BAKERLUX SHOP.Pro™ Go
BAKERLUX SHOP.Pro™ Led

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

BAKERLUX SHOP.Pro™

Уважаемый Клиент,
благодарим Вас за выбор печи серии **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Эти печи представляют собой результат постоянных исследований компании Unox, гарантирующий минимальные габариты при превосходных эксплуатационных характеристиках и оптимальное управление процессом приготовления при любых условиях использования и загрузки.

Для печей **BAKERLUX SHOP.Pro™** используется лучшая технология, запатентованная компанией UNOX, основанная на сотрудничестве с лучшими поварами и исследовательскими институтами всего мира.
Предусмотренная обширная гамма дополнительный принадлежностей делает печи максимально универсальным инструментом, а работу на кухне более простой и удобной.

УКАЗАТЕЛЬ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ 4

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 5
рекомендации по приготовлению/брожению 5

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 6

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ 7
ручной и автоматический режим приготовления 7
что такое фазы процесса приготовления 7
как установить параметры 7

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 8
управляемая процедура использования (мод. GO) 8
управляемая процедура использования (мод. LED) 10

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 12
изменение рецепта в памяти 13

ПРИМЕНЕНИЕ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА (ТОЛЬКО МОД. LED) 14

АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ 15

ПЛАНОВОЕ И ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ 16
внешние стальные поверхности, прокладка рабочей камеры 16
внутренняя поверхность рабочей камеры 16
пластиковые поверхности и панель управления 16
внутреннее и внешнее стекло дверцы 16
послепродажное обслуживание 17

- Использование и очистка в нарушение приведенных и предусмотренных данной инструкцией указаний, считаются несоответствующими, и могут обусловить ущерб, травмы или смертельные несчастные случаи, обуславливает утрату гарантии* и освобождает компанию UNOX от любой ответственности.
- Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание предусмотрены для выполнения пользователем и не должны выполняться детьми без присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром в целях гарантии того, чтобы они не играли с устройством.
- Данное устройство может использоваться только для приготовления пищи на кухнях, предназначенных для промышленного и профессионального использования, квалифицированным персоналом, проходящим периодические подготовительные курсы: любое другое его использование не соответствует предусмотренному назначению, поэтому считается опасным.
- Если устройство не функционирует соответствующим образом или при обнаружении его функциональных или структурных изменений, следует отключить его от системы электрического и гидравлического питания и обратиться в сервисный центр, авторизованный компанией UNOX, не делая попытки ремонта своими силами. При проведении ремонтных работ следует запрашивать использование оригинальных запасных частей UNOX.
- Несоблюдение данных норм может обусловить ущерб и травмы, в том числе смертельные, а также обуславливает утрату гарантии.
- Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности устройства, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.
- Просмотр и настройка параметров должны осуществляться только сухими и чистыми пальцами, не допуская использования таких предметов, как вилки, ложки и т.д...



ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ И ТРАВМ!

- В процессе приготовления и до охлаждения всех частей устройства, следует соблюдать осторожность и прикасаться только к элементам управления или ручке устройства, в связи с тем, что внешние части очень горячие (температура превышает 60°C / 140°F).
- При необходимости открытия дверцы, следует выполнять данную операцию очень медленно и осторожно, уделяя внимание выходу паров и высокой температуре рабочей камеры.
- Для перемещения емкостей, принадлежностей, а также других предметов внутри рабочей камеры, следует всегда одевать термическую защитную одежду, пригодную для данного использования.
- Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из камеры печи.
- Не следует снимать или касаться защитного картера вентиляторов, вентиляторов и сопротивлений в ходе их функционирования до их полного охлаждения.
- В гидравлическом контуре печи, начинающемся с соединения 3/4", с встроенным обратным клапаном, включающем все расположенные после него трубы и дополнительные принадлежности, не допускаются несанкционированные вмешательства, в связи с возможностью ущерба, травм или аварийных ситуаций со смертельным исходом.



ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

- Перед использованием убедиться, что внутри камеры устройства отсутствуют посторонние предметы (например, инструкции, пластиковые пакеты и т.д.) или остатки моющих средств; в то же время необходимо убедиться, что дымоотвод не засорен, а рядом отсутствуют возгораемые материалы.
- Не следует располагать источники тепла (например, решетки, фритюрницы и т.д), легко возгораемые или воспламеняемые вещества рядом с устройством (например, газойль, бензин, бутылки со спиртными напитками и т.д...).
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт).
- Рабочая камера должна всегда содержаться в чистоте, необходимо производить ее ежедневную очистку после каждого цикла приготовления: жиры или остатки пищевых продуктов, если не удаляются, могут загореться!



ОПАСНОСТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО УДАРА

- Не следует открывать отсеки, обозначенные данными символами: их открытие предусмотрено только для квалифицированного и уполномоченного компанией UNOX персонала. Несоблюдение данного правила обуславливает утрату гарантии* и подвергает опасности ущерба и травм, в том числе смертельных.

***Для получения дополнительной информации обращайтесь на сайт www.unox.com в раздел Гарантия**

Перед использованием устройства следует внимательно ознакомиться с главой "Правила техники безопасности при использовании"

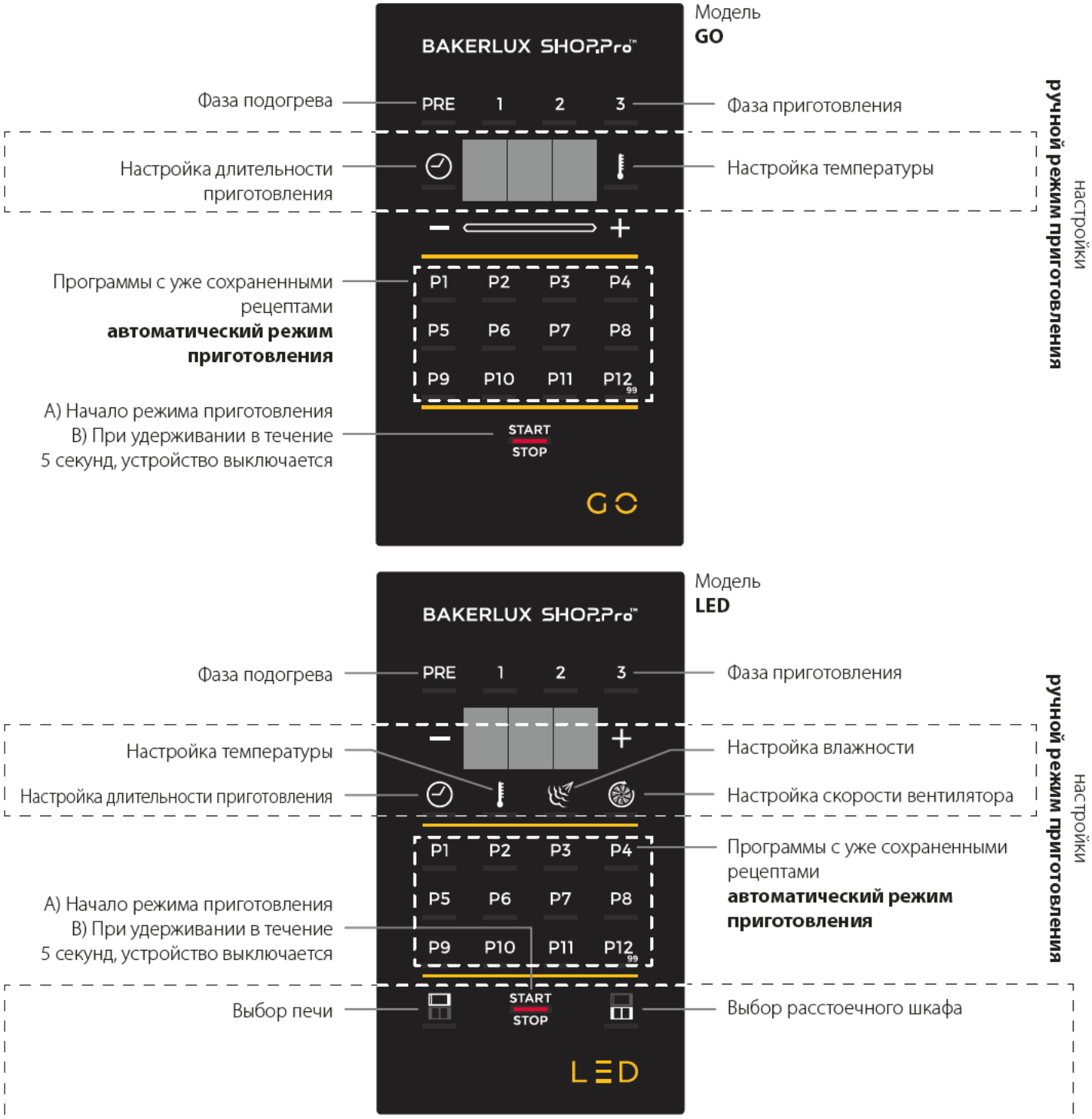
- При первом использовании устройства следует тщательно очистить внутреннюю часть камеры печи и принадлежности (см. стр. 16); оставить функционировать ее в холостом режиме при максимальной температуре приблизительно в течение 1 часа для устранения возможных неприятных запахов, обусловленных защитными смазочными материалами, используемыми на заводе.
- Если устройство остается включенным более чем в течение 15 минут, не выбирая режима функционирования, автоматически активируется функция резервного режима для снижения энергопотребления. Для выхода из РЕЗЕРВНОГО режима достаточно нажать на кнопку START/STOP.
- Использовать устройство следует при температуре окружающей среды в пределах от +5 °C до +35°C.
- В случае отключения электропитания или выключения устройства, при его повторном включении устройство возобновит работу с выполняемой программы. Длительность процесса приготовления может быть увеличена максимум на 2 минуты.
- Из соображений безопасности, рекомендуется НЕ располагать последний противень на высоту, превышающую 160 см. В случае необходимости, **следует обязательно прикрепить наклейку, содержащуюся в комплекте "Starter Kit" на высоте 160 см**.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ/БРОЖЕНИЮ

- Использовать противни и решетки UNOX, стараясь располагать равномерным образом продукты питания, без их наложения или чрезмерной загрузки.
- Стараться не солить продукты в рабочей камере. Если этого нельзя избежать, обеспечить в максимально короткое время очистку печи.
- Не использовать в процессе приготовления легко возгораемые продукты или жидкости (например, спирт или вино).
- Рекомендуется всегда подогревать печь до температуры, превышающей предусмотренную для приготовления, по меньшей мере, на 30°C для устранения эффектов утраты тепла, обусловленных открытием дверцы.
- В течение процесса приготовления следует открывать дверцу как можно меньше.
- Стараться располагать равномерным образом пищу на противнях, избегая наложения продуктов и перегрузки (максимум 10 кг на противень). Устанавливать противни равномерным образом по всей высоте рабочей камеры, соблюдая их максимальное количество, указанное для каждого устройства.
- Всегда соблюдать имеющиеся в вашем распоряжении указания на печь.
- В процессе приготовления и до полного охлаждения, следует соблюдать осторожность при касании внешних и внутренних частей печи (они могут нагреваться до температуры свыше 60°C).
- В целях предупреждения закипания, не следует использовать емкости, наполненные жидкостями или продуктами питания, которые становятся жидкими при воздействии тепла, в количестве, превышающем то, которое может легко контролироваться.

РУС

Просмотр и установка параметров должны осуществляться только сухими и чистыми пальцами, не допуская использования таких предметов, как вилки, ложки и т.д...



В моделях "LED" можно осуществлять контроль как за печью, так и за подсоединенным к ней расстоечным шкафом, путем воздействия на единую панель управления.
При намерении использования печи, следует коснуться иконки с левой стороны "ВЫБОР ПЕЧИ", для использования расстоечного шкафа следует коснуться иконки с правой стороны, "ВЫБОР РАССТОЕЧНОГО ШКАФА".

Затем приступить к нормальному использованию.

РУЧНОЙ И АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приобретенная вами печь позволят готовить в **ручном** или **автоматическом режиме**.

В случае **ручного режима приготовления**, пользователь, на основе собственного опыта, должен установить следующие параметры приготовления для одной или нескольких фаз процесса приготовления (максимум три):

- **длительность процесса приготовления** (в часах-минутах);
- **температура** в камере (°C);
- **влажность** (только для печей LED);
- **скорость вентилятора** (только для печей LED).

При **автоматическом режиме приготовления**, используются рецепты, заданные Изготовителем, или сохраненные ранее пользователем после их изначальной ручной установки.
Печь может содержать до 99 рецептов (от P1 до P99).

ЧТО ТАКОЕ ФАЗЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый процесс приготовления в ручном режиме состоит из фазы **начального подогрева** ("PRE" - факультативная, но всегда рекомендуемая) и **фаз** приготовления (от минимум 1 до максимума 3), каждая из которых характеризуется различными параметрами приготовления. Установка нескольких фаз приготовления вместо одной позволяет достичь соответствующего баланса между температурой, длительностью приготовления и влажностью, что выражается в лучших результатах.

PREHEATING	STEP 1	STEP 2	STEP 3
150°C	01.30 180°C +60% 50%	00.30 200°C +20% 100%	00.30 150°C +20% 50%

- Процесс приготовления для возможности его запуска нуждается в установке, по меньшей мере, одной ФАЗЫ.
- Не обязательно процесс приготовления предусматривает использование всех ФАЗ: поэтому следует устанавливать только те, которые необходимы.
- Переход от одной ФАЗЫ к следующей управляется устройством автоматически.

РУС

КАК УСТАНОВИТЬ ПАРАМЕТРЫ

Модель **GO**



Модель **LED**



Значения устанавливаются:

1. нажимая кнопки "+" и "-" до достижения желаемого значения;
2. при использовании функции "scroll", то есть скользя пальцем по панели (мод. GO) или по дисплею (мод. LED): в последнем случае перемещение осуществляется в более быстром режиме.

В случае **ручного режима приготовления**, пользователь, на основе собственного опыта, должен установить следующие параметры приготовления для одной или нескольких фаз процесса (максимум три):

длительность процесса приготовления (в часах-минутах);

температура в рабочей камере (°C)

влажность (только печи модели LED);

скорость вентилятора (только печи модели LED).

После настройки параметров приготовления (длительность, температура и т.д.), можно непосредственно начать процесс приготовления или сохранить заданный рецепт: таким образом можно будет вновь воспользоваться им в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров.

УПРАВЛЯЕМАЯ ПРОЦЕДУРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (МОД. GO)

A НАСТРОЙКА ПОДОГРЕВА (ФАКУЛЬТАТИВНАЯ)

(1) Нажать на иконку "PRE" при необходимости настройки параметров подогрева.

(2) Установить желаемое значение температуры для подогрева (рекомендуется температура, превышающая, по меньшей мере, 30°C относительно той, которая предусмотрена для цикла приготовления).

B НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(3) Нажать на иконку "1": теперь можно настроить параметры ФАЗЫ приготовления "1".

для получения дополнительной информации относительно фаз приготовления: см.стр. 7

(4) Нажать на иконку "ЧАСЫ" для настройки **длительности цикла приготовления.**

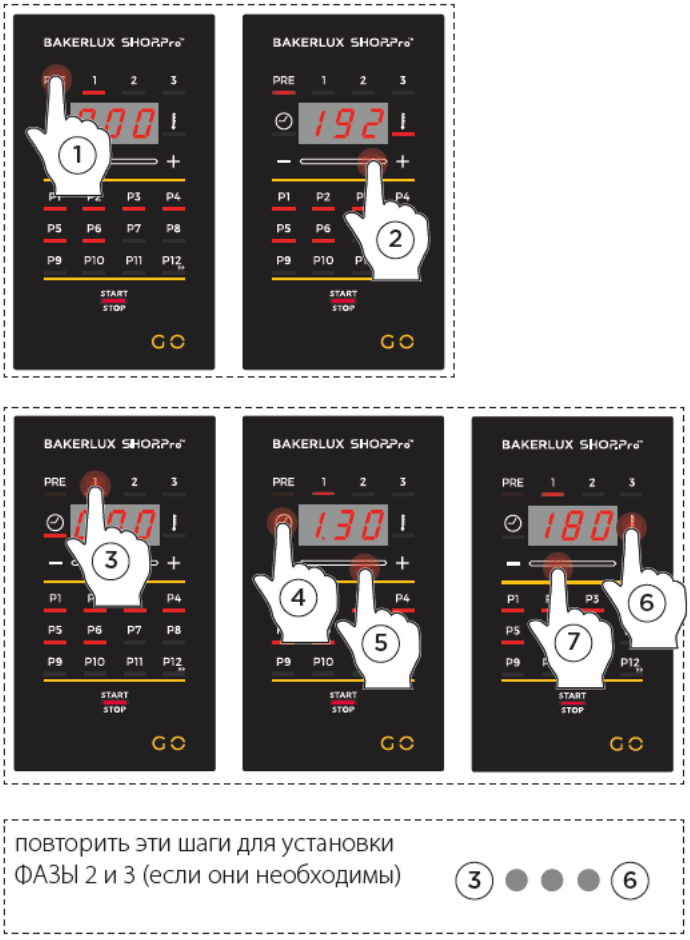
(5) Установить желаемое значение в часах и минутах (например: один час и тридцать минут).

(6)-(7) Тем же способом, используемым для установки длительности, установить значение

температуры в камере (от ....до....°C);

C НАСТРОЙКА СЛЕДУЮЩИХ ФАЗ (ФАКУЛЬТАТИВНАЯ)

При необходимости, повторить операции с п. (3) по п.(6) для настройки ФАЗЫ приготовления "2" и "3".
Внимание, в п. (3) коснуться иконки "2" для установки ФАЗЫ "2" и иконку "3" для установки ФАЗЫ "3".



D НАЧАЛО/СОХРАНЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После настройки параметров приготовления (длительность и температура) можно:

- непосредственно начать процесс приготовления: заданные параметры в конце цикла приготовления НЕ будут сохранены;
- сохранить заданный процесс приготовления, а затем запустить его: установленные параметры в конце процесса приготовления будут сохранены в памяти, таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров.

Непосредственный запуск процесса приготовления

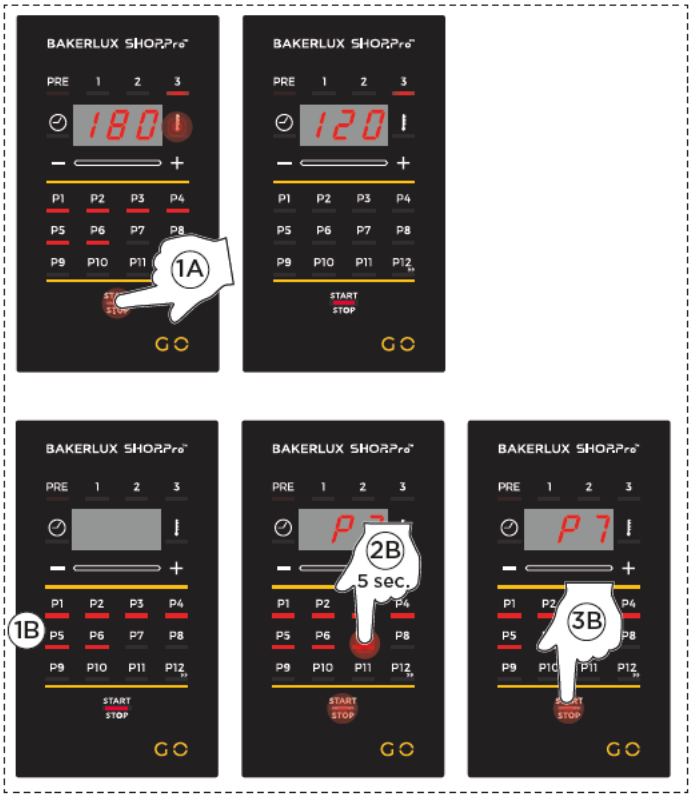
(1A) Нажать иконку "START/STOP": начинается процесс приготовления с заданными параметрами, и все красные светодиоды позиций выключаются.

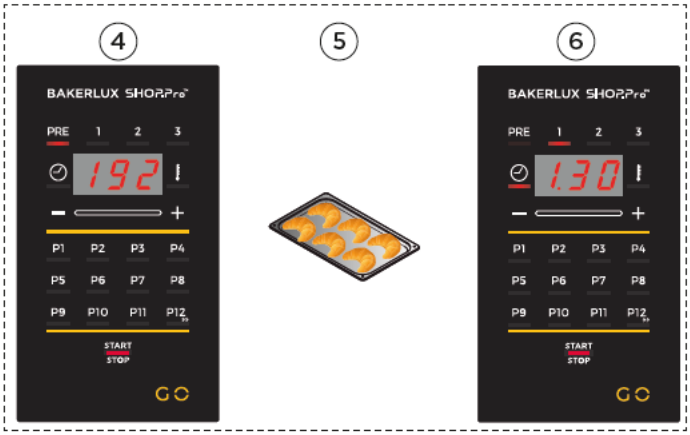
Сохранение и запуск процесса приготовления

(1B) При желании сохранения рецепта до его запуска, следует найти свободную позицию, наблюдая за светодиодами:
свободная позиция: светодиод не горит (например, P7)
занятая позиция: светодиод горит (например, от P1 до P6),
при его выборе происходит перезапись уже существующего рецепта с его окончательным удалением.
Примечание: *для выбора позиций от P12 до P99, нажать P12 в течение 5 сек. (начнет мигать), нажать несколько раз кнопку "+" до появления на дисплее желаемой позиции, нажать в течение 5 секунд для сохранения рецепта.*

(2B) Удерживать выбранную кнопку в течение 5 секунд: прозвучит звуковой сигнал, теперь цикл приготовления сохранен.

(3B) Нажать иконку "START/STOP" для начала процесса приготовления.





E ИДЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ!!!!

(4) Если режим приготовления предусматривает подогрев, печь начинает нагрев камеры для приведения ее до заданной температуры (на примере 192°C). В течение данной фазы НЕ следует размещать продукты питания в печь.

(5) При завершении подогрева печь издает звуковой сигнал, а светодиодная подсветка печи мигает: это значит, что следует положить в печь продукты питания. При закрытии дверцы, автоматически запускается ФАЗА 1 в соответствии с заданными параметрами.

(6) В течение процесса приготовления на дисплее можно увидеть заданные параметры, касаясь соответствующей иконки:

отображается заданная **длительность** процесса приготовления с чередованием времени до окончания цикла приготовления;

отображается заданная **температура** в камере, чередующаяся с фактической.

Заданные параметры могут изменяться в любой момент времени, действуя в соответствии с указаниями предыдущей страницы (п. от (3) до (6)). Цикл приготовления завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать кнопку "START/STOP".

F ЗАВЕРШЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При завершении цикла приготовления печь издает звуковой сигнал, а светодиодная подсветка печи мигает: это говорит о готовности блюд. При открытии дверцы, подсветка выключается.

РУС

УПРАВЛЯЕМАЯ ПРОЦЕДУРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (МОД. LED)

A ВЫБОР УСТРОЙСТВА

(1) Нажать на иконку "ПЕЧЬ": теперь панель управления активирована для использования данного устройства.

B НАСТРОЙКА ПОДОГРЕВА (ФАКУЛЬТАТИВНАЯ)

(2) Нажать на иконку "PRE" при необходимости настройки параметров подогрева.

(3) Установить желаемое значение температуры для подогрева (рекомендуется температура, превышающая, по меньшей мере, 30°C относительно той, которая предусмотрена для цикла приготовления).

C НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

(4) Нажать на иконку "1": теперь можно настроить параметры ФАЗЫ приготовления "1".

для получения дополнительной информации относительно фаз приготовления: см.стр. 7

(5) Нажать на иконку "ЧАСЫ" для настройки **длительности цикла приготовления.**

(6) Установить желаемое значение в часах и минутах (например: один час и тридцать минут).

(7)...(11) Тем же способом, используемым для настройки длительности, установить следующие значения:

температура в камере (от ...до....°C);

влажность (от ...до....с переходом 20);

скорость вентиляторов (1: уменьшенная скорость; 2: максимальная скорость).

D НАСТРОЙКА СЛЕДУЮЩИХ ФАЗ (ФАКУЛЬТАТИВНАЯ)

При необходимости, повторить операции с п. (4) по п.(11) для настройки ФАЗЫ приготовления "2" и "3". Внимание, в п. (4) коснуться иконки "2" для установки ФАЗЫ "2" и иконку "3" для установки ФАЗЫ "3".

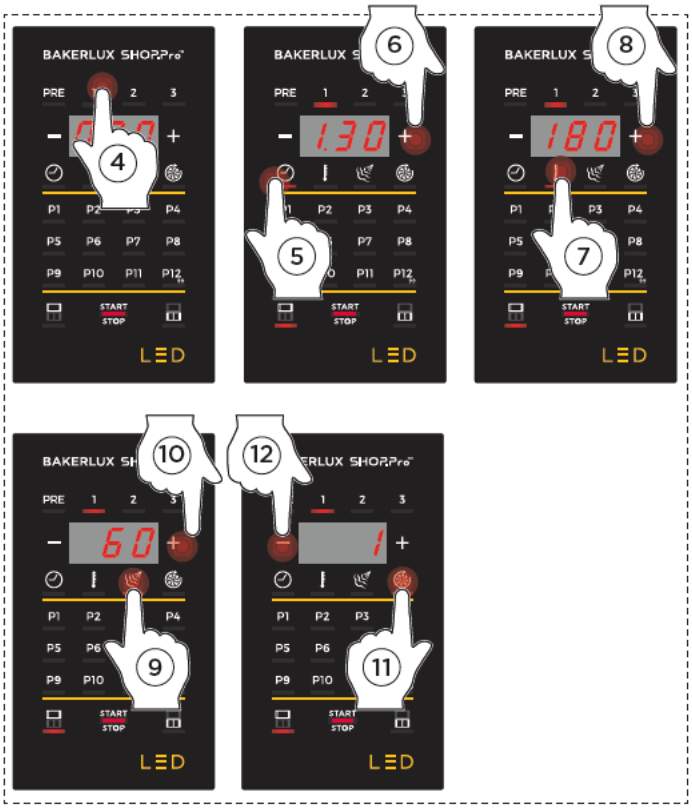
A



B



C



D повторить эти шаги для установки ФАЗЫ 2 и 3 (если они необходимы) (4) ● ● ● (11)

E НАЧАЛО/СОХРАНЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После настройки параметров приготовления (длительность, температура и т.д.) можно:

- непосредственно начать процесс приготовления: заданные параметры в конце цикла приготовления НЕ будут сохранены;
- сохранить заданный процесс приготовления, а затем запустить его: заданные параметры в конце процесса приготовления будут сохранены в памяти, таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров.

Непосредственный запуск процесса приготовления

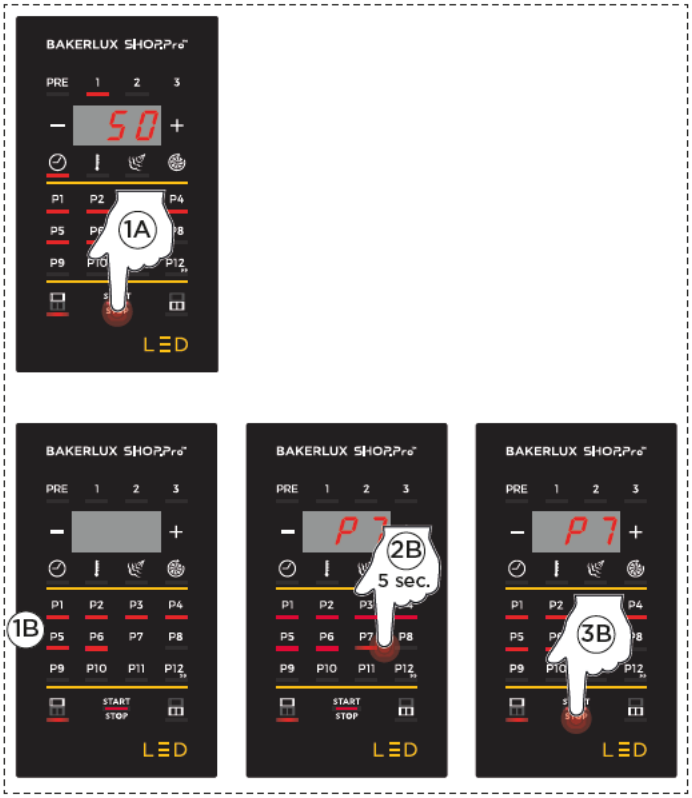
(1A) Нажать иконку "START/STOP": начинается процесс приготовления с заданными параметрами, и все красные светодиоды позиций выключаются.

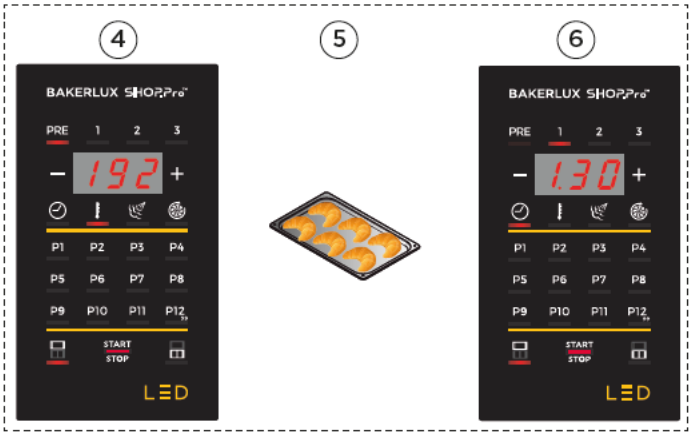
Сохранение и запуск процесса приготовления

(1B) При желании сохранения рецепта до его запуска, следует найти свободную позицию, наблюдая за светодиодами:
свободная позиция: светодиод не горит (например, P7)
занятая позиция: светодиод горит (например, от P1 до P6),
при его выборе происходит перезапись уже существующего рецепта с его окончательным удалением.
Примечание: *для выбора позиций от P12 до P99, нажать P12 в течение 5 сек. (начнет мигать), нажать несколько раз кнопку "+" до появления на дисплее желаемой позиции, нажать в течение 5 секунд для сохранения рецепта.*

(2B) Удерживать выбранную кнопку в течение 5 секунд: прозвучит звуковой сигнал, теперь цикл приготовления сохранен.

(3B) Нажать иконку "START/STOP" для начала процесса приготовления.





F ИДЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ!!!!

(4) Если режим приготовления предусматривает подогрев, печь начинает нагрев камеры для приведения ее до заданной температуры (на примере 192°C). В течение данной фазы НЕ следует размещать продукты питания в печь.

(5) При завершении подогрева печь издает звуковой сигнал, а светодиодная подсветка печи мигает: это значит, что следует разместить в печь продукты питания. При закрытии дверцы, автоматически запускается ФАЗА 1 в соответствии с заданными параметрами.

(6) В течение процесса приготовления на дисплее можно увидеть заданные параметры, касаясь соответствующей иконки:

- отображается заданная **длительность** процесса приготовления с чередованием времени до окончания цикла приготовления;
- отображается заданная **температура** в камере, чередующаяся с фактической;
- отображается заданная **влажность**;
- отображается заданная **скорость вентиляторов**.

Заданные параметры могут изменяться в любой момент времени, действуя в соответствии с указаниями предыдущей страницы (п. от (4) до (11)). Цикл приготовления завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать кнопку "START/STOP".

G ЗАВЕРШЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При завершении цикла приготовления печь издает звуковой сигнал, а светодиодная подсветка печи мигает: это говорит о готовности блюд. При открытии дверцы, подсветка выключается.

РУС

При **автоматическом режиме приготовления**, используются рецепты, заданные Изготовителем (если они предусмотрены), или сохраненные ранее пользователем после их изначальной ручной установки (см.предыдущие страницы).
Печь может содержать до 99 рецептов (от P1 до P99).

Для возврата в режим "ручного приготовления", после нажатия любой кнопки "P", необходимо нажать ту же кнопку; например, при нажатии P1 в пределах "автоматического режима приготовления", при повторном нажатии P1, происходит возврат в "ручной режим приготовления".

ВЫЗОВ РЕЦЕПТА ИЗ ПАМЯТИ

1. Нажать соответствующую кнопку (для доступа к позициям от P13 до P99, выбрать позицию P12 и нажать кнопку "+"): соответствующий светодиод начинает мигать.
2. Нажать иконку "START/STOP": начинается процесс приготовления с заданными параметрами, и все красные светодиоды позиций выключаются.
   См.раздел "Ручной режим приготовления" глава "Идет приготовление!!!" и "Завершение приготовления".

Рекомендуется использовать приведенную ниже таблицу для быстрого нахождения интересующего вас рецепта.

Модель **GO**

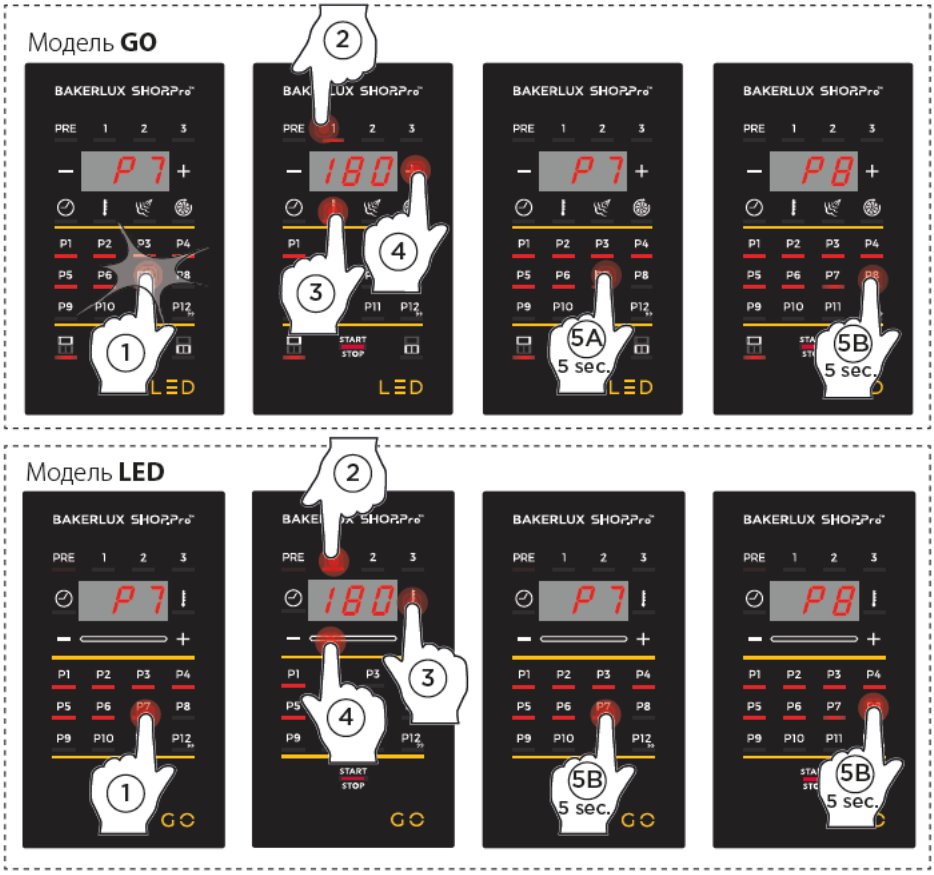


Модель **LED**



Поз.	Название рецепта	ПОДОГРЕВ	ФАЗА 1				ФАЗА 2				ФАЗА 3			
P1														
P2														
P3														
P4														
P5														
P6														
P7														
P8														
P9														
P10														
P11														
P12														
P13														

ИЗМЕНЕНИЕ РЕЦЕПТА В ПАМЯТИ



(1) Нажать кнопку, соответствующую изменяемой программе (в примере P7): светодиод начинает мигать.
Примечание: *для выбора позиций от P12 до P99, нажать P12 (начнет мигать), нажать несколько раз кнопку "+" до появления на дисплее желаемой позиции, нажать в течение 5 секунд для сохранения рецепта.*

(2) Выбрать фазу, подлежащую изменению (на примере ФАЗА "1").

(3) Выбрать изменяемый параметр (на примере температура).

(4) Ввести новое значение (на примере температура приводится с 180°C до 200°C).

Тогда можно:

(5A) **перезаписать** измененную программу: нажать в течение 5 секунд ту же кнопку, например, P7 (присутствующий рецепт удаляется окончательно).
На примере:
P7: программа с температурой **200°C** (вместо 180°C как это было установлено ранее).

(5B) **сохранить** новую программу, аналогичную начальной (например, P7), за исключением внесенных изменений (в примере изменение температуры).
Вновь нажать на 5 секунды кнопку, соответствующую желаемой позиции (например: P8):если программа выделена красным цветом, это обозначает, что она занята: если, в любом случае, она выбирается, перезаписывается уже присутствующий рецепт с его окончательным удалением.
На примере:
P7: программа с температурой **180°C**
P8: программа, идентичная P7, за исключением температуры ФАЗЫ 1, приведенной до **200°C**.

РУС

Поз.	Название рецепта	ПОДОГРЕВ	ФАЗА 1				ФАЗА 2				ФАЗА 3			

BAKERLUX SHOP.Pro™
Применение расстоечного шкафа (только мод. LED)

Ваше устройство BAKERLUX SHOP.Pro™ мод. LED предусмотрено для контроля подсоединенного расстоечного шкафа той же серии.

A ВЫБОР УСТРОЙСТВА

(1) Нажать кнопку "РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ": теперь панель управления активирована для использования данного устройства.



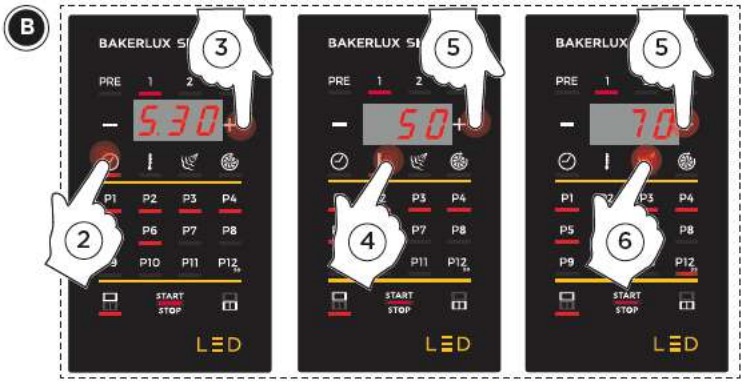
B НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ БРОЖЕНИЯ

(2) Нажать на кнопку "ЧАСЫ" для настройки **длительности цикла брожения.**

(3) Установить желаемое значение в часах и минутах (на примере: 5 часов и 30 минут).

(4) Нажать на кнопку "ТЕМПЕРАТУРА" для настройки **температуры цикла брожения.**

(5) Установить желаемое значение в °C (на примере: 50°C).



Только для моделей с бойлером

(6) Нажать кнопку "ВЛАЖНОСТЬ" для установки процентного значения **влажности в процессе брожения** (установочное значение увеличивается на 20% за раз).

(7) Установить желаемое значение в процентах (на примере: 80= 80% влажности).

C НАЧАЛО ЦИКЛА БРОЖЕНИЯ

(8) Нажать кнопку "START/STOP": процесс брожения начинается с заданными параметрами.



D ВЛАЖНОСТЬ

(9) Только для моделей без бойлера
в случае необходимости добавления влажности в процессе брожения, следует нажать кнопку "ВЛАЖНОСТЬ": выпускается пар до отпускания кнопки.



На дисплее печей отображаются аварийные/привлекающие внимание сообщения в отношении печи или установленных дополнительных принадлежностей (только мод. LED).
Привлекающие внимание сообщения (WARNING) определяют ситуации неисправности, которые, однако, даже при ограниченной функциональности, обеспечивают функционирование оборудования/принадлежностей.
Аварийные сообщения (ALLARM) определяют ситуации, которые препятствуют функционированию оборудования/дополнительных принадлежностей, подлежащих ОСТАНОВКЕ.
В любом случае, если аварийные сообщения относятся только к подсоединенным дополнительным принадлежностям, можно пользоваться печью.

АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
A01	Аварийный сигнал термореле двигателей	Производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Связаться со службой обслуживания клиентов
A02	Аварийный сигнал предохранительного термостата		
A03	Аварийный сигнал зондов камеры		
A04	Аварийный сигнал утраты связи с вытяжкой		
A07	Аварийный сигнал зонда расстоечного шкафа	Расстоечным шкафом производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее	Проверить силовой кабель вытяжки, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов
A08	Аварийный сигнал присутствия напряжения расстоечного шкафа		
A09	Аварийный сигнал связи расстоечного шкафа		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Дисплей	Описание	Эффект	Решение проблемы
U01	Предупреждение о температуре схемы печи	Устройство продолжает функционировать, но некоторые функции могут быть дезактивированы	Связаться со службой обслуживания клиентов
U07	Предупреждение о температуре схемы расстоечного шкафа		
U13	Предупреждение о температуре схемы вытяжки		
U14	Предупреждение зонда температуры схемы вытяжки		
U15	Предупреждение о присутствии напряжения расстоечного шкафа		
U16	Предупреждение о связи		

РУС

Любая операция планового техобслуживания должна осуществляться:
- после отключения устройства от системы электрического и гидравлического питания
- надев соответствующие средства индивидуальной защиты (например, перчатки и т.д...).

Ежедневно производить очистку рабочей камеры для поддерживания соответствующего уровня гигиены и предупреждения повреждения или коррозии нержавеющей стали внутри рабочей камеры.
Для очистки любых компонентов или принадлежностей НЕ использовать:
- абразивные или порошковые чистящие средства;
- агрессивные или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота). Внимание! Не использовать данные вещества даже для очистки основания/пола под устройством;
- абразивные или острые инструменты (например, абразивные губки, скребки, стальные щетки и т.д...);
- струи воды.

ВНЕШНИЕ СТАЛЬНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ, ПРОКЛАДКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Подождать охлаждения поверхностей.
Использовать только мягкую тряпку, смоченную небольшим количеством мыльной воды. Тщательно ополоскать и высушить.

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Если рабочая камера не очищается на ежедневной основе, существует вероятность того, что остатки пищи, скопившиеся внутри ее, загорятся - опасность пожара!

Ежедневно **производить очистку** рабочей камеры для поддерживания высокого уровня гигиены и сохранения с течением времени блеска стали и характеристик устройства. Частицы жиры или пищевые отходы могут загореться во время приготовления с соответствующим ущербом для людей и самого устройства. Очистка должна всегда осуществляться при холодной камере мягкой тряпкой, смоченной горячей мыльной водой. Завершить процесс очистки ополаскиванием и сушкой.

ПЛАСТИКОВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Использовать только очень мягкую тряпку и небольшое количество чистящего средства для очистки деликатных поверхностей. Следовать указаниям изготовителя моющего средства.

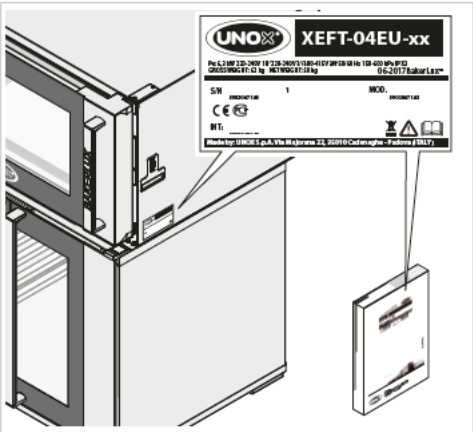
ВНУТРЕННЕЕ И ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ

Подождать охлаждения стекол.
Для очистки использовать только мягкую тряпку, слегка смоченную мыльной водой или специальным моющим средством для стекол. Тщательно ополоскать и высушить.

ДЛЯ ПЕЧЕЙ С ОТКИДНОЙ ДВЕРЦЕЙ: В процессе плановой очистки НЕ следует вынимать внутреннее стекло в связи с опасностью его повреждения.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае неисправности, следует отсоединить устройство от сети электропитания и гидравлической системы и изучить решения, предложенные в таблице.



В случае отсутствия решения в таблице, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр UNOX, сообщая:
- дату приобретения;
- данные устройства, указанные на паспортной табличке;
- возможные аварийные сообщения, появляющиеся на дисплее.

Данные изготовителя:
UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Тел. +39 049 86.57.511 - Факс +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

Неисправность	Возможная причина	Возможная мера	Решение проблемы
Печь полностью выключена.	- Отсутствие напряжения сети. - Неисправность устройства.	Проверить соединение с электрической сетью.	Связаться со службой обслуживания клиентов.
Не производится пар в рабочей камере.	- Вход воды закрыт. - Соединение с гидравлической сетью или баком не выполнено соответствующим образом. - Отсутствие воды в баке (в случае заливки воды в бак). - Фильтр на входе воды засорен.	- Открыть вход воды. - Проверить соединение с гидравлической сетью или баком. - Подать воду в бак. - Очистить фильтр.	
После установки времени и нажатия кнопки "START/STOP" печь не запускается.	Дверца открыта или закрыта неправильным образом.	Проверить закрытие дверцы.	
При закрытой дверце выходит вода из прокладки.	- Грязная прокладка. - Поврежденная прокладка. - Механизм ручки ослаблен.	- Очистить прокладку влажной тряпкой. - Обратиться к техническому специалисту для ремонта.	

РУС

Для получения дополнительной информации обращайтесь на сайт www.unox.com раздел Гарантия

ПЕРИОДЫ ПРОСТОЯ

В течение периодов простоя следует соблюдать следующие меры предосторожности:
- отключить устройство от системы электрического и гидравлического питания;
- рекомендуется протереть все поверхности из нержавеющей стали мягкой тряпкой, слегка смоченной вазелиновым маслом;
- держать дверцу устройства слегка открытой.

В начале повторного использования:
произвести тщательную очистку устройства и принадлежностей (см.стр. 16);
- вновь подключить устройство к системе электрического и гидравлического питания;
- проверить устройство перед началом его повторного использования;
- перезапустить минимум на 50 минут устройство без находящихся внутри продуктов.

Рекомендуется, в целях гарантии превосходных условий эксплуатации и безопасности, обеспечивать его техобслуживание и контроль в авторизованном сервисном центре.

УТИЛИЗАЦИЯ В КОНЦЕ СРОКА СЛУЖБЫ

В соответствии со ст. 13 Законодательного Декрета 49 2014 "Приведение в действие Директивы RAEE 2012/19/EU в отношении электрического и электронного оборудования"

Обозначение перечеркнутого мусорного ящика указывает на то, что устройство было выпущено после 13 августа 2005 и при завершении срока эксплуатации оно не должно утилизироваться вместе с другими отходами, а подлежит отдельной утилизации.

Все оборудование изготовлено из перерабатываемых металлических материалов (нержавеющая сталь, железо, алюминий, оцинкованный листовой металл, медь и т.д.) в процентом соотношении, превышающем 90% веса.

Следует обеспечить невозможность использования оборудования, подлежащего утилизации, снимая силовой кабель и любое другое устройство закрытия отверстий или полостей (при их наличии).

Необходимо соблюдать осторожность при обращении с данным изделием при завершении его срока службы, снижая отрицательное воздействие на окружающую среду и улучшая эффективность по использованию ресурсов, на основе принципа "кто загрязняет, платит", профилактики, подготовки для повторного использования, утилизации и рекуперации. Следует помнить, что незаконная или несоответствующая утилизация изделия обуславливает применение санкций, предусмотренных действующим Законодательством.

Сведения относительно утилизации в Италии

В Италии оборудование RAEE должно передаваться:
- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
- дилеру, у которого приобретается новое оборудование, обязанному изымать его на безвозмездной основе (изъятие по формуле "один на один").

Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза

Директива Европейского Союза относительно оборудования RAEE была воплощена различным образом каждой страной, поэтому при необходимости утилизации данного оборудования, рекомендуется связаться с местными органами или с дилером для получения информации относительно соответствующей утилизации.

СЕРТИФИКАЦИЯ

декларация ЕС о соответствии электрооборудования

Изготовитель: UNOX S.p.A.
Адрес: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy
Заявляет под собственной ответственностью, что устройство
BAKERLUX SHOP.Pro™
соответствует требованиям Директивы машинного оборудования 2006/42/CE через следующие стандарты:
EN 60335-1: 2014 + A11:2014
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
EN62233: 2008
EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
соответствуют требованиям Директивы электромагнитной совместимости EMC 2014/30/CE через следующие стандарты:
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008
EN 61000-3-11: 2000
EN 61000-3-12: 2011
EN 61000-6-2: 2005
EN 61000-6-3: 2007



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 Ekipmanları 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

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

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

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

LI2547A1.DOO-LDI-01 - Printed: 12-2019

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON