, které lze nastavit).

- 6 Po načtení všech poznámek spusťte pečení tlačítkem „START/STOP“.

- 7 Po uplynutí doby nastavené pro první krok se na displeji zobrazí vložená poznámka (např. přidat houby na první plech shora) a fotografie (pokud je nahrána) plechu, na kterém zasáhnout. Potvrďte stisknutím tlačítka „OK“: automaticky se znovu spustí pečení s parametry nastavenými pro druhý krok.

- 8 Pokud je během pečení nutné přidat poznámky, stiskněte tlačítko



te tlačítko



Poznámky



Nabídka Multi.Time

V moderních kuchyních není neobvyklá potřeba současně připravovat produkty, které vyžadují různé doby pečení při různých okolních podmínkách (teplota, vlhkost atd.): v nabídce Multi.time je možné použít pec v nepřetržitém cyklu a nastavit až 10 časovačů, které informují o okamžiku přípravy jednotlivých produktů.

PŘÍKLAD PROVOZU

Pomocí této funkce pec udržuje nastavenou teplotu a vlhkost do nekonečna.

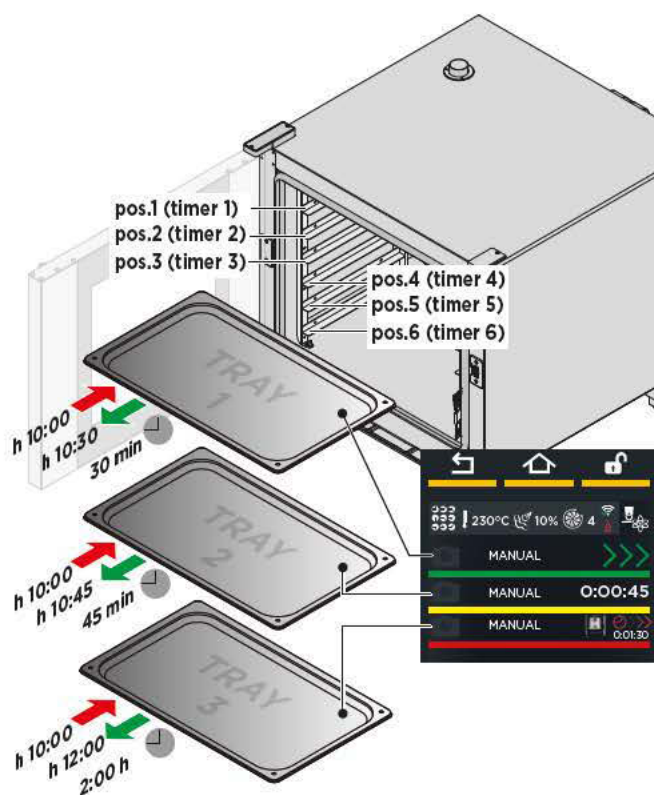
V příkladu vedle se do pečicí komory vloží 3 plechy obsahující různé pokrmy všechny v 10:00 (→).

Pro každý z nich se časovač nastaví s jinou dobou, protože každý pokrm zřejmě vyžaduje individuální dobu pečení (30 minut, 45 minut, 2 hodiny).

! Doporučujeme nastavit časovač 1 pro plech umístěný v horní části pece, časovač 2 pro druhý plech shora a tak dále: to umožní rozpoznat, který plech vyjmout po uplynutí času na časovači (např. po uplynutí času na časovači 2 vyjmout druhý plech shora).

Po uplynutí času na časovači (v příkladu první časovač, na němž vyprší čas, bude časovač plechu 2, → v 10:45), akustický signál varuje, že nastal čas vyjmout příslušný plech. Otevřením a zavřením dvířek se vynuluje časovač.

Maximální počet nastavitelných časovačů je 10 (tedy maximálně 10 pečení v komoře současně).



obr. M1

③ Seznam všech nabídek Multi.time uložených uživatelem

② Seznam všech pečení Multi.time uložených uživatelem

① Nastavení pečení Multi.time
viz kap. Nabídka Set (Nastavení) na str. 10

1 NEW MULTI.TIME: NASTAVENÍ A ULOŽENÍ NOVÉHO PEČENÍ MULTI.TIME

V této části je možné vytvořit, spustit a uložit nový recept Multi.time.

NASTAVENÍ PARAMETRŮ

- 1A Nastavují se stejným způsobem, jak je vysvětleno v „NABÍDKA SET“ (Další podrobnosti viz kap. Nabídka Set (Nastavení) na straně 10).

- Pečení NEPŘEDPOKLÁDÁ:
- step (krok) pečení;
- vložení času (pečení je „nekonečné“).
- Každé pečení multitime poskytuje možnost nastavit předehřev dotykem šipky <.

V případě potřeby je možné použít technologii UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) kliknutím na příslušný symbol.

kap. „UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)“ na str. 8



obr. M2

obr. M3



obr. M5

obr. M6

Po nastavení parametrů pečení je možné ho okamžitě spustit (tlačítko START/STOP) nebo uložit (tlačítko SAVE): tato poslední volba umožňuje znovu použít recept nekonečněkrát.

1B ULOŽENÍ NASTAVENÝCH PARAMETRŮ DO PAMĚTI (VOLITELNÉ)

V případě potřeby **uložte** pečení stisknutím tlačítka „ULOŽIT“ (ukládání se provádí stejným způsobem, jak je vysvětleno v „NABÍDKA SET“).

Další podrobnosti viz kap. Nabídka Set (Nastavení) na str. 19 (Uložení pečení).

Uložení receptu umožňuje opakované nekonečné použití bez potřeby opětovného nastavení parametrů pokaždé (teplota, vlhkost, otáčky ventilátoru). Při každém spuštění receptu je však nutné nastavit požadované časovače (až 10): pokud je chcete uložit do paměti, je nutné vytvořit nabídku: další podrobnosti viz kap. Další informace: „Nové menu“ na str. 26.

1C SPUŠTĚNÍ PEČENÍ

Dotkněte se tlačítka „START/STOP“ v okně nastavení parametrů (obr. M3) nebo výběrem ze seznamu, pokud byl dříve uložen do paměti: v takovém případě se otevře obrazovka obr. M6 a umožní:

- 1 zobrazit/změnit pečení uložené v paměti;
- 2 kopírovat pečení (k vytvoření pečení s podobnými parametry);
- 3 vymazat pečení uložené v paměti: v tomto posledním případě je požadováno potvrzení před úplným vymazáním;
- 4 vytvořit nové menu (viz kap. Další informace: „Nové menu“ na str. 26);
- 5 spustit pečení tlačítkem „START/STOP“.

Po stisknutí tlačítka „START/STOP“, pokud pečení předpokládá **předehřev**, zobrazí se obrazovky na str. 14 (klasický předehřev) a 15 (předehřev SMART.Preheating - technologie UIP).

Po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP předehřevu (je-li nastaven, zelená ikona*) a ikona doporučuje vložení produktů k pečení dovnitř pece.

Po této operaci se zavřením dvířek pece zobrazí seznam časovačů.

* Dotknutím se ikony  vpravo nahoře se změní barva:
zelená= po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP předehřevu
šedá= tón deaktivován

1D NASTAVENÍ ČASOVAČŮ

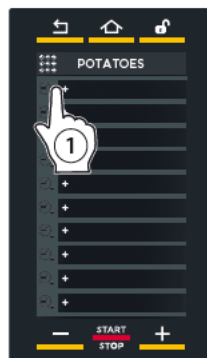
Po vložení pokrmů k pečení do pece a opětovném zavření dvířek je nutné nastavit časovače týkající se vložených plechů.

Doporučujeme nastavit časovač 1 pro plech umístěný v horní části pece, časovač 2 pro druhý plech shora a tak dále: to umožní rozpoznat, který plech vyjmout po uplynutí času na časovači (např. po uplynutí času na časovači 2 vyjmout druhý plech shora).

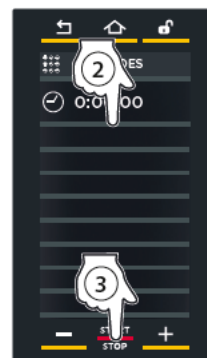
- ① Dotkněte se symbolu „+“ na obrazovce (obr. M8).
- ② Přetáhněte kurzor nebo stiskněte tlačítka **−** **+** pro nastavení požadované hodnoty.
- ③ Potvrďte stisknutím tlačítka „**START/STOP**“ (obr. M9). Vypršení časovače bude založeno na nastavené době (viz příkladu 15 minut).

! Barva označuje:

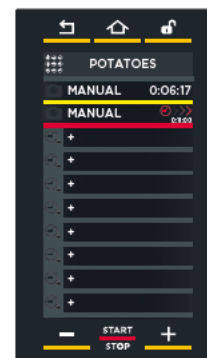
- **ZELENÁ:** časovač vypršel (pokrm připraven). Akustický signál upozorňuje, že je čas vyjmout plech z pece. Po zavření dvířek zmizí časovač ze seznamu.
- **ŽLUTÁ:** další časovač vyprší (pokrm téměř připraven), připravte se k vyjmutí plechu.
- **ČERVENÁ:** časovač v provozu (pokrm se stále připravuje). Zbývající čas nebo teplota, která má být dosažena, jsou zobrazeny vpravo.



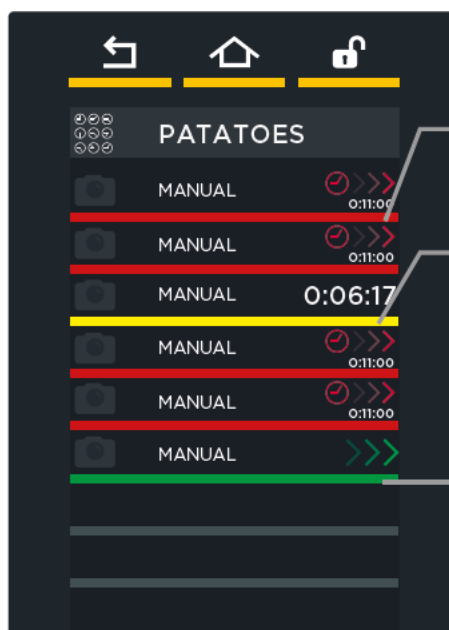
obr. M8



obr. M9



obr. M10



obr. M11

Časovač podle času

Další časovač vyprší: připravte se na vyjmutí plechu

Časovač vypršel: vyjměte plech!

! Chcete-li určitý časovač ze seznamu odebrat, dotkněte se nápisu časovače, který chcete vymazat, na dobu nejméně 3 sekund.

Opuštění funkce

! Chcete-li funkci opustit a tím přerušit nepřetržitý provoz pece, stiskněte dlouze tlačítko „**START/STOP**“ (cca 4-5 sekund).

2

MY MULTI.TIME

V této části je možné opět vyvolat dříve uložené pečení pomocí nabídky „NEW MULTI.TIME“.

2A

Pro otevření seznamu uložených pečení se dotkněte ikony „MY MULTI.TIME“ (obr. M13): otevře se seznam všech dříve uložených pečení (obr. M13).



Ve spodní části se pomocí šipek < a > projdou jednotlivá pečení uložená ve skupině; šipky ✓ a ✗ projdou 16 dostupných skupin.



obr. M12



obr. M13



obr. M14

2B

Dotknete-li se některého pečení v seznamu (obr. M13), otevře se obrazovka obr. M14, která umožní:

- ① zobrazit/změnit pečení uložené v paměti;
 - ② kopírovat pečení (k vytvoření pečení s podobnými parametry);
 - ③ vymazat pečení uložené v paměti: v tomto posledním případě je požadováno potvrzení před úplným vymazáním.
 - ④ vytvořit nové menu (new menu);
-  **Další podrobnosti viz kap. Další informace: „Nové menu“ na str. 26**
- ⑤ spustit pečení tlačítkem „START/STOP“.

2C

Po vložení pokrmů k pečení do pece a opětovném zavření dvířek je nutné **nastavit časovače** týkající se vložených plechů (viz str. 24)

MY MENU

V této části je možné otevřít dříve uložené menu pomocí funkce „NOVÉ MENU“.

Další podrobnosti viz kap. Další informace: „Nové menu“ na str. 26

Pro otevření seznamu uložených pečení se dotkněte ikony „MY MENU“ (obr. M1): otevře se seznam všech dříve uložených pečení (obr. M14).

Ve spodní části se pomocí šipek < a > projdou jednotlivá pečení uložená ve skupině; šipky ✓ a ✗ projdou 16 dostupných skupin.

Dotknete-li se některého pečení v seznamu (obr. M14), otevře se obrazovka obr. M15, která umožní:

- ① zobrazit/změnit pečení uložené v paměti;
- ② kopírovat pečení (k vytvoření pečení s podobnými parametry);
- ③ vymazat pečení uložené v paměti: v tomto posledním případě je požadováno potvrzení před úplným vymazáním.
- ④ spustit pečení tlačítkem „START/STOP“.



obr. M14



obr. M15

Další informace: „Nové menu“

Funkce „NOVÉ MENU (NEW MENU)“ umožňuje nastavit až 10 časovačů a **udržovat v paměti** tyto hodnoty času nebo teploty.

Podle nastavených časovačů budou plechy připraveny k vyjmutí z pece jako obvykle.

Nastavení funkce:

- ① otevřete recept uložený v „NABÍDCE MY MULTI.TIME“ (v příkladu „POTATOES-BRAMBORY“);
- ② dotkněte se ikony „NOVÉ MENU“;
- ③ podle počtu plechů, které chcete použít, nastavte časovače (jak je vysvětleno v bodě 1D na straně 24). Časovače jsou všechny zbarveny bíle, což znamená, že čekají.
- ④ Když jste nastavili všechny potřebné časovače, stiskněte na stránce, která je všechny zobrazuje, tlačítko „START/STOP“.
- ⑤ Stiskněte tlačítko „ULOŽIT“;
- ⑥ Zvolte pozici, ve které se menu uloží.

Poté k otevření pečení a jeho spuštění klikněte na „NABÍDKU MY MENU“, vyberte recept dotykem a spusťte ho tlačítkem „START/STOP“.

Další podrobnosti viz kap. „My Menu“ na str. 26





Nabídka Programs (Programy)

Umožňuje přistoupit k dříve uloženému seznamu pečení (nebo kynutí, pokud se používá kynárna) pomocí „MENU SET“ (NABÍDKA NASTAVENÍ).

① Dotkněte se ikony „PROGRAMS“ (obr. P1); zobrazí se seznam dříve uložených pečení/kynutí s využitím „NABÍDKY SET“.

! Ve spodní části se pomocí šipek < a > projdou jednotlivá pečení/kynutí uložená ve skupině, šipky ↙ a ↗ projdou 16 dostupných skupin.

② Dotykem jedné z položek pečení/kynutí ze seznamu (obr. P2) se otevře obrazovka obr. P3, která umožní:

- (A) zobrazit/změnit pečení/kynutí uložené v paměti;
- (B) kopírovat pečení/kynutí (k vytvoření pečení s podobnými parametry);
- (C) vymazat pečení/kynutí uložené v paměti: v tomto posledním případě je požadováno potvrzení před úplným vymazáním (obr. P4).



obr. P1

obr. P2



obr. P3

obr. P4

③ Spustíte pečení/kynutí stisknutím tlačítka „START/STOP“ (obr. P3).

Potom se automaticky spustí:

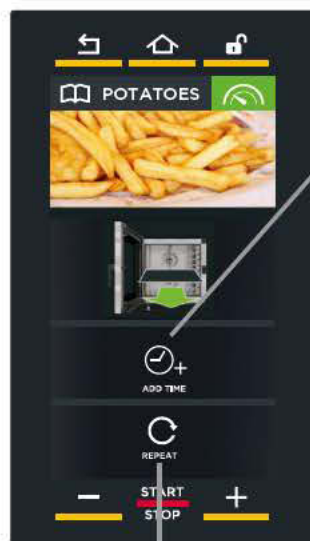
předehřev klasický nebo s UIP (je-li naplánován): počkejte do jeho konce a poté vložte pokrmy určené k pečení/kynutí dovnitř pece.

 viz str. 14 - 15

chlazení komory (pokud je skutečná teplota naměřená v komoře vyšší než nastavená teplota (např. protože pec/kynárna pracuje nepřetržitě): počkejte, až skončí tato fáze, a poté vložte pokrmy k pečení/kynutí dovnitř pece.

 viz str. 16

pečení/kynutí s právě nastavenými parametry: v tomto případě to znamená, že nebyl nastaven žádný předehřev a proto je nutné okamžitě vložít pokrmy určené k pečení/kynutí do pece. Po skončení se obrazovka zeptá, zda hodláte opakovat poslední krok nebo celý recept (obr. P6).



obr. P6

Opakování posledního nastaveného kroku a přidání jedné minuty ve výchozím nastavení (hodnotu lze změnit)

Opakování právě dokončeného pečení se zachováním stejných parametrů



Nabídka READY.COOK

Umožňuje dostat se k některým předem nastaveným programům za účelem rychlého spuštění určitých režimů pečení.

Přístup k přednastaveným programům:

- 1 dotkněte se ikony „READY.COOK“ ();
- 2 vyberte požadovaný program: parametry (teplota a vypouštění/odvádění vlhkosti nemohou být změněny uživatelem);
- 3 dotkněte se tlačítka „START/STOP“: spustí se fáze předehřevu;
- 4 na konci předehřevu je možné vložit až 4 časovače.

Doporučujeme nastavit časovač 1 pro plech umístěný v horní části pece, časovač 2 pro druhý plech shora a tak dále: to umožní rozpoznat, který plech vyjmout po uplynutí času na časovači (např. po uplynutí času na časovači 2 vyjmout druhý plech shora) (další informace o postupu zadání časovačů naleznete na str. 24);

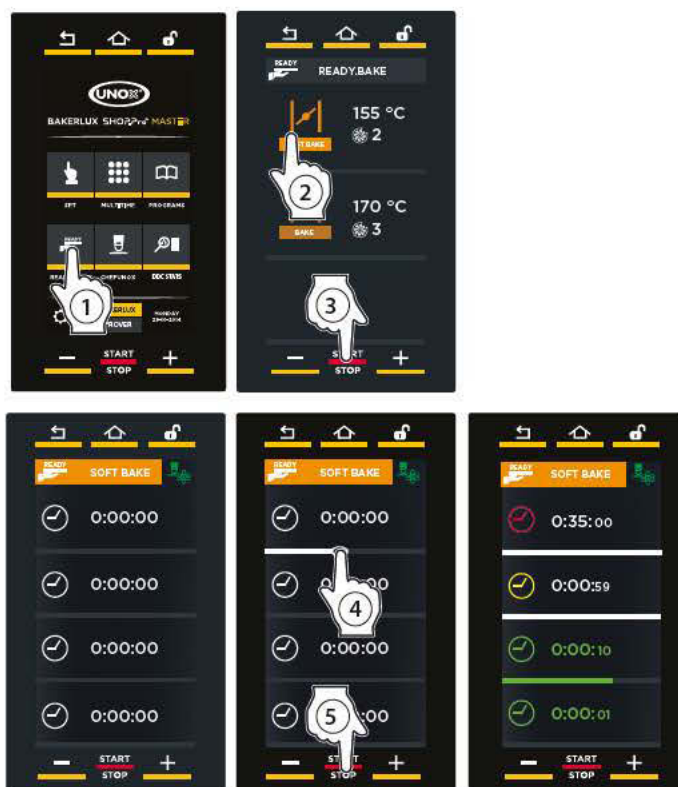


V případě potřeby je možné použít technologii **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)** kliknutím na příslušný symbol.



kap. „UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)“ na str. 8

- 5 spustíte pečení tlačítkem „START/STOP“ jako obvykle.



Obrazovka vedle ukazuje možnou situaci probíhajícího pečení. Barvy označují:

- **ZELENÁ:** časovač vypršel (pokrm připraven). Akustický signál upozorňuje, že je čas vyjmout plech z pece. Po zavření dvířek zmizí časovač ze seznamu.
- **ŽLUTÁ:** další časovač vyprší (pokrm téměř připraven), připravte se k vyjmutí plechu.
- **ČERVENÁ:** časovač v provozu (pokrm se stále připravuje).



Nabídka CHEFUNOX

CHEFUNOX AUTOBAKE

V této části najdete recepty přednastavené společností UNOX: jednoduše zvolte typ pečení, který chcete provést (např. grilování), pokrm určený k přípravě a spusťte pečení: výsledek bude vždy vynikající.

- 1 Dotkněte se ikony „CHEFUNOX“;
 - 2 vyberte položku „CHEFUNOX AUTOBAKE“;
 - 3 vyberte požadovanou kategorii (např. PIZZA);
 - 4 vyberte typ pokrmu k pečení (např. FROZEN PIZZA).
 - 5 V závislosti na zvoleném receptu nabízí pec různé obrazovky, které umožní pečení přizpůsobit:
 - hmotnost
 - tloušťka
 - stupeň vnějšího opečení: lehce hnědá kůrka (LIGHT) - středně hnědá kůrka (MED) - křupavá hnědá kůrka (BROWN). Stupeň vnějšího opečení lze také nastavit přetažením kurzoru na požadovanou teplotu.
 - 6 Následně spusťte pečení stisknutím tlačítka „START/STOP“.
- Více informací k probíhajícímu pečení? Viz kap. „spuštění pečení“ na str. 14 a kap. „konec pečení“ na str. 18



Zbývajcí čas do konce PEČENÍ

Čas, kdy bude jídlo připraveno

kap. „UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)“ na str. 8

Chcete-li pečení přerušit v předstihu, stiskněte dlouze tlačítko „START/STOP“ (asi 4-5 sekund).

CHEFUNOX MULTI.TIME

V této části najdete recepty multitime přednastavené společností UNOX: jednoduše zvolte typ pečení, který chcete provést (např. grilování), a spusťte pečení: v tomto okamžiku je možné aktivovat až 10 časovačů, které informují, kdy z pece vyjmout pokrmy upečené do dokonalosti.

- ① Dotkněte se ikony „CHEFUNOX“;
- ② vyberte položku „CHEFUNOX MULTI.TIME“;
- ③ spustí se klasický předehřev nebo s UIP na základě provedeného výběru.
- ④ na konci předehřevu se navrhne vložení všech produktů, které jsou určeny k přípravě.
- ⑤ nastavení časovačů:

Nastavení času:

- A Přetáhněte kurzor nebo stiskněte tlačítka **- +** pro nastavení požadované hodnoty.
- B Potvrďte stisknutím tlačítka „START/STOP“.

Výběr podobného receptu:

- C Dotkněte se červené ikony;
- D vyberte požadovanou kategorii (např. PIZZA);
- E vyberte typ pokrmu k pečení (např. FROZEN PIZZA).
- F V závislosti na zvoleném receptu nabízí pec různé obrazy, které umožní pečení přizpůsobit:
 - hmotnost
 - tloušťka
 - stupeň vnějšího opečení: lehce hnědá kůrka (LIGHT) - středně hnědá kůrka (MED) - křupavá hnědá kůrka (BROWN). Stupeň vnějšího opečení lze také nastavit přetažením kurzoru na požadovanou teplotu.
- G Potvrďte stisknutím tlačítka „START/STOP“.



Další informace a podrobnosti?
Viz str. 22



kap. „UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)“ na
str. 8

Časovače se spustí: barva pruhu ukazuje:

- **ZELENÁ:** časovač vypršel (pokrm připraven). Akustický signál upozorňuje, že je čas vyjmout plech z pece. Po zavření dvířek zmizí časovač ze seznamu.
 - **ŽLUTÁ:** další časovač vyprší (pokrm téměř připraven), připravte se k vyjmutí plechu.
 - **ČERVENÁ:** časovač v provozu (pokrm se stále připravuje). Zbývajíc čas nebo teplota, která má být dosažena, jsou zobrazeny vpravo.
- Chcete-li určit časovač ze seznamu odebrat, dotkněte se nápisu časovače, který chcete vymazat, na dobu nejméně 3 sekund.



Nabídka DCC Stats

Obrazovka umožňuje přístup ke 3 oblastem:

- A) **GOAL (Cíl):** je nutné nastavit počet denních pracovních hodin pece potřebných k optimalizaci nákladů, pak se zobrazí histogram, který signalizuje, zda byl cíl dosažen. Tento displej umožňuje pochopit, zda je pec používána optimálně.
- B) **HACCP:** detekce dat HACCP umožňuje monitorování zpracování potravin, ve kterých hrozí nebezpečí kontaminace biologické, chemické nebo fyzické povahy.
Konkrétně každých 30 sekund se zjišťuje:
- teplota v komoře;
 - teplota zjištěná středovou sondou;
 - teplota vakuové sondy (sous vide).
- C) **SPOTŘEBY:** dotykem ikony „SPOTŘEBY“ se zobrazí obrazovka s údaji, kdy byla pec v provozu.

A NASTAVENÍ CÍLŮ

- 1 Vyberte uvedenou položku.
- 2 Otočte modrým pruhem nebo pomocí tlačítek **-** **+** nastavte, kolik hodin denně má být pec používána k optimalizaci nákladů (např. 14:00).
- 3 Uložte stisknutím tlačítka „SAVE“.
- 4 Zvolte, zda chcete cíle zobrazit na **dny**, **týdny** nebo **měsíce**: zobrazí se šedá čára (znázorňuje nastavený čas, např. 14 hodin) a histogram.

Na histogramu:

- **modré** sloupce označují, kdy byl cíl dosažen (tj. bylo překročeno 14 pracovních hodin pece denně)
- **červené** sloupce označují, kdy cíl NEBYL dosažen.

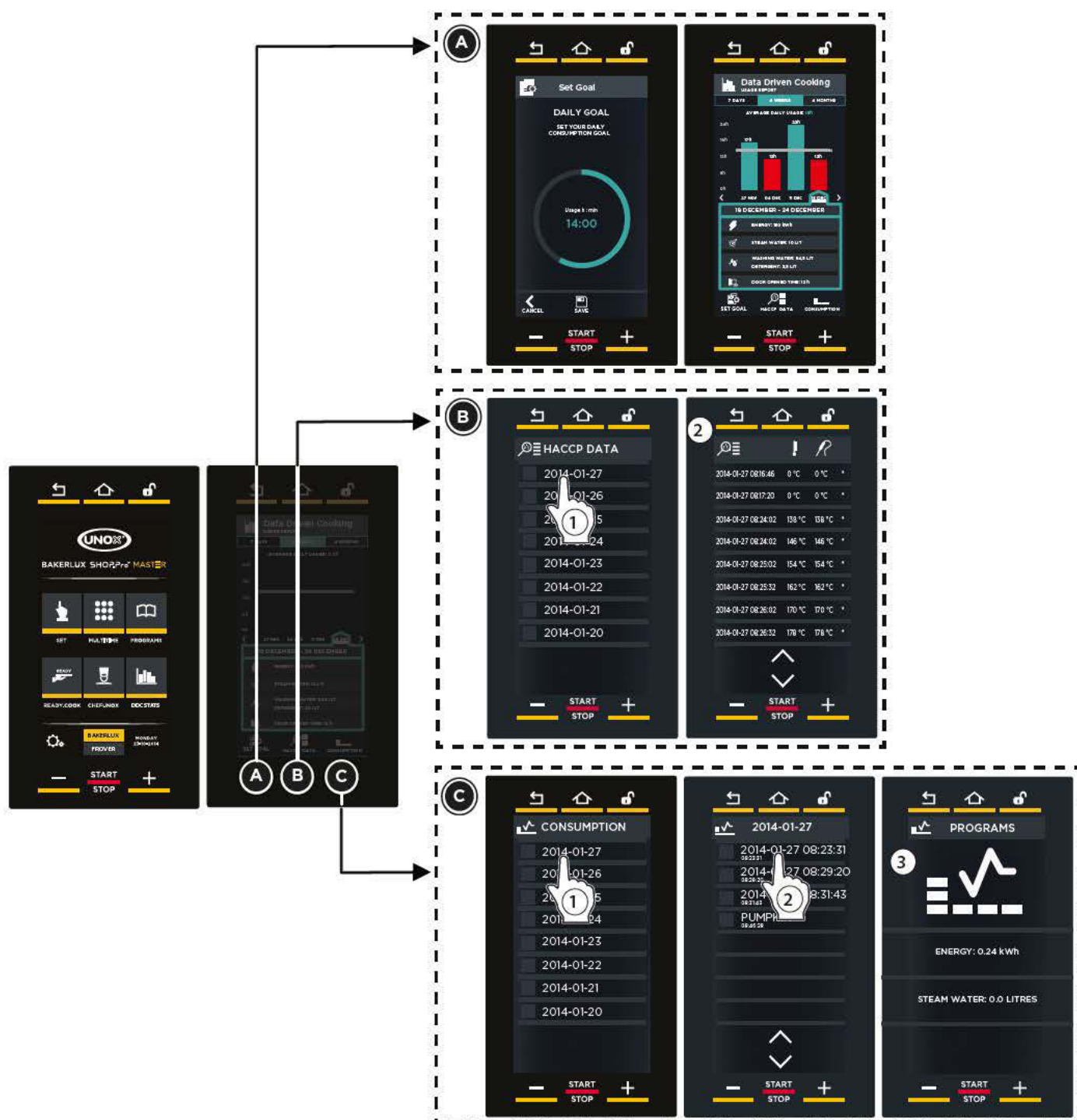


B HACCP

- 1 Zvolte datum provozu pece, od kterého chcete znát data HACCP.
- 2 Související údaje se zobrazují během provozu.

C SPOTŘEBY

- 1 zvolte interval, od kterého chcete znát spotřeby;
- 2 zvolte **den**, **týden** nebo **měsíc**, ve kterém chcete znát spotřeby.
- 3 Zobrazí se následující spotřeby:
 - spotřebovaná energie (energy);
 - litrů vody spotřebované k výrobě páry v pečící komoře (steam).

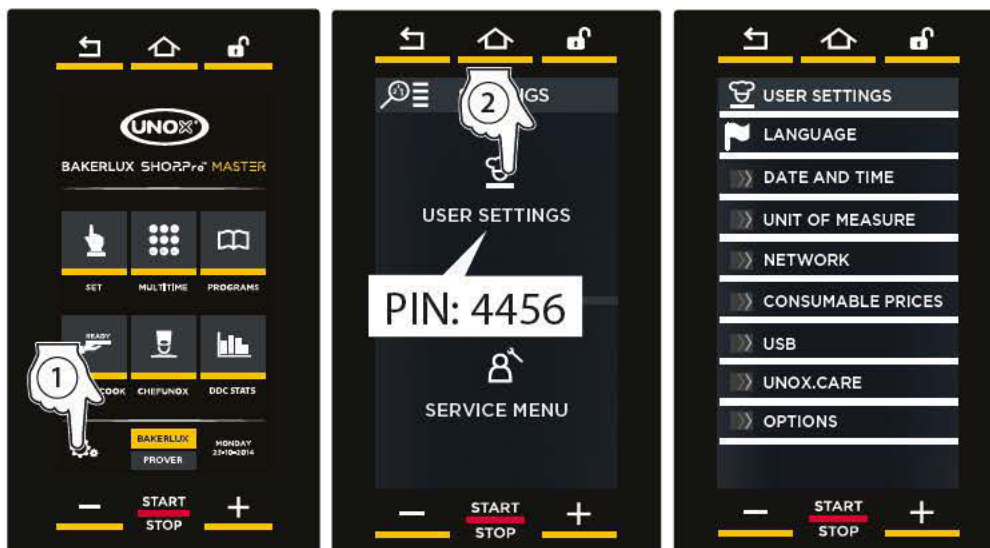




Nastavení

Umožňuje přístup k nastavení parametrů trouby.

NABÍDKA SERVICE (SERVIS) je vyhrazena specializované obsluze, naopak oddíl „UŽIVATELSKÁ NASTAVENÍ (USER SETTINGS)“ je k dispozici každému pracovníkovi obsluhy po zadání hesla „4456“ a potvrzení tlačítkem „OK“.



PEC

1

JAZYK (LANGUAGE)

Umožňuje vybrat preferovaný jazyk, který bude použit pro všechny položky nabídky.

Seznam jazyků lze procházet pomocí šipek a .

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



2

DATUM A ČAS (DATE AND TIME)

Umožňuje upravit nastavení „DATUM A ČAS“ pece. JE třeba nastavit:

- časové pásmo, kliknutím na příslušnou zeměpisnou oblast a výběrem vaší země (procházení seznamu pomocí šipek a);
- letní čas, tj. pokud v tuto chvíli platí zimní nebo letní čas; alternativně „AUTOMATIKA“ umožňuje automatickou aktualizaci;
- pokud chcete, aby datum a čas byly aktualizovány automaticky.



3

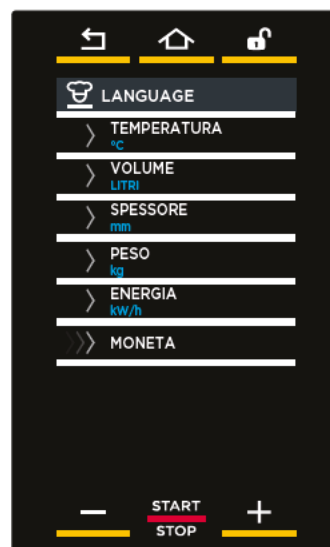
MĚRNÁ JEDNOTKA (UNIT OF MEASURE)

Umožňuje vybrat měrnou jednotku:

- teploty (°C - °F);
- objemu (litry – galony);
- tloušťky (mm nebo palce);
- hmotnosti (kg nebo libry);
- energie (kWh nebo BTU);

Umožňuje také nastavit aktuální měnu (€, \$, atd.) a vstupem do této nabídky je možné nastavit:

- zda symbol měny má být za nebo před hodnotou;
- zda u desetinných čísel použít „.“ nebo „“.



4

NETWORK

Umožňuje povolit nebo zakázat ovládání pece pomocí vzdáleného přístupu v síti a konfigurovat její parametry.

Connection test

Test připojení pro všechny 3 typy připojení

Cloud PIN

PIN kód se používá k registraci pece na DDC.unox.com nebo v aplikaci. Každá pec má jiný kód a při prvním zapnutí je již nastavena: v případě potřeby je možné jej osobně přizpůsobit.

DHCP

Umožňuje získat síťová nastavení ze serveru DHCP (pro připojení WIFI vždy nechte DHCP „ON“).

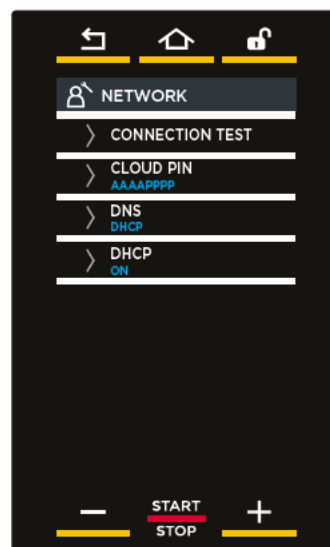
U kabelových připojení bude možné ručně zadat síťová nastavení.

V případě SIM karty se zobrazí:

Úroveň signálu

PIN SIM karty (pouze pokud karta vyžaduje PIN)

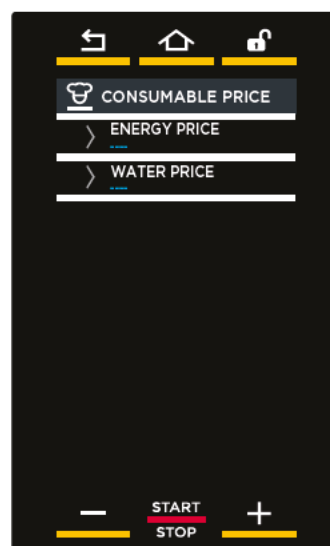
APN (závisí na provozovateli a vyhledá se na internetu), pokud není zadáno, pec nebude připojena.



5

NÁKLADY NA SPOTŘEBNÍ PRODUKTY (CONSUMABLE PRICES)

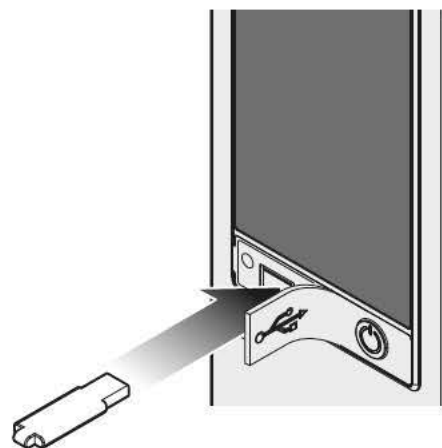
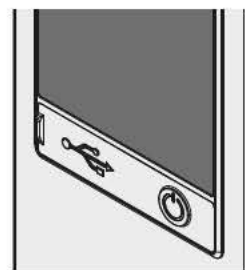
Umožňuje zadat náklady na elektrickou energii, vodu a čisticí prostředek (měna je nastavena v části „Měrná jednotka“ na téže obrazovce)



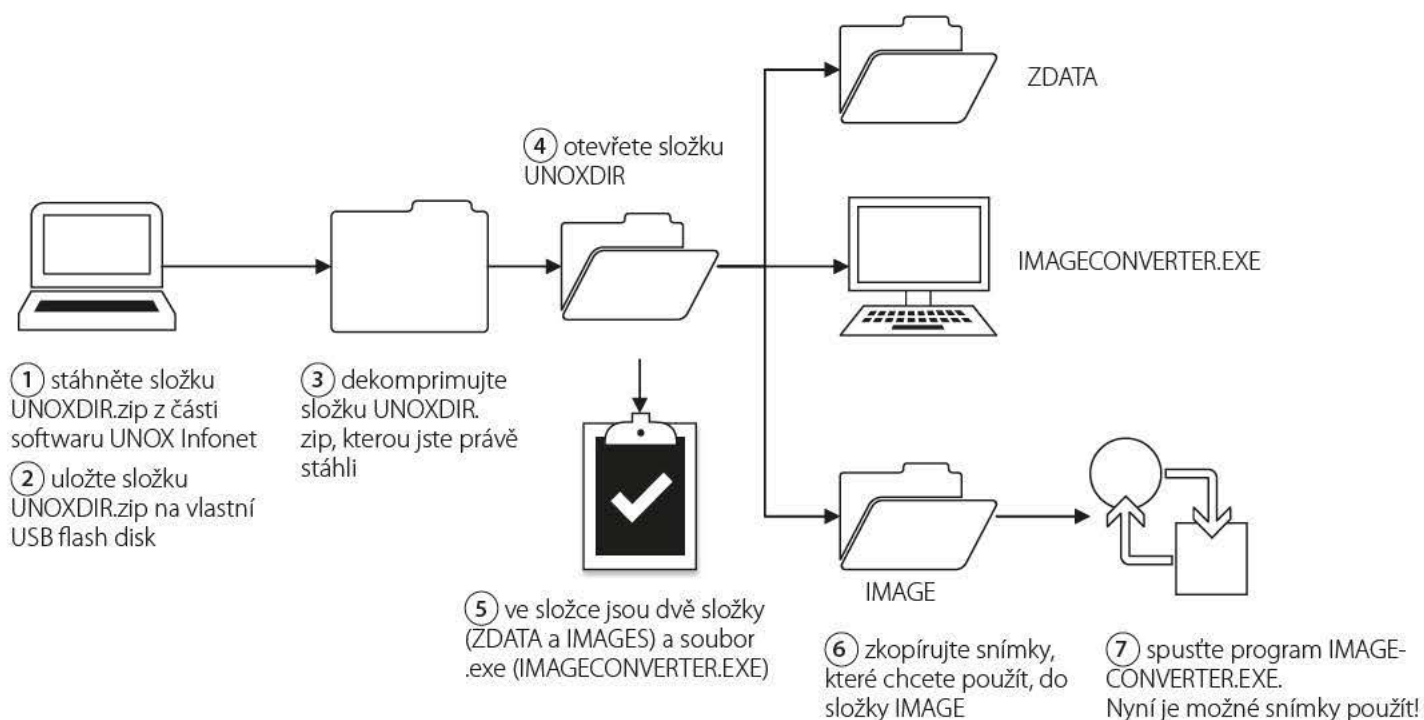
6 USB

Tato část umožňuje importovat nebo exportovat materiál z vlastního USB flash disku (formátování FT32 a kapacita od 4 do 16 GB).

- EXPORT PROGRAMŮ (EXPORT PROGRAMS): exportuje recepty z pece na USB flash disk;
- IMPORT PROGRAMŮ (IMPORT PROGRAMS): exportuje recepty z USB flash disku do pece;
- IMPORT SNÍMKŮ (IMPORT PICTURE): importuje snímky z USB flash disku do trouby, například fotografie zdařilého pokrmu. Aby bylo možné snímky použít, musí být převedené: postupujte podle postupu na obrázku, od bodu ① do ⑦.



PEC



7

UNOX.PURE

① Zobrazení zbývajících litrů

Díky vnitřnímu počítadlu litrů (které je nutné vynulovat vždy při výměně filtru) lze kdykoli poznat množství vody na vstupu, které chybí do výměny filtru.

② Tvrdost vody

Obrazovka umožňuje nastavit tvrdost vody v rozmezí od 3 °dH do 10 °dH (německá stupnice).

③ Aktivace počítadla litrů

Po výměně filtru je nutné vynulovat počítadlo litrů, aby začalo odpočet od začátku. Chcete-li provést tuto operaci, je nutné zadat PIN kód uvedený na krabici sady.

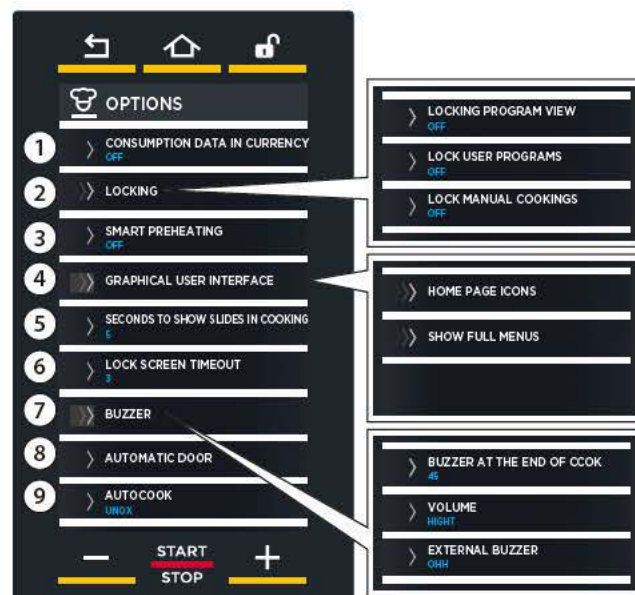


Poznámky

8 MOŽNOSTI (OPTIONS)

1 NÁKLADY NA SPOTŘEBU (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

Je-li aktivní (ON), převede údaje o spotřebě (např. litry využité na dodávku páry) do nákladů založených na nastavené měně.



2 BLOKOVÁNÍ

Z této položky máte přístup ke třem podnabídkám:

Blokování zobrazení programu

(LOCK VIEW PROGRAM)

Umožňuje spustit programy pečení uložené uživateli, ale brání jejich zobrazení, změně a vymazání.

Blokování uživatelských programů

(LOCK USER PROGRAM)

Umožňuje spustit a zobrazit programy pečení uložené uživateli, ale brání jejich zobrazení, změně a vymazání.

Blokování manuálního pečení

(LOCK MANUAL COOKINGS)

Blokuje možnost provést manuální pečení (nabídka SET).



3 SMOOTH PREHEATING („JEMNÝ“ PŘEDEHŘEV)

Pokud se často opakuje alarm AF02 (bezpečnostní termostát), lze aktivovat funkci SMOOTH, což je jemnější předehřev.



4 UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ

Z této položky máte přístup ke dvěma podnabídkám:

Ikony domovské stránky

(HOME PAGE ICONS):

z této podnabídky je možné provádět některá nastavení ikon hlavní nabídky (SET, PROGRAMS, MULTITIME atd.):

Nastavení:

Zobrazit (SHOW): normální zobrazení vybrané ikony

Skrýt (HIDE): skryje vybranou ikonu

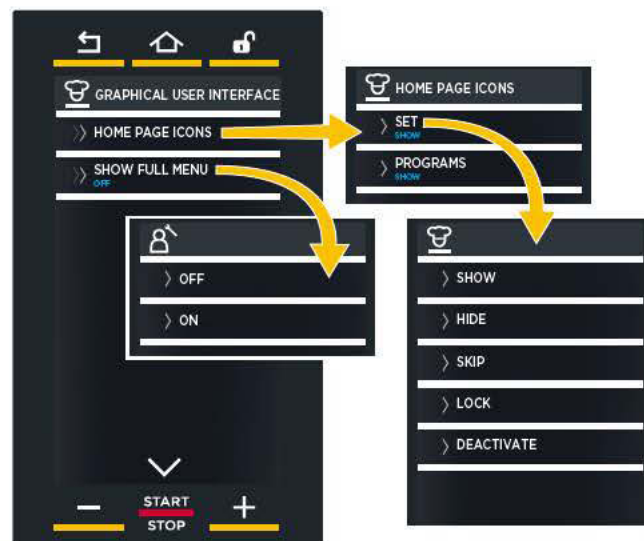
Přeskočit (SKIP): pokud jsou ikony přeskočeny, ostatní se přesunou do prázdných míst

Uzamknout (LOCK): blokuje použití nabídky a ponechá ji viditelnou

Zakázat (DEACTIVATE): blokuje použití nabídky a není viditelná.

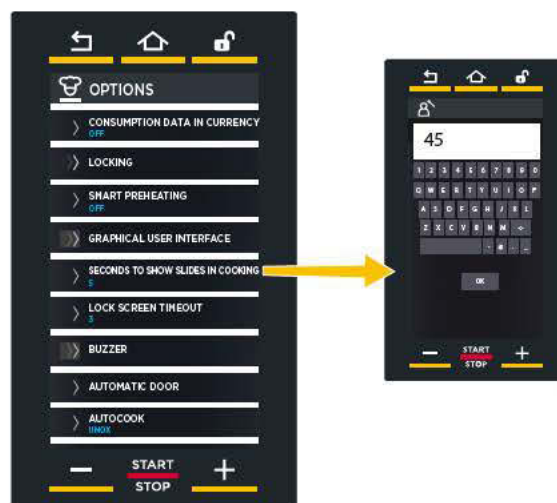
Zobrazit kompletní nabídky (SHOW FULL MENU):

pokud je nastaveno na „ON“, zobrazí parametry všech příslušenství (i když nejsou nainstalována).



5 SEKUNDY ZOBRAZENÍ SNÍMKŮ PŘI PEČENÍ (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Nastavte, na jak dlouho se zobrazí obrazovky týkající se procesů pečení před přechodem na další obrazovku.

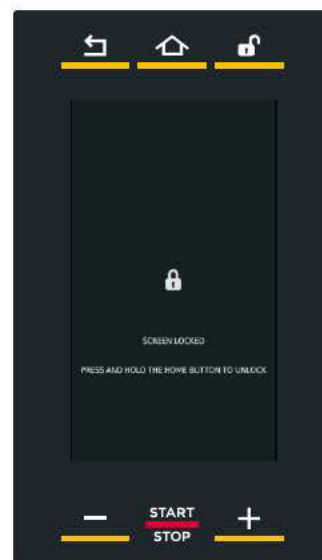


6 TIMEOUT BLOKOVÁNÍ OBRAZOVKY (LOCK SCREEN TIMEOUT)

Pokud jsou dveře trouby otevřené, obrazovka na boční straně varuje, že displej nelze z bezpečnostních důvodů použít.

Po zavření dveří je displej opět funkční.

Pokud dvířka zůstanou delší dobu otevřená, displej se po uplynutí doby nastavené obsluhou automaticky od-blokuje přes tuto nabídku (čas je vyjádřen v sekundách, na příkladu 3 sekundy).



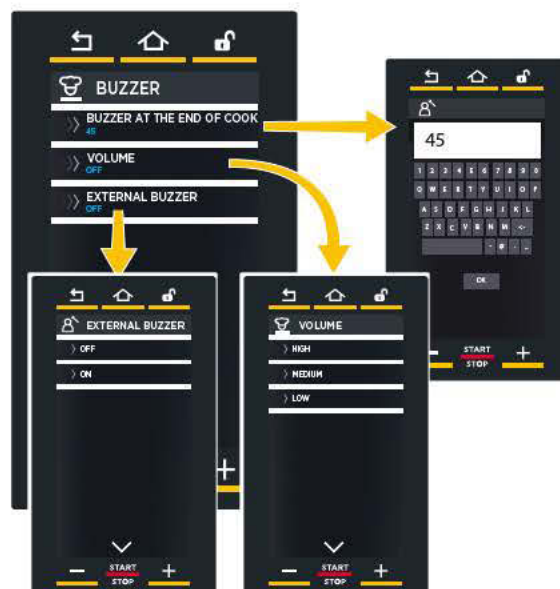
7 AKUSTICKÝ SIGNÁL (BUZZER)

Umožňuje nastavit:

... **dobu** akustického signálu v sekundách na konci pečení/kynutí. Hodnotu nastavte pomocí klávesnice a potvrďte tlačítkem „OK“;

... **hlasitost** akustického signálu na konci pečení/kynutí výběrem mezi: vysoká, střední nebo nízká;

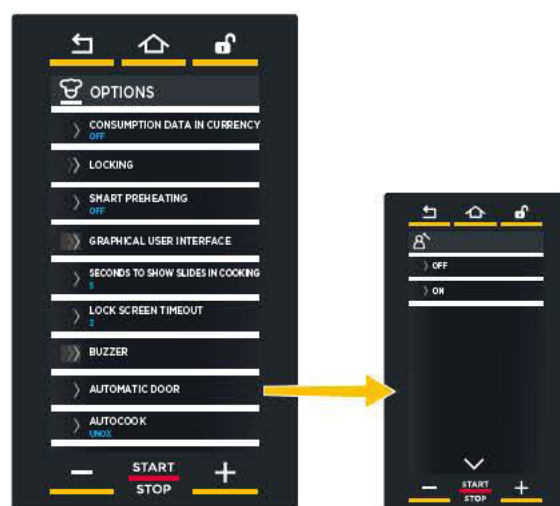
... **aktivace** (ON) nebo **deaktivace** (OFF) volitelného externího akustického signálu, je-li instalován.



8 AUTOMATICKÉ DVEŘE

Umožňuje nastavit:

- pokud máte pec vybavenou automatickými dvířky (**ANO**);
- pokud NEMÁTE troubu vybavenou automatickými dvířky (**NE**).



9 AUTOCOOK

Do seznamu přidává programy CHEF UNOX uložené v paměti a vyhrazené dané zemi.



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Použití připojené kynárny



SET

Umožňuje provádět kynutí, kde uživatel musí ručně nastavit dobu trvání a teplotu kynutí.



Další informace na str. 42



PROGRAMS

Umožňuje přistoupit k dříve uloženému seznamu kynutí pomocí „MENU SET“ (NABÍDKA NASTAVENÍ).



Další informace na str. 27



MULTITIME

V moderních kuchyních není neobvyklá potřeba současně nechat kynout produkty, které vyžadují různé doby kynutí při různých okolních podmínkách (teplota, vlhkost atd.): v nabídce Multi.time je možné použít kynárnu v nepřetržitém cyklu a nastavit až 10 časovačů, které informují o době nakynutí jednotlivých produktů.



Další informace na str. 48



Tato trouba umožňuje řídit pomocí jediného ovládacího panelu také připojenou **kynárnu**. Chcete-li použít kynárnu, dotkněte se ikony v dolní části (PROVER).

Poznámky



Nabídka Set (Nastavení)

V postupu **manuálního kynutí** musí uživatel podle své zkušenosti nastavit následující parametry:



délka kynutí (v hodinách.minutách);



teplota v komoře na kynutí (°C)

Po nastavení obou parametrů lze spustit kynutí přímo nebo uložit nastavený recept. Tímto způsobem ho budete moci znovu použít v budoucnu vždy podle přání bez potřeby opětovného nastavení parametrů.



kap.Uložení pečení na str. 19

DÉLKA KYNUTÍ

(od 0 min do 9h:59min:59sec, poté NEKONEČNĚ, to je nepřetržitý provoz kynárny). Kynutí skončí po dosažení nastaveného času.

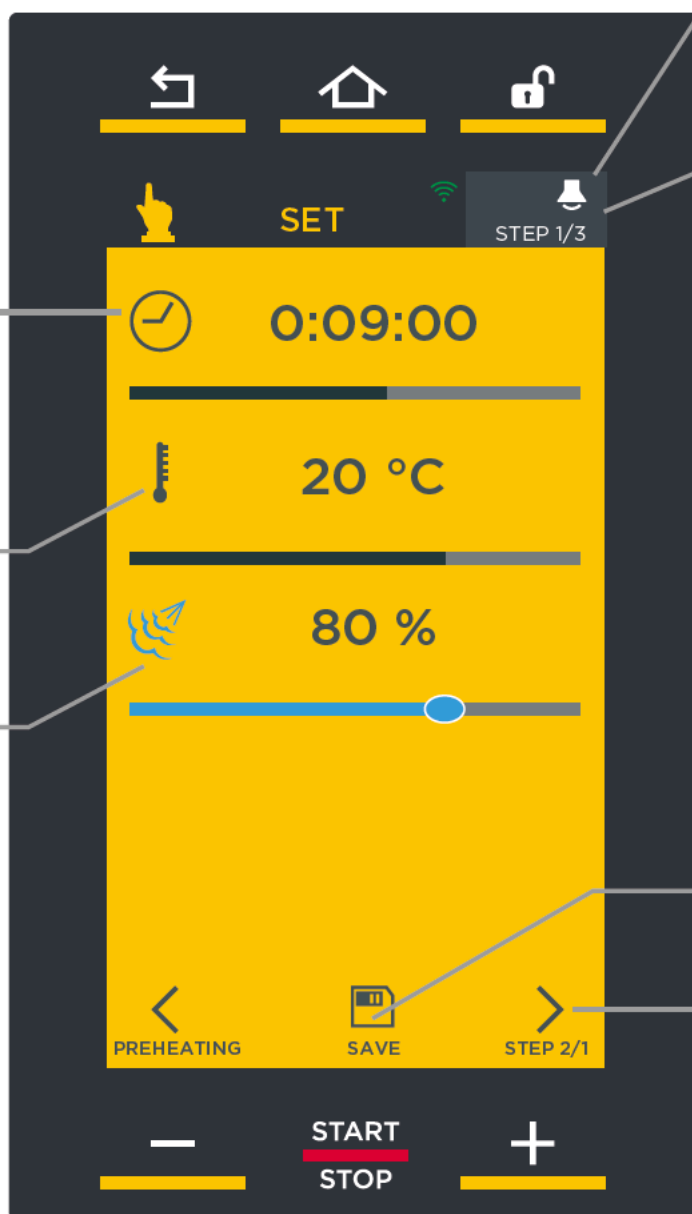
TEPLOTA

v komoře
(od 30 °C do 50 °C).

(pouze pro modely s ohřívačem)

VPUŠTĚNÍ VLHKOSTI

vpuštění páry do komory



Dotykem ikony se aktivuje/deaktivuje akustický tón na konci každého KROKU
zelená = tón aktivován
bílá = tón deaktivován

Ikona označuje číslo STEP (kroku), který nastavujete.



kap. „nastavení ručního kynutí“ na str. 43

Uložení nastavených parametrů do paměti



kap. „Uložení pečení“ na str. 19

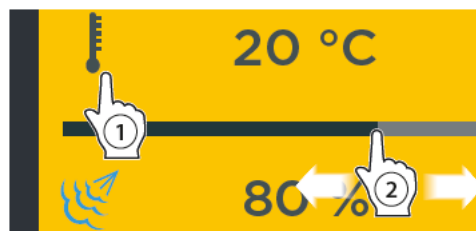
Nastavení STEP (krok) od 2 do 9

1

POSTUP NASTAVENÍ PARAMETRŮ KYNUTÍ

REŽIM KURZORU (viz obr. S1)

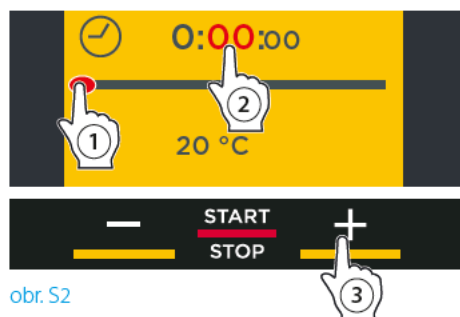
- 1 Dotkněte se symbolu parametru, který chcete nastavit: změni barvu.
- 2 Dotkněte se vodorovného pruhu (rozsvítí se) a přetáhněte kurzor pro nastavení požadované hodnoty; po uplynutí tří sekund nepoužití kurzor zmizí.



obr. S1

REŽIM TLAČÍTEK (viz obr. S2)

- 1 Dotkněte se symbolu parametru, který chcete nastavit: změni barvu.
- 2 Dotkněte se hodnoty, kterou chcete nastavit (v případě parametru „doba trvání“ postupujte samostatně u hodin, minut nebo sekund).
- 3 Pomocí tlačítek **-** **+** změňte hodnotu.



obr. S2

2

NASTAVENÍ RUČNÍHO KYNUTÍ

Každé manuální kynutí je tvořeno minimálně 1 až maximálně 9 STEP (KROKY), z nichž každý má různé parametry + počáteční předehřev („PREHEATING“), který je libovolný, ale vždy se doporučuje.

- ! Jedno kynutí, pro spuštění vyžaduje nastavení nejméně jednoho STEP (KROKU).
- ! Ne každé kynutí vyžaduje použití všech STEP (KROKŮ): nastavte proto pouze požadovaný počet.
- ! Přechod z jednoho STEP (KROKU) kynutí na následující je automaticky ovládán zařízením.



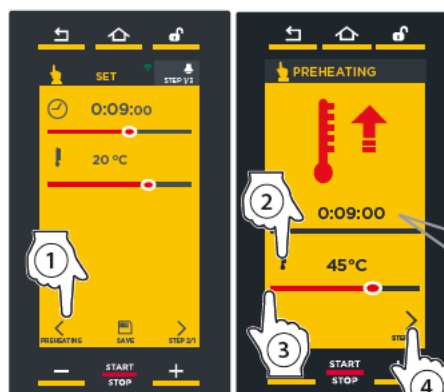
2A

NASTAVENÍ PŘEDEHŘEVU

Pro nastavení STEP (krok) předehřevu:

- 1 dotkněte se symbolu (viz obr. S3)
- 2 obr. S4: dotkněte se ikony „TEPLOTA“;
- 3 obr. S4: stiskněte „TLAČÍTKA + a -“ pro nastavení požadované hodnoty: pokud se po dosažení nastavené teploty předehřev nepřeruší, je možné vložit čas přetažením kurzoru přes pole „HODINY“.
- 4 obr. S4: dotykem symbolu se vrátíte na obrazovku nastavení parametrů.

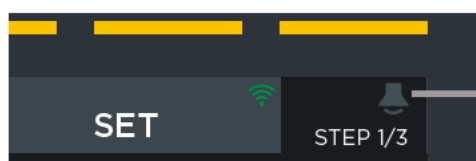
Akustický signál (pokud je aktivní*) signalizuje konec předehřevu, tj. dosažení nastavené teploty.



obr. S3

obr. S4

Je-li zadán čas, po dosažení nastavené teploty ji kynárna udržuje (HOLD) po dobu nastavenou před zahájením STEP 1



obr. S5

Step v nastavení

* Dotknutím se **aktivuje** (zelená ikona) nebo **deaktivuje** (bílá ikona) akustický signál na konci STEP (kroků).

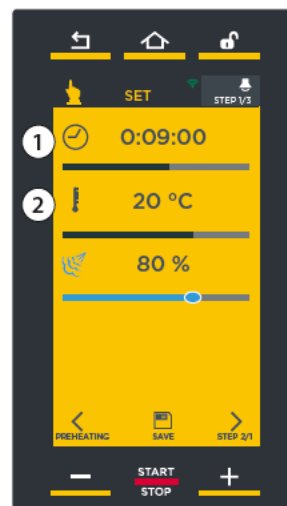
2B NASTAVENÍ PARAMETRŮ

Nastavení:

- 1 **dobu kynutí** (od 0 min do 9h:59min:59sec, poté **NEKONEČNÉ**, to je nepřetržitý provoz kynárny): kynutí se ukončí dosažením nastaveného času.
- 2 **teplota kynutí** (od 30 °C do 50 °C).
- 3 **MODEL S OHŘÍVAČEM**: I'vypuštění páry' do komory (**STEAM.Maxi™**) se nastavuje přetažením kurzoru k dosažení požadovaného procenta.

MODEL BEZ OHŘÍVAČE: vypouštění vlhkosti může probíhat pouze při zapnutém kynutí stisknutím tlačítka

„VLHKOST“; pára se vpouští až do uvolnění tlačítka.



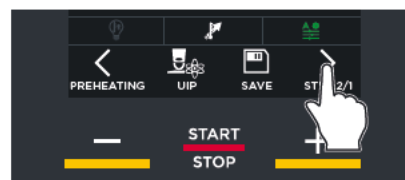
obr. S6

2C NASTAVENÍ NÁSLEDUJÍCÍCH STEP (KROKŮ) (PODLE POTŘEBY)

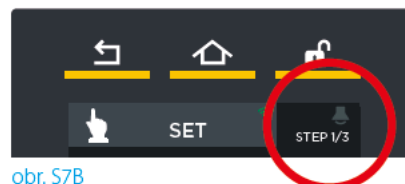
Po nastavení prvního kroku se jednou nebo vícekrát dotknete symbolu ➤, pokud chcete nastavit další kroky (obr. S7A).

Nápis vpravo nahoře označuje STEP během nastavení (např. STEP 1/1) (obr. S7B).

- ! Jedno kynutí, pro spuštění vyžaduje nastavení nejméně jednoho STEP (KROKU).
- ! Ne každé kynutí vyžaduje použití všech STEP (KROKŮ): nastavte proto pouze požadovaný počet.
- ! Přechod z jednoho STEP (KROKU) kynutí na následující je automaticky ovládán zařízením.



obr. S7A



obr. S7B

3

SPUŠTĚNÍ KYNUTÍ

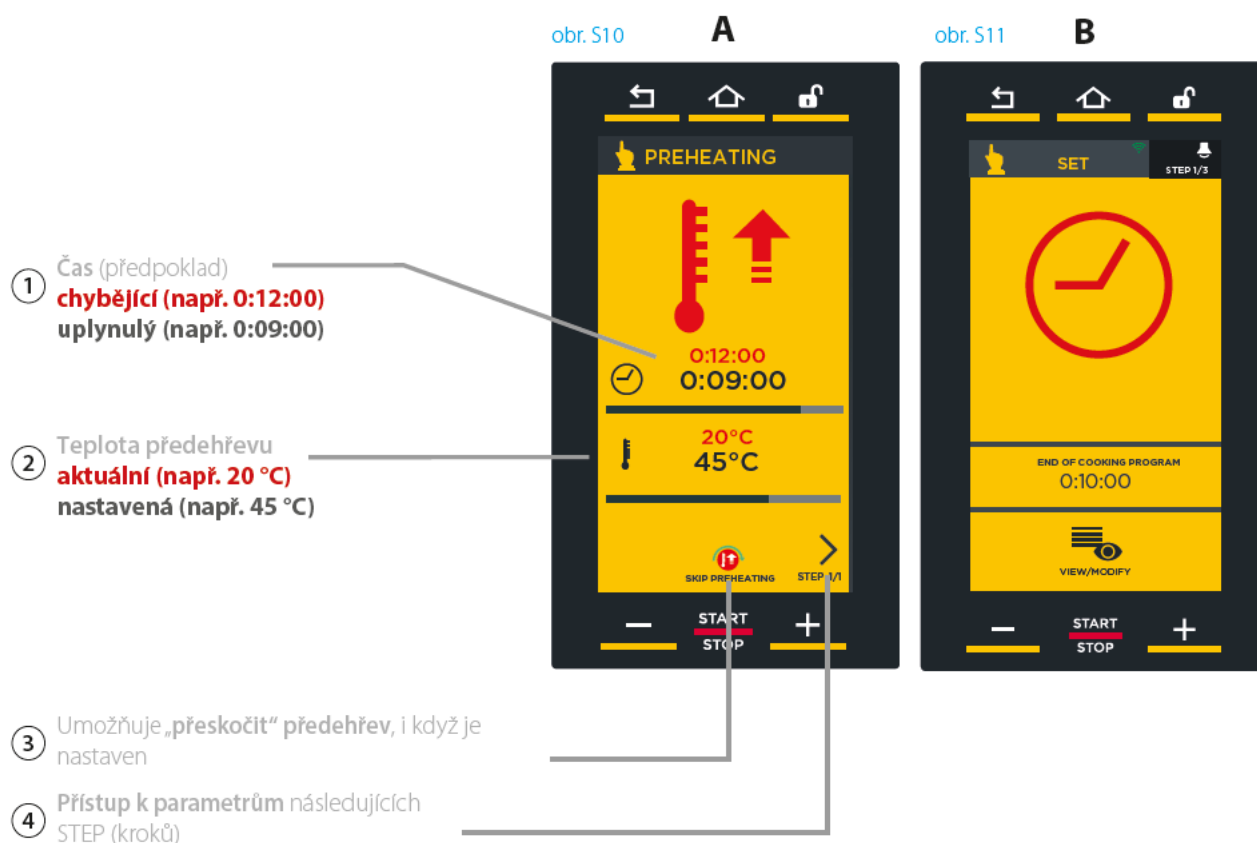
Stisknutím tlačítka „START/STOP“ se spustí kynutí podle nastavených parametrů.

Pokud kynutí předpokládá **přehřev**, zobrazí se obrazovka **A) obr. S10**, která udává:

- ① uplynulý čas a chybějící čas do konce přehřevu (předpoklad);
- ② aktuální teplotu v komoře a nastavenou teplotu pro přehřev;
- ③ možnost „přeskočit“ přehřev;
- ④ možnost zobrazit/upravit parametry následujících kroků.

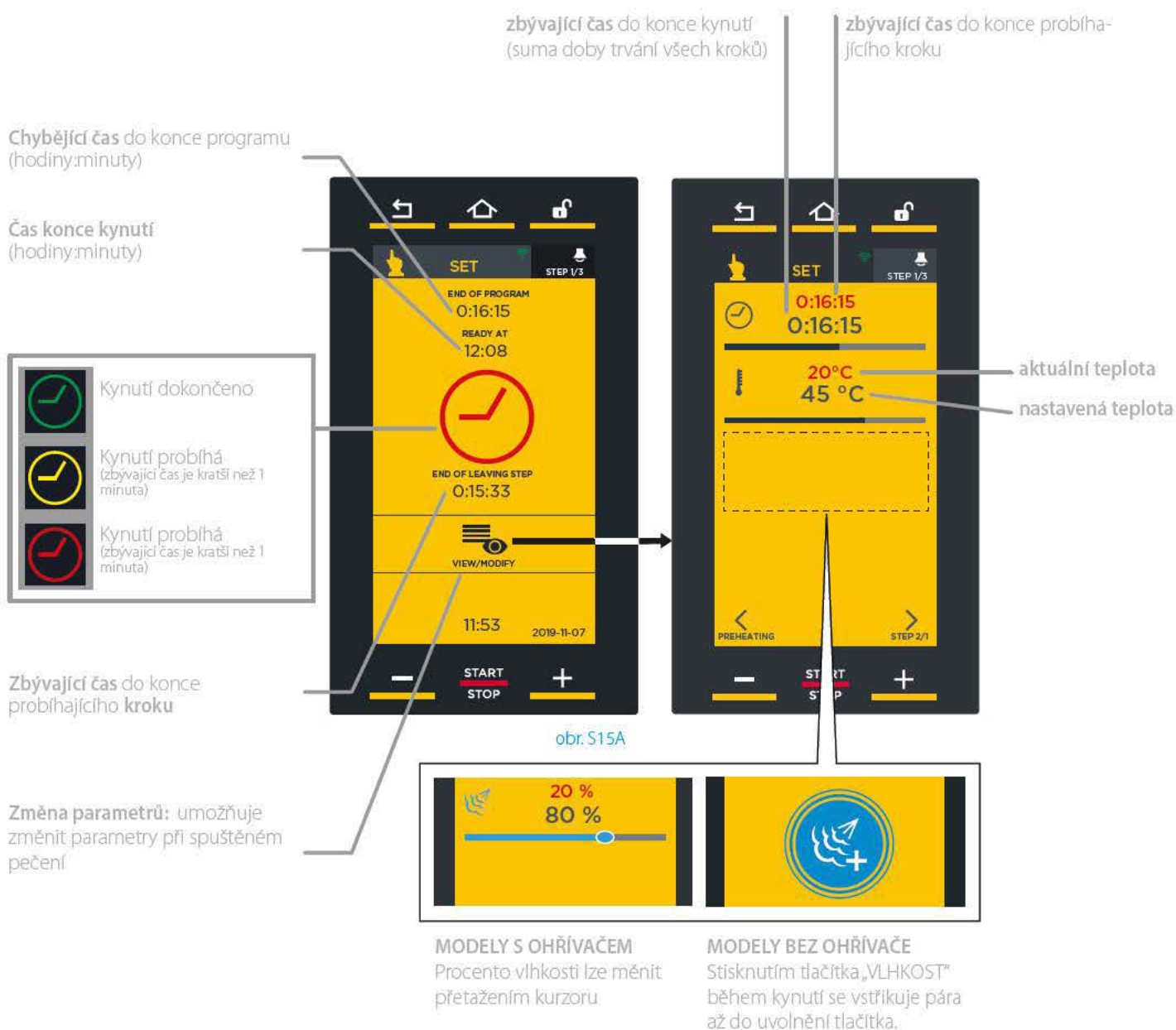
Po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP přehřevu (je-li nastaven,  zelená ikona*) a zobrazí se obrazovka **B) obr. S11**, která udává zahájení kynutí.

- ! * Dotknutím se ikony  vpravo nahoře se změní barva:
- zelená**= po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP přehřevu
 - bílá**= tón deaktivován



PROBÍHÁ KYNUTÍ

! Konec každého STEP (kroku) a **automatické** přepnutí na další krok, je-li nastaven, je signalizováno krátkým akustickým signálem (pokud je aktivní).



! Chcete-li kynutí přerušit v předstihu, stiskněte dlouze tlačítko „START/STOP“ (asi 4–5 sekund).

4 KONEC KYNUTÍ

Kynutí končí, když je dosaženo nastavené doby: konec kynutí je signalizován akustickým signálem (je-li aktivní) a zobrazením obrazovky **obr. S13**.

Obrazovka umožňuje:

- ① uložení právě dokončeného kynutí;
- ② opakování právě dokončeného kynutí se zachováním stejných parametrů;
- ③ opakování posledního nastaveného kroku a změna jeho doby trvání.



obr. S13

Zobrazuje data o spotřebě elektrické energie, vody a data HACCP.

③ Opakování posledního nastaveného kroku a přidání 10 minut ve výchozím nastavení (hodnota lze změnit)

① Uložení právě dokončeného kynutí
viz kap. „Uložení pečení“ na str. 19

② Opakování právě dokončeného kynutí se zachováním stejných parametrů

KYNÁRNA

! Pokud nechcete uložit kynutí, stiskněte tlačítko „HOME“ pro návrat na hlavní stránku.



📄 Je-li to žádoucí, na konci kynutí uložte právě dokončený recept. Tímto způsobem ho budete moci znovu použít v budoucnu vždy podle přání bez potřeby opětovného nastavení parametrů. Uložení receptu kynutí je stejné jako receptu pečení.

Viz kap. „Uložení pečení“ na str. 19

📄 Všechny recepty kynutí uložené uživatelem se nacházejí v části „PROGRAMS“, procházení viz str. 27



Nabídka Multi.Time

V moderních kuchyních není neobvyklá potřeba současně nechat kynout produkty, které vyžadují různé doby kynutí při různých okolních podmínkách (teplota, vlhkost atd.): v nabídce Multi.time je možné použít kynárnu v nepřetržitém cyklu a nastavit až 10 časovačů, které informují o době nakynutí jednotlivých produktů.

PŘÍKLAD PROVOZU

Pomocí této funkce kynárna udržuje nastavenou teplotu a vlhkost do nekonečna.

V příkladu vedle se do komory na kynutí vloží 3 plechy obsahující různé pokrmy všechny v 10:00 (→).

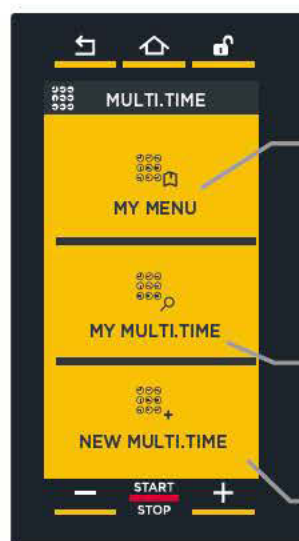
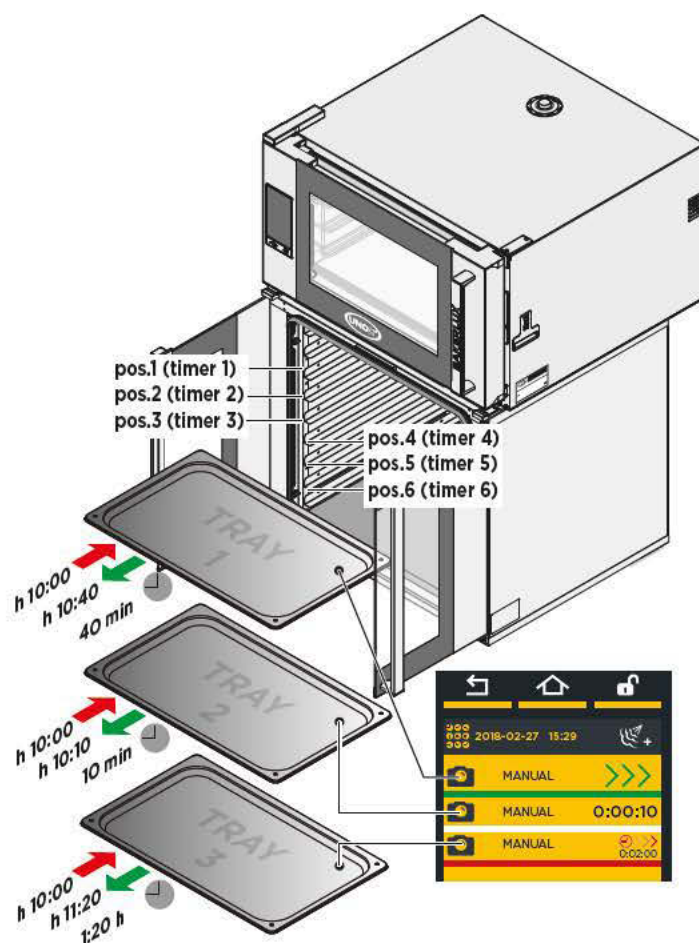
Pro každý z nich se časovač nastaví s jinou dobou, protože každý pokrm zřejmě vyžaduje individuální dobu kynutí

(30 minut, 45 minut, 2 hodiny).

! Doporučujeme nastavit časovač 1 pro plech umístěný v horní části kynárny, časovač 2 pro druhý plech shora a tak dále: to umožní rozpoznat, který plech vyjmout po uplynutí času na časovači (např. po uplynutí času na časovači 2 vyjmout druhý plech shora).

Po uplynutí času na časovači (v příkladu první časovač, na němž vyprší čas, bude časovač plechu 2, → v 10:45), akustický signál varuje, že nastal čas vyjmout příslušný plech.

Maximální počet nastavitelných časovačů je 10 (tedy maximálně na 10 kynutí v komoře současně).



3 Seznam všech nabídek Multi.time uložených uživatelem

2 Seznam všech kynutí Multi.time uložených uživatelem

1 Nastavení kynutí Multi.time

viz kap. Nabídka Set (Nastavení) na str. 10

obr. M1

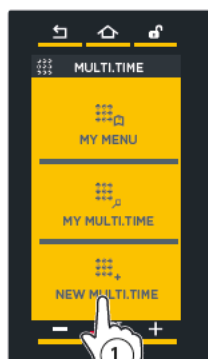
1 NEW MULTI.TIME: NASTAVENÍ A ULOŽENÍ NOVÉHO KYNUTÍ MULTI.TIME

V této části je možné vytvořit, spustit a uložit nový recept Multi.time.

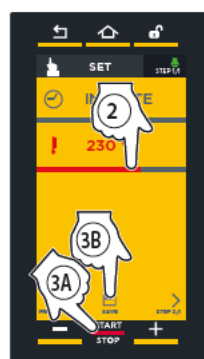
NASTAVENÍ TEPLOTY

- 1A Nastavuje se stejným způsobem, jak je vysvětleno v „NABÍDCE SET“, tj. přetažením kurzoru (bod 2) **Další podrobnosti: kap. Nabídka Set (Nastavení) na str. 10**

- ! Kynutí NEVYŽADUJE:
 - step (krok) kynutí;
 - vložení času (kynutí je „nekonečné“).
- ! Každé kynutí multitime poskytuje možnost nastavit předehřev dotykem šipky <.



obr. M2

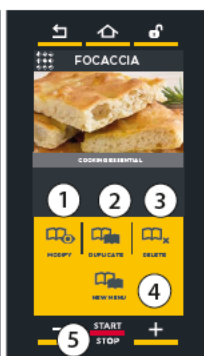


obr. M3

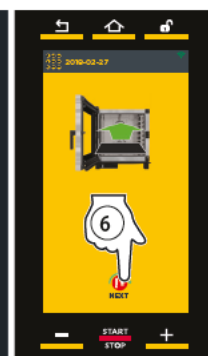
Po nastavení parametrů pečení je možné ho okamžitě spustit (tlačítko START/STOP) nebo uložit (tlačítko SAVE): tato poslední volba umožňuje znovu použít recept nekonečněkrát.



obr. M5



obr. M6



obr. M7

1B ULOŽENÍ NASTAVENÝCH PARAMETRŮ DO PAMĚTI (VOLITELNÉ)

Je-li to žádoucí, **uložte** kynutí stisknutím tlačítka „ULOŽIT“ (bod 3B)

Ukládání se provádí stejným způsobem, jak je vysvětleno v „NABÍDCE SET“.

- ! **Další podrobnosti viz kap. Nabídka Set (Nastavení) na str. 19 (Uložení pečení).**

- ! Uložení receptu umožňuje opakované nekonečné použití bez potřeby opětovného nastavení parametrů pokaždé (teplota atd.). Při každém spuštění receptu je však nutné nastavit požadované časovače (až 10): pokud je chcete uložit do paměti, je nutné vytvořit nabídku: **další podrobnosti viz kap. Další informace: „Nové menu“ na str. 26.**

1C SPUŠTĚNÍ PEČENÍ

Dotkněte se tlačítka „START/STOP“ v okně nastavení parametrů (obr. M3, bod 3A) nebo výběrem ze seznamu, pokud byl dříve uložen do paměti (obr. M5, bod 3C): v takovém případě se otevře obrazovka obr. M6 a umožní:

- 1 zobrazit/změnit kynutí uložené v paměti;
- 2 kopírovat kynutí (k vytvoření pečení s podobnými parametry);
- 3 vymazat kynutí uložené v paměti: v tomto posledním případě je požadováno potvrzení před úplným vymazáním;
- 4 vytvořit nové menu (viz kap. Další informace: „Nové menu“ na str. 26);
- 5 spustit kynutí tlačítkem „START/STOP“.

Po stisknutí tlačítka „START/STOP“, pokud kynutí předpokládá **předehřev**, zobrazí se obrazovky na str. 14 (klasický předehřev) a 15 (předehřev SMART.Preheating - technologie UIP).

Po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP předehřevu (je-li nastaven,  zelená ikona*) a ikona doporučuje vložení produktů ke kynutí dovnitř pece. Stisknutím tlačítka  vstoupíte do nastavení časovačů (obr. M7, bod 6).

- ! * Dotknutím se ikony  vpravo nahoře se změní barva:
zelená= po dosažení nastavené teploty signalizuje akustický signál konec STEP předehřevu
šedá= tón deaktivován

NASTAVENÍ ČASOVAČŮ

Po vložení pokrmů k pečení do pece je nutné nastavit časovače týkající se vložených plechů.

Doporučujeme nastavit časovač 1 pro plech umístěný v horní části kynárny, časovač 2 pro druhý plech shora a tak dále: to umožní rozpoznat, který plech vyjmout po uplynutí času na časovači (např. po uplynutí času na časovači 2 vyjmout druhý plech shora).

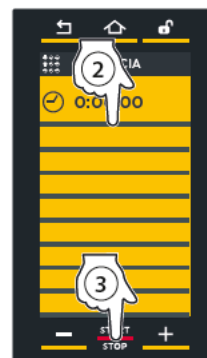
- ① Dotkněte se symbolu „+“ na obrazovce (obr. M8).
- ② Přetáhněte kurzor nebo stiskněte tlačítka **−** **+** pro nastavení požadované hodnoty.
- ③ Potvrďte stisknutím tlačítka „START/STOP“ (obr. M9). Vypršení časovače bude založeno na nastavené době (viz příkladu 15 minut).

! Barva označuje:

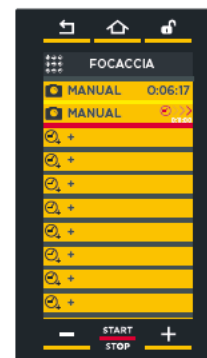
- **ZELENÁ:** časovač vypršel (pokrm připraven). Akustický signál upozorňuje, že je čas vyjmout plech z kynárny, na displeji se zobrazí zelený nápis „END OF LEAVENING - KONEC KYNUTÍ“ a kynárna vydává akustický signál. Chcete-li jej ztlumit, dotkněte se zobrazeného nápisu. Vyjměte plech odpovídající časovači, na němž uplynul čas.
- **BÍLÁ:** další časovač vyprší (pokrm téměř připraven), připravte se k vyjmutí plechu.
- **ČERVENÁ:** časovač v provozu (pokrm stále kyne). Zbývající čas nebo teplota, která má být dosažena, jsou zobrazeny vpravo.



obr. M8



obr. M9



obr. M10



obr. M11

Časovač podle času

Další časovač vyprší: připravte se na vyjmutí plechu

Časovač vypršel: vyjměte plech!

- ! Chcete-li určitý časovač ze seznamu odebrat, dotkněte se nápisu časovače, který chcete vymazat, na dobu nejméně 3 sekund.

Opuštění funkce

- ! Chcete-li funkci opustit a tím přerušit nepřetržitý provoz kynárny, stiskněte dlouze tlačítko „START/STOP“ (cca 4-5 sekund).

2

MY MULTI.TIME

V této části je možné otevřít dříve uložené kynutí pomocí nabídky „NEW MULTI.TIME“.

2A

Pro otevření seznamu uložených kynutí se dotkněte ikony „MY MULTI.TIME“ (obr. M13): otevře se seznam všech dříve uložených kynutí (obr. M13).



Ve spodní části se pomocí šipek < a > projdou jednotlivá kynutí uložená ve skupině, šipky ↙ a ↘ projdou 16 dostupných skupin.

2B

Dotknete-li se některého kynutí v seznamu (obr. M13), otevře se obrazovka obr. M14, která umožní:

- ① zobrazit/změnit kynutí uložené v paměti;
- ② kopírovat kynutí (k vytvoření pečení s podobnými parametry);
- ③ vymazat kynutí uložené v paměti: v tomto posledním případě je požadováno potvrzení před úplným vymazáním.
- ④ vytvořit nové menu (new menu);



Další podrobnosti viz kap. Další informace: „Nové menu“ na str. 26

- ⑤ spustit kynutí tlačítkem „START/STOP“.

2C

Potravinu určené ke kynutí vložte do pece a stiskněte tlačítko  (obr. M15, bod ⑥) pro přístup k nastavení časovačů, jak je vysvětleno na předchozí straně.



obr. M12



obr. M13



obr. M14



obr. M15

MY MENU

V této části je možné otevřít dříve uložené menu pomocí funkce „NOVÉ MENU“.

 **Další podrobnosti viz kap. Další informace: „Nové menu“ na str. 26**

Pro otevření seznamu uložených kynutí se dotkněte ikony „MY MENU“ (obr. M1): otevře se seznam všech dříve uložených kynutí (obr. M14).

 Ve spodní části se pomocí šipek < a > projdou jednotlivá kynutí uložená ve skupině, šipky ↙ a ↘ projdou 16 dostupných skupin.

Dotknete-li se některého kynutí v seznamu (obr. M14), otevře se obrazovka obr. M15, která umožní:

- ① zobrazit/změnit kynutí uložené v paměti;
- ② kopírovat kynutí (k vytvoření pečeni s podobnými parametry);
- ③ vymazat kynutí uložené v paměti: v tomto posledním případě je požadováno potvrzení před úplným vymazáním.
- ④ spustit kynutí tlačítkem „START/STOP“.



obr. M14



obr. M15



Další informace: „Nové menu“

Funkce „NOVÉ MENU (NEW MENU)“ umožňuje nastavit až 10 časovačů a **udržovat v paměti** tyto hodnoty času nebo teploty.

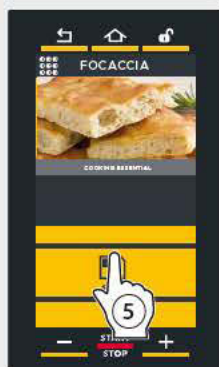
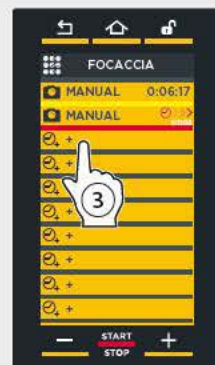
Podle nastavených časovačů budou plechy připraveny k vyjmutí z pece jako obvykle.

Nastavení funkce:

- ① otevřete recept uložený v „NABÍDCE MY MULTI.TIME“ (v příkladu „FOCACCIA“);
- ② dotkněte se ikony „NOVÉ MENU“;
- ③ podle počtu plechů, které chcete použít, nastavte časovače (jak je vysvětleno v bodě 1D na straně 24). Časovače jsou všechny zbarveny bíle, což znamená, že čekají.
- ④ Když jste nastavili všechny potřebné časovače, stiskněte na stránce, která je všechny zobrazuje, tlačítko „START/STOP“.
- ⑤ Stiskněte tlačítko „ULOŽIT“;
- ⑥ Zvolte pozici, ve které se menu uloží.

Poté k otevření pečeni a jeho spuštění klikněte na „NABÍDKU MY MENU“, vyberte recept dotykem a spusťte ho tlačítkem „START/STOP“.

 **Další podrobnosti viz kap. „My Menu“ na str. 52**



Poznámky

KYKNÁRNA



Jakoukoliv operaci týkající se běžné údržby je třeba provádět:

- **po odpojení zařízení od elektrického a vodovodního zdroje napájení**
- **po oblečení vhodných prostředků osobní ochrany (např. rukavice atd.).**

Pečící komoru čistěte každý den, abyste udrželi přiměřené úrovně hygieny a zamezili poškození nebo korozi nerezové oceli uvnitř pečící komory.

Pro čištění jakékoliv komponentu nebo příslušenství **NEPOUŽÍVEJTE**:

- abrazivní ani práškové čisticí prostředky;
- agresivní ani korozivní čisticí prostředky (např. kyselinu chlorovodíkovou nebo sírovou). Pozor! Nepoužívejte tyto látky ani k čištění spodní konstrukce/podlahy pod zařízením;
- abrazivní ani ostré nástroje (např. abrazivní houby, škrabky, ocelové kartáče atd.);
- proudy vody.

VNĚJŠÍ OCELOVÉ POVRCHY, TĚSNĚNÍ PEČÍCÍ KOMORY

Počkejte na vychlazení těchto povrchů.

Používejte pouze měkký hadr mírně namočený do mýdlové vody. Pečlivě opláchněte a vysušte.

VNITŘEK PEČÍCÍ KOMORY



Nebudete-li pečící komoru čistit každý den, tuky a potravinové zbytky nashromážděné uvnitř se zapálí – nebezpečí požáru!

Pečící komoru čistěte **každý den** pro udržení přiměřené úrovně hygieny a dlouhodobé zachování jasu ocele a výkonů zařízení. Tukové části nebo zbytky pokrmů se mohou během pečení vznítit a způsobit škody na osobách a samotném zařízení. Čištění vždy provádějte při studené pečící komoře, za použití měkkého hadru namočeného do teplé mýdlové vody. Opláchněte a osušte.

PLASTOVÉ POVRCHY A OVLÁDACÍ PANEL

Používejte výhradně velice měkký hadr a malé množství přípravku pro čištění citlivých povrchů. Dodržujte pokyny výrobce čisticího přípravku.

VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ SKLO DVÍŘEK

Počkejte na vychlazení skla.

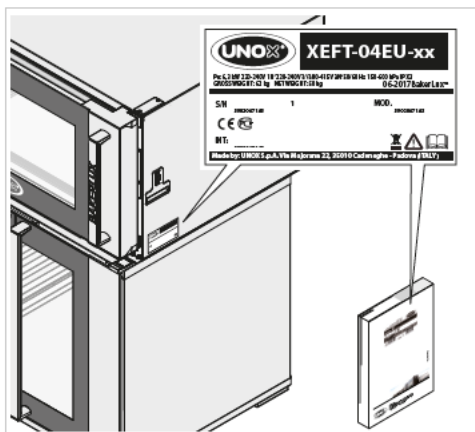
Používejte výhradně měkký hadr namočený do malého množství mýdlové vody nebo čisticího prostředku pro sklo. Pečlivě opláchněte a vysušte.



POUZE PRO PECE S VYKLÁPĚCÍMI DVÍŘKY: Při běžném čištění NEODSTRAŇUJTE vnitřní sklo kvůli nebezpečí poškození.

POPRODEJNÍ SERVIS

V případě poruchy odpojte zařízení od elektrického a vodovodního zdroje napájení a prostudujte si řešení uvedené v tabulce.



Není-li řešení v tabulce přítomné, obraťte se na autorizované servisní centrum UNOX a uveďte:

- datum zakoupení;
- data zařízení uvedené na typovém štítku;
- možné zprávy alarmu znázorněné na displeji.

Údaje výrobce:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Itálie

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Porucha	Možná příčina	Možné řešení	Řešení problémů
Trouba je zcela vypnutá.	- Nepřítomnost napájecího napětí. - Porucha zařízení.	Ověřte připojení do elektrické sítě.	Kontaktujte zákaznický servis
V pečicí komoře nedochází k produkci páry.	- Zavřený vstup vody. - Nesprávně provedené připojení do vodovodní sítě nebo nádrže. - Nepřítomnost vody v nádrži (v případě plnění vody z nádrže). - Filtr vstupu vody je znečištěn.	- Otevřete vstup vody. - Ověřte připojení k vodovodní síti a k nádrži. - Vpusťte vodu do nádrže. - Vyčistěte filtr.	
Po nastavení doby a stisknutí tlačítka „START/STOP“ se trouba neuvede do chodu.	Dvířka nesprávně otevřená nebo zavřená.	Ověřte zavření dvířek.	
Při zavřených dvířkách uniká voda z těsnění.	- Znečištěné těsnění. - Poškozené těsnění. - Uvolněný mechanismus rukojeti.	- Vyčistěte těsnění vlhkým hadrem. - Obraťte se na specializovaného technika za účelem opravy.	

KOMUNIKACE PEC-UŽIVATEL

Na displeji trouby jsou zobrazovány případné alarmy/varování týkající se trouby nebo nainstalovaného příslušenství.

Varování (WARNING) upozorňují na funkční poruchy, které umožňují pokračovat v provozu zařízení/příslušenství s určitými omezeními.

Alarmy (ALLARM) označují stavy znemožňující pokračovat v provozu zařízení/příslušenství a vyžadující vypnutí trouby (STOP).

Jestliže se alarmy týkají pouze připojeného příslušenství, trouba je možné dále používat.

AF - ALARMY TROUBY

Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
AF01	Alarm bezpečnostního termostatu motorů	Trouba se při jakémkoliv provozním cyklu zastaví a zabraňuje následným nastavením na displeji	Kontaktujte zákaznický servis
AF02	Alarm bezpečnostního termostatu		
AF03	Alarm sond komory		
AF04	Alarm ztráty komunikace		

WF - VAROVÁNÍ TROUBY

Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WF06	Teplota desky	Trouba pokračuje v provozu bez měření vlhkosti.	
WF28	Varování - teplota řídicí desky	Trouba pokračuje v provozu	
WF33	Chyba desky SD	Trouba pokračuje v provozu	

WC - VAROVÁNÍ DIGESTOŘE

Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WC01	Spalinová sonda 1 je poškozena	Elektromagnetický ventil odlučovače se při absenci teplotní sondy kouře neotevře	Kontaktujte zákaznický servis
WC02	Chyba teploty desky	Digestoř i nadále funguje	
WC05	Kouř na vstupu je příliš horký	Digestoř i nadále funguje	
WC07	Ztráta komunikace	Motor a odlučovač kouře digestoře nejsou aktivní	Zkontrolujte napájecí kabel digestoře. Jestliže problém přetrvává i po tomto úkonu, kontaktujte zákaznický servis.

AL - ALARMY KYNÁRNY

Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
AL01	Alarm sondy komory	Kynárna se při jakémkoliv provozním cyklu zastaví a zabraňuje následným nastavením na displeji	Kontaktujte zákaznický servis
AL02	Alarm ztráty komunikace		

WL - VAROVÁNÍ KYNÁRNY

Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WL02	Chyba teploty desky	Kynárna pokračuje v provozu	

OBDOBÍ NEČINNOSTI

Během období nečinnosti dodržujte následující opatření:

- odpojte zařízení od elektrického a vodovodního zdroje napájení;
- pomocí měkkého hadru mírně namočeného do vazelinového oleje protřete veškeré nerezové povrchy;
- nechte dvířka mírně otevřena.

Při prvním opětovném použití:

důkladně vyčistěte zařízení a příslušenství (viz str.);

- připojte zařízení k elektrickému a vodovodnímu zdroji napájení;
- před opětovným použitím vystavte zařízení kontrole;
- zařízení spusťte na minimální režim na dobu nejméně 50 minut bez vložení pokrmů dovnitř.



Pro zajištění dokonalých podmínek použití a bezpečnosti zařízení jej doporučujeme podrobit nejméně jednou ročně údržbě a kontrole ze strany autorizovaného servisního střediska.

LIKVIDACE PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Musí být provedena v souladu s čl. 13 legislativního dekretu č. 49 z roku 2014 „Provádění směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ)“



Označení přeškrtnutého kontejneru uvádí, že výrobek byl uveden na trh po 13. srpnu 2005 a na konci své životnosti nesmí být likvidován společně s ostatními odpady, ale naopak samostatně.

Veškerá zařízení jsou vyrobena z recyklovatelných kovových materiálů (nerezová ocel, železo, hliník, pozinkovaný plech, měď atd.) v procentu přesahujícím 90 % hmotnosti.

Znemožněte použití zařízení určeného pro likvidaci odstraněním napájecího kabelu a jakéhokoliv uzavíracího zařízení prostorů nebo dutin (jsou-li přítomné).

Pozornost je nutné věnovat provozu tohoto výrobku na konci jeho životnosti snižováním negativních dopadů na životní prostředí a zlepšováním efektivnosti používání zdrojů s uplatněním zásad „kdo znečišťuje, ten platí“, prevence, přípravy pro opětovné použití, recyklace a rekuperace. Připomínáme, že nelegální nebo nesprávná likvidace výrobku nese s sebou vyměření pokut v souladu s platnými zákonnými nařízeními.

Informace o likvidaci v Itálii

V Itálii musí být zařízení OEEZ odevzdána:

- do sběrných středisek (nazývají se i ekologické ostrovy nebo plošiny)
- prodejci, u kterého se kupují nová zařízení a který je povinen je převzít bez poplatku (převzetí „kus za kus“).

Informace o likvidaci ve státech Evropské unie

Evropská směrnice o zařízeních OEEZ byla v každém státě přijata v jiném čase. Chcete-li toto zařízení zlikvidovat, doporučujeme kontaktovat místní úřady nebo prodejce a požádat je o správnou metodu likvidace.

CERTIFIKACE

ES prohlášení o shodě pro elektrická zařízení

Výrobce: UNOX S.p.A.

Adresa: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Itálie

Prohlašuje na vlastní odpovědnost, že výrobek:

BAKERLUX SHOP.Pro™

je v souladu se směrnicí 2006/42/ES o strojních zařízeních na základě norem:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

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

EN 62233 : 2008

je v souladu se směrnicí 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě na základě norem:

EN 55014-1:2017 + A11:2020

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

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com

Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com

Tel.: +351 918 228 787

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH

E-mail: info.de@unox.com

Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH

E-mail: bestellung@unox.com

Tel.: +43 800 880 963

HRVATSKA

UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com

Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Ekip-

manları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com

Tel.: +353 (0) 87 32 23 218

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com

Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.

E-mail: info.asia@unox.com

전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

UNOX BRAZIL

E-mail: info.br@unox.com

Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

INDONESIA

UNOX INDONESIA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +62 81908852999

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.

电子邮件: info.china@unox.com

电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA

E-mail: info.co@unox.com

Tel.: +57 350 65 88 204

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.

E-mail: info@unox.co.nz

Tel.: +64 (0) 800 76 0803

UNOX.COM | FOLLOW US ON

