# BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

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 дополнительных принадлежностей делает печи максимально универсальным инструментом, а работу на кухне более простой и удобной.

# ОГЛАВЛЕНИЕ

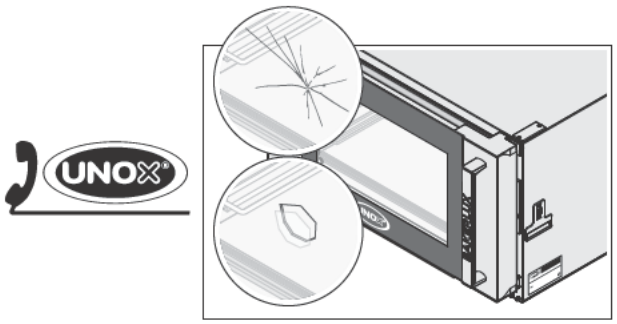
**ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ..... 4**
**ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ..... 5**
**ПРИМЕНЕНИЕ ..... 6**
- **ПРИМЕНЕНИЕ: КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ ..... 7**
- **МЕНЮ SET ПЕЧИ ..... 8**
- **МЕНЮ PROGRAMS ПЕЧИ ..... 13**
- **МЕНЮ SET РАССТОЕЧНОГО ШКАФА ..... 16**
- **МЕНЮ PROGRAMS РАССТОЕЧНОГО ШКАФА ..... 21**
- **МЕНЮ MULTITIME РАССТОЕЧНОГО ШКАФА ..... 24**
- **НАСТРОЙКИ ..... 26**

**АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ ..... 34**
**ПЛАНОВОЕ И ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ..... 35**

- 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 не должны производиться детьми без наблюдения взрослых.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с данным оборудованием.
- 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 обращаться в уполномоченный сервисный центр, который должен не менее одного раза в год проверять функционирование и систему безопасности устройства.

## 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.
- Необходимо использовать надлежащие термостойкие средства защиты для перемещения емкостей, аксессуаров и других предметов внутри камеры печи.
- Соблюдать максимальную осторожность при извлечении противней из камеры печи.
- Не следует снимать или касаться защитного картера вентиляторов, вентиляторов и сопротивлений в ходе 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.
- Если стекло устройства треснуто или повреждено, следует произвести его незамедлительную замену, обратившись в авторизованный сервисный центр. Не пользоваться печью: риск взрыва стекла!




## 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 помещать источники тепла (грили, фритюрницы и т. д.), легковоспламеняющиеся и горючие вещества (газойль, бензин, бутылки с алкогольными напитками и пр.) в непосредственной близости от устройства.
- Не использовать в процессе приготовления легковоспламеняющиеся продукты и жидкости (например, алкоголь).
- Всегда поддерживать камеру печи в чистоте, выполняя очистку ежедневно после каждого приготовления: жиры и остатки пищи внутри камеры 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"**

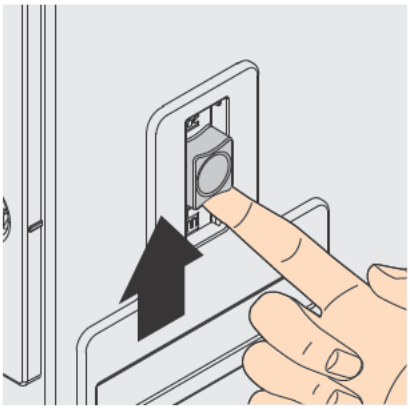
- При первом использовании устройства следует тщательно очистить внутреннюю часть камеры печи и принадлежности (см. стр. 5); оставить функционировать ее в холостом режиме при максимальной температуре приблизительно в течение 1 часа для устранения возможных неприятных запахов, обусловленных защитными 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 (СТАРТ/СТОП).
- 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

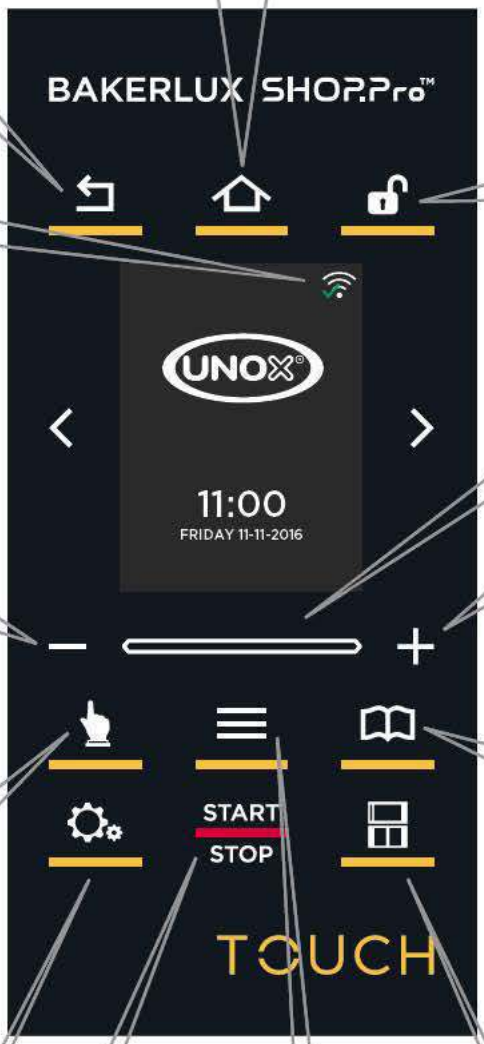
- Использовать противни и решетки UNOX, стараясь располагать равномерным образом продукты питания, без их наложения или чрезмерной загрузки.
- Стараться не солить продукты в рабочей камере. Если этого нельзя избежать, обеспечить в максимально короткое время очистку печи.
- Не использовать в процессе 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 контролировать-

Просмотр и установка параметров должны осуществляться только сухими и чистыми пальцами, не допуская использования таких предметов, как вилки, ложки и т.д...
В случае необходимости записи названий рецептов, пользоваться только предоставленной в комплектации ручкой.

В случае отключения электроэнергии можно разблокировать дверцу, нажимая кнопку, находящуюся с боковой стороны печи (только для печей с электрозамком).



# BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch PLUS
## Применение




Возврат на главную экранную страницу (HOME)

Возврат на предыдущую страницу

Иконки соединения

- wi-fi активирован
- 3G активирован
- wi-fi не активирован
- 3G не активирован
- ethernet активирован
- ethernet не активирован

Для печей с электрозамком: открывает дверцу печи

Для печей без электрозамка: при удерживании в течение 2 секунд, обеспечивается разблокировка использования панели в случае открытия дверцы (см.дополнительную приведенную ниже информацию "Блокировка дисплея")

Панель слайдера

Увеличение значений

Уменьшение значения

**PROGRAMS (ПРОГРАММЫ)**
Позволяет получить доступ к перечню ранее сохраненных рецептов посредством меню SET: таким образом можно вновь пользоваться рецептом в любое время, без необходимости повторной настройки параметров.

**Дополнительная информация на стр. 13 (приготовление) е 21 (брожение)**

**SET (НАСТРОЙКИ)**
Позволяет осуществлять **приготовление в ручном режиме**, где пользователь устанавливает желаемые параметры.

**Дополнительная информация на стр. 8**

Позволяет осуществлять **брожение в ручном режиме**, где пользователь устанавливает желаемые параметры.

**Дополнительная информация на стр. 16**

Настройка параметров пользователя (дата/время, единица измерения и т.д..)

Эта печь позволяет контролировать посредством единой панели управления также и подключенный **расстоечный шкаф**. Для использования расстоечного шкафа коснуться расположенной внизу иконки.

Клавиша START STOP (СТАРТ/СТОП) запускает/приостанавливает процесс приготовления или брожения

Клавиша позволяет осуществлять изменения в программировании

### Дополнительная информация: блокировка дисплея




Если дверца печи открыта, на приведенной с боковой стороны экранной странице выводится предупреждение о невозможности использования дисплея из соображений безопасности.
При закрытии дверцы дисплей вновь возвращается в рабочий режим.

## SET И PROGRAMS (НАСТРОЙКИ И ПРОГРАММЫ)

Приобретенная Вами печь позволяет устанавливать режимы приготовления/брожения путем **ручной** установки параметров (меню **SET**).
Поэтому можно:
- непосредственно запустить рецепт: заданные параметры в конце цикла приготовления/брожения НЕ будут сохранены;
- сохранить заданный рецепт, а затем запустить его: заданные параметры в конце цикла приготовления/брожения будут сохранены в памяти, таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем, при доступе к меню PROGRAMS (ПРОГРАММЫ), в любое время, без необходимости повторного ввода параметров.

## ЧТО ТАКОЕ ФАЗЫ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ/БРОЖЕНИЯ

Каждый процесс приготовления в ручном режиме состоит из фазы **начального подогрева** ("PREHEATING" - факультативная, но всегда рекомендуемая) и **фаз** приготовления (от минимум 1 до максимума 9), каждая из которых характеризуется различными параметрами приготовления. Установка нескольких фаз вместо одной обеспечивает соответствующую балансировку, что приводит к лучшим результатам.

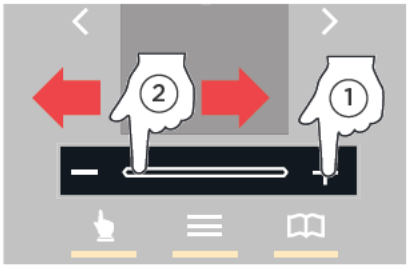
| PREHEATING | STEP 1 | STEP 2 | STEP 3 | STEP 4.....9 |
|---|---|---|---|---|
| 150°C | 01.30 | 00.30 | 00.30 | 00.00 |
| | 180°C | 200°C | 150°C | 000°C |
| | +60% | +20% | +20% | 0% |
| | 50% | 100% | 50% | 0% |

Процесс приготовления/брожения для возможности его запуска нуждается в установке, по меньшей мере, одной ФАЗЫ.

Не обязательно процесс приготовления/брожения предусматривает использование всех ФАЗ: поэтому следует устанавливать только те, которые необходимы.

Переход на следующую ФАЗУ управляется автоматически устройством.

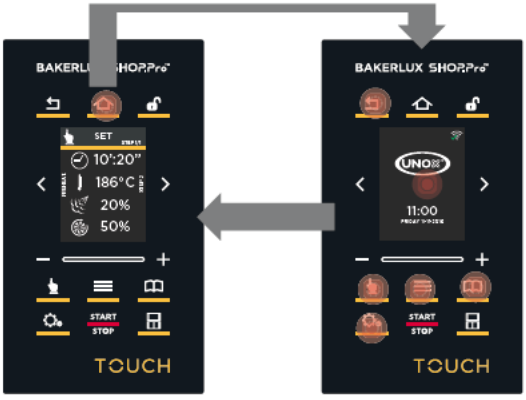
## КАК УСТАНОВИТЬ ПАРАМЕТРЫ




Значения устанавливаются:

1. нажимая клавиши "+" и "-" до достижения желаемого значения;
2. при использовании функции "scroll", то есть прокручивая панель пальцем: в этом случае прокручивание осуществляется быстрее.

## ВИЗУАЛИЗАЦИЯ ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА




Экранная страница HOME

Во время подогрева или приготовления всегда отображается обратный отсчет, то есть время до завершения самой фазы.
Для визуализации главной экранной страницы HOME, следует нажать клавишу .

На главной экранной странице HOME, для повторной визуализации обратного отсчета, достаточно нажать одну из обозначенных красным цветом клавиш.

# Меню Set печи

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

**длительность** процесса приготовления (в часах-минутах)

**температура** в рабочей камере (°C)

подача **влаги**

**скорость вентиляторов**

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.

## КАК УСТАНОВИТЬ РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый ручной режим приготовления состоит из минимум 1 и максимума 9 фаз, каждая из которых характеризуется различными параметрами приготовления + начальной фазой подогрева ("PREHEATING"), которая не является обязательной, но всегда рекомендуемой.

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.

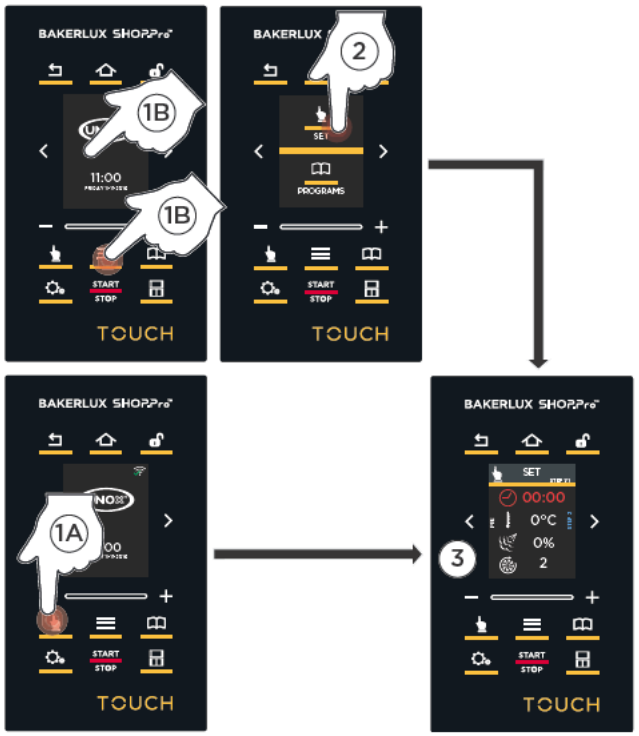
Переход от одной ФАЗЫ приготовления к следующей осуществляется устройством автоматически.

### A ВЫБОР РУЧНОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1) Коснуться:
**1A**) иконки "РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ" или
**1B**) иконки ""ПРАВКИ" или экрана

2) Только для точки "**1B**": открывается экранная страница с двумя опциями, выбрать иконку "РУЧНОЙ РЕЖИМ" (SET).

3) Открывается экранная страница настройки параметров.




### B НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

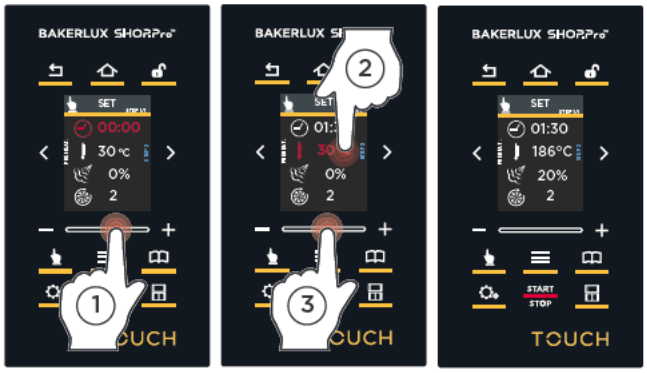
Параметр является изменяемым только, когда выделен красным цветом; в противном случае, для его выделения следует коснуться соответствующей иконки.

**длительность** процесса приготовления в часах и минутах (при превышении отметки ниже 0, нажатием клавиши "**- (минус)**" время переходит на бесконечность, поэтому печь функционирует в непрерывном режиме).

**температура** в камере

**подача влаги**

**скорость вентиляторов**

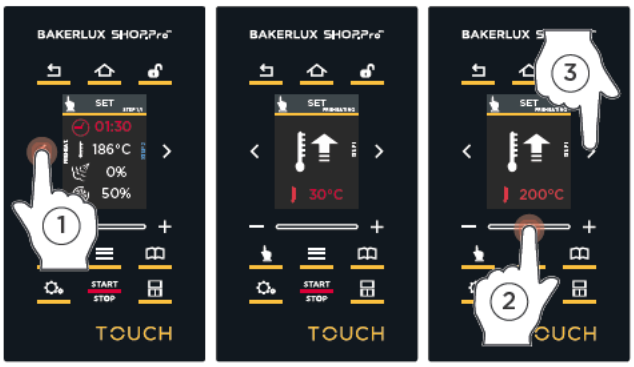



настройка длительности | настройка температуры | предполагаемое приготовление с заданными параметрами

## C НАСТРОЙКА ПОДОГРЕВА (ФАКУЛЬТАТИВНЫЙ)

Для установки ФАЗЫ подогрева:

1. коснуться символа <
2. Установить желаемое значение температуры для подогрева.
3. Коснуться символа > для возврата к экранной странице настройки параметров.



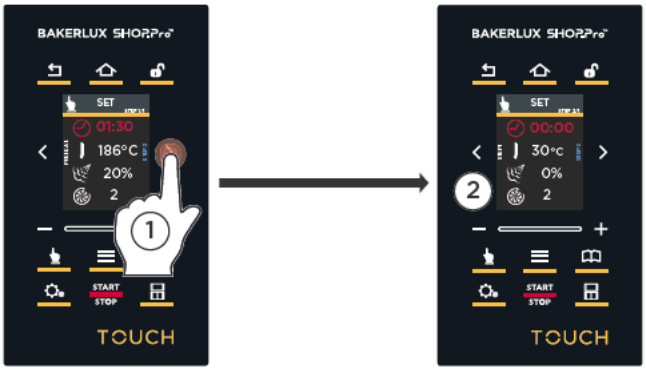

Звуковой сигнал (если активирован*) сигнализирует о завершении подогрева, то есть достижения заданной температуры.

Рекомендуется всегда подогревать печь до температуры, превышающей предусмотренную для режима приготовления, по меньшей мере, на 30-50°C для устранения эффектов утраты тепла, обусловленного открытием дверцы.

## D НАСТРОЙКА СЛЕДУЮЩИХ ФАЗ (ЕСЛИ ОНИ НЕОБХОДИМЫ)

Для настройки следующих фаз (если они НЕОБХОДИМЫ):

1. коснуться символа >, отображаются все предусмотренные фазы, установить желаемые.
2. Повторить операции, приведенные в главе B для настройки всех параметров приготовления фазы "2" и следующих.




## E ЗАПУСК/СОХРАНЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

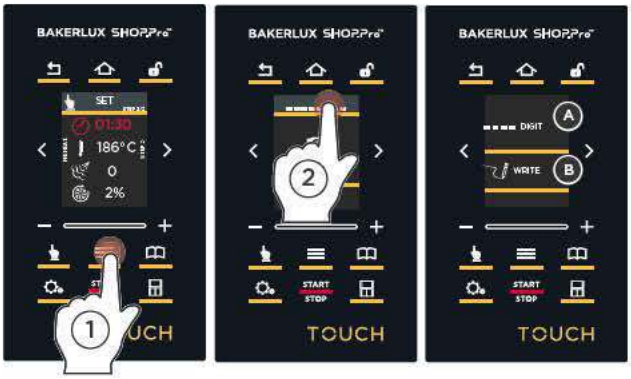
- непосредственно запустить рецепт: заданные параметры в конце цикла приготовления НЕ будут сохранены;
- сохранить заданный рецепт, а затем запустить его: заданные параметры в конце процесса приготовления будут сохранены в памяти, таким образом можно будет вновь использовать рецепт в дальнейшем, в любое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

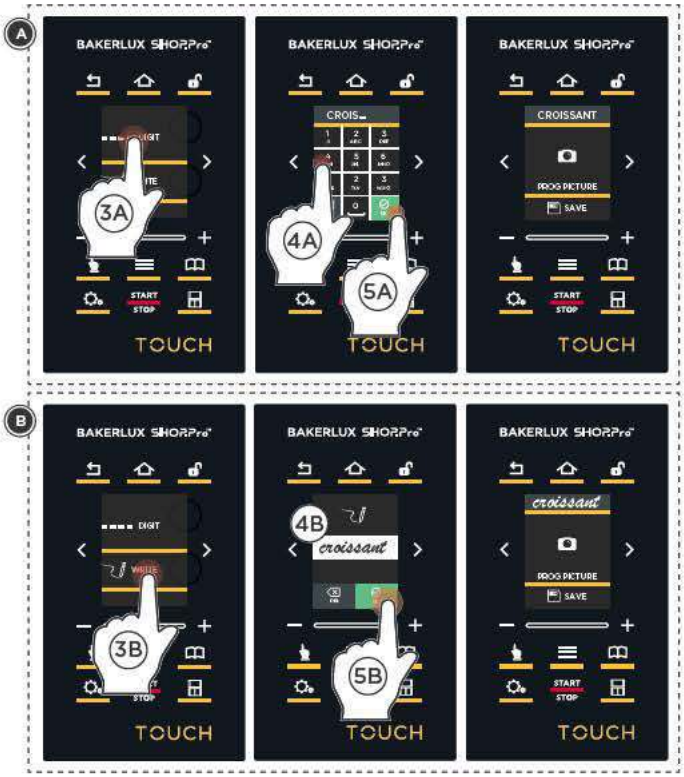
### Непосредственный запуск процесса приготовления

1. Нажать иконку "**START/STOP**" (СТАРТ/СТОП): процесс приготовления начинается с заданными параметрами.



### Сохранение режима приготовления и его последующий запуск







1 Коснуться иконки "ПРАВКА" 

2 Коснуться поля "--------".

3 Можно задать **название** рецепта, выбирая среди двух режимов:

- **A** набирая название на кнопочной панели 4A и подтверждая нажатием "ОК" 5A.
- **B** записывая название посредством предоставленной в комплектации ручки 4B и подтверждая посредством "ОК" 5B.

6 Коснуться иконки "**PROG PICTURE**"(ПРОГРАММИРОВАНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЯ)

7 Выбрать фотографию, соответствующую рецепту.

8 Нажать клавишу "**SAVE**" (СОХРАНИТЬ) для сохранения рецепта.

9 Только что сохраненная программа автоматически займет последнее положение после программ, уже имеющихся в памяти.

На экранной странице отображается введенный и сохраненный рецепт "CROISSANT".

Для использования сохранных режимов приготовления, следует зайти в раздел "**PROGRAMS**" **главы "Меню Programs печи" на стр. 13**

Не обязательно присваивать название и фотографию для сохраняемых рецептов. В последнем случае вместо названия рецепта появится надпись "PROG" в сопровождении с порядковым номером. Также и в этом случае только что сохраненная программа автоматически займет последнее положение после программ, уже имеющихся в памяти.

10 Нажать иконку "**START/STOP**" (СТАРТ/СТОП): процесс приготовления начинается с заданными параметрами.

## ИДЕТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ!!!!

1. Если режим приготовления предусматривает подогрев, печь начинает нагрев камеры для приведения ее до заданной температуры (в примере 180°C). В течение данной фазы НЕ следует размещать продукты питания в печь.

Если не нужно осуществлять подогрев, следует действовать в соответствии с указаниями 2 и 3, в противном случае, подождать завершения:

2. Коснуться иконки ""ПРАВКА"

3. Коснуться иконки "SKIP PREHEATING"(пропуск подогрева). Изменение является временным, то есть действительно только для текущего режима приготовления, но не изменяет первоначальный рецепт, если он сохранен.

4. При завершении подогрева, если он выполняется, печь издает звуковой сигнал, и отображается представленная экранная страница (INSERT TRAY - УСТАНОВИТЬ ПРОТИВНИ): можно ставить продукты питания в печь. При закрытии дверцы, автоматически запускается ФАЗА 1 в соответствии с заданными параметрами.
5. На экранной странице, появляющейся в течение процесса приготовления, отображается время, оставшееся до завершения цикла приготовления (в примере, 12 минут и 6 секунд), и температура (в примере 180°C).

Для визуализации или изменения параметров текущего режима приготовления (например, снизить температуру или увеличить длительность, см. **главу Визуализация/изменение параметров приготовления или подогрева на стр. 12**

Если необходимо преждевременно прервать режим приготовления, следует удерживать клавишу "START/STOP" (СТАРТ/СТОП) (около 4-5 секунд).



**Визуализация/изменение параметров приготовления или подогрева**

### ВАРИАНТ "A" (SOLUTION A)

1. Коснуться иконки "ПРАВКА"
2. Коснуться иконки "VIEW MODIFY" (ИЗМЕНЕНИЕ ВИДА).
3. Изменить параметры в соответствии с обычной процедурой (см. "**Настройка параметров приготовления**" на стр. **8**)
4. Коснуться иконки "ПРАВКА" для сохранения внесенных изменений.
5. Для выхода из экранной страницы следует коснуться иконки "НАЗАД" или подождать 10 сек.

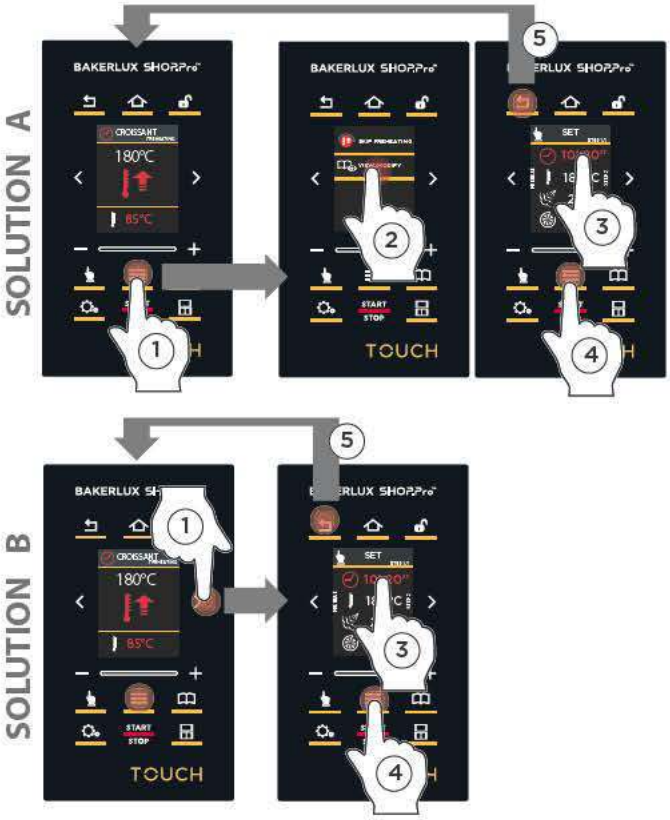
### ВАРИАНТ "B" (SOLUTION B)

1. Коснуться символов < или >

См.пункты 3, 4 и 5 варианта "A".

Изменения являются временными, то есть действительны только для текущего режима приготовления/подогрева, но не изменяют первоначальный рецепт, если он сохранен.

Для блокировки подогрева, см. стр. **17**




## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Цикл приготовления завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать кнопку "START/STOP" (СТАРТ/СТОП). При завершении цикла приготовления печь издает звуковой сигнал: это говорит о готовности блюд.

При завершении цикла приготовления можно:

1. **добавить время** (например, в случае если блюда еще не готовы).

   1A-1B-1C-1D: Коснуться иконки ADD TIME и установить дополнительные минуты (по умолчанию, 1 минута), перезапустить цикл приготовления посредством "START/STOP" (СТАРТ/СТОП).

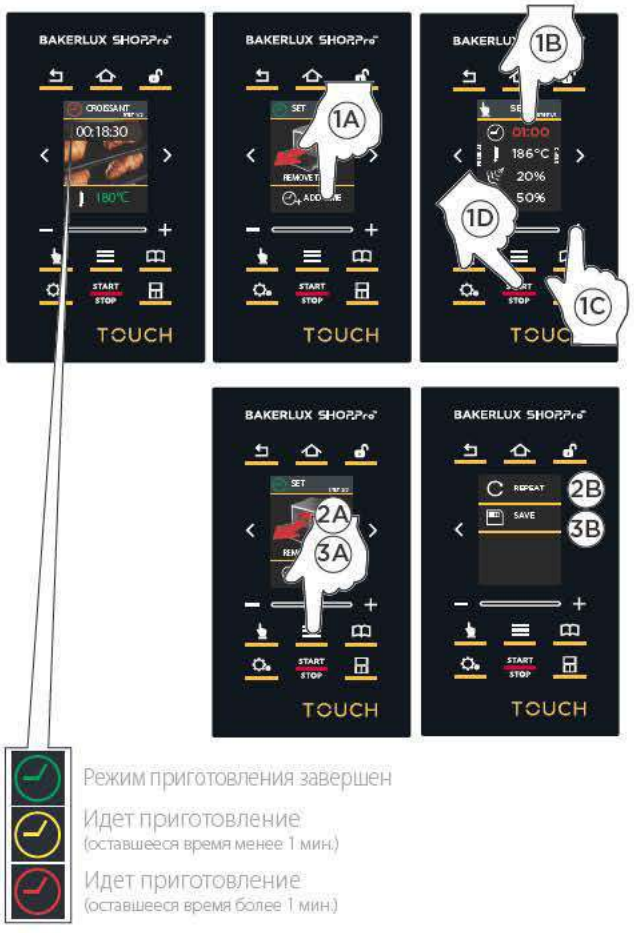
2. **повторить** только что завершившийся цикл приготовления, сохраняя те же параметры.

   2A-2B: Коснуться иконок "ПРАВКА" и "REPEAT (ПОВТОР)«.

3. **сохранить** только что завершившийся цикл приготовления, если это не было сделано ранее.

   3A-3B: Коснуться иконок "ПРАВКА« и "SAVE (СОХРАНИТЬ)". Затем сохранить режим приготовления в соответствии с обычной процедурой (см. "**сохранить режим приготовления**" на стр. **10**).

Для возврата к экранной странице HOME (ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА) нажать клавишу "HOME".



# Меню Programs печи

Посредством данного меню можно отобразить и использовать ранее сохраненные пользователем рецепты после их ручной установки (меню SET).
Печь может содержать до 99 рецептов (от P1 до P99).

## ВЫЗОВ РЕЦЕПТА ИЗ ПАМЯТИ

1. Коснуться:

   **1A**) иконки "PROGRAMS" (программы) или

   **1B**) иконки ""ПРАВКА" или экрана.

2. Только для точки "**1B**": открывается экранная страница с двумя опциями, выбрать иконку "ПРОГРАММЫ" (PROGRAMS).
3. Открывается перечень ранее сохраненных режимов приготовления при использовании "МЕНЮ SET" (в примере выбран рецепт "croissant").
   Для прокрутки всех программ пользоваться символами ❮ или ❯.
4. Нажать иконку "**START/STOP (СТАРТ/СТОП)**": процесс приготовления начинается с заданными параметрами.
5. Если режим приготовления предусматривает подогрев, печь начинает нагрев камеры для приведения ее до заданной температуры. В течение данной фазы НЕ следует размещать продукты питания в печь.

Для "пропуска" функции подогрева см.главу **"Пропуск подогрева"** на стр. **17**

6. При завершении подогрева, печь издает звуковой сигнал, и отображается представленная экранная страница (INSERT TRAY - УСТАНОВИТЬ ПРОТИВНИ): можно ставить блюда в печь. При закрытии дверцы, автоматически запускается ФАЗА 1 в соответствии с заданными параметрами.
7. На экранной странице, появляющейся в течение цикла приготовления, отображается время, оставшееся до завершения цикла приготовления (в примере 12:06), и температура (в примере 180°C). Цикл приготовления завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать клавишу "START/STOP" (СТАРТ/СТОП). При завершении цикла приготовления печь издает звуковой сигнал: это говорит о готовности блюд.

Для визуализации или изменения параметров текущего режима приготовления (например, снизить температуру или увеличить длительность, см. главу "**Визуализация/изменение параметров приготовления или подогрева**" на стр. **12**).

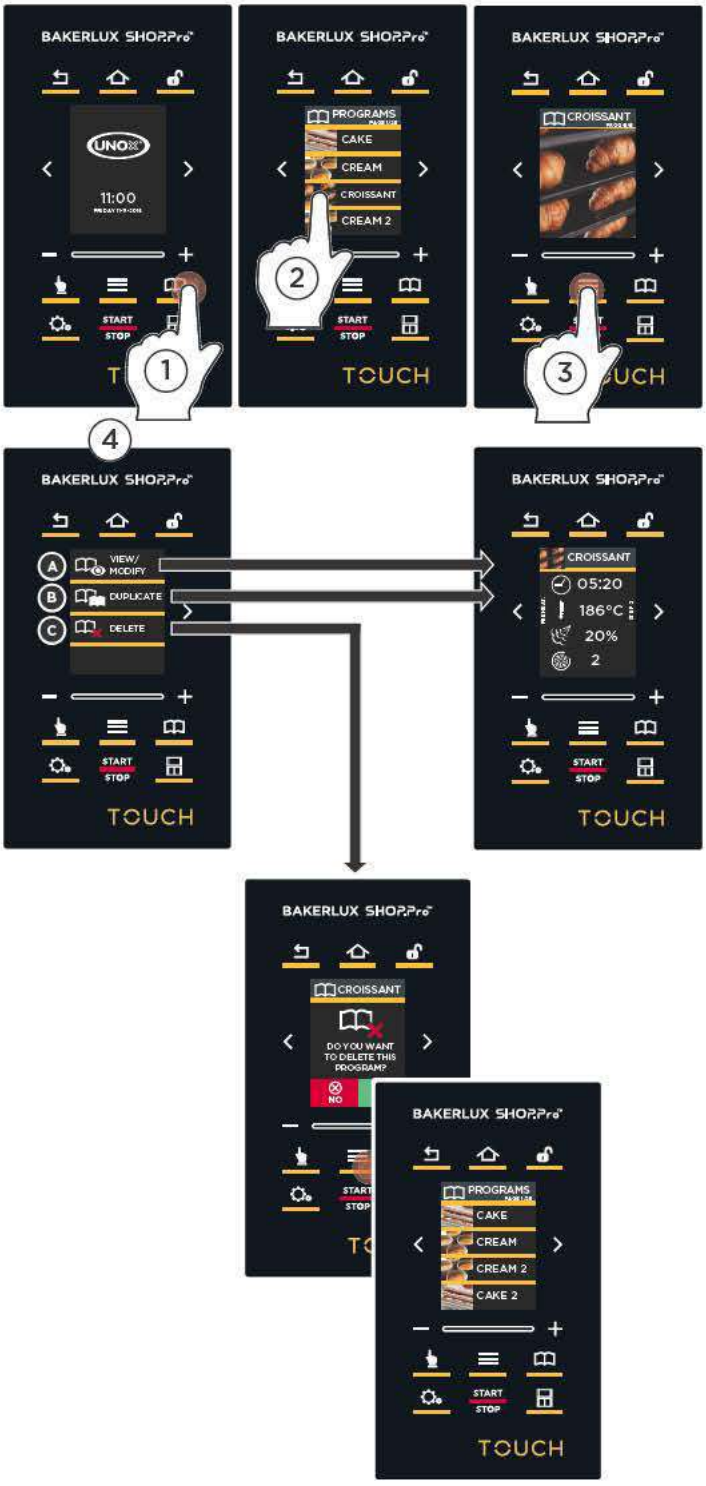


# ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ПАМЯТИ
# ДУБЛИРОВАНИЕ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ПАМЯТЬ
# УДАЛЕНИЕ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗ ПАМЯТИ

1. Коснуться иконки "PROGRAMS" (программы) 
2. Открывается перечень ранее сохраненных режимов приготовления при использовании "МЕНЮ SET" (в примере выбран рецепт "croissant").

3. Коснуться иконки "ПРАВКА" 

4. Появляется экранная страница правки.
МОЖНО:




**A** **(VIEW/MODIFY) (ВИД/ПРАВКА) отобразить параметры рецепта и при необходимости изменить их** в соответствии с обычной процедурой (см. "**Настройка параметров приготовления**" на стр. **8**). Изменения будут носить ПОСТОЯННЫЙ характер, то есть будет изменен первоначальный рецепт (в примере рецепт "croissant").

**B** **(ДУБЛИРОВАНИЕ) дублировать первоначальный рецепт** для создания нового: в данном случае первоначальный рецепт НЕ изменяется. Для установки и сохранения нового дублированного рецепта см. "**Настройка параметров приготовления**" на стр. **8** и главу "**Сохранение режима приготовления и его последующий запуск**" на стр. **10**.

**C** **(DELETE) удаление рецепта** на постоянной основе (удаляется из перечня рецептов).

## ЗАВЕРШЕНИЕ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Цикл приготовления завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать клавишу "START/STOP" (СТАРТ/СТОП). При завершении цикла приготовления печь издает звуковой сигнал: это говорит о готовности блюд.

При завершении цикла приготовления можно:

1. **добавить время** (например, в случае если блюда еще не готовы).

   1A-1B-1C-1D: Коснуться иконки ADD TIME и установить дополнительные минуты (по умолчанию, 1 минута), перезапустить цикл приготовления посредством "**START/STOP**" (СТАРТ/СТОП).

2. **повторить** только что завершившийся рецепт, сохраняя те же параметры.

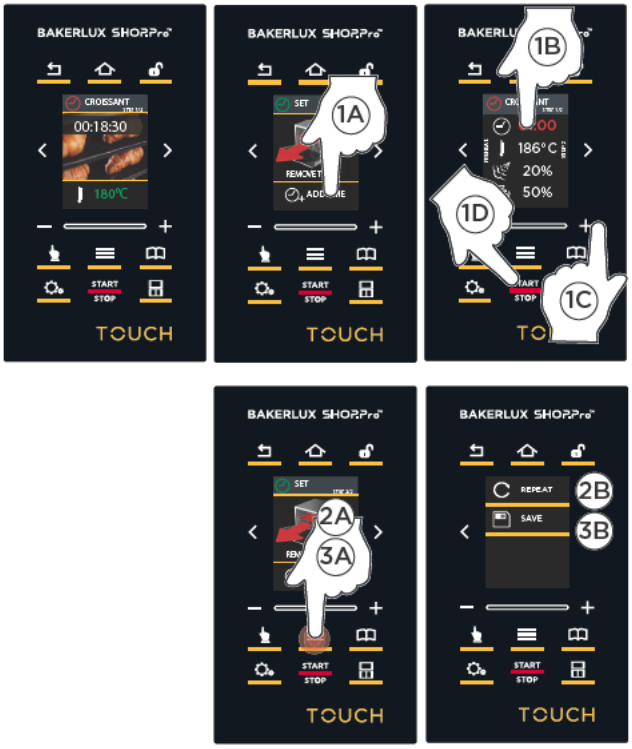
   2A-2B: коснуться иконок "ПРАВКА" и "REPEAT (ПОВТОР)«.

3. **сохранить** только что завершенный цикл приготовления, если были внесены изменения.

   3A-3B: Коснуться иконок "ПРАВКА" и "SAVE (СОХРАНИТЬ)".

   Затем сохранить режим приготовления в соответствии с обычной процедурой (см. "**сохранить режим приготовления**" на стр. **10**).

Для возврата к экранной странице HOME (ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА) нажать клавишу "HOME".



# Меню Set расстоечного шкафа

Ваше устройство BAKERLUX SHOP.Pro™ предусмотрено для контроля подключенного к нему расстоечного шкафа той же серии. В процессе **ручного брожения** пользователь, на основе собственного опыта, должен установить следующие параметры:

**длительность** процесса брожения (в часах-минутах)

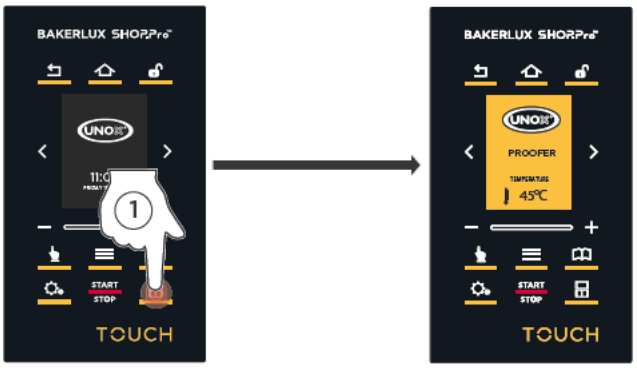
**температура** в камере (°C)

После настройки параметров, можно непосредственно начать процесс брожения или сохранить заданный рецепт: таким образом можно будет вновь воспользоваться им в дальнейшем, в любое время, без необходимости повторного ввода параметров.

## КАК УСТАНОВИТЬ ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

### A ВЫБОР УСТРОЙСТВА

1. Нажать клавишу "РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ": теперь панель управления активирована для использования данного устройства.




### B ВЫБОР РУЧНОГО РЕЖИМА БРОЖЕНИЯ

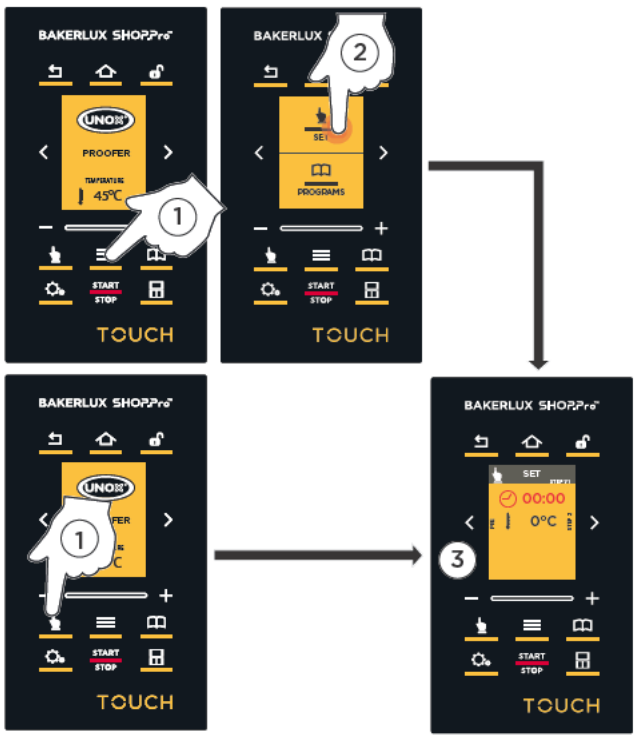
1. Коснуться:

   **A**) иконки "РУЧНОЙ РЕЖИМ БРОЖЕНИЯ" или

   **B**) иконки ""ПРАВКА" или экрана

2. Только для точки "**B**": открывается экранная страница с двумя опциями, выбрать иконку "РУЧНОЙ РЕЖИМ" (SET).

3. Открывается экранная страница настройки параметров.



## C НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ БРОЖЕНИЯ

Параметр является изменяемым только, когда выделен красным цветом; в противном случае, для его выделения следует коснуться соответствующей иконки.

**длительность** процесса брожения в часах и минутах (при превышении отметки ниже 0, нажатием клавиши "**- (минус)**" время переходит на бесконечность, поэтому расстоечный шкаф функционирует в непрерывном режиме).

**температура** в камере



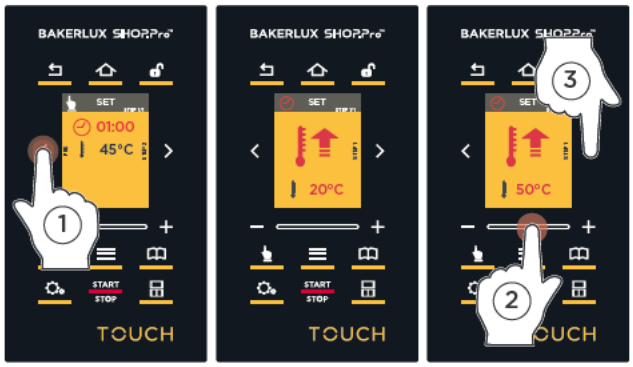

## D НАСТРОЙКА ПОДОГРЕВА (ФАКУЛЬТАТИВНЫЙ)

Для установки ФАЗЫ подогрева:

1. коснуться символа <
2. Установить желаемое значение температуры для подогрева.
3. Коснуться символа > для возврата к экранной странице настройки параметров.

Звуковой сигнал (если активирован*) сигнализирует о завершении подогрева, то есть достижении заданной температуры.

Рекомендуется всегда подогревать расстоечный шкаф для устранения эффектов утечки тепла при открытии дверцы.




НАСТРОЙКИ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА

### Пропуск подогрева

1. Коснуться иконки "ПРАВКА"
2. Коснуться иконки "SKIP PREHEATING"(пропуск подогрева).
3. Отображается представленная экранная страница (INSERT TRAY - УСТАНОВИТЬ ПРОТИВНИ). При закрытии дверцы, автоматически запускается ФАЗА 1 в соответствии с заданными параметрами.

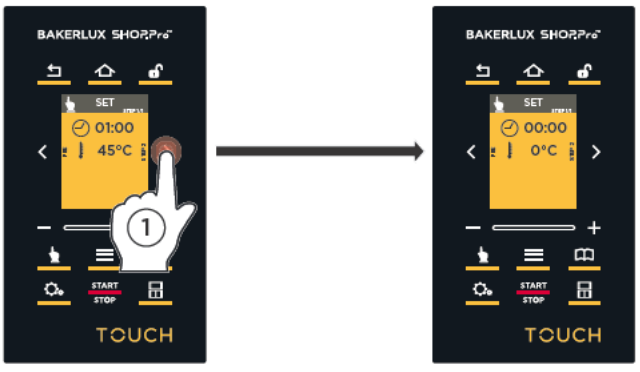
Изменения являются временными, то есть действительны только для текущего режима брожения, но не изменяют первоначальный рецепт, если он сохранен.




## E НАСТРОЙКА СЛЕДУЮЩИХ ФАЗ (ЕСЛИ ОНИ НЕОБХОДИМЫ)

Для настройки следующих фаз (если они НЕОБХОДИМЫ):

1. прикоснуться к символу >, отображаются все предусмотренные фазы, установить желаемые.
2. Повторить операции, приведенные в предыдущей главе для настройки всех параметров брожения фазы "2" и следующих.



## F ЗАПУСК/СОХРАНЕНИЕ ПРОЦЕССА БРОЖЕНИЯ

После настройки параметров брожения можно:

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

### Непосредственный запуск процесса брожения

1. Нажать иконку "**START/STOP (СТАРТ/СТОП)**": процесс брожения начинается с заданными параметрами.

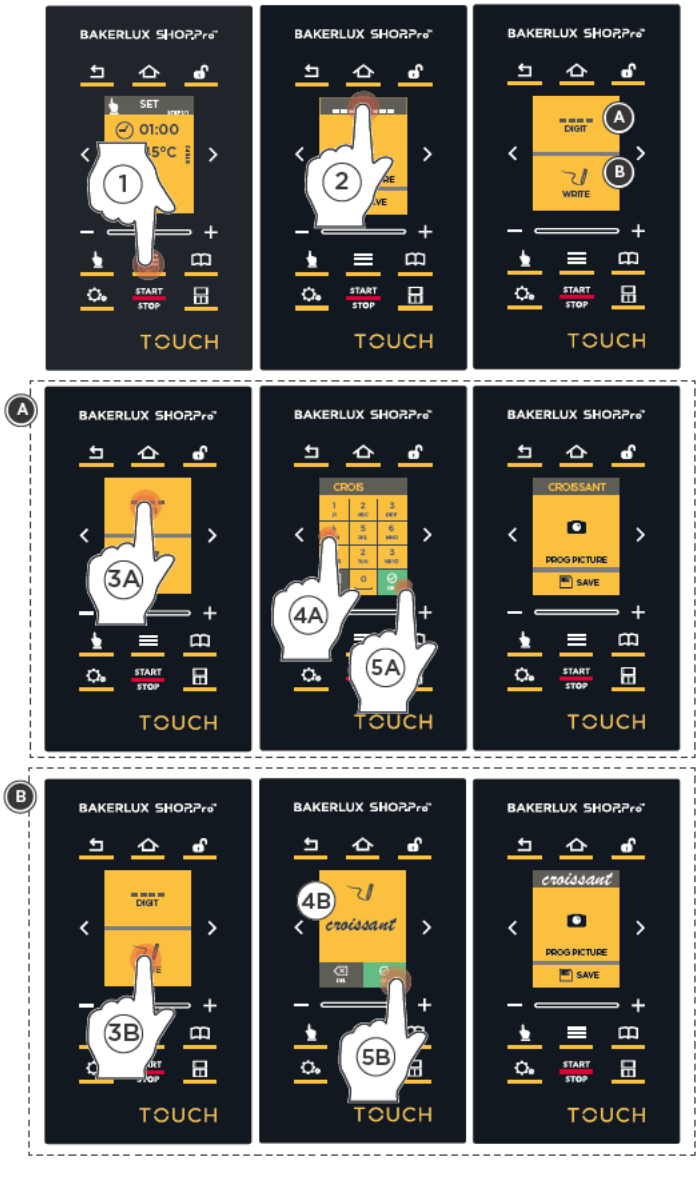



### Сохранение цикла брожения и его запуск

1. Коснуться иконки "ПРАВКА" 
2. Коснуться поля "-------".
3. Можно задать **название** рецепта, выбирая среди двух режимов:

   A набирая название на кнопочной панели (4A) и подтверждая нажатием "ОК" (5A).

   B записывая название посредством предоставленной в комплектации ручки (4B) и подтверждая посредством "ОК" (5B).



⑥ Коснуться иконки "**PROG PICTURE**" (ПРОГРАММИРОВАНИЕ ИЗОБРАЖЕНИЯ)

⑦ Выбрать фотографию, соответствующую рецепту.

⑧ Нажать клавишу "**SAVE**" для сохранения рецепта.

⑨ Только что сохраненная программа автоматически займет последнее положение после программ, уже имеющихся в памяти.

На экранной странице отображается введенный и сохраненный рецепт "CROISSANT".

Для использования сохранных режимов брожения, следует зайти в раздел "**PROGRAMS**" (программы) **главы "Меню Programs расстоечного шкафа" на стр. 21**

Не обязательно присваивать название и фотографию для сохраняемых рецептов. В последнем случае вместо названия рецепта появится надпись "PROG" в сопровождении с порядковым номером. Также и в этом случае только что сохраненная программа автоматически займет последнее положение после программ, уже имеющихся в памяти.

⑩ Нажать иконку "**START/STOP**" (СТАРТ/СТОП): процесс брожения начинается с заданными параметрами.




## G ИДЕТ БРОЖЕНИЕ!!!!

① Если режим брожения предусматривает подогрев, расстоечный шкаф начинает нагрев камеры для приведения ее к заданной температуре (в примере 70°C). В течение данной фазы НЕ следует размещать продукты питания в расстоечный шкаф.

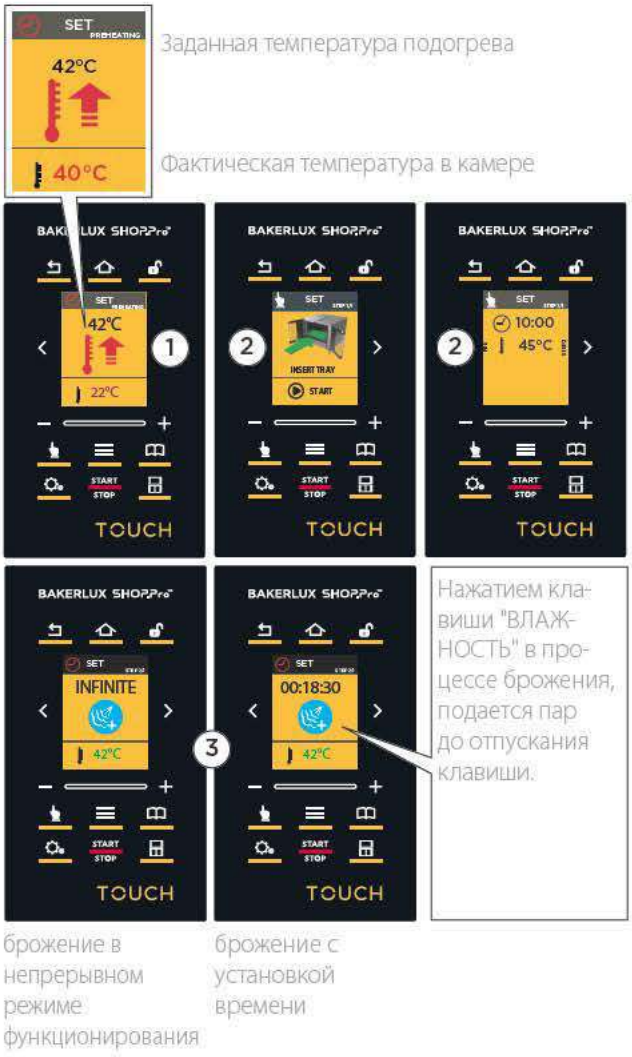
Для "пропуска" функции подогрева см.главу **"Пропуск подогрева"** на стр. **17**

② При завершении подогрева, расстоечный шкаф издает звуковой сигнал, и отображается представленная экранная страница (INSERT TRAY - УСТАНОВИТЬ ПРОТИВНИ): можно разместить блюда. Нажать иконку "**START**" (СТАРТ): процесс брожения начинается с заданными параметрами.

③ На экранной странице, появляющейся в течение процесса брожения, отображается время, оставшееся до завершения цикла брожения (в примере 47 минут), и температура в камере (в примере 45°C).

Для визуализации или изменения параметров текущего режима брожения (например, снизить температуру или увеличить длительность, см. **главу Визуализация/изменение параметров брожения или подогрева на стр. 20**

Если необходимо преждевременно прервать режим брожения, следует удерживать клавишу "**START/STOP**" (СТАРТ/СТОП) (около 4-5 секунд).



**Визуализация/изменение параметров брожения или подогрева**

### ВАРИАНТ "A" (SOLUTION A)

1. Коснуться иконки "ПРАВКА" 
2. Коснуться иконки "VIEW MODIFY" (ИЗМЕНЕНИЕ ВИДА).
3. Изменить параметры в соответствии с обычной процедурой (см. главу "**Настройка параметров брожения**" на стр. **17**)
4. Коснуться иконки "ПРАВКА"  для сохранения внесенных изменений.
5. Для выхода из экранной страницы следует коснуться иконки "НАЗАД"  или подождать 10 сек.

### ВАРИАНТ "B" (SOLUTION B)

1. Коснуться символов < или >

См.пункты 3, 4 и 5 варианта "A".

Изменения являются временными, то есть действительны только для текущего режима брожения/подогрева, но не изменяют первоначальный рецепт, если он сохранен.

 Для блокировки подогрева, см. стр. **17**



### ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА БРОЖЕНИЯ

Цикл брожения завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать клавишу "START/STOP" (СТАРТ/СТОП). При завершении цикла брожения расстоечный шкаф издает звуковой сигнал: это говорит о готовности блюд.

При завершении цикла брожения можно:

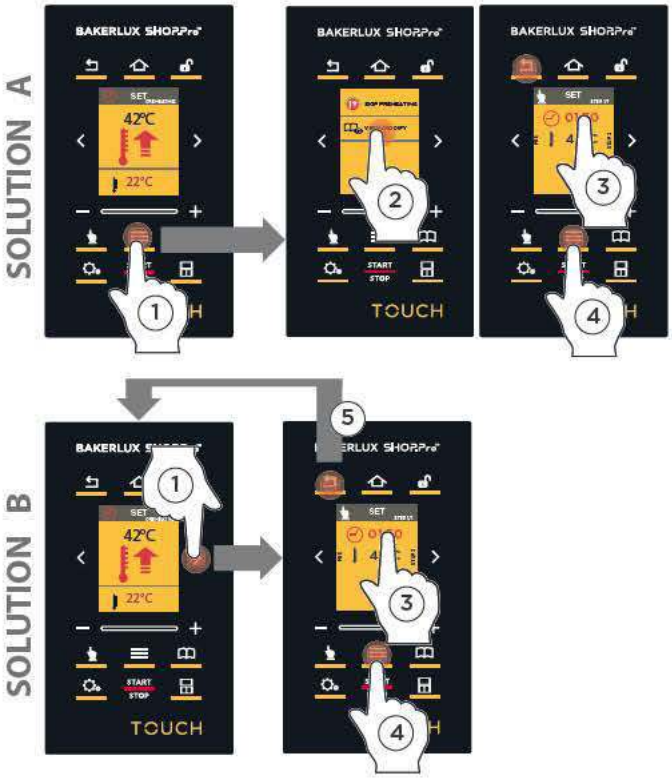
1. **добавить время** (например, в случае если процесс брожения еще не завершен).

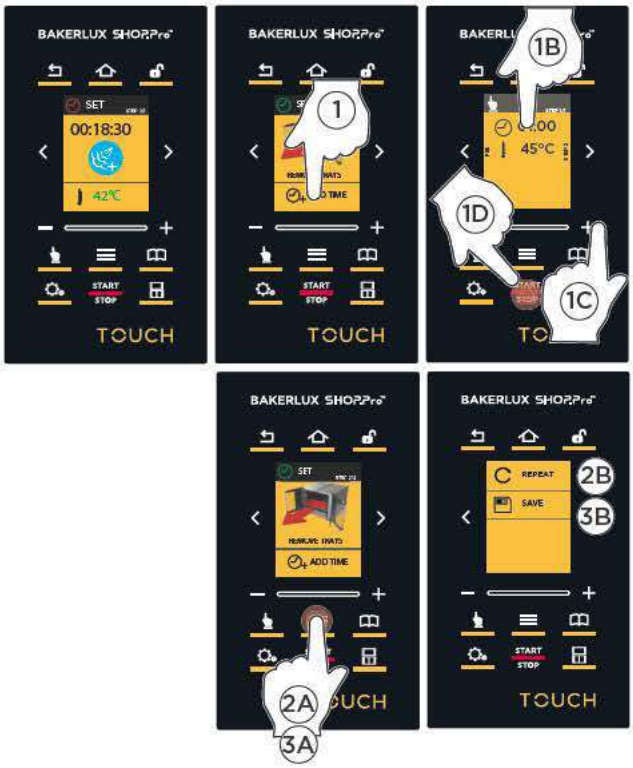
   1A-1B-1C-1D: Коснуться иконки  и установить дополнительные минуты (по умолчанию, 10 минут), перезапустить цикл приготовления посредством "START/STOP" (СТАРТ/СТОП).
2. **повторить** только что завершившийся цикл брожения, сохраняя те же параметры.

   2A-2B: Коснуться иконок "ПРАВКА"  и "REPEAT (ПОВТОР)"  .
3. **сохранить** только что сохраненный режим брожения, если это не было сделано ранее.

   3A-3B: Коснуться иконок "ПРАВКА"  и "SAVE (СОХРАНИТЬ)"  .

   Затем сохранить режим брожения в соответствии с обычной процедурой (см. "**Сохранение режима брожения**" на стр. **18**).




Для возврата к экранной странице HOME (ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА) нажать клавишу "HOME"  .

# Меню Programs расстоечного шкафа

Посредством данного меню можно отобразить и использовать ранее сохраненные пользователем рецепты (меню SET). Печь может содержать до 99 рецептов (от P1 до P99).

## ВЫЗОВ РЕЦЕПТА ИЗ ПАМЯТИ

1. Нажать клавишу "РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ": теперь панель управления предусмотрена для использования этого устройства.

2. Коснуться:

   **A**) иконку "**PROGRAMS (ПРОГРАММЫ)**" или

   **B**) иконку ""**ПРАВКА**" или экрана.

3. Только для точки "**B**": открывается экранная страница с двумя опциями, выбрать иконку "ПРОГРАММЫ" (PROGRAMS).
4. Открывается перечень ранее сохраненных режимов брожения при использовании **"МЕНЮ SET"** (в примере выбран рецепт "croissant").
   Для прокрутки всех программ пользоваться символами ❮ или ❯.

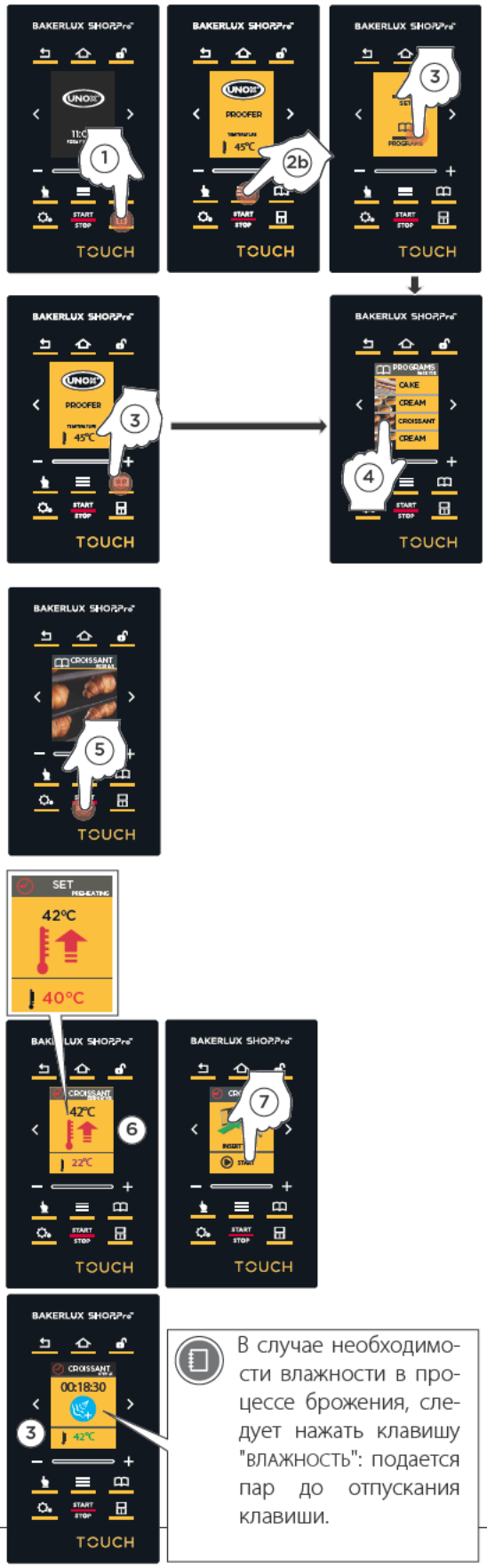
5. Нажать иконку "**START/STOP (СТАРТ/СТОП)**": процесс брожения начинается с заданными параметрами.
6. Если режим брожения предусматривает подогрев, расстоечный шкаф начинает нагрев камеры для приведения ее до заданной температуры. В течение данной фазы НЕ следует размещать продукты питания в расстоечный шкаф.

Для "пропуска" функции подогрева см.главу **"Пропуск подогрева"** на стр. **17**

7. При завершении подогрева, расстоечный шкаф издает звуковой сигнал, и отображается представленная экранная страница (INSERT TRAY - УСТАНОВИТЬ ПРОТИВНИ): можно разместить блюда. Нажать иконку "▶ **START**" (СТАРТ): процесс брожения начинается с заданными параметрами.

8. Цикл брожения завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать клавишу "START/STOP" (СТАРТ/СТОП). При завершении цикла брожения расстоечный шкаф издает звуковой сигнал: это говорит о готовности блюд.

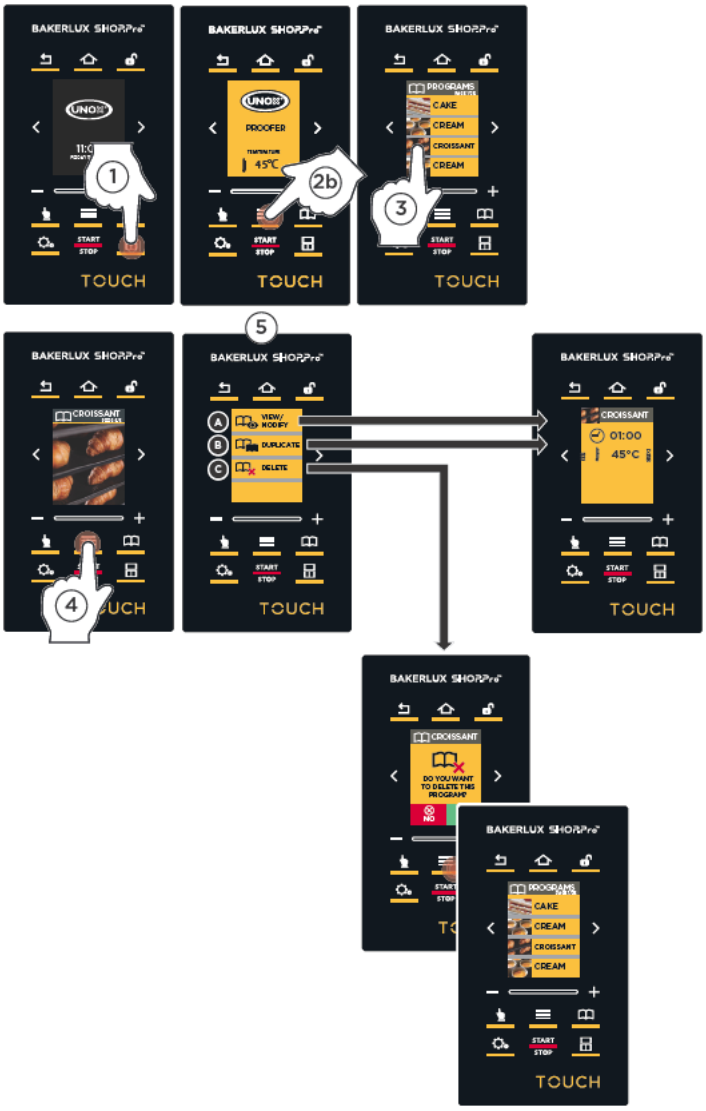
Для визуализации или изменения параметров текущего режима брожения (например, снизить температуру или увеличить длительность, см. главу "**Настройка параметров брожения**" на стр. **17**).




В случае необходимости влажности в процессе брожения, следует нажать клавишу "ВЛАЖНОСТЬ": подается пар до отпускания клавиши.

## ИЗМЕНЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ БРОЖЕНИЯ В ПАМЯТИ
## ДУБЛИРОВАНИЕ РЕЖИМА БРОЖЕНИЯ В ПАМЯТЬ
## УДАЛЕНИЕ РЕЖИМА БРОЖЕНИЯ ИЗ ПАМЯТИ

1. Нажать клавишу "РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ": теперь панель управления предусмотрена для использования этого устройства.
2. Коснуться иконки "**PROGRAMS**" (программы) 
3. Открывается перечень ранее сохраненных режимов брожения при использовании **"МЕНЮ SET"** (в примере был выбран рецепт "croissant").
4. Коснуться иконки "**ПРАВКА**" 
5. Появляется экранная страница правки. МОЖНО:



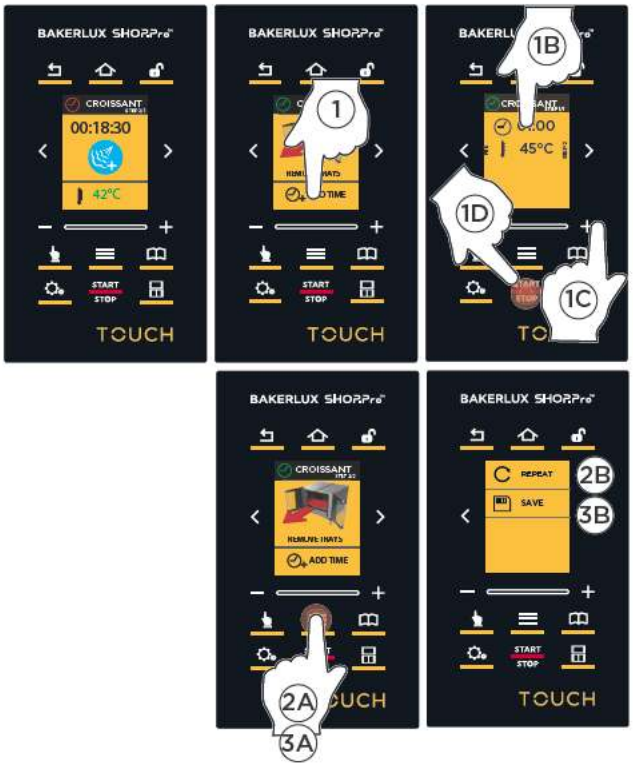

**A** **(VIEW/MODIFY) (ВИД/ПРАВКА) отобразить параметры рецепта и при необходимости изменить их** в соответствии с обычной процедурой (см. "**Настройка параметров брожения**" на стр. **17**). Изменения будут носить ПОСТОЯННЫЙ характер, то есть будет изменен первоначальный рецепт (в примере рецепт "croissant").

**B** **(ДУБЛИРОВАНИЕ) дублировать первоначальный рецепт** для создания нового: в данном случае первоначальный рецепт НЕ изменяется. Для установки и сохранения нового дублированного рецепта см. "**Настройка параметров брожения**" на стр. **17** и главу "**Сохранение цикла брожения и его запуск**" на стр. **18**.

**C** **(DELETE) удаление рецепта** на постоянной основе (удаляется из перечня рецептов).

## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА БРОЖЕНИЯ

Цикл брожения завершается по истечении заданного времени; при желании опережения времени завершения, следует удерживать клавишу "START/STOP" (СТАРТ/СТОП). При завершении цикла брожения расстоечный шкаф издает звуковой сигнал.




При завершении цикла брожения можно:

1. **добавить время** (например, в случае если процесс брожения еще не завершен).

   1A-1B-1C-1D: Коснуться иконки ADD TIME и установить дополнительные минуты (по умолчанию, 1 минута), перезапустить цикл брожения посредством "**START/STOP**" (СТАРТ/СТОП).

2. **повторить** только что завершившийся цикл брожения, сохраняя те же параметры.

   2A-2B: Коснуться иконок "ПРАВКА" и "REPEAT (ПОВТОР)" .

3. **сохранить** только что сохраненный режим брожения, если это не было сделано ранее.

   3A-3B: Коснуться иконок "ПРАВКА" и "SAVE (СОХРАНИТЬ)" .

   Затем сохранить режим брожения в соответствии с обычной процедурой (см. "**Запуск/сохранение процесса брожения**" на стр. **18**).

Для возврата к экранной странице HOME (ГЛАВНАЯ СТРАНИЦА) нажать клавишу "HOME" .

# Меню Multitime расстоечного шкафа

На современных кухнях нередко требуется одновременное брожение продуктов, требующих различного времени брожения при равных климатических условиях (температура, влажность и т.д...): посредством меню Multi.time можно использовать расстоечный шкаф в непрерывном режиме и установить до 10 таймеров, предупреждающих о завершении брожения продукта.

## ПРИМЕР ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

При использовании данной функции расстоечный шкаф поддерживает температуру и влажность, установленную в бесконечном режиме.

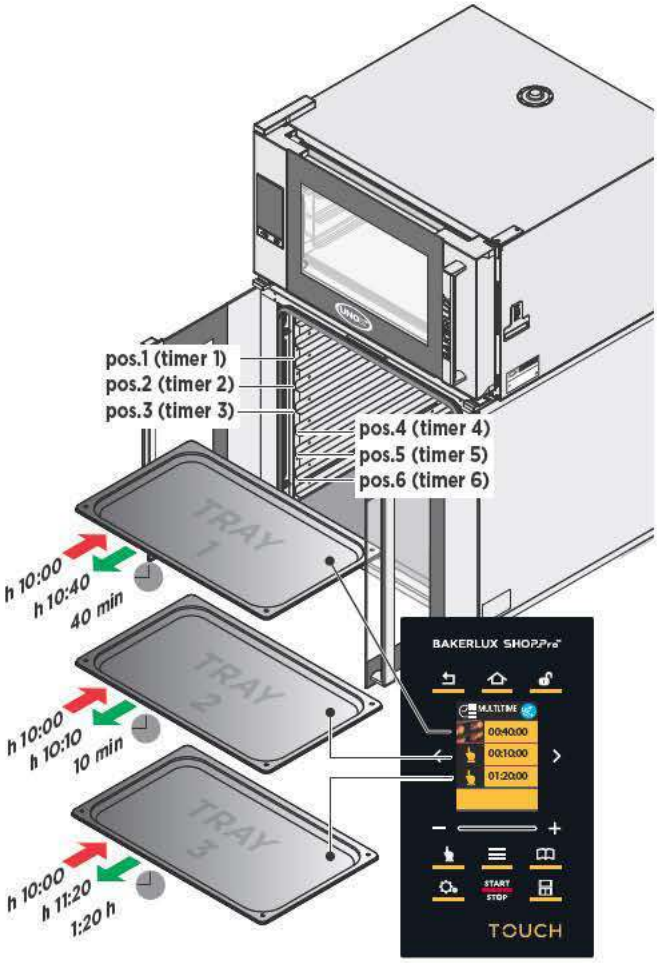
На приведенном с боковой стороны примере, 3 противня с различными продуктами, устанавливаются в расстоечную камеру в **10:00** ( ).

Для каждого их них устанавливается таймер с различной длительностью, в связи с тем, что каждый продукт требует разного времени брожения
( 40 минут, 10 минут, 1 час и 30 минут).

Рекомендуется устанавливать таймер 1 для противня, размещенного в самой верхней части расстоечного шкафа, таймер 2 для второго противня сверху и так далее: это позволяет понять, какой противень следует вынимать при завершении времени таймера (например, при срабатывании 2 таймера, извлекается второй противень сверху).

По истечении времени таймера (в примере первым срабатывающим таймером будет таймер 2 противня, в 10:10), звуковой сигнал предупреждает о том, что настало время вытащить соответствующий противень.

Максимальное количество устанавливаемых таймеров - 10 (поэтому с максимальным количеством 10 одновременных циклов брожения в камере).



## УСТАНОВКА РЕЖИМА БРОЖЕНИЯ MULTI.TIME

В данном разделе можно создавать и запускать режим брожения Multi.time.

Брожение НЕ предусматривает установку времени (брожение - "бесконечно").

### Настройка температуры и запуск расстоечного шкафа

1. Нажать клавишу "РАССТОЕЧНЫЙ ШКАФ": теперь панель управления предусмотрена для использования этого устройства.
2. Коснуться иконки температуры.
3. Установить желаемое значение температуры для брожения (в примере 42°C).
4. Нажать иконку "**START/STOP**" (СТАРТ/СТОП);
5. начинается фаза подогрева для перехода на заданную температуру (в примере 42°C).
6. При достижении заданной температуры, появляется экранная страница **"INSERT TRAY - УСТАНОВИТЬ ПРОТИВНИ"**. Установить противни и нажать клавишу ▶ **START (СТАРТ)** для запуска цикла брожения.

### Настройка таймера каждого установленного противня

7. Нажать клавишу **"ADD TIME - ДОБАВИТЬ ВРЕМЯ"** для установки таймера каждого противня.

Рекомендуется устанавливать таймер 1 для противня, размещенного в самой верхней части расстоечного шкафа, таймер 2 для второго противня сверху и так далее: это позволяет понять, какой противень следует вынимать при завершении времени таймера (например, при срабатывании 2 таймера, извлекается второй противень сверху).
Время может вводиться двумя различными способами:

**A)** выбирая один из совместимых рецептов*, предложенных печью (*: рецепты предусматривающие ранее установленную температуру, например, 42°C).

8. выбрать интересующий вас рецепт;
9. нажать клавишу ▶ **START (СТАРТ)** для подтверждения

**B)** вводя вручную длительность.

8. нажать символ <
9. коснуться опции длительности;
10. сместить курсор до установки желаемой длительности;
11. нажать клавишу ▶ **START (СТАРТ)** для подтверждения

12. Появляется перечень всех установленных таймеров.
13. По истечении времени таймера, на дисплее появляется зеленая надпись **"END OF LEAVENING - ЗАВЕРШЕНИЕ ЦИКЛА БРОЖЕНИЯ"**, и расстоечный шкаф издает звуковой сигнал. Для его выключения следует коснуться отображенной надписи. Извлечь противень, соответствующий сработавшему таймеру.

Для удаления таймера из перечня следует коснуться, по меньшей мере, в течение 3 секунд надписи таймера, который нужно удалить.




В случае необходимости влажности в процессе брожения, следует нажать клавишу "ВЛАЖНОСТЬ": подается пар до отпускания клавиши.

# Настройки

Позволяет получить доступ к настройкам параметров печи.

MENU SERVICE (СЕРВИСНОЕ МЕНЮ) предусмотрено для специалистов, в то время как раздел "НАСТРОЙКА ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ (USER SETTINGS)" доступен для любого оператора, набирая пароль "4456" и подтверждая посредством "OK". Открывается экранная страница с серией подменю, которые можно прокрутить посредством символов < или >.




## 1 ЯЗЫК (LANGUAGE)

Позволяет выбрать язык, который будет использоваться для всех опций меню.
Перечень языков можно прокрутить символами < или >:

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

Выбранный язык выделяется зеленым цветом.




## 2 ЕДИНИЦА ИЗМЕРЕНИЯ (UNIT OF MEASURE)

Позволяет выбрать единицу измерения:
- температуры (°C-°F);
- объема (литры – галлоны).

Выбранные позиции выделяются зеленым цветом.



## 3 ДАТА И ВРЕМЯ (DATE AND TIME)




НЕОБХОДИМО установить:

A ...**часовой пояс**:

- кликнуть на соответствующую географическую зону (выделена желтым цветом) и подтвердить посредством ✓ сделанный выбор;
- выбрать собственную страну, прокручивая перечень с символами ‹ или ›.

B ...воспользоваться **автоматическим временем** (только если печь подсоединена к сети):

- "ДА": время определяется сетью, всегда оставаясь обновленным в автоматическом режиме;
- "НЕТ": необходимо устанавливать время в ручном режиме.

Выбранная опция выделяется зеленым цветом.

C ...при необходимости смены времени при переходе **с летнего на зимнее время** и наоборот.

- "ДА": время обновляется автоматически с его увеличением или уменьшением на один час в определенный период времени (октябрь и март).
- "НЕТ": время остается неизменным и, при необходимости, изменяется вручную.

Выбранная опция выделяется зеленым цветом.

! При установке автоматического режима времени нет необходимости устанавливать данную опцию в связи с тем, что время изменяется автоматически.

D-E ...год, месяц, день, час и минуты. Ввод значений осуществляется путем нажатия на устанавливаемую опцию, набирая на кнопочной панели желаемое значение и подтверждая посредством "ОК". Для доступа к опциям месяца, дня, часа и минут необходимо воздействовать на символ ›.

! При установке автоматического режима времени нет необходимости устанавливать часы и минуты в связи с тем, что время определяется сетью.

## 4 ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ (ЗУММЕР)

Позволяет установить:

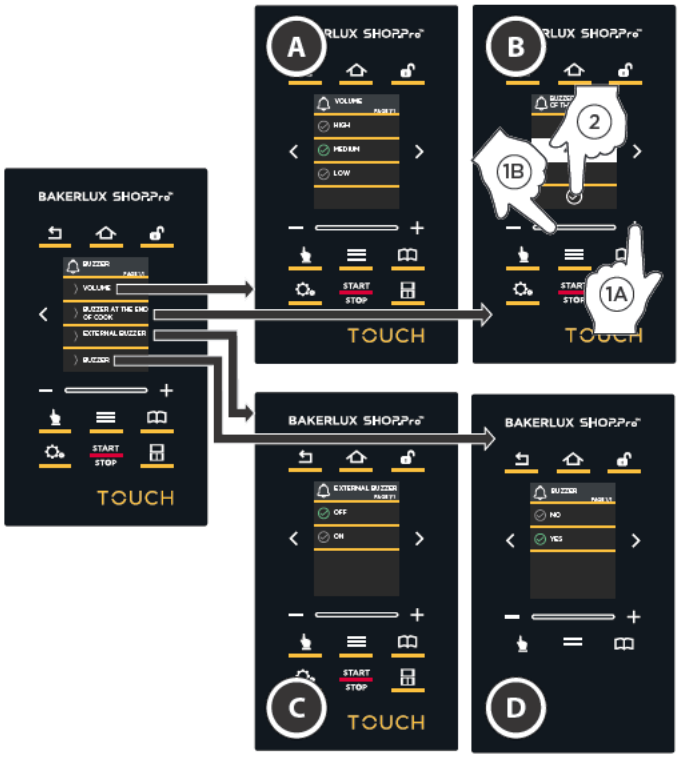
**A** **громкость** звукового сигнала при завершении процесса приготовления/брожения, выбирая среди: высокого, среднего или низкого уровня;

**B** **длительность** в секундах звукового сигнала при завершении цикла приготовления/брожения. Значение устанавливается путем нажатия клавиш "+" и "-" до достижения желаемого значения, или при использовании функции "scroll", то есть нажимая пальцем на панель: в данном случае движение будет более быстрым. Подтвердить введенное значение, нажимая ✓;

**C** **активация** (ON) или **дезактивация** (OFF) внешнего опционного звукового сигнала, если он установлен;

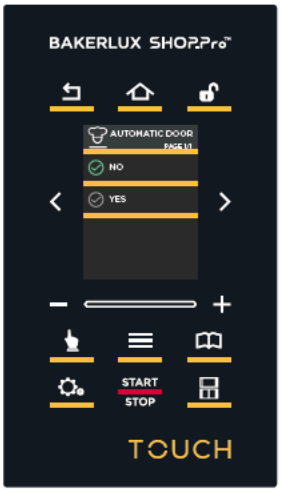
**D** **активация** (ДА) или **дезактивация** (НЕТ) звукового сигнала печи. При выборе опции "НЕТ" при завершении цикла приготовления/брожения, печь не издает какой-либо предупредительный сигнал.

Выбранные позиции выделяются зеленым цветом.




## 5 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ДВЕРЦА

Позволяет установить:
- при наличии печи с автоматической дверцей (**ДА**);
- при отсутствии печи с автоматической дверцей (**НЕТ**);



## 6 БЛОКИРОВКА (LOCKING)

Позволяет установить блокировки печи:

**A** **Lock cookbook:** блокирует возможность изменения рецептов в памяти или сохранения новых ("ДА" выделено зеленым цветом: блокировка активирована);

**B** **Lock cooking:** блокирует возможность изменения ручного или автоматического режима ("ДА" выделено зеленым цветом: блокировка активирована);

**C** **Disable add time:** предупреждает возможность добавления дополнительного времени при завершенных циклах приготовления/брожения ("ДА" выделено зеленым цветом: блокировка активирована);

**D** **Force preheating:** запускает подогрев (даже если не установлен) до значения температуры первой фазы приготовления ("ДА" выделено зеленым цветом: подогрев активирован);

### БЛОКИРОВКА С ПАРОЛЕМ

Позволяет предупредить запуск цикла приготовления, если пароль не вводится. Для установки пароля:

(1) нажать на символ ;

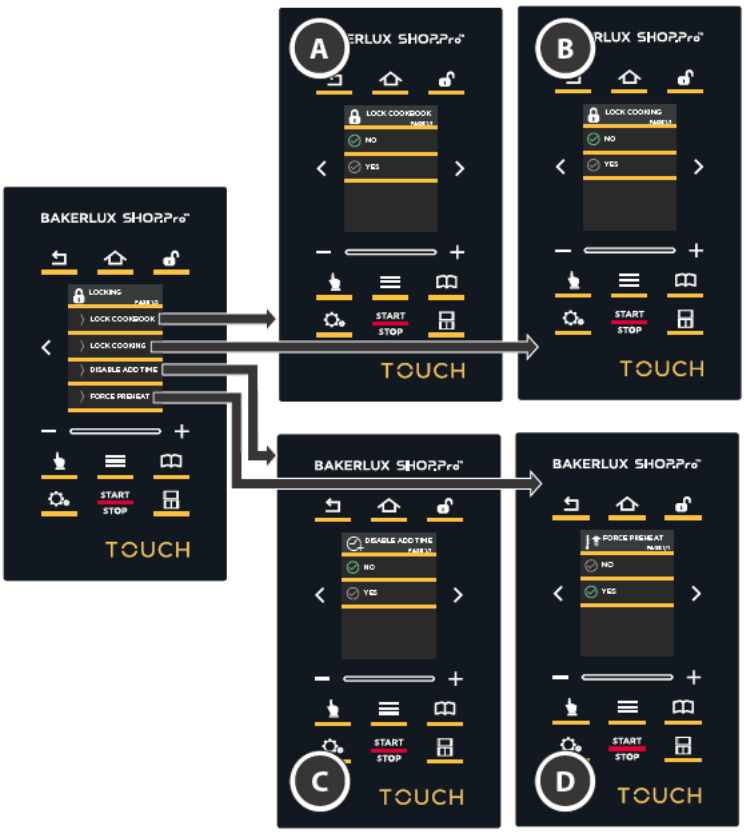
(2) (3) выбрать опцию "SAFE LOCK";

(4) выбрать опцию "ON", выделенную зеленым цветом;

(5) выйти из экранной страницы , касаясь иконки "ВОЗВРАТ"

(6) выбрать опцию "SAFE LOCK PIN";

(7) (8) ввести желаемый пароль при использовании кнопочной панели и подтвердить посредством "OK".




**Блокировка с паролем**




НАСТРОЙКИ

## 7 ПРОГРАММА ПО УМОЛЧАНИЮ (DEFAULT PROGRAM)

При подключении, обеспечивает запуск программы по умолчанию простым нажатием иконки "**START/STOP**" (СТАРТ/СТОП), без необходимости ввода какого-либо параметра перед запуском.

**Спецификации программы по умолчанию:**
длительность: непрерывная
температура: устанавливается на том же меню один раз, затем переустанавливается.
скорость вентиляторов: 2

При активации данной функции, дезактивированы меню SET (настройка ручных режимов приготовления) и PROGRAMS (сохраненные рецепты).

При запущенном цикле приготовления, единственными действиями пользователя, являются изменение температуры, влажности и скорости вентиляторов (см. "**Настройка параметров приготовления**" на стр. **8**).

Для прерывания непрерывного режима функционирования, достаточно нажать иконку "**START/STOP (СТАРТ/СТОП).**

**Активация функции и установка температуры**

(1) (2) Для использования функции:

(3) выбрать опцию "ON", выделенную зеленым цветом;

(4) выйти из экранной страницы , касаясь иконки "ВОЗВРАТ"

(5) Выбрать функцию "Температура";

(6) Установить желаемую температуру: значение устанавливается путем нажатия клавиш "+" и "-" до достижения желаемого значения, или при использовании функции "scroll", то есть нажимая пальцем на панель: в данном случае движение будет более быстрым.

(7) Подтвердить введенное значение посредством : все запущенным режимы приготовления будут при данной температуре без необходимости установки при каждом запуске.

(8) выйти из экранной страницы , касаясь иконки "ВОЗВРАТ" .



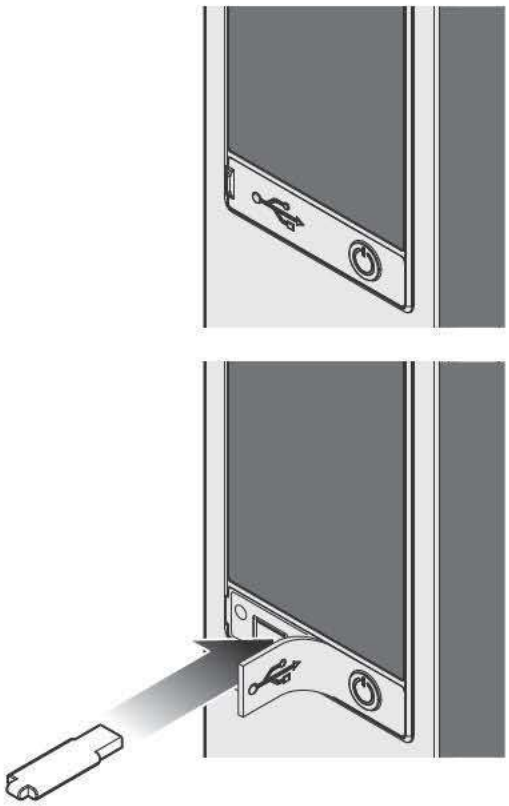

## 8 БЫСТРЫЙ ЗАПУСК РЕЦЕПТОВ (FAST COOKBOOK START)

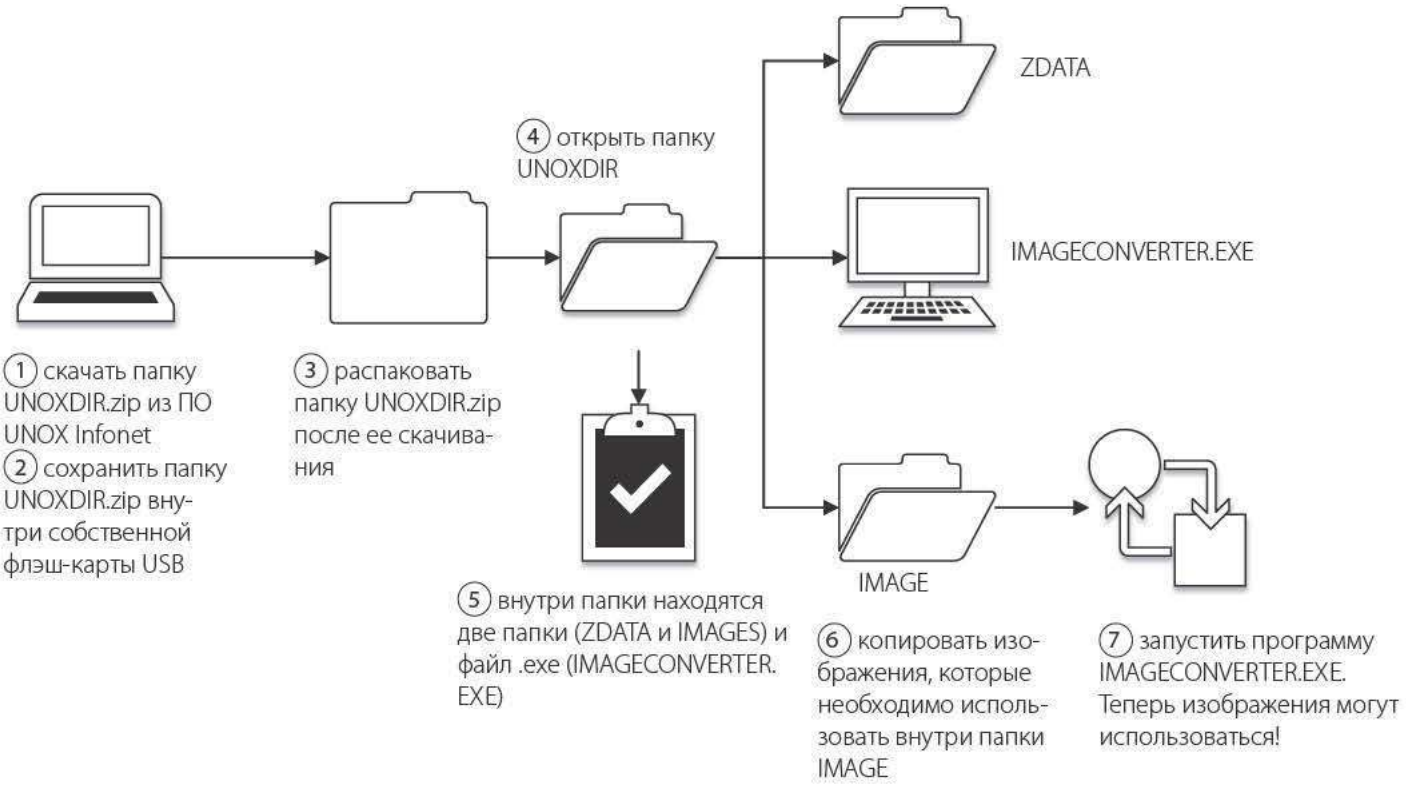
При активированной функции, если печь работает в непрерывном режиме, в течение цикла приготовления можно получить доступ к рецептам быстрым способом, просто нажимая иконку "**PROGRAMS**" (программы) .

## 9 EXPORT / IMPORT PROGRAMS (ЭКСПОРТ/ИМПОРТ ПРОГРАММ)

Данная секция позволяет импортировать или экспортировать материал с собственного флэш-карты USB (форматированного FT32 с емкостью от 4 до 16 ГБ).

- ЭКСПОРТ ПРОГРАММ (EXPORT PROGRAMS): экспортирует рецепты из печи на флэш-карту USB;
- ИМПОРТ ПРОГРАММ (IMPORT PROGRAMS): экспортирует рецепты с флэш-карты USB в печь;
- ИМПОРТ ИЗОБРАЖЕНИЙ (IMPORT PICTURE): импортирует изображения с флэш-карты USB в печь, например, фотографию вашего успешного блюда. Изображения для возможности использования должны быть преобразованы: следовать процедуре, представленной на рисунке, пункты от (1) до (7).





## 10 UNOX.CARE

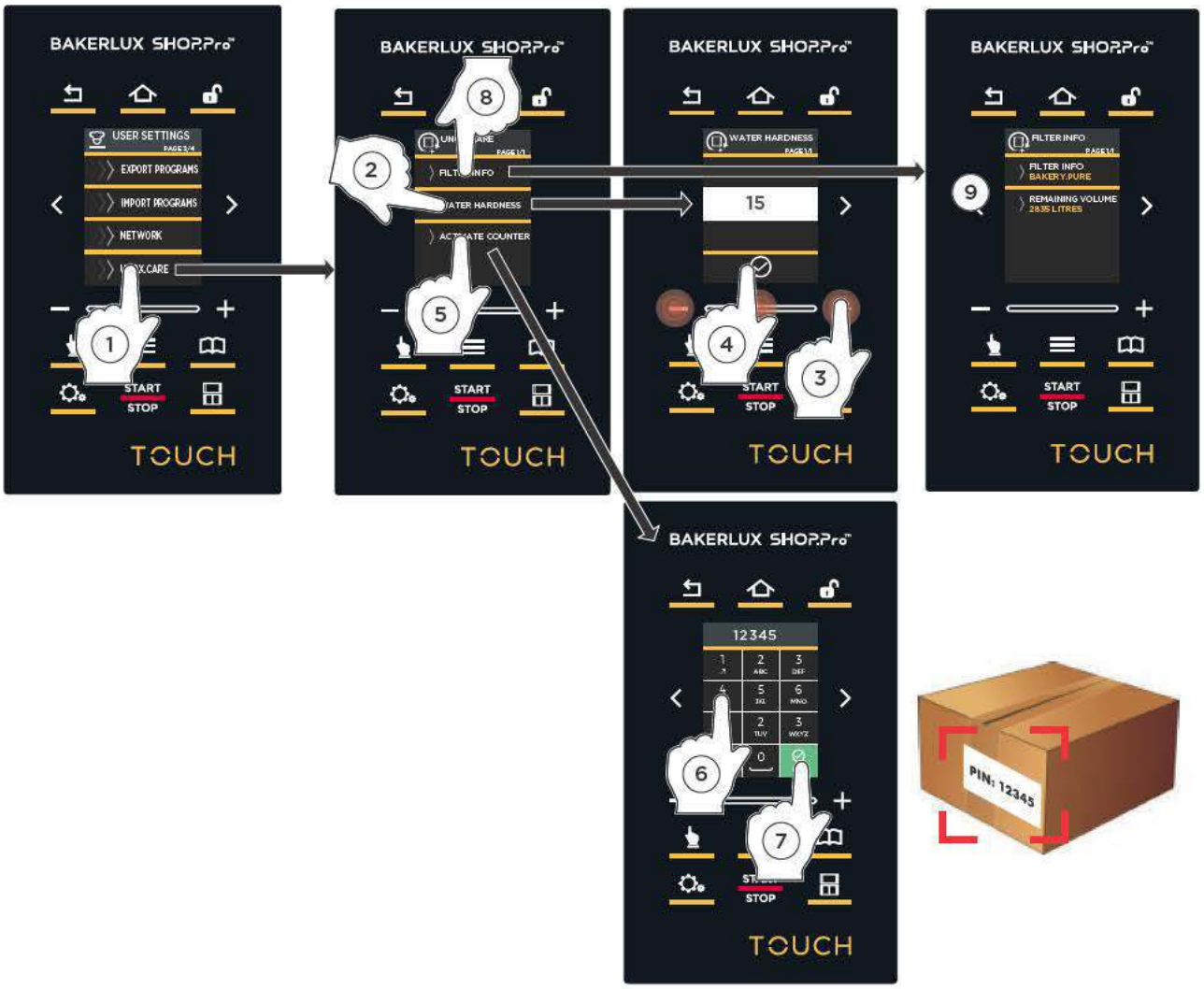
Фильтры уменьшают временную карбонатную жесткость питьевой воды, предотвращая отложения известняка на расположенном далее распределительном устройстве.

(1) Коснуться опции "UNOX.Care": появляется меню, где можно:

- (2) (3) (4) установить/изменить жесткость воды (диапазон от 4 °dH до 35 °немецких dH). Жесткость измеряется специальным предоставляемым в комплектации с печью комплектом и устанавливается/изменяется путем нажатия клавиш "+" и "-" до достижения желаемого значения, или при использовании функции "scroll", то есть нажимая пальцем на панель: в данном случае движение будет более быстрым. Подтвердить введенное значение посредством ;

- (5) (6) (7) обновить счетчик литров для возобновления подсчета после замена истощенного фильтра на новый. Для выполнения данной операции необходимо нажать на кнопочную панель для ввода кода PIN, указанного на коробке нового комплекта фильтра (например, 12345) и подтвердить посредством .

(8) (9) При вводе кода PIN нового фильтра, печь опознает его и благодаря внутреннему счетчику литров, можно узнать в любой момент времени **название установленного фильтра** (например, BAKERY.PURE) и **количество оставшихся литров на входе** до замены фильтра (ОСТАВШИЕСЯ ЛИТРЫ - REMAINING VOLUME).



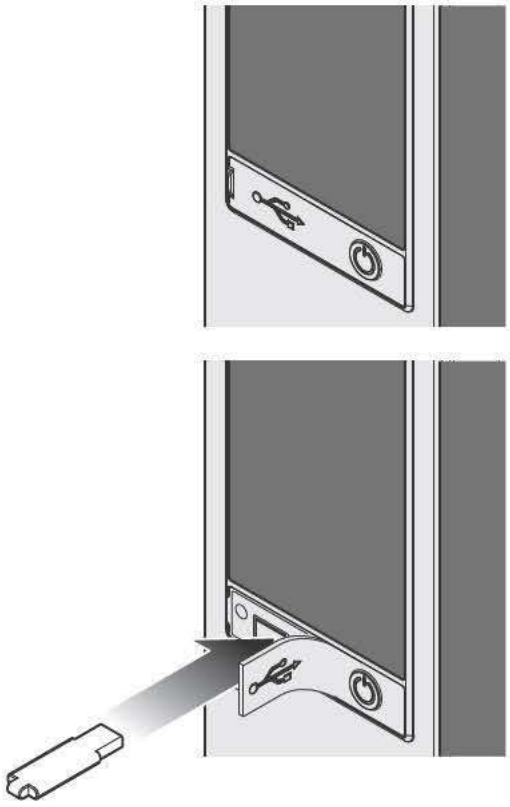
## 11 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Выявление данных HACCP позволяет осуществлять контроль за обработкой продуктов, в отношении которых существует опасность загрязнения, как биологического, так и химического или физического характера.

Каждые 30 секунд замеряются:

- температура в камере;
- температура, выявленная датчиком в середине продукта;
- температура вакуумного датчика (sous vide).

Данная секция позволяет импортировать данные на собственную флэш-карту USB (форматированный FT32 с емкостью от 4 до 16 ГБ).





На дисплее печей отображаются аварийные/привлекающие внимание сообщения в отношении печи или установленных дополнительных принадлежностей.
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.

**AF - АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ ПЕЧИ**

| Дисплей | Описание | Эффект | Решение проблемы |
|---|---|---|---|
| AF01 | Аварийный сигнал термореле двигателей | Производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее | Связаться со службой обслуживания клиентов |
| AF02 | Аварийный сигнал предохранительного термостата | | |
| AF03 | Аварийный сигнал зондов камеры | | |
| AF04 | Аварийный сигнал утраты связи | | |

**WF - ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ ПЕЧИ**

| Дисплей | Описание | Эффект | Решение проблемы |
|---|---|---|---|
| WF06 | Предупреждение о температуре силовой схемы | Печь продолжает функционировать, но функция измерения влажности отключена | |
| WF28 | Предупреждение о температуре контрольной схемы | Печь продолжает функционировать | |
| WF33 | Ошибка схемы SD | Печь продолжает функционировать | |

**WC - ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ О ВЫТЯЖКЕ**

| Дисплей | Описание | Эффект | Решение проблемы |
|---|---|---|---|
| WC01 | Повреждение зонда дымов 1 | Электроклапан вытяжки не открывается при отсутствии зонда определения температуры дымов | Связаться со службой обслуживания клиентов |
| WC02 | Ошибка температуры схемы | Вытяжка продолжает функционировать | |
| WC05 | Слишком высокая температуры дымов на входе | Вытяжка продолжает функционировать | |
| WC07 | Утрата связи | Двигатель и вытяжка не работают | Проверить силовой кабель вытяжки, если проблема не устраняется даже после корректировочных действий, следует связаться со службой обслуживания клиентов |

**AL - АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА**

| Дисплей | Описание | Эффект | Решение проблемы |
|---|---|---|---|
| AL01 | Ошибка зонда камеры | Расстоечным шкафом производится остановка любого цикла функционирования печи и не допускаются дальнейшие настройки на дисплее | Связаться со службой обслуживания клиентов |
| AL02 | Аварийный сигнал утраты связи | | |

**WL - ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНЫЕ СООБЩЕНИЯ О РАССТОЕЧНОМ ШКАФЕ**

| Дисплей | Описание | Эффект | Решение проблемы |
|---|---|---|---|
| WL02 | Ошибка температуры схемы | Расстоечный шкаф продолжает функционировать | |

**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 любого компонента или комплектующей НЕ использовать:
- абразивные или порошковые средства;
- агрессивные или коррозионные чистящие средства (например, соляная кислота/хлористоводородная или серная кислота). Внимание! Не использовать такие вещества даже для очистки опорной конструкции/пола под оборудованием;
- абразивные или острые предметы (абразивные губки, скребки, щетки с металлической щетиной, и т п.);
- 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. Кроме того, частички жира и остатки пищи во время приготовления могут загореться, нанося ущерб людям и оборудованию. Очистка должна всегда осуществляться при холодной камере мягкой тряпкой, смоченной горячей мыльной водой. В заключение выполните ополаскивание и сушку.

## ПЛАСТИКОВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

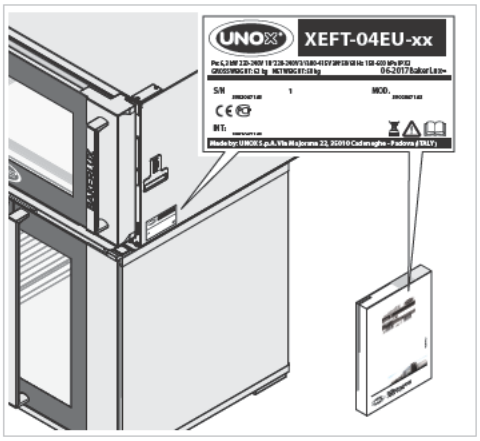
## ВНУТРЕННЕЕ И ВНЕШНЕЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ

**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 - Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

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

*** Для получения дополнительной информации обращайтесь на сайт www.unox.com в 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. 35);
- вновь подключить устройство к системе электрического и гидравлического питания;
- перед началом работы проверьте устройство;
- перезапустить минимум на 50 минут устройство без находящихся внутри продуктов.

Рекомендуется обращаться в уполномоченный сервисный центр, который должен не менее одного раза в год проверять функционирование и систему безопасности устройства.

## 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 было произведено с использованием металлических материалов, пригодных для переработки (нержавеющая сталь, железо, алюминий, цинковые пластины, медь и т п.), с процентным соотношением, превышающим 90% от его веса.

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

Необходимо также уделить внимание управлению данным продуктом по окончании его эксплуатации; снижению любого негативного влияния на окружающую среду и повышению эффективности использования ресурсов, используя принципы "платит тот, кто загрязняет"; профилактике, подготовке для повторного использования, переработке и восстановлению оборудования.

Напоминаем, что при незаконной или неправильной утилизации оборудования действуют санкции, предусмотренные действующим законодательством.

**Сведения относительно утилизации в Италии**

В Италии подлежащие утилизации электрические и электронные устройства должны сдаваться:
- в сборочные центры (также называемые экологические центры или платформы)
- дилерам, у которых приобретается новое оборудование. Они обязаны забирать старое оборудование бесплатно ("одно старое устройство за одно приобретенное новое").

**Сведения относительно утилизации в странах Европейского Союза**

В разных государствах ЕС были приняты различные Директивы об оборудовании с символом WEEE, поэтому для правильной утилизации оборудования мы рекомендуем Вам обратиться в местные органы власти или к своему дилеру для получения указаний по правильной утилизации.

## СЕРТИФИКАЦИЯ

**декларация ЕС о соответствии электрооборудования**

Изготовитель: UNOX S.p.A.
Адрес: Via Ingranaggio, 22 - 35010 Attivazione, Pagine, 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


LI2548A1.DOO-LDI-01 - Printed: 02-2018


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