



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

MANUAL DE USO

BAKERLUX SHOP.Pro™

Estimado cliente,

Le agradecemos que haya elegido un horno de la línea **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Estos hornos son el fruto de la continua investigación realizada por Unox, que garantiza unas dimensiones mínimas junto con prestaciones excelentes y un control de cocción extraordinario en cualquier condición de uso y de carga.

Los hornos **BAKERLUX SHOP.Pro™** utilizan las mejores tecnologías patentadas por UNOX, nacidas de la colaboración con los chefs y los institutos de investigación más avanzados del mundo.

Una amplia gama de accesorios disponibles hacen de ellos una herramienta sumamente versátil y simplifican aún más el trabajo en la cocina.

ÍNDICE

NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO	4
INDICACIONES GENERALES DE USO	5
Consejos de cocción/fermentación	5
USO: PANEL DE CONTROL	6
USO: NOCIONES BÁSICAS	7
cocciones manuales y automáticas	7
qué son los pasos de cocción	7
cómo ajustar los valores	7
COCCIONES MANUALES	8
procedimiento guiado de uso (vers. GO)	8
procedimiento guiado de uso (vers. LED).....	10
COCCIONES AUTOMÁTICAS	12
modificar una receta guardada.....	13
USO DEL FERMENTADOR (SOLO VERS. LED)	14
ALARMAS	15
MANTENIMIENTO ORDINARIO Y SERVICIO POSTVENTA	16
superficies externas de acero, junta de la cámara de cocción.....	16
interior de la cámara de cocción.....	16
superficies de plástico y panel de control	16
cristal interno y externo de la puerta	16
servicio postventa.....	17

- Un uso y una limpieza distintos de los indicados y previstos en este manual deben considerarse indebidos y pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales, invalidan la garantía* y eximen a UNOX de toda responsabilidad.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado que reciba cursos de formación periódicos: cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.
- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica y de agua y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intente repararlo por su cuenta. En caso de reparación solicite el uso de recambios originales UNOX.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales e invalida la garantía*.
- Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.
- Para explorar y ajustar los parámetros, utilice únicamente los dedos, secos y limpios, evitando usar utensilios como tenedores, cucharones, etc.

¡PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES!

- Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, asegúrese de tocar únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas están muy calientes (temperatura mayor de 60°C / 140°F).
- Si debe abrir la puerta, hágalo muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- Para mover recipientes, accesorios y demás objetos por dentro de la cámara de cocción, póngase siempre prendas térmicas de protección aptas para tal fin.
- Extreme las precauciones al extraer las bandejas de la cámara del horno.
- No retire ni toque el cárter de protección de los ventiladores, los ventiladores o las resistencias durante el funcionamiento ni hasta que se hayan enfriado.
- El circuito de agua del horno, que comienza en la conexión 3/4", con válvula antirretorno incorporada, e incluye todas las tuberías y accesorios aguas abajo de esta, no debe manipularse bajo ningún concepto porque se produciría un riesgo de daños, lesiones o accidentes mortales.

¡PELIGRO DE INCENDIO!


- Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico, etc.) o restos de detergentes; asegúrese también de que la salida de humos esté libre de obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.
- No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol).
- Mantenga siempre limpia la cámara de cocción, limpiándola a diario o después de cada cocción: isi no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego!

PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

- No abra los compartimentos marcados con este símbolo: su apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía* y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales.

*Para los detalles, consulte la web www.unox.com, en la sección Garantía

 **Antes de utilizar el equipo, lea detenidamente el capítulo “Normas de seguridad para el uso”.**

- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del horno y los accesorios (consulte la pág. 16); déjelo funcionar en vacío y a la temperatura máxima durante aproximadamente 1 hora para eliminar los malos olores que puedan desprender las grasas de protección empleadas en la fábrica.
- Si el aparato ha permanecido encendido más de 15 minutos sin seleccionar una modalidad de funcionamiento, se activa automáticamente la función de stand-by para reducir el consumo de energía. Para salir de la modalidad STAND-BY solo hay que tocar la tecla START/STOP.
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35°C.
- Si se produce un apagón o se apaga la máquina, cuando vuelva a encenderse el equipo, reanudará el programa que estaba ejecutando. La duración de cocción podría prolongarse un máximo de 2 minutos.
-  Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm. Si fuese necesario, **pegue obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa “Starter Kit” a una altura de 160 cm.**

CONSEJOS DE COCCIÓN/FERMENTACIÓN

- Utilice bandejas y parrillas UNOX, procurando colocar los alimentos de manera uniforme sobre ellas, sin superponer los alimentos o sobrecargarlas.
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción. Si no se puede evitar, limpie el horno lo antes posible.
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol o vino).
- Se recomienda precalentar siempre el horno a una temperatura al menos 30°C mayor que la de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.
- Durante la cocción, abra la puerta lo menos posible.
- Procure repartir uniformemente los alimentos en la bandeja, evitando apilarlos o sobrecargar las bandejas (máximo 10 kg por bandeja). Distribuya las bandejas de manera uniforme en toda la altura de la cámara de cocción, sin superar el número máximo indicado para cada equipo.
- Siga siempre las indicaciones de carga del horno que posee.
- Durante la cocción y hasta que se enfríe completamente el horno, tenga cuidado con tocar las partes externas e internas del horno (se podrían alcanzar temperaturas superiores a los 60°C).
- Para evitar la ebullición, no utilice recipientes llenos de líquidos o alimentos que se licuen con el calor, en cantidades mayores de las que se puedan mantener fácilmente bajo control.

Para explorar y ajustar los parámetros, utilice únicamente los dedos, secos y limpios, evitando usar utensilios como tenedores, cucharones, etc.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Uso: panel de control

Modelo **GO**

Paso de precalentamiento — PRE 1 2 3 — Pasos de cocción

Ajuste de la duración de cocción — [Clock icon] — Ajuste de la temperatura

Programas con recetas ya guardadas
cocciones automáticas

A) Inicio de la cocción
B) Si se mantiene pulsado 5 segundos, se apaga el equipo

ajustes
cocciones manuales

Modelo **LED**

Paso de precalentamiento — PRE 1 2 3 — Pasos de cocción

Ajuste de la temperatura — [Slider] — Ajuste de humedad

Ajuste de la duración de cocción — [Clock icon] — Ajuste de la velocidad de los ventiladores

Programas con recetas ya guardadas
cocciones automáticas

A) Inicio de la cocción
B) Si se mantiene pulsado 5 segundos, se apaga el equipo

Selección del horno — [Oven icon] — Selección del fermentador

ajustes
cocciones manuales

En los modelos "LED" se puede controlar tanto el horno como un fermentador conectado a él, usando un único panel de control.





Cuando quiera utilizar el horno, toque el icono de la izquierda "SELECCIÓN DEL HORNO"; para utilizar el fermentador, toque el icono de la derecha, "SELECCIÓN DEL FERMENTADOR".

Luego prosiga con el uso normal.

COCCIONES MANUALES Y AUTOMÁTICAS

El horno que ha adquirido permite realizar cocciones **manuales** o **automáticas**.

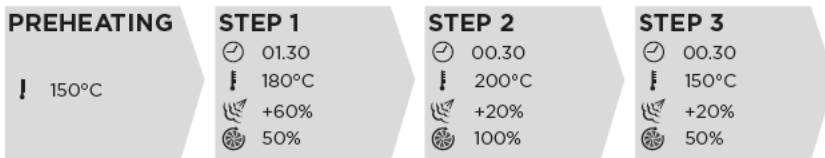
En las **cocciones manuales**, el usuario ajusta, según su propia experiencia, los siguientes parámetros de cocción para uno o varios pasos de cocción (hasta un máximo de tres):




-  **duración de cocción** (en horas.minutos);
-  **temperatura** en la cámara (°C);
-  **inyección de humedad** (solo hornos versión LED);
-  **velocidad de los ventiladores** (solo hornos versión LED).

En las **cocciones automáticas**, se utilizan recetas preconfiguradas por el fabricante o guardadas previamente por el usuario después de configurarlas manualmente. El horno puede almacenar hasta 99 recetas (de P1 a P99).

QUÉ SON LOS PASOS DE COCCIÓN

Cada cocción manual consta de un **precalentamiento inicial** ("PRE" - opcional pero recomendado siempre) y una serie de **pasos** de cocción (de un mínimo de 1 a un máximo de 3), cada uno de ellos caracterizado por parámetros de cocción distintos. Configurar varios pasos de cocción en vez de uno solo permite lograr un correcto equilibrio entre temperatura, duración de cocción y humedad: esto se traduce en mejores resultados.



-  Para que una cocción pueda comenzar, habrá que configurar como mínimo un PASO.
-  Una cocción no tiene por qué requerir el uso de todos los PASOS: así pues, configure solo los que sean necesarios.
-  El equipo controla automáticamente la transición de un PASO al siguiente.

CÓMO AJUSTAR LOS VALORES



Modelo **GO**



Modelo **LED**



Los valores se ajustan:

-  pulsando los botones "+" y "-" hasta llegar al valor deseado;
-  utilizando la función "scroll", es decir, deslizando el dedo sobre la barra (vers. GO) o sobre el display (vers. LED); en este último caso, se avanzará más rápido.

En las **cocciones manuales**, el usuario ajusta, según su propia experiencia, los siguientes parámetros de cocción para uno o varios pasos de cocción (hasta un máximo de tres):



duración de cocción (en horas.minutos);



temperatura en la cámara de cocción (°C)



inyección de **humedad** (solo hornos versión LED);



velocidad de los ventiladores (solo hornos versión LED).

Después de ajustar los parámetros de cocción (duración, temperatura, etc.), se puede iniciar directamente la cocción o guardar la receta: de esta manera será posible reutilizarla más adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

PROCEDIMIENTO GUIADO DE USO (VERS. GO)

A CONFIGURAR EL PRECALENTAMIENTO (OPCIONAL)


- 1 Seleccione el icono "PRE" si desea configurar el precalentamiento.
- 2 Defina el valor de temperatura deseado para el precalentamiento (se recomienda una temperatura al menos 30°C superior a la prevista para la cocción).

B AJUSTAR LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN

- 3 Seleccione el icono "1": ahora se pueden ajustar los parámetros del PASO de cocción "1".

 **para más información sobre los pasos de cocción, consulte la pág. 7**

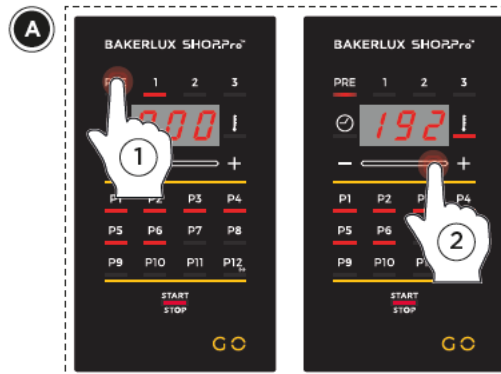
- 4 Seleccione el icono "RELOJ" para ajustar la **duración de la cocción**.
- 5 Defina el valor deseado en horas.minutos (en el ejemplo: una hora y treinta minutos).
- 6-7 Siguiendo el mismo procedimiento usado para la duración, defina el valor de

 **temperatura** en la cámara (dea....°C);

C CONFIGURAR LOS PASOS SIGUIENTES (OPCIONAL)

Si es necesario, repita las operaciones del punto 3 al punto 6 para configurar los PASOS de cocción "2" y "3".

Atención: en el punto 3 toque el icono "2" para configurar el PASO "2", y el icono "3" para configurar el PASO "3".



- C repita estas operaciones para configurar los PASOS 2 y 3 (si son necesarios)



D INICIAR LA COCCIÓN/GUARDAR LA COCCIÓN

Después de ajustar los parámetros de cocción (duración y temperatura), se puede:

- iniciar directamente la cocción: al final de la cocción, NO se guardarán los parámetros ajustados;
- guardar la cocción configurada y luego iniciarla: al final de la cocción, se guardarán los parámetros ajustados, para poder reutilizar la receta en adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

Iniciar directamente la cocción

- 1A Pulse el icono "START/STOP": la cocción comienza con los parámetros ajustados y se apagan todos los leds rojos de las posiciones.

Guardar la cocción e iniciarla

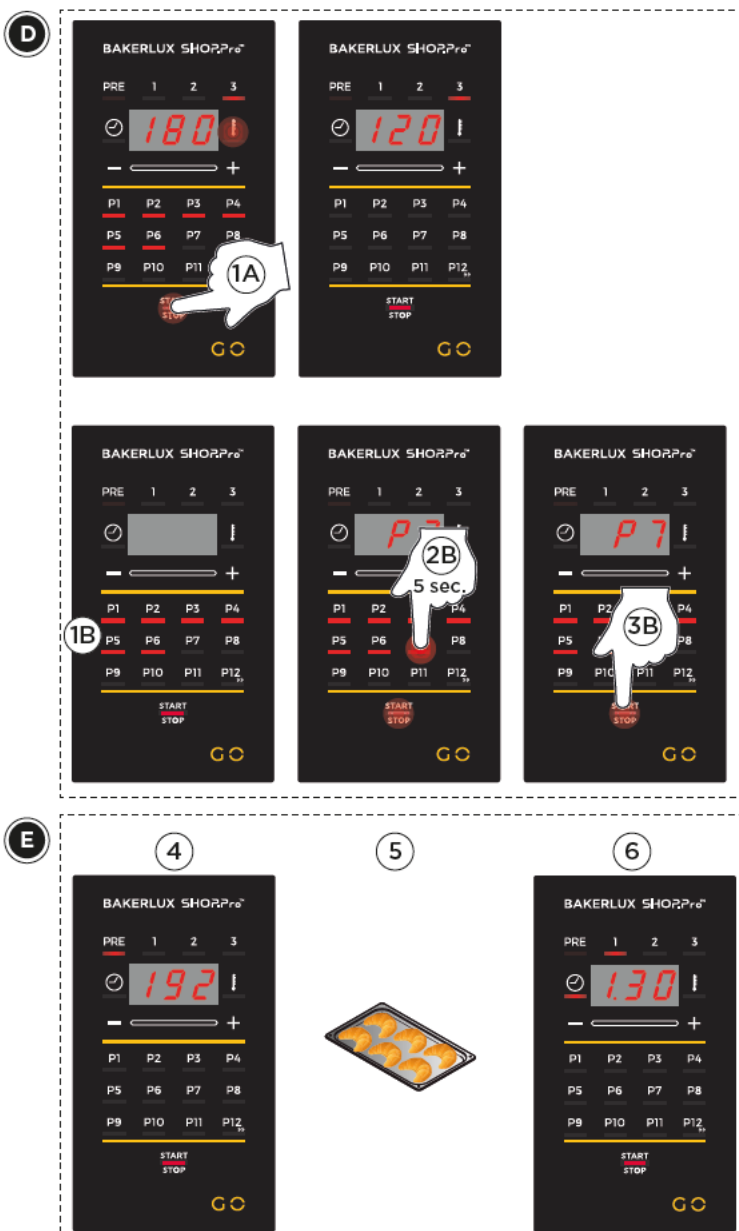
- 1B Si desea guardar la receta antes de iniciarla, busque una posición libre fijándose en los leds:

posición libre: led apagado (ej.: P7)

posición ocupada: led encendido (ej.: de P1 a P6); si se selecciona de todos modos, se sobrescribirá la receta ya guardada, eliminándola definitivamente.



Nota: para seleccionar las posiciones de la P12 a la P99, pulse P12 durante 5 seg. (empezará a parpadear); pulse varias veces el botón "+" hasta que aparezca en el display la posición deseada; púlsela durante 5 seg. para guardar la receta.

- 2B Pulse el botón seleccionado durante 5 segundos: sonará una señal acústica para indicar que se ha guardado la receta.
- 3B Pulse el icono "START/STOP" para iniciar la cocción.



E ¡COCCIÓN EN CURSO!!!!

- 4 Si la cocción incluye precalentamiento, el horno empieza a calentar la cámara para ponerla a la temperatura definida (en el ejemplo, 192°C). Durante esta fase, NO introduzca los alimentos en el horno.
- 5 Al terminar el precalentamiento, el horno emite una señal acústica y la luz del horno parpadea: es el momento de enhornar los alimentos. Al cerrarse la puerta, comienza automáticamente el PASO 1 según los parámetros ajustados.
- 6 Durante la cocción se pueden consultar en el display los parámetros ajustados tocando el icono correspondiente:

-  indica la **duración** de cocción ajustada, alternada con el tiempo que falta para que termine la cocción;
-  indica la **temperatura** en la cámara ajustada, alternada con la actual.

Los parámetros ajustados pueden modificarse en cualquier momento siguiendo las instrucciones de la página anterior (puntos del 3 al 6). La cocción termina al agotarse el tiempo ajustado; si desea interrumpirla por adelantado, mantenga pulsado el botón "START/STOP".

F FIN DE LA COCCIÓN

Al terminar la cocción, el horno emite una señal acústica y la luz del horno parpadea para indicar que los alimentos están listos. Al abrir la puerta se apaga la luz.

PROCEDIMIENTO GUIADO DE USO (VERS. LED)

A SELECCIONAR EL EQUIPO

- 1 Seleccione el icono "HORNO": ahora el panel de control está habilitado para el uso de este equipo.



B CONFIGURAR EL PRECALENTAMIENTO (OPCIONAL)

- 2 Seleccione el icono "PRE" si desea configurar el precalentamiento.
- 3 Defina el valor de temperatura deseado para el precalentamiento (se recomienda una temperatura al menos 30°C superior a la prevista para la cocción).






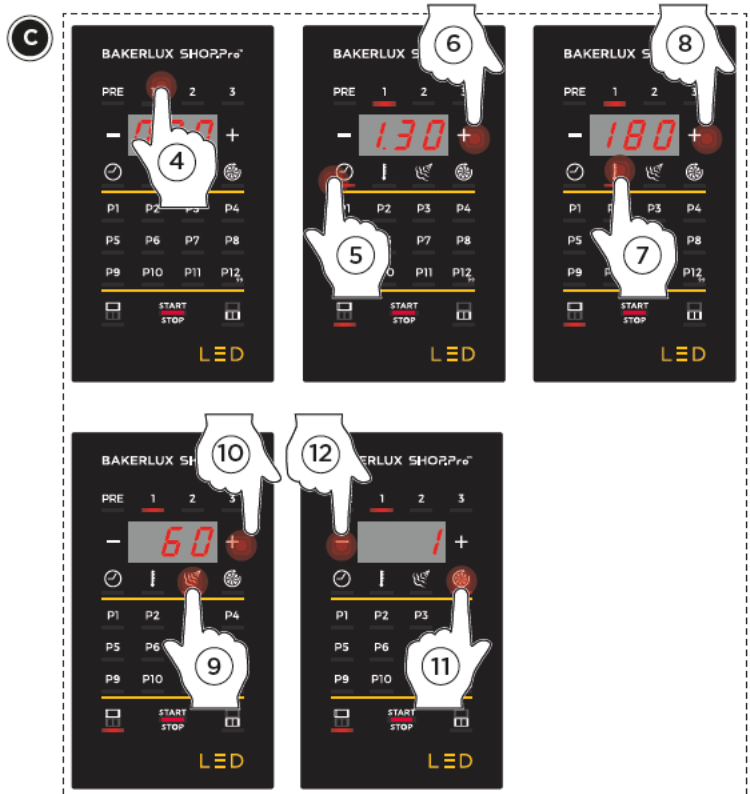
C AJUSTAR LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN

- 4 Seleccione el icono "1": ahora se pueden ajustar los parámetros del PASO de cocción "1".

 **para más información sobre los pasos de cocción, consulte la pág. 7**

- 5 Seleccione el icono "RELOJ" para ajustar la **duración de la cocción**.
- 6 Defina el valor deseado en horas.minutos (en el ejemplo: una hora y treinta minutos).
- 7...11 Siguiendo el mismo procedimiento usado para la duración, defina los valores de:

-  **temperatura** en la cámara (dea....°C);
-  **inyección de humedad** (dea....con saltos de 20 en 20);
-  **velocidad de los ventiladores** (1: velocidad reducida; 2: velocidad máxima).



D CONFIGURAR LOS PASOS SIGUIENTES (OPCIONAL)

Si es necesario, repita las operaciones del punto 4 al punto 11 para configurar los PASOS de cocción "2" y "3".
Atención: en el punto 4 toque el icono "2" para configurar el PASO "2", y el icono "3" para configurar el PASO "3".

- D repita estas operaciones para configurar los PASOS 2 y 3 (si son necesarios) 4 ● ● ● 11

E INICIAR/GUARDAR LA COCCIÓN

Después de ajustar los parámetros de cocción (duración, temperatura, etc.), se puede:

- iniciar directamente la cocción: al final de la cocción, NO se guardarán los parámetros ajustados;
- guardar la cocción configurada y luego iniciarla: al final de la cocción, se guardarán los parámetros ajustados, para poder reutilizar la receta en adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

Iniciar directamente la cocción

- 1A) Pulse el icono "START/STOP": la cocción comienza con los parámetros ajustados y se apagan todos los leds rojos de las posiciones.

Guardar la cocción e iniciarla

- 1B) Si desea guardar la receta antes de iniciarla, busque una posición libre fijándose en los leds:

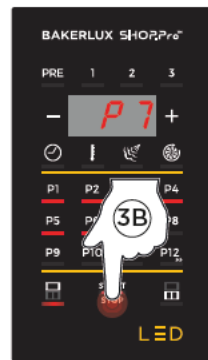
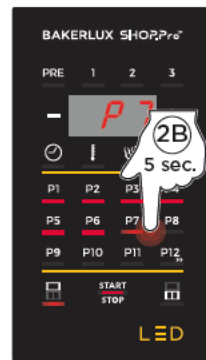
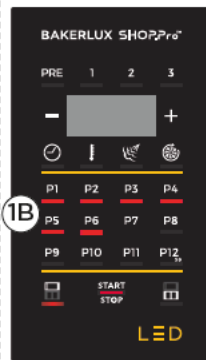
posición libre: led apagado (ej.: P7)

posición ocupada: led encendido (ej.: de P1 a P6); si se selecciona de todos modos, se sobrescribirá la receta ya guardada, eliminándola definitivamente.

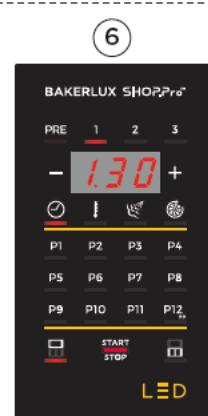
Nota: para seleccionar las posiciones de la P12 a la P99, pulse P12 durante 5 seg. (empezará a parpadear); pulse varias veces el botón "+" hasta que aparezca en el display la posición deseada; púlsela durante 5 seg. para guardar la receta.

- 2B) Pulse el botón seleccionado durante 5 segundos: sonará una señal acústica para indicar que se ha guardado la receta.
- 3B) Pulse el icono "START/STOP" para iniciar la cocción.

E



F



F ¡COCCIÓN EN CURSO!!!!

- 4) Si la cocción incluye precalentamiento, el horno empieza a calentar la cámara para ponerla a la temperatura definida (en el ejemplo, 192°C). Durante esta fase, NO introduzca los alimentos en el horno.
- 5) Al terminar el precalentamiento, el horno emite una señal acústica y la luz del horno parpadea: es el momento de enhornar los alimentos. Al cerrarse la puerta, comienza automáticamente el PASO 1 según los parámetros ajustados.
- 6) Durante la cocción se pueden consultar en el display los parámetros ajustados tocando el icono correspondiente:

- indica la **duración** de cocción ajustada, alternada con el tiempo que falta para que termine la cocción;
- indica la **temperatura** en la cámara ajustada, alternada con la actual;
- indica la **inyección de humedad** ajustada;
- indica la **velocidad de los ventiladores** ajustada.

Los parámetros ajustados pueden modificarse en cualquier momento siguiendo las instrucciones de la página anterior (puntos del 4 al 11). La cocción termina al agotarse el tiempo ajustado; si desea interrumpirla por adelantado, mantenga pulsado el botón "START/STOP".

G FIN DE LA COCCIÓN

Al terminar la cocción, el horno emite una señal acústica y la luz del horno parpadea para indicar que los alimentos están listos. Al abrir la puerta se apaga la luz.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Cocciones automáticas

En las **cocciones automáticas**, se utilizan recetas preconfiguradas por el fabricante (si están previstas) o guardadas previamente por el usuario después de configurarlas manualmente (consulte las páginas anteriores).

El horno puede almacenar hasta 99 recetas (de P1 a P99).

Para volver a la modalidad "cocciones manuales", después de pulsar cualquier botón "P" se debe pulsar el mismo botón; por ejemplo, si pulsa P1 entrará en la modalidad "cocciones automáticas", y si vuelve a pulsar P1 volverá a la modalidad "cocciones manuales".

CARGAR UNA MEMORIA GUARDADA

- ① Pulse el botón correspondiente (para acceder a las posiciones de la P13 a la P99, seleccione la posición P12 y avance con el botón "+"): el led correspondiente empieza a parpadear.
- ② Pulse el icono "START/STOP": la cocción comienza con los parámetros ajustados y se apagan todos los leds rojos de las posiciones. Consulte la sección "Cocciones manuales", cap. "¡Cocción en curso!!!" y "Final de la cocción".

Se recomienda utilizar la tabla siguiente para encontrar más fácilmente la receta deseada.

Modelo GO



Modelo LED



Pos.	Nombre de la receta	PRE	PASO 1		PASO 2		PASO 3					
		🔑	🕒	🔑	👉	🍷	🕒	🔑	👉	🍷		
P1												
P2												
P3												
P4												
P5												
P6												
P7												
P8												
P9												
P10												
P11												
P12												
P13												

MODIFICAR UNA RECETA GUARDADA

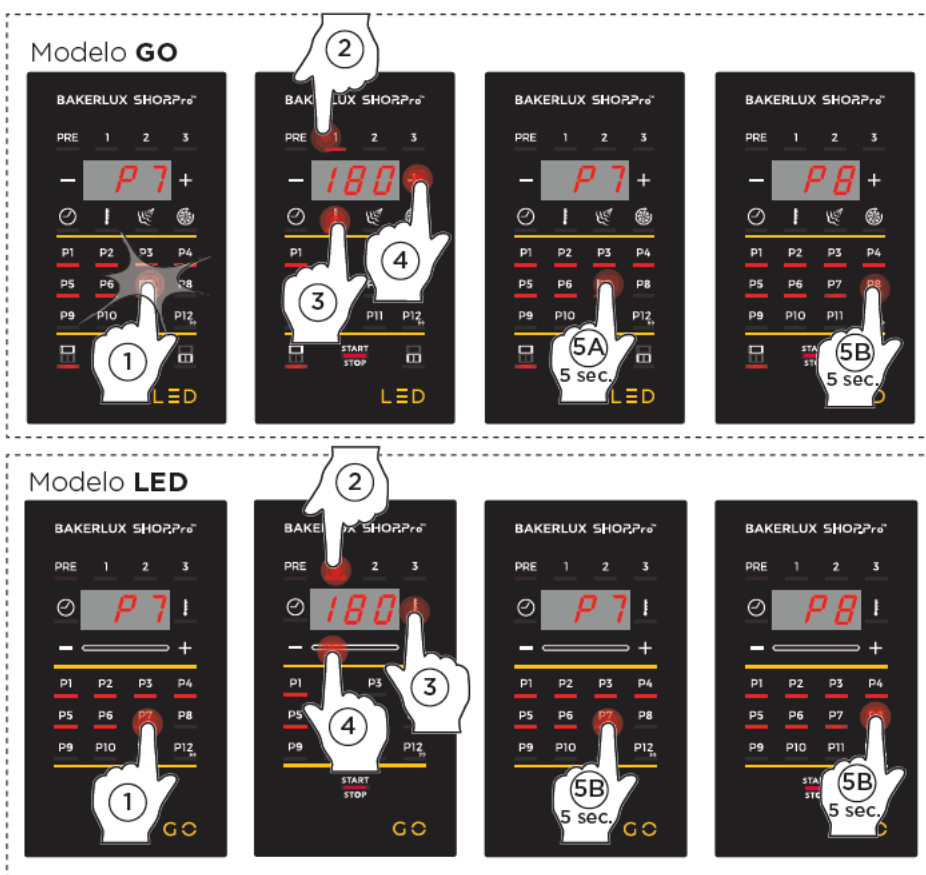
- 1 Pulse el botón correspondiente al programa que desea modificar (en el ejemplo, P7): el led empieza a parpadear.

Nota: para seleccionar las posiciones de la P12 a la P99, pulse P12 (empezará a parpadear); pulse varias veces el botón "+" hasta que aparezca en el display la posición deseada; púlsela durante 5 seg. para guardar la receta.

- 2 Seleccione el paso que desea modificar (en el ejemplo, el PASO "1").
- 3 Seleccione el parámetro que desea modificar (en el ejemplo, la temperatura).
- 4 Introduzca el nuevo valor (en el ejemplo, se cambia la temperatura de 180°C a 200°C).

A continuación, es posible:

- 5A **sobrescribir** el programa modificado: pulse durante 5 segundos el mismo botón; ej.: P7 (se elimina definitivamente la receta ya guardada).
En el ejemplo:
P7: programa con temperatura de **200°C** (en lugar de los 180°C ajustados antes).
- 5B **guardar** un nuevo programa idéntico al de partida (ej.: P7) salvo por las modificaciones realizadas (en el ejemplo, el cambio de temperatura).
Vuelva a pulsar durante 5 segundos el botón correspondiente a la posición deseada (ej.: P8): si el programa aparece resaltado en rojo, significa que ya está ocupado: si se selecciona de todos modos, se sobrescribirá la receta ya guardada, eliminándola definitivamente.
En el ejemplo:
P7: programa con temperatura de **180°C**
P8: programa idéntico al P7 salvo por la temperatura del PASO 1, que se ha cambiado a **200°C**.



Pos.	Nombre de la receta	PRE	PASO 1		PASO 2		PASO 3	

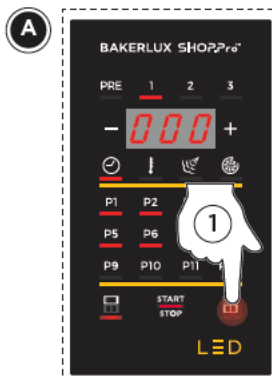
BAKERLUX SHOP.Pro™

Uso del fermentador (solo vers. LED)

Su equipo BAKERLUX SHOP.Pro™ vers. LED está preparado para controlar un fermentador de la misma serie, conectado a él.

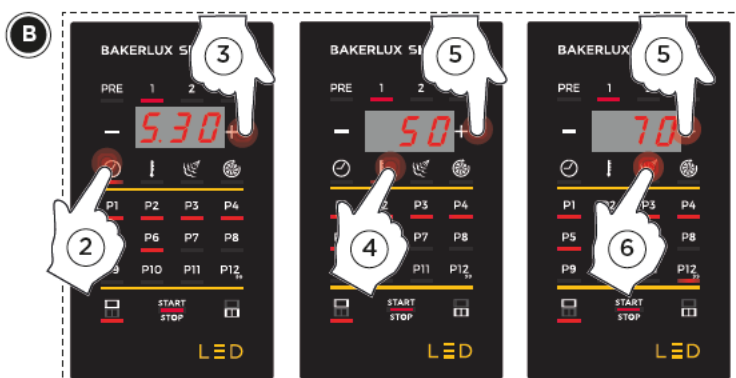
A SELECCIONAR EL EQUIPO

- 1 Seleccione el botón "FERMENTADOR": ahora el panel de control está habilitado para el uso de este equipo.



B AJUSTAR LOS PARÁMETROS DE FERMENTACIÓN

- 2 Seleccione el botón "RELOJ" para ajustar la **duración de fermentación**.
- 3 Defina el valor deseado en horas.minutos (en el ejemplo: 5 horas y 30 minutos).
- 4 Seleccione el botón "TEMPERATURA" para ajustar la **temperatura de fermentación**.
- 5 Defina el valor deseado en °C (en el ejemplo: 50°C).



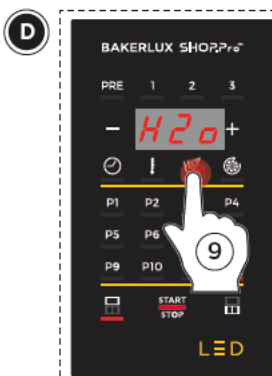
Solo para modelos con boiler

- 6 Seleccione el botón "HUMEDAD" para definir el porcentaje de **humedad durante la fermentación** (el ajuste avanza un 20% cada vez).
- 7 Defina el valor deseado en porcentaje (en el ejemplo: 80= 80% de humedad).



C INICIO DE LA FERMENTACIÓN

- 8 Pulse el botón "START/STOP": la fermentación comienza con los parámetros ajustados.



D INYECCIÓN DE HUMEDAD

- 9 Solo para modelos sin boiler si es necesario añadir humedad durante el proceso de fermentación en curso, pulse el botón "HUMEDAD": se inyectará vapor hasta que se suelte el botón.

Los hornos muestran en el display los posibles mensajes de alarma/advertencia relativos al horno o a los accesorios instalados (solo vers. LED).

Los mensajes de advertencia (WARNING) identifican situaciones de funcionamiento anómalo que de todos modos permiten el funcionamiento del equipo o de los accesorios, si bien con funciones limitadas.

Los mensajes de alarma (ALLARM) identifican situaciones que impiden todo funcionamiento del aparato o de los accesorios, que se deben poner por tanto en estado de STOP.

Si los mensajes de alarma se refieren únicamente a los accesorios conectados, se puede utilizar el horno de todos modos.

ALARMAS			
Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
A01	Alarma térmica de los motores	El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
A02	Alarma del termostato de seguridad		
A03	Alarma de las sondas de la cámara		
A04	Alarma de pérdida de comunicación con la campana		
A07	Alarma de la sonda de la cámara del fermentador	El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Revise el cable de alimentación del equipo; si el problema persiste después de adoptar la medida correctiva, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
A08	Alarma de presencia de tensión en el fermentador		
A09	Alarma de comunicación con el fermentador		

WARNINGS			
Display	Descripción	Efecto	Resolución del problema
U01	Warning de temperatura de la tarjeta del horno	El equipo sigue funcionando, pero algunas funciones podrían estar deshabilitadas	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
U07	Warning de temperatura de la tarjeta del fermentador		
U13	Warning de temperatura de la tarjeta de la campana		
U14	Warning de la sonda de temperatura de la tarjeta de la campana		
U15	Warning de presencia de tensión en el fermentador		
U16	Warning de comunicación		



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- **tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y de agua;**
- **tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes, etc.).**

Limpie a diario la cámara de cocción para mantener unos niveles de higiene adecuados y evitar que se estropee o corra el acero inoxidable del interior de la cámara de cocción.

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (ej. ácido clorhídrico o sulfúrico). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo;
- herramientas abrasivas o puntiagudas (ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua.

SUPERFICIES EXTERNAS DE ACERO, JUNTA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Espere hasta que se enfríen las superficies.

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado.

INTERIOR DE LA CÁMARA DE COCCIÓN



Si no se limpia a diario la cámara de cocción, las grasas o los restos de alimentos acumulados en su interior pueden prender fuego - ¡peligro de incendio!

Limpie **a diario** la cámara de cocción para mantener un elevado nivel de higiene y para preservar el brillo del acero y las prestaciones del equipo. Además, las partículas de grasa o restos de alimentos podrían arder durante la cocción, provocando daños a personas y al propio equipo. La limpieza debe realizarse siempre con la cámara fría, utilizando un paño suave empapado con agua jabonosa caliente. Termine aclarando y secando.

SUPERFICIES DE PLÁSTICO Y PANEL DE CONTROL

Utilice únicamente una bayeta muy suave y poca cantidad de un producto para la limpieza de superficies delicadas. Siga las instrucciones del fabricante del detergente.

CRISTAL INTERNO Y EXTERNO DE LA PUERTA

Espere hasta que se enfríen los cristales.

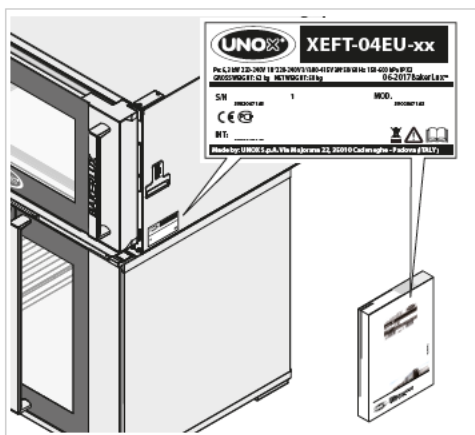
Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales. Aclare y seque con cuidado.



PARA HORNOS CON PUERTA ABATIBLE: Durante las tareas de limpieza ordinaria, NO desmonte el cristal interno, porque podría romperse.

SERVICIO POSTVENTA

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y consulte las soluciones ofrecidas en la tabla.



Si no hallase la solución en la tabla, diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado por UNOX, comunicando:

- la fecha de compra;
- los datos del equipo indicados en la placa de datos;
- los mensajes de alarma que aparezcan en el display.

Datos del fabricante:

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

Avería	Posible causa	Posible solución	Resolución del problema
El horno está completamente apagado.	<ul style="list-style-type: none"> - Ausencia de tensión de red. - Equipo averiado. 	Compruebe la conexión a la red eléctrica.	
No se produce vapor en la cámara de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> - Entrada de agua cerrada. - Conexión a la red de agua o al depósito realizada de manera incorrecta. - Ausencia de agua en el depósito (en caso de carga de agua desde el depósito). - Filtro de entrada de agua obstruido por impurezas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abra la entrada de agua. - Compruebe la conexión a la red de agua o al depósito. - Llene de agua el depósito. - Limpie el filtro. 	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
Tras ajustar el tiempo y pulsar el botón "START / STOP" el horno no se pone en funcionamiento.	Puerta abierta o mal cerrada.	Compruebe el cierre de la puerta.	
Sale agua por la junta cuando la puerta está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> - Junta sucia. - Junta deteriorada. - Mecanismo de la manilla aflojado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpie la junta con una bayeta húmeda. - Acuda a un técnico especializado para la reparación. 	

ES

PERIODOS DE INACTIVIDAD


Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua;
- a ser posible, repase todas las superficies de acero inoxidable con una bayeta ligeramente empapada en aceite de vaselina;
- deje la puerta del equipo entornada.

Durante el primer uso:


limpie en profundidad el equipo y sus accesorios (consulte la pág. 16);

- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica y de agua;
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo.
- vuelva a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 50 minutos sin ningún alimento dentro.

 Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 49 de 2014 “Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”

 La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

Todos los equipos están fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso.

Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya).

Al final de la vida útil de este producto, es necesario adoptar todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de “quien contamina paga”, prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de “uno por uno”).

Información sobre la eliminación en la Unión Europea

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si desea eliminar este equipo, le recomendamos que se ponga en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para informarse sobre el método de eliminación correcto.

CERTIFICACIONES

UE declaración de conformidad para equipos eléctricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto

BAKERLUX SHOP.Pro™

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética EMC 2014/30/CE según las normas:

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 Mutfrak 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

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

