



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

MANUALE DI UTILIZZO

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Gentile Cliente,
la ringraziamo per aver scelto un forno della linea **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Questi forni rappresentano il risultato della continua ricerca Unox che garantisce il minimo ingombro combinato a prestazioni eccellenti e una gestione delle cotture straordinaria in ogni condizione di utilizzo e di carico.

I forni **BAKERLUX SHOP.Pro™** utilizzano le migliori tecnologie brevettate da UNOX, nate dalla collaborazione con gli chef e gli istituti di ricerca più avanzati nel mondo.

Una vasta gamma di accessori disponibili ne fanno uno strumento estremamente versatile, e rendono ancora più semplice il lavoro in cucina.

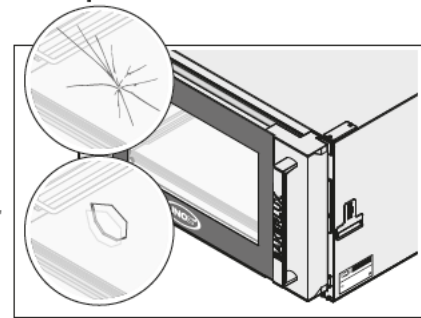
INDICE

NORME DI SICUREZZA	4
INDICAZIONI GENERALI DI UTILIZZO	5
Consigli di cottura.....	5
UTILIZZO FORNO	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	8
MENU SET	10
Come impostare i parametri di cottura.....	11
impostare una cottura manuale	11
Avviare la cottura.....	14
Fine cottura.....	18
Salvare una cottura	19
MENU MULTI.TIME	20
Esempio di funzionamento	20
New multi.time: impostare e memorizzare una nuova cottura multi.time.....	21
My Multi.time	23
My Menu.....	24
Approfondimenti: "Nuovo Menu"	24
MENU PROGRAMS	25
MENU READY.COOK	26
MENU CHEFUNOX	27
MENU DCC STATS	29
IMPOSTAZIONI	31
UTILIZZO LIEVITATORE CONNESSO	38
MENU SET	40
Come impostare i parametri di lievitazione	41
impostare una lievitazione manuale	41
Avviare la lievitazione	43
Fine lievitazione	45
MENU MULTITIME	48
MANUTENZIONE	54
Superfici esterne in acciaio, guarnizione della camera di cottura.....	54
Interno della camera di cottura.....	54
Superfici plastiche e pannello di comando.....	54
Cristallo interno ed esterno della porta.....	54
Assistenza post vendita.....	55
Comunicazione forno-utente	56
Periodi di inattività.....	57
Smaltimento a fine vita.....	57
Certificazioni.....	57

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Norme di sicurezza

- Un utilizzo ed una pulizia diversi da quelli indicati e previsti in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia* e sollevano UNOX da qualsiasi responsabilità.
 - I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
 - I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
 - Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura di cibi nelle cucine industriali e professionali da parte di personale qualificato, sottoposto a corsi di formazione periodici: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
 - Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e idrica e contattare un centro di assistenza autorizzato da UNOX senza tentarla di ripararla da se. Per una eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali UNOX.
 - La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali e fa decadere la garanzia*.
 - Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
 - Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
 - L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni.
 - I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
 - Per evitare scottature, non utilizzare contenitori carichi di liquidi o alimenti che diventano fluidi con il riscaldamento in ripiani posizionati a livelli superiori a 1,6 m dal pavimento.
 - Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati in ambienti commerciali e non per la produzione continua di alimenti su scala industriale;
 - L'istruzione relativa alle persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza non è applicabile.
 - L'etichetta fornita contro il rischio di scottature deve essere apposta sulla superficie anteriore dopo l'installazione a un'altezza di 1,6 m o superiore dal pavimento.
- Se vi è la necessità di aprire la porta, effettuare questa operazione molto lentamente e con cautela, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapori ad alta temperatura dalla camera di cottura.
 - Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi idonei all'uso in oggetto.
 - Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera del forno.
 - Non rimuovere o toccare il carter di protezione ventole, le ventole e le resistenze durante il funzionamento e fino al loro completo raffreddamento.
 - Il circuito idrico del forno, che inizia con l'attacco 3/4", con incorporata una valvola di non ritorno, e include tutte le tubazioni e accessori a valle di questo, non deve essere per nessun motivo manomesso perché questo può provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
 - Se il vetro dell'apparecchiatura è scheggiato o danneggiato, richiedere l'immediata sostituzione contattando un Centro di Assistenza Autorizzato. **Non usare il forno: rischio che il vetro esploda!**



PERICOLO DI INCENDIO!

- Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (es. libretti di istruzioni, sacchetti in plastica, ecc...) o residui di detergenti; allo stesso modo accertarsi che lo scarico fumi sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.
- Non posizionare fonti di calore (ad es. griglie, friggitrici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).
- Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).
- Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana dopo ogni cottura: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!



PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

- Non aprire i vani contrassegnati con questa simbologia: l'apertura è riservata a personale qualificato ed autorizzato da UNOX. La non osservanza di questa norma fa decadere la garanzia* ed espone al rischio di danni e lesioni anche mortali.



PERICOLO DI USTIONI E LESIONI!

- Durante la cottura e fino al raffreddamento di ogni parte dell'apparecchiatura, fare attenzione a toccare unicamente gli elementi di comando o la maniglia dell'apparecchiatura in quanto le parti esterne sono molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F).


* Per i dettagli consultare il sito www.unox.com alla sezione Garanzia

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Indicazioni generali di utilizzo



Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente il capitolo "Norme di sicurezza"

- Al primo utilizzo dell'apparecchiatura, pulire accuratamente l'interno della camera del forno e gli accessori (vedere pag. 54); lasciarla funzionare a vuoto ed alla temperatura massima per circa 1 ora per eliminare eventuali odori sgradevoli causati dai grassi protettivi usati in fabbrica.
- Se l'apparecchio è rimasto acceso per più di 15 minuti senza selezionare una modalità di funzionamento, si attiva automaticamente la funzione di stand-by per ridurre i consumi energetici. Per uscire dalla modalità STAND-BY è sufficiente toccare il tasto START/STOP.
- Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +35°C °C.
- In caso di black-out o di spegnimento della macchina, alla riaccensione l'apparecchiatura riprenderà il programma in esecuzione. La durata di cottura potrebbe essere prolungata di massimo 2 minuti.
-  Per ragioni di sicurezza si consiglia di NON posizionare l'ultima teglia ad una altezza superiore a 160 cm. Se vi fosse questa necessità, **applicare obbligatoriamente l'adesivo contenuto nel sacchetto "Starter Kit" all'altezza di 160 cm.**

CONSIGLI DI COTTURA

- Utilizzare teglie e griglie UNOX cercando di disporre in maniera uniforme il cibo su di esse, evitando di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricarle.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia del forno.
- Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool o vino).
- É consigliabile preriscaldare sempre il forno ad una temperatura superiore a quella prevista per la cottura di almeno 30°C per annullare gli effetti di perdita di calore dovuta all'apertura della porta.
- Durante la cottura aprire la porta il meno possibile.
- Cercare di disporre in maniera uniforme il cibo sulle teglie, evitando di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricarle (massimo 10 kg per teglia). Distribuire le teglie in maniera uniforme su tutta l'altezza della camera di cottura rispettando il numero massimo indicato per ciascuna apparecchiatura.
- Rispettare sempre le indicazioni di carico del forno in vostro possesso.
- Durante la cottura e fino al completo raffreddamento, fare attenzione a toccare le parti esterne ed interne del forno (si potrebbero raggiungere temperature maggiori di 60°C).
- Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo.

Per la navigazione e l'impostazione parametri usare unicamente le dita, asciutte e pulite evitando l'utilizzo di utensili quali forchette, mestoli, ecc...

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Utilizzo forno



SET

Permette di effettuare una cottura dove l'utilizzatore deve impostare manualmente i parametri ad ogni cottura (es. temperatura, durata, ecc...).

+ Approfondimenti a pag. 10



MULTITIME

Nelle cucine moderne non è rara l'esigenza di cucinare simultaneamente prodotti che richiedono tempi di cottura diversi a parità di condizioni climatiche (temperatura, umidità, ecc...): con il menu Multi.time è possibile utilizzare il forno in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvisano quando ciascuna pietanza è pronta.

+ Approfondimenti a pag. 27



PROGRAMS

Permette di accedere ad una lista di cotture memorizzate in precedenza con il "MENU SET".

+ Approfondimenti a pag. 27



READY.COOK

Permette di accedere ad alcuni programmi preimpostati in modo da avviare velocemente determinate modalità di cottura.

+ Approfondimenti a pag. 28



CHEFUNOX

Questo menu propone una serie di ricette preimpostate da UNOX: la certezza di un risultato sempre perfetto.

+ Approfondimenti a pag. 29



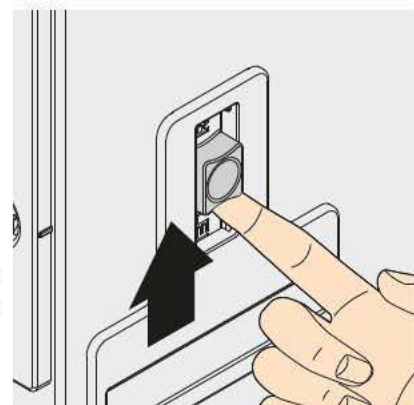
DATA

Permette di accedere al controllo dei consumi e dei dati HACCP.

+ Approfondimenti a pag. 31



In caso di black-out è possibile sbloccare la porta agendo sul pulsante a lato del forno



Torna alla schermata principale

Torna indietro
alla pagina precedente

Aprire la porta del forno



Settaggio parametri utente
(data/ora, unità di misura ecc..)
cap. "Impostazioni" a pag. 33

Questo forno permette di controllare, con un unico pannello di comando, anche il **lievitatore** connesso. Per utilizzare il lievatore toccare l'icona inferiore (PROVER)

Decrementa i valori

Aumenta i valori

Il tasto **START STOP** avvia/interrompe una cottura

cap. "Avviare la cottura" a pag. 14



connessione WI-FI
attiva



connessione 3G
attiva



connessione ethernet
attiva



connessione WI-FI
NON attiva

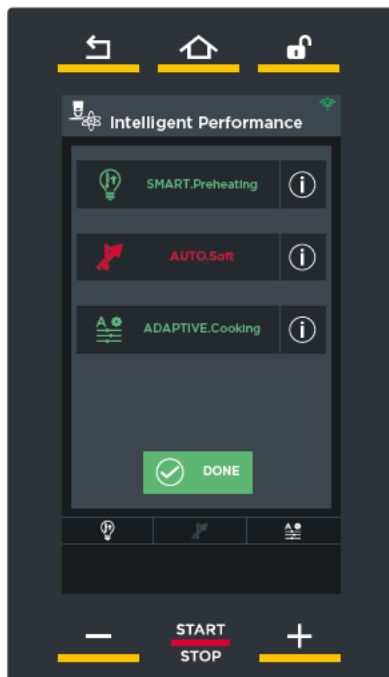


connessione 3G
NON attiva



connessione ethernet
NON attiva

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



La tecnologia "UIP", se selezionata, permette al forno di **monitorare** costantemente ogni processo di preriscaldamento e di cottura. Grazie a questo continuo controllo, il software che gestisce il forno, se necessario, è in grado di **apportare delle modifiche** alle impostazioni dell'utente **in modo completamente autonomo** senza bisogno dell'intervento dell'operatore: tutto questo si traduce in un risultato di cottura sempre perfetto.

Funzioni disponibili:

SMART.Preheating

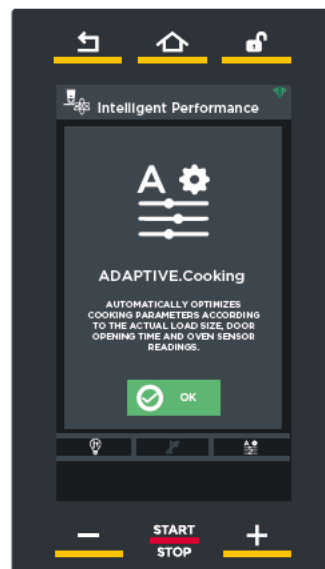
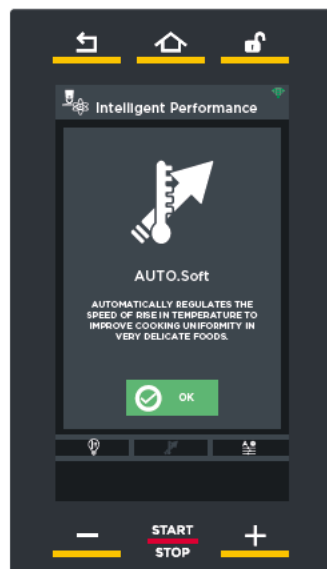
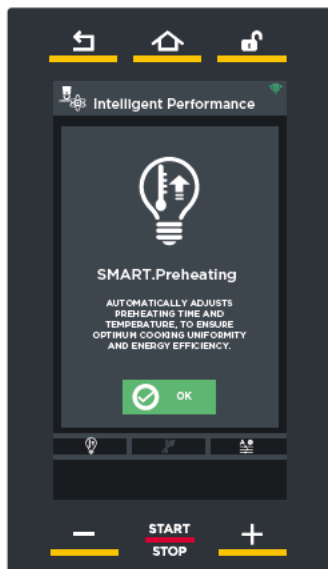
Regola automaticamente il tempo e la temperatura di preriscaldamento per garantire la massima uniformità di cottura ed efficienza energetica.

AUTO.Soft

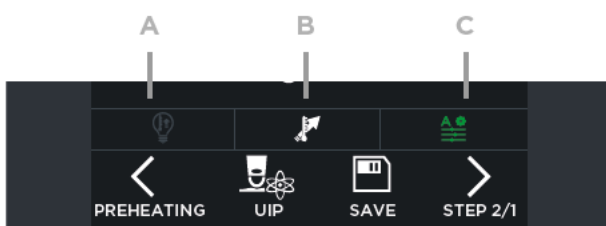
Regola automaticamente la velocità di salita di temperatura per migliorare l'uniformità di cottura nel caso di cotture molto delicate

ADAPTIVE.Cooking

Ottimizza automaticamente tutti i parametri del processo di cottura in funzione del carico infornato, del tempo di apertura porta e di quanto rilevato dai sensori del forno



Durante una cottura le icone nella parte inferiore del forno forniscono utili informazioni:



- A) La funzione UIP NON è stata attivata (non interverrà mai a migliorare la cottura)
- B) La funzione UIP è attiva ma in questo momento non sta intervenendo sulla cottura
- C) La funzione UIP è attiva e in questo momento sta intervenendo sulla cottura



Menu Set

Nelle **cotture manuali**, l'utente, in base alla sua esperienza, deve impostare i seguenti parametri di cottura per uno o più step di cottura (fino ad un massimo di nove):



durata di cottura (in ore.minuti);



temperatura nella camera di cottura (°C)



immissione **umidità**;



velocità ventole.

Dopo aver impostato i parametri di cottura (durata, temperatura, ecc...) è possibile avviare direttamente la cottura o salvare la ricetta impostata: in questo modo sarà possibile riutilizzarla in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta.



cap. Salvare una cottura a pag. 19

The screenshot shows the 'Menu Set' screen with the following elements and callouts:

- Top navigation:** Back, Home, and Lock icons.
- Header:** 'SET' title, 'STEP 1/3' indicator, and a bell icon for sound.
- Duration:** 'DURATA DI COTTURA (da 0 min a 9h:59min:59sec poi INFINITA, cioè funzionamento continuo del forno). La cottura termina al raggiungimento del tempo impostato.' Callout points to the '0:09:00' display.
- Temperature:** 'TEMPERATURA nella camera (da 30°C a 260°C).' Callout points to the '230 °C' display.
- Steam:** 'STEAM.Maxi™ Immissione vapore in camera.' Callout points to the '80 %' display.
- Fan Speed:** 'VELOCITÀ VENTOLE' Callout points to the '2' display.
- Active Functions:** 'Le icone indicano quali funzioni UIP sono attive' Callout points to the bottom row of icons (Preheating, UIP, Save, Next Step).
- Preheating:** 'Impostazione preriscaldamento' Callout points to the 'PREHEATING' icon.
- UIP:** 'UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 8' Callout points to the 'UIP' icon.
- Save:** 'Memorizza i parametri impostati cap. "Salvare una cottura" a pag. 19' Callout points to the 'SAVE' icon.
- Next Step:** 'Impostazione STEP da 2 a 9' Callout points to the 'STEP 2/1' icon.
- Sound:** 'Toccando l'icona si attiva/disattiva il suono acustico alla fine di ogni STEP verde= suono attivato grigio= suono disattivato' Callout points to the bell icon.
- Multiproduct:** 'Inoltre permette di attivare la funzione MULTIPRODOTTO vedere pag. 20' Callout points to the 'MULTIPRODOTTO' icon.
- Manual Setting:** 'L'icona indica il numero dello STEP che si sta impostando. cap. "impostare una cottura manuale" a pag. 11' Callout points to the 'STEP 1/3' indicator.

1 COME IMPOSTARE I PARAMETRI DI COTTURA

MODALITÀ CURSORE (vedi fig. S1)

- 1 Toccare il simbolo del parametro che si intende impostare: quest'ultimo cambia colore.
- 2 Toccare la barra orizzontale (si illumina) e trascinare il cursore fino ad impostare il valore desiderato; dopo tre secondi di inutilizzo il cursore scompare.

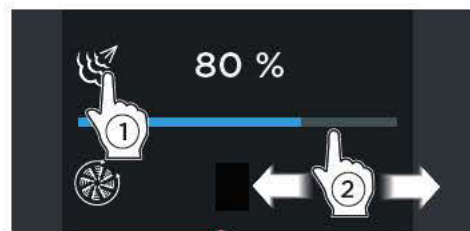


fig. S1

MODALITÀ TASTI (vedi fig. S2)

- 1 Toccare il simbolo del parametro che si intende impostare: quest'ultimo cambia colore.
- 2 Toccare il valore da impostare (nel caso del parametro "durata" agire separatamente su ore, minuti o secondi).
- 3 Utilizzare i tasti **-** **+** per modificare il valore.

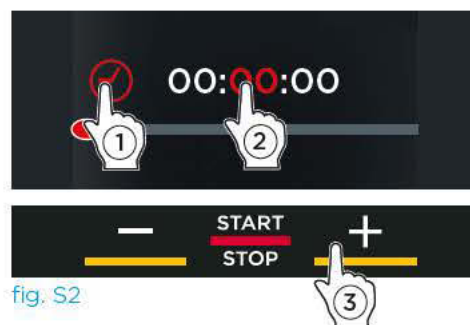


fig. S2

2 IMPOSTARE UNA COTTURA MANUALE

Ogni cottura manuale è composta da un minimo di 1 ad un massimo di 9 STEP, ciascuno caratterizzato da parametri di cottura diversi + un preriscaldamento iniziale ("PREHEATING"), facoltativo ma sempre consigliato.

- ! Una cottura, per poter essere avviata necessita dell'impostazione di almeno uno STEP.
- ! Non necessariamente una cottura richiede l'utilizzo di tutti gli STEP: impostare quindi soltanto quelli che servono.
- ! Il passaggio da uno STEP di cottura al successivo è gestito automaticamente dall'apparecchiatura.



2A IMPOSTAZIONE PRERISCALDAMENTO

Per impostare lo STEP di preriscaldamento:

- 1 toccare il simbolo **<** (vedi fig. S3)
- 2 **fig. S4:** toccare l'icona l'icona "TEMPERATURA" o "DELTA T";
- 3 **fig. S4:** agire sui "TASTI + e -" per impostare il valore desiderato: se si desidera che, una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento non si interrompa, è possibile inserire un tempo trascinandolo il cursore del campo "OROLOGIO".
- 4 **fig. S4:** toccare il simbolo **>** per ritornare alla schermata di impostazione parametri.

Un segnale acustico (se attivo*) segnala la fine del preriscaldamento, cioè il raggiungimento della temperatura impostata.

- ! È consigliabile preriscaldare sempre il forno ad una temperatura superiore a quella prevista per la cottura di almeno 30-50°C per annullare gli effetti di perdita di calore dovuta all'apertura della porta.



fig. S3

fig. S4

Se si inserisce un tempo, raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene (HOLD) per il tempo impostato prima di far partire lo STEP 1



fig. S5

Step in impostazione

* Toccandolo si **attiva** (icona verde) o **disattiva** (icona bianca) il segnale acustico alla fine degli STEP

2B IMPOSTAZIONE PARAMETRI

Impostare:

- 1 la **durata di cottura** (da 0 min a 9h:59min:-59sec poi INFINITA, cioè funzionamento continuo del forno): la cottura termina al raggiungimento del tempo impostato.
- 2 la **temperatura di cottura** (da 30°C a 260°C).
- 3 l'**emmissione (STEAM.Maxi™) di vapore** in camera;
- 4 la **velocità dei flussi aria**.

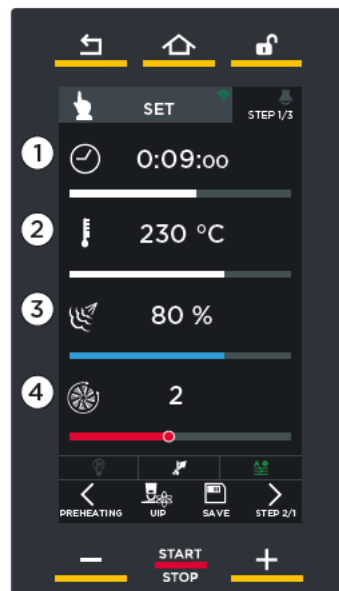



fig. S6

2C IMPOSTAZIONE STEP SUCCESSIVI (SE NECESSARI)

Terminata l'impostazione del primo step, tocca-
re una o più volte il simbolo  se si desidera
impostarne di ulteriori (fig. S7A).

La scritta in alto a destra indica lo STEP in fase di
impostazione (es. STEP 1/1)(fig. S7B).

- ! Una cottura, per poter essere avviata necessita dell'impostazione di almeno uno STEP.
- ! Non necessariamente una cottura richiede l'utilizzo di tutti e nove gli STEP: impostare quindi soltanto quelli che servono.
- ! Il passaggio da uno STEP di cottura al successivo è gestito automaticamente dall'apparecchiatura.

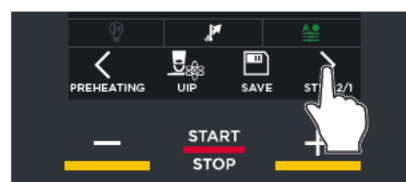
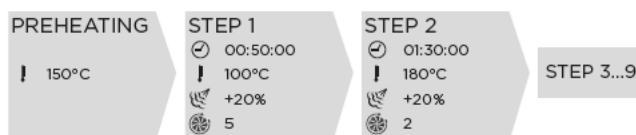


fig. S7A

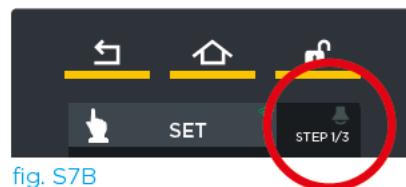


fig. S7B

2D SCEGLIERE SE AVVALERSI DELLA TECNOLOGIA UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

Come attivare le funzioni:

- ① Toccare l'icona "UIP" (fig. S8).
- ② Compare una schermata (fig. S9) che elenca tutte le funzioni disponibili.
- ③ Cliccare sul nome delle funzioni che si intendono attivare/disattivare (nell'esempio si sta disattivando la funzione SMART.Preheating): il nome e la corrispondente iconcina in basso diventano bianchi ad indicare che la funzione potrà intervenire, al bisogno, sulla cottura/preriscaldamento che saranno avviati successivamente.

icona verde: funzione attiva

icona rossa: funzione non attiva (es. AUTO SOFT).

- ④ Cliccare sull'icona verde "Fatto (Done)".

- ⑤ Cliccando sul tasto  appaiono delle schermate che forniscono delle brevi informazioni sulla funzione selezionata.

Visualizzazione durante la cottura:

Durante la cottura, le iconcine in basso indicano lo stato della funzione:

- A)** La funzione NON è stata attivata, non interverrà mai a migliorare la cottura/preriscaldamento
- B)** La funzione è attiva ma in questo momento non sta intervenendo sulla cottura/preriscaldamento
- C)** La funzione è attiva e in questo momento sta intervenendo sulla cottura/preriscaldamento

Variazioni durante una cottura in corso

Se durante una cottura in corso vi è la necessità di effettuare della variazioni, ad esempio voglio attivare una tecnologia che era non attiva, è sufficiente agire come descritto dalla seguente figura:



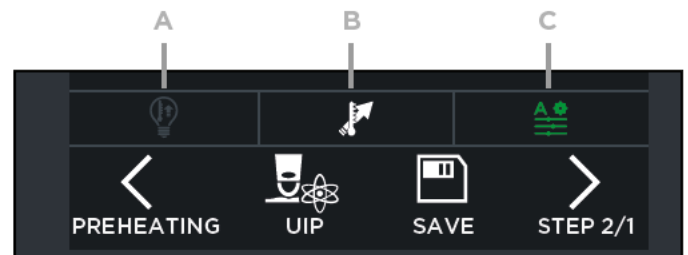
Cliccare sul nome delle funzioni che si intendono attivare
icona verde: funzione attiva
icona rossa: funzione non attiva (es. AUTO SOFT).



fig. S8

fig. S9

Le funzioni SMART.Preheating e ADAPTIVE.Cooking sono sempre attive di default in quanto il loro utilizzo è sempre consigliato.



3 AVVIARE LA COTTURA

La pressione del tasto "START/STOP" avvia la cottura secondo i parametri impostati.


A display potrebbero comparire tre diverse schermate:

- 3A **preriscaldamento** (se previsto)
 - **classico** (senza l'utilizzo della tecnologia UIP) oppure
 - **UIP** (con l'utilizzo della tecnologia UIP)attendere la fine di quest'ultimo per infornare le pietanze da cuocere;
- 3B **raffreddamento della camera** (se la temperatura effettiva rilevata in camera è maggiore a quella impostata (es. perchè il forno lavora in continuo): attendere la fine di questa fase per infornare le pietanze da cuocere;
- 3C **cottura in corso**: in questo caso significa che non è stato impostato alcun preriscaldamento e che non è necessario raffreddare la camera. È quindi è necessario infornare subito le pietanze da cuocere.


3A PRERISCALDAMENTO

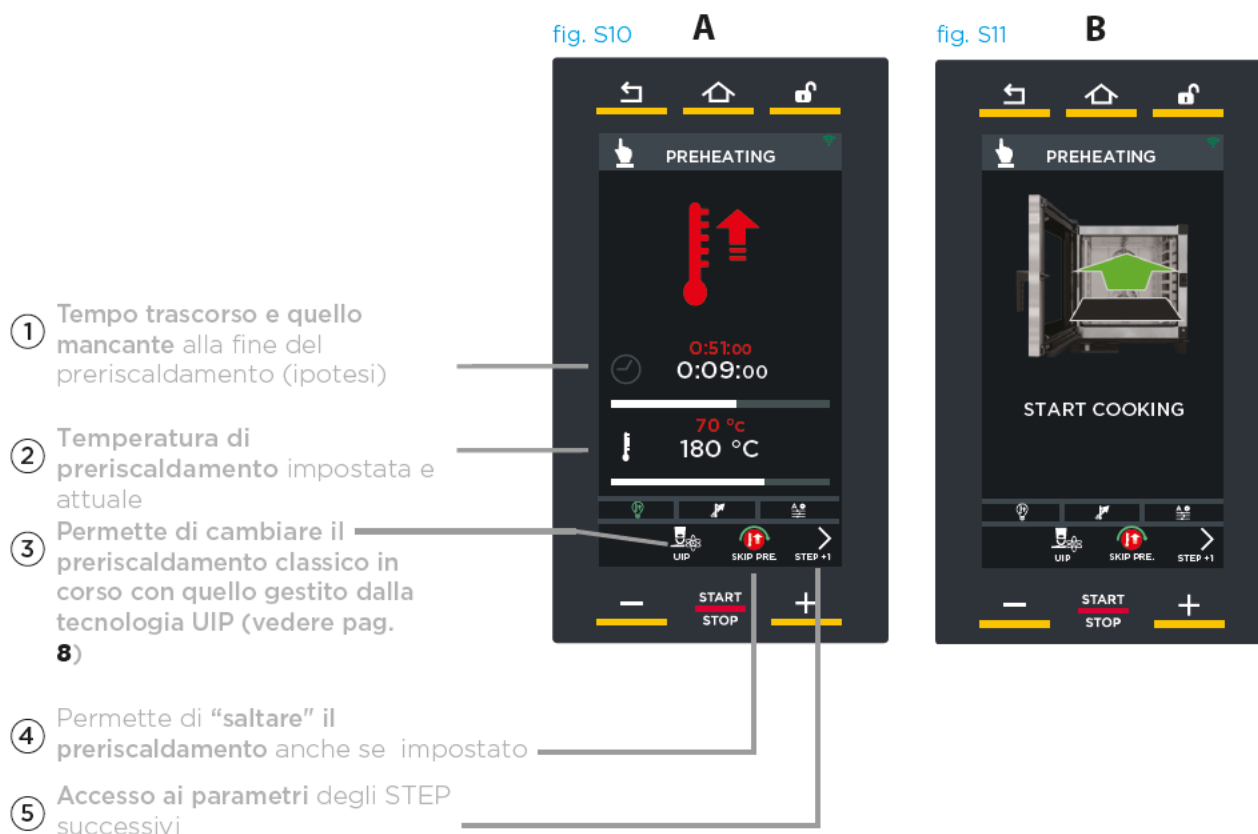
Se la cottura prevede un **preriscaldamento classico** (senza l'utilizzo della tecnologia UIP), compare la schermata **A** fig. S10 che indica:

- ① il tempo trascorso e quello mancante alla fine del preriscaldamento (ipotesi);
- ② la temperatura attuale in camera e quella impostata per il preriscaldamento;
- ③ **permette di cambiare il preriscaldamento classico in corso con quello gestito dalla tecnologia UIP (vedere pag. 8)**
- ④ la possibilità di "saltare" il preriscaldamento;
- ⑤ la possibilità di vedere/modificare i parametri degli STEP successivi.

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento (se è stato impostato,  icona verde*) e compare una schermata **B** fig. S11 che suggerisce di infornare i prodotti da cuocere.

Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avvia in automatico lo STEP 1.

- ! * Toccando l'icona  in alto a destra essa cambia colore:
 - verde**= al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento
 - grigio**= suono disattivato



3A Se la cottura prevede un **preriscaldamento UIP** (con l'utilizzo della tecnologia UIP), compare la schermata:


A) se la temperatura in camera è minore di quella impostata per il preriscaldamento

B) se la temperatura in camera è uguale o poco maggiore di quella impostata per il preriscaldamento: in questo caso si possono infornare subito i prodotti da cuocere.


fig. S6

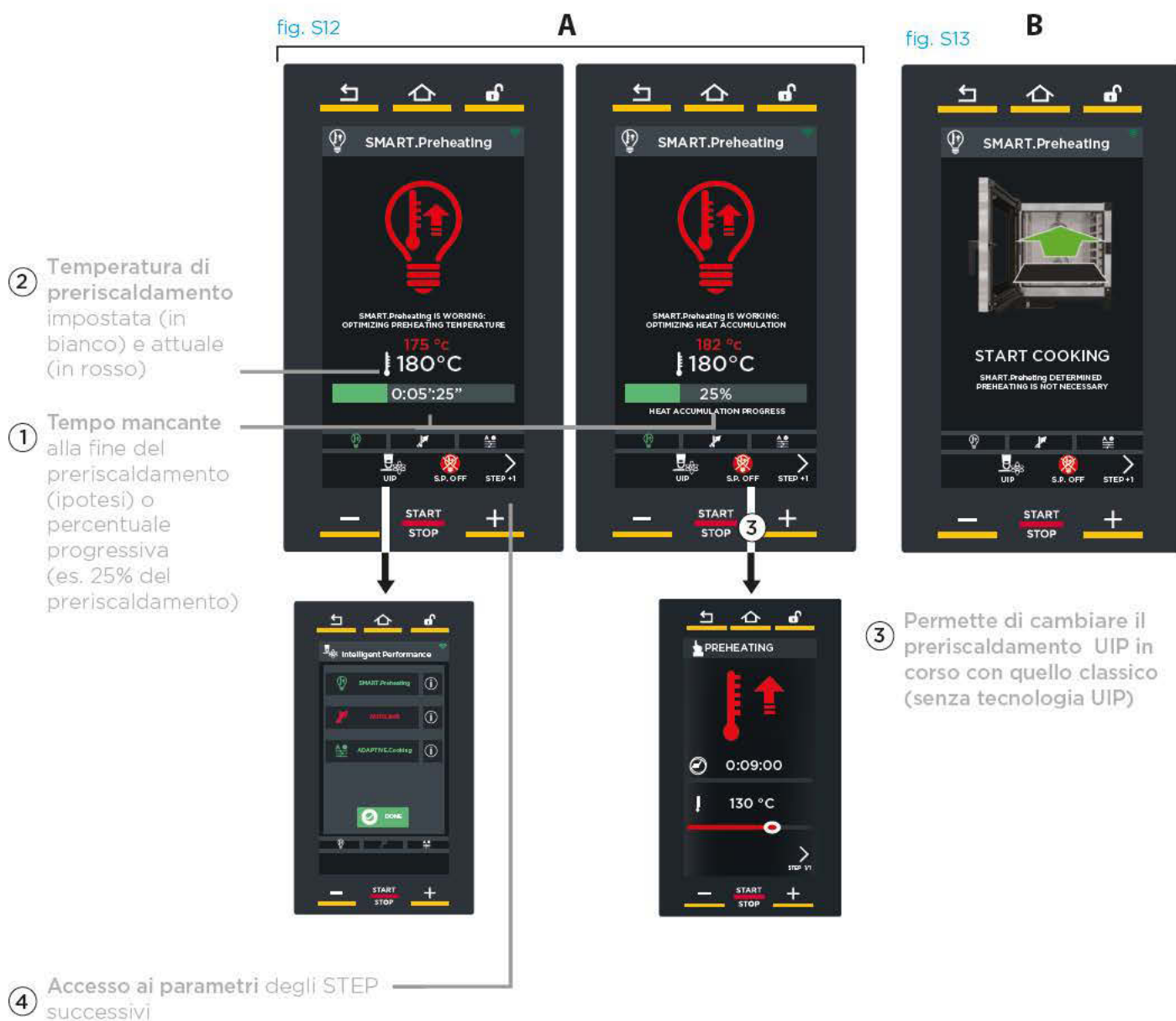
La schermata di preriscaldamento UIP indica:

- ① il tempo trascorso e quello mancante alla fine del preriscaldamento (ipotesi);
- ② la temperatura attuale in camera e quella impostata per il preriscaldamento;
- ③ permette di cambiare il preriscaldamento tecnologia UIP in corso con quello classico
- ④ la possibilità di vedere/modificare i parametri degli STEP successivi.

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento (se è stato impostato,  icona verde*) e compare una schermata **B)** fig. S13 che suggerisce di infornare i prodotti da cuocere.

Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avvia in automatico lo STEP 1.

- ❗ * Toccando l'icona  in alto a destra essa cambia colore:
- verde**= al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento
 - grigio**= suono disattivato



3B

RAFFREDDAMENTO

Se all'avvio della cottura, la temperatura rilevata in camera è maggiore a quella impostata (es. perchè il forno lavora in continuo), appare la schermata **fig. S14**.

Essa indica che il forno sta raffreddando la camera di cottura: attendere sempre la fine di questa fase senza inserire alcuna pietanza da cuocere.

Quando la camera si sarà raffreddata, partirà in automatico la cottura.

Temperatura di preriscaldamento impostata (in bianco) e attuale (in rosso)

Tempo mancante alla fine del raffreddamento (ipotesi)

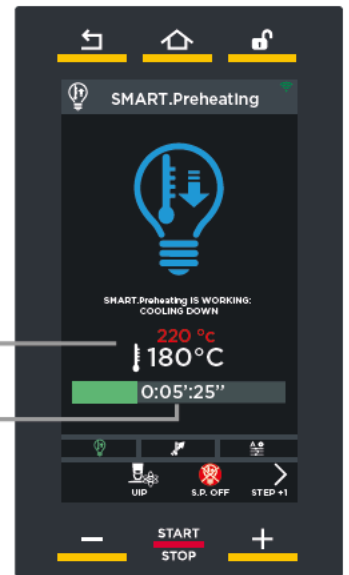
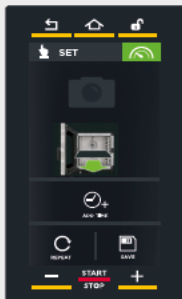



fig. S14



Se si desidera interrompere anticipatamente la cottura in corso premere il tasto "START/STOP" a lungo (circa 4-5 secondi).

Approfondimenti: rilevazione consumi



Dalla schermata di fine cottura, cliccando sul tasto , è possibile rilevare i dati di consumo elettricità, acqua e visualizzare i dati HACCP.

Approfondimenti: blocco display



Se la porta del forno è aperta, la schermata a lato avvisa che non è possibile utilizzare il display per motivi di sicurezza. Alla chiusura della porta il display viene nuovamente reso operativo.



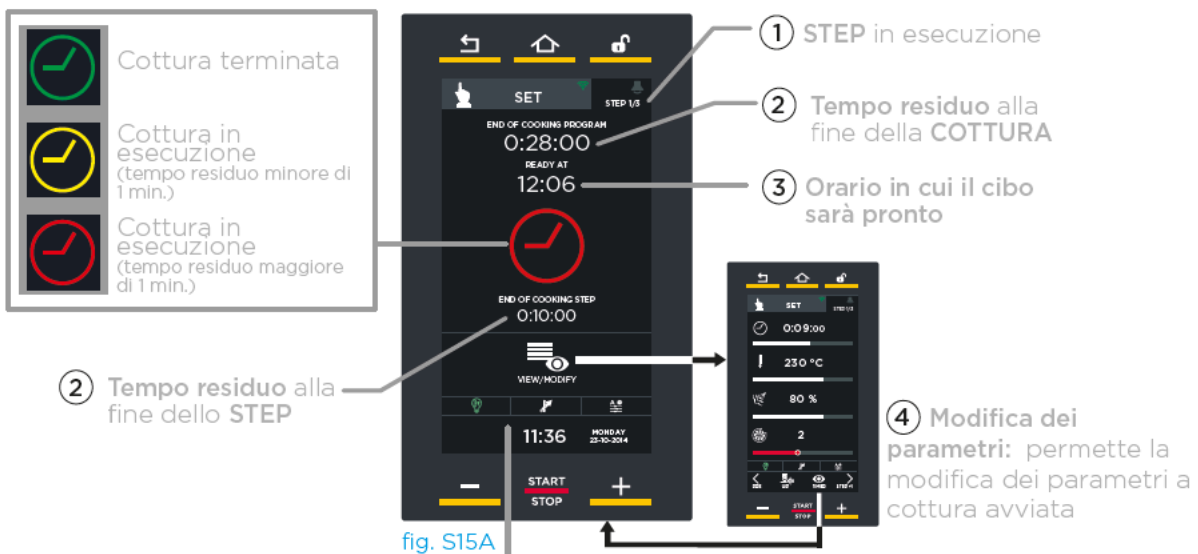
Se la porta rimane aperta a lungo, il display si sblocca in modo automatico dopo un tempo impostabile dall'operatore (consultare pag. **33**).

3C COTTURA IN CORSO

❗ La fine di ogni STEP e il passaggio **automatico** a quello successivo, se impostato, viene indicata da un segnale acustico breve (se attivo).

La schermata indica:

- ① lo STEP in esecuzione;
- ② il tempo residuo alla fine della cottura/step;
- ③ orario in cui il cibo sarà pronto;
- ④ la possibilità di accedere alle modifiche dei parametri a cottura avviata o terminare anticipatamente la cottura in esecuzione portando la durata a "00:00:00".



❗ Se si desidera interrompere anticipatamente la cottura in corso premere il tasto "START/STOP" a lungo (circa 4-5 secondi).

4 FINE COTTURA

La cottura termina al raggiungimento del tempo impostato: la fine cottura è indicata con un segnale acustico (se attivo) e con la comparsa della schermata [fig. S13](#).

La schermata permette:

- ① il salvataggio della cottura appena terminata;
- ② la ripetizione della cottura appena terminata mantenendo gli stessi parametri;
- ③ la ripetizione dell'ultimo step impostato modificandone la durata.

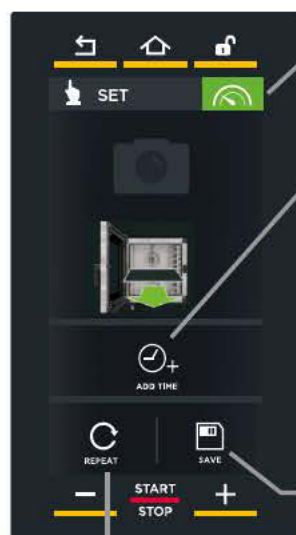


fig. S13

Visualizza i dati di consumo elettricità, acqua e i dati HACCP.

③ Ripete l'ultimo step impostato aggiungendo un minuto di default (valore modificabile)

① Salva la cottura appena terminata

vedi cap. **Salvare una cottura a pag. 19**

② Ripete la cottura appena terminata mantenendo gli stessi parametri

⚠ Se non si desidera salvare la cottura, premere il tasto "HOME" per ritornare alla pagina principale.



5 SALVARE UNA COTTURA

Salvare una ricetta significa poterla riutilizzare in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta.

Il salvataggio può essere fatto dopo aver impostato i parametri di cottura (durata, temperatura, ecc...) oppure a fine cottura toccando, in entrambi i casi, il tasto "SAVE".

Per ulteriori dettagli vedi cap. Fine cottura a pag. 18

Per richiamare le cotture memorizzate, consultare il cap. "PROGRAMS" a pag. 27.



fig. S14

Toccano i vari simboli della schermata fig. S14 è possibile:

- ① assegnare e confermare con "OK", il nome della ricetta (es. BRIOCHE) (fig. S15);
- ② assegnare una foto alla ricetta scegliendola tra quelle disponibili (fig. S16);
- ③ assegnare una teglia alla ricetta scegliendola tra quelle disponibili (fig. S17);
- ④ salvare la cottura con i parametri (nome, foto, ecc..) impostati.

Al termine delle impostazioni compare la schermata fig. S18.

La pressione del tasto "SAVE" apre la schermata fig. S19: toccare la posizione dove si vuole salvare la cottura (es. la posizione sotto la cottura "BIGNE").

Se si tocca una posizione già occupata il programma chiede l'autorizzazione a sovrascrivere il programma.

! In basso, le frecce < e > scorrono le 16 posizioni disponibili nel gruppo, le frecce v e ^ scorrono i 16 gruppi disponibili.

La cottura verrà salvata con le impostazioni inserite (fig. S20).

Toccano una delle cotture dell'elenco (fig. S20), si aprirà la schermata fig. S21 che permette di:

- A visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- B duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- C cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva (fig. S22).
- D avviare la cottura con il tasto "START/STOP".



fig. S15



fig. S16



fig. S17



fig. S18



fig. S19



fig. S20



fig. S21

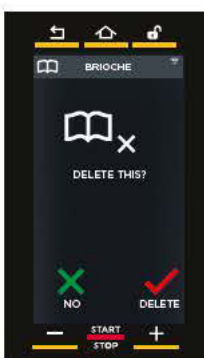



fig. S22

FUNZIONE SPECIALE: MULTI PRODOTTO

Con la funzione Multiprodotto, alla fine di ogni step si possono dare utilissime indicazioni relative alla cottura in esecuzione (es. aggiungere funghi alla prima teglia dall'alto).

Per facilitare le operazioni, oltre alla nota, appare a display anche l'immagine (se inserita) della pietanza interessata.

- 1 Impostare i parametri di cottura del primo step
 **cap. "impostare una cottura manuale" a pag. 11**

- 2 toccare il tasto "BUZZER" ;
- 3 assegnare una foto alla ricetta (operazione facoltativa);
- 4 scrivere la nota che si desidera appaia alla fine dello step;
- 5 confermare con "OK".

Ripetere le operazioni descritte nei punti da ① a ⑤ fino ad inserire tutte le note che occorrono (fino ad un massimo di nove - numero massimo di step impostabili).

- 6 Quando sono state caricate tutte le note, avviare la cottura con il tasto "START/STOP".
- 7 Allo scadere del tempo previsto per il primo step, a display viene visualizzata la nota inserita (es. aggiungere funghi alla prima teglia dall'alto) e la foto (se caricata) della teglia sulla quale intervenire. Confermare premendo il tasto "OK": automaticamente ripartirà la cottura con i parametri impostati per il secondo step.

- 8 Se durante la cottura è necessario aggiungere delle note, premere il tasto  **VIEW/MODIFY**





Menu Multi.Time

Nelle cucine moderne non è rara l'esigenza di cucinare simultaneamente prodotti che richiedono tempi di cottura diversi a parità di condizioni climatiche (temperatura, umidità, ecc...): con il menu Multi.time è possibile utilizzare il forno in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvisano quando ciascuna pietanza è pronta.

ESEMPIO DI FUNZIONAMENTO

Utilizzando questa funzione, il forno mantiene la temperatura e la umidità impostata all'infinito.

Nell'esempio a lato, 3 teglie contenenti cibi differenti, vengono inserite nella camera di cottura alle ore 10:00 (➡).

Per ciascuna di esse verrà impostato un timer con una durata diversa poiché ogni cibo richiede ovviamente tempi di cottura personalizzati (⏱ 30 minuti, 45 minuti, 2 ore).

⚠ Si consiglia di impostare il timer 1 per la teglia sistemata nella parte più alta del forno, timer 2 per la seconda teglia dall'alto e così via: questo permetterà di capire quale teglia estrarre allo scadere di un timer (es. scade il timer 2 estraigo la seconda teglia dall'alto).

Allo scadere di un timer (nell'esempio il primo timer a scadeare sarà quello della teglia 2, ➡ alle ore 10:45), un segnale acustico avviserà che è il momento di estrarre la teglia corrispondente. L'apertura e chiusura della porta azzererà il timer scaduto.

Il numero massimo di timer impostabili è 10 (quindi per un massimo di 10 cotture simultanee in camera).

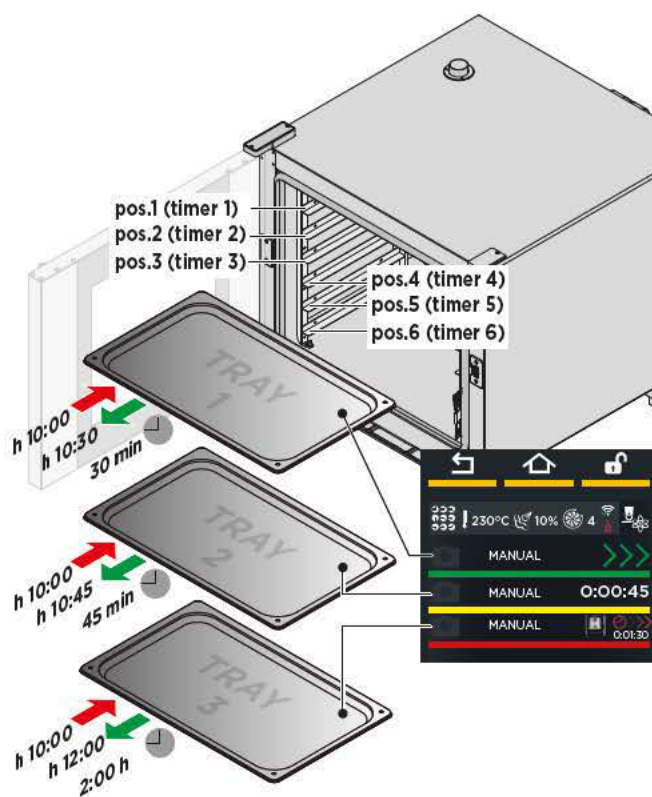


fig. M1

③ Lista di tutti i menu Multi.time salvati dall'utilizzatore

② Lista di tutte le cotture Multi.time salvate dall'utilizzatore

① Imposta una cottura Multi.time
vedi cap. Menu Set a pag. 10

1 NEW MULTI.TIME: IMPOSTARE E MEMORIZZARE UNA NUOVA COTTURA MULTI.TIME

In questa sezione è possibile creare, avviare e memorizzare una nuova ricetta Multi.time.

1A IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI

Si settano nello stesso modo di quanto spiegato nel "MENU SET" (Per ulteriori dettagli vedi cap. Menu Set a pag. 10).

- ! La cottura NON prevede:
 - step di cottura;
 - l'inserimento di un tempo (la cottura è "infinita").
- ! Ogni cottura multitime prevede la possibilità di impostare un preriscaldamento toccando la freccia <.

Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)** cliccando sul simbolo corrispondente.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 8

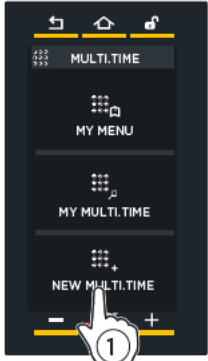


fig. M2



fig. M3

Dopo aver impostato i parametri della cottura è possibile avviarla subito (tasto START/STOP) oppure salvarla (tasto SAVE): questa ultima scelta consente di riutilizzare la ricetta infinite volte.



fig. M5

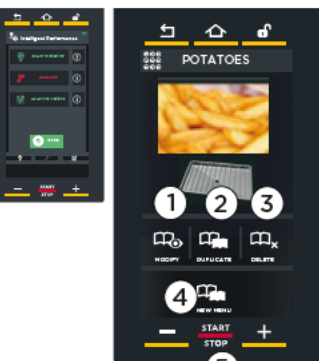


fig. M6

1B SALVARE I PARAMETRI IMPOSTATI (FACOLTATIVO)

Se si desidera, **salvare** la cottura premere il tasto "SALVA" (il **salvataggio** avviene nello stesso modo di quanto spiegato nel "MENU SET").

Per ulteriori dettagli vedi cap. Menu Set a pag. 19 (Salvare una cottura).

Il salvataggio della ricetta permette di riutilizzarla infinite volte senza bisogno di reimpostare ogni volta i parametri (temperatura, umidità, velocità ventole). Ad ogni avvio della ricetta è però necessario impostare i timer desiderati (fino a 10): se si vogliono memorizzare questi ultimi è necessario creare un menu: per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: "Nuovo Menu" a pag. 26.

1C AVVIARE LA COTTURA

Toccare il tasto "START/STOP" dalla finestra di impostazione dei parametri (fig. M3) oppure selezionandola da una lista se memorizzata in precedenza : in questo caso si aprirà la schermata fig. M6 che permette di:

- ① visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- ② duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- ③ cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva;
- ④ creare un nuovo menu (vedi cap. Approfondimenti: "Nuovo Menu" a pag. 26);
- ⑤ avviare la cottura con il tasto "START/STOP".

Dopo la pressione del tasto "START/STOP", se la cottura prevede un **preriscaldamento**, compaiono le schermate di pag. 14 (preriscaldamento classico) e 15 (preriscaldamento SMART.Preheating - tecnologia UIP).

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento (se è stato impostato, icona verde*) e un' icona suggerisce di infornare i prodotti da cuocere.

Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, appare la lista dei timer.

* Toccando l'icona in alto a destra essa cambia colore:
verde= al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento
grigio= suono disattivato

1D IMPOSTARE I TIMER

Dopo aver infornato i cibi da cuocere e ri-chiuso la porta è necessario impostare i timer relativi alle teglie inserite.

Si consiglia di impostare il timer 1 per la teglia sistemata nella parte più alta del forno, timer 2 per la seconda teglia dall'alto e così via: questo permetterà di capire quale teglia estrarre allo scadere di un timer (es. scade il timer 2 estraggo la seconda teglia dall'alto).

- 1 Toccare il simbolo "+" della schermata (fig. M8).
- 2 Trascinare il cursore o agire sui tasti **-** **+** per impostare il valore desiderato.
- 3 Confermare premendo il tasto "START/STOP" (fig. M9).

La scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata (nell'esempio 15 minuti).

! Il colore indica:

- **VERDE**: timer scaduto (pietanza pronta). Un segnale acustico avvisa che è tempo di estrarre la teglia dal forno. Alla chiusura della porta il timer scompare dalla lista.
- **GIALLO**: timer prossimo a scadere (pietanza quasi pronta), prepararsi ad estrarre la teglia.
- **ROSSO**: timer in funzione (pietanza ancora in cottura). Il tempo residuo o la temperatura da raggiungere sono indicati sulla destra.

🗑 Per eliminare un timer dalla lista toccare per almeno 3 secondi la scritta del timer che si vuole cancellare.

Uscire dalla funzione

! Se si desidera uscire dalla funzione e quindi interrompere il funzionamento all'infinito del forno, premere il tasto "START/STOP" a lungo (circa 4-5 secondi).



fig. M8

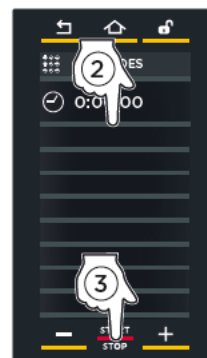


fig. M9

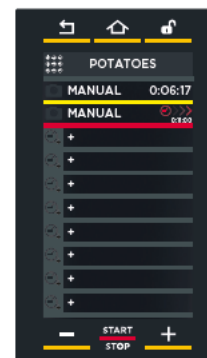


fig. M10

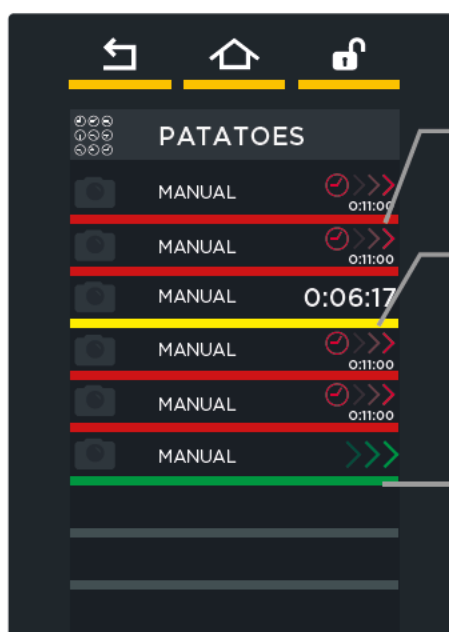


fig. M11

Timer a tempo

Timer prossimo a scadere: prepararsi ad estrarre la teglia

Timer scaduto: estrarre la teglia!

2 MY MULTI.TIME

In questa sezione è possibile richiamare una cottura memorizzata in precedenza utilizzando il menu "NEW MULTI.TIME".

2A Per accedere all'elenco di cotture memorizzate, toccare l'icona "MY MULTI.TIME" (fig. M13): si aprirà l'elenco di tutte le cotture memorizzate in precedenza (fig. M13).

! In basso, le frecce < e > scorrono le varie cotture memorizzate nel gruppo, le frecce v e ^ scorrono i 16 gruppi disponibili.

2B Toccando una delle cotture dell'elenco (fig. M13), si aprirà la schermata fig. M14 che permette di:

- 1 visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- 2 duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- 3 cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva.
- 4 creare un nuovo menu (new menu);

Per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: "Nuovo Menu" a pag. 26

- 5 avviare la cottura con il tasto "START/STOP".

2C Dopo aver infornato i cibi da cuocere e chiuso la porta è necessario impostare i timer relativi alle teglie inserite (vedi pag. 24)



fig. M12



fig. M13



fig. M14

3 MY MENU

In questa sezione è possibile richiamare un menu memorizzato in precedenza utilizzando la funzione “NUOVO MENU”.

 Per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: “Nuovo Menu” a pag. 26

Per accedere all'elenco di cotture memorizzate, toccare l'icona “MY MENU” (fig. M11); si aprirà l'elenco di tutte le cotture memorizzate in precedenza (fig. M14).

 In basso, le frecce < e > scorrono le varie cotture memorizzate nel gruppo, le frecce v e ^ scorrono i 16 gruppi disponibili.

Toccando una delle cotture dell'elenco (fig. M14), si aprirà la schermata fig. M15 che permette di:

- ① visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- ② duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- ③ cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva.
- ④ avviare la cottura con il tasto “START/STOP”.



fig. M14



fig. M15

Approfondimenti: “Nuovo Menu”


La funzione “NUOVO MENU (NEW MENU)” permette di impostare fino a 10 timer e **mantenere in memoria** questi valori di tempo senza doverli reimpostare ogni volta.

In base ai timer impostati le teglie saranno via via pronte da sfornare, come di consueto.

Per impostare la funzione:

- ① richiamare una ricetta salvata nel “MENU MY MULTITIME” (nell'esempio “POTATOES-PATATE”);
- ② toccare l'icona “NUOVO MENU”;
- ③ in base al numero di teglie che si intende utilizzare, impostare i timer (come spiegato al punto 1D a pag. 24). I timer sono tutti colorati di bianco ad indicare che sono in attesa.
- ④ Quando si sono impostati tutti i timer che necessitano, dalla pagina che li mostra tutti, premere il tasto “START/STOP”.
- ⑤ Premere il tasto “SALVA”;
- ⑥ Scegliere la posizione in cui salvare il menu.

In seguito, per richiamare la cottura ed avviarla cliccare sul “MENU MY MENU”, scegliere la ricetta toccandola e farla partire con il tasto “START/STOP”.

 Per ulteriori dettagli vedi cap. “My Menu” a pag. 26





Menu Programs

Permette di accedere ad una lista di cotture (o lievitazioni se si sta usando il lievitatore) memorizzate in precedenza utilizzando il "MENU SET".

① Toccare l'icona "PROGRAMS" (fig. P1); si aprirà l'elenco delle cotture/lievitazioni memorizzate in precedenza utilizzando il "MENU SET".

! In basso, le frecce < e > scorrono le varie cotture/lievitazioni memorizzate nel gruppo, le frecce v e ^ scorrono i 16 gruppi disponibili.

② Toccando una delle cotture/lievitazioni dell'elenco (fig. P2), si aprirà la schermata fig. P3 che permette di:

- (A) visualizzare/modificare la cottura/lievitazione memorizzata;
- (B) duplicare la cottura/lievitazione (per crearne una con parametri simili);
- (C) cancellare la cottura/lievitazione memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva (fig. P4).

③ Per avviare la cottura/lievitazione premere il tasto "START/STOP" (fig. P3).

Successivamente, in automatico, si avvia: **un preriscaldamento classico o UIP (se previsto):** attendere la fine di quest'ultimo per infornare le pietanze da cuocere/far lievitare.

vedi pag. 14 - 15

un raffreddamento della camera (se la temperatura effettiva rilevata in camera è maggiore a quella impostata (es. perchè il forno/lievitatore lavora in continuo): attendere la fine di questa fase per infornare le pietanze da cuocere/far lievitare.

vedi pag. 16

la cottura/lievitazione con i parametri appena impostati: in questo caso significa che non è stato impostato alcun preriscaldamento e quindi è necessario infornare subito le pietanze da cuocere/da fare lievitare. Al termine di questa, una schermata chiede se si intende ripetere l'ultimo step o la ricetta completa (fig. P6).



fig. P1

fig. P2



fig. P3

fig. P4

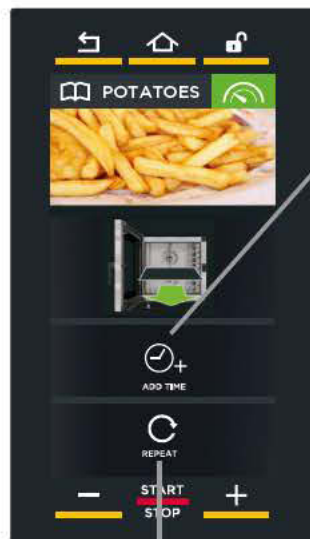


fig. P6

Ripete l'ultimo step impostato aggiungendo un minuto di default (valore modificabile)

Ripete la cottura appena terminata mantenendo gli stessi parametri



Menu READY.COOK

Permette di accedere ad alcuni programmi preimpostati in modo da avviare velocemente determinate modalità di cottura.

Per accedere ai programmi preimpostati:

- 1 toccare l'icona "READY.COOK";
- 2 selezionare il programma desiderato: i parametri (temperatura e immissione/estrazione umidità non sono modificabili dall'utente);
- 3 toccare il tasto "START/STOP": parte una fase di preriscaldamento;
- 4 al termine del preriscaldamento è possibile inserire fino a 4 timer.

Si consiglia di impostare il timer 1 per la teglia sistemata nella parte più alta del forno, timer 2 per la seconda teglia dall'alto e così via: questo permetterà di capire quale teglia estrarre allo scadere di un timer (es. scade il timer 2 estraggo la seconda teglia dall'alto) (per ulteriori informazioni su come inserire i timer, consultare pag. 24);



Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)** cliccando sul simbolo corrispondente.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 8

- 5 avviare la cottura con il tasto "START/STOP" come di consueto.



La schermata illustra una possibile situazione di cottura in corso.

I colori indicano:

- **VERDE:** timer scaduto (pietanza pronta). Un segnale acustico avvisa che è tempo di estrarre la teglia dal forno. Alla chiusura della porta il timer scompare dalla lista.
- **GIALLO:** timer prossimo a scadere (pietanza quasi pronta), prepararsi ad estrarre la teglia.
- **ROSSO:** timer in funzione (pietanza ancora in cottura).

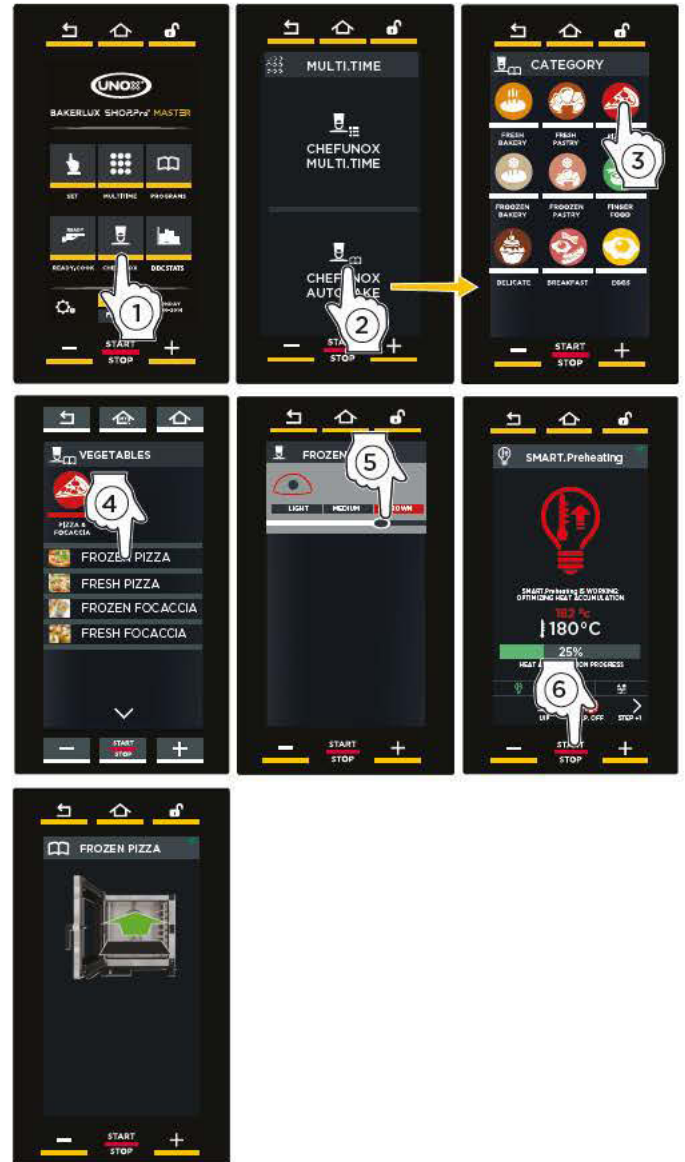


Menu CHEFUNOX

CHEFUNOX AUTOBAKE

In questa sezione si trovano le ricette preimpostate da UNOX: è sufficiente scegliere il tipo di cottura che si intende effettuare (es. grigliare), la pietanza da cucinare e avviare la cottura: il risultato sarà sempre eccellente.

- ① Toccare l'icona "CHEFUNOX";
 - ② selezionare la voce "CHEFUNOX AUTOBAKE";
 - ③ selezionare la categoria desiderata (es. PIZZA);
 - ④ selezionare il tipo di alimento che si intende cuocere (es. FROZEN PIZZA).
 - ⑤ In base alla ricetta scelta, il forno propone schermate diverse che permettono di personalizzare la cottura:
 - 🧑‍🍳 peso
 - 📏 spessore
 - 👁️ grado di cottura esterna: **doratura leggera (LIGHT)** - **doratura media (MED)** - **doratura croccante (BROWN)**. Il grado di cottura esterna si può impostare anche trascinando il cursore fino alla temperatura desiderata.
 - ⑥ Avviare la cottura premendo il tasto "START/STOP".
- 📖 **Maggiori informazioni sulla cottura in corso? Consultare cap. "avvio cottura" a pag. 14 e cap. "fine cottura" a pag. 18**



FORNO

	Cottura terminata
	Cottura in esecuzione (tempo residuo minore di 1 min.)
	Cottura in esecuzione (tempo residuo maggiore di 1 min.)



Tempo residuo alla fine della COTTURA

Orario in cui il cibo sarà pronto

📖 **cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 8**

⚠️ Se si desidera interrompere anticipatamente la cottura in corso premere il tasto "START/STOP" a lungo (circa 4-5 secondi).

CHEFUNOX MULTI.TIME

In questa sezione si trovano le ricette multitime preimpostate da UNOX: è sufficiente scegliere il tipo di cottura che si intende effettuare (es. grigliare) e avviare la cottura: a questo punto è possibile attivare fino a 10 timer che avviseranno quando sfornare le pietanze cotte alla perfezione.

- 1 Toccare l'icona "CHEFUNOX";
- 2 selezionare la voce "CHEFUNOX MULTI.TIME";
- 3 parte un preriscaldamento classico o UIP in base alla scelta effettuata.
- 4 al termine del preriscaldamento viene proposto di infornare tutti i prodotti che si intendono cuocere.
- 5 impostare i timer:

Impostando un tempo:

A Trascinare il cursore o agire sui tasti **-** **+** per impostare il valore desiderato.

B Confermare premendo il tasto "START/STOP".




Scegliendo una ricetta simile:

C Toccare l'icona rossa;

D selezionare la categoria desiderata (es. PIZZA);

E selezionare il tipo di alimento che si intende cuocere (es. FROZEN PIZZA).

F In base alla ricetta scelta, il forno propone schermate diverse che permettono di personalizzare la cottura:

-  peso
-  spessore
-  grado di cottura esterna: doratura leggera (LIGHT) - doratura media (MED) - doratura croccante (BROWN). Il grado di cottura esterna si può impostare anche trascinando il cursore fino alla temperatura desiderata.

G Confermare premendo il tasto "START/STOP".



 **Ulteriori informazioni ed approfondimenti?**
Consultare pag. 22

 **cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 8**

Partono i timer: il colore della barra indica:

- **VERDE:** timer scaduto (pietanza pronta). Un segnale acustico avvisa che è tempo di estrarre la teglia dal forno. Alla chiusura della porta il timer scompare dalla lista.
- **GIALLO:** timer prossimo a scadere (pietanza quasi pronta), prepararsi ad estrarre la teglia.
- **ROSSO:** timer in funzione (pietanza ancora in cottura). Il tempo residuo o la temperatura da raggiungere sono indicati sulla destra.

 Per eliminare un timer dalla lista toccare per almeno 3 secondi la scritta del timer che si vuole cancellare.



Menu DCC Stats

La schermata dà accesso a 3 aree:

- A) **GOAL (Obbiettivi)**: è necessario impostare il numero di ore di lavoro giornaliero del forno necessarie per ottimizzare i costi, successivamente viene mostrato un istogramma che indica se l'obiettivo è stato raggiunto. Questa visualizzazione permette di capire se il forno viene utilizzato in modo ottimale.
- B) **HACCP**: la rilevazione dei dati HACCP permette il monitoraggio della lavorazione degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione sia di natura biologica che chimica o fisica. Nello specifico ogni 30 secondi vengono rilevate:
- la temperatura in camera;
 - la temperatura rilevata dalla sonda al cuore;
 - la temperatura sonda sottovuoto (sous vide).
- C) **CONSUMI**: toccando l'icona "CONSUMI" viene visualizzata una schermata con riportate le date in cui il forno è stato in funzione.

A IMPOSTAZIONE OBIETTIVI

- 1 Selezionare la voce indicata.
- 2 Ruotare la barra azzurra o agire sui tasti **-** **+** per impostare quante ore al giorno dovrebbe essere utilizzato il forno per ottimizzare i costi (es. 14:00 ore).
- 3 Salvare premendo il tasto "SAVE".
- 4 Scegliere se visualizzare gli obiettivi per **giorno**, per **settimana** o per **mese**: appariranno una linea grigia (che rappresenta il tempo impostato, es. 14 ore) e un istogramma.

Su quest'ultimo:

- le barre **azzurre** indicano quando è stato raggiunto l'obiettivo (ossia si sono superate le 14 ore di lavoro giornaliero del forno)
- le barre **rosse** indicano quando NON è stato raggiunto l'obiettivo.

Visualizzazione obiettivi per **settimana**: es. dal 18 al 24 dicembre

- 22 ore**: obiettivo raggiunto
- 14 ore**: obiettivo da raggiungere
- 12 ore**: obiettivo NON raggiunto

Vengono forniti anche i consumi del periodo selezionato:

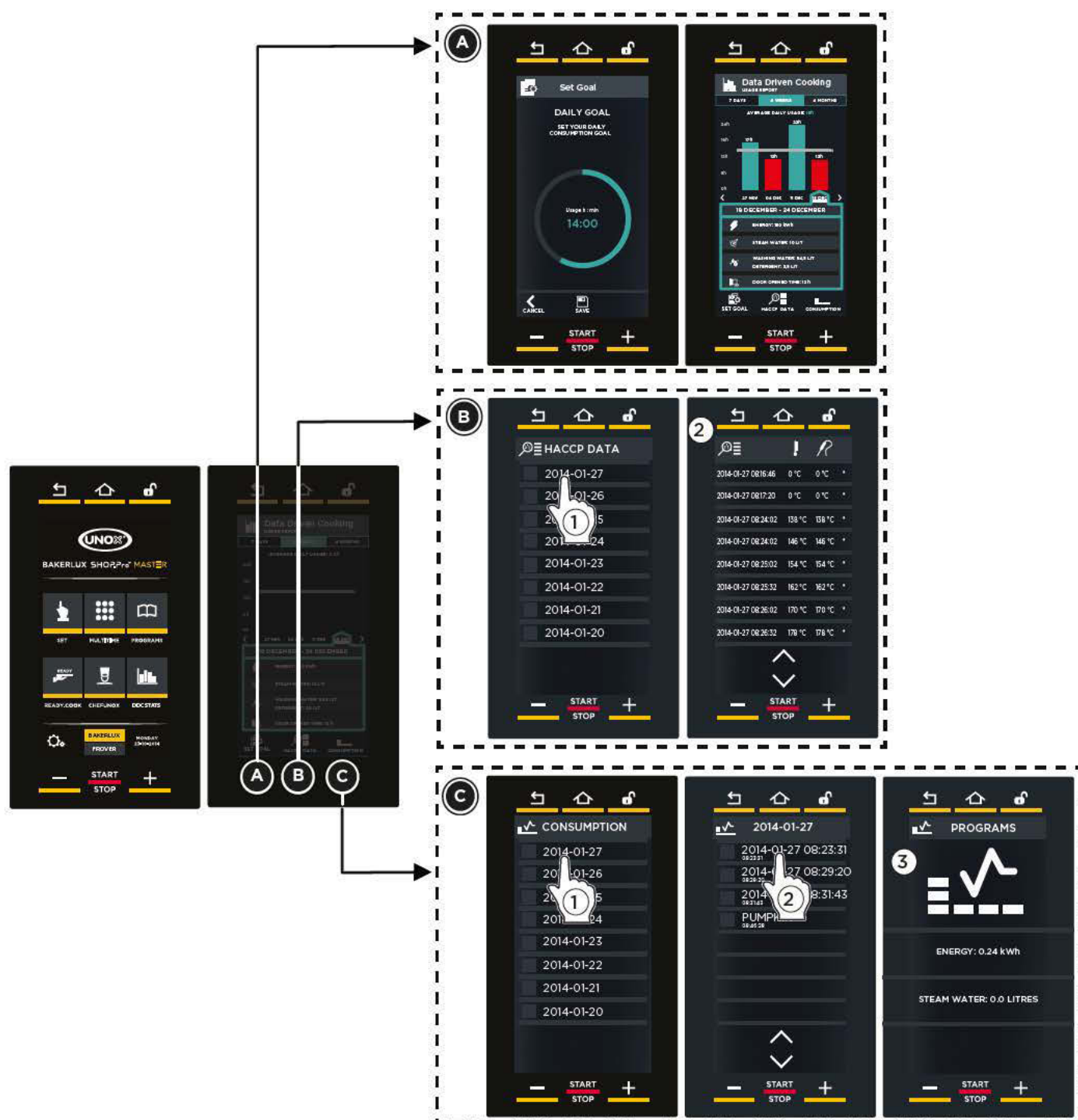
- energia consumata (energy);
- litri di acqua consumati per la produzione di vapore in camera di cottura (steam);
- minuti di apertura porta (open door time)

B HACCP

- 1 Selezionare la data di funzionamento del forno della quale si vogliono conoscere i dati HACCP.
- 2 Vengono visualizzati i relativi dati durante il funzionamento.

C CONSUMI

- 1 selezionare l'intervallo di tempo nel quale si vogliono sapere i consumi;
- 2 scegliere il **giorno**, la **settimana** o il **mese** nel quale si vogliono sapere i consumi.
- 3 Vengono visualizzati i seguenti consumi:
 - energia consumata (energy);
 - litri di acqua consumati per la produzione di vapore in camera di cottura (steam).





Impostazioni

Permette di accedere ai settaggi dei parametri forno.

Il MENU SERVICE (SERVICE MENU) è riservato ad operatori specializzati, al contrario la sezione "IMPOSTAZIONE UTENTE (USER SETTINGS)" è accessibile da qualsiasi operatore digitando la password "4456" e confermando con "OK".



1 LINGUA (LANGUAGE)

Permette di selezionare la lingua preferita che verrà utilizzata per tutte le voci di menu. La lista delle lingue si può scorrere con le frecce 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 ORA (DATE AND TIME)

Permette di modificare le impostazioni "DATA E ORA" del forno.

È necessario impostare:

- il fuso orario, cliccando sull'area geografica di appartenenza e scegliendo il proprio Paese, scorrendo la lista con le frecce e .
- l'ora legale, cioè se in questo momento è in vigore l'ora invernale (solare) o estiva (legale); in alternativa "AUTOMATICO" permette l'aggiornamento automatico;
- se si desidera che si aggiorni automaticamente data e ora.



3 UNITÀ DI MISURA (UNIT OF MEASURE)

Permette di selezionare l'unità di misura:

- della temperatura (°C-°F);
- del volume (litri - galloni);
- dello spessore (mm o inches);
- del peso (kg o libbre);
- dell'energia (kWh o BTU);

Permette inoltre di impostare la moneta corrente (€, \$, ecc...) e, entrando in questo menu, è possibile impostare:

- se il simbolo della valuta deve stare dietro o davanti il valore;
- se utilizzare "." o "," per i numeri decimali.



4 NETWORK

Permette di abilitare o disabilitare il controllo del forno tramite accesso remoto in rete e di configurarne i parametri.

Connection test

Test di connessione per tutti e 3 i tipi di connessione

Cloud PIN

Il codice PIN serve per inserire il forno sia su DDC.unox.com che sull'APP. Ogni forno ne possiede uno diverso e alla prima accensione si trova già impostato: in caso di necessità è possibile modificarlo per renderlo personale.

DHCP

Consente di ottenere le impostazioni di rete dal server DHCP (per connessioni WIFI lasciare sempre DHCP "ON").

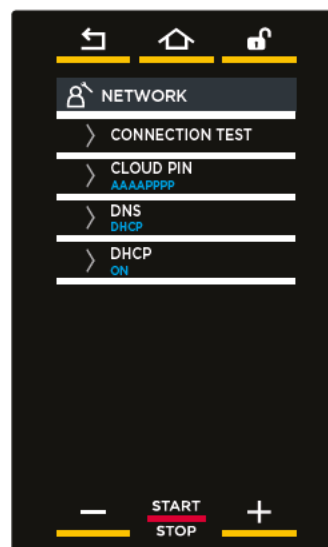
Per connessioni cablate sarà possibile inserire le impostazioni di rete manualmente.

In caso di scheda SIM apparirà:

Livello di segnale

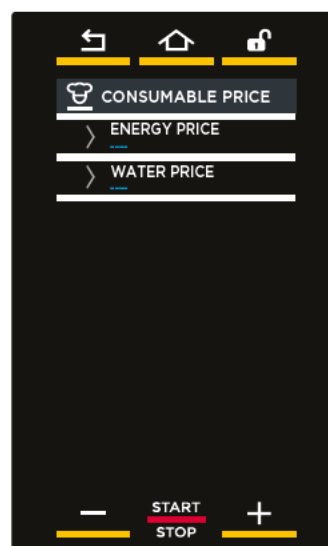
PIN della scheda sim (solo se la scheda necessita di PIN)

APN (dipende dall'operatore e va cercato su internet) se non è inserito non si connette il forno.



5 COSTI PRODOTTI DI CONSUMO (CONSUMABLE PRICES)

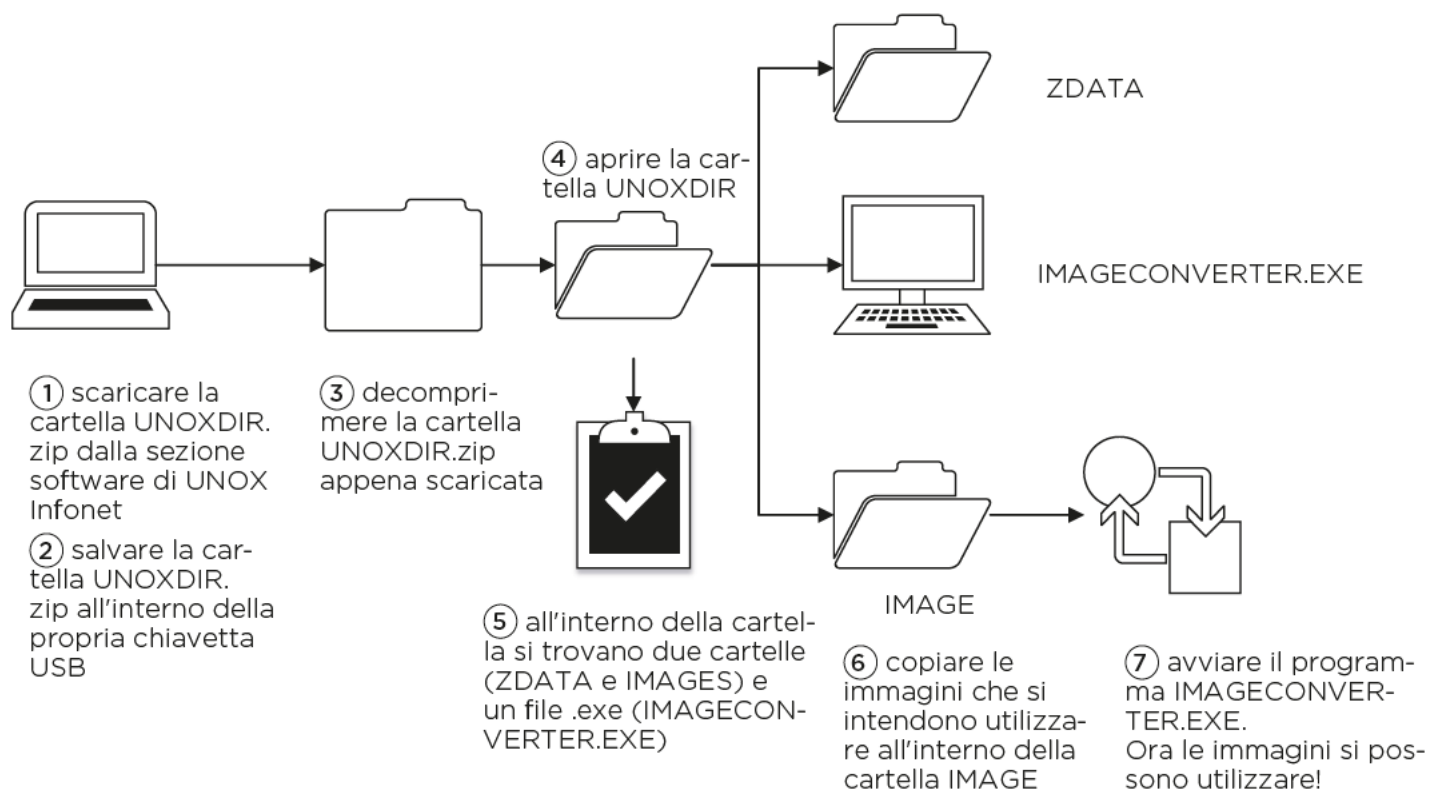
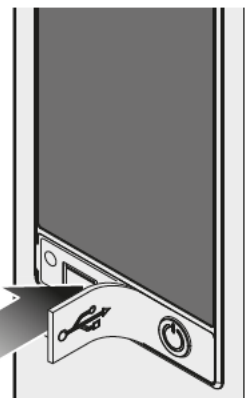
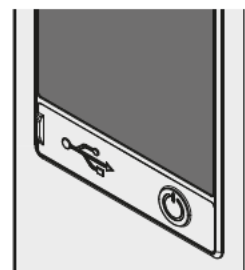
Permette di inserire i costi dell'energia elettrica, dell'acqua e del detergente (la valuta è quella impostata nella sezione "Unità di misura" in questa stessa schermata)



6 USB

Questa sezione permette di importare o esportare materiale da una propria chiavetta USB (formattata FT32 e con capacità da 4 a 16 GB).

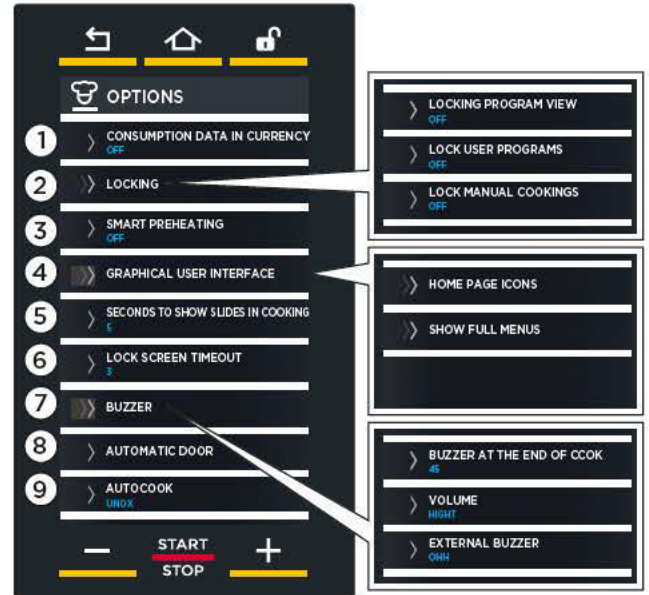
- **ESPORTA PROGRAMMI (EXPORT PROGRAMS):** esporta ricette dal forno ad una chiavetta USB;
- **IMPORTA PROGRAMMI (IMPORT PROGRAMS):** esporta ricette da una chiavetta USB al forno;
- **IMPORTA IMMAGINI (IMPORT PICTURE):** importa immagini dalla chiavetta USB al forno, ad esempio una fotografia di un vostro piatto ben riuscito. Le immagini, per poter essere utilizzate, devono essere convertite: seguire la procedura raffigurata nel disegno, punti da ① a ⑦.



8 OPZIONI (OPTIONS)

1 COSTO DEI CONSUMI (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

Se attivo (ON) converte i dati di consumo (es. i litri usati per l'erogazione di vapore) in costi in base alla valuta impostata.



2 BLOCCHI

Da questa voce si accede a tre sottomenu:

Blocca visualizzazione programma (LOCK VIEW PROGRAM)

Permette l'avvio dei programmi di cottura memorizzati dagli utenti ma impedisce la loro visualizzazione, modifica e cancellazione.

Blocca programmi utente (LOCK USER PROGRAM)

Permette l'avvio e la visualizzazione dei programmi di cottura memorizzati dagli utenti ma impedisce la loro modifica e cancellazione.

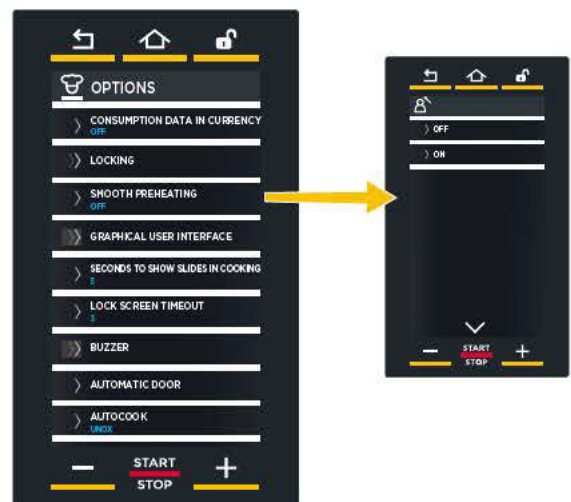
Blocca cotture manuali (LOCK MANUAL COOKINGS)

Blocca la possibilità di effettuare cotture manuali (menu SET).



3 SMOOTH PREHEATING (PRERISCALDAMENTO "DOLCE")

Se si ripropone spesso l'allarme AF02 (termostato di sicurezza) è possibile attivare la funzione SMOOTH, un preriscaldamento più delicato.



④ INTERFACCIA UTENTE

Da questa voce si accede a due sottomenu:

Icone della home page

(HOME PAGE ICONS):

da questo sottomenu è possibile effettuare alcune impostazioni sulle icone del menu principale (SET, PROGRAMS, MULTITIME, ecc.):

Impostazioni:

Mostra (SHOW): normale visualizzazione dell'icona selezionata

Nascondi (HIDE): nasconde l'icona selezionata

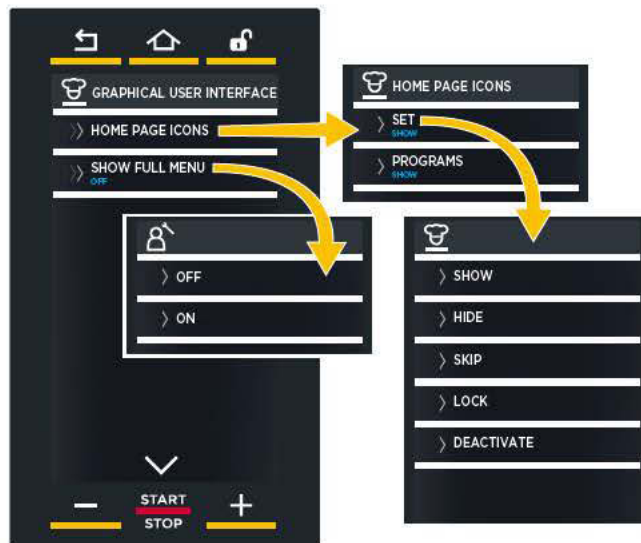
Salta (SKIP): se vengono saltate delle icone le rimanenti si ridispongono per occupare gli spazi rimasti vuoti

Blocca (LOCK): blocca l'utilizzo del menu lasciandolo visibile

Disabilita (DEACTIVATE): blocca l'utilizzo del menu rendendolo poco visibile.

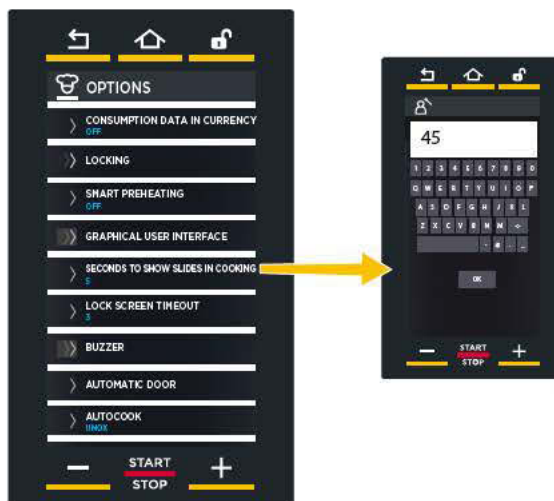
Mostra menu completi (SHOW FULL MENU):

se impostato su "ON" mostra i parametri di tutti gli accessori (anche se non installati).



⑤ SECONDI CON SLIDE IN COTTURA (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Imposta per quanto tempo visualizzare le schermate relative ai processi di cottura prima di passare alla schermata successiva.

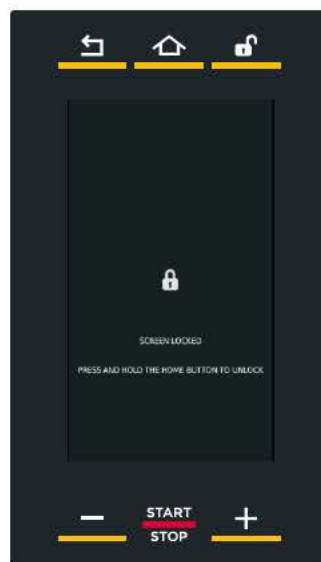


⑥ TIMEOUT BLOCCO SCHERMO (LOCK SCREEN TIMEOUT)

Se la porta del forno è aperta, la schermata a lato avvisa che non è possibile utilizzare il display per motivi di sicurezza.

Alla chiusura della porta il display viene nuovamente reso operativo.

Se la porta rimane aperta a lungo, il display si sblocca in modo automatico dopo un tempo impostabile dall'operatore mediante questo menu (il tempo è espresso in secondi, nell'esempio 3 secondi).



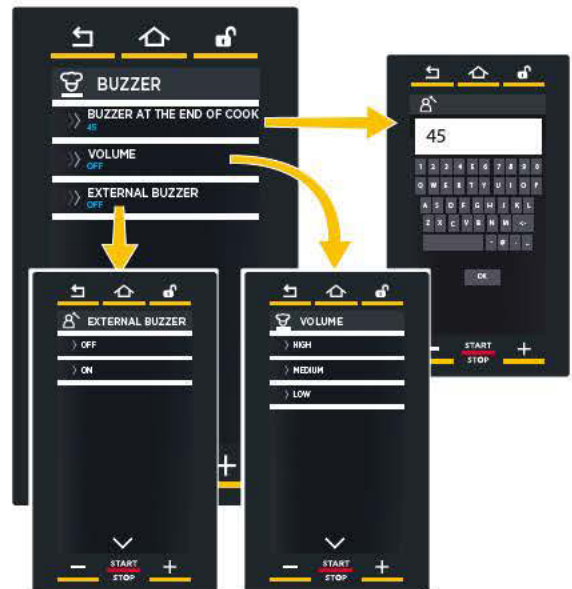
7 SEGNALE ACUSTICO (BUZZER)

Permette di impostare:

...la **durata** in secondi del segnale acustico a fine cottura/lievitazione. Il valore impostare il valore con il tastierino e confermare con "OK";

...il **volume** del segnale acustico a fine cottura/lievitazione scegliendolo tra: alto, medio o basso;

...l'**attivazione** (ON) o la **disattivazione** (OFF) di un segnale acustico esterno opzionale, se installato.



8 PORTA AUTOMATICA

Permette di impostare:

- se si possiede un forno dotato di porta automatica **(SI)**;
- se NON si possiede un forno dotato di porta automatica **(NO)**.



9 AUTOCOOK

Aggiunge alla lista dei programmi chef UNOX memorizzati quelli dedicati ad un Paese.



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Utilizzo lievitatore connesso



SET

Permette di effettuare una lievitazione dove l'utilizzatore deve impostare manualmente durata e temperatura di lievitazione.

+ [Approfondimenti a pag. 42](#)



PROGRAMS

Permette di accedere ad una lista di lievitazioni memorizzate in precedenza con il

"MENU SET".

+ [Approfondimenti a pag. 27](#)



MULTITIME

Nelle cucine moderne non è rara l'esigenza di voler far lievitare simultaneamente prodotti che richiedono tempi di lievitazione diversi a parità di condizioni climatiche (temperatura, umidità, ecc...): con il menu Multi.time è possibile utilizzare il lievitatore in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvisano quando ciascun prodotto è lievitato.

+ [Approfondimenti a pag. 48](#)



Questo forno permette di controllare, con un unico pannello di comando, anche il **lievitatore** connesso. Per per utilizzare il lievitatore toccare l'icona a inferiore (PROVER).



Menu Set

Nelle **lievitazioni manuali**, l'utente, in base alla sua esperienza, deve impostare i seguenti parametri:



durata di lievitazione (in ore.minuti);



temperatura nella camera di lievitazione (°C)

Dopo aver impostato i due parametri è possibile avviare direttamente la lievitazione o salvare la ricetta impostata: in questo modo sarà possibile riutilizzarla in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta.



cap. Salvare una cottura a pag. 19

DURATA DI LIEVITAZIONE
(da 0 min a 9h:59min:59sec poi INFINITA, cioè funzionamento continuo del lievatore). La lievitazione termina al raggiungimento del tempo impostato.

TEMPERATURA
nella camera (da 30°C a 50°C).

(solo per modelli con boiler)
IMMISSIONE UMIDITÀ
immissione vapore in camera

Toccando l'icona si attiva/disattiva il suono acustico alla fine di ogni STEP
verde= suono attivato
bianco= suono disattivato

L'icona indica il numero dello STEP che si sta impostando.

cap. "impostare una lievitazione manuale" a pag. 43

Memorizza i parametri impostati
cap. "Salvare una cottura" a pag. 19

Impostazione STEP da 2 a 9

1 COME IMPOSTARE I PARAMETRI DI LIEVITAZIONE

MODALITÀ CURSORE (vedi fig. S1)

- 1 Toccare il simbolo del parametro che si intende impostare: quest'ultimo cambia colore.
- 2 Toccare la barra orizzontale (si illumina) e trascinare il cursore fino ad impostare il valore desiderato; dopo tre secondi di inutilizzo il cursore scompare.

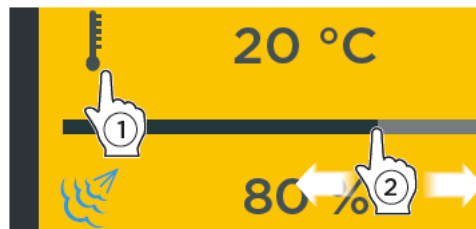


fig. S1

MODALITÀ TASTI (vedi fig. S2)

- 1 Toccare il simbolo del parametro che si intende impostare: quest'ultimo cambia colore.
- 2 Toccare il valore da impostare (nel caso del parametro "durata" agire separatamente su ore, minuti o secondi).
- 3 Utilizzare i tasti **-** **+** per modificare il valore.

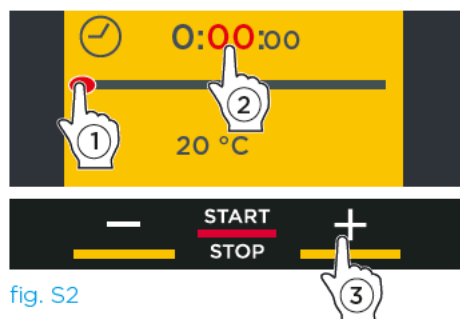


fig. S2

2 IMPOSTARE UNA LIEVITAZIONE MANUALE

Ogni lievitazione manuale è composta da un minimo di 1 ad un massimo di 9 STEP, ciascuno caratterizzato da parametri diversi + un preriscaldamento iniziale ("PREHEATING"), facoltativo ma sempre consigliato.



- ! Una lievitazione, per poter essere avviata necessita dell'impostazione di almeno uno STEP.
- ! Non necessariamente una lievitazione richiede l'utilizzo di tutti gli STEP: impostare quindi soltanto quelli che servono.
- ! Il passaggio da uno STEP di lievitazione al successivo è gestito automaticamente dall'apparecchiatura.

2A IMPOSTAZIONE PRERISCALDAMENTO

Per impostare lo STEP di preriscaldamento:

- 1 toccare il simbolo **<** (vedi fig. S3)
- 2 **fig. S4:** toccare l'icona l'icona "TEMPERATURA";
- 3 **fig. S4:** agire sui "TASTI + e -" per impostare il valore desiderato: se si desidera che, una volta raggiunta la temperatura impostata, il preriscaldamento non si interrompa, è possibile inserire un tempo trascinando il cursore del campo "OROLOGIO".
- 4 **fig. S4:** toccare il simbolo **>** per ritornare alla schermata di impostazione parametri.

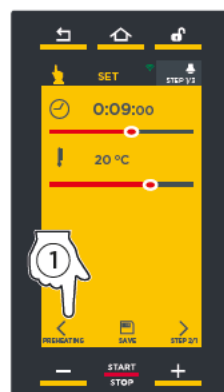


fig. S3

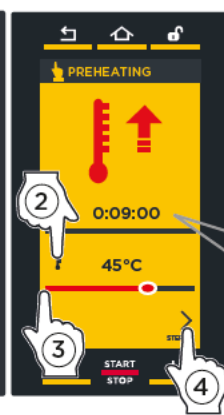


fig. S4

Se si inserisce un tempo, raggiunta la temperatura impostata, il lievitatore la mantiene (HOLD) per il tempo impostato prima di far partire lo STEP 1

Un segnale acustico (se attivo*) segnala la fine del preriscaldamento, cioè il raggiungimento della temperatura impostata.

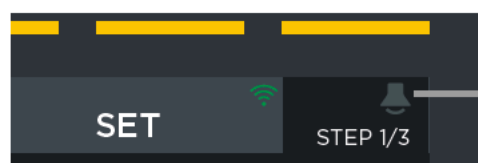


fig. S5


Step in impostazione

* Toccandolo si **attiva** (icona verde) o **disattiva** (icona bianca) il segnale acustico alla fine degli STEP

2B IMPOSTAZIONE PARAMETRI

Impostare:

- 1 la **durata di lievitazione** (da 0 min a 9h:-59min:59sec poi INFINITA, cioè funzionamento continuo del lievitatore): la lievitazione termina al raggiungimento del tempo impostato.
- 2 la **temperatura di lievitazione** (da 30°C a 50°C).
- 3 MODELLI CON BOILER: l'**emmissione di vapore** in camera (**STEAM.Maxi™**) viene impostata trascinando il cursore fino a raggiungere la percentuale desiderata.

MODELLI SENZA BOILER: l'immissione umidità può avvenire soltanto a lievitazione avviata con la pressione del tasto  "UMIDITÀ"; il vapore viene immesso fino al rilascio del tasto.

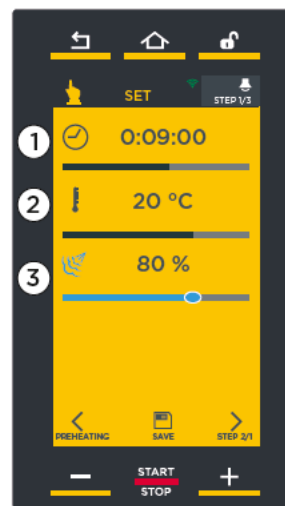



fig. S6

2C IMPOSTAZIONE STEP SUCCESSIVI (SE NECESSARI)

Terminata l'impostazione del primo step, tocca una o più volte il simbolo  se si desidera impostarne di ulteriori (fig. S7A).

La scritta in alto a destra indica lo STEP in fase di impostazione (es. STEP 1/1)(fig. S7B).

- ! Una lievitazione, per poter essere avviata necessita dell'impostazione di almeno uno STEP.
- ! Non necessariamente una lievitazione richiede l'utilizzo di tutti gli STEP: impostare quindi soltanto quelli che servono.
- ! Il passaggio da uno STEP di lievitazione al successivo è gestito automaticamente dall'apparecchiatura.

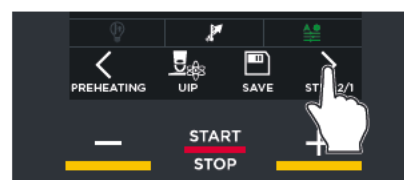


fig. S7A

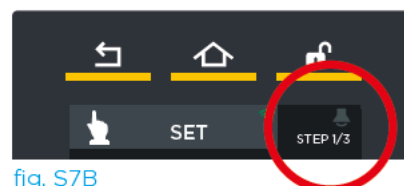



fig. S7B


3 AVVIARE LA LIEVITAZIONE

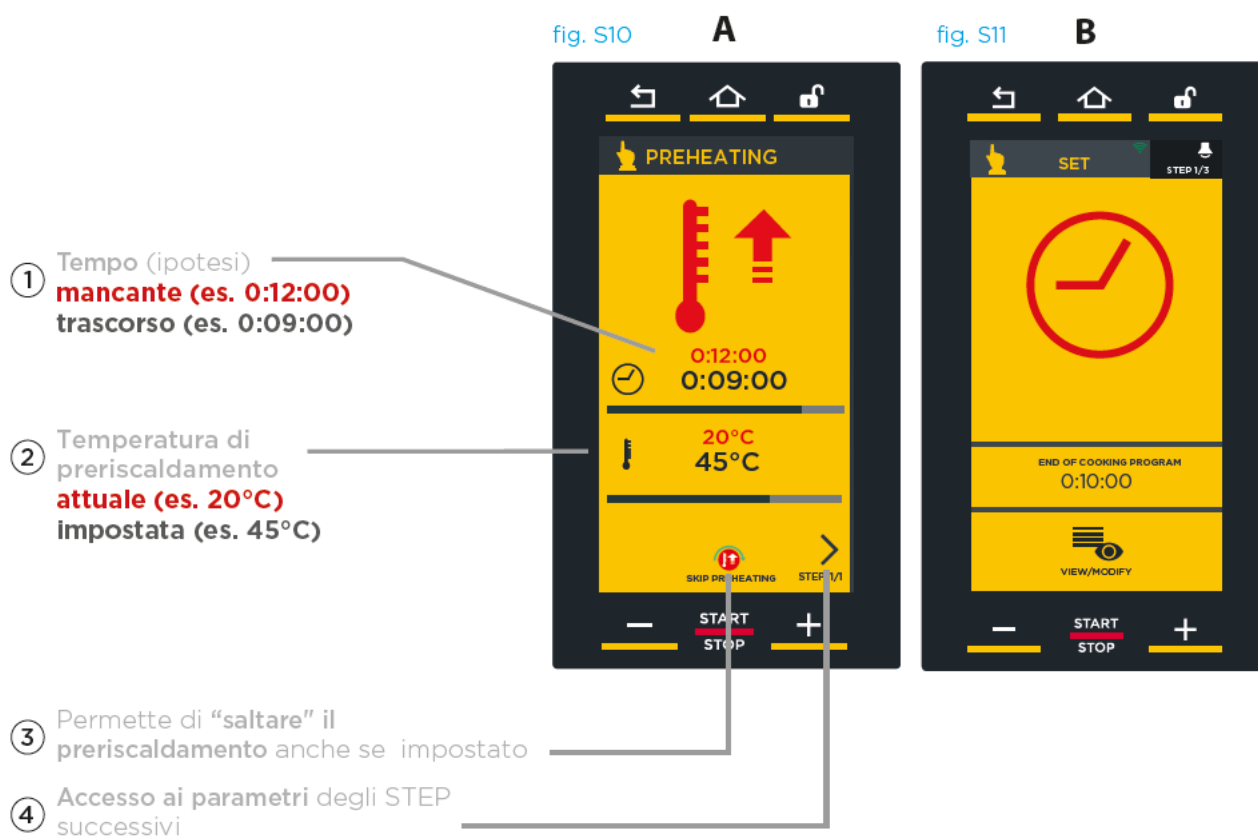
La pressione del tasto "START/STOP" avvia la lievitazione secondo i parametri impostati.

Se la lievitazione prevede un **preriscaldamento**, compare la schermata **A)** fig. S10 che indica:

- ① il tempo trascorso e quello mancante alla fine del preriscaldamento (ipotesi);
- ② la temperatura attuale in camera e quella impostata per il preriscaldamento;
- ③ la possibilità di "saltare" il preriscaldamento;
- ④ la possibilità di vedere/modificare i parametri degli STEP successivi.

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento (se è stato impostato,  icona verde*) e compare una schermata **B)** fig. S11 che indica che la lievitazione è iniziata.

- ❗ * Toccando l'icona  in alto a destra essa cambia colore:
verde= al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento
bianco= suono disattivato



LIEVITAZIONE IN CORSO

❗ La fine di ogni STEP e il passaggio **automatico** a quello successivo, se impostato, viene indicata da un segnale acustico breve (se attivo).

Tempo mancante alla fine del programma (ore: minuti)

Orario di fine lievitazione (ore: minuti)

tempo residuo alla fine della lievitazione (somma delle durate di tutti gli step)

tempo residuo alla fine dello step in corso

temp. attuale

temp. impostata

Tempo residuo alla fine dello STEP in corso

Modifica dei parametri: permette la modifica dei parametri a cottura avviata

Lievitazione terminata

Lievitazione in esecuzione (tempo residuo minore di 1 min.)

Lievitazione in esecuzione (tempo residuo maggiore di 1 min.)

fig. S15A

MODELLI CON BOILER
La percentuale di umidità si può variare trascinando il cursore

MODELLI SENZA BOILER
La pressione del tasto "UMIDITÀ" durante la lievitazione immette vapore fino al rilascio del tasto.

❗ Se si desidera interrompere anticipatamente la cottura in corso premere il tasto "START/STOP" a lungo (circa 4-5 secondi).

4 FINE LIEVITAZIONE

La lievitazione termina al raggiungimento del tempo impostato: la fine lievitazione è indicata con un segnale acustico (se attivo) e con la comparsa della schermata **fig. S13**.

La schermata permette:

- ① il salvataggio della lievitazione appena terminata;
- ② la ripetizione della lievitazione appena terminata mantenendo gli stessi parametri;
- ③ la ripetizione dell'ultimo step impostato modificandone la durata.



fig. S13

Visualizza i dati di consumo elettricità, acqua e i dati HACCP.

③ Ripete l'ultimo step impostato aggiungendo 10 minuti di default (valore modificabile)

① Salva la lievitazione appena terminata

vedi cap. **Salvare una cottura a pag. 19**

② Ripete la lievitazione appena terminata mantenendo gli stessi parametri

! Se non si desidera salvare la lievitazione, premere il tasto "HOME" per ritornare alla pagina principale.



📄 Se si desidera, a fine cottura, è possibile salvare la ricetta appena terminata: in questo modo sarà possibile riutilizzarla in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta. Il salvataggio di una ricetta di lievitazione è lo stesso di una ricetta di cottura.

Vedere cap. "Salvare una cottura" a pag. 19

📄 Tutte le ricette di lievitazione salvate dall'utente si trovano nella sezione "PROGRAMS", per la navigazione consultare pag. 27



Menu Multi.Time

Nelle cucine moderne non è rara l'esigenza di voler far lievitare simultaneamente prodotti che richiedono tempi di lievitazione diversi a parità di condizioni climatiche (temperatura, umidità, ecc...): con il menu Multi.time è possibile utilizzare il lievitatore in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvisano quando ciascun prodotto è lievitato.

ESEMPIO DI FUNZIONAMENTO

Utilizzando questa funzione, il lievitatore mantiene la temperatura e la umidità impostata all'infinito.

Nell'esempio a lato, 3 teglie contenenti cibi differenti, vengono inserite nella camera di lievitazione alle ore 10:00 (➡).

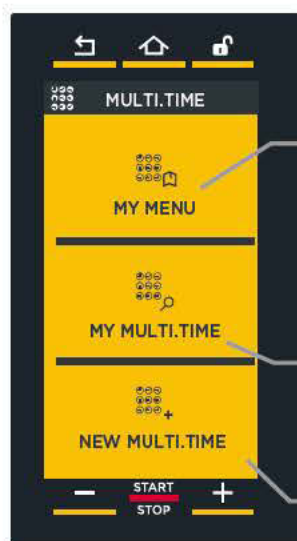
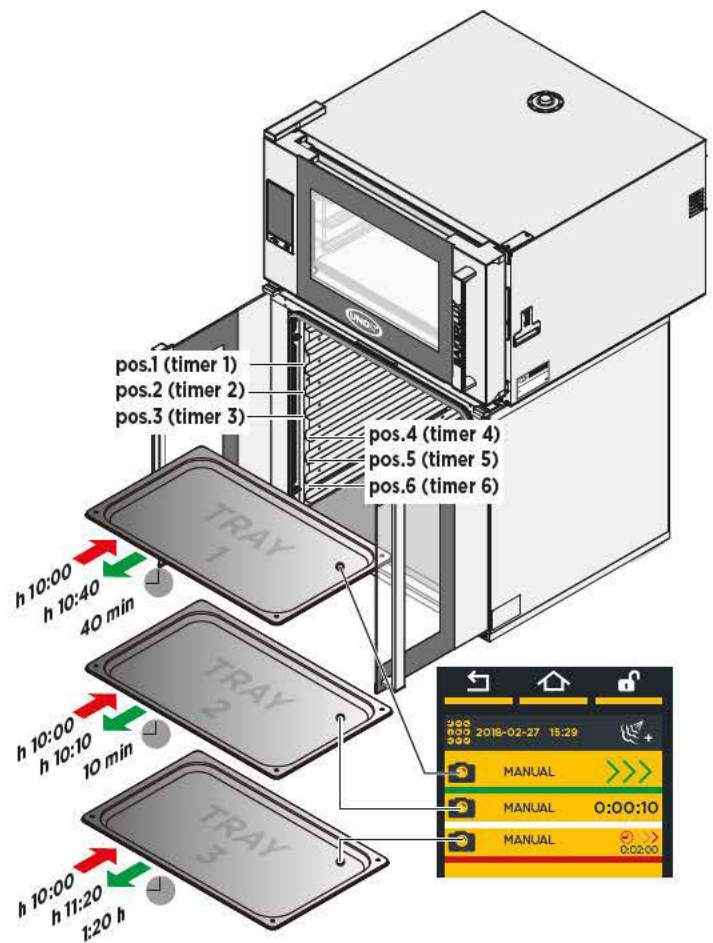
Per ciascuna di esse verrà impostato un timer con una durata diversa poiché ogni cibo richiede ovviamente tempi di lievitazione personalizzati

(⏸ 30 minuti, 45 minuti, 2 ore).

⚠ Si consiglia di impostare il timer 1 per la teglia sistemata nella parte più alta del lievitatore, timer 2 per la seconda teglia dall'alto e così via: questo permetterà di capire quale teglia estrarre allo scadere di un timer (es. scade il timer 2 estraggo la seconda teglia dall'alto).

Allo scadere di un timer (nell'esempio il primo timer a scadere sarà quello della teglia 2, ➡ alle ore 10:45), un segnale acustico avviserà che è il momento di estrarre la teglia corrispondente.

Il numero massimo di timer impostabili è 10 (quindi per un massimo di 10 lievitazioni simultanee in camera).



③ Lista di tutti i menu Multi.time salvati dall'utilizzatore

② Lista di tutte le cotture Multi.time salvate dall'utilizzatore

① Imposta una cottura Multi.time
vedi cap. Menu Set a pag. 10

fig. M1

1 NEW MULTI.TIME: IMPOSTARE E MEMORIZZARE UNA NUOVA LIEVITAZIONE MULTI.TIME

In questa sezione è possibile creare, avviare e memorizzare una nuova ricetta Multi.time.

1A IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Si setta allo stesso modo di quanto spiegato nel "MENU SET", cioè trascinando il cursore (punto 2)

Per ulteriori dettagli: cap. Menu Set a pag. 10

- ! La lievitazione NON prevede:
 - step di cottura;
 - l'inserimento di un tempo (la lievitazione è "infinita").
- ! Ogni lievitazione multitime prevede la possibilità di impostare un preriscaldamento toccando la freccia <.

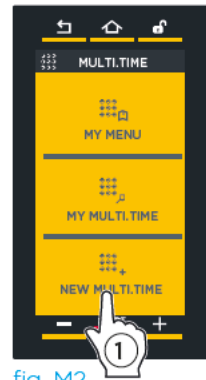


fig. M2

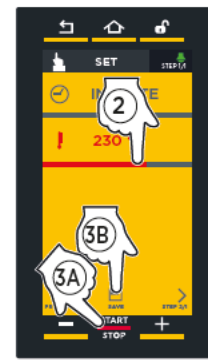


fig. M3

Dopo aver impostato i parametri della cottura è possibile avviarla subito (tasto START/STOP) oppure salvarla (tasto SAVE): questa ultima scelta consente di riutilizzare la ricetta infinite volte.

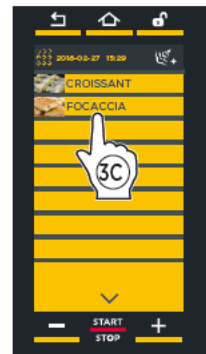


fig. M5

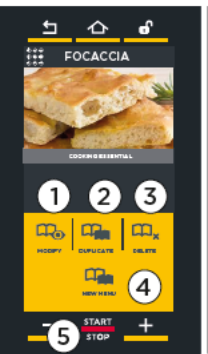


fig. M6

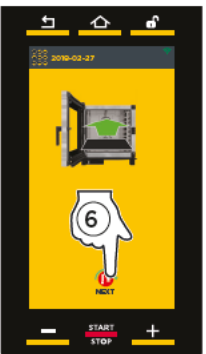


fig. M7

1B SALVARE I PARAMETRI IMPOSTATI (FACOLTATIVO)

Se si desidera, **salvare** la lievitazione premere il tasto "SALVA" (punto 3B) Il **salvataggio** avviene nello stesso modo di quanto spiegato nel "MENU SET".

Per ulteriori dettagli vedi cap. Menu Set a pag. 19 (Salvare una cottura).



Il salvataggio della ricetta permette di riutilizzarla infinite volte senza bisogno di reimpostare ogni volta i parametri (temperatura, ecc...). Ad ogni avvio della ricetta è però necessario impostare i timer desiderati (fino a 10): se si vogliono memorizzare questi ultimi è necessario creare un menu: per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: "Nuovo Menu" a pag. 26.


1C AVVIARE LA COTTURA

Toccare il tasto "START/STOP" dalla finestra di impostazione dei parametri (fig. M3, punto 3A) oppure selezionandola da una lista se memorizzata in precedenza (fig. M5, punto 3C): in questo caso si aprirà la schermata fig. M6 che permette di:

- 1 visualizzare/modificare la lievitazione memorizzata;
- 2 duplicare la lievitazione (per crearne una con parametri simili);
- 3 cancellare la lievitazione memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva;
- 4 creare un nuovo menu (vedi cap. Approfondimenti: "Nuovo Menu" a pag. 26);
- 5 avviare la lievitazione con il tasto "START/STOP".

Dopo la pressione del tasto "START/STOP", se la lievitazione prevede un **preriscaldamento**, compaiono le schermate di pag. 14 (preriscaldamento classico) e 15 (preriscaldamento SMART. Preheating - tecnologia UIP).

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento (se è stato impostato,  icona verde*) e un' icona suggerisce di infornare i prodotti da far lievitare. Premere il tasto  NEXT per accedere all'impostazione dei timer (fig. M7, punto 6).

* Toccando l'icona  in alto a destra essa cambia colore:
verde= al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento
grigio= suono disattivato

1D IMPOSTARE I TIMER

Dopo aver infornato i cibi da cuocere è necessario impostare i timer relativi alle teglie inserite.

Si consiglia di impostare il timer 1 per la teglia sistemata nella parte più alta del lievitatore, timer 2 per la seconda teglia dall'alto e così via: questo permetterà di capire quale teglia estrarre allo scadere di un timer (es. scade il timer 2 estraggo la seconda teglia dall'alto).

- 1 Toccare il simbolo "+" della schermata (fig. M8).
- 2 Trascinare il cursore o agire sui tasti **-** **+** per impostare il valore desiderato.
- 3 Confermare premendo il tasto "START/STOP" (fig. M9).

La scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata (nell'esempio 15 minuti).

! Il colore indica:

- **VERDE**: timer scaduto (pietanza pronta). Un segnale acustico avvisa che è tempo di estrarre la teglia dal lievitatore, compare a display la scritta verde "END OF LEAVENING - FINE LIEVITAZIONE" e il lievitatore emette un segnale acustico. Per tacitare quest'ultimo toccare la scritta comparsa. Estrarre la teglia corrispondente al timer scaduto.
- **BIANCO**: timer prossimo a scadere (pietanza quasi pronta), prepararsi ad estrarre la teglia.
- **ROSSO**: timer in funzione (pietanza ancora in lievitazione). Il tempo residuo o la temperatura da raggiungere sono indicati sulla destra.

! Per eliminare un timer dalla lista toccare per almeno 3 secondi la scritta del timer che si vuole cancellare.

Uscire dalla funzione

! Se si desidera uscire dalla funzione e quindi interrompere il funzionamento all'infinito del lievitatore, premere il tasto "START/STOP" a lungo (circa 4-5 secondi).



fig. M8



fig. M9

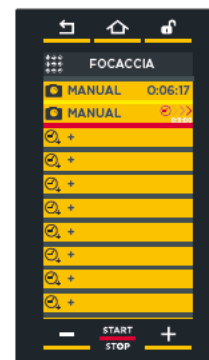


fig. M10



fig. M11

2 MY MULTI.TIME

In questa sezione è possibile richiamare una lievitazione memorizzata in precedenza utilizzando il menu "NEW MULTI.TIME".

2A Per accedere all'elenco di lievitazioni memorizzate, toccare l'icona "MY MULTI.TIME" (fig. M13): si aprirà l'elenco di tutte le lievitazioni memorizzate in precedenza (fig. M13).

! In basso, le frecce < e > scorrono le varie lievitazioni memorizzate nel gruppo, le frecce ✓ e ^ scorrono i 16 gruppi disponibili.

2B Toccando una delle lievitazioni dell'elenco (fig. M13), si aprirà la schermata fig. M14 che permette di:

- 1 visualizzare/modificare la lievitazione memorizzata;
- 2 duplicare la lievitazione (per crearne una con parametri simili);
- 3 cancellare la lievitazione memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva.
- 4 creare un nuovo menu (new menu);

📖 Per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: "Nuovo Menu" a pag. 26

- 5 avviare la lievitazione con il tasto "START/STOP".


2C Informare i cibi da far lievitare e premere il tasto  (fig. M15, punto 6) per accedere all'impostazione dei timer come spiegato alla pagina precedente.



fig. M12

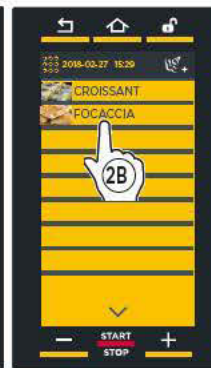


fig. M13



fig. M14



fig. M15

3 MY MENU

In questa sezione è possibile richiamare un menu memorizzato in precedenza utilizzando la funzione “NUOVO MENU”.

 Per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: “Nuovo Menu” a pag. 26

Per accedere all'elenco di lievitazioni memorizzate, toccare l'icona “MY MENU” (fig. M14): si aprirà l'elenco di tutte le lievitazioni memorizzate in precedenza (fig. M14).

 In basso, le frecce  e  scorrono le varie lievitazioni memorizzate nel gruppo, le frecce  e  scorrono i 16 gruppi disponibili.

Toccando una delle lievitazioni dell'elenco (fig. M14), si aprirà la schermata fig. M15 che permette di:

- ① visualizzare/modificare la lievitazione memorizzata;
- ② duplicare la lievitazione (per crearne una con parametri simili);
- ③ cancellare la lievitazione memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva.
- ④ avviare la lievitazione con il tasto “START/STOP”.



fig. M14



fig. M15



Approfondimenti: “Nuovo Menu”

La funzione “NUOVO MENU (NEW MENU)” permette di impostare fino a 10 timer e **mantenere in memoria** questi valori di tempo senza doverli reimpostare ogni volta.

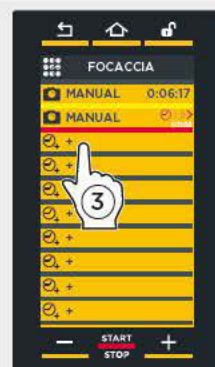
In base ai timer impostati le teglie saranno via via pronte da sfornare, come di consueto.

Per impostare la funzione:

- ① richiamare una ricetta salvata nel “MENU MY MULTITIME” (nell'esempio “FOCACCIA”);
- ② toccare l'icona “NUOVO MENU”;
- ③ in base al numero di teglie che si intende utilizzare, impostare i timer (come spiegato al punto 1D a pag. 24). I timer sono tutti colorati di bianco ad indicare che sono in attesa.
- ④ Quando si sono impostati tutti i timer che necessitano, dalla pagina che li mostra tutti, premere il tasto “START/STOP”.
- ⑤ Premere il tasto “SALVA”;
- ⑥ Scegliere la posizione in cui salvare il menu.

In seguito, per richiamare la cottura ed avviarla cliccare sul “MENU MY MENU”, scegliere la ricetta toccandola e farla partire con il tasto “START/STOP”.

 Per ulteriori dettagli vedi cap. “My Menu” a pag. 52





Qualunque operazione di manutenzione ordinaria va effettuata:

- **dopo aver staccato l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e idrica**
- **dopo aver indossato adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).**

Pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli di igienicità adeguati e per evitare che l'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura si rovini o corroda.

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- detersivi abrasivi o in polvere;
- detersivi aggressivi o corrosivi (es. acido cloridrico/muriatico o solforico). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua.

SUPERFICI ESTERNE IN ACCIAIO, GUARNIZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA

Attendere che le superfici siano fredde.

Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata. Risciacquare ed asciugare con cura.

INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA

 **Se la camera di cottura non viene pulita quotidianamente è possibile che i grassi o i residui alimentari accumulati al suo interno prendano fuoco - pericolo d'incendio!**

Pulire **quotidianamente** la camera di cottura per mantenere livelli elevati di igienicità e per preservare nel tempo la brillantezza dell'acciaio e le prestazioni dell'apparecchiatura. Le particelle di grasso o residui alimentari inoltre potrebbero incendiarsi durante la cottura provocando danni a persone e all'apparecchiatura stessa. La pulizia va sempre effettuata a camera fredda utilizzando un panno morbido imbevuto di acqua calda saponata. Terminare con un risciacquo e un'asciugatura.

SUPERFICI PLASTICHE E PANNELLO DI COMANDO

Utilizzare esclusivamente un panno molto morbido e poca quantità di prodotto per la pulizia di superfici delicate. Seguire le indicazioni del produttore del detersivo.

CRISTALLO INTERNO ED ESTERNO DELLA PORTA

Attendere che i cristalli siano freddi.

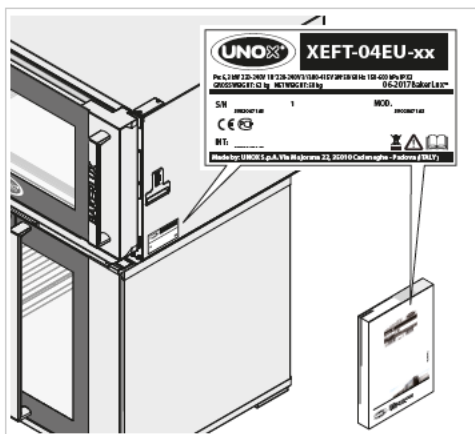
Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata o detersivo specifico per vetri. Risciacquare ed asciugare con cura.



SOLO PER FORNI CON APERTURA A RIBALTA: Durante le operazioni di pulizia ordinaria NON rimuovere il vetro interno per pericolo di rottura.

ASSISTENZA POST VENDITA

In caso di guasto scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica ed idrica e consultare le soluzioni proposte in tabella.



Se la soluzione non fosse presente nella tabella, rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato da UNOX comunicando:

- la data di acquisto;
- i dati dell'apparecchiatura rilevabili dalla targhetta matricola;
- eventuali messaggi di allarme comparsi a display.

Dati del costruttore:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Guasto	Possibile causa	Possibile rimedio	Risoluzione problema
Il forno è completamente spento.	<ul style="list-style-type: none"> - Mancanza della tensione di rete. - Apparecchiatura guasta. 	Verificare il collegamento alla rete elettrica.	Contattare il servizio assistenza clienti.
Non viene prodotto vapore nella camera di cottura.	<ul style="list-style-type: none"> - Ingresso acqua chiuso. - Collegamento alla rete idrica o al serbatoio eseguito in maniera non corretta. - Assenza di acqua nel serbatoio (nel caso di carico acqua dal serbatoio). - Filtro entrata acqua ostruito da impurità. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aprire ingresso acqua. - Verificare il collegamento alla rete idrica o al serbatoio. - Immettere acqua nel serbatoio. - Pulire il filtro. 	
Dopo aver impostato il tempo e aver premuto il tasto "START/STOP" il forno non parte.	Porta aperta o chiusa in maniera errata.	Verificare la chiusura della porta.	
Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione.	<ul style="list-style-type: none"> - Guarnizione sporca. - Guarnizione danneggiata. - Meccanismo della maniglia allentato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulire la guarnizione con un panno umido. - Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione. 	

COMUNICAZIONE FORNO-UTENTE

I forni mostrano a display eventuali messaggi di allarme/attenzione relativi al forno o agli accessori installati. I messaggi di attenzione (WARNING) identificano situazioni di malfunzionamento che tuttavia, pur con funzionalità limitate, consentono il funzionamento dell'apparecchiatura/degli accessori.

I messaggi di allarme (ALLARM) identificano situazioni che impediscono qualsiasi funzionamento dell'apparecchio/degli accessori che devono quindi essere messi in stato di STOP.

Se i messaggi di allarme si riferiscono esclusivamente agli accessori connessi, è comunque possibile utilizzare il forno.

WF - WARNING FORNO			
Display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
WF06	Warning temperatura scheda potenza	Il forno continua a funzionare, ma la misura dell'umidità e' disattivata	
WF28	Warning temperatura scheda di controllo	Il forno continua a funzionare	
WF33	Errore scheda SD	Il forno continua a funzionare	

WC - WARNING CAPPA			
Display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
WC01	Rottura sonda fumi 1	Elettrovalvola abbattitore non apre in assenza di una sonda di rilevazione temperatura fumi	Contattare il servizio assistenza clienti
WC02	Errore temperatura scheda	La cappa continua a funzionare	
WC05	Fumi troppo caldi in ingresso	La cappa continua a funzionare	
WC07	Perdita di comunicazione	Motore e abbattitore fumi cappa non attivi	Controllare il cavo di alimentazione della cappa, se il problema persiste anche dopo l'azione correttiva contattare il servizio assistenza clienti

AL - ALLARMI LIEVITATORE			
Display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
AL01	Allarme sonda camera	Il lievitatore arresta qualsiasi ciclo di funzionamento e impedisce successive impostazioni a display	Contattare il servizio assistenza clienti
AL02	Allarme perdita comunicazione		

WL - WARNING LIEVITATORE			
Display	Descrizione	Effetto	Risoluzione problema
WL02	Errore temperatura scheda	Il lievitatore continua a funzionare	

PERIODI DI INATTIVITÀ


Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e idrica;
- preferibilmente passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno morbido appena imbevuto di olio di vaselina;
- tenere la porta dell'apparecchiatura leggermente aperta.

Al primo riutilizzo:


effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori (vedere pag.);

- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica e idrica;
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- riavviare al minimo l'apparecchiatura per almeno 50 minuti senza alcun alimento all'interno.

 Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

SMALTIMENTO A FINE VITA

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014 "Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"

 Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immessa sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente.

Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti).

E' necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno").

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

CERTIFICAZIONI

EU dichiarazione di conformità per apparecchiature elettriche

Costruttore: UNOX S.p.A.

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

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto

BAKERLUX SHOP.Pro™

è conforme alla Direttiva Macchine 2006/42/CE attraverso gli standards:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

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

EN 62233 : 2008

è conforme alla Direttiva Compatibilità Elettromagnetica EMC 2014/30/CE attraverso gli standards:

EN 55014-1:2017 + A11:2020

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

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel.: +43 800 880 963

HRVATSKA

UNOX CROATIA
E-mail: narudzbe@unox.com
Tel.: +39 049 86 57 538

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel MutfaK Ekipmanları 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

