



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

INSTRUKTIONSBOK

BAKERLUX SHOP.Pro™

Bästa kund,
tack för att du valt en ugn ur serien **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

De här ugnarna återspeglar Unox noggranna forskning som garanterar ett minimalt totalmått kombinerat med utmärkta prestationer och en enastående hantering av tillredningen i samtliga användningsvillkor och lastning.

Ugnarna **BAKERLUX SHOP.Pro™** är utrustade med de bästa teknologierna som patentskyddats av Unox och som utformats i samarbete med kökschefer och de mest avancerade forskningsinstituten i världen. Ett brett sortiment av tillbehör finns och gör det till ett extremt mångfaldigt instrument och underlättar köksarbetet.

INDEX

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING	4
ALLMÄNNA ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING.....	5
tips för matlagning/jäsning.....	5
ANVÄNDNING: STYRPANEL	6
ANVÄNDNING: NÅGRA BEGREPP	7
manuell och automatisk tillagning.....	7
vad är tillagningsstegen.....	7
så här ställs värdena in	7
MANUELL TILLAGNING	8
guidad procedur för användning (vers. GO).....	8
guidad procedur för användning (vers. LED).....	10
AUTOMATISK TILLAGNING.....	12
ändra ett lagrat recept	13
ANVÄNDNING AV JÄSAPPARATEN (ENDAST VERS. LED).....	14
LARM.....	15
LÖPANDE UNDERHÅLL OCH EFTERMARKNADSSERVICE	16
Externa ytor i stål, tätningar för ugnsutrymmet.....	16
Ugnsutrymmet internt	16
Plastytor och manöverpanel.....	16
dörrens invändiga och utvändiga ruta	16
Eftermarknadsservice	17

BAKERLUX SHOP.Pro™

Säkerhetsföreskrifter för användning

- Användning och rengöring som skiljer sig från de som anges och förutses i den här bruksanvisningen ska anses som felaktiga och kan leda till materialskador, kroppsskador eller livshotande olyckor. Garantin förfaller och gör UNOX inte på något sätt ansvarig.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöringen och underhållen som ska utföras av användaren ska inte utföras av barn utan övervakning.
- Barnen måste övervakas för att säkerställa att de inte kan leka med apparaten.
- Den här apparaten kan endast användas för matlagning i industrikök och storkök av kvalificerad personal som går regelbundna utbildningskurser: annan användning motsvarar inte den avsedda användningen och är därför farlig.
- Om utrustningen inte fungerar eller om det finns tecken på funktionella eller strukturella fel, koppla från el- och vattennätet och kontakta ett av UNOX auktoriserat servicecenter utan att försöka att reparera den själv. För en eventuell reparation, beställ originalreservdelar UNOX.
- Om de här standarderna inte iakttas kan det leda till materialskador eller livshotande kroppsskador, och garantin förfaller.
- Det rekommenderas att den genomgår ett underhåll och en kontroll av ett auktoriserat servicecenter minst en gång om året för att säkerställa att utrustningen är i perfekta användnings- och säkerhetsvillkor.
- För navigering och inställning av parametrar, använd endast rena och torra fingrar. Använd inte redskap som gafflar, slevor osv..

FARA FÖR BRÄNSKADOR OCH KROPPSSKADOR!

- Under matlagningen och tills alla delar av apparaten svalnat, var försiktig och vidrör endast manöverelement eller ugnshandtaget eftersom de utvändiga delarna blir mycket varma (temperatur högre än 60°C/140°F).
- Om dörren måste öppnas gör detta mycket långsamt och försiktigt, var försiktig med den varma ånga som lämnar ugnen.
- För att flytta behållare, tillbehör och andra föremål i ugnsutrymmet, använd alltid lämpliga skydd mot värmen.
- Var mycket uppmärksam när du drar ut formarna från ugnsutrymmet.
- Ta inte bort eller vidrör fläktens skyddshölje, fläkten och motstånden under funktionen tills de kylts ner.
- Ugnens vattenkrets, med en koppling på 3/4", med en inbyggd backventil, och omfattar alla rörledningar och tillbehör nedströms, ska inte av något ändras eftersom det kan orsaka materialskador, kroppsskador eller livshotande olyckor,

FARA FÖR BRAND!


- Före användning, se till att det inte finns främmande föremål inuti ugnen (instruktionsböcker, plastpåsar eller annat) eller rester av rengöringsmedel. Se även till att rökutloppet inte är tilltäppt och att det inte finns brandfarliga material i närheten.
- Placera inte värmekällor (t.ex. galler, fritöser, osv.) lättantändliga eller brandfarliga ämnen i närheten av apparaten (t.ex. diesel, bensin, flaskor med alkohol osv.).
- Använd inte under tillagning av mat eller lättantändliga vätskor (t.ex. alkohol).
- Håll alltid ugnsutrymmet rent och gör rent varje dag efter varje bakning: fetter eller matrester kan fatta eld om de inte tagits bort!

FARA FÖR ELSTÖTAR!

- Öppna inte utrymmen som markeras med den här symbolen: de får endast öppnas av kvalificerad personal som auktoriserats av UNOX. Om denna standard inte iakttas leder det till att garantin upphör att gälla och skapar risk för allvarliga och livshotande skador.

*För mer information se webbsidan www.unox.com i avsnittet Garanti

 **Innan du använder utrustningen, läs noggrant igenom kapitlet “Säkerhetsföreskrifter för användning”**

- När utrustningen används för första gången, gör noggrant rent ugnsutrymmet invändigt och tillbehören (se sidan 16). Låt den gå på tomgång på maximal temperatur under ungefär 1 timme för att avlägsna eventuell dålig lukt som skapas av skyddsfetter som används på fabriken.
- Om apparaten förblir på i över 15 minuter utan att välja ett funktionsläge, aktiveras standby-funktionen automatiskt för att minska energiförbrukningarna. För att lämna STANDBY-läget, ryck på knappen START/STOP.
- Använd apparaten med en omgivningstemperatur mellan +5 °C och +35°C °C.
- Vid ett strömavbrott eller om maskinen släcks, återupptas det aktuella programmet när apparaten tänds. Matlagningstiden kan förlängas till högst 2 minuter.
-  Av säkerhetsskäl rekommenderas att INTE placera den sista formen på en höjd som överstiger 160 cm. Om det krävs, **klistra fast etiketten som finns i “Startpaketet” på 160 cm höjd.**

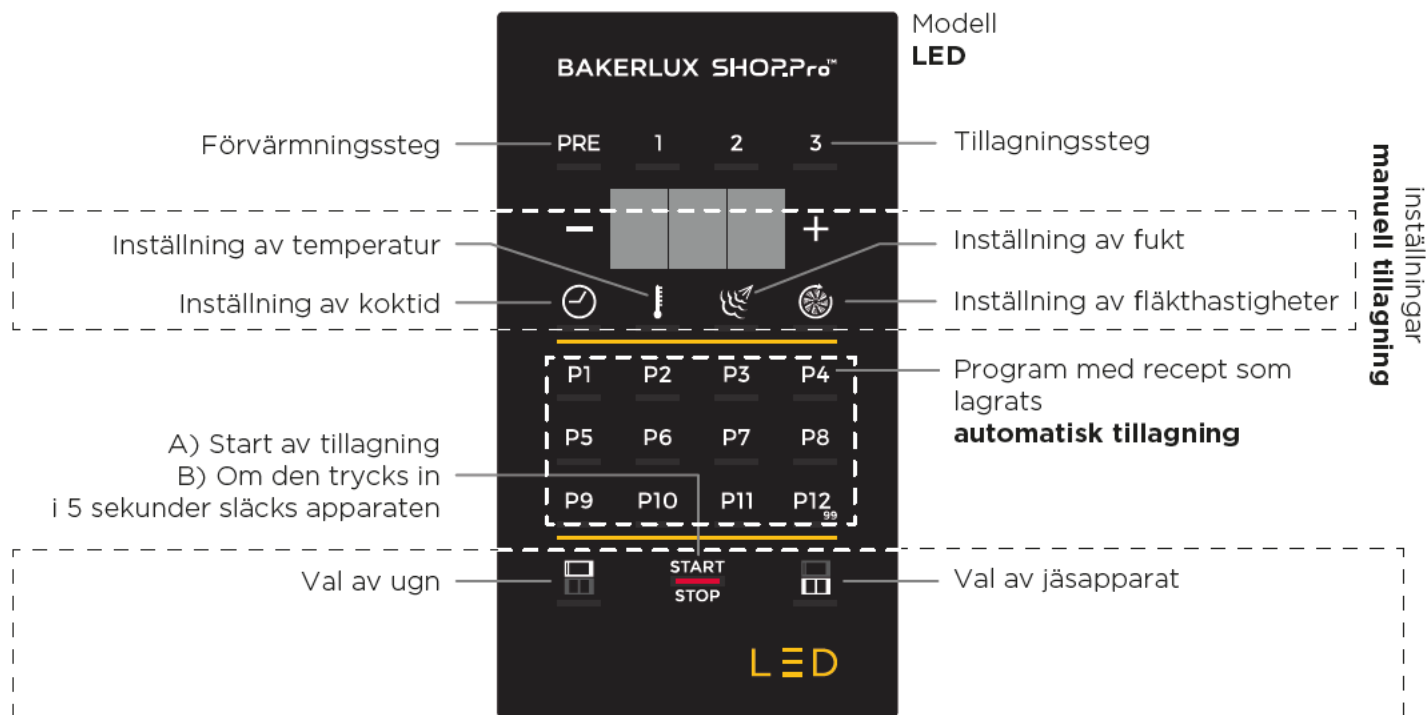
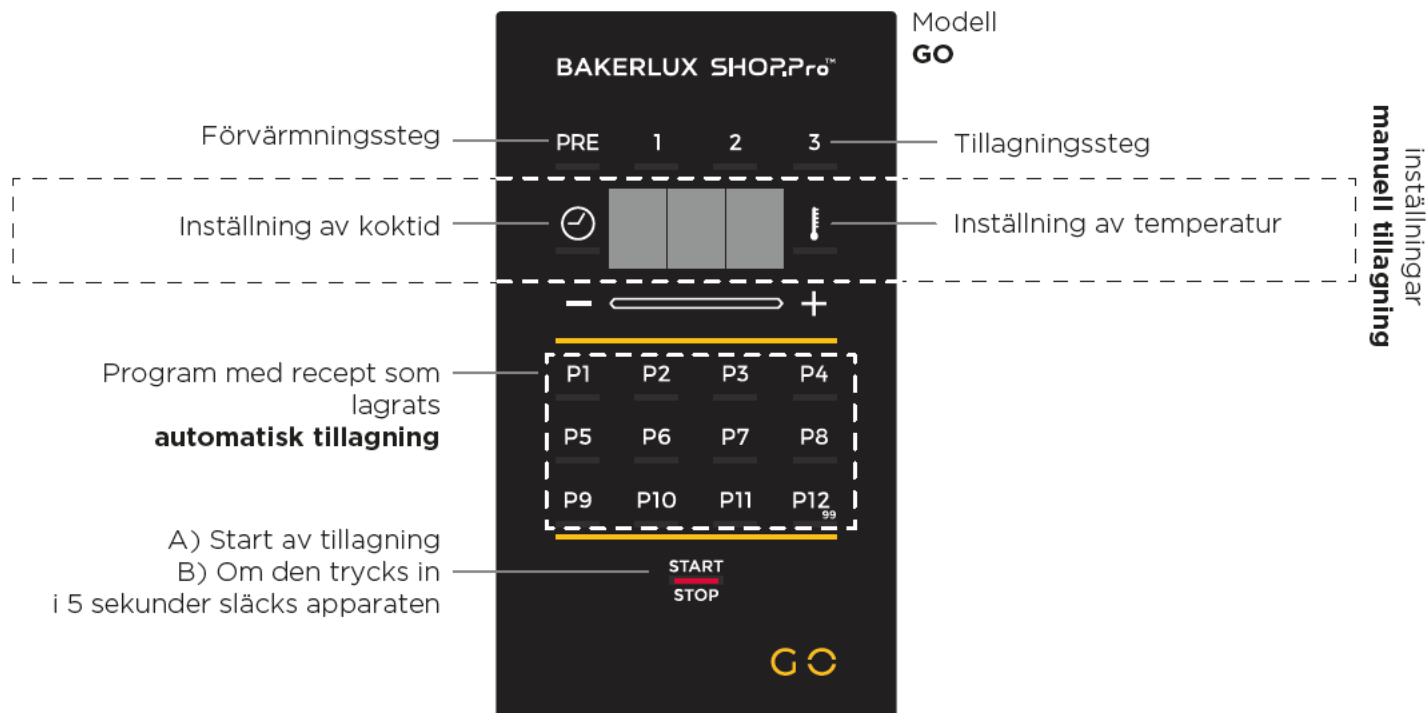
TIPS FÖR MATLAGNING/JÄSNING

- Använd ugnsgormar och galler UNOX och fördela maten jämnt. Undvik att lägga i för mycket mat eller på varandra.
- Undvik att salta maten i ugnsutrymmet. Om det inte kan undvikas, rengör ugnen så snabbt som möjligt.
- Använd inte under tillagning av mat eller lättantändliga vätskor (t.ex. alkohol eller vin).
- Det rekommenderas att alltid värma upp ugnen i förväg till en temperatur som överstiger med 30°C den som förutses för matlagningen för att undvika en värmeförlust när dörren öppnas.
- Under tillagningen bör dörren öppnas så lite som möjligt.
- Försök att lägga upp maten enhetligt i formarna, för att undvika att livsmedlen ligger på varandra eller lastas för mycket (max 10 kg per form). Distribuera formarna jämnt över hela ugnsutrymmets höjd och respektera max antal som anges för varje utrustning.
- Respektera alltid anvisningarna för lastningen av din ugn.
- Under tillagningen och tills ugnen svalnat helt, var noga med att inte vidröra de utvändiga och invändiga delarna av ugnen (de kan uppnå högre temperaturer än 60°C).
- För att undvika en kokning, använd inte behållare som fyllts med vätskor eller livsmedel som smälter i värmen i mängder som är för stora för att kunna kontrolleras.

För en navigering och inställning av parametrar, använd endast rena och torra fingrar. Använd inte redskap som gafflar, slevor osv..

BAKERLUX SHOP.Pro™

Användning: styrpanel



Hos modellerna "LED" går det att kontrollera både ugnen och jäsapparaten som är ansluten till denna, genom att manövrera en enda manöverpanel.





När ugnen ska användas, vidrörs ikonen till vänster "VAL AV UGN", för att använda jäsapparaten vidrörs ikonen till höger, "VAL AV JÄSAPPARAT".

Gå sedan vidare med normal användning.

MANUELL OCH AUTOMATISK TILLAGNING

Ugnen du har köpt tillåter både **manuell** och **automatisk** tillagning.

I den **manuella tillagningen**, ska du enligt din erfarenhet ställa in följande kokparametrar för ett eller flera tillagningssteg (ända till max tre):

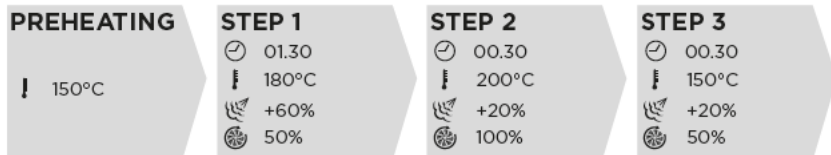
-  **koktid** (i timmar/minuter);
-  **temperatur** i ugnen (° C);
-  **införsel av fukt** (endast ugnar version LED);
-  **fläkthastigheter** (endast ugnar version LED).




I den **automatiska tillagningen**, används de recept som förinställts av tillverkaren eller sparats på förhand av användaren, efter att de ställts in manuellt.

Ugnen kan innehålla upp till 99 recept (från P1 till P99).

VAD ÄR TILLAGNINGSTEGEN

Varje manuell tillagning består av en **initial förvärmning** ("PRE" - valfritt men alltid rekommenderad) och av **steg** för tillagning (från minst 1 till högst 3), vart och ett kännetecknas av olika kokparametrar. Ställ in flera tillagningssteg i stället för bara ett, det tillåter rätt balans mellan temperatur, koktid och fukt: detta leder till bättre resultat.



-  För att en tillagning ska kunna startas krävs det att minst ett steg ställs in.
-  En tillagning kräver inte nödvändigtvis alla steg: ställ därför endast in de som krävs.
-  Övergången från ett steg till ett annat hanteras automatiskt av utrustningen.

SÅ HÄR STÄLLS VÄRDENA IN

Modell **GO**



Modell **LED**



Värdena ställs in så här:

- tryck på knapparna "+" och "-" tills önskat värde uppnås;
- använd funktionen "scroll", dvs. bläddra med fingret på listen (vers. GO) eller på displayen (vers. LED): i det senare fallet blir frammatningen snabbare.

I den **manuella tillagningen**, ska du enligt din erfarenhet ställa in följande kokparametrar för ett eller flera tillagningssteg (ända till max tre):



koktid (i timmar/minuter);



temperatur i ugnsutrymmet (° C)



införsel av **fukt** (endast ugnar version LED);



fläkthastighet (endast ugnar version LED).

Efter att ha ställt in kokparametrarna (tid, temperatur etc...) är det möjligt att direkt starta tillagningen eller spara det inställda receptet: på detta sätt kan du använda det igen, varje gång du önskar, utan att behöva ställa in parametrarna varje gång.

GUIDAD PROCEDUR FÖR ANVÄNDNING (VERS. GO)

A STÄLL IN FÖRVÄRMNINGEN (OM SÅ ÖNSKAS)


- 1 Välj ikonen "PRE" om du vill ställa in en förvärmning.
- 2 Ställ in önskat temperaturvärde för förvärmningen (det rekommenderas en högre temperatur på minst 30° C än den som krävs för tillagningen).

B HUR DU STÄLLER IN MATLAGNINGSPARAMETRAR

- 3 Välj ikonen "1": nu kan du ställa in parametrarna till STEGET för tillagning "1".

 **mer information om tillagningssteg: se sid. 7**

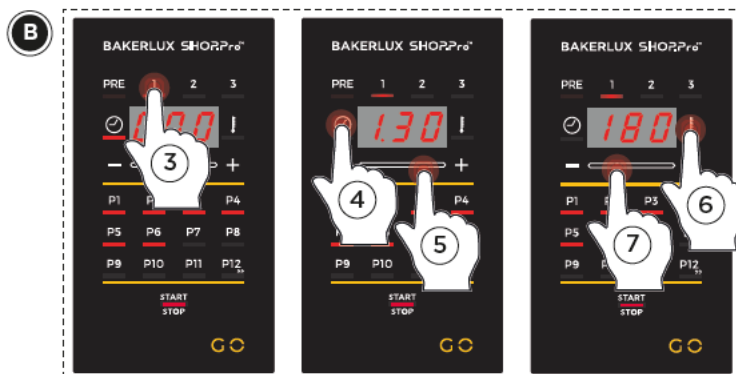
- 4 Välj ikonen "KLOCKA" för att ställa in **koktiden**.
- 5 Ställ in önskat värde i timmar/minuter (i exemplet: en timme och trettio minuter).
- 6-7 Med samma sätt som används för att ställa in tiden, ställer du in värdet för

 **temperatur** i ugn (fråntill....° C);

C STÄLL IN FÖLJANDE STEG (OM SÅ ÖNSKAS)

Upprepa vid behov åtgärderna från punkt 3 till punkt 6 för att ställa in STEGEN för tillagning "2" och "3".

Obs, vid punkt 3 vidrörs ikonen "2" för att ställa in STEG "2" och ikonen "3" för att ställa in STEG "3".



- C upprepa dessa åtgärder för att ställa in STEG 2 och 3 (vid behov)



D STARTA TILLAGNINGEN/SPARA TILLAGNINGEN

Efter att ha ställt in kokparametrarna (tid och temperatur) är det möjligt att:

- starta tillagningen direkt: de inställda parametrarna sparas INTE efter tillagningen;
- spara den inställda tillagningen och starta sedan: De inställda parametrarna lagras efter tillagningen, på detta sätt är det möjligt att använda receptet igen, varje gång du önskar, utan att behöva ställa in parametrarna varje gång.

Starta tillagningen direkt

- 1A Tryck på ikonen "START/STOP": tillagningen startar med de inställda parametrarna och alla röda lysdioder på positionerna släcks.

Spara tillagningen och starta den

- 1B Om receptet önskas sparas före start, sök en fri position genom att observera lysdioderna:

fri position: lysdioden inte tänd (ex. P7)
upptagen position: lysdioden tänd (ex. från P1 till P6), genom att välja denna skrivs det existerande receptet över och raderas på irreversibelt sätt.

Obs! för att välja positionerna från P12 till P99, tryck på P12 i 5 sekunder (lysdioden börjar blinka), tryck flera gånger på knappen "+" tills den önskade positionen visas på displayen, tryck i 5 sekunder för att spara receptet.

- 2B Tryck på den valda knappen i 5 sekunder: en ljudsignal hörs, och tillagningen har sparats.
3B Tryck på ikonen "START/STOP" för att starta tillagningen.

E TILLAGNING PÅGÅR!!!!

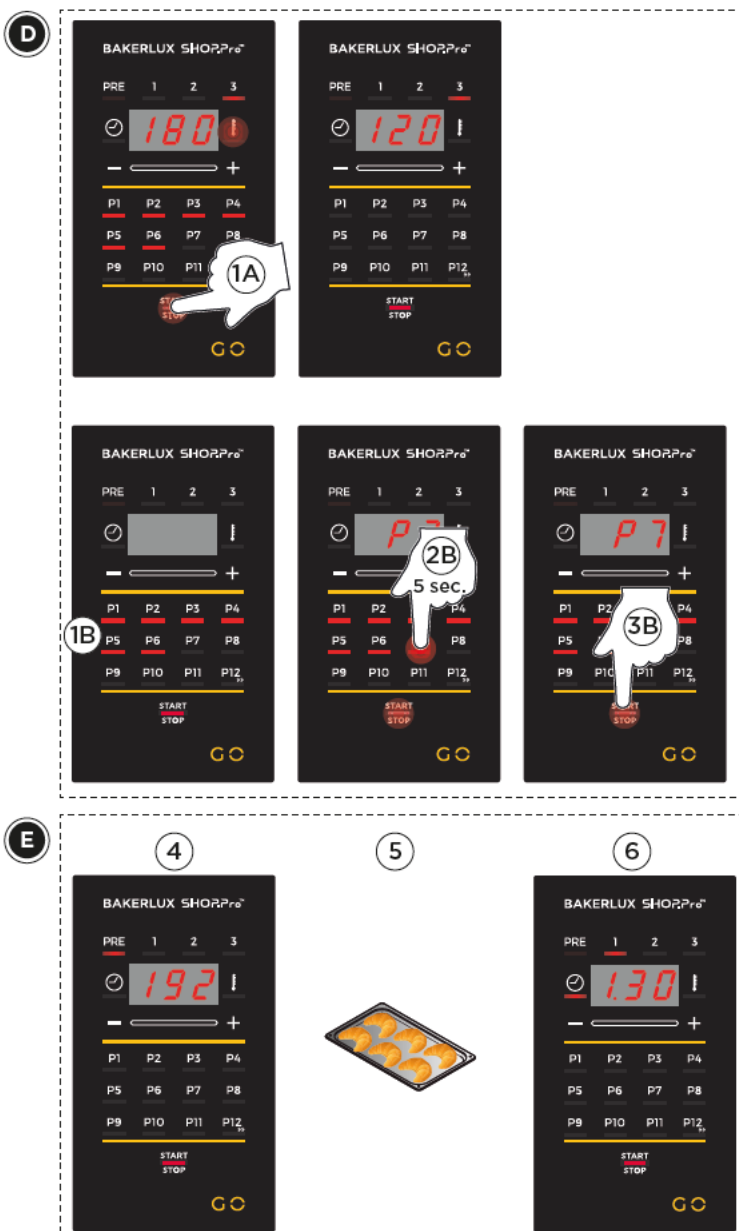
- 4 Om tillagningen kräver förvärmning, börjar ugnen att värma ugnsutrymmet för att gå upp till den inställda temperaturen (i exemplet 192° C). I denna fas, ska INTE några rätter sättas in i ugnen.
5 Efter förvärmningen avger ugnen en ljudsignal och lysdioden i ugnen blinkar: det är dags att sätta in rätterna. När dörren stängs, startar STEG 1 i automatiskt läge enligt de inställda parametrarna.
6 Under tillagningen kan du se de inställda parametrarna på displayen om du vidrör den berörda ikonen:

- ☑ visar den inställda **koktiden** alternativt med tiden som kvarstår tills tillagningen är färdig;
- 🔑 visar den inställda **temperaturen** i ugnen alternativt med den aktuella.

De inställda parametrarna kan ändras när som helst genom att göra som förklarats på föregående sida (punkt från 3 till 6). Tillagningen är färdig när den inställda tiden går ut; om du vill sluta tidigare, trycker du länge på knappen "START/STOP".

F AVSLUTAD TILLAGNING.

Efter tillagningens slut avger ugnen en ljudsignal och lysdioden blinkar: rätterna är färdiga. När dörren öppnas släcks ljuset.



GUIDAD PROCEDUR FÖR ANVÄNDNING (VERS. LED)

A VÄLJ APPARAT

- 1 Välj ikonen "UGN": nu är styrpanelen aktiverad för användning av denna apparat.



B STÄLL IN FÖRVÄRMNINGEN (OM SÅ ÖNSKAS)

- 2 Välj ikonen "PRE" om du vill ställa in en förvärmning.
- 3 Ställ in önskat temperaturvärde för förvärmningen (det rekommenderas en högre temperatur på minst 30° C än den som krävs för tillagningen).



C HUR DU STÄLLER IN MATLAGNINGSPARAMETRAR

- 4 Välj ikonen "1": nu kan du ställa in parametrarna till STEGET för tillagning "1".

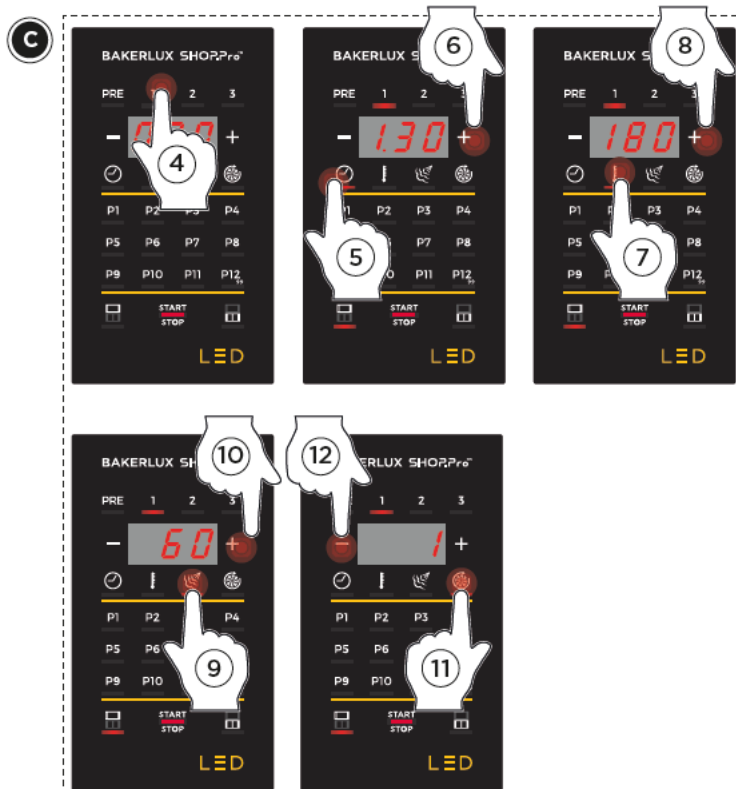
mer information om tillagningssteg: se sid. 7

- 5 Välj ikonen "KLOCKA" för att ställa in **koktiden**.
- 6 Ställ in önskat värde i timmar/minuter (i exemplet: en timme och trettio minuter).
- 7...11 Med samma sätt som använts för att ställa in tiden, ställs värdena in för:

temperatur i ugn
(fråntill....° C);

införsel av fukt
(fråntill....med steg om 20);

fläkthastigheter (1: minskad hastighet; 2: högsta hastighet).



D STÄLL IN FÖLJANDE STEG (OM SÅ ÖNSKAS)

Upprepa vid behov åtgärderna från punkt 4 till punkt 11 för att ställa in STEGEN för tillagning "2" och "3".

Obs, vid punkt 4 vidrörs ikonen "2" för att ställa in STEG "2" och ikonen "3" för att ställa in STEG "3".

- D upprepa dessa åtgärder för att ställa in STEG 2 och 3 (vid behov)



E STARTA/SPARA TILLAGNING

Efter att ha ställt in kokparametrarna (tid och temperatur) är det möjligt att:

- starta tillagningen direkt: de inställda parametrarna sparas INTE efter tillagningen;
- spara den inställda tillagningen och starta sedan: De inställda parametrarna lagras efter tillagningen, på detta sätt är det möjligt att använda receptet igen, varje gång du önskar, utan att behöva ställa in parametrarna varje gång.

Starta tillagningen direkt

- 1A Tryck på ikonen "START/STOP": tillagningen startar med de inställda parametrarna och alla röda lysdioder på positionerna släcks.

Spara tillagningen och starta den

- 1B Om receptet önskas sparas före start, sök en fri position genom att observera lysdioderna:

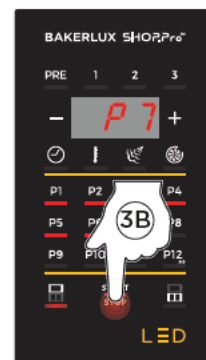
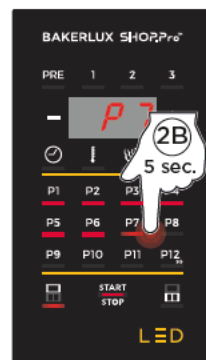
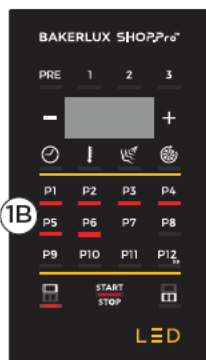
fri position: lysdioden inte tänd (ex. P7)

upptagen position: lysdioden tänd (ex. från P1 till P6), genom att välja denna skrivs det existerande receptet över och raderas på irreversibelt sätt.

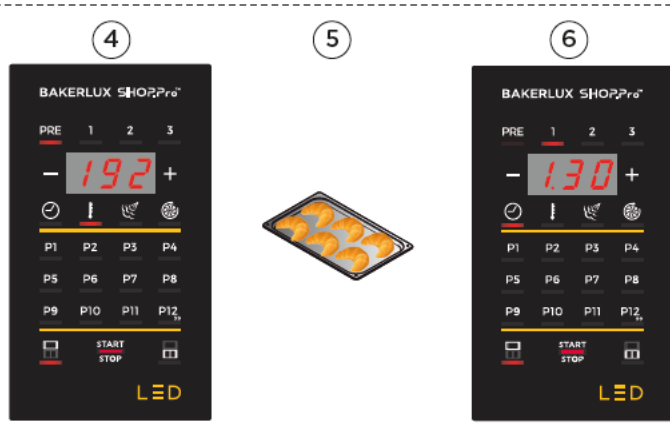
Obs! för att välja positionerna från P12 till P99, tryck på P12 i 5 sekunder (lysdioden börjar blinka), tryck flera gånger på knappen "+" tills den önskade positionen visas på displayen, tryck i 5 sekunder för att spara receptet.

- 2B Tryck på den valda knappen i 5 sekunder: en ljudsignal hörs, och tillagningen har sparats.
- 3B Tryck på ikonen "START/STOP" för att starta tillagningen.

E



F



F TILLAGNING PÅGÅR!!!!

- 4 Om tillagningen kräver förvärmning, börjar ugnen att värma ugnsutrymmet för att gå upp till den inställda temperaturen (i exemplet 192° C). I denna fas, ska INTE några rätter sättas in i ugnen.
- 5 Efter förvärmningen avger ugnen en ljudsignal och lysdioden i ugnen blinkar: det är dags att sätta in rätterna. När dörren stängs, startar STEG 1 i automatiskt läge enligt de inställda parametrarna.
- 6 Under tillagningen kan du se de inställda parametrarna på displayen om du vidrör den berörda ikonen:



visar den inställda **koktiden** alternativt med tiden som kvarstår tills tillagningen är färdig;



visar den inställda **temperaturen** i ugnen alternativt med den aktuella;



visar den inställda **införseln av fukt** ;



visar de inställda **fläkthastigheterna** .

De inställda parametrarna kan ändras när som helst genom att göra som förklarats på föregående sida (punkt från 4 till 11). Tillagningen är färdig när den inställda tiden går ut; om du vill sluta tidigare, trycker du länge på knappen "START/STOP".

G AVSLUTAD TILLAGNING.

Efter tillagningens slut avger ugnen en ljudsignal och lysdioden blinkar: rätterna är färdiga. När dörren öppnas släcks ljuset.

SV

BAKERLUX SHOP.Pro™

Automatisk tillagning

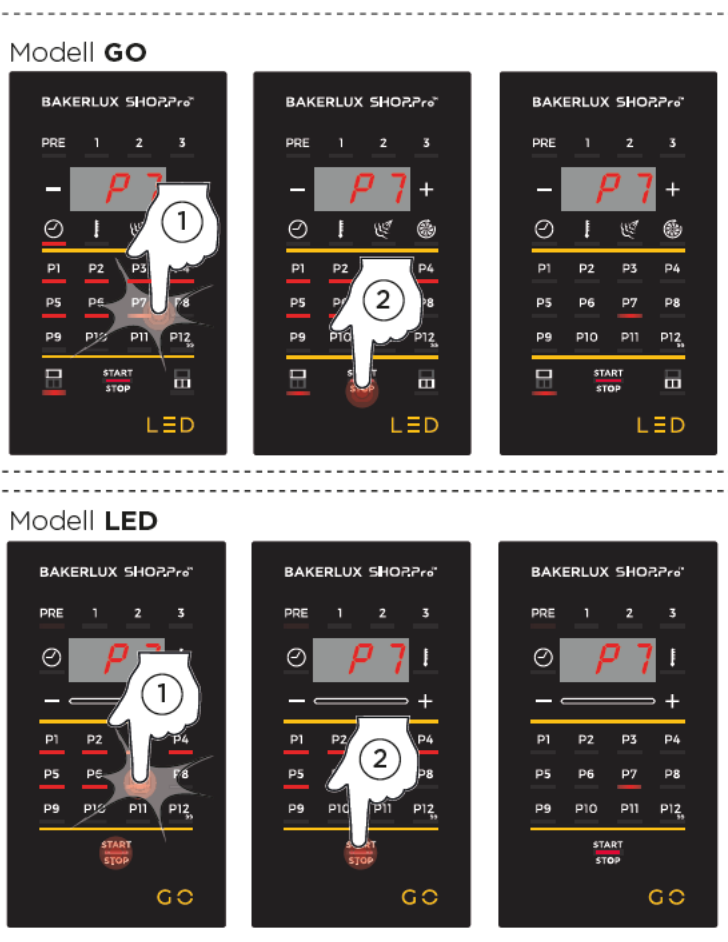
I den **automatiska tillagningen**, används de recept som förinställts av tillverkaren (i förekommande fall) eller sparats på förhand av användaren, efter att de ställts in manuellt (se föregående sidor). Ugnen kan innehålla upp till 99 recept (från P1 till P99).

För att gå tillbaka till "manuell tillagning", efter att ha tryckt på en knapp vilken som helst för "P" måste denna tryckas in igen; till exempel, om man trycker på P1 kommer man in i läget "automatisk tillagning", om man trycker på P1 igen, kommer man tillbaka till "manuell tillagning".

ÅTERKALLA ETT LAGRAT RECEPT

- ① Tryck på den knapp du är intresserad av (för att komma till positioner P13 till P99, välj position P12 och gå framåt med knappen "+"): motsvarande lysdiod börjar blinka.
- ② Tryck på ikonen "START/STOP": tillagningen startar med de inställda parametrarna och alla röda lysdioder på positionerna släcks. Se avsnitt "Manuell tillagning" kap. "Tillagning pågår!!!" e "Tillagning färdig".

Det rekommenderas att använda tabellen nedan för att hitta det önskade receptet lättare.



Pos.	Receptnamn	PRE	STEG 1			STEG 2			STEG 3					
		🔑	🕒	🔑	🌀	🍷	🕒	🔑	🌀	🍷	🕒	🔑	🌀	🍷
P1														
P2														
P3														
P4														
P5														
P6														
P7														
P8														
P9														
P10														
P11														
P12														
P13														

ÄNDRA ETT LAGRAT RECEPT

- ① Tryck på den knapp som motsvarar programmet som du vill ändra (i exemplet P7): lysdioden börjar blinka.

Obs! för att välja positionerna från P12 till P99, tryck på P12 (lysdioden börjar blinka), tryck flera gånger på knappen "+" tills den önskade positionen visas på displayen, tryck i 5 sekunder för att spara receptet.

- ② Välj det steg som du vill ändra (i exemplet STEG "1").
 ③ Välj parametern du vill ändra (i exemplet temperaturen).
 ④ Mata in det nya värdet (i exemplet förs temperaturen från 180° C till 200° C).

Nu är det möjligt att:

- ⑤A **överskriva** det ändrade programmet: tryck i 5 sekunder på samma knapp, ex. P7 (det existerande receptet raderas på irreversibelt sätt).

I exemplet:

P7: program med temperatur **200° C** (i stället för 180° C som ställts in tidigare).

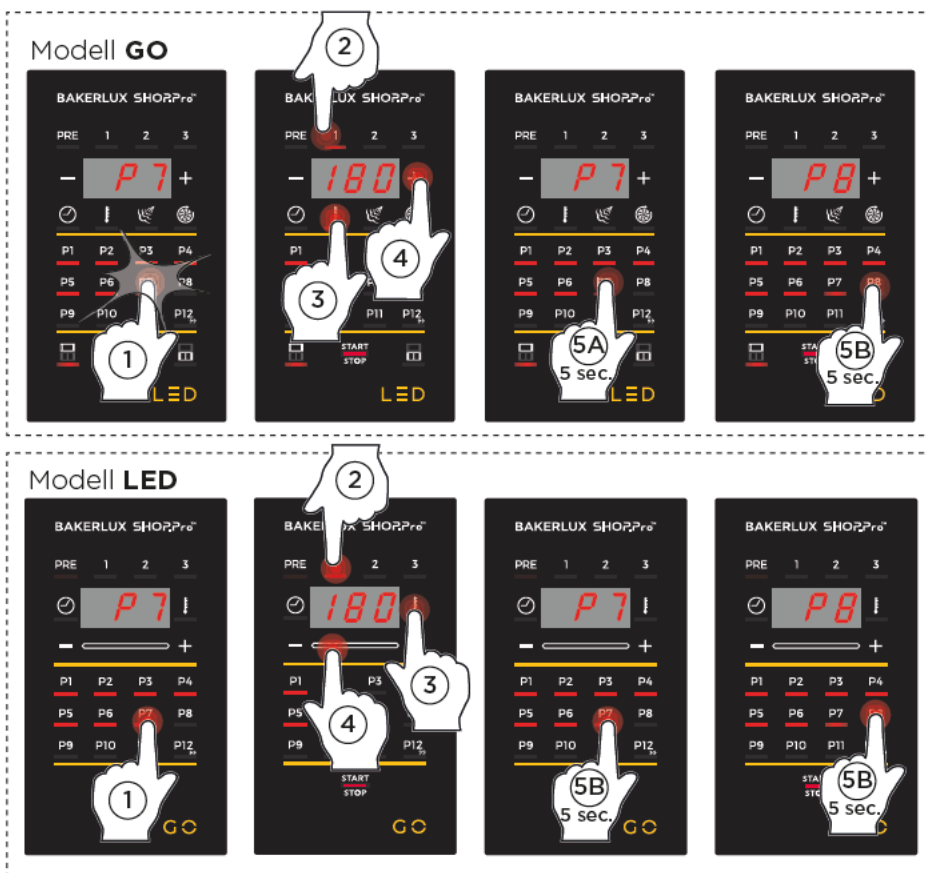
- ⑤B **spara** ett nytt program identiskt med det ursprungliga programmet (ex. P7) förutom för de ändringar som gjorts (i exemplet ändring av temperaturen).

Tryck igen i 5 sekunder på knappen som motsvarar den önskade positionen (ex. P8): om programmet markeras i rött innebär det att det är upptaget: om du ändå väljer att överskriva receptet som redan finns, raderas det på oåterkalleligt sätt.

I exemplet:

P7: program med temperatur **180° C**

P8: program identiskt med P7 förutom temperaturen i STEG 1 som ökats till **200° C**.



SV

Pos.	Receptnamn	PRE	STEG 1			STEG 2			STEG 3				

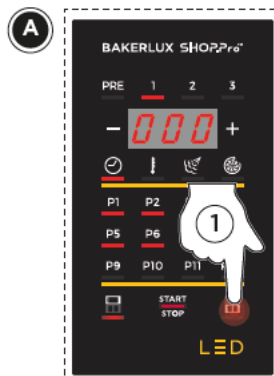
BAKERLUX SHOP.Pro™

Användning av jäsapparaten (endast vers. LED)

Din apparat BAKERLUX SHOP.Pro™ vers. LED kan kontrollera en jäsapparat av samma serie, som är ansluten till denna.

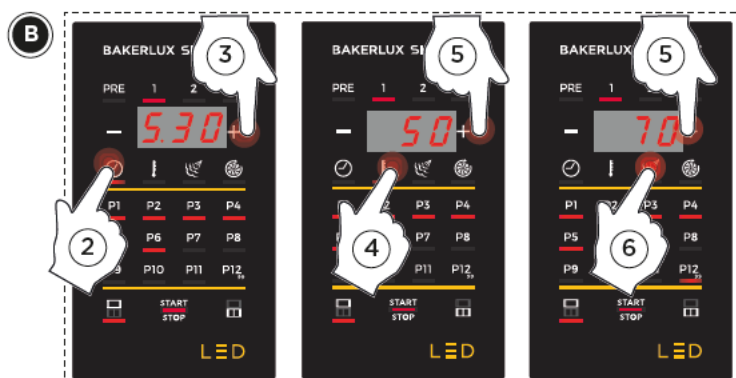
A VÄLJ APPARAT

- 1 Välj knappen "JÄSAPPARAT": nu är styrpanelen aktiverad för användning av denna apparat.



B HUR DU STÄLLER IN JÄSNINGSPARAMETRAR

- 2 Välj knappen "KLOCKA" för att ställa in **jäsningstid**.
- 3 Ställ in önskad tid i timmar/minuter (i exemplet: 5 timmar och 30 minuter).
- 4 Välj knappen "TEMPERATUR" för att ställa in **jäsningstemperatur**.
- 5 Ställ in önskat värde i °C (i exemplet: 50° C

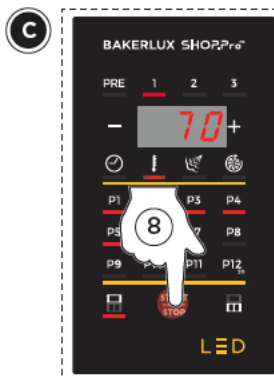


Endast för modeller med panna

- 6 Välj knappen "FUKT" för att ställa in procentdelen **fukt under jäsningen** (inställningen ökar i steg om 20 %).
- 7 Ställ in önskat värde i procent (t. ex.: 80= 80 % fuktighet).

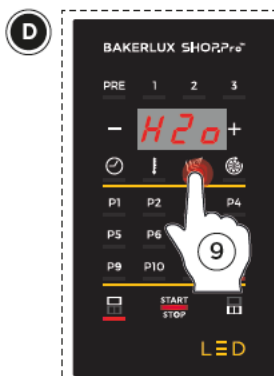
C START AV JÄSNING

- 8 Tryck på ikonen "START/STOP": jäsningen startar med inställda parametrar.



D INFÖRSEL AV FUKT

- 9 Endast för modeller med utan panna om fukt krävs under den pågående jäsningsprocessen, tryck på knappen "FUKT": ånga förs in tills knappen släpps.



Ugnarna visar eventuella larm/varningar på displayen gällande ugnen eller installerade tillbehör (endast vers. LED).

Varningsmeddelandena (WARNING) identifierar funktionsfel som emellertid för att utrustningen/tillbehören fortsätter att fungera men begränsat.

Larmmeddelandena (ALLARM) motsvarar situationer som förhindrar vilken som helst funktion av utrustningen/tillbehören som därmed ska ställas på STOP.

Om larmmeddelandena endast gäller anslutna tillbehör kan ugnen fortsätta att användas.

LARM			
Display	Beskrivning	Fel	Problemlösning
A01	Termiskt larm för motorer	Ugnen stannar vilken som helst funktionscykel och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
A02	Larm säkerhetstermostat		
A03	Larm ugnstermometer		
A04	Larm kommunikationsförlust fläkt		
A07	Larm ugnstermometer jäsningsutrymme	Jäsningsskåpet stannar vilken som helst funktionscykel och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontrollera apparatens elkabel. Om problemet kvarstår även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten
A08	Larm spänning jäsapparat		
A09	Larm kommunikation jäsapparat		

WARNING			
Display	Beskrivning	Fel	Problemlösning
U01	Varning temperatur ugnens effektkort	Apparaten fortsätter att fungera, men vissa funktioner kanske är avaktiverade	Kontakta kundtjänsten
U07	Varning temperatur jäsapparatens effektkort		
U13	Varning temperatur fläktens effektkort		
U14	Varning fläktkortets temperaturgivare		
U15	Varning spänning jäsapparat		
U16	Varning kommunikation		

-  **Vilket som helst löpande underhåll ska utföras:**
- efter att apparatens el- och vattennät kopplats från
 - med lämpliga personliga skyddsutrustningar (t.ex. handskar, osv.).

Gör rent ugnsutrymmet varje dag för att bibehålla lämpliga hygieniska nivåer och för att undvika att rostfri stål i ugnsutrymmet förstörs eller korroderas.

För rengöring av någon som helst komponent eller tillbehör, använd INTE:

- rengöringsmedel med slipeffekt eller i pulver,
- aggressiva eller korrosiva rengöringsmedel (t.ex. saltsyra/klorvätesyra eller svavelsyra). Varning! Använd inte heller sådana ämnen för att göra rent understrukturen/golvet under utrustningen,
- verktyg med slipeffekt eller vassa (t.ex. slipsvampar, skrapor, borstar i stål, osv.),
- vattenstrålar.

EXTERNA YTOR I STÅL, TÄTNINGAR FÖR UGNSUTRYMMET

Vänta tills ytorna kyls ner.

Använd endast en mjuk trasa med lite tvålatten. Skölj noggrant och torka av.

UGNSUTRYMMET INTERNT

-  **Om ugnsutrymmet inte rengörs varje dag kan fett eller matrester som samlats fatta eld - risk för brand!**

Rengör **dagligen** ugnsutrymmet för att hålla hygien på hög nivå och för att bevara stålets lyster och apparatens prestanda. Fettpartiklarna eller rester av livsmedel kan dessutom fatta eld under tillagningen och orsaka skador på personer och själva apparaten. Rengöringen ska utföras med sval ugn och med en mjuk trasa fuktad med varmvatten och tvål. Avsluta med att skölja och sedan torka av.

PLASTYTOR OCH MANÖVERPANEL

Använd endast en mjuk trasa och en liten mängd produkt för rengöringen av sköra ytor. Följ anvisningarna från rengöringsmedlets tillverkare.

DÖRRENS INVÄNDIGA OCH UTVÄNDIGA RUTA

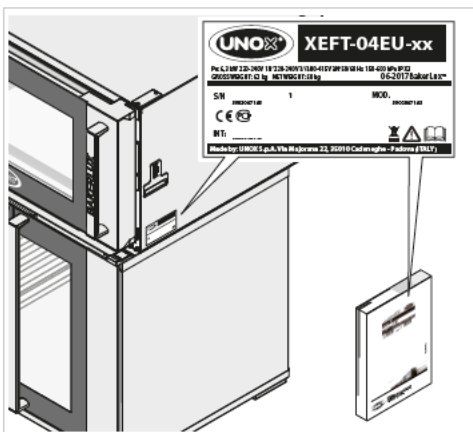
Vänta tills rutorna svalnat.

Använd endast en mjuk duk fuktad med lite vatten och två eller särskilt rengöringsmedel för glasrutor. Skölj noggrant och torka av.

-  **FÖR UGNAR MED NEDFÄLLBAR LUCKA: Under ordinär rengöring ska det inre glaset INTE tas bort pga. risk att det går sönder.**

EFTERMARKNADSSERVICE

Vid en skada ska apparaten kopplas från el- och vattenförsörjningen. Se lösningarna som föreslås i tabellen.



Om lösningen inte finns i tabellen, kontakta ett tekniskt servicecenter som auktoriserats av UNOX och uppgive:

- inköpsdatumet;
- uppgifter om utrustningen som står på märkskylten;
- eventuella larmmeddelanden som visas på displayen.

Tillverkarens kontaktuppgifter:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italien

Tfn +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Skada	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd	Lösning
Ugnen är helt släckt.	- Spänning saknas. - Utrustningen är skadad.	Kontrollera anslutningen till elnätet.	
Ingen ånga skapas i ugnsutrymmet.	- Stängt vatteninlopp. - Anslutning till vattennätet eller till behållaren har inte utförts riktigt. - Det finns inget vatten i behållaren (vid påfyllning av vatten från behållaren). - Filtret för vatteninloppet är tilltäppt av skräp.	- Öppna vatteninloppet. - Kontrollera anslutningen till vattennätet eller till behållaren. - Häll vatten i behållaren. - Gör rent filtret.	Kontakta kundtjänsten.
Ugnen sätts inte igång efter att tiden ställts in och knappen "START/STOP" tryckts in.	Dörren har öppnats eller stängts fel.	Kontrollera stängningen av dörren.	
Vatten rinner ut från tätningen när dörren är stängd.	- Tätningen är smutsig. - Tätningen är skadad. - Handtagets mekanism sitter löst.	- Gör rent tätningen med en fuktig trasa. - Kontakta en specialiserad tekniker för reparation.	

STILLASTÅENDE


Under ett stillastående ska följande förebyggande åtgärder uppmärksammas:

- frigör utrustningen från el- och vattennätet;
- torka helst av alla ytor i rostfritt stål med en mjuk trasa med vaselinolja,
- håll dörren lätt öppen.

Vid första användningen:


rengör noga utrustningen och tillbehören (se sidan 16);

- koppla åter apparaten till el- och vattennätet;
- kontrollera utrustningen innan den används på nytt,
- starta om utrustningen på lägsta nivå under minst 50 minuter utan någon mat inne i ugnsutrymmet.

 Det rekommenderas att låta utföra underhåll och kontroll av ett auktoriserat servicecenter minst en gång om året för att säkerställa att utrustningen är i perfekta användnings- och säkerhetsförhållanden.

KASSERING VID SLUTET AV LIVSCYKELN

Enligt art. 13 ur lagdekret nr. 49 från 2014 "Verkställighet av direktiv RAEE 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning"

 Symbolen med överkryssad soptunna anger att produkten har marknadsförts efter 13 augusti 2015 och att den inte får bortskaffas tillsammans med övrigt avfall vid slutet av dess livscykel utan ska samlas in separat.

Alla utrustningar har tillverkats med återvinningsbar metall (rostfritt stål, järn, aluminium, förzinkad plåt, koppar osv.) med en procentdel som överstiger 90 % av vikten.

Montera ner utrustningen för deponering genom att avlägsna elkabeln och alla anordningar för att stänga utrymmen eller hålrum (där de finns).

Var uppmärksam med hanteringen av produkten vid slutet av livscykeln för att minska en negativ verkan på miljön och förbättra den effektiva resursanvändningen, genom att följa principen "den som förorenar betalar", förebyggande åtgärder, förberedelser för en återanvändning och återvinning. Kom ihåg att ett illegalt eller felaktigt bortskaffande av produkten leder till förutsedda påföljder enligt gällande lagbestämmelser.

Information om bortskaffande i Italien

I Italien ska utrustningar enligt WEEE överlämnas:

- till insamlingscentraler (som även kallas för ekologiska öar eller ekologiska plattformar)
- till återförsäljaren, där du köper en ny, som ska ta emot den kostnadsfritt ("en mot en")

Information om bortskaffande i länder inom europeiska unionen

EU-direktivet om utrustningar WEEE har införlivats på olika sätt i varje land. Om utrustningen ska skaffas bort rekommenderar vi därför att lokala myndigheter eller återförsäljare kontaktas för information om ett korrekt bortskaffande.

CERTIFIERINGAR

EG-försäkran om överensstämmelse för eldrivna utrustningar

Tillverkare: UNOX S.p.A.

Adress: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italien

Försäkrar på eget ansvar att produkten

BAKERLUX SHOP.Pro™

överensstämmer med maskindirektivet 2006/42/EG enligt standarderna:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

överensstämmer med direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EG enligt standarderna:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

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

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel.: +43 800 880 963

HRVATSKA

UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel MutfaK Ekip-
manları 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



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