



BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

MANUEL D'UTILISATION

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Cher Client,  
nous vous remercions d'avoir choisi un four de la ligne **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Ces fours représentent le résultat de la recherche continue Unox qui garantit un encombrement minimum associé à d'excellentes performances et à une remarquable gestion des cuissons, en toute condition d'utilisation et de chargement.

Les fours **BAKERLUX SHOP.Pro™** utilisent les meilleures technologies brevetées par UNOX, conçues grâce à la collaboration des chefs et des instituts de recherche les plus avancés dans le monde entier. Une vaste gamme d'accessoires disponibles en font un instrument extrêmement éclectique, et rendent le travail en cuisine encore plus simple.

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

## INDEX

<b>NORMES DE SÉCURITÉ .....</b>	<b>4</b>
<b>INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION .....</b>	<b>5</b>
<b>UTILISATION .....</b>	<b>6</b>
<b>UTILISATION: QUELQUES NOTIONS .....</b>	<b>7</b>
<b>MENU SET FOUR.....</b>	<b>8</b>
<b>MENU PROGRAMS FOUR .....</b>	<b>13</b>
<b>MENU SET ÉTUVE DE FERMENTATION.....</b>	<b>16</b>
<b>MENU PROGRAMMES ÉTUVE DE FERMENTATION .....</b>	<b>21</b>
<b>MENU MULTITIME ÉTUVE DE FERMENTATION .....</b>	<b>24</b>
<b>PARAMÉTRAGES.....</b>	<b>26</b>
<b>ALARMES.....</b>	<b>34</b>
<b>ENTRETIEN ORDINAIRE ET APRÈS-VENTE .....</b>	<b>35</b>

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

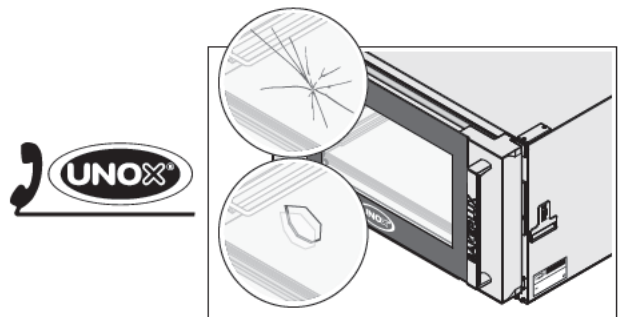
## Normes de sécurité

- Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels; ils annulent la garantie\* et dégagent UNOX de toute responsabilité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue: tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et hydrique, et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, et entraîner l'annulation de la garantie.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance agréé.



### DANGER DE BRÛLURES ET DE LÉSIONS !

- Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes sont très chaudes (température supérieure à 60°C / 140°F).
- S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
- Pour déplacer des conteneurs, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la cellule de fermentation, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question.
- Faites extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.
- Ne pas retirer ou toucher le carter de protection des ventilateurs, les ventilateurs et les résistances durant le fonctionnement et jusqu'à leur refroidissement complet.
- Le circuit hydrique du four, qui commence avec le raccord 3/4" (avec clapet de non-retour incorporé) et comprend tous les tuyaux et accessoires en aval de celui-ci, ne doit pour aucune raison être manipulé car cela pourrait provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Si le verre de l'appareil est brisé ou abîmé, demandez son remplacement immédiat en contactant un Centre d'Assistance Autorisé **Ne pas utiliser le four: risque d'explosion du verre !**



### DANGER D'INCENDIE !

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (ex. manuels d'instructions, sachets en plastique, etc.) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc.), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.).
- Ne utilisez pas d'aliments ou de liquides facilement inflammables pendant la cuisson (par ex., alcool).
- Conservez la chambre de cuisson toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien et après chaque cuisson: les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés !



### DANGER D'ÉLECTROCHOC


- Ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole: leur ouverture est réservée au personnel qualifié et autorisé UNOX. Le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie\* et expose au risque de dommages et lésions mêmes mortelles.

\* Pour plus de détails, consultez le site [www.unox.com](http://www.unox.com) à la section Garantie

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

## Indications générales d'utilisation

**!** Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le chapitre **“Normes de sécurité pour l'utilisation”**

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir page **5**); laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement n'ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement afin de réduire les consommations d'énergie. Pour sortir de la modalité STAND-BY, il suffit de toucher la touche START/STOP.
- Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35°C.
- En cas de coupure de courant ou d'extinction de la machine, dès le redémarrage, l'appareil reprendra le programme en cours. La durée de cuisson pourrait être prolongée de 2 minutes au maximum.
-  Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de **NE PAS** placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm. Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet “Starter Kit” à la hauteur de 160 cm.**

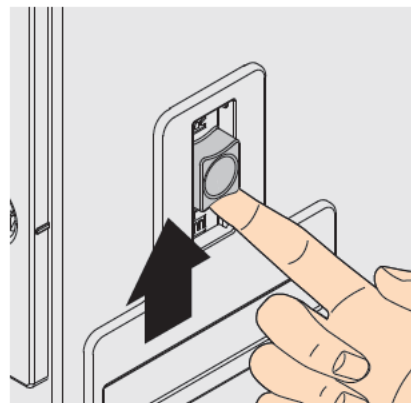
### CONSEILS DE CUISSON/FERMENTATION

- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques.
- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool ou vin).
- Il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30°C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte le moins possible.
- Essayez de disposer de manière uniforme les aliments sur les plaques, en évitant de les superposer ou de les surcharger (maximum 10 kg par plaque). Distribuez les plaques de manière uniforme sur toute la hauteur de la chambre de cuisson en respectant le nombre maximum indiqué pour chaque appareil.
- Respectez toujours les indications de chargement du four en votre possession.
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet, veillez à ne pas toucher les parties externes et internes du four (des températures supérieures à 60° C pourraient être atteintes).
- Pour éviter l'ébullition, n'utilisez pas de conteneurs remplis avec des liquides ou aliments qui se liquéfient à la chaleur, dans des quantités majeures à celles qui peuvent être facilement maîtrisées.

Pour la navigation et le réglage des paramètres, n'utilisez que les doigts, secs et propres en évitant l'utilisation d'ustensiles tels que fourchettes, spatules, etc.

Pour écrire le nom des recettes, utilisez uniquement le stylet fourni.

En cas de coupure de courant, il est possible de déverrouiller la porte en agissant sur le bouton à côté du four (seulement pour des fours avec serrure électrique).



# BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch PLUS

## Utilisation

Revient à la page-écran principale (HOME)

Revient en arrière à la page précédente

icônes de connectivité

- wi-fi activée
- wi-fi non activée
- ethernet activé
- ethernet non activé
- 3G activée
- 3G non activée

Diminue les valeurs

Augmente les valeurs

Barre slider

Pour des fours avec serrure électrique: ouvre la porte du four

Pour des fours sans serrure électrique, s'il est maintenu appuyé pendant 2 sec., il déverrouille l'utilisation du panneau en cas d'ouverture de la porte (voir approfondissement "Verrouillage afficheur" ci-dessous)

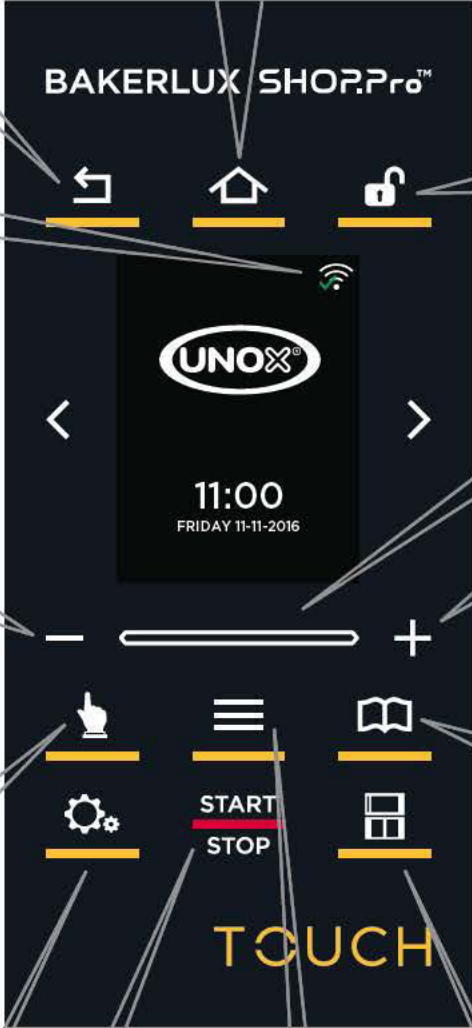
**PROGRAMS (PROGRAMMES)**  
Permet d'accéder à une liste de recettes précédemment mémorisées avec le menu SET: il sera ainsi possible de réutiliser la recette par la suite, toutes les fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

**SET (MANUEL)**  
Permet d'effectuer une **cuisson manuelle** où l'utilisateur règle les paramètres souhaités.  
[Approfondissements à la page 8](#)

Permet d'effectuer une **fermentation manuelle** où l'utilisateur règle les paramètres souhaités.  
[Approfondissements à la page 16](#)

Réglage des paramètres utilisateur (date/heure, unité de mesure, etc..)

Ce four permet de contrôler, avec un seul panneau de commande, également l'**étuve de fermentation** raccordée. Pour pouvoir utiliser l'étuve de fermentation, touchez icône a inférieure.



La touche **START STOP** démarre/interrompt une cuisson ou une fermentation en cours

La touche permet d'effectuer des modifications à la programmation

### Approfondissements: verrouillage écran



Si la porte du four est ouverte, la page-écran ci-contre signale qu'il n'est pas possible d'utiliser l'écran pour des raisons de sécurité. Dès la fermeture de la porte, l'écran est à nouveau opérationnel.

### SET ET PROGRAMS (MANUEL ET PROGRAMMES)

Le four que vous avez acheté permet de programmer des cuissons/fermentations en réglant **manuellement** les paramètres (menu **SET**).

Ensuite, il est possible de:

- lancer directement la recette: les paramètres programmés, à la fin de la cuisson/fermentation, NE seront PAS mémorisés;
- sauvegarder la recette programmée et la lancer: les paramètres programmés, à la fin de la cuisson/fermentation, seront mémorisés; il sera ainsi possible de réutiliser la recette par la suite, en accédant au menu **PROGRAMS**, lorsque que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

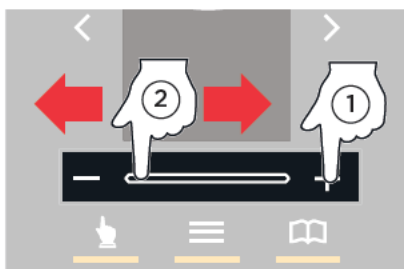
### EN QUOI CONSISTENT LES STEPS DE CUISSON/FERMENTATION

Chaque cuisson manuelle est composée d'un **préchauffage initial** ("PREHEATING" - PRÉCHAUFFAGE, facultatif mais toujours conseillé) et de **steps** de cuisson (d'un minimum de 1 à un maximum de 9), chacun caractérisé par des paramètres différents. Programmer plusieurs steps au lieu d'un seul permet un juste équilibre: cela se traduit par de meilleurs résultats.

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%

- ! Une cuisson/fermentation, pour pouvoir être lancée, exige la programmation d'au moins un STEP.
- ! Une cuisson/fermentation n'exige pas nécessairement l'utilisation de tous les STEPS: programmez donc uniquement ceux qui vous servent.
- ! Le passage d'un STEP à l'autre est géré automatiquement par l'appareil.

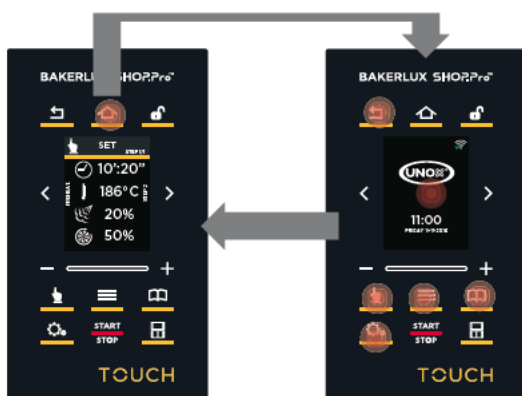
### COMMENT PROGRAMMER LES VALEURS



Les valeurs se programment:


- 1 en appuyant sur les touches "+" et "-" jusqu'à atteindre la valeur souhaitée;
- 2 en utilisant la fonction "scroll", à savoir en faisant défiler le doigt sur la barre: dans ce dernier cas, l'avancement sera plus rapide.

### AFFICHAGE COUNTDOWN



Page-écran HOME

Durant un préchauffage ou une cuisson, le countdown, c'est à dire le temps qui reste avant la fin de la phase, est toujours affiché.

Pour afficher la page-écran principale HOME, appuyez sur la touche .

Depuis la page-écran principale HOME, pour afficher à nouveau le countdown, il suffit d'appuyer sur l'une des touches indiquées en rouge.



## Menu Set four

Avec les **cuissons manuelles**, l'utilisateur, en fonction de son expérience, doit programmer les paramètres de cuisson suivants pour un ou plusieurs steps de cuisson (jusqu'à un maximum de neuf):



**durée** de cuisson (en heures.minutes)



émission **d'humidité**



**température** dans la chambre de cuisson (°C)



**vitesse des ventilateurs**

Après avoir programmé les paramètres de cuisson (durée, température, etc.), il est possible de lancer directement la cuisson ou de sauvegarder la recette programmée: il sera ainsi possible de la réutiliser par la suite, toutes les fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

## COMMENT PROGRAMMER UNE CUISSON MANUELLE

Chaque cuisson manuelle est composée d'un minimum de 1 à un maximum de 9 STEPS, chacun caractérisé par des paramètres de cuisson différents + un préchauffage initial ("PREHEATING" - PRECHAUFFAGE), facultatif mais toujours conseillé.

- ⚠ Une cuisson, pour pouvoir démarrer, exige la programmation d'au moins un STEP.
- ⚠ Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation de tous les STEPS: programmez donc uniquement ceux qui vous servent.
- ⚠ Le passage d'un STEP de cuisson à l'autre est géré de manière automatique.

### A SÉLECTIONNER LA CUISSON MANUELLE

① Touchez:

1A) l'icône "CUISSON MANUELLE"  ou

1B) l'icône "MODIFIER"  ou l'écran

② Seulement pour le point "1B": une page-écran avec deux options s'ouvrira, choisissez l'icône "MANUEL" (SET)

③ La page-écran de programmation des paramètres s'ouvrira.

### B PROGRAMMER LES PARAMÈTRES DE CUISSON

Un paramètre est modifiable seulement lorsqu'il est indiqué en rouge; si ce n'est pas le cas, touchez son icône.



**durée** cuisson en heures et minutes (en allant sous le 0 en appuyant sur la touche "**- (moins)**" le temps est infini et le four fonctionne donc de manière continue).



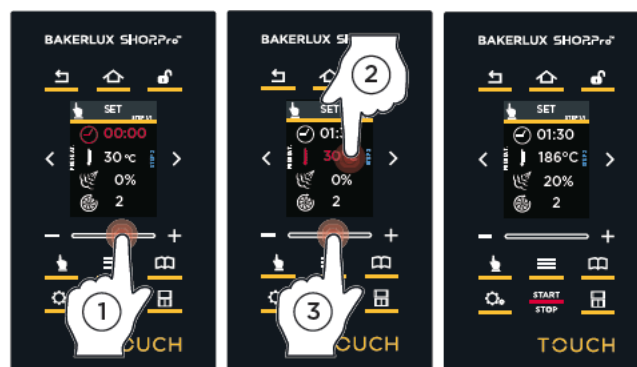
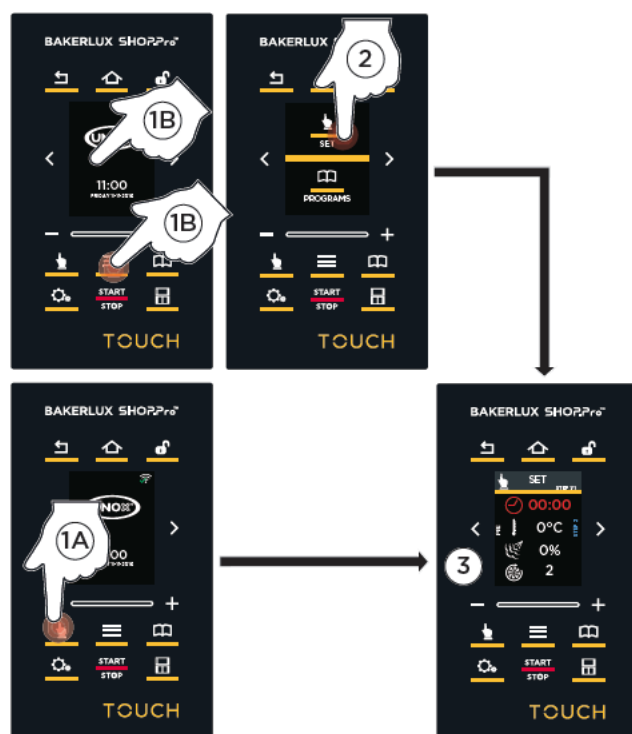
**température** en chambre



**émission d'humidité**



**vitesse des ventilateurs**



programmation de la durée

programmation de la température

cuisson hypothétique avec les paramètres réglés



### C PROGRAMMER LE PRÉCHAUFFAGE (FACULTATIF)

Pour régler le STEP de préchauffage:

- 1 touchez le symbole <
- 2 Programmez la valeur de température souhaitée pour le préchauffage.
- 3 Touchez le symbole > pour revenir à la page-écran de programmation des paramètres.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore (si activé\*) avertit la fin du préchauffage.

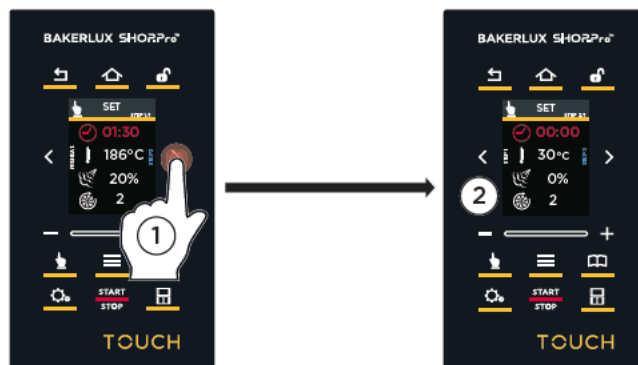
❗ Il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30-50°C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.



### D PROGRAMMER LES STEPS SUIVANTS (SI NÉCESSAIRES)

Pour programmer les steps suivants (si nécessaires):

- 1 touchez le symbole >, tous les steps disponibles seront affichés, programmez seulement ceux désirés.
- 2 Répétez les opérations expliquées au chapitre B pour régler tous les paramètres de cuisson du step "2" et des steps suivants.



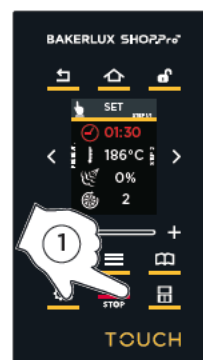
### E LANCER/SAUVEGARDER LA CUISSON

Après avoir programmé les paramètres de cuisson (durée, température, etc.) il est possible de:






- lancer directement la recette: les paramètres programmés, à la fin de la cuisson, NE seront PAS mémorisés;
- sauvegarder la recette programmée puis la lancer: les paramètres réglés, à la fin de la cuisson, seront mémorisés; il sera ainsi possible de réutiliser la recette par la suite, toutes les fois que vous le souhaitez, sans devoir régler les paramètres à chaque fois.

#### Lancer directement la cuisson

- 1 Appuyez sur l'icône "START/STOP": la cuisson démarre avec les paramètres programmés.



## Sauvegarder la cuisson puis la lancer

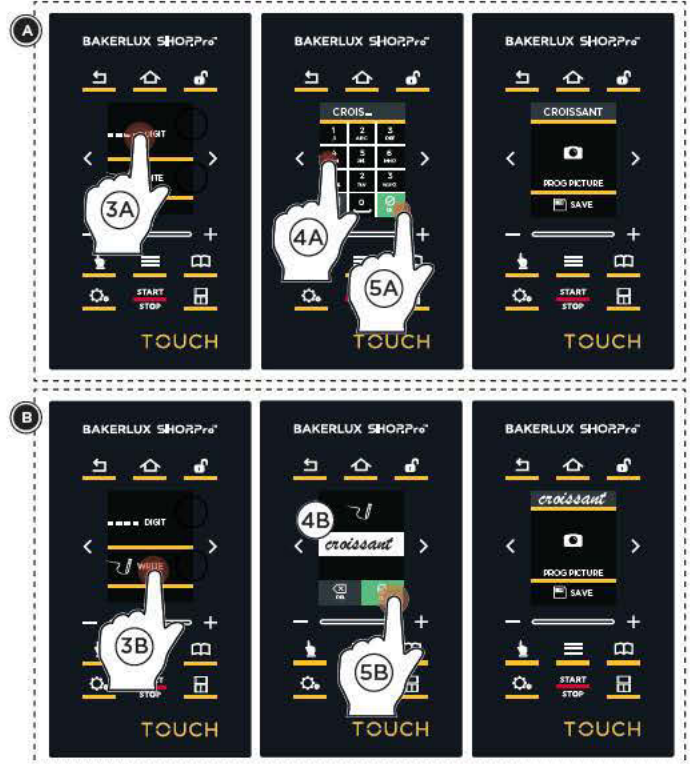
- ① Touchez l'icône "MODIFIER" 
- ② Touchez le champ "-----".
- ③ Il est possible de programmer le **nom** que vous souhaitez donner à la recette en choisissant entre deux modalités:
  - Ⓐ en tapant le nom sur un clavier  et en confirmant par "OK" .
  - Ⓑ en écrivant le nom avec le stylet fourni  et en confirmant par "OK" .
- ⑥ Touchez l'icône "PROG PICTURE" (PROG. IMAGE)
- ⑦ Choisissez la photo à associer à la recette.
- ⑧ Appuyez sur la touche "SAVE" pour sauvegarder la recette.
- ⑨ Le programme à peine sauvegardé occupera automatiquement la dernière position, après les programmes déjà en mémoire.

La page-écran indique la recette "CROISSANT" insérée et sauvegardée.

- ⑩ Pour utiliser les cuissons mémorisées, accédez à la section "PROGRAMS" (programmes) [chap. "Menu Programs four" à la page 13](#)

- ⚠ Il n'est pas nécessaire d'attribuer un nom et une photo aux recettes que vous souhaitez mémoriser. Dans ce dernier cas, à la place du nom de la recette apparaîtra l'inscription "PROG" accompagnée d'un numéro progressif. Également dans ce cas, le programme à peine sauvegardé occupera automatiquement la dernière position, après les programmes déjà en mémoire.


- ⑩ Appuyez sur l'icône "START/STOP": la cuisson démarre avec les paramètres programmés.



## F CUISSON EN COURS!!!!

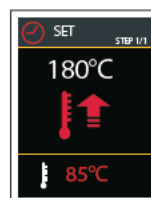
- 1 Si la cuisson prévoit un préchauffage, le four commence à chauffer la chambre pour l'amener à la température programmée (dans l'exemple 180°C). Pendant cette phase, N'insérez PAS les plats dans le four.

Si vous ne souhaitez pas que le préchauffage soit effectué, opérez comme il est indiqué aux points 2 et 3, sinon attendez la fin de ce dernier :

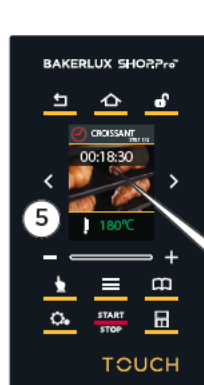
- 2 Touchez l'icône "MODIFIER" 
- 3 Touchez l'icône "SKIP PREHEATING" (sauter le préchauffage). La modification est temporaire, c'est à dire qu'elle est seulement valable pour la cuisson en cours mais ne modifie pas la recette originale mémorisée.
- 4 À la fin du préchauffage, s'il est effectué, le four émet un signal sonore et la page-écran représentée apparaît (INSERT TRAY - INSÉRER LES PLAQUES DE CUISSON): il est temps d'enfourner les plats. Lors de la fermeture de la porte, le STEP 1 démarre automatiquement selon les paramètres programmés.
- 5 La page-écran qui apparaît durant la cuisson indique le temps restant jusqu'à la fin de cuisson (dans l'exemple 12 minutes et 6 secondes) et la température (dans l'exemple 180°C).

- 6 Pour visualiser ou varier les paramètres d'une cuisson en cours (ex. baisser la température ou prolonger la durée), consultez le [chap. Visualiser / varier les paramètres d'une cuisson ou d'un préchauffage en cours à la page 12](#)

- 7 Si vous souhaitez interrompre la cuisson en cours plus tôt, maintenez la touche appuyée "START/STOP" longtemps (environ 4-5 secondes).



Température de préchauffage programmée



Cuisson terminée

Cuisson en cours (temps restant inférieur à 1 min)

Cuisson en cours (temps restant supérieur à 1 min.)






cuisson à temps

cuisson continue

## Visualiser / varier les paramètres d'une cuisson ou d'un préchauffage en cours

### SOLUTION "A" (SOLUTION A)

- 1 Touchez l'icône "MODIFIER" 
- 2 Touchez l'icône "VIEW MODIFY" (MODIFIER LA VUE)
- 3 Variez les paramètres normalement (voir "Programmer les paramètres de cuisson" à la page 8)
- 4 Touchez l'icône "MODIFIER"  pour mémoriser les modifications effectuées.
- 5 Pour sortir de la page-écran, touchez l'icône "REVENIR EN ARRIÈRE"  ou attendez 10 sec.

### SOLUTION "B" (SOLUTION B)

- 1 Touchez les symboles < ou >

Voir les points 3, 4 et 5 de la solution "A".

Les modifications sont temporaires, c'est à dire qu'elles sont seulement valables pour la cuisson/préchauffage en cours mais ne modifient pas la recette originale mémorisée.


- 1 Pour bloquer un préchauffage en cours, voir à la page 17

### G FIN DE CUISSON

La cuisson s'arrête à la fin du temps programmé; si vous souhaitez anticiper la fin, appuyez longtemps sur la touche "START/STOP". À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore: les plats sont prêts.

En fin de cuisson, il est possible de:

- 1 **ajouter du temps** (par exemple, j'ai vérifié que les plats ne sont pas encore cuits).

1A-1B-1C-1D: Touchez l'icône  régler les minutes supplémentaires (1 minute par défaut), redémarrer la cuisson avec "START/STOP".

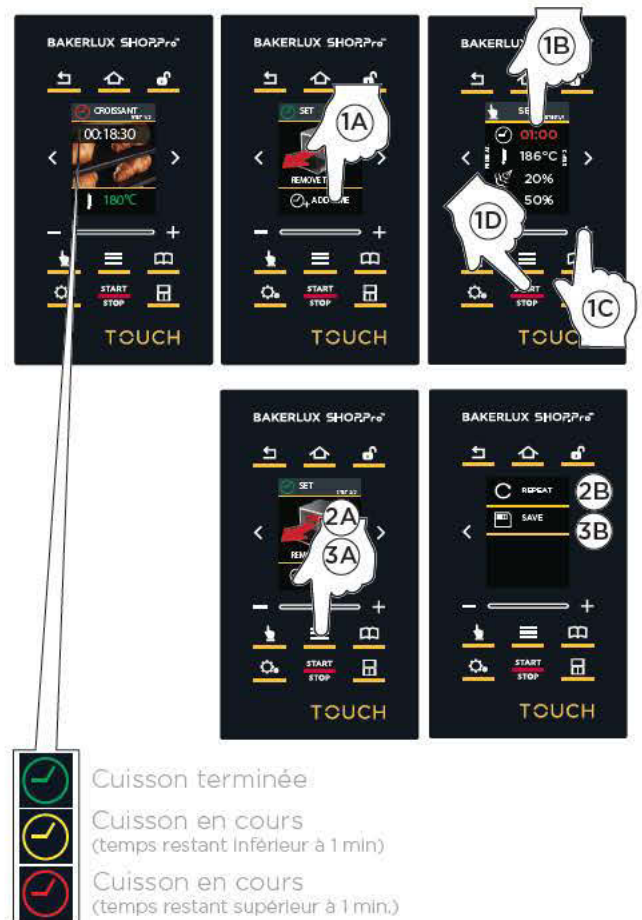
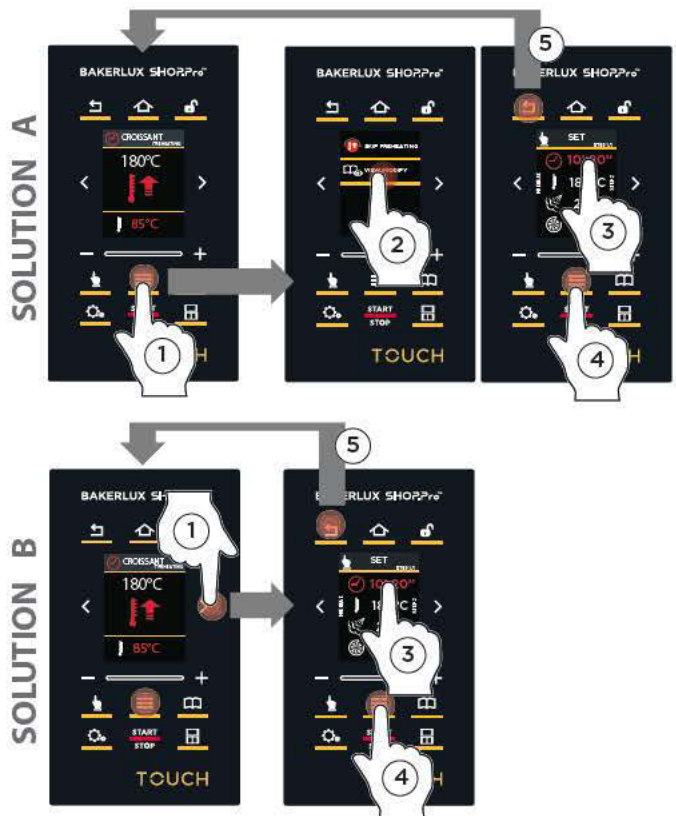
- 2 **répéter** la cuisson à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres.

2A-2B: Touchez les icônes "MODIFIER"  et "REPEAT" .

- 3 **sauvegarder** la cuisson à peine terminée si cela n'a pas été précédemment.

3A-3B: Touchez les icônes "MODIFIER"  et "SAVE" . Successivement, sauvegardez la cuisson normalement (voir "sauvegarder une cuisson" à la page 10)

Pour revenir à la page-écran HOME, appuyez sur la touche "HOME" .





## Menu Programs four

À travers ce menu, il est possible de visualiser et d'utiliser les recettes mémorisées précédemment par l'utilisateur après les avoir programmées manuellement (menu SET). Le four peut contenir jusqu'à 99 recettes (de P1 à P99).

### RAPPELER UNE RECETTE DANS LA MÉMOIRE

① Touchez:

1A) l'icône "PROGRAMS"  ou bien

1B) l'icône "MODIFIER"  ou l'écran.

② Seulement pour le point "1B": une page-écran avec deux options s'ouvrira, choisissez l'icône "PROGRAMS" (PROGRAMMES)

③ La liste des cuissons mémorisées précédemment s'ouvre en utilisant le "MENU SET" (dans l'exemple, la recette "croissant" a été sélectionnée). Pour faire défiler tous les programmes, utilisez les symboles < ou >.

④ Appuyez sur l'icône "START/STOP": la cuisson démarre avec les paramètres programmés.

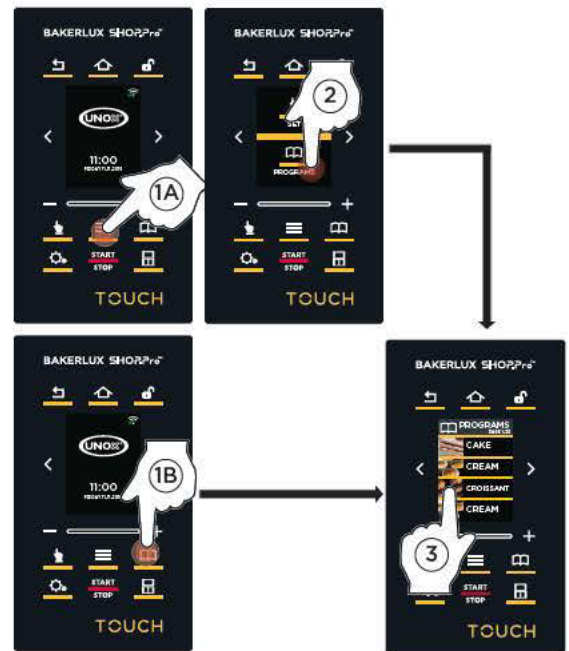
⑤ Si la cuisson prévoit un préchauffage, le four commence à chauffer la chambre pour l'amener à la température programmée. Pendant cette phase, N'insérez PAS les plats dans le four.

⑥ Pour "sauter" le préchauffage, consultez le chap. "Sauter un préchauffage en cours" à la page 17

⑦ À la fin du préchauffage, le four émet un signal sonore et la page-écran représentée apparaît (INSERT TRAY - INSÉRER LES PLAQUES DE CUISSON): il est temps d'enfourner les plats. Lors de la fermeture de la porte, le STEP 1 démarre automatiquement selon les paramètres programmés.

⑧ La page-écran qui apparaît durant la cuisson indique le temps restant jusqu'à la fin de cuisson (dans l'exemple 12:06) et la température (dans l'exemple 180°C). La cuisson s'arrête à la fin du temps programmé; si vous souhaitez anticiper la fin, appuyez longtemps sur la touche "START/STOP". À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore: les plats sont prêts.

⑨ Pour visualiser ou varier les paramètres d'une cuisson en cours (ex. baisser la température ou prolonger la durée), consultez le chap. Visualiser / varier les paramètres d'une cuisson ou d'un préchauffage en cours à la page 12).



Température de préchauffage programmée

Température actuelle en chambre



-  Cuisson terminée
-  Cuisson en cours (temps restant inférieur à 1 min)
-  Cuisson en cours (temps restant supérieur à 1 min.)




OVENS PROGRAMS

## VARIER LES PARAMÈTRES D'UNE CUISSON EN MÉMOIRE

### COPIER UNE CUISSON EN MÉMOIRE

### ANNULER UNE CUISSON EN MÉMOIRE

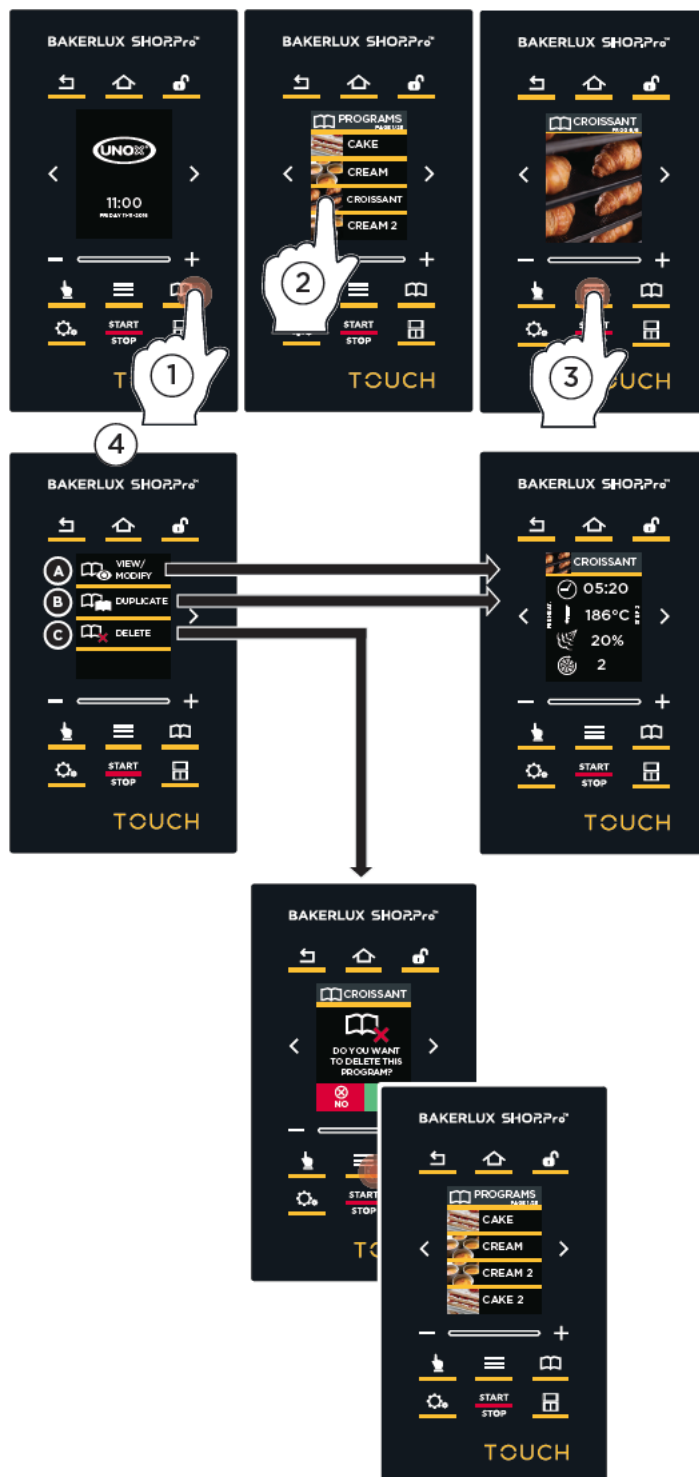
- ① Touchez l'icône "PROGRAMS" 
- ② La liste des cuissons mémorisées précédemment s'ouvrira en utilisant le "MENU SET" (dans l'exemple, la recette "croissant" a été sélectionnée).

- ③ Touchez l'icône "MODIFIER" 
- ④ La page-écran de modification apparaît. Il est possible de:

**A (VIEW/MODIFY) visualiser les paramètres de la recette et la modifier éventuellement** en agissant normalement (voir "[Programmer les paramètres de cuisson](#)" à la page 8). Les modifications seront PERMANENTES, c'est à dire que la recette originale sera modifiée (dans l'exemple, la recette "croissant").

**B (COPIER) copier la recette originale** pour en créer une nouvelle: dans ce cas, la recette originale de départ NE sera pas modifiée. Pour programmer et sauvegarder la nouvelle recette copiée, voir "[Programmer les paramètres de cuisson](#)" à la page 8 et chap. "[Sauvegarder la cuisson puis la lancer](#)" à la page 10

**C (DELETE) annuler la recette** de manière permanente (elle sera retirée de la liste des recettes).




## FIN DE CUISSON

La cuisson s'arrête à la fin du temps programmé; si vous souhaitez anticiper la fin, appuyez longtemps sur la touche "START/STOP". À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore: les plats sont prêts.

En fin de cuisson, il est possible de:

- 1 **ajouter du temps** (par exemple, j'ai vérifié que les plats ne sont pas encore cuits).


1A-1B-1C-1D: Touchez l'icône  régler les minutes supplémentaires (1 minute par défaut), redémarrer la cuisson avec "START/STOP".

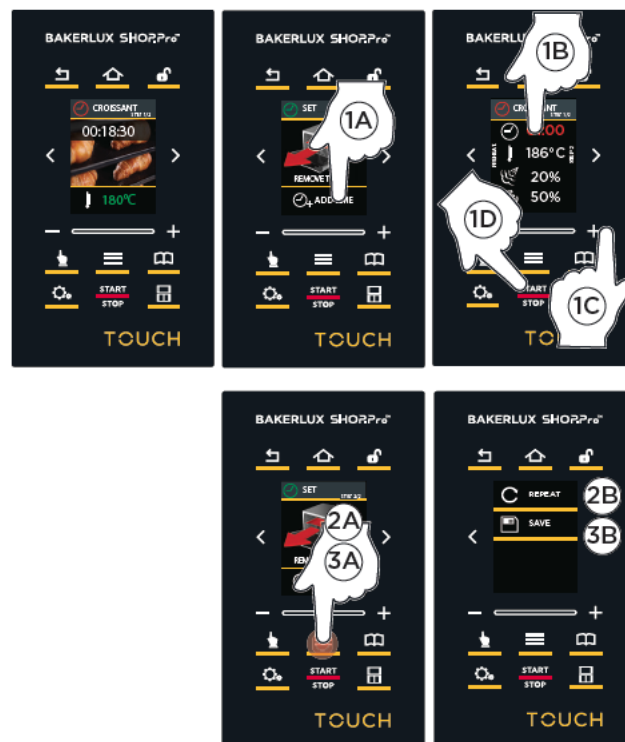
- 2 **répéter** la recette à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres.

2A-2B: touchez les icônes "MODIFIER"  et "REPEAT" .

- 3 **sauvegarder** la cuisson à peine terminée si des modifications ont été apportées.

3A-3B: Touchez les icônes "MODIFIER"  et "SAVE" (SAUVEGARDER) .  
Successivement, sauvegardez la cuisson normalement (voir "[sauvegarder une cuisson](#)" à la page 10)

Pour revenir à la page-écran HOME, appuyez sur la touche "HOME" .





## Menu Set étuve de fermentation

Votre appareil BAKERLUX SHOP.Pro™ est prédisposé pour contrôler une étuve de fermentation de la même série, raccordée à celle-ci. Dans un processus de **fermentation manuelle**, l'utilisateur, en fonction de son expérience, doit programmer les paramètres de cuisson suivants:



**durée** de fermentation (en heures.minutes);



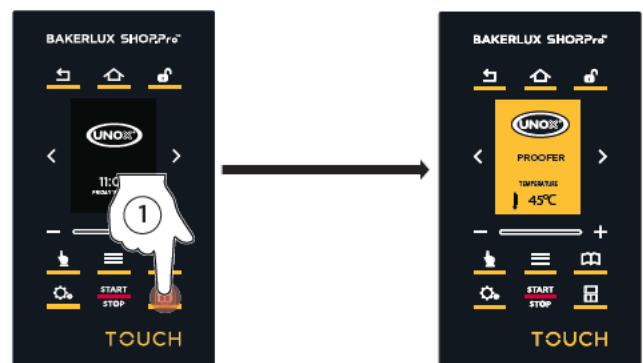
**température** dans la chambre (°C)

Après avoir programmé les paramètres, il est possible de lancer directement la fermentation ou de sauvegarder la recette programmée: il sera ainsi possible de la réutiliser par la suite, toutes les fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

### COMMENT PROGRAMMER UN PROCESSUS DE FERMENTATION MANUEL

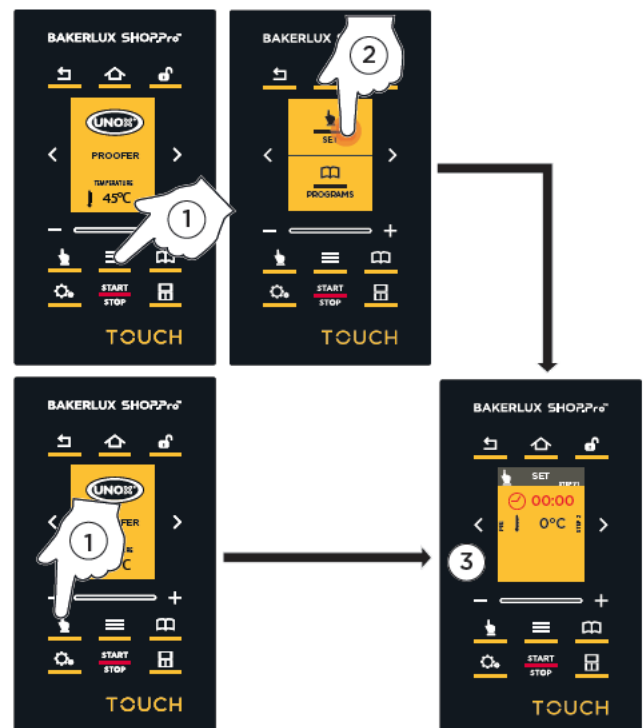
#### A SÉLECTIONNER L'APPAREIL

- 1 Sélectionnez la touche "ÉTUVE": maintenant le panneau de commandes est activé pour l'utilisation de cet appareil.



#### B SÉLECTIONNER LA FERMENTATION MANUELLE


- 1 Touchez:
  - A) l'icône "FERMENTATION MANUELLE"
  - ou
  - B) l'icône "MODIFIER" ou l'écran.
- 2 Seulement pour le point "B": une page-écran avec deux options s'ouvrira, choisissez l'icône "MANUEL" (SET)
- 3 La page-écran de programmation des paramètres s'ouvrira.





## C PROGRAMMER LES PARAMÈTRES DE FERMENTATION

Un paramètre est modifiable seulement lorsqu'il est indiqué en rouge; si ce n'est pas le cas, touchez son icône.

 **durée** fermentation en heures et minutes (en allant sous le 0 en appuyant sur la touche “- (moins)” le temps est infini et l'étuve de fermentation fonctionne donc de manière continue).

 **température** en chambre




## D PROGRAMMER LE PRÉCHAUFFAGE (FA-CULTATIF)

Pour régler le STEP de préchauffage:

- ① touchez le symbole <
- ② Programmez la valeur de température souhaitée pour le préchauffage.
- ③ Touchez le symbole > pour revenir à la page-écran de programmation des paramètres.


Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore (si activé\*) avertit la fin du préchauffage.

 Il est conseillé de toujours préchauffer l'étuve de fermentation pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.



PROVER  
SET

### Sauter un préchauffage en cours

- ① Touchez l'icône “MODIFIER” 
- ② Touchez l'icône “SKIP PREHEATING” (sauter le préchauffage).
- ③ La page-écran représentée (INSERT TRAY - INSÉRER LES PLAQUES DE CUISSON) apparaît. Lors de la fermeture de la porte, le STEP 1 démarre automatiquement selon les paramètres programmés.

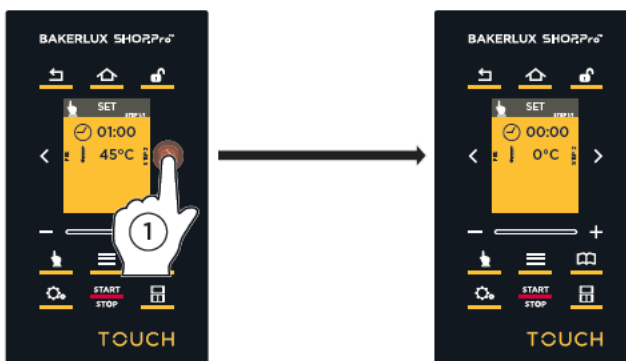
Les modifications sont temporaires, c'est à dire qu'elles sont seulement valables pour la fermentation en cours mais ne modifient pas la recette originale mémorisée.



## E PROGRAMMER LES STEPS SUIVANTS (SI NÉCESSAIRES)

Pour programmer les steps suivants (si nécessaires):

- ① touchez le symbole >, tous les steps disponibles seront affichés, programmez seulement ceux désirés.
- ② Répétez les opérations expliquées au chapitre précédent pour régler tous les paramètres de fermentation du step “2” et des steps suivants.



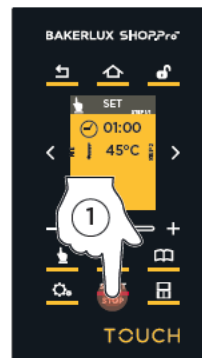
## F DÉMARRER / SAUVEGARDER LE PROCESSUS DE FERMENTATION

Après avoir programmé les paramètres de fermentation, il est possible:


- lancer directement la recette: les paramètres programmés, à la fin de la fermentation, NE seront PAS mémorisés;
- sauvegarder la recette programmée et la lancer: les paramètres programmés, à la fin de la fermentation, seront mémorisés; il sera ainsi possible de réutiliser la recette par la suite, lorsque que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

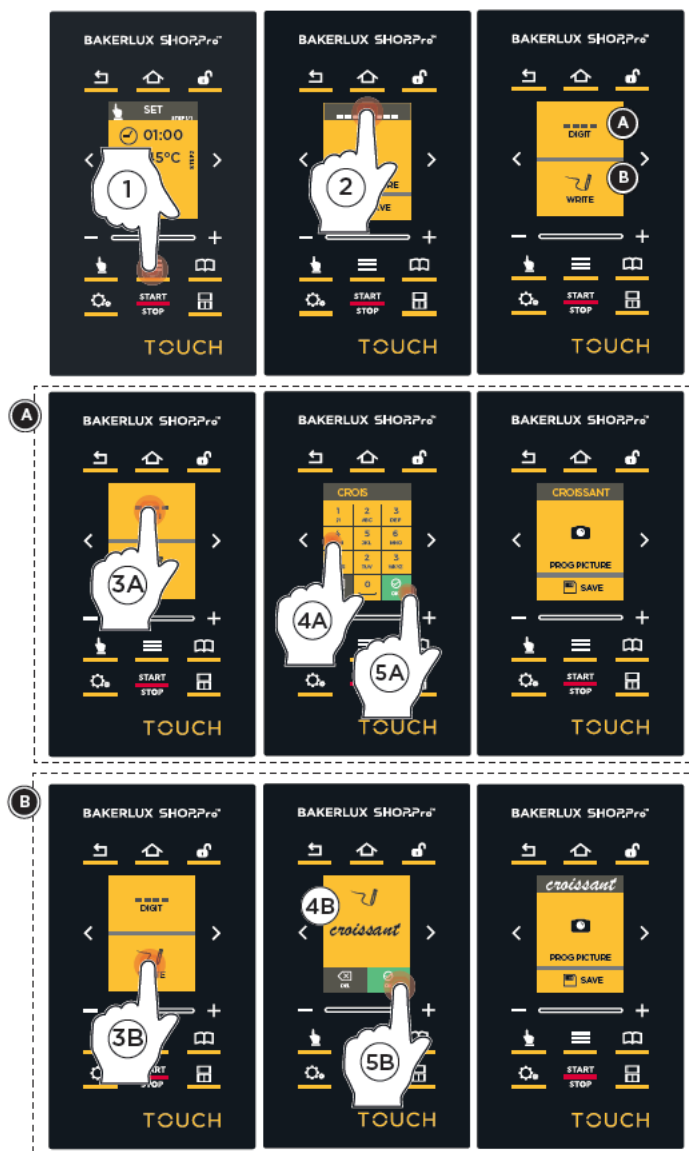
### Démarrer directement la fermentation

- 1 Appuyez sur l'icône "START/STOP": la fermentation démarre avec les paramètres programmés.



### Sauvegarder la fermentation puis la lancer

- 1 Touchez l'icône "MODIFIER" 
- 2 Touchez le champ "-----".
- 3 Il est possible de programmer le **nom** que vous souhaitez donner à la recette en choisissant entre deux modalités:
  - A en tapant le nom sur un clavier (4A) et en confirmant par "OK" (5A).
  - B en écrivant le nom avec le stylet four-ni (4B) et en confirmant par "OK" (5B).



- ⑥ Touchez l'icône "PROG PICTURE" (PROG. IMAGE)
- ⑦ Choisissez la photo à associer à la recette.
- ⑧ Appuyez sur la touche "SAVE" pour sauvegarder la recette.
- ⑨ Le programme à peine sauvegardé occupera automatiquement la dernière position, après les programmes déjà en mémoire.

La page-écran indique la recette "CROISSANT" insérée et sauvegardée.

- ⑩ Pour utiliser les fermentations mémorisées, accédez à la section "PROGRAMS" (programmes) [chap. "Menu Programmes étuve de fermentation" à la page 21](#)

⚠ Il n'est pas nécessaire d'attribuer un nom et une photo aux recettes que vous souhaitez mémoriser. Dans ce dernier cas, à la place du nom de la recette apparaîtra l'inscription "PROG" accompagnée d'un numéro progressif. Également dans ce cas, le programme à peine sauvegardé occupera automatiquement la dernière position, après les programmes déjà en mémoire.

- ⑩ Appuyez sur l'icône "START/STOP": la fermentation démarre avec les paramètres programmés.

## ⓐ FERMENTATION EN COURS !!!!

- ① Si la fermentation prévoit un préchauffage, l'étuve de fermentation commence à chauffer la chambre pour l'amener à la température programmée (dans l'exemple 70°C). Pendant cette phase, N'insérez PAS les plats dans l'étuve de fermentation.

📖 Pour "sauter" le préchauffage, consultez le [chap. "Sauter un préchauffage en cours" à la page 17](#)

- ② À la fin du préchauffage, l'étuve de fermentation émet un signal sonore et la page-écran représentée apparaît (INSERT TRAY - INSÉREZ LES PLAQUES): il est temps d'enfourner les plats. Appuyez sur l'icône "START": la fermentation démarre avec les paramètres programmés.

- ③ La page-écran qui apparaît durant la fermentation indique le temps restant jusqu'à la fin de la fermentation (dans l'exemple 47 minutes) et la température en chambre (dans l'exemple 45°C).

📖 Pour visualiser ou varier les paramètres d'une fermentation en cours (ex. baisser la température ou prolonger la durée), consultez le [chap. Visualiser / varier les paramètres d'une fermentation ou d'un préchauffage en cours à la page 20](#).

- ⚠ Si vous souhaitez interrompre la fermentation en cours avant, maintenez la touche appuyée "START/STOP" longtemps (environ 4-5 secondes)

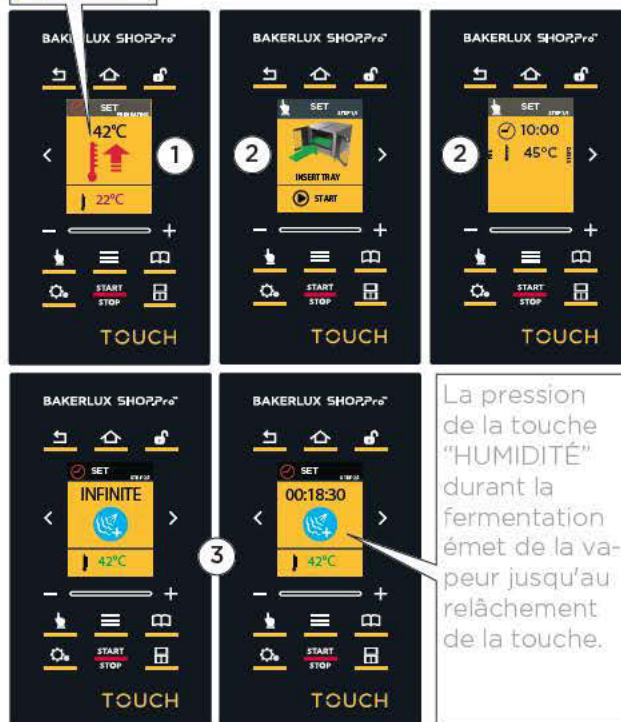


PROVER  
SET



Température de préchauffage programmée

Température actuelle en chambre






fermentation avec fonctionnement continu

fermentation à temps

La pression de la touche "HUMIDITÉ" durant la fermentation émet de la vapeur jusqu'au relâchement de la touche.

## Visualiser / varier les paramètres d'une fermentation ou d'un préchauffage en cours

### SOLUTION "A" (SOLUTION A)

- ① Touchez l'icône "MODIFIER" 
- ② Touchez l'icône "VIEW MODIFY" (VOIR MODIFIER)
- ③ Variez les paramètres normalement (voir le chap. "Programmer les paramètres de fermentation" à la page 17)
- ④ Touchez l'icône "MODIFIER"  pour mémoriser les modifications effectuées.
- ⑤ Pour sortir de la page-écran, touchez l'icône "REVENIR EN ARRIÈRE"  ou attendez 10 sec.

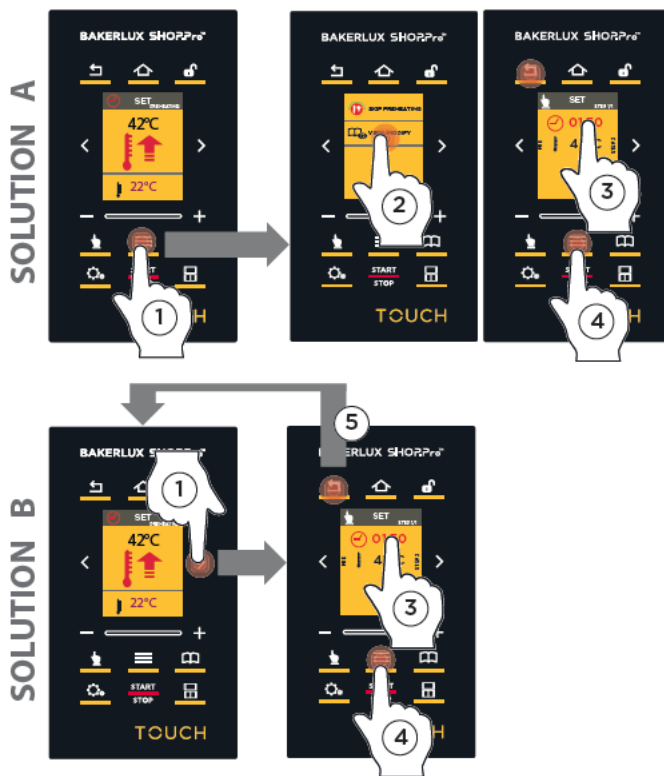
### SOLUTION "B" (SOLUTION B)

- ① Touchez les symboles < ou >

Voir les points ③, ④ et ⑤ de la solution "A".

Les modifications sont temporaires, c'est à dire qu'elles sont seulement valables pour la fermentation/préchauffage en cours mais ne modifient pas la recette originale mémorisée.


- ⑥ Pour bloquer un préchauffage en cours, voir à la page 17





## G FIN DE LA FERMENTATION

La cuisson s'arrête à la fin du temps programmé; si vous souhaitez anticiper la fin, appuyez longtemps sur la touche "START/STOP". À la fin de la fermentation, l'étuve émet un signal sonore: les plats sont prêts. En fin de fermentation, il est possible de:



- ① **ajouter du temps** (par exemple, j'ai vérifié que les plats ne sont pas encore fermentés).

1A-1B-1C-1D : Touchez l'icône  réglez les minutes supplémentaires (10 minute par défaut), redémarrez la cuisson avec "START/STOP".

- ② **répéter** la fermentation à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres.

2A-2B: Touchez les icônes "MODIFIER"  et "REPEAT" (RÉPÉTER) .

- ③ **sauvegarder** la fermentation à peine terminée si cela n'a pas été fait précédemment.

3A-3B: Touchez les icônes "MODIFIER"  et "SAVE" (SAUVEGARDER) .

Successivement, sauvegardez la fermentation normalement (voir "Sauvegarder la fermentation" à la page 18)





Pour revenir à la page-écran HOME, appuyez sur la touche "HOME" .

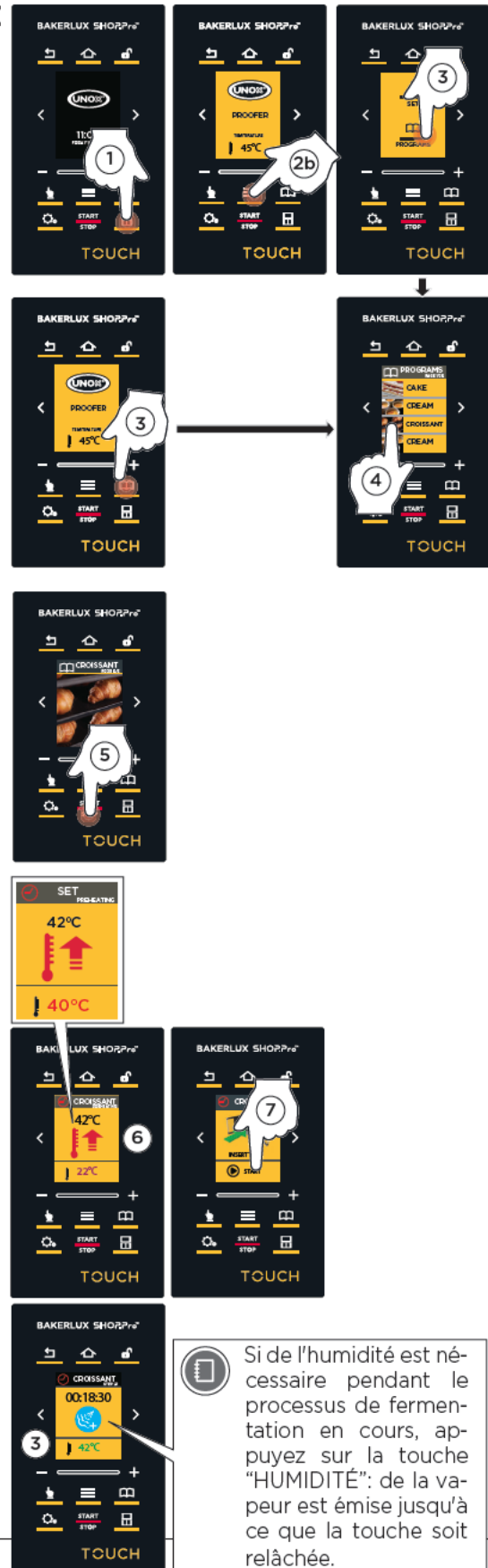


## Menu Programmes étuve de fermentation



À travers ce menu, il est possible de visualiser et d'utiliser les recettes mémorisées précédemment par l'utilisateur après les avoir programmées manuellement (menu SET). Le four peut contenir jusqu'à 99 recettes (de P1 à P99).

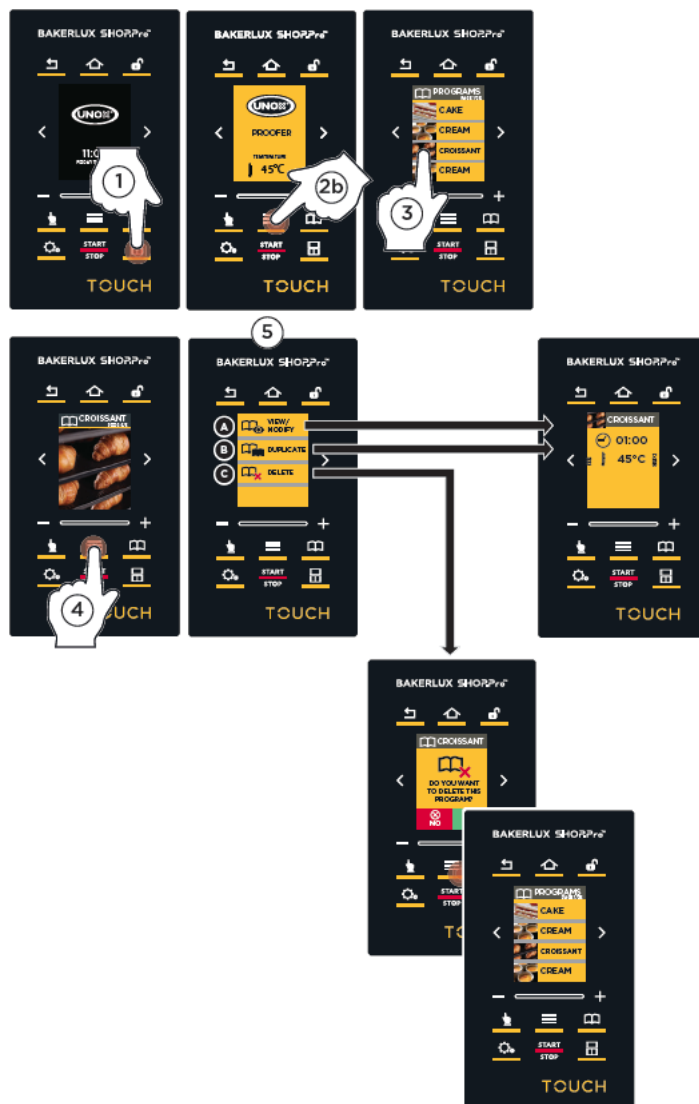
### RAPPELER UNE RECETTE DANS LA MÉMOIRE

- ① Sélectionnez la touche "ÉTUVE": maintenant le panneau de commandes est activé pour l'utilisation de cet appareil.
- ② Toucher:
  - A) l'icône "PROGRAMS"  ou bien
  - B) l'icône "MODIFIER"  ou l'écran.
- ③ Seulement pour le point "B": une page-écran avec deux options s'ouvrira, choisissez l'icône "PROGRAMMES" (PROGRAMS)
- ④ La liste des fermentations mémorisées précédemment s'ouvre en utilisant le "MENU SET" (dans l'exemple, la recette "croissant" a été sélectionnée).  
Pour faire défiler tous les programmes, utilisez les symboles < ou >.
- ⑤ Appuyez sur l'icône "START/STOP": la fermentation démarre avec les paramètres programmés.
- ⑥ Si la fermentation prévoit un préchauffage, l'étuve de fermentation commence à chauffer la chambre pour l'amener à la température programmée. Pendant cette phase, N'insérez PAS les plats dans l'étuve de fermentation.
- 📖 Pour "sauter" le préchauffage, consultez le chap. **"Sauter un préchauffage en cours"** à la page 17
- ⑦ À la fin du préchauffage, l'étuve de fermentation émet un signal sonore et la page-écran représentée apparaît (INSERT TRAY - INSÉREZ LES PLAQUES): il est temps d'enfourner les plats. Appuyez sur l'icône "▶ START": la fermentation démarre avec les paramètres programmés.
- ⑧ La fermentation s'arrête à la fin du temps programmé; si vous souhaitez anticiper la fin, appuyez longtemps sur la touche "START/STOP". À la fin de la fermentation, l'étuve émet un signal sonore: les plats sont prêts.
- 📖 Pour visualiser ou varier les paramètres d'une fermentation en cours (ex. baisser la température ou prolonger la durée), consultez le chap. **"Programmer les paramètres de fermentation"** à la page 17.



## VARIER LES PARAMÈTRES D'UNE FERMENTATION EN MÉMOIRE COPIER UNE FERMENTATION EN MÉMOIRE ANNULER UNE FERMENTATION EN MÉMOIRE

- ① Sélectionnez la touche "ÉTUVE": maintenant le panneau de commandes est activé pour l'utilisation de cet appareil.
- ② Touchez l'icône "PROGRAMS" 
- ③ La liste des fermentations mémorisées précédemment s'ouvrira en utilisant le "MENU SET" (dans l'exemple, la recette "croissant" a été sélectionnée).
- ④ Touchez l'icône "MODIFIER" 
- ⑤ La page-écran de modification apparaît. Il est possible de:
  - A (VIEW/MODIFY) visualiser les paramètres de la recette et la modifier éventuellement en agissant normalement (voir "Programmer les paramètres de fermentation" à la page 17). Les modifications seront PERMANENTES, c'est à dire que la recette originale sera modifiée (dans l'exemple, la recette "croissant").
  - B (COPIER) copier la recette originale pour en créer une nouvelle: dans ce cas, la recette originale de départ NE sera pas modifiée. Pour programmer et sauvegarder la nouvelle recette copiée, voir "Programmer les paramètres de fermentation" à la page 17 et chap. "Sauvegarder la fermentation puis la lancer" à la page 18
  - C (DELETE) annuler la recette de manière permanente (elle sera retirée de la liste des recettes).




## FIN DE LA FERMENTATION

La fermentation s'arrête à la fin du temps programmé; si vous souhaitez anticiper la fin, appuyez longtemps sur la touche "START/STOP". À la fin de la fermentation, l'étuve émet un signal sonore.

En fin de fermentation, il est possible de:

- 1 **ajouter du temps** (par exemple, j'ai vérifié que les plats ne sont pas encore fermentés).

1A-1B-1C-1D: Touchez l'icône  réglez les minutes supplémentaires (1 minute par défaut), redémarrez la fermentation avec "START/STOP".


- 2 **répéter** la fermentation à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres.

2A-2B: Touchez les icônes "MODIFIER"  et "REPEAT" (RÉPÉTER) .

- 3 **sauvegarder** la fermentation à peine terminée si cela n'a pas été fait précédemment.

3A-3B: Touchez les icônes "MODIFIER"  et "SAVE" (SAUVEGARDER) .

Successivement, sauvegardez la fermentation normalement (voir "[Démarrer / sauvegarder le processus de fermentation](#)" à la page 18)

Pour revenir à la page-écran HOME, appuyez sur la touche "HOME" .





## Menu MULTITIME étuve de fermentation

Dans les cuisines modernes, il est fréquent de vouloir faire fermenter simultanément des produits qui exigent des temps de fermentation et des conditions climatiques différents (température, humidité, etc...): avec le menu Multi.time, il est possible d'utiliser l'étuve de fermentation avec un cycle continu et de régler jusqu'à 10 minuteries différentes pour signaler la fin de fermentation de chaque produit.

### EXEMPLE DE FONCTIONNEMENT

En utilisant cette fonction, l'étuve de fermentation maintient la température et l'humidité réglée à l'infini.

Dans l'exemple ci-contre, 3 plaques de cuisson avec des aliments différents sont introduites dans la chambre de fermentation à **10h00** (→).

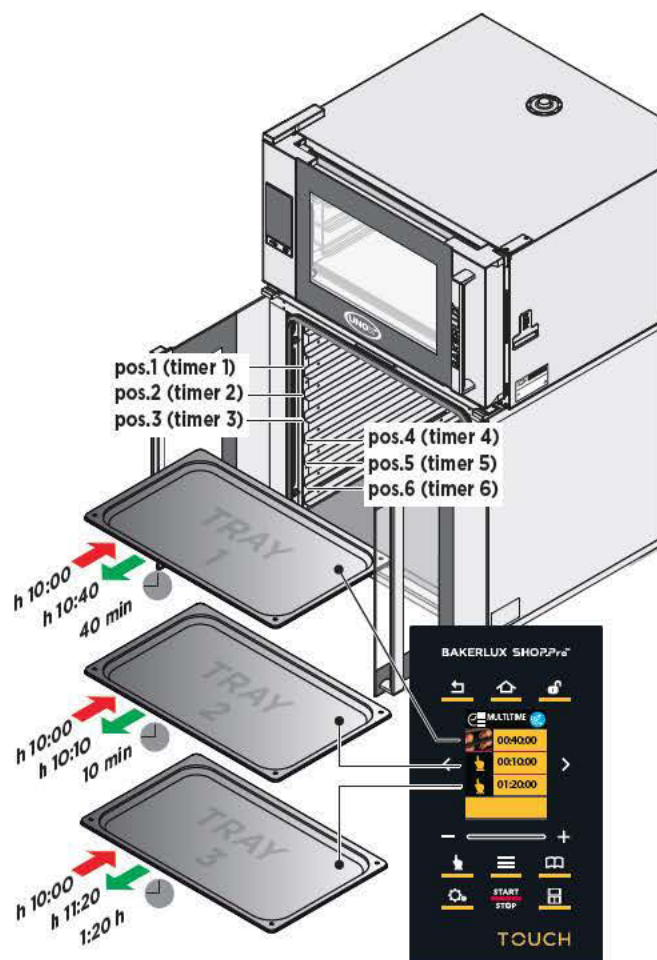
Pour chacune d'elle, une minuterie avec une durée différente sera réglée puisque chaque aliment exige de temps de cuisson personnalisés.

(🕒 40 minutes, 10 minutes, 1 heure et 30 minutes).

⚠ Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson située tout en haut de l'étuve, la minuterie 2 pour la deuxième plaque de cuisson en partant du haut, et ainsi de suite: cela permettra de savoir quelle plaque doit être extraite à la fin de la minuterie (ex. la minuterie 2 s'arrête, je retire la deuxième plaque de cuisson en partant du haut).

À l'écoulement de la minuterie (dans l'exemple, la première minuterie à s'écouler sera celle de la plaque de cuisson 2, → à 10h10), un signal sonore avertira qu'il est temps d'extraire la plaque de cuisson correspondante.

Le nombre maximum de minuteries réglables est 10 (donc pour un maximum de 10 fermentations simultanées dans la chambre).





## PROGRAMMER UNE FERMENTATION MULTI-TIME

Dans cette section, il est possible de créer et de démarrer une fermentation Multi-time.

⚠ La fermentation NE prévoit PAS la saisie d'un temps (la fermentation est "infinie").

### Programmation de la température et démarrage de la fermentation

- ① Sélectionnez la touche "ÉTUVE": maintenant le panneau de commandes est activé pour l'utilisation de cet appareil.
- ② Touchez l'icône de la température
- ③ Programmez la valeur de température souhaitée pour la fermentation (dans l'exemple 42°C).
- ④ Appuyez sur l'icône "START/STOP" ;
- ⑤ une phase de préchauffage est lancée pour atteindre la température programmée (dans l'exemple 42°C).
- ⑥ Une fois que la température programmée est atteinte, la page-écran "INSERT TRAY - INSÉRER LES PLAQUES DE CUISSON" apparaît. Insérez les plaques de cuisson et appuyez sur la touche ▶ START pour lancer la fermentation.



### Programmation de la minuterie de chaque plaque insérée

- ⑦ Appuyez sur la touche "ADD TIME - AJOUTER DU TEMPS" pour régler le temps de chaque plaque.

⚠ Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson située tout en haut de l'étuve, la minuterie 2 pour la deuxième plaque de cuisson en partant du haut, et ainsi de suite: cela permettra de savoir quelle plaque doit être extraite à la fin de la minuterie (ex. la minuterie 2 s'arrête, je retire la deuxième plaque de cuisson en partant du haut). Les temps peuvent être saisis avec deux modalités différentes:

- A) en choisissant l'une des recettes compatibles\* proposées par le four (\*: recettes qui prévoient la même température programmée précédemment, ex. 42°C).

- ⑧ choisissez la recette qui vous intéresse;
- ⑨ appuyez sur la touche ▶ START pour confirmer

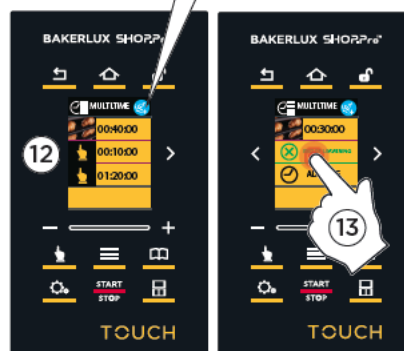
- B) en saisissant manuellement une durée.

- ⑧ touchez le symbole <
- ⑨ touchez la durée;
- ⑩ déplacez le curseur jusqu'à régler la durée souhaitée;
- ⑪ appuyez sur la touche ▶ START pour confirmer

- ⑫ La liste de toutes les minuteries activées apparaît.
- ⑬ À la fin d'une minuterie, l'inscription "END OF LEAVENING - FIN DE LA FERMENTATION" apparaît en vert et l'étuve de fermentation émet un signal sonore. Pour éteindre ce dernier, touchez l'inscription affichée. Retirez la plaque de cuisson lorsque la minuterie est terminée.

- 🗑 Pour éliminer une minuterie de la liste, touchez pendant 3 secondes l'inscription de la minuterie que vous souhaitez annuler.

📖 Si de l'humidité est nécessaire pendant le processus de fermentation en cours, appuyez sur la touche "HUMIDITE": de la vapeur est émise jusqu'à ce que la touche soit relâchée.





## Paramètres

Permet d'accéder au réglage des paramètres du four.

Le MENU SERVICE (SERVICE MENU) est réservé à des opérateurs spécialisés, en revanche la section "PROGRAMMATION UTILISATEUR (USER SETTINGS)" est accessible par un opérateur quelconque en tapant le mot de passe "4456" et en confirmant par "OK".

Une page-écran s'ouvrira avec une série de sous-menus que vous pouvez faire défiler avec les symboles < ou >.



### 1 LANGUE (LANGUAGE)

Permet de sélectionner la langue préférée qui sera utilisée pour toutes les rubriques du menu.

Vous pouvez faire défiler la liste des langues avec les symboles < ou >:

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

La langue sélectionnée est indiquée en vert.

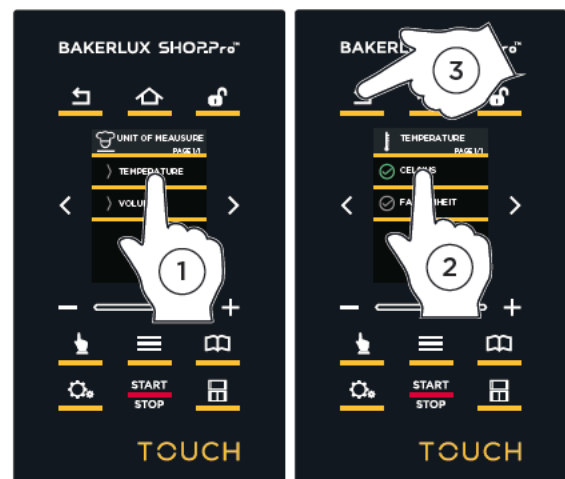


### 2 UNITÉ DE MESURE (UNIT OF MEASURE)

Permet de sélectionner l'unité de mesure:

- de la température (°C-°F);
- du volume (litres - galons).

Les options sélectionnées sont indiquées en vert.




### 3 DATE ET HEURE (DATE AND TIME)

Il est nécessaire de régler:

#### A ...le fuseau horaire:

- cliquez sur la zone géographique d'appartenance (apparaît en jaune)

et confirmer avec  le choix effectué;

- sélectionnez votre pays, en faisant défiler la liste avec les symboles < ou >.

#### B ...utilisez l'heure automatique (seulement si le four est connecté à un réseau):

- "OUI": l'heure sera relevée par le réseau et restera actualisée de manière automatique;


- "NON": il est nécessaire de régler l'heure en mode manuel.


L'option sélectionnée est indiquée en vert.


#### C ...si vous devez changer l'heure pour le passage de l'heure légale à l'heure solaire et vice-versa.

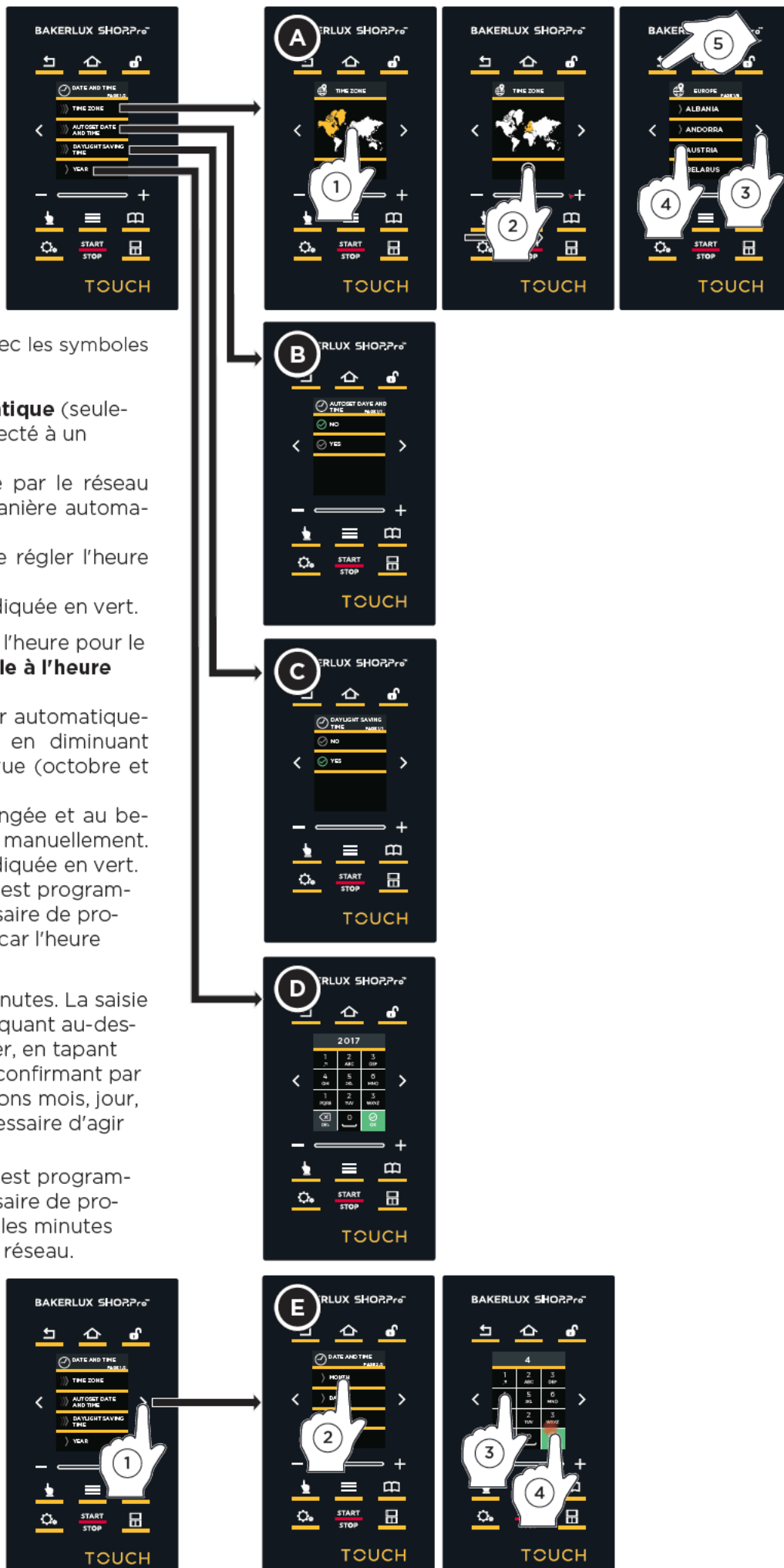
- "OUI": l'heure se met à jour automatiquement en augmentant ou en diminuant d'une heure à la date prévue (octobre et mars).

- "NON": l'heure reste inchangée et au besoin, elle doit être changée manuellement. L'option sélectionnée est indiquée en vert.

 Si l'heure automatique est programmée, il n'est pas nécessaire de programmer cette option car l'heure change en toute autonomie.

 ...année, mois, jour et minutes. La saisie des valeurs se fait en cliquant au-dessus de l'option à programmer, en tapant sur le clavier la valeur et en confirmant par "OK". Pour accéder aux options mois, jour, heures et minutes, il est nécessaire d'agir sur le symbole >.


 Si l'heure automatique est programmée, il n'est pas nécessaire de programmer les heures et les minutes car l'heure est relevée par le réseau.



## 4 SIGNAL SONORE (BUZZER)

Il permet de régler:

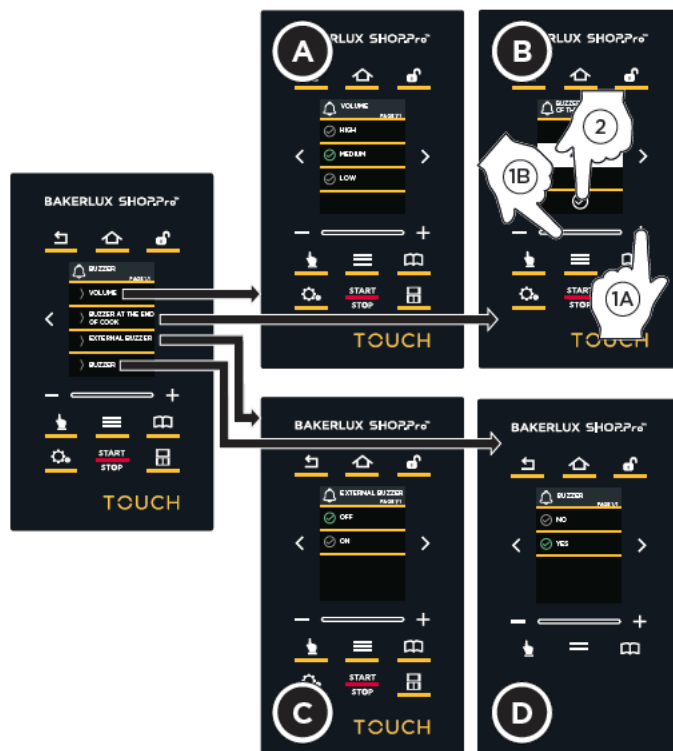
**A** le **volume** du signal sonore en fin de cuisson/fermentation en choisissant parmi: haut, moyen et bas;

**B** la **durée** en secondes du signal sonore en fin de fermentation. La valeur se règle en appuyant sur les touches “+” et “-” jusqu’à atteindre la valeur souhaitée ou bien en utilisant la fonction “scroll”. En utilisant la fonction “scroll”, à savoir en faisant glisser le doigt sur la barre: dans ce dernier cas, l’avancement sera plus rapide. Confirmez la valeur saisie en appuyant sur ;

**C** l'**activation** (ON) ou la **désactivation** (OFF) d'un signal sonore externe optionnel, si installé;

**D** l'**activation** (OUI) ou la **désactivation** (NON) du signal sonore du four. Si l'option “NON” est choisie au terme d'une cuisson/fermentation, le four n'émettra aucun signal d'avertissement.

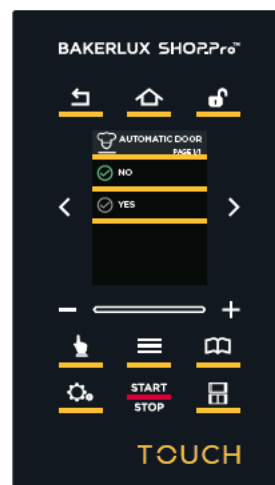
Les options sélectionnées sont indiquées en vert.



## 5 PORTE COMMANDÉE

Il permet de régler:

- si vous possédez un four doté d'une porte automatique (**OUI**);
- si vous NE possédez PAS de four doté d'une porte automatique (**NON**);



## 6 VERROUILLAGE (LOCKING)

Il permet de régler les verrouillages du four:

**A Lock cookbook:** bloque la possibilité de modifier les recettes en mémoire et d'en mémoriser de nouvelles ("OUI" indiqué en vert: verrouillage activé);

**B Lock cookbook:** bloque la possibilité de modifier une cuisson manuelle ou automatique en cours ("OUI" indiqué en vert: verrouillage activé);

**C Disable add time:** empêche la possibilité d'ajouter un temps ultérieur aux cuissons/fermentations terminées ("OUI" indiqué en vert: verrouillage activé);

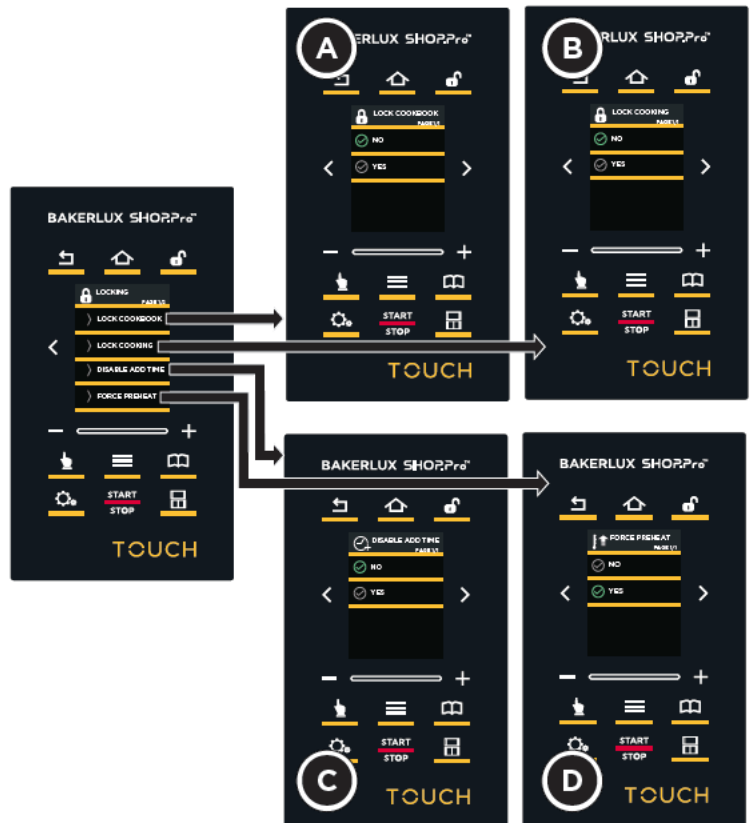
**D Force preheating:** lance le préchauffage (même s'il n'est pas programmé) jusqu'à la valeur de la température du premier step de cuisson ("OUI" indiqué en vert: préchauffage activé);

### VERROUILLAGE AVEC MOT DE PASSE

Il permet d'empêcher le démarrage d'une cuisson si le mot de passe n'a pas été saisi.

Pour régler le mot de passe:

- 1 agissez sur le symbole >
- 2 3 sélectionnez la rubrique "SAFE LOCK";
- 4 sélectionnez la rubrique "ON" indiquée en vert;
- 5 sortez de la page-écran en touchant l'icone "REVENIR EN ARRIERE"
- 6 sélectionnez la rubrique "SAFE LOCK PIN";
- 7 8 tapez le mot de passe souhaité à l'aide du clavier et confirmez par "OK".



### Verrouillage avec mot de passe



SETTINGS

## 7 PROGRAMME PAR DÉFAUT (DEFAULT PROGRAM)

S'il est activé, un programme par défaut est lancé avec la simple pression de l'icône "START/STOP", sans le besoin de saisir des paramètres de cuisson avant le démarrage.

### Spécifications du programme par défaut:

durée: continue

température: elle est programmée une seule fois sur ce menu, sans la nécessité de la reprogrammer.

vitesse des ventilateurs: 2

❗ Si cette fonction est activée, les menus SET (programmation cuissons manuelles) et PROGRAMS (recettes mémorisées) sont désactivés.

❗ Une fois la cuisson lancée, les seules interventions autorisées à l'utilisateur sont la variation de la température, l'humidité et la vitesse des ventilateurs (voir "Programmer les paramètres de cuisson" à la page 8).


❗ Pour interrompre le fonctionnement continu, il suffit d'appuyer sur l'icône START/STOP.

### Activation de la fonction et programmation de la température

- 1 2 Sélectionnez la fonction;
- 3 sélectionnez la rubrique "ON" indiquée en vert;
- 4 sortez de la page-écran en touchant

l'icône "REVENIR EN ARRIÈRE" 

- 5 Sélectionnez la fonction "Température";
- 6 Réglez la température souhaitée: la valeur se règle en appuyant sur les touches "+" et "-" jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ou bien en utilisant la fonction "scroll", à savoir en faisant glisser le doigt sur la barre: dans ce dernier cas, l'avancement sera plus rapide.

7 Confirmez la valeur saisie avec  : toutes les cuissons lancées auront cette température sans la nécessité de la régler à chaque démarrage.

- 8 sortez de la page-écran en touchant

l'icône "REVENIR EN ARRIÈRE" 



## 8 DÉMARRAGE RAPIDE DES RECETTES (FAST COOKBOOK START)

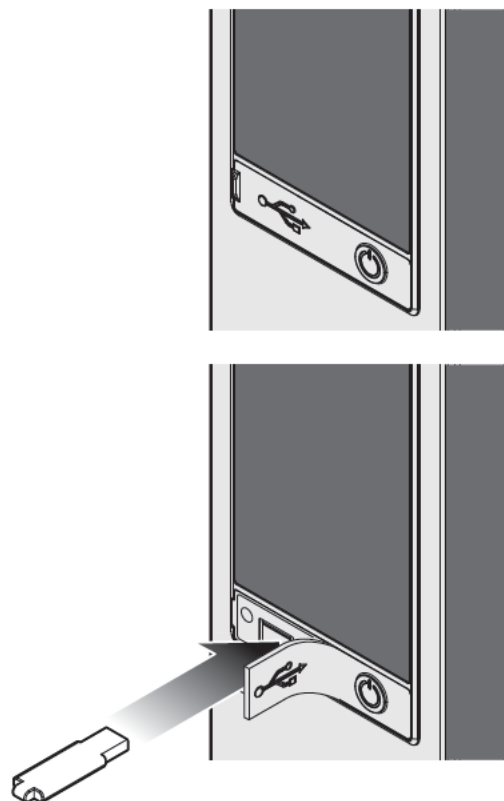
Avec cette fonction activée, si le four fonctionne en continu, il est possible durant la cuisson d'accéder aux recettes de manière rapide, en appuyant

simplement sur l'icône "PROGRAMS" 

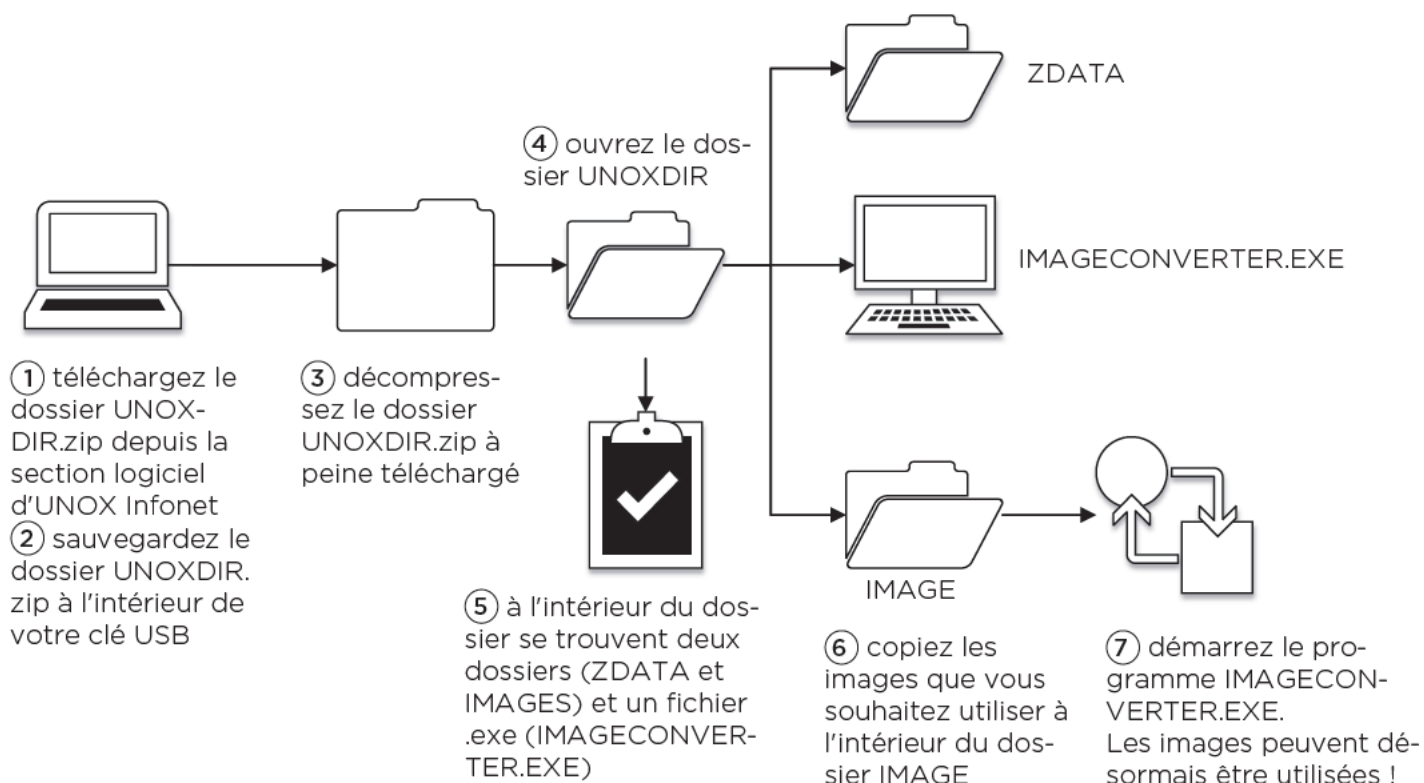
## 9 EXPORT / IMPORT PROGRAMS

Cette section permet d'importer ou d'exporter du matériel depuis votre clé USB (formatée FT32 et avec une capacité de 4 à 16 GB).

- EXPORTER DES PROGRAMMES (EXPORT PROGRAMS (PROGRAMMES)): exporter des recettes du four sur une USB;
- IMPORTER DES PROGRAMMES (IMPORT PROGRAMS (PROGRAMMES)): exporter des recettes d'une clé USB au four;
- IMPORTER DES IMAGES (IMPORT PICTURE): importe des images d'une clé USB vers le four, par exemple une photographie de votre plat réussi. Les images, pour pouvoir être utilisées, doivent être converties: suivez la procédure représentée dans le dessin, aux points ① à ⑦.



SETTINGS





## 10 UNOX.CARE

Les filtres réduisent la dureté temporaire des carbonates dans l'eau potable, en empêchant ainsi les dépôts de calcaire dans l'appareil de distribution raccordé en aval.

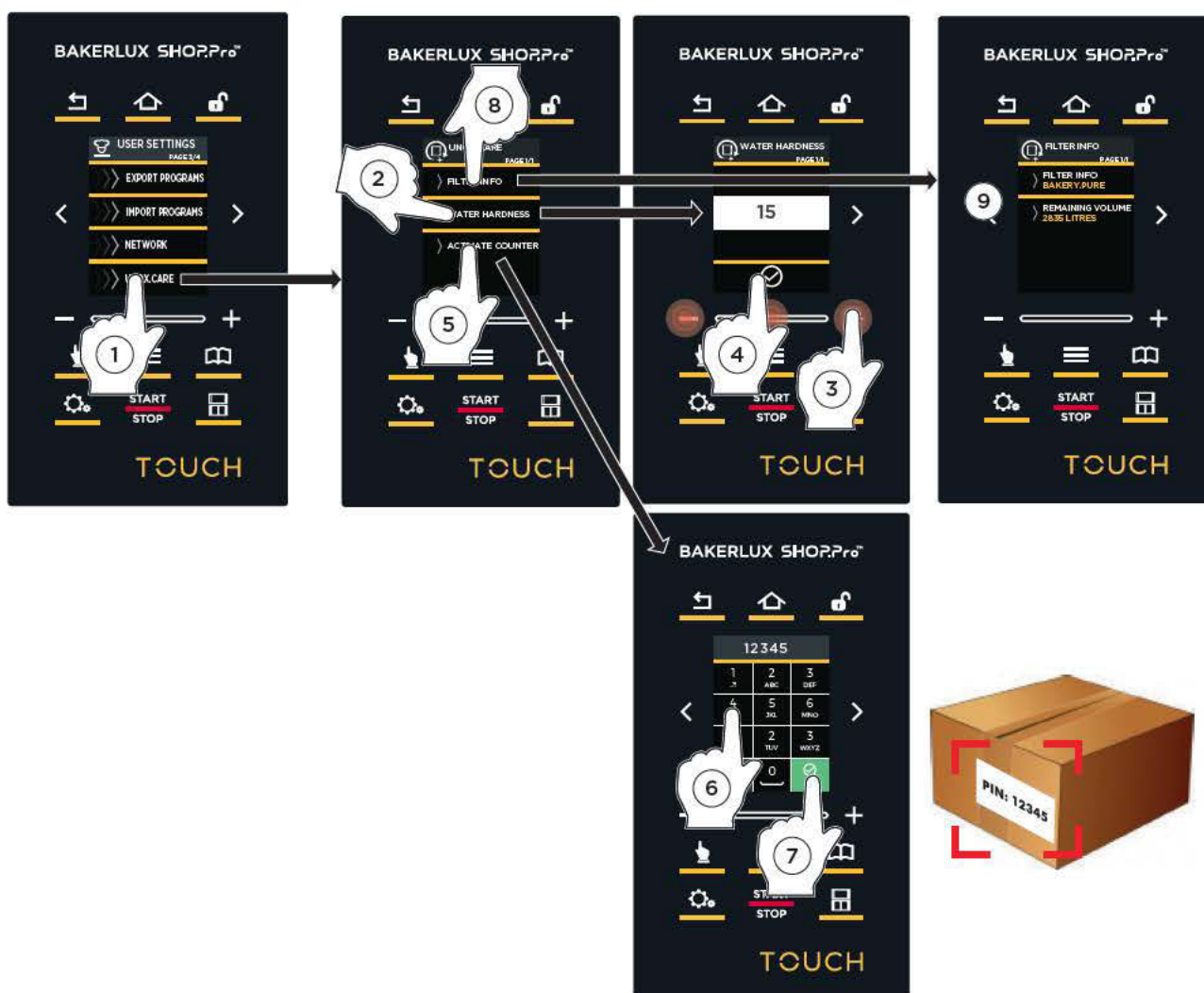
① Touchez la voce "Unox.care": un menu apparaît, il est possible d'y:

- ② ③ ④ **régler/varier la dureté de l'eau** (range de 4 °dH à 35 °dH allemands). La dureté doit être mesurée avec le kit fourni avec le four et doit être saisie/variée en utilisant les touches "+" et "-" jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ou bien en utilisant la fonction "scroll", à savoir en faisant glisser le doigt sur la barre: dans ce dernier cas, l'avancement sera plus rapide.

Confirmez la valeur saisie avec ;

- ⑤ ⑥ ⑦ **réinitialiser le compte-litres** afin qu'il reprenne le comptage du début, après le remplacement d'un filtre usé par un neuf. Pour effectuer cette opération, il est nécessaire d'agir sur le clavier pour saisir le code PIN indiqué sur la boîte du kit du filtre (ex. 12345) et confirmer avec .

⑧ ⑨ En insérant le code PIN du nouveau filtre, le four le reconnaît et, grâce à un compte-litres interne, il est possible de connaître à tout moment le **nom du filtre installé** (ex. BAKERY.PURE) et **combien il reste de litres d'eau entrante** avant le remplacement du filtre (LITRES RESTANTS- REMAINING VOLUME).





11

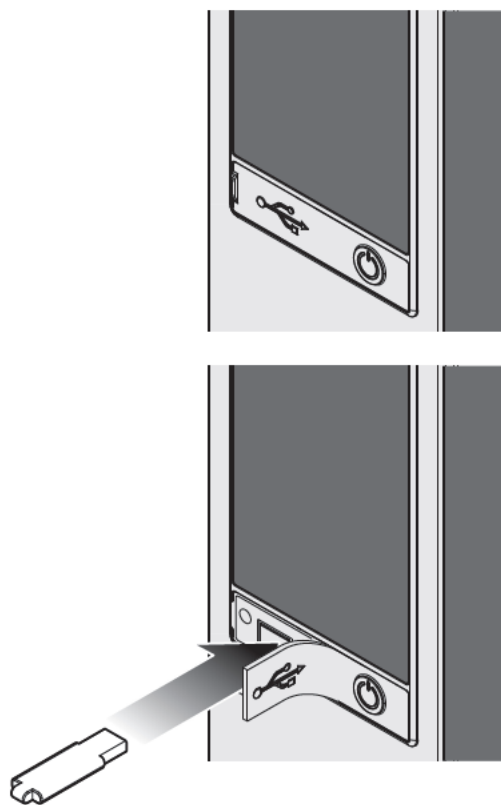
### DONNÉES HACCP

Le relevé des données HACCP permet de contrôler la transformation des aliments susceptibles d'être soumis à un danger de contamination de nature biologique, chimique ou physique.

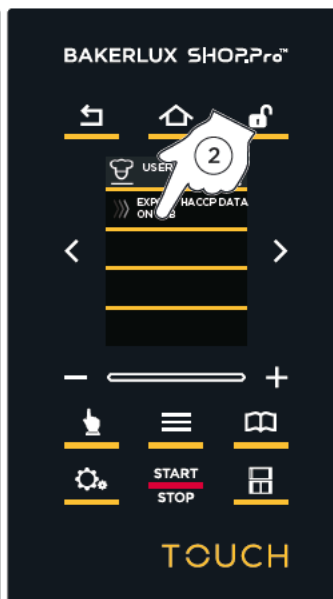
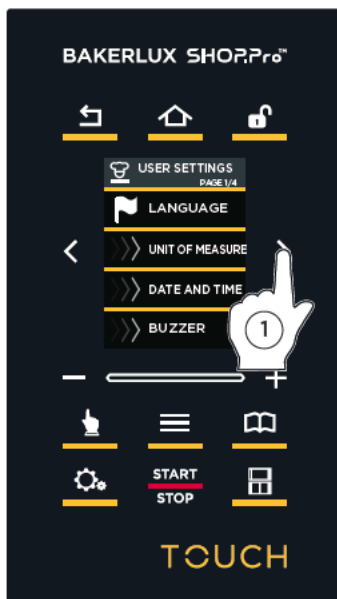
Dans le détail, toutes les 30 secondes, sont relevées:

- la température en chambre;
- la température relevée par la sonde à cœur;
- la température de la sonde sous-vide (s-vide).

Cette section permet d'importer ces données sur votre clé USB (formatée FT32 et avec une capacité de 4 à 16 GB).



SETTINGS



# BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

## Alarmes

Les fours affichent à l'écran les éventuels messages d'alarme/avertissement relatifs au four ou aux accessoires installés.

Les messages d'avertissement (WARNING) identifient des situations de dysfonctionnement qui toutefois, même avec des fonctions limitées, autorisent le fonctionnement de l'appareil/ des accessoires.

Les messages d'alarme (ALLARM) identifient des situations qui empêchent tout fonctionnement de l'appareil/des accessoires qui doivent donc être mis en état de STOP.

Si les messages d'alarme se réfèrent exclusivement aux accessoires raccordés, il est toutefois possible d'utiliser le four.

### AF - ALARMES DU FOUR

Afficheur	Description	Effet	Résolution du problème
AF01	Alarme thermique des moteurs	Le four arrête n'importe quel cycle de fonctionnement et empêche les programmations successives à l'écran	Contactez le service d'assistance clients
AF02	Alarme thermostat de sécurité		
AF03	Alarme sonde chambre		
AF04	Alarme perte de communication		

### WF - WARNING FOUR

Afficheur	Description	Effet	Résolution du problème
WF06	Warning température carte puissance	Le four continue à fonctionner, mais la mesure de l'humidité est désactivée	
WF28	Warning température carte de contrôle	Le four continue à fonctionner	
WF33	Erreur carte SD	Le four continue à fonctionner	

### WC - WARNING HOTTE

Afficheur	Description	Effet	Résolution du problème
WC01	Rupture sonde fumées 1	L'électrovanne du système de réduction ne s'ouvre pas si une sonde de détection de la température des fumées ne fonctionne pas	Contactez le service d'assistance clients
WC02	Erreur température carte	La hotte continue à fonctionner	
WC05	Fumées trop chaudes à l'entrée	La hotte continue à fonctionner	
WC07	Perte de communication	Moteur et système de réduction des fumées non activés	Contrôlez le câble d'alimentation de la hotte. Si le problème persiste même après l'action corrective, contactez le service d'assistance clients

### AL - ALARMES ÉTUVE

Afficheur	Description	Effet	Résolution du problème
AL01	Alarme sonde en chambre	L'étuve arrête tout cycle de fonctionnement et empêche les programmations successives à l'écran	Contactez le service d'assistance clients
AL02	Alarme perte de communication		

### WL - WARNING ÉTUVE

Afficheur	Description	Effet	Résolution du problème
WL02	Erreur température carte	L'étuve continue à fonctionner	

-  **Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée:**
- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique
  - après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants, etc.).

Nettoyez quotidiennement la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et pour éviter que l'acier inoxydable à l'intérieur de la chambre de cuisson se détériore ou corrode.

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire N'utilisez PAS de:

- détergents abrasifs ou en poudre;
- détergents agressifs ou corrosifs (par ex., acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique). Attention ! N'utilisez jamais de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.);
- jets d'eau.

### SURFACES EXTERNES EN ACIER, JOINT DE LA CHAMBRE DE CUISSON

**Attendez que les surfaces soient froides.**

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin.

### INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON

-  **Si la chambre de cuisson n'est pas quotidiennement nettoyée, il est possible que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur prennent feu - risque d'incendie !**

Nettoyez **quotidiennement** la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène élevés et pour préserver dans le temps le brillant de l'acier et les prestations de l'appareil. Les particules de graisse ou les résidus alimentaires pourraient par ailleurs prendre feu pendant la cuisson en provoquant des dommages aux personnes et à l'appareil. Le nettoyage doit toujours être effectuée avec la chambre froide en utilisant un chiffon doux imbibé d'eau chaude et de savon. Terminez en rinçant et en essuyant soigneusement.

### SURFACES PLASTIQUES ET PANNEAU DE COMMANDE

Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates. Suivez les indications du producteur du détergent.

### VITRE INTERNE ET EXTERNE DE LA PORTE

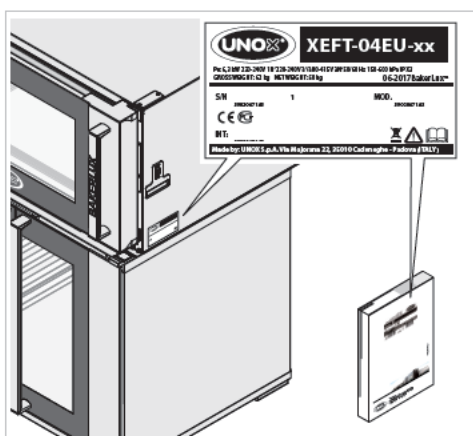
**Attendez que les vitres soient froides.**

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres. Rincez et essuyez avec soin.

-  **POUR FOURS AVEC OUVERTURE ABATTANTE: Pendant les opérations de nettoyage, NE retirez PAS la vitre interne car celle-ci pourrait se rompre.**

## ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique, et consultez les solutions proposées dans le tableau.



Si la solution ne figure pas dans le tableau, adressez-vous à un centre d'assistance technique autorisé par UNOX en communiquant:

- la date d'achat;
- les données de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification;
- éventuels messages d'alarme affichés.

Données du constructeur:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tél +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Panne	Cause possible	Remède possible	Résolution du problème
Le four est complètement éteint.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Absence de la tension de réseau.</li><li>- Appareil défectueux.</li></ul>	Vérifiez le branchement au courant électrique.	
La vapeur n'est pas générée dans la chambre de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Arrivée d'eau fermée.</li><li>- Raccordement au réseau hydrique ou au réservoir non effectué correctement.</li><li>- Absence d'eau dans le réservoir (en cas de prise d'eau depuis le réservoir).</li><li>- Filtre de l'entrée d'eau obstrué par des impuretés.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ouvrez l'arrivée d'eau.</li><li>- Vérifiez le raccordement au réseau hydrique ou au réservoir.</li><li>- Remplissez le réservoir d'eau.</li><li>- Nettoyez le filtre.</li></ul>	Contactez le service d'assistance clients.
Après avoir programmé le temps et avoir appuyé sur la touche "START/STOP" le four ne part pas.	Porte ouverte ou mal fermée.	Vérifiez la fermeture de la porte.	
Avec la porte fermée, de l'eau s'échappe du joint.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Joint sale.</li><li>- Joint endommagé.</li><li>- Mécanisme de la poignée desserré.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nettoyez le joint avec un chiffon humide.</li><li>- Adressez-vous à un technicien spécialisé pour la réparation.</li></ul>	


## PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes:

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox;
- laissez la porte de l'appareil légèrement entre-ouverte.


À la première utilisation:

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir page **35**);
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser;
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.

 Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

## ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif n. 49 de 2014 "Mise en œuvre de la Directive DEEE 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques"

 Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'en fin de vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément.

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids.

Désactivez complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents).

Il est nécessaire de poser l'attention sur la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de "qui pollue paie", prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

### Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis:

- aux Centres de Tri (appelés îles écologiques ou plate-formes écologiques)
- au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, celui-ci est tenu à les retirer gratuitement (retrait "un contre un").

### Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union Européenne

La Directive communautaire sur les appareils DEEE est transposée de manière différente dans chaque pays. Si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous vous conseillons par conséquent de contacter les autorités locales ou le revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

## CERTIFICATIONS

### EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Fabricant: UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

### BAKERLUX SHOP.Pro™

est conforme à la Directive des Machines 2006/42/CE selon les normes suivantes:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

est conforme à la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/CE selon les normes:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007



## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

### EUROPE

#### ITALIA

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

#### ČESKÁ REPUBLIKA

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

#### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

#### ESPAÑA

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

#### SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

#### UNITED KINGDOM

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

#### PORTUGAL

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

#### DEUTSCHLAND

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

#### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

#### ÖSTERREICH

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

#### HRVATSKA

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

#### TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak 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

L12548A1.D00-LD1-01 - Printed: 02-2018  
All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

