



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

HANDLEIDING VOOR HET GEBRUIK





BAKERLUX SHOP.Pro™

Beste klant,
wij bedanken u dat u een oven van de lijn **BAKERLUX SHOP.Pro™** heeft gekozen.

Deze ovens zijn het resultaat van de continue research van Unox om zo klein mogelijke afmetingen te combineren met uitstekende prestaties, alsook een buitengewoon beheer van het kookproces in alle mogelijke gebruiks- en laadomstandigheden.

De ovens **BAKERLUX SHOP.Pro™** gebruiken de beste door UNOX geoptimaliseerde technologieën, die voortkomen uit de samenwerking met de meest geavanceerde chefs en onderzoeksinstituten ter wereld. Een uitgebreid assortiment beschikbare accessoires maakt er een uitzonderlijk veelzijdig instrument van en vereenvoudigt het werk in de keuken.



BAKERLUX SHOP.Pro™

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VOOR HET GEBRUIK.....	4
ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR HET GEBRUIK.....	5
kooktips.....	5
GEBRUIK: BEDIENINGSPANEEL.....	6
GEBRUIK: EEN AANTAL BEGINSLEN.....	7
handmatig en automatisch koken	7
wat zijn de kookstappen.....	7
de waarden instellen.....	7
HANDMATIG KOKEN.....	8
begeleidende gebruiksprocedure (versie GO).....	8
begeleidende gebruiksprocedure (versie LED).....	10
AUTOMATISCH KOKEN.....	12
een in het geheugen opgeslagen recept oproepen.....	12
een in het geheugen opgeslagen recept wijzigen.....	13
GEBRUIK VAN DE RIJSKAST (ALLEEN VERSIE LED).....	14
ALARMEN.....	15
GEWOON ONDERHOUD EN DIENSTVERLENING NA VERKOOP.....	16
externe oppervlakken in staal, pakking van de kookkamer.....	16
binnenkant van de kookkamer.....	16
kunststof oppervlakken en bedieningspaneel.....	16
intern en extern glaspaneel van de deur.....	16
NAVERKOOPONDERSTEUNING.....	17

BAKERLUX SHOP.Pro™

Veiligheidsvoorschriften voor het gebruik

- Het gebruiken en reinigen van de oven op een andere manier dan de manier die vermeld wordt in deze handleiding wordt als oneigenlijk beschouwd en kan schade, lichamelijk letsel of dodelijke ongevallen veroorzaken, maken de garantie* ongeldig en ontslaan UNOX van elke aansprakelijkheid.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud moeten door de gebruiker zelf worden uitgevoerd en mogen niet door kinderen worden uitgevoerd die niet onder toezicht staan.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van voedsel in industriële en professionele keukens door gekwalificeerd personeel dat regelmatig opleidingen heeft gevolgd: elk ander gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik en is daarom gevaarlijk.
- Als de apparatuur niet werkt of als u functionele of structurele veranderingen opmerkt, moet u deze van de stroom- en watertoevoer loskoppelen en contact opnemen met een door UNOX geautoriseerd servicecentrum zonder zelf te proberen de apparatuur te repareren. Voor een eventuele reparatie moeten originele UNOX onderdelen worden gebruikt.
- Het niet naleven van deze voorschriften kan schade en lichamelijk letsel, inclusief de dood, veroorzaken en maakt de garantie ongeldig*.
- Om er zeker van te zijn dat het apparaat in perfecte staat verkeert en veilig gebruikt kan worden, raden wij aan om het ten minste één keer per jaar te laten onderhouden en controleren door een bevoegd servicecentrum.
- Gebruik voor de navigatie en de instelling van de parameters alleen schone en droge vingers, en vermijd het gebruik van gereedschap zoals vorken, soeplepels enz.



GEVAAR VOOR BRANDWONDEN EN VERWONDINGEN!

- Tijdens het koken en totdat alle onderdelen van het toestel zijn afgekoeld, moet u erop letten dat u alleen de bedieningselementen of de handgreep van het toestel aanraakt, omdat de externe onderdelen zeer heet zijn (temperatuur hoger dan 60°C / 140°F).
- Als u de deur moet openen, ga dan uiterst langzaam en voorzichtig te werk en let op de hete dampen die uit de kookkamer ontsnappen.
- Draag voor het verplaatsen van schalen, accessoires en andere voorwerpen in de kookkamer altijd beschermende thermische kleding die geschikt is voor het gebruik in kwestie.
- Ga uiterst voorzichtig te werk als u de bakplaten uit de ovenkamer verwijdert.
- Verwijder de bescherming van de ventilatoren, de ventilatoren en de weerstanden niet en raak ze niet aan tijdens de werking en tot ze volledig afgekoeld zijn.
- Er mogen om geen enkele reden ingrepen uitgevoerd worden op het hydraulisch circuit, dat start met een 3/4"-aansluiting, met een ingebouwde terugslagklep, inclusief alle leidingen en accessoires die erop aangesloten zijn, omdat dit schade, lichamelijk letsel of dodelijke ongevallen kan veroorzaken.



BRANDGEVAAR!

- Controleer voor het gebruik of er zich geen niet-conforme voorwerpen (bv. gebruiksaanwijzingen, plastic zakken enz.) of resten van reinigingsmiddelen in de kookkamer bevinden; controleer ook of de rookafvoer vrij is van obstakels en of er geen brandbare materialen in de buurt zijn.
- Plaats geen warmtebronnen (bv. grills, friteuses enz.), licht ontvlambare of brandbare stoffen in de buurt van het apparaat (bv. diesel, benzine, flessen alcohol enz.).
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol).
- Zorg ervoor dat de kookkamer altijd schoon is door ze dagelijks na elke kookbeurt te reinigen: vetten of etensresten in de kookkamer kunnen in brand vliegen als ze niet worden verwijderd!



GEVAAR VOOR SCHOKKEN

- Open de compartimenten die met dit symbool zijn gemarkeerd niet: het openen is voorbehouden aan gekwalificeerd personeel dat door UNOX bevoegd is verklaard. Als u zich niet aan dit voorschrift houdt, vervalt de garantie* en loopt u het risico op schade en lichamelijk letsel, waaronder de dood.

*Voor meer details zie de pagina Garantie op de website www.unox.com

BAKERLUX SHOP.Pro™

Algemene richtlijnen voor het gebruik

Lees voor het gebruik van de apparatuur het hoofdstuk “Veiligheidsvoorschriften voor het gebruik”

- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de binnenkant van de ovenkamer en de accessoires zorgvuldig reinigen (zie pag. 16); laat de oven leeg en op maximale temperatuur gedurende ongeveer 1 uur werken om onaangename geuren te elimineren die veroorzaakt worden door het beschermende vet dat in de fabriek wordt gebruikt.
- Als het apparaat meer dan 15 minuten is ingeschakeld zonder dat er een bedrijfsmodus is geselecteerd, wordt de standby-functie automatisch geactiveerd om het energieverbruik te verminderen. Om de STAND-BY modus te verlaten, druk op de START/STOP-knop.
- Gebruik het apparaat met een omgevingstemperatuur tussen +5 °C en +35 °C.
- In het geval van een black-out of als de machine wordt uitgeschakeld, zal de apparatuur het programma hervatten wanneer het weer wordt ingeschakeld. De kooktijd kan met maximaal 2 minuten worden verlengd.
-  Om veiligheidsredenen wordt aanbevolen de laatste lade NIET hoger dan 160 cm te plaatsen. Indien nodig **is het verplicht om de sticker in de "Starter Kit"-zak op een hoogte van 160 cm aan te brengen.**

TIPS VOOR HET KOKEN/RIJZEN

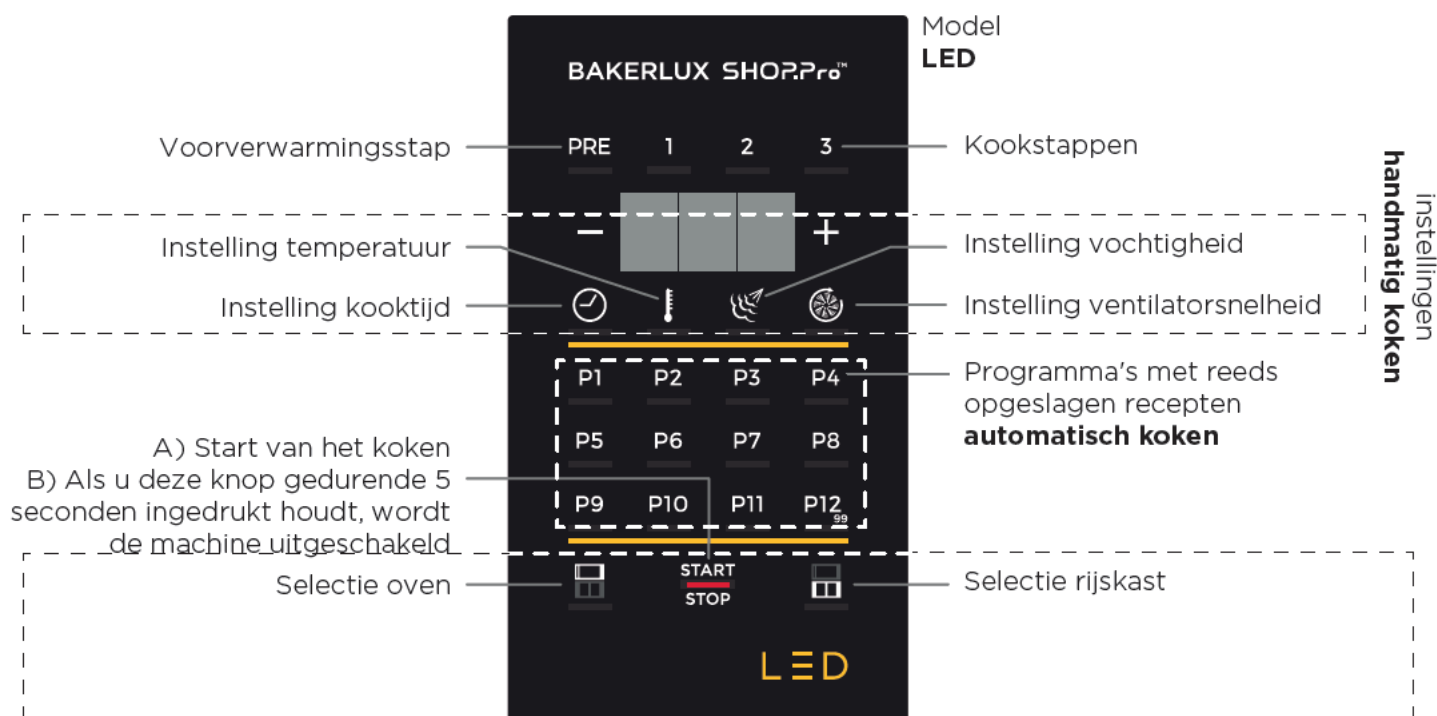
- Gebruik bakplaten en grills van UNOX en probeer het voedsel er zo gelijkmatig mogelijk op te schikken. Vermijd het overlappen of overbelasten van voedingsmiddelen.
- Vermijd het zouten van voedsel in de kookkamer. Indien niet te vermijden, reinig de oven dan zo snel mogelijk.
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol of wijn).
- Het is raadzaam om de oven altijd voor te verwarmen tot een hogere temperatuur van minstens 30°C dan voorzien voor het koken om de effecten van het warmteverlies door het openen van de deur teniet te doen.
- Open de deur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer het voedsel gelijkmatig op de bakplaten te schikken en voorkom overlapping of overbelasting (maximaal 10 kg per bakplaat). Verdeel de bakplaten gelijkmatig over de gehele hoogte van de kookkamer, met inachtneming van het maximale aantal dat voor elk apparaat is aangegeven.
- Volg altijd de laadvoorschriften van de oven.
- Tijdens het koken en totdat alle onderdelen van het toestel zijn afgekoeld, wees voorzichtig als u de buitenkant of de binnenkant van de oven aanraakt (de temperatuur kan hoger dan 60°C zijn).
- Om het koken te vermijden, gebruik geen recipiënten die gevuld zijn met vloeistoffen of voedingsmiddelen die vloeibaar worden als ze opgewarmd worden, in grotere hoeveelheden dan diegenen die onder controle kunnen gehouden worden.



Gebruik voor de navigatie en de instelling van de parameters alleen schone en droge vingers, en vermijd het gebruik van gereedschap zoals vorken, soeplepels enz.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Gebruik: bedieningspaneel



In de modellen "LED" is het mogelijk om met één bedieningspaneel zowel de oven als een rijskast te bedienen dat op de oven is aangesloten.

Als u de oven wil gebruiken, raak het pictogram links "SELECTIE OVEN" aan, om de rijskast te gebruiken, raak het pictogram rechts "SELECTIE RIJSKAST" aan.

Ga vervolgens door met het normale gebruik.





BAKERLUX SHOP.Pro™

Gebruik: een aantal beginselen

HANDMATIG EN AUTOMATISCH KOKEN

De oven die u hebt gekocht, laat u toe om **handmatig** of **automatisch** te koken.

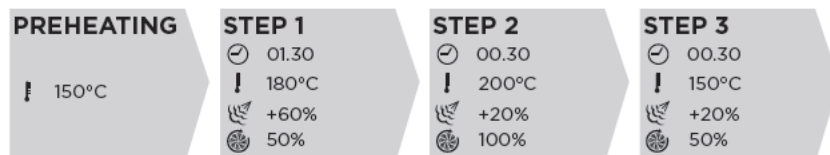
In geval van **handmatig koken** moet de gebruiker op basis van zijn ervaring de volgende kookparameters instellen voor een of meer kookstappen (maximum drie):



-  **kooktijd** (in uren.minuten)
-  **temperatuur** in de kookkamer (°C)
-  **vochtinbreng** (alleen ovens versie LED);
-  **ventilatorsnelheid** (alleen ovens versie LED).

Bij het **automatisch koken** worden recepten gebruikt die op voorhand door de fabrikant zijn opgeslagen of eerder door de gebruiker zijn opgeslagen nadat hij ze handmatig heeft ingesteld. De oven kan tot 99 recepten opslaan (posities P1 tot P99).

WAT ZIJN DE KOOKSTAPPEN

Handmatig koken bestaat uit een **eerste voorverwarming** ("PRE" - optioneel, doch altijd aanbevolen) en door **kookstappen** (minimaal 1 tot maximaal 3), die elk worden gekenmerkt door verschillende kookparameters. Het instellen van meerdere kookstappen in plaats van slechts één zorgt voor de juiste balans tussen temperatuur, kooktijd en luchtvochtigheid: dit resulteert in betere resultaten.



-  Om te beginnen met koken moet ten minste één STAP worden ingesteld.
-  Voor het koken worden niet noodzakelijkerwijs alle STAPPEN gebruikt: stel daarom alleen de stappen vast die nodig zijn.
-  De overgang van de ene STAP naar de andere wordt automatisch beheerd door het toestel.

DE WAARDEN INSTELLEN

Model **GO**



Model **LED**







De waarden worden ingesteld:

- 1 door op de toetsen "+" en "-" te drukken tot de gewenste waarde bereikt wordt;
- 2 met behulp van de functie "scroll", door uw vinger over de balk te bewegen (versie GO) of op het display (versie LED): deze manier is sneller.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Handmatig koken

In geval van **handmatig koken** moet de gebruiker op basis van zijn ervaring de volgende kookparameters instellen voor een of meer kookstappen (maximum drie):

-  **kooktijd** (in uren.minuten);
-  **temperatuur** in de kookkamer (°C)
-  **vochtinbreng** (alleen ovens versie LED);
-  **ventilatorsnelheid** (alleen ovens versie LED).

Nadat u de kookparameters heeft ingesteld (duur, temperatuur enz.) kunt u onmiddellijk beginnen met koken of het ingestelde recept opslaan: op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen.

BEGELEIDENDE GEBRUIKSPROCEDURE (VERSIE GO)

A VOORVERWARMEN INSTELLEN (FACULTATIEF)


- 1 Selecteer het pictogram "PRE" als u de voorverwarming wil instellen.
- 2 Stel de gewenste temperatuur-waarde in voor het voorverwarmen (wij raden een temperatuur aan die minstens 30°C hoger is dan de temperatuur die voor het koken is voorzien).




B DE KOOKPARAMETERS INSTELLEN

- 3 Selecteer het pictogram "1"; nu kunt u de parameters van kookstap "1" instellen.
-  **voor meer informatie over de kookstappen, zie pag. 7**
- 4 Selecteer het pictogram "KLOK" om de **duur van het koken** in te stellen.
 - 5 Stel de gewenste waarde in uren.minuten in (in het voorbeeld: een uur en dertig minuten).
 - 6-7 Voer op dezelfde manier als het instellen van de duur, de waarden van de



 **temperatuur** in de kamer in (van tot°C);

- C herhaal deze handelingen om de stappen 2 en 3 in te stellen (indien nodig) 

C DE VOLGENDE STAPPEN INSTELLEN (FACULTATIEF)

Herhaal indien nodig de handelingen van punt 3 tot punt 6 om de kookstappen "2" en "3" in te stellen.
Let op: in punt 3, raak het pictogram "2" aan om STAP "2" in te stellen en het pictogram "3" om STAP "3" in te stellen.

D HET KOKEN STARTEN/HET KOKEN OPSLAAN

Na het instellen van de kookparameters (duur en temperatuur) is het volgende mogelijk:

- onmiddellijk beginnen met koken: de ingestelde parameters worden, aan het einde van het koken, NIET in het geheugen opgeslagen;
- het ingestelde koken opslaan en vervolgens starten: de ingestelde parameters worden aan het einde van het koken opgeslagen. Op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen.

Onmiddellijk beginnen met koken

- 1A Druk op het pictogram "START/STOP": het koken begint met de ingestelde parameters en alle rode LED-lampjes van de posities worden uitgeschakeld.

Het recept opslaan en starten

- 1B Om het recept op te slaan vooraleer het te starten, zoek een vrije positie met behulp van de LED-lampjes:

vrije positie: LED-lampje niet ingeschakeld (bv. P7)
positie bezet: LED-lampje ingeschakeld (bv. van P1 tot P6), als u de positie toch selecteert, wordt het reeds aanwezige recept overschreven en definitief gewist.

Opmerking: om de posities P12 tot P99 te selecteren, druk op P12 gedurende 5 seconden (de toets zal beginnen te knipperen), druk meerdere malen op de "+"-toets totdat de gewenste positie op het display verschijnt, houd ze gedurende 5 seconden ingedrukt om het recept op te slaan.

- 2B Houd de gekozen toets gedurende 5 seconden ingedrukt: de oven geeft een akoestisch signaal om aan te geven dat de kooktijd opgeslagen is.
3B Druk op het pictogram "START/STOP" om het koken te starten.

E KOKEN!

- 4 Bij voorverwarming begint de oven de kamer te verwarmen tot de ingestelde temperatuur (in het voorbeeld 192°C). Zet de gerechten tijdens deze fase NIET in de oven.
5 Aan het einde van het voorverwarmen geeft de oven een akoestisch signaal en knippert het LED-lampje van de oven: nu kan het voedsel in de oven geplaatst worden. Als de deur gesloten is, start STAP 1 automatisch volgens de ingestelde parameters.
6 Tijdens het koken kunt u de ingestelde parameters op het display bekijken door op het desbetreffende pictogram te tikken:



geeft afwisselend de ingestelde **kooktijd** en de resterende tijd weer;

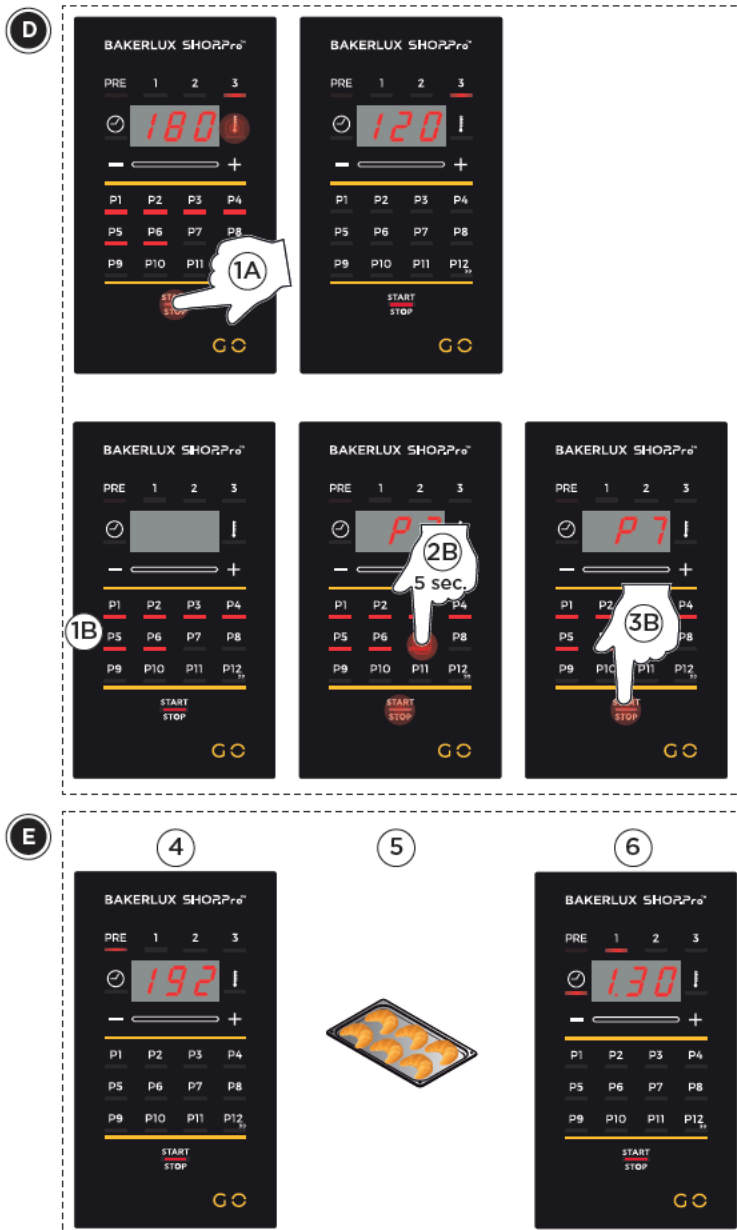


geeft afwisselend de ingestelde **temperatuur** en de reële temperatuur in de kamer weer.

De ingestelde parameters kunnen op elk moment gewijzigd worden, zoals vermeld op de vorige pagina (punten van 3 tot 6). Het koken eindigt aan het einde van de ingestelde tijd; als u het einde wil vervroegen, druk de toets "START/STOP" lang in.

F EINDE VAN HET KOKEN

Aan het einde van het koken geeft de oven een akoestisch signaal en knippert het LED-lampje van de oven: het voedsel is klaar. Als de deur wordt geopend, gaat het lampje uit.



BEGELEIDENDE GEBRUIKSPROCEDURE (VERSIE LED)

A DE APPARATUUR SELECTEREN

- 1 Selecteer het pictogram "OVEN": het bedieningspaneel is nu klaar voor het gebruik van dit toestel.

B VOORVERWARMEN INSTELLEN (FACULTATIEF)

- 2 Selecteer het pictogram "PRE" als u de voorverwarming wil instellen.
- 3 Stel de gewenste temperatuur-waarde in voor het voorverwarmen (wij raden een temperatuur aan die minstens 30°C hoger is dan de temperatuur die voor het koken is voorzien).


C DE KOOKPARAMETERS INSTELLEN

- 4 Selecteer het pictogram "1"; nu kunt u de parameters van kookstap "1" instellen.

 voor meer informatie over de kookstappen, zie pag. 7

- 5 Selecteer het pictogram "KLOK" om de **duur van het koken** in te stellen.
- 6 Stel de gewenste waarde in uren.minuten in (in het voorbeeld: een uur en dertig minuten).
- 7...11 Voer op dezelfde manier als het instellen van de duur, de waarden van de

 **temperatuur** in de kookkamer (van tot°C);

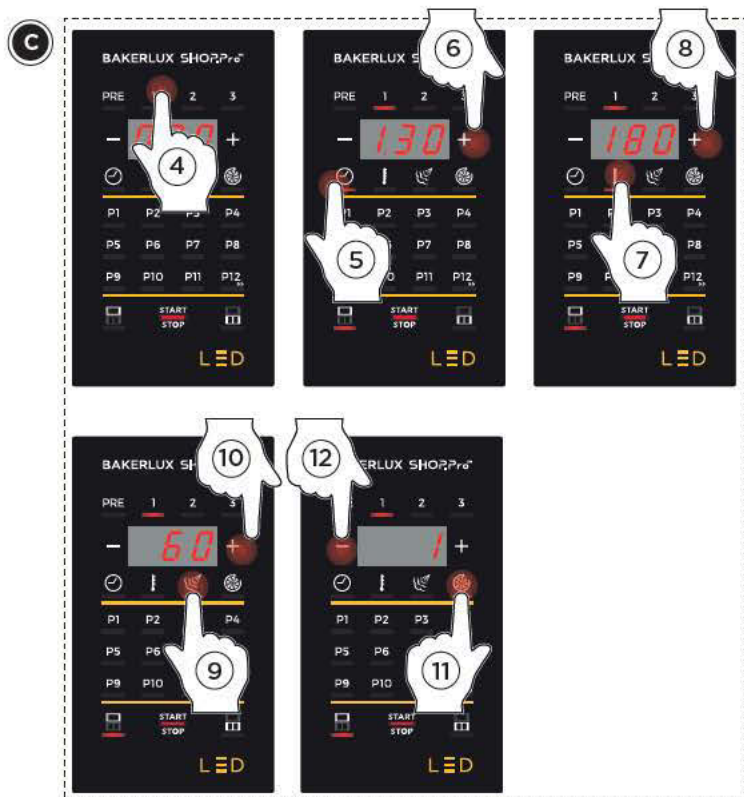
 **vochtinbreng** (van tot met sprongen van 20);

 **ventilatorsnelheid** (1: beperkte snelheid; 2: maximumsnelheid).

D DE VOLGENDE STAPPEN INSTELLEN (FACULTATIEF)

Herhaal indien nodig de handelingen van punt 4 tot punt 11 om de kookstappen "2" en "3" in te stellen.

Let op: in punt 4, raak het pictogram "2" aan om STAP "2" in te stellen en het pictogram "3" om STAP "3" in te stellen.



- D herhaal deze handelingen om de stappen 2 en 3 in te stellen 4 ● ● ● 11 (indien nodig)

E HET KOKEN STARTEN/OPSLAAN

Na het instellen van de kookparameters (duur, temperatuur enz.) is het volgende mogelijk:

- onmiddellijk beginnen met koken: de ingestelde parameters worden, aan het einde van het koken, NIET in het geheugen opgeslagen;
- het ingestelde koken opslaan en vervolgens starten: de ingestelde parameters worden aan het einde van het koken opgeslagen. Op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen.

Onmiddellijk beginnen met koken

- 1A Druk op het pictogram "START/STOP": het koken begint met de ingestelde parameters en alle rode LED-lampjes van de posities worden uitgeschakeld.

Het recept opslaan en starten

- 1B Om het recept op te slaan vooraleer het te starten, zoek een vrije positie met behulp van de LED-lampjes:

vrije positie: LED-lampje niet ingeschakeld (bv. P7)
positie bezet: LED-lampje ingeschakeld (bv. van P1 tot P6), als u de positie toch selecteert, wordt het reeds aanwezige recept overschreven en definitief gewist.

Opmerking: om de posities P12 tot P99 te selecteren, druk op P12 gedurende 5 seconden (de toets zal beginnen te knipperen), druk meerdere malen op de "+"-toets totdat de gewenste positie op het display verschijnt, houd ze gedurende 5 seconden ingedrukt om het recept op te slaan.





- 2B Houd de gekozen toets gedurende 5 seconden ingedrukt: de oven geeft een akoestisch signaal om aan te geven dat de kooktijd opgeslagen is.
3B Druk op het pictogram "START/STOP" om het koken te starten.

F KOKEN!

- 4 Bij voorverwarming begint de oven de kamer te verwarmen tot de ingestelde temperatuur (in het voorbeeld 192°C). Zet de gerechten tijdens deze fase NIET in de oven.

- 5 Aan het einde van het voorverwarmen geeft de oven een akoestisch signaal en knippert het LED-lampje van de oven: nu kan het voedsel in de oven geplaatst worden. Als de deur gesloten is, start STAP 1 automatisch volgens de ingestelde parameters.

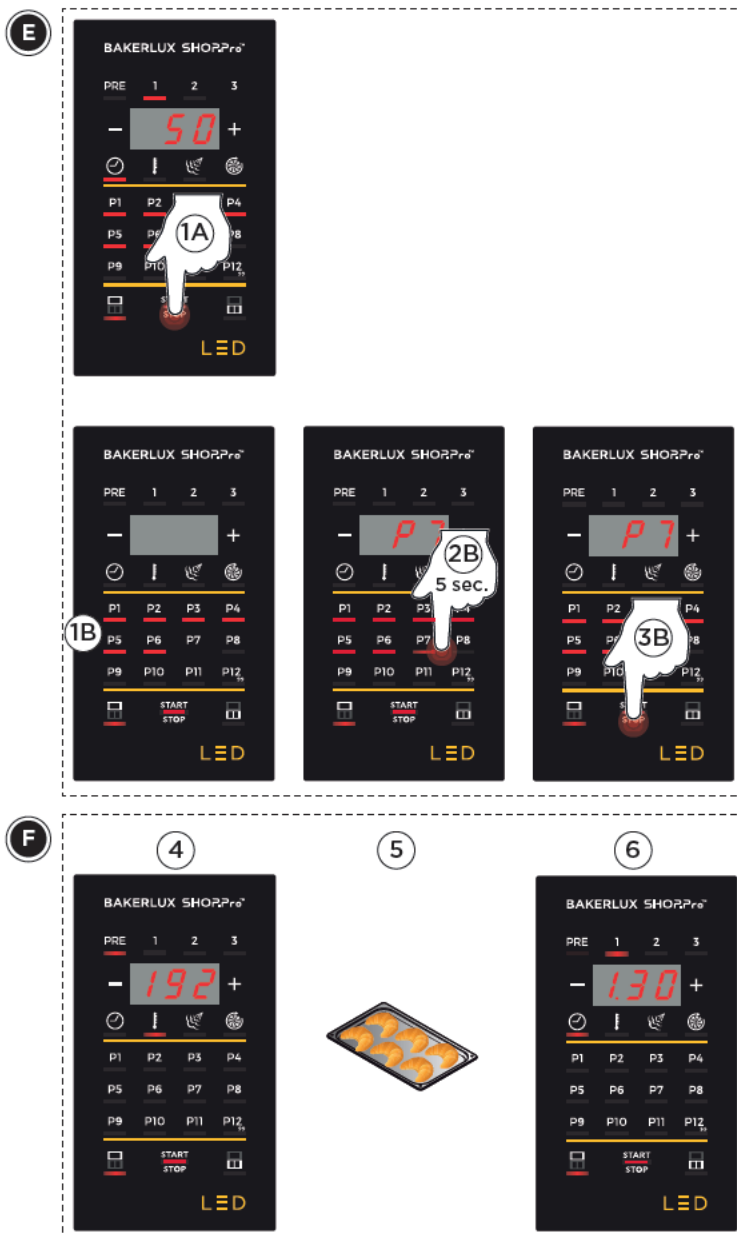
- 6 Tijdens het koken kunt u de ingestelde parameters op het display bekijken door op het desbetreffende pictogram te tikken:

-  geeft afwisselend de ingestelde **kooktijd** en de resterende tijd weer;
-  geeft afwisselend de ingestelde **temperatuur** en de reële temperatuur in de kamer weer.
-  geeft de ingestelde **vochtinbreng** weer;
-  geeft de ingestelde **ventilatorsnelheid** weer.

De ingestelde parameters kunnen op elk moment gewijzigd worden, zoals vermeld op de vorige pagina (punten van 4 tot 11). Het koken eindigt als de ingestelde tijd verstrijkt; als u het einde wil vervroegen, druk de toets "START/STOP" lang in.

G EINDE VAN HET KOKEN

Aan het einde van het koken geeft de oven een akoestisch signaal en knippert het LED-lampje van de oven: het voedsel is klaar. Als de deur wordt geopend, gaat het lampje uit.



BAKERLUX SHOP.Pro™

Automatisch koken

Bij het **automatisch koken** worden recepten gebruikt die op voorhand door de fabrikant zijn opgeslagen (indien voorzien) of eerder door de gebruiker zijn opgeslagen nadat hij ze handmatig heeft ingesteld (zie de vorige pagina's).

De oven kan tot 99 recepten opslaan (posities P1 tot P99).

Om terug te keren naar de modus "handmatig koken", druk na het indrukken van een willekeurige "P"-toets nogmaals op dezelfde toets. Bijvoorbeeld, als ik op P1 druk, opent de modus "automatisch koken", als ik opnieuw op P1 druk, keer ik terug naar de modus "handmatig koken".

EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RECEPT OPROEPEN

- ① Druk de desbetreffende toets in (om toegang te krijgen tot de posities van P13 tot P99, selecteer de positie P12 en ga verder met de toets "+"): het desbetreffende LED-lampje begint te knipperen.
- ② Druk op het pictogram "START/STOP": het koken begint met de ingestelde parameters en alle rode LED-lampjes van de posities worden uitgeschakeld.
Zie het deel "handmatig koken" in het hoofdstuk "Koken!" en "Einde van het koken".

Wij raden u aan de onderstaande tabel te gebruiken om het recept dat u interesseert gemakkelijker te vinden.



Pos.	Naam recept	PRE	STAP 1			STAP 2			STAP 3				
P1													
P2													
P3													
P4													
P5													
P6													
P7													
P8													
P9													
P10													
P11													
P12													
P13													

EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RECEPT WIJZIGEN

- 1 Druk op de toets van het programma dat u wil wijzigen (in het voorbeeld P7): het LED-lampje begint te knipperen.

Opmerking: om de posities P12 tot P99 te selecteren, druk op P12 (de toets zal beginnen te knipperen), druk meerdere malen op de "+"-toets totdat de gewenste positie op het display verschijnt, houd hem gedurende 5 seconden ingedrukt om het recept op te slaan.

- 2 Selecteer de stap die u wil wijzigen (in het voorbeeld STAP "1").
- 3 Selecteer de parameter die u wil wijzigen (in het voorbeeld de temperatuur).
- 4 Voer de nieuwe waarde in (in het voorbeeld wordt de temperatuur van 180°C naar 200°C gebracht).

Model GO



Model LED



Nu is het mogelijk om:

- 5A **het gewijzigde programma te overschrijven:** druk gedurende 5 seconden op dezelfde toets, bv. P7 (het reeds aanwezige recept wordt definitief gewist).
In het voorbeeld:
P7: programma met temperatuur **200 °C** (in plaats van de eerder ingestelde 180 °C).
- 5B **een nieuw programma op te slaan** dat hetzelfde is als het oorspronkelijke programma (bv. P7), met uitzondering van de aangebrachte wijzigingen (in het voorbeeld werd de temperatuur gewijzigd).
Houd opnieuw gedurende 5 seconden de toets ingedrukt die overeenkomt met de gewenste positie (bv. P8): als het programma rood gemarkeerd is, betekent dit dat het al bezet is: als u het programma toch selecteert, wordt het reeds aanwezige recept overschreven en wordt het onomkeerbaar gewist.
In het voorbeeld:
P7: programma met temperatuur **180 °C**
P8: hetzelfde programma als P7, met uitzondering van de temperatuur van **200°C** gebracht werd.

Pos.	Naam recept	PRE	STAP 1				STAP 2				STAP 3			

BAKERLUX SHOP.Pro™

Gebruik van de rijskast (alleen versie LED)

Uw toestel BAKERLUX SHOP.Pro™ versie LED is uitgerust om een rijskast van dezelfde serie die op het toestel wordt aangesloten te bedienen.

A DE APPARATUUR SELECTEREN

- 1 Selecteer de toets "RIJSAPPARAAT": het bedieningspaneel is nu klaar voor het gebruik van dit toestel.



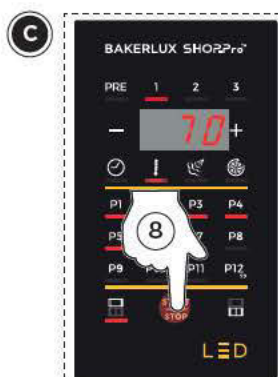
B DE RIJSPARAMETERS INSTELLEN

- 2 Selecteer de toets "KLOK" om de **duur van het rijzen** in te stellen.
- 3 Stel de gewenste waarde in uren.minuten in (in het voorbeeld: 5 uur en 30 minuten).
- 4 Selecteer de toets "TEMPERATUUR" om de **temperatuur van het rijzen** in te stellen.
- 5 Stel de gewenste waarde in °C in (in het voorbeeld: 50°C).



Alleen voor modellen met boiler

- 6 Selecteer de toets "VOCHT" om het percentage in te stellen van het **vocht tijdens het rijzen** (de instelling wijzigt met 20% per keer).
- 7 Stel de gewenste waarde in procent in (in het voorbeeld: 80= 80% vocht).



C RIJZEN STARTEN

- 8 Druk op de toets "START/STOP": het rijzen wordt opgestart met de ingestelde parameters.

D VOCHTINBRENG

- 9 Alleen voor modellen zonder boiler als het tijdens het rijzen noodzakelijk is om vocht toe te voegen, druk op de toets "VOCHT": er wordt stoom toegediend tot de toets losgelaten wordt.



BAKERLUX SHOP.Pro™

Alarmen

De ovens tonen op het display alle alarmmeldingen/opmerkingen met betrekking tot de geïnstalleerde oven of accessoires (alleen versie LED).

De waarschuwingsberichten (WARNING) identificeren stringen die de apparatuur/accessoires in staat stellen om te werken, weliswaar met beperkte functionaliteit.

Alarmberichten (ALLARM) identificeren situaties die de werking van het apparaat/de accessoires verhinderen, waardoor deze in de STOP-toestand moeten worden gezet.

Als de alarmmeldingen alleen betrekking hebben op de aangesloten accessoires, kunt u de oven nog steeds gebruiken.

ALARMEN			
Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
A01	Alarm verwarmingsmotoren	De oven stopt elke werkingscyclus en verhindert verdere instellingen op het display	Neem contact op met de klantendienst
A02	Alarm veiligheidsthermostaat		
A03	Alarm sensor		
A04	Alarm communicatieverlies met kap		
A07	Alarm sensor kamer rijskast	De rijskast stopt elke werkingscyclus en verhindert verdere instellingen op het display	Controleer de voedingskabel van het toestel, als het probleem niet opgelost is, neem contact op met de klantendienst
A08	Alarm aanwezigheid spanning rijskast		
A09	Alarm communicatie rijskast		

WARNING			
Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
U01	Warning temperatuur kaart oven	De apparatuur blijft werken, maar sommige functies kunnen worden uitgeschakeld	Neem contact op met de klantendienst
U07	Warning temperatuur kaart rijskast		
U13	Warning temperatuur kaart kap		
U14	Warning sensor temperatuur kaart kap		
U15	Warning aanwezigheid spanning rijskast		
U16	Warning communicatie		



Alle gewone onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:

- nadat het apparaat losgekoppeld is van de stroom- en watertoevoer
- na het aantrekken van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. handschoenen enz.)

Maak de kookkamer dagelijks schoon om een adequaat niveau van hygiëne te handhaven en om te voorkomen dat het roestvrij staal in de kookkamer beschadigd raakt of corrodeert.

Gebruik voor het reinigen van onderdelen of accessoires GEEN:

- schurende of poederdetergenten;
- bijtende of corrosieve reinigingsmiddelen (bv. zoutzuur of zwavelzuur/bijtende soda). Let op! Gebruik deze producten ook niet om de onderconstructie of de vloer onder de apparatuur te reinigen;
- schurende of puntige gereedschappen (bv. schuursponzen, schrapers, staalborstels enz.);
- waterstralen.

EXTERNE OPPERVLAGEN IN STAAL, PAKKING VAN DE KOOKKAMER

Wacht tot de oppervlakken koud zijn.

Gebruik alleen een zachte doek gedrenkt in een beetje zeepwater. Spoel en droog grondig.

BINNENKANT VAN DE KOOKKAMER



Als de kookkamer niet dagelijks wordt gereinigd, is het mogelijk dat vetten of etensresten die zich in de kamer hebben opgehoopt, in brand vliegen - brandgevaar!

Reinig de kookkamer **dagelijks** om een hoog hygiëneniveau te handhaven en om de glans van het staal en de prestaties van het apparaat langdurig te behouden. Bovendien kunnen vetdeeltjes of etensresten tijdens het koken in brand vliegen en lichamelijk letsel en schade aan het toestel zelf veroorzaken. De reiniging moet altijd uitgevoerd worden als de kookkamer koud is met behulp van een zachte doek, gedrenkt in warm zeepwater. Eindig met een spoeling en droog.

KUNSTSTOF OPPERVLAGEN EN BEDIENINGSPANEEL

Gebruik uitsluitend een zeer zachte doek en een kleine hoeveelheid product voor het reinigen van delicate oppervlakken. Volg de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

INTERN EN EXTERN GLASpaneel VAN DE DEUR

Wacht tot de glaspanelen koud zijn.

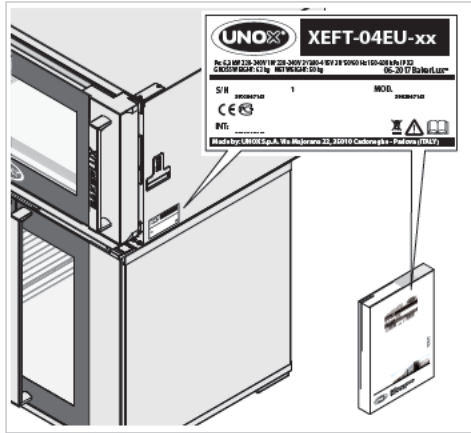
Gebruik alleen een zachte doek gedrenkt in een beetje zeepwater of een specifiek reinigingsmiddel voor glas. Spoel en droog grondig.



VOOR OVENS MET OPENING MET KLEP Verwijder tijdens de normale reiniging het interne glaspaneel NIET omwille van het breekgevaar.

NAVERKOOPPONDERSTEUNING

In geval van een defect moet de apparatuur worden losgekoppeld van de stroom- en watervoorziening en moeten de in de tabel voorgestelde oplossingen worden geraadpleegd.



Als de oplossing niet in de tabel staat, neem dan contact op met een door UNOX erkend technisch assistentiecentrum en deel de volgende gegevens mee:

- de aankoopdatum;
- de gegevens van de apparatuur die vermeld zijn op het plaatsje met het serienummer;
- eventuele alarmberichten die op het display verschijnen.

Gegevens van de fabrikant:

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

Defect	Mogelijke oorzaak	Mogelijk herstel	Probleemoplossing
De oven is volledig uitgeschakeld.	- Gebrek aan netspanning. - Defecte apparatuur.	Controleer de netaansluiting.	
Er wordt geen stoom geproduceerd in de kookkamer.	- Watertoevoer gesloten. - De aansluiting op het waterleidingnet of op de tank is verkeerd uitgevoerd. - Geen water in de tank (in geval van watertoevoer uit de tank). - Watertoevoerfilter geblokkeerd door onzuiverheden.	- Open de watertoevoer. - Controleer de aansluiting op het waterleidingnet of op de tank. - Vul de tank met water. - Maak het filter schoon.	Neem contact op met de klantendienst.
De oven start niet nadat de deur is ingesteld en nadat de toets "START/STOP" is ingedrukt.	De deur is verkeerd geopend of gesloten.	Controleer de sluiting van de deur.	
Er ontsnapt water uit de pakking terwijl de deur gesloten is.	- Vuile pakking. - Beschadigde pakking. - Los handgreepmechanisme.	- Reinig de pakking met een vochtige doek. - Neem contact op met een gespecialiseerde technicus voor de reparatie.	

Voor meer details zie de pagina Garantie op de website www.unox.com



PERIODES VAN INACTIVITEIT

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen in acht tijdens periodes van inactiviteit:

- koppel het apparaat los van de stroom- en watertoevoer;
- wrijf alle oppervlakken in roestvrij staal in met een zachte doek gedrenkt in vaselineolie;
- houd de deur van de apparatuur een beetje open.

Bij het eerste hergebruik:

reinig de apparatuur en de accessoires zorgvuldig (zie pag. 16);

- sluit het apparaat opnieuw aan op de stroom- en watertoevoer;
- test de apparatuur voordat u ze opnieuw gebruikt;
- start de apparatuur gedurende ten minste 50 minuten opnieuw op zonder dat er voedsel in zit.



Om er zeker van te zijn dat het apparaat in perfecte staat verkeert en veilig gebruikt kan worden, raden wij aan om het ten minste één keer per jaar te laten onderhouden en controleren door een bevoegd servicecentrum.

AFDANKING AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Krachtens art. 13 van het Italiaanse wetsbesluit Decreto Legislativo nr. 49 van 2014 "Toepassing van de AEEA-richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur"



De doorgestreepte vuilnisbakmarkering met een specifieke streep geeft aan dat het product na 13 augustus 2005 op de markt is gebracht en dat het aan het einde van zijn gebruiksduur niet met ander afval mag worden gelijkgesteld, maar gescheiden moet worden afgedankt.

Alle apparatuur is vervaardigd van recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd plaatwerk, koper enz.) in een percentage van meer dan 90% van het gewicht.

Maak de apparatuur onbruikbaar voor de afdanking door de stroomkabel en eventuele sluitingen van vakken of holtes (indien aanwezig) te verwijderen.

Het is noodzakelijk aandacht te besteden aan het beheer van dit product aan het einde van zijn levensduur om de negatieve effecten op het milieu te verminderen en de efficiëntie van het gebruik van de hulpbronnen te verbeteren, waarbij de beginselen van "de vervuiler betaalt", preventie, voorbereiding voor hergebruik, recycling en terugwinning moeten worden toegepast. Houd er rekening mee dat voor het onrechtmatig of onjuist verwijderen van het product de in de huidige wetgeving voorziene sancties worden toegepast.

Informatie met betrekking tot de afdanking in Italië

In Italië moet AEEA-apparatuur worden bezorgd:

- aan verzamelcentra (ook wel ecologische eilanden of ecologische platforms genoemd)
- aan de dealer bij wie u nieuwe apparatuur koopt, die deze gratis moet afhalen ("one on one"-afhaling).

Informatie met betrekking tot de afdanking in landen van de Europese Unie

De Europese richtlijn inzake AEEA- richtlijn is in elk land anders geïmplementeerd, dus als u zich van deze apparatuur wilt ontdoen, raden wij u aan contact op te nemen met uw lokale autoriteiten of dealer in verband met de juiste afdankingsmethode.

CERTIFICATIES

EU-conformiteitsverklaring voor elektrisch materiaal

Fabrikant: UNOX S.p.A.

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

Verklaart op eigen verantwoordelijkheid dat het product

BAKERLUX SHOP.Pro™

voldoet aan de Machinerichtlijn 2006/42/EG door middel van de normen:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

voldoet aan de Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit EMC 2014/30/EG door middel van de normen:

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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

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

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

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

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +62 81908852999

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

L12547A1.D00-LDI-01 - Printed: 12-2019
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

