



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

MANUALE DI UTILIZZO

# BAKERLUX SHOP.Pro™

Gentile Cliente,  
la ringraziamo per aver scelto un forno della linea **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Questi forni rappresentano il risultato della continua ricerca Unox che garantisce il minimo ingombro combinato a prestazioni eccellenti e una gestione delle cotture straordinaria in ogni condizione di utilizzo e di carico.

I forni **BAKERLUX SHOP.Pro™** utilizzano le migliori tecnologie brevettate da UNOX, nate dalla collaborazione con gli chef e gli istituti di ricerca più avanzati nel mondo.

Una vasta gamma di accessori disponibili ne fanno uno strumento estremamente versatile, e rendono ancora più semplice il lavoro in cucina.

## INDICE

<b>NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO .....</b>	<b>4</b>
<b>INDICAZIONI GENERALI DI UTILIZZO .....</b>	<b>5</b>
consigli di cottura .....	5
<b>UTILIZZO: PANNELLO COMANDI .....</b>	<b>6</b>
<b>UTILIZZO: QUALCHE NOZIONE .....</b>	<b>7</b>
cotture manuali e automatiche .....	7
cosa sono gli step di cottura .....	7
come impostare i valori.....	7
<b>COTTURE MANUALI.....</b>	<b>8</b>
procedura guidata utilizzo (vers. GO) .....	8
procedura guidata utilizzo (vers. LED) .....	10
<b>COTTURE AUTOMATICHE .....</b>	<b>12</b>
modificare una cottura in memoria .....	13
<b>UTILIZZO LIEVITATORE (SOLO VERS. LED) .....</b>	<b>14</b>
<b>ALLARMI.....</b>	<b>15</b>
<b>MANUTENZIONE ORDINARIA E POST VENDITA .....</b>	<b>16</b>
superfici esterne in acciaio, guarnizione della camera di cottura .....	16
interno della camera di cottura.....	16
superfici plastiche e pannello di comando .....	16
cristallo interno ed esterno della porta .....	16
<b>ASSISTENZA POST VENDITA .....</b>	<b>17</b>

- Un utilizzo ed una pulizia diversi da quelli indicati e previsti in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia\* e sollevano UNOX da qualsiasi responsabilità.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura di cibi nelle cucine industriali e professionali da parte di personale qualificato, sottoposto a corsi di formazione periodici: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica contattare un centro di assistenza autorizzato da UNOX senza tentarla di ripararla da se. Per una eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali UNOX.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali e fa decadere la garanzia\*.
- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- Per la navigazione e l'impostazione parametri usare unicamente le dita, asciutte e pulite evitando l'utilizzo di utensili quali forchette, mestoli, ecc...



### PERICOLO DI USTIONI E LESIONI!

- Durante la cottura e fino al raffreddamento di ogni parte dell'apparecchiatura, fare attenzione a toccare unicamente gli elementi di comando o la maniglia dell'apparecchiatura in quanto le parti esterne sono molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F).
- Se vi è la necessità di aprire la porta, effettuare questa operazione molto lentamente e con cautela, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapori ad alta temperatura dalla camera di cottura.
- Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi idonei all'uso in oggetto.
- Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera del forno.
- Non rimuovere o toccare il carter di protezione ventole, le ventole e le resistenze durante il funzionamento e fino al loro completo raffreddamento.
- Il circuito idrico del forno, che inizia con l'attacco 3/4", con incorporata una valvola di non ritorno, e include tutte le tubazioni e accessori a valle di questo, non deve essere per nessun motivo manomesso perché questo può provocare danni, lesioni o incidenti mortali.



### PERICOLO DI INCENDIO!

- Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (es. libretti di istruzioni, sacchetti in plastica, ecc...) o residui di detergenti; allo stesso modo accertarsi che lo scarico fumi sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.
- Non posizionare fonti di calore (ad es. griglie, friggitrice, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).
- Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).
- Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana dopo ogni cottura: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!



### PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

- Non aprire i vani contrassegnati con questa simbologia: l'apertura è riservata a personale qualificato ed autorizzato da UNOX. La non osservanza di questa norma fa decadere la garanzia\* ed espone al rischio di danni e lesioni anche mortali.

\*Per i dettagli consultare il sito [www.unox.com](http://www.unox.com) alla sezione Garanzia

 **Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente il capitolo “Norme di sicurezza per l'utilizzo”**

- Al primo utilizzo dell'apparecchiatura, pulire accuratamente l'interno della camera del forno e gli accessori (vedere pag. 16); lasciarla funzionare a vuoto ed alla temperatura massima per circa 1 ora per eliminare eventuali odori sgradevoli causati dai grassi protettivi usati in fabbrica.
- Se l'apparecchio è rimasto acceso per più di 15 minuti senza selezionare una modalità di funzionamento, si attiva automaticamente la funzione di stand-by per ridurre i consumi energetici. Per uscire dalla modalità STAND-BY è sufficiente toccare il tasto START/STOP.
- Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +35°C °C.
- In caso di black-out o di spegnimento della macchina, alla riaccensione l'apparecchiatura riprenderà il programma in esecuzione. La durata di cottura potrebbe essere prolungata di massimo 2 minuti.
-  Per ragioni di sicurezza si consiglia di NON posizionare l'ultima teglia ad una altezza superiore a 160 cm. Se vi fosse questa necessità, **applicare obbligatoriamente l'adesivo contenuto nel sacchetto “Starter Kit” all'altezza di 160 cm.**

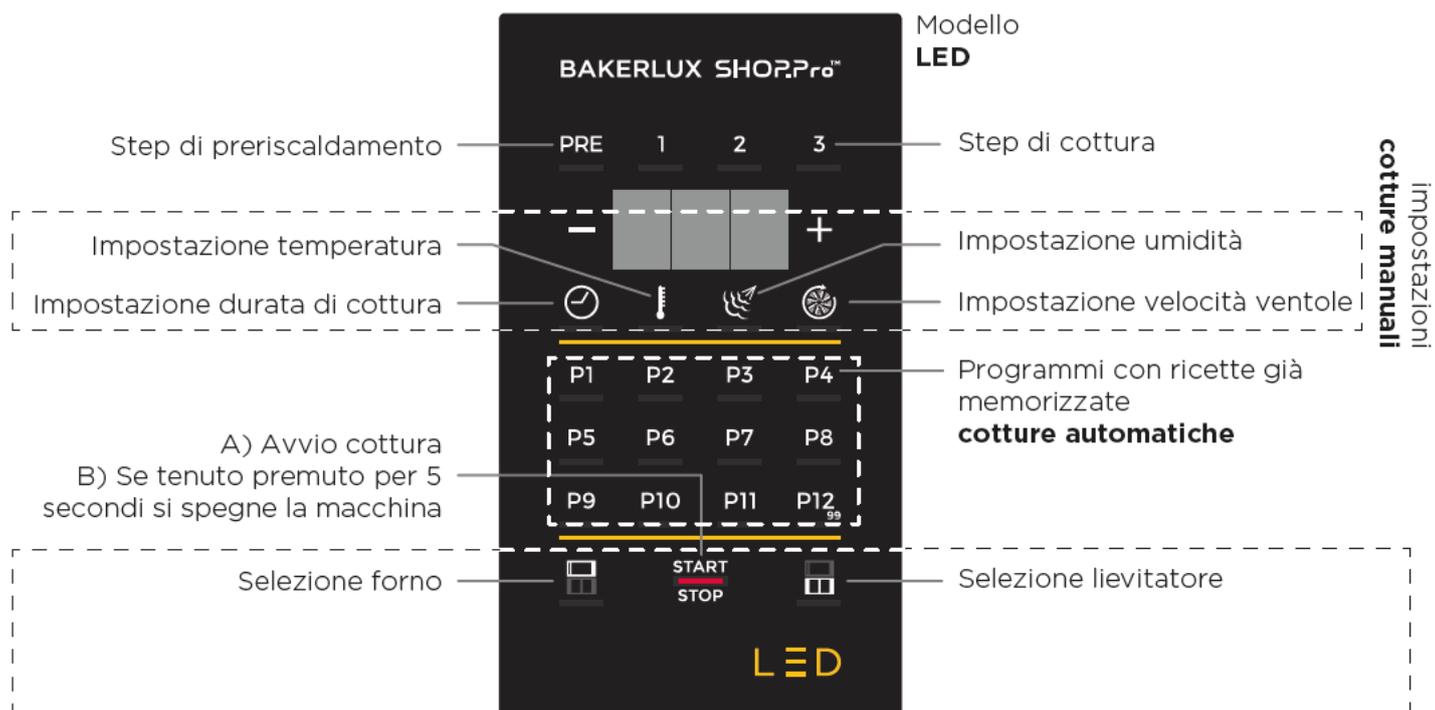
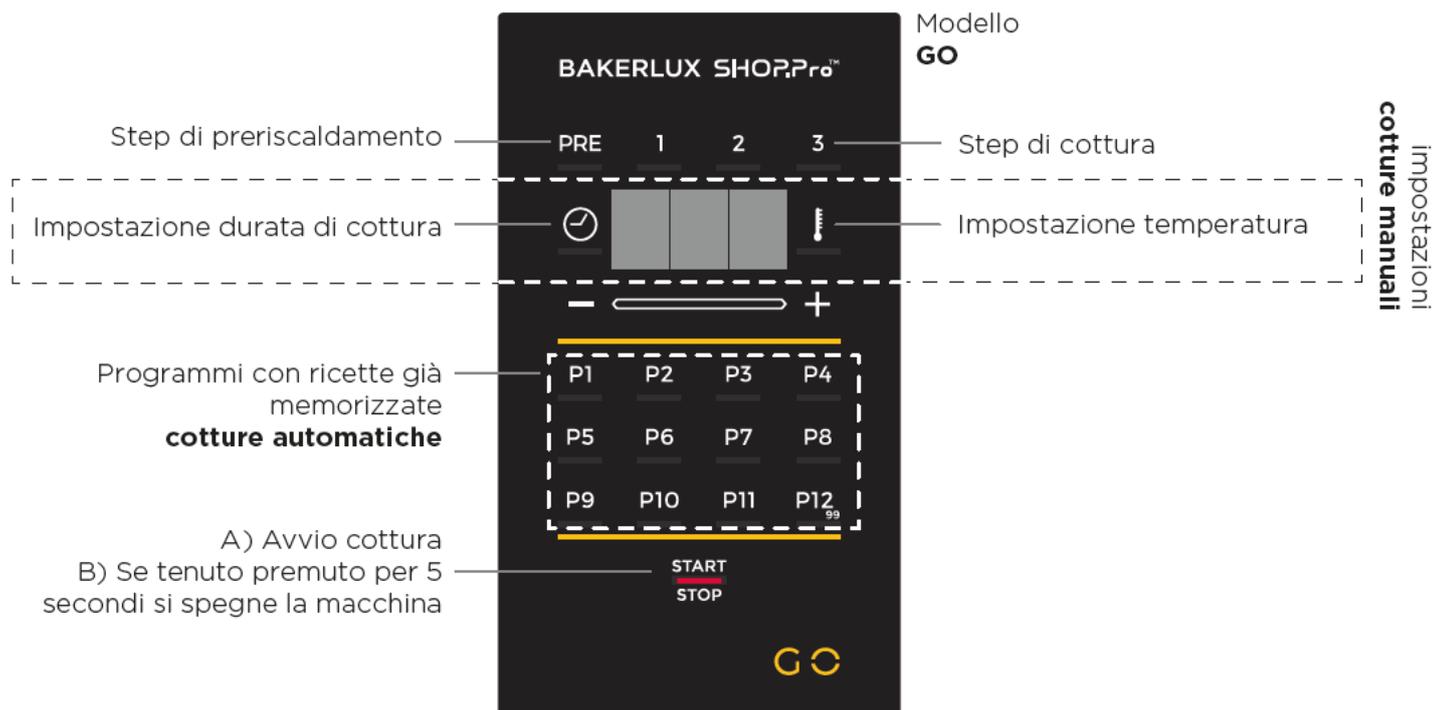
### CONSIGLI DI COTTURA/LIEVITAZIONE

- Utilizzare teglie e griglie UNOX cercando di disporre in maniera uniforme il cibo su di esse, evitando di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricarle.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia del forno.
- Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool o vino).
- È consigliabile preriscaldare sempre il forno ad una temperatura superiore a quella prevista per la cottura di almeno 30°C per annullare gli effetti di perdita di calore dovuta all'apertura della porta.
- Durante la cottura aprire la porta il meno possibile.
- Cercare di disporre in maniera uniforme il cibo sulle teglie, evitando di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricarle (massimo 10 kg per teglia). Distribuire le teglie in maniera uniforme su tutta l'altezza della camera di cottura rispettando il numero massimo indicato per ciascuna apparecchiatura.
- Rispettare sempre le indicazioni di carico del forno in vostro possesso.
- Durante la cottura e fino al completo raffreddamento, fare attenzione a toccare le parti esterne ed interne del forno (si potrebbero raggiungere temperature maggiori di 60°C).
- Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo.

Per la navigazione e l'impostazione parametri usare unicamente le dita, asciutte e pulite evitando l'utilizzo di utensili quali forchette, mestoli, ecc...

# BAKERLUX SHOP.Pro™

Utilizzo: pannello comandi



Nei modelli "LED" è possibile controllare sia il forno che un lievitatore connesso a quest'ultimo, agendo su un unico pannello di comando.

Quando si intende utilizzare il forno, toccare l'icona a sinistra "SELEZIONE FORNO", per utilizzare il lievitatore toccare l'icona a destra, "SELEZIONE LIEVITATORE".

Procedere poi con il normale utilizzo.

### COTTURE MANUALI E AUTOMATICHE

Il forno da Lei acquistato permette di effettuare cotture **manuali** o **automatiche**.

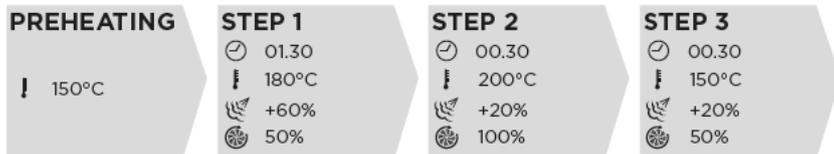
Nelle **cotture manuali**, l'utente, in base alla sua esperienza, deve impostare i seguenti parametri di cottura per uno o più step di cottura (fino ad un massimo di tre):

-  **durata di cottura** (in ore.minuti);
-  **temperatura** nella camera (°C);
-  **immissione umidità** (solo forni versione LED);
-  **velocità ventole** (solo forni versione LED).

Nelle **cotture automatiche**, vengono utilizzate delle ricette preimpostate dal Costruttore o memorizzate in precedenza dall'utente dopo averle impostate manualmente. Il forno può contenere fino a 99 ricette (da P1 a P99).

### COSA SONO GLI STEP DI COTTURA

Ogni cottura manuale è composta da un **preriscaldamento iniziale** ("PRE" - facoltativo ma sempre consigliato) e da **step** di cottura (da un minimo di 1 ad un massimo di 3), ciascuno caratterizzato da parametri di cottura diversi. Impostare più step di cottura anziché uno soltanto, permette un giusto equilibrio tra temperatura, durata di cottura e umidità: questo si traduce in risultati migliori.



-  Una cottura, per poter essere avviata necessita dell'impostazione di almeno uno STEP.
-  Non necessariamente una cottura richiede l'utilizzo di tutti gli STEP: impostare quindi soltanto quelli che servono.
-  Il passaggio da uno STEP di cottura al successivo è gestito automaticamente dall'apparecchiatura.

### COME IMPOSTARE I VALORI

Modello **GO**



Modello **LED**



I valori si impostano:

- ① premendo i tasti "+" e "-" fino a raggiungere il valore desiderato;
- ② utilizzando la funzione "scroll", cioè facendo scorrere il dito sopra la barra (vers. GO) o sopra il display (vers. LED): in questo ultimo caso l'avanzamento sarà più rapido.

Nelle **cotture manuali**, l'utente, in base alla sua esperienza, deve impostare i seguenti parametri di cottura per uno o più step di cottura (fino ad un massimo di tre):



**durata** di cottura (in ore.minuti);



**temperatura** nella camera di cottura (°C)



immissione **umidità** (solo forni versione LED);



**velocità ventole** (solo forni versione LED).

Dopo aver impostato i parametri di cottura (durata, temperatura, ecc...) è possibile avviare direttamente la cottura o salvare la ricetta impostata: in questo modo sarà possibile riutilizzarla in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta.

### PROCEDURA GUIDATA UTILIZZO (VERS. GO)

#### A IMPOSTARE IL PRERISCALDAMENTO (FACOLTATIVO)

- ① Selezionare l'icona "PRE" se si desidera impostare un preriscaldamento.
- ② Impostare il valore di temperatura desiderato per il preriscaldamento (è consigliata una temperatura superiore di almeno 30°C a quella prevista per la cottura).



#### B IMPOSTARE I PARAMETRI DI COTTURA

- ③ Selezionare l'icona "1": ora è possibile impostare i parametri dello STEP di cottura "1".

**maggiori informazioni sugli step di cottura: vedere pag. 7**

- ④ Selezionare l'icona "OROLOGIO" per impostare la **durata della cottura**.
- ⑤ Impostare il valore desiderato in ore.minuti (nell'esempio: un'ora e trenta minuti).
- ⑥-⑦ Con la stessa modalità usata per impostare la durata, inserire il valore di



**temperatura** in camera (da ....a...°C);

- ⑧ ripetere questi passaggi per impostare gli STEP 2 e 3 (se necessari)



#### C IMPOSTARE GLI STEP SUCCESSIVI (FACOLTATIVO)

Se necessario ripetere le operazioni dal punto ③ al punto ⑥ per impostare gli STEP di cottura "2" e "3".  
Attenzione, al punto ③ toccare l'icona "2" per impostare lo STEP "2" e l'icona "3" per impostare lo STEP "3".

## D AVVIARE LA COTTURA/SALVARE LA COTTURA

Dopo aver impostato i parametri di cottura (durata, e temperatura) è possibile:

- avviare direttamente la cottura: i parametri impostati, alla fine della cottura, NON saranno memorizzati;
- salvare la cottura impostata e poi avviarla: i parametri impostati, alla fine della cottura, saranno memorizzati, in questo modo sarà possibile riutilizzare la ricetta in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta.

### Avviare direttamente la cottura

- 1A Premere l'icona "START/STOP": la cottura si avvia con i parametri impostati e tutti i led rossi delle posizioni si spengono.

### Salvare la cottura ed avviarla

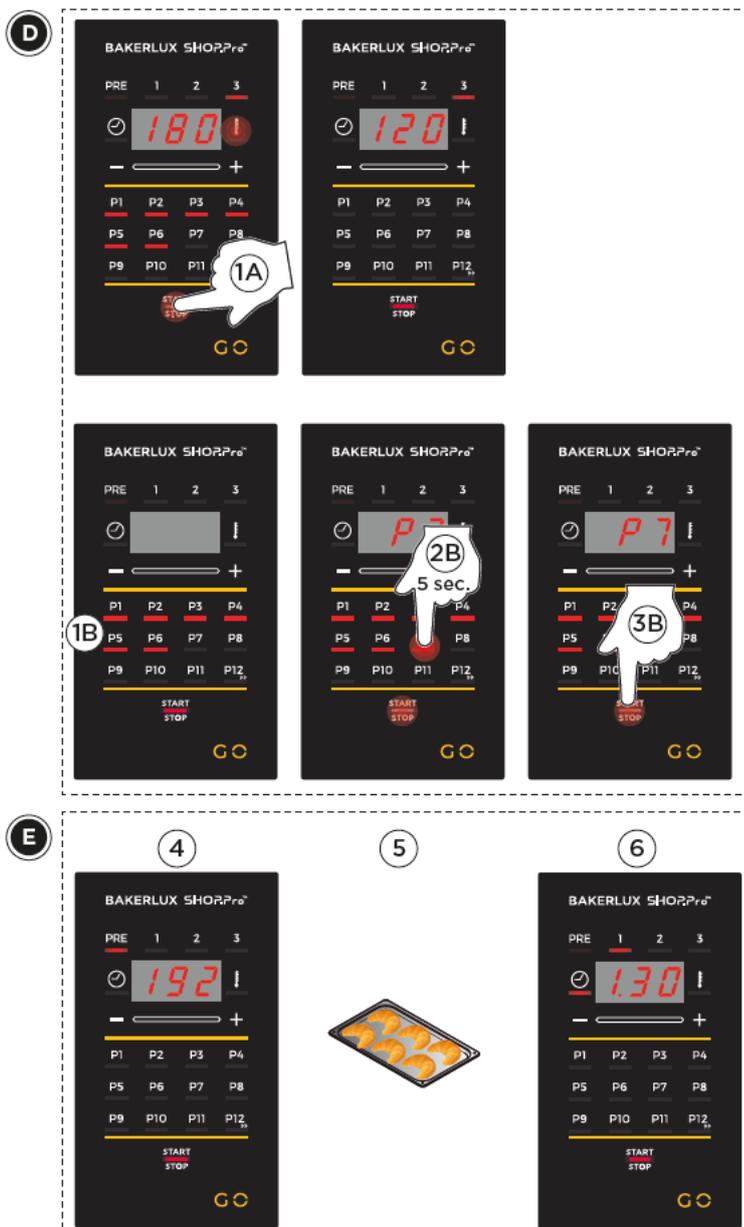
- 1B Se si desidera salvare la ricetta prima di avviarla, cercare una posizione libera osservando i led:

posizione libera: led non acceso (es. P7)

posizione occupata: led acceso (es. da P1 a P6), scegliendola comunque si andrà a sovrascrivere la ricetta già presente cancellandola in modo irreversibile.

**Nota:** per selezionare le posizioni da P12 a P99, premere P12 per 5 sec. (comincerà a lampeggiare), premere più volte il tasto "+" fino alla comparsa a display della posizione desiderata, premere per 5 sec. per memorizzare la ricetta.

- 2B Premere il tasto scelto per 5 secondi: si sentirà un segnale acustico, ora la cottura è salvata.  
3B Premere l'icona "START/STOP" per avviare la cottura.



## E COTTURA IN CORSO!!!!

4 Se la cottura prevede un preriscaldamento, il forno inizia a scaldare la camera per portarla alla temperatura impostata (nell'esempio 192°C). In questa fase NON inserire le pietanze nel forno.

5 Al termine del preriscaldamento il forno emette un segnale acustico e la luce led del forno lampeggia: è il momento di infornare le pietanze. Alla chiusura della porta, si avvia in automatico lo STEP 1 secondo i parametri impostati.

6 Durante la cottura si possono vedere a display i parametri impostati toccando l'icona che interessa:



mostra la **durata** di cottura impostata alternata al tempo che manca alla fine cottura;



mostra la **temperatura** in camera impostata alternata a quella attuale.

I parametri impostati possono essere cambiati in ogni momento agendo come spiegato alla pagina precedente (punti da 3 a 6). La cottura termina al termine del tempo impostato; se si desidera anticipare la fine, premere a lungo il tasto "START/STOP".

## F FINE COTTURA

Al termine della cottura il forno emette un segnale acustico e la luce led del forno lampeggia: le pietanze sono pronte. Quando viene aperta la porta si spegne la luce.

## PROCEDURA GUIDATA UTILIZZO (VERS. LED)

### A SELEZIONARE L'APPARECCHIATURA

- 1 Selezionare l'icona "FORNO": ora il pannello comandi è abilitato all'utilizzo di questa apparecchiatura.



### B IMPOSTARE IL PRERISCALDAMENTO (FACOLTATIVO)

- 2 Selezionare l'icona "PRE" se si desidera impostare un preriscaldamento.
- 3 Impostare il valore di temperatura desiderato per il preriscaldamento (è consigliata una temperatura superiore di almeno 30°C a quella prevista per la cottura).



### C IMPOSTARE I PARAMETRI DI COTTURA

- 4 Selezionare l'icona "1": ora è possibile impostare i parametri dello STEP di cottura "1".

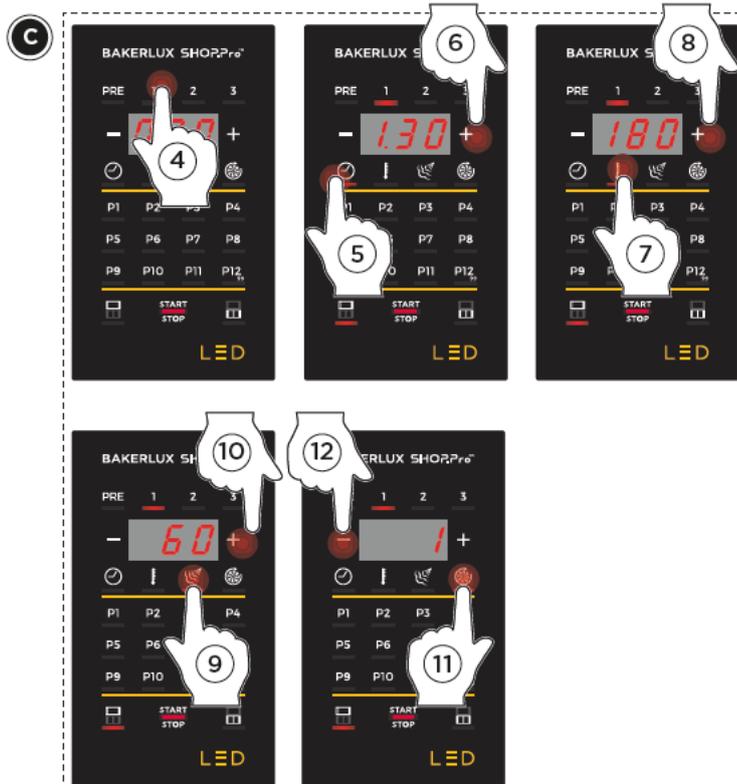
maggiori informazioni sugli step di cottura: vedere pag. 7

- 5 Selezionare l'icona "OROLOGIO" per impostare la **durata della cottura**.
- 6 Impostare il valore desiderato in ore, minuti (nell'esempio: un'ora e trenta minuti).
- 7...11 Con la stessa modalità usata per impostare la durata, inserire i valori di:

**temperatura** in camera (da ....a....°C);

**immissione umidità** (da ....a....con scatti di 20);

**velocità ventole** (1: velocità ridotta; 2: velocità massima).



### D IMPOSTARE GLI STEP SUCCESSIVI (FACOLTATIVO)

Se necessario ripetere le operazioni dal punto 4 al punto 11 per impostare gli STEP di cottura "2" e "3".  
Attenzione, al punto 4 toccare l'icona "2" per impostare lo STEP "2" e l'icona "3" per impostare lo STEP "3".

- D ripetere questi passaggi per impostare gli STEP 2 e 3 (se necessari)

4 ● ● ● 11

## E AVVIARE/SALVARE LA COTTURA

Dopo aver impostato i parametri di cottura (durata, temperatura, ecc...) è possibile:

- avviare direttamente la cottura: i parametri impostati, alla fine della cottura, NON saranno memorizzati;
- salvare la cottura impostata e poi avviarla: i parametri impostati, alla fine della cottura, saranno memorizzati, in questo modo sarà possibile riutilizzare la ricetta in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta.

### Avviare direttamente la cottura

- 1A Premere l'icona "START/STOP": la cottura si avvia con i parametri impostati e tutti i led rossi delle posizioni si spengono.

### Salvare la cottura ed avviarla

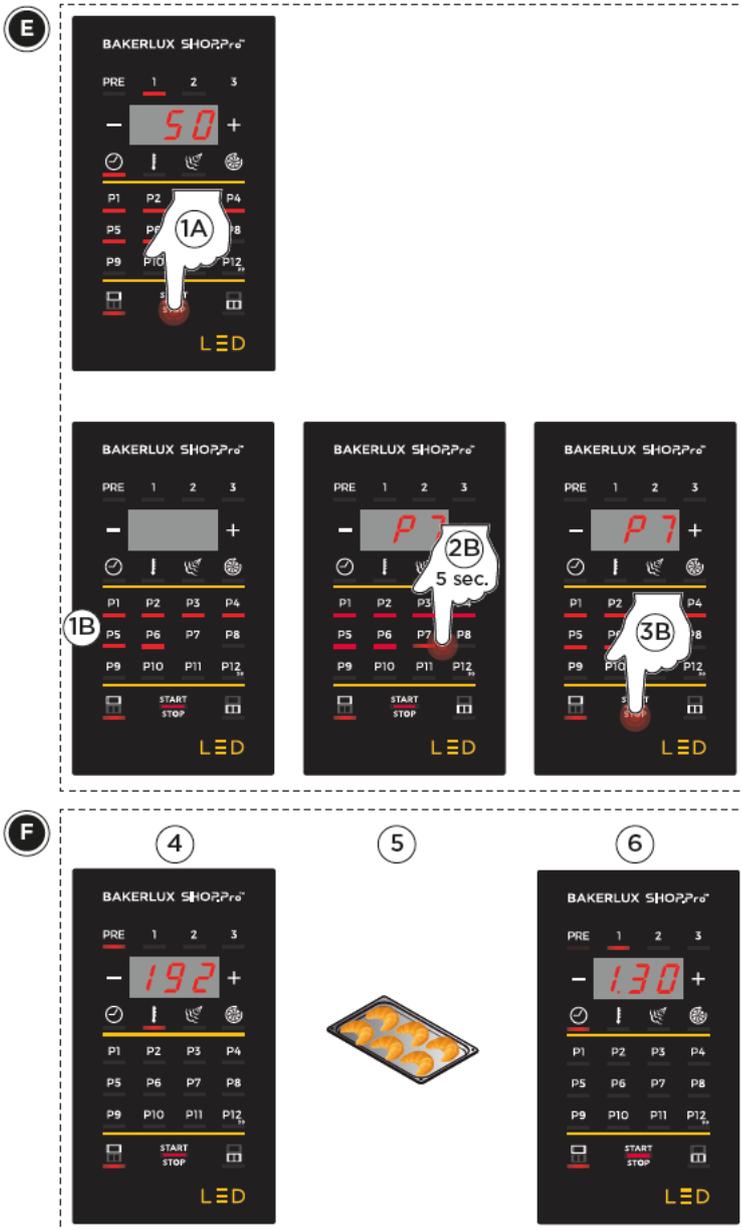
- 1B Se si desidera salvare la ricetta prima di avviarla, cercare una posizione libera osservando i led:

posizione libera: led non acceso (es. P7)

posizione occupata: led acceso (es. da P1 a P6), scegliendola comunque si andrà a sovrascrivere la ricetta già presente cancellandola in modo irreversibile.

**Nota:** per selezionare le posizioni da P12 a P99, premere P12 per 5 sec. (comincerà a lampeggiare), premere più volte il tasto "+" fino alla comparsa a display della posizione desiderata, premere per 5 sec. per memorizzare la ricetta.

- 2B Premere il tasto scelto per 5 secondi: si sentirà un segnale acustico, ora la cottura è salvata.
- 3B Premere l'icona "START/STOP" per avviare la cottura.



## F COTTURA IN CORSO!!!!

- 4 Se la cottura prevede un preriscaldamento, il forno inizia a scaldare la camera per portarla alla temperatura impostata (nell'esempio 192°C). In questa fase NON inserire le pietanze nel forno.
- 5 Al termine del preriscaldamento il forno emette un segnale acustico e la luce led del forno lampeggia: è il momento di infornare le pietanze. Alla chiusura della porta, si avvia in automatico lo STEP 1 secondo i parametri impostati.
- 6 Durante la cottura si possono vedere a display i parametri impostati toccando l'icona che interessa:

- mostra la **durata** di cottura impostata alternata al tempo che manca alla fine cottura;
- mostra la **temperatura** in camera impostata alternata a quella attuale;
- mostra l' **immissione umidità** impostata;
- mostra la **velocità ventole** impostata.

I parametri impostati possono essere cambiati in ogni momento agendo come spiegato alla pagina precedente (punti da 4 a 11). La cottura termina allo scadere del tempo impostato; se si desidera anticipare la fine, premere a lungo il tasto "START/STOP".

## G FINE COTTURA

Al termine della cottura il forno emette un segnale acustico e la luce led del forno lampeggia: le pietanze sono pronte. Quando viene aperta la porta si spegne la luce.

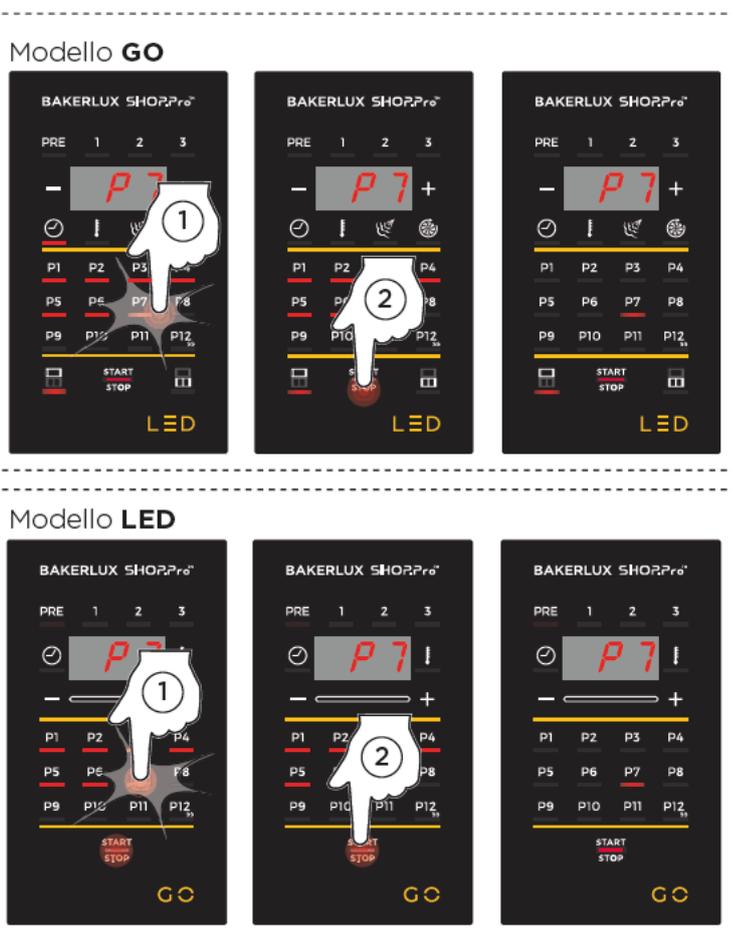
Nelle **cotture automatiche**, vengono utilizzate delle ricette preimpostate dal Costruttore (se previste) o memorizzate in precedenza dall'utente dopo averle impostate manualmente (vedi pagine precedenti). Il forno può contenere fino a 99 ricette (da P1 a P99).

Per tornare in modalità "cotture manuali", dopo aver premuto un qualsiasi tasto "P" devo ripremere lo stesso tasto; ad esempio, se premo P1 entro in modalità "cotture automatiche", se ripremo P1 ritorno in modalità "cotture manuali".

### RICHIAMARE UNA RICETTA IN MEMORIA

- ① Premere il tasto che interessa (per accedere alle posizioni da P13 a P99, selezionare la posizione P12 e avanzare con il tasto "+"); il led corrispondente inizia a lampeggiare.
- ② Premere l'icona "START/STOP": la cottura si avvia con i parametri impostati e tutti i led rossi delle posizioni si spengono. Fare riferimento alla sezione "Cotture manuali" cap. "Cottura in corso!!!" e "Fine cottura".

Si consiglia di utilizzare la tabella sottostante per reperire la ricetta che interessa con maggior facilità.



Pos.	Nome ricetta	PRE	STEP 1			STEP 2			STEP 3				
P1													
P2													
P3													
P4													
P5													
P6													
P7													
P8													
P9													
P10													
P11													
P12													
P13													

## MODIFICARE UNA RICETTA IN MEMORIA

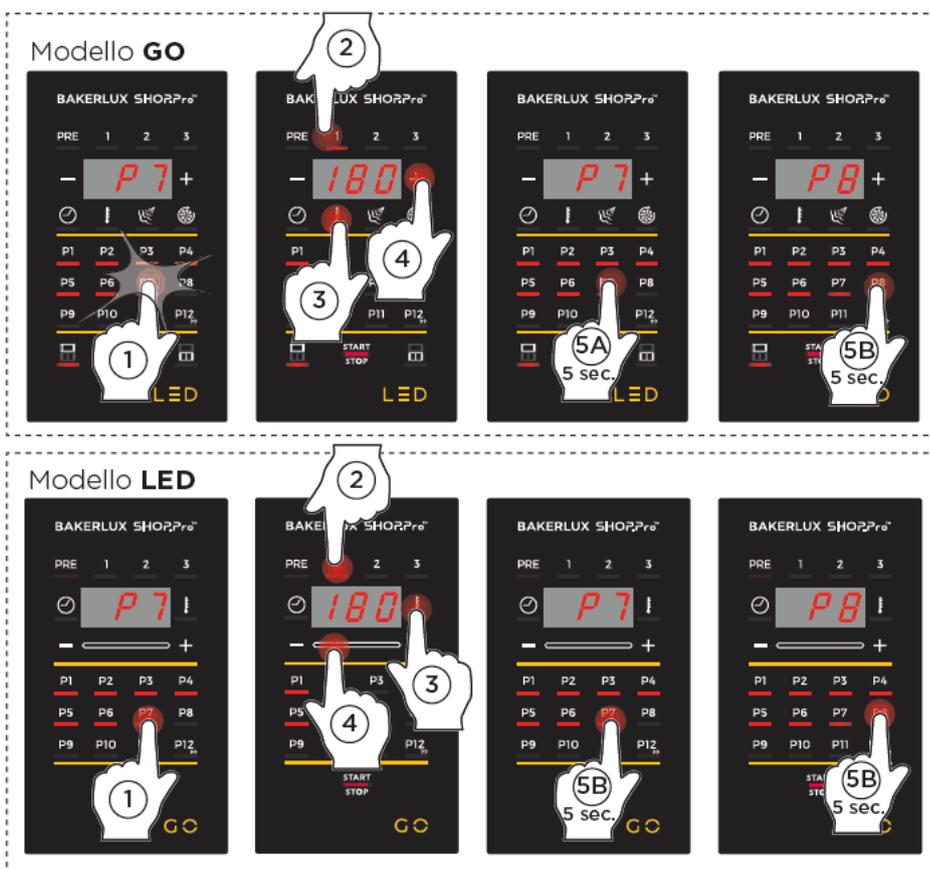
- 1 Premere il tasto corrispondente al programma che si intende modificare (nell'esempio P7): il led inizia a lampeggiare.

**Nota:** per selezionare le posizioni da P12 a P99, premere P12 (comincerà a lampeggiare), premere più volte il tasto "+" fino alla comparsa a display della posizione desiderata, premerla per 5 sec. per memorizzare la ricetta.

- 2 Selezionare lo step che si intende modificare (nell'esempio lo STEP "1").
- 3 Selezionare il parametro che si intende modificare (nell'esempio la temperatura).
- 4 Inserire il nuovo valore (nell'esempio la temperatura viene portata da 180°C a 200°C).

A questo punto è possibile:

- 5A **sovrascrivere** il programma modificato: premere per 5 secondi lo stesso tasto, es. P7 (la ricetta già presente viene cancellata in modo irreversibile).  
Nell'esempio:  
P7: programma con temperatura **200°C** (anziché 180°C come precedentemente impostato).
- 5B **salvare** un nuovo programma identico a quello di partenza (es. P7) tranne che per le modifiche apportate (nell'esempio la modifica della temperatura).  
Premere nuovamente per 5 secondi il tasto corrispondente alla posizione desiderata (es. P8): se il programma è evidenziato in rosso significa che è già occupato: scegliendolo comunque si andrà a sovrascrivere la ricetta già presente cancellandola in modo irreversibile.  
Nell'esempio:  
P7: programma con temperatura **180°C**  
P8: programma identico al P7 tranne la temperatura dello STEP 1 che è stata portata a **200°C**.



Pos.	Nome ricetta	PRE	STEP 1			STEP 2			STEP 3				

# BAKERLUX SHOP.Pro™

## Utilizzo lievitatore (solo vers. LED)

La vostra apparecchiatura BAKERLUX SHOP.Pro™ vers. LED è predisposta per controllare un lievitatore della stessa serie, collegato ad essa.

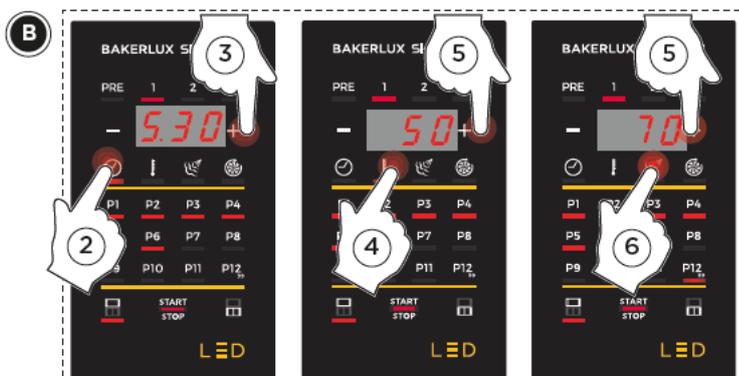
### A SELEZIONARE L'APPARECCHIATURA

- 1 Selezionare il tasto "LIEVITATORE": ora il pannello comandi è abilitato all'utilizzo di questa apparecchiatura.



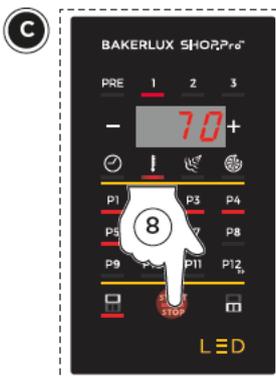
### B IMPOSTARE I PARAMETRI DI LIEVITAZIONE

- 2 Selezionare il tasto "OROLOGIO" per impostare la **durata della lievitazione**.
- 3 Impostare il valore desiderato in ore.minuti (nell'esempio: 5 ore e 30 minuti).
- 4 Selezionare il tasto "TEMPERATURA" per impostare la **temperatura della lievitazione**.
- 5 Impostare il valore desiderato in °C (nell'esempio: 50°C).



Solo per modelli con boiler

- 6 Selezionare il tasto "UMIDITÀ" per impostare la percentuale di **umidità durante la lievitazione** (il set avanza di un 20% alla volta).
- 7 Impostare il valore desiderato in percentuale (nell'esempio: 80= 80% di umidità).

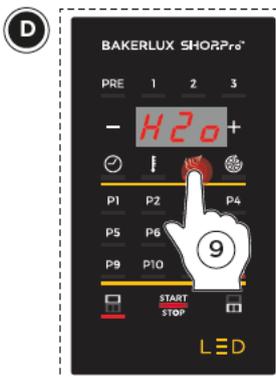


### C AVVIO LIEVITAZIONE

- 8 Premere il tasto "START/STOP": la lievitazione si avvia con i parametri impostati.

### D IMMISSIONE UMIDITÀ

- 9 Solo per modelli senza boiler se durante il processo di lievitazione in corso è necessario aggiungere dell'umidità, premere il tasto "UMIDITÀ": viene immesso vapore fino al rilascio del tasto.



I forni mostrano a display eventuali messaggi di allarme/attenzione relativi al forno o agli accessori installati (solo vers. LED).

I messaggi di attenzione (WARNING) identificano situazioni di malfunzionamento che tuttavia, pur con funzionalità limitate, consentono il funzionamento dell'apparecchiatura/degli accessori.

I messaggi di allarme (ALLARM) identificano situazioni che impediscono qualsiasi funzionamento dell'apparecchio/degli accessori che devono quindi essere messi in stato di STOP.

Se i messaggi di allarme si riferiscono esclusivamente agli accessori connessi, è comunque possibile utilizzare il forno.

<b>ALLARMI</b>			
<b>Display</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Effetto</b>	<b>Risoluzione problema</b>
A01	Allarme termico motori	Il forno arresta qualsiasi ciclo di funzionamento e impedisce successive impostazioni a display	Contattare il servizio assistenza clienti
A02	Allarme termostato sicurezza		
A03	Allarme sonde camera		
A04	Allarme perdita comunicazione cappa		
A07	Allarme sonda camera lievitatore	Il lievitatore arresta qualsiasi ciclo di funzionamento e impedisce successive impostazioni a display	Controllare il cavo di alimentazione dell'apparecchiatura, se il problema persiste anche dopo l'azione correttiva contattare il servizio assistenza clienti
A08	Allarme presenza tensione lievitatore		
A09	Allarme comunicazione lievitatore		

<b>WARNING</b>			
<b>Display</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Effetto</b>	<b>Risoluzione problema</b>
U01	Warning temperatura scheda forno	L'apparecchiatura continua a funzionare, ma la alcune funzioni potrebbero essere disabilitate	Contattare il servizio assistenza clienti
U07	Warning temperatura scheda lievitatore		
U13	Warning temperatura scheda cappa		
U14	Warning sonda temperatura scheda cappa		
U15	Warning presenza tensione lievitatore		
U16	Warning comunicazione		



**Qualunque operazione di manutenzione ordinaria va effettuata:**

- **dopo aver staccato l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e idrica**
- **dopo aver indossato adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).**

Pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli di igienicità adeguati e per evitare che l'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura si rovini o corroda.

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detersivi abrasivi o in polvere;
- detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua.

## **SUPERFICI ESTERNE IN ACCIAIO, GUARNIZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA**

**Attendere che le superfici siano fredde.**

Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata. Risciacquare ed asciugare con cura.

## **INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA**

 **Se la camera di cottura non viene pulita quotidianamente è possibile che i grassi o i residui alimentari accumulati al suo interno prendano fuoco - pericolo d'incendio!**

Pulire **quotidianamente** la camera di cottura per mantenere livelli elevati di igienicità e per preservare nel tempo la brillantezza dell'acciaio e le prestazioni dell'apparecchiatura. Le particelle di grasso o residui alimentari inoltre potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa. La pulizia va sempre effettuata a camera fredda utilizzando un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

## **SUPERFICI PLASTICHE E PANNELLO DI COMANDO**

Utilizzare esclusivamente un panno molto morbido e poca quantità di prodotto per la pulizia di superfici delicate. Seguire le indicazioni del produttore del detersivo.

## **CRISTALLO INTERNO ED ESTERNO DELLA PORTA**

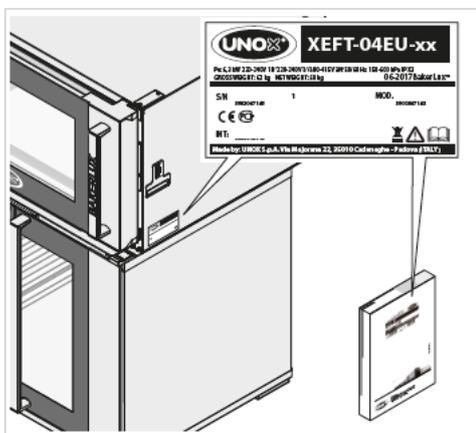
**Attendere che i cristalli siano freddi.**

Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata o detersivo specifico per vetri. Risciacquare ed asciugare con cura.

 **PER FORNI CON APERTURA A RIBALTA: Durante le operazioni di pulizia ordinaria NON rimuovere il vetro interno per pericolo di rottura.**

## ASSISTENZA POST VENDITA

In caso di guasto scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica ed idrica e consultare le soluzioni proposte in tabella.



Se la soluzione non fosse presente nella tabella, rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato da UNOX comunicando:

- la data di acquisto;
- i dati dell'apparecchiatura rilevabili dalla targhetta matricola;
- eventuali messaggi di allarme comparsi a display.

Dati del costruttore:

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

Guasto	Possibile causa	Possibile rimedio	Risoluzione problema
Il forno è completamente spento.	- Mancanza della tensione di rete. - Apparecchiatura guasta.	Verificare il collegamento alla rete elettrica.	Contattare il servizio assistenza clienti.
Non viene prodotto vapore nella camera di cottura.	- Ingresso acqua chiuso. - Collegamento alla rete idrica o al serbatoio eseguito in maniera non corretta. - Assenza di acqua nel serbatoio (nel caso di carico acqua dal serbatoio). - Filtro entrata acqua ostruito da impurità.	- Aprire ingresso acqua. - Verificare il collegamento alla rete idrica o al serbatoio. - Immettere acqua nel serbatoio. - Pulire il filtro.	
Dopo aver impostato il tempo e aver premuto il tasto "START/STOP" il forno non parte.	Porta aperta o chiusa in maniera errata.	Verificare la chiusura della porta.	
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione.	- Guarnizione sporca. - Guarnizione danneggiata. - Meccanismo della maniglia allentato.	- Pulire la guarnizione con un panno umido. - Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione.	

## PERIODI DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e idrica;
- preferibilmente passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno morbido appena imbevuto di olio di vaselina;
- tenere la porta dell'apparecchiatura leggermente aperta.

Al primo riutilizzo:

effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori (vedere pag. 16);

- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica e idrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- riavviare al minimo l'apparecchiatura per almeno 50 minuti senza alcun alimento all'interno.

 Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

## SMALTIMENTO A FINE VITA

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"



Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immessa sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente.

Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti).

E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

### Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

### Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

## CERTIFICAZIONI

### EU dichiarazione di conformità per apparecchiature elettriche

Costruttore: UNOX S.p.A.

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

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto

#### **BAKERLUX SHOP.Pro™**

è conforme alla Direttiva Macchine 2006/42/CE attraverso gli standards:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

è conforme alla Direttiva Compatibilità Elettromagnetica EMC 2014/30/CE attraverso gli standards:

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 Ekip-  
manları 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



L12547A1D00-LDI-01 - Printed: 12-2019  
All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.