



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

MANUAL DE UTILIZAÇÃO





BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

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™ Touch

ÍNDICE

NORMAS DE SEGURANÇA.....	4
INDICAÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO.....	5
UTILIZAÇÃO.....	6
USO: ALGUMAS NOÇÕES.....	7
MENU SET FORNO.....	8
MENU PROGRAMS FORNO	13
MENU SET FERMENTADORA	16
MENU PROGRAMS FERMENTADORA.....	21
MENU MULTITIME FERMENTADORA	24
CONFIGURAÇÕES.....	26
ALARMES.....	34
MANUTENÇÃO DE ROTINA E PÓS-VENDA.....	35

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

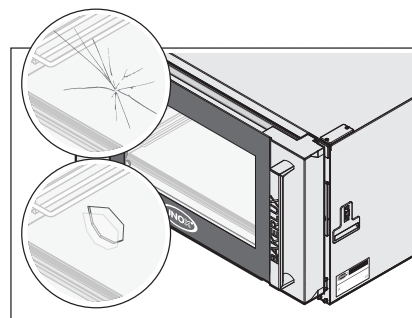
Normas de segurança

- 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 (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 site www.unox.com na seção Garantia

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Indicações gerais de utilização



Antes de usar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de segurança para o uso”

- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja a pág. **5**); 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.**

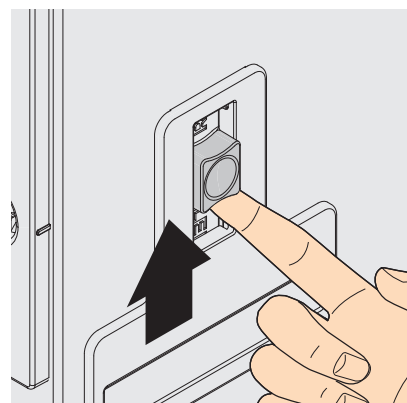
CONSELHOS DE COZIMENTO/FERMENTAÇÃO

- 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.

Se tiver de escrever os nomes das receitas, utilize unicamente a caneta fornecida de série.

Em caso de black-out é possível desbloquear a porta usando o botão no lado do forno (somente nos fornos com fechadura elétrica).



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch PLUS

Utilização

Voltar à tela principal (HOME)

Voltar à página anterior

Ícones conectividade

	wi-fi ativa		3G ativa
	wi-fi não ativa		3G não ativa
	ethernet ativa		
	ethernet não ativa		

Diminuir os valores

SET (CONFIGURAÇÃO)
Permite efetuar um **cozimento manual** no qual o usuário configura os parâmetros desejados.
 Mais informações na pág. 8

Permite efetuar uma **fermentação manual** na qual o usuário configura os parâmetros desejados.
 Mais informações na pág. 16

Configurar os parâmetros do usuário (data/hora, unidade de medida, etc.)

Para fornos com fechadura elétrica: abre a porta do forno

Para fornos sem fechadura elétrica: se pressionado durante 2 segundos desbloqueia o uso do painel em caso de abertura da porta (ver mais informações "Bloquear o visor" abaixo)

Barra slider

Aumentar os valores

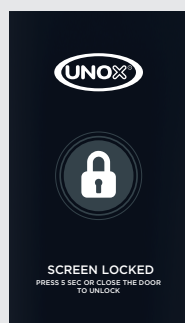
PROGRAMS (PROGRAMAS)
Permite acessar uma lista de receitas salvas antes com o menu SET: dessa forma é possível reutilizar a receita quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.
 Mais informações na pág. 13 (cozimento) e 21 (fermentação)

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

O botão **START STOP** inicia/interrompe um cozimento ou uma fermentação em curso

O botão permite realizar alterações à programação

Mais informações: bloquear o visor



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

BAKERLUX SHOP.Pro™

Uso: algumas noções

SET E PROGRAMS

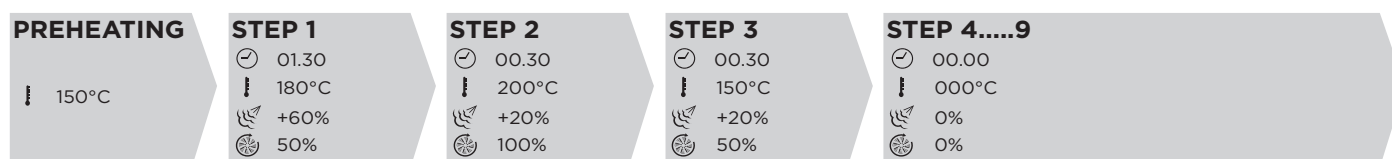
O forno que adquiriu permite configurar os cozimentos/fermentações, ajustando **manualmente** os parâmetros (menu **SET**).

Em seguida é possível:

- iniciar diretamente a receita: os parâmetros definidos, terminado o cozimento/fermentação, NÃO serão salvados;
- salvar a receita definida e depois iniciá-la: os parâmetros definidos no final do cozimento/fermentação serão salvados, dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, acessando o menu **PROGRAMS**, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.

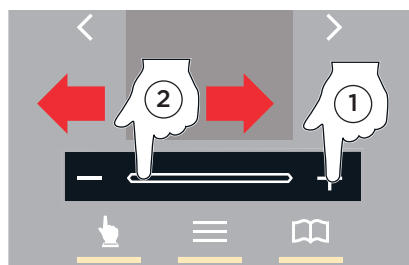
O QUE SÃO AS FASES DE COZIMENTO/FERMENTAÇÃO

Cada cozimento manual é composto por um **preaquecimento inicial** ("PREHEATING" - facultativo, mas sempre recomendado) e por **fases** de cozimento (de 1 no mínimo a 9 no máximo), cada uma caracterizada por parâmetros diferentes. Definir várias fases em vez de somente uma, permite um equilíbrio correto: isso se traduz em resultados melhores.



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

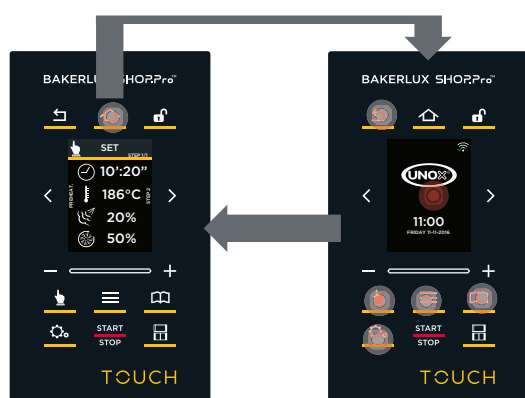
COMO DEFINIR OS VALORES



Os valores se definem:

- 1 pressionando os botões "+" e "-" até atingir o valor desejado;
- 2 utilizando a função "scroll", ou seja, deslizando o dedo sobre a barra: nesse caso o avanço é mais rápido.

EXIBIÇÃO COUNTDOWN



Tela HOME

Durante um preaquecimento ou um cozimento é sempre exibida a contagem decrescente, isto é quanto tempo falta para o final dessa fase.

Para ver a tela principal HOME, pressione o botão .

Na tela principal HOME, para ver novamente a contagem decrescente é suficiente pressionar qualquer um dos botões destacados a vermelho.



Menu Set forno

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.

COMO CONFIGURAR 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 em modo automático.

A SELECIONAR O COZIMENTO MANUAL

- 1 Toque:
 - 1A) o ícone "COZIMENTO MANUAL" ou
 - 1B) o ícone "MODIFICAR" ou a tela
- 2 Somente para o ponto "1B": se abre uma tela com duas opções, selecione o ícone "MANUAL" (SET).
- 3 Abre-se a tela para configurar os parâmetros.

B DEFINIR OS PARÂMETROS DE COZIMENTO

Um parâmetro pode ser modificado somente quando é destacado em vermelho; se assim não for, para destacá-lo toque seu ícone.



duração do cozimento em horas e minutos (indo abaixo de 0 pressionando o botão "- (menos)" o tempo é infinito e portanto o forno funciona em modo continuado).



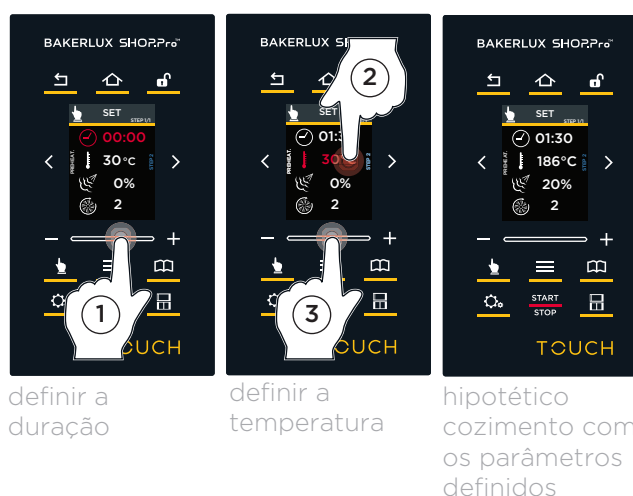
temperatura na câmara



emissão de umidade



velocidade dos ventiladores



C DEFINIR O PEAQUECIMENTO (FACULTATIVO)

Para definir a FASE de preaquecimento:

- 1 toque no símbolo <
- 2 Defina o valor de temperatura desejado para o preaquecimento.
- 3 Toque no símbolo > para voltar à tela de configuração dos parâmetros.



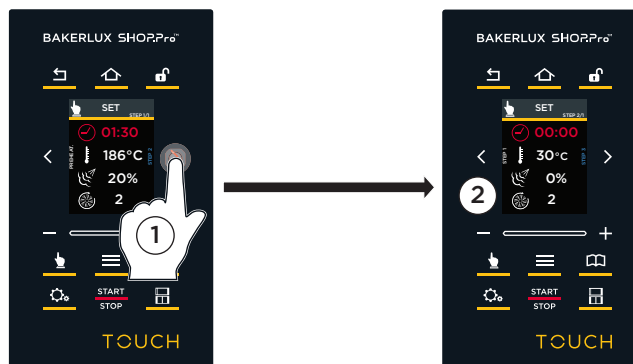
Um sinal sonoro (se ativo*) indica o fim do preaquecimento, isto é que atingiu a temperatura definida.

- ! 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.

D DEFINIR AS FASES SEGUINTE (SE NECESSÁRIAS)

Para definir as fases seguintes (se necessárias):

- 1 toque no símbolo >, são visualizadas todas as fases disponíveis, defina somente as desejadas.
- 2 Repita as operações explicadas no capítulo B para configurar todos os parâmetros de cozimento da fase "2" e das seguintes.



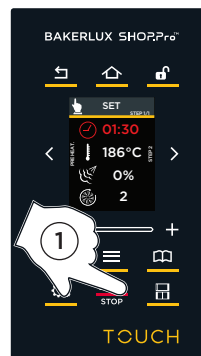
E INICIAR/SALVAR O COZIMENTO

Depois de ter definido os parâmetros de cozimento (duração, temperatura, etc.) é possível:

- iniciar diretamente a receita: os parâmetros definidos, terminado o cozimento, NÃO serão salvados;
- salvar a receita definida e depois iniciá-la: os parâmetros definidos, no final do cozimento, serão salvados, dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.

Iniciar diretamente o cozimento

- 1 Toque no ícone "START/STOP": o cozimento começa com os parâmetros definidos.



Salvar o cozimento e depois iniciá-lo

- ① Toque no ícone "MODIFICAR" 
- ② Toque no campo "-----".
- ③ É possível definir o **nome** que deseja dar à receita escolhendo um dos dois métodos:
 - Ⓐ digitando o nome em um teclado ④A e confirmando com "OK" ⑤A.
 - Ⓑ escrevendo o nome com a caneta fornecida de série ④B e confirmando com "OK" ⑤B.

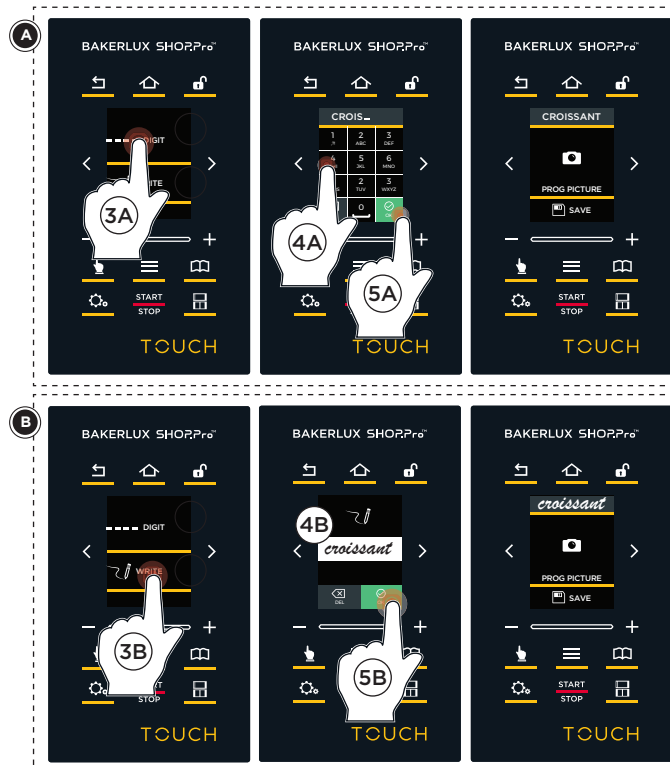
- ⑥ Toque no ícone "PROG PICTURE"
- ⑦ Selecione a foto a associar à receita.
- ⑧ Toque no botão "SAVE" para salvar a receita.
- ⑨ O programa recém-salvado vai ocupar automaticamente a última posição, depois dos programas já na memória.

A tela mostra a receita "CROISSANT" inserida e salva.

- Ⓘ Para usar os cozimentos salvados, acesse a seção "PROGRAMS" [cap. "Menu Programs forno" na pág. 13](#)

⚠ Não é necessário atribuir um nome e uma foto às receitas que deseja salvar. Nesse caso em vez do nome da receita aparece a mensagem "PROG" acompanhada por um número progressivo. Também nesse caso o programa salvo vai ocupar automaticamente a última posição, depois dos programas já na memória.

- ⑩ Toque no ícone "START/STOP": o cozimento começa com os parâmetros definidos.



F COZIMENTO EM EXECUÇÃO!!!!

- 1 Se o cozimento incluir o preaquecimento, o forno começa a aquecer a câmara para que atinja a temperatura definida (no exemplo 180°C). Nessa fase NÃO introduza os alimentos no forno.

Se não desejar que o preaquecimento seja realizado, faça como indicado nos pontos 2 e 3, caso contrário, espere o final do mesmo:

- 2 Toque no ícone "MODIFICAR"
- 3 Toque no ícone "SKIP PREHEATING" (saltar preaquecimento). A alteração é temporária, ou seja, é válida somente para o cozimento em curso, mas não modifica a receita original se salva.
- 4 No final do preaquecimento, se realizado, o forno emite um sinal sonoro e aparece a tela representada (INSERT TRAY - INSERIR AS BANDEJAS): é o momento de enfiar os alimentos. Quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1 de acordo com os parâmetros definidos.
- 5 A tela que aparece durante o cozimento mostra quanto tempo falta para o final do cozimento (no exemplo 12 minutos e 6 segundos) e a temperatura (no exemplo 180°C).
- 6 Para visualizar ou modificar os parâmetros de um cozimento em curso (por ex. baixar a temperatura ou aumentar a duração) consulte [cap. Exibir/alterar os parâmetros de um cozimento ou de um preaquecimento em curso na pág. 12](#)
- 7 Se quiser interromper antecipadamente o cozimento em curso toque no botão "START/STOP" durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).



Exibir/alterar os parâmetros de um cozimento ou de um preaquecimento em curso

SOLUÇÃO "A" (SOLUTION A)

- 1 Toque no ícone "MODIFICAR" .
- 2 Toque no ícone "VIEW MODIFY" (VER MODIFICAR).
- 3 Altere os parâmetros como habitual (veja "Definir os parâmetros de cozimento" na pág. 8).
- 4 Toque no ícone "MODIFICAR"  para salvar as alterações efetuadas.
- 5 Para sair da tela toque no ícone "ANTERIOR"  ou esperar 10 s.

SOLUÇÃO "B" (SOLUTION B)

- 1 Toque no símbolo < ou >

Veja os pontos 3, 4 e 5 da solução "A".

As alterações são temporárias, ou seja, são válidas somente para o cozimento/preaquecimento em curso, mas não modificam a receita original se salva.

- Para bloquear um preaquecimento em curso, veja a pág. 17

FINAL DO COZIMENTO

O cozimento termina no final do tempo definido; se desejar antecipar o final, pressione demoradamente o botão "START/STOP". No final do cozimento o forno emite um sinal sonoro: os alimentos estão prontos. No final do cozimento é possível:

- 1 **adicionar tempo** (por exemplo, verifiquei que os alimentos ainda não estão cozidos).

1A-1B-1C-1D: Toque no ícone  ADD TIME defina os minutos adicionais (predefinido 1 minuto), reinicie o cozimento com "START/STOP".

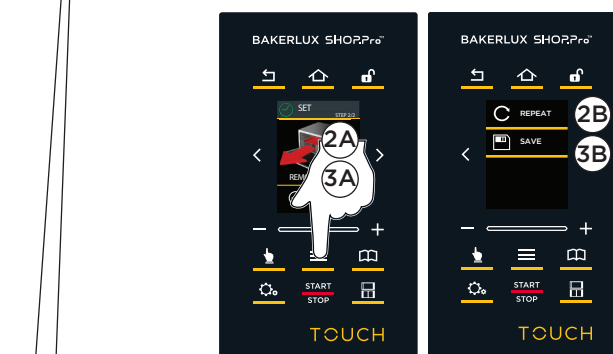
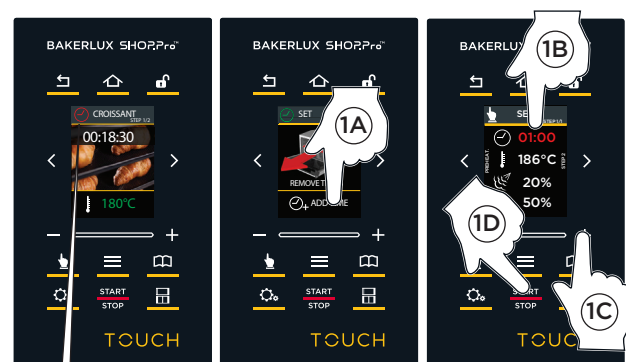
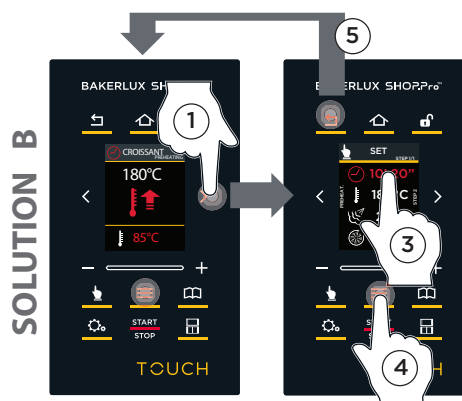
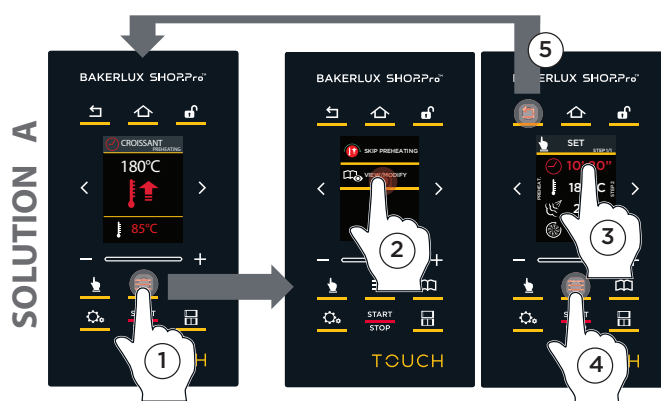
- 2 **repetir** o cozimento que terminou, mantendo os mesmos parâmetros.

2A-2B: Toque nos ícones "MODIFICAR"  e "REPEAT" (REPETIR) .

- 3 **salvar** o cozimento que terminou se ainda não estiver salvo.

3A-3B: Toque nos ícones "MODIFICAR"  e "SAVE" (SALVAR) . Depois salve o cozimento como habitual (veja "salvar o cozimento" na pág. 10).

Para voltar à página HOME, toque no botão "HOME" .



-  Cocção terminada
-  Cocção em execução (tempo restante inferior a 1 min.)
-  Cocção em execução (tempo restante superior a 1 min.)



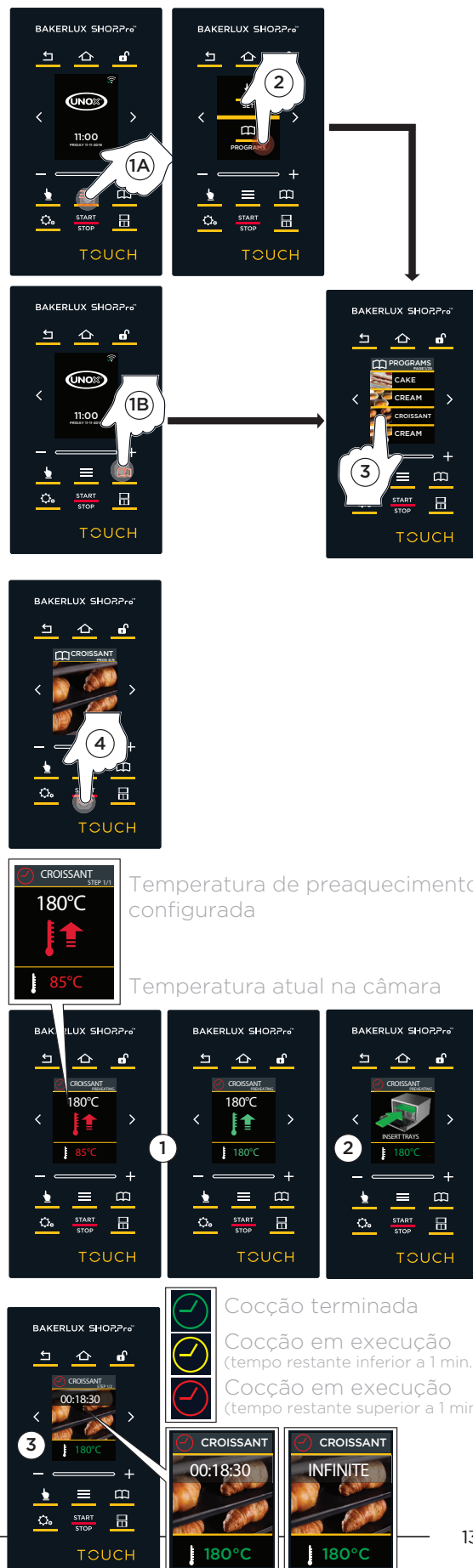
Menu Programs forno

Usando esse menu é possível visualizar e usar as receitas já salvas pelo usuário depois de as ter definido manualmente (menu SET).

O forno pode conter até 99 receitas (de P1 a P99).

ABRIR UMA RECEITA DA MEMÓRIA

- 1 Toque:
1A) o ícone "PROGRAMS"  ou
1B) o ícone "MODIFICAR"  ou a tela.
- 2 Somente para o ponto "1B": se abre uma tela com duas opções, selecione o ícone "PROGRAMAS" (PROGRAMS).
- 3 Abre-se a lista dos cozimentos já salvados, utilizando o "MENU SET" (no exemplo foi selecionada a receita "croissant").
Para consultar todos os programas utilize os símbolos < ou >.
- 4 Toque no ícone "START/STOP": o cozimento começa com os parâmetros definidos.
- 5 Se o cozimento incluir o preaquecimento, o forno começa a aquecer a câmara para que atinja a temperatura definida. Nessa fase NÃO introduza os alimentos no forno.
- 6 Para "saltar" um preaquecimento, consulte o cap. "Saltar um preaquecimento em curso" na pág. 17
- 6 No final do preaquecimento o forno emite um sinal sonoro e aparece a tela representada (INSERT TRAY - INSERIR AS BANDEJAS): é o momento de enfiar os alimentos. Quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1 de acordo com os parâmetros definidos.
- 7 A tela que aparece durante o cozimento mostra quanto tempo falta para o final do cozimento (no exemplo 12:06) e a temperatura (no exemplo 180°C). O cozimento termina no final do tempo definido; se desejar antecipar o final, pressione demoradamente o botão "START/STOP". No final do cozimento o forno emite um sinal sonoro: os alimentos estão prontos.
- 8 Para visualizar ou modificar os parâmetros de um cozimento em curso (por ex. baixar a temperatura ou aumentar a duração) consulte cap. "Exibir/alterar os parâmetros de um cozimento ou de um preaquecimento em curso" na pág. 12).



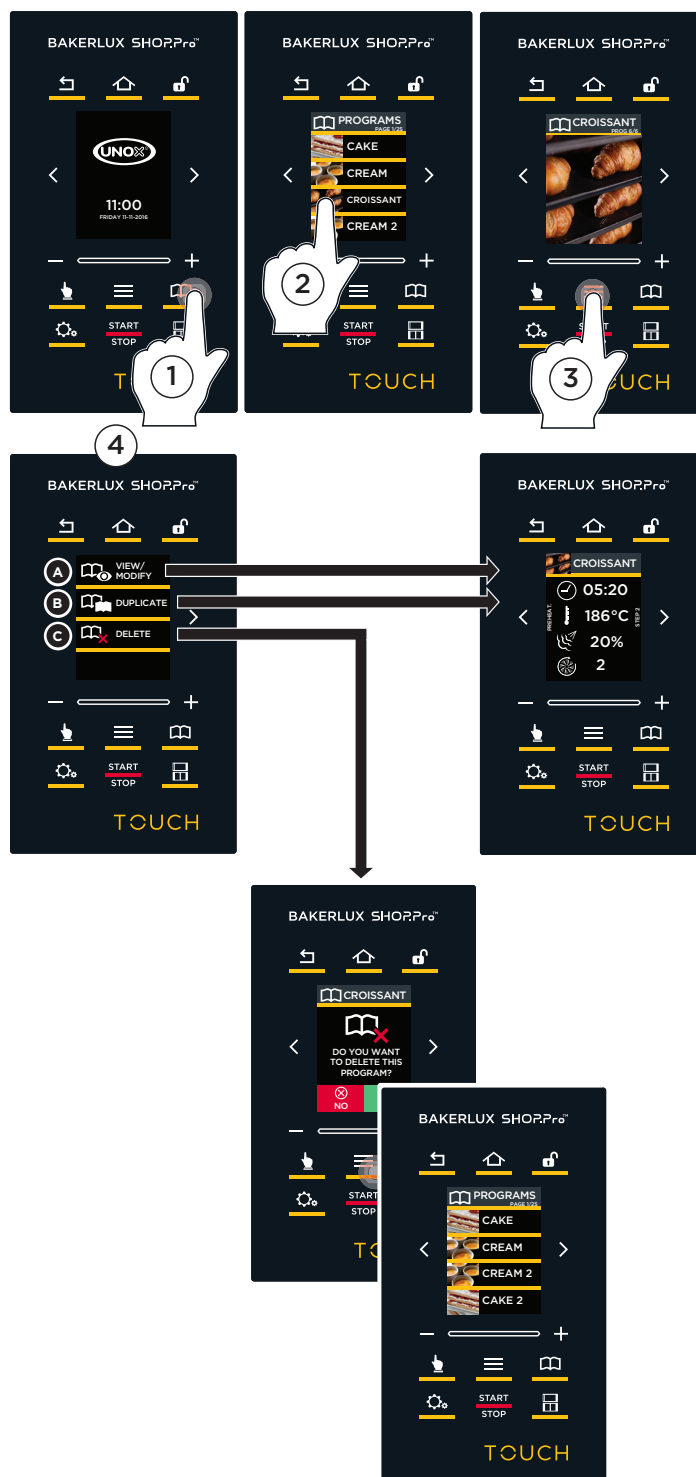
ALTERAR OS PARÂMETROS DE UM COZIMENTO NA MEMÓRIA COPIAR UM COZIMENTO NA MEMÓRIA ELIMINAR UM COZIMENTO NA MEMÓRIA

- 1 Toque no ícone "PROGRAMS" 
- 2 Abre-se a lista dos cozimentos já salvados, utilizando o "MENU SET" (no exemplo foi selecionada a receita "croissant").

- 3 Toque no ícone "MODIFICAR" 

- 4 Aparece a tela de alteração. É possível:

- A (VIEW/MODIFY) visualizar os parâmetros da receita e eventualmente modificá-la fazendo como habitual (veja "Definir os parâmetros de cozimento" na pág. 8). As alterações serão PERMANENTES, ou seja é modificada a receita original (no exemplo, a receita "croissant").
- B (DUPLICATE) copiar a receita original para criar uma nova: neste caso a receita original inicial NÃO será modificada. Para definir e salvar a nova receita copiada, consulte "Definir os parâmetros de cozimento" na pág. 8 e cap. "Salvar o cozimento e depois iniciá-lo" na pág. 10.
- C (DELETE) eliminar a receita de modo permanente (é apagada da lista de receitas).



FINAL DO COZIMENTO

O cozimento termina no final do tempo definido; se desejar antecipar o final, pressione demoradamente o botão **"START/STOP"**. No final do cozimento o forno emite um sinal sonoro: os alimentos estão prontos.

No final do cozimento é possível:

- 1 **adicionar tempo** (por exemplo, verifiquei que os alimentos ainda não estão cozidos).

1A-1B-1C-1D: Toque no ícone  defina os minutos adicionais (predefinido 1 minuto), reinicie o cozimento com **"START/STOP"**.

- 2 **repetir** a receita que terminou, mantendo os mesmos parâmetros.

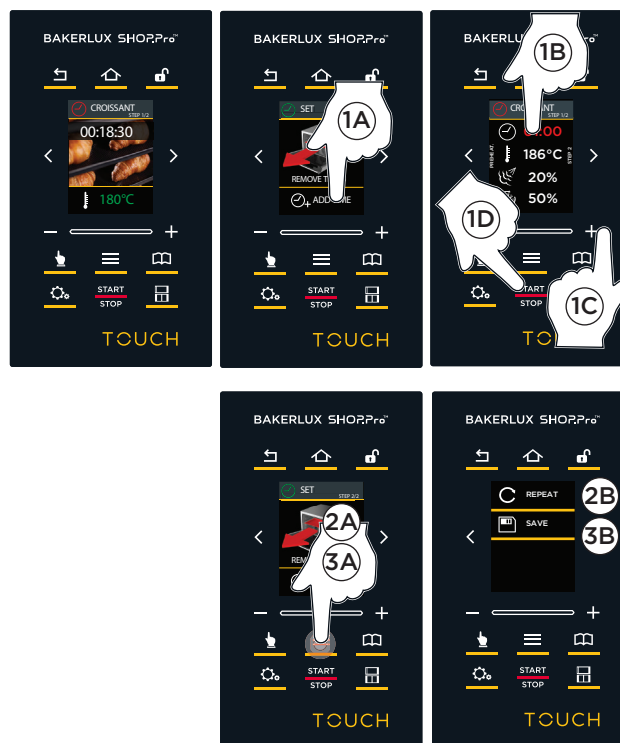
2A-2B: toque nos ícones **"MODIFICAR"**  e **"REPEAT"** (REPETIR) .

- 3 **salvar** o cozimento que terminou se foram feitas alterações.

3A-3B: Toque nos ícones **"MODIFICAR"**  e **"SAVE"** (SALVAR) .

Depois salve o cozimento como habitual (veja **"salvar o cozimento"** na pág. 10).

Para voltar à página HOME, toque no botão **"HOME"**



OVENS
PROGRAMS



Menu Set fermentadora

Seu equipamento BAKERLUX SHOP.Pro™ está preparado para controlar uma fermentadora da mesma série, ligada ao mesmo. Em um processo de **fermentação manual**, o usuário, dependendo de sua experiência, deve definir os parâmetros abaixo:



duração de fermentação (em horas.minutos)



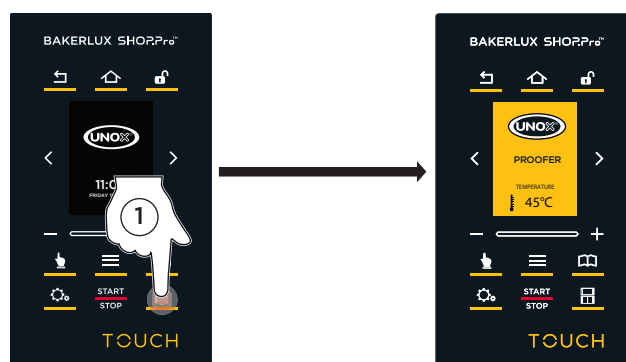
temperatura na câmara (°C)

Depois de ter definido os 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.

COMO CONFIGURAR UM PROCESSO DE FERMENTAÇÃO MANUAL

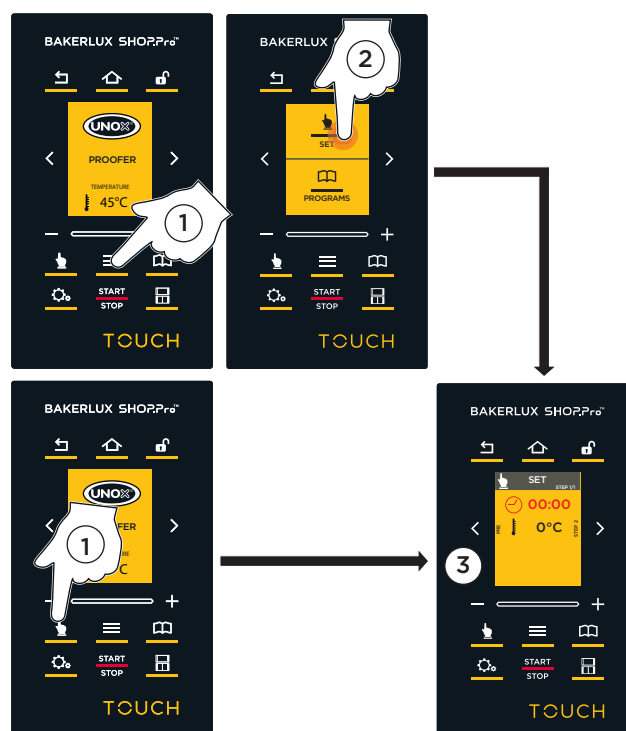
A SELECIONAR O EQUIPAMENTO

- 1) Selecione o botão "FERMENTADORA": agora o painel de controle está habilitado para usar esse equipamento.



B SELECIONAR A FERMENTAÇÃO MANUAL

- 1) Toque:
 - A) o ícone "FERMENTAÇÃO MANUAL"
 - ou
 - B) o ícone "MODIFICAR"
- 2) Somente para o ponto "B": se abre uma tela com duas opções, selecione o ícone "MANUAL" (SET).
- 3) Abre-se a tela para configurar os parâmetros.

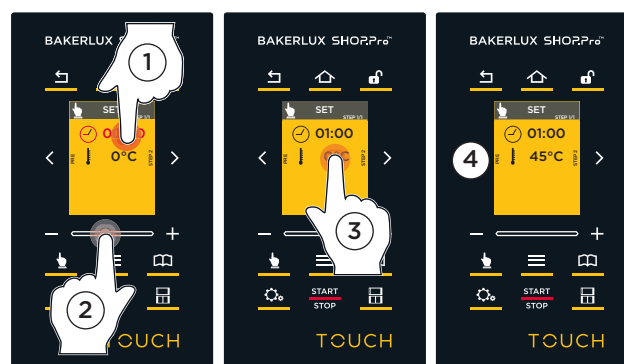


C DEFINIR OS PARÂMETROS DE FERMENTAÇÃO

Um parâmetro pode ser modificado somente quando é destacado em vermelho; se assim não for, para destacá-lo toque seu ícone.

 **duração** da fermentação em horas e minutos (indo abaixo de 0 pressionando o botão "**- (menos)**" o tempo é infinito e portanto a fermentadora funciona em modo continuado).

 **temperatura** na câmara



D DEFINIR O PREAQUECIMENTO (FACULTATIVO)

Para definir a FASE de preaquecimento:

- ① toque no símbolo 
- ② Defina o valor de temperatura desejado para o preaquecimento.
- ③ Toque no símbolo  para voltar à tela de configuração dos parâmetros.

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

 recomenda-se preaquecer sempre a fermentadora para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta.

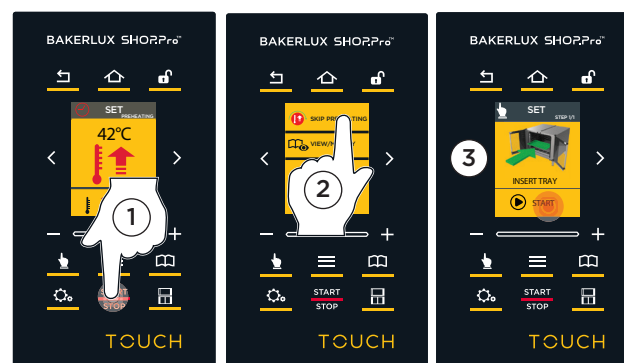


PROVER
SET

Saltar um preaquecimento em curso

- ① Toque no ícone "**MODIFICAR**" 
- ② Toque no ícone "**SKIP PREHEATING**" (saltar preaquecimento).
- ③ Aparece a tela representada (INSERT TRAY - INSERIR AS BANDEJAS). Quando fechar a porta, inicia automaticamente a FASE 1 de acordo com os parâmetros definidos.

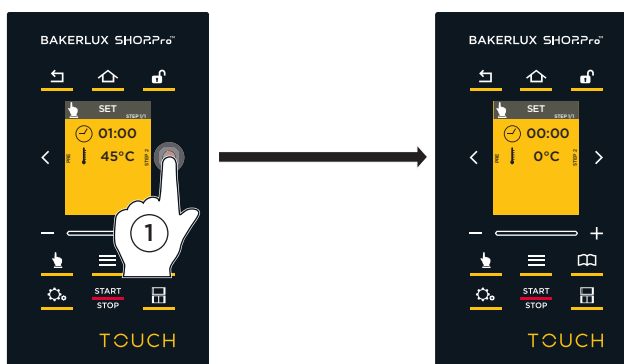
As alterações são temporárias, ou seja, são válidas somente para a fermentação em curso, mas não modificam a receita original se salva.



E DEFINIR AS FASES SEGUINTE (SE NECESSÁRIAS)

Para definir as fases seguintes (se necessárias):

- ① toque no símbolo , são visualizadas todas as fases disponíveis, defina somente as desejadas.
- ② Repita as operações explicadas no capítulo anterior para configurar todos os parâmetros de fermentação da fase "2" e das seguintes.



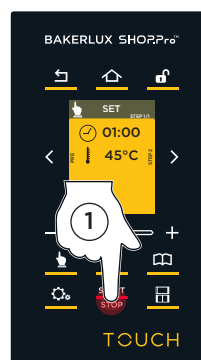
F INICIAR/SALVAR O PROCESSO DE FERMENTAÇÃO

Depois de ter definido os parâmetros de fermentação é possível:

- iniciar diretamente a receita: os parâmetros definidos, no final da fermentação, NÃO serão salvados;
- salvar a receita definida e depois iniciá-la: os parâmetros definidos, no final da fermentação, serão salvados, dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.

Iniciar diretamente a fermentação

- 1 Toque no ícone "START/STOP": a fermentação começa com os parâmetros definidos.



Salvar a fermentação e depois iniciá-la

- 1 Toque no ícone "MODIFICAR" (three horizontal lines icon).
- 2 Toque no campo "-----".
- 3 É possível definir o **nome** que deseja dar à receita escolhendo um dos dois métodos:
 - A digitando o nome em um teclado (4A) e confirmando com "OK" (5A).
 - B escrevendo o nome com a caneta fornecida de série (4B) e confirmando com "OK" (5B).



- ⑥ Toque no ícone **"PROG PICTURE"**
- ⑦ Selecione a foto a associar à receita.
- ⑧ Toque no botão **"SAVE"** para salvar a receita.
- ⑨ O programa recém-salvado vai ocupar automaticamente a última posição, depois dos programas já na memória.

A tela mostra a receita **"CROISSANT"** inserida e salva.

- Para usar as fermentações salvas, acesse a seção **"PROGRAMS"** [cap. "Menu Programs fermentadora" na pág. 21](#)

- ! Não é necessário atribuir um nome e uma foto às receitas que deseja salvar. Nesse caso em vez do nome da receita aparece a mensagem **"PROG"** acompanhada por um número progressivo. Também nesse caso o programa salvo vai ocupar automaticamente a última posição, depois dos programas já na memória.

- ⑩ Toque no ícone **"START/STOP"**: a fermentação começa com os parâmetros definidos.



PROVER
SET

G FERMENTAÇÃO EM EXECUÇÃO!!!!

- ① Se a fermentação incluir o preaquecimento, a fermentadora começa a aquecer a câmara para que atinja a temperatura definida (no exemplo 70°). Nessa fase NÃO introduza os alimentos na fermentadora.

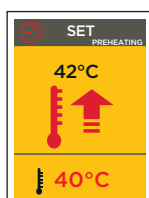
- Para "saltar" um preaquecimento, consulte o [cap. "Saltar um preaquecimento em curso" na pág. 17](#)

- ② No final do preaquecimento a fermentadora emite um sinal sonoro e aparece a tela representada (INSERT TRAY - INSERIR AS BANDEJAS): é o momento de enfiar os alimentos. Toque no ícone **"START"**: a fermentação começa com os parâmetros definidos.

- ③ A tela que aparece durante a fermentação mostra quanto tempo falta para o final da fermentação (no exemplo 47 minutos) e a temperatura na câmara (ex. 45°C).

- Para visualizar ou modificar os parâmetros de uma fermentação em curso (por ex. baixar a temperatura ou aumentar a duração) consulte o [cap. Exibir/alterar os parâmetros de uma fermentação ou de um preaquecimento em curso na pág. 20](#)

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



Temperatura de preaquecimento configurada

Temperatura atual na câmara



fermentação com funcionamento contínuo

fermentação a tempo

Quando pressiona o botão **"UMIDADE"** durante a fermentação introduz vapor até soltar o botão.

PROVER (SENSOR)

Exibir/alterar os parâmetros de uma fermentação ou de um preaquecimento em curso

SOLUÇÃO "A" (SOLUTION A)

- 1 Toque no ícone "MODIFICAR" 
- 2 Toque no ícone "VIEW MODIFY" (VER MODIFICAR).
- 3 Altere os parâmetros como habitual (veja o cap. "Definir os parâmetros de fermentação" na pág. 17).
- 4 Toque no ícone "MODIFICAR"  para salvar as alterações efetuadas.
- 5 Para sair da tela, toque no ícone "ANTERIOR"  ou esperar 10 s.

SOLUÇÃO "B" (SOLUTION B)

- 1 Toque no símbolo < ou >

Veja os pontos 3, 4 e 5 da solução "A".

As alterações são temporárias, ou seja, são válidas somente para a fermentação/preaquecimento em curso, mas não modificam a receita original se salva.

- Para bloquear um preaquecimento em curso, veja a pág. 17

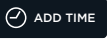


FINAL DA FERMENTAÇÃO

A fermentação termina no final do tempo definido; se desejar antecipar o final, pressione demoradamente o botão "START/STOP". No final da fermentação a fermentadora emite um sinal sonoro: os alimentos estão prontos.

No final da fermentação é possível:

- 1 **adicionar tempo** (por exemplo, verifiquei que os alimentos ainda não estão fermentados).

1A-1B-1C-1D: Toque no ícone  de defina os minutos adicionais (predefinido 10 minutos), reinicie o cozimento com "START/STOP".

- 2 **repetir** a fermentação que terminou, mantendo os mesmos parâmetros.

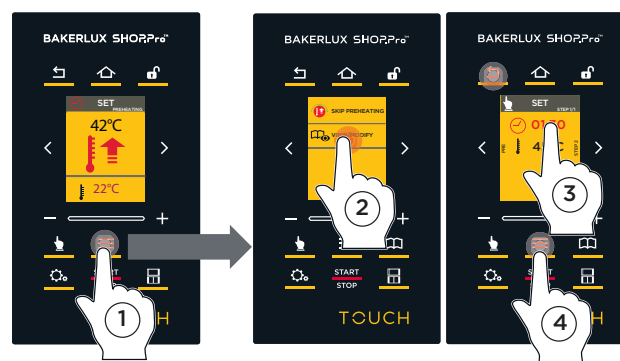
2A-2B: Toque nos ícones "MODIFICAR"  e "REPEAT" (REPETIR) ;

- 3 **salvar** a fermentação que terminou se ainda não estiver salva.

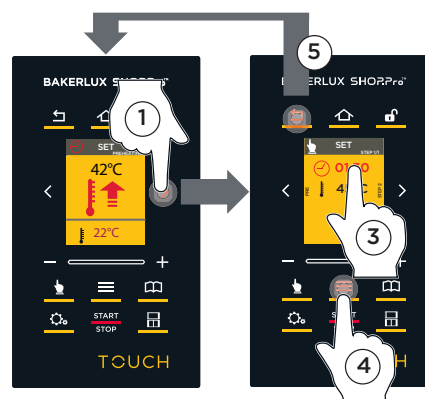
3A-3B: Toque nos ícones "MODIFICAR"  e "SAVE" (SALVAR) .

Depois salve a fermentação como habitual (veja "Salvar fermentação" na pág. 18).

SOLUTION A



SOLUTION B



Para voltar à página HOME, toque no botão "HOME" .



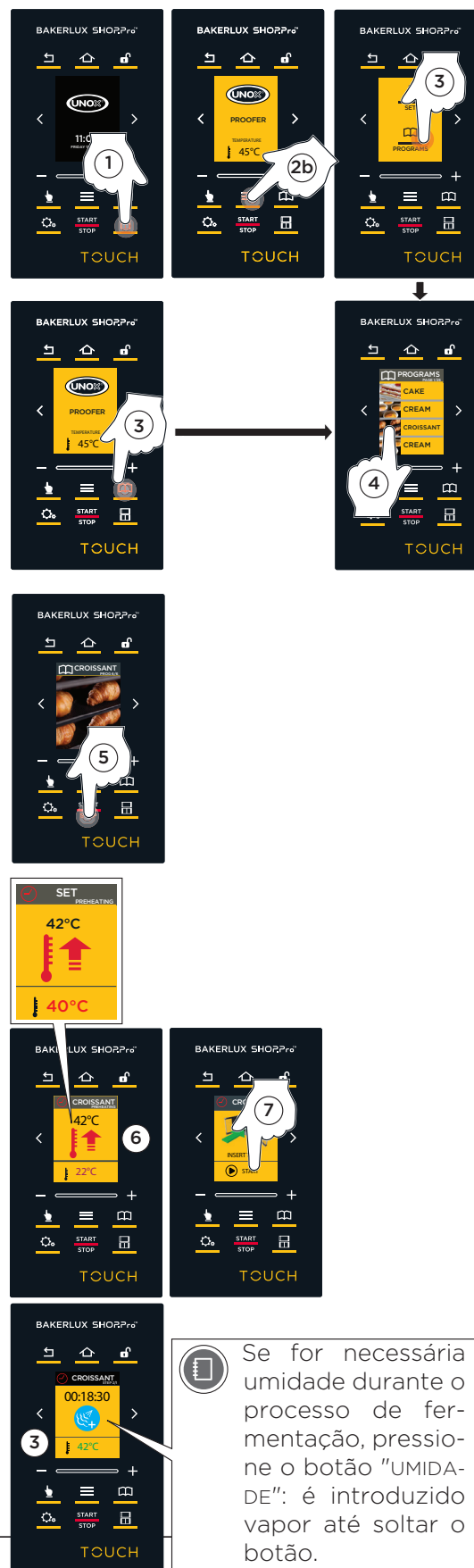
Menu Programs fermentadora

Usando esse menu é possível visualizar e usar as receitas já salvas pelo usuário, depois de as ter definido manualmente (menu SET).

O forno pode conter até 99 receitas (de P1 a P99).

ABRIR UMA RECEITA DA MEMÓRIA

- 1) Selecione o botão "FERMENTADORA": agora o painel de controle está habilitado para usar esse equipamento.
- 2) Toque:
 - A) o ícone "PROGRAMS"  ou
 - B) o ícone "MODIFICAR"  ou a tela.
- 3) Somente para o ponto "B": se abre uma tela com duas opções, selecione o ícone "PROGRAMAS" (PROGRAMS).
- 4) Abre-se a lista das fermentações já salvas, utilizando o "MENU SET" (no exemplo, foi selecionada a receita "croissant"). Para consultar todos os programas utilize os símbolos < ou >.
- 5) Toque no ícone "START/STOP": a fermentação começa com os parâmetros definidos.
- 6) Se a fermentação incluir o preaquecimento, a fermentadora começa a aquecer a câmara para que atinja a temperatura definida. Nessa fase NÃO introduza os alimentos na fermentadora.
- 7) Para "saltar" um preaquecimento, consulte o cap. "Saltar um preaquecimento em curso" na pág. 17
- 8) No final do preaquecimento a fermentadora emite um sinal sonoro e aparece a tela representada (INSERT TRAY - INSERIR AS BANDEJAS): é o momento de enfiar os alimentos. Toque no ícone "▶ START": a fermentação começa com os parâmetros definidos.
- 9) A fermentação termina no final do tempo definido; se desejar antecipar o final, pressione demoradamente o botão "START/STOP". No final da fermentação a fermentadora emite um sinal sonoro: os alimentos estão prontos.
- 10) Para visualizar ou modificar os parâmetros de uma fermentação em curso (por ex. baixar a temperatura ou aumentar a duração) consulte o cap. "Definir os parâmetros de fermentação" na pág. 17.



ALTERAR OS PARÂMETROS DE UMA FERMENTAÇÃO NA MEMÓRIA COPIAR UMA FERMENTAÇÃO NA MEMÓRIA ELIMINAR UMA FERMENTAÇÃO NA MEMÓRIA

① Selecione o botão "FERMENTADORA": agora o painel de controle está habilitado para usar esse equipamento.

② Toque no ícone "PROGRAMS" 

③ Abre-se a lista das fermentações já salvas, utilizando o "MENU SET" (no exemplo foi selecionada a receita "croissant").

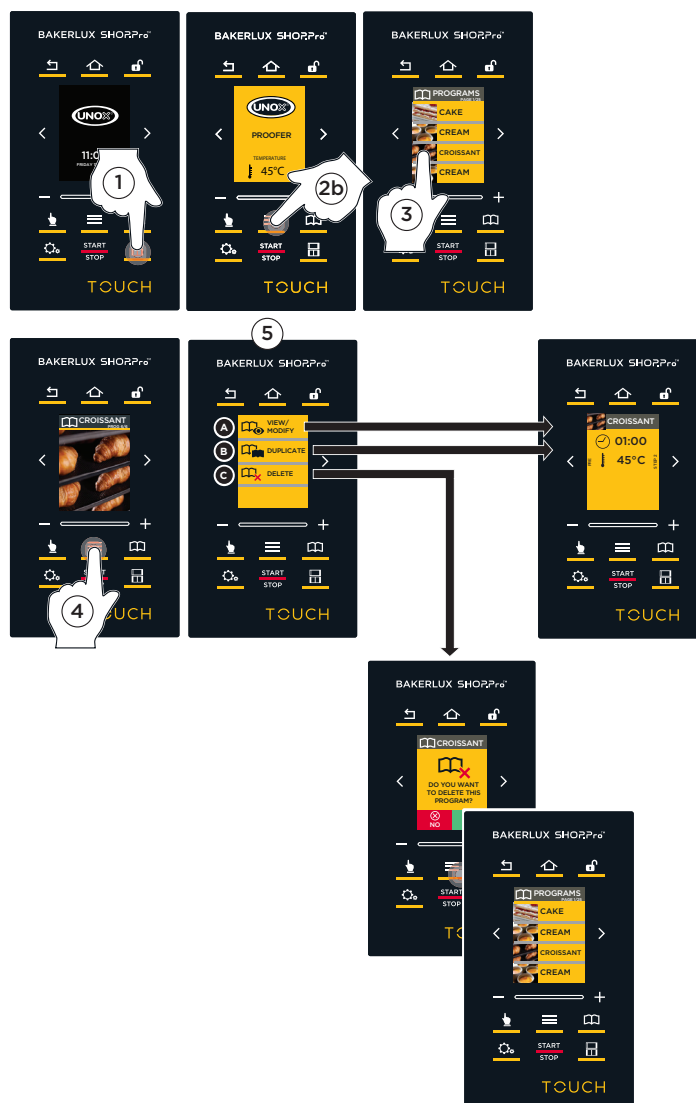
④ Toque no ícone "MODIFICAR" 

⑤ Aparece a tela de alteração.
É possível:

A (VIEW/MODIFY) visualizar os parâmetros da receita e eventualmente modificá-la fazendo como habitual (veja "[Definir os parâmetros de fermentação](#)" na pág. 17). As alterações serão PERMANENTES, ou seja é modificada a receita original (no exemplo, a receita "croissant").

B (DUPLICATE) copiar a receita original para criar uma nova: neste caso a receita original inicial NÃO será modificada. Para definir e salvar a nova receita copiada, consulte "[Definir os parâmetros de fermentação](#)" na pág. 17 e cap. "[Salvar a fermentação e depois iniciá-la](#)" na pág. 18.

C (DELETE) eliminar a receita de modo permanente (é apagada da lista de receitas).



FINAL DA FERMENTAÇÃO

A fermentação termina no final do tempo definido; se desejar antecipar o final, pressione demoradamente o botão "START/STOP". No final da fermentação a fermentadora emite um sinal sonoro.

No final da fermentação é possível:

- 1 **adicionar tempo** (por exemplo, verifiquei que os alimentos ainda não estão fermentados).

1A-1B-1C-1D: Toque no ícone  defina os minutos adicionais (predefinido 1 minuto), reinicie a fermentação com "START/STOP".

- 2 **repetir** a fermentação que terminou, mantendo os mesmos parâmetros.

2A-2B: Toque nos ícones "MODIFICAR"  e "REPEAT" (REPETIR)  ;

- 3 **salvar** a fermentação que terminou se ainda não estiver salva.

3A-3B: Toque nos ícones "MODIFICAR"  e "SAVE" (SALVAR)  .

Depois salve a fermentação como habitual (veja "Iniciar/salvar o processo de fermentação" na pág. 18).

Para voltar à página HOME, toque no botão "HOME"



PROVER
SET



Menu Multitime fermentadora

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de fermentação diferentes com as mesmas condições climatéricas (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 fermentou.

EXEMPLO DE FUNCIONAMENTO

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

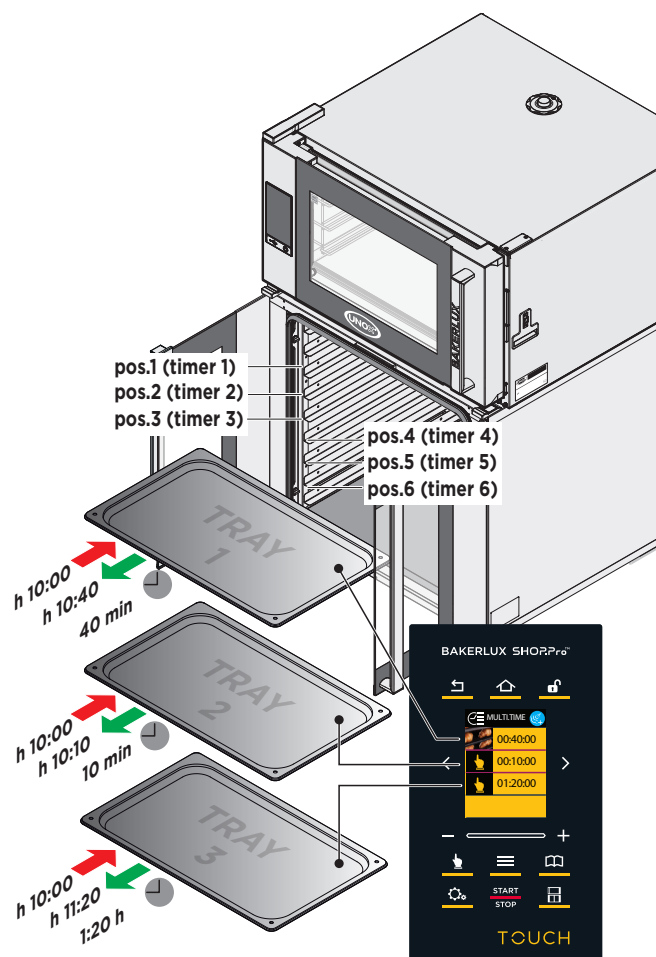
No exemplo ao lado, 3 bandejas com produtos diferentes são inseridas na câmara de fermentação todas às **10:00** horas (→).

Para cada uma delas é definido um timer com uma duração diferente, pois cada produto exige obviamente tempos de fermentação personalizados (40 minutos, 10 minutos, 1 hora e 30 minutos).

Recomenda-se ajustar 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 10:10), 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).



DEFINIR UMA FERMENTAÇÃO MULTI.TIME

Nessa seção é possível criar e iniciar uma fermentação Multi.time.

! A fermentação NÃO inclui o ajuste de um tempo (a fermentação é "infinita").

Definir a temperatura e iniciar a fermentação

- ① Selecione o botão "FERMENTADORA": agora o painel de controle está habilitado para usar esse equipamento.
- ② Toque no ícone da temperatura.
- ③ Defina o valor de temperatura desejado para a fermentação (no exemplo 42°C).
- ④ Pressione o ícone "START/STOP";
- ⑤ inicia uma fase de preaquecimento para atingir a temperatura definida (no exemplo 42°C).
- ⑥ Ao atingir a temperatura definida, aparece a tela "INSERT TRAY - INSERIR AS BANDEJAS".
Insira as bandejas e pressione o botão ▶ **START** para iniciar a fermentação.

Definir o timer de cada bandeja inserida

- ⑦ Pressione o botão "ADD TIME - ADICIONAR TEMPO" para definir os timers de cada bandeja.

! Recomenda-se ajustar 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).
Os tempos podem ser definidos com dois métodos diferentes:

A) selecionando uma das receitas compatíveis* propostas pelo forno (*: receitas que têm a mesma temperatura definida antes, por ex. 42°C).

- ⑧ selecione a receita desejada;
- ⑨ pressione o botão ▶ **START** para confirmar

B) inserindo manualmente uma duração.

- ⑧ toque no símbolo <
- ⑨ toque na duração;
- ⑩ mova o cursor até definir a duração desejada;
- ⑪ pressione o botão ▶ **START** para confirmar

- ⑫ Aparece a lista de todos os timer definidos.

- ⑬ No final de um timer, aparece no visor a mensagem verde "END OF LEAVENING - FINAL DA FERMENTAÇÃO" e a fermentadora emite um sinal sonoro. Para o silenciar toque na mensagem exibida. Retire a bandeja correspondente ao timer expirado.

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



! Se for necessária umidade durante o processo de fermentação, pressione o botão "UMIDADE": é introduzido vapor até soltar o botão.

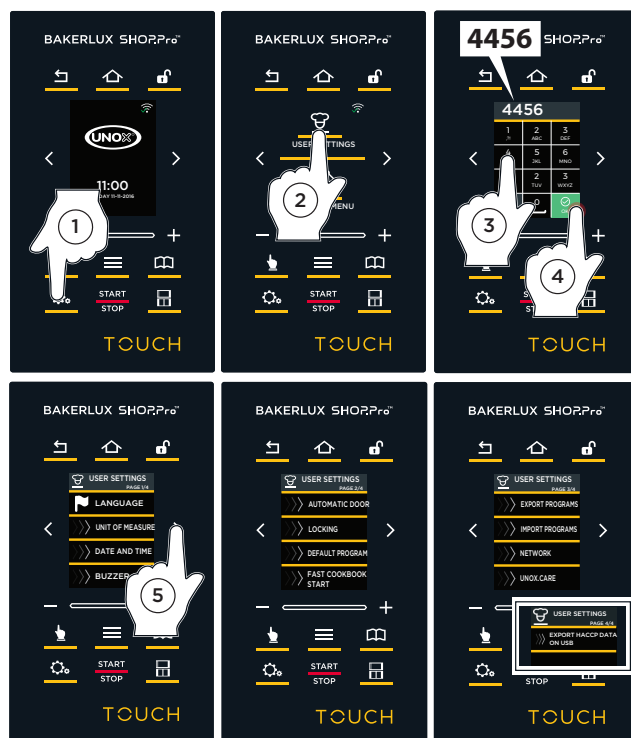
PROVER
SET



Configurações

Permite ter acesso às configurações dos parâmetros do forno.

O MENU ASSISTÊNCIA (SERVICE MENU) é reservado a operadores especializados, pelo contrário a seção "CONFIGURAÇÃO USUÁRIO (USER SETTINGS)" é acessível a qualquer operador digitando a password "4456" e confirmando com "OK". Abre-se uma tela com uma série de submenus que pode ser consultada com os símbolos < ou >.



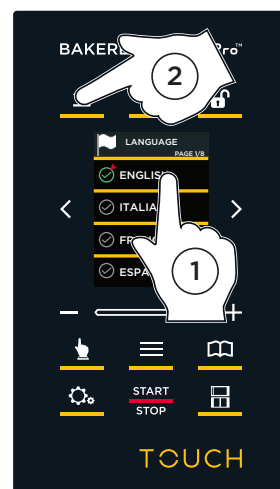
1

IDIOMA (LANGUAGE)

Permite selecionar o idioma preferido que será utilizado para todas as opções do menu. A lista dos idiomas pode ser consultada com os símbolos < ou >:

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

O idioma selecionado é destacado em verde.



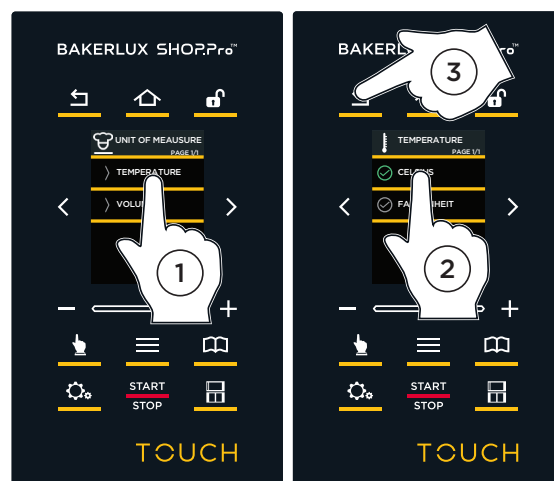
2

UNIDADE DE MEDIDA (UNIT OF MEASURE)

Permite selecionar a unidade de medida:

- da temperatura (°C-°F);
- do volume (litros - galões).

As opções selecionadas são destacadas em verde.



3 DATA E HORA (DATE AND TIME)

É necessário ajustar:

A ...o **fuso horário**:

- clique na área geográfica desejada (destacada em amarelo) e confirme com  a escolha efetuada;
- selecione seu País, consultando a lista com os símbolos < ou >.

B ...se usar a **hora automática** (somente se o forno estiver ligado a uma rede):

- "SIM": a hora será dada pela rede, estando sempre atualizada em modo automático;
- "NÃO": é necessário ajustar a hora em modo manual.

A opção selecionada é destacada em verde.

C ...tem de mudar a hora quando se passa da **hora de verão para a hora de inverno** e vice-versa.

- "SIM": a hora é atualizada automaticamente aumentando ou diminuindo uma hora na data prevista (outubro e março).
 - "NÃO": a hora permanece inalterada e, se necessário, é ajustada manualmente.
- A opção selecionada é destacada em verde.

 Se for definida a hora automática não é necessário definir esta opção porque a hora muda autonomamente.

D-E ...ano, mês, dia, hora e minutos. A introdução dos valores é feita clicando sobre a opção a definir, digitando com o teclado o valor desejado e confirmando com "OK". Para acessar às opções mês, dia, horas e minutos é necessário usar o símbolo >.

 Se for definida a hora automática não é necessário definir as horas e os minutos, porque a hora é atualizada pela rede.



4 SINAL SONORO (BUZZER)

Permite ajustar:

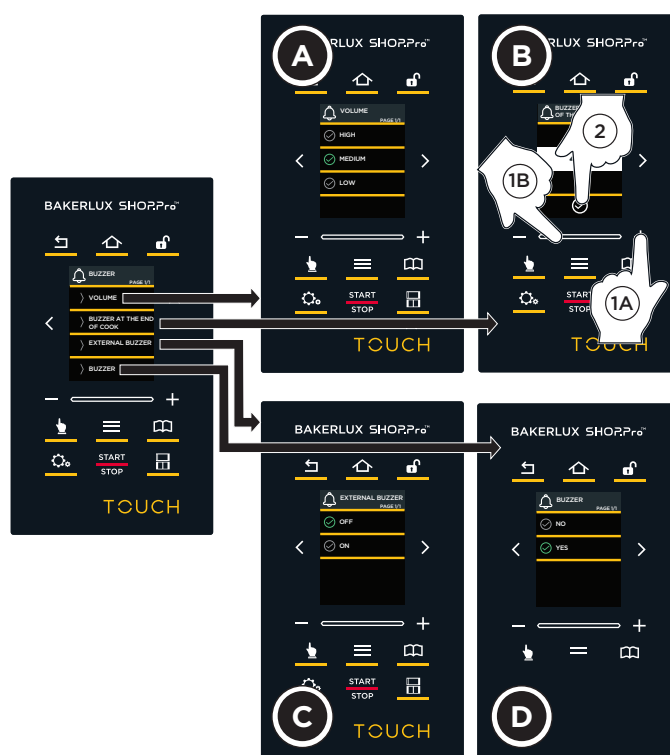
A o **volume** do sinal sonoro no final do cozimento/fermentação, escolhendo entre: alto, médio ou baixo;

B a **duração** em segundos do sinal sonoro no final do cozimento/fermentação. O valor é ajustado pressionando os botões "+" e "-" até atingir o valor desejado ou utilizando a função "scroll", ou seja, deslizando o dedo sobre a barra: nesse caso o avanço é mais rápido. Confirme o valor ajustado pressionando ;

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

D a **ativação** (SIM) ou a **desativação** (NÃO) do sinal sonoro do forno. Se for escolhida a opção "NÃO" no final de um cozimento/fermentação o forno não emite qualquer sinal de aviso.

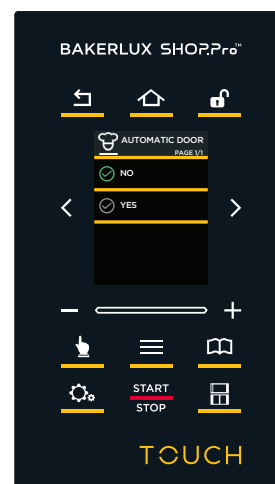
As opções selecionadas são destacadas em verde.



5 PORTA AUTOMÁTICA

Permite ajustar:

- se possui um forno com porta automática **(SIM)**;
- se NÃO possui um forno com porta automática **(NÃO)**;



6 BLOQUEIO (LOCKING)

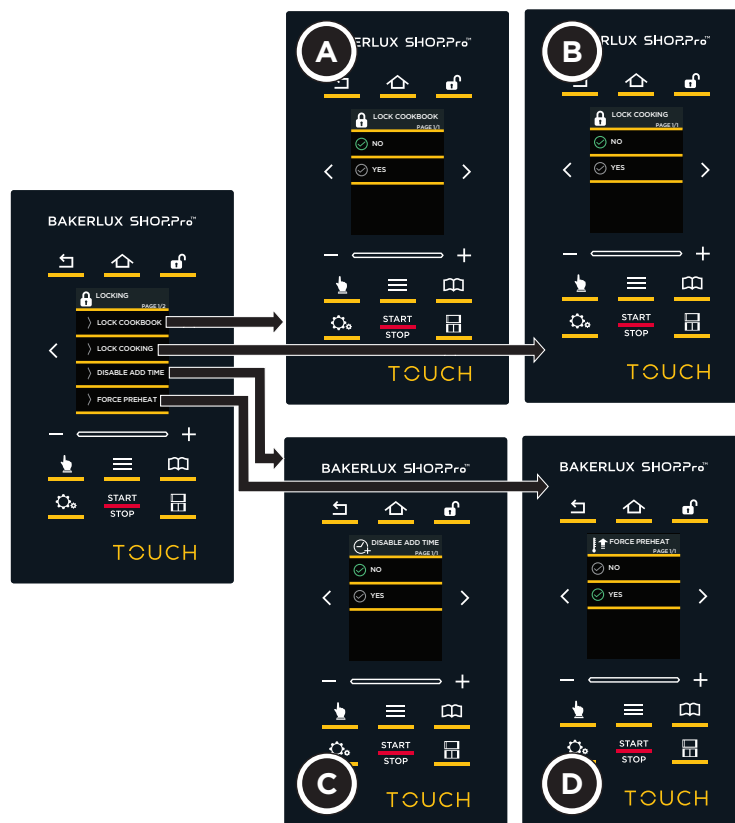
Permite ajustar os bloqueios do forno:

A Lock cookbook: bloqueia a possibilidade de modificar as receitas na memória ou de salvar novas ("SIM" destacado em verde: bloqueio ativado);

B Lock cooking: bloqueia a possibilidade de modificar um cozimento manual ou automático em execução ("SIM" destacado em verde: bloqueio ativado);

C Disable add time: impede a possibilidade de adicionar mais tempo aos cozimentos/fermentações terminados ("SIM" destacado em verde: bloqueio ativado);

D Force preheating: inicia o preaquecimento (mesmo se não definido) até o valor da temperatura da primeira fase de cozimento ("SIM" destacado em verde: preaquecimento ativado);



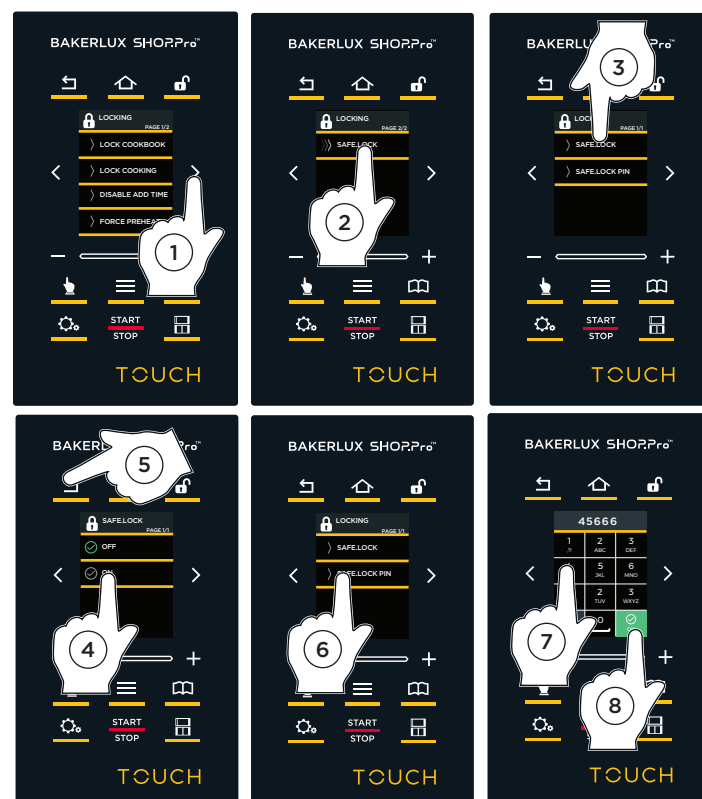
BLOQUEIO COM PASSWORD

Permite impedir o início de um cozimento se não for digitada uma password.

Para configurar a password:

- 1 toque no símbolo >;
- 2 3 selecione a opção "SAFE LOCK";
- 4 selecione a opção "ON" destacando-a em verde;
- 5 saia da tela, tocando no ícone "ANTERIOR"
- 6 selecione a opção "SAFE LOCK PIN";
- 7 8 digite a password desejada, utilizando o teclado e confirme com "OK".

Bloqueio com password



7 PROGRAMA PREDEFINIDO (DEFAULT PROGRAM)

Se habilitado, possibilita iniciar um programa predefinido pressionando simplesmente o ícone **"START/STOP"**, sem necessidade de inserir qualquer parâmetro de cozimento antes do início.

Especificações do programa predefinido:

duração: contínua

temperatura: é definida nesse mesmo menu somente uma vez, depois não precisa reajustá-la.

velocidade dos ventiladores: 2

! Se estiver ativa essa função, são desativados os menus SET (definir cozimentos manuais) e PROGRAMS (receitas salvas).

! Após o início do cozimento, as únicas operações permitidas ao usuário são a alteração da temperatura, a umidade e a velocidade dos ventiladores (veja **"Definir os parâmetros de cozimento"** na pág. 8).

! Para interromper o funcionamento contínuo, é suficiente pressionar o ícone **"START/STOP"**.

Ativar uma função e ajustar a temperatura

- 1 2 Selecione a função;
- 3 selecione a opção "ON" destacando-a em verde;
- 4 saia da tela, tocando no ícone "ANTERIOR"



- 5 Selecione a função "Temperatura";

6 Ajuste a temperatura desejada: o valor é ajustado pressionando os botões "+" e "-" até atingir o valor desejado ou utilizando a função "scroll", ou seja, deslizando o dedo sobre a barra: nesse caso o avanço é mais rápido.

7 Confirme o valor definido com : todos os cozimentos iniciados terão essa temperatura sem necessidade de a ajustar em cada início.

- 8 saia da tela, tocando no ícone "ANTERIOR"



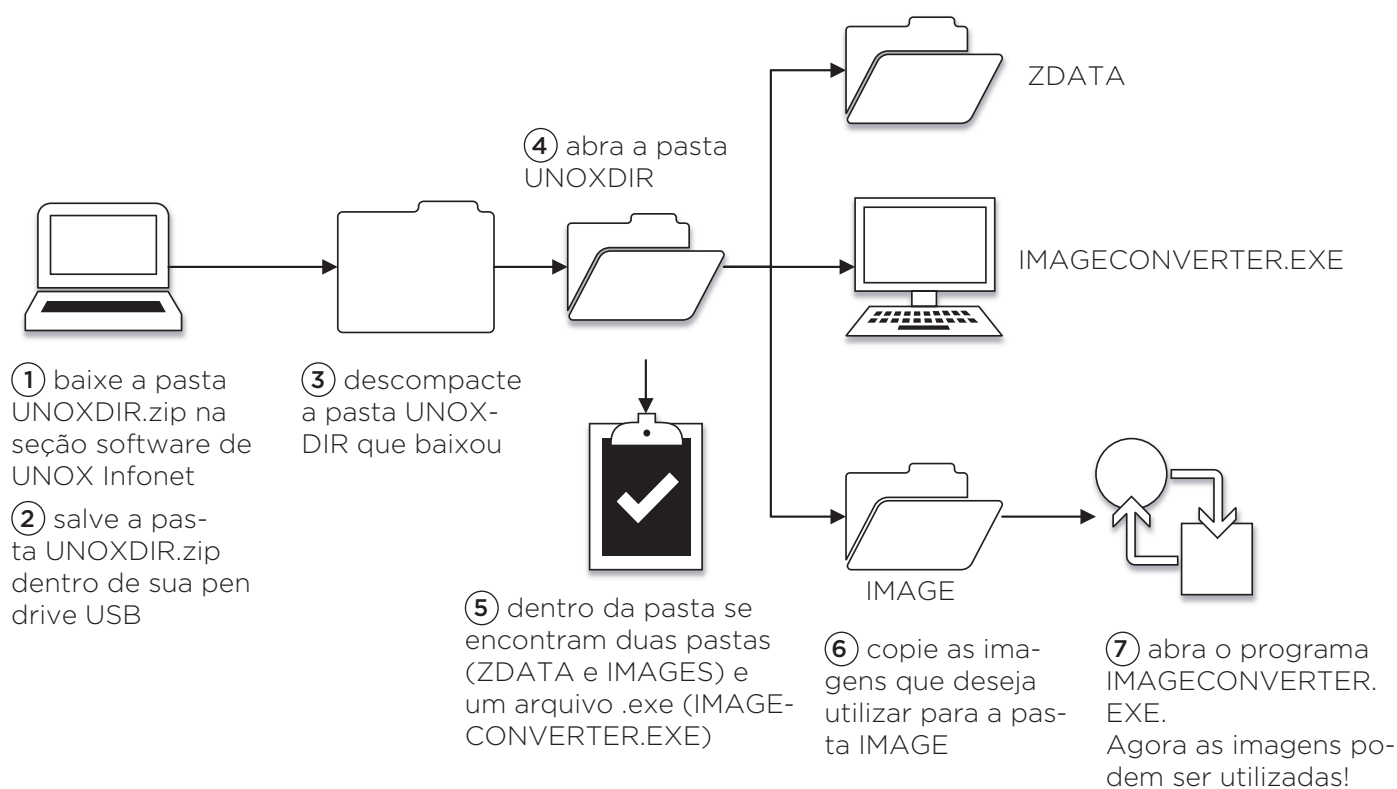
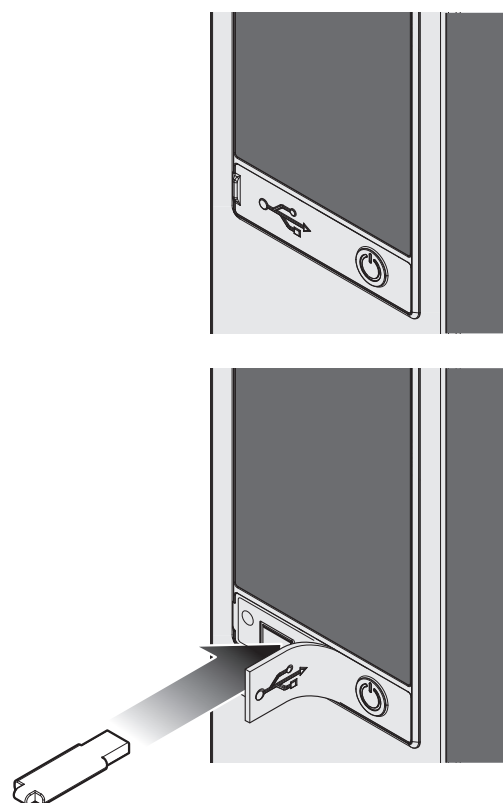
8 INÍCIO RÁPIDO RECEITAS (FAST COOKBOOK START)

Com a função ativa, se o forno trabalhar continuamente, durante o cozimento é possível acessar as receitas de forma rápida, pressionando simplesmente o ícone **"PROGRAMS"**

9 EXPORT/IMPORT PROGRAMS (IMPORTAR/EXPORTAR PROGRAMAS)

Esta seção permite importar ou exportar material de 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 de uma Pen drive USB para o forno, por exemplo uma fotografia de uma receita bem sucedida. As imagens, para poderem ser utilizadas, devem ser convertidas: siga o processo representado no desenho, pontos de ① a ⑦.

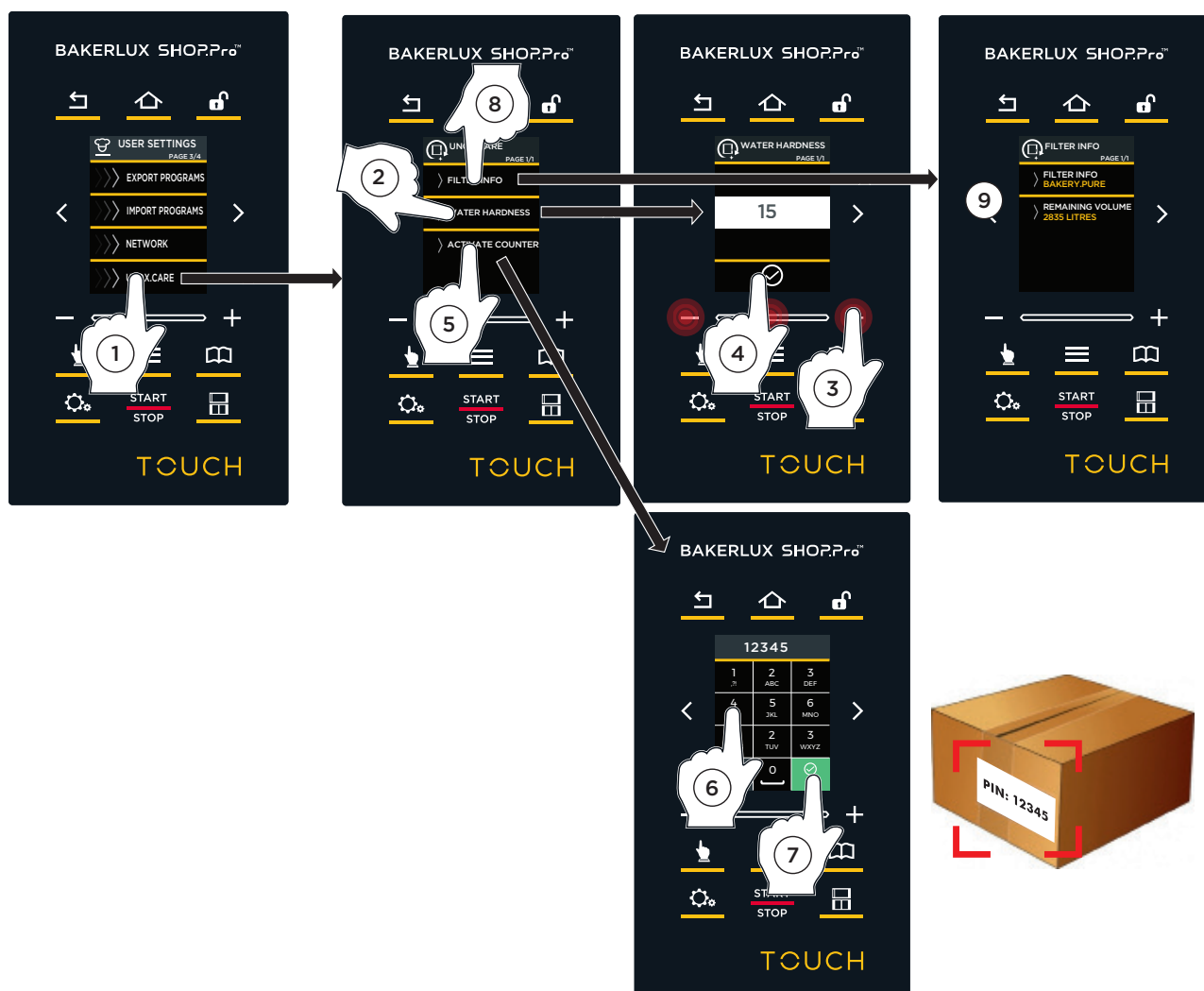


10 UNOX.CARE

Os filtros reduzem a dureza temporária de carbonatos na água potável, impedindo assim depósitos de calcário no aparelho de distribuição ligado antes.

① Toque na opção "UNOX.Care": aparece um menu no qual é possível:

- ② ③ ④ **ajustar/alterar a dureza da água** (faixa de 4 °dH a 35 °dH alemães). A dureza tem de ser medida com o kit específico fornecido de série com o forno e é ajustada/alterada pressionando os botões "+" e "-" até atingir o valor desejado ou utilizando a função "scroll", ou seja, deslizando o dedo sobre a barra: nesse caso o avanço é mais rápido. Confirme o valor definido com ;
- ⑤ ⑥ ⑦ **zerar o contador de litros** para que recomece a contagem depois da substituição de um filtro usado por um novo. Para efetuar essa operação é preciso usar o teclado para digitar o código PIN indicado na caixa do kit filtro novo (ex. 12345) e confirmar com .
- ⑧ ⑨ Digitando o código PIN do filtro novo, o forno reconhece-o e, graças ao contador de litros interno, é possível saber em qualquer momento o **nome do filtro instalado** (ex. BAKERY.PURE) e **quantos litros de água faltam** para a substituição do filtro (LITROS RESTANTES - REMAINING VOLUME).



11

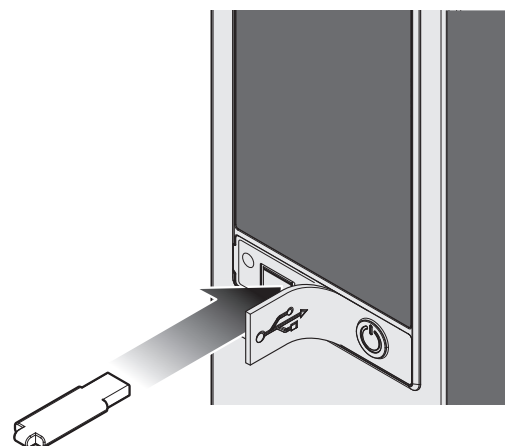
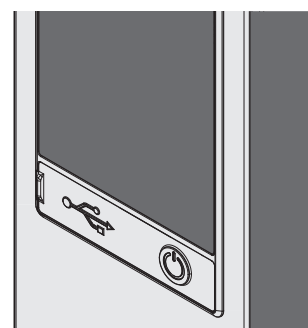
DADOS HACCP

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).

Esta seção permite importar esses dados em uma Pen drive USB (formatada FT32 e com capacidade de 4 a 16 GB).



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Alarmes

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 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 da placa 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	

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Manutenção de rotina e pós-venda



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 (es.: 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 corroa.

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 (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 COZÇÃO



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.

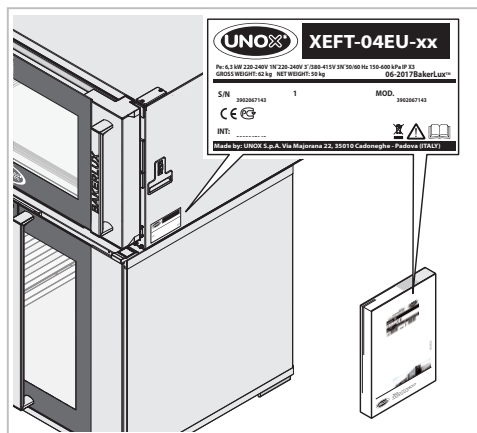
Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão ou um detergente específico para vidros. Enxágue e seque bem.



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, Pádua, Itália

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Avaria	Possível causa	Possível solução	Resolução do problema
O forno está completamente desligado.	- Falta a energia elétrica. - Equipamento avariado.	Verifique a ligação à rede elétrica.	Contate o serviço de atendimento a clientes.
Não é produzido vapor na câmara de cozimento.	- Entrada de água fechada. - Ligação à rede de água ou ao depósito realizada de forma incorreta. - Falta de água no depósito (no caso de abastecimento de água de depósito). - Filtro de entrada de água obstruído com impurezas.	- Abra a entrada de água. - Verifique a ligação à rede de água ou ao depósito. - Coloque água no depósito. - Limpe o filtro.	
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.	- Vedação suja. - Vedação danificada. - Mecanismo do puxador solto.	- Limpe a vedação com um pano úmido. - Contate um técnico qualificado para o reparo.	

* Para mais informações, consulte o sítio www.unox.com na seção Garantia



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. 35);
- 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 + A11:2012

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

LI2548A1.D00-LDI-01 - Printed: 02-2018
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

