



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Prezado Cliente,  
obrigado por ter escolhido um forno da linha **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Esses fornos são o resultado da pesquisa contínua Unox, que garante um tamanho reduzido combinado com desempenhos excelentes e um gerenciamento extraordinário do cozimento em qualquer condição de utilização e de carga.

Os fornos **BAKERLUX SHOP.Pro™** utilizam as melhores tecnologias patenteadas pela UNOX, nascidas da colaboração com os chefs e as instituições de pesquisa mais avançadas no mundo.  
A vasta gama de acessórios disponíveis fazem deles uma ferramenta extremamente versátil e tornam ainda mais simples o trabalho na cozinha.

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## ÍNDICE

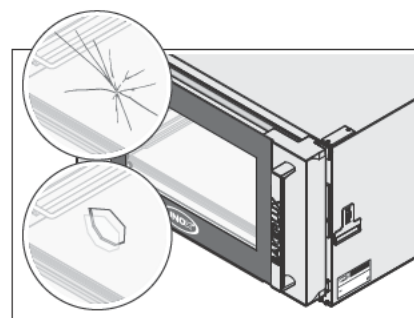
|                                                                    |               |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>NORMAS DE SEGURANÇA.....</b>                                    | <b>4</b>      |
| <b>INDICAÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO.....</b>                        | <b>5</b>      |
| Conselhos de cozimento .....                                       | 5             |
| <b>UTILIZAÇÃO DO FORNO.....</b>                                    | <b>6</b>      |
| UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) .....                           | 8             |
| <b>MENU SET .....</b>                                              | <b>10</b>     |
| Como definir os parâmetros de cozimento .....                      | 11            |
| definir um cozimento manual .....                                  | 11            |
| Iniciar o cozimento .....                                          | 14            |
| Final do cozimento.....                                            | 18            |
| Salvar um cozimento.....                                           | 19            |
| <b>MENU MULTI.TIME .....</b>                                       | <b>20</b>     |
| Exemplo de funcionamento.....                                      | 20            |
| New multi.time: definir e salvar um novo cozimento multi.time..... | 21            |
| My Multi.time .....                                                | 23            |
| My Menu.....                                                       | 24            |
| Mais informações: "Novo Menu" .....                                | 24            |
| <b>MENU PROGRAMS.....</b>                                          | <b>25</b>     |
| <b>MENU READY.COOK .....</b>                                       | <b>26</b>     |
| <b>MENU CHEFUNOX .....</b>                                         | <b>27</b>     |
| <b>MENU DCC STATS .....</b>                                        | <b>29</b>     |
| <b>DEFINIÇÕES .....</b>                                            | <b>31</b>     |
| <br><b>UTILIZAÇÃO COM FERMENTADORA CONECTADA .....</b>             | <br><b>38</b> |
| <b>MENU SET .....</b>                                              | <b>40</b>     |
| Como definir os parâmetros de fermentação.....                     | 41            |
| definir uma fermentação manual .....                               | 41            |
| Iniciar a fermentação.....                                         | 43            |
| Final da fermentação.....                                          | 45            |
| <b>MENU MULTITIME .....</b>                                        | <b>48</b>     |
| <b>MANUTENÇÃO.....</b>                                             | <b>54</b>     |
| Superfícies externas de aço, vedação da câmara de cozimento .....  | 54            |
| Interior da câmara de cozimento.....                               | 54            |
| Superfícies de plástico e painel de controle.....                  | 54            |
| Vidro interno e externo da porta .....                             | 54            |
| Assistência pós-venda.....                                         | 55            |
| Comunicação forno-usuário .....                                    | 56            |
| Períodos de inatividade.....                                       | 57            |
| Eliminação no final da vida útil.....                              | 57            |
| Certificações.....                                                 | 57            |

- Uma utilização e uma limpeza diferentes das indicadas e previstas nesse manual são consideradas inadequadas e podem provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais, anulam a garantia\* e isentam a UNOX de qualquer responsabilidade.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo usuário não pode ser realizada por crianças, sem vigilância.
- As crianças devem ser mantidas sob vigilância para garantir que não brincam com o aparelho.
- Esse aparelho pode ser utilizado apenas para o cozimento de alimentos em cozinhas industriais e profissionais, por parte de pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos: qualquer outro tipo de uso não é conforme ao uso previsto e, por isso, é perigoso.
- Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais, desligue-o da eletricidade e da água e contate um centro de assistência autorizado pela UNOX, sem o tentar reparar sozinho. Para o eventual reparo exija a utilização de peças de reposição originais UNOX.
- O não cumprimento dessas instruções pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, e anula a garantia\*.
- Recomenda-se, para garantir que o aparelho se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.



### PERIGO DE QUEIMADURAS E FERIMENTOS!

- Durante o cozimento e até o resfriamento de todas as partes do equipamento, preste atenção para tocar unicamente nos elementos de comando ou no puxador do equipamento, pois as partes externas estão muito quentes (temperatura superior a 60°C/140°F).
- Se for necessário abrir a porta, realize essa operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção à saída de vapores a alta temperatura da câmara de cozimento.
- Para movimentar recipientes, acessórios e outros objetos dentro da câmara de cozimento, use sempre vestuário térmico de proteção adequado para o uso em questão.
- Preste a máxima atenção ao retirar as bandejas da câmara do forno.
- Não remova, nem toque no cárter de proteção dos ventiladores, nos ventiladores e nas resistências durante o funcionamento e até o resfriamento completo.
- O circuito de água do forno, que começa com a união de 3/4", com integrada uma válvula de não-retorno, e inclui todos os tubos e acessórios depois do mesmo, não deve ser adulterado por motivo algum, porque isso pode provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.
- Se o vidro do equipamento estiver quebrado ou danificado, peça a imediata substituição contactando um Centro de Assistência Autorizado. **Não usar o forno: risco do vidro explodir!**



### PERIGO DE INCÊNDIO!

- Antes da utilização, certifique-se de que dentro da câmara do equipamento não estão presentes objetos não conformes (por ex. manuais de instruções, sacos de plástico, etc.) ou resíduos de detergentes; da mesma forma certifique-se de que a saída de fumos está livre de obstruções e que não existem materiais inflamáveis nas proximidades.
- Não coloque fontes de calor (por ex.: grelhadores, fritadeiras, etc.), substâncias facilmente inflamáveis ou combustíveis perto do aparelho (por ex.: diesel, gasolina, garrafas de bebidas alcoólicas, etc.).
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool).
- Mantenha a câmara de cozimento sempre limpa, realizando uma limpeza diária após cada cozimento: as gorduras ou os resíduos alimentares, se não removidos de seu interior, podem se incendiar!



### PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO

- Não abra os compartimentos identificados com esse símbolo: a abertura está reservada a pessoal qualificado e autorizado pela UNOX. O não cumprimento desta regra provoca a anulação da garantia\* e expõe a risco de danos e ferimentos, até mesmo mortais.

\* Para mais informações, consulte o sítio [www.unox.com](http://www.unox.com) na seção Garantia



# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## Indicações gerais de utilização



**Antes de usar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de Segurança”**

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja a pág. **54**); deixe-o funcionar vazio e na temperatura máxima durante cerca de 1 hora, para eliminar eventuais cheiros desagradáveis causados por gorduras de proteção utilizadas na fábrica.
- Se o aparelho ficar ligado durante mais de 15 minutos sem selecionar um modo de funcionamento, se ativa automaticamente a função de standby para reduzir o consumo de energia. Para sair do modo STANDBY basta tocar no botão START/STOP.
- Utilize o aparelho a uma temperatura ambiente de +5 °C até +35°C.
- Em caso de falta de energia ou desligamento da máquina, ao voltar a ligá-la o equipamento continua o programa em execução. A duração de cozimento pode ser prolongada no máximo de 2 minutos.
-  Por motivos de segurança, se recomenda NÃO colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm. Se isso for necessário, **aplique obrigatoriamente o adesivo contido no saco “Starter Kit” a uma altura de 160 cm.**

## CONSELHOS DE COZIMENTO

- Utilize bandejas e grelhas UNOX, tentando colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as mesmas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las.
- Evite salgar os alimentos dentro da câmara de cozimento. Se não o puder evitar, realize no menor tempo possível a limpeza do forno.
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool ou vinho).
- Recomenda-se preaquecer sempre o forno a uma temperatura superior à prevista para o cozimento de pelo menos 30°C, para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta.
- Durante o cozimento, abra a porta o menos possível.
- Tente colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as bandejas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las (máximo 10 kg por bandeja). Distribua as bandejas de maneira uniforme em toda a altura da câmara de cozimento, respeitando o número máximo indicado para cada equipamento.
- Siga sempre as instruções de carregamento do forno que possui.
- Durante o cozimento e até o resfriamento completo, preste atenção ao tocar as partes externas e internas do forno (podem atingir temperaturas superiores a 60°C).
- Para evitar a ebulição, não utilize recipientes cheios de líquidos ou alimentos que se derretem com o calor, em quantidade superior àquela que pode facilmente ser mantida sob controle.

Para a navegação e a definição dos parâmetros use unicamente os dedos, secos e limpos evitando a utilização de ferramentas como garfos, conchas, etc.

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## Utilização do forno



### SET

Permite efetuar um cozimento no qual o usuário tem de configurar manualmente os parâmetros de cada cozimento (por ex. temperatura, duração, etc.).



Mais informações na pág. 10



### MULTITIME

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de cozimento diferentes com as mesmas condições climáticas (temperatura, umidade, etc.): com o menu Multitime é possível usar o forno com ciclo contínuo e definir até 10 timers que avisam quando cada alimento está pronto.



Mais informações na pág. 27



### PROGRAMS (PROGRAMAS)

Permite acessar uma lista de cozimentos salvados anteriormente com o "MENU SET".



Mais informações na pág. 27



### READY.COOK

Permite abrir alguns programas predefinidos, de forma a iniciar rapidamente alguns modos de cozimento.



Mais informações na pág. 28



### CHEFUNOX

Esse menu propõe uma série de receitas predefinidas pela UNOX: a certeza de um resultado perfeito.



Mais informações na pág. 29



### DATA

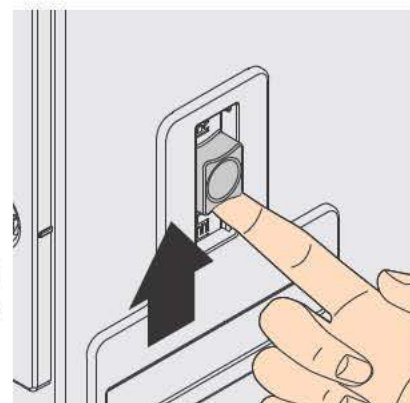
Permite acessar o controle dos consumos e dos dados HACCP.

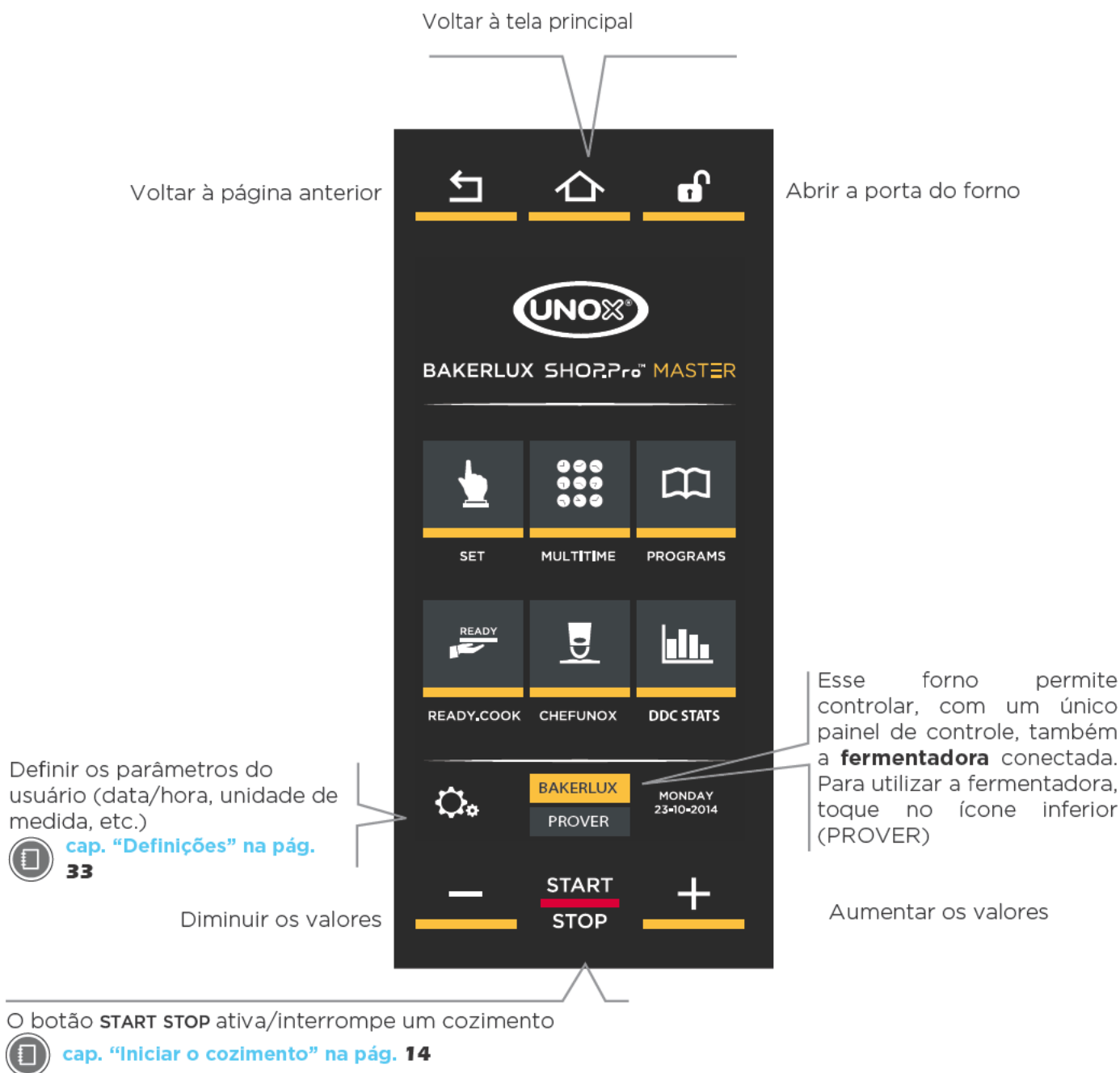


Mais informações na pág. 31



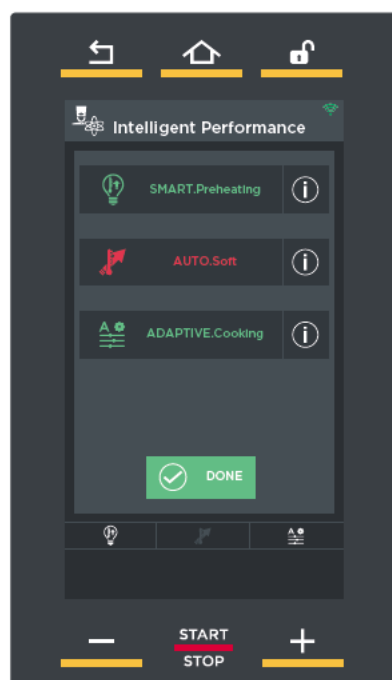
Em caso de blackout é possível desbloquear a porta usando o botão ao lado do forno





|                                                                                     |                            |                                                                                     |                         |                                                                                       |                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|  | conexão WI-FI<br>ativa     |  | conexão 3G<br>ativa     |  | conexão ethernet<br>ativa     |
|  | conexão WI-FI<br>NÃO ativa |  | conexão 3G<br>NÃO ativa |  | conexão ethernet<br>NÃO ativa |

## UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



A tecnologia "UIP", se selecionada, permite ao forno **monitorar** constantemente cada processo de preaquecimento e de cozimento.

Graças a esse controle contínuo, o software que gere o forno, se necessário, é capaz de **fazer alterações** às configurações do usuário **de forma completamente autônoma** sem necessidade da intervenção do operador: tudo isto se traduz em um resultado de cozimento sempre perfeito.

### Funções disponíveis:

#### SMART.Preheating

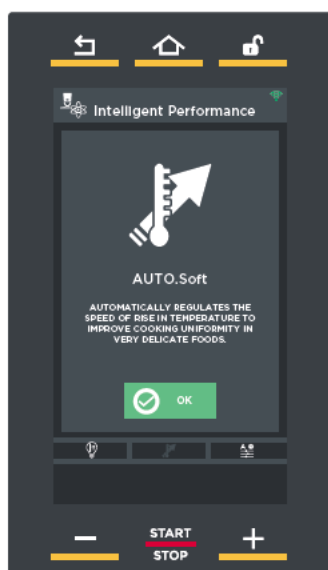
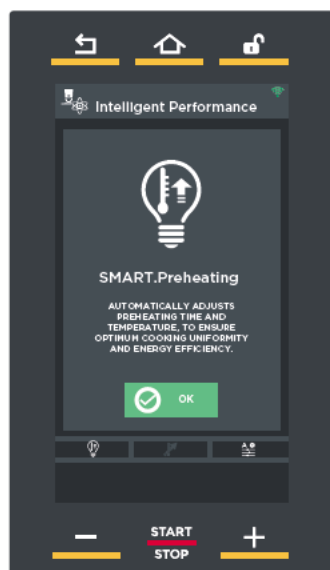
Regula automaticamente o tempo e a temperatura de preaquecimento para garantir a máxima uniformidade de cozimento e eficiência energética.

#### AUTO.Soft

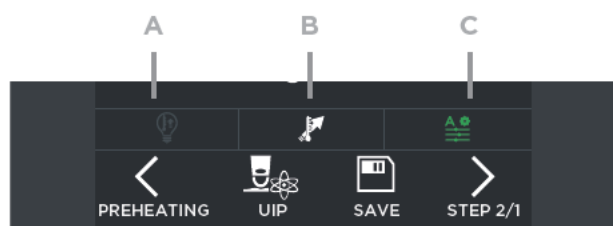
Regula automaticamente a velocidade de subida de temperatura para melhorar a uniformidade de cozimento no caso de cozimentos muito delicados

#### ADAPTIVE.Cooking

Otimiza automaticamente todos os parâmetros do processo de cozimento em função da carga enforcada, do tempo de abertura da porta e das detecções dos sensores do forno



Durante um cozimento os ícones na parte inferior do forno fornecem informações úteis:



- A) A função UIP NÃO foi ativada (não contribui para melhorar o cozimento)
- B) A função UIP está ativa, mas nesse momento não está contribuindo para o cozimento
- C) A função UIP está ativa e nesse momento está contribuindo para o cozimento

## Notas





## Menu Set

Nos **cozimentos manuais**, o usuário, dependendo de sua experiência, deve definir os parâmetros de cozimento abaixo para uma ou mais fases de cozimento (até nove no máximo):



**duração** do cozimento (em horas.minutos);



**temperatura** na câmara de cozimento (°C)



emissão de **umidade**;



**velocidade dos ventiladores**.

Depois de ter definido os parâmetros de cozimento (duração, temperatura, etc.) é possível iniciar diretamente o cozimento ou salvar a receita definida: dessa forma é possível reutilizá-la mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.



**cap. Salvar um cozimento na pág. 19**

**DURAÇÃO DE COZIMENTO**  
(de 0 min. até 9h:59min.:59seg., depois INFINITA, isto é funcionamento contínuo do forno). O cozimento termina ao alcançar o tempo predefinido.

**TEMPERATURA**  
na câmara  
(de 30°C até 260°C).

**STEAM.Maxi™**  
Emissão de vapor na câmara

**VELOCIDADE DOS VENTILADORES**  
Os ícones indicam quais funções UIP estão ativas  
Definir preaquecimento

**UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)**  
**cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" na pág. 8**

Tocar nesse ícone para ligar/desligar o sinal sonoro no final de cada FASE  
verde= som ligado  
cinza= som desligado

Além disso permite ativar a função MULTIPRODUTO  
**veja a pág. 20**

O ícone indica o número da FASE que está configurando.  
**cap. "definir um cozimento manual" na pág. 11**

Salvar os parâmetros definidos  
**cap. "Salvar um cozimento" na pág. 19**

Definir as FASES de 2 a 9

# 1 COMO DEFINIR OS PARÂMETROS DE COZIMENTO

## MODO CURSOR (veja fig. S1)

- 1 Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor.
- 2 Toque na barra horizontal (se acende) e arraste o cursor até definir o valor desejado; depois de três segundos de inatividade o cursor desaparece.

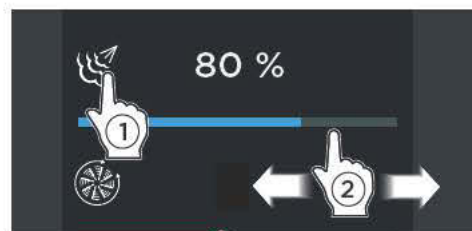


fig. S1

## MODO BOTÕES (veja fig. S2)

- 1 Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor.
- 2 Toque no valor a ser definido (no caso do parâmetro “duração” ajuste separadamente as horas, minutos ou segundos).
- 3 Use os botões **-** **+** para modificar o valor.

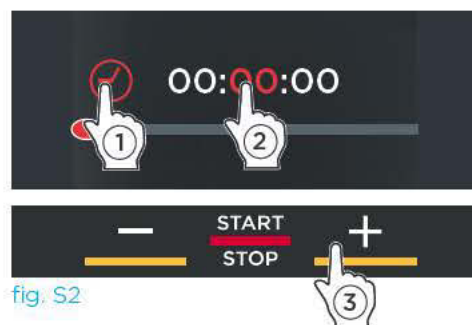


fig. S2

# 2 DEFINIR UM COZIMENTO MANUAL

Cada cozimento manual é composto por no mínimo 1 a no máximo 9 fases, cada uma caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes + um preaquecimento inicial (“PREHEATING”) facultativo, mas sempre recomendado.

- ! Para poder iniciar um cozimento, precisa ser definida pelo menos uma FASE.
- ! Um cozimento não requer necessariamente a utilização de todas as FASES: defina apenas as que servirem.
- ! A passagem de uma FASE de cozimento à seguinte é gerida automaticamente pelo equipamento.



## 2A DEFINIR O PRAQUECIMENTO

Para definir a FASE de preaquecimento:

- 1 toque no símbolo **<** (veja a fig. S3)
- 2 **fig. S4:** toque no ícone “TEMPERATURA” ou “DELTA T”;
- 3 **fig. S4:** use os “BOTÕES + e -” para definir o valor desejado: se quiser que, após atingida a temperatura definida, o preaquecimento não se interrompa, é possível definir um tempo arrastando o cursor do campo “RELÓGIO”.
- 4 **fig. S4:** toque no símbolo **>** para voltar à tela de definição dos parâmetros.

Um sinal sonoro (se ativo\*) indica o final do preaquecimento, isto é que atingiu a temperatura definida.

- ! recomenda-se preaquecer sempre o forno a uma temperatura superior à prevista para o cozimento de pelo menos 30-50°C, para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta.



fig. S3

fig. S4

Se definir um tempo, atingida a temperatura definida, o forno mantém-na (HOLD) durante o tempo definido antes de iniciar a FASE 1



fig. S5

Fase em definição

\* Tocar para **ativar** (ícone verde) ou **desativar** (ícone branco) o sinal sonoro no final das FASES

## 2B DEFINIR OS PARÂMETROS

Definir:

- ① a **duração de cozimento** (de 0 min. até 9h:59min.:59seg., depois INFINITA, isto é funcionamento contínuo do forno); o cozimento termina ao alcançar o tempo predefinido.
- ② a **temperatura de cozimento** (de 30°C até 260°C).
- ③ a **emissão** (**STEAM.Maxi™**) de **vapor** na câmara;
- ④ a **velocidade dos fluxos de ar**.

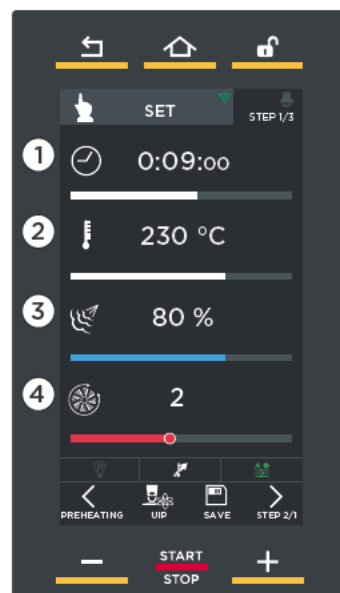


fig. S6

## 2C DEFINIR AS FASES SEGUINTE (SE NECESSÁRIAS)

Terminada a configuração da primeira fase, toque uma ou mais vezes no símbolo ➤ para definir as fases seguintes (fig. S7A).

No canto superior direito é indicada a FASE que está definindo (por ex. STEP 1/1)(fig. S7B).

- ❗ Para poder iniciar um cozimento, precisa ser definida pelo menos uma FASE.
- ❗ Um cozimento não requer necessariamente a utilização de todas as nove FASES: assim ajuste apenas as que servem.
- ❗ A passagem de uma FASE de cozimento à seguinte é gerida automaticamente pelo equipamento.

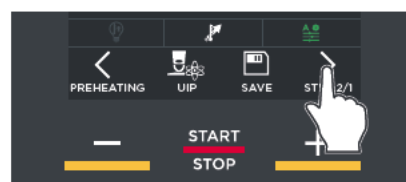
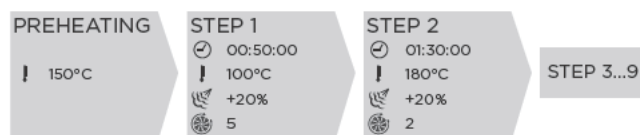


fig. S7A

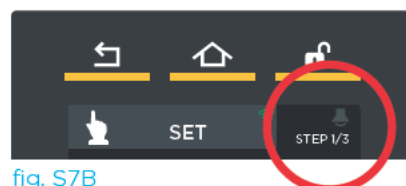


fig. S7B



## 2D ESCOLHER SE USAR A TECNOLOGIA UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

### Como ativar as funções:

- 1 Toque no ícone "UIP" (fig. S8).
- 2 Aparece uma tela (fig. S9) que contém todas as funções disponíveis.
- 3 Toque no nome das funções que quer ativar/desativar (no exemplo se está desativando a função SMART.Preheating): o nome e o ícone correspondente em baixo ficam brancos para indicar que a função pode intervir, se necessário, no cozimento/preaquecimento que serão iniciados posteriormente.

**ícone verde:** função ativa

**ícone vermelho:** função não ativa (por ex. AUTO SOFT).

- 4 Toque no ícone verde "Feito (Done)".

- 5 Tocando no botão  aparecem as telas que fornecem as breves informações sobre a função selecionada.

### Exibição durante o cozimento:

Durante o cozimento, os ícones em baixo indicam o estado da função:

- A) A função NÃO foi ativada, não contribui para melhorar o cozimento/preaquecimento
- B) A função está ativa, mas nesse momento não está contribuindo para o cozimento/preaquecimento
- C) A função está ativa e nesse momento está contribuindo para o cozimento/preaquecimento

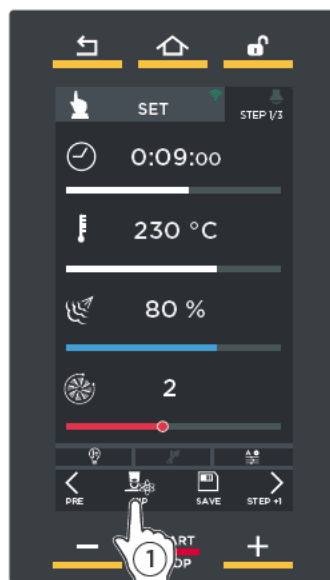


fig. S8

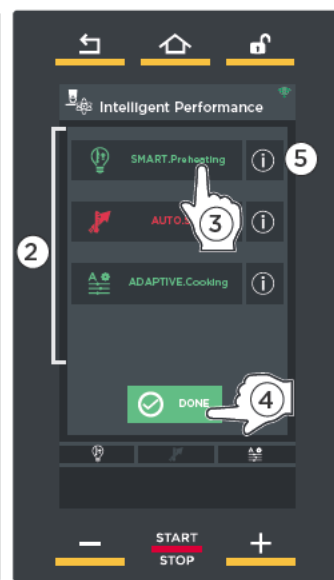
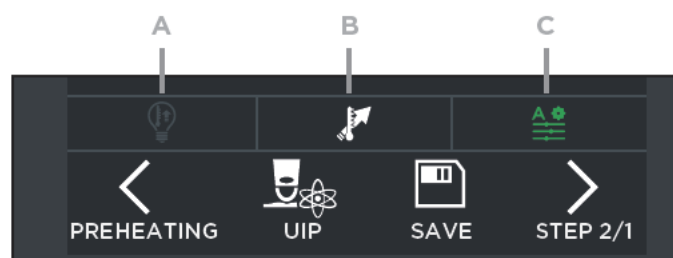


fig. S9

As funções SMART.Preheating e ADAPTIVE.Cooking estão sempre ativas de série pois sua utilização é sempre recomendada.



### Alterações com um cozimento em execução

Se durante um cozimento em execução for necessário efetuar modificações, por exemplo quer ativar uma tecnologia que não estava ativa, é suficiente fazer como descrito na figura seguinte:



Toque no nome das funções que pretende ativar

**ícone verde:**

função ativa

**ícone vermelho:**

função não ativa (por ex. AUTO SOFT).

### 3 INICIAR O COZIMENTO

Tocando no botão “START/STOP” inicia o cozimento de acordo com os parâmetros definidos.

No visor podem aparecer três telas diferentes:

- 3A **preaquecimento** (se previsto)
  - **clássico** (sem usar a tecnologia UIP) ou
  - **UIP** (usando a tecnologia UIP)
 aguarde que termine para enfiar os alimentos a cozinhar;
- 3B **resfriamento da câmara** (se a temperatura efetiva medida na câmara for superior à definida (por ex. porque o forno trabalha continuamente): aguarde o final dessa fase para enfiar os alimentos a cozinhar;
- 3C **cozimento em execução**: neste caso significa que não foi configurado qualquer preaquecimento e que não é necessário arrefecer a câmara. Por isso é necessário enfiar imediatamente os alimentos a cozinhar.

#### 3A PRAQUECIMENTO

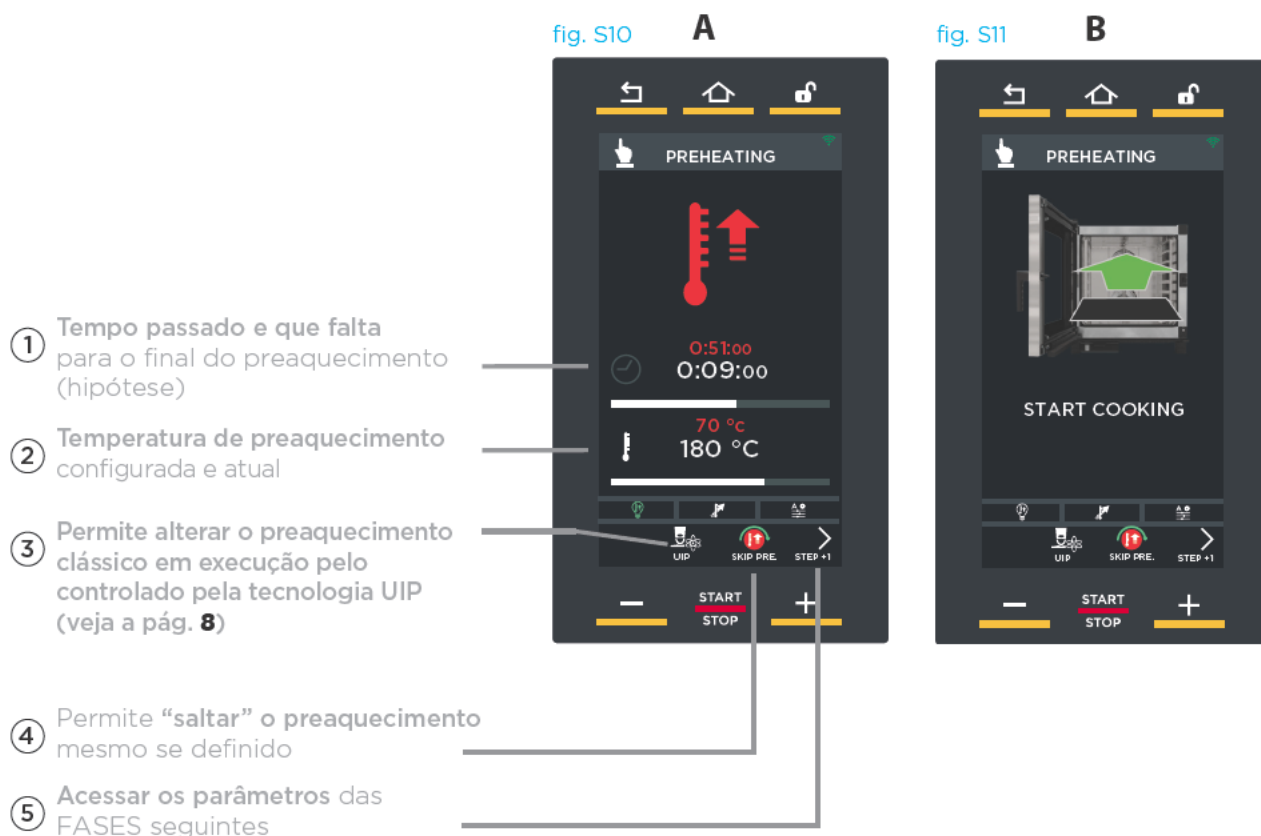
Se o cozimento incluir um **preaquecimento clássico** (sem usar a tecnologia UIP), aparece a tela **A)** fig. S10 que indica:

- ① o tempo passado e o que falta para o final do preaquecimento (hipótese);
- ② a temperatura atual na câmara e a definida para o preaquecimento;
- ③ **permite alterar o preaquecimento clássico em execução pelo controlado pela tecnologia UIP (veja a pág. 8)**
- ④ a possibilidade de “saltar” o preaquecimento;
- ⑤ a possibilidade de ver/alterar os parâmetros das FASES seguintes.

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento (se tiver sido configurado,  (ícone verde\*)) e aparece uma tela **B)** fig. S11 que recomenda enfiar os produtos a cozinhar.

Após essa operação, quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1.

- ! \* Tocando no ícone  no canto superior direito esse muda de cor:  
**verde**= ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento  
**cinza**= som desligado



- 3A Se o cozimento incluir um **preaquecimento UIP** (usando a tecnologia UIP), aparece a tela:
- A)** se a temperatura na câmara for inferior à definida para o preaquecimento
- B)** se a temperatura na câmara for igual ou pouco superior à definida para o preaquecimento: neste caso se podem enfiar os alimentos a cozinhar.

fig. S6

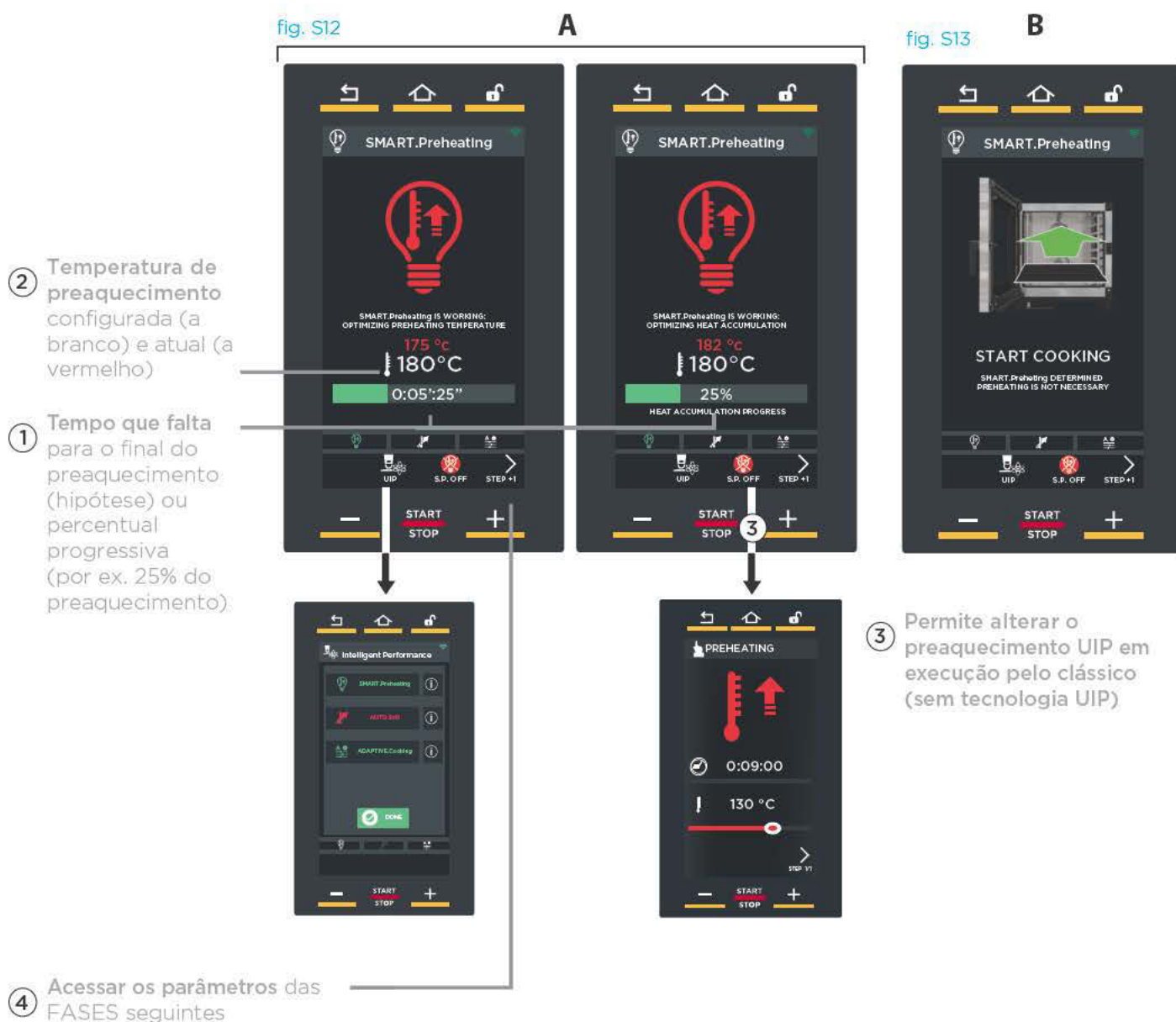
A tela de preaquecimento UIP indica:

- ① o tempo passado e o que falta para o final do preaquecimento (hipótese);
- ② a temperatura atual na câmara e a definida para o preaquecimento;
- ③ permite alterar o preaquecimento tecnologia UIP em execução pelo clássico
- ④ a possibilidade de ver/alterar os parâmetros das FASES seguintes.

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento (se tiver sido configurado,  (ícone verde\*)) e aparece uma tela **B)** fig. S13 que recomenda enfiar os produtos a cozinhar.

Após essa operação, quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1.

- ! \* Tocando no ícone  no canto superior direito esse muda de cor:
- verde**= ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento
- cinza**= som desligado



3B

## RESFRIAMENTO

Se no início do cozimento, a temperatura medida na câmara for superior à definida (por ex. porque o forno trabalha continuamente), aparece a tela **fig. S14**.

Essa indica que o forno está arrefecendo a câmara de cozimento: aguarde sempre o final dessa fase sem inserir qualquer alimento a cozinhar.

Quando a câmara tiver arrefecido, inicia automaticamente o cozimento.

Temperatura de preaquecimento configurada (a branco) e atual (a vermelho)

Tempo que falta para o final do resfriamento (hipótese)

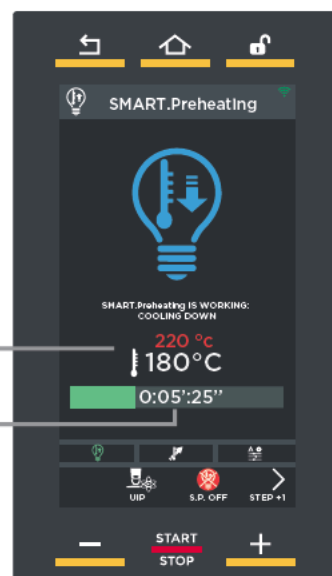
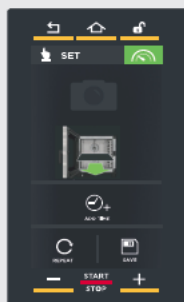


fig. S14



Se quiser interromper antecipadamente o cozimento em execução toque no botão “START/STOP” durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

## Mais informações: medição de consumos



Na tela final do cozimento, clicando no botão , é possível ver os dados de consumo de eletricidade, água e ver os dados HACCP.

## Mais informações: bloqueio visor



Se a porta do forno estiver aberta, a tela ao lado avisa que não é possível usar o visor por motivos de segurança. Quando fechar a porta o visor fica novamente operacional.



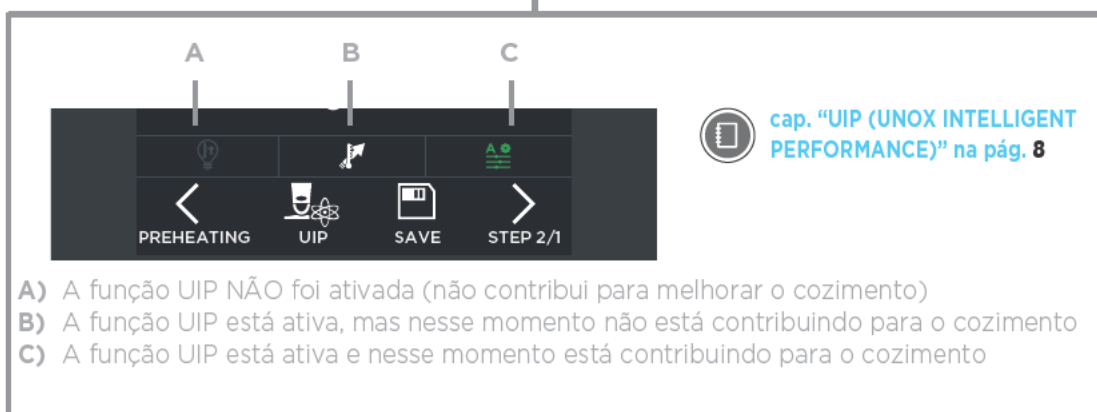
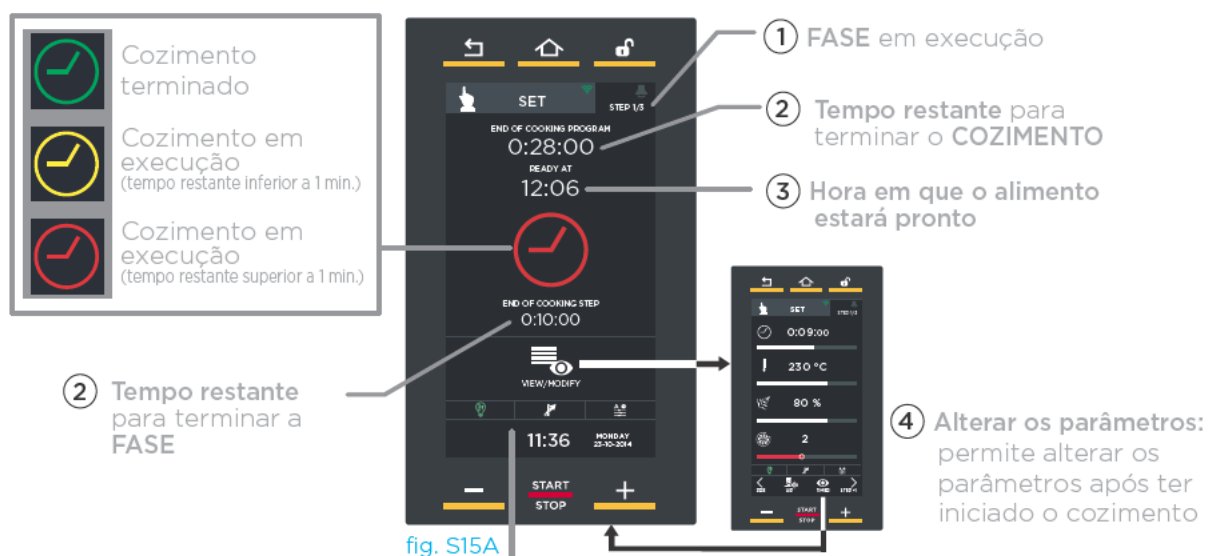
Se a porta ficar aberta muito tempo, o visor se desbloqueia de modo automático após um tempo configurado pelo operador (consulte a pág. **33**).

## 3C COZIMENTO EM EXECUÇÃO

❗ O final de cada FASE e a passagem **automática** à seguinte, se configurada, é indicada por um breve sinal sonoro (se ativo).

A tela indica:

- ① a FASE em execução;
- ② o tempo restante para terminar o cozimento/fase;
- ③ a hora em que o alimento estará pronto;
- ④ a possibilidade de acessar as alterações de parâmetros após ter iniciado o cozimento ou o final antecipado do cozimento em execução, colocando a duração em "00:00:00".



❗ Se quiser interromper antecipadamente o cozimento em execução toque no botão "START/STOP" durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).



## 4 FINAL DO COZIMENTO

O cozimento termina ao alcançar o tempo definido: o final do cozimento é indicado por um sinal sonoro (se ativo) e pela abertura da tela [fig. S13](#).

Essa tela permite:

- ① salvar o cozimento recém terminado;
- ② repetir o cozimento que terminou, mantendo os mesmos parâmetros;
- ③ repetir a última fase definida, modificando sua duração.



! Se não quiser salvar o cozimento, toque no botão “HOME” para voltar à página principal.



## 5 SALVAR UM COZIMENTO

Salvar uma receita significa poder reutilizá-la mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez. Pode salvar depois de ter configurado os parâmetros de cozimento (duração, temperatura, etc.) ou no final do cozimento tocando, em ambos os casos, no botão “SAVE”.

**Para obter mais informações, consulte o cap. Final do cozimento na pág. 18**

Para abrir os cozimentos memorizados, consulte o cap. “PROGRAMS” na pág. 27.



fig. S14

Tocando nos vários símbolos da tela fig. S14 é possível:

- ① atribuir e confirmar com “OK”, o nome da receita (por ex. BRIOCHE) (fig. S15);
- ② atribuir uma fotografia à receita, escolhendo-a entre aquelas disponíveis (fig. S16);
- ③ atribuir uma bandeja à receita, escolhendo-a entre aquelas disponíveis (fig. S17);
- ④ salvar o cozimento com os parâmetros (nome, fotografia, etc.) definidos.

No final da configuração aparece a tela fig. S18.

Tocando no botão “SAVE” abre a tela fig. S19: toque na posição onde deseja salvar o cozimento (por ex. a posição debaixo do cozimento “PROFITERÓLIS”).

Se tocar em uma posição já ocupada, o programa pede permissão para substituir o programa.

Na parte inferior, as setas < e > consultam as 16 posições disponíveis dentro do grupo, as setas V e ^ consultam os 16 grupos disponíveis.



fig. S15



fig. S16



fig. S17



fig. S18



fig. S19



fig. S20

O cozimento será salvo com as configurações definidas (fig. S20).

Tocando em um dos cozimentos da lista (fig. S20), se abre a tela fig. S21 que permite:

- (A) ver/alterar o cozimento memorizado;
- (B) duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- (C) eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva (fig. S22).
- (D) iniciar o cozimento com o botão “START/STOP”.



fig. S21



fig. S22

## FUNÇÃO ESPECIAL: MULTIPRODUTO

Com a função Multiproduto, no final de cada fase é possível dar indicações muito úteis sobre o cozimento em execução (por ex. adicionar cogumelos na primeira bandeja em cima).

Para facilitar as operações, além da nota, também aparece no visor a imagem (se inserida) do alimento em questão.

- 1 Defina os parâmetros de cozimento da primeira fase  
cap. "definir um cozimento manual" na pág. 11

- 2 toque no botão "BESOURO" 

- 3 atribua uma fotografia à receita (operação facultativa);

- 4 escreva a nota que quer que apareça no final da fase;

- 5 confirme com "OK".

Repita as operações descritas nos pontos de 1 a 5 até inserir todas as notas necessárias (até no máximo nove - número máximo de fases configuráveis).

- 6 Quando tiver carregado todas as notas, inicie o cozimento com o botão "START/STOP".

- 7 No final do tempo previsto para a primeira fase, no visor é exibida a nota inserida (por ex. adicionar cogumelos na primeira bandeja em cima) e a foto (se carregada) da bandeja na qual intervir. Confirme tocando no botão "OK": automaticamente reinicia o cozimento com os parâmetros definidos para a segunda fase.

- ! Se durante o cozimento for necessário adicionar notas, toque no botão 



## Notas





## Menu Multi.time

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de cozimento diferentes com as mesmas condições climáticas (temperatura, umidade, etc.): com o menu Multi.time é possível usar o forno com ciclo contínuo e definir até 10 timers que avisam quando cada alimento está pronto.

### EXEMPLO DE FUNCIONAMENTO

Utilizando esta função, o forno mantém a temperatura e a umidade definidas por tempo indeterminado.

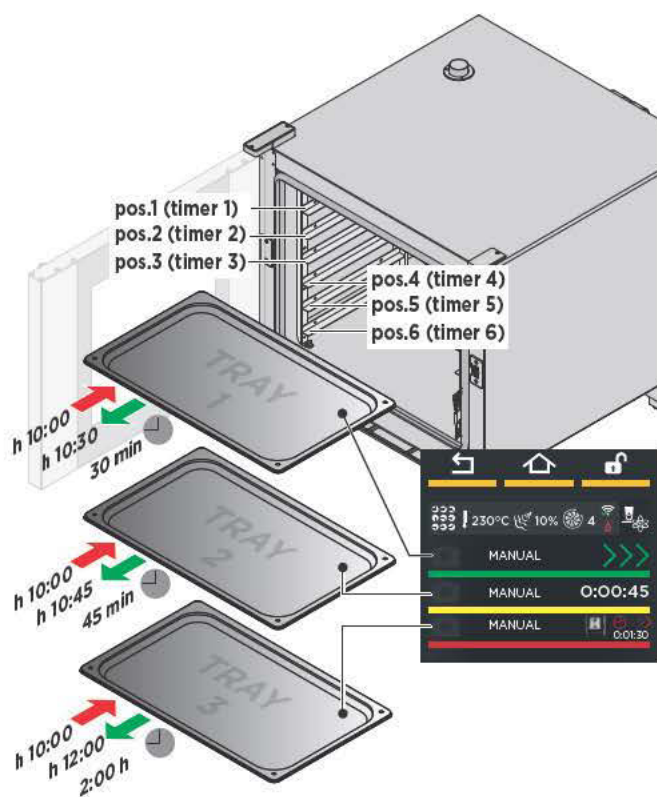
No exemplo ao lado, 3 bandejas com alimentos diferentes, são inseridas na câmara de cozimento às 10:00 horas (→).

Para cada uma delas é definido um timer com uma duração diferente, pois cada alimento exige obviamente tempos de cozimento personalizados (🕒 30 minutos, 45 minutos, 2 horas).

⚠️ Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta do forno, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extrai a segunda bandeja do alto).

Ao expirar um timer (no exemplo o primeiro timer a expirar é o da bandeja 2, → às 10:45), um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja correspondente. A abertura e fechamento da porta anula o timer expirado.

O número máximo de timers ajustáveis é 10 (por isso, para no máximo 10 cozimentos simultâneos na câmara).



③ Lista de todos os menus Multi.time salvados pelo usuário

② Lista de todos os cozimentos Multi.time salvados pelo usuário

① Definir um cozimento Multi.time veja o cap. Menu Set na pág. 10

fig. M1



Depois de ter definido os parâmetros de cozimento é possível iniciá-lo imediatamente (botão **START/STOP**) ou salvá-lo (botão **SAVE**): neste caso possibilita reutilizar a receita vezes infinitas.

## 1 NEW MULTI.TIME: DEFINIR E SALVAR UM NOVO COZIMENTO MULTI.TIME

Nessa seção é possível criar, iniciar e salvar uma receita Multi.time nova.

### 1A DEFINIR OS PARÂMETROS

Se ajustam da mesma forma como explicado no “MENU SET” ([Para obter mais informações, consulte o cap. Menu Set na pág. 10](#)).

- ! O cozimento **NÃO** inclui:
  - fases de cozimento;
  - o ajuste de um tempo (o cozimento é “infinito”).

- ! Todos os cozimentos multitime incluem a possibilidade de definir um preaquecimento, tocando na seta <.

Se desejar é possível utilizar a tecnologia **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)** tocando no símbolo correspondente.

[cap. “UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)” na pág. 8](#)

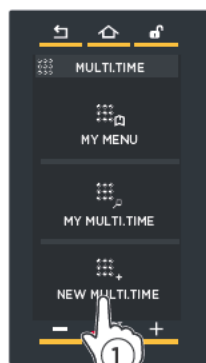


fig. M2

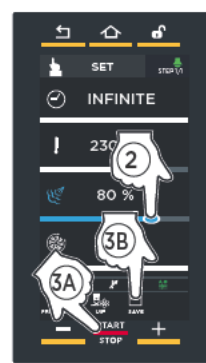


fig. M3

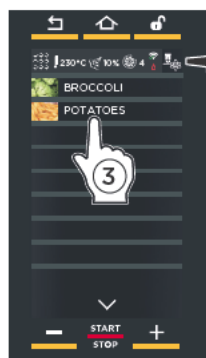


fig. M5



fig. M6

### 1B SALVAR OS PARÂMETROS DEFINIDOS (FACULTATIVO)

Se quiser, **salve** o cozimento tocando no botão “**SALVAR**” (é **salvado** da mesma forma explicada no “MENU SET”).

[Para obter mais informações, consulte o cap. Menu Set na pág. 19 \(Salvar um cozimento\).](#)

A memorização da receita permite reutilizá-la vezes infinitas sem necessidade de redefinir os parâmetros todas as vezes (temperatura, umidade, velocidade dos ventiladores). A cada início da receita é necessário definir os timers desejados (até 10): se os quiser salvar é necessário criar um menu: [para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: “Novo Menu” na pág. 26](#).

### 1C INICIAR O COZIMENTO

Toque no botão “**START/STOP**” da janela de ajuste dos parâmetros ([fig. M3](#)) ou selecione-o em uma lista, se salvo anteriormente: nesse caso se abre a tela [fig. M6](#) que possibilita:

- ① ver/alterar o cozimento memorizado;
- ② duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva;
- ④ criar um menu novo ([veja o cap. Mais informações: “Novo Menu” na pág. 26](#));
- ⑤ iniciar o cozimento com o botão “**START/STOP**”.

Após ter tocado no botão “**START/STOP**”, se o cozimento incluir um **preaquecimento**, aparecem as telas da pág. 14 (preaquecimento clássico) e 15 (preaquecimento SMART.Preheating - tecnologia UIP).

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento (se tiver sido configurado, ícone verde\*) e um ícone que recomenda enfiar os produtos a cozinhar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, aparece a lista dos timers.

- ! \* Tocando no ícone no canto superior direito esse muda de cor:
  - verde**= ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento
  - cinza**= som desligado

## 1D DEFINIR OS TIMERS

Depois de ter enforcado os alimentos a cozinhar e fechado a porta, é necessário definir os timers relativos às bandejas introduzidas. Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta do forno, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extrai a segunda bandeja do alto).

- ① Toque no símbolo "+" da tela (fig. M8).
- ② Arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado.
- ③ Confirme tocando no botão "START/STOP" (fig. M9).

A duração do timer depende do tempo definido (no exemplo 15 minutos).

❗ A cor indica:

- **VERDE**: timer expirado (alimento pronto). Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.
- **AMARELO**: timer prestes a expirar (alimento quase pronto), prepare-se para retirar a bandeja.
- **VERMELHO**: timer ligado (alimento ainda em cozimento). O tempo restante ou a temperatura a atingir são indicados do lado direito.

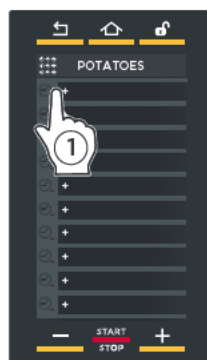


fig. M8

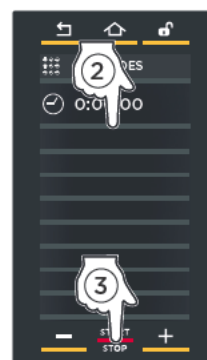


fig. M9

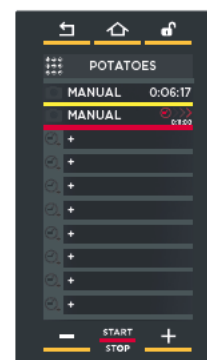


fig. M10

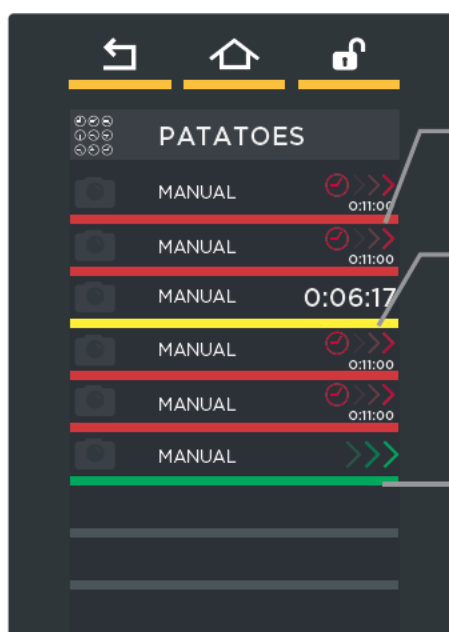


fig. M11

Timer a tempo

Timer prestes a expirar: prepare-se para retirar a bandeja

Timer expirado: retire a bandeja!

❗ Para eliminar um timer da lista, toque durante pelo menos 3 segundos na mensagem do timer que quer eliminar.

### Sair da função

❗ Se quiser sair da função e interromper a operação infinita do forno, toque no botão "START/STOP" durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

2

## MY MULTI.TIME

Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando o menu “NEW MULTI.TIME”.

2A

Para acessar a lista dos cozimentos memorizados, toque no ícone “MY MULTI.TIME” (fig. M13): se abre a lista de todos os cozimentos memorizados anteriormente (fig. M13).



Na parte inferior, as setas < e > consultam os diferentes cozimentos memorizados no grupo, as setas ∨ e ∧ consultam os 16 grupos disponíveis.

2B

Tocando em um dos cozimentos da lista (fig. M13), se abre a tela fig. M14 que permite:

- ① ver/alterar o cozimento memorizado;
- ② duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.
- ④ criar um menu novo (new menu);



Para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: “Novo Menu” na pág. 26

- ⑤ iniciar o cozimento com o botão “START/STOP”.

2C

Depois de ter enfiado os alimentos a cozinhar e fechado a porta, é necessário **definir os timers** relativos às bandejas introduzidas (veja a pág. 24)



fig. M12



fig. M13



fig. M14



### 3 MY MENU

Nessa seção é possível abrir um menu memorizado anteriormente, utilizando a função “NOVO MENU”.

 **Para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: “Novo Menu” na pág. 26**

Para acessar a lista dos cozimentos memorizados, toque no ícone “MY MENU” (fig. M1): se abre a lista de todos os cozimentos memorizados anteriormente (fig. M14).

 Na parte inferior, as setas < e > consultam os diferentes cozimentos memorizados no grupo, as setas V e ^ consultam os 16 grupos disponíveis.

Tocando em um dos cozimentos da lista (fig. M14), se abre a tela fig. M15 que permite:

- ① ver/alterar o cozimento memorizado;
- ② duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar o cozimento memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.
- ④ iniciar o cozimento com o botão “START/STOP”.



fig. M14



fig. M15

### Mais informações: “Novo Menu”

A função “NOVO MENU (NEW MENU)” permite definir até 10 timers e **manter na memória** estes valores de tempo sem os ter de redefinir todas as vezes.

Com base nos timers definidos as bandejas vão ficando prontas para desenformar, como habitualmente.

Para definir a função:

- ① abra uma receita salva no “MENU MY MULTITIME” (no exemplo “POTATOES-BATATAS”);
- ② toque no ícone “NOVO MENU”;
- ③ com base no número de bandejas que quer utilizar, defina os timers (como explicado no ponto 1D na pág. 24). Os timers ficam todos de cor branca para indicar que estão à espera.
- ④ Quando tiver configurado todos os timers necessários, na página que os exibe todos, toque no botão “START/STOP”.
- ⑤ Toque no botão “SALVAR”;
- ⑥ Escolha a posição onde salvar o menu.

Em seguida, para abrir o cozimento e iniciá-lo clique no “MENU MY MENU”, escolha a receita tocando nela e inicie-a com o botão “START/STOP”.

 **Para obter mais informações, consulte o cap. “My Menu” na pág. 26**





## Menu Programs

Permite acessar uma lista de cozimentos (ou fermentações se está usando a fermentadora) salvados anteriormente com o “MENU SET”.

- 1 Toque no ícone “PROGRAMS” (PROGRAMAS) (fig. P1): se abre a lista dos cozimentos/fermentações memorizados anteriormente, utilizando o “MENU SET”.

- Na parte inferior, as setas < e > consultam os diferentes cozimentos/fermentações memorizados no grupo, as setas v e ^ consultam os 16 grupos disponíveis.

- 2 Tocando em um dos cozimentos/fermentações da lista (fig. P2), se abre a tela fig. P3 que permite:
  - (A) ver/alterar o cozimento/fermentação memorizado;
  - (B) duplicar o cozimento/fermentação (para criar outro com parâmetros semelhantes);
  - (C) eliminar o cozimento/fermentação memorizado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva (fig. P4).

- 3 Para iniciar o cozimento/fermentação, toque no botão “START/STOP” (fig. P3).

Em seguida, automaticamente, inicia:

**um preaquecimento clássico ou UIP (se previsto):** aguarde que termine para enfiar os alimentos a cozinhar/fermentar.

 veja a pág. 14 - 15

**um resfriamento da câmara** (se a temperatura efetiva medida na câmara for superior à definida (por ex. porque o forno/fermentadora trabalha continuamente): aguarde o final dessa fase para enfiar os alimentos a cozinhar/fermentar.

 veja a pág. 16

**o cozimento/fermentação** com os parâmetros recém definidos: neste caso significa que não foi configurado qualquer preaquecimento e por isso é necessário enfiar imediatamente os alimentos a cozinhar/fermentar. No final do mesmo, uma tela pergunta se quer repetir a última fase ou a receita completa (fig. P6).



fig. P1

fig. P2



fig. P3

fig. P4



fig. P6

Repetir a última fase definida acrescentando um minuto predefinido (valor modificável)

Repetir o cozimento que terminou, mantendo os mesmos parâmetros





## Menu READY.COOK

Permite abrir alguns programas predefinidos, de forma a iniciar rapidamente alguns modos de cozimento.

Para acessar os programas predefinidos:

- 1 toque no ícone “READY.COOK”;
- 2 selecione o programa que deseja: os parâmetros (temperatura e emissão/extração umidade não podem ser alterados pelo usuário);
- 3 toque no botão “START/STOP”: inicia uma fase de preaquecimento;
- 4 no final do preaquecimento é possível ativar até 4 timers.

Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta do forno, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extrai a segunda bandeja do alto) (para maiores informações sobre como ativar os timers, consulte a pág. 24);



Se desejar é possível utilizar a tecnologia **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)** tocando no símbolo correspondente.



cap. “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” na pág. 8

- 5 iniciar o cozimento com o botão “START/STOP” como habitualmente.



A tela ilustra uma possível situação de cozimento em execução.

As cores indicam:

- **VERDE**: timer expirado (alimento pronto). Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.
- **AMARELO**: timer prestes a expirar (alimento quase pronto), prepare-se para retirar a bandeja.
- **VERMELHO**: timer ligado (alimento ainda em cozimento).



## Menu CHEFUNOX

### CHEFUNOX AUTOBAKE

Nessa seção estão localizadas as receitas predefinidas da UNOX: é suficiente escolher o tipo de cozimento que deseja efetuar (por ex. grelhar), o alimento a cozinhar e iniciar o cozimento: o resultado será sempre excelente.

- 1 Toque no ícone “CHEFUNOX”;
  - 2 selecione a opção “CHEFUNOX AUTOBAKE”;
  - 3 selecione a categoria desejada (por ex. PIZZA);
  - 4 selecione o tipo de alimento que quer cozinhar (por ex. FROZEN PIZZA).
  - 5 Dependendo da receita escolhida, o forno propõe telas diferentes que permitem personalizar o cozimento:
    - peso
    - espessura
    - grau de cozimento externo: douradura ligeira (LIGHT) - douradura média (MED) - douradura crocante (BROWN). O grau de cozimento externo também pode ser definido arrastando o cursor até à temperatura desejada.
  - 6 Inicie o cozimento, tocando no botão “START/STOP”.
- Mais informações sobre o cozimento em execução? Consulte o cap. “iniciar o cozimento” na pág. 14 e o cap. “final do cozimento” na pág. 18



Tempo restante para terminar o COZIMENTO

Hora em que o alimento estará pronto

cap. “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” na pág. 8

Se quiser interromper antecipadamente o cozimento em execução, toque no botão “START/STOP” durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).



## CHEFUNOX MULTI.TIME

Nessa seção estão localizadas as receitas multitime predefinidas da UNOX: é suficiente escolher o tipo de cozimento que deseja efetuar (por ex. grelhar) e iniciar o cozimento: em seguida é possível ativar até 10 timers que avisam quando desenfornar os alimentos perfeitamente cozinhados.

- ① Toque no ícone “CHEFUNOX”;
- ② selecione a opção “CHEFUNOX MULTI.TIME”;
- ③ inicia um preaquecimento clássico ou UIP de acordo com a escolha efetuada.
- ④ no final do preaquecimento é proposto enfornar todos os alimentos que deseja cozinhar.
- ⑤ defina os timers:

### Definindo um tempo:

- (A) Arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado.
- (B) Confirme tocando no botão “START/STOP”.

### Selecionando uma receita semelhante:

- (C) Toque no ícone vermelho;
- (D) selecione a categoria desejada (por ex. PIZZA);
- (E) selecione o tipo de alimento que quer cozinhar (por ex. FROZEN PIZZA).
- (F) Dependendo da receita escolhida, o forno propõe telas diferentes que permitem personalizar o cozimento:
  - peso
  - espessura
  - grau de cozimento externo: douradura ligeira (LIGHT) - douradura média (MED) - douradura crocante (BROWN). O grau de cozimento externo também pode ser definido arrastando o cursor até à temperatura desejada.
- (G) Confirme tocando no botão “START/STOP”.



Mais informações e detalhes?  
Consulte a pág. 22



cap. “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” na  
pág. 8

Iniciam os timers: a cor da barra indica:

- **VERDE**: timer expirado (alimento pronto). Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.
- **AMARELO**: timer prestes a expirar (alimento quase pronto), prepare-se para retirar a bandeja.
- **VERMELHO**: timer ligado (alimento ainda em cozimento). O tempo restante ou a temperatura a atingir são indicados do lado direito.

- (H) Para eliminar um timer da lista, toque durante pelo menos 3 segundos na mensagem do timer que quer eliminar.



## Menu DCC Stats

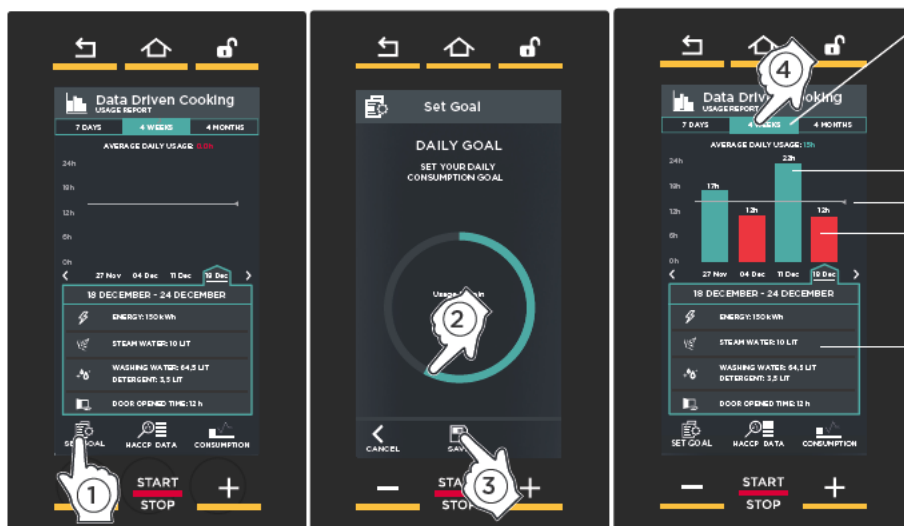
A tela dá acesso a 3 áreas:

- A) **GOAL (Objetivos)**: é necessário definir o número de horas de trabalho diárias do forno necessárias para otimizar os custos, depois é exibido um histograma que indica se o objetivo foi alcançado. Essa visualização permite entender se o forno é utilizado da melhor maneira.
- B) **HACCP**: a coleta de dados HACCP permite o monitoramento da preparação dos alimentos onde há o risco de contaminação de tipo biológico, químico ou físico. Especificamente, a cada 30 segundos são medidas:
- a temperatura na câmara;
  - a temperatura medida pela sonda núcleo;
  - a temperatura sonda de vácuo (sous vide).
- C) **CONSUMOS**: tocando no ícone “CONSUMOS” é mostrada uma tela com as datas em que o forno esteve ligado.



### DEFINIR OBJETIVOS

- 1 Seleccione a opção indicada.
  - 2 Rode a barra azul ou use os botões **-** **+** para definir quantas horas por dia deve ser utilizado o forno para otimizar os custos (por ex. 14:00 horas).
  - 3 Salve, tocando no botão “SAVE”.
  - 4 Escolha se ver os objetivos por **dia**, por **semana** ou por **mês**: aparecem uma linha cinza (que representa o tempo definido, por ex. 14 horas) e um histograma.
- Nesse último:
- as barras **azuis** indicam quando foi alcançado o objetivo (ou seja, foram superadas as 14 horas de trabalho diárias do forno)
  - as barras **vermelhas** indicam quando NÃO foi alcançado o objetivo.



Exibição objetivos por **semana**: por ex. de 18 a 24 de dezembro

**22 horas**: objetivo alcançado  
**14 horas**: objetivo a alcançar  
**12 horas**: objetivo NÃO alcançado

São também fornecidos os consumos do período selecionado:

- energia consumida (energy);
- litros de água consumidos para a produção de vapor na câmara de cozimento (steam);
- minutos de abertura da porta (open door time)

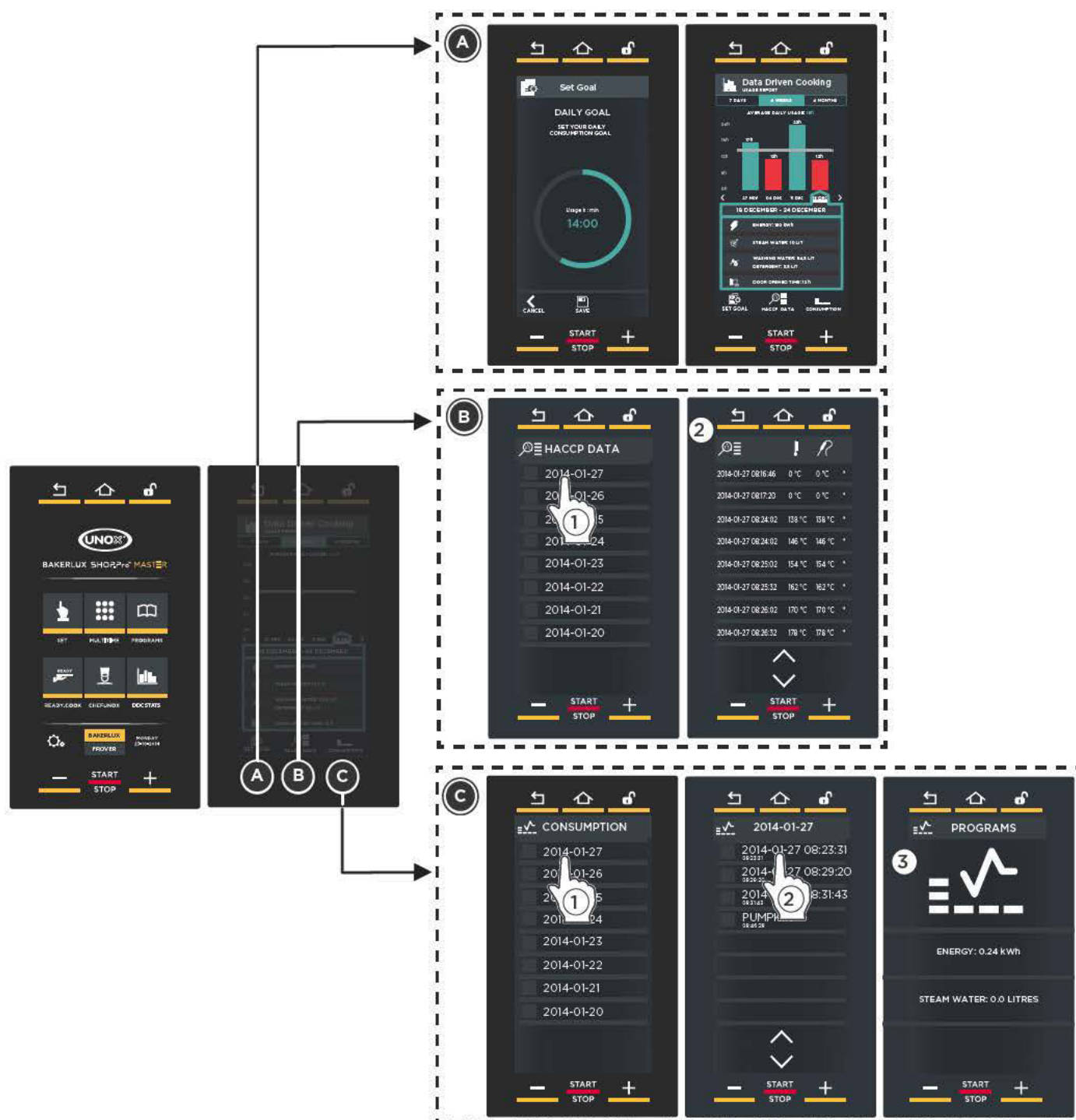


## B HACCP

- 1 Selecione a data de funcionamento do forno da qual quer saber os dados HACCP.
- 2 São mostrados os dados correspondentes durante o funcionamento.

## C CONSUMOS

- 1 selecione o intervalo de tempo no qual quer saber os consumos;
- 2 selecione o **dia**, a **semana** ou o **mês** no qual quer saber os consumos.
- 3 São exibidos os seguintes consumos:
  - energia consumida (energy);
  - litros de água consumidos para a produção de vapor na câmara de cozimento (steam).





## Definições

Permite ter acesso às definições dos parâmetros do forno.

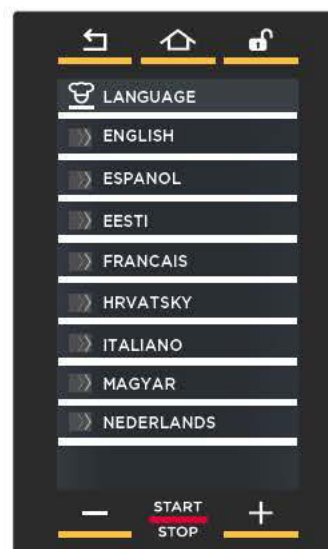
O MENU SERVICE (SERVICE MENU) é reservado a operadores especializados, pelo contrário a seção “DEFINIR USUÁRIO (USER SETTINGS)” é acessível a qualquer operador, digitando a senha “4456” e confirmando com “OK”.



### 1 IDIOMA (LANGUAGE)

Permite selecionar a idioma favorito que é usado para todas as opções do menu. A lista dos idiomas pode ser com as setas e .

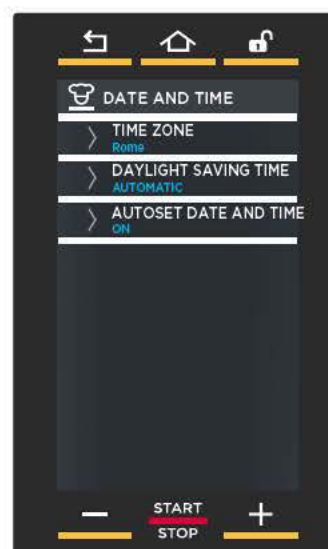
ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI



### 2 DATA E HORA (DATE AND TIME)

Permite alterar os ajustes da “DATA E HORA” do forno. É necessário definir:

- o fuso horário, tocando na área geográfica desejada e escolhendo seu País, consultando a lista com as setas e .
- a hora legal, isto é, se nesse momento está em vigor a hora de inverno (solar) ou de verão (legal); ou “AUTOMÁTICO” permite a atualização automática;
- se deseja que se atualize automaticamente a data e a hora.



### 3 UNIDADE DE MEDIDA (UNIT OF MEASURE)

Permite selecionar a unidade de medida:

- da temperatura (°C-°F);
- do volume (litros – galões);
- da espessura (mm ou inches);
- do peso (kg ou libras);
- da energia (kWh ou BTU);

Permite ainda definir a moeda atual (€, \$, etc.) e, entrando nesse menu, é possível definir:

- se o símbolo da moeda deve estar antes ou depois do valor;
- se utilizar “.” ou “,” para os números decimais.



### 4 NETWORK

Permite habilitar ou desabilitar o controle do forno através do acesso remoto em rede e de configurar os parâmetros.

#### Connection test

Teste de conexão para todos os 3 tipos de conexão

#### Cloud PIN

O código PIN serve para ativar o forno com DDC.unox.com e com APP. Cada forno possui um diferente e no primeiro acendimento se encontra já definido: em caso de necessidade é possível modificá-lo para o tornar pessoal.

#### DHCP

Permite obter as definições de rede do server DHCP (para conexões WIFI deixar sempre DHCP "ON").

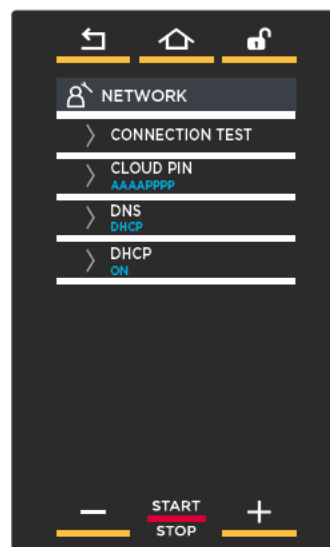
Para conexões por fio é possível inserir as definições de rede manualmente.

Em caso de cartão SIM aparece:

#### Nível de sinal

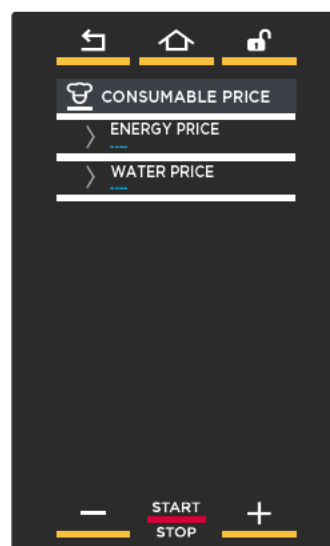
**PIN** do cartão sim (somente se o cartão necessita de PIN)

**APN** (depende do operador e tem de ser pesquisado na internet) se não for inserido o forno não se conecta.



### 5 PREÇOS DOS CONSUMÍVEIS (CONSUMABLE PRICES)

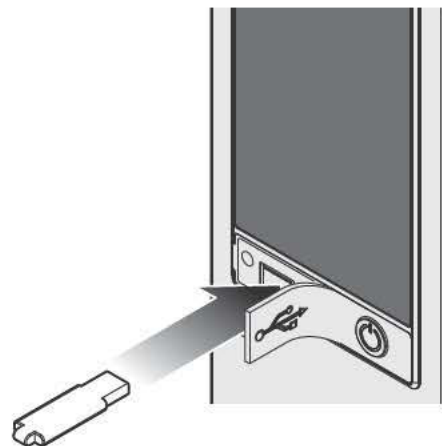
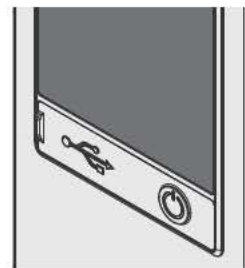
Permite inserir os preços da energia elétrica, da água e do detergente (a moeda é a definida na seção "Unidade de medida" nessa mesma tela)



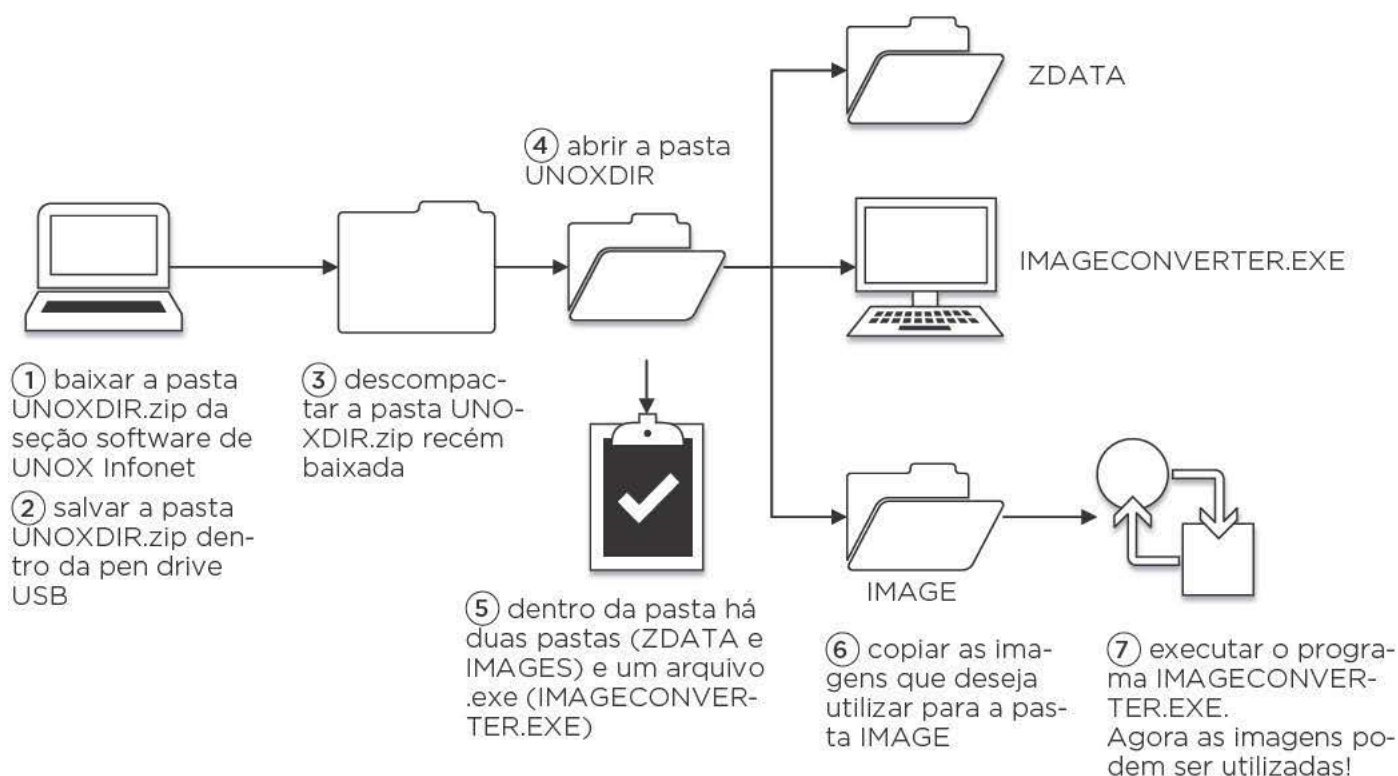
## 6 USB

Essa seção permite importar ou exportar material para uma Pen drive USB (formatada FT32 e com capacidade de 4 a 16 GB).

- EXPORTAR PROGRAMAS (EXPORT PROGRAMS): exporta receitas do forno para uma Pen drive USB;
- IMPORTAR PROGRAMAS (IMPORT PROGRAMS): importa receitas de uma Pen drive USB para o forno;
- IMPORTAR IMAGENS (IMPORT PICTURE): importa imagens da pen drive USB para o forno, por exemplo uma fotografia de uma receita bem sucedida. As imagens, para poderem ser utilizadas, têm de ser convertidas: siga os passos representados no desenho, pontos de ① a ⑦.



FORNO





7

## UNOX.PURE

① Ver os litros restantes

Graças ao contador de litros interno (que é necessário zerar a cada troca de filtro), é possível saber, em qualquer momento, quantos litros de água faltam para a substituição do filtro.

② Dureza da água

A tela permite definir a dureza da água dentro de uma faixa de 3 °dH a 10 °dH (alemães).

③ Ativar o contador de litros

Após a substituição do filtro, é necessário zerar o contador de litros para que recomece a contagem do início. Para efetuar essa operação é preciso digitar o código PIN indicado na caixa do kit.



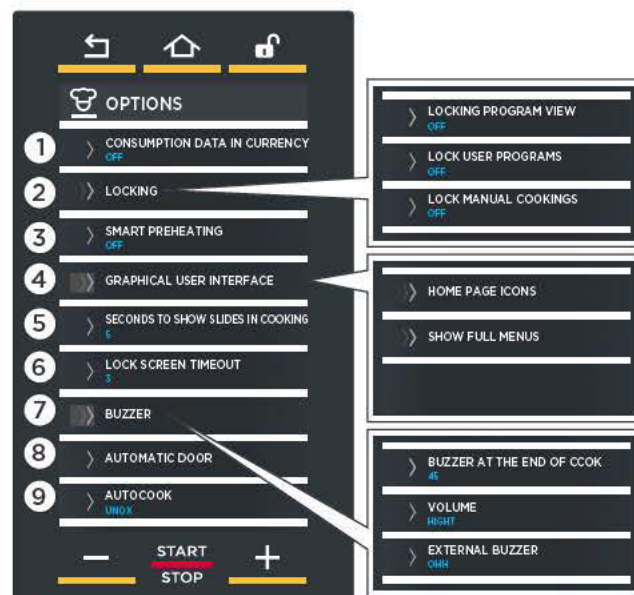
## Notas

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## 8 OPÇÕES (OPTIONS)

### 1 PREÇO DOS CONSUMOS (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

Se ativo (ON) converte os dados de consumo (por ex. os litros usados para a produção de vapor) em preços, em função da moeda definida.



### 2 BLOQUEIOS

Com essa opção acessa três submenus:

#### **Bloquear exibição programa** (LOCK VIEW PROGRAM)

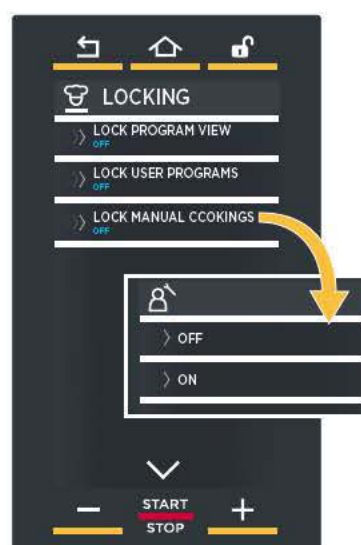
Permite iniciar os programas de cozimento salvados pelos usuários, mas impede sua exibição, modificação e eliminação.

#### **Bloquear programas usuário** (LOCK USER PROGRAM)

Permite iniciar e exibir os programas de cozimento salvados pelos usuários, mas impede sua modificação e eliminação.

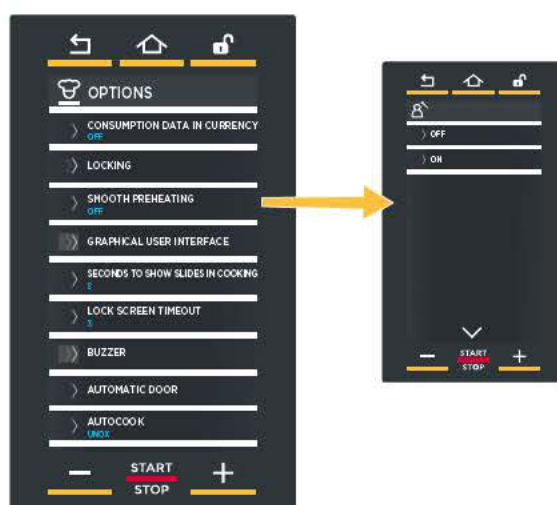
#### **Bloquear cozimentos manuais** (LOCK MANUAL COOKINGS)

Bloqueia a possibilidade de efetuar cozimentos manuais (menu SET).



### 3 SMOOTH PREHEATING (PREAQUECIMENTO "SUAVE")

Se aparecer frequentemente o alarme AF02 (termóstato de segurança) é possível ativar a função SMOOTH, um preaquecimento mais delicado.



#### ④ INTERFACE DO USUÁRIO

Com essa opção acessa dois submenus:

##### Ícones da home page

(HOME PAGE ICONS):

nesse submenu é possível efetuar algumas definições dos ícones do menu principal (SET, PROGRAMS, MULTITIME, etc.):

Definições:

Mostrar (SHOW): exibição normal do ícone selecionado

Ocultar (HIDE): oculta o ícone selecionado

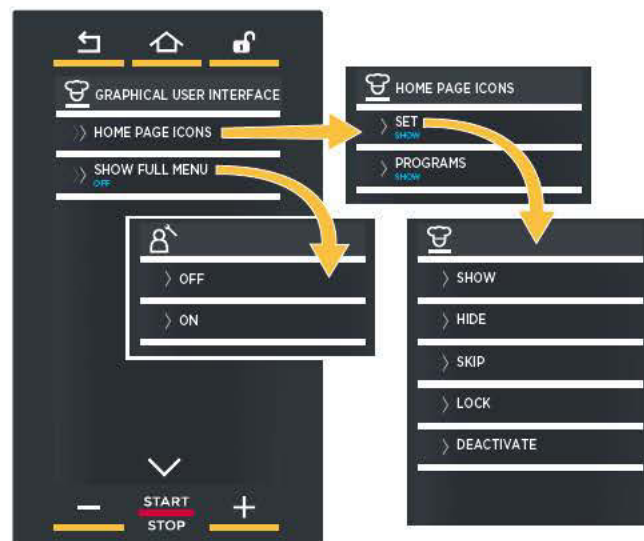
Ignorar (SKIP): se forem ignorados alguns ícones os outros se redistribuem para ocupar os espaços vazios

Bloquear (LOCK): bloqueia a utilização do menu, deixando-o visível

Desativar (DEACTIVATE): bloqueia a utilização do menu, tornando-o pouco visível.

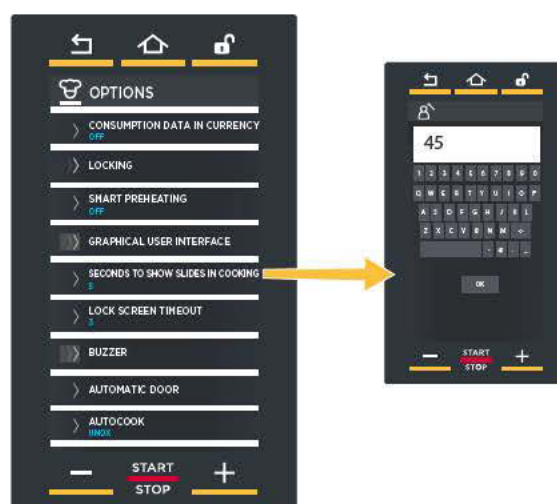
##### Mostrar menu completo (SHOW FULL MENU):

se definido em "ON" mostra os parâmetros de todos os acessórios (mesmo se não instalados).



#### ⑤ SEGUNDOS COM SLIDE EM COZIMENTO (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Define durante quanto tempo exibir as telas relativas aos processos de cozimento antes de passar à tela seguinte.



#### ⑥ TIMEOUT BLOQUEIO TELA (LOCK SCREEN TIMEOUT)

Se a porta do forno estiver aberta, a tela ao lado avisa que não é possível usar o visor por motivos de segurança.

Quando fechar a porta o visor fica novamente operacional.

Se a porta ficar aberta muito tempo, o visor se desbloqueia de modo automático, após um tempo configurado pelo operador usando esse menu (o tempo é indicado em segundos, no exemplo 3 segundos).



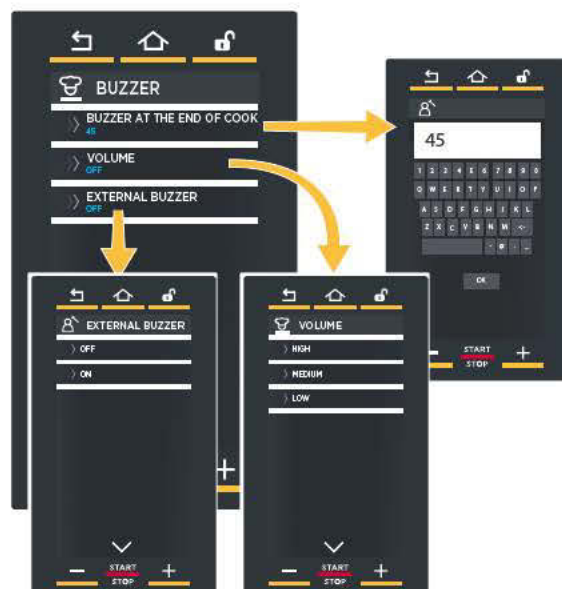
## 7 SINAL SONORO (BUZZER)

Permite definir:

...a **duração** em segundos do sinal sonoro no final do cozimento/fermentação. Defina o valor com o teclado e confirme com "OK";

...o **volume** do sinal sonoro no final do cozimento/fermentação, selecionando entre: alto, médio ou baixo;

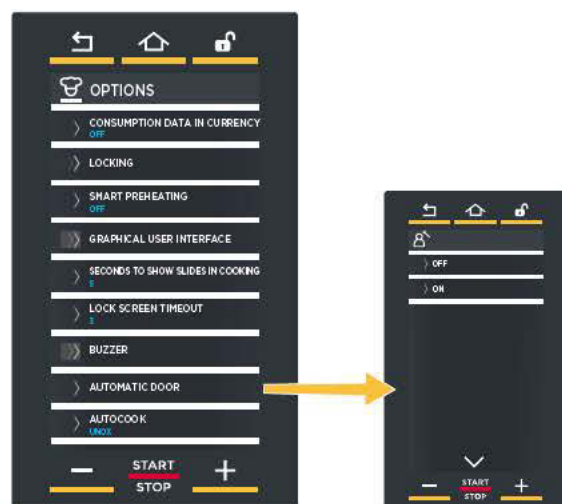
...a **ativação** (ON) ou a **desativação** (OFF) de um sinal sonoro externo opcional, se instalado.



## 8 PORTA AUTOMÁTICA

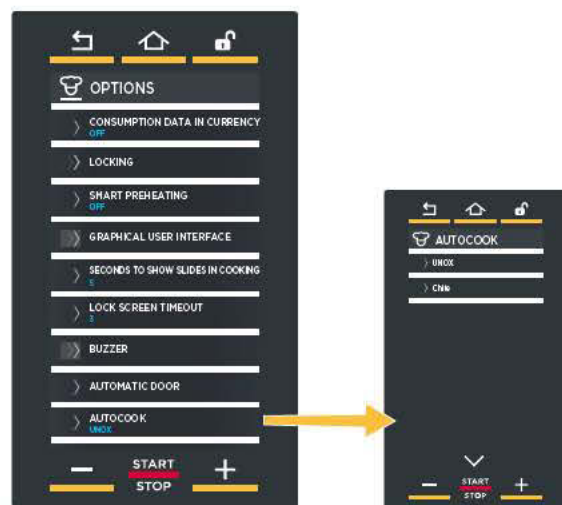
Permite definir:

- se dispõe de um forno dotado de porta automática (**SIM**);
- se NÃO dispõe de um forno dotado de porta automática (**NÃO**).



## 9 AUTOCOOK

Adiciona à lista de programas chef UNOX memorizados os dedicados a um País.





# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## Utilização com fermentadora conectada



### SET

Permite efetuar uma fermentação na qual o usuário tem de definir manualmente a duração e a temperatura da fermentação.



Mais informações na [pág. 42](#)



### PROGRAMS (PROGRAMAS)

Permite acessar uma lista de fermentações salvas anteriormente com o "MENU SET".



Mais informações na [pág. 27](#)

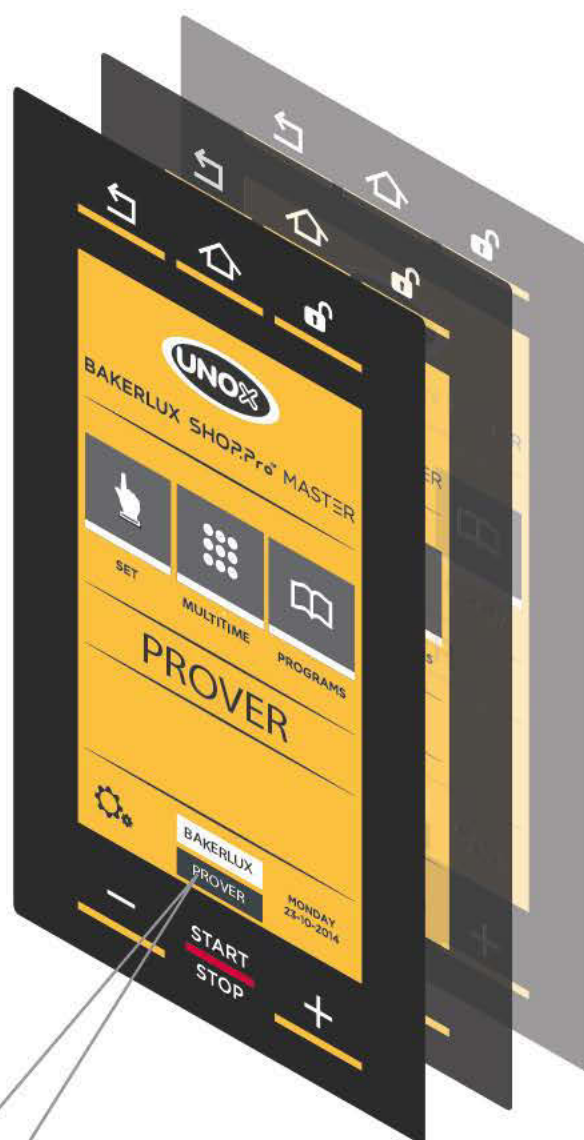


### MULTITIME

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de fermentar simultaneamente produtos que requerem tempos de fermentação diferentes com as mesmas condições climáticas (temperatura, umidade, etc.): com o menu Multitime é possível usar a fermentadora com ciclo contínuo e definir até 10 timers que avisam quando cada produto está fermentado.



Mais informações na [pág. 48](#)



Esse forno permite controlar, com um único painel de controle, também a **fermentadora** conectada. Para utilizar a fermentadora, toque no ícone inferior (PROVER).

## Notas



## Menu Set

Nas **fermentações manuais**, o usuário, dependendo de sua experiência, deve definir os parâmetros abaixo:



**duração** da fermentação (em horas.minutos);



**temperatura** na câmara de fermentação (°C)

Depois de ter definido os dois parâmetros é possível iniciar diretamente a fermentação ou salvar a receita definida: dessa forma é possível reutilizá-la mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.



**cap. Salvar um cozimento na pág. 19**

**DURAÇÃO DE FERMENTAÇÃO**  
(de 0 min. até 9h:59min.:59seg., depois INFINITA, isto é funcionamento contínuo da fermentadora). A fermentação termina ao alcançar o tempo predefinido.

**TEMPERATURA**  
na câmara  
(de 30°C até 50°C).

Tocar nesse ícone para ligar/desligar o sinal sonoro no final de cada FASE  
verde= som ligado  
branco= som desligado

O ícone indica o número da FASE que está configurando.

**cap. “definir uma fermentação manual” na pág. 43**

Salvar os parâmetros definidos

**cap. “Salvar um cozimento” na pág. 19**

Definir as FASES de 2 a 9

## 1 COMO DEFINIR OS PARÂMETROS DE FERMENTAÇÃO

### MODO CURSOR (veja fig. S1)

- 1 Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor.
- 2 Toque na barra horizontal (se acende) e arraste o cursor até definir o valor desejado; depois de três segundos de inatividade o cursor desaparece.

### MODO BOTÕES (veja fig. S2)

- 1 Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor.
- 2 Toque no valor a ser definido (no caso do parâmetro “duração” ajuste separadamente as horas, minutos ou segundos).
- 3 Use os botões **-** **+** para modificar o valor.



fig. S1

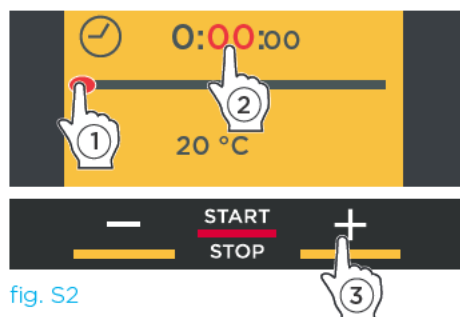
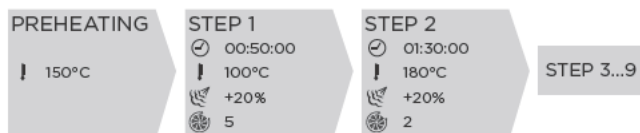


fig. S2

## 2 DEFINIR UMA FERMENTAÇÃO MANUAL

Cada fermentação manual é composta por no mínimo 1 a no máximo 9 FASES, cada uma caracterizada por parâmetros diferentes + um preaquecimento inicial (“PREHEATING”) facultativo, mas sempre recomendado.

- ! Para poder iniciar uma fermentação, precisa ser definida pelo menos uma FASE.
- ! Uma fermentação não requer necessariamente a utilização de todas as FASES: defina apenas as que servirem.
- ! A passagem de uma FASE de fermentação à seguinte é gerenciada automaticamente pelo equipamento.



### 2A DEFINIR O PRAQUECIMENTO

Para definir a FASE de preaquecimento:

- 1 toque no símbolo **<** (veja a fig. S3)
- 2 fig. S4: toque no ícone “TEMPERATURA”;
- 3 fig. S4: use os “BOTÕES + e -” para definir o valor desejado: se quiser que, após atingida a temperatura definida, o preaquecimento não se interrompa, é possível definir um tempo arrastando o cursor do campo “RELÓGIO”.
- 4 fig. S4: toque no símbolo **>** para voltar à tela de definição dos parâmetros.

Um sinal sonoro (se ativo\*) indica o final do preaquecimento, isto é que atingiu a temperatura definida.

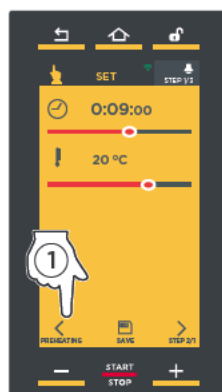


fig. S3

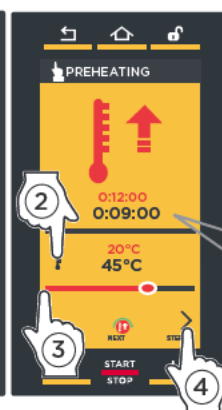


fig. S4

Se definir um tempo, atingida a temperatura definida, a fermentadora mantém-na (HOLD) durante o tempo definido antes de iniciar a FASE 1

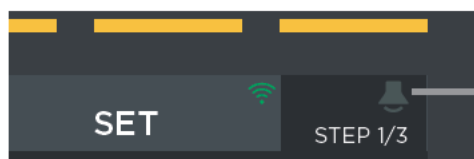


fig. S5

Fase em definição

\* Tocar para **ativar** (ícone verde) ou **desativar** (ícone branco) o sinal sonoro no final das FASES



## 2B) DEFINIR OS PARÂMETROS

Definir:

- 1 a **duração de fermentação** (de 0 min. até 9h:59min.:59seg., depois INFINITA, isto é funcionamento contínuo da fermentadora): a fermentação termina ao alcançar o tempo predefinido.
- 2 a **temperatura de fermentação** (de 30°C até 50°C).

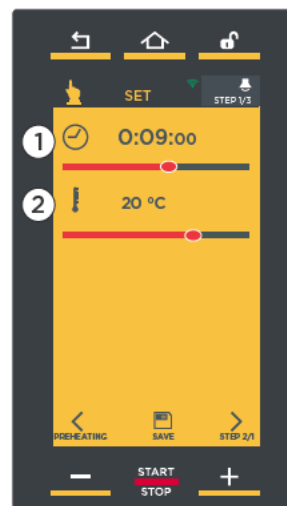


fig. S6

## 2C) DEFINIR AS FASES SEGUINTE (SE NECESSÁRIAS)

Terminada a configuração da primeira fase, toque uma ou mais vezes no símbolo ➤ para definir as fases seguintes (fig. S7A).

No canto superior direito é indicada a FASE que está definindo (por ex. STEP 1/1)(fig. S7B).

- ! Para poder iniciar uma fermentação, precisa ser definida pelo menos uma FASE.
- ! Uma fermentação não requer necessariamente a utilização de todas as FASES: defina apenas as que servirem.
- ! A passagem de uma FASE de fermentação à seguinte é gerenciada automaticamente pelo equipamento.

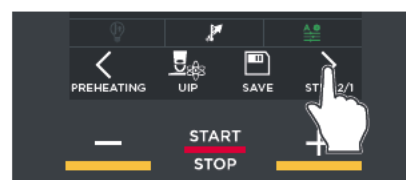


fig. S7A

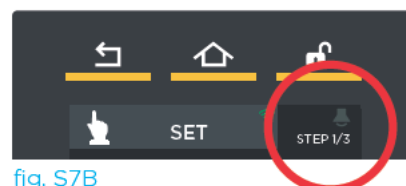


fig. S7B

### 3 INICIAR A FERMENTAÇÃO

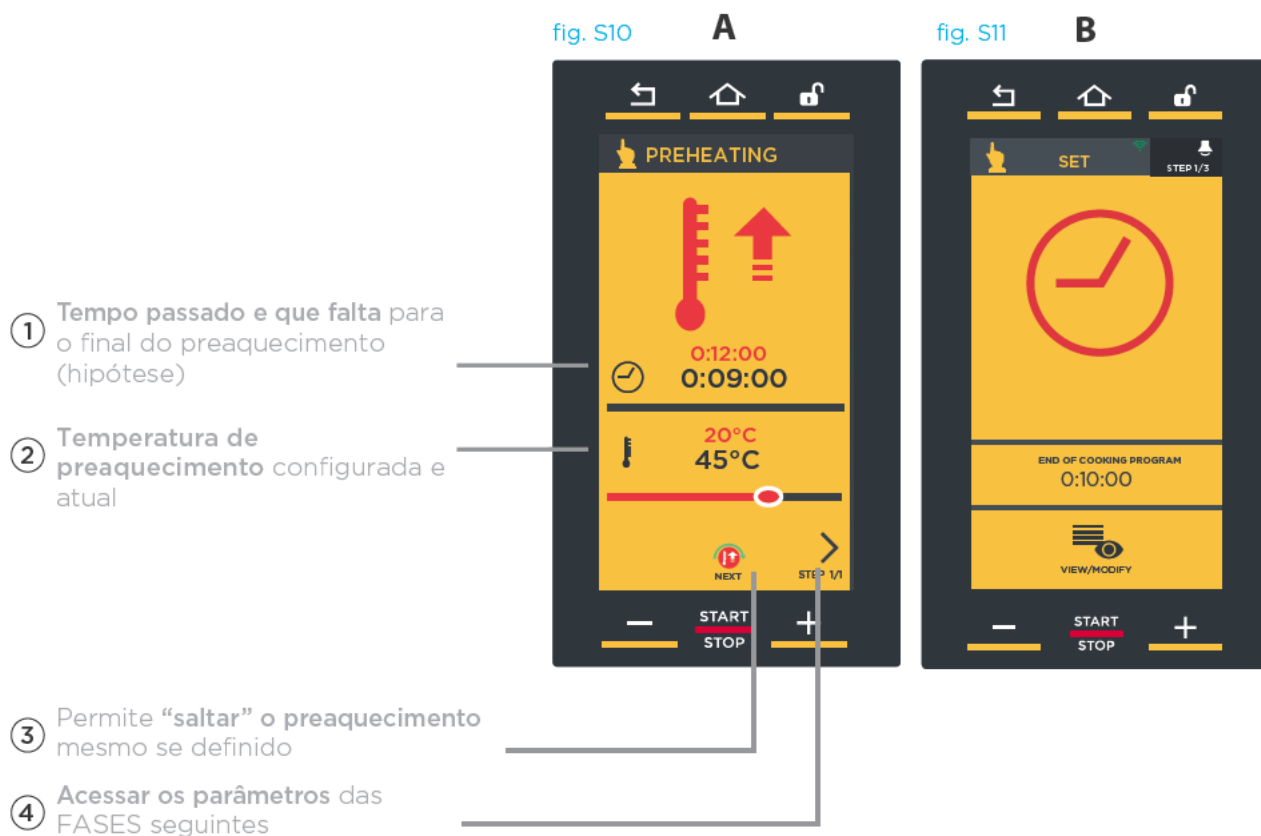
Tocando no botão “START/STOP” inicia a fermentação de acordo com os parâmetros definidos.

Se a fermentação incluir um **preaquecimento**, aparece a tela **A)** **fig. S10** que indica:

- ① o tempo passado e o que falta para o final do preaquecimento (hipótese);
- ② a temperatura atual na câmara e a definida para o preaquecimento;
- ③ a possibilidade de “saltar” o preaquecimento;
- ④ a possibilidade de ver/alterar os parâmetros das FASES seguintes.

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento (se tiver sido configurado,  ícone verde\*) e aparece uma tela **B)** **fig. S11** que indica que a fermentação iniciou.

- ! \* Tocando no ícone  no canto superior direito esse muda de cor:  
**verde**= ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento  
**branco**= som desligado



## FERMENTAÇÃO EM EXECUÇÃO

❗ O final de cada FASE e a passagem **automática** à seguinte, se configurada, é indicada por um breve sinal sonoro (se ativo).

A tela indica:

- ① a FASE em execução;
- ② o tempo restante para terminar a fermentação;
- ③ a possibilidade de acessar as alterações dos parâmetros após ter iniciado a fermentação ou o final antecipado da fermentação em execução, colocando a duração em "00:00:00".



❗ Se quiser interromper antecipadamente a fermentação em execução, toque no botão "START/STOP" durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

## 4 FINAL DA FERMENTAÇÃO

A fermentação termina ao alcançar o tempo definido: o final da fermentação é indicado por um sinal sonoro (se ativo) e pela abertura da tela [fig. S13](#).

Essa tela permite:

- ① salvar a fermentação recém terminada;
- ② repetir a fermentação que terminou, mantendo os mesmos parâmetros;
- ③ repetir a última fase definida, modificando sua duração.



fig. S13

Ver os dados de consumo de eletricidade, água e os dados HACCP.

③ Repetir a última fase definida acrescentando 10 minutos predefinidos (valor modificável)

① Salvar fermentação que terminou

veja o cap. Salvar um cozimento na [pág. 19](#)

② Repetir a fermentação que terminou, mantendo os mesmos parâmetros

! Se não quiser salvar a fermentação, toque no botão "HOME" para voltar à página principal.



Se desejar, no final da fermentação é possível salvar a receita recém finalizada: dessa forma é possível reutilizá-la mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez. Para salvar uma receita de fermentação faça como para salvar uma receita de cozimento.

Consulte o cap. "Salvar um cozimento" na [pág. 19](#)

Todas as receitas de fermentação salvas pelo usuário estão presentes na seção "PROGRAMS", para a consulta veja a [pág. 27](#)





## Menu Multi.time

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de fermentar simultaneamente produtos que requerem tempos de fermentação diferentes com as mesmas condições climáticas (temperatura, umidade, etc.): com o menu Multi.time é possível usar a fermentadora com ciclo contínuo e definir até 10 timers que avisam quando cada produto está fermentado.

### EXEMPLO DE FUNCIONAMENTO

Utilizando essa função, a fermentadora mantém a temperatura e a umidade definidas por tempo indeterminado.

No exemplo ao lado, 3 bandejas com alimentos diferentes, são inseridas na câmara de fermentação às 10:00 horas (→).

Para cada uma delas é definido um timer com uma duração diferente, pois cada alimento requer obviamente tempos de fermentação personalizados (⌚ 30 minutos, 45 minutos, 2 horas).

⚠ Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta da fermentadora, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extrai a segunda bandeja do alto).

Ao expirar um timer (no exemplo o primeiro timer a expirar é o da bandeja 2, → às 10:45), um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja correspondente.

O número máximo de timers ajustáveis é 10 (por isso, para no máximo 10 fermentações simultâneas na câmara).

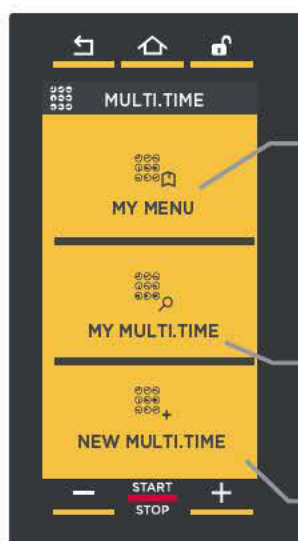
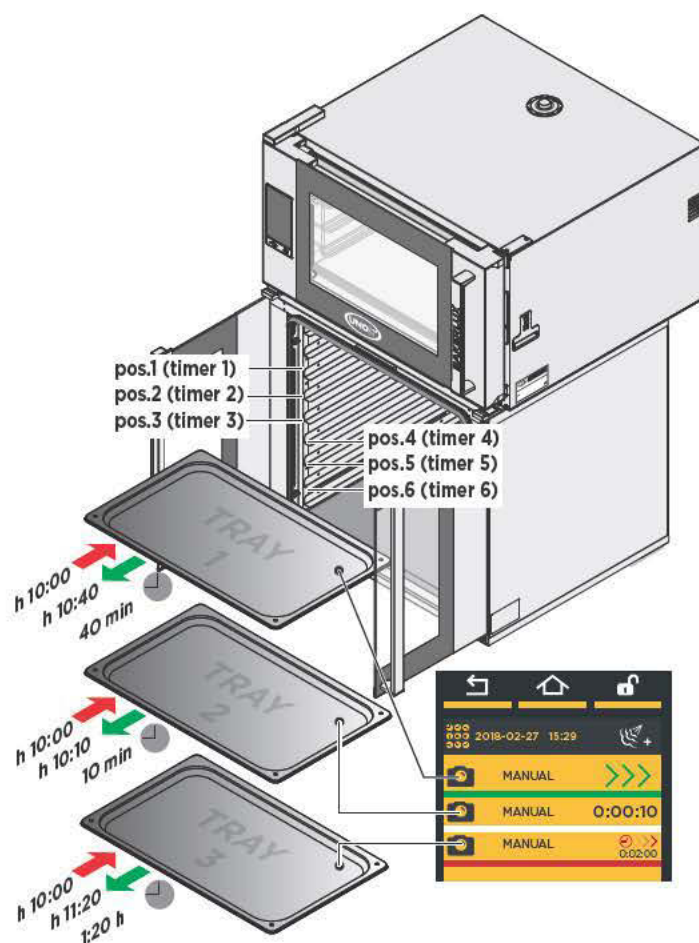


fig. M1

③ Lista de todos os menus Multi.time salvados pelo usuário

② Lista de todas as fermentações Multi.time salvas pelo usuário

① Definir uma fermentação manual Multi.time

veja o cap. Menu Set na pág. 10

# 1 NEW MULTI.TIME: DEFINIR E SALVAR UMA NOVA FERMENTAÇÃO MULTI.TIME

Nessa seção é possível criar, iniciar e salvar uma receita Multi.time nova.

## 1A DEFINIR A TEMPERATURA

Define-se da mesma forma como explicado no “MENU SET”, isto é arrastando o cursor (ponto ②)

Para obter mais informações: cap. Menu Set na pág. 10

- ! A fermentação NÃO inclui:
  - fase de fermentação;
  - o ajuste de um tempo (a fermentação é “infinita”).
- ! Todas as fermentações multitime incluem a possibilidade de definir um preaquecimento, tocando na seta <.

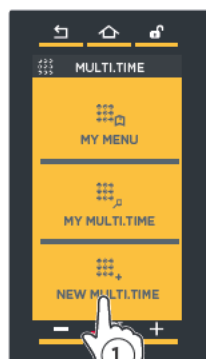


fig. M2

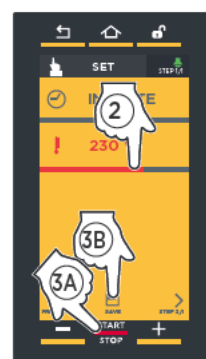


fig. M3

Depois de ter definido os parâmetros de cozimento é possível iniciá-lo imediatamente (botão START/STOP) ou salvá-lo (botão SAVE): neste caso possibilita reutilizar a receita vezes infinitas.

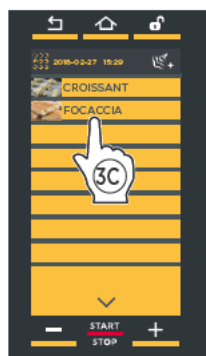


fig. M5



fig. M6

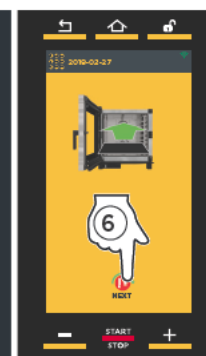


fig. M7

## 1B SALVAR OS PARÂMETROS DEFINIDOS (FACULTATIVO)

Se quiser salvar a fermentação, toque no botão “SALVAR” (ponto 3B) Para salvar faça da mesma forma como explicado no “MENU SET”.

Para obter mais informações, consulte o cap. Menu Set na pág. 19 (Salvar um cozimento).

A memorização da receita permite reutilizá-la vezes infinitas sem necessidade de redefinir os parâmetros todas as vezes (temperatura, etc.). A cada início da receita é necessário definir os timers desejados (até 10): se os quiser salvar é necessário criar um menu: para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: “Novo Menu” na pág. 26.

## 1C INICIAR O COZIMENTO

Toque no botão “START/STOP” da janela de definição dos parâmetros (fig. M3, ponto 3A) ou selecione-o em uma lista, se salvo anteriormente (fig. M5, ponto 3C): nesse caso se abre a tela fig. M6 que possibilita:

- ① ver/alterar a fermentação memorizada;
- ② duplicar a fermentação (para criar outra com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar a fermentação memorizada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva;
- ④ criar um menu novo (veja o cap. Mais informações: “Novo Menu” na pág. 26);
- ⑤ iniciar a fermentação com o botão “START/STOP”.

Após ter tocado no botão “START/STOP”, se a fermentação incluir um preaquecimento, aparecem as telas da pág. 14 (preaquecimento clássico) e 15 (preaquecimento SMART.Preheating - tecnologia UIP).

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento (se tiver sido configurado, ícone verde\*) e um ícone que recomenda enfiar os produtos a fermentar.

Toque no botão NEXT para acessar à configuração dos timers (fig. M7, ponto 6).

\* Tocando no ícone  no canto superior direito esse muda de cor:  
**verde**= ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o final da FASE de preaquecimento  
**cinza**= som desligado

## DEFINIR OS TIMERS

Depois de ter enforcado os alimentos a cozinhar, é necessário definir os timers relativos às bandejas introduzidas.

Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta da fermentadora, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extrai a segunda bandeja do alto).

- ① Toque no símbolo "+" da tela (fig. M8).
- ② Arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado.
- ③ Confirme tocando no botão "START/STOP" (fig. M9).

A duração do timer depende do tempo definido (no exemplo 15 minutos).

❗ A cor indica:

- **VERDE**: timer expirado (alimento pronto). Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja da fermentadora, aparece no visor a mensagem verde "END OF LEAVENING - FINAL FERMENTAÇÃO" e a fermentadora emite um sinal sonoro. Para o silenciar, toque na mensagem que apareceu. Retire a bandeja correspondente ao timer expirado.
- **BRANCO**: timer prestes a expirar (alimento quase pronto), prepare-se para retirar a bandeja.
- **VERMELHO**: timer ligado (alimento ainda em fermentação). O tempo restante ou a temperatura a atingir são indicados do lado direito.

🗑 Para eliminar um timer da lista, toque durante pelo menos 3 segundos na mensagem do timer que quer eliminar.

### Sair da função

❗ Se quiser sair da função e interromper a operação infinita da fermentadora, toque no botão "START/STOP" durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

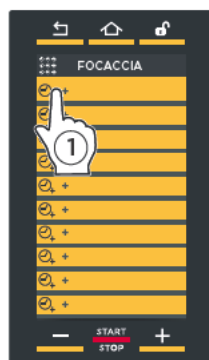


fig. M8

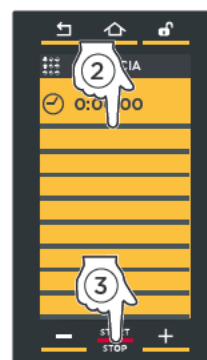


fig. M9

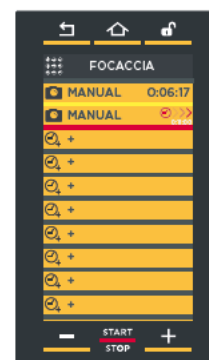


fig. M10



fig. M11

Timer a tempo

Timer prestes a expirar:  
prepare-se para retirar a bandeja

Timer expirado:  
retire a bandeja!



2

## MY MULTI.TIME

Nessa seção é possível abrir uma fermentação memorizada anteriormente, utilizando o menu “NEW MULTI.TIME”.

2A

Para acessar a lista das fermentações memorizadas, toque no ícone “MY MULTI.TIME” (fig. M13): se abre a lista de todas as fermentações memorizadas anteriormente (fig. M13).



Na parte inferior, as setas < e > consultam as diferentes fermentações memorizadas no grupo, as setas v e ^ consultam os 16 grupos disponíveis.

2B

Tocando em uma das fermentações da lista (fig. M13), se abre a tela fig. M14 que permite:

- ① ver/alterar a fermentação memorizada;
- ② duplicar a fermentação (para criar outra com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar a fermentação memorizada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva;
- ④ criar um menu novo (new menu);



Para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: “Novo Menu” na pág. 26

- ⑤ iniciar a fermentação com o botão “START/STOP”.

2C

Enforne os alimentos a fermentar e toque no botão  NEXT (fig. M15, ponto ⑥) para acessar à configuração dos timers como explicado na página anterior.



fig. M12



fig. M13



fig. M14



fig. M15



### 3 MY MENU

Nessa seção é possível abrir um menu memorizado anteriormente, utilizando a função “NOVO MENU”.

 Para obter mais informações, consulte o cap. Mais informações: “Novo Menu” na pág. 26

Para acessar a lista das fermentações memorizadas, toque no ícone “MY MENU” (fig. M14): se abre a lista de todas as fermentações memorizadas anteriormente (fig. M14).

 Na parte inferior, as setas < e > consultam as diferentes fermentações memorizadas no grupo, as setas ✓ e ^ consultam os 16 grupos disponíveis.

Tocando em uma das fermentações da lista (fig. M14), se abre a tela fig. M15 que permite:

- ① ver/alterar a fermentação memorizada;
- ② duplicar a fermentação (para criar outra com parâmetros semelhantes);
- ③ eliminar a fermentação memorizada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva;
- ④ iniciar a fermentação com o botão “START/STOP”.



fig. M14



fig. M15



### Mais informações: “Novo Menu”

A função “NOVO MENU (NEW MENU)” permite definir até 10 timers e **manter na memória** estes valores de tempo sem os ter de redefinir todas as vezes.

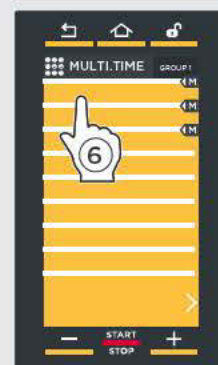
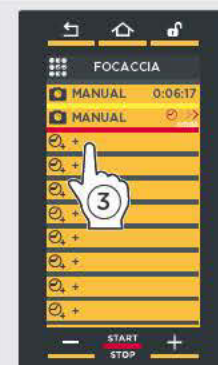
Com base nos timers definidos as bandejas vão ficando prontas para desenformar, como habitualmente.

Para definir a função:

- ① abra uma receita salva no “MENU MY MULTI-TIME” (no exemplo: “FOCACCIA”);
- ② toque no ícone “NOVO MENU”;
- ③ com base no número de bandejas que quer utilizar, defina os timers (como explicado no ponto 1D na pág. 24). Os timers ficam todos de cor branca para indicar que estão à espera.
- ④ Quando tiver configurado todos os timers necessários, na página que os exibe todos, toque no botão “START/STOP”.
- ⑤ Toque no botão “SALVAR”;
- ⑥ Escolha a posição onde salvar o menu.

Em seguida, para abrir o cozimento e iniciá-lo clique no “MENU MY MENU”, escolha a receita tocando nela e inicie-a com o botão “START/STOP”.

 Para obter mais informações, consulte o cap. “My Menu” na pág. 52



## Notas

## FERMENTADORA

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## Manutenção



**Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:**

- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e de água
- após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas, etc.).

Limpe diariamente a câmara de cozimento, para manter níveis de higiene adequados e para evitar que o aço inoxidável dentro da câmara de cozimento se estrague ou corra.

Para a limpeza de qualquer componente ou acessório NÃO utilize:

- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes agressivos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico). Atenção! Não use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte/chão debaixo do equipamento;
- ferramentas abrasivas ou pontudas (por ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água.

### SUPERFÍCIES EXTERNAS DE AÇO, VEDAÇÃO DA CÂMARA DE COZIMENTO

**Aguarde que as superfícies estejam frias.**

Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão. Enxágue e seque bem.

### INTERIOR DA CÂMARA DE COZIMENTO



**Se a câmara de cozimento não for limpa diariamente, é possível que as gorduras ou os resíduos alimentares acumulados em seu interior se incendeiem – perigo de incêndio!**

Limpe **diariamente** a câmara de cozimento, para manter altos níveis de higiene, para manter o brilho do aço e os desempenhos do equipamento ao longo do tempo. Além disso, as partículas de gordura ou resíduos alimentícios poderiam incendiar-se durante o cozimento provocando danos a pessoas e ao equipamento. A limpeza deve ser feita sempre com a câmara fria, utilizando um pano macio umedecido com água e sabão. Termine com um enxágue e uma secagem.

### SUPERFÍCIES DE PLÁSTICO E PAINEL DE CONTROLE

Utilize exclusivamente um pano muito macio e uma pequena quantidade de produto para a limpeza de superfícies delicadas. Siga as indicações do fabricante do detergente.

### VIDRO INTERNO E EXTERNO DA PORTA

**Espere que os vidros estejam frios.**

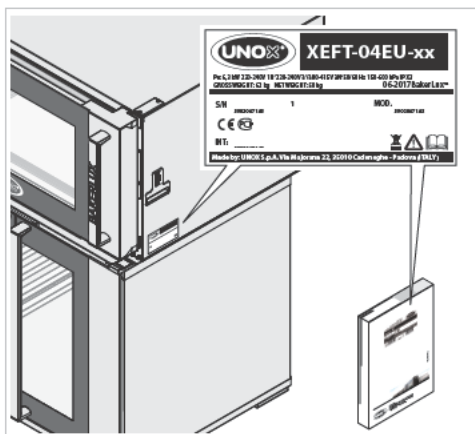
Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão ou um detergente específico para vidros. Enxágue e seque bem.



**SOMENTE PARA FORNOS COM ABERTURA BASCULANTE: Durante as operações de limpeza de rotina NÃO remova o vidro interno, risco de partir-se.**

## ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

No caso de avaria, desligue o equipamento da alimentação elétrica e da água e consulte as soluções propostas na tabela.



Se a solução não estiver presente na tabela, contate um centro de assistência técnica autorizado pela UNOX comunicando:

- a data de compra;
- os dados do equipamento presentes na placa de identificação.
- eventuais mensagens de alarme mostradas no visor.

Dados do fabricante:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel. +39 049 8657511 - Fax +39 049 8657555

info@unox.com www.unox.com

| Avaria                                                                             | Possível causa                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Possível solução                                                                                                                                                                                          | Resolução do problema                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| O forno está completamente desligado.                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Falta a energia elétrica.</li> <li>- Equipamento avariado.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                 | Verifique a ligação à rede elétrica.                                                                                                                                                                      | Contate o serviço de atendimento a clientes. |
| Não é produzido vapor na câmara de cozimento.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrada de água fechada.</li> <li>- Ligação à rede de água ou ao depósito realizada de forma incorreta.</li> <li>- Falta de água no depósito (no caso de abastecimento de água de depósito).</li> <li>- Filtro de entrada de água obstruído com impurezas.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abra a entrada de água.</li> <li>- Verifique a ligação à rede de água ou ao depósito.</li> <li>- Coloque água no depósito.</li> <li>- Limpe o filtro.</li> </ul> |                                              |
| Depois de definir o tempo e ter pressionado o botão "START/STOP" o forno não liga. | Porta aberta ou fechada de forma incorreta.                                                                                                                                                                                                                                                                    | Verifique o fecho da porta.                                                                                                                                                                               |                                              |
| Com a porta fechada sai água pela vedação.                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vedação suja.</li> <li>- Vedação danificada.</li> <li>- Mecanismo do puxador solto.</li> </ul>                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpe a vedação com um pano úmido.</li> <li>- Contate um técnico qualificado para o reparo.</li> </ul>                                                           |                                              |



## COMUNICAÇÃO FORNO-USUÁRIO

Os fornos mostram no visor eventuais mensagens de alarme/aviso relativas ao forno ou aos acessórios instalados.

As mensagens de aviso (WARNING) identificam situações de mau-funcionamento que, apesar de com funções limitadas, permitem o funcionamento do equipamento/dos acessórios.

As mensagens de alarme (ALLARM) identificam situações que impedem qualquer operação do aparelho/dos acessórios que devem ser colocados em estado de STOP.

Se as mensagens de alarme se referirem exclusivamente aos acessórios ligados, é possível utilizar o forno.

### AF - ALARMES DO FORNO

| Visor | Descrição                      | Efeito                                                                                | Resolução do problema                       |
|-------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| AF01  | Alarme térmico dos motores     | O forno para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores definições no visor | Contate o serviço de atendimento a clientes |
| AF02  | Alarme termóstato de segurança |                                                                                       |                                             |
| AF03  | Alarme sondas da câmara        |                                                                                       |                                             |
| AF04  | Alarme perda de comunicação    |                                                                                       |                                             |

### WF - AVISOS DO FORNO

| Visor | Descrição                                | Efeito                                                              | Resolução do problema |
|-------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| WF06  | Warning temperatura da placa de potência | O forno continua a funcionar, mas a medição da umidade é desativada |                       |
| WF28  | Warning temperatura da placa de controle | O forno continua a funcionar                                        |                       |
| WF33  | Erro do cartão SD                        | O forno continua a funcionar                                        |                       |

### WC - AVISOS DA COIFA

| Visor | Descrição                      | Efeito                                                                                         | Resolução do problema                                                                                                                       |
|-------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| WC01  | Avaria sonda de fumos 1        | Eletroválvula do redutor não abre na ausência de uma sonda de detecção da temperatura do fumo. | Contate o serviço de atendimento a clientes                                                                                                 |
| WC02  | Erro temperatura da placa      | A coifa continua a funcionar                                                                   |                                                                                                                                             |
| WC05  | Fumos muito quentes na entrada | A coifa continua a funcionar                                                                   |                                                                                                                                             |
| WC07  | Perda de comunicação           | Motor e redutor de fumos da coifa não ativos                                                   | Verifique o cabo de alimentação da coifa, se o problema persistir, mesmo após a ação corretiva, contate o serviço de atendimento a clientes |

### AL - ALARMES DA FERMENTADORA

| Visor | Descrição                   | Efeito                                                                                       | Resolução do problema                       |
|-------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| AL01  | Alarme sonda da câmara      | A fermentadora para qualquer ciclo de funcionamento e impede posteriores definições no visor | Contate o serviço de atendimento a clientes |
| AL02  | Alarme perda de comunicação |                                                                                              |                                             |

### WL - AVISOS DA FERMENTADORA

| Visor | Descrição                 | Efeito                              | Resolução do problema |
|-------|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| WL02  | Erro temperatura da placa | A fermentadora continua a funcionar |                       |

## PERÍODOS DE INATIVIDADE

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- desligue o equipamento da alimentação elétrica e de água;
- de preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vaselina;
- mantenha a porta do equipamento ligeiramente aberta.

Na primeira reutilização:

faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja a pág. );

- volte a ligar o equipamento à alimentação elétrica e de água;
- submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar.
- volte a ligar o equipamento no mínimo durante pelo menos 50 minutos, sem qualquer alimento dentro.

 Recomenda-se, para garantir que o aparelho se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.

## ELIMINAÇÃO NO FINAL DA VIDA ÚTIL

Nos termos do art. 13 do Decreto-Lei n.º 49 de 2014 “Aplicação da Diretiva REEE 2012/19/EU sobre os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos”.



O símbolo do caixote do lixo barrado com uma barra indica que o produto foi colocado no mercado depois de 13 de agosto de 2005 e no final de sua vida útil não deve ser misturado com os outros resíduos, mas deve ser tratado separadamente.

Todos os equipamentos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa zincada, cobre, etc.) com uma percentagem superior a 90% do peso.

Torne o aparelho inutilizável para o tratamento, removendo o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fechamento dos compartimentos ou cavidades (se presentes).

É necessário dedicar atenção à gestão desse produto em seu final de vida, reduzindo o impacto negativo no meio ambiente e melhorando a eficácia de uso dos recursos, aplicando os princípios de “quem polui paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. Recorda-se que a eliminação criminosa ou incorreta do produto implica a aplicação das sanções previstas na atual legislação vigente.

### Informações sobre a eliminação em Itália

Em Itália os equipamentos REEE têm de ser entregues:

- nos Centros de Coleta (também chamados ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas)
- ao revendedor onde comprou um equipamento novo, que tem a obrigação de recebê-lo gratuitamente (retirada “um por um”).

### Informações sobre a eliminação em países da união europeia

A Diretiva comunitária sobre os equipamentos REEE foi transposta de forma diferente por cada país, por isso, se desejar eliminar esse equipamento, sugerimos que contate as autoridades locais ou o revendedor para saber o método correto de tratamento.

## CERTIFICAÇÕES

### EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

Endereço: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Pádua, Itália

Declara sob a própria responsabilidade que o produto

**BAKERLUX SHOP.Pro™**

está em conformidade com a Diretiva Máquinas 2006/42/CE nos termos das normas:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética EMC 2014/30/CE nos termos das normas:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007









## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

### EUROPE

#### ITALIA

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 511

#### ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

#### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 (499) 702-00-14

#### ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

#### SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

#### UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com

Tel.: +44 1252 851 522

#### PORTUGAL

UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com

Tel.: +351 918 228 787

#### DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH

E-mail: info.de@unox.com

Tel.: +49 2951 98760

#### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

#### ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH

E-mail: bestellung@unox.com

Tel.: +43 800 880 963

#### HRVATSKA

UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com

Tel.: +39 049 86 57 538

#### TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Eki-

pmanları 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

