



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

BRUKSVEILEDNING

BAKERLUX SHOP.Pro™

Kjære kunde,
takkt for å ha valgt en ovn fra serien **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Disse ovnene er resultatet av den kontinuerlige forskningen til Unox som garanterer minimumsdimensjoner kombinert med utmerket ytelse og fantastiske stekeresultater under alle bruks- og belastningsforhold.

BAKERLUX SHOP.Pro™-ovnene bruker de beste patenterte teknologiene fra UNOX, utviklet gjennom samarbeid med kokker og verdens mest avanserte forskningsinstitutt.
Et stort utvalg av tilgjengelig ekstrautstyr gjør den til et veldig allsidig instrument, slik at kjøkkenarbeidet blir enda enklere.

INNHOILDSFORTEGNELSE

SIKKERHETSBESTEMMELSER	4
GENERELLE BRUKSANVISNINGER	5
Råd for steking/heving.....	5
BRUK: KONTROLLPANEL.....	6
BRUK: NOEN BEMERKNINGER.....	7
Manuell og automatisk steking.....	7
hva er tilberedningstrinn (step)	7
innstille verdiene	7
MANUELL STEKING.....	8
veiledet bruksprosedyre (vers. GO).....	8
veiledet bruksprosedyre (vers. LED).....	10
AUTOMATISKE STEKINGER	12
endre en oppskrift i minnet.....	13
BRUK AV HEVEOVN (KUN VERS. LED)	14
ALARMER	15
ORDINÆRT VEDLIKEHOLD OG KUNDESERVICE.....	16
utvendige stålfater, pakning i ovnsrommet	16
inni ovnsrommet.....	16
plastflater og kontrollpanel.....	16
glasset på innsiden og utsiden av døren.....	16
kundeservice.....	17

- En annen bruk og rengjøring enn dem som er oppgitt og foreskrevet i denne veiledningen betraktes som feil bruk og kan forårsake skader på gjenstander og personer, også dødelige, fører til bortfall av garantien* og hever UNOX for ethvert ansvar.
- Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren og ikke av barn uten tilsyn.
- Ha tilsyn med barn for å unngå at de leker med apparatet.
- Apparatet kan kun brukes til steking av mat i storkjøkken og profesjonelle kjøkken av kvalifisert personale som gjennomgår jevnlig opplæringskurs. Enhver annen bruk er ikke i samsvar med tiltenkt formål og er dermed farlig.
- Hvis apparatet ikke fungerer, eller det oppdages funksjons- eller strukturendringer, må det kobles fra strøm og vann. Kontakt et autorisert UNOX servicesenter uten å prøve å reparere det selv. Be om bruk av originale UNOX reservedeler ved en eventuell reparasjon.
- Manglende overhold av denne bestemmelsen kan forårsake skader på gjenstander og personer, også dødelige, og fører til bortfall av garantien*.
- For å garantere perfekte bruks- og sikkerhetsforhold anbefales det at apparatet leveres inn til et autorisert servicesenter minst en gang i året for vedlikehold og kontroll.
- Bruk kun fingrene (rene og tørre) for navigeringen og innstillingen av parameterne, og unngå å bruke redskaper som gafler, sleiver, osv.



FARE FOR FORBRENNINGER OG SKADER!

- Under steking og helt til alle apparatets deler er kjølt ned, må du kun ta på styreelementene eller apparatets håndtak, fordi de utvendige delene blir veldig varme (temperatur over 60 °C / 140 °F).
- Hvis du må åpne døren, gjør det veldig sakte og forsiktig. Vær oppmerksom på varm damp som kommer ut fra ovnsrommet.
- Bruk alltid grytekluter/grytehansker el. til håndtering av beholdere, ekstrautstyr og andre gjenstander inni ovnsrommet.
- Vær veldig forsiktig når du tar stekebrettene ut av ovnen.
- Ikke ta ut eller ta på viftenes beskyttelsesdeksel, viftene og varmeelementene mens de er i funksjon og før de er kjølt helt ned.
- Ovnens vannkrets starter med en 3/4" tilkobling med en tilbakeslagsventil og omfatter alle rør og tilbehør etter denne innretningen. Det er strengt forbudt å endre dette utstyret fordi det kan føre til skader på gjenstander og personer, også dødelige.



FARE FOR BRANN!

- Pass på at det ikke ligger noe inni ovnsrommet (f.eks. bruksveiledning, plastposer, osv.) eller finnes rester av rengjøringsmidler før apparatet brukes. Kontroller også at røykutslippet er fritt for hindringer, og det ikke finnes brannfarlige materialer i nærheten.
- Ikke plasser varmekilder (f.eks. griller, frityrkokere, osv.), lett antennelige stoffer eller drivstoffer (f.eks. dieselolje, bensin, spritflasker, osv.) i nærheten av apparatet.
- Ikke bruk lett antennelige matvarer eller væsker (f.eks. alkohol) under steking.
- Hold alltid ovnsrommet rent, og rengjør det daglig etter hver bruk. Fett eller matrester som ikke fjernes kan antennes!




FARE FOR ELEKTRISK STØT

- Ikke åpne skapene merket med dette symbolet. Det skal kun gjøres av kvalifisert og autorisert personale fra UNOX. Manglende overhold av denne bestemmelsen fører til bortfall av garantien* og risiko for skader på gjenstander og personer, også dødelige.

*For detaljer, gå inn på www.unox.com, under avsnittet Garanti

Før du bruker produktet må du lese nøye kapittelet **“Sikkerhetsbestemmelser”**

- Den første gangen ovnen tas i bruk må stekerommet og tilbehøret rengjøres nøye (se s. 16); La det være helt tomt, og la det gå på maks temperatur i ca. 1 time for å fjerne eventuell ubehagelig lukt som skyldes beskyttelsesfettet brukt i fabrikken.
- Hvis apparatet har stått på i mer enn 15 minutter uten at en funksjonsmodus er valgt, går det automatisk over i standby-funksjon for å redusere energiforbruket. For å gå ut av STANDBY er det nok å berøre tasten START/STOP.
- Bruk apparatet i en romtemperatur på mellom 5 og 35 °C.
- Ved et strøbrudd eller hvis maskinen slås av, starter programmet opp igjen når apparatet slås på igjen. Steketiden kan forlenges med maks 2 minutter.
-  Av sikkerhetsmessige årsaker FRARÅDES det å plassere det siste stekebrettet høyere enn 160 cm. Hvis det allikevel er nødvendig, **er det pålagt å feste klistremerket i posen “Starter Kit” ved 160 cm.**

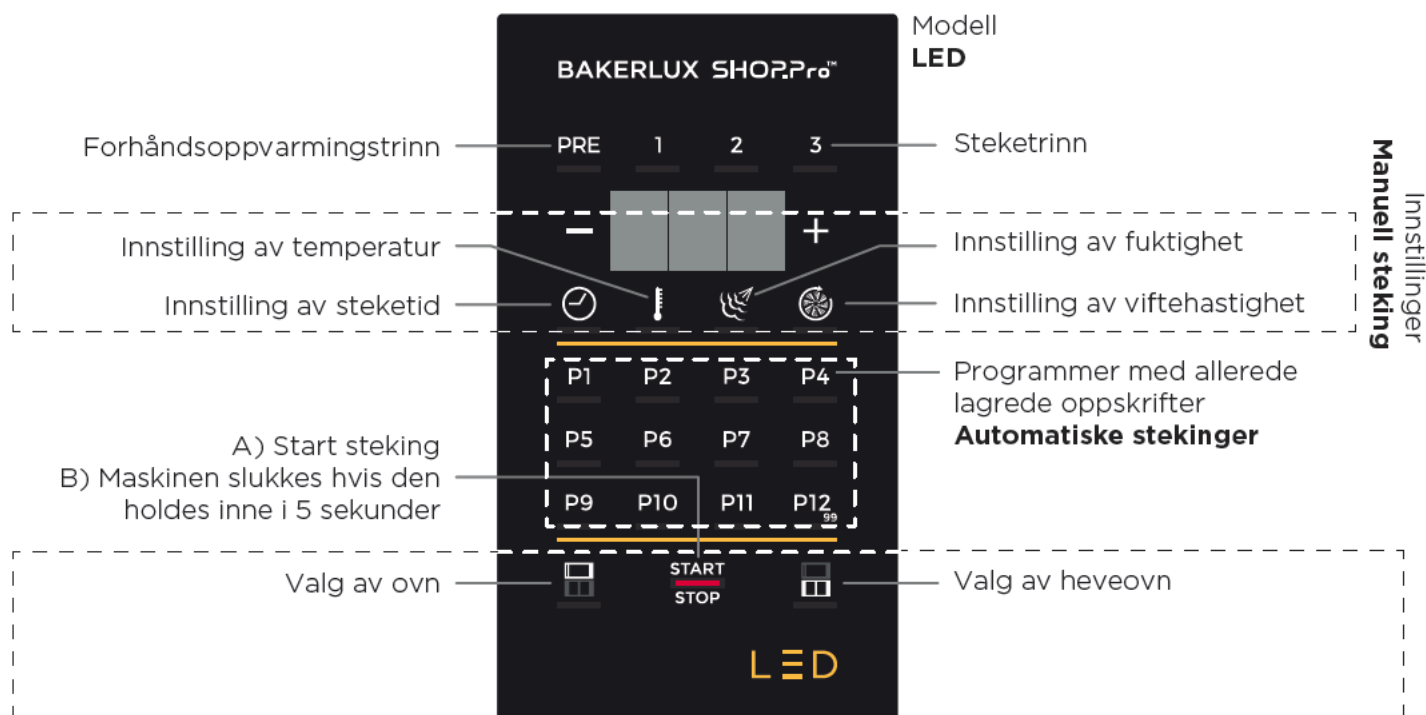
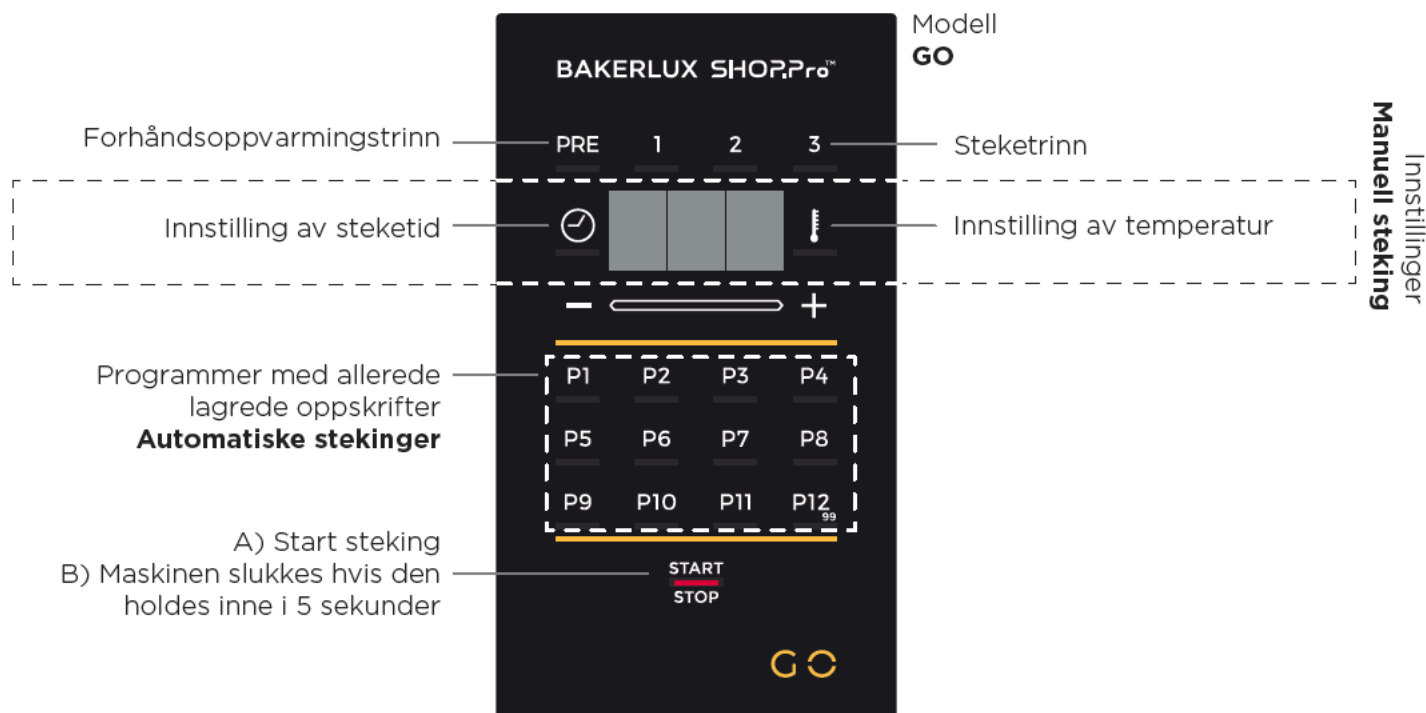
RÅD FOR STEKING/HEVING

- Bruk UNOX stekebrett og rister. Legg matvarene jevnt fordelt og ikke oppå hverandre, og uten å overbelaste stekebrettene og ristene.
- Unngå å salte maten i ovnsrommet. Hvis det ikke er mulig, må ovnen rengjøres så snart som mulig.
- Ikke bruk lett antennelige matvarer eller væsker (f.eks. alkohol eller vin) under steking.
- Det anbefales alltid å varme opp ovnen til en temperatur som er minst 30 °C høyere enn oppgitt steketemperatur for å oppheve varmetapet når døren åpnes.
- Åpne døren så lite som mulig under steking.
- Legg matvarene jevnt på stekebrettene og ikke oppå hverandre, og ikke overbelast stekebrettene (maks 10 kg per stekebrett). Fordel stekebrettene jevnt i høyden i ovnsrommet. Bruk kun maks antall stekebrett som er angitt for apparatet.
- Følg alltid belastningsanvisningene for ovnen.
- Vær forsiktig når du tar på ovnens utvendige og innvendige deler under steking og før de er kjølt helt ned (det kan være temperaturer på over 60 °C).
- Ikke overfyll beholderne med væsker eller matvarer som blir flytende med varmen, og lett kan koke over.

Bruk kun fingrene (rene og tørre) for navigeringen og innstillingen av parameterne, og unngå å bruke redskaper som gafler, sleiver, osv.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Bruk: Kontrollpanel



I modellene "LED" er det mulig å koble til både ovnen og en heveovn tilkoblet denne, ved hjelp av kontrollpanelet.





Når du vil bruke ovnen trykker du på ikonet til venstre "VALG AV OVN", for å bruke heveovnen trykker du på ikonet til høyre, "VALG AV OVN".

Fortsett deretter med normal bruk.

MANUELL OG AUTOMATISK STEKING

Ovnen du har kjøpt kan foreta både **manuelle** eller **automatiske** stekinger.

Under **manuell steking** må brukeren bruke egen erfaring og innstille følgende stekeparametere for ett eller flere steke-step (opp til maksimum tre):

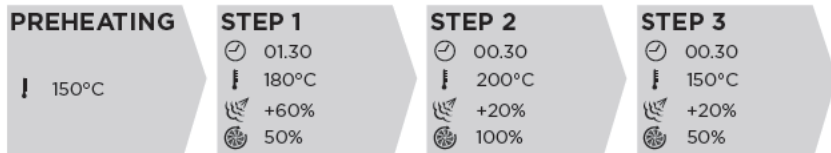
-  **steketid** (i timer.minutter);
-  **temperaturi** rommet (°C);
-  **Innføring av fuktighet** (kun ovner av versjonen LED).
-  **vifte hastighet** (kun ovner av versjonen LED).




I **automatiske tilberedninger** brukes oppskriftene som er forhåndsinnstilt av produsenten eller lagret på forhånd av brukeren etter at vedkommende har stilt inn disse manuelt.

I ovnen kan det være opp til 99 oppskrifter (fra P1 til P99).

HVA ER TILBEREDNINGSTRINN (STEP)

Hver manuelle steking består av en **innledende oppvarming** ("PRE" - valgfri, men anbefales alltid) og et **steketripp** (step) (fra minimum 1 til maksimum 3), som hvert kjennetegnes av ulike parametere. Ved å stille inn flere tilberedningstrinn enn bare ett får du riktigere balanse mellom temperatur, steketid og fuktighet. På den måten oppnår du bedre resultater.



-  For å kunne starte en steking må minst ett STEP være innstilt.
-  En steking krever nødvendigvis ikke alle STEP. Innstill kun de nødvendige.
-  Overgangen fra ett steke-STEP til det neste styres automatisk av apparatet.

INNSTILLE VERDIENE

Modell **GO**



Modell **LED**



Verdiene innstilles på følgende måte:

- 1 ved å trykke på tastene "+" og "-", helt til ønsket verdi,
- 2 Ved å bruke funksjonen "scroll", det vil si å la fingeren gli over feltet (vers. GO) eller over displayet (vers. LED): i dette siste tilfellet vil framdriften være raskere.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Manuell steking

Under **manuell steking** må brukeren bruke egen erfaring og innstille følgende stekeparametere for ett eller flere steke-step (opp til maksimum tre):



steketid (i timer.minutter);



temperatur i ovnsrommet (°C)



Innføring av **fuktighet** (kun ovner av versjonen LED);



viftehastighet (kun ovner av versjonen LED).

Etter å ha innstilt stekeparametere (steketid, temperatur, osv.) kan steking startes direkte, eller den innstilte oppskriften kan lagres. Oppskriften kan dermed brukes når som helst på et senere tidspunkt uten å måtte innstille parameterne på nytt hver gang.

VEILEDET BRUKSPROSEDYRE (VERS. GO)

A INNSTILLE OPPVARMINGEN (VALGFRI)

- 1 Velg ikonet "PRE" hvis du ønsker å stille inn en forvarming.
- 2 Still inn ønsket temperatur for forhåndsoppvarming (det anbefales en temperatur på minst 30°C grader mer enn den som er forutsatt for tilberedningen).



B INNSTILLE STEKEPARAMETERE

- 3 Velg ikonet "1": nå kan du stille inn parametrene for tilberedningstrinn STEP "1".

 **Mer informasjon om tilberednings-trinn: se s. 7**

- 4 Trykk på tasten "KLOKKE" for å stille inn **steketiden**.
- 5 Still inn ønsket verdi i timer.minutter (i eksempelet: en time og tretti minutter).
- 6-7 Med den samme metoden som du brukte for å stille inn varigheten angir du også verdien for

 **temperaturen** i rommet (fratil....°C);



- 8 Gjenta disse punktene for å stille inn STEP 2 og 3 (om nødvendig) 3 ● ● ● 6

C STILLE INN NESTE TRINN (VALGFRI)

Om nødvendig gjentar du operasjonene fra punkt 3 til punkt 6 for å stille inn tilberedningstrinn STEP "2" og "3".
Obs, ved punktet 3 ta på ikonet "2" for å stille inn STEP "2" og ikonet "3" for å stille inn STEP "3".

D STARTE/LAGRE STEKINGEN

Etter å ha innstilt stekeparametrene (steke-tid, og temperatur) er følgende mulig:

- Starte tilberedningen direkte: På slutten av stekingens lagres IKKE de innstilte parametrene.
- Lagre innstilt tilberedning og deretter starte den: På slutten av stekingens lagres de innstilte parametrene. Oppskriften kan dermed brukes når som helst på et senere tidspunkt uten å måtte innstille parametrene på nytt hver gang.

Starte stekingens direkte

- 1A Trykk på ikonet "START/STOP": tilberedningen starter med de innstilte parametrene og alle de røde posisjonsledene slukkes.

Lagre og deretter starte oppskriften

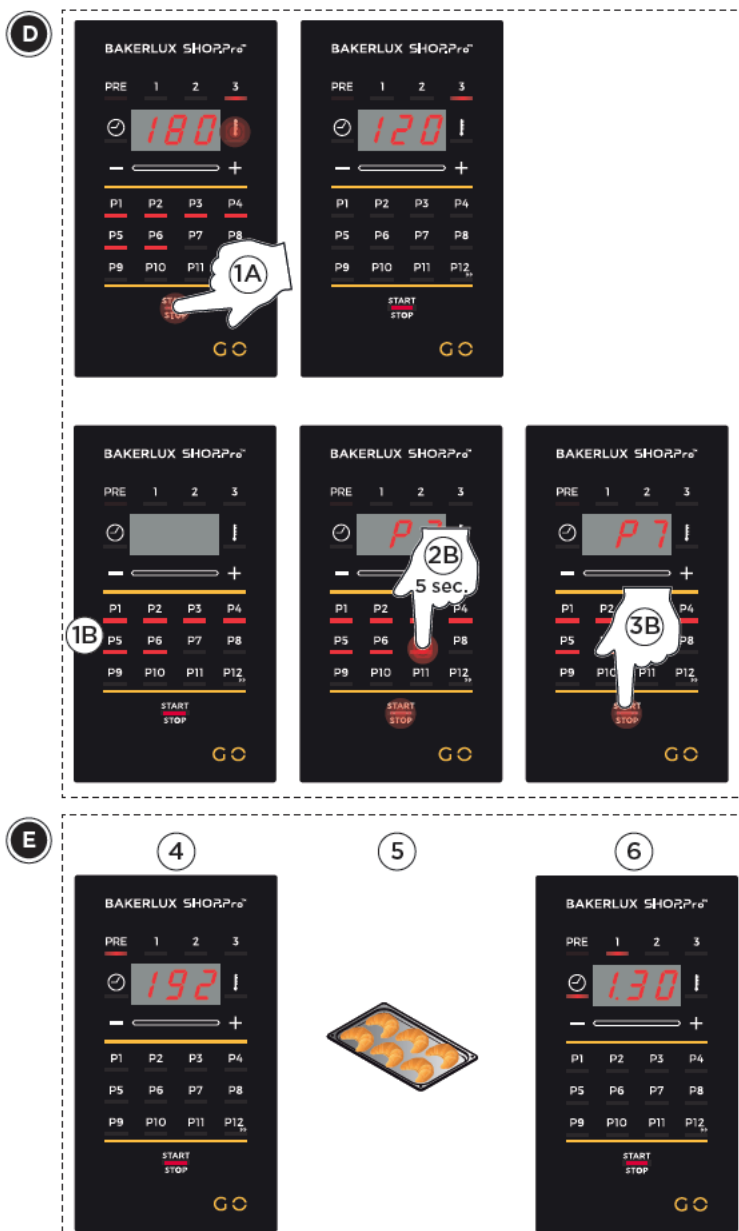
- 1B Hvis du ønsker å lagre oppskriften før du starter den leter du etter en ledig posisjon ved å se på ledlampene:

ledig posisjon: led ikke tent (eks. P7)

opptatt posisjon: tent led (eks. fra P1 til P6), hvis du velger den likevel vil du skrive over den oppskriften som allerede finnes, og det vil ikke være mulig å endre dette senere.

Merk: for å å velge posisjonene fra P12 til P99, trykk på P12 i 5 sekunder (begynner å blinke), trykk flere ganger på tasten "+" til den ønskede posisjonen dukker opp på displayet, trykk i 5 sekunder for å lagre oppskriften.

- 2B Trykk på den valgte tasten i 5 sekunder: et høres et lydsignal og steketiden er lagret.
- 3B Trykk på ikonet "START/STOP" for å starte stekingens.



E STEKING PÅGÅR!!!!

- 4 Hvis stekingens krever oppvarming, vil ovnen begynne å varme opp ovnsrommet til innstilt temperatur (i eksemplet 192°C). Maten må IKKE settes inn i ovnen i denne fasen.

- 5 Når foroppvarmingen er avsluttet avgir ovnen et lydsignal og ledlyset i ovnen blinker: Maten kan nå settes inn i ovnen. Når døren lukkes, starter STEP 1 automatisk ut fra innstilte parametre.

- 6 Under tilberedningen kan du se de innstilte parametrene på displayet når du trykker på det ikonet du er interessert i:



viser den innstilte **steketiden** vekselvis med tiden som er igjen av steketiden;



viser den innstilte **temperaturen** i rommet vekselvis med den aktuelle temperaturen.

De innstilte parametrene kan når som helst endres ved å gå fram som forklart på forrige side (punktene fra 3 til 6). Stekingens er ferdig når innstilt tid er utløpt. Hvis du vil fremskynde slutten, trykk lenge på tasten "START/STOP".

F FERDIG TILBEREDNING

Når stekingens er ferdig, avgir ovnen et lydsignal og ledlyset i ovnen blinker: Maten er ferdig. Lyset slukkes når døren åpnes.

VEILEDET BRUKSPROSEDYRE (VERS. LED)

A VELGE APPARATET

- 1 Velg ikonet "OVN": nå er kontrollpanelet aktivert for bruken av dette apparatet.



B INNSTILLE OPPVARMINGEN (VALGFRI)

- 2 Velg ikonet "PRE" hvis du ønsker å stille inn en forvarming.
- 3 Still inn ønsket temperatur for forhåndsoppvarming (det anbefales en temperatur på minst 30°C grader mer enn den som er forutsatt for tilberedningen).





C INNSTILLE STEKEPARAMETERE

- 4 Velg ikonet "1": nå kan du stille inn parametrene for tilberedningstrinn STEP "1".

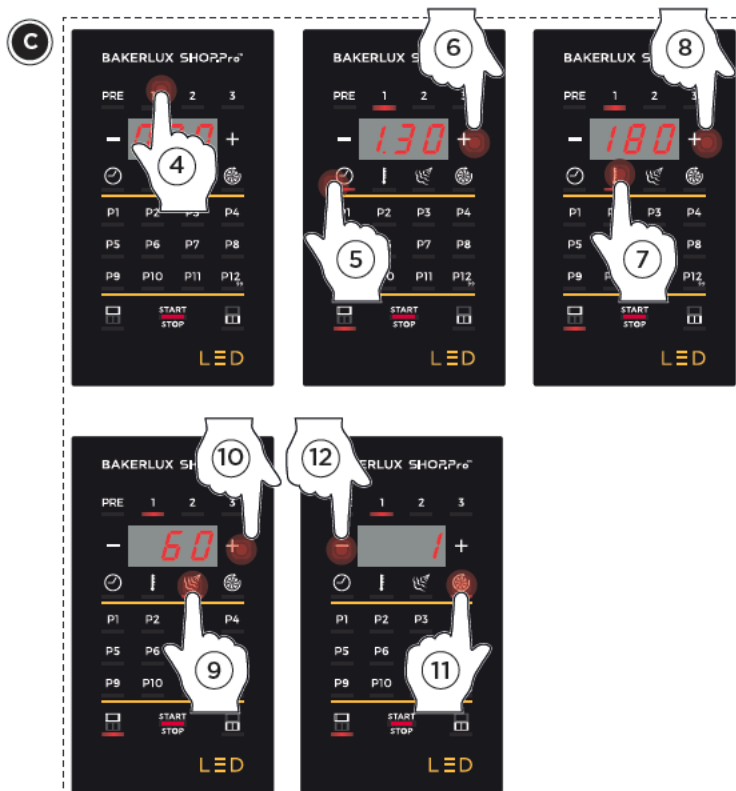
 **Mer informasjon om tilberedningstrinn: se s. 7**

- 5 Trykk på tasten "OROLOGIO" for å stille inn **steketiden**.
- 6 Still inn ønsket verdi i timer.minutter (i eksempelet: en time og tretti minutter).
- 7...11 Med den samme metoden som du brukte for å stille inn varigheten angir du også verdien for:

 **temperatur** i rommet (fratil....°C);

 **innføring av fuktighet** (fratil....med endringer på 20);

 **viftehastighet** (1: redusert hastighet; 2: maksimal hastighet).



D STILLE INN NESTE TRINN (VALGFRITT)

Om nødvendig gjentar du operasjonene fra punkt 4 til punkt 11 for å stille inn tilberedningstrinn STEP "2" og "3".

Obs, ved punktet 4 ta på ikonet "2" for å stille inn STEP "2" og ikonet "3" for å stille inn STEP "3".

- D Gjenta disse punktene for å stille inn STEP 2 og 3 (om nødvendig) 4 ● ● ● 11

E START/LAGRE STEKINGEN

Etter å ha innstilt stekeparametrene (steketid, temperatur, osv.) er følgende mulig:

- Starte tilberedningen direkte: På slutten av stekingen lagres IKKE de innstilte parametrene.
- Lagre innstilt tilberedning og deretter starte den: På slutten av stekingen lagres de innstilte parametrene. Oppskriften kan dermed brukes når som helst på et senere tidspunkt uten å måtte innstille parametrene på nytt hver gang.

Starte stekingen direkte

- 1A Trykk på ikonet "START/STOP": tilberedningen starter med de innstilte parametrene og alle de røde posisjonsledene slukkes.

Lagre og deretter starte oppskriften

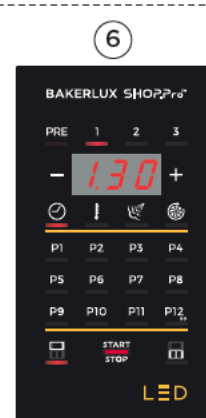
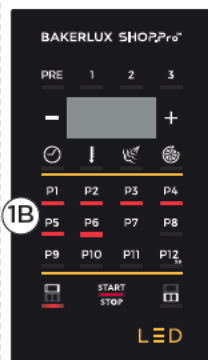
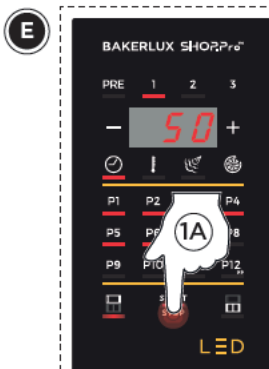
- 1B Hvis du ønsker å lagre oppskriften før du starter den leter du etter en ledig posisjon ved å se på ledlampene:

ledig posisjon: led ikke tent (eks. P7)

opptatt posisjon: tent led (eks. fra P1 til P6), hvis du velger den likevel vil du skrive over den oppskriften som allerede finnes, og det vil ikke være mulig å endre dette senere.

Merk: for å velge posisjonene fra P12 til P99, trykk på P12 i 5 sekunder (begynner å blinke), trykk flere ganger på tasten "+" til den ønskede posisjonen dukker opp på displayet, trykk i 5 sekunder for å lagre oppskriften.

- 2B Trykk på den valgte tasten i 5 sekunder: et høres et lydsignal og steketiden er lagret.
- 3B Trykk på ikonet "START/STOP" for å starte stekingen.



F STEKING PÅGÅR!!!!

- 4 Hvis stekingen krever oppvarming, vil ovnen begynne å varme opp ovnsrommet til innstilt temperatur (i eksemplet 192°C). Maten må IKKE settes inn i ovnen i denne fasen.
- 5 På slutten av oppvarmingen avgir ovnen et lydsignal og ovnens ledlampe lyser: Nå kan du sette inn maten. Når døren lukkes, starter STEP 1 automatisk ut fra innstilte parametre.
- 6 Under tilberedningen kan du se de innstilte parametrene på displayet når du trykker på det ikonet du er interessert i:

- viser den innstilte **steketiden** vekselvis med tiden som er igjen av steketiden;
- viser den innstilte **temperaturen** i rommet vekselvis med den aktuelle temperaturen;
- viser den innstilte **innførte fuktigheten**;
- viser den innstilte **vifte hastigheten**.

De innstilte parametrene kan når som helst endres ved å gå fram som forklart på forrige side (punktene fra 4 til 11). Stekingen er ferdig når innstilt tid er utløpt. Hvis du vil fremskynde slutten, trykk lenge på tasten "START/STOP".

G FERDIG TILBEREDNING

Når stekingen er ferdig, avgir ovnen et lydsignal og ledlyset i ovnen blinker: Maten er ferdig. Lyset slukkes når døren åpnes.

BAKERLUX SHOP.Pro™

Automatiske stekinger

I **automatiske tilberedninger** brukes oppskriftene som er forhåndsinnstilt av produsenten (hvis det er forutsatt) eller lagret på forhånd av brukeren etter at vedkommende har stilt inn disse manuelt (se foregående sider).

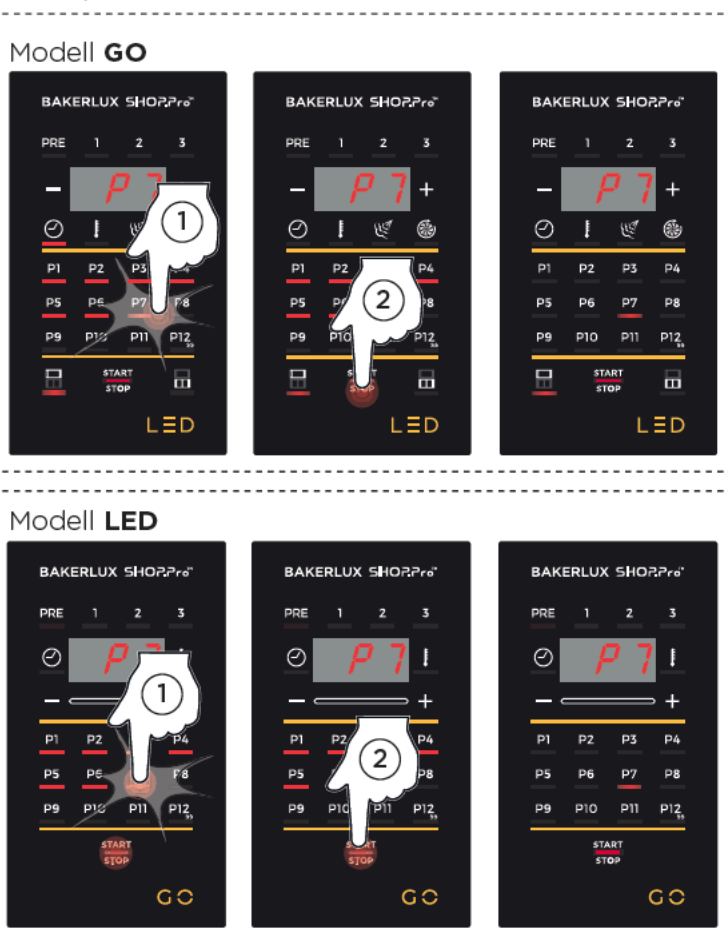
I ovnen kan det være opp til 99 oppskrifter (fra P1 til P99).

For å gå tilbake til modusen "manuelle stekinger" etter å ha trykket på en hvilken som helst "P"-tast må du trykke på den samme tasten en gang til. For eksempel, hvis du trykker på P1 går du inn i modusen "automatiske stekinger", og hvis du trykker på P1 en gang til går du tilbake til modusen "manuelle stekinger".

HENTE EN OPPSKRIFT I MINNET

- ① Trykk på den tasten du er interessert i (for å få adgang til posisjonene fra P13 til P99, velger du posisjonen P12 og fortsetter med tasten "+"): den tilhørende ledlampen begynner å blinke.
 - ② Trykk på ikonet "START/STOP": tilberedningen starter med de innstilte parametrene og alle de røde posisjonsledene slukkes.
- Se avsnittet "Manuelle stekinger" i kapittelet "Steking pågår!!!" og "Ferdigstekt".

Vi anbefaler å bruke tabellen under for å enklest finne den oppskriften du er interessert i.



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

ENDRE EN OPPSKRIFT I MINNET

- Trykk på den tasten som tilhører det programmet du ønsker å endre (i eksempelet P7): led-lampen begynner å blinke.

Merk: for å velge posisjonene fra P12 til P99, trykk på P12 (begynner å blinke), trykk flere ganger på tasten "+" til den ønskede posisjonen dukker opp på displayet, trykk i 5 sekunder for å lagre oppskriften.

- Velg det trinnet (step) du ønsker å endre (i eksempelet STEP "1").
- Velg den parameteren du ønsker å endre (i eksempelet temperaturen).
- Angi den nye verdien (i eksempelet blir temperaturen endret fra 180°C til 200°C).

Nå kan du:

- 5A Skrive over** det endrede programmet: trykk i 5 sekunder på den samme tasten, f.eks. P7 (den oppskriften som allerede finnes vil bli slettet for alltid).

I eksempelet:

P7: program med temperatur **200°C** (i stedet for 180°C som tidligere stilt inn).

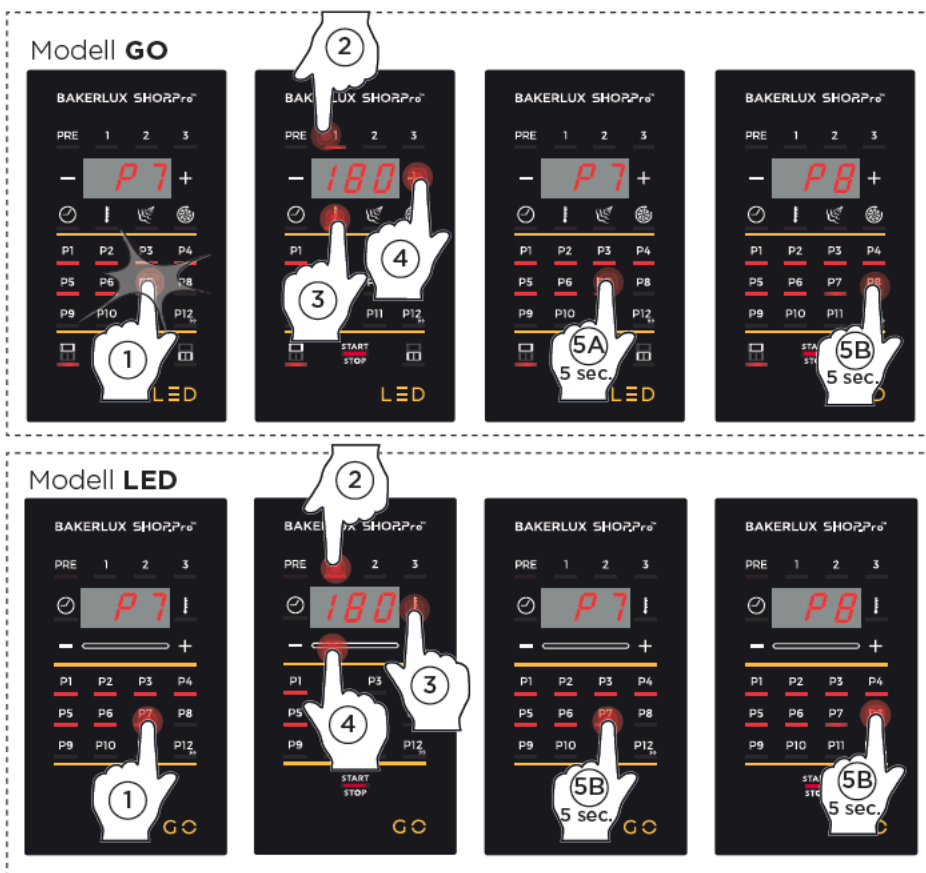
- 5B lagre** et nytt program som er identisk med utgangsprogrammet (f.eks. P7) bortsett fra for de utførte endringene (f.eks. endring av temperaturen).

Trykk en gang til i 5 sekunder på tasten som tilsvarer den ønskede posisjonen (eks. P8): hvis programmet vises i rødt betyr det at posisjonen allerede er opptatt: Hvis du velger posisjonen likevel vil oppskriften som finnes der skrives over og vil ikke kunne hentes fram igjen.

I eksempelet:

P7: program med temperatur **180°C**

P8: program som er identisk med P7 bortsett fra at temperaturen i STEP 1 er endret til **200°C**.



Pos.	Oppskriftsnavn	PRE	STEP 1			STEP 2			STEP 3				

BAKERLUX SHOP.Pro™

Bruk av heveovn (kun vers. LED)

Ditt produkt BAKERLUX SHOP.Pro™vers. kan også styre en heveovn som er i samme serie og er koblet til apparatet.

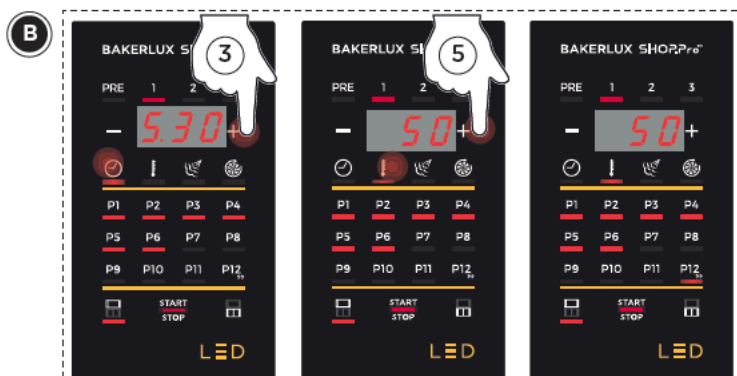
A VELGE APPARATET

- 1 Trykk på tasten "HEVEOVN": nå er kontrollpanelet klart til å bruke dette apparatet.



B STILLE INN HEVE-PARAMETERE

- 2 Trykk på tasten "OROLOGIO" for å stille inn hevetiden.
- 3 Still inn ønsket verdi i timer.minutter (i eksempelet: 5 timer og 30 minutter).
- 4 Trykk på tasten "TEMPERATUR" for å stille inn hevetemperaturen.
- 5 Still inn ønsket temperatur i °C (i eksempelet: 50°C).



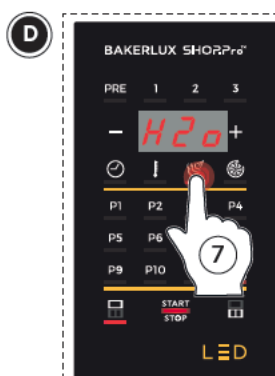
C START HEVINGEN

- 6 Trykk på tasten "START/STOP": hevingen starter med de innstilte parametrene.



D INNFØRING AV FUKTIGHET

- 7 Hvis pågående heving krever fuktighet, trykk på tasten "FUKTIGHET": Det innføres damp så lenge det trykkes på tasten.



BAKERLUX SHOP.Pro™

Alarmer

På ovnens skjerm vises eventuelle alarmer/varslinger for ovnen eller installert tilbehør (kun vers. LED). Varselmeldingene (WARNING) identifiserer situasjoner med driftsfeil, men tillater allikevel en begrenset funksjon av apparatet/tilbehøret.

Alarmmeldingene (ALARM) identifiserer situasjoner som hindrer enhver funksjon av apparatet/tilbehøret, som dermed må STOPPES.

Hvis alarmmeldingene kun gjelder tilkoblet tilbehør, er det uansett mulig å bruke ovnen.

ALARMER			
Display	Beskrivelse	Virkning	Løsning på problemet
A01	Alarm for motorvern	Ovnen avbryter enhver funksjonssyklus og hindrer påfølgende innstillinger på skjermen.	Kontakt kundeservice.
A02	Alarm for sikkerhetstermostat		
A03	Alarm for ovnsromsonder		
A04	Alarm for kommunikasjonstap til ventilator		
A07	Alarm for heveromsonde	Heveovnen avbryter enhver funksjonssyklus og hindrer påfølgende innstillinger på skjermen	Kontroller apparatets strømkabel. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.
A08	Alarm for spenning i heveovn		
A09	Alarm for kommunikasjon med heveovn		

ADVARSEL			
Display	Beskrivelse	Virkning	Løsning på problemet
U01	Varsel temperatur for ovnskort	Produktet fortsetter å fungere, men enkelte funksjoner vil kunne være deaktivert.	Kontakt kundeservice.
U07	Advarsel temperatur heveovnskort		
U13	Advarsel temperatur for ventilatorkort		
U14	Advarsel temperatursonde ventilatorkort		
U15	Advarsel spenning i heveovn		
U16	Advarsel kommunikasjon		



Alt ordinært vedlikehold skal utføres:

- etter å ha koblet apparatet fra strøm og vann
- etter å ha iført seg egnet personlig verneutstyr (f.eks. hansker, osv.).

Rengjør ovnsrommet daglig for å opprettholde gode hygieniske forhold og for å unngå at det rustfrie stålet i ovnsrommet ødelegges eller korroderer.

Til rengjøringen av deler eller tilbehør må IKKE følgende brukes:

- rengjøringsmidler som riper eller i pulverform,
- sterke eller etsende rengjøringsmidler (f.eks. saltsyre eller svovelsyre). Advarsel! Disse stoffene må heller ikke brukes til rengjøringen av basen/gulvet under apparatet:
- slipende eller skarpe redskaper (f.eks. slipesvamper, skrapere, stålbørster, osv.),
- vannsprut.

UTVENDIGE STÅLFLATER, PAKNING I OVNSROMMET

Vent til overflatene er kalde.

Bruk kun en myk klut dyppet i litt såpevann. Skyll og tørk godt.

INNI OVNSROMMET



Hvis ovnsrommet ikke rengjøres daglig, kan fett eller matrester samles opp og antenne - fare for brann!

Rengjør ovnsrommet **daglig** for å opprettholde gode hygieniske forhold og for å ivareta stålglassens og apparatets ytelse. Rester av fett eller mat kan i tillegg antenne under steking og forårsake skader på personer og apparatet. Rengjøringen må alltid utføres når ovnsrommet er kaldt, og med en myk klut dyppet i varmt såpevann. Avslutt med å skylle og tørke.

PLASTFLATER OG KONTROLLPANEL

Bruk kun en veldig myk klut og kun litt produkt til rengjøringen av skånsomme overflater. Følg anvisningene fra rengjøringsmiddelsprodusenten.

GLASSET PÅ INNSIDEN OG UTSIDEN AV DØREN

Vent til glasset er helt kaldt.

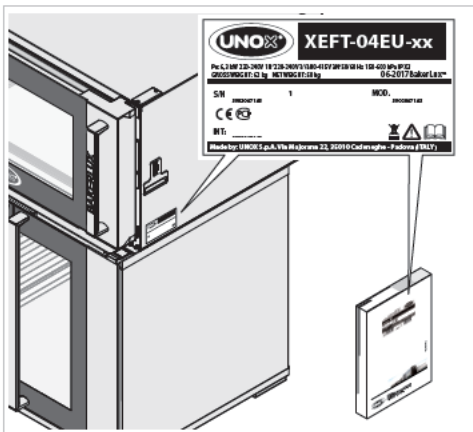
Bruk kun en myk klut dyppet i litt såpevann, eller en spesifikk vindusvask. Skyll og tørk godt.



FOR OVNER MED VIPPEÅPNING: Under ordinær rengjøring må IKKE det interne glasset tas ut, fordi det kan ødelegges.

KUNDESERVICE

Ved feil, koble apparatet fra strøm og vann og se løsningene foreslått i tabellen.



Hvis det ikke finnes en løsning i tabellen, kontakt et autorisert UNOX kundeservice og oppgi:

- kjøpedato,
- apparatets data på typeskiltet,
- eventuelle alarmmeldinger på skjermen.

Produsentens data:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

IT-35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tlf. +39 049 86.57.511 - Faks +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Feil	Mulig årsak	Mulig løsning	Løsning på problemet
Ovnen er slått helt av.	<ul style="list-style-type: none"> - Mangel på nettspenning. - Defekt apparat. 	Kontroller strømtilkoblingen.	Kontakt kundeservice.
Det produseres ikke damp i ovnsrommet.	<ul style="list-style-type: none"> - Vanninntaket er stengt. - Tilkoblingen til vann eller tank er feil utført. - Vannmangel i tanken (hvis vannet fylles fra tanken). - Vanninntaksfilteret er skittent. 	<ul style="list-style-type: none"> - Åpne vanninntaket. - Kontroller tilkoblingen til vann eller tank. - Fyll vann i tanken. - Rengjør filteret. 	
Ovnen starter ikke etter å ha innstilt tiden og trykket på "START/STOP".	Døren er åpen eller lukket feil.	Kontroller lukkingen av døren.	
Med lukket dør renner det vann ut av pakningen.	<ul style="list-style-type: none"> - Skitten pakning. - Ødelagt pakning. - Håndtakets mekanisme har løsnet. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rengjør pakningen med en fuktig klut. - Kontakt en kvalifisert tekniker for reparasjon. 	

PERIODER UTEN BRUK


Ta følgende forholdsregler ved perioder uten bruk:

- Koble apparatet fra strøm og vann.
- Gni over alle flatene i rustfritt stål med en myk klut fuktet med litt vaselinolje.
- La døren til apparatet stå litt åpen.

Ved første bruk etter en pause:

Rengjør apparatet og tilbehøret nøye (se s. 16):

- Koble apparatet til strøm og vann igjen.
- Kontroller apparatet før det tas i bruk igjen.
- Start opp apparatet igjen og la det stå i minst 50 minutter uten mat.

 For å garantere perfekte bruks- og sikkerhetsforhold anbefales det at apparatet leveres inn til et autorisert servicesenter minst en gang i året for vedlikehold og kontroll.

AVHENDING ETTER ENDT LEVETID

I henhold til par. 13 i det italienske lovdekretet nr. 49 av 2014 "Gjennomføring av direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall"



Merket med utkrysset søppelkasse angir at produktet ble markedsført etter den 13. august 2005, og at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt levetid, men kildesorteres.

Alle apparatene er fremstillet med mer enn 90 % resirkulerbare metallmaterialer (rustfritt stål, jern, aluminium, galvanisert metallplate, kobber, osv.).

Fjern strømkabelen og enhver annen innretning for lukking av rom og skuffer (hvor finnes) for å gjøre apparatet ubrukelig.

Etter endt levetid er det viktig med en riktig håndtering av produktet for å redusere negative miljøpåvirkninger og for en bedre ressursbruk etter prinsippene "forurenseren betaler", forebygging, klargjøring for gjenbruk, resirkulering og gjenvinning. Vær oppmerksom på at ulovlig eller feilaktig avhending av produktet er straffbart i henhold til gjeldende regelverk.

Informasjon om avhending i Italia

I Italia må elektriske og elektroniske apparat innleveres til:

- innsamlingssteder (også kalt miljøstasjoner eller gjenvinningssteder)
- forhandleren hvor du kjøper et nytt apparat er pliktet til å ta imot elektrisk og elektronisk avfall gratis (innlevering av et gammelt mot kjøp av et nytt).

Informasjon om avhending i EU-land

EE-direktivet er implementert forskjellig i hvert land. Kontakt derfor lokale myndigheter eller forhandleren for informasjon om riktig avhending.

SERTIFISERINGER

EU-samsvarserklæring for elektriske apparat

Produsent: UNOX S.p.A.

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

Erklærer på eget ansvar at produktet

BAKERLUX SHOP.Pro™

er i samsvar med maskindirektiv 2006/42/EF gjennom følgende standarder:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

er i samsvar med direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU gjennom følgende standarder:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007



INTERNASJONAL

UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPA

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

LI2547A0.D00-LD1-01 - Printed: 10-2017
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

