



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

INSTRUKTIONSBOK

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

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 forskningsinstituterna i världen. Ett brett sortiment av tillbehör finns och gör det till ett extremt mångfaldigt instrument och underlättar köksarbetet.

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

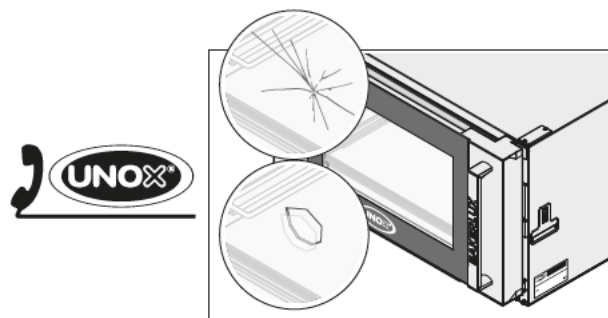
INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	4
ALLMÄNNA ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING.....	5
ANVÄNDNING	6
ANVÄNDNING: NÅGRA BEGREPP.....	7
MENY UGNSINSTÄLLNING	8
MENY UGNSPROGRAM.....	13
MENY JÄSINSTÄLLNING.....	16
MENY JÄSPROGRAM	22
MENY MULTITIME JÄSSKÅP.....	25
INSTÄLLNINGAR	28
LARM	36
LÖPANDE UNDERHÅLL OCH EFTERMARKNADSSERVICE	37

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Säkerhetsföreskrifter

- 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 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.
- Apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de inte har fått handledning eller instruktioner.
- Barnen måste övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- För att undvika brännskador, använd inte behållare fyllda med vätskor eller livsmedel som blir flytande vid uppvärmning i hyllor som är placerade mer än 1,6 m över golvet.
- Dessa apparater är avsedda för användning i kommersiella miljöer och inte för kontinuerlig livsmedelsproduktion i industriell skala;
- Instruktioner för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap är inte tillämpligt.
- Den medföljande etiketten risk för brännskador måste fästas på framsidan efter installation på minst 1,6 m höjd över golvet.
- 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,
- Om apparatens glas är kantstött eller skadat, kontakta omedelbart auktoriserat kundcenter för utbyte. **Använd inte ugnen: risk att glaset exploderar!**



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.



FARA FÖR BRÄNNSKADOR 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).

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

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Allmänna anvisningar för användning

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

- När utrustningen används för första gången, gör noggrant rent ugnsutrymmet invändigt och tillbehören (se sidan **5**). 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.**

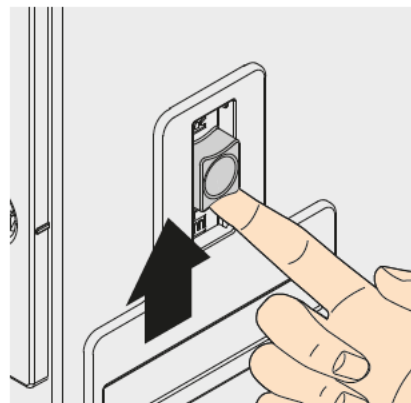
TIPS FÖR MATLAGNING/JÄSNING

- 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..

Om receptens namn ska skrivas, använd endast den medlevererade pennan.

Vid strömavbrott kan dörren öppnas med knappen som sitter vid sidan av ugnen (endast för ugnar med ellås).



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch PLUS ANVÄNDNING

Gå tillbaka till huvudskärmen (HOME)

Gå tillbaka till föregående sida

Ikoner för anslutning

	wi-fi aktiv		3G aktiv
	wi-fi ej aktiv		3G ej aktiv
	ethernet aktiv		
	ethernet ej aktiv		

Minskning av värden

Ökning av värden

Skjutreglage

För ugnar med ellås: öppnar ugnsdörren

För ugnar utan ellås: om den trycks in i 2 sekunder frigörs användningen av panelen vid öppning av dörren (se mer information "Låsning av display" nedan)

PROGRAMS
Tillåter åtkomst till en lista över recept som lagrats tidigare med menyn SET: på detta sätt går det att återanvända ett recept som önskas, utan att man behöver ställa om parametrarna varje gång.

Ytterligare information på sidan 8

Ytterligare information på sidan 16

Inställning av användarparametrar (datum/tid, måttenhet osv.)

Denna ugn tillåter kontroll med en enda styrpanel, även av den anslutna **jässkåpet**. För att använda jässkåpet vidrörs den nedre ikonen.

Knappen **START STOP** startar/avbryter en kokning eller jäsning som pågår

Knappen tillåter ändring av programmeringen

Ytterligare information: låsning av display



Om ugnsdörren är öppen, visar skärmen vid sidan att det inte går att använda displayen av säkerhetsskäl.
Vid stängning av dörren blir displayen åter operativ.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Användning: några begrepp

INSTÄLLNING OCH PROGRAM


















Ugnen som inköpts tillåter inställning av kokningar/jäsningar genom **manuell inställning** av parametrarna (meny **INSTÄLLNING**).




Därefter är det möjligt att:

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

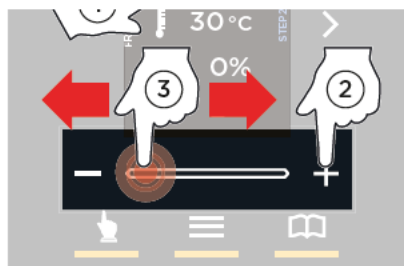
VAD ÄR STEGEN FÖR TILLAGNING/JÄSNING

Varje manuell tillagning består av en **initial förvärmning** ("PREHEATING" (Förvärmning) - valfritt men alltid rekommenderad) och av **steg** för tillagning (från minst 1 till högst 9), vart och ett kännetecknas av olika kokparametrar. Ställ in flera steg i stället för bara ett, det ger rätt balans: vilket ger bättre resultat.

PREHEATING	STEP 1	STEP 2	STEP 3	STEP 4.....9
 150°C	 01.30  180°C  +60%  50%	 00.30  200°C  +20%  100%	 00.30  150°C  +20%  50%	 00.00  000°C  0%  0%

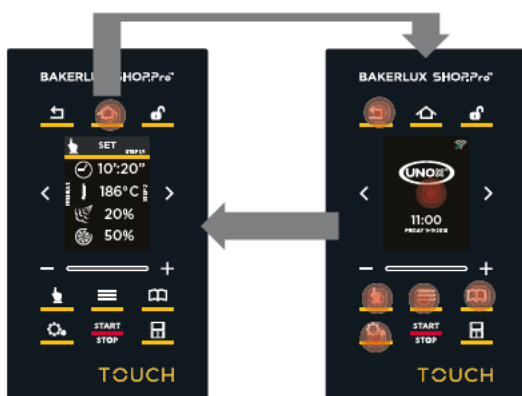
-  För att en tillagning ska kunna startas krävs det att minst ett steg ställs in.
-  En tillagning kräver inte nödvändigtvis alla steg: ställ därför endast in de som krävs.
-  Övergången från ett steg till ett annat hanteras automatiskt av utrustningen.

SÅ HÄR STÄLLS VÄRDENA IN



- 1 En parameter kan endast ändras när den är markerad i rött; om den inte är så måste dess ikon vidröras för att markera den. Därefter går det att ställa in värdet på följande sätt:
- 2 tryck på knapparna "+" och "-" tills önskat värde uppnås;
- 3 använd funktionen "scroll", det vill säga bläddra med fingret över listan: i så fall blir frammatningen snabbare.

VISNING AV NEDRÄKNING



Skärmen HOME

Under en förvärmning eller tillagning visas alltid nedräkningen, det vill säga hur lång tid som återstår till fasens slut.

För att visa huvudskärmen HOME, tryck på knappen .

Från huvudskärmen HOME, räcker det för att på nytt visa nedräkningen att trycka in någon av de knappar som markeras med rött.



Meny Ugnsinställning

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



koktid (i timmar/minuter);



införsel av **fukt**



temperatur i ugnsutrymmet (° C)



fläkthastighet



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.

SÅ HÄR STÄLLS MANUELL TILLAGNING TILL

Varje tillagningscykel består av minst 1 till högst 9 STEG, som var och ett kännetecknas av olika tillagningsparametrar + en valfri föruppvärmning ("PRE-HEATING") men som rekommenderas.

- ❗ 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.

A VÄLJ MANUELL TILLAGNING

- ① Vidrör:
 - 1A) ikonen "MANUELL TILLAGNING"  eller
 - 1B) ikonen "ÄNDRA"  eller skärmen
- ② Endast för punkt "1B": en skärm öppnas med två tillval, välj ikonen "MANUELL" (SET).
- ③ Skärmen för inställning av parametrar öppnas.



B HUR DU STÄLLER IN MATLAGNINGSPARAMETRAR

En parameter kan endast ändras när den är markerad i rött; om den inte är så måste dess ikon vidröras för att markera den.



tillagningstid i timmar och minuter (genom att gå ner under "0" med hjälp av knappen "- (minus)" ställs tiden på oändlig och därmed fungerar ugnen kontinuerligt).



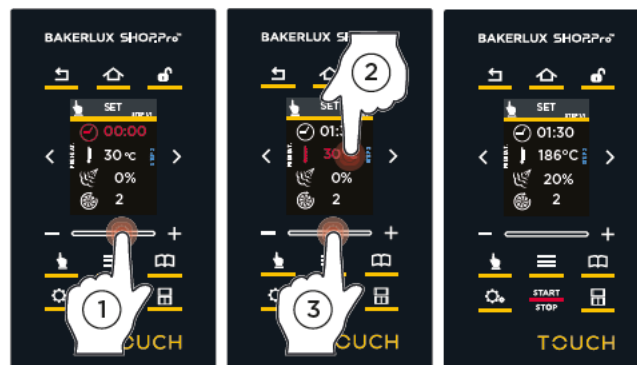
temperatur i ugnsutrymmet



införsel av fukt



fläkthastighet



inställning av varaktighet

inställning av temperatur

hypotetisk tillagning med inställda parametrar

C STÄLL IN FÖRVÄRMNINGEN (OM SÅ ÖNSKAS)

För att ställa in föruppvärmningens STEG:

- ① vidrör symbolen <
- ② Ställ in önskad temperatur för förvärmning.
- ③ Vidrör symbolen > för att gå tillbaka till skärmen för inställning av parametrar.



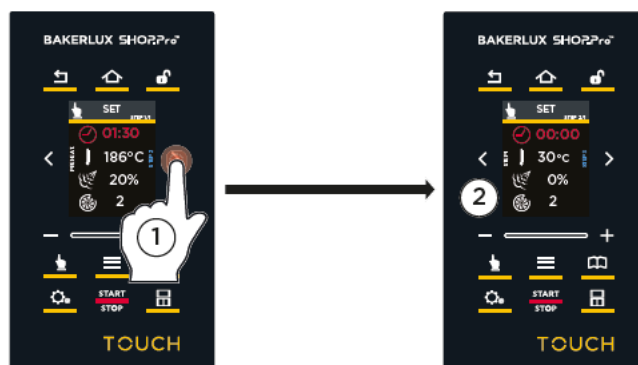
En ljudsignal (om aktiv*) signalerar förvärmningens slut, det vill säga att den inställda temperaturen uppnåtts.

- ! Det rekommenderas att alltid värma upp ugnen i förväg på en temperatur som överstiger med 30-50° C den som förutses för matlagningen för att undvika en värmeförlust när dörren öppnas.

D STÄLL IN FÖLJANDE STEG (VID BEHOV)

För att ställa in följande STEG (vid behov):

- ① vidrör symbolen >, alla tillgängliga steg visas, ställ endast in de som önskas.
- ② Upprepa de åtgärder som förklaras i kapitlet B för att ställa in alla kokparametrar i steg "2" och påföljande.



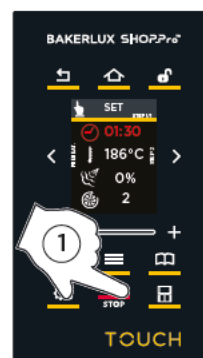
E STARTA/SPARA TILLAGNING

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

- starta tillagningen av receptet direkt: de inställda parametrarna sparas INTE efter tillagningen;
- spara det inställda receptet 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

- ① Tryck på ikonen "START/STOP": tillagningen startar med inställda parametrar.



Spara den inställda tillagningen och starta sedan

- ① Vidrör ikonen "ÄNDRA" 
- ② Vidrör fältet "-----".
- ③ Det går att ställa in **namn** man önskar ge receptet genom att välja mellan två sätt:

- Ⓐ mata in namnet på en knappsats ④A och bekräfta med "OK" ⑤A.
- Ⓑ genom att skriva namnet med den medlevererade pennan ④B och bekräfta med "OK" ⑤B.

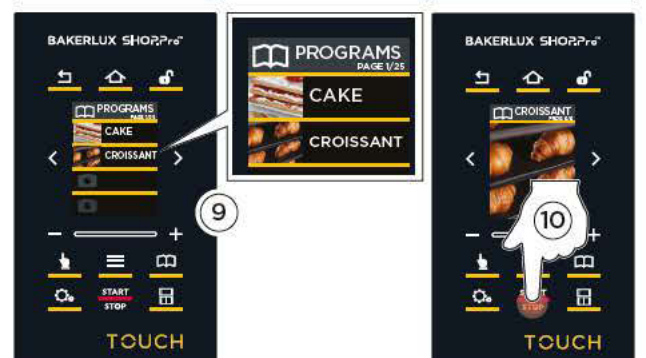
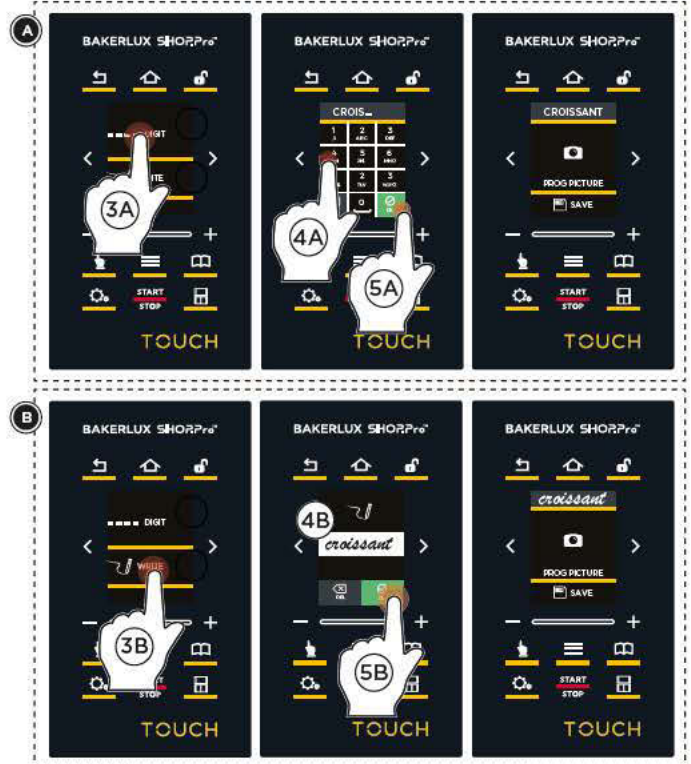
- ⑥ Vidrör ikonen "PROG PICTURE" (Prog Bild)
- ⑦ Välj foto att passa ihop med receptet.
- ⑧ Tryck på knappen "SAVE (SPARA)" för att spara receptet.
- ⑨ Programmet som just sparats tar automatiskt upp sista positionen, efter programmen som redan finns i minnet.

Skärmen visar receptet "CROISSANT" som är inskrivet och sparat.

- 📖 För att använda lagrade tillagningar, gå till sektionen "PROGRAMS" **kap. "Meny Ugnsprogram" på sid. 13**

⚠ Det är inte nödvändigt att tilldela ett namn eller foto till recepten som önskas lagras. I det senare fallet visas i stället för receptets namn texten "PROG" tillsammans med ett progressivt nummer. Även i detta fall går det sparade programmet automatiskt till den sista positionen, efter de program som redan finns i minnet.

- ⑩ Tryck på ikonen "START/STOP": jäsningen startar med inställda parametrar.



F TILLAGNING PÅGÅR!!!!

- 1 Om tillagningen kräver förvärmning, börjar ugnen att värma ugnsutrymmet för att gå upp till den inställda temperaturen (i exemplet 180° C). I denna fas, ska INTE några rätter sättas in i ugnen.

Om förvärmning inte önskas, gå tillväga enligt punkterna 2 och 3, vänta annars tills den avslutats:

- 2 Vidrör ikonen "ÄNDRA" 
- 3 Vidrör ikonen "SKIP PREHEATING" (hoppa över förvärmning). Ändringen är tillfällig, det vill säga gäller endast för den pågående tillagningen men ändrar inte originalreceptet, om det är lagrat.

- 4 Efter förvärmningen, om den utförts, avger ugnen en ljudsignal och skärmen på bilden visas (INSERT TRAY - SÄTT IN FORMAR): det är dags att sätta in rätterna i ugnen. När dörren stängs, startar STEG 1 i automatiskt läge enligt de inställda parametrarna.

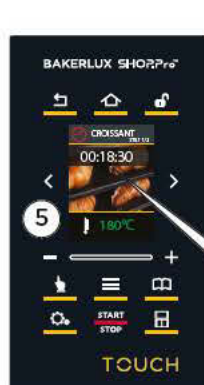
- 5 Skärmen som visas under tillagningen visar hur lång tid som återstår till tillagningens slut (i exemplet 12 minuter och 6 sekunder) och temperaturen (i exemplet 180° C).

- 6 För att visa eller variera parametrarna för en tillagning som pågår (ex. Sänka temperaturen eller förlänga varaktigheten) läs [kap. Visa/variera parametrarna för en tillagning eller förvärmning som pågår på sid. 12](#)

- 7 Om du vill avbryta den pågående tillagningen i förtid, tryck och håll in knappen "START/STOP".



Inställd föruppvärmningstemperatur



Avslutad tillagning

Pågående tillagning (återstående tid är mindre än 1 min.)

Pågående tillagning (återstående tid överstiger 1 min.)



tidsbestämd tillagning kontinuerlig tillagning

UGNS
INSTÄLLNING

Visa/variera parametrarna för en tillagning eller förvärmning som pågår

LÖSNING "A" (SOLUTION A)

- ① Vidrör ikonen "ÄNDRA" 
- ② Vidrör ikonen "VIEW MODIFY (SE/ÄNDRA)".
- ③ Variera parametrarna som vanligt (se "Hur du ställer in matlagningsparametrar" på sid. 8)
- ④ Vidrör ikonen "ÄNDRA"  för att lagra de ändringar som gjorts.
- ⑤ För att gå ut ur skärmen vidrörs ikonen "GÅ TILLBAKA"  eller vänta 10 sekunder

LÖSNING "B" (SOLUTION B)

- ① Vidrör symbolerna < eller >

Se punkterna ③, ④ och ⑤ för lösning "A".

Ändringarna är tillfälliga, det vill säga gäller endast för den pågående jäsningen/förvärmningen men ändrar inte originalreceptet, om det är lagrat.


- ① För att stoppa en pågående förvärmning, se sidan 18

G AVSLUTAD TILLAGNING.

Tillagningen är färdig när den inställda tiden går ut; om du vill sluta tidigare, trycker på knappen "START/STOP". Efter tillagningens slut avger ugnen en ljudsignal och lysdioden blinkar: rätterna är färdiga.

När tillagningen är färdig går det att:

- ① **utöka tiden** (till exempel om man har sett att rätterna inte är färdiga ännu).

1A-1B-1C-1D: Vidrör ikonen  ställ in extra minuter (standard 1 minut), starta om tillagningen med "START/STOP".

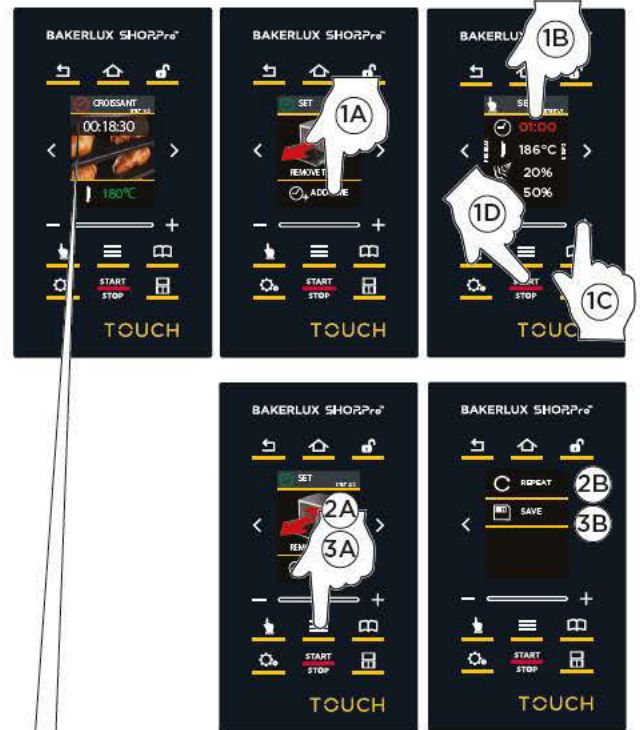
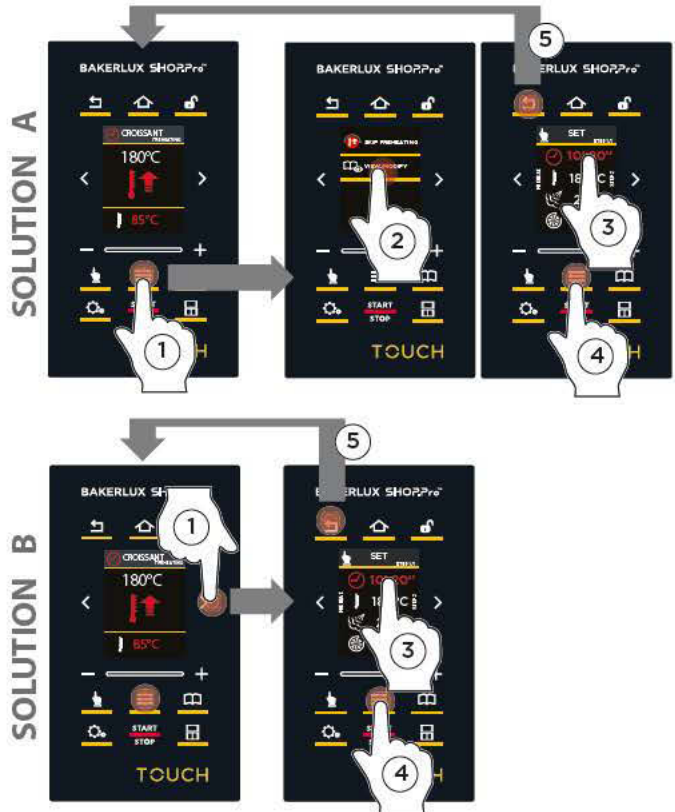
- ② **upprepa** tillagningen så fort som den avslutats med samma parametrar.

2A-2B: Vidrör ikonerna "ÄNDRA"  och "REPEAT" (UPPREPA) .

- ③ **spara** tillagningen som just avslutats, om det inte gjorts tidigare.

3A-3B: Vidrör ikonerna "ÄNDRA"  och "SAVE (SPARA)" . Spara sedan tillagningen som vanligt (se "spara tillagningen" på sid. 10).

För att gå tillbaka till skärmen HOME tryck på knappen "HOME" .



-  Avslutad tillagning
-  Pågående tillagning (återstående tid är mindre än 1 min.)
-  Pågående tillagning (återstående tid överstiger 1 min.)



Meny Ugnsprogram

Genom denna meny går det att visa och använda recept som lagrats tidigare av användaren efter att de ställts in manuellt (meny SET).

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

ÅTERKALLA ETT LAGRAT RECEPT

① Vidrör:

1A) ikonen "PROGRAMS"  eller

1B) ikonen "ÄNDRA"  eller skärmen.

② Endast för punkten "1B": en skärm öppnas med två alternativ, välj ikonen "PROGRAM" (PROGRAMS).

③ Listan över recept som lagrats tidigare öppnas då "MENY SET" används (i exemplet har receptet "croissant" valts).

För att bläddra igenom alla program, använd symbolerna < eller >.

④ Tryck på ikonen "START/STOPP": tillagningen startar med inställda parametrar.

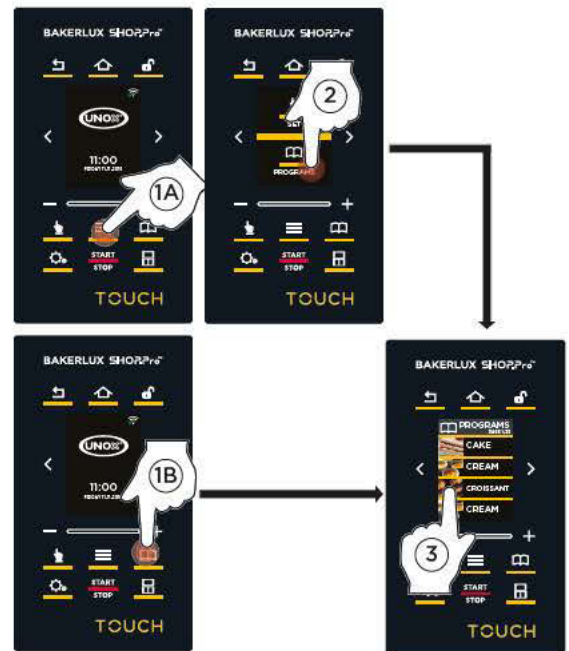
⑤ Om tillagningen kräver förvärmning, börjar ugnen att värma ugnsutrymmet för att gå upp till den inställda temperaturen. I denna fas, ska INTE några rätter sättas in i ugnen.

⑥ För att "hoppa över" en förvärmning, läs kap. "Hoppa över en pågående förvärmning" på sid. 18

⑦ Efter förvärmningen, avger ugnen en ljudsignal och skärmen på bilden visar (INSERT TRAY - SÄTT IN FORMAR): det är dags att sätta in rätterna i ugnen. När dörren stängs, startar STEG 1 i automatiskt läge enligt de inställda parametrarna.

⑧ Skärmen som visas under tillagningen visar hur lång tid som återstår till tillagningens slut (i exemplet 12:06) och temperaturen (i exemplet 180° C). Tillagningen är färdig när den inställda tiden går ut; om du vill sluta tidigare, trycker på knappen "START/STOPP". Efter tillagningens slut avger ugnen en ljudsignal och lysdioden blinkar: rätterna är färdiga.

⑨ För att visa eller variera parametrarna för en tillagning som pågår (ex. sänka temperaturen eller förlänga varaktigheten) läs kap. "Visa/variera parametrarna för en tillagning eller förvärmning som pågår" på sid. 12).

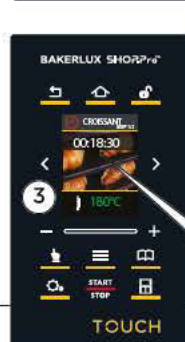


UGNS PROGRAM



Inställd föruppvärmningstemperatur

Aktuell temperatur i ugnsutrymmet



-  Avslutad tillagning
-  Pågående tillagning (återstående tid är mindre än 1 min.)
-  Pågående tillagning (återstående tid överstiger 1 min.)



VARIERA PARAMETRARNA FÖR EN TILLAGNING I MINNET
DUPLICERA EN TILLAGNING I MINNET
RADERA EN TILLAGNING I MINNET

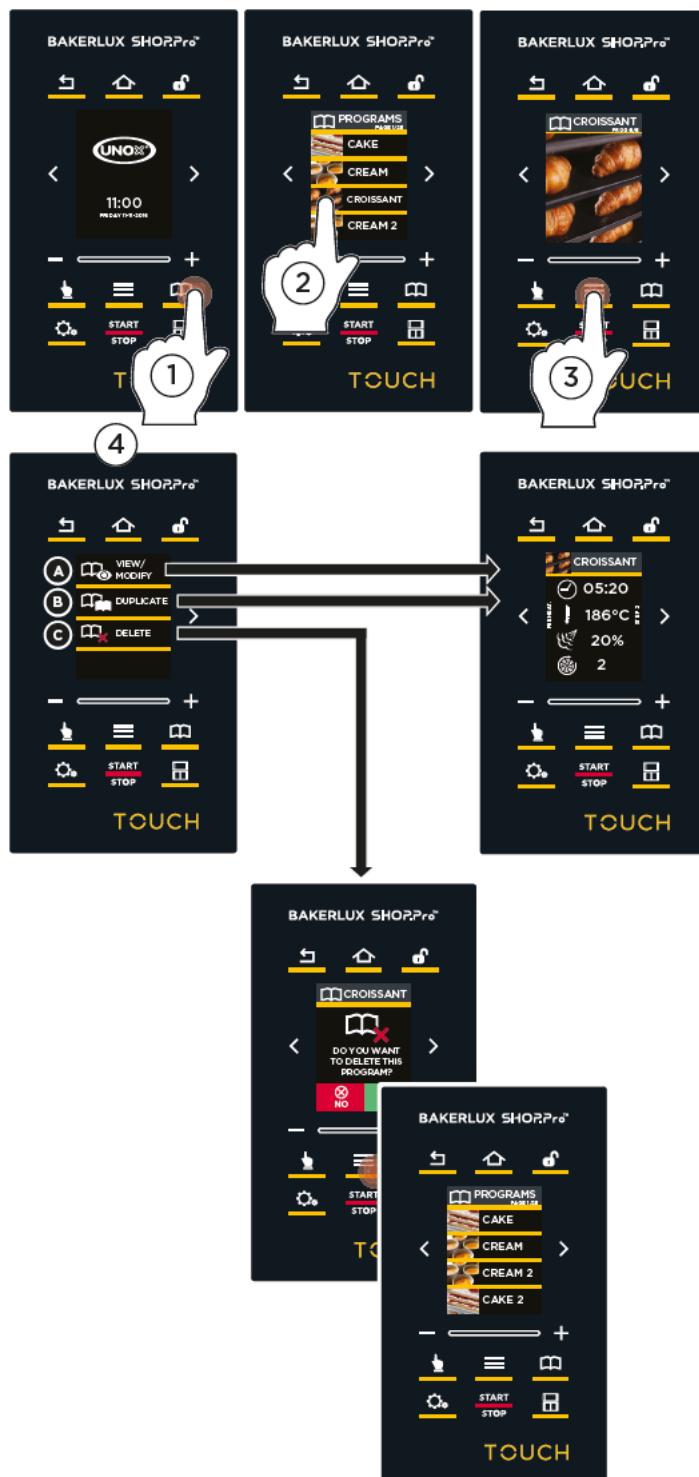
- ① Vidrör ikonen "PROGRAMS"
- ② Listan över tillagningar som lagrats tidigare visas då "MENY SET" används (i exemplet har receptet "croissant" valts).

- ③ Vidrör ikonen "ÄNDRA"
- ④ Skärmen för ändring visas. Det går att:

A VIEW/MODIFY (SE/ÄNDRA) visa parametrarna för receptet och eventuellt ändra det på vanligt sätt (se "Hur du ställer in matlagningsparametrar" på sid. 8). Ändringarna är PERMANENTA, det vill säga originalreceptet ändras (i exemplet receptet "croissant").

B DUPLICATE (DUPLICERA) duplicera originalreceptet för att skapa ett nytt: i detta fall ändras INTE originalreceptet. För att ställa in och spara det nya duplicerade receptet, se "Hur du ställer in matlagningsparametrar" på sid. 8 och kap. "Spara den inställda tillagningen och starta sedan" på sid. 10.

C DELETE (RADERA) raderar receptet på permanent sätt (det tas bort ur receptlistan).




AVSLUTAD TILLAGNING.


Tillagningen är färdig när den inställda tiden går ut; om du vill sluta tidigare, trycker du länge på knappen "START/STOP". Efter tillagningens slut avger ugnen en ljudsignal och lysdioden blinkar: rätterna är färdiga.

När tillagningen är färdig går det att:



- 1 **utöka tiden** (till exempel om man har sett att rätterna inte är färdiga ännu).

1A-1B-1C-1D: Vidrör ikonen  ställ in extra minuter (standard 1 minut), starta om tillagningen med "START/STOP".


- 2 **upprepa** tillagningen så fort som den avslutats med samma parametrar

2A-2B: vidrör ikonerna "ÄNDRA"  och "(UPPREPA)"  .

- 3 **spara** tillagningen så fort den avslutats, om några ändringar gjorts.

3A-3B: Vidrör ikonerna "ÄNDRA"  och "SAVE (SPARA)"  .

Spara sedan tillagningen som vanligt (se "[spara tillagningen](#)" på sid. 10).

För att gå tillbaka till skärmen HOME tryck på knappen "HOME"  .





Meny Jäsinställning

BAKERLUX SHOP.Pro™ kan kontrollera ett jässkåp av samma serie, som är ansluten till denna. I en process med **manuell jäsning**, ska användaren, beroende på dennes erfarenhet, ställa in följande parametrar:



jästtid (i timmar och minuter);



temperatur i ugnen (° C);

Endast för modeller med panna

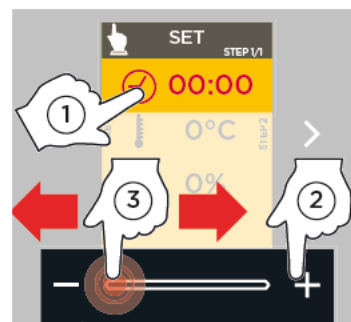


ångutsläpp i kammaren under hela jäsningen med inställning av fukthalten i procent (t.ex. 20 %)

Efter att ha ställt in parametrarna är det möjligt att direkt starta jäsningen 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.

SÅ HÄR STÄLLS VÄRDENA IN

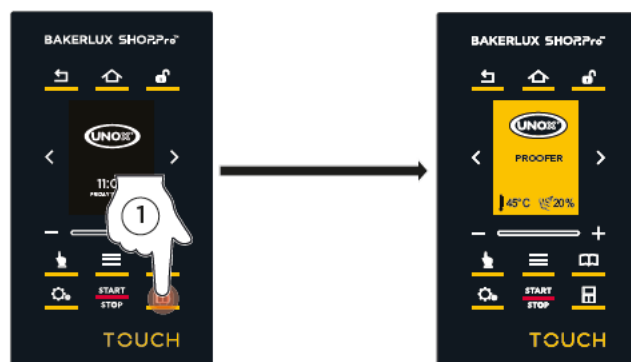
- ① En parameter kan endast ändras när den är markerad i rött; om den inte är så måste dess ikon vidröras för att markera den. Därefter går det att ställa in värdet på följande sätt:
- ② tryck på knapparna "+" och "-" tills önskat värde uppnås;
- ③ använd funktionen "scroll", det vill säga bläddra med fingret över listen: i så fall blir frammatningen snabbare.






SÅ HÄR STÄLLS EN MANUELL JÄSNINGSPROCESS IN

A VÄLJ APPARAT

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



B VÄLJ MANUELL JÄSNING


- 1 Vidrör:
 - A ikonen "MANUELL JÄSNING"  eller
 - B ikonen "ÄNDRA" 
- 2 Endast för punkt "B": en skärm öppnas med två alternativ, välj ikonen "MANUELL JÄSNING" .
- 3 Skärmen för inställning av parametrar öppnas.



C HUR DU STÄLLER IN JÄSNINGSPARAMETRAR

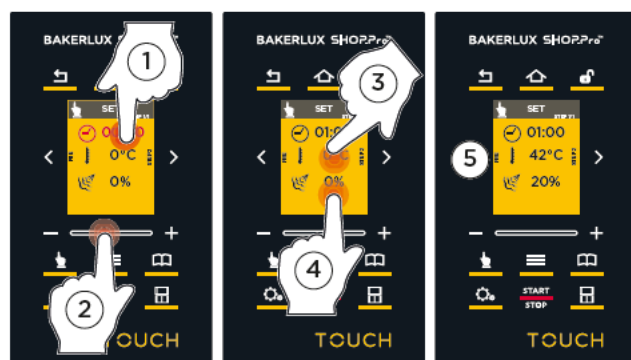
En parameter kan endast ändras när den är markerad i rött; om den inte är så måste dess ikon vidröras för att markera den.

Följande jäsningsparametrar ska ställas in:

 **jäsningstiden** i timmar och minuter (genom att gå ner under "0" med hjälp av knappen "- (minus)" ställs tiden på oändlig och därmed fungerar jäsningen kontinuerligt).

 **temperatur** i ugnsutrymmet

 Endast för modeller med panna: **ångutsläpp** i kammaren under hela jäsningen med inställning av fukthalten i procent (t.ex. 20 %)



D STÄLL IN FÖRVÄRMNINGEN (OM SÅ ÖNSKAS)

För att ställa in föruppvärmningens steg:

- ① vidrör symbolen <
- ② Ställ in önskad temperatur för förvärmning.
- ③ Vidrör symbolen > för att gå tillbaka till skärmen för inställning av parametrar.

En ljudsignal (om aktiv*) signalerar förvärmningens slut, det vill säga att den inställda temperaturen uppnåtts.

! Det rekommenderas att alltid förvärma jässkåpet för att förhindra effekter från värmeförlust på grund av att dörren öppnas.



Hoppa över en pågående förvärmning

- ① Vidrör ikonen "ÄNDRA"
- ② Vidrör ikonen "SKIP PREHEATING" (hoppa över förvärmning).
- ③ Skärmen på bilden visas (INSERT TRAY - SÄTT IN FORMAR). När dörren stängs, startar STEG 1 i automatiskt läge enligt de inställda parametrarna.

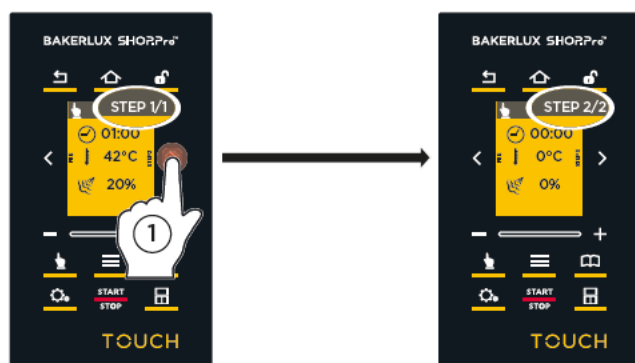
Ändringen är tillfällig, det vill säga gäller endast för den pågående jäsningen men ändrar inte originalreceptet, om det är lagrat.



E STÄLL IN FÖLJANDE STEG (VID BEHOV)

För att ställa in följande STEG (vid behov):

- ① vidrör symbolen >, alla tillgängliga steg visas, ställ endast in de som önskas.
- ② Upprepa de åtgärder som förklaras i föregående kapitel för att ställa in alla jäsp parametrar i steg "2" och påföljande.



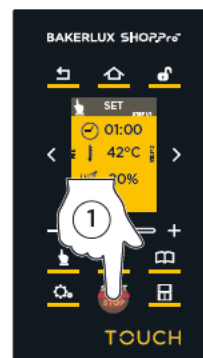
F STARTA/SPARA JÄSNINGSPROCESSEN

Efter att ha ställt in jäsparametrarna är det möjligt att:

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

Starta jäsningen direkt

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

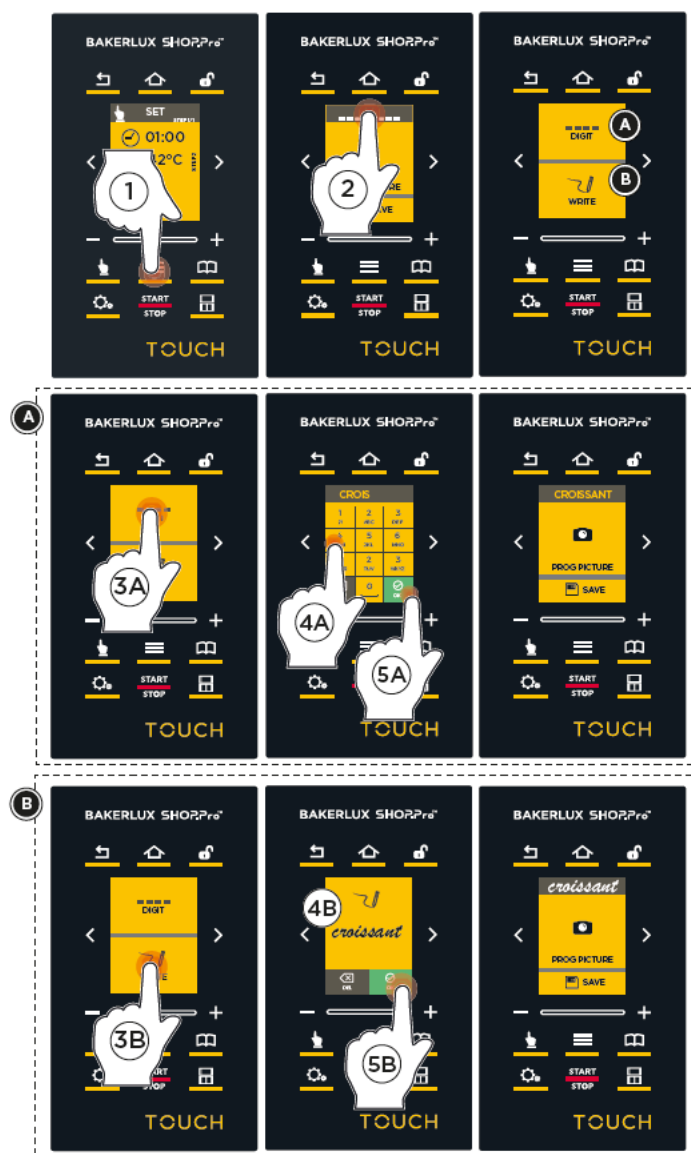


Spara jäsningen och starta sedan

- 1 Vidrör ikonen "ÄNDRA" 
- 2 Vidrör fältet "-----".
- 3 Det går att ställa in **namn** man önskar ge receptet genom att välja mellan två sätt:

A mata in namnet på en knappsats **4A** och bekräfta med "OK" **5A**.

B genom att skriva namnet med den medlevererade pennan **4B** och bekräfta med "OK" **5B**.



- ⑥ Vidrör ikonen "PROG PICTURE" (Prog Bild)
- ⑦ Välj foto att passa ihop med receptet.
- ⑧ Tryck på knappen "SAVE (SPARA)" för att spara receptet.
- ⑨ Programmet som just sparats tar automatiskt upp sista positionen, efter programmen som redan finns i minnet.

Skärmen visar receptet "CROISSANT" som är inskrivet och sparats.

- ⑩ För att använda lagrade jäsningar, gå till sektionen "PROGRAMS" kap. "Meny Jäsprogram" på sid. 22

! Det är inte nödvändigt att tilldela ett namn eller foto till recepten som önskas lagras. I det senare fallet visas i stället för receptets namn texten "PROG" tillsammans med ett progressivt nummer. Även i detta fall går det sparade programmet automatiskt till den sista positionen, efter de program som redan finns i minnet.

- ⑪ Tryck på ikonen "START/STOP": jäsningen startar med inställda parametrar.

⑨ JÄSNING PÅGÅR!!!!

- ① Om jäsningen kräver förvärmning, börjar ugnen att värma ugnsutrymmet för att gå upp till den inställda temperaturen (i exemplet 42° C). I denna fas, ska INTE några rätter sättas in i jässkåpet.

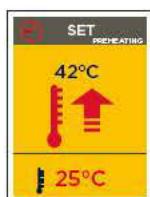
- ② För att "hoppa över" en förvärmning, läs kap. "Hoppa över en pågående förvärmning" på sid. 18

- ③ Efter förvärmningen, avger ugnen en ljudsignal och skärmen på bilden visas (INSERT TRAY - SÄTT IN FORMAR): det är dags att sätta in rätterna i ugnen. Tryck på ikonen "START": jäsningen startar med inställda parametrar.

- ④ Skärmen som visas under jäsningen visar hur lång tid som återstår till jäsningens är färdig (i exemplet 47 minuter) och temperaturen i ugnsutrymmet (ex. 42° C).

- ⑤ För att visa eller variera parametrarna för en jäsning som pågår (ex. sänka temperaturen eller förlänga varaktigheten) läs kap. "Visa/variera parametrarna för en jäsning eller förvärmning som pågår" på sid. 21

- ⑥ Om du vill avbryta den pågående jäsning i förtid, tryck och håll in knappen "START/STOP".



Inställd föruppvärmningstemperatur

Aktuell temperatur i ugnsutrymmet



modeller med panna



modeller utan panna

I modeller utan panna, tryck på knappen "FUKT" under jäsningen gör att ånga avges tills knappen släpps upp igen.

I modellerna med panna, görs ångutsläppet helt automatiskt beroende på vad användaren har ställt in i jäsningens parametrarna (kap. "Hur du ställer in jäsningens parametrar" på sidan 17).

Visa/variera parametrarna för en jäsning eller förvärmning som pågår

A LÖSNING "A" (SOLUTION A)

- 1 Vidrör ikonen "ÄNDRA" 
- 2 Vidrör ikonen "VIEW MODIFY (SE/ÄNDRA)".
- 3 Variera parametrarna som vanligt (se kap. "Hur du ställer in jäsningsparametrar" på sid. 17)
- 4 När värdena går tillbaka till svart färg innebär det att ändringarna har sparats.
- 5 För att gå ut ur skärmen vidrörs ikonen "GÅ TILLBAKA"  eller vänta 10 sekunder

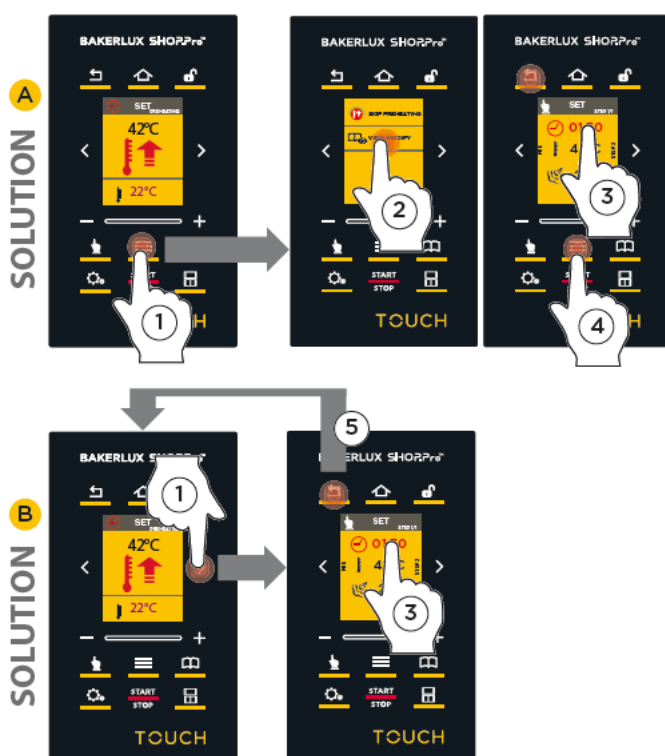
B LÖSNING "B" (SOLUTION B)

- 1 Vidrör symbolerna < eller >

Se punkterna 3, 4 och 5 för lösning "A".

- ! Både i fallet A och i fallet B är ändringen tillfällig, det vill säga gäller endast för den pågående jäsningen men ändrar inte originalreceptet, om det är lagrat.

- 📄 För att stoppa en pågående förvärmning, se sidan 18




MÄTAR
INSTÄLLNING

G SLUT PÅ JÄSNING



Jäsningen är färdig när den inställda tiden går ut; om du vill sluta tidigare, trycker på knappen "START/STOP". Efter jäsningens slut avger jässkåpet en ljudsignal och lysdioden blinkar: rätterna är färdiga.

När jäsningen är färdig går det att:



- 1 **utöka tiden** (till exempel om man har sett att rätterna inte är färdiga ännu).

1A-1B-1C-1D: Vidrör ikonen  ställ in extra minuter (standard 10 minuter), starta om jäsningen med "START/STOP".

- 2 **upprepa** jäsningen så fort som den avslutats med samma parametrar

2A-2B: Vidrör ikonerna "ÄNDRA"  och "UPPREPA" .

- 3 **spara** jäsningen som just avslutats, om det inte gjorts tidigare.

3A-3B: Vidrör ikonerna "ÄNDRA"  och "SAVE (SPARA)" .

Spara sedan jäsningen som vanligt (se "Spara jäsning" på sid. 19).



För att gå tillbaka till skärmen HOME tryck på knappen "HOME" .



Meny Jäsprogram

Genom denna meny går det att visa och använda recept som lagrats tidigare av användaren efter att de ställts in manuellt (meny SET).

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

ÅTERKALLA ETT LAGRAT RECEPT

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

② Vidrör:

A) ikonen "PROGRAMS" eller

B) ikonen "ÄNDRA" eller skärmen.

③ Endast för punkt "B": en skärm öppnas med två alternativ, välj ikonen "PROGRAM" (PROGRAMS).

④ Listan över jäsningar som lagrats tidigare öppnas då "MENY SET" används (i exemplet har receptet "croissant" valts). För att bläddra igenom alla program, använd symbolerna i eller .

⑤ Tryck på ikonen "START/STOP": jäsningen startar med inställda parametrar.

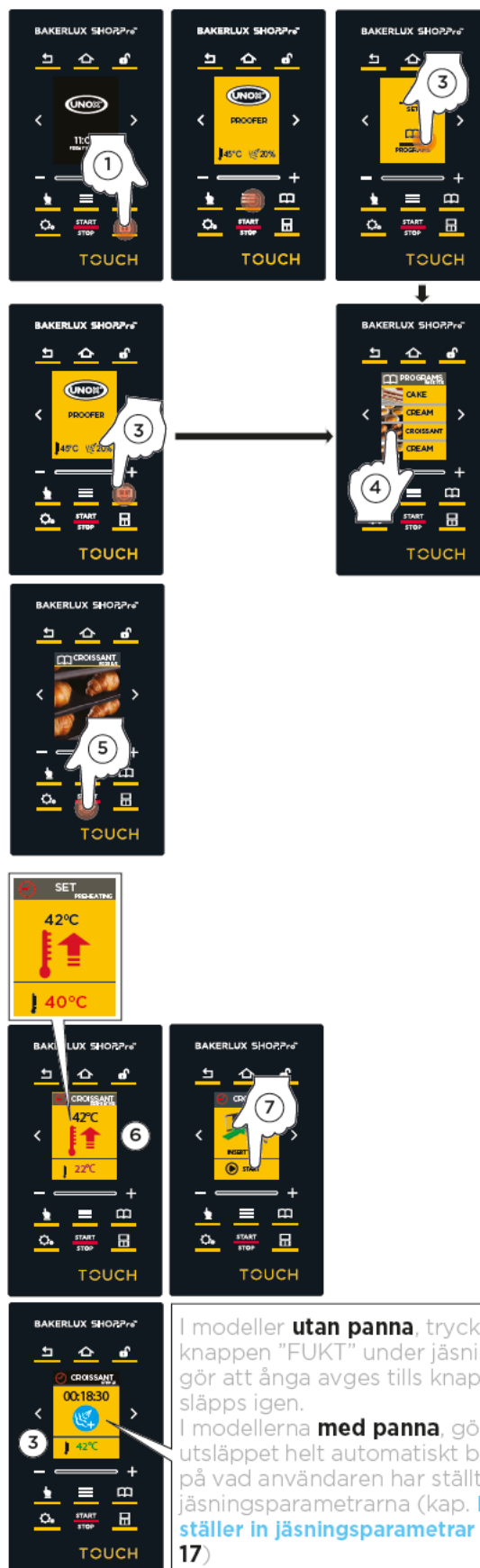
⑥ Om jäsningen kräver förvärmning, börjar jäs-skåpet att värma utrymmet för att gå upp till den inställda temperaturen. I denna fas, ska INTE några rätter sättas in i jäs-skåpet.

För att "hoppa över" en förvärmning, läs kap. "Hoppa över en pågående förvärmning" på sid. 18

⑦ Efter förvärmningen, avger ugnen en ljudsignal och skärmen på bilden visas (INSERT TRAY - SÄTT IN FORMAR): det är dags att sätta in rätterna i ugnen. Tryck på ikonen "START": jäsningen startar med inställda parametrar.



⑧ Jäsningen är färdig när den inställda tiden går ut; om du vill sluta tidigare, trycker på knappen "START/STOP". Efter jäsningens slut avger jäs-skåpet en ljudsignal och lysdioden blinkar: rätterna är färdiga.

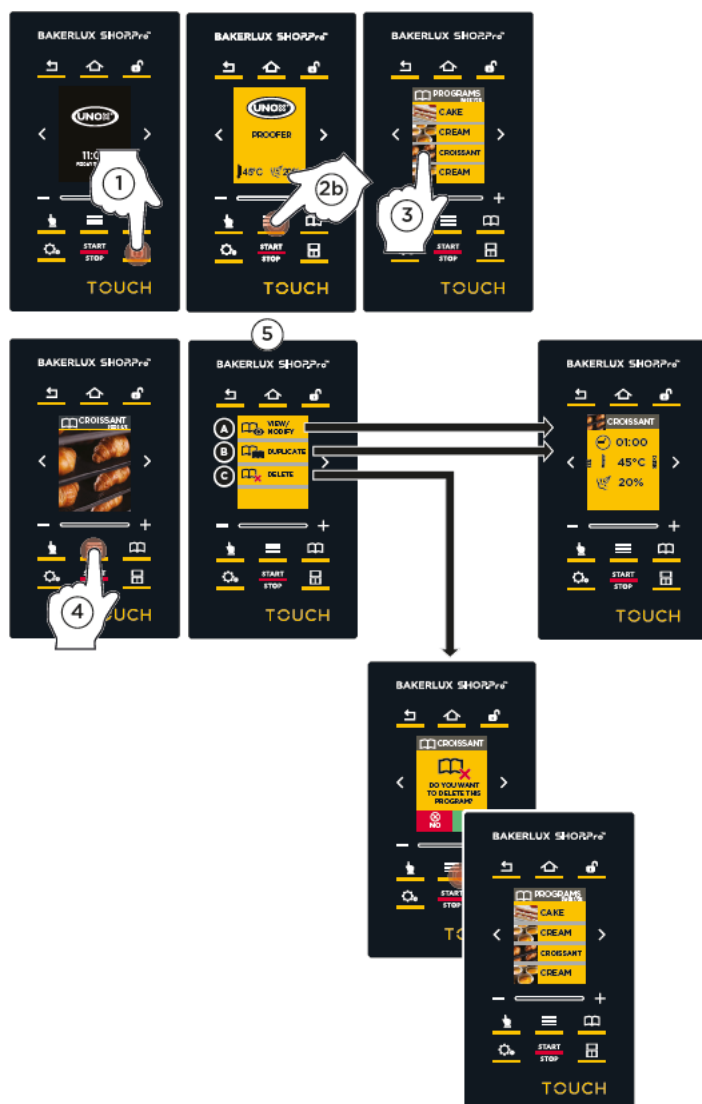
För att visa eller variera parametrarna för en jäsning som pågår (ex. sänka temperaturen eller förlänga varaktigheten) läs kap. [Hur du ställer in jäsningsparametrar](#) på sid. 17.



I modeller **utan panna**, tryck på knappen "FUKT" under jäsningen gör att ånga avges tills knappen släpps igen.
I modellerna **med panna**, görs ångutsläppet helt automatiskt beroende på vad användaren har ställt in i jäsningsparametrarna (kap. [Hur du ställer in jäsningsparametrar](#) på sidan 17)

VARIERA PARAMETRARNA FÖR EN JÄSNING I MINNET DUPLICERA EN JÄSNING I MINNET RADERA EN JÄSNING I MINNET

- ① Välj knappen "JÄSSKÅP": nu är styrpanelen aktiverad för användning av denna apparat.
- ② Vidrör ikonen "PROGRAMS" 
- ③ Listan över jäsningar som lagrats tidigare visas då "MENY SET" används (i exemplet har receptet "croissant" valts).
- ④ Vidrör ikonen "ÄNDRA" 
- ⑤ Skärmen för ändring visas. Det går att:
 - A **VIEW/MODIFY (SE/ÄNDRA)** visa parametrarna för receptet och eventuellt ändra det på vanligt sätt (se "[Hur du ställer in jäsningsparametrar](#)" på sid. 17). Ändringarna är PERMANENTA, det vill säga originalreceptet ändras (i exemplet receptet "croissant").
 - B **DUPLICATE (DUPLICERA)** duplicera originalreceptet för att skapa ett nytt: i detta fall ändras INTE originalreceptet. För att ställa in och spara det nya duplicerade receptet, se "[Hur du ställer in jäsningsparametrar](#)" på sid. 17 och kap. "[Spara jäsningen och starta sedan](#)" på sid. 19.
 - C **DELETE (RADERA)** raderar receptet på permanent sätt (det tas bort ur receptlistan).




SLUT PÅ JÄSNING

Jäsningen är färdig när den inställda tiden går ut; om du vill sluta tidigare, trycker på knappen "START/STOP". När jäsningen är slut avger jässkåpet en ljudsignal.

När jäsningen är färdig går det att:

- 1 **utöka tiden** (till exempel om man har sett att rätterna inte är färdiga ännu).

1A-1B-1C-1D: Vidrör ikonen  ställ in extra minuter (standard 1 minut), starta om jäsningen med "START/STOP".


- 2 **upprepa** jäsningen så fort som den avslutats med samma parametrar

2A-2B: Vidrör ikonerna "ÄNDRA"  och "(UPPREPA)" .

- 3 **spara** jäsningen som just avslutats, om det inte gjorts tidigare.

3A-3B: Vidrör ikonerna "ÄNDRA"  och "SAVE (SPARA)" .

Spara sedan jäsningen som vanligt (se "[Starta/spara jäsningsprocessen](#)" på sid. 19).

För att gå tillbaka till skärmen HOME tryck på knappen "HOME" .





Meny Multitime jässkåp

I moderna kök är det inte ovanligt med behov att samtidigt jäsa produkter som kräver olika jäsningstider efter klimatiska förhållanden (temperatur, fukt etc...): med menyn Multi.time går det att använda jässkåpet kontinuerligt och ställa in upp till 10 timers som anger när varje produkt är färdigjäst.

EXEMPEL PÅ EN FUNKTION

Med den här funktionen bibehåller jässkåpet den temperatur och fukt som ställts in för alltid.

I exemplet härintill, sätts tre formar med olika produkter in i jäsningsutrymmet, alla tre klockan **10:00** (→).

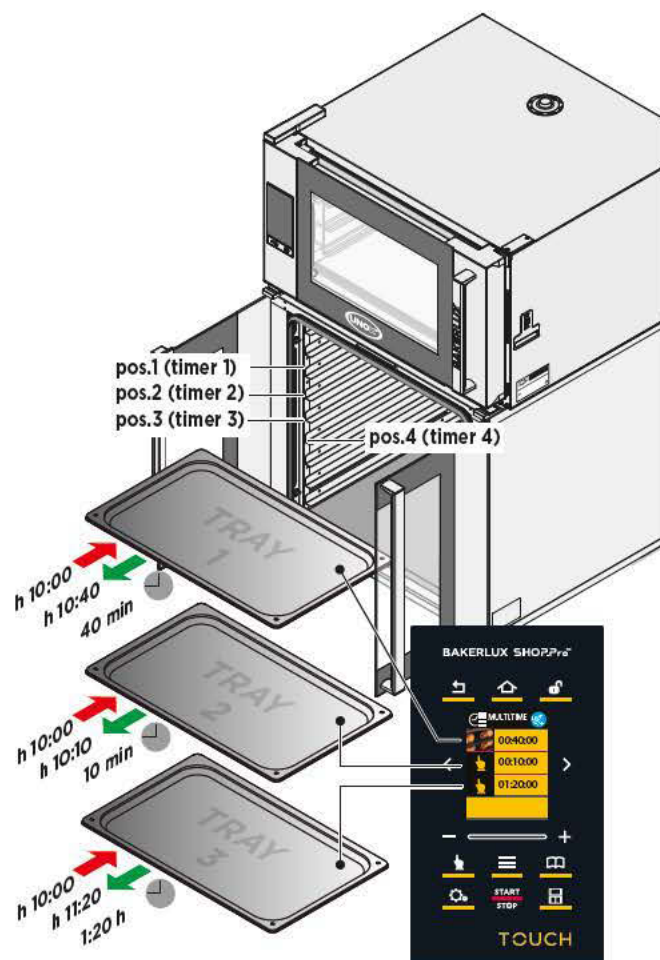
För var och en ställs en timer in med olika varaktighet eftersom varje produkt kräver sin egen jäsningstid

(🕒 40 minuter, 10 minuter, 1 timme och 30 minuter).

⚠ Det rekommenderas att ställa in timer 1 för ugnformen som placeras överst i jäsuget, timer 2 för den andra ugnformen uppfifrån och så vidare: detta gör att du vet vilken ugnform som ska tas ut när timern gått ut (t.ex. när timer 2 förfaller ska den andra ugnformen tas ut).

När en timer går ut (i exemplet kommer nästa timer som går ut att gälla ugnformen 2, → kl. 10:10), en ljudsignal underrättar dig att motsvarande ugnform ska tas ut.

Högst 10 timers kan ställas in (och därmed för högst 4 simultana jäsningsar i jässkåpet).



MÄTAR
INSTÄLLNING

STÄLL IN EN JÄSNING MULTI.TIME

I denna sektion går det att skapa och starta en jäsnings Multi.time.

⚠ Jäsningen förutser INTE inmatning av en tid (jäsningen är "oändlig").

Inställning av temperatur och start av jäsnings

- ① Välj knappen "JÄSSKÅP": nu är styrpanelen aktiverad för användning av denna apparat.
- ② Vidrör temperaturikonen.
- ③ Ställ in önskad temperatur för jäsningen (i exemplet 42° C).
- ⚠ För modeller med panna, förutom temperaturen, är det också möjligt att ställa in en fuktighetsprocent (figur ④ och ⑤).
- ⑥ Tryck på ikonen "START/STOP";
- ⑦ en förvärmningsfas startar som går upp till den inställda temperaturen (i exemplet 42° C).
- ⑧ Då den inställda temperaturen uppnås, visas skärmen "INSERT TRAY - SÄTT IN FORMAR". Sätt in formarna och tryck på knappen ▶ START för att starta jäsningen.



Inställning av timer för varje insatt ugnsgorm

9 Tryck på knappen "ADD TIME - TILLSÄTT TID" för att ställa in timer för varje form.

! Det rekommenderas att ställa in timer 1 för ugnsgormen som placeras överst i ugnen, timer 2 för den andra ugnsgormen uppfifrån och så vidare: detta gör att du vet vilken ugnsgorm som ska tas ut när timern gått ut (t.ex. när timer 2 förfaller ska den andra ugnsgormen tas ut).

Tiderna kan ställas in på två olika sätt:

A genom att välja ett av de recept som är kompatibla* som föreslås av ugnen:

10 välj önskat recept;

11 tryck på knappen  START för att bekräfta

B genom att för hand skriva in en varaktighet.

10 tryck på symbolen  eller .

11 vidrör varaktighet;

12 flytta markören tills önskad varaktighet ställts in;

13 tryck på knappen  START för att bekräfta

14 Listan över alla inställda timers visas.

15 Då en timer förfaller, visas en display med grön text "END OF LEAVENING - SLUT PÅ JÄSNING" och jässkåpet avger en ljudsignal.

För att tysta denna vidrör den text som visas. Dra ur den form som motsvarar timern som avgett signal.

 För att ta bort en timer från listan, vidrör under minst 3 sekunder timerns text som du vill ta bort.

* = recept med liknande temperatur med några toleransgrader till den förinställda (i exemplet 42°C)

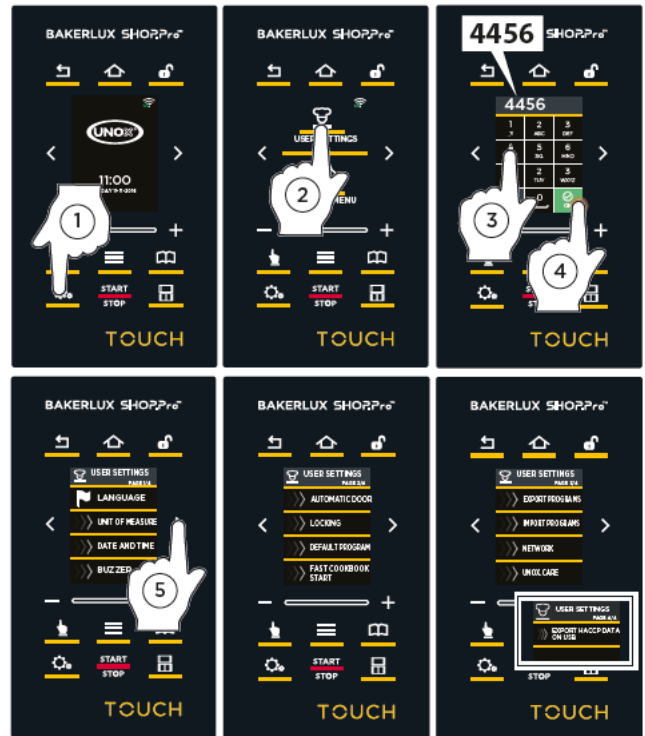




Inställningar

Gör att du kan komma åt inställningarna av ugnens parametrar.

MENYN SERVICE (SERVICE MENU) är reserverad för specialiserade tekniker, däremot är sektionen "ANVÄNDARINSTÄLLNING (USER SETTINGS)" åtkomlig för alla operatörer genom inmatning av lösenordet "4456" och bekräftelse med "OK". En skärm öppnas med en rad undermenyer som kan bläddras igenom med symbolerna < eller >.

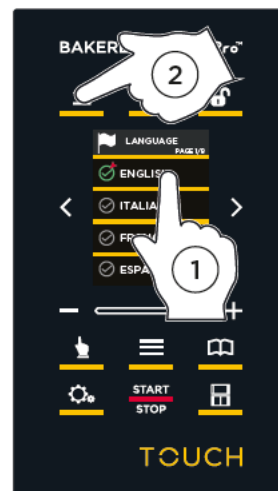


1 SPRÅK (LANGUAGE)

Låter dig välja önskat språk som ska användas för alla menyalternativ. Listan över språk kan bläddras igenom med symbolerna < eller >:

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

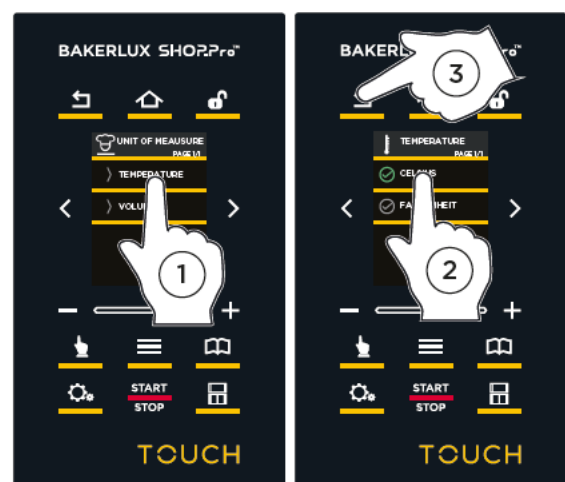
Det valda språket markeras i grönt.



2 MÅTTENHET (UNIT OF MEASURE)

Låter dig välja måttenheten:
- för temperatur (°C-°F);
- För volym (liter - gallon).

De valda alternativen markeras i grönt.



3 DATUM OCH KLOCKSLAG (DATE AND TIME)

Det är nödvändigt att ställa in:

A ... tidszon:

- klicka på ditt geografiska område (gulmarkerat) och bekräfta med det val som gjorts;
- Välj ditt land genom att bläddra igenom listan med symboleri < eller >.

B ...om du vill använda automatisk klockinställning (endast om ugnen är ansluten till ett nät):

- "JA": klockslaget avläses av nätet och uppdateras alltid på automatiskt sätt;
- "NEJ": tiden måste alltid ställas in manuellt.

Det valda alternativet markeras i grönt.

C ...om du vill ändra tiden när vi går över fransommartid till soltid och tvärtom.

- "JA": tiden uppdateras automatiskt och ökar eller minskar en timme på förutsett datum (oktober och mars).
- "NEJ": tiden förblir samma och, kan vid behov ändras manuellt.

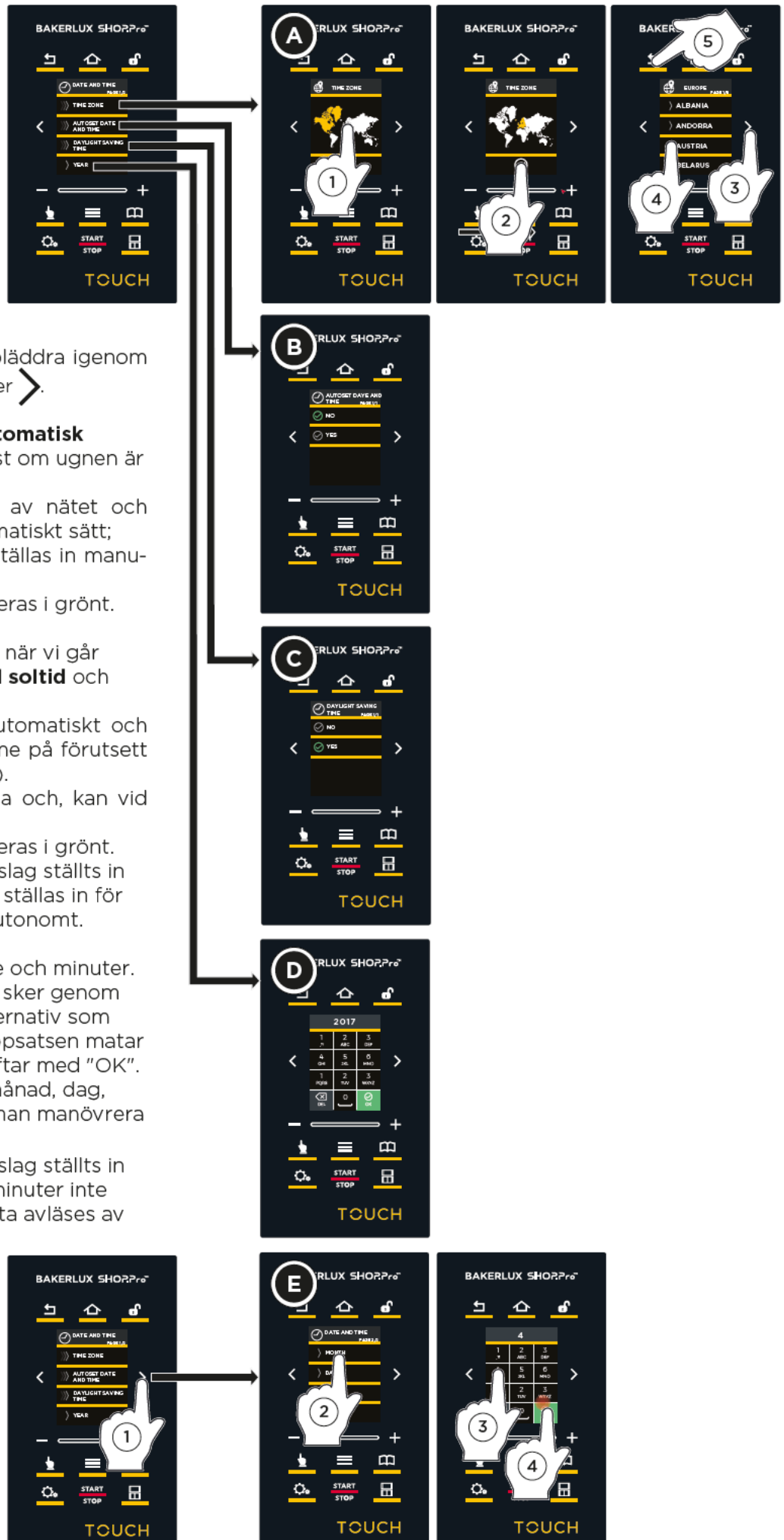
Det valda alternativet markeras i grönt.

! Om automatiskt klockslag ställts in måste detta alternativ ställas in för att tiden ska ändras autonomt.

D-E ...år, månad, dag, timme och minuter.

Inmatningen av värden sker genom att man klickar över det alternativ som ska ställas in, och med knappsetsen matar in önskat värde samt bekräftar med "OK". För att gå till alternativen månad, dag, timme och minuter måste man manövrera symbolen >


! Om automatiskt klockslag ställts in behöver timmar och minuter inte ställas in eftersom detta avläses av nätet.



4 LJUDSIGNAL (BUZZER)

Låter dig ställa in:

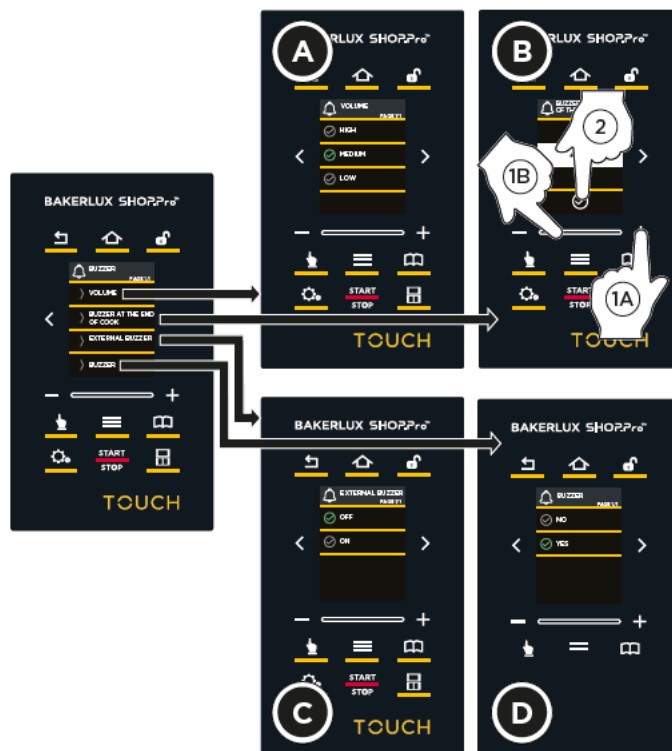
A **volymen** på ljudsignalen vid tillagningens/jäsningens slut genom val mellan: hög, medel eller låg;

B **varaktighet** i sekunder för ljudsignal vid tillagningens/jäsningens slut. Värdet ställs in genom att knapparna "+" och "-" trycks in tills önskat värde uppnås eller med användning av funktionen "scroll", det vill säga bläddra med fingret över listen: i det senare fallet blir frammatningen snabbare. Bekräfta det inmatade värdet genom att trycka på 

C **l'aktivering** (ON) eller **avaktivering** (OFF) av en extern extra ljudsignal, om den installerats;

D **l'aktivering** (JA) eller **avaktivering** (NEJ) av ugnens ljudsignal. Om alternativet "NEJ" valts vid tillagningens/jäsningens slut avger ugnen ingen varningssignal.

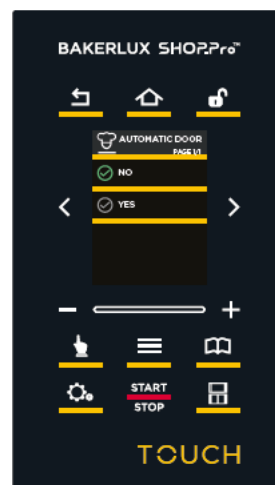
De valda alternativen markeras i grönt.



5 AUTOMATISK DÖRR

Låter dig ställa in:

- om du har en ugn med automatisk dörr (**JA**);
- Om du **INTE** har en ugn med automatisk dörr (**NEJ**).



6 LÅSNING (LOCKING)

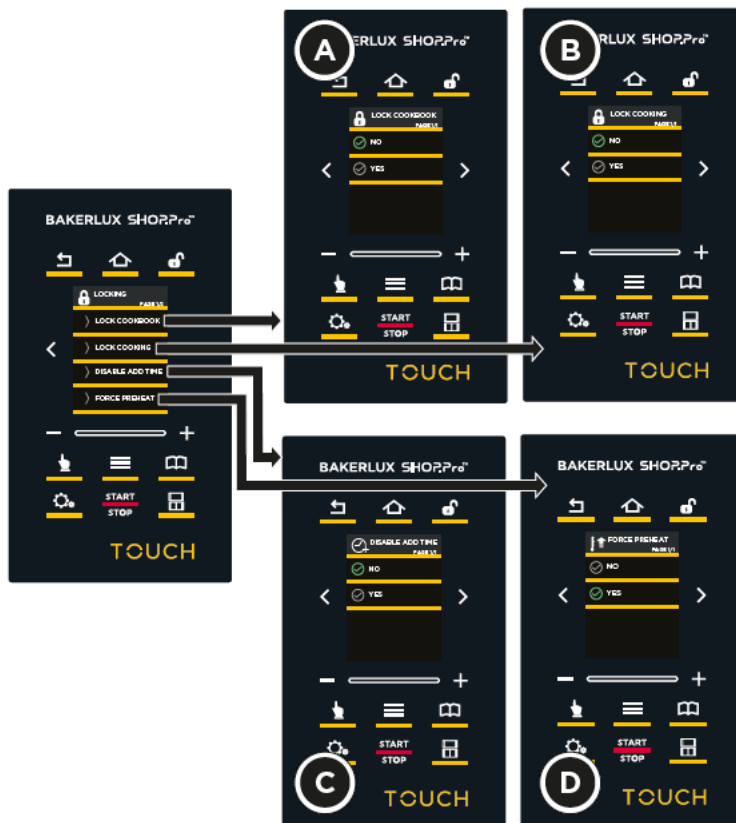
Låter dig ställa in lås på ugnen:

A Lock cookbook (Lås recept): låser möjligheten att ändra recept i minnet eller lagra nya ("JA" markerat i grönt: lås aktiverat);

B Lock cooking (Lås tillagning): låser möjligheten att ändra en manuell eller automatisk tillagning som pågår ("JA" markerat i grönt: lås aktiverat);

C Disable add time (Inaktivera lägg till tid): förhindrar möjligheten att lägga till ytterligare tid till tillagningar/jäsningar som avslutats ("JA" markerat i grönt: lås aktiverat);

D Force preheating (Forcera förvärmning): startar förvärmning (även om det inte ställts in) till temperaturvärdet i första tillagningssteget ("JA" markerat i grönt: förvärmning aktiverad);

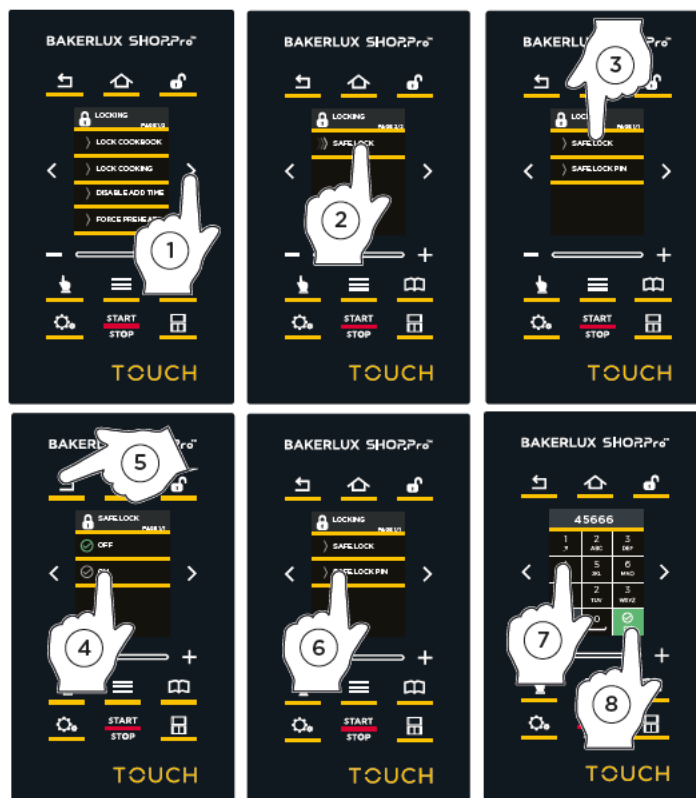


LÅSNING MED LÖSENORD

Förhindrar start av en tillagning om inte ett lösenord matas in. För att ställa in lösenordet:

- 1 manövrera symbolen > ;
- 2 3 välj alternativet "SAFE LOCK" (Säkert lås);
- 4 välj alternativet "ON" och markera i grönt;
- 5 lämna skärmen genom att vidröra ikonen "GÅ TILLBAKA" < ;
- 6 välj alternativet SAFE LOCK PIN" (Lösenord säkert lås);
- 7 8 mata in önskat lösenord genom att använda knappsatsen och bekräfta med "OK".

Låsning med lösenord



7 STANDARDPROGRAM (DEFAULT PROGRAM)

Om det är aktiverat, låt standardprogrammet starta med ett enkelt tryck på ikonen "START/STOP", utan att behöva mata in någon parameter för tillagning före start.

Specifikationer för standardprogram:

varaktighet: kontinuerlig

temperatur: ställs in på samma meny en enda gång, sedan behöver den inte ställas in igen.

fläkthastighet: 2

! Om denna funktion är aktiv, avaktiveras menyerna för SET (inställning av manuell tillagning) och PROGRAMS (lagrade recept).

! Då tillagningen startat, är de enda ingrepp som är tillåtna för användaren variation av temperatur, fukt och fläkthastighet (se "Hur du ställer in matlagningsparametrar" på sid. 8).

! För att avbryta kontinuerlig funktion, räcker det att trycka på ikonen "START/STOP".

Aktivering av funktion och inställning av temperatur

① ② Välj funktion;


③ välj alternativet "ON" och markera i grönt;

④ lämna skärmen genom att vidröra ikonen

"GÅ TILLBAKA" 

⑤ Välj funktionen "Temperatur";

⑥ Värdet ställs in genom att knapparna "+" och "-" trycks in tills önskat värde uppnås eller med användning av funktionen "scroll", det vill säga bläddra med fingret över listen: i det senare fallet blir frammatningen snabbare.

⑦ Bekräfta det inmatade värdet med : alla tillagningar som startats får denna temperatur utan att den behöver ställas in vid varje start.


⑧ lämna skärmen genom att vidröra ikonen

"GÅ TILLBAKA" 



8 SNABBSTART AV RECEPT (FAST COOKBOOK START)

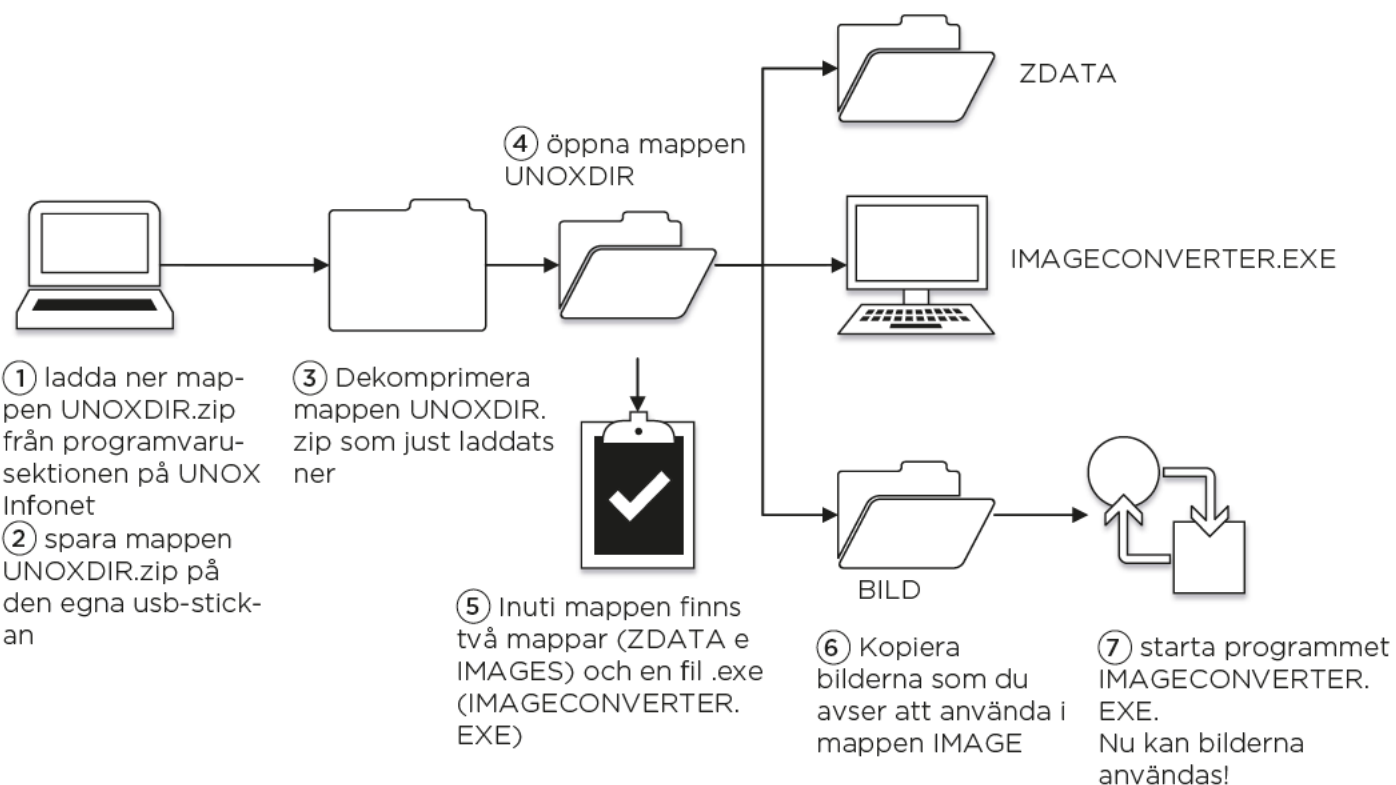
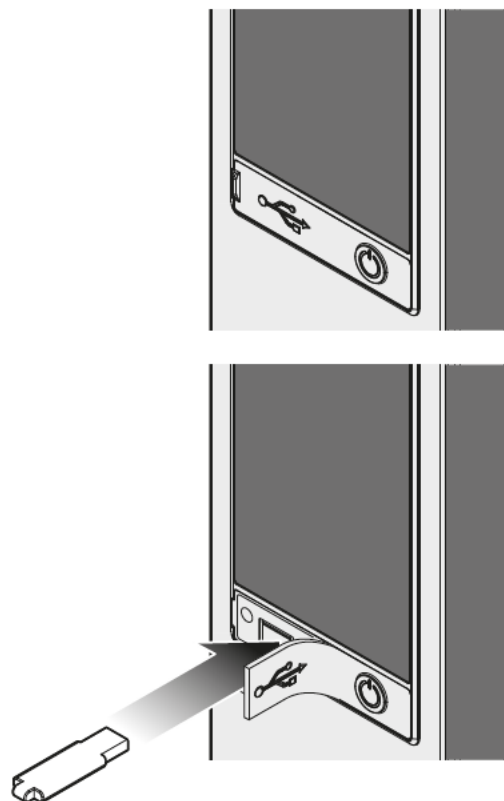
Med funktionen aktiveras, om ugnen arbetar kontinuerligt, är det under tillagningen möjligt att komma snabbt till recepten, genom att helt enkelt

trycka på ikonen "PROGRAMS" 

9 EXPORT/IMPORT AV PROGRAM

Denna sektion låter dig importera eller exportera material från en egen USB-sticka (formaterad FT32 och med kapacitet från 4 till 16 GB).

- EXPORTERA PROGRAM (EXPORT PROGRAMS): exporterar recept från ugnen till en usb-sticka;
- IMPORTERA PROGRAM (IMPORT PROGRAMS): importerar recept från en usb-sticka till ugnen;
- IMPORTERA BILDER (IMPORT PICTURE): importerar bilder från usb-stickan till ugnen, till exempel ett foto av en maträtt som lyckats väl. Bilderna ska för att kunna användas vara konverterade: följ proceduren som visas på ritningen, punkter från ① till ⑦.




10 UNOX.CARE

Filtrena reduceras tillfällig varaktighet för karbonater i dricksvattnet, och förhindrar på så sätt kalkavlagringar i distributionsapparaten som sitter efter.

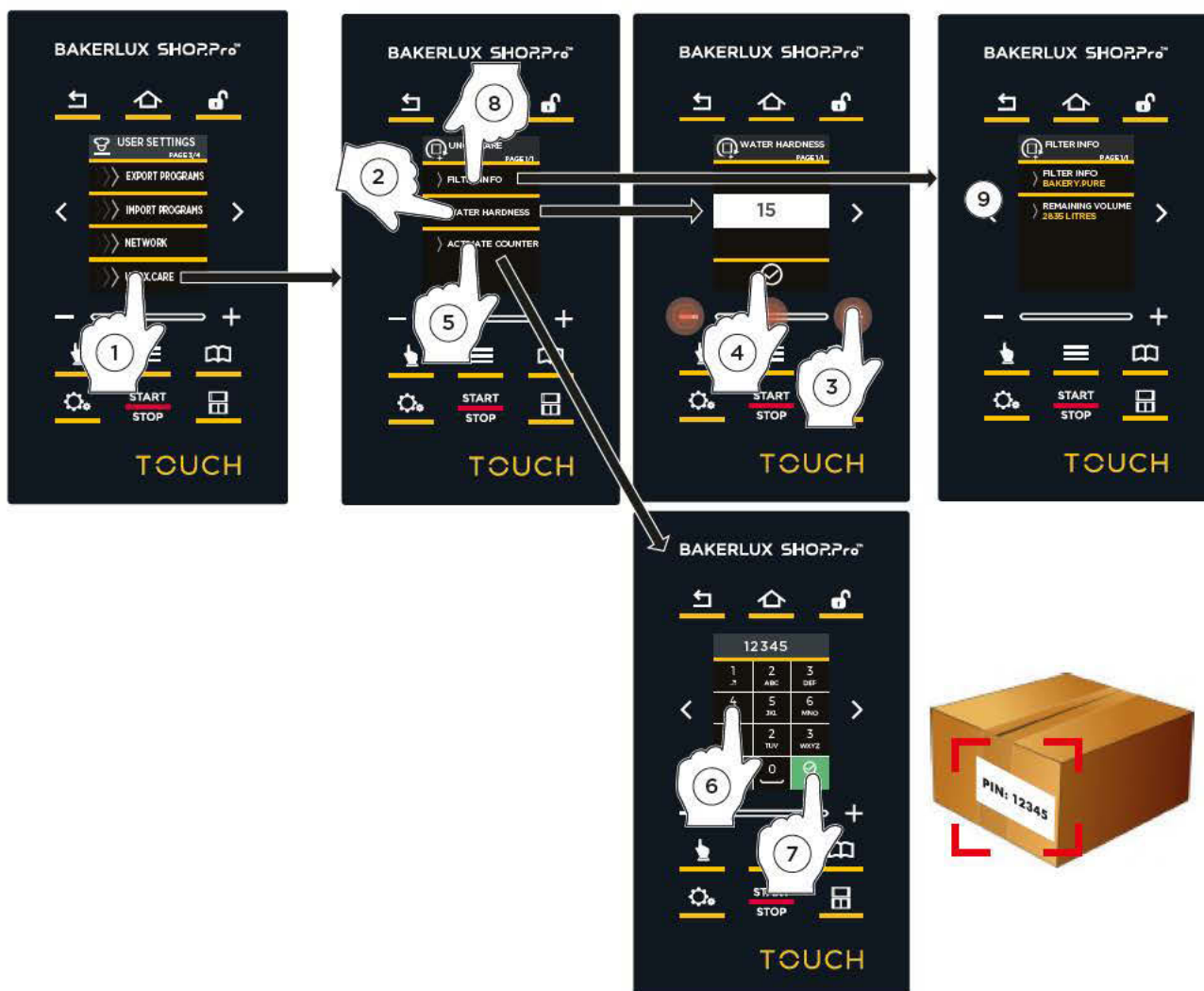
① Vidrör alternativet "UNOX.Care": en meny visas där det går att:

- ② ③ ④ **Ställ in/varierad vattnets hårdhet** (område från 4 °dH till 35 °dH). Varaktigheten mäts med särskilt kit som medlevereras ugnen och ska skrivas in/varieras med knapparna "+" och "-" tills önskat värde uppnås eller med funktionen "scroll", det vill säga bläddra med fingret över listan:

i det senare fallet blir frammatningen snabbare. Bekräfta det inmatade värdet med 

- ⑤ ⑥ ⑦ **nollställ litermätaren igen** tills räkningen återupptas från början efter utbyte av ett utnött filter mot ett nytt. För att utföra denna åtgärd måste man manövrera knappsetsen för att mata in pin-koden som återges i förpackningen med den nya filter-utrustningen (ex. 12345) och bekräfta med .

⑧ ⑨ Genom att mata in pin-koden för det nya filtret, känner ugnen igen detta och det går tack vare en intern litermätare att i varje ögonblick veta **namnet på det installerade filtret** (ex. BAKERY.PURE) och **hur många liter vatten i inloppet som saknas** vid utbyte av själva filtret (ÅTERSTÅENDE LITRAR - REMAINING VOLUME).



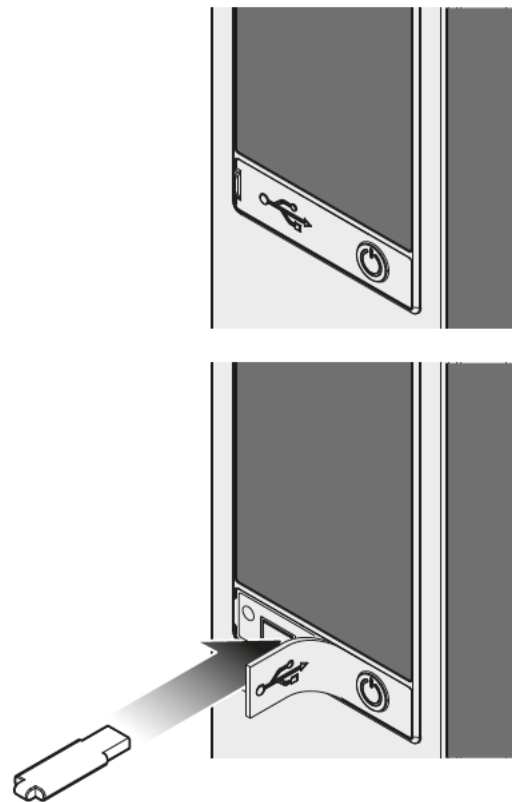
11 HACCP-DATA

Detekteringen av HACCP-data gör att du kan övervaka bearbetningen av mat där det kan finnas en risk för förorening, både biologisk, kemisk och fysisk.

Var 30:e sekund detekteras:

- temperatur i ugnsutrymmet,
- temperatur på mattermometern;
- temperaturen på vakuumsensorn (sous vide).

Denna sektion tillåter att importera dessa data i den egna usb-stickan (formaterad FT32 och med kapacitet från 4 till 16 GB).



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Larm

Ugnarna visar eventuella larm/varningar på displayen gällande ugnen eller installerade tillbehör.

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.

AF - UGNSLARM

Display	Beskrivning	Fel	Lösning
AF01	Termiskt larm för motorer	Ugnen stannar vilken som helst funktionscykel och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AF02	Larm säkerhetstermostat		
AF03	Larm mättermometer		
AF04	Larm kommunikationsförlust		

AL - LARM JÄSNINGSSKÅP

Display	Beskrivning	Fel	Lösning
AL01	Larm mättermometer	Jäsnings-skåpet stannar vilken som helst funktionscykel och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AL02	Larm kommunikationsförlust		
AL04	Larm resistensutrymmets sond		

AL - LARM JÄSNINGSSKÅP

Display	Beskrivning	Fel	Lösning
WF01	Fel temperatur kort	Ugnen fortsätter att fungera korrekt men ring efter assistans	Kontakta kundtjänsten
WF40	Avbruten internetanslutning	Ugnen är inte ansluten till internet	Utför ett anslutningstest

WL - VARNING JÄSNINGSSKÅP

Display	Beskrivning	Fel	Lösning
WLO1	Fel på fuktighetssensor	Jäsnings-skåpet fortsätter att fungera	Kontakta kundtjänsten
WLO2	Fel temperatur kort		
WLO4	Fel ånggenerator		

WC - VARNING KÖKSFLÄKT

Display	Beskrivning	Fel	Lösning
WC01	Fel röksond	Magnetventil för kondensation av tillagningsångor fungerar inte om en sond för mätning av temperaturen på röken inte finns	Kontakta kundtjänsten
WC02	Fel temperatur kort	Köksfläkten fortsätter att fungera	Kontrollera köksfläktens elkabel. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.
WC07	Kommunikationsavbrott	Motor och rökavskiljare för köksfläkt är inte aktiva	

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Löpande underhåll och eftermarknadsservice

-  **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

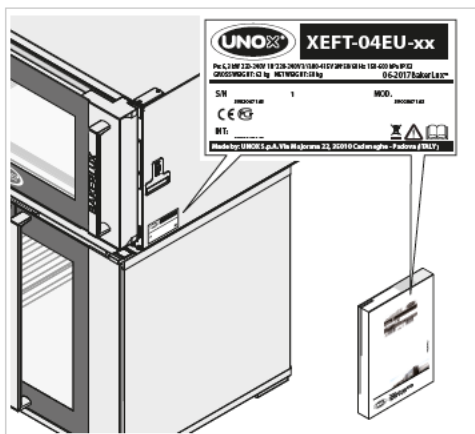
Vänta tills rutorna svalnat.

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 uppgje:

- 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.	Kontakta kundtjänsten.
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.	
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 **37**);
- 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 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

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

EN 62233 : 2008

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

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 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

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.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

