



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

HANDLEIDING VOOR HET GEBRUIK

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

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

Deze ovens zijn het resultaat van de continu 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.

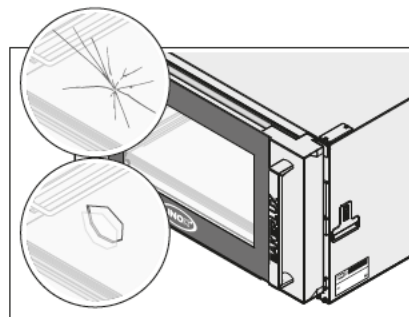
INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR HET GEBRUIK.....	5
GEBRUIK.....	6
GEBRUIK: EEN AANTAL BEGINSELEN	7
MENU SET OVEN.....	8
MENU PROGRAMS OVEN	13
MENU SET RIJSKAST.....	16
MENU PROGRAMS RIJSKAST	22
MENU MULTITIME RIJSKAST.....	25
INSTELLINGEN	28
ALARMEN	36
GEWOON ONDERHOUD EN DIENSTVERLENING NA VERKOOP.....	37

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Veiligheidsvoorschriften

- 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.
 - Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
 - Kinderen moeten onder toezicht staan zodat ze niet met het apparaat spelen.
 - Om brandwonden te voorkomen mag u geen containers gebruiken die gevuld zijn met vloeistoffen of voedingsmiddelen die vloeibaar worden door verhitting op rekken die zich hoger dan 1,6 meter boven de vloer bevinden.
 - Deze apparaten zijn bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen en niet voor continue voedselproductie op industriële schaal;
 - De instructie met betrekking tot personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis is niet van toepassing.
 - Het meegeleverde label inzake brandgevaar moet na de installatie op de voorkant worden aangebracht op een hoogte van 1,6 m of hoger boven de vloer.
- 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.
 - Als de glasplaat van het apparaat gebarsten of beschadigd is, neem onmiddellijk contact op met de servicedienst om ze onmiddellijk te vervangen. **Gebruik de oven niet: het glas kan ontploffen!**



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.



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).

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

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Algemene richtlijnen voor het gebruik

! Lees voor het gebruik van de apparatuur het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften"

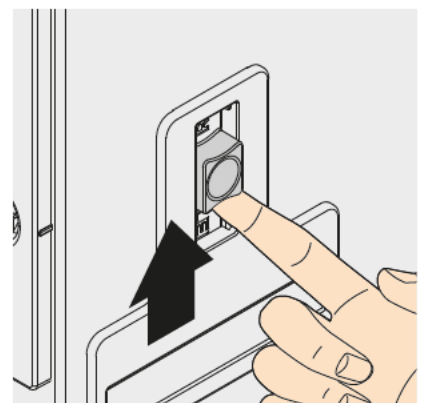
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de binnenkant van de ovenkamer en de accessoires zorgvuldig reinigen (zie pag. 5); laat de oven leeg en op maximale temperatuur gedurende ongeveer 1 uur werken om onaangename geuren te elimineren die veroorzaakt worden door het beschermende vet 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.
Gebruik uitsluitend de bijgeleverde pen om de namen van de recepten te noteren.

In het geval van een black-out is het mogelijk de deur de ontgrendelen door op de knop aan de zijkant van de oven te drukken (alleen voor ovens met slot).









BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch PLUS

GEBRUIK

Keert terug naar het hoofdscherm (HOME)

Keert terug naar de vorige pagina

Pictogrammen connectiviteit

	wifi actief		3G actief
	wifi niet actief		3G niet actief
	ethernet actief		
	ethernet niet actief		


Voor ovens met slot: opent de deur van de oven


Voor ovens zonder slot: indien gedurende 2 seconden ingedrukt, wordt het gebruik van het paneel ontgrendeld als de deur wordt geopend (zie de onderstaande paragraaf "Blokkering display")

Sliderbalk


Verhoogt de waarden

Verlaagt de waarden

SET
Hiermee is **handmatig koken** mogelijk als de gebruiker de gewenste parameters instelt.
 [Meer details op pag. 8](#)

Hiermee is **handmatig rijzen** mogelijk als de gebruiker de gewenste parameters instelt.
 [Meer details op pag. 16](#)

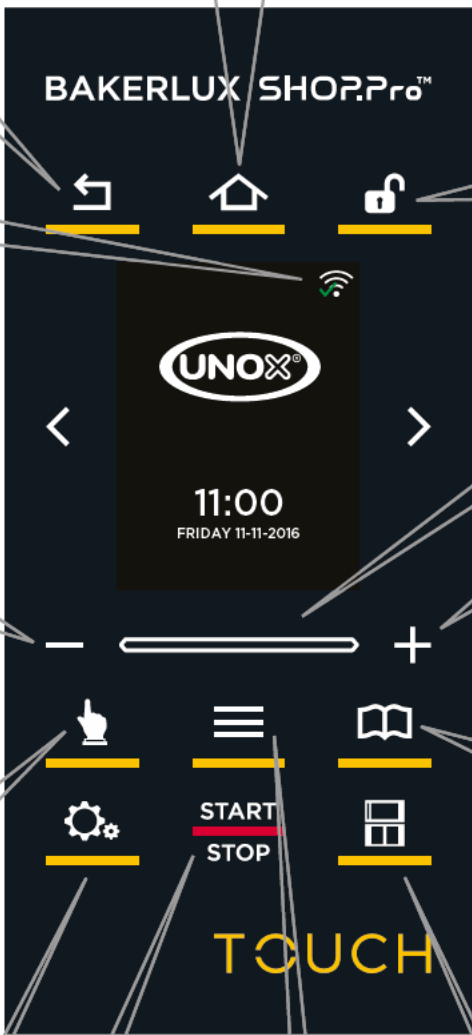
Instelling gebruikersparameters (datum/uur, meeteenheid enz.)

PROGRAMS
Hiermee krijgt u toegang tot een lijst met recepten die eerder opgeslagen zijn met het menu SET: zo kunt u een recept zo vaak gebruiken als u dat wenst zonder elke keer de parameters opnieuw te moeten instellen.
 [Meer details op pag. 13 \(koken\) en 22 \(rijzen\)](#)

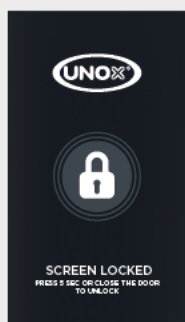
Met deze oven kunt u met behulp van één bedieningspaneel ook de aangesloten **rijskast** controleren. Om de rijskast te gebruiken, raak het pictogram onderaan aan.

De toets **START STOP** start/stopg een kook- of rijsp proces dat bezig is

Met deze toets kunnen wijzigingen aangebracht worden aan de programmering



Meer details: blokkering display



Als de ovendeur geopend is, waarschuwt het scherm aan de zijkant dat het display om veiligheidsredenen niet kan worden gebruikt. Als de deur gesloten is, kan het display weer gebruikt worden.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Gebruik: een aantal beginselen

SET EN PROGRAMS

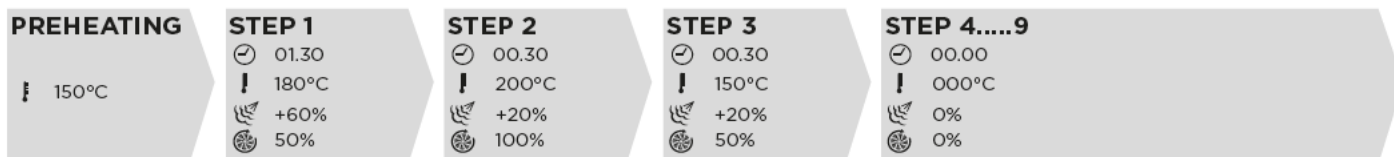
De oven die u hebt gekocht, laat u toe om kook-/rijsprocessen in te stellen door de parameters **handmatig** in te stellen (menu **SET**).

Hierna is het mogelijk:

- onmiddellijk te beginnen met koken/rijzen: de ingestelde parameters worden, aan het einde van het koken/rijzen, NIET in het geheugen opgeslagen;
- het ingestelde koken op te slaan en vervolgens te starten: de ingestelde parameters worden aan het einde van het koken/rijzen opgeslagen. Op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, door het menu **PROGRAMS** te openen, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen.

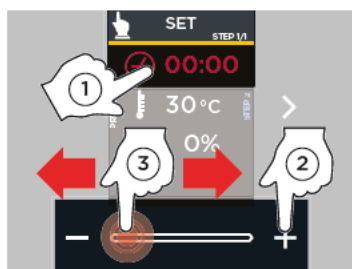
WAT ZIJN DE KOOK-/RIJSSTAPPEN

Handmatig koken bestaat uit een **eerste voorverwarming** ("PREHEATING" - optioneel, doch altijd aanbevolen) en door **kookstappen** (minimaal 1 tot maximaal 9), die elk worden gekenmerkt door verschillende kookparameters. Het instellen van meerdere stappen in plaats van slechts één zorgt voor de juiste balans: dit leidt tot betere resultaten.



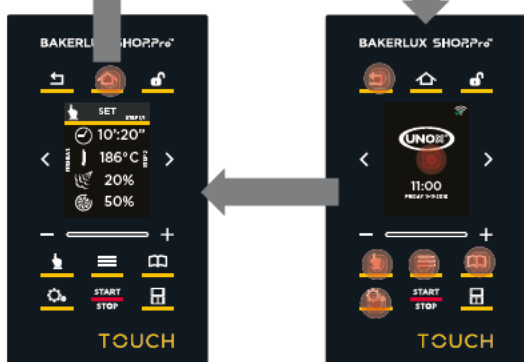
- ❗ Om te beginnen met koken/rijzen moet ten minste één STAP worden ingesteld.
- ❗ Voor het koken/rijzen worden niet noodzakelijkerwijs alle STAPPEN gebruikt: stel daarom alleen de stappen vast die nodig zijn.
- ❗ De overgang van de ene STAP naar de andere wordt automatisch beheerd door het toestel.

DE WAARDEN INSTELLEN



- 1 Een parameter kan alleen gewijzigd worden als hij rood gekleurd is; als dit niet het geval is, raak het pictogram aan om hem te markeren. Daarna is het mogelijk om de waarde op een van de volgende manieren in te stellen:
- 2 door op de toetsen "+" en "-" te drukken tot de gewenste waarde bereikt wordt;
- 3 met behulp van de functie "scroll", door uw vinger over de balk te bewegen: deze manier is sneller.

WEERGAVE COUNTDOWN



HOME-scherm

Tijdens de voorverwarming of het koken wordt altijd het aftellen weergegeven, ofwel de tijd die ontbreekt tot het einde van de fase.

Om het hoofdscherm HOME weer te geven, druk op de toets



Om het aftellen opnieuw weer te geven volstaat het om, via het hoofdscherm HOME, op om het even welke rode toets te drukken.



Menu Set oven

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



kooktijd (in uren.minuten)



vochtinbreng



temperatuur in de kookkamer (°C)



ventilatorsnelheid

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.

HANDMATIG KOKEN INSTELLEN

Handmatig koken bestaat uit minimum 1 en maximum 9 stappen, die elk worden gekenmerkt door verschillende kookparameters + een voorverwarming ("PREHEATING"), die vrijblijvend is doch aanbevolen wordt.

- ⚠ 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.

A HANDMATIG KOKEN SELECTEREN

- 1 Raak aan:
 - 1A) het pictogram "HANDMATIG KOKEN"  of
 - 1B) het pictogram "WIJZIGEN"  of het scherm
- 2 Alleen voor het punt "1B": er verschijnt een scherm met twee opties, kies het pictogram "HANDMATIG" (SET).
- 3 Het scherm met de parameterinstellingen wordt geopend.

B DE KOOKPARAMETERS INSTELLEN

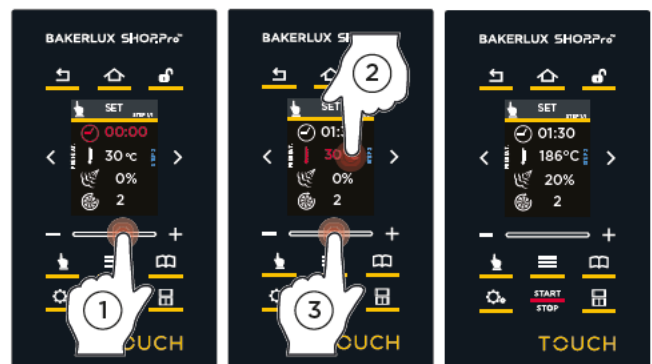
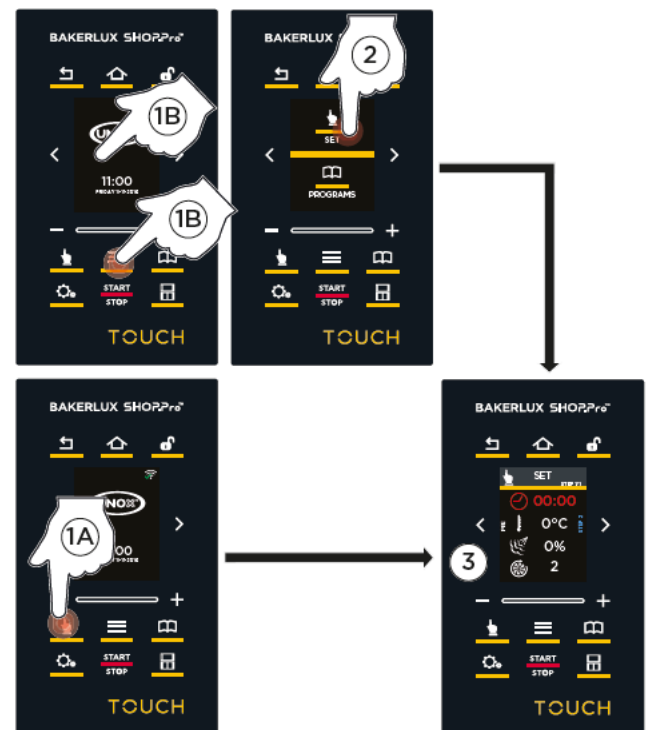
Een parameter kan alleen gewijzigd worden als hij rood gekleurd is; als dit niet het geval is, raak het pictogram aan om hem te markeren.

 **duur** koken in uren en minuten (als de tijd onder "0" zakt door op de toets "- (min)" te drukken, schakelt de tijd over naar oneindig en werkt de oven continu).

 **temperatuur** in de kookkamer

 **vochtinbreng**

 **ventilatorsnelheid**



instelling duur

instelling temperatuur

hypothetisch koken met ingestelde parameters

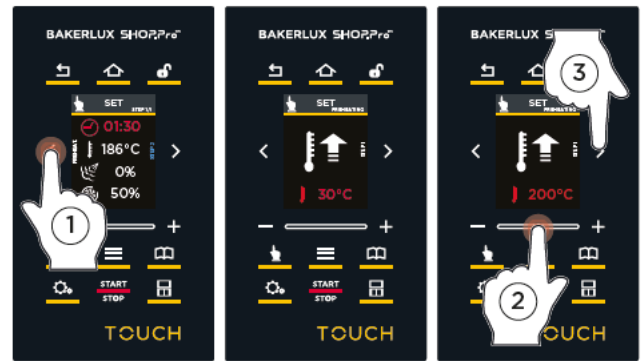
C VOORVERWARMEN (FACULTATIEF) INSTELLEN

Om de voorverwarmingsstap in te stellen:

- 1 raak het symbool < aan.
- 2 Stel de gewenste temperatuurwaarde in voor de voorverwarming.
- 3 Raak het symbool > aan om terug te keren naar het scherm met de parameterinstellingen.

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal (indien geactiveerd*) het einde van de voorverwarmingsstap weer.

! Het is raadzaam om de oven altijd voor te verwarmen tot een hogere temperatuur van minstens 30-50°C dan voorzien voor het koken om de effecten van het warmteverlies door het openen van de deur teniet te doen.

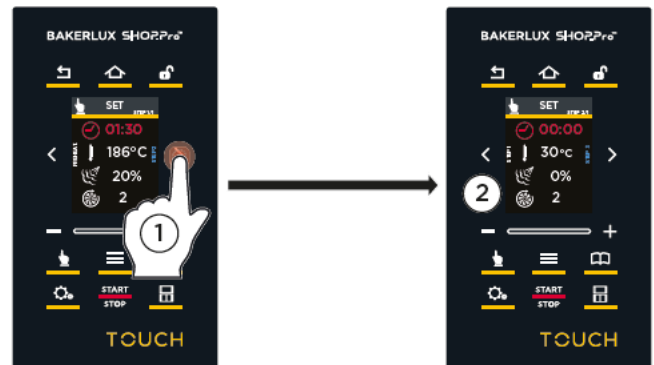


OVENS
SET

D DE VOLGENDE STAPPEN INSTELLEN (INDIEN NODIG)

Om de volgende stappen in te stellen (indien nodig):

- 1 raak het symbool > aan, alle beschikbare stappen verschijnen, stel alleen de gewenste stappen in.
- 2 Herhaal de handelingen die vermeld zijn in hoofdstuk B om alle kookparameters van stap "2" en de daaropvolgende stappen in te stellen.



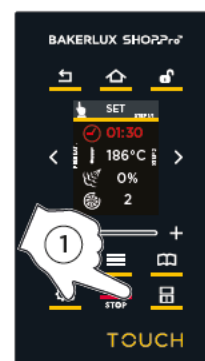
E HET KOKEN STARTEN/OPSLAAN

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

- onmiddellijk te beginnen met het recept: de ingestelde parameters worden, aan het einde van het koken, NIET in het geheugen opgeslagen;
- het ingestelde koken op te slaan en vervolgens te 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

- 1 Druk op het pictogram "START/STOP": het koken wordt opgestart met de ingestelde parameters.

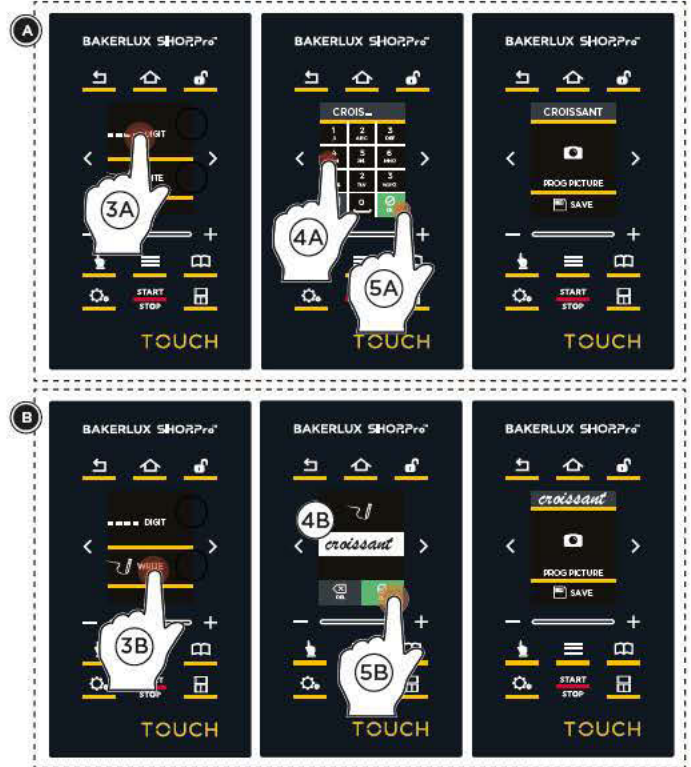


Het recept opslaan en vervolgens starten

- ① Raak het pictogram "WIJZIGEN" aan 
- ② Raak het veld "-----" aan.
- ③ Het is mogelijk om de **naam** die u aan het recept wil geven in te stellen op twee manieren:
 - Ⓐ door de naam in te voeren met behulp van een toetsenbord  en te bevestigen met "OK" .
 - Ⓑ schrijf de naam met de bijgeleverde pen  en bevestig met "OK" .
- ⑥ Raak het pictogram "PROG PICTURE" aan
- ⑦ Kies de foto die u aan het recept wil koppelen.
- ⑧ Druk op de toets "SAVE" om het recept op te slaan.
- ⑨ Het programma dat zonet opgeslagen werd zal automatisch de laatste positie in beslag nemen, na de programma's die reeds in het geheugen opgeslagen zijn.

Het scherm geeft het ingevoerde en opgeslagen recept "CROISSANT" weer.

- ⑩ Om de opgeslagen recepten te gebruiken, op het deel "PROGRAMS" **hoofdst.** "Menu Programs oven" op pag. 13
- ⓘ Het is niet noodzakelijk een naam en een foto toe te wijzen aan de recepten die u wil opslaan. In dit laatste geval verschijnt op de plaats van de naam van het recept de aanduiding "PROG", gevolgd door een volgnummer. Ook in dit geval zal het opgeslagen programma automatisch de laatste positie in beslag nemen, na de programma's die reeds in het geheugen opgeslagen zijn.
- ⑩ Druk op het pictogram "START/STOP": het koken wordt opgestart met de ingestelde parameters.



F

KOKEN!

1 Bij voorverwarming begint de oven de kamer te verwarmen tot de ingestelde temperatuur (in het voorbeeld 180°C). Zet de gerechten tijdens deze fase NIET in de oven.

Als u niet wil dat de voorverwarming uitgevoerd wordt, ga te werk zoals vermeld in de punten 2 en 3, wacht anders tot de voorverwarming voltooid is:

2 Raak het pictogram "WIJZIGEN" aan



3 Raak het pictogram "SKIP PREHEATING" (voorverwarming overslaan) aan. De wijziging is tijdelijk, dit wil zeggen dat ze alleen geldt voor het huidige kook en wijzigt het oorspronkelijke recept niet als dat opgeslagen is.

4 Aan het einde van het voorverwarmen, indien uitgevoerd, geeft de oven een akoestisch signaal en verschijnt het afgebeelde scherm (INSERT TRAY - BAKPLAAT INVOEREN): nu kan het voedsel in de oven geplaatst worden. Als de deur gesloten is, start STAP 1 automatisch volgens de ingestelde parameters.

5 Het scherm dat tijdens het koken verschijnt geeft aan hoelang het koken nog duurt (in het voorbeeld 12 minuten en 6 seconden) en de temperatuur (in het voorbeeld 180°C).

Om de parameters van een recept dat bereid wordt weer te geven of te variëren (bv. de temperatuur verlagen of de duur verlengen), zie hoofdst. De parameters van een recept of een voorverwarming die aan de gang is weergegeven/wijzigen op pag. 12

Als u het recept voortijdig wil onderbreken, druk op de toets "START/STOP".

Ingestelde voorverwarmingstemperatuur

OVENS SET

Koken voltooid

Koken in uitvoering (resterende tijd minder dan 1 min.)

Koken in uitvoering (resterende tijd meer dan 1 min.)

koken met tijd

continu koken

De parameters van een recept of een voorverwarming die aan de gang is weergegeven/wijzigen

OPLOSSING "A" (SOLUTION A)

- ① Raak het pictogram "WIJZIGEN" aan 
- ② Raak het pictogram "VIEW MODIFY" aan.
- ③ Varieer de parameters zoals gewoonlijk (zie "De kookparameters instellen" op pag. 8)
- ④ Raak het pictogram "WIJZIGEN" aan om de uitgevoerde wijzigingen op te slaan.
- ⑤ Om het scherm te verlaten, raak het pictogram "TERUG"  aan of wacht 10 seconden.

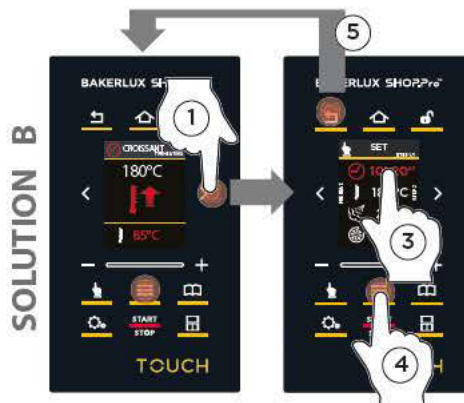


OPLOSSING "B" (SOLUTION B)

- ① Raak de symbolen < of > aan
- Zie de punten ③, ④ en ⑤ van oplossing "A".

De wijzigingen zijn tijdelijk, dit wil zeggen dat ze alleen gelden voor het huidige koken/de voorverwarming en het oorspronkelijke recept niet wijzigen als dat opgeslagen is.

- ⑤ Om een reeds gestarte voorverwarming te blokkeren, zie pag. 18



G EINDE VAN HET KOKEN

Het koken eindigt als de ingestelde tijd verstrijkt; als u het einde wil vervroegen, druk op de toets "START/STOP". Aan het einde van het koken doet de oven een akoestisch signaal weerklinken: het voedsel is klaar. Als het koken afgelopen is, is het mogelijk:

- ① **tijd toe te voegen** (bijvoorbeeld omdat de gerechten nog niet klaar zijn).

1A-1B-1C-1D: Raak het pictogram  aan, stel de bijkomende minuten in (default 1 minuut), start het koken met "START/STOP".

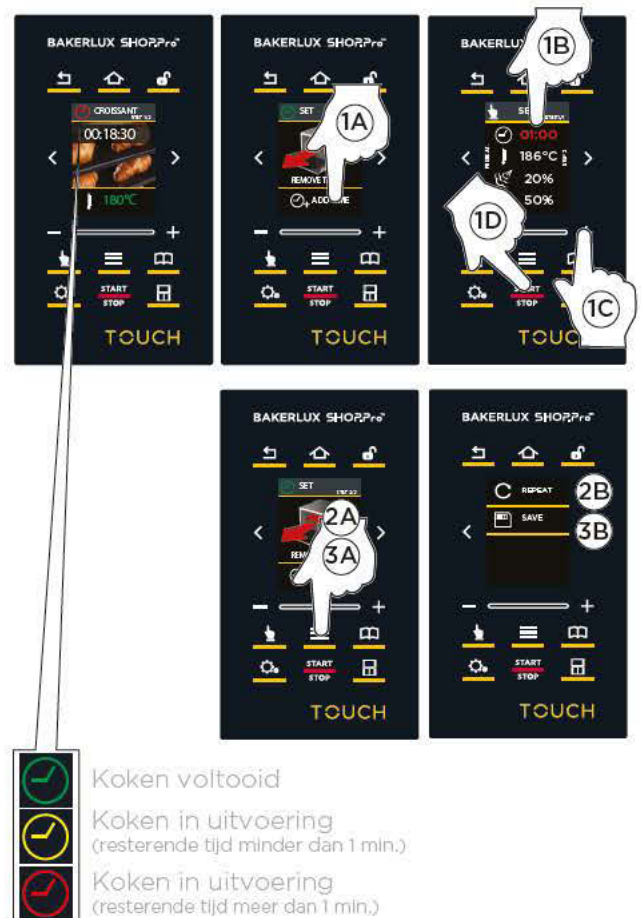
- ② **het koken dat zopas afgelopen is herhalen** met dezelfde parameters.

2A-2B: Raak de pictogrammen "WIJZIGEN"  en "REPEAT"  aan.

- ③ **het recept op te slaan** dat zonet voltooid is als er eerder geen wijzigingen zijn aangebracht.

3A-3B: Raak de pictogrammen "WIJZIGEN"  en "SAVE"  aan. Sla vervolgens het recept op zoals gewoonlijk (zie "het recept opslaan" op pag. 10).

Om terug te keren naar het scherm HOME, druk op de toets "HOME" .





Menu Programs oven

Met dit menu kunnen de recepten die eerder door de gebruiker opgeslagen zijn nadat hij ze handmatig heeft ingesteld weergegeven en gebruikt worden (menu SET). De oven kan tot 99 recepten opslaan (posities P1 tot P99).


EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RECEPT OP

- ① Raak aan:
 - 1A) het pictogram "PROGRAMS"  of
 - 1B) het pictogram "WIJZIGEN"  of het scherm.
- ② Alleen voor het punt "1B": er verschijnt een scherm met twee opties, kies het pictogram "PROGRAMMA'S" (PROGRAMS).
- ③ De lijst met kookprogramma's die eerder zijn opgeslagen wordt geopend met behulp van het "MENU SET" (in het voorbeeld is het recept "croissant" geselecteerd). Om door alle programma's te scrollen, gebruik de symbolen < of >.
- ④ Druk op het pictogram "START/STOP": het koken wordt opgestart met de ingestelde parameters.
- ⑤ Als het koken voorverwarming vereist, begint de oven de kamer te verwarmen tot de ingestelde temperatuur. Zet de gerechten tijdens deze fase NIET in de oven.
- ⑥ Om de voorverwarming "over te slaan", zie hoofdst. "Een reeds gestarte voorverwarming overslaan" op pag. 18
- ⑥ Aan het einde van het voorverwarmen doet de oven een akoestisch signaal weerklinken en verschijnt het afgebeelde scherm (INSERT TRAY - BAKPLAAT INVOEREN): nu kan het voedsel in de oven geplaatst worden. Als de deur gesloten is, start STAP 1 automatisch volgens de ingestelde parameters.
- ⑦ Het scherm dat tijdens het koken verschijnt geeft aan hoelang het koken nog duurt (in het voorbeeld 12:06) en de temperatuur (in het voorbeeld 180°C). Het koken eindigt als de ingestelde tijd verstrijkt; als u het einde wil vervroegen, druk op de toets "START/STOP". Aan het einde van het koken doet de oven een akoestisch signaal weerklinken: het voedsel is klaar.
- ⑧ Om de parameters van een recept dat bereid wordt weer te geven of te variëren (bv. de temperatuur verlagen of de duur verlengen), zie hoofdst. "De parameters van een recept of een voorverwarming die aan de gang is weergeven/wijzigen" op pag. 12).



DE PARAMETERS VAN EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RECEPT WIJZIGEN EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RECEPT KOPIËREN EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RECEPT VERWIJDEREN

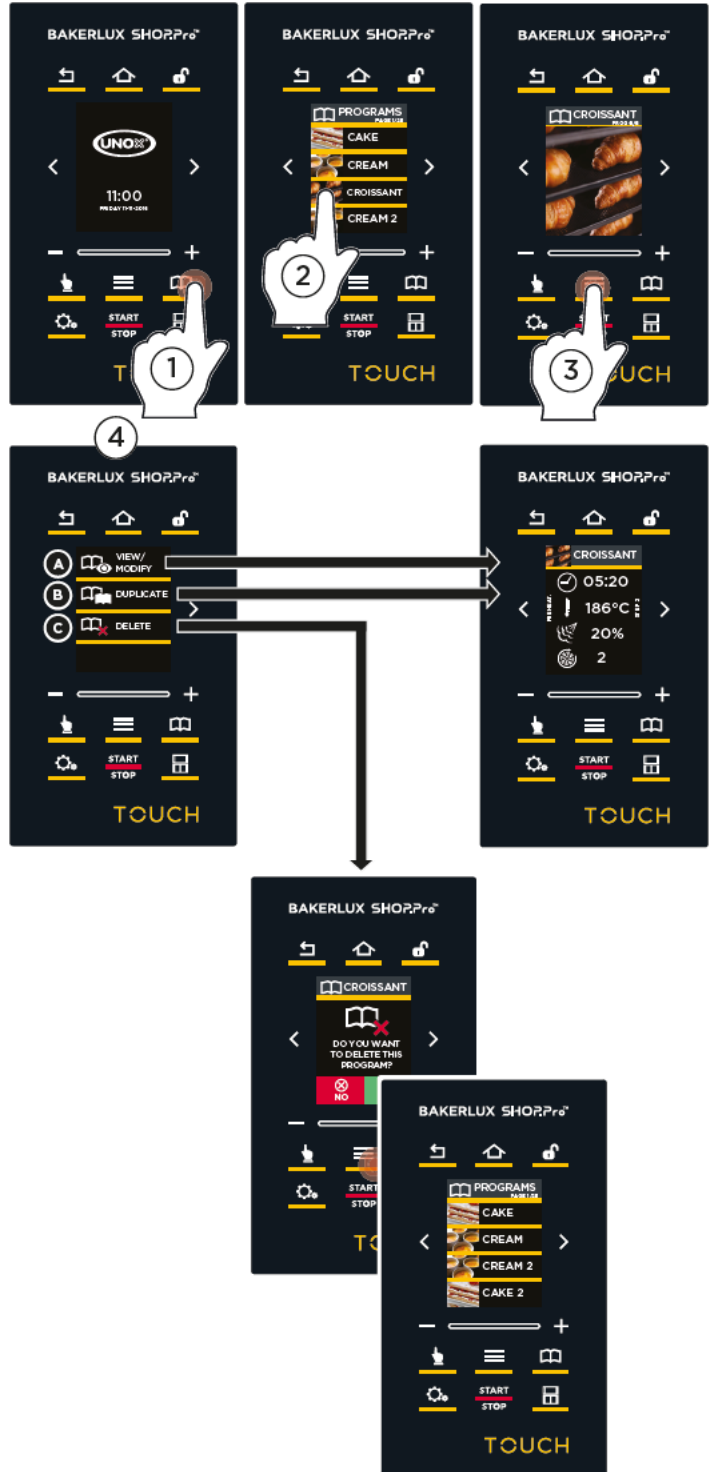
- ① Raak het pictogram "PROGRAMS" aan 
- ② De lijst met kookprogramma's die eerder zijn opgeslagen zal geopend worden met behulp van het "MENU SET" (in het voorbeeld is het recept "croissant" geselecteerd).

- ③ Raak het pictogram "'WIJZIGEN'" aan 
- ④ Het wijzigingsscherm verschijnt. Het is mogelijk:

A (VIEW/MODIFY) de parameters van het recept weergeven en eventueel wijzigen door zoals gewoonlijk te werk te gaan (zie "[De kookparameters instellen](#)" op pag. 8). De wijzigingen zijn PERMANENT, dit wil zeggen dat het oorspronkelijke recept gewijzigd wordt (in het voorbeeld het recept "croissant").

B (DUPLICATE) kopieert het oorspronkelijke recept om er een nieuw te creëren: in dit geval wordt het oorspronkelijke recept NIET gewijzigd. Om het nieuwe gekopieerde recept in te stellen en op te slaan, zie "[De kookparameters instellen](#)" op pag. 8 en hoofdst. "[Het recept opslaan en vervolgens starten](#)" op pag. 10.

C (DELETE) verwijdert het recept op permanente wijze (het wordt uit de receptenlijst verwijderd).



EINDE VAN HET KOKEN



Het koken eindigt als de ingestelde tijd verstrijkt; als u het einde wil vervroegen, druk op de toets "START/STOP". Aan het einde van het koken doet de oven een akoestisch signaal weerklinken: het voedsel is klaar.

Als het koken afgelopen is, is het mogelijk:


- 1 **tijd toe te voegen** (bijvoorbeeld omdat de gerechten nog niet klaar zijn).

1A-1B-1C-1D: Raak het pictogram  aan, stel de bijkomende minuten in (default 1 minuut), start het koken met "START/STOP".

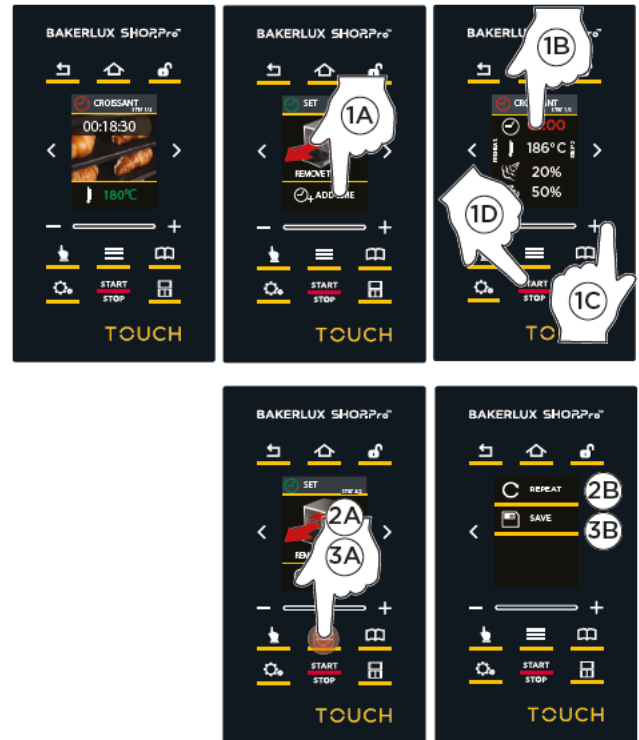
- 2 **het recept dat zopas afgelopen is te herhalen** met dezelfde parameters.

2A-2B: raak de pictogrammen "WIJZIGEN"  en "REPEAT"  aan.

- 3 **het recept op te slaan** dat zonet voltooid is als er wijzigingen zijn aangebracht.

3A-3B: Raak de pictogrammen "WIJZIGEN"  en "SAVE"  aan.
Sla vervolgens het recept op zoals gewoonlijk (zie "[het recept opslaan](#)" op pag. 10).

Om terug te keren naar het scherm HOME, druk op de toets "HOME" .





Menu Set rijskast

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

Bij **handmatig rijzen** moet de gebruiker op basis van zijn ervaring de volgende parameters instellen:



rijstijd (in uren.minuten);



temperatuur in de kookkamer (°C)

Alleen voor modellen met boiler

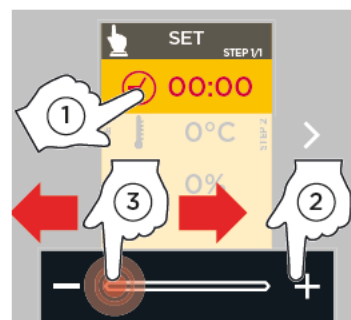


afgifte van vocht in de kamer tijdens het volledige rijsproces met behulp van de instelling van een vochtigheidspercentage (bv. 20%)

Nadat u de parameters heeft ingesteld, kunt u onmiddellijk het rijzen starten 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.

DE WAARDEN INSTELLEN

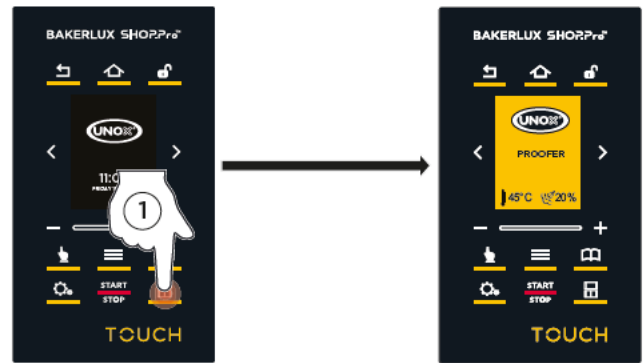
- ① Een parameter kan alleen gewijzigd worden als hij rood gekleurd is; als dit niet het geval is, raak het pictogram aan om hem te markeren. Daarna is het mogelijk om de waarde op een van de volgende manieren in te stellen:
- ② door op de toetsen "+" en "-" te drukken tot de gewenste waarde bereikt wordt;
- ③ met behulp van de functie "scroll", door uw vinger over de balk te bewegen: deze manier is sneller.





EEN HANDMATIG RIJSPROCES INSTELLEN

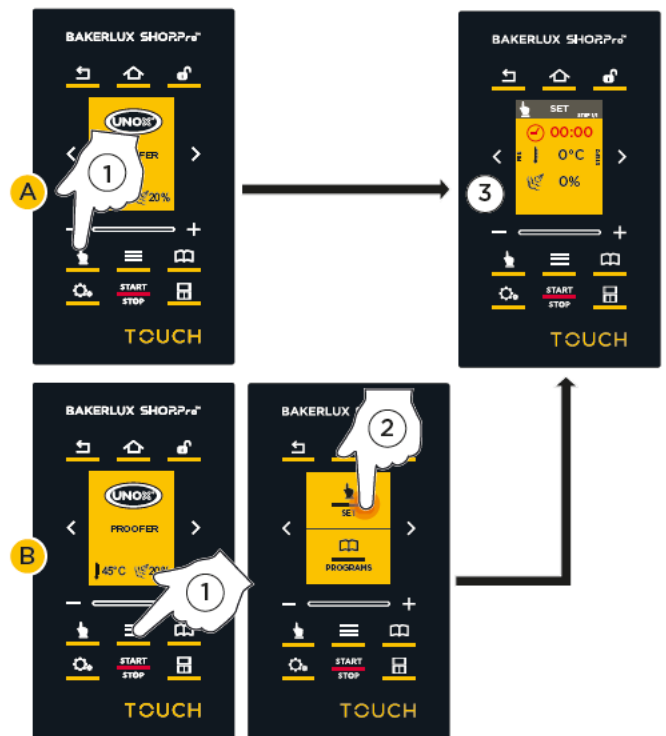
A DE APPARATUUR SELECTEREN

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



B HANDMATIG RIJZEN SELECTEREN


- 1 Raak aan:
 - A het pictogram "HANDMATIG RIJZEN"  of
 - B het pictogram "'WIJZIGEN'" 
- 2 Alleen voor het punt "B": er verschijnt een scherm met twee opties, kies het pictogram "HANDMATIG RIJZEN" .
- 3 Het scherm met de parameterinstellingen wordt geopend.



C DE RIJSPARAMETERS INSTELLEN

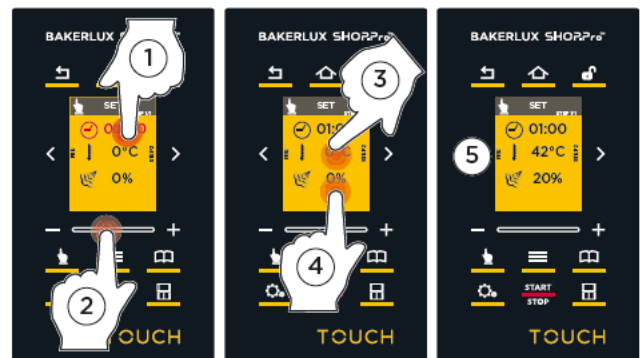
Een parameter kan alleen gewijzigd worden als hij rood gekleurd is; als dit niet het geval is, raak het pictogram aan om hem te markeren.

De volgende rijsparameters dienen ingesteld te worden:

 **duur** rijzen in uren en minuten (als de tijd onder "0" zakt door op de toets "- (min)" te drukken, schakelt de tijd over naar oneindig en werkt de rijskast continu).

 **temperatuur** in de kookkamer

 Alleen voor modellen met boiler: **afgifte van vocht** in de kamer tijdens het rijzen met behulp van de instelling van een vochtigheidspercentage (bv. 20%)



D VOORVERWARMEN INSTELLEN (FACULTATIEF)


Om de voorverwarmingsstap in te stellen:

- ① raak het symbool < aan.
- ② Stel de gewenste temperatuurwaarde in voor de voorverwarming.
- ③ Raak het symbool > aan om terug te keren naar het scherm met de parameterinstellingen.

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal (indien geactiveerd*) het einde van de voorverwarmingsstap weer.

! Het is raadzaam om de rijskast altijd voor te verwarmen om de effecten van het warmteverlies door het openen van de deur teniet te doen.

Een reeds gestarte voorverwarming overslaan

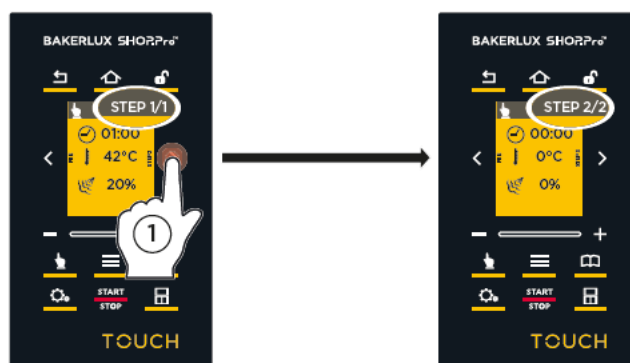
- ① Raak het pictogram "WIJZIGEN" aan 
- ② Raak het pictogram "SKIP PREHEATING" (voorverwarming overslaan) aan.
- ③ Het afgebeelde scherm verschijnt (INSERT TRAY - BAKPLAAT INVOEREN). Als de deur gesloten is, start STAP 1 automatisch volgens de ingestelde parameters

De wijzigingen zijn tijdelijk, dit wil zeggen dat ze alleen gelden voor het huidige rijzen en wijzigen het oorspronkelijke recept niet als dat opgeslagen is.

E DE VOLGENDE STAPPEN INSTELLEN (INDIEN NODIG)

Om de volgende stappen in te stellen (indien nodig):

- ① raak het symbool > aan, alle beschikbare stappen verschijnen, stel alleen de gewenste stappen in.
- ② Herhaal de handelingen die vermeld zijn in het vorige hoofdstuk om alle rijsparemeters van stap "2" en de daaropvolgende stappen in te stellen.



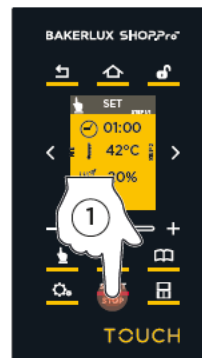
F HET RIJSPROCES STARTEN/OPSLAAN

Nadat u de rijsparameters heeft ingesteld, is het mogelijk om:

- onmiddellijk te beginnen met het recept: de ingestelde parameters worden, aan het einde van het rijzen, NIET in het geheugen opgeslagen;
- het ingestelde koken op te slaan en vervolgens te starten: de ingestelde parameters worden aan het einde van het rijzen 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.

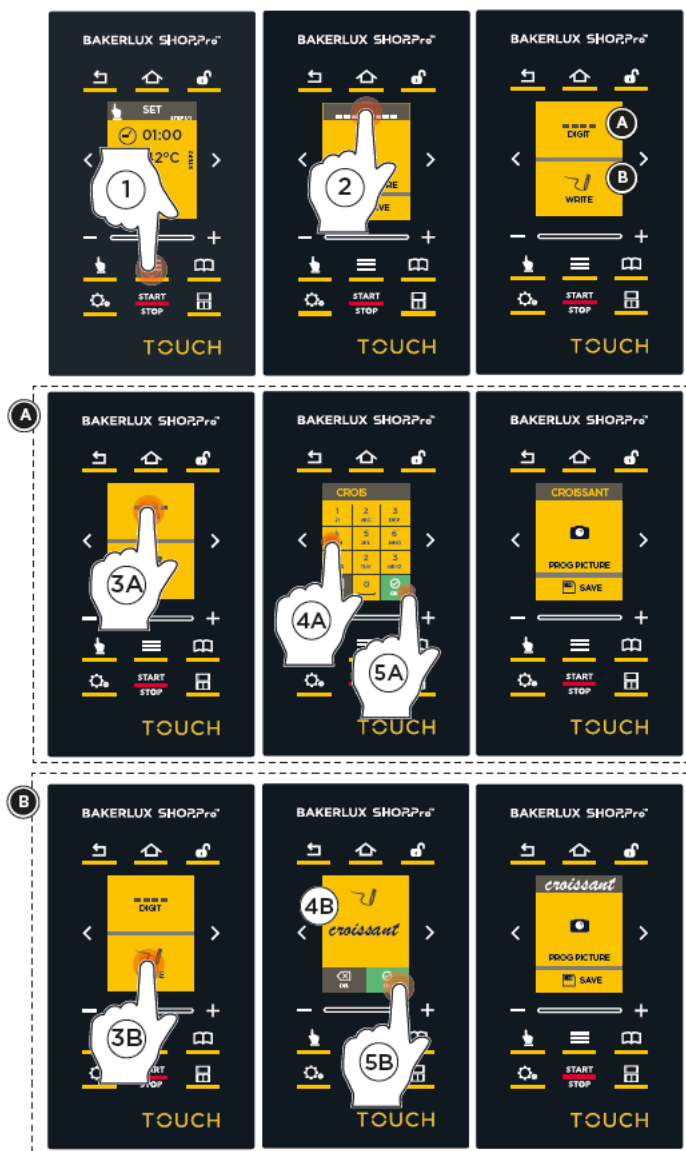
Onmiddellijk te beginnen met rijzen

- 1 Druk op het pictogram "START/STOP": het rijzen wordt gestart met de ingestelde parameters.



Het rijzen op te slaan en vervolgens te starten

- 1 Raak het pictogram "WIJZIGEN" aan 
- 2 Raak het veld "-----" aan.
- 3 Het is mogelijk om de **naam** die u aan het recept wil geven in te stellen op twee manieren:
 - A door de naam in te voeren met behulp van een toetsenbord (4A) en te bevestigen met "OK" (5A).
 - B schrijf de naam met de bijgeleverde pen (4B) en bevestig met "OK" (5B).



- 6 Raak het pictogram "PROG PICTURE" aan
- 7 Kies de foto die u aan het recept wil kopiëren.
- 8 Druk op de toets "SAVE" om het recept op te slaan.
- 9 Het programma dat zonet opgeslagen werd zal automatisch de laatste positie in beslag nemen, na de programma's die reeds in het geheugen opgeslagen zijn.

Het scherm geeft het ingevoerde en opgeslagen recept "CROISSANT" weer.

- Om de opgeslagen rijsprogramma's te gebruiken, op het deel "PROGRAMS" **hoofdst. "Menu Programs rijskast" op pag. 22**
- Het is niet noodzakelijk een naam en een foto toe te wijzen aan de recepten die u wil opslaan. In dit laatste geval verschijnt op de plaats van de naam van het recept de aanduiding "PROG", gevolgd door een volgnummer. Ook in dit geval zal het opgeslagen programma automatisch de laatste positie in beslag nemen, na de programma's die reeds in het geheugen opgeslagen zijn.
- 10 Druk op het pictogram "START/STOP": het rijzen wordt gestart met de ingestelde parameters.



G RIJZEN!

- 1 Als het rijzen voorverwarming vereist, begint de rijskast de kamer te verwarmen tot de ingestelde temperatuur (in het voorbeeld 42°C). Zet de gerechten tijdens deze fase NIET in de rijskast.
- Om de voorverwarming "over te slaan", zie hoofdst. **"Een reeds gestarte voorverwarming overslaan"** op pag. 18
- 2 Aan het einde van het voorverwarmen geeft de rijskast een akoestisch signaal en verschijnt het afgebeelde scherm (INSERT TRAY - BAKPLAAT INVOREN): nu kan het voedsel in de oven geplaatst worden. Druk op het pictogram "START": het rijzen wordt gestart met de ingestelde parameters.
- 3 Het scherm dat tijdens het rijzen verschijnt geeft aan hoelang het rijzen nog duurt (in het voorbeeld 47 minuten) en de temperatuur in de kast (bv. 42°C).
- Om de parameters van een rijsprogramma dat bezig is weer te geven of te variëren (bv. de temperatuur verlagen of de duur verlengen), zie **hoofdst. De parameters van een rijsprogramma of een voorverwarming die aan de gang is weergeven/wijzigen** op pag. 21
- Als u het rijzen voortijdig wil onderbreken, druk op de toets "START/STOP".



In de modellen **zonder boiler** wordt stoom ingebracht door de toets "VOCHT" in te drukken en ingedrukt te houden.

In de modellen **met boiler** gebeurt de stoombreng volledig automatisch, afhankelijk van wat de gebruiker ingesteld heeft in de rijsparementen (hoofdst. **De rijsparementen instellen** op pag. 17)

modellen met boiler

modellen zonder boiler

De parameters van een rijsprogramma of een voorverwarming die aan de gang is weergegeven/wijzigen


A OPLOSSING "A" (SOLUTION A)


- 1 Raak het pictogram "WIJZIGEN" aan 
- 2 Raak het pictogram "VIEW MODIFY" aan.
- 3 Varieer de parameters zoals gewoonlijk (zie hoofdst. "De rijsparementen instellen" op pag. 17)
- 4 Als de waarden opnieuw zwart kleuren, zijn de wijzigingen opgeslagen.
- 5 Om het scherm te verlaten, raak het pictogram "TERUG"  aan of wacht 10 seconden.

B OPLOSSING "B" (SOLUTION B)

- 1 Raak de symbolen < of > aan

Zie de punten 3, 4 en 5 van oplossing "A".

 Zowel in het geval A als in het geval B zijn de wijzigingen tijdelijk, dit wil zeggen dat ze alleen gelden voor het huidige rijzen/de voorverwarming en het oorspronkelijke recept niet wijzigen als dat opgeslagen is.

 Om een reeds gestarte voorverwarming te blokkeren, zie pag. 18

G EINDE RIJZEN

Het rijzen eindigt als de ingestelde tijd verstrijkt; als u het einde wil vervroegen, druk op de toets "START/STOP". Aan het einde van het rijzen doet de rijskast een akoestisch signaal weerklinken: het voedsel is klaar. Als het rijzen afgelopen is, is het mogelijk:



- 1 **tijd toe te voegen** (bijvoorbeeld omdat ik vastgesteld heb dat de gerechten nog niet gerezen zijn).

1A-1B-1C-1D: Raak het pictogram  ADD TIME aan, stel de bijkomende minuten in (default 10 minuten), start het rijzen met "START/STOP".

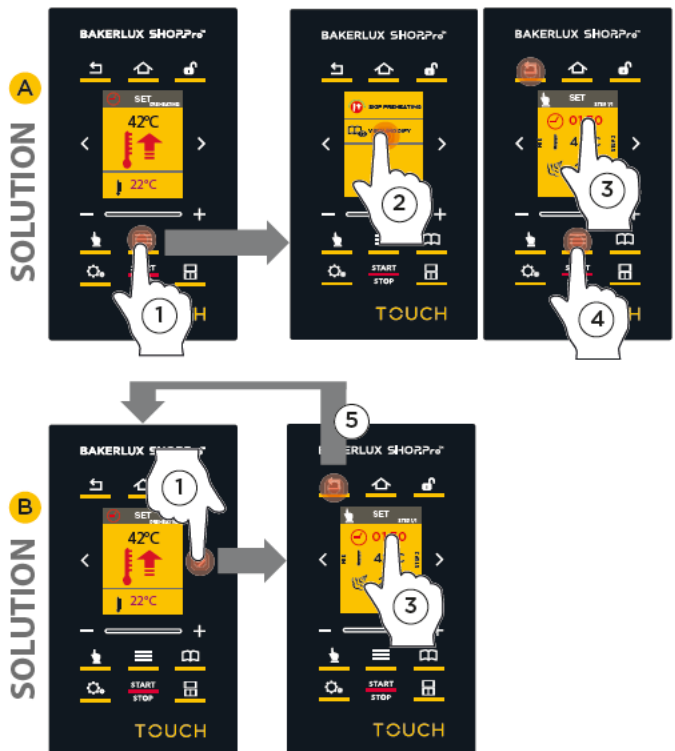
- 2 **het rijzen dat zopas afgelopen is te herhalen** met dezelfde parameters.

2A-2B: Raak de pictogrammen "WIJZIGEN"  en "REPEAT"  aan;

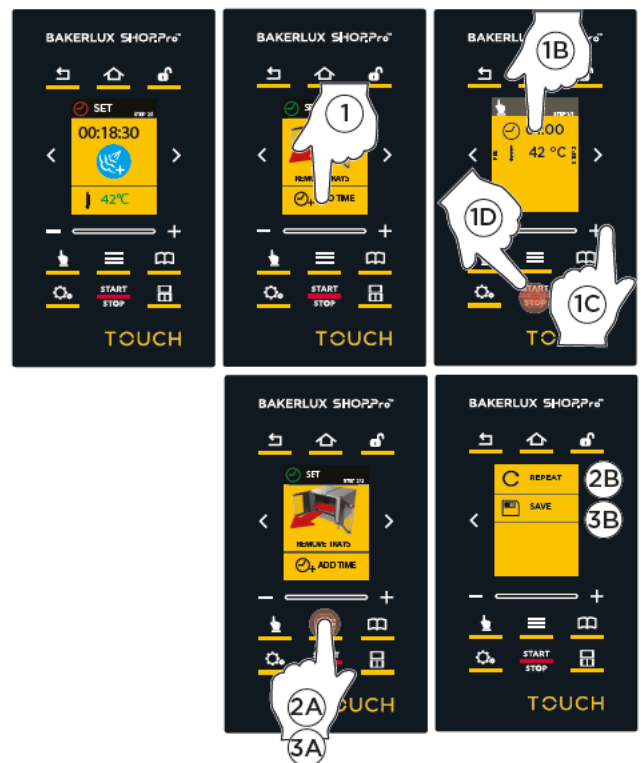
- 3 **het rijzen op te slaan** dat zonet voltooid is als er eerder geen wijzigingen zijn aangebracht.


3A-3B: Raak de pictogrammen "WIJZIGEN"  en "SAVE"  aan.

Sla vervolgens het rijzen op zoals gewoonlijk (zie "Het rijzen opslaan" op pag. 19).



PROVER SET



Om terug te keren naar het scherm HOME, druk op de toets "HOME" .



Menu Programs rijskast

Met dit menu kunnen de recepten die eerder door de gebruiker opgeslagen zijn nadat hij ze handmatig heeft ingesteld weergegeven en gebruikt worden (menu SET). De oven kan tot 99 recepten opslaan (posities P1 tot P99).

EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RECEPT OPROEPEN

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

② Raak aan:

A) het pictogram "PROGRAMS"  of

B) het pictogram "WIJZIGEN"  of het scherm.

③ Alleen voor het punt "B": er verschijnt een scherm met twee opties, kies het pictogram "PROGRAMMA'S" (PROGRAMS).

④ De lijst met rijsprogramma's die eerder zijn opgeslagen wordt geopend met behulp van het "MENU SET" (in het voorbeeld is het recept "croissant" geselecteerd).

Om door alle programma's te scrollen, gebruik de symbolen < of >.

⑤ Druk op het pictogram "START/STOP": het rijzen wordt gestart met de ingestelde parameters.

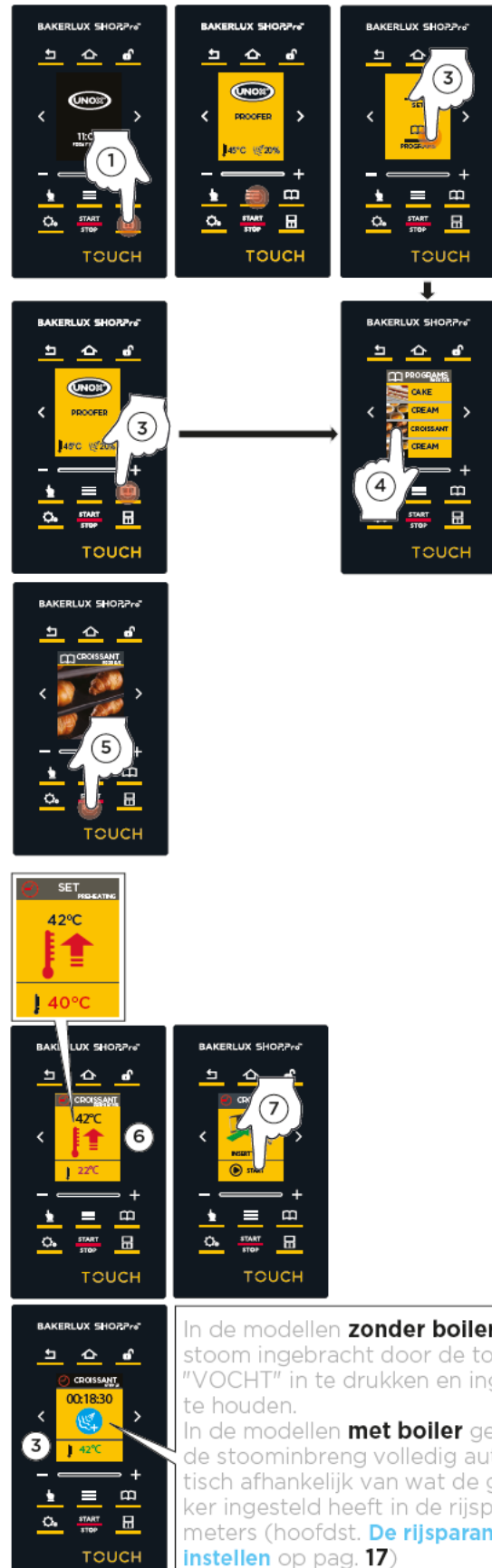
⑥ Als het rijzen voorverwarming vereist, begint de rijskast de kamer te verwarmen tot de ingestelde temperatuur. Zet de gerechten tijdens deze fase NIET in de rijskast.

 Om de voorverwarming "over te slaan", zie hoofdst. "Een reeds gestarte voorverwarming overslaan" op pag. 18

⑦ Aan het einde van het voorverwarmen geeft de rijskast een akoestisch signaal en verschijnt het afgebeelde scherm (INSERT TRAY - BAKPLAAT INVOEREN): nu kan het voedsel in de oven geplaatst worden. Druk op het pictogram "START": het rijzen wordt gestart met de ingestelde parameters.

⑧ Het rijzen eindigt als de ingestelde tijd verstrijkt; als u het einde wil vervroegen, druk op de toets "START/STOP". Aan het einde van het rijzen doet de rijskast een akoestisch signaal weerklinken: het voedsel is klaar.

 Om de parameters van een rijsprogramma dat bezig is weer te geven of te variëren (bv. de temperatuur verlagen of de duur verlengen), zie hoofdst. "De rijspanparameters instellen" op pag. 17.

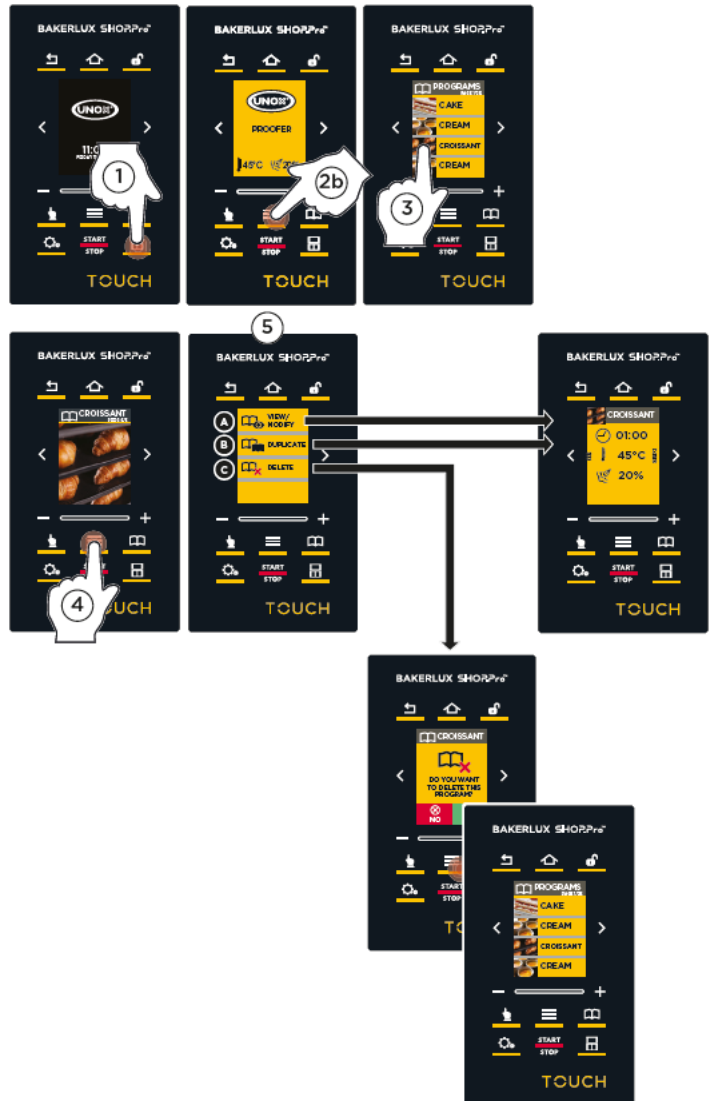


In de modellen **zonder boiler** wordt stoom ingebracht door de toets "VOCHT" in te drukken en ingedrukt te houden.
In de modellen **met boiler** gebeurt de stoominbreng volledig automatisch afhankelijk van wat de gebruiker ingesteld heeft in de rijspanparameters (hoofdst. **De rijspanparameters instellen** op pag. 17)

DE PARAMETERS VAN EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RIJSPROGRAMMA WIJZIGEN

EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RIJSPROGRAMMA KOPIËREN EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RIJSPROCES VERWIJDEREN

- 1 Selecteer de toets "RIJSAPPARAAT": het bedieningspaneel is nu klaar voor het gebruik van dit toestel.
- 2 Raak het pictogram "PROGRAMS" aan 
- 3 De lijst met rijsprogramma's die eerder zijn opgeslagen zal geopend worden met behulp van het "MENU SET" (in het voorbeeld is het recept "croissant" geselecteerd).
- 4 Raak het pictogram "WIJZIGEN" aan 
- 5 Het wijzigingsscherm verschijnt. Het is mogelijk:
 - (VIEW/MODIFY)** de parameters van het recept weergeven en eventueel wijzigen door zoals gewoonlijk te werk te gaan (zie "De rijsparemeters instellen" op pag. 17). De wijzigingen zijn PERMANENT, dit wil zeggen dat het oorspronkelijke recept gewijzigd wordt (in het voorbeeld het recept "croissant").
 - (DUPLICATE)** kopieert het oorspronkelijke recept om er een nieuw te creëren: in dit geval wordt het oorspronkelijke recept NIET gewijzigd. Om het nieuwe gekopieerde recept in te stellen en op te slaan, zie "De rijsparemeters instellen" op pag. 17 en hoofdst. "Het rijzen op te slaan en vervolgens te starten" op pag. 19.
 - (DELETE)** verwijdert het recept op permanente wijze (het wordt uit de receptenlijst verwijderd).




EINDE RIJZEN



Het rijzen eindigt als de ingestelde tijd verstrijkt; als u het einde wil vervroegen, druk op de toets "START/STOP". Aan het einde van het rijzen doet de rijskast een akoestisch signaal weerklinken.

Als het rijzen afgelopen is, is het mogelijk:



- 1 **tijd toe te voegen** (bijvoorbeeld omdat ik vastgesteld heb dat de gerechten nog niet gerezen zijn).

1A-1B-1C-1D: Raak het pictogram  aan, stel de bijkomende minuten in (default 1 minuut), start het rijzen met "START/STOP".

- 2 **het rijzen dat zopas afgelopen is te herhalen** met dezelfde parameters.

2A-2B: Raak de pictogrammen "WIJZIGEN"  en "REPEAT"  aan;

- 3 **het rijzen op te slaan** dat zonet voltooid is als er eerder geen wijzigingen zijn aangebracht.

3A-3B: Raak de pictogrammen "WIJZIGEN"  en "SAVE"  aan.

Sla vervolgens het rijzen op zoals gewoonlijk (zie "[Het rijproces starten/opslaan](#)" op pag. 19).

Om terug te keren naar het scherm HOME, druk op de toets "HOME" .





Menu Multitime rijstkast

In moderne keukens komt het voor dat producten gelijktijdig moeten rijzen in dezelfde omstandigheden (temperatuur, vochtigheid enz.), maar met verschillende tijden: met het menu Multi.time kunt u de rijstkast in een continue cyclus gebruiken en tot 10 timers instellen die melden wanneer elke product gerezen is.

VOORBEELD WERKING

Met deze functie houdt de rijstkast de ingestelde temperatuur en vochtigheid constant.

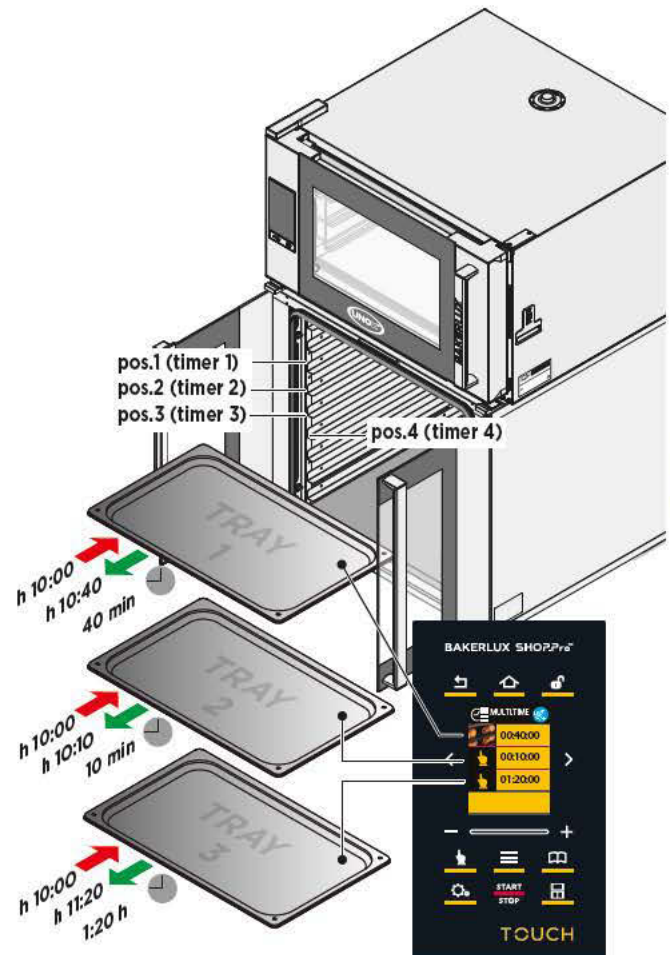
In het voorbeeld worden 3 bakplaten met verschillende producten in de rijstkast geplaatst om **10:00** (→).

Voor elk gerecht wordt een timer ingesteld met een verschillende duur, aangezien elk product uiteraard gepersonaliseerde rijstijden vereist (⌚ 40 minuten, 10 minuten, 1 uur en 30 minuten).

⚠ Wij raden aan om de timer 1 in te stellen voor de bakplaat in het hoogste deel van de rijstkast, de timer 2 voor de tweede hoogste bakplaat enzoverder: zo weet u welke bakplaat verwijderd moet worden als een timer verloopt (bv. als timer 2 verloopt, verwijder ik de tweede hoogste bakplaat).

Als een timer verloopt (in het voorbeeld verloopt de timer van bakplaat 2, → eerst om 10:10), geeft een geluidssignaal aan dat de desbetreffende bakplaat verwijderd moet worden.

Er kunnen maximum 10 timers ingesteld worden (voor maximum 4 rijsprocessen tegelijkertijd in de kookkamer).




MULTI.TIME RIJZEN INSTELLEN

In dit deel is het mogelijk om een rijsproces Multi.time te creëren en te starten.

⚠ Bij het rijzen wordt het invoeren van een tijd NIET voorzien (het rijzen is "oneindig").

Instelling temperatuur en start rijzen

- ① Selecteer de toets "RIJSAPPARAAT": het bedieningspaneel is nu klaar voor het gebruik van dit toestel.
- ② Raak het temperatuurpictogram aan.
- ③ Stel de gewenste temperatuurwaarde in voor de voorverwarming (in het voorbeeld 42°C).
- ⚠ In geval van modellen met boiler is het mogelijk om, naast de temperatuur, ook een vochtigheidspercentage in te stellen (afbeeldingen ④ en ⑤).
- ⑥ Druk op het pictogram "START/STOP";
- ⑦ er wordt een voorverwarmingsfase gestart om de kamer naar de ingestelde temperatuur te brengen (in het voorbeeld 42°C).
- ⑧ Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, verschijnt het scherm "INSERT TRAY - BAKPLAAT INVOEREN".
Plaats de bakplaten erin en druk op de toets  om het rijzen te starten.



Instelling timer voor elke bakplaat

9 Druk op de toets "ADD TIME - AGGIUNGERE TEMPO" om de timers van elke bakplaat in te stellen.

! Wij raden aan om de timer 1 in te stellen voor de bakplaat in het hoogste deel van de rijskast, de timer 2 voor de tweede hoogste bakplaat enzoverder: zo weet u welke bakplaat verwijderd moet worden als een timer verloopt (bv. als timer 2 verloopt, verwijder ik de tweede hoogste bakplaat). De tijden kunnen op twee verschillende manieren ingevoerd worden:

A kies een van de compatibele recepten* die voorgesteld worden door de oven:

10 kies het gewenste recept;

11 druk op de toets **START** om te bevestigen

B voor handmatig een duur in.

10 druk op het symbool < of >

11 raak de duur aan;

12 verplaats de cursor tot u de gewenste duur instelt;

13 druk op de toets **START** om te bevestigen

14 Er verschijnt een lijst met alle ingevoerde timers.

15 Als een timer verstrijkt, verschijnt op het display de groene aanduiding "END OF LEAVENING - EINDE RIJZEN" en doet de rijskast een akoestisch signaal weerklinken.

Om deze laatste stop te zetten, raak de verschenen aanduiding aan. Verwijder de desbetreffende bakplaat als de timer verlopen is.

Om een timer uit de lijst te verwijderen, raak gedurende ten minste 3 seconden de aanduiding van de timer aan die u wil verwijderen.

* = recepten met gelijkaardige temperaturen, met een tolerantie van een paar graden, ten opzichte van de op voorhand ingestelde temperaturen (in het voorbeeld 42°C)



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.

INSTELLINGEN

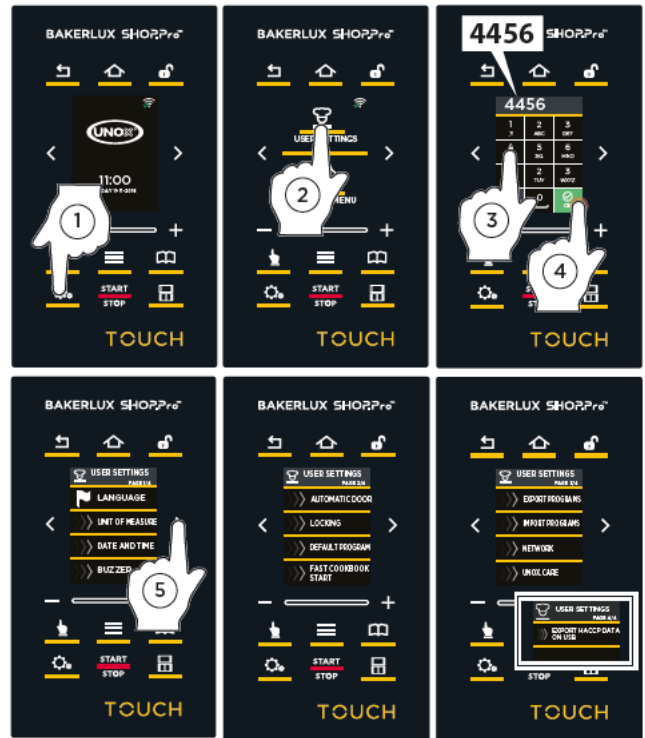


Instellingen

Hiermee kunnen de instellingen van de parameters van de oven geopend worden.

Het MENU SERVICE (SERVICE MENU) is voorbehouden voor gespecialiseerde operatoren, in tegenstelling tot het deel "GEBRUIKERSINSTELLINGEN (USER SETTINGS)", dat door elke operator kan worden geopend door het wachtwoord "4456" in te voeren en te bevestigen met "OK".

Er verschijnt een scherm met een aantal submenu's die u kunt doorbladeren met de symbolen < of >.



1 TAAL (LANGUAGE)

Hiermee kunt u de gewenste taal instellen die gebruikt zal worden voor de menu's. De talenlijst kunt u bekijken met behulp van de pijlen < of >:

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

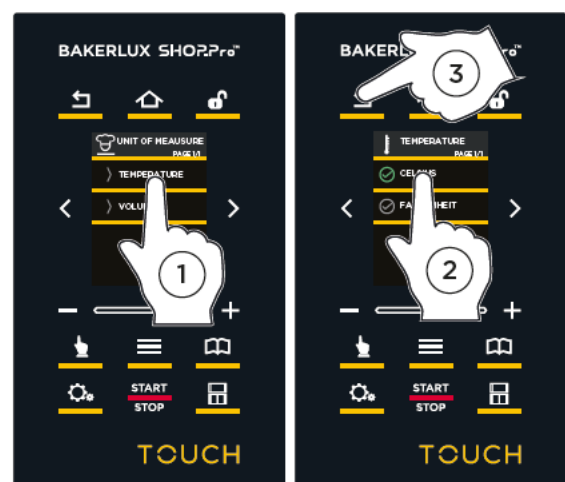
De geselecteerde taal wordt in het groen gemarkeerd.



2 MEETEENHEDEN (UNIT OF MEASURE)

Hiermee kunt u de meeteenheid selecteren:
- van de temperatuur (°C-°F);
- van het volume (liter - gallons);


De geselecteerde items worden in het groen gemarkeerd.



3 DATUM EN UUR (DATE AND TIME)

Het is noodzakelijk om het volgende in te stellen:

A ...de tijdzone:

- klik op het geografisch gebied (in het geel gemarkeerd) en bevestig met  uw keuze;

- selecteer uw land door de lijst te doorbladeren met de symbolen < of >.

B ...om gebruik maken van de automatische klok (alleen als de oven aangeschakeld is op een netwerk):

- "JA": de tijd wordt waargenomen via het netwerk en wordt automatisch bijgewerkt;
 - "NEE": de klok moet handmatig ingesteld worden.


Het geselecteerde item wordt in het groen gemarkeerd.

C ...als de klok gewijzigd moet worden tijdens de overschakeling van de zomertijd naar de wintertijd en omgekeerd.


- "JA": de klok wordt automatisch een uur verlaat of vervroegd op de voorziene datum (oktober en maart).

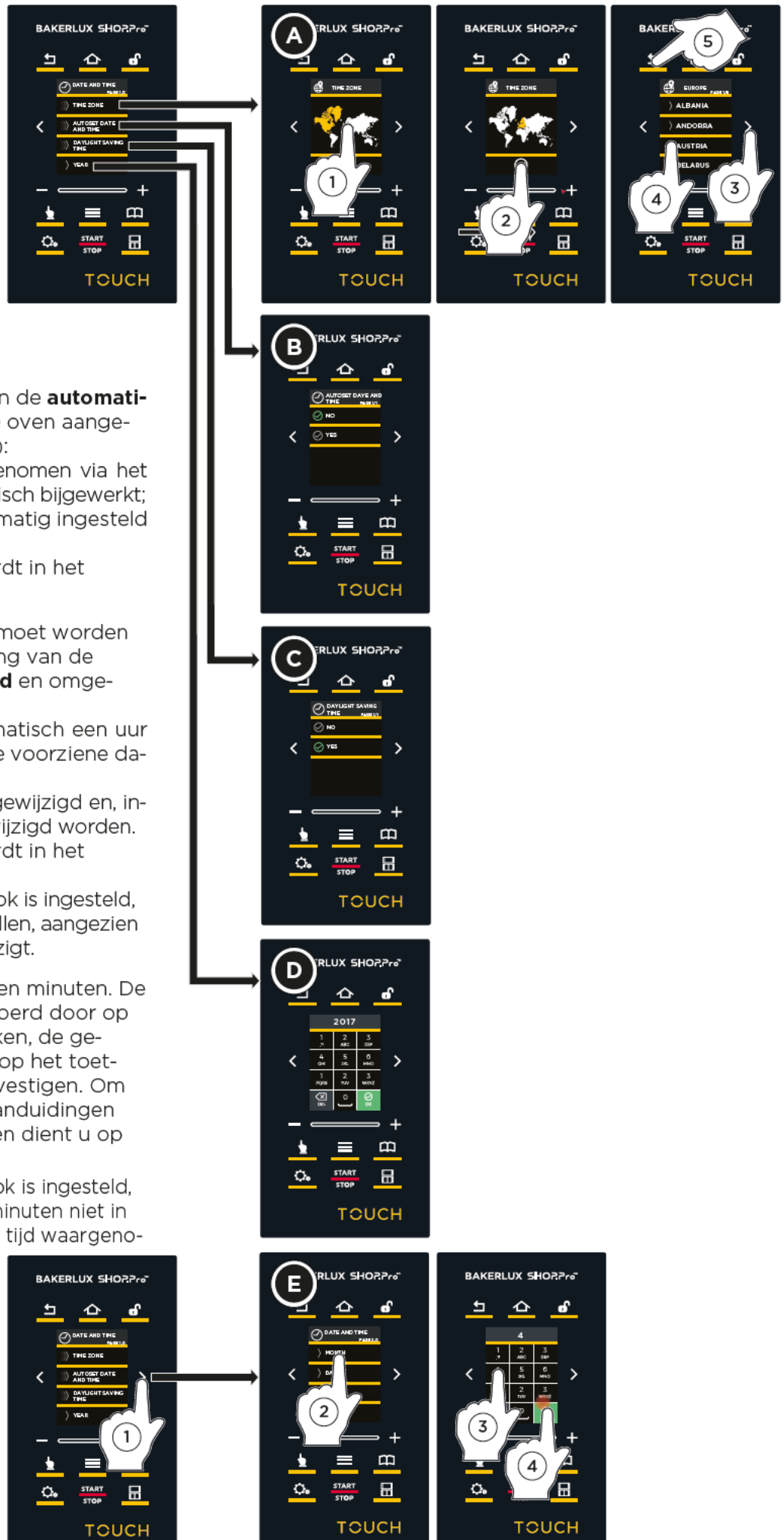
- "NEE": de klok wordt niet gewijzigd en, indien nodig, handmatig gewijzigd worden.

Het geselecteerde item wordt in het groen gemarkeerd.

 Als de automatische klok is ingesteld, dient u dit niet in te stellen, aangezien de tijd automatisch wijzigt.

D-E ...jaar, maand, dag, uur en minuten. De waarden worden ingevoerd door op het in te stellen item te klikken, de gewenste waarde in te tikken op het toetsenbord en met "OK" te bevestigen. Om toegang te krijgen tot de aanduidingen maand, dag, uren en minuten dient u op het symbool > te drukken.


 Als de automatische klok is ingesteld, dient u de uren en de minuten niet in te stellen, aangezien de tijd waargenomen wordt via het netwerk.



4 GELUIDSSIGNAAL (ZOEMER)

U kunt hiermee het volgende instellen:

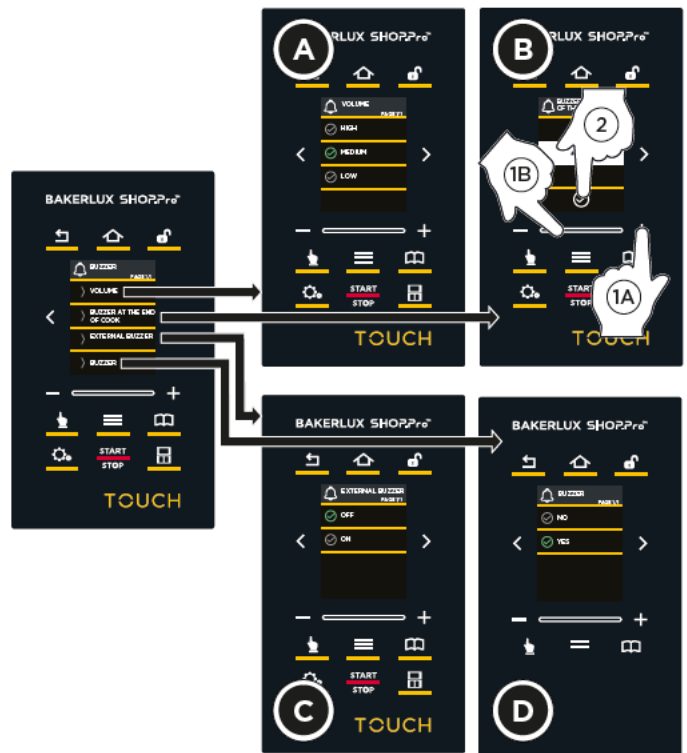
A het **volume** van het geluidssignaal aan het einde van het koken/rijzen. U kunt kiezen tussen hoog, gemiddeld of laag;

B de **duur** in seconden van het geluidssignaal als het koken/rijzen afgelopen is. De waarde wordt ingesteld door op de toetsen "+" en "-" te drukken tot de gewenste waarde bereikt wordt of gebruik de "scroll"-functie door uw vinger over de balk te bewegen; deze manier is sneller. Bevestig de ingevoerde waarde door op  te drukken;

C de **activering** (ON) of de **deactivering** (OFF) van een optionele externe zoemer, indien geïnstalleerd;

D de **activering** (JA) of de **deactivering** (NEE) van de zoemer van de oven. Als u "NEE" kiest, doet de oven aan het einde van het recept/rijzen geen enkel waarschuwingsignaal weerklinken.

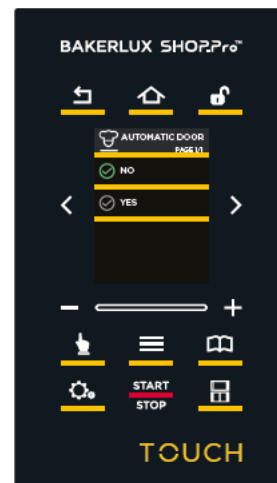
De geselecteerde items worden in het groen gemarkeerd.



5 AUTOMATISCHE DEUR

U kunt hiermee het volgende instellen:

- als uw oven uitgerust is met een automatische deur (**JA**);
- als uw oven NIET uitgerust is met een automatische deur (**NEE**).



6 BLOKKERING (LOCKING)

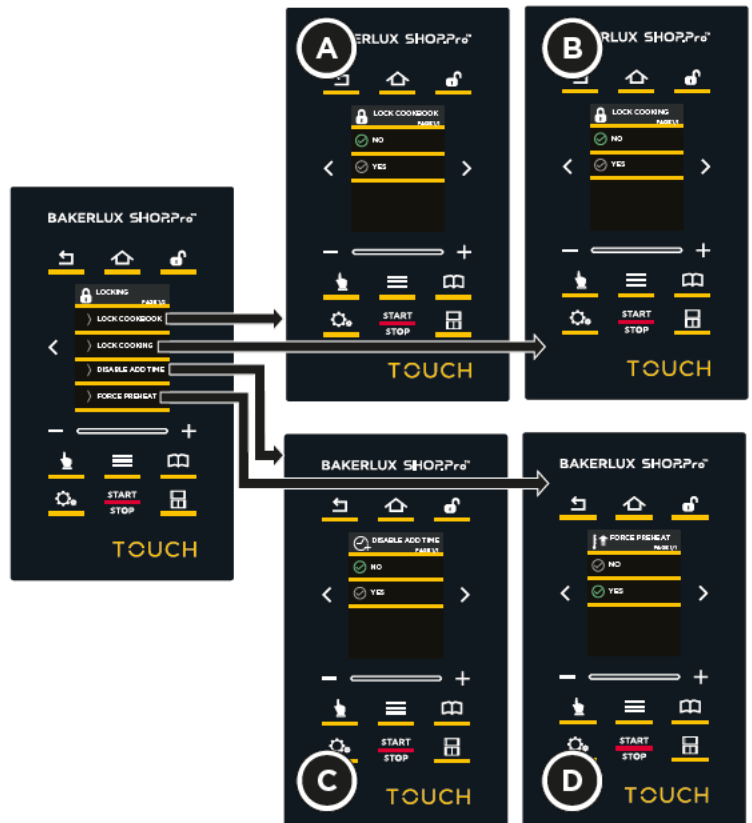
U kunt hiermee blokkeringen van de oven instellen

A Lock cookbook: blokkeert de mogelijkheid om de opgeslagen recepten te wijzigen of nieuwe recepten op te slaan ("JA" gemarkeerd in het groen: blokkering geactiveerd);

B Lock cookbook: blokkeert de mogelijkheid om het huidige handmatig of automatisch koken te wijzigen ("JA" gemarkeerd in het groen: blokkering geactiveerd);

C Disable add time: verhindert de mogelijkheid om meer tijd toe te voegen aan voltooide kook-/rijspromessen ("JA" gemarkeerd in het groen: blokkering geactiveerd);

D Force preheating: start de voorverwarming (ook als ze niet ingesteld is) tot aan de temperatuurwaarde van de eerste kookstap ("JA" in het groen gemarkeerd: voorverwarming geactiveerd);

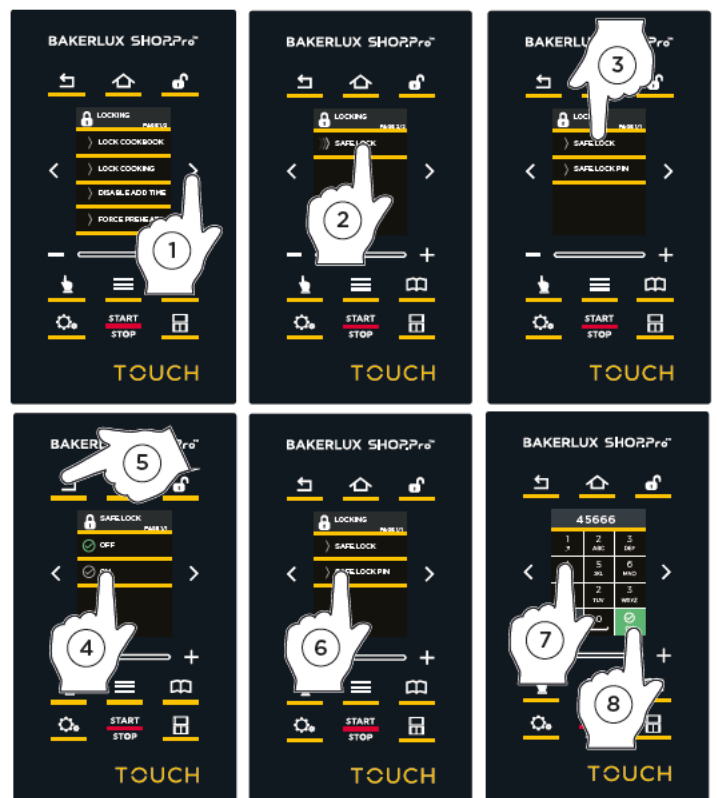


BLOKKERING MET WACHTWOORD

U kunt hiermee de start van een recept verhinderen als er geen wachtwoord wordt ingevoerd. Om het wachtwoord in te stellen:

- 1 raak het symbool > aan;
- 2 3 selecteer de aanduiding "SAFE LOCK";
- 4 selecteer de aanduiding "ON" door het groen te markeren;
- 5 verlaat het scherm door het pictogram "TERUG" aan te raken
- 6 selecteer de aanduiding "SAFE LOCK PIN";
- 7 8 stel het gewenste wachtwoord in met behulp van het toetsenbord en bevestig het met "OK".

Blokkering met wachtwoord



INSTELLINGEN

7 DEFAULT-PROGRAMMA (DEFAULT PROGRAM)

Indien ingeschakeld, wordt het default-programma gestart door op het pictogram "START/STOP" te drukken, zonder dat er voor de start parameters ingevoerd moeten worden.

Specificaties default-programma:

duur: continu

temperatuur: wordt één keer ingesteld voor een menu, ze hoeft niet opnieuw ingesteld te worden.



ventilatorsnelheid 2


⚠ Als deze functie actief is, zijn de menu's SET (instelling handmatig koken) en PROGRAMS (opgeslagen recepten) uitgeschakeld.

⚠ Als het recept gestart is, kan de gebruiker alleen de temperatuur, de vochtinbreng en de ventilatorsnelheid variëren (zie "De kookparameters instellen" op pag. 8).

⚠ Om de continue werking te onderbreken, druk op het pictogram "START/STOP".

Activering functie en instelling temperatuur

- 1 2 Selecteer de functie;
- 3 selecteer de aanduiding "ON" door het groen te markeren;
- 4 verlaat het scherm door het pictogram "TERUG"  aan te raken
- 5 Selecteer de functie "Temperatuur";
- 6 Stel de gewenste temperatuur in: de waarde wordt ingesteld door op de toetsen "+" en "-" te drukken tot de gewenste waarde bereikt wordt of gebruik de "scroll"-functie door uw vinger over de balk te bewegen: deze manier is sneller.
- 7 Bevestig de ingevoerde waarde met : alle gestarte recepten zullen deze temperatuur gebruiken zonder dat deze bij elke start opnieuw ingesteld moet worden.

8 verlaat het scherm door het pictogram "TERUG"  aan te raken.



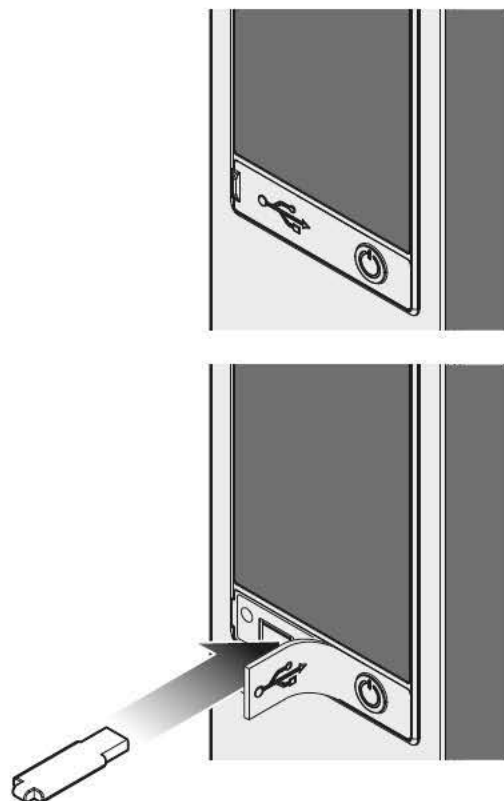
8 SNELLE START RECEPTEN (FAST COOKBOOK START)

Met de geactiveerde functie, als de oven continu werkt, is het tijdens het koken mogelijk om de recepten op snelle wijze te openen door op het pictogram "PROGRAMS"  te drukken.

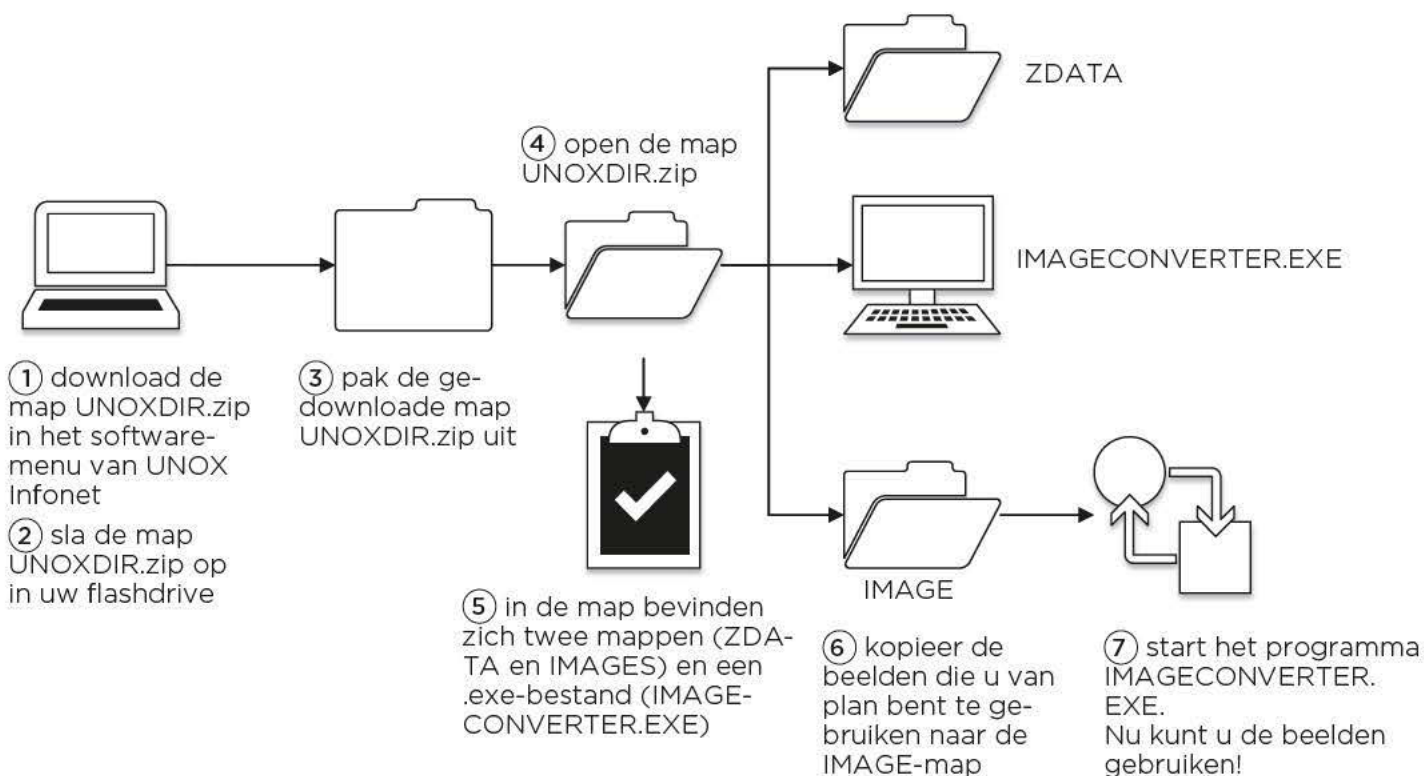
9 EXPORT / IMPORT PROGRAMS

In dit gedeelte kunt u materiaal van uw eigen flashdrive (geformatteerd FT32 en met een capaciteit van 4 tot 16 GB) importeren of exporteren.

- EXPORTPROGRAMMA'S (EXPORT PROGRAMS): exporteert recepten van de oven naar een flashdrive;
- PROGRAMMA'S IMPORTEREN | IMPORT PROGRAMS: importeert recepten van een flashdrive naar de oven;
- FOTO'S IMPORTEREN (IMPORT PICTURE): importeert beelden van de flashdrive naar de oven, bijvoorbeeld een foto van een succesvol gerecht dat u bereid heeft. De beelden moeten geconverteerd worden voor u ze kunt gebruiken: zie de procedure die afbeeld is op de afbeelding, van punten ① tot ⑦.



INSTELLINGEN




10 UNOX.CARE

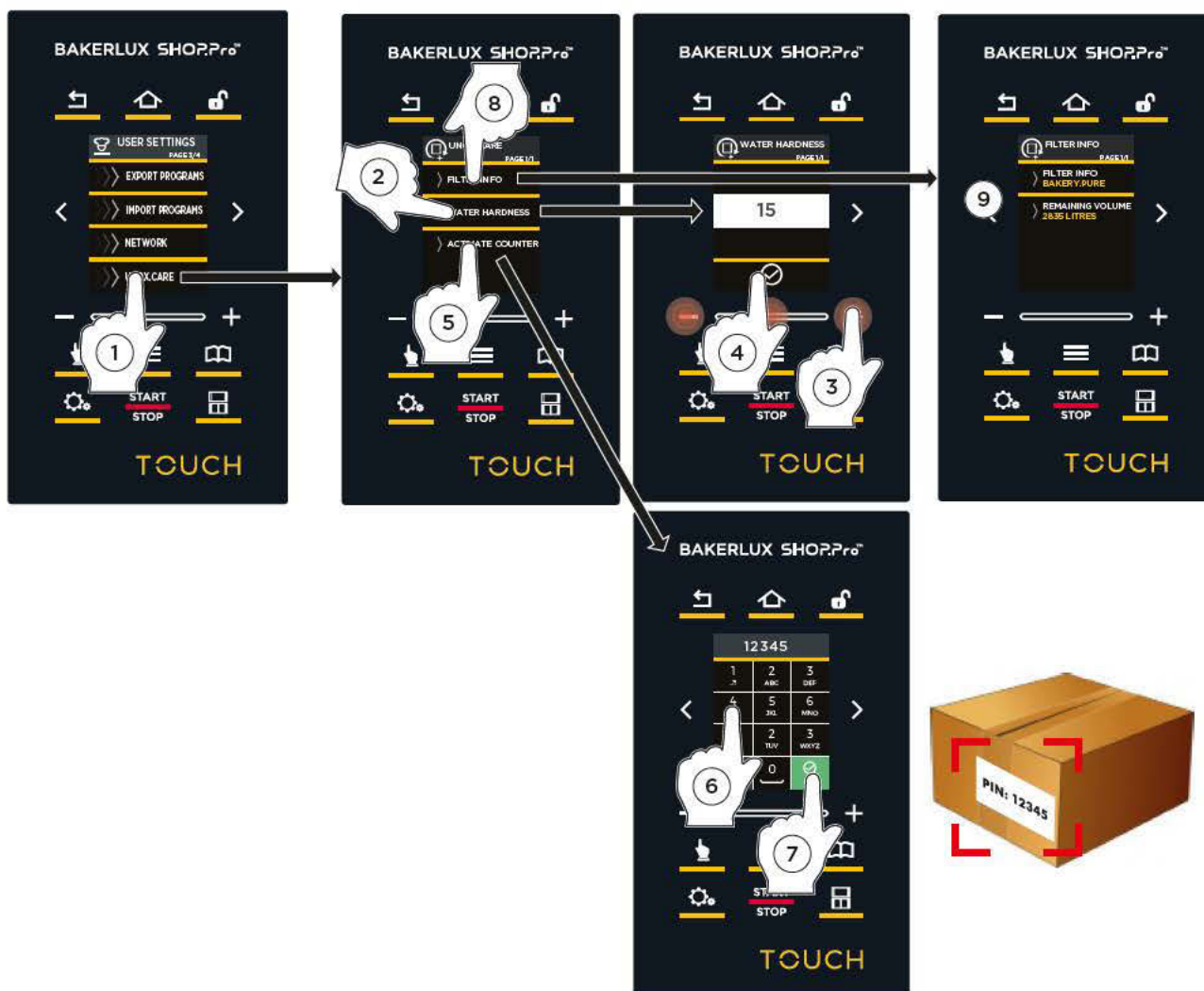
De filters beperken de tijdelijke hardheid van het drinkwater door carbonaten, waardoor er zich geen kalkresten vormen in het aangesloten verdeelapparaat.

① Raak de aanduiding "UNOX.Care" aan: er verschijnt een menu waar het mogelijk is:

- ② ③ ④ **de hardheid van het water instellen/variëren** (range van 4 °dH to 35 °dH (Duitse hardheid)). De hardheid dient gemeten te worden met de desbetreffende kit die bij de oven geleverd wordt. De waarde dient ingevoerd/gevarieerd te worden met behulp van de toetsen "+" en "-" tot de gewenste waarde bereikt wordt of met behulp van de "scroll"-functie door uw vinger over de balk te bewegen: deze manier is sneller. Bevestig de ingevoerde waarde met ;

- ⑤ ⑥ ⑦ **reset de litertellen** zodat de teller opnieuw start na het vervangen van een filter. Om deze handeling te verrichten dient u met behulp van het toetsenbord de pincode in te voeren die vermeld is in de doos van de nieuwe kit (bv. 12345) en te bevestigen met .

⑧ ⑨ Als u de pincode van het nieuwe filter invoert, herkent de oven deze en, dankzij een interne literteller, is het mogelijk op elk moment de **naam van het geïnstalleerde filter** (bv. BAKERY.PURE) te kennen, alsook **de ontbrekende hoeveelheid water in de aanvoer** voor het filter vervangen dient te worden (RESTERENDE LITERS - REMAINING VOLUME).



11

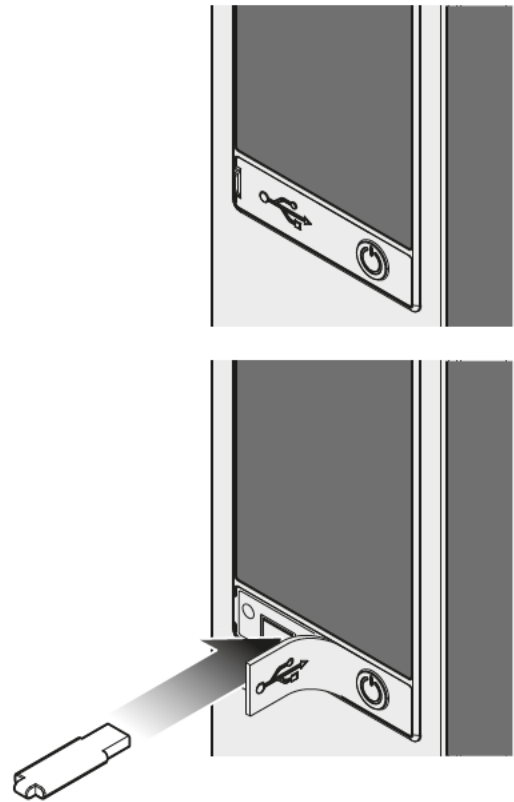
HACCP-GEGEVENS

Het verzamelen van HACCP-gegevens maakt het mogelijk om de voedselverwerking te controleren wanneer er een risico bestaat op verontreiniging van zowel biologische, chemische als fysieke aard.

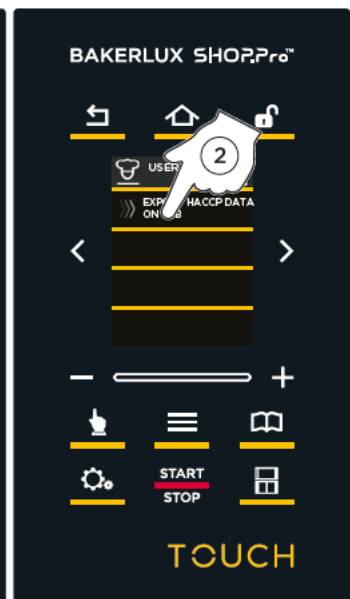
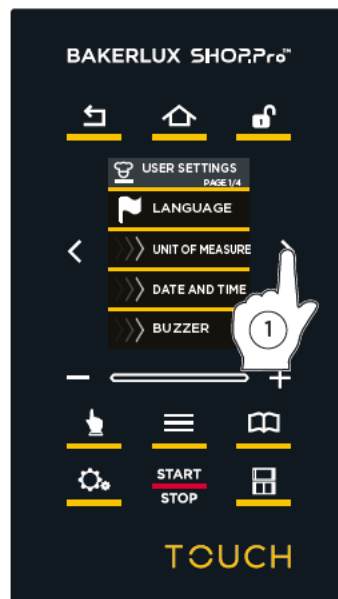
In het bijzonder wordt het volgende om de 30 seconden gemeten:

- de temperatuur in de kookkamer;
- de temperatuur die waargenomen wordt door de sensor;
- de temperatuur van de vacuümsensor (sous vide).

In dit gedeelte kunt u deze gegevens van uw eigen flashdrive (geformatteerd FT32 en met een capaciteit van 4 tot 16 GB) importeren.



INSTELLINGEN



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Alarmen

De ovens tonen op het display alle alarmmeldingen/opmerkingen met betrekking tot de geïnstalleerde oven of accessoires. De waarschuwingsberichten (WARNING) identificeren storingen 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.

AF - ALARMEN OVEN

Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
AF01:	Alarm verwarming motoren	De oven stopt elke werkingscyclus en verhindert verdere instellingen op het display	Neem contact op met de klantendienst
AF02	Alarm veiligheidsthermostaat		
AF03	Alarm sensor kamer		
AF04	Alarm communicatieverlies		

AL - ALARMEN RIJSKAST

Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
AL01	Alarm sensor kamer		Neem contact op met de klantendienst
AL02	Alarm communicatieverlies	De rijskast stopt elke werkingscyclus en verhindert verdere instellingen op het display	
AL04	Alarm sensor weerstandsruimte		

AL - ALARMEN RIJSKAST

Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
WF01	Fout temperatuur kaart	De oven blijft correct werken, maar u dient contact op te nemen met de assistentie	Neem contact op met de klantendienst
WF40	Internetverbinding onderbroken	De oven is niet verbonden met internet	Voer de verbindingstest uit

WL - WARNINGS RIJSKAST

Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
WL01	Fout vochtigheidssensor	De rijskast blijft werken	Neem contact op met de klantendienst
WL02	Fout temperatuur kaart		
WL04	Fout stoomgenerator		

WC - WARNINGS KAP

Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
WC01	Fout rookgassensor	De elektromagneet voor de condensatie van de kookdampen werkt niet zonder rookgastemperatuursensor	Neem contact op met de klantendienst
WC02	Fout temperatuur kaart	De kap blijft werken	Controleer de voedingskabel van de kap; als het probleem niet opgelost is, neem contact op met de klantendienst
WC07	Onderbreking van de communicatie	Motor en dampkoelende kap niet actief	

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Gewoon onderhoud en dienstverlening na verkoop

-  **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 OPPERVLAKKEN 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 OPPERVLAKKEN 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.**


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. 37);
- 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 holttes (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 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

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

EN 62233 : 2008

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

EN 55014-1:2017 + A11:2020

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

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011



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 Eki-
pmanları 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

UNOX.COM | FOLLOW US ON



L12548A2.D00-LD1-01 - Printed: 09-2023
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.