



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

MANUEL D'UTILISATION

BAKERLUX SHOP.Pro™

Cher Client,
nous vous remercions d'avoir choisi un four de la ligne **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Ces fours représentent le résultat de la recherche continue Unox qui garantit un encombrement minimum associé à d'excellentes performances et à une remarquable gestion des cuissons, en toute condition d'utilisation et de chargement.

Les fours **BAKERLUX SHOP.Pro™** utilisent les meilleures technologies brevetées par UNOX, conçues grâce à la collaboration des chefs et des instituts de recherche les plus avancés dans le monde entier. Une vaste gamme d'accessoires disponibles en font un instrument extrêmement éclectique, et rendent le travail en cuisine encore plus simple.

INDEX

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION	4
INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION	5
conseils de cuisson/levage.....	5
UTILISATION : PANNEAU DE COMMANDES.....	6
UTILISATION : QUELQUES NOTIONS.....	7
cuissons manuelles et automatiques.....	7
en quoi consistent les steps de cuisson.....	7
comment programmer les valeurs	7
CUISSENS MANUELLES	8
procédure guidée pour l'utilisation (vers. GO).....	8
procédure guidée pour l'utilisation (vers. LED)	10
CUISSENS AUTOMATIQUES	12
modifier une recette dans la mémoire.....	13
UTILISATION DE L'ÉTUVE (SEULEMENT VERS. LED)	14
ALARMES.....	15
ENTRETIEN ORDINAIRE ET APRÈS-VENTE	16
surfaces externes en acier, joint de la chambre de cuisson.....	16
intérieur de la chambre de cuisson	16
surfaces plastiques et panneau de commande.....	16
vitre interne et externe de la porte	16
assistance après-vente	17

BAKERLUX SHOP.Pro™

Normes de sécurité pour l'utilisation

- Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie* et dérogent UNOX de toute responsabilité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et hydrique, et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles et entraîner l'annulation de la garantie*.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.
- Pour la navigation et le réglage des paramètres, n'utilisez que les doigts, secs et propres en évitant l'utilisation d'ustensiles tels que fourchettes, spatules, etc.



DANGER DE BRÛLURES ET DE LÉSIONS !

- Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes sont très chaudes (température supérieure à 60°C / 140°F).
- S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
- Pour déplacer des conteneurs, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la cellule de lavage, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question.
- Faites extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.
- Ne pas retirer ou toucher le carter de protection des ventilateurs, les ventilateurs et les résistances durant le fonctionnement et jusqu'à leur refroidissement complet.
- Le circuit hydrique du four, qui commence avec le raccord 3/4" (avec clapet de non-retour incorporé) et comprend tous les tuyaux et accessoires en aval de celui-ci, ne doit pour aucune raison être manipulé car cela pourrait provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.



DANGER D'INCENDIE !

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (ex. manuels d'instructions, sachets en plastique, etc.) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.).
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).
- Conservez la chambre de cuisson toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien et après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés !



DANGER D'ÉLECTROCHOC

- Ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole : leur ouverture est réservée au personnel qualifié et autorisé UNOX. Le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie* et expose au risque de dommages et lésions mêmes mortelles.

*Pour plus de détails, consultez le site www.unox.com à la section Garantie

 **Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le chapitre "Normes de sécurité pour l'utilisation"**

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir page 16) ; laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement n'ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement afin de réduire les consommations d'énergie. Pour sortir de la modalité STAND-BY, il suffit de toucher la touche START/STOP.
- Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35°C.
- En cas de coupure de courant ou d'extinction de la machine, dès le redémarrage, l'appareil reprendra le programme en cours. La durée de cuisson pourrait être prolongée de 2 minutes au maximum.
-  Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm. Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur de 160 cm.**

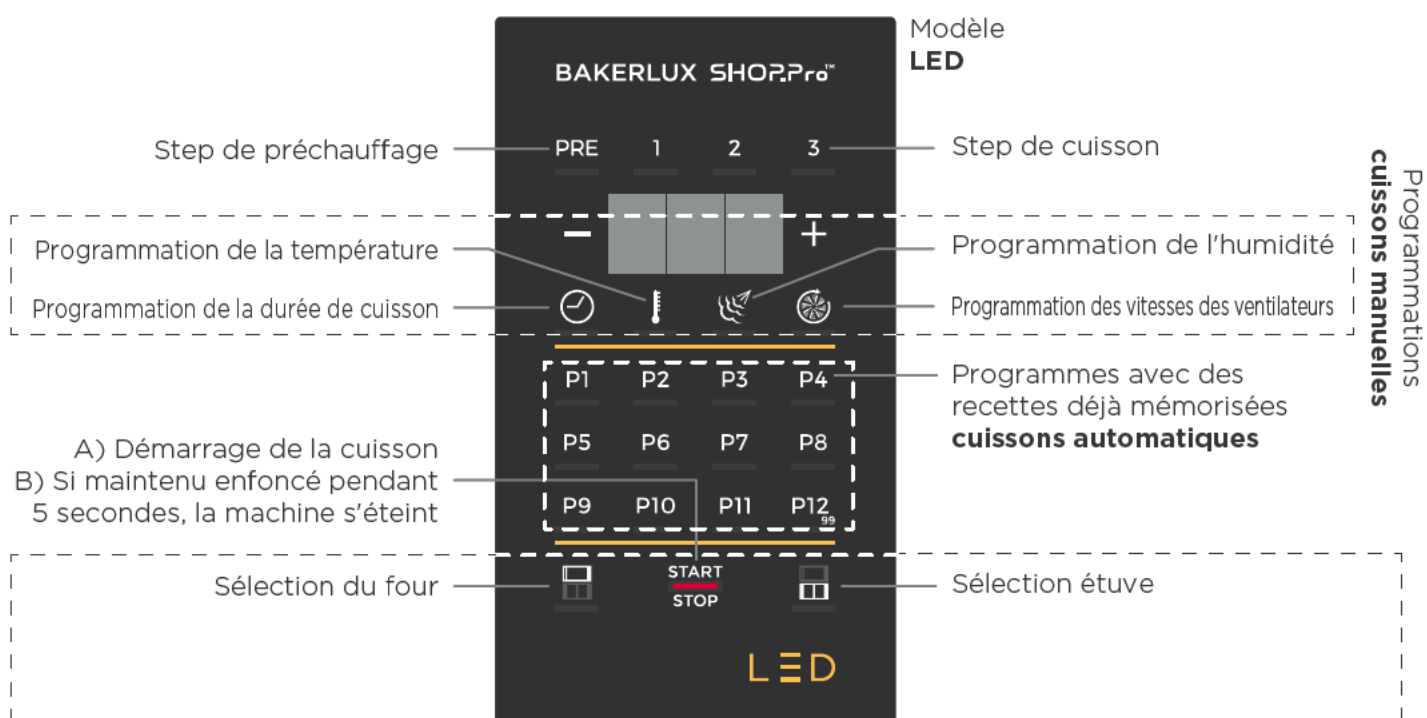
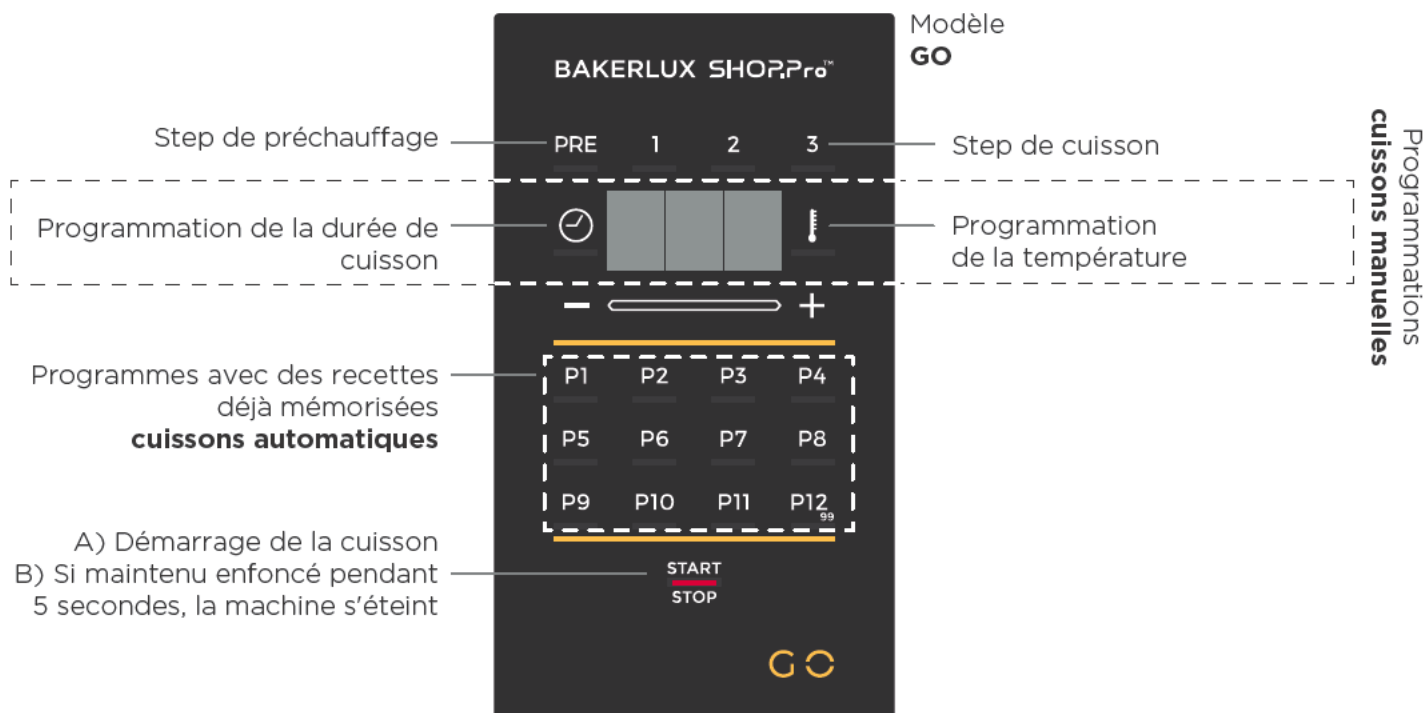
CONSEILS DE CUISSON/LEVAGE

- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques.
- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool ou vin).
- Il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30°C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte le moins possible.
- Essayez de disposer de manière uniforme les aliments sur les plaques, en évitant de les superposer ou de les surcharger (maximum 10 kg par plaque). Distribuez les plaques de manière uniforme sur toute la hauteur de la chambre de cuisson en respectant le nombre maximum indiqué pour chaque appareil.
- Respectez toujours les indications de chargement du four en votre possession.
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet, veillez à ne pas toucher les parties externes et internes du four (des températures supérieures à 60° C pourraient être atteintes).
- Pour éviter l'ébullition, n'utilisez pas de conteneurs remplis avec des liquides ou aliments qui se liquéfient à la chaleur, dans des quantités majeures à celles qui peuvent être facilement maîtrisées.

Pour la navigation et le réglage des paramètres, n'utilisez que les doigts, secs et propres en évitant l'utilisation d'ustensiles tels que fourchettes, spatules, etc.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Utilisation : panneau de commandes



Avec les modèles « LED » il est possible de contrôler aussi bien le four qu'une étuve connectée à ce dernier, en agissant sur un unique panneau de commande.

Pour utiliser le four, touchez l'icône à gauche « SÉLECTION FOUR », pour utiliser l'étuve touchez l'icône à droite « SÉLECTION ÉTUVE ».

Procédez ensuite avec l'utilisation normale.

CUISSENS MANUELLES ET AUTOMATIQUES

Le four que vous avez acheté permet d'effectuer des cuissons **manuelles** ou **automatiques**.

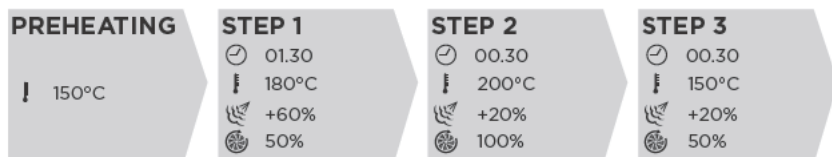
Avec les **cuissons manuelles**, l'utilisateur, en fonction de son expérience, doit programmer les paramètres de cuisson suivants pour un ou plusieurs steps de cuisson (jusqu'à un maximum de trois) :

-  **durée de cuisson** (en heures.minutes) ;
-  **température** dans la chambre (°C) ;
-  **émission d'humidité** (uniquement fours version LED) ;
-  **vitesse des ventilateurs** (uniquement fours version LED).

Avec les **cuissons automatiques**, des recettes prédéfinies par le Constructeur ou mémorisées précédemment par l'utilisateur après les avoir programmées manuellement sont utilisées.
Le four peut contenir jusqu'à 99 recettes (de P1 à P99).

EN QUOI CONSISTENT LES STEPS DE CUISSON

Chaque cuisson manuelle est composée d'un **préchauffage initial** (« PRE » - facultatif mais toujours conseillé) et de **steps** de cuisson (d'un minimum de 1 à un maximum de 3), chacun caractérisé par des paramètres de cuisson différents. Programmez plusieurs steps au lieu d'un seul pour un juste équilibre entre température, durée de cuisson et humidité : cela se traduit par de meilleurs résultats.



- ❗ Une cuisson, pour pouvoir démarrer, exige la programmation d'au moins un STEP.
- ❗ Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation de tous les STEPS : programmez donc uniquement ceux qui vous servent.
- ❗ Le passage d'un STEP de cuisson à l'autre est géré automatiquement par l'appareil.

COMMENT PROGRAMMER LES VALEURS

Modèle **GO**



Modèle **LED**



Les valeurs se programment :

- ① en appuyant sur les touches « + » et « - » jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;
- ② en utilisant la fonction « scroll », à savoir en faisant défiler le doigt sur la barre (vers. GO) ou sur l'écran (vers. LED) : dans ce dernier cas l'avancement sera plus rapide.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Cuissons manuelles

Avec les **cuissons manuelles**, l'utilisateur, en fonction de son expérience, doit programmer les paramètres de cuisson suivants pour un ou plusieurs steps de cuisson (jusqu'à un maximum de trois) :



durée de cuisson (en heures.minutes) ;



température dans la chambre de cuisson (°C)



émission **d'humidité** (uniquement fours version LED) ;



vitesse des ventilateurs (uniquement fours version LED).

Après avoir programmé les paramètres de cuisson (durée, température, etc.), il est possible de lancer directement la cuisson ou de sauvegarder la recette programmée : il sera ainsi possible de la réutiliser par la suite, toutes les fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

PROCÉDURE GUIDÉE POUR L'UTILISATION (VERS. GO)

A PROGRAMMER LE PRÉCHAUFFAGE (FACULTATIF)

- ① Sélectionnez l'icône « PRE » si vous souhaitez programmer un préchauffage.
- ② Programmez la valeur de température souhaitée pour le préchauffage (une température supérieure d'au moins 30°C à celle prévue pour la cuisson est conseillée).



B PROGRAMMER LES PARAMÈTRES DE CUISON

- ③ Sélectionnez l'icône « 1 » : il est maintenant possible de programmer les paramètres du STEP de cuisson « 1 ».

pour davantage d'informations sur les steps de cuisson, voir page 7

- ④ Sélectionnez l'icône « HORLOGE » pour programmer la **durée de la cuisson**.
- ⑤ Programmez la valeur souhaitée en heures.minutes (dans l'exemple : une heure et trente minutes).

- ⑥-⑦ Avec la même modalité utilisée pour programmer la durée, saisissez la valeur de **température** dans la chambre (deà....°C) ;



- ⑧ répétez ces passages pour programmer les STEPS 2 et 3 (si ③ ● ● ● ⑥ nécessaires)

C PROGRAMMER LES STEPS SUIVANTS (FACULTATIF)

Si nécessaire, répétez les opérations du point ③ au point ⑥ pour programmer les STEPS de cuisson « 2 » et « 3 ».
Attention, au point ③ touchez l'icône « 2 » pour programmer le STEP « 2 » et l'icône « 3 » pour programmer le STEP « 3 ».

D LANCER LA CUISSON/SAUVEGARDER LA CUISSON

Après avoir programmé les paramètres de cuisson (durée et température) il est possible de :

- lancer directement la cuisson : les paramètres programmés, à la fin de la cuisson, NE seront PAS mémorisés ;
- sauvegarder la cuisson programmée et la lancer : le paramètres programmés, à la fin de la cuisson, seront mémorisés ; il sera ainsi possible de réutiliser la recette par la suite, toutes les fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

Lancer directement la cuisson

- 1A Appuyez sur l'icône « START/STOP » : la cuisson démarre avec les paramètres programmés et toutes les leds rouges des positions s'éteignent.

Sauvegarder la cuisson et la lancer

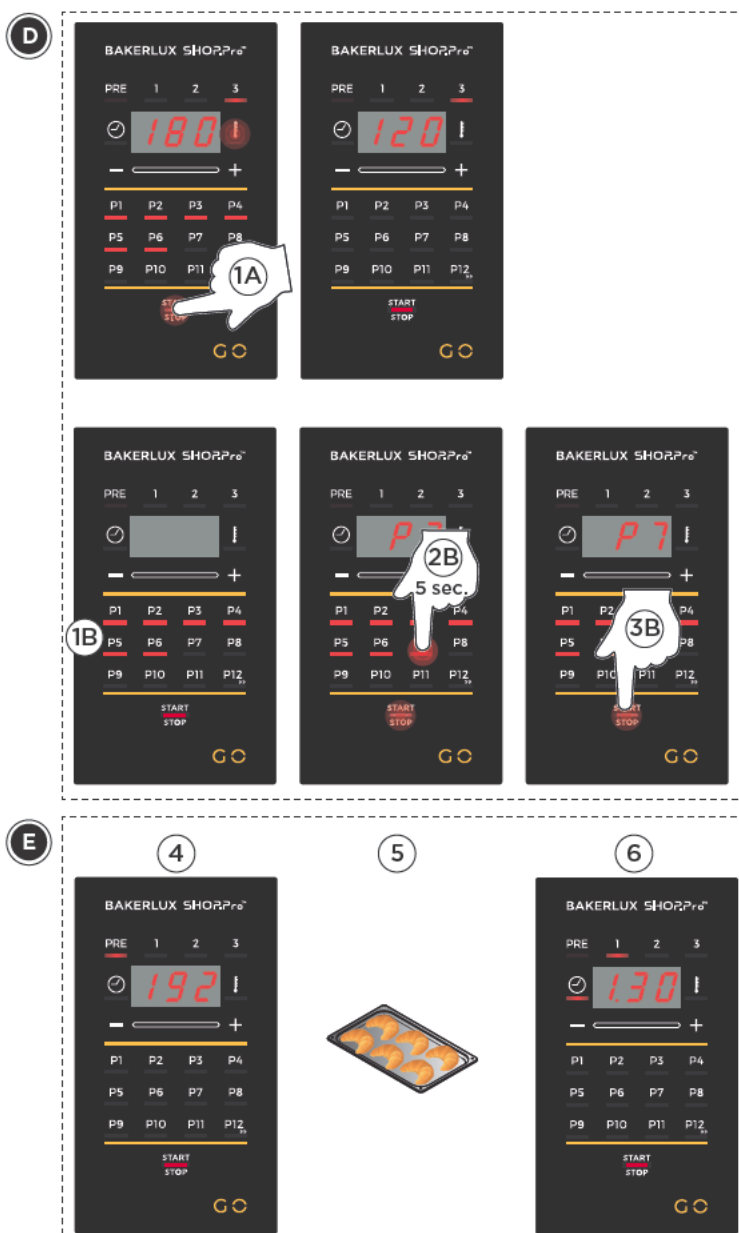
- 1B Pour sauvegarder la recette avant de la lancer, cherchez une position libre en observant les leds :

position libre : led non allumée (ex. P7)

position occupée : led allumée (ex. de P1 à P6), dans tous les cas en la choisissant, la recette déjà présente sera dans tous les cas réécrite et effacée de manière irréversible.

Remarque : pour sélectionner les positions de P12 à P99, appuyez sur P12 pendant 5 sec. (elle commencera à clignoter), appuyez plusieurs fois sur la touche « + » jusqu'à l'apparition sur l'écran de la position souhaitée, appuyez sur celle-ci pendant 5 sec. pour mémoriser la recette.

- 2B Appuyez sur la touche pendant 5 secondes : un signal sonore retentira, la cuisson est maintenant sauvegardée.
- 3B Appuyez sur l'icône « START/STOP » pour lancer la cuisson.



E CUISSON EN COURS !!!!

- 4 Si la cuisson prévoit un préchauffage, le four commence à chauffer la chambre pour l'amener à la température programmée (dans l'exemple 192°C). Pendant cette phase, N'insérez PAS les plats dans le four.
- 5 À la fin du préchauffage, le four émet un signal sonore et la lumière à led du four clignote : c'est le moment d'enfourner les plats. Lors de la fermeture de la porte, le STEP 1 démarre automatiquement selon les paramètres programmés.

- 6 Pendant la cuisson, il est possible de voir sur l'écran les paramètres programmés en touchant l'icône qui intéresse :



montre la **durée** de cuisson programmée alternée au temps qui manque à la fin de la cuisson ;



montre la **température** programmée dans la chambre et alternée à celle actuelle.

Les paramètres programmés peuvent être modifiés à tout moment en agissant comme expliqué à la page précédente (points de 3 à 6). La cuisson s'arrête à la fin du temps programmé ; si vous souhaitez anticiper la fin, appuyez longtemps sur la touche « START/STOP ».

F FIN DE CUISSON

À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore et la lumière à led du four clignote : les plats sont prêts. Lorsque la porte est ouverte, la lumière s'éteint.

PROCÉDURE GUIDÉE POUR L'UTILISATION (VERS. LED)

A SÉLECTIONNER L'APPAREIL

- 1 Sélectionnez l'icône « FOUR » : maintenant le panneau de commandes est activé pour l'utilisation de cet appareil.



B PROGRAMMER LE PRÉCHAUFFAGE (FACULTATIF)

- 2 Sélectionnez l'icône « PRE » si vous souhaitez programmer un préchauffage.
- 3 Programmez la valeur de température souhaitée pour le préchauffage (une température supérieure d'au moins 30°C à celle prévue pour la cuisson est conseillée).



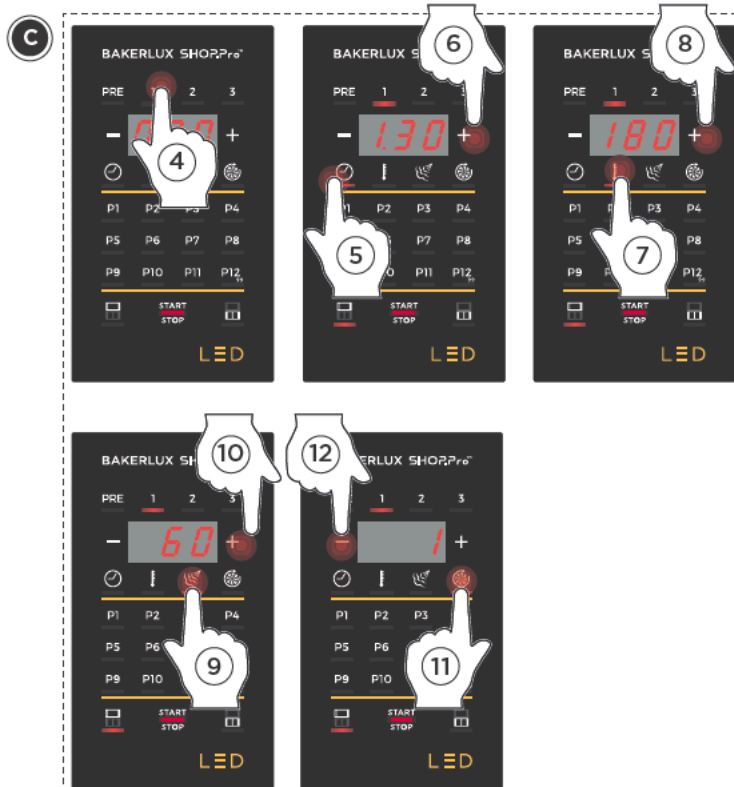
C PROGRAMMER LES PARAMÈTRES DE CUISON

- 4 Sélectionnez l'icône « 1 » : il est maintenant possible de programmer les paramètres du STEP de cuisson « 1 ».

 **pour davantage d'informations sur les steps de cuisson, voir page 7**

- 5 Sélectionnez l'icône « HORLOGE » pour programmer la **durée de la cuisson**.
- 6 Programmer la valeur souhaitée en heures.minutes (dans l'exemple : une heure et trente minutes).
- 7...11 Avec la même modalité utilisée pour programmer la durée, saisissez les valeurs de :

-  **température** dans la chambre (deà....°C) ;
-  **émission d'humidité** (deà....avec intervalles de 20) ;
-  **vitesse des ventilateurs** (1 : vitesse réduite ; 2 : vitesse maximale).



D PROGRAMMER LES STEPS SUIVANTS (FACULTATIF)

Si nécessaire, répétez les opérations du point (4) au point (11) pour programmer les STEPS de cuisson « 2 » et « 3 ».
Attention, au point (4) touchez l'icône « 2 » pour programmer le STEP « 2 » et l'icône « 3 » pour programmer le STEP « 3 ».

- D répétez ces passages pour programmer les STEPS 2 et 3 (si 4 ● ● ● 11 nécessaires)

E LANCER/SAUVEGARDER LA CUISSON

Après avoir programmé les paramètres de cuisson (durée, température, etc.) il est possible de :

- lancer directement la cuisson : les paramètres programmés, à la fin de la cuisson, NE seront PAS mémorisés ;
- sauvegarder la cuisson programmée et la lancer : les paramètres programmés, à la fin de la cuisson, seront mémorisés ; il sera ainsi possible de réutiliser la recette par la suite, toutes les fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

Lancer directement la cuisson

- 1A Appuyez sur l'icône « START/STOP » : la cuisson démarre avec les paramètres programmés et toutes les leds rouges des positions s'éteignent.

Sauvegarder la cuisson et la lancer

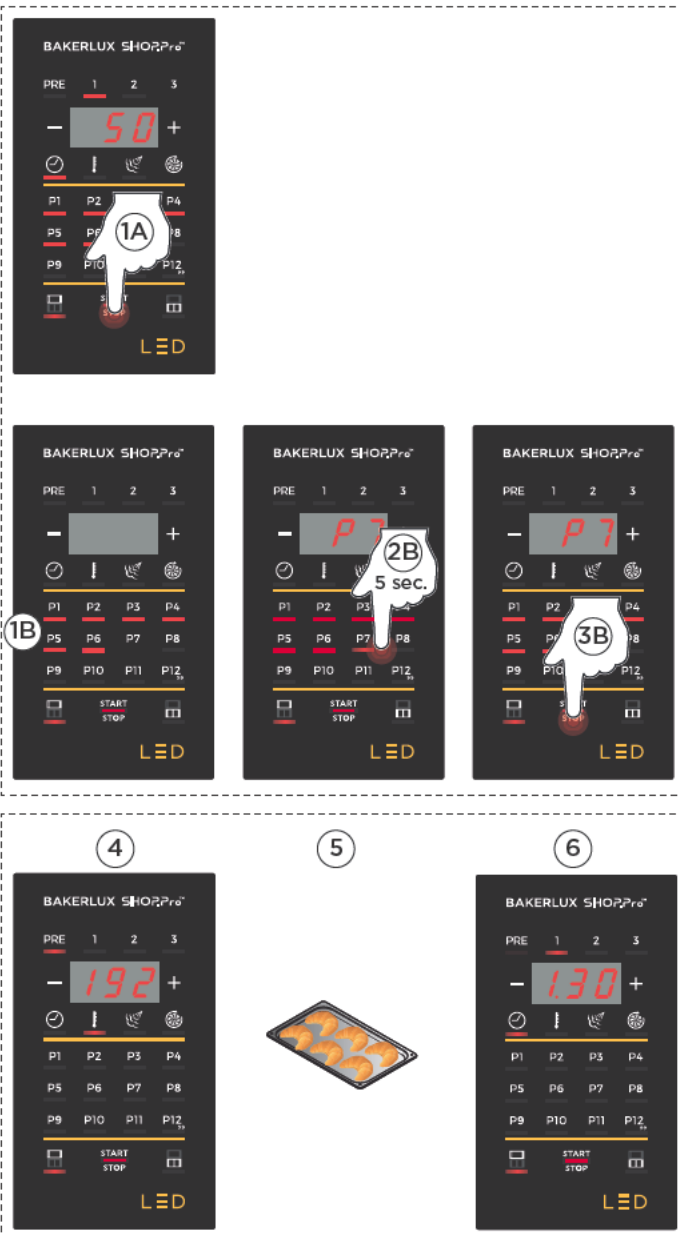
- 1B Pour sauvegarder la recette avant de la lancer, cherchez une position libre en observant les leds :

position libre : led non allumée (ex. P7)

position occupée : led allumée (ex. de P1 à P6), dans tous les cas en la choisissant, la recette déjà présente sera dans tous les cas réécrite et effacée de manière irréversible.

Remarque : pour sélectionner les positions de P12 à P99, appuyez sur P12 pendant 5 sec. (elle commencera à clignoter), appuyez plusieurs fois sur la touche « + » jusqu'à l'apparition sur l'écran de la position souhaitée, appuyez sur celle-ci pendant 5 sec. pour mémoriser la recette.

- 2B Appuyez sur la touche pendant 5 secondes : un signal sonore retentira, la cuisson est maintenant sauvegardée.
- 3B Appuyez sur l'icône « START/STOP » pour lancer la cuisson.



F CUISSON EN COURS !!!!

- 4 Si la cuisson prévoit un préchauffage, le four commence à chauffer la chambre pour l'amener à la température programmée (dans l'exemple 192°C). Pendant cette phase, N'insérez PAS les plats dans le four.
- 5 À la fin du préchauffage, le four émet un signal sonore et la lumière à led du four clignote : c'est le moment d'enfourner les plats. Lors de la fermeture de la porte, le STEP 1 démarre automatiquement selon les paramètres programmés.
- 6 Pendant la cuisson, il est possible de voir sur l'écran les paramètres programmés en touchant l'icône qui intéresse :



montre la **durée** de cuisson programmée alternée au temps qui manque à la fin de la cuisson ;



montre la **température** programmée dans la chambre et alternée à celle actuelle ;



montre l' **émission d'humidité** programmée ;



montre la **vitesse des ventilateurs** configurée.

Les paramètres programmés peuvent être modifiés à tout moment en agissant comme expliqué à la page précédente (points de 4 à 11). La cuisson s'arrête à la fin du temps programmé ; si vous souhaitez anticiper la fin, appuyez longtemps sur la touche « START/STOP ».

G FIN DE CUISSON

À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore et la lumière à led du four clignote : les plats sont prêts. Lorsque la porte est ouverte, la lumière s'éteint.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Cuissons automatiques

Avec les **cuissons automatiques**, des recettes prédéfinies par le Constructeur (si prévues) ou mémorisées précédemment par l'utilisateur après les avoir programmées manuellement (voir pages précédentes) sont utilisées.

Le four peut contenir jusqu'à 99 recettes (de P1 à P99).

Pour retourner à la modalité « cuissons manuelles », après avoir enfoncé une touche « P », il faut appuyer de nouveau sur la même touche ; par exemple, si vous appuyez sur P1, vous retournez dans la modalité « cuissons manuelles »

RAPPELER UNE RECETTE DANS LA MÉMOIRE

- ① Appuyez sur la touche qui intéresse (pour accéder aux positions de P13 à P99, sélectionnez la position P12 et avancez avec la touche « + ») : la led correspondant commence à clignoter.
 - ② Appuyez sur l'icône « START/STOP » : la cuisson démarre avec les paramètres programmés et toutes les leds rouges des positions s'éteignent.
- Référez-vous à la section « Cuissons manuelles » chap. « Cuisson en cours !!! » et « Fin de cuisson ».

Il est conseillé d'utiliser le tableau ci-dessous pour repérer plus facilement la recette qui intéresse.

Modèle GO



Modèle LED



Pos.	Nom de la recette	PRE	STEP 1				STEP 2				STEP 3			
														
P1														
P2														
P3														
P4														
P5														
P6														
P7														
P8														
P9														
P10														
P11														
P12														
P13														

MODIFIER UNE RECETTE DANS LA MÉMOIRE

- Appuyez sur la touche correspondant au programme que vous souhaitez modifier (par exemple P7) : la led commence à clignoter.

Remarque : pour sélectionner les positions de P12 à P99, appuyez sur P12 (elle commencera à clignoter), appuyez plusieurs fois sur la touche « + » jusqu'à l'apparition sur l'écran de la position souhaitée, appuyez sur celle-ci pendant 5 sec. pour mémoriser la recette.

- Sélectionnez le step que vous souhaitez modifier (dans l'exemple le STEP « 1 »).
- Sélectionnez le paramètre que vous souhaitez modifier (dans l'exemple la température).
- Saisissez la nouvelle valeur (dans l'exemple la température est amenée de 180°C à 200°C).

Modèle GO



Modèle LED



À ce stade, il est possible de :

- surécrire** le programme modifié : appuyez pendant 5 secondes sur la même touche, ex. P7 (la recette déjà présente est effacée de manière irréversible).
Par exemple :
P7 : programme avec température **200°C** (au lieu de 180°C comme précédemment programmé).
- sauvegardez** un nouveau programme identique à celui de départ (ex. P7) sauf pour les modifications apportées (dans l'exemple la modification de la température).
Appuyez de nouveau pendant 5 secondes sur la touche correspondant à la position souhaitée (ex. P8) : si le programme est mis en évidence en rouge, cela signifie qu'il est déjà occupé : dans tous les cas en le choisissant, la recette déjà présente sera réécrite et effacée de manière irréversible.
Par exemple :
P7 : programme avec température **180°C**
P8 : programme identique à P7 sauf la température du STEP 1 qui a été amenée à **200°C**.

Pos.	Nom de la recette	PRE	STEP 1				STEP 2				STEP 3			

BAKERLUX SHOP.Pro™

Utilisation de l'étuve (seulement vers. LED)

Votre appareil BAKERLUX SHOP.Pro™ vers. LED est prévu pour contrôler une étuve de la même série, raccordée à celle-ci.

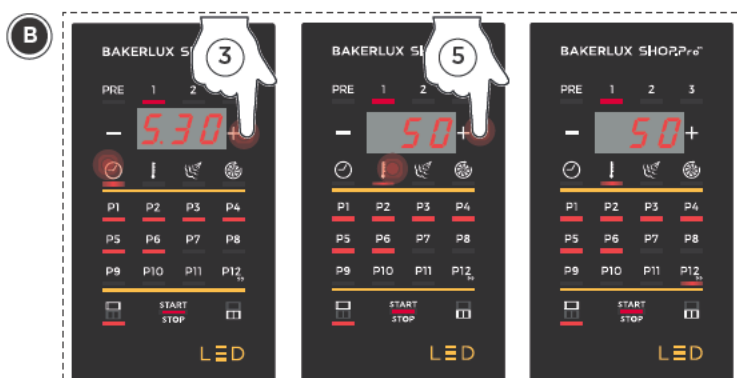
A SÉLECTIONNER L'APPAREIL

- 1 Sélectionnez la touche « ÉTUVE » : maintenant le panneau de commandes est activé pour l'utilisation de cet appareil.



B PROGRAMMER LES PARAMÈTRES DE LEVAGE

- 2 Sélectionnez la touche « HORLOGE » pour programmer la **durée du levage**.
- 3 Programmez la valeur souhaitée en heures, minutes (par exemple : 5 heures et 30 minutes).
- 4 Sélectionnez la touche « TEMPÉRATURE » pour programmer la **température du levage**.
- 5 Programmez la valeur souhaitée en °C (par exemple : 50°C).



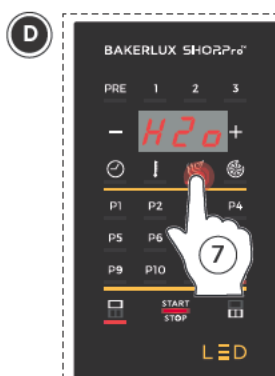
C DÉMARRAGE DU LEVAGE

- 6 Appuyez sur la touche « START/STOP » : le levage démarre avec les paramètres programmés.



D ÉMISSION D'HUMIDITÉ

- 7 Si de l'humidité est nécessaire pendant le processus de levage en cours, appuyez sur la touche « HUMIDITÉ » : de la vapeur est émise jusqu'à ce que la touche soit relâchée.



Les fours affichent à l'écran les éventuels messages d'alarme/avertissement relatifs au four ou aux accessoires installés (seulement vers. LED).

Les messages d'avertissement (WARNING) identifient des situations de dysfonctionnement qui toutefois, même avec des fonctions limitées, autorisent le fonctionnement de l'appareil/ des accessoires.

Les messages d'alarme (ALLARM) identifient des situations qui empêchent tout fonctionnement de l'appareil/des accessoires qui doivent donc être mis en état de STOP.

Si les messages d'alarme se réfèrent exclusivement aux accessoires raccordés, il est toutefois possible d'utiliser le four.

ALARMES			
Écran	Description	Effet	Résolution du problème
A01	Alarme thermique des moteurs	Le four arrête n'importe quel cycle de fonctionnement et empêche les programmations successives à l'écran	Contactez le service d'assistance clients
A02	Alarme thermostat de sécurité		
A03	Alarme sonde chambre		
A04	Alarme perte de communication hotte		
A07	Alarme sonde chambre étuve	L'étuve arrête tout cycle de fonctionnement et empêche les programmations successives à l'écran	Contrôlez le câble d'alimentation de l'appareil. Si le problème persiste même après l'action corrective, contactez le service d'assistance clients
A08	Alarme présence de tension sur l'étuve		
A09	Alarme communication avec étuve		

WARNING			
Écran	Description	Effet	Résolution du problème
U01	Warning température carte du four	L'appareil continue à fonctionner, mais certaines fonctions pourraient être désactivées	Contactez le service d'assistance clients
U07	Warning température carte de l'étuve		
U13	Warning température carte de la hotte		
U14	Warning sonde de température carte de la hotte		
U15	Warning présence de tension sur l'étuve		
U16	Warning communication		



Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- **après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;**
- **après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants, etc.).**

Nettoyez quotidiennement la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et pour éviter que l'acier inoxydable à l'intérieur de la chambre de cuisson se détériore ou corrode.

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (par ex., acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique). Attention ! N'utilisez jamais de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau.

SURFACES EXTERNES EN ACIER, JOINT DE LA CHAMBRE DE CUISSON

Attendez que les surfaces soient froides.

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin.

INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON



Si la chambre de cuisson n'est pas quotidiennement nettoyée, il est possible que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur prennent feu - risque d'incendie !

Nettoyez **quotidiennement** la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène élevés et pour préserver dans le temps le brillant de l'acier et les prestations de l'appareil. Les particules de graisse ou les résidus alimentaires pourraient par ailleurs prendre feu pendant la cuisson en provoquant des dommages aux personnes et à l'appareil. Le nettoyage doit toujours être effectuée avec la chambre froide en utilisant un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de savon. Terminez en rinçant et en essuyant soigneusement.

SURFACES PLASTIQUES ET PANNEAU DE COMMANDE

Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates. Suivez les indications du producteur du détergent.

VITRE INTERNE ET EXTERNE DE LA PORTE

Attendez que les vitres soient froides.

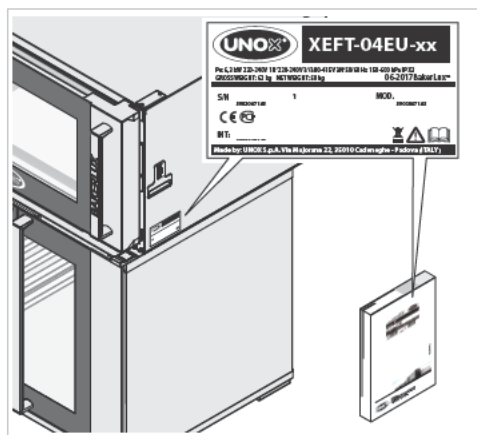
Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres. Rincez et essuyez avec soin.



POUR FOURS AVEC OUVERTURE ABATTANTE: Pendant les opérations de nettoyage, NE retirez PAS la vitre interne car celle-ci pourrait se rompre.

ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique, et consultez les solutions proposées dans le tableau.



Si la solution ne figure pas dans le tableau, adressez-vous à un centre d'assistance technique autorisé par UNOX en communiquant :

- la date d'achat ;
- les données de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification ;
- éventuels messages d'alarme affichés.

Données du constructeur :

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tél +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Panne	Cause possible	Remède possible	Résolution du problème
Le four est complètement éteint.	- Absence de la tension de réseau. - Appareil défectueux.	Vérifiez le branchement au courant électrique.	Contactez le service d'assistance clients.
La vapeur n'est pas générée dans la chambre de cuisson.	- Arrivée d'eau fermée. - Raccordement au réseau hydrique ou au réservoir non effectué correctement. - Absence d'eau dans le réservoir (en cas de prise d'eau depuis le réservoir). - Filtre de l'entrée d'eau obstrué par des impuretés.	- Ouvrez l'arrivée d'eau. - Vérifiez le raccordement au réseau hydrique ou au réservoir. - Remplissez le réservoir d'eau. - Nettoyez le filtre.	
Après avoir programmé le temps et avoir appuyé sur la touche « START/STOP » le four ne part pas.	Porte ouverte ou mal fermée.	Vérifiez la fermeture de la porte.	
Avec la porte fermée, de l'eau s'échappe du joint.	- Joint sale. - Joint endommagé. - Mécanisme de la poignée desserré.	- Nettoyez le joint avec un chiffon humide. - Adressez-vous à un technicien spécialisé pour la réparation.	

PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes :

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;
- laissez la porte de l'appareil légèrement entre-ouverte.

À la première utilisation :

effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir page 16) ;

- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.



Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif n. 49 de 2014 « Mise en œuvre de la Directive DEEE 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques »



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'en fin de vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément.

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids.

Désactivez complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents).

Il est nécessaire de poser l'attention sur la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « qui pollue paie », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de Tri (appelés îles écologiques ou plate-formes écologiques)
- au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, celui-ci est tenu à les retirer gratuitement (retrait « un contre un »).

Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union Européenne

La Directive communautaire sur les appareils DEEE est transposée de manière différente dans chaque pays. Si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous vous conseillons par conséquent de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

CERTIFICATIONS

EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

BAKERLUX SHOP.Pro™

est conforme à la Directive des Machines 2006/42/CE selon les normes suivantes :

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233 : 2008

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

est conforme à la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/CE selon les normes :

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

