



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

BEDIENUNGSANLEITUNG

BAKERLUX SHOP.Pro™

Sehr geehrter Kunde,
wir bedanken uns bei Ihnen, sich für einen Ofen der Reihe **BAKERLUX SHOP.Pro™** entschieden zu haben.

Diese Öfen sind das Ergebnis der kontinuierlichen Unox-Forschung, die einen minimalen Platzbedarf in Kombination mit herausragenden Leistungen sowie eine außerordentliche Verwaltung der Garvorgänge bei jedem Gebrauch und jeder Beladung gewährleistet.

Die Öfen **BAKERLUX SHOP.Pro™** verwenden die besten von UNOX patentierten Technologien, die in Zusammenarbeit mit Chefköchen und innovativen Forschungsinstituten entwickelt wurden. Eine große Spanne an verfügbarem Zubehör machen die Öfen zu einem vielfältigen Instrument. Dadurch wird die Arbeit in der Küche noch stärker vereinfacht.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH	4
ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GEBRAUCH	5
Empfehlungen zum Garen/Gären.....	5
GEBRAUCH: BEDIENFELD	6
GEBRAUCH: EINIGE ANMERKUNGEN	7
Manuelle und automatische Garvorgänge.....	7
Erklärung Garschritte	7
Einstellen der Werte	7
MANUELLE GARVORGÄNGE	8
Geführte Vorgehensweise zum Gebrauch (Vers. GO).....	8
Geführte Vorgehensweise zum Gebrauch (Vers. LED).....	10
AUTOMATISCHE GARVORGÄNGE	12
Ändern eines gespeicherten Rezepts	13
GEBRAUCH DES GÄRSCHRANKS (NUR VERS. LED)	14
ALARME	15
ORDENTLICHE WARTUNG UND AFTER-SALES-SERVICE	16
Externe Stahloberflächen, Dichtung der Ofenkammer	16
In der Ofenkammer	16
Kunststoffoberflächen und Bedienfeld.....	16
Innen- und Außenscheibe der Tür	16
Kundendienst	17

BAKERLUX SHOP.Pro™

Sicherheitsvorschriften für den Gebrauch

- Jeder Gebrauch und jegliche Reinigungsarbeiten, die von den in dieser Anleitung genannten und vorgesehenen abweichen, werden als ungeeignet angesehen und können Schäden, Verletzungen und Todesfälle hervorrufen. In diesem Fall wird die Garantie* aufgehoben und UNOX übernimmt keine Haftung.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Nutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Die Kinder müssen überwacht werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann nur zum Garen von Speisen in industriellen und professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden, das regelmäßig geschult wird: Jeder andere Gebrauch entspricht nicht der vorgesehenen Nutzung und wird als gefährlich eingestuft.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert, Sie funktionale oder strukturelle Veränderungen feststellen oder wenn die Strom- und Wasserversorgung unterbrochen ist, kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst von UNOX und versuchen Sie sich nicht selbst an der Reparatur. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von UNOX verwendet werden.
- Wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie* entfällt in diesem Fall.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
- Bedienen Sie das Gerät für die Navigation und Einstellung der Parameter ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern und nicht mit Utensilien wie Gabeln, Rührlöffeln usw.



VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR!

- Achten Sie während des Garens und bis zur Abkühlung aller Geräteteile darauf, ausschließlich die Bedienelemente oder den Griff des Gerätes zu berühren, da die äußeren Teile sehr heiß werden (Temperaturen von über 60 °C/140 °F).
- Wenn es nötig ist, die Tür zu öffnen, führen Sie diesen Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch. Achten Sie auf den austretenden Dampf und auf die hohen Temperaturen in der Garkammer.
- Um die Behälter, das Zubehör und die anderen Objekte in der Ofenkammer zu bewegen, ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Ofenkammer.
- Entfernen oder berühren Sie die Schutzabdeckung des Lüfters, die Lüfterräder und die Widerstände während der Funktion nicht, bis diese komplett abgekühlt sind.
- Am Wasserkreis des Ofens, der mit dem 3/4"-Anschluss beginnt und über ein integriertes Rückschlagventil sowie diesem vorgelagert alle Leitungen und Zubehöerteile verfügt, dürfen keinesfalls Änderungen vorgenommen werden, da diese zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen können.



BRANDGEFAHR!

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass in der Kammer des Geräts keine nicht konformen Objekte (z. B. Gebrauchsanleitung, Kunststoffsäcke oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln vorhanden sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfabzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammaren Stoffe in der Nähe sind.
- Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammare Stoffe oder verbrennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).
- Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol).
- Halten Sie immer die Garkammer sauber und reinigen Sie sie regelmäßig nach jedem Garen: Fette oder Lebensmittelmrückstände, die nicht innen entfernt werden, könnten sich entzünden!




STROMSCHLAGGEFAHR

- Öffnen Sie nicht die Räume, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind: Nur von UNOX befugtes Fachpersonal darf diese öffnen. Wenn diese Vorschrift nicht beachtet wird, verfällt die Garantie* und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.

*Für nähere Informationen siehe die Website www.unox.com im Bereich „Garantie“

 **Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes aufmerksam das Kapitel „Sicherheitsvorschriften für den Gebrauch“**

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts sorgfältig die Ofenkammer und das Zubehör (siehe S. 16); lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüche des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Wenn das Gerät mehr als 15 Min. eingeschaltet bleibt, ohne dass ein Betriebsmodus ausgewählt wurde, wird zum Verringern des Stromverbrauchs automatisch der Standby-Betrieb aktiviert. Zum Verlassen des STANDBY-Modus drücken Sie die Taste START/STOP.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35°C.
- Bei einem Stromausfall oder Abschalten der Maschine setzt das Gerät beim Neustart das Programm fort, das beim Abschalten aktiv war. Die Gardauer kann um maximal 2 Minuten verlängert werden.
-  Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, das letzte Blech NICHT in einer Höhe von über 160 cm zu positionieren. Wenn das nötig sein sollte, **müssen Sie den Aufkleber des "Starter Kits" in einer Höhe von 160 cm anbringen.**

EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN/GÄREN

- Verwenden Sie Bleche und Grillroste von UNOX. Positionieren Sie die Speisen gleichmäßig auf diesen. Stapeln Sie keine Speisen übereinander und überladen Sie die Bleche oder Grillroste nicht.
- Salzen Sie die Speisen möglichst nicht in der Ofenkammer. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, reinigen Sie den Ofen anschließend so bald wie möglich.
- Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol oder Wein).
- Der Ofen sollte immer mit einer höheren Temperatur als die Gartemperatur vorgeheizt werden (min. 30°C höher), um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür auszugleichen.
- Öffnen Sie den Ofen während des Garvorgangs möglichst wenig.
- Verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig auf den Backblechen, legen Sie sie nicht übereinander und überladen Sie diese nicht (höchstens 10 kg pro Blech). Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig auf der ganzen Höhe der Ofenkammer und halten Sie sich dabei an die angegebene Höchstzahl für das jeweilige Gerät.
- Beachten Sie immer die Hinweise zur Beladung Ihres Ofens.
- Seien Sie während des Garvorgangs und bis zum vollständigen Abkühlen des Ofens beim Berühren der äußeren und inneren Ofenteile besonders vorsichtig (diese können Temperaturen von über 60 °C erreichen).
- Um das Sieden und Kochen zu verhindern, verwenden Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich durch die Hitze verflüssigen können, in einer Menge, die nicht mehr leicht unter Kontrolle zu bringen ist.

Bedienen Sie das Gerät für die Navigation und Einstellung der Parameter ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern und nicht mit Utensilien wie Gabeln, Rührlöffeln usw.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Gebrauch: Bedienfeld

Modell **GO**

Vorheizschritt — PRE 1 2 3 — Garschritt

Einstellung der Gardauer — [Dial] — Temperatureinstellung

Programme mit bereits abgespeicherten Rezepten
Automatische Garvorgänge

A) Start des Garvorgangs
B) Wenn die Taste 5 Sekunden lang gedrückt gehalten wird, geht das Gerät aus

Manuelle Garvorgänge

Modell **LED**

Vorheizschritt — PRE 1 2 3 — Garschritt

Temperatureinstellung — [Sliders] — Einstellung der Feuchtigkeit

Einstellung der Gardauer — [Dial] — Einstellung der Laufrad-Geschwindigkeit

Programme mit bereits abgespeicherten Rezepten
Automatische Garvorgänge

A) Start des Garvorgangs
B) Wenn die Taste 5 Sekunden lang gedrückt gehalten wird, geht das Gerät aus

Auswahl Ofen — [Buttons] — Auswahl Gärschrank

Manuelle Garvorgänge

Bei den „LED“-Modellen können sowohl der Ofen als auch ein mit diesem verbundener Gärschrank von einem und demselben Bedienfeld aus bedient werden.





Wenn der Ofen benutzt werden soll, berühren Sie das Symbol auf der linken Seite „AUSWAHL OFEN“; zum Verwenden des Gärschranks hingegen berühren Sie das Symbol auf der rechten Seite „AUSWAHL GÄRSCHRANK“.

Fahren Sie dann mit der normalen Nutzung des gewählten Gerätes fort.

MANUELLE UND AUTOMATISCHE GARVORGÄNGE

Der von Ihnen erworbene Ofen gestattet das Vornehmen **manueller** oder **automatischer** Garvorgänge.

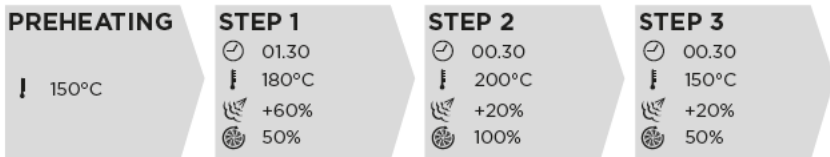
Bei den **manuellen Garvorgängen** muss der Nutzer auf Grundlage seiner Erfahrung die folgenden Garparameter für einen oder mehrere Garschritte (bis zu drei) selbst einstellen:




-  **Dauer des Garvorgangs** (in Stunden.Minuten);
-  **Temperatur** in der Kammer (°C);
-  **Feuchtigkeitseinzug** (nur bei Öfen der Version LED);
-  **Lüftergeschwindigkeit** (nur bei Öfen der Version LED).

Bei den **automatischen** Garvorgängen hingegen werden Rezepte verwendet, die im Werk vom Hersteller voreingestellt oder zu einem früheren Zeitpunkt vom Nutzer manuell eingegeben und abgespeichert wurden. Der Ofen kann bis zu 99 Rezepte enthalten (P1 bis P99).

ERKLÄRUNG GARSCHRITTE

Jeder manuelle Garvorgang besteht aus einer **anfänglichen Vorheizphase** („PRE“ - optional, aber generell empfohlen) und aus **Garschritten** (mindestens 1 bis höchstens 3), die sich jeweils durch unterschiedliche Garparameter auszeichnen. Das Einstellen mehrerer Garschritte gestattet das Erreichen des richtigen Gleichgewichts zwischen Temperatur, Gardauer und Feuchtigkeit: So erhält man bessere Garergebnisse.



-  Ein Garvorgang kann nur dann gestartet werden, wenn für ihn mindestens ein SCHRITT eingestellt wurde.
-  Das Garen erfordert nicht unbedingt alle Schritte (STEP): Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind.
-  Der Übergang von einem GARSCHRITT zum nächsten wird automatisch vom Gerät verwaltet.

EINSTELLEN DER WERTE

Modell **GO**



Modell **LED**



Die Werte lassen sich wie folgt einstellen:

- ① durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes;
- ② mithilfe der „Scroll“-Funktion, d. h. durch Streichen mit dem Finger über den Balken (Vers. GO) oder über das Display (Vers. LED): im zweiten Fall erfolgt das Erhöhen bzw. Verringern des Wertes schneller.

DE

BAKERLUX SHOP.Pro™

Manuelle Garvorgänge

Bei den **manuellen Garvorgängen** muss der Nutzer auf Grundlage seiner Erfahrung die folgenden Garparameter für einen oder mehrere Garschritte (bis zu drei) selbst einstellen:



Gardauer (in Stunden.Minuten);



Temperatur in der Ofenkammer (°C)



Feuchtigkeitseinzug (nur bei Öfen der Version LED);



Lüftergeschwindigkeit (nur bei Öfen der Version LED).

Nach Einstellen der Garparameter (Dauer, Temperatur usw.) können Sie direkt den Garvorgang starten oder erst das eingestellte Rezept abspeichern: Auf diese Weise können Sie es beliebig oft wiederverwenden, ohne es jedes Mal neu einstellen zu müssen.

GEFÜHRTE VORGEHENSWEISE ZUM GEBRAUCH (VERS. GO)

A EINSTELLEN DER VORHEIZPHASE (OPTIONAL)

- ① Wählen Sie das Symbol „PRE“, wenn Sie eine Vorheizphase einstellen möchten.
- ② Stellen Sie den gewünschten Temperaturwert für das Vorheizen ein (es empfiehlt sich eine Temperatur, die mindestens 30°C über der Gartemperatur liegt).

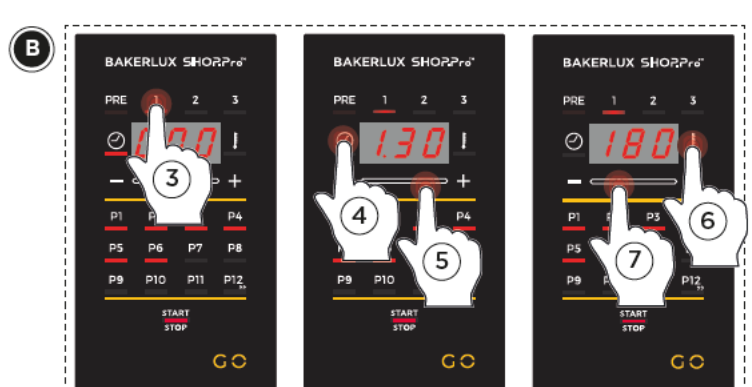


B EINSTELLEN DER GARPARAMETER

- ③ Wählen Sie das Symbol „1“: Jetzt können Sie die Parameter des ersten Garschritts STEP „1“ einstellen.

Für weitere Informationen zu den Garschritten siehe S. 7

- ④ Wählen Sie das Symbol „UHR“, um die **Dauer des Garvorgangs** einzustellen.
- ⑤ Stellen Sie den gewünschten Wert in Stunden.Minuten ein (im Beispiel: eine Stunde und dreißig Minuten).
- ⑥-⑦ Nutzen Sie dieselbe Modalität, die Sie zum Einstellen der Dauer verwendet haben, um den Wert der



Temperatur in der Ofenkammer einzustellen (....bis....°C);

- ③ ● ● ● ● ⑥
- Wiederholen Sie diese Vorgänge, um die Schritte 2 und 3 einzustellen (wenn erforderlich)

C EINSTELLEN WEITERER GARSCHRITTE (OPTIONAL)

Wenn erforderlich, wiederholen Sie die Schritte von Punkt ③ bis Punkt ⑥, um die Garschritte „2“ und „3“ einzustellen. Achtung: Berühren Sie dabei unter Punkt ③ das Symbol „2“, um den Schritt „2“ einzustellen und das Symbol „3“, um den Schritt „3“ einzustellen.

D STARTEN DES GARVORGANGS/SPEICHERN DES GARVORGANGS

Nachdem Sie die Garparameter (Dauer und Temperatur) eingestellt haben, können Sie:

- den Garvorgang direkt starten: dabei werden die eingestellten Parameter am Ende des Garvorgangs NICHT abgespeichert;
- den eingestellten Garvorgang zunächst abspeichern und dann starten: die eingestellten Parameter werden dann am Ende des Garvorgangs abgespeichert, wodurch Sie das Rezept beliebig oft wiederverwenden können, ohne die Parameter jedes Mal neu einstellen zu müssen.

Direktes Starten des Garvorgangs

- 1A Drücken Sie das Symbol „START/STOP“: Der Garvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet und alle roten LED der Positionen gehen aus.

Speichern und Starten des Garvorgangs

- 1B Wenn Sie das Rezept vor dem Starten speichern möchten, suchen Sie eine freie Position mithilfe der LED:

freie Position: LED aus (z. B. P7)


belegte Position: LED an (z. B. P1 bis P6), bei Auswahl einer belegten Position wird das dort gespeicherte Rezept überschrieben und geht unwiederbringlich verloren.

Anmerkung: Zum Auswählen der Positionen P12 bis P99 drücken Sie P12 für 5 s (beginnt zu blinken), drücken Sie mehrmals die Taste „+“, bis auf dem Display die gewünschte Position erscheint; drücken Sie sie 5 s lang, um das Rezept abzuspeichern.

- 2B Drücken Sie die gewählte Taste 5 Sekunden lang: Das Erörten eines akustischen Signals zeigt an, dass der Garvorgang gespeichert wurde.
- 3B Drücken Sie das Symbol „START/STOP“, um den Garvorgang zu starten.

E GARVORGANG IM GANG!!!!

- 4 Wenn der Garvorgang eine Vorheizphase vorsieht, beginnt der Ofen mit dem Vorheizen der Ofenkammer auf die eingestellte Temperatur (im Beispiel 192°C). Geben Sie in dieser Phase die Speisen NOCH NICHT in den Ofen.
- 5 Am Ende der Vorheizphase gibt der Ofen ein akustische Signal aus und die LED-Leuchte des Ofens blinkt: Jetzt ist der Moment gekommen, die Speisen in den Ofen zu geben. Bei Schließen der Tür wird automatisch der 1. Schritt (STEP 1) gemäß den eingestellten Parameter gestartet.
- 6 Während des Garvorgangs können Sie auf dem Display die eingestellten Parameter anzeigen lassen, indem Sie das entsprechende Symbol berühren:

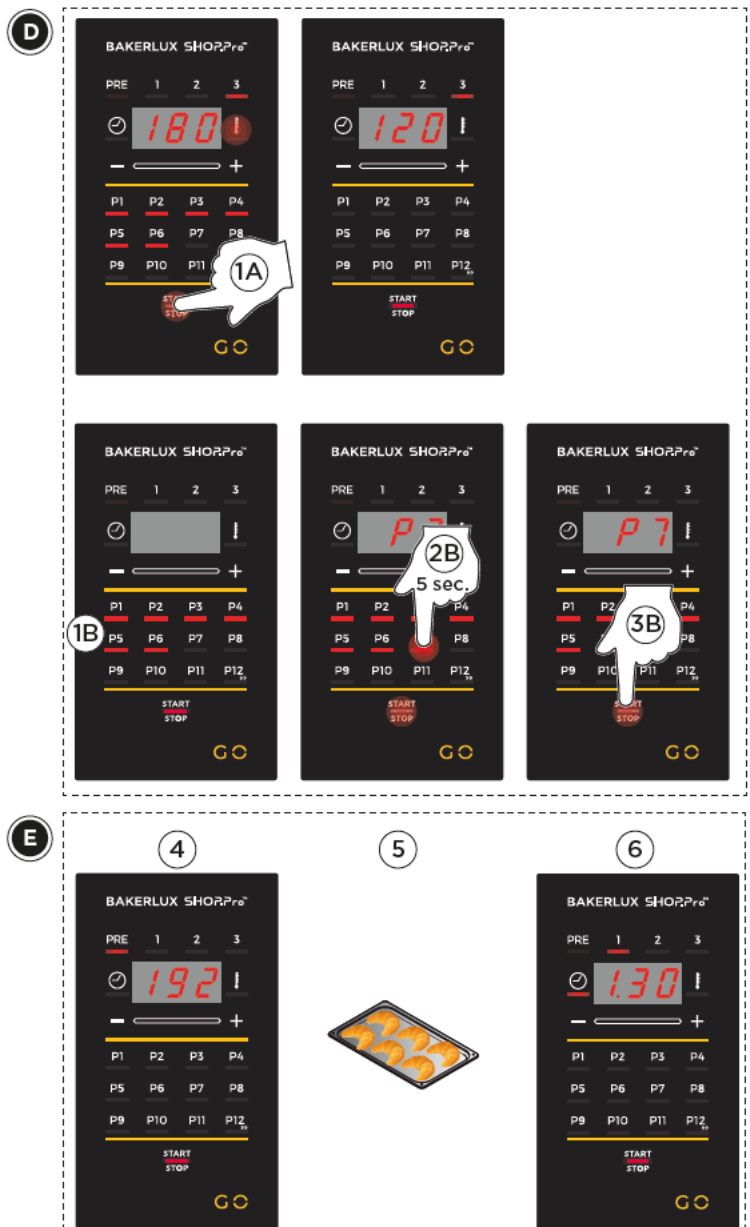
 zeigt die eingestellte **Gardauer** im Wechsel mit der noch verbleibenden Zeit bis zum Ende des Garvorgangs an;

 zeigt die eingestellte **Gartemperatur** im Wechsel mit der aktuellen Temperatur in der Ofenkammer an.

Die eingestellten Parameter können jederzeit geändert werden, wie auf der vorhergehenden Seite erklärt (Punkte 3 bis 6). Der Garvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit; wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie lang die Taste „START/STOP“.

F ENDE DES GARVORGANGS

Am Ende des Garvorgangs gibt der Ofen ein akustische Signal aus und die LED-Leuchte des Ofens blinkt: Jetzt sind die Speisen fertig. Wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht aus.



GEFÜHRTE VORGEHENSWEISE ZUM GEBRAUCH (VERS. LED)

A AUSWAHL DES GERÄTES

- 1 Wählen Sie das Symbol „OFEN“: Jetzt ist das Bedienfeld für den Gebrauch dieses Geräts freigegeben.



B EINSTELLEN DER VORHEIZPHASE (OPTIONAL)

- 2 Wählen Sie das Symbol „PRE“, wenn Sie eine Vorheizphase einstellen möchten.
- 3 Stellen Sie den gewünschten Temperaturwert für das Vorheizen ein (es empfiehlt sich eine Temperatur, die mindestens 30°C über der Gartemperatur liegt).





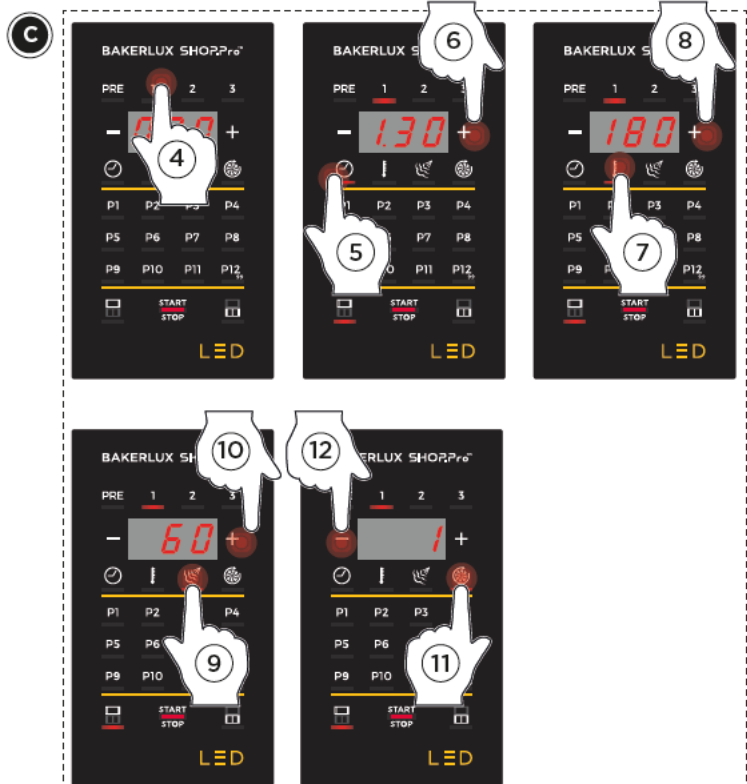
C EINSTELLEN DER GARPARAMETER

- 4 Wählen Sie das Symbol „1“: Jetzt können Sie die Parameter des ersten Garschritts STEP „1“ einstellen.

 **Für weitere Informationen zu den Garschritten siehe S. 7**

- 5 Wählen Sie das Symbol „UHR“, um die **Dauer des Garvorgangs** einzustellen.
- 6 Stellen Sie den gewünschten Wert in Stunden.Minuten ein (im Beispiel: eine Stunde und dreißig Minuten).
- 7...11 Nutzen Sie dieselbe Modalität, die Sie zum Einstellen der Dauer verwendet haben, um die folgenden Werte einzugeben:

-  **Temperatur** in der Ofenkammer (...bis...°C);
-  **Feuchtigkeitseinzug** (...bis...in 20er-Schritten);
-  **Lüftergeschwindigkeit** (1: reduzierte Geschwindigkeit; 2: Höchstgeschwindigkeit).



D EINSTELLEN WEITERER GARSCHRITTE (OPTIONAL)

Wenn erforderlich, wiederholen Sie die Schritte von Punkt 4 bis Punkt 11, um die Garschritte „2“ und „3“ einzustellen. Achtung: Berühren Sie dabei unter Punkt 4 das Symbol „2“, um den Schritt „2“ einzustellen und das Symbol „3“, um den Schritt „3“ einzustellen.

- D Wiederholen Sie diese Vorgänge, um die Schritte 2 und 3 einzustellen (wenn erforderlich) 4 ● ● ● 11

E STARTEN/SPEICHERN DES GARVORGANGS

Nachdem Sie die Garparameter (Dauer, Temperatur usw.) eingestellt haben, können Sie:

- den Garvorgang direkt starten: dabei werden die eingestellten Parameter am Ende des Garvorgangs NICHT abgespeichert;
- den eingestellten Garvorgang zunächst abspeichern und dann starten: die eingestellten Parameter werden dann am Ende des Garvorgangs abgespeichert, wodurch Sie das Rezept beliebig oft wiederverwenden können, ohne die Parameter jedes Mal neu einstellen zu müssen.

Direktes Starten des Garvorgangs

- 1A Drücken Sie das Symbol „START/STOP“: Der Garvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet und alle roten LED der Positionen gehen aus.

Speichern und Starten des Garvorgangs

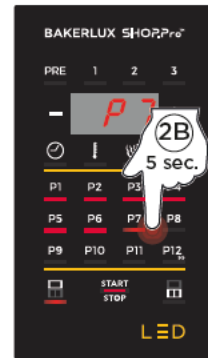
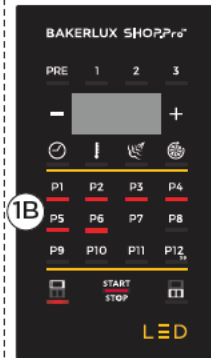
- 1B Wenn Sie das Rezept vor dem Starten speichern möchten, suchen Sie eine freie Position mithilfe der LED:

freie Position: LED aus (z. B. P7)

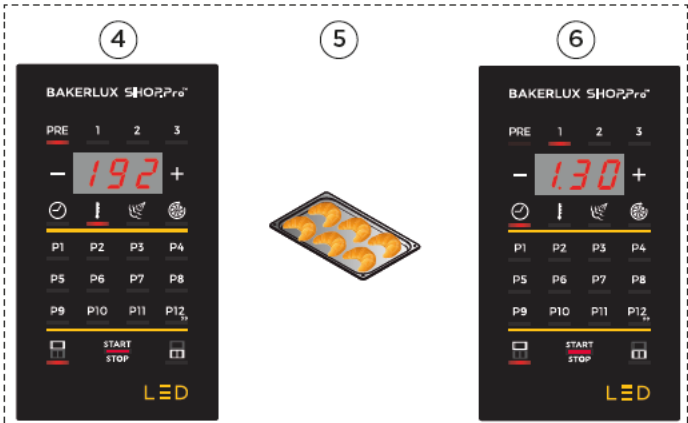
belegte Position: LED an (z. B. P1 bis P6), bei Auswahl einer belegten Position wird das dort gespeicherte Rezept überschrieben und geht unwiederbringlich verloren.

Anmerkung: Zum Auswählen der Positionen P12 bis P99 drücken Sie P12 für 5 s (beginnt zu blinken), drücken Sie mehrmals die Taste „+“, bis auf dem Display die gewünschte Position erscheint; drücken Sie sie 5 s lang, um das Rezept abzuspeichern.

- 2B Drücken Sie die gewählte Taste 5 Sekunden lang: Das Erörnen eines akustischen Signals zeigt an, dass der Garvorgang gespeichert wurde.
- 3B Drücken Sie das Symbol „START/STOP“, um den Garvorgang zu starten.



F



F GARVORGANG IM GANG!!!!

- 4 Wenn der Garvorgang eine Vorheizphase vorsieht, beginnt der Ofen mit dem Vorheizen der Ofenkammer auf die eingestellte Temperatur (im Beispiel 192°C). Geben Sie in dieser Phase die Speisen NOCH NICHT in den Ofen.
- 5 Am Ende der Vorheizphase gibt der Ofen ein akustische Signal aus und die LED-Leuchte des Ofens blinkt: Jetzt ist der Moment gekommen, die Speisen in den Ofen zu geben. Bei Schließen der Tür wird automatisch der 1. Schritt (STEP 1) gemäß den eingestellten Parameter gestartet.
- 6 Während des Garvorgangs können Sie auf dem Display die eingestellten Parameter anzeigen lassen, indem Sie das entsprechende Symbol berühren:

- zeigt die eingestellte **Gardauer** im Wechsel mit der noch verbleibenden Zeit bis zum Ende des Garvorgangs an;
- zeigt die eingestellte **Gartemperatur** im Wechsel mit der aktuellen Temperatur in der Ofenkammer an;
- zeigt den eingestellten **Feuchtigkeitseinzug** an;
- zeigt die eingestellte **Lüftergeschwindigkeit** an.

Die eingestellten Parameter können jederzeit geändert werden, wie auf der vorhergehenden Seite erklärt (Punkte 4 bis 11). Der Garvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit; wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie lang die Taste „START/STOP“.

G ENDE DES GARVORGANGS

Am Ende des Garvorgangs gibt der Ofen ein akustische Signal aus und die LED-Leuchte des Ofens blinkt: Jetzt sind die Speisen fertig. Wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht aus.

DE

BAKERLUX SHOP.Pro™

Automatische Garvorgänge

Bei den **automatischen** Garvorgängen hingegen werden Rezepte verwendet, die im Werk vom Hersteller voreingestellt (wenn vorgesehen) oder zu einem früheren Zeitpunkt vom Nutzer manuell eingegeben und abgespeichert wurden (siehe vorhergehende Seiten).

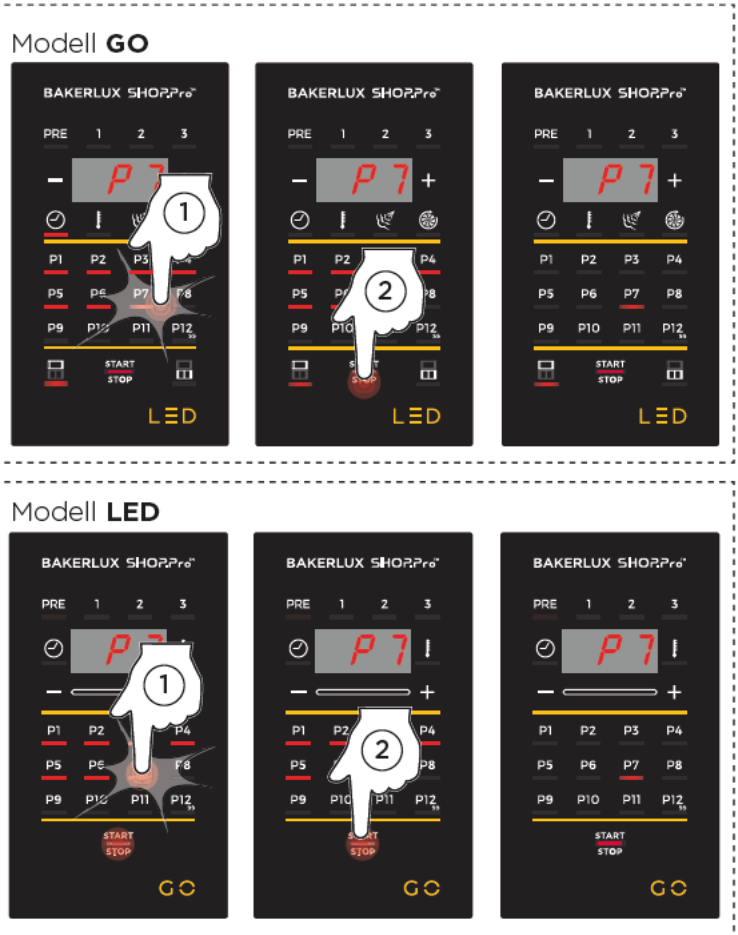
Der Ofen kann bis zu 99 Rezepte enthalten (P1 bis P99).

Wenn Sie in den Modus „Manuelle Garvorgänge“ zurückkehren möchten, müssen Sie nach Drücken einer beliebigen Taste „P“ dieselbe Taste ein zweites Mal drücken; wenn Sie zum Beispiel P1 drücken, gelangen Sie in den Modus „automatische Garvorgänge“, wenn Sie P1 erneut drücken, kehren Sie in den Modus „manuelle Garvorgänge“ zurück.

AUFRUFEN EINES GESPEICHERTEN REZEPTS

- ① Drücken Sie die entsprechende Taste (zum Aufrufen der Positionen P13 bis P99 drücken Sie die Position P12 und dann beliebig oft die Taste „+“): Die zugehörige LED beginnt zu blinken.
- ② Drücken Sie das Symbol „START/STOP“: Der Garvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet und alle roten LED der Positionen gehen aus. Siehe Abschnitt „Manuelle Garvorgänge“, Punkt „Garvorgang im Gang!!!!“ und „Garende“.

Anhand der nachstehenden Tabelle können Sie das Rezept, das Sie interessiert, leichter finden.



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

ÄNDERN EINES GESPEICHERTEN REZEPTS

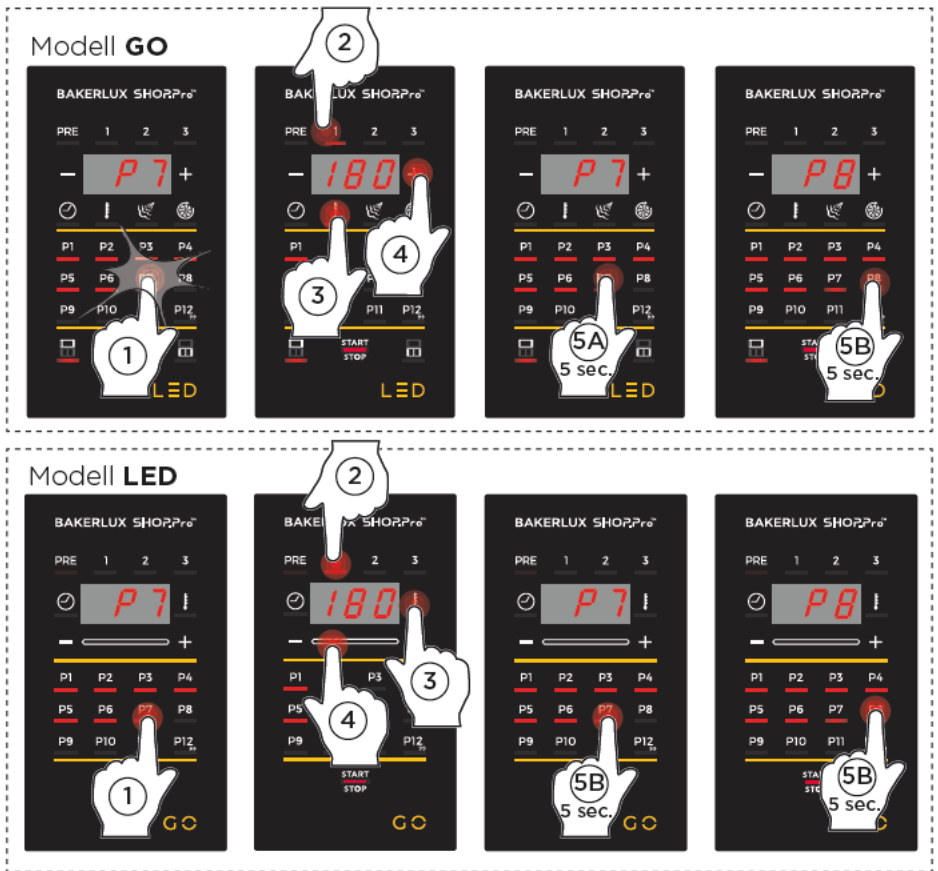
- Drücken Sie die Taste des Programms, das Sie ändern möchten (im Beispiel P7): Die LED beginnt zu blinken.

Anmerkung: Zum Auswählen der Positionen P12 bis P99 drücken Sie P12 (beginnt zu blinken), drücken Sie mehrmals die Taste „+“, bis auf dem Display die gewünschte Position erscheint; drücken Sie sie 5 s lang, um das Rezept abzuspeichern.

- Wählen Sie den Schritt, den Sie ändern möchten (im Beispiel: Schritt „1“).
- Wählen Sie den Parameter, den Sie ändern möchten (im Beispiel die Temperatur).
- Geben Sie den neuen Wert ein (im Beispiel wird die Temperatur von 180°C auf 200°C erhöht).

Nun können Sie:

- das geänderte Programm **überschreiben**: drücken Sie 5 Sekunden lang dieselbe Taste, z. B. P7 (das vorhandene Rezept wird unwiederbringlich gelöscht).
Im Beispiel:
P7: Programm mit einer Temperatur von **200°C** (statt 180°C, wie vorher eingestellt war).
- ein neues Programm **speichern**, das identisch mit dem ursprünglichen Programm ist (z. B. P7), aber ohne die vorgenommenen Änderungen (im Beispiel Temperaturerhöhung).
Drücken Sie erneut 5 Sekunden lang die Taste der gewünschten Position (z. B. P8): Wenn das Programm rot hervorgehoben wird, bedeutet das, dass es bereits belegt ist; wenn Sie es trotzdem wählen, wird das vorhandene Rezept überschrieben und unwiederbringlich gelöscht.
Im Beispiel:
P7: Programm mit Temperatur **180°C**
P8: Programm identisch mit P7 mit Ausnahme der Temperatur des Schritts 1, die auf **200°C** erhöht wurde.



DE

Pos.	Rezeptname	PRE	STEP 1			STEP 2			STEP 3				

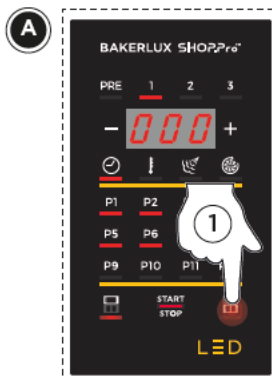
BAKERLUX SHOP.Pro™

Gebrauch des Gärchranks (nur Vers. LED)

Ihr Gerät BAKERLUX SHOP.Pro™ Vers. LED ist für das Bedienen eines Gärchranks derselben Baureihe vorgerüstet, der mit diesem verbunden ist.

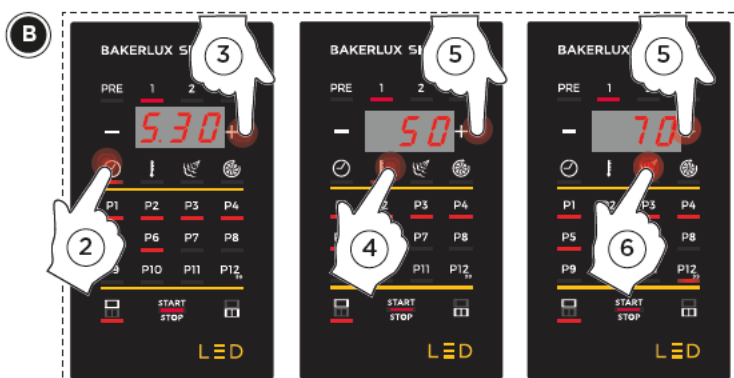
A AUSWAHL DES GERÄTES

- 1 Wählen Sie die Taste „GÄRSCHRANK“: Jetzt ist das Bedienfeld für den Gebrauch dieses Geräts freigegeben.



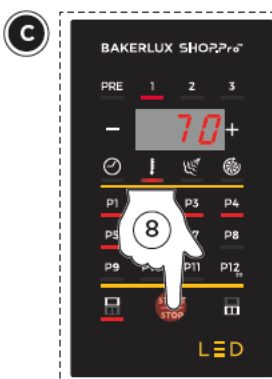
B EINSTELLEN DER GÄRPARAMETER

- 2 Wählen Sie die Taste „UHR“, um die **Dauer des Gärvorgangs** einzustellen.
- 3 Stellen Sie den gewünschten Wert in Stunden.Minuten ein (im Beispiel: 5 Stunden und 30 Minuten).
- 4 Wählen Sie die Taste „TEMPERATUR“, um die **Temperatur des Gärvorgangs** einzustellen.
- 5 Stellen Sie den gewünschten Wert in °C ein (im Beispiel: 50°C).



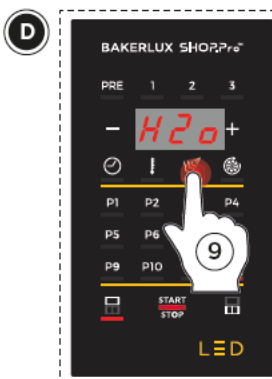
Nur für Modelle mit Boiler

- 6 Mit der Taste „FEUCHTIGKEIT“ den gewünschten Prozentsatz der **Feuchtigkeit während des Gärvorgangs** einstellen (der Wert wird in Schritten von jeweils 20% eingestellt).
- 7 Stellen Sie den gewünschten Prozentwert ein (im Beispiel: 80= 80% Feuchtigkeit).



C START DES GÄRVORGANGS

- 8 Drücken Sie die Taste „START/STOP“: Der Gärvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.



D FEUCHTIGKEITSEINZUG

- 9 Nur für Modelle ohne Boiler wenn während eines laufenden Gärvorgangs Feuchtigkeit benötigt wird, drücken Sie die Taste „FEUCHTIGKEIT“: Daraufhin wird Dampf in die Kammer eingelassen, bis die Taste wieder losgelassen wird.

Die Öfen zeigen auf dem Display eventuelle Alarm- oder Informationsmeldungen des Ofens oder des Zubehörs an (nur Vers. LED).

Die Warnmeldungen (WARNING) weisen auf Fehlfunktionen hin, ermöglichen jedoch auch mit begrenzten Funktionen den Betrieb des Zubehörs.

Die Alarmmeldungen (ALARM) weisen auf Situationen hin, die die Funktion des Geräts/Zubehörs verhindern. Sie müssen daher angehalten werden (STOPP).

Wenn sich die Alarmnachrichten nur auf die angeschlossenen Zubehöre beziehen, können Sie weiterhin den Ofen verwenden.

ALARME			
Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
A01	Thermischer Alarm Motoren	Der Ofen hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
A02	Alarm Sicherheitsthermostat		
A03	Alarm Kammerfühler		
A04	Alarm Datenverlust Haube		
A07	Alarm Gärkammerfühler	Der Gärschrank hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontrollieren Sie das Stromkabel des Geräts; wenn das Problem auch nach dieser Korrekturmaßnahme noch andauert, wenden Sie sich an den Kundenservice
A08	Alarm Strom vorhanden an Gärschrank		
A09	Alarm Datenübertragung Gärschrank		

WARNING			
Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
U01	Warnung Temperatur Ofenplatte	Das Gerät funktioniert weiterhin, aber einige Funktionen können deaktiviert sein	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
U07	Warnung Temperatur Gärschrankplatte		
U13	Warnung Temperatur Haubenplatte		
U14	Warnung Temperaturfühler Haubenplatte		
U15	Warnung Vorhandensein Spannung Gärschrank		
U16	Warnung Datenübertragung		

-  **Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:**
- nachdem das Gerät von der Strom- und Wasserversorgungsgerät getrennt wurde;
 - nachdem die geeigneten persönlichen Schutzausrüstung angezogen wurde (z. B. Handschuhe usw.).

Reinigen Sie täglich die Ofenkammer, um einen geeigneten Hygienestand zu garantieren und um zu verhindern, dass der rostfreie Stahl in der Ofenkammer nicht beschädigt und porös wird.

Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:


- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- aggressive oder beschädigende Reinigungsmittel (z. B. Chlorsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure). Achtung! Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät verwenden;
- schabende oder spitze Gegenstände (z. B. reibende Schwämme, Spachteln, Stahlbürsten, usw.);
- Strahlwasser.

EXTERNE STAHLÖBERFLÄCHEN, DICHTUNG DER OFENKAMMER

Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.

Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch. Sorgfältig abspülen und trocknen.

IN DER OFENKAMMER

-  **Wenn die Kammer nicht täglich gereinigt wird, können sich Fett und Rückstände ansammeln und Feuer fangen - Brandgefahr!**

Reinigen Sie **täglich** die Ofenkammer, um ein hohes Hygienelevel und den Glanz des Stahls sowie die Leistungen des Gerätes im Laufe der Zeit aufrechtzuerhalten. Fettpartikel oder Rückstände von Lebensmitteln können außerdem während des Garvorgangs in Brand geraten und so Schäden an Personen und dem Gerät selbst verursachen. Die Reinigung muss immer bei kalter Kammer erfolgen und mithilfe eines weichen Lappens, der mit warmem Seifenwasser angefeuchtet wurde. Anschließend gut mit Wasser abspülen und richtig abtrocknen.


KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN UND BEDIENFELD

Verwenden Sie lediglich ein sehr weiches Tuch und eine sehr geringe Menge an Reinigungsprodukten für delikate Oberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.

INNEN- UND AUSSENSCHIEBE DER TÜR

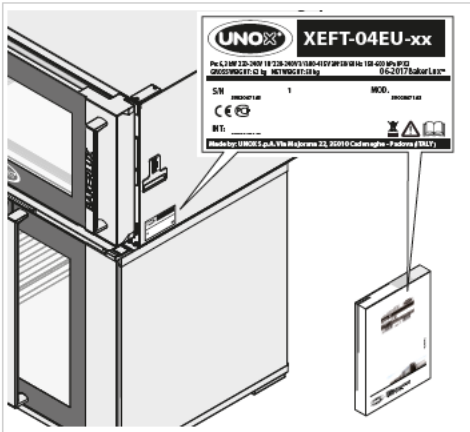
Abwarten, bis die Fenster abgekühlt sind.

Nur ein feuchtes, in Seifenwasser oder spezielles Reinigungsmittel für Scheiben getränktes Tuch verwenden. Sorgfältig abspülen und trocknen.

-  **FÜR ÖFEN MIT KLAPPE: Die Innenscheibe bei der ordentlichen Reinigung des Geräts NICHT entfernen, da sie sonst zerbrechen kann.**

KUNDENDIENST

Im Störfall die Strom- und Wasserversorgung abschalten und in der Tabelle nach Lösungen suchen.



Wenn keine Lösung in der Tabelle gefunden wird, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von UNOX und geben Sie folgende Daten durch:

- Kaufdatum;
- Daten zum Gerät, auf dem Kesselschild ablesbar;
- eventuelle Alarmmeldungen, die auf dem Display erschienen sind.

Herstellerdaten:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italien

Tel.+39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung	Problemlösung
Der Ofen ist komplett aus.	- Fehlende Stromversorgung. - Gerät defekt.	Kontrollieren Sie die Anschlüsse an das Stromnetz.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Kein Dampf wird in der Ofenkammer erzeugt.	- Wassereingang geschlossen. - Anschluss an Wassernetz oder Tank falsch. - Kein Wasser im Tank (wenn Wasser in den Tank geladen werden muss). - WassereingangsfILTER durch Verunreinigungen verstopft.	- Wassereingang öffnen. - Den Anschluss am Wassernetz oder am Tank überprüfen. - Wasser in den Tank lassen. - Filter reinigen.	
Nachdem die Zeit eingestellt und die START/STOP-Taste gedrückt wurde, startet der Ofen nicht.	Tür falsch offen oder geschlossen.	Kontrollieren Sie die Schließung der Tür.	
Bei geschlossener Tür dringt Wasser aus der Dichtung	- Dichtung dreckig. - Dichtung beschädigt. - Griffmechanismus gelockert.	- Die Dichtung mit feuchtem Tuch reinigen. - Wenden Sie sich an einen Fachtechniker zur Reparatur.	

DE

STILLSTANDSZEIT


Während der Stillstandszeit kontrollieren Sie, dass die folgenden Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt wurden:

- Das Strom- und Wasserversorgungsgerät lösen;
- Sie sollten alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das in Vaselineöl eingetaucht ist;
- Die Tür des Geräts leicht offen lassen.

Beim ersten erneuten Gebrauch:

reinigen Sie das Gerät und das Zubehör akkurat (siehe Seite 16);

- Das Strom- und Wasserversorgungsgerät anschließen;
- Kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;
- Lassen Sie das Gerät mindestens 50 Minuten laufen, ohne dass sich dabei Lebensmittel darin befinden.

 Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE

Gemäß des Art. 13 des italienischen Dekrets, Nr. 49 aus 2014 „Umsetzung der Elektronikschrott-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten“.



Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90% des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.)

Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden).

Am Lebensende des Gerätes muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:

- Sammelzentren (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird; die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu).

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

Die europäische Elektronikschrott-Richtlinie wird in jeder Nation anders umgesetzt. Es gilt jedoch, dass diese Geräte bei den lokalen zuständigen Behörden oder bei befugten Händlern richtig entsorgt werden.

ZERTIFIKATE

EU-Konformitätserklärung für elektrische Geräte

Hersteller: UNOX S.p.A.

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

Der Hersteller erklärt unter eigener Verantwortung, dass die Produkte

BAKERLUX SHOP.Pro™

der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und den folgenden Normen entsprechen:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

der EMV-Richtlinie 2014/30/EG zur elektromagnetischen Verträglichkeit und den folgenden Normen entsprechen:

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



LI2547A1D00-LDI-01 - Printed: 12-2019
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.