



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

NÁVOD K POUŽITÍ

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

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

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

Trouby **BAKERLUX SHOP.Pro™** využívají nejlepší technologie patentované společností UNOX, jež 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
POUŽITÍ.....	6
POUŽITÍ: NĚKOLIK POZNÁMEK.....	7
NABÍDKA SET (NASTAVENÍ) TROUBY	8
NABÍDKA PROGRAMS (PROGRAMY) TROUBY	13
NABÍDKA SET (NASTAVENÍ) KYNÁRNY	16
NABÍDKA PROGRAMS (PROGRAMY) KYNÁRNY	22
NABÍDKA MULTITIME KYNÁRNY.....	25
NASTAVENÍ.....	28
ALARMY	36
BĚŽNÁ ÚDRŽBA A POPRODEJNÍ SERVIS	37

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Bezpečnostní předpisy

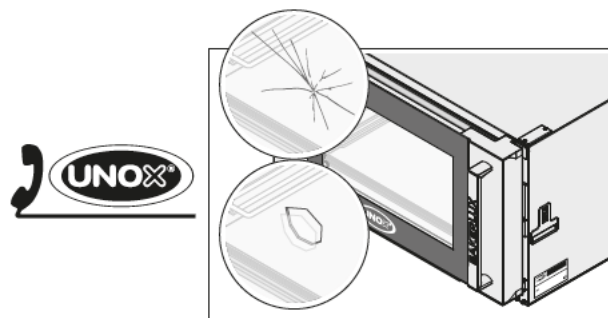
- Jiná použití a čištění, než která jsou uvedena v tomto návodu, jsou považována za nevhodná a mohou způsobit škody, zranění nebo smrtelné úrazy. Vedou ke ztrátě záruky* a zbavují společnost UNOX veškeré odpovědnosti.
- Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba musí být prováděny uživatelem a 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 opaření 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 příslušenství 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).
- Pečící 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 kapitulu „Bezpečnostní předpisy při používání“

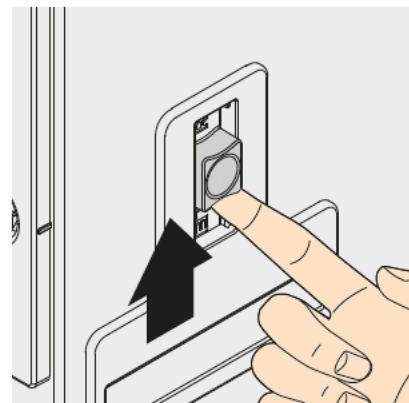
- Při prvním použití zařízení důkladně vyčistěte vnitřek komory trouby a příslušenství (viz str. 5); prázdnou ji nechte v provozu při maximální teplotě cca 1 hodinu, abyste odstranili možné nepříjemné pachy způsobené ochranným mazivem použitým v závodě.
- Zůstalo-li zařízení zapnuté déle než 15 minut 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 NEUMÍSŤOVAT 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/KYNUTÍ

- 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 předeheat 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. V případě, že je nutné napsat si názvy receptů, použijte pouze dodané ocelové pero.

V případě výpadku proudu lze dveře odemknout tlačítkem na straně trouby (pouze u trub s elektrickým zámkem).



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch PLUS

Použití

Návrat na hlavní obrazovku (HOME)

Návrat na předchozí stránku

Ikony připojení

- wi-fi aktivní
- 3G aktivní
- wi-fi není aktivní
- 3G není aktivní
- aktivní ethernet
- ethernet není aktivní

SET (Nastavení)
Umožňuje **pečení v manuálním režimu**, kde uživatel musí nastavit parametry každého pečení.
Další informace na str. 8

Umožňuje **kynutí v manuálním režimu**, kde uživatel musí nastavit parametry každého kynutí.
Další informace na str. 16

Nastavení parametrů uživatele (datum/čas, měrná jednotka atd.)

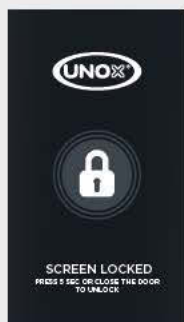
PROGRAMS (PROGRAMY)
Umožňuje přistoupit k dříve uloženému seznamu receptů pomocí nabídky SET (Nastavení): tímto způsobem budete moci recept použít v budoucnu vždy podle přání bez potřeby nového nastavení parametrů.
Další informace na str. 13 (pečení) a 22 (kynutí)

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

Tlačítkem START STOP spustíte/přerušíte probíhající pečení nebo kynutí.

Tlačítko umožňuje provádět změny v programování

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.

SET (NASTAVENÍ) A PROGRAMS (PROGRAMY)

Trouba, kterou jste zakoupili, umožňuje nastavit pečení/kynutí vložení parametrů **ručně** (nabídka **SET**).

Následně je možné:

- recept spustit přímo: nastavené parametry se po ukončení pečení/kynutí NEULOŽÍ do paměti;
- uložit nastavený recept a pak ho spustit: nastavené parametry se po ukončení pečení/kynutí uloží. Tímto způsobem budete moci recept použít v budoucnu podle přání vstupem do nabídky **PROGRAMS** bez potřeby opětovného nastavení parametrů.

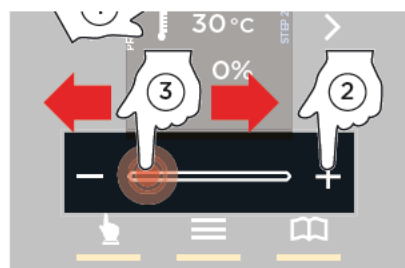
CO ZNAMENAJÍ STEP (KROKY) PEČENÍ/KYNUTÍ

Každé manuální pečení je tvořeno **počátečním předehřevem** („PREHEATING“ – nepovinné, ale vždy se doporučuje) a **step (krokem)** pečení (od minimálně 1 po maximálně 9 kroků), z nichž každý má různé parametry. Nastavení několika step (kroků) spíše než pouze jednoho umožňuje správnou rovnováhu a dosažení lepších výsledků.

PREHEATING	STEP 1	STEP 2	STEP 3	STEP 4.....9
 150°C	 01.30  180°C  +60%  50%	 00.30  200°C  +20%  100%	 00.30  150°C  +20%  50%	 00.00  000°C  0%  0%

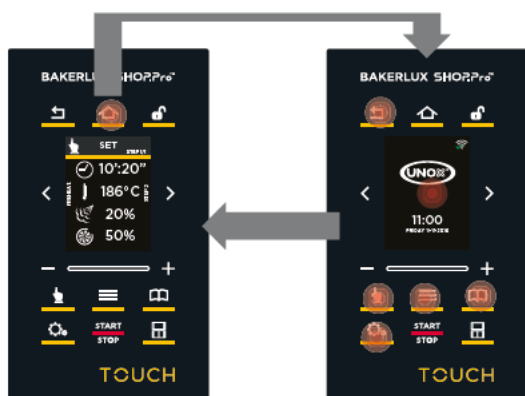
- ! Jedno pečení/kynutí, pro spuštění vyžaduje nastavení nejméně jednoho STEP (KROKU).
- ! Ne každé pečení/kynutí vyžaduje použití všech STEP (KROKŮ): nastavte proto pouze požadovaný počet.
- ! Přechod z jednoho STEP (KROKU) na následující je automaticky ovládán zařízením.

JAK NASTAVIT HODNOTY



- 1 Parametr lze změnit pouze tehdy, když je zvýrazněn červeně; pokud tomu tak není, zvýrazněte jej dotykem jeho ikony. Poté lze nastavit jeho hodnotu jedním z následujících dvou způsobů:
- 2 stiskáním tlačítek „+“ a „-“ až do dosažení požadované hodnoty;
- 3 použitím funkce „scroll“ pro posun prstu v řádku: v posledním případě je posun rychlejší.

ZOBRAZENÍ COUNTDOWN



Obrázovka HOME

Během předehřevu nebo pečení se vždy zobrazí odpočítávání, tj. kolik času zbývá do konce fáze.

Chcete-li zobrazit hlavní obrazovku HOME, stiskněte tlačítko .

Z hlavní obrazovky HOME můžete odpočítávání znovu zobrazit jednoduše stisknutím libovolného tlačítka označeného červeně.



Nabídka Set (Nastavení) trouby

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.

JAK NASTAVIT PEČENÍ V MANUÁLNÍM REŽIMU

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.
- ❗ Přechod z jednoho STEP (KROKU) pečení na následující je ovládán automaticky.

A VYBERTE PEČENÍ V MANUÁLNÍM REŽIMU

- ① Dotkněte se:

1A) ikony „PEČENÍ RUČNĚ“ nebo

1B) ikony „ZMĚNA“ nebo obrazovky

- ② Pouze pro bod „1B“: otevře se obrazovka se dvěma volbami, vyberte ikonu „MANUÁL“ (SET).
- ③ Otevře se obrazovka nastavení parametrů.



B NASTAVENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ

Parametr lze změnit pouze tehdy, když je zvýrazněn červeně; pokud tomu tak není, zvýrazněte jej dotykem jeho ikony.



dobu pečení v hodinách a minutách (poklesem pod „0“ stisknutím tlačítka „- (méně)“ běží čas do nekonečna a trouba tedy pracuje v nepřetržitém režimu).



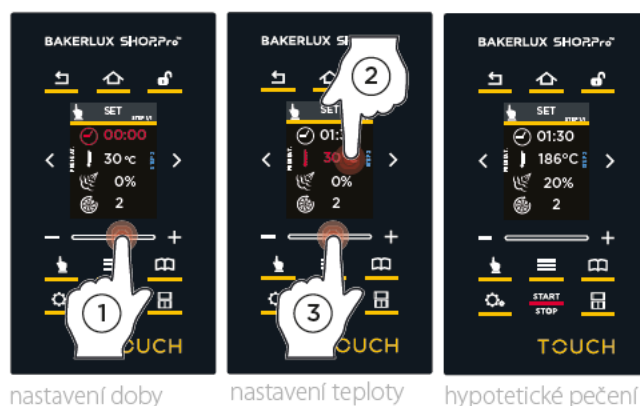
teplota v komoře



vpuštění vlhkosti



otáčky ventilátoru



nastavení doby

nastavení teploty

hypotetické pečení
s nastavenými
parametry

C NASTAVENÍ PŘEDEHŘEVU (NEPOVINNÉ)

Pro nastavení STEP (krok) přehřevu:

- 1 dotkněte se symbolu 
- 2 Nastavte hodnotu teploty požadovanou pro přehřev.
- 3 Dotykem symbolu  se vrátíte na obrazovku nastavení parametrů.



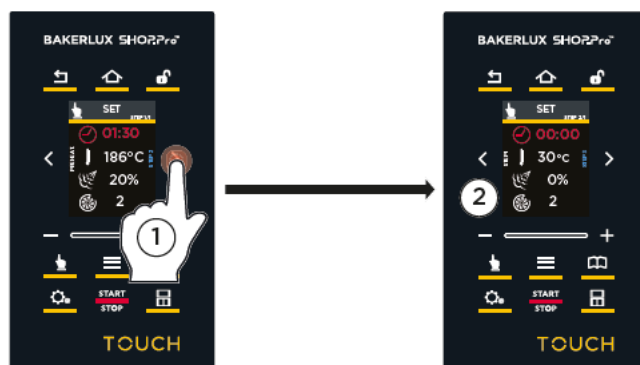
Akustický signál (pokud je aktivní*) signalizuje konec přehřevu, tj. dosažení nastavené teploty.

-  doporučujeme vždy přehřát troubu na vyšší teplotu, než se předpokládá pro pečení, a to o 30–50 °C, abyste neutralizovali účinky ztráty tepla při otvírání dvířek.

D NASTAVENÍ NÁSLEDUJÍCÍCH STEP (KROKŮ) (PODLE POTŘEBY)

Nastavení následujících step (kroků) (podle potřeby):

- 1 dotkněte se symbolu , zobrazí se všechny dostupné kroky, nastavte pouze požadované kroky.
- 2 Opakujte operace popsané v kapitole **B** a nastavte všechny parametry pečení v kroku „2“ a následujících.



E SPUŠTĚNÍ/ULOŽENÍ PEČENÍ

Po nastavení parametrů pečení (délka a teplota atd.) lze:

- recept spustit přímo: nastavené parametry se po ukončení pečení NEULOŽÍ do paměti;
- uložit nastavený recept a pak ho spustit: nastavené parametry se po ukončení pečení uloží. Tímto způsobem budete moci recept použít v budoucnu vždy podle přání bez potřeby opětovného nastavení parametrů.

Přímé spuštění pečení

- 1 Stiskněte ikonu „START/STOP“: pečení se spustí podle nastavených parametrů.



Uložit pečení a spustit ho v budoucnu

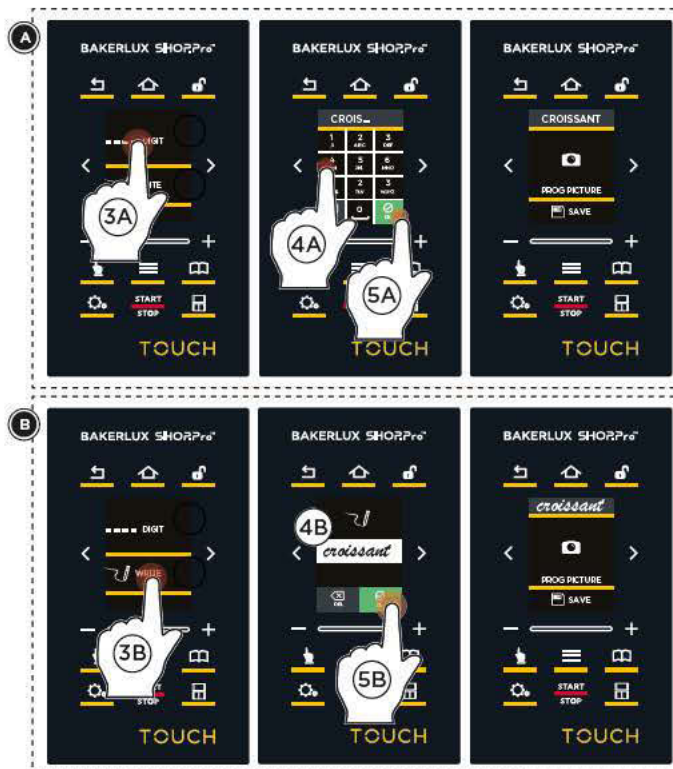
- 1 Dotkněte se ikony „ZMĚNA“ 
- 2 Dotkněte se pole „-----“.
- 3 **Název** určený pro recept je možné nastavit výběrem ze dvou režimů:
 - A zadáním názvu na klávesnici (4A) a potvrzením tlačítkem „OK“ (5A).
 - B napsáním názvu pomocí dodaného hrotu (4B) a potvrzením pomocí tlačítka „OK“ (5B).
- 6 Dotkněte se ikony „PROG PICTURE“
- 7 Vyberte fotografii, která má být připojena k receptu.
- 8 Stisknutím tlačítka „SAVE“ uložíte recept.
- 9 Nově uložený program automaticky obsadí poslední pozici za programy, které jsou již v paměti.

Na obrazovce se zobrazí vložený a uložený recept „CROISSANT“.

-  Chcete-li použít uložená pečení, přejděte do oddílu „PROGRAMS“ **kap. „Nabídka Programs (Programy) trouby“ na str. 13**

-  K receptům, které mají být uloženy do paměti, není nutné přiřadit název a fotografii. V tomto posledním případě se místo názvu receptu zobrazí nápis „PROG“ doprovázený pořadovým číslem. Také v tomto případě uložený program automaticky obsadí poslední pozici za programy, které jsou již v paměti.

- 10 Stiskněte ikonu „START/STOP“: pečení se spustí podle nastavených parametrů.



F

PROBÍHÁ PEČENÍ!!!!

- 1 Předpokládá-li pečení předehřev, trouba spustí ohřev pečicí komory až po nastavenou teplotu (v příkladu 180 °C). V této fázi NEVKLÁDEJTE pokrmy do trouby.

Pokud nechcete provést předehřev, postupujte podle pokynů uvedených v bodech ② a ③, jinak počkejte na jeho konec:

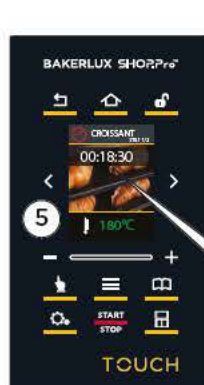
- 2 Dotkněte se ikony „ZMĚNA“ 
- 3 Dotkněte se ikony „SKIP PREHEATING“ (Přeskočit předehřev). Změna je dočasná, platí pouze pro probíhající pečení, ale nemění původní recept, pokud je uložen v paměti.
- 4 Po ukončení předehřevu trouba vydává akustický signál a zobrazí se znázorněná obrazovka (INSERT TRAY - VLOŽIT PLECHY): je čas vložit pokrmy do trouby. Po zavření dvířek se automaticky spustí STEP (KROK) 1 podle nastavených parametrů.
- 5 Obrazovka, která se zobrazí během pečení, ukazuje zbývající čas do konce pečení (v příkladu 12 minut a 6 sekund) a teplotu (v příkladu 180 °C).

 Chcete-li zobrazit nebo změnit parametry probíhajícího pečení (např. snížit teplotu nebo prodloužit dobu), nahlédněte do [kap. Zobrazení/změna parametrů probíhajícího pečení nebo předehřevu na str. 12](#)

 Chcete-li pečení přerušit v předstihu, stiskněte tlačítko „START/STOP“.



Nastavená teplota předehřevu



Dokončené pečení

Probíhající pečení
(zbývající čas je kratší než 1 minuta)

Probíhající pečení
(zbývající čas je delší než 1 minuta)



časované
pečení

nepřetržitě
pečení

OVENS
SET

Zobrazení/změna parametrů probíhajícího pečení nebo předehřevu

ŘEŠENÍ „A“ (SOLUTION A)

- 1 Dotkněte se ikony „ZMĚNA“ 
- 2 Dotkněte se ikony „VIEW MODIFY“.
- 3 Změňte parametry obvyklým způsobem (viz „NASTAVENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ“ na str. 8)
- 4 Dotkněte se ikony „ZMĚNA“  a uložte provedené změny.
- 5 Chcete-li obrazovku opustit, dotkněte se ikony „VRÁTIT ZPĚT“  nebo počkejte 10 sekund.

ŘEŠENÍ „B“ (SOLUTION B)

- 1 Dotkněte se symbolů < nebo >

Viz body ③, ④ a ⑤ řešení „A“.

Změny jsou dočasné, platí pouze pro probíhající pečení/předehřev, ale neupravují původní recept, je-li uložen v paměti.

 Blokování probíhajícího předehřevu viz str. 18

KONEC PEČENÍ

Pečení je ukončeno po vypršení nastavené časové doby; chcete-li ukončení pečení uspíšit, stiskněte tlačítko „START/STOP“. Po ukončení pečení trouba vydá zvukový signál: pokrmy jsou hotové. Na konci pečení je možné:

- 1 **přidat čas** (například po kontrole, že pokrmy ještě nejsou dopečené).

1A-1B-1C-1D: Dotkněte se ikony  a nastavte další minuty (výchozí 1 minuta), pečení spustíte znovu pomocí „START/STOP“.

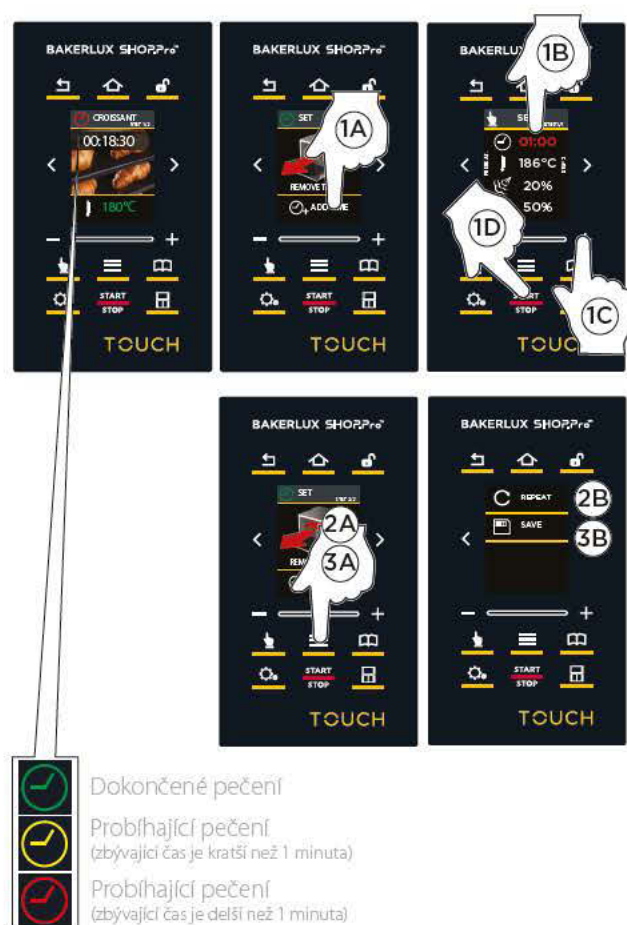
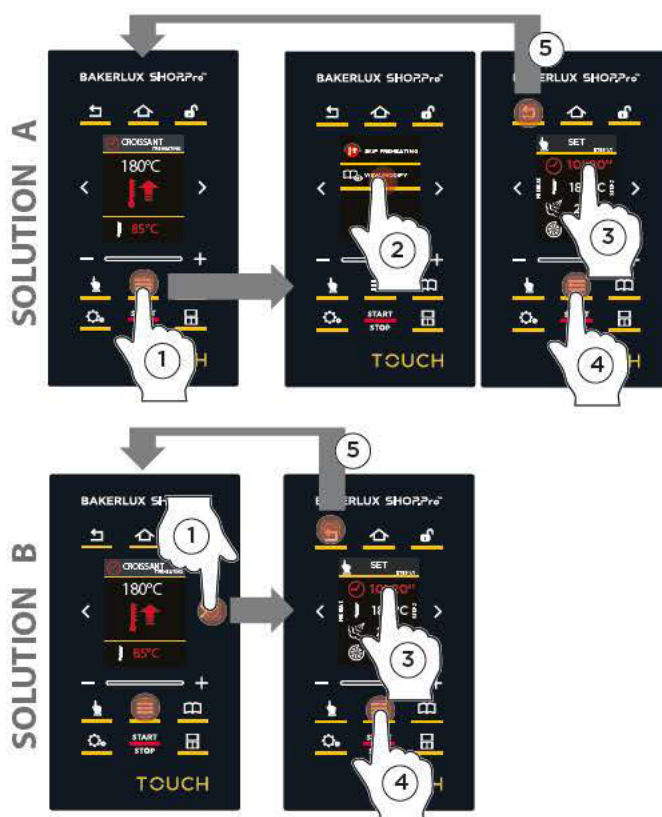
- 2 **opakovat** právě dokončené pečení se zachováním stejných parametrů.

2A-2B: Dotkněte se ikon „ZMĚNA“  a „REPEAT“ .

- 3 **uložit** právě dokončené pečení, pokud to nebylo provedeno dříve.

3A-3B: Dotkněte se ikon „ZMĚNA“  a „SAVE“ . Následně uložte pečení obvyklým způsobem (viz „uložit pečení“ na str. 10).

Chcete-li se vrátit na obrazovku HOME, stiskněte tlačítko „HOME“ .





Nabídka Programs (Programy) trouby

Prostřednictvím této nabídky je možné zobrazit a používat recepty dříve uložené uživatelem po jejich ručním nastavení (nabídka SET). Trouba může pojmout až 99 receptů (od P1 do P99).

VYVOLÁNÍ RECEPTU V PAMĚTI

① Dotkněte se:

1A) ikony „PROGRAMS“ nebo

1B) ikony „ZMĚNA“ nebo obrazovky

② Pouze pro bod „1B“: otevře se obrazovka se dvěma volbami, vyberte ikonu „PROGRAMY“ (PROGRAMS).

③ Otevře se seznam dříve uložených pečení pomocí nabídky „SET“ (v příkladu byl vybrán recept „croissant“).

Chcete-li procházet všemi programy, použijte symboly < nebo >.

④ Stiskněte ikonu „START/STOP“: pečení se spustí podle nastavených parametrů.

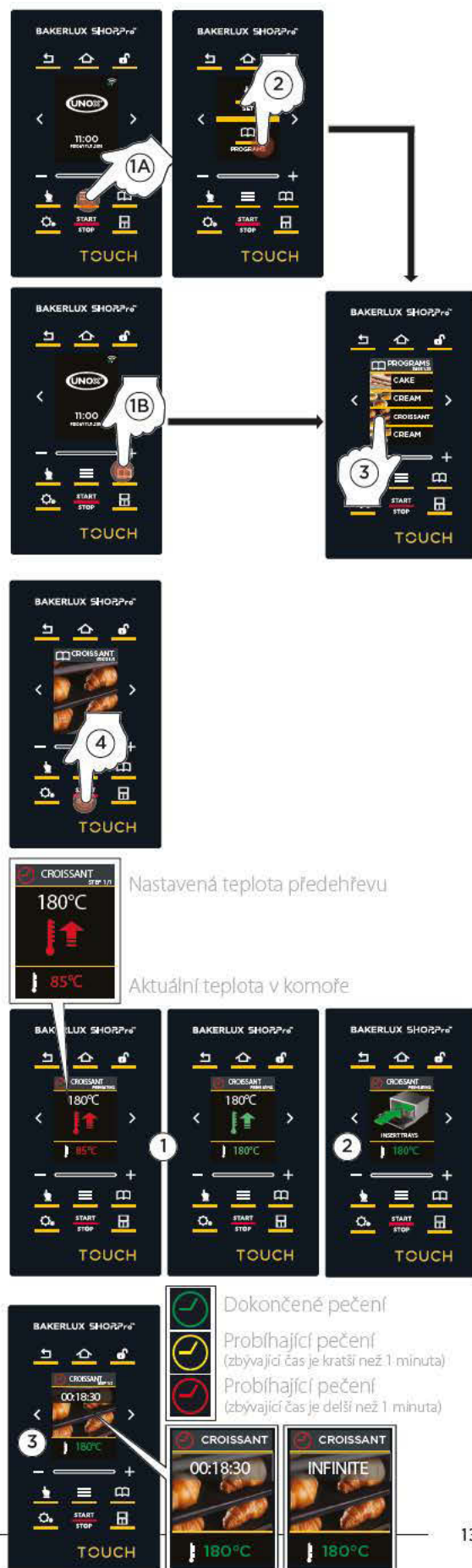
⑤ Předpokládá-li pečení předehřev, trouba spustí ohřev pečící komory až po nastavenou teplotu. V této fázi NEVKLÁDEJTE pokrmy do trouby.

⑥ Chcete-li „přeskočit“ předehřev, podívejte se do kap. „Přeskočení probíhajícího předehřevu“ na str. 18

⑦ Po ukončení předehřevu trouba vydává akustický signál a zobrazí se znázorněná obrazovka (INSERT TRAY - VLOŽIT PLECHY): je čas vložit pokrmy do trouby. Po zavření dvířek se automaticky spustí STEP (KROK) 1 podle nastavených parametrů.

⑧ Obrazovka, která se zobrazí během pečení, ukazuje zbývajcí čas do konce pečení (v příkladu 12:06) a teplotu (v příkladu 180 °C). Pečení je ukončeno po vypršení nastavené časové doby; chcete-li ukončení pečení uspišit, stiskněte tlačítko „START/STOP“. Po ukončení pečení trouba vydá zvukový signál: pokrmy jsou hotové.

⑨ Chcete-li zobrazit nebo změnit parametry probíhajícího pečení (např. snížit teplotu nebo prodloužit dobu), nahlédněte do kap. „Zobrazení/změna parametrů probíhajícího pečení nebo předehřevu“ na str. 12).



ZMĚNA PARAMETRŮ PEČENÍ V PAMĚTI

KOPIROVÁNÍ PEČENÍ V PAMĚTI

SMAZÁNÍ PEČENÍ V PAMĚTI

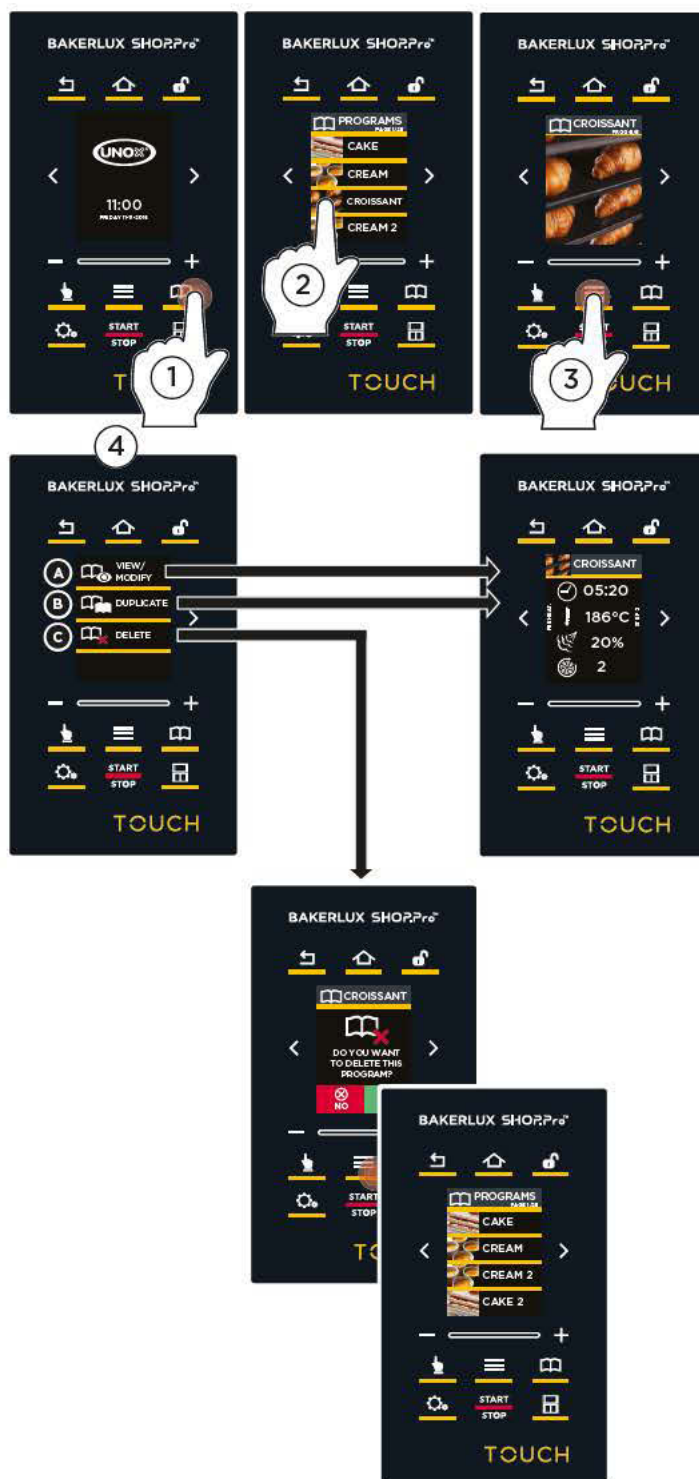
- ① Dotkněte se ikony „PROGRAMS“ (PROGRAMY) 
- ② Otevře se seznam dříve uložených pečení pomocí nabídky „SET“ (v příkladu byl vybrán recept „croissant“).

- ③ Dotkněte se ikony „ZMĚNA“ 
- ④ Zobrazí se obrazovka změny.
JE možné:

(A) (VIEW/MODIFY) zobrazit parametry receptu a případně je změnit obvyklým způsobem (viz „**NASTAVENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ**“ na str. 8). Změny budou TRVALÉ, nebo se změní původní recept (na příkladu recept „croissant“).

(B) (DUPLICATE) kopírovat původní recept k vytvoření nového: v tomto případě se původní výchozí recept NEZMĚNÍ. Chcete-li nastavit a uložit nový zkopírovaný recept, podívejte se na „**NASTAVENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ**“ na str. 8 a kap. „**Uložit pečení a spustit ho v budoucnu**“ na str. 10.

(C) (DELETE) smazat recept trvale (odstraní se ze seznamu receptů).



KONEC PEČENÍ

Pečení je ukončeno po vypršení nastavené časové doby; chcete-li ukončení pečení uspíšit, dlouze stiskněte tlačítko „START/STOP“. Po ukončení pečení trouba vydá zvukový signál: pokrmy jsou hotové.

Na konci pečení je možné:

- 1 **přidat čas** (například po kontrole, že pokrmy ještě nejsou dopečené).

1A-1B-1C-1D: Dotkněte se ikony  a nastavte další minuty (výchozí 1 minuta), pečení spustíte znovu pomocí „START/STOP“.

- 2 **opakovat** právě dokončený recept se zachováním stejných parametrů.

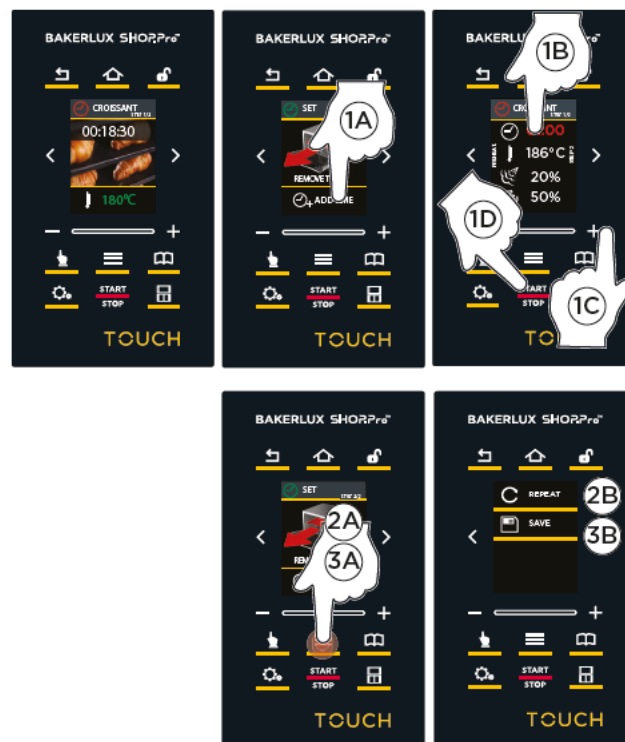
2A-2B: Dotkněte se ikon „ZMĚNA“  a „REPEAT“ .

- 3 **uložit** právě dokončené pečení, pokud to nebylo provedeno dříve.

3A-3B: Dotkněte se ikon „ZMĚNA“  a „SAVE“ . Následně uložte pečení obvyklým způsobem (viz „uložit pečení“ na str. 10).

Chcete-li se vrátit na obrazovku HOME, stiskněte tlačítko

„HOME“ .





Nabídka Set (Nastavení) kynárny

Vaše zařízení BAKERLUX SHOPPro™ je určeno pro kontrolu kynárny stejné řady, která je k němu připojena. V postupu **manuálního pečení** musí uživatel podle své zkušenosti nastavit následující parametry pečení:



délka kynutí (v hodinách.minutách);



teplota v komoře (°C)

Pouze pro modely s ohřívačem

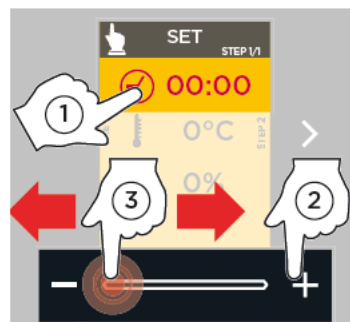


vpuštění páry do komory během celého procesu kynutí nastavením procenta vlhkosti (např. 20 %)

Po nastavení 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.

JAK NASTAVIT HODNOTY

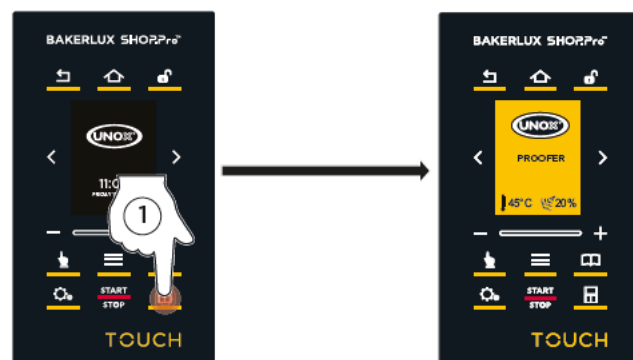
- 1 Parametr lze změnit pouze tehdy, když je zvýrazněn červeně; pokud tomu tak není, zvýrazněte jej dotykem jeho ikony. Poté lze nastavit jeho hodnotu jedním z následujících dvou způsobů:
- 2 stiskáním tlačítek „+“ a „-“ až do dosažení požadované hodnoty;
- 3 použitím funkce „scroll“ pro posun prstu v řádku: v posledním případě je posun rychlejší.



JAK NASTAVIT POSTUP MANUÁLNÍHO KYNUTÍ

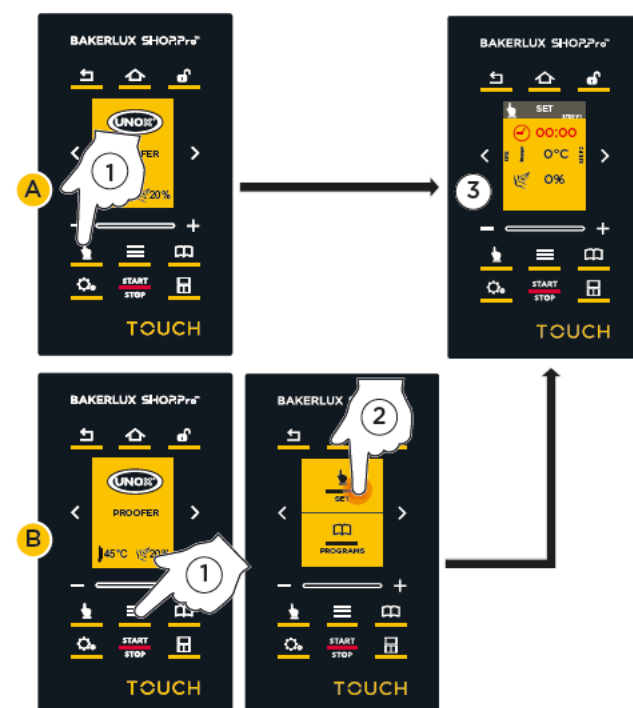
A VOLBA ZAŘÍZENÍ

- 1 Zvolte si tlačítko „KYNÁRNA“: nyní je ovládací panel aktivován k použití tohoto zařízení.



B VOLBA MANUÁLNÍHO KYNUTÍ

- 1 Dotkněte se:
 - A ikony „MANUÁLNÍ KYNUTÍ“ nebo
 - B ikony „ZMĚNA“
- 2 Pouze pro bod „B“: otevře se obrazovka se dvěma volbami, vyberte ikonu „MANUÁLNÍ KYNUTÍ“ SET
- 3 Otevře se obrazovka nastavení parametrů.



C NASTAVENÍ PARAMETRŮ KYNUTÍ

Parametr lze změnit pouze tehdy, když je zvýrazněn červeně; pokud tomu tak není, zvýrazněte jej dotykem jeho ikony.

Parametry kynutí, které se mají nastavit, jsou následující:



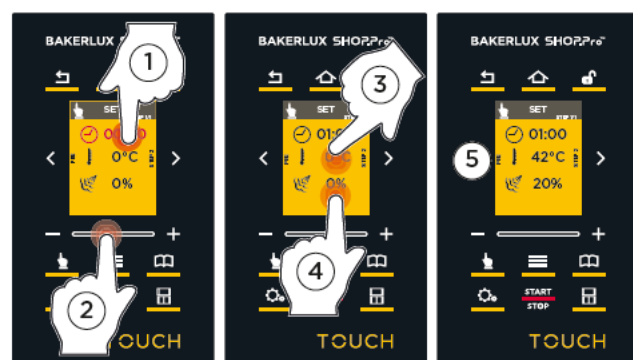
doba kynutí v hodinách a minutách (poklesem pod „0“ stisknutím tlačítka „- (méně)“ běží čas do nekonečna a kynárna tedy pracuje v nepřetržitém režimu).



teplota v komoře



Pouze pro modely s ohřívačem: **vpouštění páry** do komory během celého procesu kynutí nastavením procenta vlhkosti (např. 20 %)



D NASTAVENÍ PŘEDEHŘEVU (NEPOVINNÉ)

Pro nastavení STEP (krok) přehřevu:

- ① dotkněte se symbolu 
- ② Nastavte hodnotu teploty požadovanou pro přehřev.
- ③ Dotykem symbolu  se vrátíte na obrazovku nastavení parametrů.

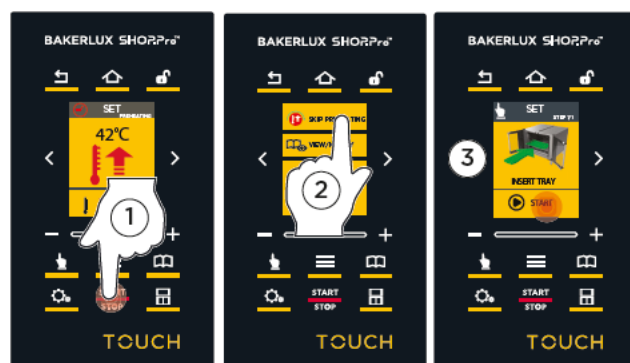
Akustický signál (pokud je aktivní*) signalizuje konec přehřevu, tj. dosažení nastavené teploty.

- ❗ doporučujeme vždy přehřát kynárnu, abyste neutralizovali účinky ztráty tepla při otvírání dvířek.



Přeskočení probíhajícího přehřevu

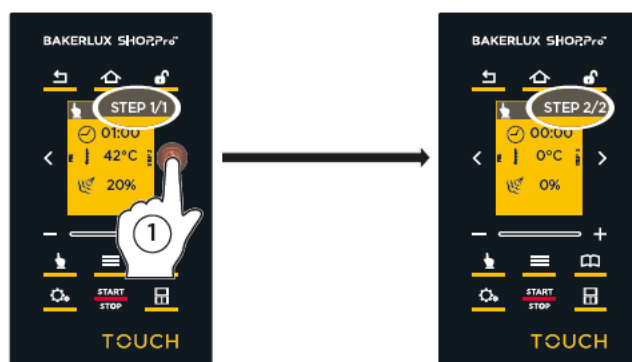
- ① Dotkněte se ikony „ZMĚNA“ 
- ② Dotkněte se ikony „SKIP PREHEATING“ (Přeskočit přehřev).
- ③ Zobrazí se znázorněná obrazovka (INSERT TRAY – VLOŽIT PLECHY). Po zavření dvířek se automaticky spustí STEP (KROK) 1 podle nastavených parametrů. Změny jsou dočasné, platí pouze pro probíhající kynutí, ale neupravují původní recept, je-li uložen v paměti.



E NASTAVENÍ NÁSLEDUJÍCÍCH STEP (KROKŮ) (PODLE POTŘEBY)

Nastavení následujících step (kroků) (podle potřeby):

- ① dotkněte se symbolu , zobrazí se všechny dostupné kroky, nastavte pouze požadované kroky.
- ② Opakujte operace popsané v předchozí kapitole a nastavte všechny parametry kynutí v kroku „2“ a následujících.



F

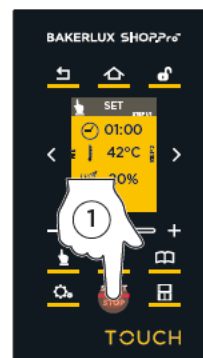
SPUŠTĚNÍ/ULOŽENÍ PROCESU KYNUTÍ

Po nastavení parametrů kynutí je možné:

- recept spustit přímo: nastavené parametry se po ukončení kynutí NEULOŽÍ do paměti;
- uložit nastavený recept a pak ho spustit: nastavené parametry se po ukončení kynutí uloží. Tímto způsobem budete moci recept použít v budoucnu vždy podle přání bez potřeby opětovného nastavení parametrů.

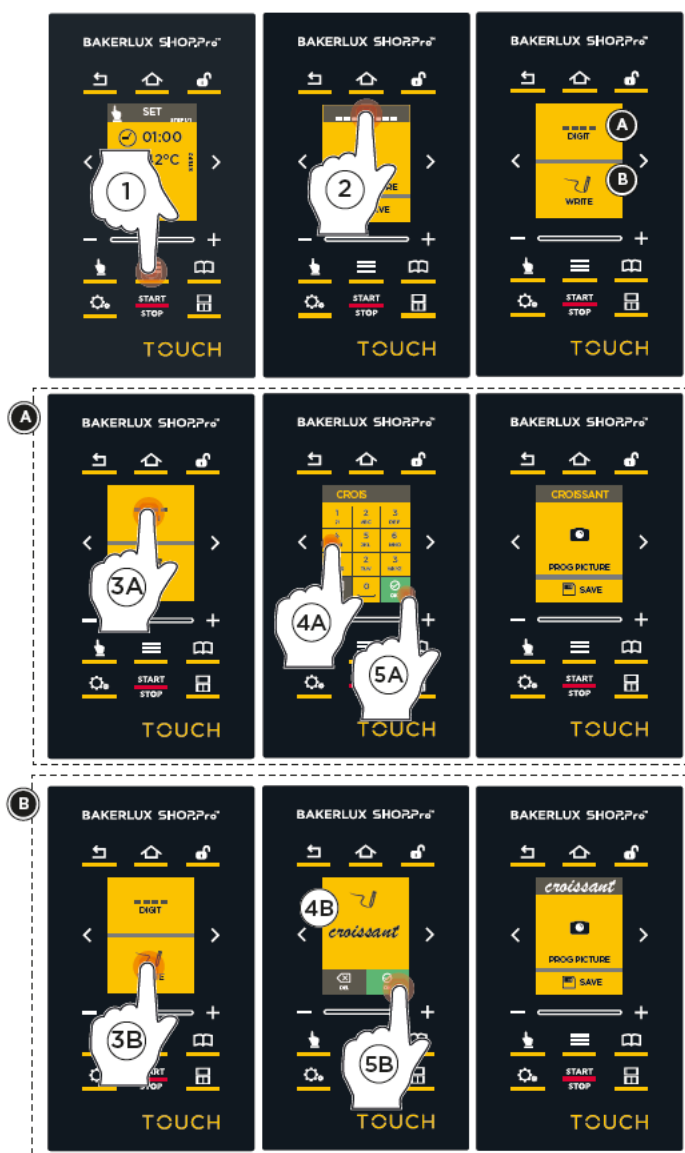
Přímé spuštění kynutí

- 1 Stiskněte ikonu „START/STOP“: kynutí se spustí podle nastavených parametrů.



Uložení kynutí a jeho spuštění v budoucnu

- 1 Dotkněte se ikony „ZMĚNA“
- 2 Dotkněte se pole „-----“.
- 3 **Název** určený pro recept je možné nastavit výběrem ze dvou režimů:
 - A zadáním názvu na klávesnici (4A) a potvrzením tlačítkem „OK“ (5A).
 - B napsáním názvu pomocí dodaného hrotu (4B) a potvrzením pomocí tlačítka „OK“ (5B).



- ⑥ Dotkněte se ikony „PROG PICTURE“
- ⑦ Vyberte fotografii, která má být připojena k receptu.
- ⑧ Stisknutím tlačítka „SAVE“ uložte recept.
- ⑨ Nově uložený program automaticky obsadí poslední pozici za programy, které jsou již v paměti.

Na obrazovce se zobrazí vložený a uložený recept „CROISSANT“.

- ⑩ Chcete-li použít uložená kynutí, přejděte do oddílu „PROGRAMS“ **kap. „Nabídka Programs (Programy) kynárny“ na str. 22**

! K receptům, které mají být uloženy do paměti, není nutné přiřadit název a fotografii. V tomto posledním případě se místo názvu receptu zobrazí nápis „PROG“ doprovázený pořadovým číslem. Také v tomto případě uložený program automaticky obsadí poslední pozici za programy, které jsou již v paměti.

- ⑩ Stiskněte ikonu „START/STOP“: kynutí se spustí podle nastavených parametrů.



G PROBÍHÁ KYNUTÍ!!!!

- ① Předpokládá-li kynutí předehřev, kynárna spustí ohřev pečící komory až do nastavené teploty (v příkladu 42 °C). V této fázi NEVKLÁDEJTE pokrmy do kynárny.

- ② Chcete-li „přeskočit“ předehřev, podívejte se do **kap. „Přeskočení probíhajícího předehřevu“ na str. 18**

- ② Po ukončení předehřevu kynárna vydává akustický signál a zobrazí se znázorněná obrazovka (INSERT TRAY - VLOŽIT PLECHY): je čas vložit pokrmy do trouby. Stiskněte ikonu „▶ START“: kynutí se spustí podle nastavených parametrů.

- ③ Na obrazovce se během kynutí zobrazí, kolik času chybí do konce kynutí (v příkladu 47 minut), a teplota v komoře (např. 42 °C).

- ④ Chcete-li zobrazit nebo změnit parametry probíhajícího kynutí (např. snížit teplotu nebo prodloužit dobu), nahlédněte do **kap. Zobrazení/změna parametrů probíhajícího kynutí nebo předehřevu na str. 21**

- ⑤ Chcete-li kynutí přerušit v předstihu, stiskněte tlačítko „START/STOP“.



Nastavená teplota předehřevu

Aktuální teplota v komoře

modely s
ohřívacem

modely bez
ohříváče

U modelů **bez ohříváče** se po stisknutí tlačítka „VLHKOST“ během kynutí vstříkuje pára až do uvolnění tlačítka.

U modelů **s ohřívacem** je vstříkávání páry zcela automatické na základě nastavení uživatele v parametrech kynutí (kap. **Nastavení parametrů kynutí na str. 17**).

Zobrazení/změna parametrů probíhajícího kynutí nebo předehřevu

A ŘEŠENÍ „A“ (SOLUTION A)

- 1 Dotkněte se ikony „ZMĚNA“ .
- 2 Dotkněte se ikony „VIEW MODIFY“.
- 3 Změňte parametry obvyklým způsobem (viz kap. „Nastavení parametrů kynutí“ na str. 17).
- 4 Jakmile se hodnoty vrátí na černou barvu, znamená to, že změny byly uloženy do paměti.
- 5 Chcete-li obrazovku opustit, dotkněte se ikony „VRÁTIT ZPĚT“  nebo počkejte 10 sekund.

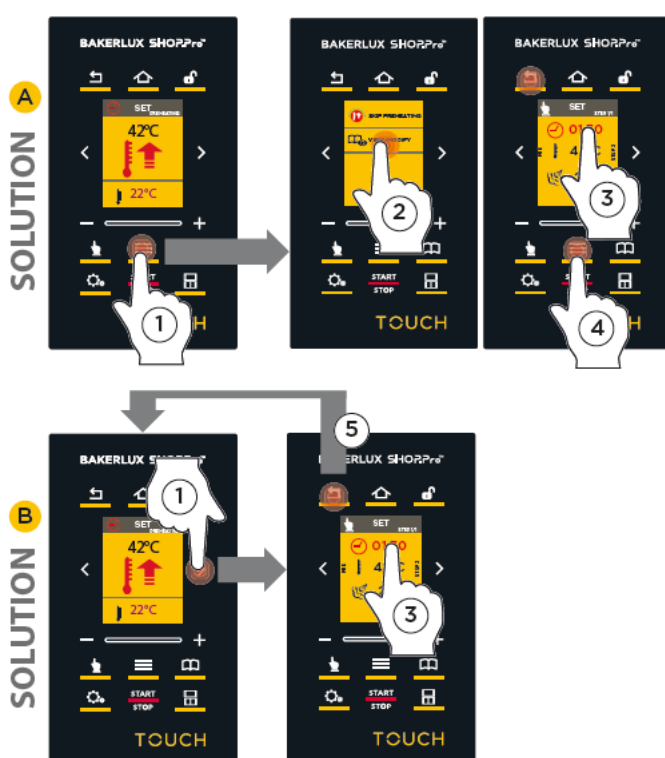
B ŘEŠENÍ „B“ (SOLUTION B)

- 1 Dotkněte se symbolů < nebo >

Viz body 3, 4 a 5 řešení „A“.

! V případě A i v případě B jsou změny dočasné, a tedy platí pouze pro probíhající kynutí/předehřev, ale neupravují původní recept, je-li uložen v paměti.

📄 Blokování probíhajícího předehřevu viz str. 18



PROVER
SET

G KONEC KYNUTÍ

Kynutí je ukončeno po vypršení nastavené časové doby; chcete-li ukončení uspíšit, stiskněte tlačítko „START/STOP“. Po ukončení kynutí vydá kynárna zvukový signál: pokrmy jsou hotové.

Na konci kynutí je možné:

- 1 **přidat čas** (například po kontrole, že pokrmy ještě nejsou nakynuté).

1A-1B-1C-1D: Dotkněte se ikony  a nastavte další minuty (výchozí 10 minut), pečení spusťte znovu pomocí „START/STOP“.

- 2 **opakovat** právě dokončené kynutí se zachováním stejných parametrů.

2A-2B: Dotkněte se ikon „ZMĚNA“  a „REPEAT“ .

- 3 **uložit** právě dokončené kynutí, pokud to nebylo provedeno dříve.

3A-3B: Dotkněte se ikon „ZMĚNA“  a „SAVE“ .

Následně uložte kynutí obvyklým způsobem (viz „Uložení kynutí“ na str. 19).



Chcete-li se vrátit na obrazovku HOME, stiskněte tlačítko

„HOME“ .

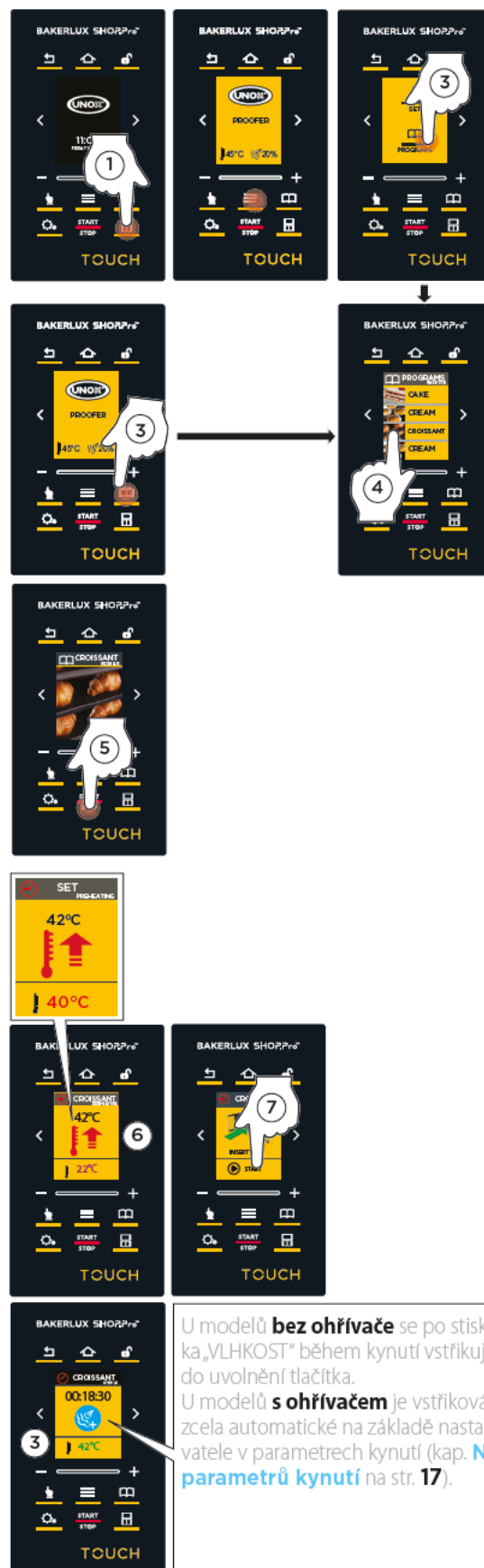


Nabídka Programs (Programy) kynárny

Prostřednictvím této nabídky je možné zobrazit a používat recepty dříve uložené uživatelem po jejich ručním nastavení (nabídka SET). Trouba může pojmout až 99 receptů (od P1 do P99).

VYVOLÁNÍ RECEPTU V PAMĚTI

- ① Zvolte si tlačítko „KYNÁRNA“: nyní je ovládací panel aktivován k použití tohoto zařízení.
- ② Dotkněte se:
 - A) ikony „PROGRAMS“ nebo
 - B) ikony „ZMĚNA“ nebo obrazovky.
- ③ Pouze pro bod „B“: otevře se obrazovka se dvěma volbami, vyberte ikonu „PROGRAMY“ (PROGRAMS).
- ④ Otevře se seznam dříve uložených kynutí pomocí nabídky „SET“ (v příkladu byl vybrán recept „croissant“).
Chcete-li procházet všemi programy, použijte symboly < nebo >.
- ⑤ Stiskněte ikonu „START/STOP“: kynutí se spustí podle nastavených parametrů.
- ⑥ Předpokládá-li kynutí předehřev, kynárna spustí ohřev pečící komory až po nastavenou teplotu. V této fázi NEVKLÁDEJTE pokrmy do kynárny.
- ⑦ Chcete-li „přeskočit“ předehřev, podívejte se do kap. „Přeskočení probíhajícího předehřevu“ na str. 18.
- ⑧ Po ukončení předehřevu kynárna vydává akustický signál a zobrazí se znázorněná obrazovka (INSERT TRAY - VLOŽIT PLECHY): je čas vložit pokrmy do trouby. Stiskněte ikonu „START“: kynutí se spustí podle nastavených parametrů.
- ⑨ Kynutí je ukončeno po vypršení nastavené časové doby; chcete-li ukončení urychlit, stiskněte tlačítko „START/STOP“. Po ukončení kynutí vydá kynárna zvukový signál: pokrmy jsou hotové.
- ⑩ Chcete-li zobrazit nebo změnit parametry probíhajícího kynutí (např. snížit teplotu nebo prodloužit dobu), nahleďte do kap. „Nastavení parametrů kynutí“ na str. 17.



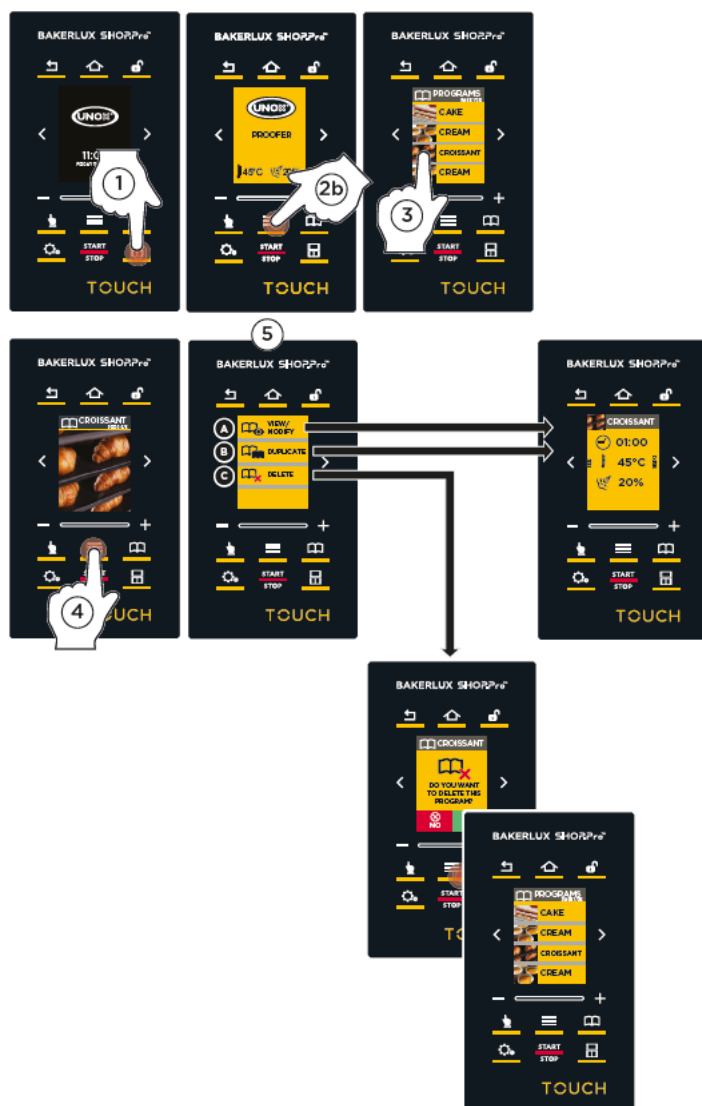
U modelů **bez ohřivače** se po stisknutí tlačítka „VLHKOST“ během kynutí vstříkuje pára až do uvolnění tlačítka.
U modelů **s ohřivačem** je vstřikování páry zcela automatické na základě nastavení uživatele v parametrech kynutí (kap. **Nastavení parametrů kynutí** na str. 17).

ZMĚNA PARAMETRŮ KYNUTÍ V PAMĚTI

KOPIROVÁNÍ KYNUTÍ V PAMĚTI

SMAZÁNÍ KYNUTÍ V PAMĚTI

- ① Zvolte si tlačítko „KYNÁRNA“: nyní je ovládací panel aktivován k použití tohoto zařízení.
- ② Dotkněte se ikony „PROGRAMS“ (PROGRAMY) 
- ③ Otevře se seznam dříve uložených kynutí pomocí nabídky „SET“ (v příkladu byl vybrán recept „croissant“).
- ④ Dotkněte se ikony „ZMĚNA“ 
- ⑤ Zobrazí se obrazovka změny.
JE možné:
 - A (VIEW/MODIFY)** zobrazit parametry receptu a případně je změnit obvyklým způsobem (viz „[Nastavení parametrů kynutí](#)“ na str. 17). Změny budou TRVALÉ, nebo se změní původní recept (na příkladu recept „croissant“).
 - B (DUPLICATE)** kopírovat původní recept k vytvoření nového: v tomto případě se původní výchozí recept NEZMĚNÍ. Chcete-li nastavit a uložit nový zkopírovaný recept, podívejte se na „[Nastavení parametrů kynutí](#)“ na str. 17 a kap. „[Uložení kynutí a jeho spuštění v budoucnu](#)“ na str. 19.
 - C (DELETE)** smazat recept trvale (odstraní se ze seznamu receptů).



PROVER
SET

KONEC KYNUTÍ

Kynutí je ukončeno po vypršení nastavené časové doby; chcete-li ukončení uspíšit, stiskněte tlačítko „START/STOP“. Po ukončení kynutí vydá kynárna zvukový signál.

Na konci kynutí je možné:

- 1 **přidat čas** (například po kontrole, že pokrmy ještě nejsou nakynuté).

1A-1B-1C-1D: Dotkněte se ikony  a nastavte další minuty (výchozí 1 minuta), kynutí spustíte znovu pomocí „START/STOP“.

- 2 **opakovat** právě dokončené kynutí se zachováním stejných parametrů.

2A-2B: Dotkněte se ikon „ZMĚNA“  a „REPEAT“ .

- 3 **uložit** právě dokončené kynutí, pokud to nebylo provedeno dříve.

3A-3B: Dotkněte se ikon „ZMĚNA“  a „SAVE“ .

Následně uložte kynutí obvyklým způsobem (viz „[Spuštění/uložení procesu kynutí](#)“ na str. 19).

Chcete-li se vrátit na obrazovku HOME, stiskněte tlačítko

„HOME“ .





Nabídka Multitime kynárny

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 kynoucí komory vloží 3 plechy obsahující různé produkty všechny v **10:00** (→).

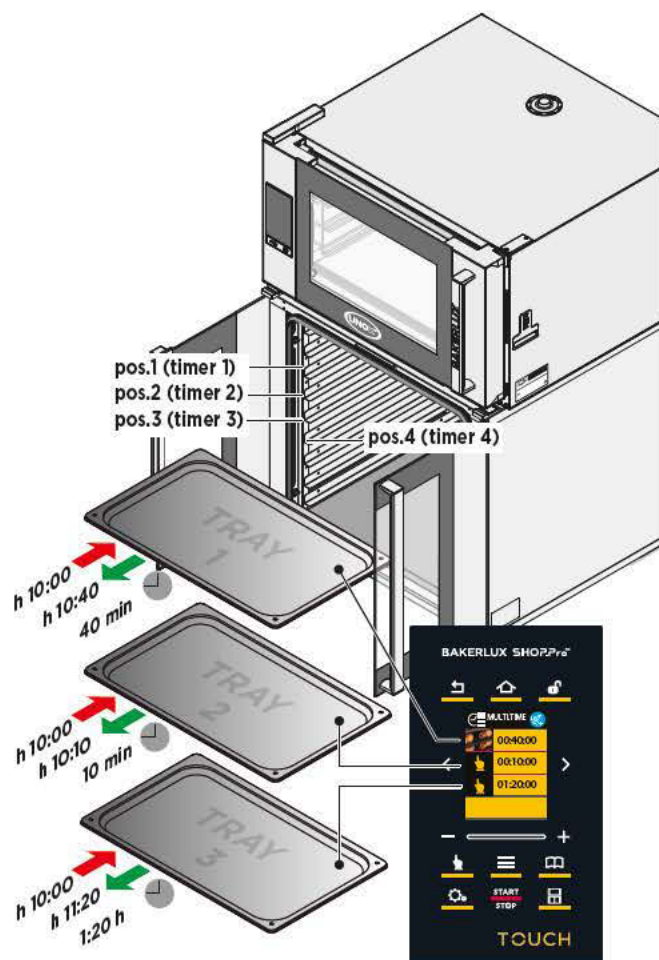
Pro každý z nich se časovač nastaví s jinou dobou, protože každý produkt zřejmě vyžaduje individuální dobu kynutí

(40 minut, 10 minut, 1 hodina a 30 minut).

! 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 10:10), akustický signál varuje, že nastal čas vyjmout příslušný plech.

Maximální počet nastavitelných časovačů je 10 (tedy maximálně na 4 kynutí v komoře současně).



PROVER
SET

NASTAVENÍ KYNUTÍ MULTI.TIME

V tomto oddíle je možné vytvořit a spustit kynutí Multi.time.

! Kynutí NEVYŽADUJE vložení času (kynutí je „nekonečné“).

Nastavení teploty a spuštění kynutí

- ① Zvolte si tlačítko „KYNÁRNA“: nyní je ovládací panel aktivován k použití tohoto zařízení.
 - ② Dotkněte se ikony teploty.
 - ③ Nastavte hodnotu teploty požadovanou pro kynutí (v příkladu 42 °C).
 - ! V případě modelů s ohřívačem lze kromě teploty nastavit také procento vlhkosti (obrázky ④ a ⑤).
 - ⑥ Stiskněte ikonu „START/STOP“;
 - ⑦ fáze předehřevu začne dosažením nastavené teploty (v příkladu 42 °C).
 - ⑧ Po dosažení nastavené teploty se zobrazí obrazovka „INSERT TRAY - VLOŽIT PLECHY“.
- Vložte plechy a stisknutím tlačítka  **START** spusťte kynutí.



Nastavení časovače každého vloženého plechu

- 9 Stiskněte tlačítko „**ADD TIME - PŘIDAT ČAS**“ pro nastavení časovačů jednotlivých 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).

Čas lze zadat dvěma různými způsoby:

- A výběr jednoho z kompatibilních receptů* navržených troubou:

- 10 vyberte recept, který vás zajímá;
11 stiskněte tlačítko **START** pro potvrzení

- B a vložte ručně dobu.

- 10 stiskněte symbol 
11 dotkněte se doby;
12 přesuňte kurzor až k nastavení požadované doby;
13 stiskněte tlačítko **START** pro potvrzení

- 14 Zobrazí se seznam všech vložených časovačů.

- 15 Na konci časovače se na displeji 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.

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

* = recepty s teplotou podobnou (do určité míry tolerance) dříve nastavené teplotě (v příkladu 42 °C)



PROVER
SET

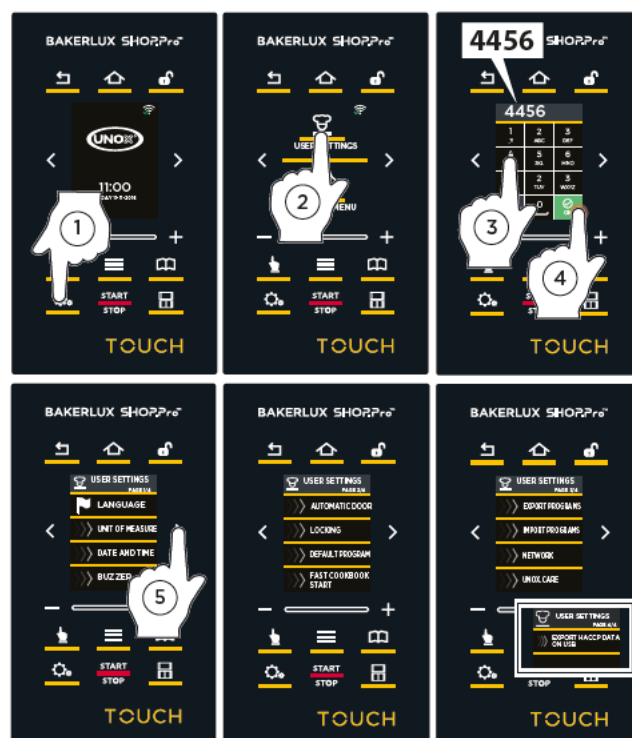


Nastavení

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“.

Otevře se obrazovka s řadou podnabídek, které lze rolovat pomocí symbolů < nebo >.



1

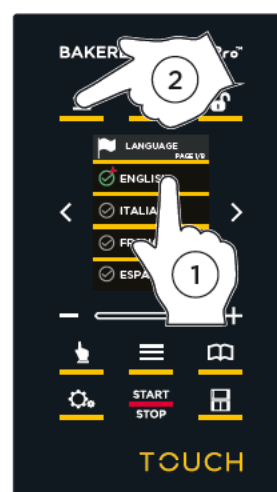
JAZYK (LANGUAGE)

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

Seznam jazyků lze procházet pomocí symbolů < nebo >.

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

Zvolený jazyk je zvýrazněn zeleně.



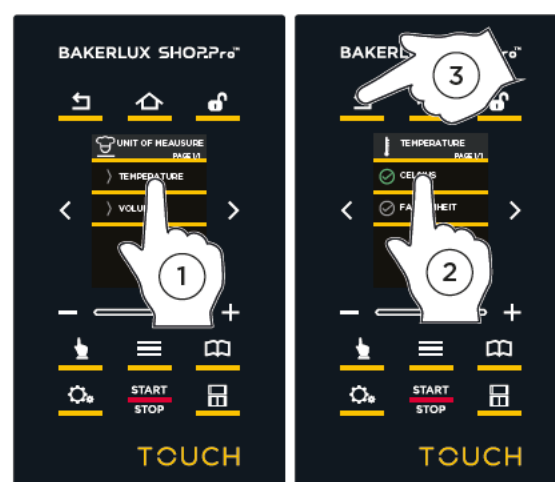
2

MĚRNÁ JEDNOTKA (UNIT OF MEASURE)

Umožňuje vybrat měrnou jednotku:

- teploty (°C - °F);
- objemu (litry – galony).

Vybrané položky jsou zvýrazněny zeleně.



3 DATUM A ČAS (DATE AND TIME)

Je třeba nastavit:

A ... časové pásmo:

- klikněte na příslušnou zeměpisnou oblast (zvýrazní se žlutě) a

výběr potvrďte pomocí

- vyberte příslušnou zemi procházením v seznamu pomocí symbolů nebo .

B ... pokud používáte **automatický čas** (pouze pokud je trouba připojena k síti):

- „ANO“: čas bude zjištěn sítí a vždy se automaticky aktualizuje;

- „NE“: čas musí být nastaven ručně.

Vybraná položka je zvýrazněna zeleně.

C ... pokud potřebujete změnit čas, když se přechází z **letního na zimní čas** a naopak.

- „ANO“: čas se automaticky aktualizuje o jednu hodinu napřed nebo zpět v plánovaném datu (říjen a březen).

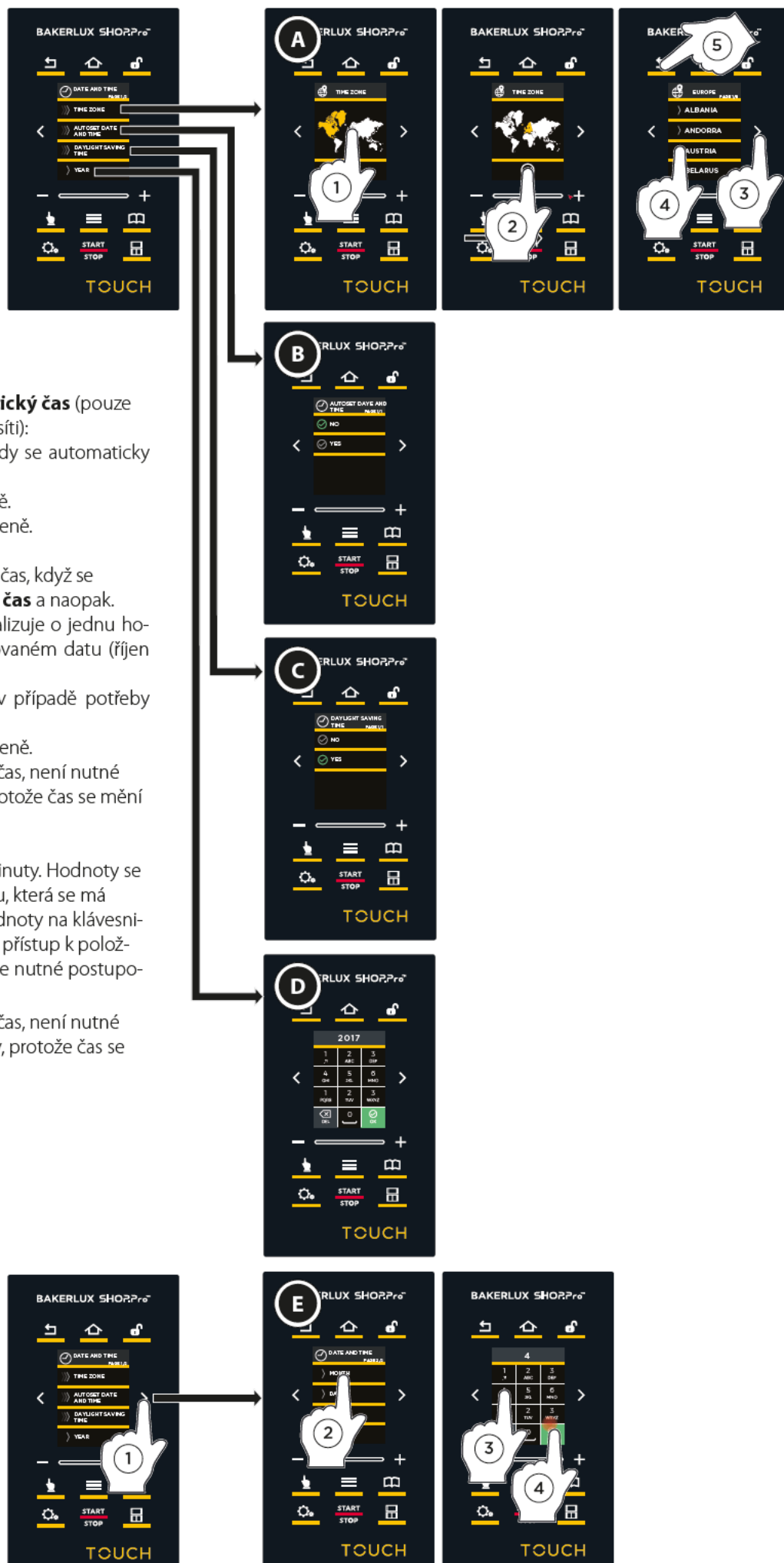
- „NE“: čas zůstává nezměněn a v případě potřeby musí být změněn ručně.

Vybraná položka je zvýrazněna zeleně.

Je-li nastaven automatický čas, není nutné tuto položku nastavovat, protože čas se mění automaticky.

D-E ...rok, měsíc, den, hodiny a minuty. Hodnoty se zadávají kliknutím na položku, která se má nastavit, zadáním požadované hodnoty na klávesnici a potvrzením tlačítkem „OK“. Pro přístup k položkám měsíc, den, hodiny a minuty je nutné postupovat podle symbolu .

Je-li nastaven automatický čas, není nutné nastavovat hodiny a minuty, protože čas se zjišťuje automaticky sítí.



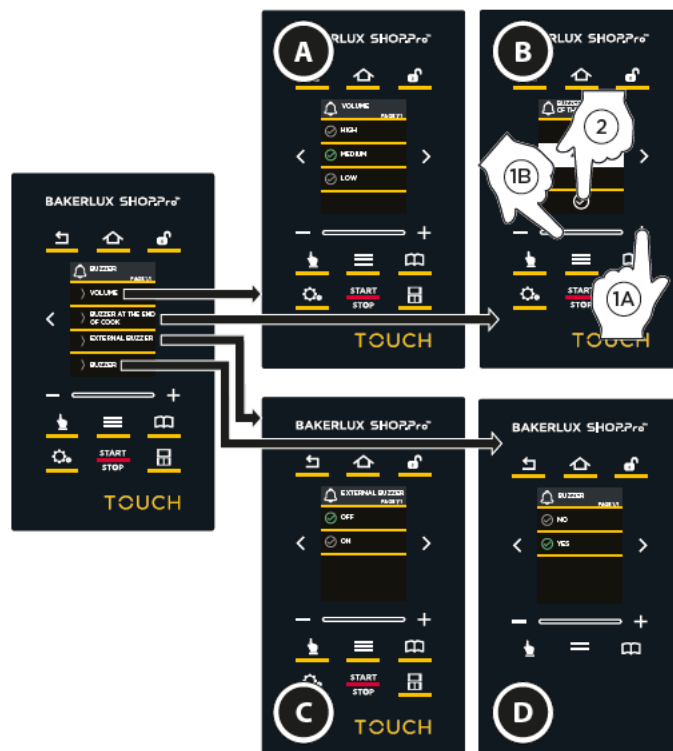
4

AKUSTICKÝ SIGNÁL (BUZZER)

Umožňuje nastavit:

- A** **objem** akustického signálu na konci pečení/kynutí výběrem mezi: vysoký, střední nebo nízký;
 - B** **dobu** akustického signálu v sekundách na konci pečení/kynutí. Hodnota se nastavuje stisknutím tlačítek „+“ a „-“, dokud se nedosáhne požadované hodnoty, nebo pomocí funkce „scroll“, tj. posunutím prstu po liště: v tomto posledním případě bude posun rychlejší.
- Zadanou hodnotu potvrďte stisknutím tlačítka ;
- C** **aktivace** (ON) nebo **deaktivace** (OFF) volitelného externího akustického signálu, je-li instalován;
 - D** **aktivace** (ANO) nebo **deaktivace** (NE) akustického signálu trouby. Pokud na konci procesu pečení/kynutí bude zvolena možnost „NE“, trouba nevydá žádný varovný signál.

Vybrané položky jsou zvýrazněny zeleně.

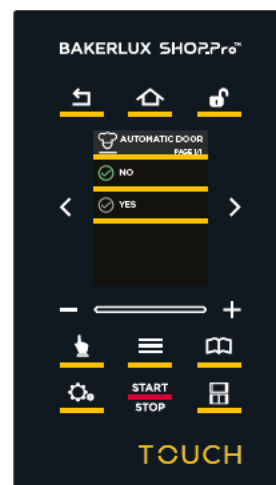


5

AUTOMATICKÉ DVEŘE

Umožňuje nastavit:

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



6 BLOKOVÁNÍ (LOCKING)

Umožňuje nastavit blokování trouby:

A Lock cookbook: blokuje možnost úpravy receptů v paměti nebo uložení nových receptů do paměti („ANO“ zvýrazněné zeleně: blokování je aktivováno);

B Lock cooking: blokuje možnost úpravy pečení probíhajícího v manuálním nebo automatickém režimu („ANO“ zvýrazněné zeleně: blokování je aktivováno);

C Disable add time: zabraňuje možnosti přidání dodatečného času k dokončení pečení/kynutí („ANO“ zvýrazněné zeleně: blokování aktivováno);

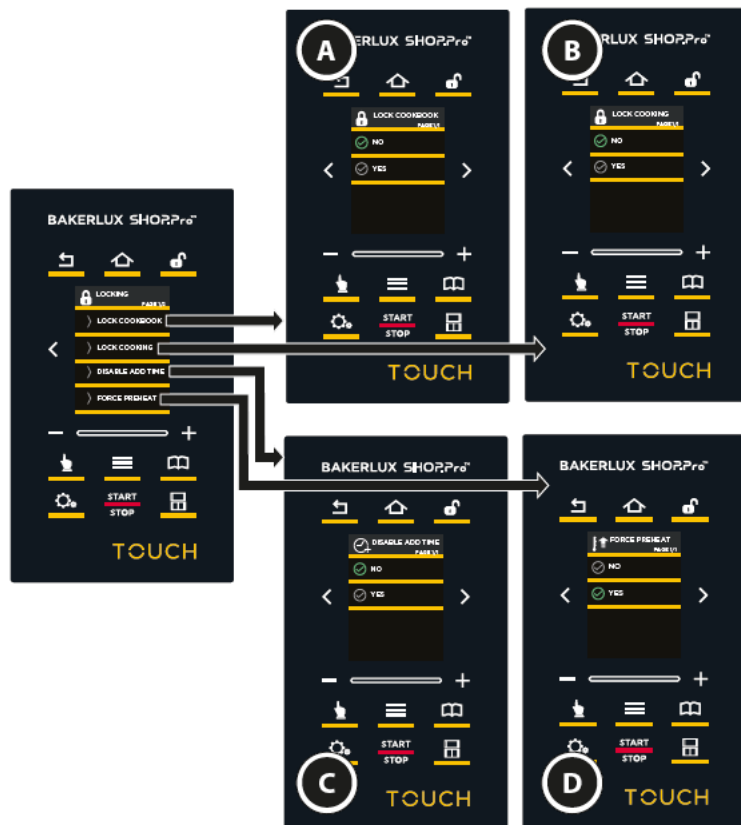
D Force preheating: spustí předehřev (i když není nastaven) až do hodnoty teploty prvního kroku pečení („ANO“ zvýrazněné zeleně: předehřev aktivován);

BLOKOVÁNÍ S HESLEM

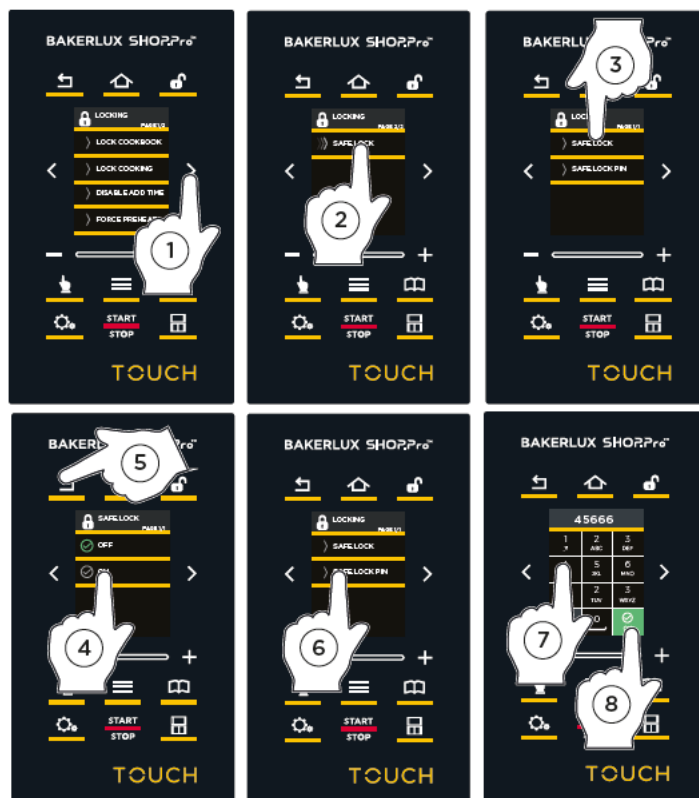
Umožňuje zabránit spuštění pečení, pokud není zadáno heslo.

Nastavení hesla:

- 1 stiskněte symbol 
- 2 3 vyberte položku „SAFE LOCK“;
- 4 vyberte položku „ON“ zvýrazněním zeleně;
- 5 opusťte obrazovku dotykem ikony „VRÁTIT ZPĚT“ 
- 6 vyberte položku „SAFE LOCK PIN“;
- 7 8 zadejte pomocí klávesnice požadované heslo a potvrďte tlačítkem „OK“.



BLOKOVÁNÍ S HESLEM



7

VÝCHOZÍ PROGRAM (DEFAULT PROGRAM)

Je-li povoleno, spustí výchozí program prostým stiskem ikony „**START/STOP**“, aniž by bylo nutné vložit některý parametr pečení před spuštěním.

Specifika výchozího programu:

doba: nepřetržitá

teplota: nastavuje se ve stejné nabídce jednou a poté ji není potřeba nastavovat znovu.

otáčky ventilátoru: 2



Je-li tato funkce aktivní, jsou deaktivovány nabídky SET (nastavení manuálního pečení) a PROGRAMS (uložené recepty).



Při spuštění pečení jsou jediným zásahem dovoleným uživateli změna teploty, vlhkosti a otáček ventilátoru (viz „**NASTAVENÍ PARAMETRŮ PEČENÍ**“ na str. 8).



Chcete-li přerušit nepřetržitý provoz, jednoduše stiskněte ikonu „**START/STOP**“.

Aktivace funkce a nastavení teploty

1 2 Vyberte funkci;

3 vyberte položku „ON“ zvýrazněním zeleně;

4 opusťte obrazovku dotykem ikony „VRÁTIT ZPĚT“



5 Vyberte funkci „Teplota“;

6 Nastavte požadovanou hodnotu: hodnota se nastavuje stisknutím tlačítek „+“ a „-“, dokud se nedosáhne požadované hodnoty, nebo pomocí funkce „scroll“, tj. posunutím prstu po liště: v tomto posledním případě bude posun rychlejší.



7 Potvrďte zadanou hodnotu pomocí : všechna spuštěná pečení budou mít tuto teplotu, aniž by bylo nutné je nastavovat při každém spuštění.

8 opusťte obrazovku dotykem ikony „VRÁTIT ZPĚT“



8

RYCHLÉ SPUŠTĚNÍ RECEPTŮ (FAST COOKBOOK START)

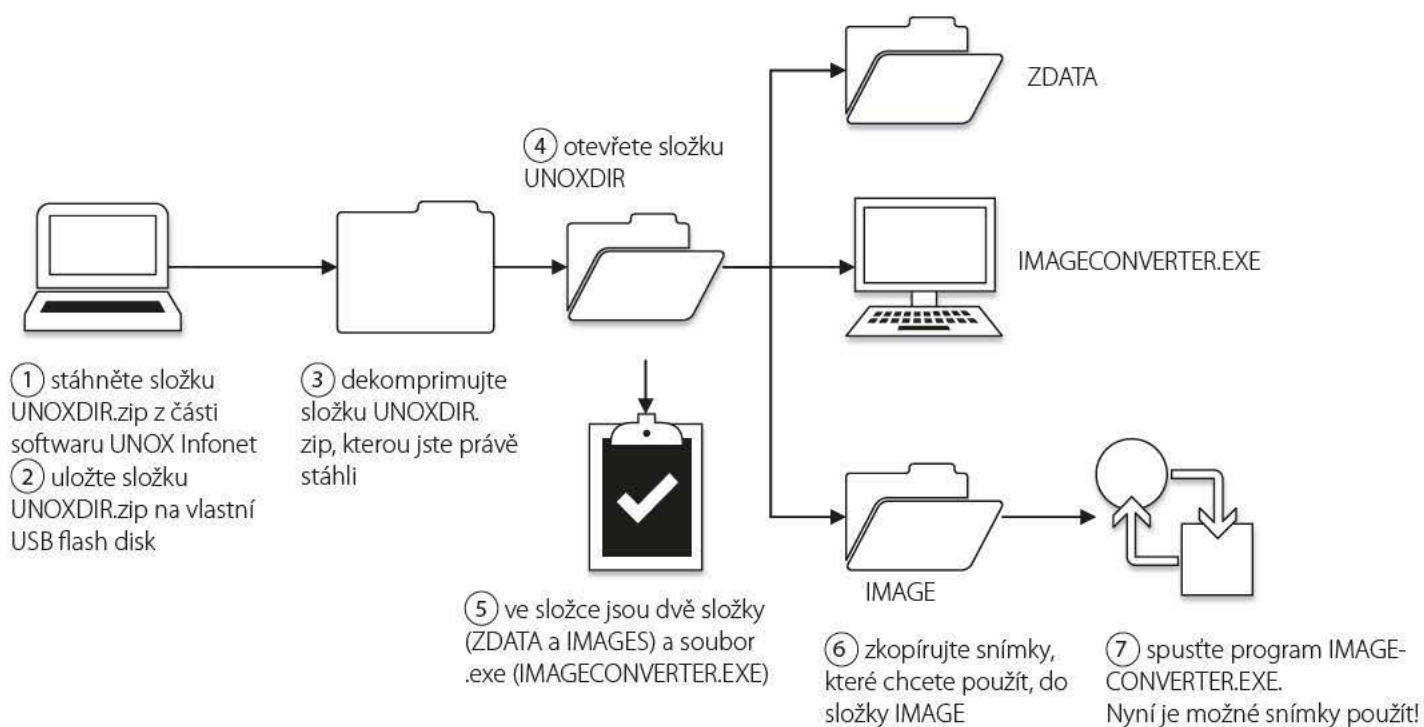
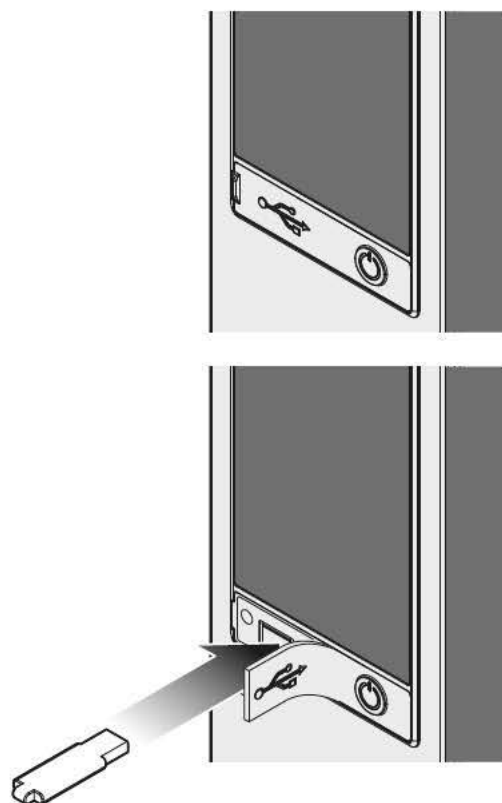
Pokud je funkce aktivována a trouba pracuje nepřetržitě, lze rychle přistupovat k receptům jednoduše stisknutím ikony

„PROGRAMS“ 

9 EXPORT / IMPORT PROGRAMS

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 trouby na USB flash disk;
- IMPORT PROGRAMŮ (IMPORT PROGRAMS): importuje recepty z USB flash disku do trouby;
- 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.



10 UNOX.CARE

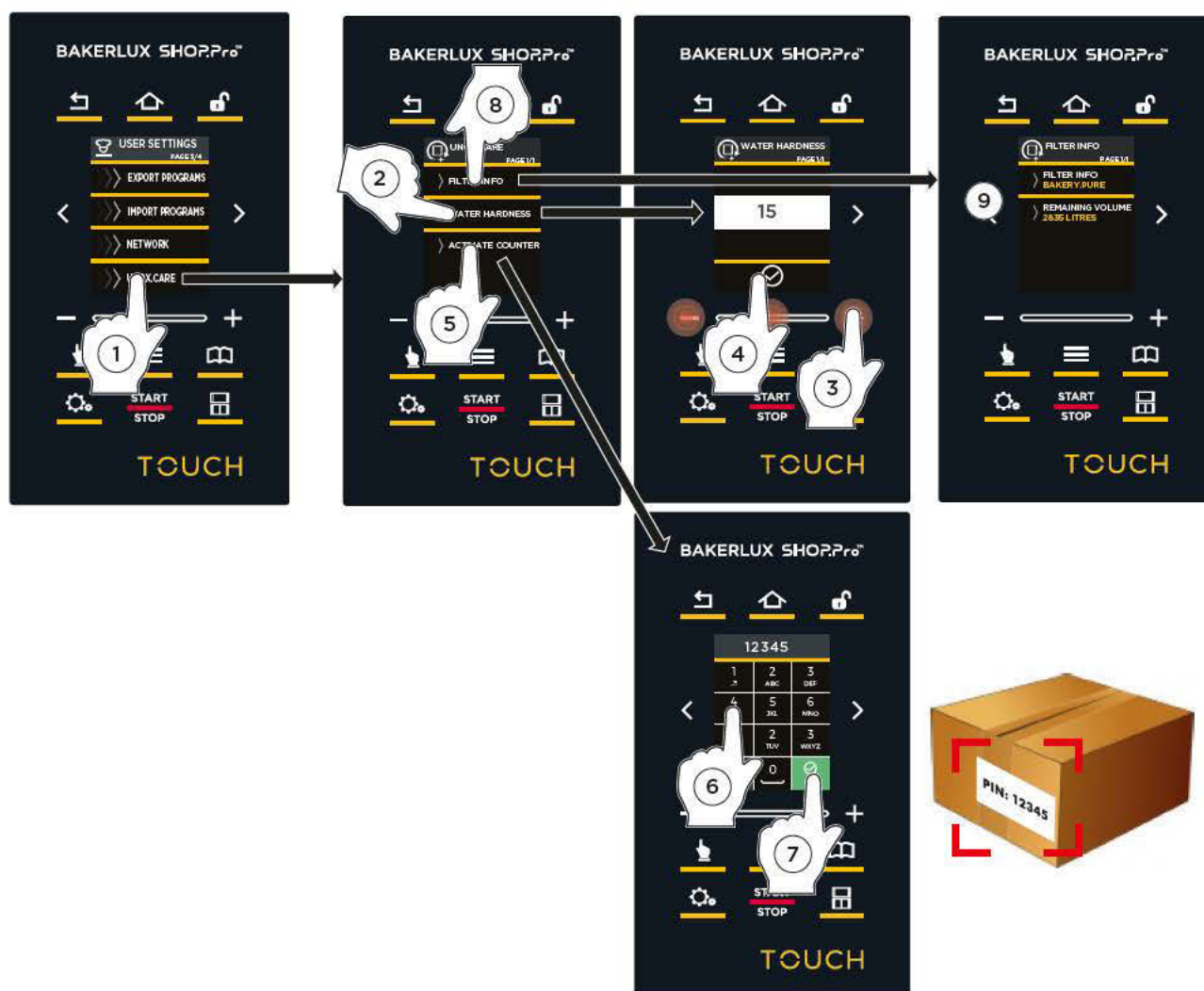
Filtry snižují dočasnou uhličitánovou tvrdost v pitné vodě a tím zabraňují usazování vápence v následném distribučním zařízení.

① Dotkněte se položky „UNOX.Care“: zobrazí se pokud možno nabídka:

- ② ③ ④ **nastavit/změnit tvrdost vody** (rozsah od 4 °dH do 35 °dH německé stupnice). Tvrdost se měří vhodnou soupravou dodávanou spolu s troubou a nastavuje/mění se stisknutím tlačítek „+“ a „-“, dokud se nedosáhne požadované hodnoty, nebo pomocí funkce „scroll“, tj. posunutím prstu po liště: v tomto posledním případě bude posun rychlejší. Vloženou hodnotu potvrďte ;

- ⑤ ⑥ ⑦ **vynulujte počítadlo litrů** po výměně, aby začal odpočet zbývajících litrů od začátku. Chcete-li provést tuto operaci, je nutné na klávesnici zadat PIN kód uvedený v poli nové sady filtrů (např. 12345) a potvrdit tlačítkem .

⑧ ⑨ Po zadání kódu PIN nového filtru jej trouba rozpozná a díky internímu počítadlu litrů je možné vždy znát v každém okamžiku **název instalovaného filtru** (např. BAKERY.PURE) a **kolik litrů vody na vstupu chybí** do výměny filtru (ZBÝVAJÍCÍ LITRY - REMAINING VOLUME).



11

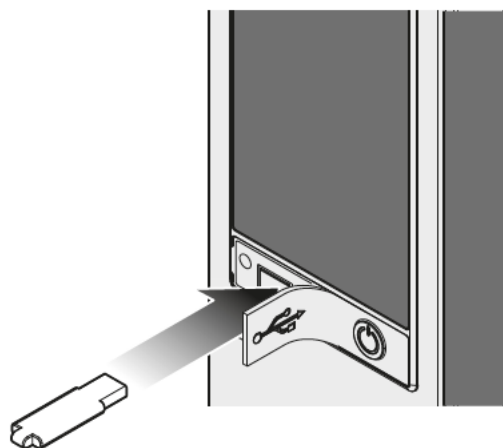
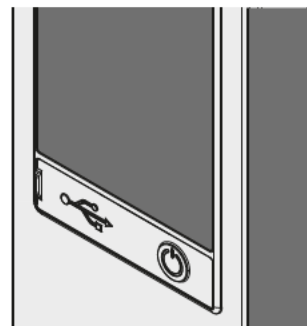
DATA HACCP

Detekce dat HACCP umožňuje monitorování zpracování potravin, ve kterých hrozí nebezpečí kontaminace biologické, chemické nebo fyzické povahy.

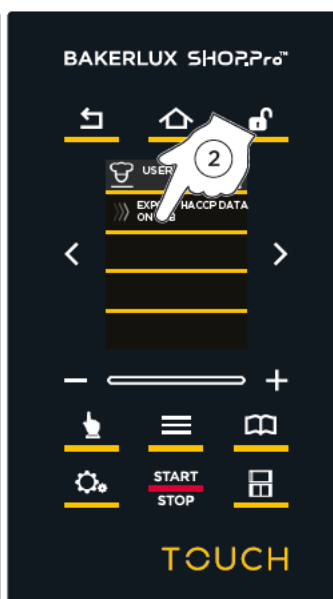
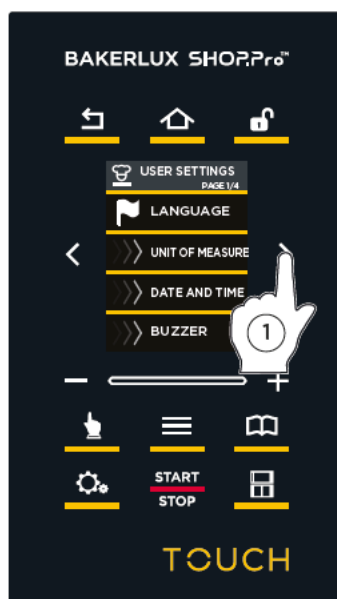
Konkrétně každých 30 sekund se zjišťuje:

- teplota v komoře;
- teplota zjištěná středovou sondou;
- teplota vakuové sondy (sous vide).

Tato část umožňuje importovat data na vlastní USB flash disk (formátování FT32 a kapacita od 4 do 16 GB).



SETTINGS



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Alarmy

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 termostatu motorů	Trouba se při jakémkoliv provozním cyklu zastaví a zabraňuje následným nastavením na displeji	Kontaktujte zákaznický servis
AF02	Alarm bezpečnostního termostatu		
AF03	Alarm sondy komory		
AF04	Alarm ztráty komunikace		

AL - ALARMY KYNÁRNÝ

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		
AL04	Alarm sondy prostoru odporového tělesa		

AL - ALARMY KYNÁRNÝ

Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WF01	Chyba teploty desky	Trouba pokračuje správně v provozu, ale je nutné vyžádat si podporu	Kontaktujte zákaznický servis
WF40	Přerušeno internetové připojení	Trouba není připojena k síti internet	Proveďte test připojení

WL - VAROVÁNÍ KYNÁRNÝ

Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WL01	Chyba sondy vlhkosti	Kynárna pokračuje v provozu	Kontaktujte zákaznický servis
WL02	Chyba teploty desky		
WL04	Chyba vyvíječe páry		

WC - VAROVÁNÍ DIGESTOŘE

Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WC01	Chyba spalínové sondy	Elektromagnetický ventil kondenzace par při pečení nefunguje v nepřítomnosti sondy pro detekci teploty spalín	Kontaktujte zákaznický servis
WC02	Chyba teploty desky	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.



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 jakéhokoliv 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 PEČÍČÍ KOMORY

Počkejte na vychlazení těchto povrchů.

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

VNITŘEK PEČÍČÍ 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 lesku oceli a výkonu 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.

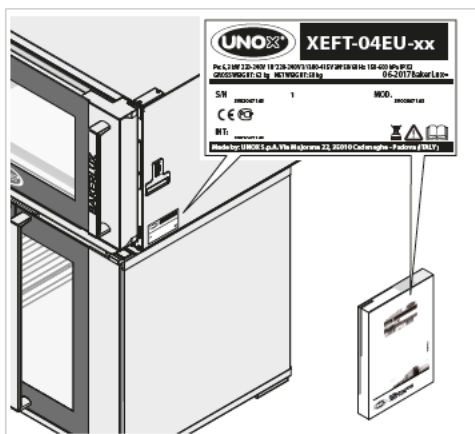
Používejte výhradně měkký hadr namočený do malého množství mýdlové vody nebo čisticího prostředku pro sklo. Pečlivě opláchněte a vysušte.



PRO TROUBY S VYKLÁPĚCÍMI DVEŘMI: 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.	

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

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. 37);
- připojte zařízení k elektrickému a vodovodnímu zdroji napájení;
- před opětovným použitím vystavte zařízení kontrole;
- zařízení spustěte 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 Mutluk 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.
이메일: 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

