



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

INSTRUKCJA OBSŁUGI

# BAKERLUX SHOP.Pro™

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

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

Piekarniki **BAKERLUX SHOP.Pro™** wykorzystują najlepsze technologie opatentowane przez UNOX, a powstałe we współpracy z szefami kuchni i najbardziej zaawansowanymi ośrodkami badań na świecie.

Szeroka gama akcesoriów sprawia, że są to urządzenia niezwykle wszechstronne, a praca w kuchni staje się dzięki nim jeszcze łatwiejsza.

## SPIS TREŚCI

<b>PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA ZWIĄZANE Z OBSŁUGĄ URZĄDZENIA.....</b>	<b>4</b>
<b>OGÓLNE ZALECENIA DOTYCZĄCE OBSŁUGI URZĄDZENIA .....</b>	<b>5</b>
Porady dotyczące pieczenia/wyrastania ciasta .....	5
<b>OBSŁUGA: PANEL STEROWNICZY .....</b>	<b>6</b>
<b>OBSŁUGA: KILKA POJĘĆ.....</b>	<b>7</b>
pieczenie ręczne i automatyczne .....	7
czym są etapy pieczenia.....	7
jak ustawiać wartości .....	7
<b>PIECZENIE RĘCZNE .....</b>	<b>8</b>
asystent obsługi (wers. GO) .....	8
asystent obsługi (wers. LED).....	10
<b>PIECZENIE AUTOMATYCZNE.....</b>	<b>12</b>
edycja przepisu zapisanego w pamięci .....	13
<b>OBSŁUGA GAROWNIKA (TYLKO WERS. LED) .....</b>	<b>14</b>
<b>ALARMY .....</b>	<b>15</b>
<b>KONSERWACJA ZWYCZAJNA I SERWIS POSPRZEDAŻOWY .....</b>	<b>16</b>
zewnątrzne powierzchnie stalowe, uszczelka komory pieczenia .....	16
wnętrze komory piekarnika.....	16
powierzchnie z tworzyw sztucznych i panel sterowniczy .....	16
wewnętrzna i zewnętrzna szyba drzwiczek.....	16
serwis posprzedażowy .....	17

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



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZEŃ I URAZÓW!**

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



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**


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



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM**

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

 **Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać rozdział „Przepisy bezpieczeństwa związane z obsługą urządzenia”**

- Przy pierwszym użyciu dokładnie wyczyścić wnętrze komory i akcesoria (zobacz str. 16); uruchomić pusty piekarnik i pozwolić mu pracować z maksymalną temperaturą przez około 1 godzinę, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy, wywołane przez smary ochronne stosowane w fabryce.
- Jeśli urządzenie pozostało włączone przez ponad 15 minut bez wybrania trybu roboczego, przejdzie ono automatycznie w tryb czuwania, aby zmniejszyć zużycie energii. Aby wyjść z trybu CZUWANIA, wystarczy dotknąć przycisku START/STOP.
- Używać urządzenia w temperaturze otoczenia od +5 °C do +35°C °C.
- W przypadku przerwy w dopływie prądu lub wyłączenia urządzenia, po jego ponownym włączeniu uruchomiony wcześniej program zostanie wznowiony. Czas pieczenia może zostać przedłużony o maksymalnie 2 minuty.
-  Ze względów bezpieczeństwa zaleca się **NIE** umieszczać ostatniej blachy na wysokości przekraczającej 160 cm. Jeśli okaże się to konieczne, **obligatoryjnie nakleić naklejkę umieszczoną w woreczku „Zestaw Startowy” na wysokości 160 cm.**

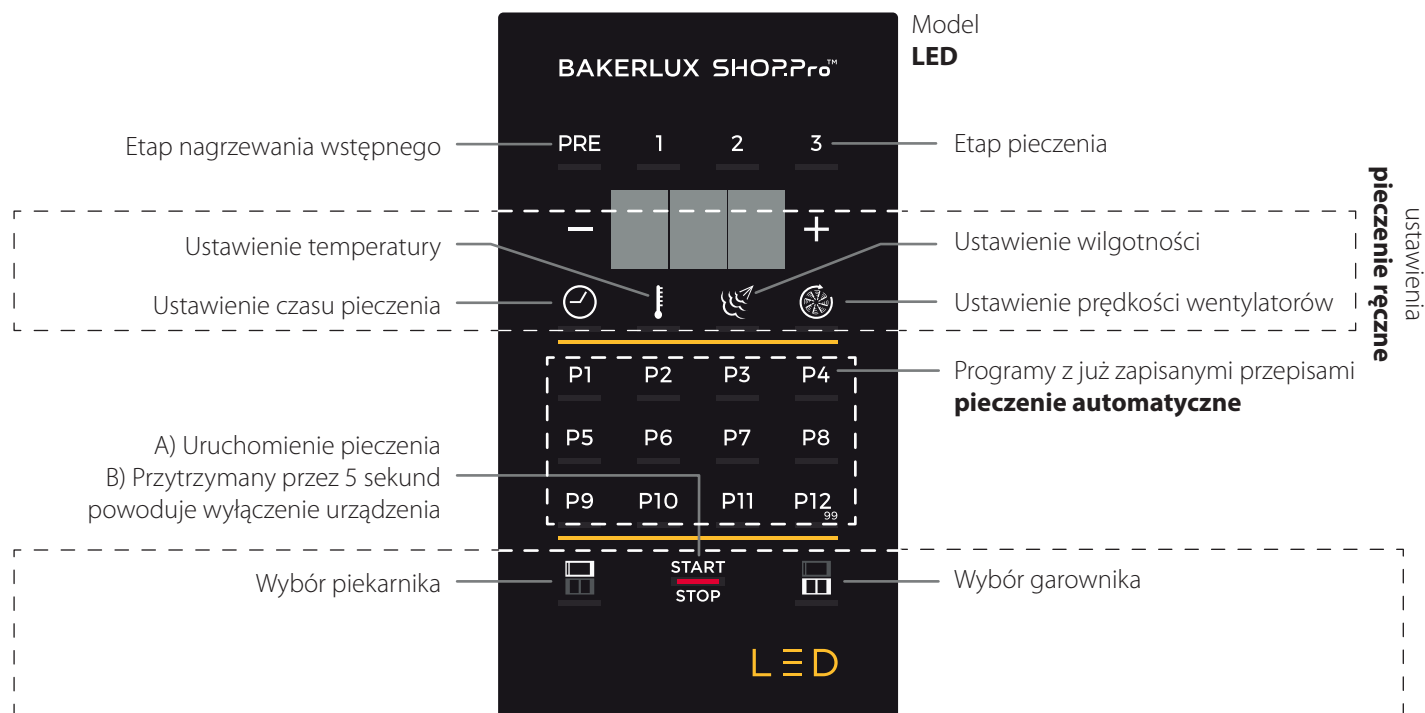
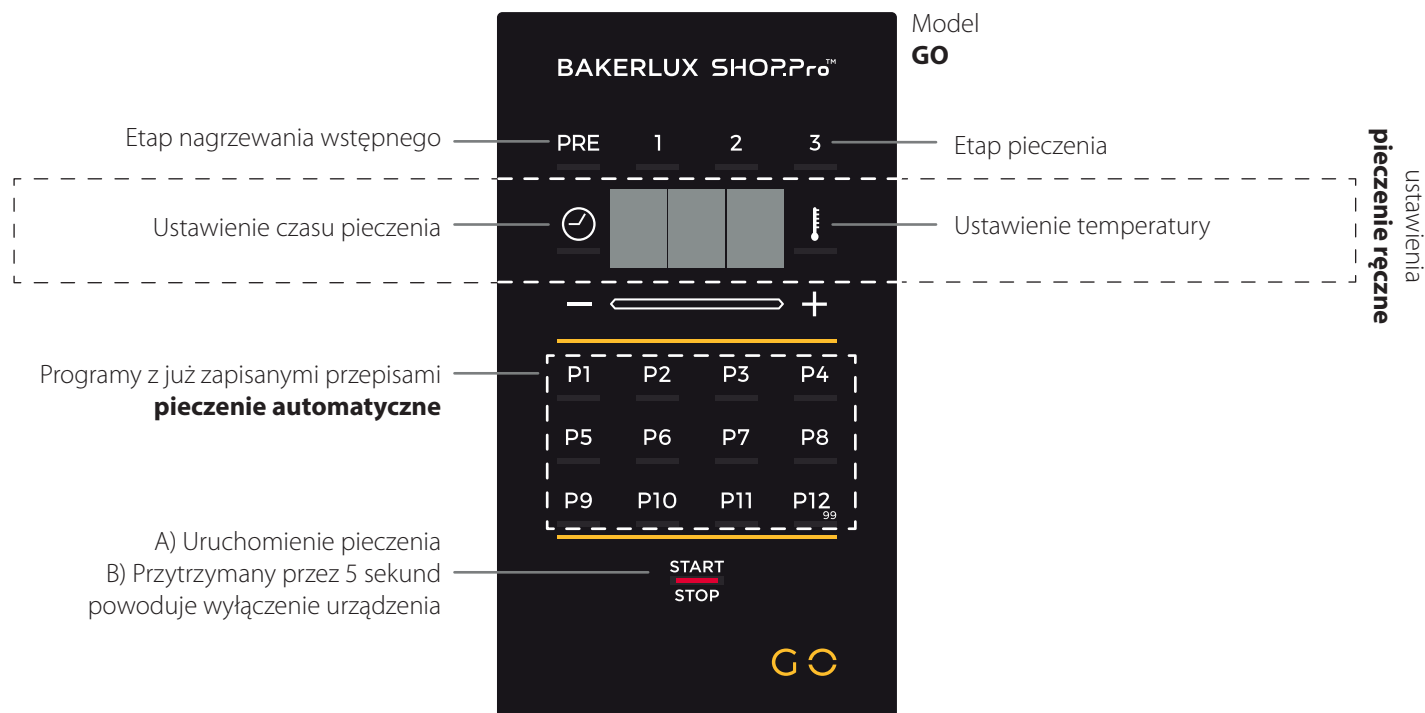
### PORADY DOTYCZĄCE PIECZENIA/WYRASTANIA CIASTA

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

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

# BAKERLUX SHOP.Pro™

Obsługa: panel sterowniczy







W modelach „LED” można sterować piekarnikiem, jak i połączonym z nim garownikiem, za pomocą jednego panelu sterowniczego. Gdy chce się skorzystać z piekarnika, należy dotknąć po lewej stronie „WYBÓR PIEKARNIKA”, zaś aby użyć garownika, należy dotknąć ikony po prawej stronie „WYBÓR GAROWNIKA”.

Następnie można przystąpić do normalnego użytkowania urządzenia.

### PIECZENIE RĘCZNE I AUTOMATYCZNE

Zakupiony przez Państwa piekarnik umożliwia pieczenie **ręczne** i **automatyczne**.

Podczas **pieczenia ręcznego** użytkownik musi, w oparciu o swoje doświadczenie, ustawić następujące parametry pieczenia dla jednego lub kilku etapów pieczenia (maksymalnie do trzech):

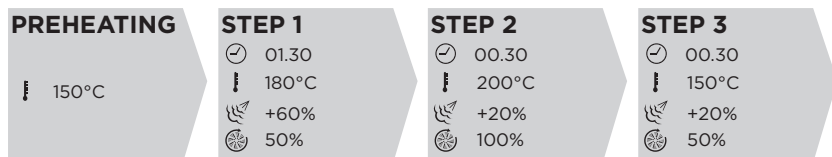
-  **czas trwania pieczenia** (w godzinach.minutach);
-  **temperaturę** w komorze (°C);
-  **wprowadzanie wilgoci** (tylko piekarniki w wersji LED);
-  **prędkość wentylatorów** (tylko piekarniki w wersji LED).




Podczas **pieczenia automatycznego** korzysta się z przepisów ustawionych wstępnie przez producenta lub zapisanych wcześniej przez użytkownika, po tym jak ustawił on je ręcznie.

W piekarniku można zapisać do 99 przepisów (od P1 do P99).

### CZYM SĄ ETAPY PIECZENIA

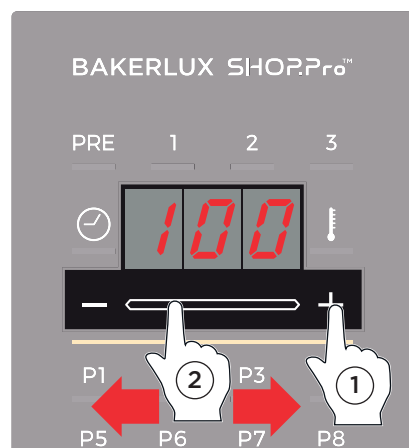
Każdy cykl pieczenia ręcznego składa się z **nagrzewania wstępnego** („PRE” - fakultatywnego, ale zawsze zalecanego) oraz **etapów** pieczenia (od minimum 1 do maksymalnie 3), z których każdy charakteryzuje się innymi parametrami pieczenia. Ustawienie kilku etapów pieczenia, zamiast tylko jednego, umożliwia uzyskania właściwej równowagi między temperaturą, długością pieczenia oraz wilgotnością: pozwala to uzyskać najlepsze efekty.



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

### JAK USTAWIAĆ WARTOŚCI

Model **GO**



Model **LED**



Wartości ustawią się:

- 1 naciskając przyciski „+” i „-” aż do osiągnięcia żądanej wartości;
- 2 przy użyciu funkcji „scroll”, czyli przesuwając palcem po pasku (wers. GO) lub po wyświetlaczu (wers. LED): w drugim przypadku przewijanie wartości będzie szybsze.

Podczas **pieczenia ręcznego** użytkownik musi, w oparciu o swoje doświadczenie, ustawić następujące parametry pieczenia dla jednego lub kilku etapów pieczenia (maksymalnie do trzech):



**czas trwania pieczenia** pieczenia (w godzinach.minutach);



**temperaturę** w komorze pieczenia (°C)



wprowadzanie **wilgoci** (tylko piekarniki w wersji LED);



**prędkość wentylatorów** (tylko piekarniki w wersji LED).

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

### ASYSTENT OBSŁUGI (WERS. GO)

#### A USTAWIANIE NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO (FAKULTATYWNEGO)

- Wybrać ikonę „PRE”, jeśli chce się ustawić nagrzewanie wstępne.
- Ustawić żądaną wartość temperatury nagrzewania wstępnego (zaleca się temperaturę przekraczającą o co najmniej 30°C temperaturę pieczenia).

#### B USTAWIANIE PARAMETRÓW PIECZENIA

- Wybrać ikonę „1”: teraz można ustawić i parametry ETAPU pieczenia „1”.

**dalsze informacje na temat etapów pieczenia: zob. str. 7**

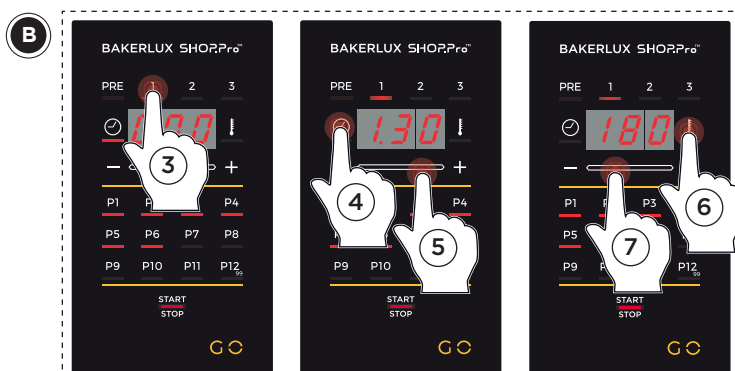
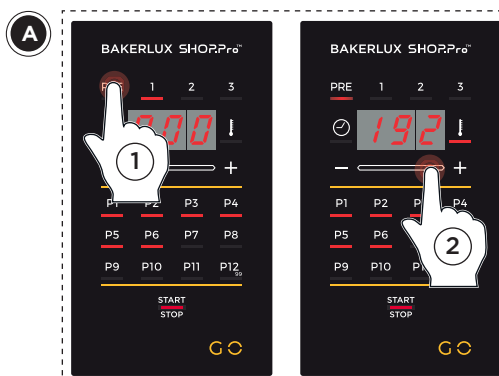
- Wybrać ikonę „ZEGAR”, aby ustawić **czas trwania pieczenia**.
- Ustawić żądaną wartość w godzinach.minutach (w przykładzie: jedna godzina i trzydzieści minut).
- 7 W ten sam sposób wprowadzić wartość

**temperatura** w komorze (od ....do....°C);

#### C USTAWIĆ KOLEJNE ETAPY (FAKULTATYWNE)

W razie potrzeby powtórzyć czynności od punktu 3 do punktu 6, aby ustawić ETAPY pieczenia „2” i „3”.

Uwaga, w punkcie 3 dotknąć ikony „2”, aby ustawić ETAP „2” i ikony „3”, aby ustawić ETAP „3”.



C powtórzyć te czynności, aby ustawić ETAPY 2 i 3 (w razie konieczności)





## D WŁĄCZANIE PIECZENIA/ZAPISYWANIE PIECZENIA

Po ustawieniu parametrów pieczenia (czasu trwania i temperatury), można:

- bezpośrednio włączyć pieczenie: ustawione parametry, po zakończeniu pieczenia, NIE zostaną zapisane;
- zapisać ustawienia i dopiero potem włączyć pieczenie: ustawione parametry, po zakończeniu pieczenia zostaną zapisane, dzięki czemu możliwe będzie ponowne użycie przepisu w przyszłości, tyle razy, ile będzie się chciało, bez potrzeby ponownego ustawiania parametrów za każdym razem.

### Bezpośrednie włączenie pieczenia

- 1A Nacisnąć ikonę „START/STOP”: pieczenie rozpocznie się zgodnie z ustawionymi parametrami, a wszystkie czerwone diody led poszczególnych pozycji zgasną.

### Zapisanie pieczenia i włączenie go

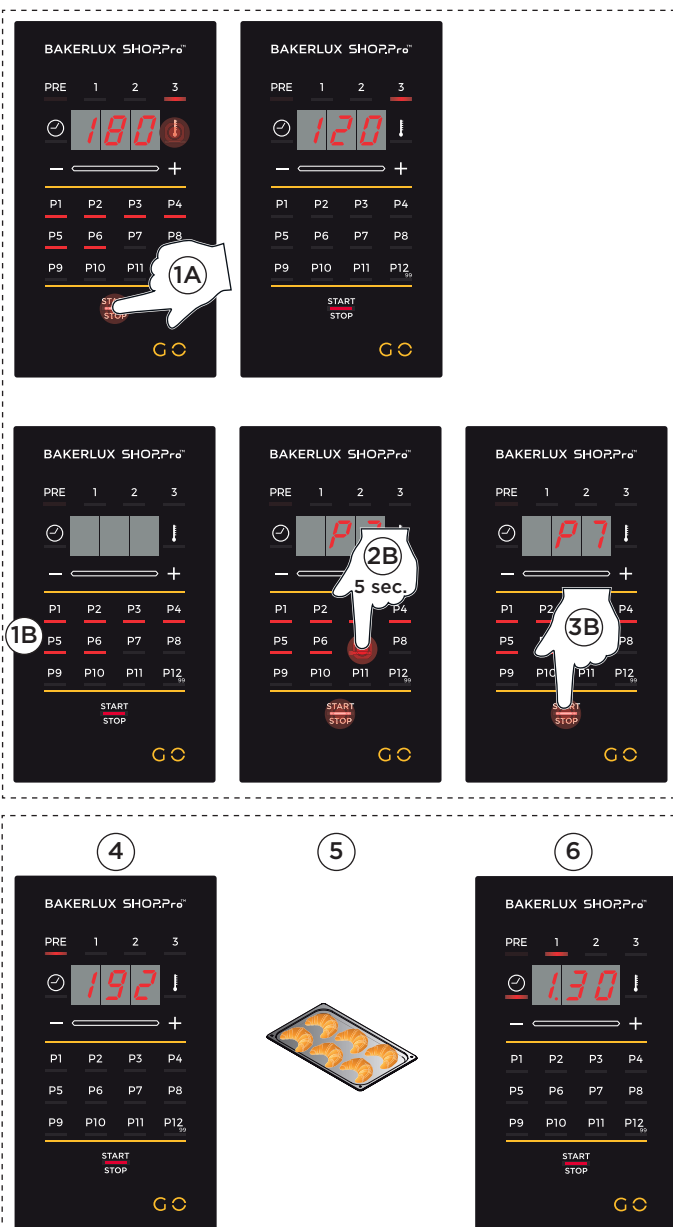
- 1B Jeśli chce się zapisać przepis przed jego uruchomieniem, należy znaleźć wolną pozycję, obserwując diody led:

pozycja wolna: dioda led nie jest zapalona (np. P7)

pozycja zajęta: dioda led zapalona (np. od P1 do P6), wybierając ją mimo to, spowoduje się wykasowanie przypisanego jej przepisu w nieodwracalny sposób i zastąpienie nowym przepisem.

**Uwagi:** aby wybrać pozycję od P12 do P99, przycisnąć P12 przez 5 s (zacznie migać), nacisnąć kilkakrotnie przycisk „+” aż do pojawienia się żądanej pozycji, przycisnąć ją przez 5 s, aby zapisać przepis.

- 2B Przycisnąć wybrany przycisk przez 5 sekund: rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że przepis został zapisany.
- 3B Nacisnąć ikonę „START/STOP”, aby włączyć pieczenie.



## E PIECZENIE W TOKU!!!!

- 4 Jeśli pieczenie przewiduje nagrzewanie wstępne, piekarnik rozpocznie nagrzewanie komory do ustawionej temperatury (w przykładzie 192°C). Na tym etapie NIE należy wprowadzać produktów do piekarnika.

- 5 Po zakończeniu nagrzewania wstępnego piekarnik wyda sygnał dźwiękowy, a lampka led piekarnika będzie migać: jest to moment włożenia produktów do piekarnika. Po zamknięciu drzwi, automatycznie uruchamia się ETAP 1 zgodnie z ustawionymi parametrami.

- 6 Podczas pieczenia na wyświetlaczu można przeglądać ustawione parametry poprzez dotknięcie odpowiedniej ikony:



wyświetla ustawiony **czas trwania** pieczenia na zmianę z czasem, jaki pozostał do zakończenia pieczenia;



wyświetla ustawioną **temperaturę** w komorze na zmianę z aktualną temperaturą.

Ustawione parametry mogą zostać zmienione w dowolnej chwili w sposób wyjaśniony na poprzedniej stronie (punkty od 3 do 6). Pieczenie kończy się wraz z upływem ustawionego czasu; jeśli pragnie się przyspieszyć zakończenie, nacisnąć dłużej przycisk „START/STOP”.

## F KONIEC PIECZENIA

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyda sygnał dźwiękowy, a lampka led piekarnika będzie migać: potrawa jest gotowa. Po otwarciu drzwiczek, światło gaśnie.

## ASYSTENT OBSŁUGI (WERS. LED)

### A WYBÓR URZĄDZENIA

- 1 Wybrać ikonę „PIEKARNIK”: panel sterowniczy służy teraz do obsługi tego urządzenia.

### B USTAWIANIE NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO (FAKULTATYWNEGO)

- 2 Wybrać ikonę „PRE”, jeśli chce się ustawić nagrzewanie wstępne.
- 3 Ustawić żądaną wartość temperatury nagrzewania wstępnego (zaleca się temperaturę przekraczającą o co najmniej 30°C temperaturę pieczenia).

### C USTAWIANIE PARAMETRÓW PIECZENIA

- 4 Wybrać ikonę „1”: teraz można ustawić i parametry ETAPU pieczenia „1”.


 **dalsze informacje na temat etapów pieczenia: zob. str. 7**


- 5 Wybrać ikonę „ZEGAR”, aby ustawić **czas trwania pieczenia**.

- 6 Ustawić żądaną wartość w godzinach.minutach (w przykładzie: jedna godzina i trzydzieści minut).

- 7...11 W ten sam sposób wprowadzić następujące wartości:

 **temperatura** w komorze (od ...do...°C);

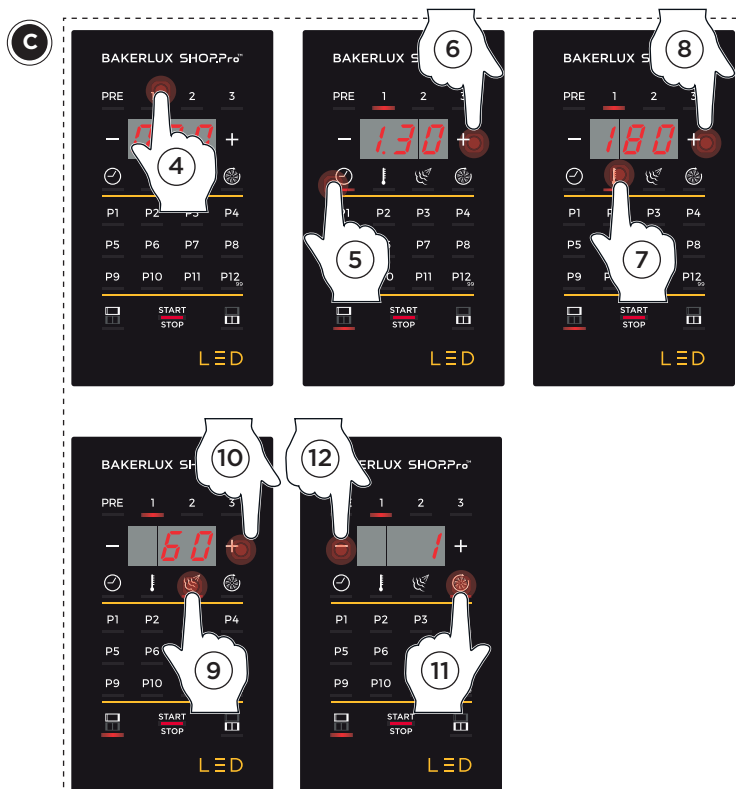
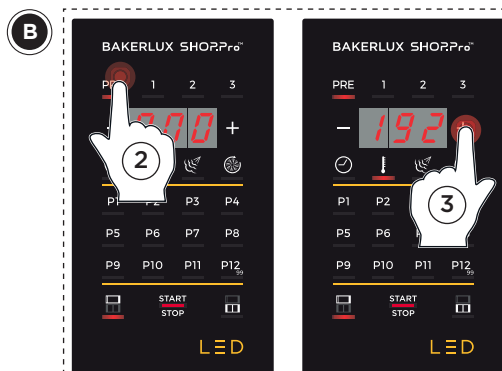
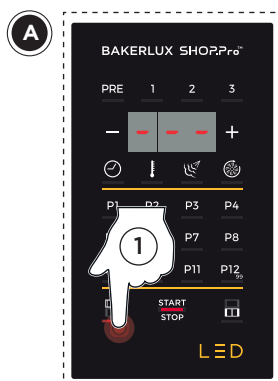
 **wprowadzanie wilgoci** (od ...do... skokowo co 20);

 **prędkość wentylatorów** (1: zredukowana prędkość; 2: maksymalna prędkość).

### D USTAWIĆ KOLEJNE ETAPY (FAKULTATYWNE)

W razie potrzeby powtórzyć czynności od punktu 4 do punktu 11, aby ustawić ETAPY pieczenia „2” i „3”.

Uwaga, w punkcie 4 dotknąć ikony „2”, aby ustawić ETAP „2” i ikony „3”, aby ustawić ETAP „3”.



- D powtórzyć te czynności, aby ustawić ETAPY 2 i 3 (w razie konieczności)

4 ● ● ● 11

## E WŁĄCZANIE/ZAPISYWANIE PIECZENIA

Po ustawieniu parametrów pieczenia (czasu trwania, temperatury, itp.), można:

- bezpośrednio włączyć pieczenie: ustawione parametry, po zakończeniu pieczenia, NIE zostaną zapisane;
- zapisać ustawienia i dopiero potem włączyć pieczenie: ustawione parametry, po zakończeniu pieczenia zostaną zapisane, dzięki czemu możliwe będzie ponowne użycie przepisu w przyszłości, tyle razy, ile będzie się chciało, bez potrzeby ponownego ustawiania parametrów za każdym razem.

### Bezpośrednie włączenie pieczenia

- 1A Nacisnąć ikonę „START/STOP”: pieczenie rozpocznie się zgodnie z ustawionymi parametrami, a wszystkie czerwone diody led poszczególnych pozycji zgasną.

### Zapisanie pieczenia i włączenie go

- 1B Jeśli chce się zapisać przepis przed jego uruchomieniem, należy znaleźć wolną pozycję, obserwując diody led:





pozycja wolna: dioda led nie jest zapalona (np. P7)  
pozycja zajęta: dioda led zapalona (np. od P1 do P6), wybierając ją mimo to, spowoduje się wykasowanie przypisanego jej przepisu w nieodwracalny sposób i zastąpienie nowym przepisem.

**Uwagi:** aby wybrać pozycje od P12 do P99, przycisnąć P12 przez 5 s (zacznie migać), nacisnąć kilkakrotnie przycisk „+” aż do pojawienia się żądanej pozycji, przycisnąć ją przez 5 s, aby zapisać przepis.

- 2B Przycisnąć wybrany przycisk przez 5 sekund: rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że przepis został zapisany.  
3B Nacisnąć ikonę „START/STOP”, aby włączyć pieczenie.

## F PIECZENIE W TOKU!!!!

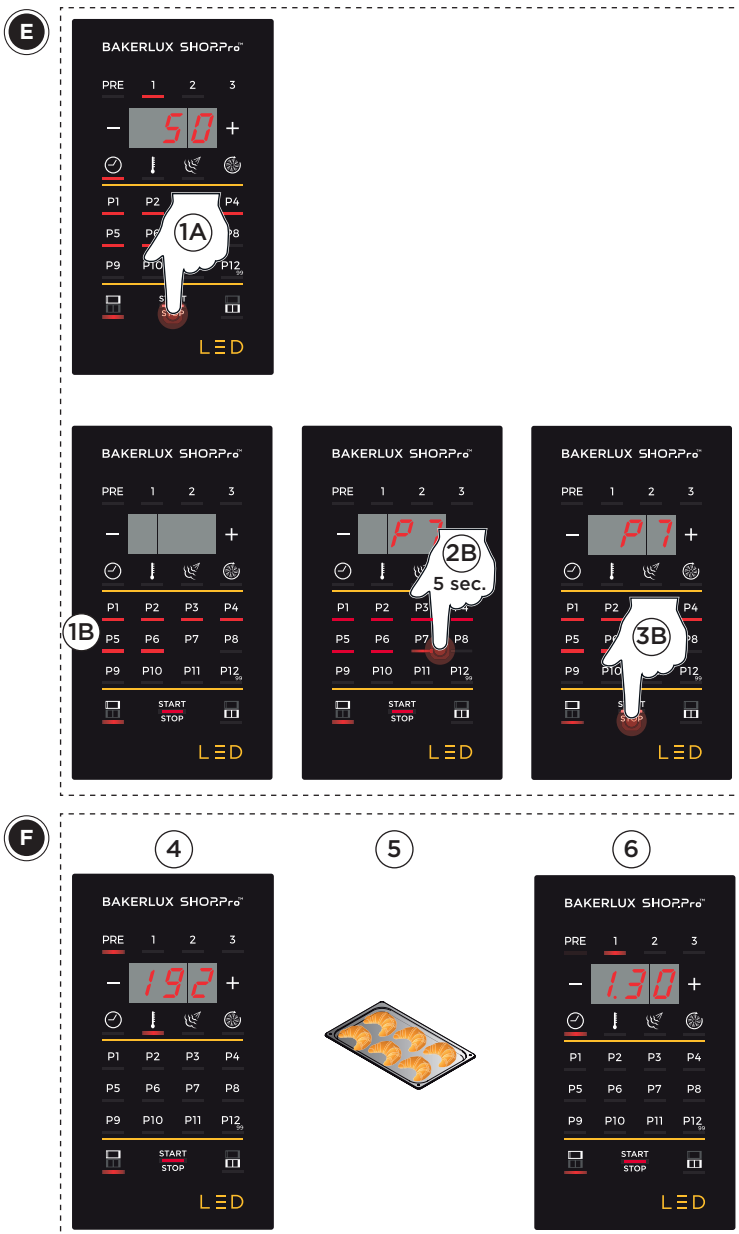
- 4 Jeśli pieczenie przewiduje nagrzewanie wstępne, piekarnik rozpocznie nagrzewanie komory do ustawionej temperatury (w przykładzie 192°C). Na tym etapie NIE należy wprowadzać produktów do piekarnika.  
5 Po zakończeniu nagrzewania wstępnego piekarnik wyda sygnał dźwiękowy, a lampka led piekarnika będzie migała: jest to moment włożenia produktów do piekarnika. Po zamknięciu drzwi, automatycznie uruchamia się ETAP 1 zgodnie z ustawionymi parametrami.  
6 Podczas pieczenia na wyświetlaczu można przeglądać ustawione parametry poprzez dotknięcie odpowiedniej ikony:

-  wyświetla ustawiony **czas trwania** pieczenia na zmianę z czasem, jaki pozostał do zakończenia pieczenia;
-  wyświetla ustawioną **temperaturę** w komorze na zmianę z aktualną temperaturą;
-  wyświetla ustawienie **wprowadzania wilgoci**;
-  wyświetla ustawioną **prędkość wentylatorów**.

Ustawione parametry mogą zostać zmienione w dowolnej chwili w sposób wyjaśniony na poprzedniej stronie (punkty od 4 do 11). Pieczenie kończy się wraz z upływem ustawionego czasu; jeśli pragnie się przyspieszyć zakończenie, nacisnąć dłużej przycisk „START/STOP”.

## G KONIEC PIECZENIA

Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyda sygnał dźwiękowy, a lampka led piekarnika będzie migała: potrawa jest gotowa. Po otwarciu drzwiczek, światło gaśnie.



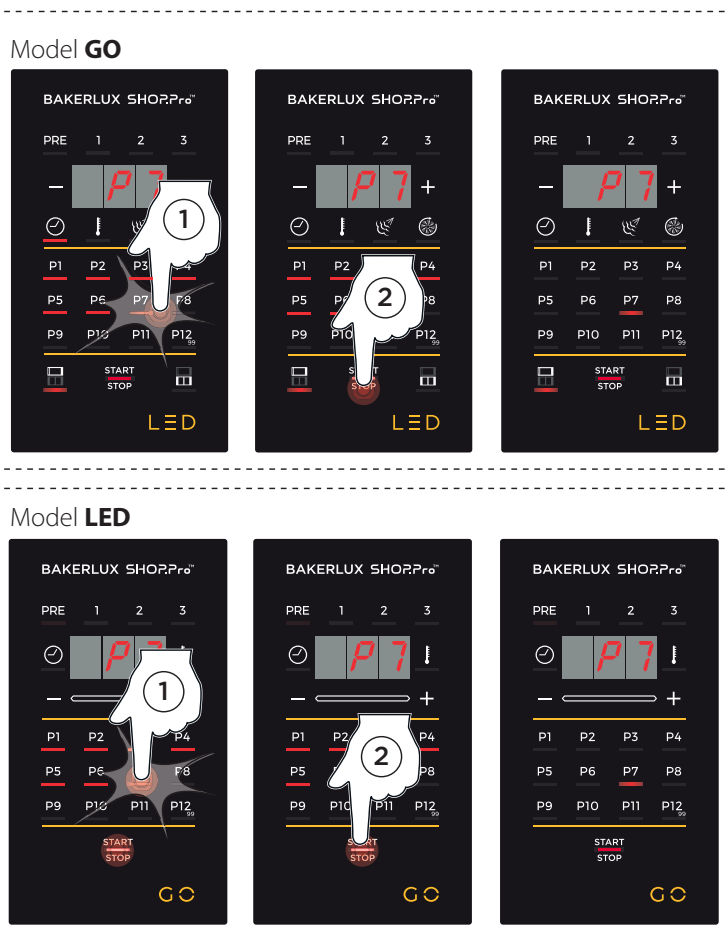
Podczas **pieczenia automatycznego** korzysta się z przepisów ustawionych wstępnie przez producenta (jeśli są one dostępne) lub zapisanych wcześniej przez użytkownika, po tym jak ustawił on je ręcznie (zob. wcześniejsze strony).  
W piekarniku można zapisać do 99 przepisów (od P1 do P99).

Aby powrócić do trybu „pieczenia ręcznego”, po wciśnięciu któregośkolwiek z przycisków „P”, należy ponownie nacisnąć ten sam przycisk; np. po wciśnięciu P1 przechodzi się do trybu „pieczenia automatycznego”, jeśli ponownie naciśnie się P1, następuje powrót do trybu „pieczenia ręcznego”.

### WYWOŁYWANIE PRZEPISU Z PAMIĘCI

- 1 Nacisnąć żądany przycisk (aby przejść do pozycji od P13 do P99, wybrać pozycję P12 i przewijać dalej przyciskiem „+”) odpowiadający pozycji led zaczyna migać.
- 2 Nacisnąć ikonę „START/STOP”: pieczenie rozpocznie się zgodnie z ustawionymi parametrami, a wszystkie czerwone diody led poszczególnych pozycji zgasną. Zob. rozdział „Pieczenie ręczne” rozdz. „Pieczenie w toku!!!” i „Koniec pieczenia”.

Zalecamy skorzystanie z tabeli poniżej, aby łatwiej odnaleźć poszukiwany przepis.



Poz.	Nazwa przepisu	PRE	ETAP 1			ETAP 2			ETAP 3				
P1													
P2													
P3													
P4													
P5													
P6													
P7													
P8													
P9													
P10													
P11													
P12													
P13													

## EDYCJA PRZEPISU ZAPISANEGO W PAMIĘCI

- 1 Nacisnąć przycisk odpowiadający programowi, który chce się zmienić (w przykładzie P7): dioda led zaczyna migać.

**Uwagi:** aby wybrać pozycje od P12 do P99, nacisnąć P12 (zacznie migać), nacisnąć kilkakrotnie przycisk „+” aż do pojawienia się żądanej pozycji, przycisnąć ją przez 5 s, aby zapisać przepis.

- 2 Wybrać etap do edycji (w przykładzie ETAP „1”).  
3 Wybrać parametr do edycji (w przykładzie jest to temperatura).  
4 Wprowadzić nową wartość (w przykładzie temperatura zostaje zwiększona ze 180°C na 200°C).

Następnie należy wybrać opcję:

- 5A **zastąpienia** zedytowanego programu: przycisnąć przez 5 sekund ten sam przycisk, np. P7 (zapisany wcześniej przepis zostaje całkowicie wykasowany).

W przykładzie:

P7: program z temperaturą **200°C** (zamiast wcześniej ustawionych 180°C).

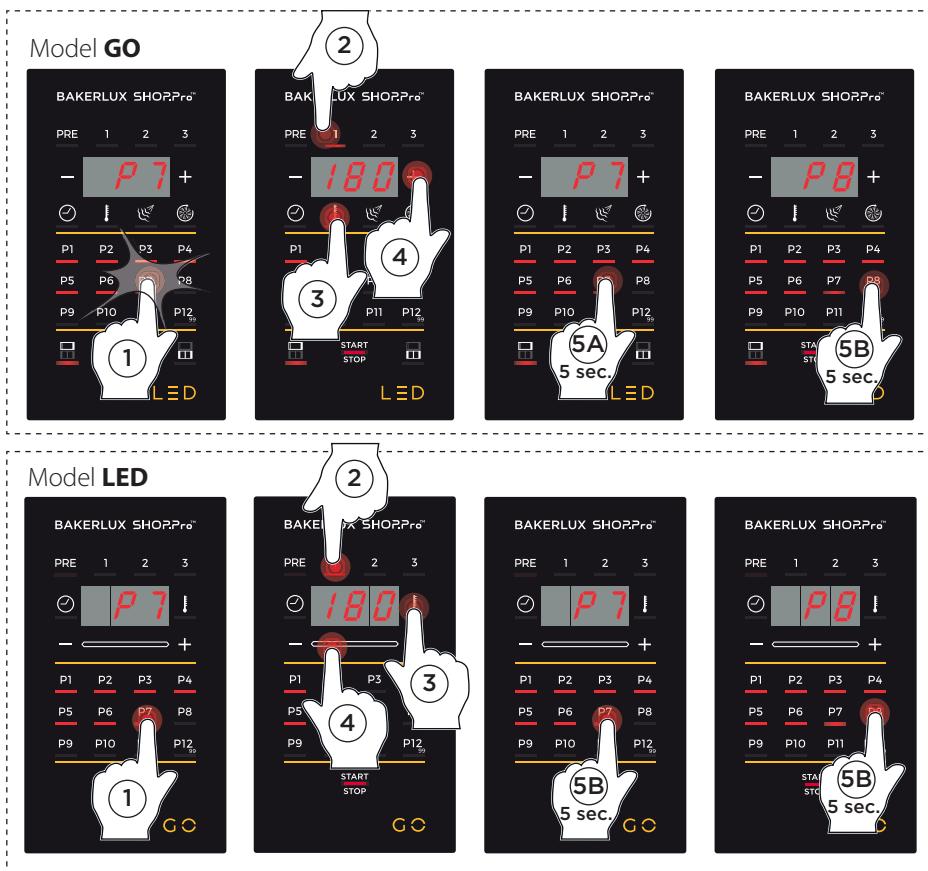
- 5B **zapisania** nowego programu, który będzie identyczny z programem wyjściowym (np. P7) z wyjątkiem wprowadzonych zmian (w przykładzie zmiana temperatury).

Nacisnąć ponownie na 5 sekund przycisk odpowiadający żądanej pozycji (np. P8): jeśli program jest zaznaczony na czerwono, oznacza to, że jest on już zajęty: wybierając go mimo to, spowoduje się zastąpienie już istniejącego przepisu nowym i jego nieodwracalne usunięcie.

W przykładzie:

P7: program z temperaturą **180°C**

P8: program identyczny z P7 z wyjątkiem temperatury ETAPU 1, która została zwiększona do **200°C**.



Poz.	Nazwa przepisu	PRE	ETAP 1			ETAP 2			ETAP 3			

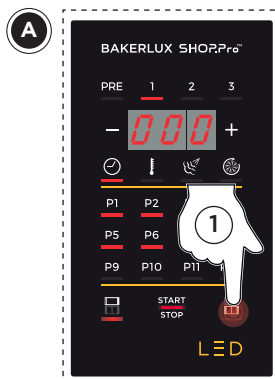
# BAKERLUX SHOP.Pro™

## Obsługa garownika (tylko wers. LED)

Państwa urządzenie BAKERLUX SHOP.Pro™wers. LED jest przystosowane do sterowania podłączonym do niego garownikiem z tej samej serii.

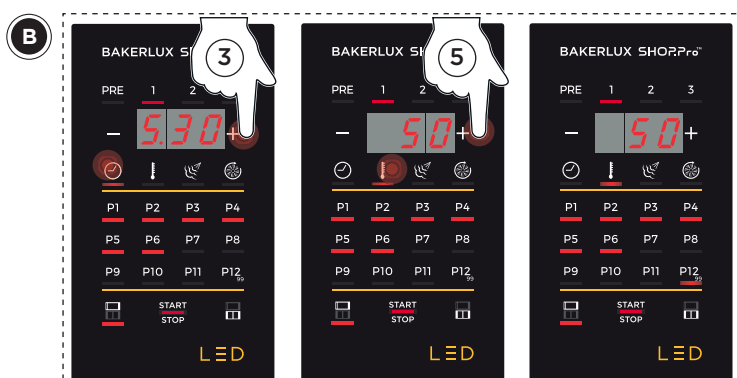
### A WYBÓR URZĄDZENIA

- 1 Wybrać przycisk „GAROWNIK”: panel sterowniczy służy teraz do obsługi tego urządzenia.



### B USTAWIANIE PARAMETRÓW WYRASTANIA

- 2 Wybrać przycisk „ZEGAR”, aby ustawić **czas wyrastania ciasta**.
- 3 Ustawić żadaną wartość wyrażoną w godzinach.minutach (w przykładzie: 5 godzin i 30 minut).
- 4 Wybrać przycisk „TEMPERATURA”, aby ustawić **temperaturę wyrastania ciasta**.
- 5 Ustawić żadaną wartość wyrażoną w °C (w przykładzie: 50°C).



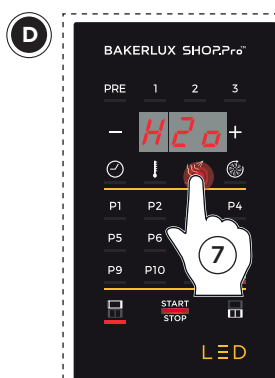
### C URUCHOMIENIE WYRASTANIA

- 6 Nacisnąć przycisk „START/STOP”: wyrastanie rozpocznie się zgodnie z ustawionymi parametrami.



### D WPROWADZANIE WILGOCI

- 7 Jeśli w czasie trwającego wyrastania konieczne będzie zwiększenie wilgotności, nacisnąć przycisk „WILGOĆ”: para będzie wprowadzana aż momentu zwolnienia przycisku.



Piekarniki przedstawiają na wyświetlaczu ewentualne komunikaty alarmowe/ostrzeżenia związane z piekarnikiem lub zainstalowanymi akcesoriami (tylko wers. LED).

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

Komunikaty alarmowe (ALARM) oznaczają niemożność korzystania z jakiegokolwiek funkcji urządzenia/akcesoriów, które muszą zostać wprowadzone w stan ZATRZYMANIA.

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

<b>ALARMY</b>			
<b>Wyświetlacz</b>	<b>Opis</b>	<b>Skutek</b>	<b>Rozwiązanie</b>
A01	Alarm termika silników	Piekarnik zatrzymuje każdy cykl roboczy i uniemożliwia wprowadzanie ustawień na wyświetlaczu	Skontaktować się z serwisem
A02	Alarm termostatu bezpieczeństwa		
A03	Alarm sond komory		
A04	Alarm utraty komunikacji z okapem		
A07	Alarm sondy komory garownika	Garownik zatrzymuje każdy cykl roboczy i uniemożliwia wprowadzanie ustawień na wyświetlaczu	Sprawdzić kabel zasilający urządzenia, jeśli usterka nie ustaje również po działaniu korygującym, skontaktować się z serwisem
A08	Alarm obecności napięcia w garowniku		
A09	Alarm komunikacji z garownikiem		

<b>OSTRZEŻENIA</b>			
<b>Wyświetlacz</b>	<b>Opis</b>	<b>Skutek</b>	<b>Rozwiązanie</b>
U01	Ostrzeżenie - temperatura karty piekarnika	Urządzenie nadal pracuje, ale niektóre funkcje mogą być nieaktywne	Skontaktować się z serwisem
U07	Ostrzeżenie - temperatura karty garownika		
U13	Ostrzeżenie - temperatura karty okapu		
U14	Ostrzeżenie - sonda temperatury karty okapu		
U15	Ostrzeżenie - obecność napięcia w garowniku		
U16	Ostrzeżenie - komunikacja		



**Wszelkie prace konserwacji zwyczajnej należy przeprowadzać:**

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

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

Do czyszczenia żadnego z komponentów lub akcesoriów NIE stosować:

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

### ZEWNĘTRZNE POWIERZCHNIE STALOWE, USZCZELKA KOMORY PIECZENIA

**Począć na ostygnięciu powierzchni.**

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

### WNĘTRZE KOMORY PIEKARNIKA



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

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

### POWIERZCHNIE Z TWORZYW SZTUCZNYCH I PANEL STEROWNICZY

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

### WEWNĘTRZNA I ZEWNĘTRZNA SZYBA DRZWIČEK

**Począć na ostygnięciu szyb.**

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

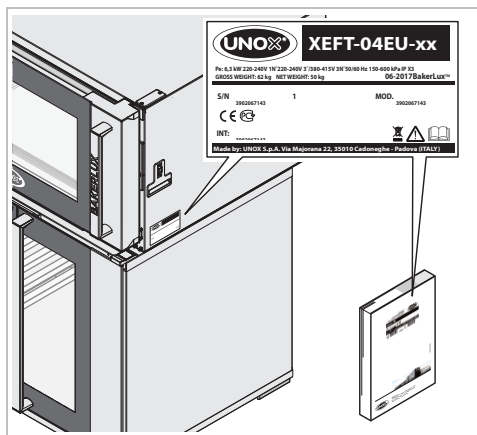


**PIEKARNIKI Z DRZWIAMI UCHYLNYMI: Podczas prac związanych ze zwykłym czyszczeniem NIE wyjmować wewnętrznej szyby ze względu na ryzyko jej pęknięcia.**



## SERWIS POSPRZEDAŻOWY

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



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

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

Dane producenta:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Usterka	Możliwa przyczyna	Możliwy środek zaradczy	Rozwiązanie
Piekarnik jest całkowicie wyłączony.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brak zasilania.</li> <li>- Urządzenie uszkodzone.</li> </ul>	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej.	Skontaktować się z serwisem.
Brak wytwarzania pary w komorze pieczenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zamknięty wlot wody.</li> <li>- Podłączenie do sieci wodnej lub zbiornika wykonane w sposób nieprawidłowy.</li> <li>- Brak wody w zbiorniku (w przypadku napełniania wodą ze zbiornika).</li> <li>- Filtr na wlocie wody niedrożny z powodu zanieczyszczeń.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Otworzyć wlot wody.</li> <li>- Sprawdzić podłączenie do sieci wodociągowej lub zbiornika.</li> <li>- Wprowadzić wodę do zbiornika.</li> <li>- Wyczyścić filtr.</li> </ul>	
Po ustawieniu czasu i wciśnięciu przycisku „START/STOP”, piekarnik nie rusza.	Drzwi otwarte lub zamknięte w nieprawidłowy sposób.	Sprawdzić, czy drzwi są zamknięte.	
Przy zamkniętych drzwiach z uszczelki wycieka woda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zabrudzona uszczelka.</li> <li>- Uszkodzona uszczelka.</li> <li>- Poluzowany mechanizm uchwytu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wyczyścić uszczelkę wilgotną szmatką.</li> <li>- Zwrócić się do technika wyspecjalizowanego w naprawach.</li> </ul>	

## OKRESY NIEUŻYTKOWANIA


Podczas okresów nieużytkowania urządzenia, należy stosować następujące środki ostrożności:

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

Przy ponownym użyciu:

dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria (zob. str. 16);

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

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

## UTYLIZACJA PO ZAKOŃCZENIU OKRESU ŻYWOTNOŚCI

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



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

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

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

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

### Informacje na temat utylizacji we Włoszech

We Włoszech sprzęt WEEE należy dostarczyć:

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

### Informacje na temat utylizacji w krajach Unii Europejskiej

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

## CERTYFIKATY

### Deklaracja zgodności UE dla urządzeń elektrycznych

Producent: UNOX S.p.A.

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

Oświadczam, na własną odpowiedzialność, że produkt

### BAKERLUX SHOP.Pro™

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

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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

EN62233: 2008

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

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

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

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

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007





## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### ITALIA

UNOX S.p.A.  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 511

### ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

### ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

### UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

### PORTUGAL

UNOX PORTUGAL  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

### DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel.: +49 2951 98760

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

### ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH  
E-mail: [bestellung@unox.com](mailto:bestellung@unox.com)  
Tel.: +43 800 880 963

### HRVATSKA

UNOX CROATIA  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto: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](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

### IRELAND

UNOX IRELAND  
E-mail: [info.ie@unox.com](mailto:info.ie@unox.com)  
Tel. +353 (0) 87 32 23 218

### БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel.: +359 88 23 13 378

## ASIA & AFRICA

### MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 9173108084

### 대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.  
이메일: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

## AMERICA & OCEANIA

### U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

### MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

### BRAZIL

UNOX BRAZIL  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel.: +55 11 98717-8201

### U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

### SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

### INDONESIA

UNOX INDONESIA  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto: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](mailto:info.china@unox.com)  
电话: +86 21 56907696

### COLOMBIA

UNOX COLOMBIA  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel.: +57 350 65 88 204

### AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

### NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.  
E-mail: [info@unox.co.nz](mailto:info@unox.co.nz)  
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

UNOX.COM | FOLLOW US ON



L12547AO.D00-LD1-01 - Printed: 10-2017  
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.