



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

MANUAL DE USO

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Estimado cliente,
le agradecemos que haya elegido un horno de la línea **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Estos hornos son el fruto de la continua investigación realizada por Unox, que garantiza unas dimensiones mínimas junto con prestaciones excelentes y un control de cocción extraordinario en cualquier condición de uso y de carga.

Los hornos **BAKERLUX SHOP.Pro™** utilizan las mejores tecnologías patentadas por UNOX, nacidas de la colaboración con los chefs y los institutos de investigación más avanzados del mundo. Una amplia gama de accesorios disponibles hacen de ellos una herramienta sumamente versátil y simplifican aún más el trabajo en la cocina.

ÍNDICE

NORMAS DE SEGURIDAD	4
INDICACIONES GENERALES DE USO	5
USO.....	6
USO: NOCIONES BÁSICAS.....	7
MENÚ SET (MANUAL) DEL HORNO.....	8
MENÚ PROGRAMS (PROGRAMAS) DEL HORNO.....	13
MENÚ SET (MANUAL) DEL FERMENTADOR	16
MENÚ PROGRAMS (PROGRAMAS) DEL FERMENTADOR	22
MENÚ MULTITIME DEL FERMENTADOR.....	25
CONFIGURACIÓN	28
ALARMAS	36
MANTENIMIENTO ORDINARIO Y SERVICIO POSTVENTA	37

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Normas de seguridad

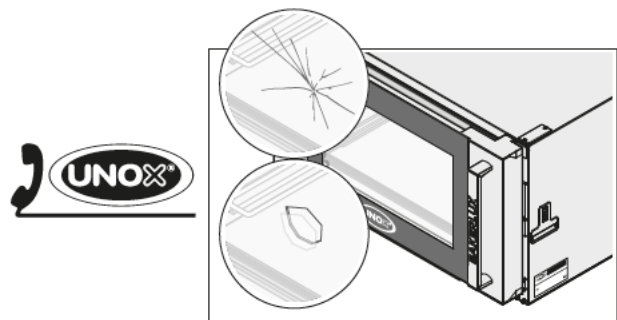
- Un uso y una limpieza distintos de los indicados y previstos en este manual deben considerarse indebidos y pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales, invalidan la garantía* y eximen a UNOX de toda responsabilidad.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser efectuados por niños sin vigilancia.
- Los niños deberán ser controlados para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado que reciba cursos de formación periódicos: cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.
- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica y de agua y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intente repararlo por su cuenta. En caso de reparación solicite el uso de recambios originales UNOX.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales e invalida la garantía*.
- Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.
- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan mermadas sus facultades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a no ser que se les proporcione supervisión o instrucciones.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Para evitar quemaduras, no coloque recipientes llenos de líquidos o alimentos que se fundan con el calor a niveles que superen 1,6 m de altura desde el suelo.
- Estos aparatos están destinados a utilizarse en entornos comerciales y no para la producción continua de alimentos a escala industrial;
- La instrucción relativa a las personas (incluidos los niños) que tengan mermadas sus facultades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, no es aplicable.
- La etiqueta proporcionada contra el riesgo de quemaduras debe aplicarse en la superficie delantera después de la instalación, a una altura de 1,6 m o más desde el suelo.



¡PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES!

- Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, asegúrese de tocar únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas están muy calientes (temperatura mayor de 60°C / 140°F).
- Si debe abrir la puerta, hágalo muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.

- Para mover recipientes, accesorios y otros objetos dentro de la cámara de cocción, utilice siempre ropa térmica protectora adecuada para su utilización.
- Extreme las precauciones al extraer las bandejas de la cámara del horno.
- No retire ni toque el cárter de protección de los ventiladores, los ventiladores o las resistencias durante el funcionamiento ni hasta que se hayan enfriado.
- El circuito de agua del horno, que comienza en la conexión 3/4", con válvula antirretorno incorporada, e incluye todas las tuberías y accesorios aguas abajo de esta, no debe manipularse bajo ningún concepto porque se produciría un riesgo de daños, lesiones o accidentes mortales.
- Si el cristal del aparato está astillado o dañado, solicite su inmediata sustitución poniéndose en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado. **No use el horno: ¡se corre el riesgo de que explote el cristal!**



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico, etc.) o restos de detergentes; asegúrese también de que la salida de humos esté libre de obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.
- No coloque fuentes de calor (por ejemplo, parrillas, freidoras, etc.), sustancias fácilmente inflamables o combustibles cerca del aparato (como gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).
- No utilice durante la cocción alimentos o líquidos fácilmente inflamables (como alcohol).
- Mantenga siempre limpia la cámara de cocción, realizando una limpieza diaria después de cada cocción: la grasa o los residuos de alimentos, si no se eliminan de su interior, pueden incendiarse!



PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS


- No abra los compartimentos marcados con este símbolo: su apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía* y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales.

* Para los detalles, consulte la web www.unox.com, en la sección Garantía

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Indicaciones generales de uso

! Antes de utilizar el equipo, lea detenidamente el capítulo “Normas de seguridad para el uso”

- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del horno y los accesorios (consulte la pág. 5); déjelo funcionar en vacío y a la temperatura máxima durante aproximadamente 1 hora para eliminar los malos olores que puedan desprender las grasas de protección empleadas en la fábrica.
- Si el aparato ha permanecido encendido más de 15 minutos sin seleccionar una modalidad de funcionamiento, se activa automáticamente la función de stand-by para reducir el consumo de energía. Para salir de la modalidad STAND-BY solo hay que tocar el botón START/STOP.
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35°C.
- Si se produce un apagón o se apaga la máquina, cuando vuelva a encenderse el equipo, reanudará el programa que estaba ejecutando. La duración de cocción podría prolongarse un máximo de 2 minutos.
-  Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm. Si fuese necesario, **pegue obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa “Starter Kit” a una altura de 160 cm.**

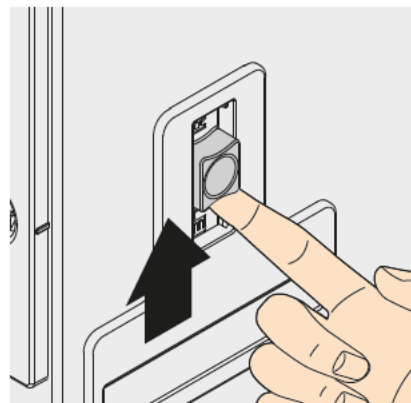
CONSEJOS DE COCCIÓN/FERMENTACIÓN

- Utilice bandejas y parrillas UNOX, procurando colocar los alimentos de manera uniforme sobre ellas, sin superponer los alimentos o sobrecargarlas.
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción. Si no se puede evitar, limpie el horno lo antes posible.
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol o vino).
- Se recomienda precalentar siempre el horno a una temperatura al menos 30°C mayor que la de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.
- Durante la cocción, abra la puerta lo menos posible.
- Procure repartir uniformemente los alimentos en la bandeja, evitando apilarlos o sobrecargar las bandejas (máximo 10 kg por bandeja). Distribuya las bandejas de manera uniforme en toda la altura de la cámara de cocción, sin superar el número máximo indicado para cada equipo.
- Siga siempre las indicaciones de carga del horno que posee.
- Durante la cocción y hasta que se enfríe completamente el horno, tenga cuidado con tocar las partes externas e internas del horno (se podrían alcanzar temperaturas superiores a los 60°C).
- Para evitar la ebullición, no utilice recipientes llenos de líquidos o alimentos que se licuen con el calor, en cantidades mayores de las que se puedan mantener fácilmente bajo control.

Para explorar y ajustar los parámetros, utilice únicamente los dedos, secos y limpios, evitando usar utensilios como tenedores, cucharones, etc.


Si debe escribir los nombres de las recetas, utilice únicamente el estilete incluido de serie.

En caso de apagón, se puede desbloquear la puerta pulsando el botón del lateral del horno (solo para hornos con cerradura eléctrica).



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch PLUS

Uso



Vuelve a la pantalla principal (HOME)

Vuelve a la página anterior

Iconos de conectividad

- wi-fi activa
- 3G activo
- wi-fi no activa
- 3G no activo
- Ethernet activa
- Ethernet no activa

Reduce los valores

SET (MANUAL)
Permite efectuar una **coCCIÓN manual** en la que el usuario define los parámetros deseados.
Detalles en la pág. 8

Permite efectuar una **fermentación manual** en la que el usuario define los parámetros deseados.
Detalles en la pág. 16

Ajuste de parámetros del usuario (fecha/hora, unidad de medida, etc.)

Para hornos con cerradura eléctrica: abre la puerta del horno

Para hornos sin cerradura eléctrica: si se mantiene pulsado 2 segundos, desbloquea el uso del panel en caso de apertura de la puerta (para más detalles consulte "Bloqueo del display" más adelante)

Barra deslizante

Aumentar los valores

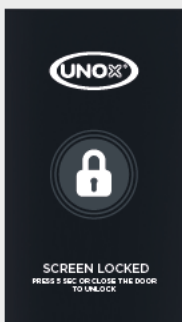
PROGRAMS (PROGRAMAS)
Permite acceder a una lista de recetas guardadas previamente con el menú SET (manual): de esta manera, se puede reutilizar la receta en adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.
Detalles en las págs. 13 (coCCIÓN) y 22 (fermentación)

Este horno permite controlar, con un único panel de control, también el **fermentador** conectado. Para utilizar el fermentador, toque el icono inferior.

El botón **START/STOP** inicia/interrumpe una coCCIÓN o fermentación en curso

Este botón permite modificar la programación

Detalles: bloqueo del display



Si la puerta del horno está abierta, la pantalla mostrada al lado avisa de que no se puede utilizar el display por motivos de seguridad. Al cerrarse la puerta, el display vuelve a estar operativo.

SET (MANUAL) Y PROGRAMS (PROGRAMAS)

El horno que ha adquirido permite realizar cocciones/fermentaciones ajustando **manualmente** sus parámetros (menú **SET** (manual)).

A continuación se puede:

- iniciar directamente la receta: al final de la cocción/fermentación, NO se guardarán los parámetros ajustados;
- guardar la receta configurada y luego iniciarla: al final de la cocción/fermentación, se guardarán los parámetros ajustados, para poder reutilizar la receta en adelante, accediendo al menú **PROGRAMS** (programas), siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

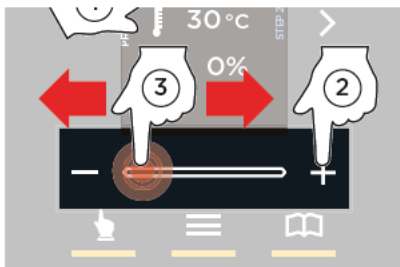
QUÉ SON LOS PASOS DE COCCIÓN/FERMENTACIÓN

Cada cocción manual consta de un **precalentamiento inicial** ("PREHEATING" - opcional pero recomendado siempre) y una serie de **pasos** de cocción (de un mínimo de 1 a un máximo de 9), cada uno de ellos caracterizado por parámetros distintos. Configurar varios pasos en vez de uno solo permite lograr un correcto equilibrio: esto se traduce en mejores resultados.

PREHEATING	STEP 1	STEP 2	STEP 3	STEP 4.....9
🕒 150°C	🕒 01.30 ! 180°C 🌀 +60% 🌀 50%	🕒 00.30 ! 200°C 🌀 +20% 🌀 100%	🕒 00.30 ! 150°C 🌀 +20% 🌀 50%	🕒 00.00 ! 000°C 🌀 0% 🌀 0%

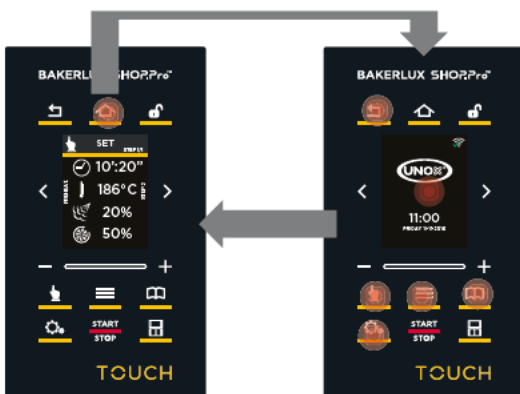
- ❗ Para que una cocción/fermentación pueda comenzar, habrá que configurar como mínimo un PASO.
- ❗ Una cocción/fermentación no tiene por qué requerir el uso de todos los PASOS: así pues, configure solo los que sean necesarios.
- ❗ La transición de un PASO al siguiente es controlada automáticamente por el equipo.

CÓMO AJUSTAR LOS VALORES




- 1 Un parámetro puede modificarse solo cuando está resaltado en rojo; de no ser así, para resaltarlo toque su icono. A continuación se puede definir su valor de una de las siguientes maneras:
- 2 pulsando los botones "+" y "-" hasta llegar al valor deseado;
- 3 utilizando la función "scroll", es decir, deslizando el dedo sobre la barra: en este último caso, se avanzará más rápidamente.

VISUALIZACIÓN DE CUENTA ATRÁS



Pantalla HOME

Durante un precalentamiento o una cocción se indica siempre la cuenta atrás, es decir, el tiempo que falta para que termine la fase.

Para ir a la pantalla principal HOME, pulse el botón 

Desde la pantalla principal HOME, para volver a ver la cuenta atrás, solo hay que pulsar cualquiera de los botones resaltados en rojo.



Menú Set (manual) del horno

En las **cocciones manuales**, el usuario debe ajustar, según su propia experiencia, los siguientes parámetros de cocción para uno o varios pasos de cocción (hasta un máximo de nueve):



duración de cocción (en horas.minutos)



inyección de **humedad**



temperatura en la cámara de cocción (°C)



velocidad de los ventiladores



Después de ajustar los parámetros de cocción (duración, temperatura, etc.), se puede iniciar directamente la cocción o guardar la receta: de esta manera será posible reutilizarla más adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

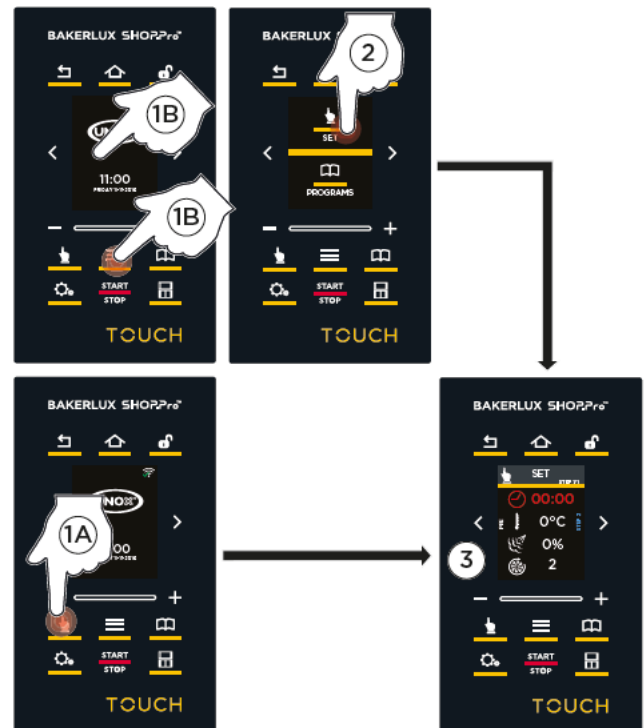
CÓMO CONFIGURAR UNA COCCIÓN MANUAL

Cada cocción manual consta de un mínimo de 1 a un máximo de 9 PASOS, cada uno de ellos caracterizado por parámetros de cocción distintos, + un precalentamiento inicial ("PREHEATING"), opcional pero recomendado siempre.

- ❗ Para que una cocción pueda comenzar, habrá que configurar como mínimo un PASO.
- ❗ Una cocción no tiene por qué requerir el uso de todos los PASOS: así pues, configure solo los que sean necesarios.
- ❗ La transición de un PASO de cocción al siguiente se controla automáticamente.


A SELECCIONAR LA COCCIÓN MANUAL

- 1 Toque:
 - 1A) el icono "COCCIÓN MANUAL"  o
 - 1B) el icono "MODIFICAR"  o la pantalla
- 2 Solo para el punto "1B": se abrirá una pantalla con dos opciones; seleccione el icono "MANUAL" (SET).
- 3 Se abrirá la pantalla de ajuste de parámetros.



B AJUSTAR LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN

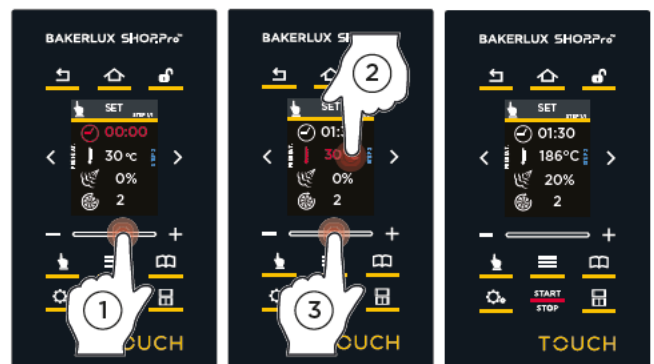
Para que un parámetro se pueda modificar, debe estar resaltado en rojo; de no ser así, resáltelo tocando su icono.

 **duración** de la cocción en horas y minutos (si se baja de "0" pulsando el botón "- (menos)" el tiempo se pone en infinito, de manera que el horno funciona ininterrumpidamente).

 **temperatura** en la cámara

 **inyección de humedad**

 **velocidad de los ventiladores**



ajuste de la duración

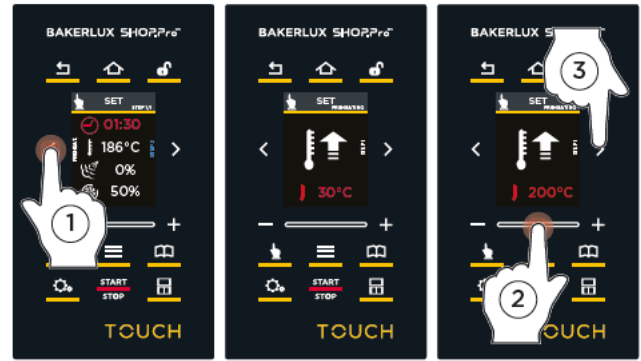
ajuste de la temperatura

cocción hipotética con los parámetros definidos

C CONFIGURAR EL PRECALENTAMIENTO (OPCIONAL)

Para configurar el PASO de precalentamiento:

- 1 toque el símbolo <
- 2 Defina el valor de temperatura deseado para el precalentamiento.
- 3 Toque el símbolo > para volver a la pantalla de ajuste de parámetros.



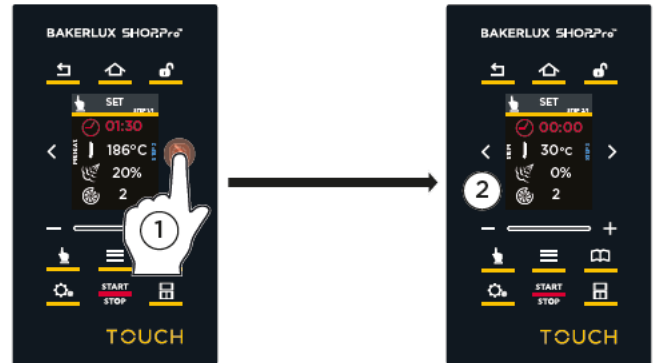
Una señal acústica (si está activada*) indica que ha terminado el precalentamiento, es decir, que se ha alcanzado la temperatura definida.

! Se recomienda precalentar siempre el horno a una temperatura al menos 30-50°C mayor que la de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.

D CONFIGURAR LOS PASOS SIGUIENTES (SI SON NECESARIOS)

Para configurar los PASOS siguientes (si son necesarios):

- 1 toque el símbolo >, aparecerán todos los pasos disponibles; configure solo los que desee.
- 2 Repita las operaciones explicadas en el capítulo B para ajustar todos los parámetros de cocción del paso "2" y siguientes.



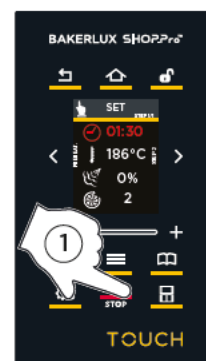
E INICIAR/GUARDAR LA COCCIÓN

Después de ajustar los parámetros de cocción (duración, temperatura, etc.), se puede:


- iniciar directamente la receta: al final de la cocción, NO se guardarán los parámetros ajustados;
- guardar la receta configurada y luego iniciarla: al final de la cocción, se guardarán los parámetros ajustados, para poder reutilizar la receta en adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

Iniciar directamente la cocción

- 1 Pulse el icono "START/STOP": la cocción comienza con los parámetros ajustados.




Guardar la cocción y luego iniciarla

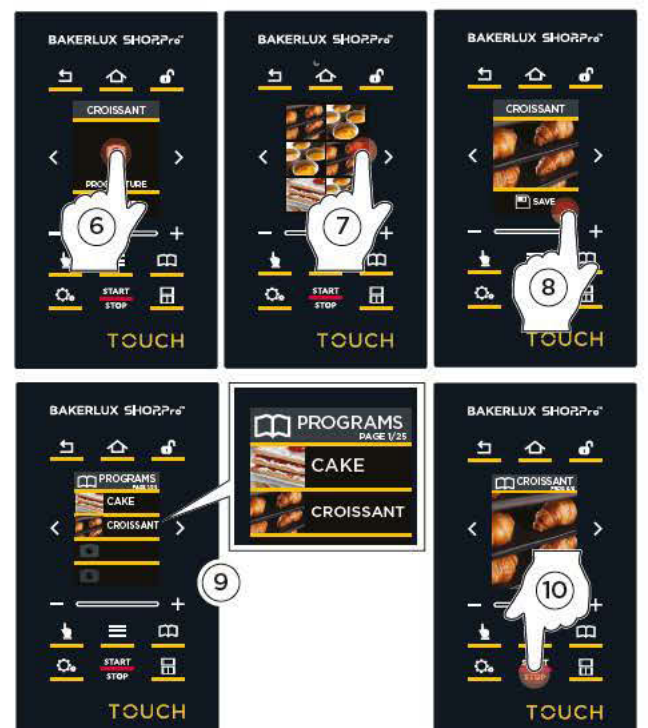
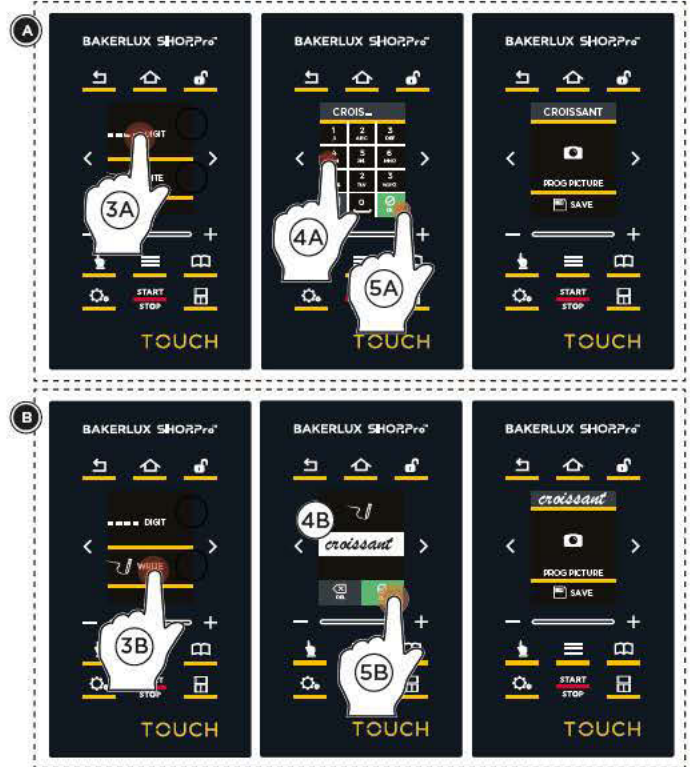
- 1 Toque el icono "MODIFICAR" 
- 2 Toque el campo "-----".
- 3 Se puede definir el **nombre** que se desea asignar a la receta, escogiendo entre dos modalidades:
 - A tecleando el nombre en un teclado (4A) y confirmando con "OK" (5A).
 - B escribiendo el nombre con el estilete incluido de serie (4B) y confirmando con "OK" (5B).
- 6 Toque el icono "PROG PICTURE" (imagen de programa)
- 7 Seleccione la foto que desea asignar a la receta.
- 8 Pulse el botón "SAVE" (guardar) para guardar la receta.
- 9 El programa recién guardado ocupará automáticamente la última posición, después de los programas ya memorizados.

La pantalla muestra la receta "CROISSANT" añadida y guardada.

- 10 Para usar las cocciones guardadas, acceda a la sección "PROGRAMS" (programas) [cap. "Menú Programs \(programas\) del horno"](#) en la [pág. 13](#)

 No es necesario asignar un nombre y una foto a las recetas que se desea guardar. En este último caso, en lugar del nombre de la receta aparecerá el mensaje "PROG" acompañado de un número secuencial. También en este caso, el programa guardado ocupará automáticamente la última posición, después de los programas ya memorizados.

- 10 Pulse el icono "START/STOP": la cocción comienza con los parámetros ajustados.



F **¡COCCIÓN EN CURSO!!!!**

1 Si la cocción incluye precalentamiento, el horno empieza a calentar la cámara para ponerla a la temperatura definida (en el ejemplo, 180°C). Durante esta fase, NO introduzca los alimentos en el horno.

Si no desea realizar el precalentamiento, siga las instrucciones de los puntos 2 y 3; de lo contrario, espera a que termine:

- 2 Toque el icono "MODIFICAR"
 - 3 Toque el icono "SKIP PREHEATING" (omitir precalentamiento). La modificación es provisional, es decir, se aplica solo a la cocción en curso pero no se modifica la receta original si está guardada.
 - 4 Al terminar el precalentamiento, si se ha realizado, el horno emite una señal acústica y aparece la pantalla mostrada (INSERT TRAY - INTRODUCIR LAS BANDejas): es el momento de enhornar los alimentos. Al cerrarse la puerta, comienza automáticamente el PASO 1 según los parámetros ajustados.
 - 5 La pantalla que aparece durante la cocción indica cuánto tiempo falta para que termine (en el ejemplo, 12 minutos y 6 segundos) y la temperatura (en el ejemplo, 180°C).
- Para consultar o modificar los parámetros de una cocción en curso (ej.: reducir la temperatura o ampliar la duración) vea el [cap. Consultar/modificar los parámetros de una cocción o de un precalentamiento en curso en la pág. 12](#)
- Si desea interrumpir por adelantado la cocción en curso, pulse el botón "START/STOP".




Temperatura de precalentamiento definida.



cocción por tiempo cocción continua

Consultar/modificar los parámetros de una cocción o de un precalentamiento en curso

OPCIÓN "A" (SOLUTION A)

- 1 Toque el icono "MODIFICAR" 
- 2 Toque el icono "VIEW/MODIFY" (consultar/modificar).
- 3 Modifique los parámetros normalmente (consulte "Ajustar los parámetros de cocción" en la pág. 8)
- 4 Toque el icono "MODIFICAR"  para guardar los cambios realizados.
- 5 Para salir de la pantalla, toque el icono "VOLVER ATRÁS"  o espere 10 segundos.

OPCIÓN "B" (SOLUTION B)

- 1 Toque los símbolos < o >

Consulte los puntos ③, ④ y ⑤ de la opción "A".


Las modificaciones son provisionales, es decir, se aplican solo a la cocción/precalentamiento en curso pero no se modifica la receta original si está guardada.

- 1 Para bloquear un precalentamiento en curso, consulte la pág. 18



G FINAL DE LA COCCIÓN

La cocción termina al agotarse el tiempo ajustado; si desea interrumpirla por adelantado, pulse el botón "START/STOP". Al terminar la cocción, el horno emite una señal acústica para indicar que los alimentos están listos. Al final de la cocción se puede:



- 1 **añadir tiempo** (por ejemplo, si se observa que los alimentos aún no están hechos).


1A-1B-1C-1D: Toque el icono  ADD TIME, ajuste los minutos adicionales (por defecto 1 minuto) y reanude la cocción con "START/STOP".

- 2 **repetir** la cocción recién terminada manteniendo los mismos parámetros.

2A-2B: Toque los iconos "MODIFICAR"  y "REPEAT" (repetir) .

- 3 **guardar** la cocción recién terminada, si aún no lo ha hecho.

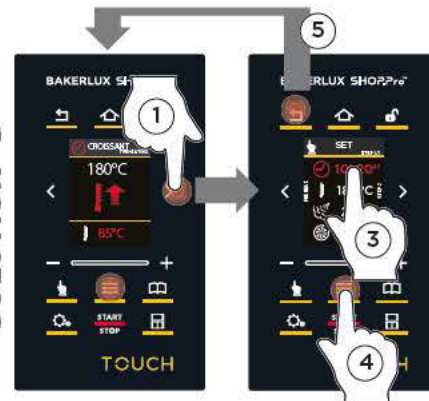
3A-3B: Toque los iconos "MODIFICAR"  y "SAVE" (guardar) . A continuación, guarde la cocción normalmente (consulte "guardar la cocción" en la pág. 10).


Para volver a la pantalla HOME pulse el botón "HOME"  (inicio).

SOLUTION A



SOLUTION B



-  Cocción terminada
-  Cocción en curso (falta menos de 1 min.)
-  Cocción en curso (falta más de 1 min.)




Menú Programs (programas) del horno

Este menú permite consultar y utilizar las recetas guardadas previamente por el usuario después de configurarlas manualmente (menú SET).

El horno puede almacenar hasta 99 recetas (de P1 a P99).

CARGAR UNA MEMORIA GUARDADA



① Toque:

1A) el icono "PROGRAMS" (programas)  o bien

1B) el icono "MODIFICAR"  o la pantalla.

② Solo para el punto "1B": se abrirá una pantalla con dos opciones; seleccione el icono "PROGRAMAS" (PROGRAMAS).

③ Se abre la lista de las cocciones guardadas previamente utilizando el "MENÚ SET" (MANUAL) (en el ejemplo, se ha seleccionado la receta "croissant").

Para desplazar todos los programas utilice los símbolos  .


④ Pulse el icono "START/STOP": la cocción comienza con los parámetros ajustados.

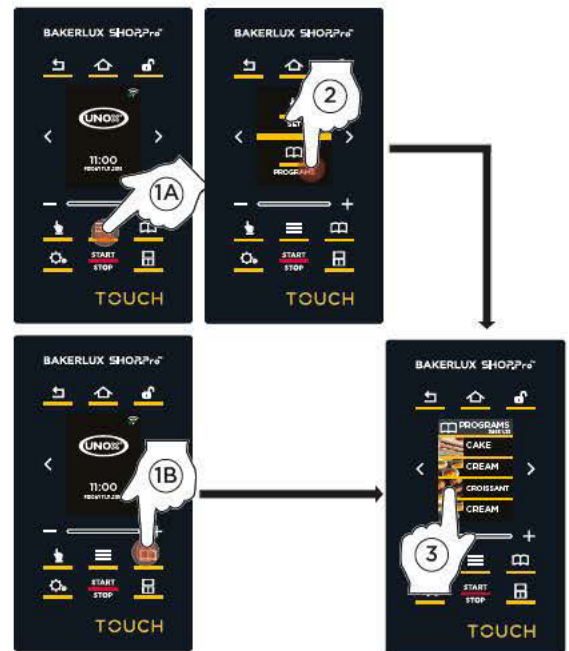
⑤ Si la cocción incluye precalentamiento, el horno empieza a calentar la cámara para ponerla a la temperatura definida. Durante esta fase, NO introduzca los alimentos en el horno.

 Para omitir el precalentamiento, consulte el cap. "Omitir un precalentamiento en curso" en la pág. 18

⑥ Al terminar el precalentamiento, el horno emite una señal acústica y aparece la pantalla mostrada (INSERT TRAY - INTRODUCIR LAS BANDEJAS): es el momento de enhornar los alimentos. Al cerrarse la puerta, comienza automáticamente el PASO 1 según los parámetros ajustados.

⑦ La pantalla que aparece durante la cocción indica cuánto tiempo falta para que termine (en el ejemplo, 12:06) y la temperatura (en el ejemplo, 180°C). La cocción termina al agotarse el tiempo ajustado; si desea interrumpirla por adelantado, pulse el botón "START/STOP". Al terminar la cocción, el horno emite una señal acústica para indicar que los alimentos están listos.

 Para consultar o modificar los parámetros de una cocción en curso (ej.: reducir la temperatura o ampliar la duración) vea el cap. "Consultar/modificar los parámetros de una cocción o de un precalentamiento en curso" en la pág. 12).



HORNOS
PROGRAMS



Temperatura de precalentamiento definida

Temperatura actual en la cámara




Cocción terminada


Cocción en curso (falta menos de 1 min.)

Cocción en curso (falta más de 1 min.)

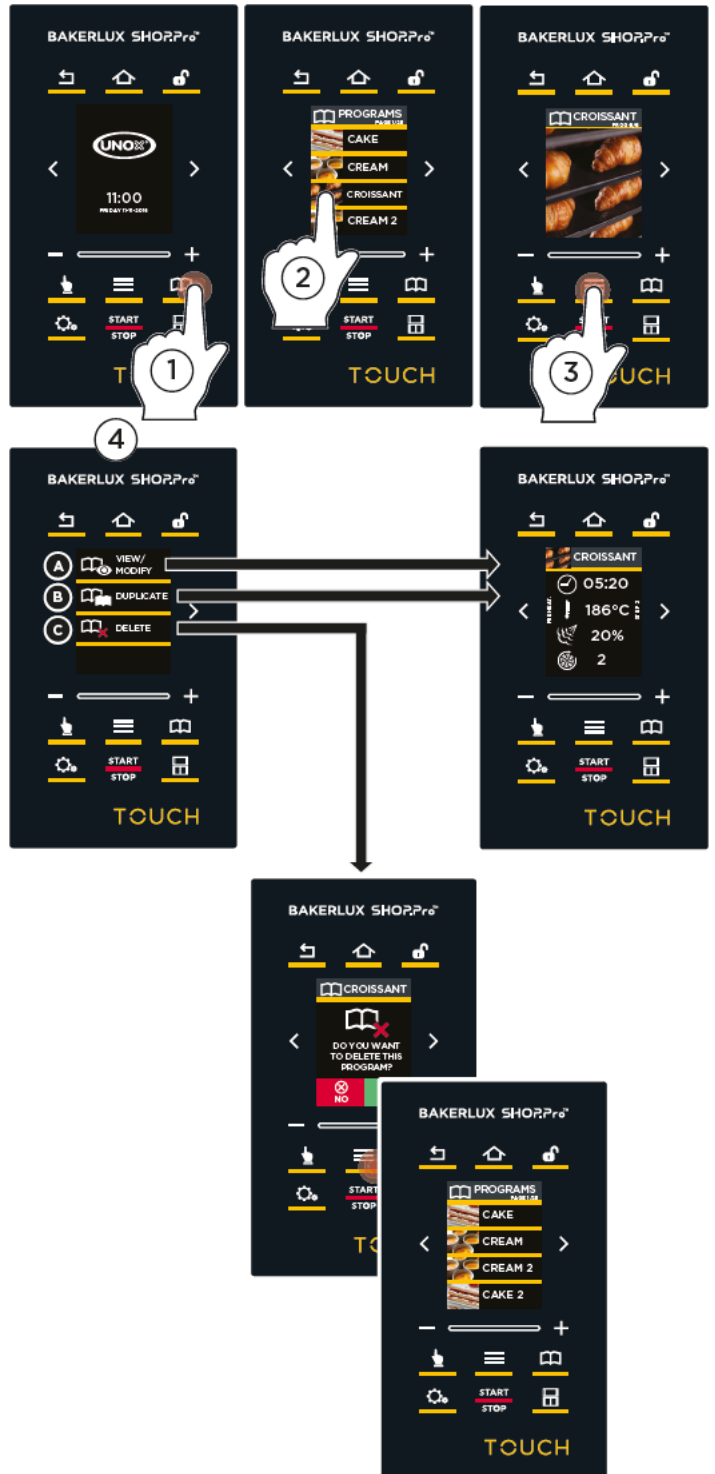


MODIFICAR LOS PARÁMETROS DE UNA COCCIÓN GUARDADA DUPLICAR UNA COCCIÓN GUARDADA ELIMINAR UNA COCCIÓN GUARDADA

- ① Toque el icono "PROGRAMS" (programas) 
- ② Se abrirá la lista de las cocciones guardadas previamente utilizando el "MENÚ SET" (MANUAL) (en el ejemplo, se ha seleccionado la receta "croissant").

- ③ Toque el icono "MODIFICAR" 
- ④ Aparece la pantalla de modificación. Se puede:

- A (VIEW/MODIFY) consultar los parámetros de la receta y, en caso necesario, modificarla** siguiendo el procedimiento normal (consulte "Ajustar los parámetros de cocción" en la pág. 8). Los cambios serán PERMANENTES, es decir, se modificará la receta original (en el ejemplo, la receta "croissant").
- B (DUPLICATE) duplicar la receta original** para crear una nueva: en este caso, NO se modificará la receta original de partida. Para configurar y guardar la nueva receta duplicada, consulte "Ajustar los parámetros de cocción" en la pág. 8 y el cap. "Guardar la cocción y luego iniciarla" en la pág. 10.
- C (DELETE) eliminar la receta** de forma permanente (se quitará de la lista de recetas).




FINAL DE LA COCCIÓN

La cocción termina al agotarse el tiempo ajustado; si desea interrumpirla por adelantado, mantenga pulsado el botón "START/STOP". Al terminar la cocción, el horno emite una señal acústica para indicar que los alimentos están listos.

Al final de la cocción se puede:

- 1 **añadir tiempo** (por ejemplo, si se observa que los alimentos aún no están hechos).

1A-1B-1C-1D: Toque el icono , ajuste los minutos adicionales (por defecto 1 minuto) y reanude la cocción con "START/STOP".


- 2 **repetir** la receta recién terminada manteniendo los mismos parámetros.

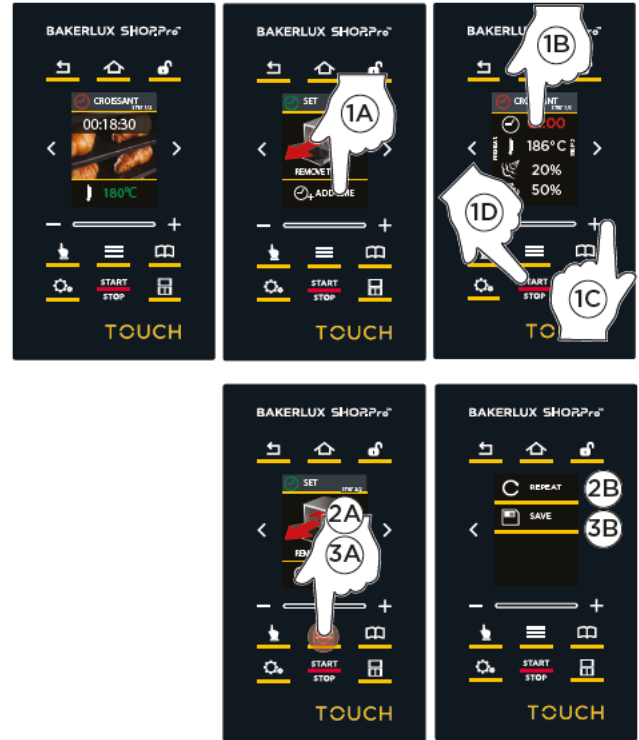
2A-2B: toque los iconos "MODIFICAR"  y "REPEAT" (repetir) .

- 3 **guardar** la cocción recién terminada si se han hecho modificaciones.

3A-3B: Toque los iconos "MODIFICAR"  y "SAVE" (guardar) .

A continuación, guarde la cocción normalmente (consulte "[guardar la cocción](#)" en la pág. 10).

Para volver a la pantalla HOME pulse el botón "HOME"  (inicio).





Menu Set (manual) del fermentador

Su equipo BAKERLUX SHOP.Pro™ está preparado para controlar un fermentador de la misma serie, conectado a él. En un proceso de **fermentación manual**, el usuario debe ajustar, según su propia experiencia, los siguientes parámetros:



duración de la fermentación (en horas.minutos);



temperatura en la cámara (°C)

Solo para modelos con boiler

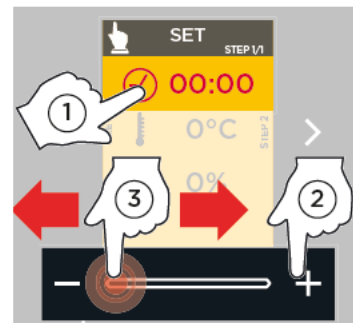


inyección de vapor en la cámara durante toda la fermentación, definiendo un porcentaje de humedad (ej.: 20%)

Después de ajustar los parámetros, se puede iniciar directamente la fermentación o guardar la receta: de esta manera será posible reutilizarla más adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

CÓMO AJUSTAR LOS VALORES

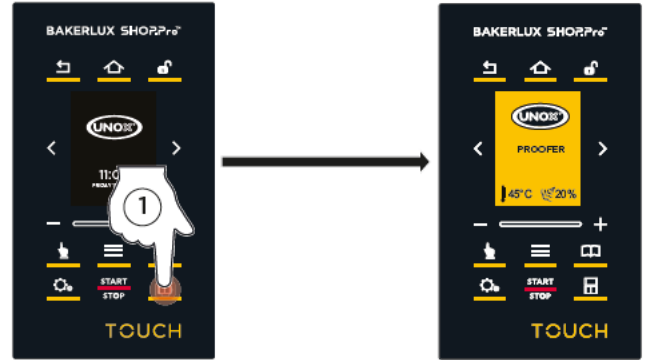
- 1 Un parámetro puede modificarse solo cuando está resaltado en rojo; de no ser así, para resaltarlo toque su icono. A continuación se puede definir su valor de una de las siguientes maneras:
- 2 pulsando los botones “+” y “-” hasta llegar al valor deseado;
- 3 utilizando la función “scroll”, es decir, deslizando el dedo sobre la barra: en este último caso, se avanzará más rápidamente.



CÓMO CONFIGURAR UN PROCESO DE FERMENTACIÓN MANUAL

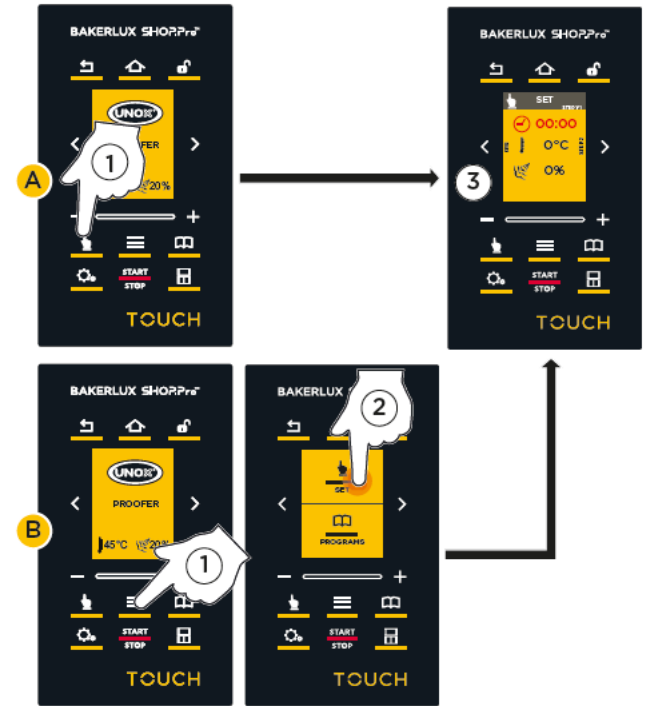
A SELECCIONAR EL EQUIPO

- 1 Seleccione el botón "FERMENTADOR": ahora el panel de control está habilitado para el uso de este equipo.



B SELECCIONAR LA FERMENTACIÓN MANUAL

- 1 Toque:
 - A el icono "FERMENTACIÓN MANUAL"
 - o
 - B el icono "MODIFICAR"
- 2 Solo para el punto "B": se abrirá una pantalla con dos opciones; seleccione el icono "FERMENTACIÓN MANUAL"
- 3 Se abrirá la pantalla de ajuste de parámetros.



C AJUSTAR LOS PARÁMETROS DE FERMENTACIÓN

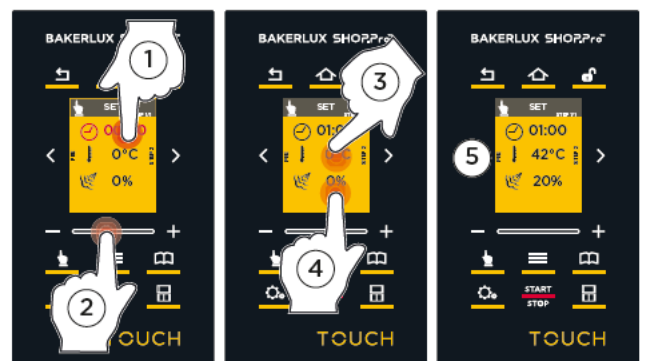
Para que un parámetro se pueda modificar, debe estar resaltado en rojo; de no ser así, resáltelo tocando su icono.

Se deben ajustar los siguientes parámetros de fermentación:

duración de la fermentación en horas y minutos (si se baja de "0" pulsando el botón "- (menos)" el tiempo se pone en infinito, de manera que el fermentador funciona ininterrumpidamente).

temperatura en la cámara

Solo para modelos con boiler: **inyección de vapor** en la cámara durante toda la fermentación, definiendo un porcentaje de humedad (ej.: 20%)



D CONFIGURAR EL PRECALENTAMIENTO (OPCIONAL)

Para configurar el PASO de precalentamiento:

- 1 toque el símbolo <
- 2 Defina el valor de temperatura deseado para el precalentamiento.
- 3 Toque el símbolo > para volver a la pantalla de ajuste de parámetros.

Una señal acústica (si está activada*) indica que ha terminado el precalentamiento, es decir, que se ha alcanzado la temperatura definida.

! Se recomienda precalentar siempre el fermentador para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.



Omitir un precalentamiento en curso

- 1 Toque el icono "MODIFICAR"
- 2 Toque el icono "SKIP PREHEATING" (omitir precalentamiento).
- 3 Aparece la pantalla mostrada (INSERT TRAY - INTRODUCIR LAS BANDEJAS). Al cerrarse la puerta, comienza automáticamente el PASO 1 según los parámetros ajustados.

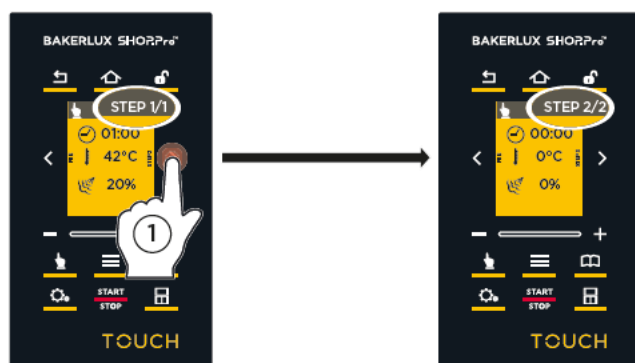
Las modificaciones son provisionales, es decir, se aplican solo a la fermentación en curso pero no se modifica la receta original si está guardada.



E CONFIGURAR LOS PASOS SIGUIENTES (SI SON NECESARIOS)

Para configurar los PASOS siguientes (si son necesarios):

- 1 toque el símbolo >, aparecerán todos los pasos disponibles; configure solo los que desee.
- 2 Repita las operaciones explicadas en el capítulo anterior para ajustar todos los parámetros de fermentación del paso "2" y siguientes.



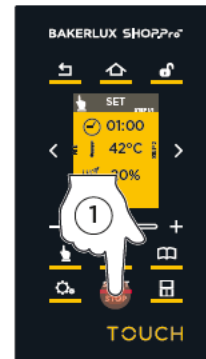
F INICIAR/GUARDAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN

Después de ajustar los parámetros de fermentación, se puede:


- iniciar directamente la receta: al final de la fermentación, NO se guardarán los parámetros ajustados;
- guardar la receta configurada y luego iniciarla: al final de la fermentación, se guardarán los parámetros ajustados, para poder reutilizar la receta en adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

Iniciar directamente la fermentación

- 1 Pulse el icono "START/STOP": la fermentación comienza con los parámetros ajustados.

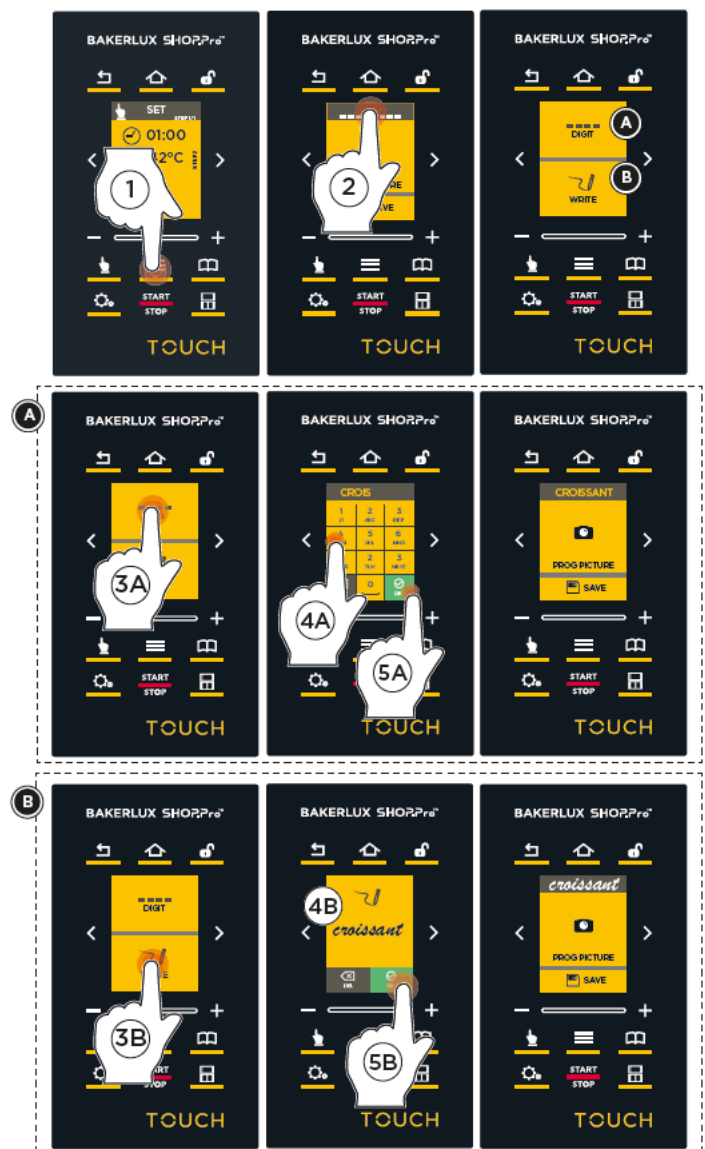


Guardar la fermentación y luego iniciarla

- 1 Toque el icono "MODIFICAR" 
- 2 Toque el campo "-----".
- 3 Se puede definir el **nombre** que se desea asignar a la receta, escogiendo entre dos modalidades:

A tecleando el nombre en un teclado **4A** y confirmando con "OK" **5A**.

B escribiendo el nombre con el estilete incluido de serie **4B** y confirmando con "OK" **5B**.



- 6 Toque el icono "PROG PICTURE" (imagen de programa)
- 7 Seleccione la foto que desea asignar a la receta.
- 8 Pulse el botón "SAVE" (guardar) para guardar la receta.
- 9 El programa recién guardado ocupará automáticamente la última posición, después de los programas ya memorizados.

La pantalla muestra la receta "CROISSANT" añadida y guardada.

- 9 Para usar las fermentaciones guardadas, acceda a la sección "PROGRAMS" (programas) [cap. "Menú Programs \(programas\) del fermentador" en la pág. 22](#)

No es necesario asignar un nombre y una foto a las recetas que se desea guardar. En este último caso, en lugar del nombre de la receta aparecerá el mensaje "PROG" acompañado de un número secuencial. También en este caso, el programa guardado ocupará automáticamente la última posición, después de los programas ya memorizados.

- 10 Pulse el icono "START/STOP": la fermentación comienza con los parámetros ajustados.



G IFERMENTACIÓN EN CURSO!!!!

- 1 Si la fermentación incluye precalentamiento, el fermentador empieza a calentar la cámara para ponerla a la temperatura definida (en el ejemplo, 42°C). Durante esta fase, NO introduzca los productos en el fermentador.

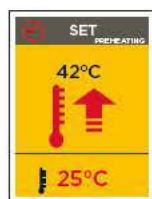
Para omitir el precalentamiento, consulte el [cap. "Omitir un precalentamiento en curso" en la pág. 18](#)

- 2 Al terminar el precalentamiento, el fermentador emite una señal acústica y aparece la pantalla mostrada (INSERT TRAY - INTRODUCIR LAS BANDEJAS): es el momento de introducir los productos. Pulse el icono "START": la fermentación comienza con los parámetros ajustados.

- 3 La pantalla que aparece durante la fermentación indica el tiempo que falta para que termine la fermentación (en el ejemplo, 47 minutos) y la temperatura en la cámara (ej.: 42°C).

Para consultar o modificar los parámetros de una fermentación en curso (ej.: reducir la temperatura o ampliar la duración) vea el [cap. Consultar/modificar los parámetros de una fermentación o de un precalentamiento en curso en la pág. 21](#)

Si desea interrumpir por adelantado la fermentación en curso, pulse el botón "START/STOP".



Temperatura de precalentamiento definida

Temperatura actual en la cámara



En los modelos **sin boiler**, si se pulsa el botón "HUMEDAD" durante la fermentación, se inyecta vapor hasta que se suelta el botón.





modelos con boiler

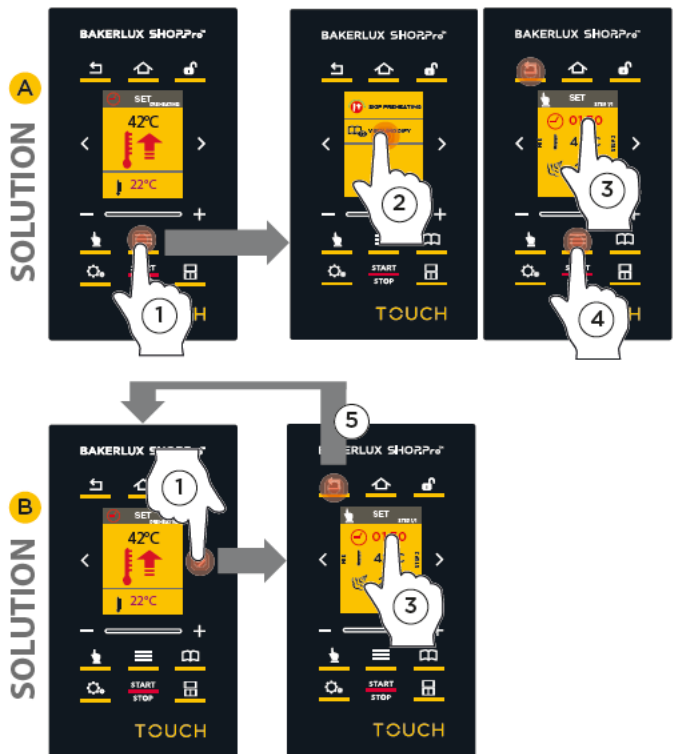
modelos sin boiler

En los modelos **con boiler**, la inyección de vapor es completamente automática y se basa en los valores definidos por el usuario en los parámetros de fermentación (cap. [Ajustar los parámetros de fermentación en la pág. 17](#))

Consultar/modificar los parámetros de una fermentación o de un precalentamiento en curso

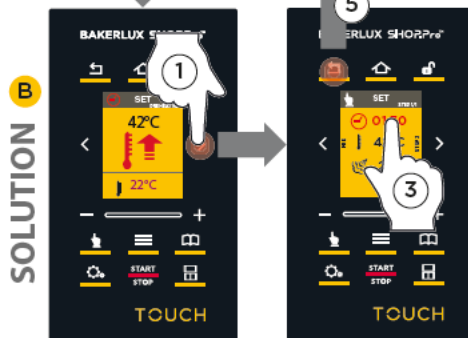
A OPCIÓN "A" (SOLUTION A)

- 1 Toque el icono "MODIFICAR" 
- 2 Toque el icono "VIEW/MODIFY" (consultar/modificar).
- 3 Modifique los parámetros normalmente (consulte el cap. "Ajustar los parámetros de fermentación" en la pág. 17).
- 4 Cuando los valores se vuelven a poner en negro, significa que se han guardado los cambios.
- 5 Para salir de la pantalla, toque el icono "VOLVER ATRÁS"  o espere 10 segundos.



B OPCIÓN "B" (SOLUTION B)






- 1 Toque los símbolos < o >
- Consulte los puntos 3, 4 y 5 de la opción "A".
- ! Tanto en el caso A como en el caso B, las modificaciones son provisionales, es decir, se aplican solo a la fermentación en curso pero no se modifica la receta original si está guardada.
 - 📄 Para bloquear un precalentamiento en curso, consulte la pág. 18



G FINAL DE LA FERMENTACIÓN

La fermentación termina al agotarse el tiempo ajustado; si desea interrumpirla por adelantado, pulse el botón "START/STOP". Al terminar la fermentación, el fermentador emite una señal acústica para indicar que los productos están listos.

Al final de la fermentación se puede:

- 1 **añadir tiempo** (por ejemplo, si se observa que los alimentos aún no están listos).
1A-1B-1C-1D: Toque el icono , ajuste los minutos adicionales (por defecto 10 minutos) y reanude la cocción con "START/STOP".
- 2 **repetir** la fermentación recién terminada manteniendo los mismos parámetros.
2A-2B: Toque los iconos "MODIFICAR"  y "REPEAT" (repetir) .
- 3 **guardar** la fermentación recién terminada, si aún no lo ha hecho.
3A-3B: Toque los iconos "MODIFICAR"  y "SAVE" (guardar) .



A continuación, guarde la fermentación normalmente (consulte "Guardar la fermentación" en la pág. 19).

Para volver a la pantalla HOME pulse el botón "HOME"  (inicio).

FERMENTADOR SET







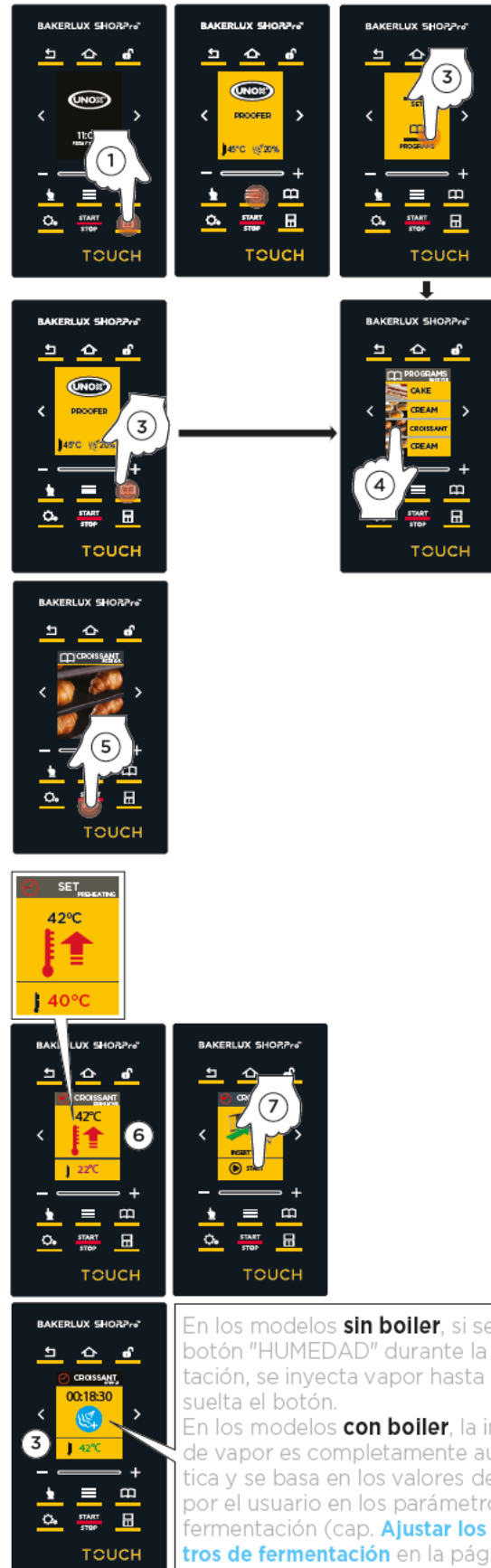
Menú Programs (programas) del fermentador

Este menú permite consultar y utilizar las recetas guardadas previamente por el usuario después de configurarlas manualmente (menú SET).

El horno puede almacenar hasta 99 recetas (de P1 a P99).

CARGAR UNA MEMORIA GUARDADA



- ① Seleccione el botón "FERMENTADOR": ahora el panel de control está habilitado para el uso de este equipo.
- ② Toque:
 - A) el icono "PROGRAMS (PROGRAMAS)"  o bien
 - B) el icono "MODIFICAR"  o la pantalla.
- ③ Solo para el punto "B": se abrirá una pantalla con dos opciones; seleccione el icono "PROGRAMAS" (PROGRAMS).
- ④ Se abre la lista de las fermentaciones guardadas previamente utilizando el "MENÚ SET" (MANUAL) (en el ejemplo, se ha seleccionado la receta "croissant"). Para desplazar todos los programas utilice los símbolos  .
- ⑤ Pulse el icono "START/STOP": la fermentación comienza con los parámetros ajustados.
- ⑥ Si la fermentación incluye precalentamiento, el fermentador empieza a calentar la cámara para ponerla a la temperatura definida. Durante esta fase, NO introduzca los productos en el fermentador.
- ⑦ Para omitir el precalentamiento, consulte el cap. "Omitir un precalentamiento en curso" en la pág. 18
- ⑧ Al terminar el precalentamiento, el fermentador emite una señal acústica y aparece la pantalla mostrada (INSERT TRAY - INTRODUCIR LAS BANDEJAS): es el momento de introducir los productos. Pulse el icono "START": la fermentación comienza con los parámetros ajustados.
- ⑨ La fermentación termina al agotarse el tiempo ajustado; si desea interrumpirla por adelantado, pulse el botón "START/STOP". Al terminar la fermentación, el fermentador emite una señal acústica para indicar que los alimentos están listos.
- ⑩ Para consultar o modificar los parámetros de una fermentación en curso (ej.: reducir la temperatura o ampliar la duración) vea el cap. "Ajustar los parámetros de fermentación" en la pág. 17).

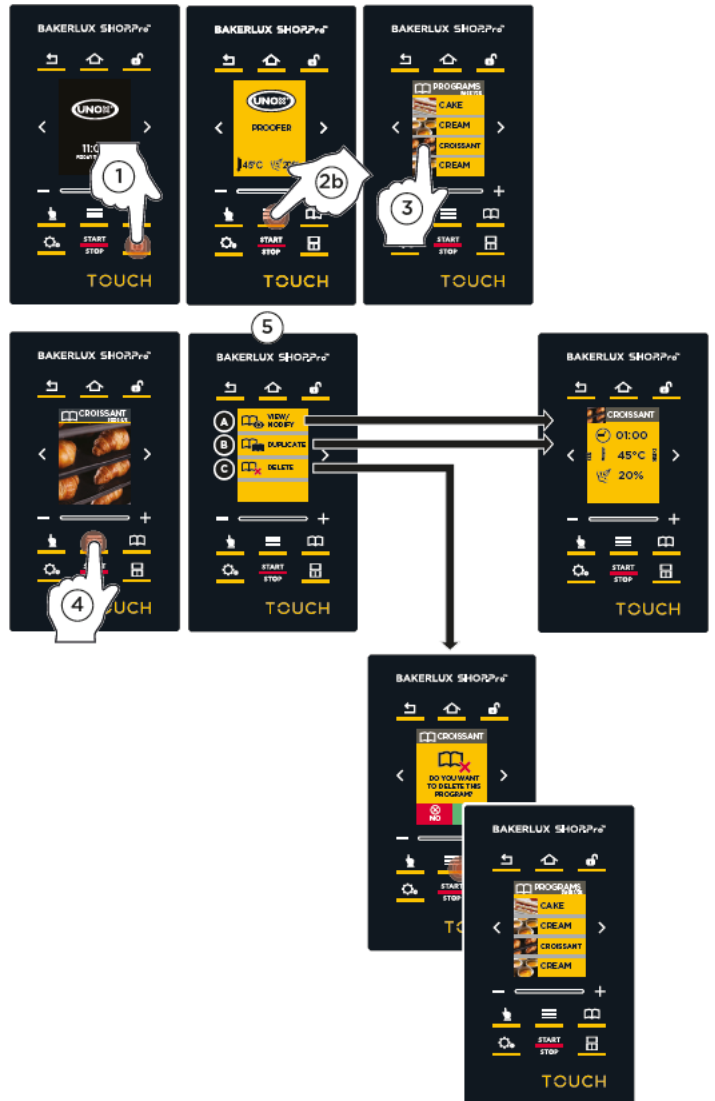


MODIFICAR LOS PARÁMETROS DE UNA FERMENTACIÓN GUARDADA

DUPLICAR UNA FERMENTACIÓN GUARDADA

ELIMINAR UNA FERMENTACIÓN GUARDADA

- ① Seleccione el botón "FERMENTADOR": ahora el panel de control está habilitado para el uso de este equipo.
- ② Toque el icono "PROGRAMS" (programas) 
- ③ Se abrirá la lista de las fermentaciones guardadas previamente utilizando el "MENÚ SET" (MANUAL) (en el ejemplo, se ha seleccionado la receta "croissant").
- ④ Toque el icono "MODIFICAR" 
- ⑤ Aparece la pantalla de modificación. Se puede:
 - A (VIEW/MODIFY) consultar los parámetros de la receta y, en caso necesario, modificarla siguiendo el procedimiento normal (consulte "Ajustar los parámetros de fermentación" en la pág. 17). Los cambios serán PERMANENTES, es decir, se modificará la receta original (en el ejemplo, la receta "croissant").
 - B (DUPLICATE) duplicar la receta original para crear una nueva: en este caso, NO se modificará la receta original de partida. Para configurar y guardar la nueva receta duplicada, consulte "Ajustar los parámetros de fermentación" en la pág. 17 y el cap. "Guardar la fermentación y luego iniciarla" en la pág. 19.
 - C (DELETE) eliminar la receta de forma permanente (se quitará de la lista de recetas).




FERMENTADOR SET

FINAL DE LA FERMENTACIÓN



La fermentación termina al agotarse el tiempo ajustado; si desea interrumpirla por adelantado, pulse el botón "START/STOP". Al terminar la fermentación, el fermentador emite una señal acústica.

Al final de la fermentación se puede:

- 1 **añadir tiempo** (por ejemplo, si se observa que los alimentos aún no están listos).

1A-1B-1C-1D: Toque el icono , ajuste los minutos adicionales (por defecto 1 minuto) y reanude la fermentación con "START/STOP".


- 2 **repetir** la fermentación recién terminada manteniendo los mismos parámetros.

2A-2B: Toque los iconos "MODIFICAR"  y "REPEAT" (repetir)  ;

- 3 **guardar** la fermentación recién terminada, si aún no lo ha hecho.

3A-3B: Toque los iconos "MODIFICAR"  y "SAVE" (guardar)  .

A continuación, guarde la fermentación normalmente (consulte "[Iniciar/guardar el proceso de fermentación](#)" en la pág. 19).

Para volver a la pantalla HOME pulse el botón "HOME"  (inicio).





Menú Multi.time del fermentador

En las cocinas modernas, no es raro que se deban fermentar al mismo tiempo productos que requieren tiempos de fermentación distintos con las mismas condiciones climáticas (temperatura, humedad, etc.): gracias al menú Multi.time, se puede utilizar el fermentador en ciclo continuo y programar hasta 10 temporizadores que avisan cuando termina la fermentación de cada producto.

EJEMPLO DE FUNCIONAMIENTO

Al utilizar esta función, el fermentador mantiene indefinidamente la temperatura y humedad ajustadas.

En el ejemplo de al lado, se introducen en la cámara de fermentación 3 bandejas que contienen productos diferentes, todas a las **10:00** (→).

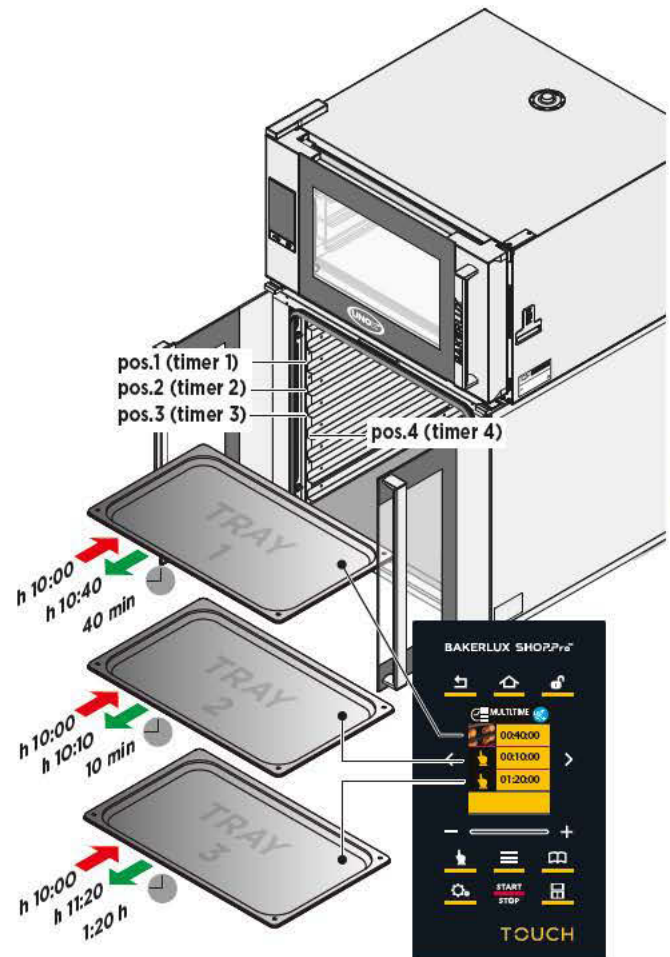
Para cada una de ellas se ajustará un temporizador con una duración distinta porque, obviamente, cada producto requiere un tiempo de fermentación específico

(⌚ 40 minutos, 10 minutos, 1 hora y 30 minutos).

⚠ Se recomienda ajustar el temporizador 1 para la bandeja colocada en la parte más alta del fermentador, el temporizador 2 para la segunda bandeja por arriba, y así sucesivamente: así se sabrá qué bandeja extraer cuando se agote un temporizador (ej. cuando se agota el temporizador 2, se extrae la segunda bandeja por arriba).

Cuando se agota un temporizador (en el ejemplo, el primer temporizador en agotarse será el de la bandeja 2, → a las 10:10), una señal acústica avisará de que se debe extraer la bandeja correspondiente.

Se puede ajustar un máximo de 10 temporizadores (y, por lo tanto, un máximo de 4 fermentaciones simultáneas en la cámara).




CONFIGURAR UNA FERMENTACIÓN MULTI.TIME

En esta sección se puede crear e iniciar una fermentación Multi.time.

❗ La fermentación NO requiere que se ajuste el tiempo (la fermentación es "infinita").

Ajuste de la temperatura e inicio de la fermentación

- 1 Seleccione el botón "FERMENTADOR": ahora el panel de control está habilitado para el uso de este equipo.
- 2 Toque el icono de la temperatura.
- 3 Defina el valor de temperatura deseado para la fermentación (en el ejemplo, 42°C).
- ❗ En el caso de los modelos con boiler, además de la temperatura, se puede definir también un porcentaje de humedad (figuras 4 y 5).
- 6 Pulse el icono "START/STOP";
- 7 comienza una fase de precalentamiento para poner la cámara a la temperatura definida (en el ejemplo, 42°C).
- 8 Al alcanzarse la temperatura definida, aparece la pantalla "INSERT TRAY - INTRODUCIR LAS BANDEJAS". Introduzca las bandejas y pulse el botón  para iniciar la fermentación.



Programación de un temporizador para cada bandeja introducida

9 Pulse el botón "ADD TIME - AÑADIR TIEMPO" para programar el temporizador de cada bandeja.

! Se recomienda ajustar el temporizador 1 para la bandeja colocada en la parte más alta del fermentador, el temporizador 2 para la segunda bandeja por arriba, y así sucesivamente: así se sabrá qué bandeja extraer cuando se agote un temporizador (ej. cuando se agota el temporizador 2, se extrae la segunda bandeja por arriba). Los tiempos se pueden definir según dos modalidades distintas:

A seleccionando una de las recetas compatibles* sugeridas por el horno:

- 10 seleccione la receta deseada;
- 11 pulse el botón **START** para confirmar

B introduciendo manualmente una fecha.

- 10 pulse el símbolo < o >
- 11 toque la duración;
- 12 mueva el cursor hasta definir la duración deseada;
- 13 pulse el botón **START** para confirmar

14 Aparece la lista de todos los temporizadores añadidos.

15 Cuando se agota un temporizador, aparece en el display el mensaje verde "END OF LEAVENING - FINAL DE LA FERMENTACIÓN" y el fermentador emite una señal acústica.

Para silenciarla, toque el mensaje mostrado. Extraiga la bandeja correspondiente al temporizador que se ha agotado.

Para eliminar un temporizador de la lista, toque durante un mínimo de 3 segundos el nombre del temporizador que desea borrar.

* = recetas con temperatura similar, con algún grado de tolerancia, a la definida previamente (en el ejemplo, 42°C)



Si se necesita humedad durante el proceso de fermentación en curso, pulse el botón "HUMEDAD": se inyectará vapor hasta que se suelte el botón.

FERMENTADOR SET

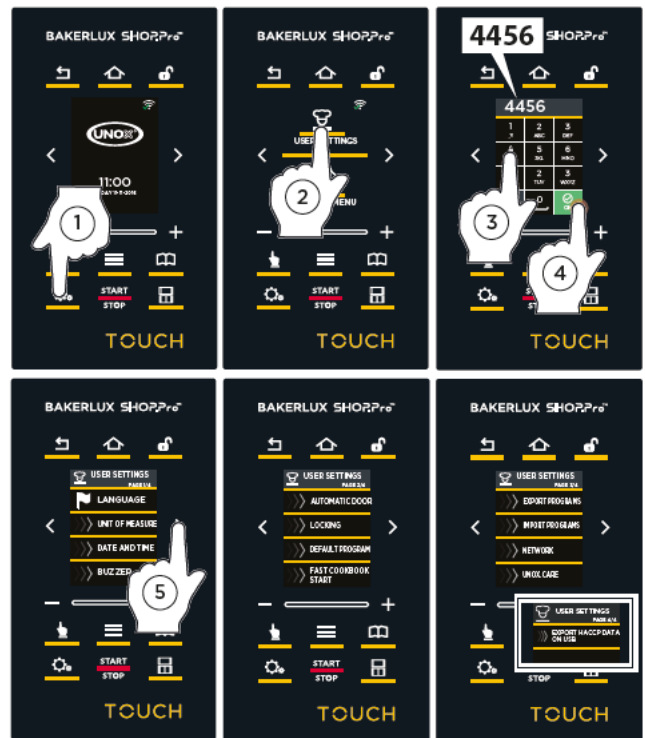


Configuración

Permite acceder a los ajustes de los parámetros del horno.

El MENÚ DE MANTENIMIENTO (SERVICE MENU) está reservado a operadores especializados; por el contrario, a la sección "AJUSTES DEL USUARIO (USER SETTINGS)" puede acceder cualquier operador introduciendo la contraseña "4456" y confirmando con "OK".

Se abrirá una pantalla con una serie de submenús que se pueden desplazar con los símbolos < o >.



1 IDIOMA (LANGUAGE)

Permite seleccionar el idioma deseado, que se utilizará para todo el texto de los menús. La lista de los idiomas se puede desplazar con los símbolos < o >:

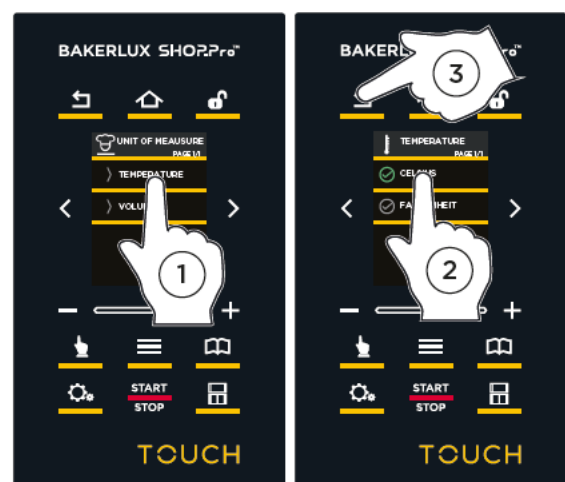
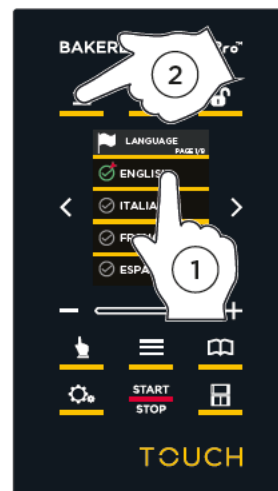
ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI

El idioma seleccionado aparece resaltado en verde.

2 UNIDAD DE MEDIDA (UNIT OF MEASURE)

Permite seleccionar la unidad de medida:
- de la temperatura (°C-°F);
- del volumen (litros - galones).

Las opciones seleccionadas aparecen resaltadas en verde.



3 FECHA Y HORA (DATE AND TIME)

Es necesario ajustar:

A ...el huso horario:

- haga clic en su zona geográfica (se resalta en amarillo) y confirme con la selección realizada;
- seleccione su país, desplazando la lista con los símbolos < o >.

B ...si se va a utilizar la hora automática (solo si el horno está conectado a una red):

- "SÍ" (yes): la red detectará la hora, que permanece siempre actualizada automáticamente;
- "NO": se debe ajustar manualmente la hora. La opción seleccionada aparece resaltada en verde.

C ...si se debe cambiar la hora cuando se pasa del horario de verano al de invierno y viceversa.

- "SÍ" (yes): el horario se actualiza automáticamente adelantándolo o retrasándolo una hora en la fecha prevista (octubre y marzo).
- "NO": el horario se mantiene inalterado y, si es necesario, se debe cambiar manualmente.

La opción seleccionada aparece resaltada en verde.

- ! Si está activada la hora automática, no es necesario configurar esta opción porque el horario cambia por sí solo.

D-E ...año, mes, día, hora y minutos. Los valores se introducen haciendo clic sobre la opción que se va a ajustar, introduciendo con el teclado el valor deseado y confirmando con "OK". Para acceder a las opciones de mes, día, hora y minutos se debe pulsar el símbolo >


- ! Si está activada la hora automática, no es necesario ajustar la hora y los minutos porque la red ya detecta el horario.



4 SEÑAL ACÚSTICA (BUZZER)

Permite ajustar:

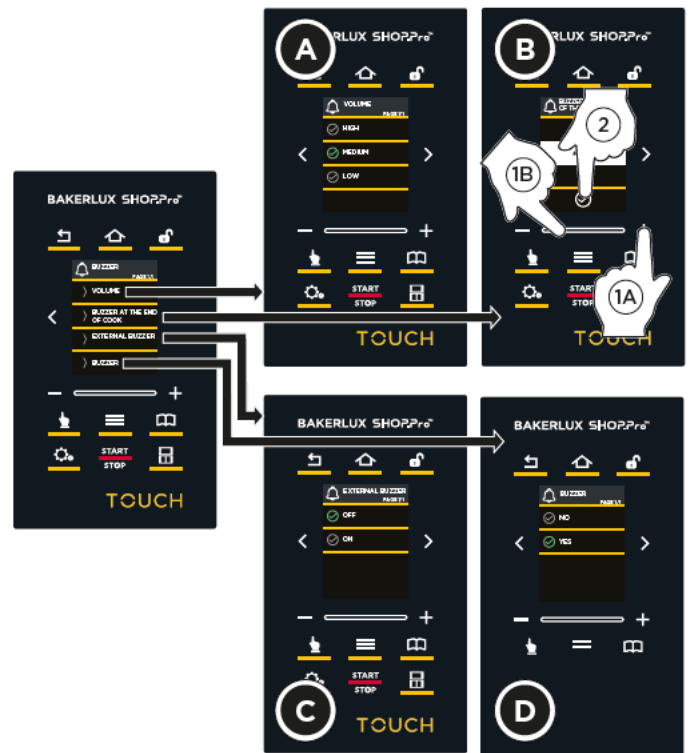
A el **volumen** de la señal acústica emitida al terminar la cocción/fermentación, escogiendo entre: alto, medio o bajo;

B la **duración** en segundos de la señal acústica emitida al terminar la cocción/fermentación. El valor se ajusta pulsando los botones "+" y "-" hasta llegar al valor deseado o bien utilizando la función "scroll", es decir, deslizando el dedo sobre la barra: en este último caso se avanzará más rápido. Confirme el valor introducido pulsando ;

C la **activación** (ON) o la **desactivación** (OFF) de una señal acústica externa opcional, si está instalada;

D la **activación** (SÍ -YES) o la **desactivación** (NO) de la señal acústica del horno. Si se selecciona la opción "NO", al terminar una cocción/fermentación, el horno/fermentador no emitirá ninguna señal de aviso.

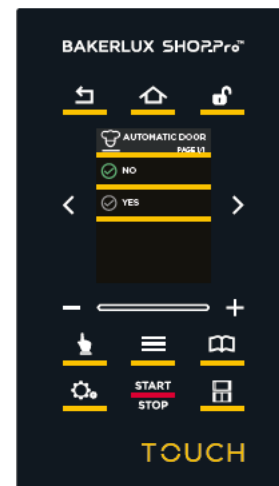
Las opciones seleccionadas aparecen resaltadas en verde.



5 PUERTA AUTOMÁTICA (AUTOMATIC DOOR)

Permite ajustar:

- si se posee un horno provisto de puerta automática (**SÍ - YES**);
- si NO se posee un horno provisto de puerta automática (**NO**);

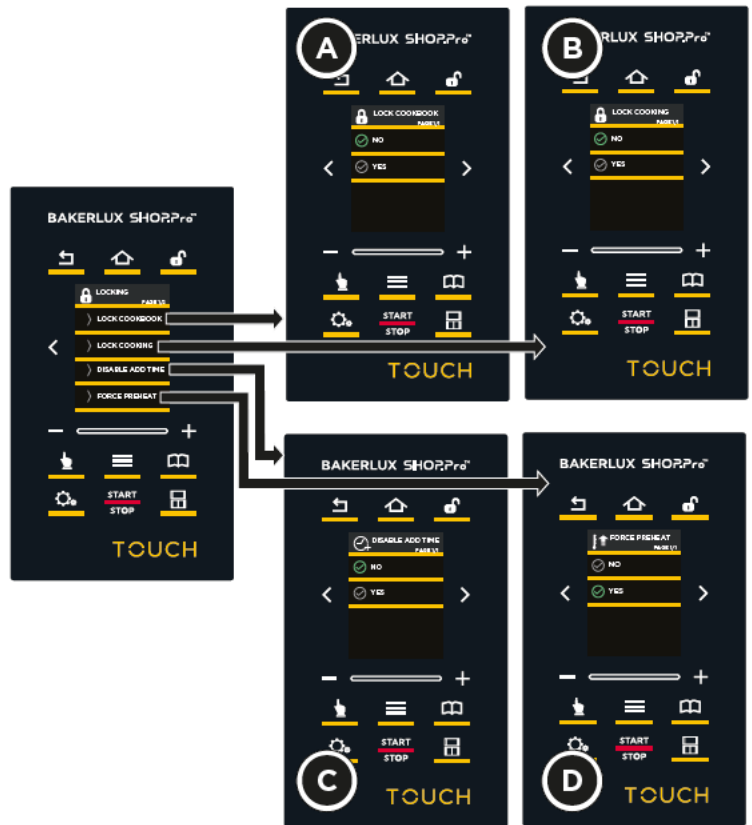


6

BLOQUEO (LOCKING)

Permite configurar una serie de bloqueos en el horno:

- A Lock cookbook (bloquear recetas):** bloquea la posibilidad de modificar las recetas guardadas o guardar otras nuevas ("SÍ" (yes) resaltado en verde: bloqueo activado);
- B Lock cooking (bloquear cocción):** bloquea la posibilidad de modificar una cocción manual o automática en curso ("SÍ" (yes) resaltado en verde: bloqueo activado);
- C Disable add time (deshabilitar tiempo añadido):** impide añadir tiempo adicional a las cocciones/fermentaciones terminadas ("SÍ" (yes) resaltado en verde: bloqueo activado);
- D Force preheating (forzar precalentamiento):** activa el precalentamiento (aunque no esté configurado) hasta el valor de la temperatura del primer paso de cocción ("SÍ" (yes) resaltado en verde: precalentamiento activado);



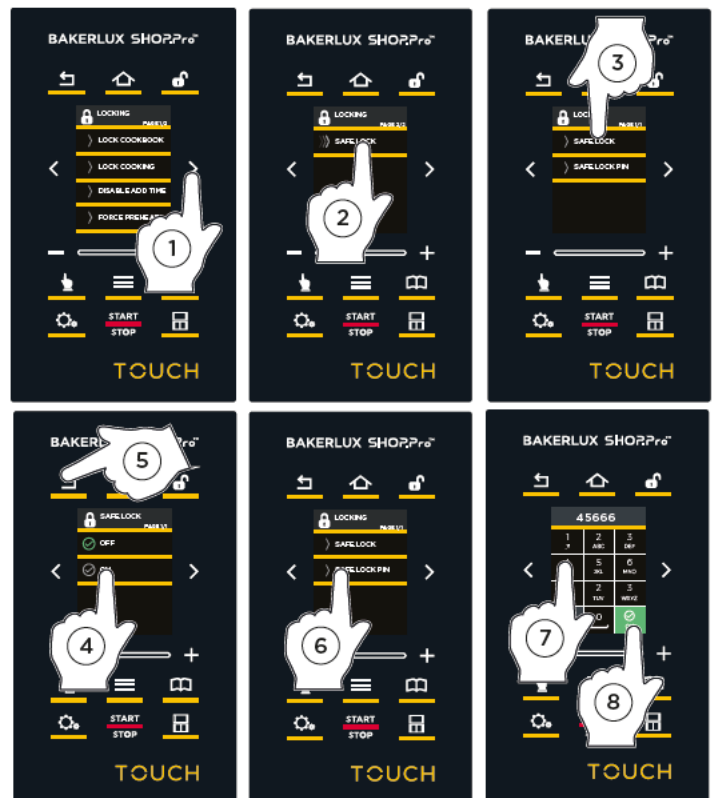
AJUSTES

BLOQUEO CON CONTRASEÑA

Permite impedir el inicio de una cocción si no se introduce una contraseña. Para configurar la contraseña:

- 1 pulse el símbolo >
- 2 3 seleccione la opción "SAFE LOCK" (bloqueo de seguridad);
- 4 seleccione la opción "ON" resaltándola en verde;
- 5 salga de la pantalla tocando el icono "VOLVER ATRÁS"
- 6 seleccione la opción "SAFE LOCK PIN" (pin de bloqueo de seguridad);
- 7 8 introduzca la contraseña deseada con el teclado y confírmela con "OK".

Bloqueo con contraseña



7 PROGRAMA PREDETERMINADO (DEFAULT PROGRAM)

Si está habilitado, activa un programa predeterminado con solo pulsar el icono "START/STOP", sin necesidad de definir ningún parámetro de cocción antes del inicio.

Especificaciones del programa predeterminado:

duración: continua

temperatura: se define en este mismo menú una sola vez, sin necesidad de volver a hacerlo en el futuro.




velocidad de los ventiladores: 2

! Si está activada esta función, se deshabilitan los menús SET (configuración de cocciones manuales) y PROGRAMS (recetas guardadas).

! Una vez iniciada la cocción, los únicos ajustes que puede realizar el usuario son la modificación de la temperatura, la humedad y la velocidad de los ventiladores (consulte "Ajustar los parámetros de cocción" en la pág. 8).

! Para interrumpir el funcionamiento continuo, solo hay que tocar el icono "START/STOP".

Activación de la función y ajuste de la temperatura

- 1 2 Seleccione la función;
- 3 seleccione la opción "ON" resaltándola en verde;
- 4 salga de la pantalla tocando el icono "VOLVER ATRÁS" 
- 5 Seleccione la función "Temperatura";
- 6 Ajuste la temperatura deseada: el valor se ajusta pulsando los botones "+" y "-" hasta llegar al valor deseado o bien utilizando la función "scroll", es decir, deslizando el dedo sobre la barra: en este último caso se avanzará más rápido.
- 7 Confirme el valor deseado con : todas las cocciones iniciadas tendrán esta temperatura sin necesidad de ajustarla cada vez.
- 8 salga de la pantalla tocando el icono "VOLVER ATRÁS" 



8 INICIO RÁPIDO DE RECETAS (FAST COOKBOOK START)

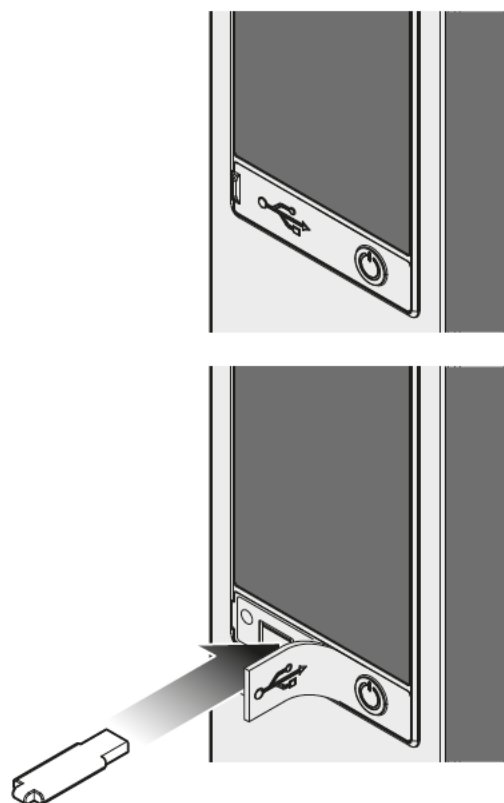
Con la función activada, si el horno funciona en modo continuo, durante la cocción se puede acceder rápidamente a las recetas, con solo pulsar

el icono "PROGRAMS"  (programas).

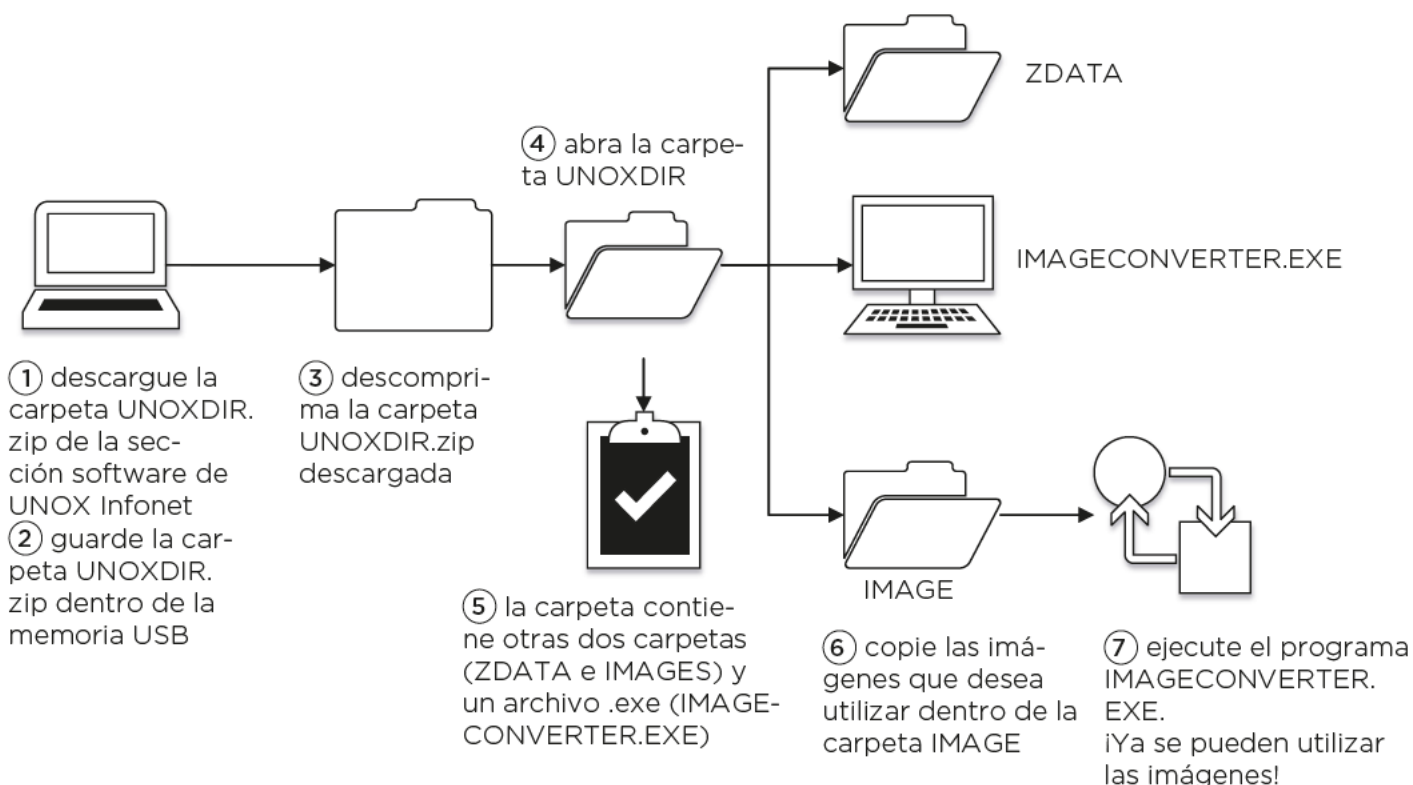
9 EXPORTAR / IMPORTAR PROGRAMAS

Esta sección permite importar o exportar material desde/a una memoria USB (con formato FT32 y capacidad de 4 a 16 GB).

- EXPORTAR PROGRAMAS (EXPORT PROGRAMS): exporta recetas del horno a una memoria USB;
- IMPORTAR PROGRAMAS (IMPORT PROGRAMS): importa recetas desde una memoria USB al horno;
- IMPORTAR IMÁGENES (IMPORT PICTURE): importa imágenes desde la memoria USB al horno; por ejemplo, la fotografía de un plato que le haya salido bien. Para que se puedan utilizar las imágenes, deben estar convertidas al formato correcto: siga el procedimiento que se indica en el dibujo, del punto ① al ⑦.



AJUSTES




10 UNOX.CARE

Los filtros reducen la dureza temporal debida a los carbonatos en el agua potable, previniendo así los depósitos de cal en el dispositivo de distribución conectado aguas abajo.

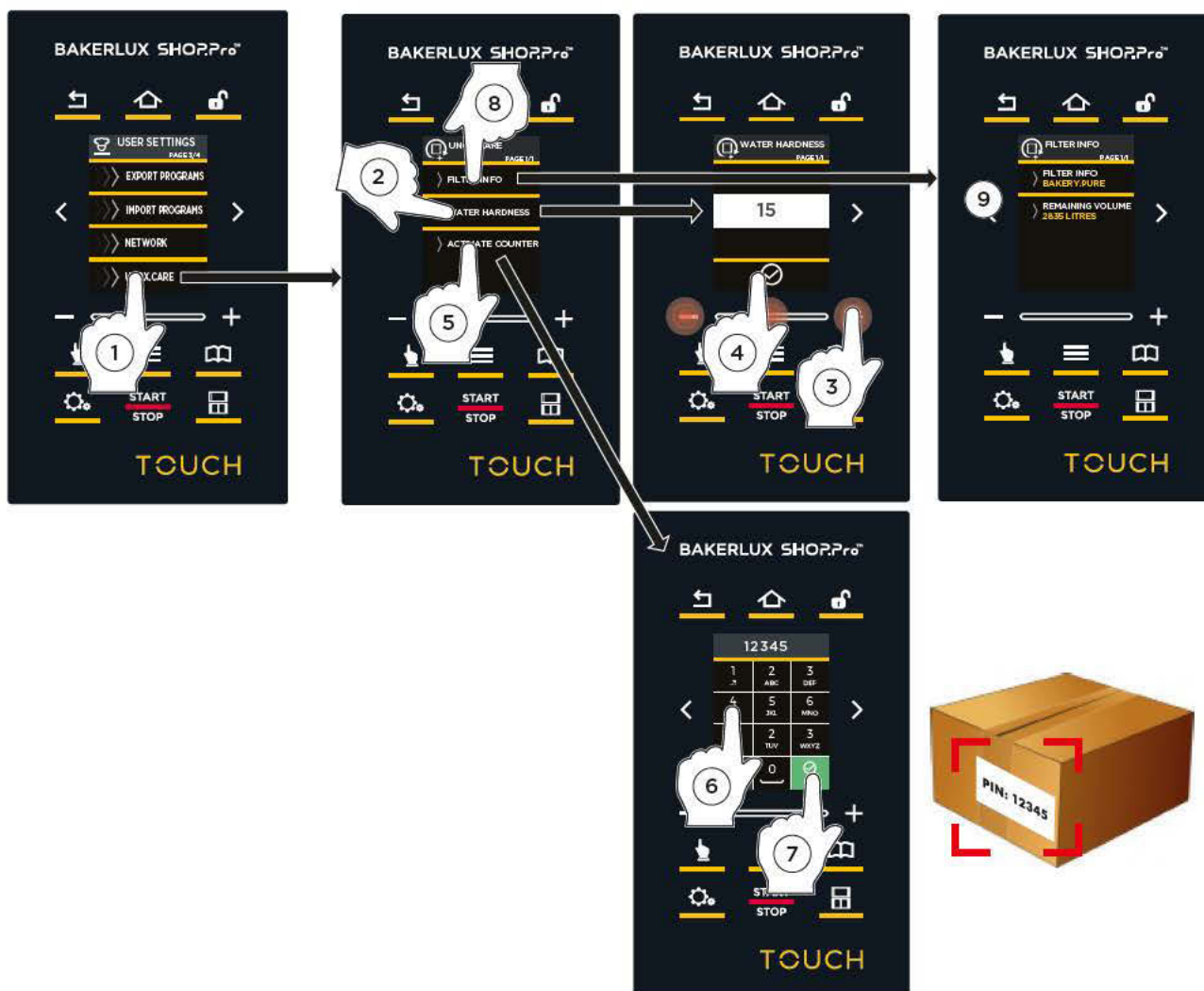
① Toque la opción "UNOX.Care": aparecerá un menú que permite:

- ② ③ ④ **definir/modificar la dureza del agua** (rango de 4 °dH a 35 °dH (grados alemanes)). La dureza debe medirse con el kit específico incluido de serie con el horno y debe definirse/modificarse utilizando los botones "+" y "-" hasta llegar al valor deseado o bien utilizando la función "scroll", es decir, deslizando el dedo sobre la barra: en este último caso se avanzará más rápido.

Confirme el valor introducido con ;

- ⑤ ⑥ ⑦ **poner a cero el cuentalitros** para que vuelva a empezar el recuento después de sustituir un filtro gastado por uno nuevo. Para realizar esta operación se debe introducir con el teclado el código PIN que se indica en la caja del nuevo kit de filtro (ej.: 12345) y confirmar con .

⑧ ⑨ Al introducir el código PIN del nuevo filtro, el horno lo reconoce y, gracias a un cuentalitros interno, se puede conocer en todo momento el **nombre del filtro instalado** (ej.: BAKERY.PURE) y **cuántos litros de agua de entrada faltan** para la sustitución del filtro (LITROS RESTANTES - REMAINING VOLUME).



11

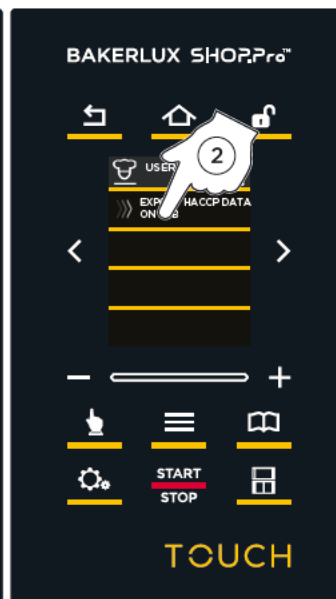
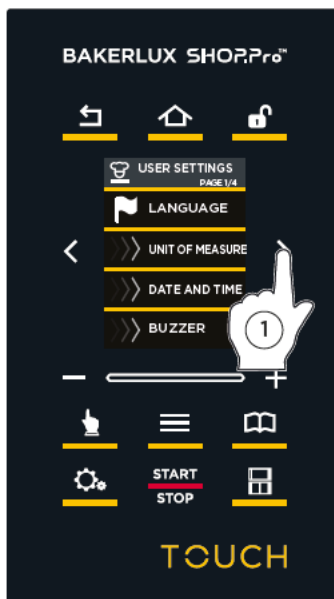
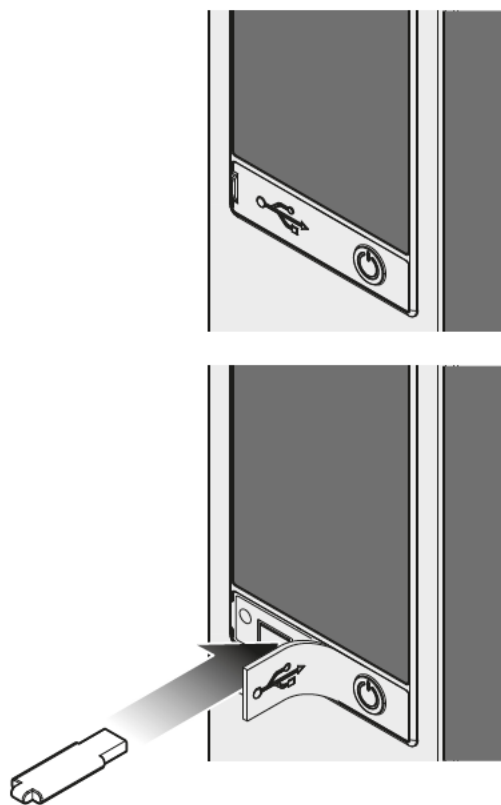
DATOS HACCP

El registro de los datos HACCP permite hacer un seguimiento del procesamiento de los alimentos que entrañan peligro de contaminación biológica, química o física.

Concretamente, se registran cada 30 segundos:

- la temperatura en la cámara;
- la temperatura medida por la sonda al corazón;
- la temperatura de la sonda de vacío (sous vide).

Esta sección permite exportar estos datos a una memoria USB (con formato FT32 y capacidad de 4 a 16 GB).



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Alarmas

Los hornos muestran en el display los posibles mensajes de alarma/advertencia relativos al horno o a los accesorios instalados. Los mensajes de advertencia (WARNING) identifican situaciones de funcionamiento anómalo que de todos modos permiten el funcionamiento del equipo o de los accesorios, si bien con funciones limitadas.

Los mensajes de alarma (ALLARM) identifican situaciones que impiden todo funcionamiento del aparato o de los accesorios, que se deben poner por tanto en estado de STOP.

Si los mensajes de alarma se refieren únicamente a los accesorios conectados, se puede utilizar el horno de todos modos.

AF - ALARMAS DEL HORNO

Pantalla	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AF01	Alarma térmica de los motores	El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AF02	Alarma del termostato de seguridad		
AF03	Alarma de la sonda de la cámara		
AF04	Alarma de pérdida de comunicación		

AL - ALARMAS DEL FERMENTADOR

Pantalla	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AL01	Alarma de la sonda de la cámara	El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AL02	Alarma de pérdida de comunicación		
AL04	Alarma de la sonda del alojamiento de la resistencia		

AL - ALARMAS DEL FERMENTADOR

Pantalla	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WF01	Error de temperatura de la tarjeta	El horno sigue funcionando correctamente, pero se debe solicitar asistencia	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF40	Conexión de internet interrumpida	El horno no está conectado a internet	Realice la prueba de conexión

WL - WARNINGS DEL FERMENTADOR

Pantalla	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WLO1	Error de la sonda de humedad	El fermentador sigue funcionando	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WLO2	Error de temperatura de la tarjeta		
WLO4	Error del generador de vapor		

WC - WARNINGS DE LA CAMPANA

Pantalla	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WC01	Error de la sonda de humos	La electroválvula de condensación de vahos de cocción no funciona en ausencia de una sonda de medición de la temperatura de los humos	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WC02	Error de temperatura de la tarjeta	La campana sigue funcionando	Revise el cable de alimentación de la campana; si el problema persiste después de adoptar la medida correctiva, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WC07	Pérdida de comunicación	Motor y abatidor de humos de la campana no activos	

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Mantenimiento ordinario y servicio postventa



Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:

- **tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y de agua**
- **tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes, etc.).**

Limpie a diario la cámara de cocción para mantener unos niveles de higiene adecuados y evitar que se estropee o corra el acero inoxidable del interior de la cámara de cocción.

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (ej. ácido clorhídrico o sulfúrico). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo;
- objetos abrasivos o puntiagudos (por ejemplo, esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua.

SUPERFICIES EXTERNAS DE ACERO, JUNTA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Espere hasta que se enfríen las superficies.

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado.

INTERIOR DE LA CÁMARA DE COCCIÓN



Si no se limpia a diario la cámara de cocción, las grasas o los restos de alimentos acumulados en su interior pueden prender fuego - ¡peligro de incendio!

Limpie **diariamente** la cámara de cocción para mantener niveles elevados de higiene y para preservar durante más tiempo el brillo del acero y las prestaciones del aparato. Las partículas de grasa o los residuos de alimentos, además, pueden incendiarse durante la cocción, provocando daños a personas y al aparato. La limpieza debe realizarse siempre con la cámara fría, utilizando un paño suave empapado con agua jabonosa caliente. Enjuague y seque para terminar.

SUPERFICIES DE PLÁSTICO Y PANEL DE CONTROL

Utilice únicamente una bayeta muy suave y poca cantidad de un producto para la limpieza de superficies delicadas. Siga las instrucciones del fabricante del detergente.

CRISTAL INTERNO Y EXTERNO DE LA PUERTA

Espere hasta que se enfríen los cristales.

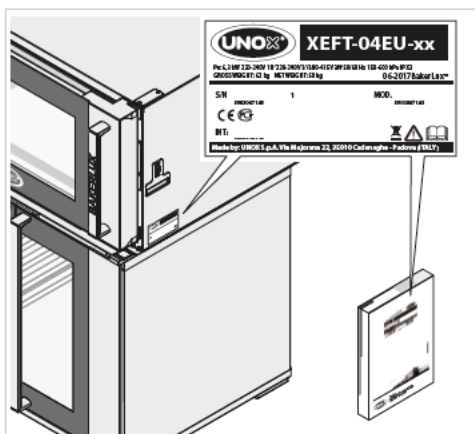
Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales. Aclare y seque con cuidado.



PARA HORNOS CON PUERTA ABATIBLE: Durante las tareas de limpieza ordinaria, NO desmonte el cristal interno, porque podría romperse.

SERVICIO POSTVENTA

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y consulte las soluciones ofrecidas en la tabla.



Si no hallase la solución en la tabla, diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado por UNOX, comunicando:

- la fecha de compra;
- los datos del equipo indicados en la placa de datos;
- los mensajes de alarma que aparezcan en el display.

Datos del fabricante:

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

Avería	Posible causa	Posible solución	Resolución del problema
El horno está completamente apagado.	<ul style="list-style-type: none"> - Ausencia de tensión de red. - Equipo averiado. 	Compruebe la conexión a la red eléctrica.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
No se produce vapor en la cámara de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> - Entrada de agua cerrada. - Conexión a la red de agua o al depósito realizada de manera incorrecta. - Ausencia de agua en el depósito (en caso de carga de agua desde el depósito). - Filtro de entrada de agua obstruido por impurezas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abra la entrada de agua. - Compruebe la conexión a la red de agua o al depósito. - Llene de agua el depósito. - Limpie el filtro. 	
Tras ajustar el tiempo y pulsar el botón "START / STOP" el horno no se pone en funcionamiento.	Puerta abierta o mal cerrada.	Compruebe el cierre de la puerta.	
Sale agua por la junta cuando la puerta está cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> - Junta sucia. - Junta deteriorada. - Mecanismo de la manilla aflojado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpie la junta con una bayeta húmeda. - Acuda a un técnico especializado para la reparación. 	


PERIODOS DE INACTIVIDAD

Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua;
- a ser posible, repase todas las superficies de acero inoxidable con una bayeta ligeramente empapada en aceite de vaselina;
- deje la puerta del equipo entornada.

Durante el primer uso:

- limpie en profundidad el equipo y sus accesorios (consulte la pág. **37**);
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica y de agua;
- someta el aparato a un control antes de reutilizarlo;
- vuelva a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 50 minutos sin ningún alimento dentro.

 Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 49 de 2014 “Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

Todos los aparatos están fabricados con materiales metálicos reciclados (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90 % del peso.

Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya).

Es necesario poner atención en la eliminación de este producto al final de su vida útil reduciendo el impacto negativo en el medio ambiente y mejorando la eficacia de utilización de los recursos, aplicando los principios de “quien contamina paga”, prevención, preparación para la reutilización, reciclaje y recuperación. Se recuerda que la eliminación ilegal o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la actual normativa de ley.

Información sobre la eliminación en Italia

En Italia los aparatos RAEE se deben entregar:

- en los Centros de Recogida (llamados también islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al vendedor donde comprará el nuevo aparato, que está obligado a recogerlos gratuitamente (recogida a razón de “uno por uno”).

Información sobre la eliminación en países de la Unión Europea

La Directiva comunitaria sobre aparatos RAEE se ha transpuesto de manera diferente en cada país; por lo tanto, si desea eliminar este aparato, le sugerimos que se ponga en contacto con las autoridades locales o el Vendedor para saber el método correcto de eliminación.

CERTIFICACIONES

EU declaración de conformidad para equipos eléctricos

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto

BAKERLUX SHOP.Pro™

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:

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

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

EN 62233 : 2008

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética EMC 2014/30/CE según las normas:

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 Mutfrak 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



L12548A2.D00-LD1-01 - Printed: 09-2023
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.