



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

HANDLEIDING



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN BEREIDINGSTIPS

Veiligheidsinstructies.....	4
Algemene bedieningsinstructies	8
BEREIDINGSTIPS	8
UITVAL	8
BELADING EN GEBRUIK VAN TROLLEYS (ALLEEN VRIJSTAANDE TROLLEYOVENS).....	9
Gebruik Master Touch	10

ONDERHOUD

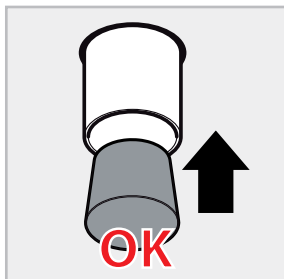
Reiniging.....	64
Aftersales-ondersteuning.....	65
Inactiviteit	66
Afvalverwijdering	66
Certificering	67

GEBRUIK

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK	4
BEREIDINGSTIPS	8
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE).....	12
INSTELLEN	16
DE BEREIDINGSPARAMETERS INSTELLEN.....	17
HOE EEN HANDMATIGE KOOKCYCLUS IN TE STELLEN	18
MEER INFORMATIE: CORE PROBE.....	19
EEN BEREIDINGSCYCLUS STARTEN	23
HET EIND VAN DE BEREIDING	28
EEN BEREIDINGSCYCLUS OPSLAAN	29
HET MENU MIND.MAPS	30
HET MENU PROGRAMMA'S	32
MIJN PROGAMMA'S.....	32
MIJN MIND.MAPS	33
MULTI.TIME MENU	34
NIEUWE MULTI.TIME:.....	35
MIJN MULTI.TIME.....	37
MIJN MENU.....	38
HET MENU CHEFUNOX.....	40
CHEFUNOX MULTI.TIME	40
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE	42
HET MENU “MISE EN PLACE”.....	43
NIEUW “MISE EN PLACE”:.....	44
MIJN MISE EN PLACE	46
MIJN MENU.....	46
ROTOR.KLEAN MENU	44
WASBEURTEN PROGRAMMEREN	49
DE WASMIDDELTANK BIJVULLEN	50
HET MENU KOOK KLAAR.....	51
MENU DDC STATS.....	52
DOELLEN INSTELLEN	52
HACCP-GEGEVENS	53
VERBRUIK	53
GEBRUIKSINSTELLINGEN	54
OVENGEBRUIKERSINTERFACE.....	61
REINIGING	64
AFTERSALES-ONDERSTEUNING	65
INACTIVITEIT	66
AFVALVERWIJDERING	66
CERTIFICERING	67

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

- De apparaten op een andere wijze gebruiken en reinigen dan in deze handleiding wordt aangegeven, is niet correct en kan tot schade of letsel leiden met de dood tot gevolg. Bovendien komt hierdoor de garantie te vervallen en wordt UNOX van elke aansprakelijkheid ontheven.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud waarvoor de gebruiker verantwoordelijk is, mogen door kinderen niet zonder toezicht uitgevoerd worden.
- Let op dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat kan uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van voedsel door gekwalificeerd personeel in industriële en professionele keukens nadat hierin trainingscursussen zijn gevolgd; elk ander gebruik valt buiten de gebruiksomvang en is daarom gevaarlijk.
- Als het apparaat niet functioneert of indien er sprake is van functionele of structurele wijzigingen, onderbreek dan de elektriciteits-, water- en gastoevoer (uitsluitend bij gasovens) en neem contact op met een door UNOX erkende klantenservicedienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Vraag voor elke noodzakelijke reparatie altijd naar originele UNOX-reserveonderdelen.
- Indien deze voorschriften niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot schade en (dodelijk) letsel en komt ook de garantie te vervallen.
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich in perfecte gebruiks- en veiligheidscondities bevindt, moet er jaarlijks een onderhouds- en inspectiebeurt worden uitgevoerd door een erkende dienstverlener.
- Het vochtigheidsdetectiesysteem moet gekalibreerd worden bij de eerste inbedrijfstelling (neem contact op met Unox Service) en als de oven dat vereist.



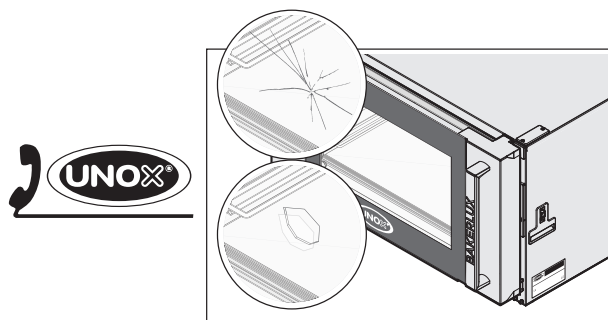
Als de BAKERTOP MIND.Maps™ oven niet permanent kan worden aangesloten op een afvoersysteem, kan de uitloop worden afgesloten met behulp van de kegelvormige stop in de starterkit. Wanneer de uitloop is afgesloten met de stop, mag u het wasprogramma **NIET** gebruiken of de ovenruimte met grote hoeveelheden water wassen, dit kan overstromingen veroorzaken



GEVAAR VOOR VERBRANDINGEN EN LETSEL!

- Wees bij het bereiden van voedsel en tot alle onderdelen van het apparaat zijn afgekoeld voorzichtig met:
- Raak alleen de bedieningselementen van het apparaat of de hendel aan omdat de externe onderdelen zeer heet zijn (temperatuur boven 60 °C).
- Als de deur moet worden geopend, doe dit dan langzaam en met uiterste voorzichtigheid, omdat er stoom met een uiterst hoge temperatuur uit de ovenruimte vrij kan komen.
- Draag geschikte hittebestendige handschoenen om schalen, accessoires en overige voorwerpen in de ovenruimte te verplaatsen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van bakplaten uit de ovenruimte.
- Haal de sonde uit de kern van het gerecht alvorens u bakplaten uit de oven verwijderd. Plaats de sonde in de externe sondehouder. Voordat u de bakplaat verwijderd moet u controleren of de sondekabel niet in de weg zit. Ga voorzichtig met de sonde om. Deze is uiterst scherp en bereikt na gebruik een hoge temperatuur.
- Tijdens de functie 'COOL' (koelen van de ovenruimte) circuleert er water in het apparaat. Houd de deur gesloten om letsel als gevolg van hete stoom te voorkomen.
- Verwijder de beschermende ventilatorbehuizing, de ventilatoren of de verwarmings-elementen niet wanneer de oven is ingeschakeld en totdat ze volledig afgekoeld zijn.
- Lees het veiligheidsinformatieblad van het product zorgvuldig door voordat u het reinigingsmiddel in handen neemt en gebruikt.
- Open de oven niet tijdens het reinigen. Contact met de chemische reinigingsmiddelen kan tot letsel aan de ogen, slijmvlies en huid leiden, omdat deze middelen door de rotor in de ovenruimte verneveld worden en door sterke luchtstromen verplaatst worden.

- Het is verplicht bij het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden aan het watersysteem van de oven persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen die geschikt zijn voor het betreffende reinigingsmiddel (zie het veiligheidsinformatieblad van het product). Met name moeten er handschoenen en een veiligheidsbril gedragen worden, omdat er resten van het reinigingsmiddel in delen van het systeem achter kunnen blijven dat onder druk staat.



- Met het watersysteem van de oven – het begint bij de 3/4"-aansluiting met ingebouwde terugslagklep en omvat alle hierna komende leidingen en accessoires – mag onder geen beding geknoeid worden, omdat dit kan leiden tot schade of letsel of de dood tot gevolg.
- Als het glas van het apparaat kapot of beschadigd is, moet het onmiddellijk worden vervangen door een erkend servicecentrum. **Gebruik de oven niet. Risico op exploderend glas.**

Alleen voor vrijstaande trolleyovens:

- Vergrendel altijd de remmen van de voorwielen nadat u gerechten in de oven hebt geplaatst. Vergrendel deze ook wanneer de trolley niet verplaatst hoeft te worden.
- Vergrendel de bakplaten altijd in hun geleidingsranden.
- Wees uiterst voorzichtig met het verplaatsen van de trolley. De bakplaten bevatten mogelijk hete vloeistoffen die gemorst kunnen worden. Het is ook mogelijk dat de trolleys omvallen (bijv. als ze over een ongelijke vloer en/of langs deuren worden verplaatst).



BRANDGEVAAR!

- Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet worden nagegaan of zich in de ovenruimte geen ongeschikte voorwerpen (handleiding, plastic zakken of iets dergelijks) en reinigingsmiddelresten bevinden. Ga ook na of de rookafvoer niet geblokkeerd is en dat er zich geen brandbare materialen in de buurt hiervan bevinden.
- Plaats geen warmtebronnen (bijv. grillen, braadpannen, etc.), licht ontvlambare stoffen of brandstoffen in de buurt van het apparaat (bijv. benzine, petroleum, flessen met alcohol, etc.).
- Gebruik tijdens het bereiden van voedsel geen licht ontvlambare producten of vloeistoffen (bijv. alcohol).
- Houd de ovenruimte altijd schoon, reinig de ruimte dagelijks of na elke bereidingscyclus: vetten of voedselresten in het apparaat kunnen vlam vatten wanneer ze niet verwijderd worden.



GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Open geen compartimenten met deze symbolen: toegang is alleen voorbehouden aan door UNOX erkend gekwalificeerd personeel. Indien dit voorschrift niet wordt opgevolgd, kan dit leiden tot schade of (dodelijk) letsel en komt de garantie te vervallen.

Alleen voor gasovens

- Zorg dat de rookuitlaat aan de bovenzijde van de oven nergens wordt geblokkeerd (bijv. door objecten, bakplaten etc...).
- Schakel tijdens het gebruik van de oven altijd de wasemkap in (indien geïnstalleerd).
- Als de oven is aangesloten op een rookkanaal, moet deze:
 - worden gevrijwaard van obstakels - brandgevaar!
 - regelmatig worden gereinigd en geïnspecteerd overeenkomstig de geldende normen van het land van gebruik - brandgevaar!
- De oven moet ver uit de buurt van luchtstromen of tochtbronnen worden geïnstalleerd - brandgevaar!
- Zorg ervoor dat de ventilatie-ingangen en de onderzijde van de oven schoon zijn en nergens worden geblokkeerd (bijv. door objecten rond de oven).
- Als u een gaslucht ruikt:
 - sluit het gas onmiddellijk af;
 - ventileer onmiddellijk de ruimte;
 - schakel geen elektrische schakelaars in en zorg dat er geen vonken of vlammen ontstaan;
 - maak gebruik van een telefoon buiten de ruimte om contact op te nemen met het gasbedrijf.

Aantekeningen

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Algemene bedieningsinstructies



Lees vóór gebruik van het apparaat de **"Veiligheidsinstructies voor het gebruik"** zorgvuldig door.



Als u grote hoeveelheden vet voedsel bereidt, plaats dan een lege bakplaat zonder gaten op de laagste grillhouder van de oven. In plaats hiervan kan ook een schaal met de juiste afmetingen gebruikt worden..

- Als u de oven voor het eerst in gebruik neemt, moet u eerst de ovenruimte en de accessoires zorgvuldig reinigen (zie het hoofdstuk **Reiniging** op pagina **64**); Schakel de oven in lege staat gedurende 1 uur op maximale temperatuur in om onaangename geuren te laten verdwijnen die worden veroorzaakt door de beschermende laag fabrieksvet.
- Als de ovendeur wordt geopend, stopt de verwarmings- en ventilatorwerking automatisch, tenzij de functie 'COOL' is geselecteerd. De ingebouwde ventilatorrem wordt geactiveerd (de ventilator loopt nog even door).
- Als de oven meer dan 15 minuten aan staat zonder dat er een bedrijfsmodus of automatische reinigingsmodus is ingesteld, wordt automatisch naar stand-by overgeschakeld om stroom te sparen.
- Druk op de start/stop-toets om de stand-by-modus te verlaten.
- Gebruik de oven bij een kamertemperatuur tussen de +5°C en +35°C.
- Strooi geen zout op voedsel binnen in de ovenruimte. Als dit niet mogelijk is, moet u de oven zo snel mogelijk reinigen (zie het hoofdstuk **Reiniging** op pagina **64**).
- Om koken te voorkomen, mag u schalen uitsluitend vullen met vloeistoffen of voedsel dat onder invloed van warmte vloeibaar wordt, als de hoeveelheid daarvan gemakkelijk onder controle gehouden kan worden.



Om veiligheidsredenen mag de laatste bakplaat NOOIT op een hoogte van meer dan 160 cm worden geplaatst., Als dat wel nodig is, **is het noodzakelijk om de sticker uit de startset aan te brengen op een hoogte van 160 cm.**

BEREIDINGSTIPS

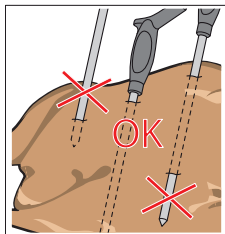
- Het is altijd beter de oven voor te verwarmen bij een bereidingstemperatuur die ten minste 30 tot 50°C hoger is dan is vereist. Zo kan het effect van warmteverlies verminderd worden dat optreedt als de deur wordt geopend.
- Gebruik de ovenroosters en bakplaten van UNOX; probeer het voedsel er gelijkmatig over te verdelen. Vermijd stapelen en het gebruik van grote hoeveelheden.
- Neem altijd de beladingsinstructies van het apparaat in acht.

UITVAL

Als het apparaat er opeens mee stopt of uitgeschakeld wordt, hervat het met het programma dat vóór de uitval actief was (bijv. een Multitime-recept). De duur van de bereidingscyclus kan verlengd worden met maximaal 2 minuten.

Navigeren en instellen van de parameters dient uitsluitend te gebeuren met droge en schone vingers. Gebruik geen hulpmiddelen zoals vorken en lepels. De meegeleverde pen mag uitsluitend gebruikt worden om bereidingslijn/stap te tekenen in het Mind.Maps-menu en voor handtekeningen.

GEBRUIK VAN DE KERNTEMPERATUURSONDE



Tijdens de bereidingscyclus detecteert de sonde de temperatuur binnen de 'kern' van het product: De sonde bereikt de temperatuur die door de gebruiker is ingesteld wanneer het oppervlak en het binnenste van het product perfect zijn bereid. De kerntemperatuursonde moet diep in het product worden geprikt. Zorg ervoor dat de kop van de sonde de kern van het product bereikt en daar niet doorheen prikt. Als het product dat u bereidt tamelijk dun is, moet u de sonde parallel aan de ovenlade aanbrengen.

Als u met verschillende producten werkt, moet u de sonde in het kleinste product steken. Wanneer dit de vereiste kerntemperatuur bereikt (de bereiding is dus ook gestopt), moet het product uit de oven gehaald worden en moet de sonde in het product gestoken worden dat nu het kleinst is en hersart de kookcyclus



Wees voorzichtig met de sonde. Deze is uiterst scherp en bereikt na gebruik een hoge temperatuur.



Verwijder voordat u de bakplaten uit de oven haalt de sonde uit de kern van het product en plaats deze op de externe sondehouder. Laat de sonde nooit binnen of buiten de ovenruimte bungelen!



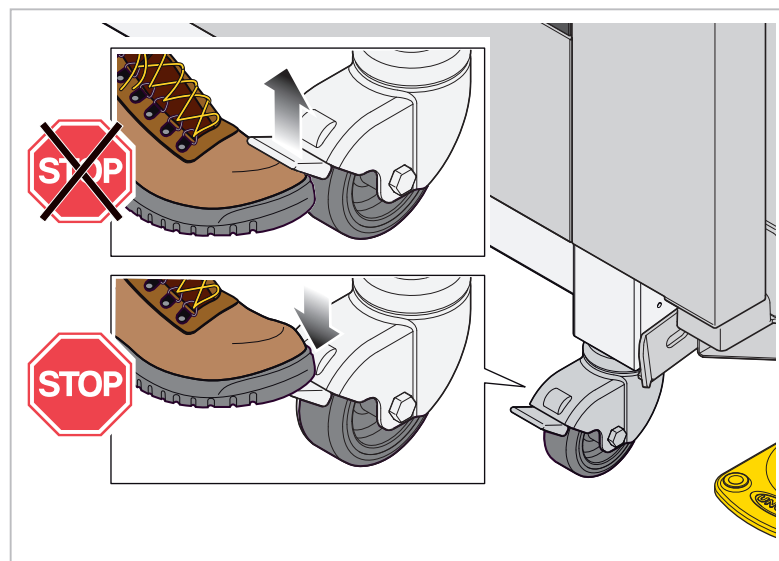
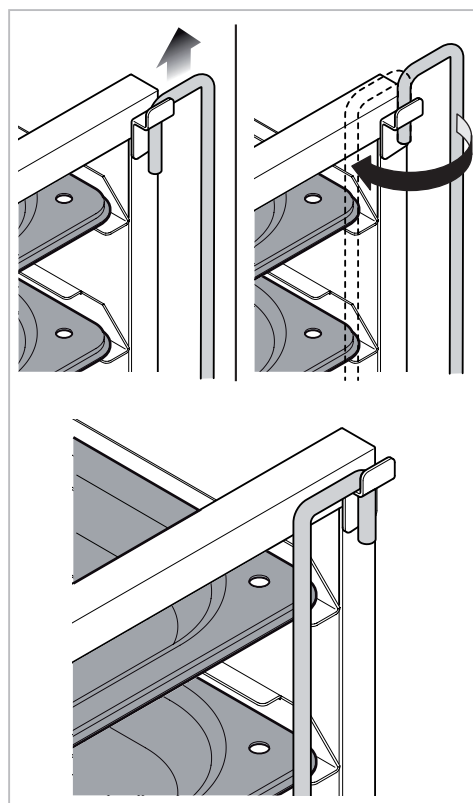
Voordat u de bakplaat verwijdert, moet u controleren of de sondekabel niet in de weg zit.

BELADING EN GEBRUIK VAN TROLLEYS

(ALLEEN VRIJSTAANDE TROLLEYOVENS)

! Gebruik alleen trolleys, ovenroosters en bakplaten van UNOX.

- Belaad de trolleys zonder ze te overbelasten. Het is normaal dat de trolley al naar gelang de belading van de bakplaten naar beneden wordt gedrukt en in hoogte afneemt.
- De trolley wordt met behulp van de onderste geleidingen in de oven geladen.
- Vergrendel de bakplaten tijdens het bewegen van de trolley, zoals in de afbeelding getoond.
- Vergrendel de remmen van de voorwielen nadat u gerechten in de oven hebt geplaatst.
- Wees uiterst voorzichtig met het verplaatsen van de trolley. De bakplaten bevatten mogelijk hete vloeistoffen die gemorst kunnen worden. Het is ook mogelijk dat de trolleys op hun kant vallen (bijv. als ze over een ongelijke vloer worden bewogen of langs deuren worden verplaatst).

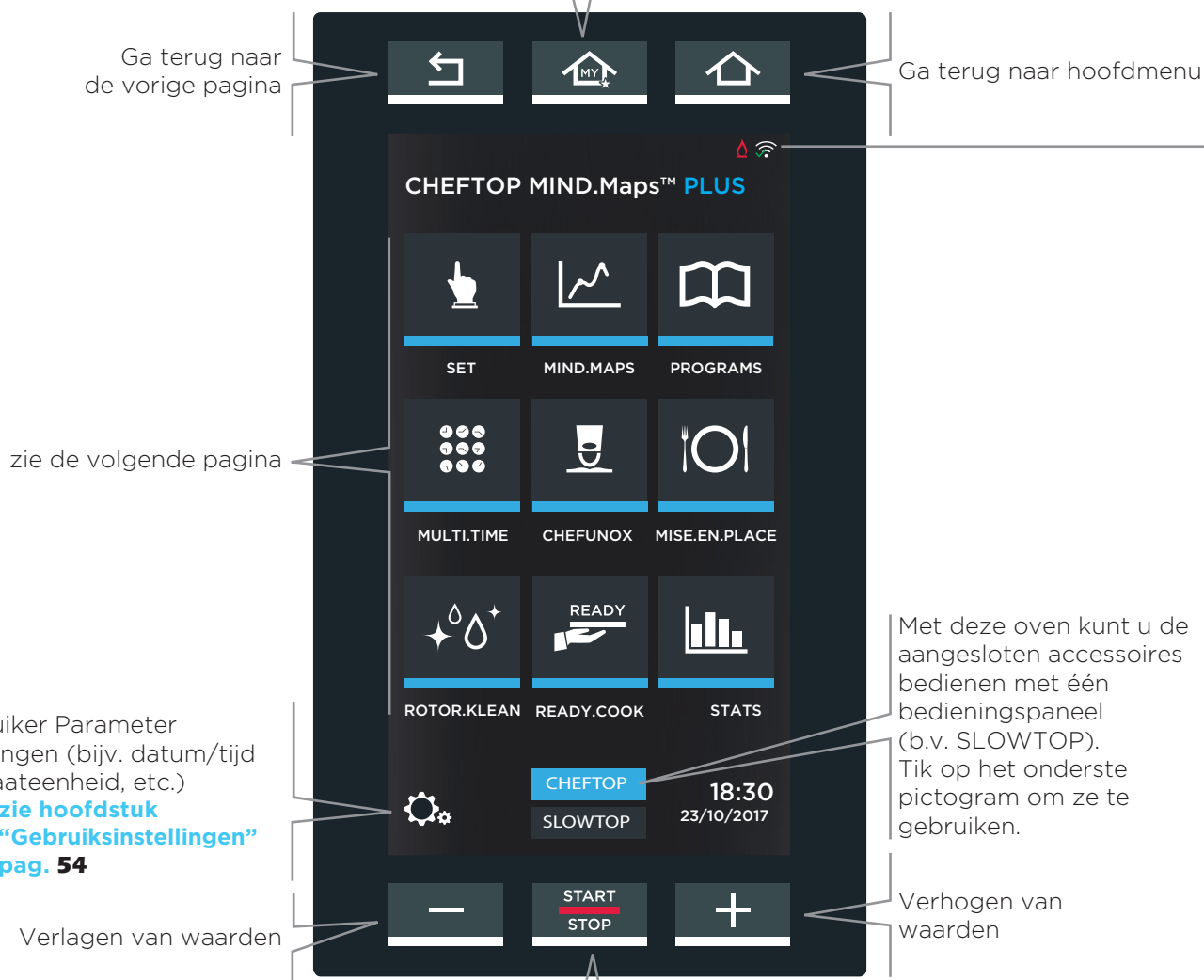


CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Gebruik

Met de **"MY HOME"** functies krijgt u toegang tot een lijst met recepten die zijn geselecteerd als "favorieten".

 **sectie "Speciale functie "MY HOME"" op pag. 13**



De **START STOP** knop start de bereiding

 **zie hoofdstuk "Een bereidingscyclus starten" pag. 23**



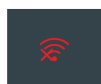
Wi-Fi verbinding
actief



3G verbinding
actief



Ethernet verbinding
actief



Wi-Fi verbinding
NIET actief



3G verbinding
NIET actief



Ethernet verbinding
NIET actief

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Gebruik



INSTELLEN

Dit maakt bereidingscycli mogelijk waarin de gebruiker de parameters handmatig moet instellen voor elke bereiding (bijvoorbeeld temperatuur, kooktijd, etc.).



Zie voor meer informatie pagina 16



PROGRAMMA'S

Dit menu geeft toegang tot een lijst met bereidingscycli die eerder zijn opgeslagen met behulp van de "SET MENU".



Zie voor meer informatie pagina 32



MULTITIME

In de moderne keuken is er een toenemend gebruik van producten met verschillende bereidingstijden. Via het menu "MULTI.TIME" kan de oven in de continuumodus gebruikt worden, producten op verschillende tijden bereid worden en bereidingstijden met 10 verschillende timers toegepast worden.



Zie voor meer informatie pagina 34



CHEF UNOX

Dit menu biedt een reeks recepten vooraf ingesteld door UNOX: met een gegarandeerd perfecte eindresultaat.



Zie voor meer informatie pagina 40



MISE EN PLACE

Via het menu "MISE.EN.PLACE" kunnen producten met verschillende bereidingstijden op verschillende tijden in de oven geplaatst worden en tegelijk worden verwijderd.



Zie voor meer informatie pagina 43



ROTOR.KLEAN

Hiermee krijgt u toegang tot diverse wasprogramma's en kunt u de meest geschikte was voor uw behoeften starten.



Zie voor meer informatie pagina 48



KOOK KLAAR

Geeft toegang tot enkele vooraf ingestelde programma's waarmee programma's snel kunnen worden gestart.



Zie voor meer informatie pagina 51



DDC STATISTIEKEN

Geeft toegang tot het beheer van verbruiks- en HACCP-gegevens.



Zie voor meer informatie pagina 52

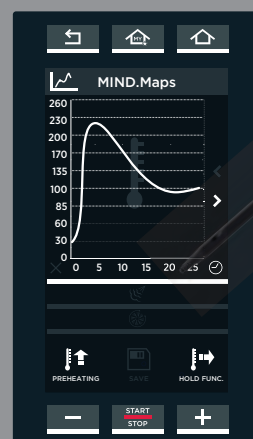


MIND MAPS

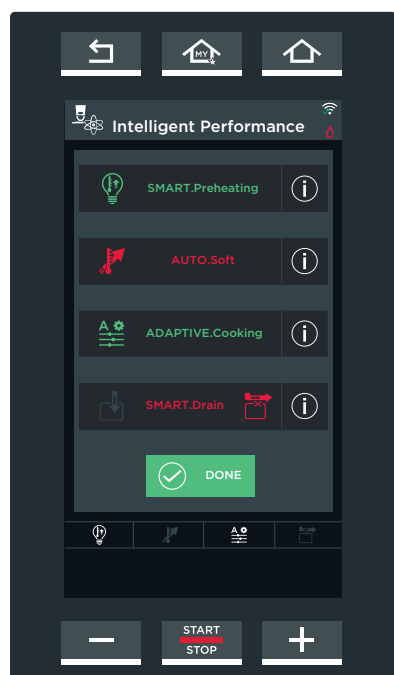
Een nieuwe makkelijke, snelle en intuïtieve manier om bereidingsparameters in te stellen.



Zie voor meer informatie pagina 30



UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Indien geselecteerd kunt u met UIP-technologie elk voorverwarmings- en bereidingsproces continu **monitoren**.

Dankzij deze functie kan de ovensoftware indien nodig **volledig autonoom wijzigingen** aan de gebruikersinstellingen beheren zonder dat de gebruiker zich ermee hoeft te bemoeien. Dit zorgt elke keer weer voor een perfect bereidingsresultaat.

Beschikbare functies:

SENSE.Klean

Deze functie stelt het meest geschiktste wasprogramma voor, voor de hoeveelheid vuil die in de oven is gedetecteerd.

SMART.Preheating

Deze functie stelt automatisch de tijdsduur en temperatuur van de voorverwarmingscyclus in om een uniforme bereidings- en energie-efficiëntie te garanderen.

AUTO.Soft

Deze functie stelt automatisch de verhogingssnelheid van de temperatuur in om de gelijkmatigheid van de bereiding te verbeteren bij de bereiding van delicate etenswaren.

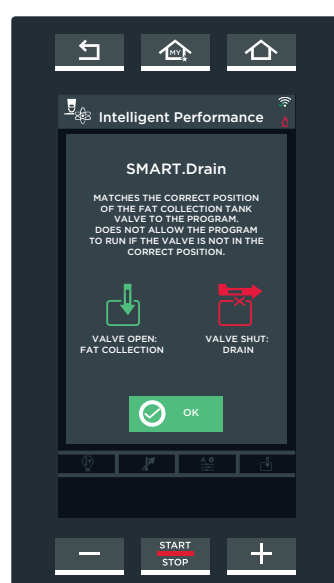
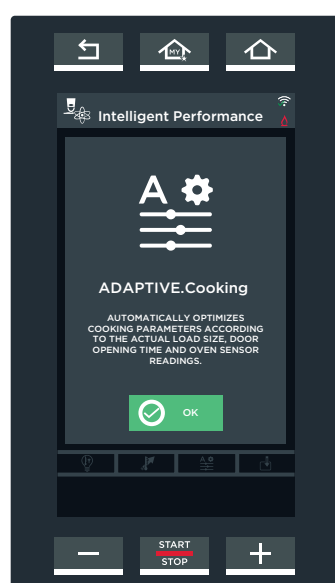
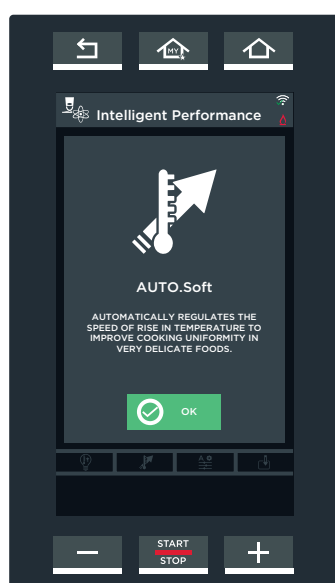
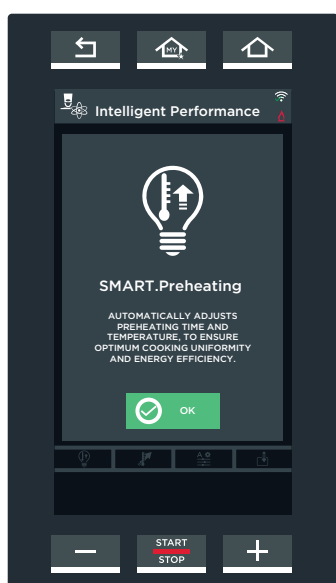
ADAPTIVE.Cooking

Deze functie optimaliseert automatisch de bereidingsprocesparameters overeenkomstig de ovenbelading, de tijd dat de deur is geopend en de metingen van de ovensensoren.

SMART.Drain

Deze functie koppelt de beste positie voor de klep voor het verzamelen van vet in de tank aan het programma. Het programma kan niet worden uitgevoerd als de klep niet correct wordt geplaatst. Bekijk de relevante handleiding voor informatie over het beheer van de “Pollo”-klep.

Druk indien nodig op de  knop om de functieomschrijving op het display weer te geven.

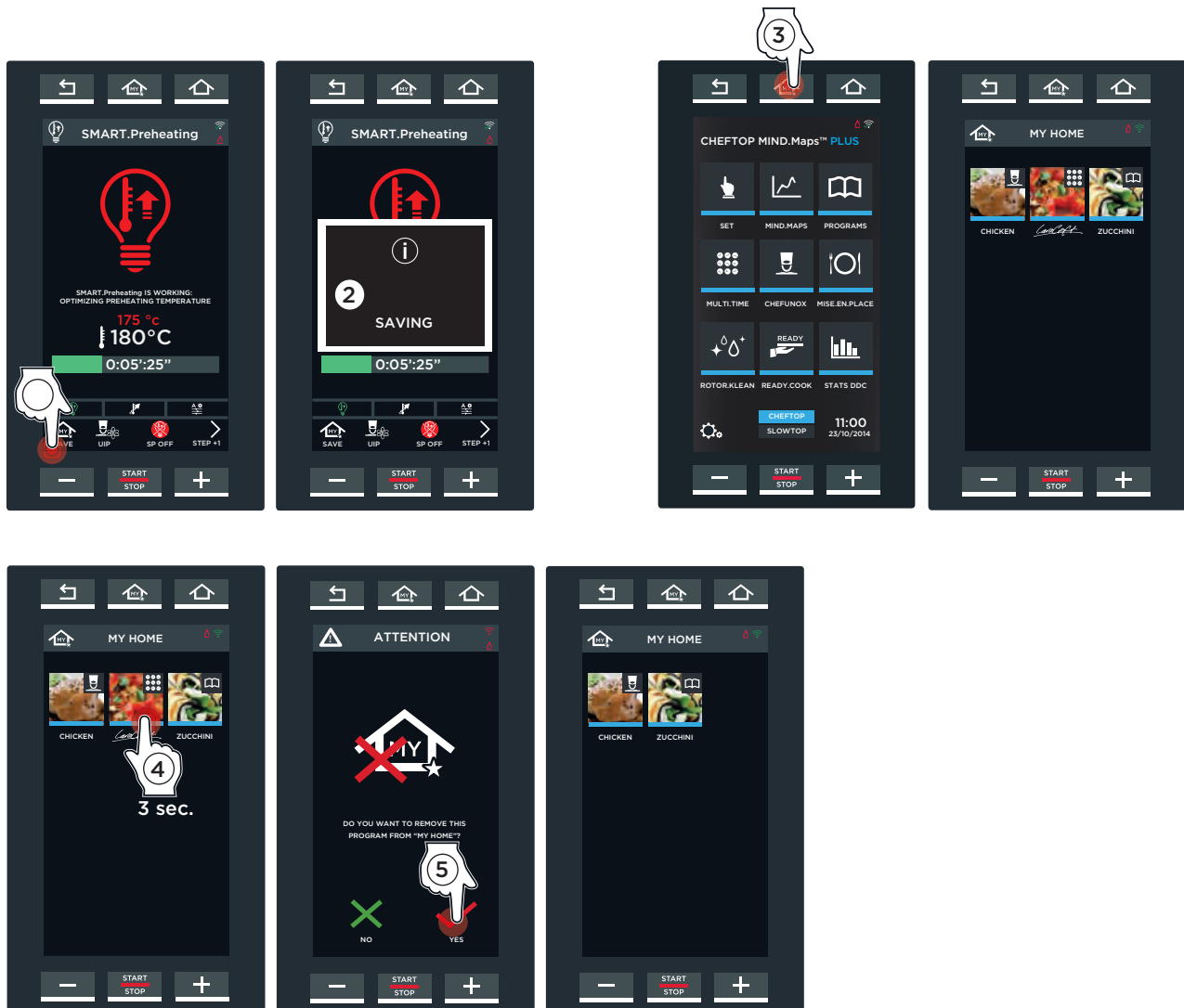


Speciale functie "MY HOME"

In het voorverwarmingsscherm (klassiek en SMART) kunt u het recept tijdens het voorverwarmen als favoriet markeren (1) - (2).

Vervolgens worden alle recepten die zo zijn gemarkeerd weergegeven door te drukken op de knop MY HOME (punt 3): de functie is vooral handig om recepten die vaak worden gebruikt, eenvoudig te vinden.

Houd het pictogram ten minste drie seconden ingedrukt (punt 4), om een recept uit het "MY HOME"-scherm te verwijderen. Er wordt een scherm weergegeven waarin u wordt gevraagd om de verwijdering te bevestigen (punt 5): door 'YES' te selecteren wordt het recept verwijderd uit de lijst.



Speciale functie “MULTI PRODUCT”

Met de functie Multi-product worden aan het eind van elke stap zeer handige instructies gegeven over de bereiding die wordt uitgevoerd (bijv. champignons toevoegen aan de eerste bakplaat vanaf de bovenkant). Als aanvulling op deze opmerking wordt een afbeelding van het gerecht (indien ingevoerd) weergegeven op het scherm om het gebruik te vergemakkelijken.

- 1 Stel de bereidingsparameters van de eerste stap in  **sectie “HOE EEN HANDMATIGE KOOKCYCLUS IN TE STELLEN” op pag. 18**

- 2 Tik op de knop “BUZZER” 
- 3 Wijs een foto toe aan het recept (optionele stap);
- 4 Schrijf een opmerking die u wilt laten weergeven aan het eind van de stap.
- 5 Bevestig met “OK”.

Herhaal de handelingen die worden omschreven in de punten 1 t/m 5 tot u alle benodigde opmerkingen hebt toegevoegd (maximaal negen - maximumaantal stappen dat kan worden ingesteld).

- 6 Start de bereiding met de knop “START/STOP” als alle opmerkingen zijn geupload.
- 7 Als de opgegeven tijdsduur voor de eerste stap wordt bereikt, worden de ingevoegde opmerking (bijv. champignons toevoegen aan de eerste bakplaat vanaf de bovenkant) en de afbeelding (indien geupload) van de desbetreffende bakplaat weergegeven op het scherm. Bevestig door te drukken op de knop OK: de bereiding wordt automatisch opnieuw gestart met de parameters ingesteld voor de tweede stap.

- ! Als opmerkingen moeten worden toegevoegd tijdens de bereiding, drukt u op de knop 



Speciale optionele functie “PRESSURE STEAM”

Met de functie **Pressure Steam** (een optionele functie die alleen beschikbaar is voor BAKERTOP Mind.Maps-ovens) kunt u gerechten bereiden die grote hoeveelheden stoom vereisen (bijv. Jiaozi - Chinese knoedels).

- ① Activeer de functie door te drukken op het bijbehorende pictogram: dit verandert van grijs in blauw.

⚠ Elke bereidingsstap is onafhankelijk, d.w.z. dat er stappen kunnen zijn met de functie geactiveerd en stappen met de functie gedeactiveerd omdat deze niet nodig is: in dit laatste geval drukt u op het bijbehorende pictogram om de functie te deactiveren (grijs pictogram = functie NIET actief)

- ② Een scherm met de vooraf ingestelde parameters wordt weergegeven:
 - op 80°C voorverwarmen
 - bereidingstijd van 1 minuut en 10 seconden
 - bereidingstemperatuur van 100°C
 - maximumvochtigheid van 120%

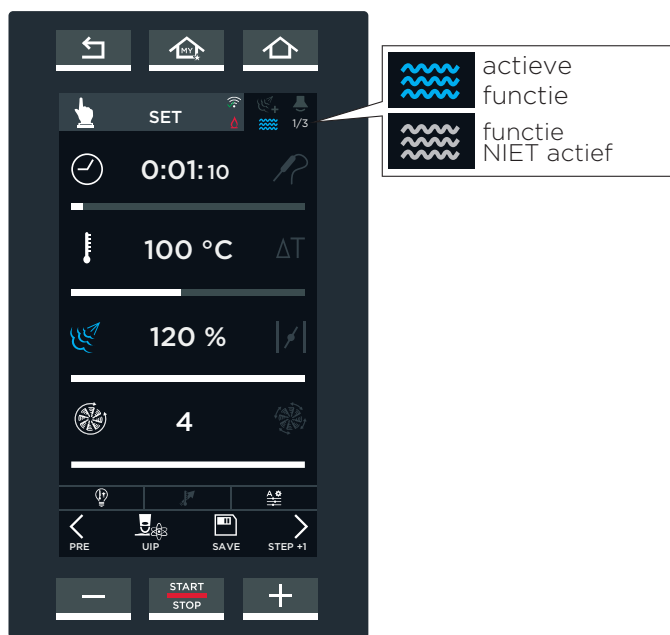
⚠ Deze waarden kunnen indien gewenst worden gewijzigd zoals wordt omschreven in het hoofdstuk over handmatige bereiding.

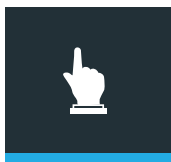
- ③ Stel dan alle stappen in die u nodig hebt.

📖 **Voor meer informatie over het instellen van stappen zie sectie HOE EEN HANDMATIGE KOOKCYCLUS IN TE STELLEN op pag. 18.**

- ④ Start vervolgens de bereiding door op de **knop “START/STOP”** te drukken.

⚠ Elke bereidingsstap is onafhankelijk, d.w.z. dat er stappen kunnen zijn met de functie geactiveerd en stappen met de functie gedeactiveerd omdat deze niet nodig is.





Instellen

Dit maakt **"handmatig"** koken mogelijk wanneer de gebruiker de volgende bereidingsparameters in moet stellen:

- bereidingstijd of kerntemperatuur (de twee parameters sluiten elkaar wederzijds uit);
- temperatuur in de ovenruimte of Delta 'T' (deze parameters sluit elkaar wederzijds uit);
- stoomtoevoer/-afvoer in de ovenruimte;
- de ventilatiesnelheid.

De ingestelde bereidingscyclus kan indien gewenst opgeslagen worden voor toekomstig gebruik.



Zie hoofdstuk 'Het ingestelde recept opslaan' op pagina 29

Hyper Smoker

het pictogram verschijnt alleen als de optionele roker is geïnstalleerd. Raadpleeg de betreffende handleiding voor informatie over het gebruik van de rookaccessoire,

Bereidingstijd

(van 0 minuten tot 9h:59min:59sec. daarna ONBEPAALD, d.w.z. de oven werkt continu)

Temperatuur in de ovenruimte
(van 30°C tot 260°C).

STEAM.Maxi™

Stoomtoevoer naar ovenruimte

"Normaal" Ventilatiesnelheid

***Hyper Smoker:** selecteer houtsnipper formaat

Dit pictogram toont welk UIP functie actief is

STAPPEN instellen voorverwarmen

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)



sectie "meer informatieMEER INFORMATIE: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pag. 22

Buzzer

Met dit pictogram kan aan het eind van elke STAP de buzzer in- of uitgeschakeld worden.
groen = buzzer AAN
wit = buzzer UIT

Hiermee kunt u ook de MULTI-PRODUCT functie activeren.



zie pag. 14

STEP

Dit pictogram toont het aantal stappen dat ingesteld is.

Kerntemperatuur

De beoogde kern-temperatuur instellen



sectie "Meer informatie: kerntemperatuursonde" op pag. 19

Delta 'T'-temperatuur

(van 0°C tot 120°C)
Temp. in ruimte/Kerntemp. = Temp. Delta "T"

DRY.Maxi™

stoom onttrekken

Gepulseerde ventilatiesnelheid

(de ventilator gaat uit als de oven de ingestelde temperatuur bereikt)

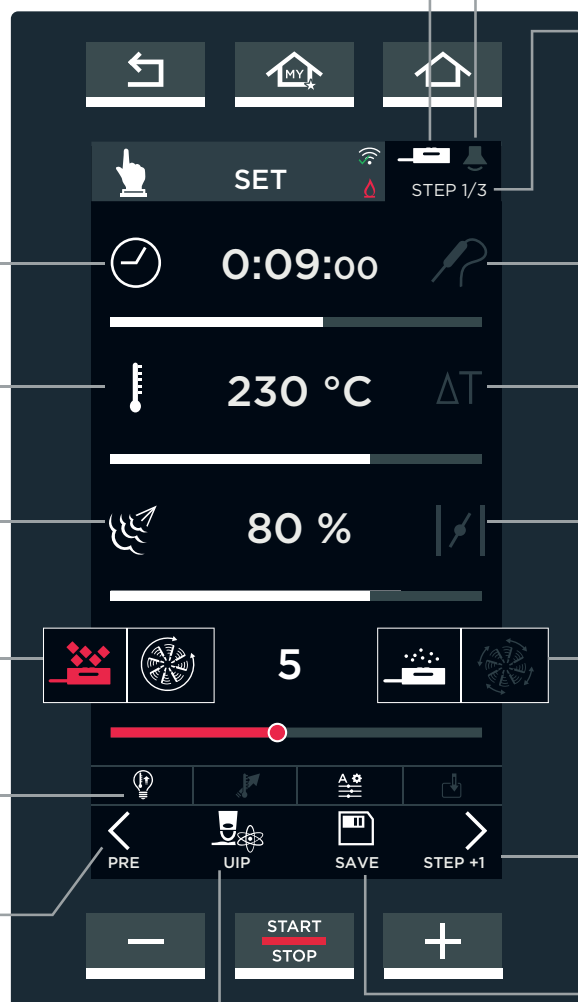
***Hyper Smoker:** selecteer houtsnipper formaat

STAPPEN instellen van 1 tot 9

Ingestelde parameters opslaan



sectie "Het ingestelde recept opslaan" op pag. 29



1 DE BEREIDINGSPARAMETERS INSTELLEN

FIG. S31

SCHUIFREGELAAR

- ① Raak het symbool aan van de in te stellen parameter. Deze verandert nu van kleur.
- ② Raak de horizontale balk aan (deze licht op) en sleep de schuifregelaar naar de gewenste waarde. Na drie seconden van inactiviteit verdwijnt de schuifbalk.

FIG. S2

KNOPPEN

- ① Raak het symbool aan van de in te stellen parameter. Deze verandert nu van kleur.
- ② Raak de in te stellen waarde aan (wijzig de uren, minuten en seconden afzonderlijk voor de parameter "duur").
- ③ Gebruik de   knoppen om de waarde in te stellen.

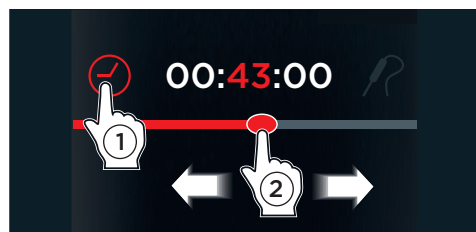


fig. S1

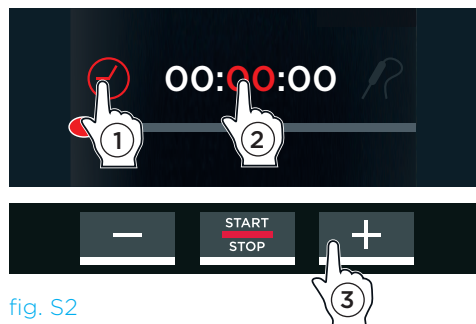
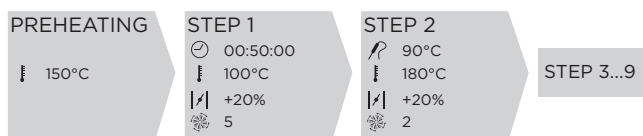


fig. S2

Notes

2 HOE EEN HANDMATIGE KOOKCYCLUS IN TE STELLEN

Elke bereidingscyclus bestaat uit minimaal één en maximaal negen STAPPEN. Elke stap omvat verschillende bereidingsparameters en één initiële en optionele voorverwarmingsfase.



Voorbeeld van een kookcyclus met meer dan één stap, waarbij sommige zijn getimed en anderen gebruiken de kernsonde. Stap 3-9 zijn niet nodig en zijn daarom niet ingesteld.

- ❗ Een bereidingscyclus moet ten minste één STAP bevatten om gebruikt te kunnen worden.
- ❗ Voor de bereiding zijn niet per definitie alle negen stappen vereist. Stel alleen de stappen in die benodigd zijn.
- ❗ De oven schakelt automatisch van de ene naar de andere stap.

Na het instellen van de relevante functies (voorverwarmen, duur, etc.), heeft u de mogelijkheid om UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken. Dit garandeert keer op keer perfecte kookresultaten.

📖 **sectie "MEER INFORMATIE: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pagina 22**

2A INSTELLINGEN VOOR VOORVERWARMEN

De voorverwarmingsstap instellen:

- ① **fig. S3:** raak het symbool aan;
- ② **fig. S4:** raak het symbool of "DELTA T" aan;
- ③ **fig. S4:** gebruik de "+ en -" KNOPPEN of sleep de cursor naar de gewenste waarde. Als u niet wilt dat het voorverwarmen wordt onderbroken zodra de ingestelde temperatuur (b.v. 130°C) is bereikt, kunt u een tijd invoegen (b.v. 9 minutes) door de schuifbalk van het veld "CLOCK" te verslepen.
- ❗ Het is altijd beter om de oven voor te verwarmen tot een temperatuur die minstens 30-50°C hoger is dan nodig is om te koken, om het warmteverlies bij het openen van de deur te compenseren.
- ④ **fig. S4:** tik op het symbool om terug te keren naar het parameterinstelscherm.

fig. S5

Een geluidssignaal (indien actief*) geeft het einde van de voorverwarming aan, d.w.z. dat de ingestelde temperatuur is bereikt.



fig. S3

fig. S4



fig. S5

* Tik op **activeren** (groene ikoon) of **deactiveren** (witte ikoon) voor het geluidssignaal aan het einde van de STAPPEN

2B DE PARAMETERS INSTELLEN

Instellen naar behoefte:

- ① de **bereidingstijd** (van **0** minuten tot **9h:59min:59sec** vervolgens **ONBEPaald**, d.w.z. dat de oven continu wordt gebruikt) of de **temperatuur van de kerntemperatuursonde** (sectie “Meer informatie: kerntemperatuursonde” op pag. 19): deze parameters sluiten elkaar wederzijds uit. In het eerste geval (tijd) eindigt de bereidingscyclus na de ingestelde tijd in het tweede geval (kerntemperatuursonde) eindigt de bereidingscyclus als de ingestelde kerntemperatuur wordt bereikt.
- ② de **bereidingstemperatuur** (van **30°C** tot **260°C**). Voor bijzonder delicate bereidingscycli kan als alternatief de **Delta “T”** functie worden gebruikt (van **0°C** tot **120°C**). In dit geval moet u een kerntemperatuursonde plaatsen in de kern van het voedsel. Per definitie: de Delta T-temperatuur =
Temperatuur van de ovenruimte minus temperatuur gemeten door de kerntemperatuursonde.
Voorbeeld: als **Delta T = 80°C**, eindigt de bereidingscyclus als bijvoorbeeld de temperatuur in de ovenruimte **150°C** bereikt en de temperatuur van de kerntemperatuursonde **70°C** bereikt (omdat $150^{\circ}\text{C} - 70^{\circ}\text{C} = 80^{\circ}\text{C}$).
- ③ de **stoom die is vrijgekomen in** (**STEAM. Maxi™**) of **is verwijderd uit** (**DRY. Maxi™**) de ovenruimte;
- ④ de **snelheid van de luchtstroming: normaal of gepulseerd** (respectievelijk links en rechts; de ventilator gaat uit als de oven de temperatuur heeft bereikt).

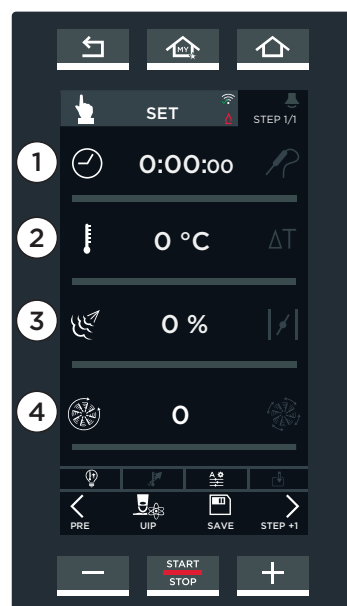
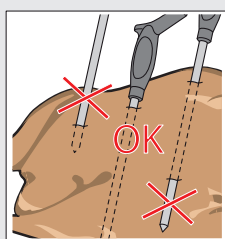


fig. S6

MEER INFORMATIE: CORE PROBE



Tijdens de bereidingscyclus detecteert de sonde de temperatuur binnen de 'kern' van het product: De sonde bereikt de temperatuur die door de gebruiker is ingesteld wanneer het oppervlak en het binnenste van het product perfect zijn bereid. De kerntemperatuursonde moet diep in het product worden geprikt. Zorg ervoor dat de kop van de sonde de kern van het product bereikt en daar niet doorheen prikt. Als het product dat u bereidt tamelijk dun is, moet u de sonde parallel aan de ovenlade aanbrengen. Als u met verschillende producten werkt, moet u de sonde in het kleinste product steken. Wanneer dit de vereiste kerntemperatuur bereikt (de bereiding is dus ook gestopt), moet het product uit de oven gehaald worden en moet de sonde in het product gestoken worden dat nu het kleinst is en herstart de kookcyclus.

- ⚠ Wees voorzichtig met de sonde. Deze is uiterst scherp en bereikt na gebruik een hoge temperatuur.
- ⚠ Verwijder voordat u de bakplaten uit de oven haalt de sonde uit de kern van het product en plaats deze op de externe sondehouder. Laat de sonde nooit binnen of buiten de ovenruimte bungelen!
- ⚠ Voordat u de bakplaat verwijderd, moet u controleren of de sondekabel niet in de weg zit.

2C

VERVOLGSTAPPEN INSTELLEN (INDIEN NODIG) (fig. S7)

Als STAP 1 is ingesteld, tikt u één keer of vaker op het > symbool, als u meer STAPPEN wilt instellen. Herhaal de procedure voor het instellen van STAP 1 als u vervolgstappen wilt instellen.

Rechtsboven in het scherm wordt de STAP weergegeven die wordt ingesteld (bijv. STEP 2/1).

- ❗ Stappen kunnen worden gecombineerd (bijv. STAP 1 ingesteld op tijd en de andere stappen ingesteld met een KERNTemperatuursonde).
- ❗ Een bereidingscyclus moet ten minste één STAP bevatten om gebruikt te kunnen worden.
- ❗ Voor de bereiding zijn niet per definitie alle negen stappen vereist: stel alleen de STAPPEN in die nodig zijn.
- ❗ De oven schakelt automatisch van de ene naar de andere stap.

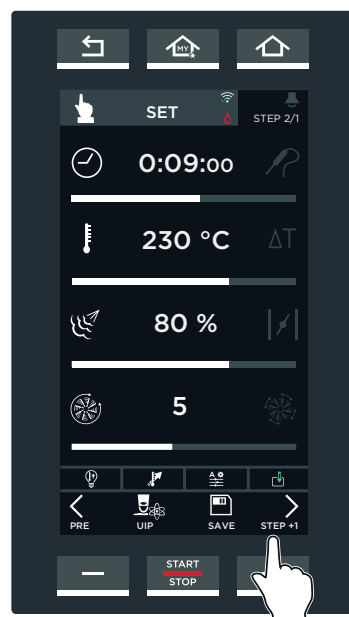


fig. S7

Notes

2D SELECTEREN OF UIP-TECHNOLOGIE MOET WORDEN GEBRUIKT (UNIX INTELLIGENT PERFORMANCE)

De functies activeren:

- ① Tik op het UIP-pictogram (fig. S8).
- ② Een scherm met alle beschikbare functies (fig. S9) wordt weergegeven.
- ③ Klik op de naam van de functies die u wilt activeren/deactiveren (in het voorbeeld: de SMART.Preheating-functie wordt gedeactiveerd). De naam en het bijbehorende pictogram aan de onderkant worden wit om te laten zien dat de functie is geactiveerd en indien gewenst kan worden gebruikt voor bereidings-/voorverwarmingscycli die worden gestart in de toekomst.

groene pictogram: functie is actief

rode pictogram: functie is niet actief (bijv. AUTO SOFT).

- ④ Klik op het groene Done-pictogram.
- ⑤ Klik op de  knop om beknopte informatie over de geselecteerde functie weer te geven.

Display tijdens bereiding:

Tijdens de bereiding geven de pictogrammen aan de onderkant de status van de functie aan:

- A)** De functie is NIET geactiveerd; Deze wordt niet gebruikt om de bereiding/ de voorverwarming te verbeteren.
- B)** De functie is actief maar werkt momenteel niet voor deze bereidings-/voorverwarmingscyclus.
- C)** De functie is actief en werkt momenteel voor deze bereidings-/voorverwarmingscyclus.

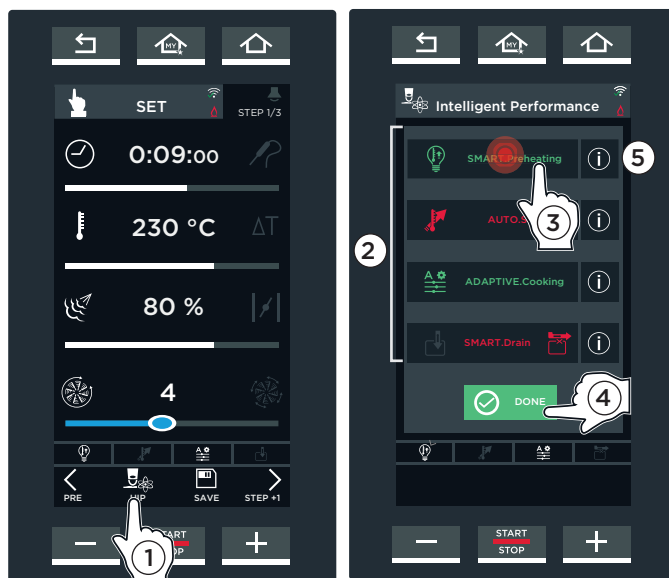
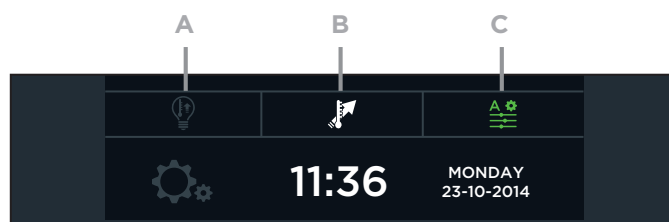


fig. S8

fig. S9

De SMART.Preheating- en ADAPTIVE.Cooking-functies zijn altijd standaard actief omdat we u aanraden om ze te gebruiken



Wijzigingen aanbrengen tijdens de bereiding

Als u tijdens de bereiding wijzigingen wilt aanbrengen, bijvoorbeeld als u een functie wilt activeren die niet actief is, volgt u de instructies in de onderstaande figuur:

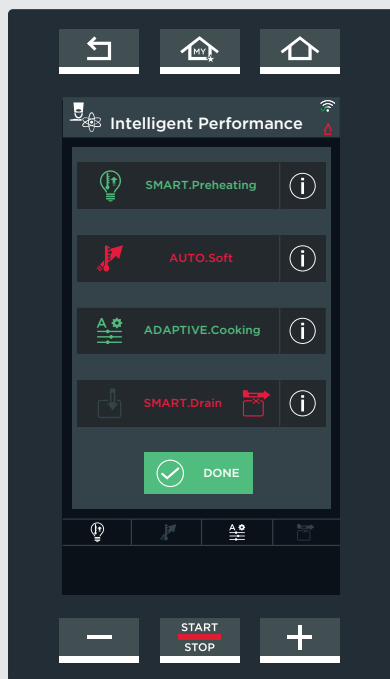


Klik op de naam van de functies die u wilt activeren

groene pictogram: actieve functie

rode pictogram: functie niet actief (bijv. AUTO SOFT).

MEER INFORMATIE: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Indien geselecteerd kunt u met UIP-technologie elk voorverwarmings- en bereidingsproces continu **monitoren**.

Dankzij deze functie kan de ovensoftware indien nodig volledig **autonoom wijzigingen** de gebruikersinstellingen beheren zonder dat de gebruiker zich ermee hoeft te bemoeien. Dit zorgt elke keer weer voor een perfect bereidingsresultaat.

Beschikbare functies:

SMART.Preheating

Deze functie stelt automatisch de tijdsduur en temperatuur van de voorverwarmingscyclus in om een uniforme bereidings- en energie-efficiëntie te garanderen.

AUTO.Soft

Deze functie stelt automatisch de verhogingssnelheid van de temperatuur in om de gelijkmatigheid van de bereiding te verbeteren bij de bereiding van delicate etenswaren.

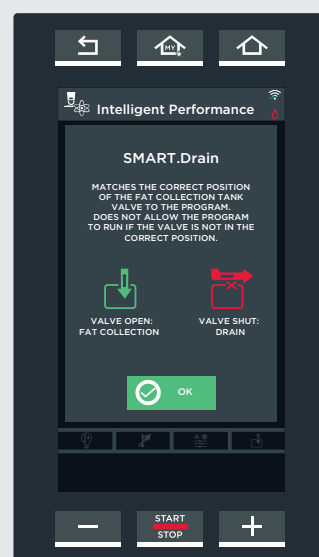
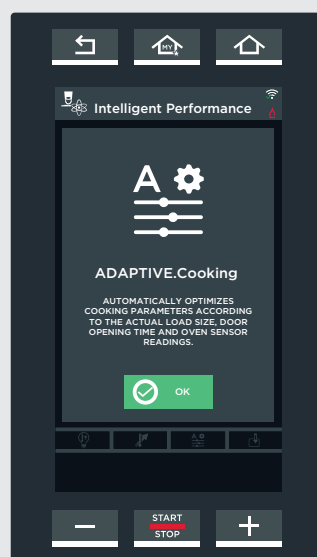
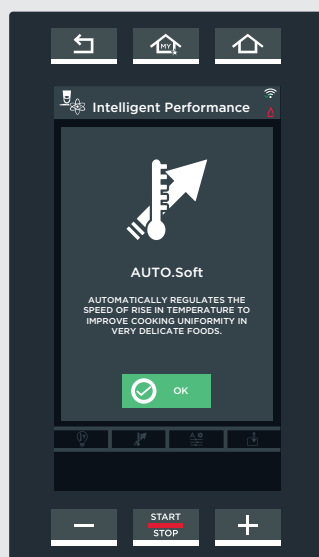
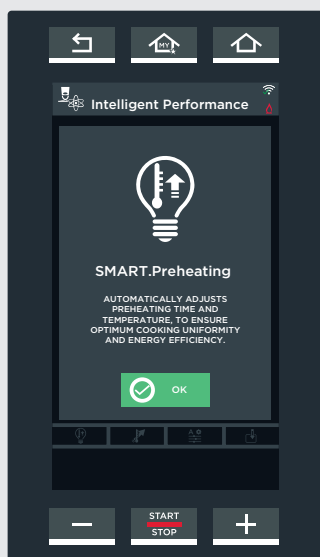
ADAPTIVE.Cooking

Deze functie optimaliseert automatisch de bereidingsprocesparameters overeenkomstig de ovenbelading, de tijd dat de deur is geopend en de metingen van de ovensensoren.

SMART.Drain

Deze functie verbindt de beste positie voor de klep voor het verzamelen van vet in de tank met het programma. Het programma kan niet worden uitgevoerd als de klep niet correct wordt geplaatst. Bekijk de relevante handleiding voor informatie over het beheer van de Pollo-klep.

Druk indien nodig op de  knop om de functieomschrijving op het display weer te geven.



Tijdens een bereidingscyclus geven de pictogrammen op het onderste gedeelte van de oven nuttige informatie:



- A) De UIP-functie is NIET geactiveerd (deze wordt niet gebruikt om de bereiding te verbeteren)
- B) De UIP-functie is actief maar wordt momenteel niet gebruikt voor deze bereidingscyclus
- C) De UIP-functie is actief en werkt momenteel voor deze bereidingscyclus

3 EEN BEREIDINGSCYCLUS STARTEN

Druk op de knop “**START/STOP**” om een bereidingscyclus te starten overeenkomstig de ingestelde parameters.

Drie verschillende displays kunnen worden weergegeven op het scherm:

- 3A voorverwarming** (indien van toepassing)
 - **standaard** (UIP-technologie niet gebruikt) of
 - **UIP** (UIP-technologie wordt gebruikt)
 wacht tot dit is beëindigd voordat u het voedsel in de oven zet;
- 3B koeling van de ovenruimte** (als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan de ingestelde temperatuur, bijv. omdat de oven continu in gebruik is geweest): wacht op het einde van deze fase voordat u het voedsel in de oven zet;
- 3C actieve bereiding:** in dit geval wil dat zeggen dat er geen voorverwarming is ingesteld, dus u hoeft de oven niet te koelen. U moet het voedsel dan direct in de oven zetten.

3A VOORVERWARMEN

Als de bereidingscyclus een **standaard voorverwarmingsstap** omvat (zonder gebruik van UIP-technologie), wordt scherm **A) fig. S10** weergegeven dat het volgende aangeeft:

- ① de verstreken tijd en de resterende tijd vóór het einde van de voorverwarming (verwacht);
- ② de huidige temperatuur in de ovenruimte en de ingestelde temperatuur voor de voorverwarming;
- ③ dat u de actieve standaard voorverwarmingscyclus kunt **wijzigen** in de voorverwarmingscyclus die UIP-technologie gebruikt (zie pag. 21)
- ④ de optie om de voorverwarming over te slaan;
- ⑤ de optie om de parameters in de volgende stappen weer te geven of aan te passen.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid (als er een is ingesteld,  groene pictogram*) en scherm **B) fig. S11** wordt weergegeven om aan te geven dat het voedsel in de oven moet worden gezet.

Hierna wordt stap 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.

-  *Tik op het  pictogram rechtsboven om de kleur te wijzigen:
 - groen** = als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid
 - grijs** = piep UIT

fig. S10

A



fig. S11

B



- ① De verstreken tijd en de resterende tijd vóór het einde van de voorverwarming (verwacht)

- ② Ingestelde voorverwarmings-temperatuur en huidige temperatuur

Als hierop wordt gedrukt, kunt u het recept markeren als "favoriet": door te drukken op de knop MY HOME, worden alle recepten voorgesteld die als zodanig zijn gemarkeerd.

- ③ Dat u de actieve standaard voorverwarmingscyclus kunt **wijzigen** in de voorverwarmingscyclus die UIP-technologie gebruikt (zie pag. 21)

- ④ Optie om de **voorverwarming over te slaan**, zelfs als deze vooraf ingesteld is

- ⑤ Toegang tot de parameters voor de volgende stappen

3A Als de bereidingscyclus een **UIP-voorverwarmings** stap omvat (met gebruik van UIP-technologie), wordt het volgende scherm weergegeven:

A) als de temperatuur in de ovenruimte lager is dan de ingestelde temperatuur voor de voorverwarming;

B) als de temperatuur in de ovenruimte gelijk is aan of maar iets hoger is dan de ingestelde temperatuur voor de voorverwarming; in dit geval kan het voedsel direct in de oven worden gezet.

fig. S12

Het UIP-voorverwarmingsscherm geeft het volgende aan:

- ① de verstreken tijd en de resterende tijd vóór het einde van de voorverwarming (verwacht);
- ② de huidige temperatuur in de ovenruimte en de ingestelde temperatuur voor de voorverwarming;
- ③ dat u de actieve voorverwarmingscyclus met UIP-technologie kunt wijzigen in de standaard voorverwarmingscyclus.
- ④ de optie om de parameters in de volgende stappen weer te geven of aan te passen.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid (als er een is ingesteld,  groene pictogram*) en scherm **B)** fig. S13 wordt weergegeven om aan te geven dat het voedsel in de oven moet worden gezet.

Hierna wordt stap 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.

! *Tik op  het pictogram rechtsboven om de kleur te wijzigen:
groen = als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid
grijs = piep UIT

fig. S12

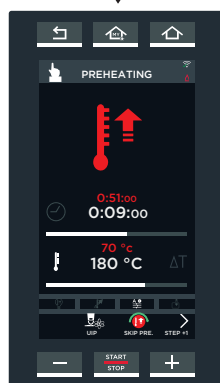
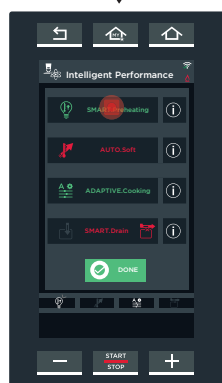
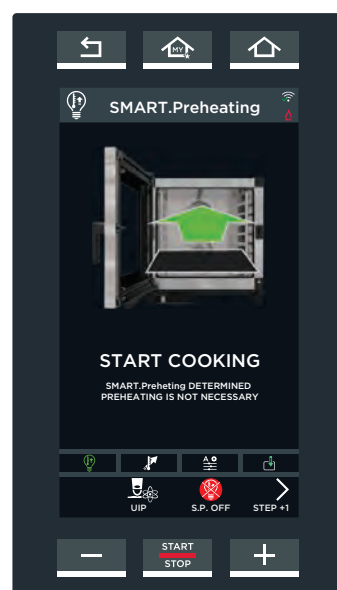
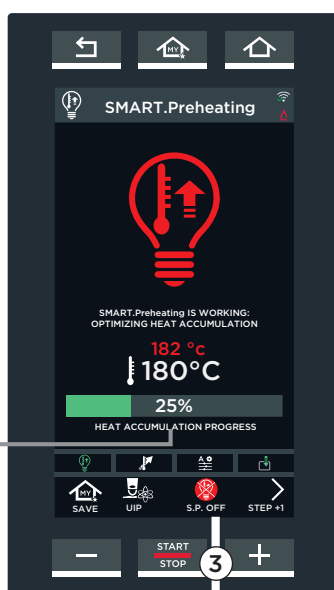
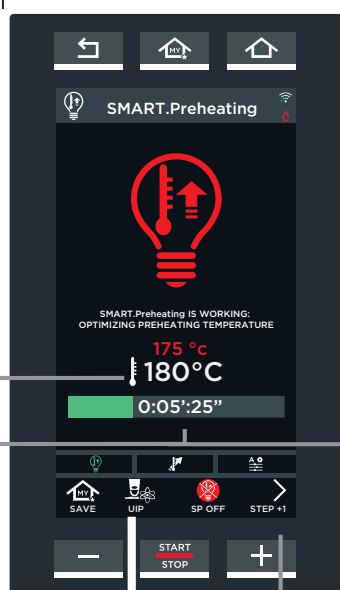
A

fig. S13

B

② Ingestelde voorverwarmings-temperatuur (in wit) en huidige temperatuur (in rood)

① De resterende tijd vóór het einde van de voorverwarming (verwacht) of een progressief percentage (bijv. 25% van de voorverwarming)



③ Dit kan worden gebruikt om de actieve voorverwarmingscyclus met UIP-technologie te **wijzigen** in de standaard voorverwarmingscyclus (zonder UIP-technologie)

④ Toegang tot de parameters voor de volgende STAPPEN

KOELEN

Als aan het begin van de bereiding de gemeten temperatuur in de ovenruimte hoger is dan de ingestelde temperatuur (bijv. omdat de oven continu wordt gebruikt), wordt het scherm van **fig. S14** weergegeven.

Dit geeft aan dat de oven de bereidingsruimte koelt. Wacht altijd eerst tot deze fase is beëindigd voordat u voedsel in de oven zet.

Als de ovenruimte is gekoeld, wordt de bereidingscyclus automatisch gestart.

Ingestelde voorverwarmings-temperatuur

(in wit) en huidige temperatuur (in rood)

Resterende tijd

tot het einde van de koeling (geschat)

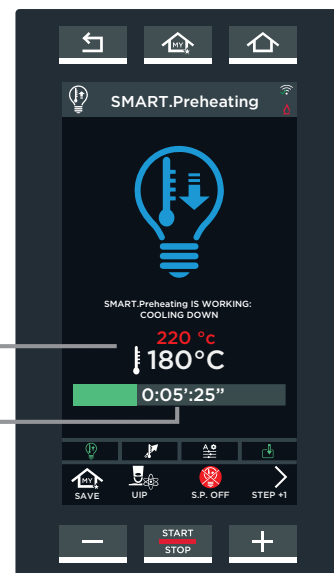
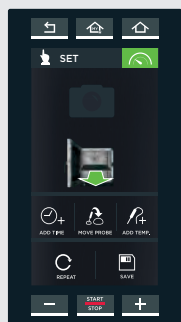


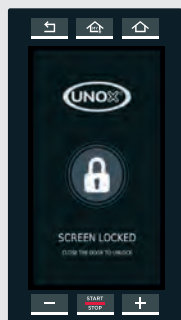
fig. S14



Als u de actieve bereidingscyclus wilt stoppen, houdt u de knop **“START/STOP”** ingedrukt (ongeveer 4-5 seconden).

MEER INFORMATIE: HET VERBRUIK METEN

Klik in het scherm voor het bereidingseinde op de  knop om de verbruiksgegevens voor elektriciteit en water, en de HACCP-gegevens weer te geven.

MEER INFORMATIE: SCHERMVERGRENDELING

Als de ovendeur wordt geopend, waarschuwt het scherm hiernaast dat het om veiligheidsredenen niet mogelijk is om het display te gebruiken. Als de deur wordt gesloten, kan het scherm weer worden gebruikt.



Als de deur langere tijd geopend blijft, wordt het display automatisch ontgrendeld na een specifieke tijd die is ingesteld door de gebruiker. **sectie “MEER INFORMATIE: kerntemperatuursonde” op pag. 19**

ACTIEVE BEREIDING

Tijdens de bereidingscyclus worden verschillende schermen **weergegeven** afhankelijk van hoe de bereidingsstappen zijn ingesteld (op tijd of met gebruik van de kerntemperatuursonde).

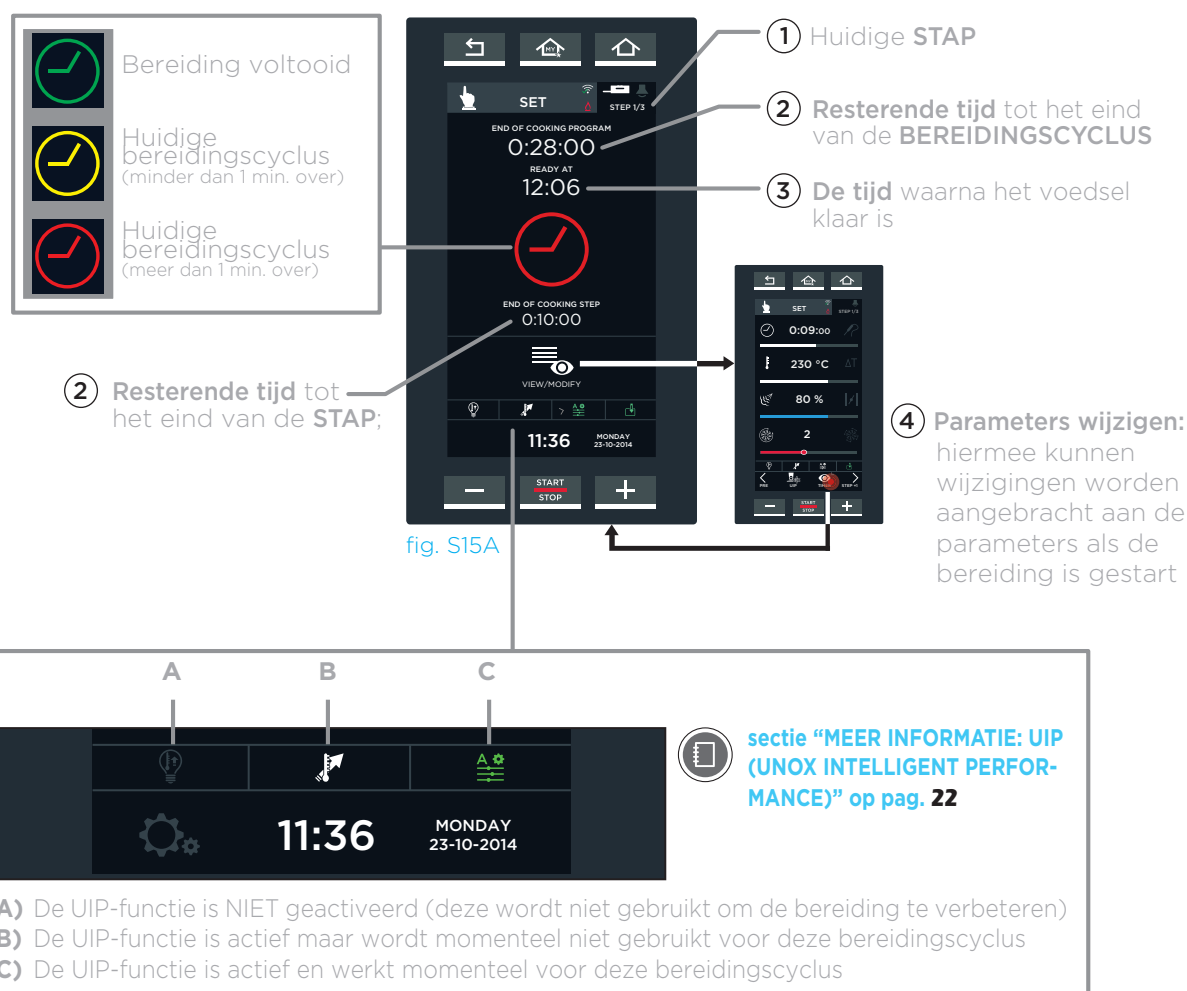
! Het einde van elke stap en de **automatische** voortgang naar de volgende stap wordt, als deze is ingesteld, aangegeven door een korte piep (indien geactiveerd).

Het scherm **fig. S15A** wordt weergegeven als alle stappen zijn ingesteld met een **looptijd**.

Op het scherm verschijnt:

- ① de huidige actieve stap;
- ② de resterende tijd tot het einde van de bereidingscyclus/-stap;
- ③ de tijd waarna het voedsel klaar is;
- ④ de optie om de parameters te wijzigen als een bereidingscyclus al is gestart is of om de huidige bereidingscyclus te stoppen door de tijdsduur tot '00:00:00' te verlagen.

BEREIDINGSCYCLUS MET OP TIJD INGESTELD STAPPEN



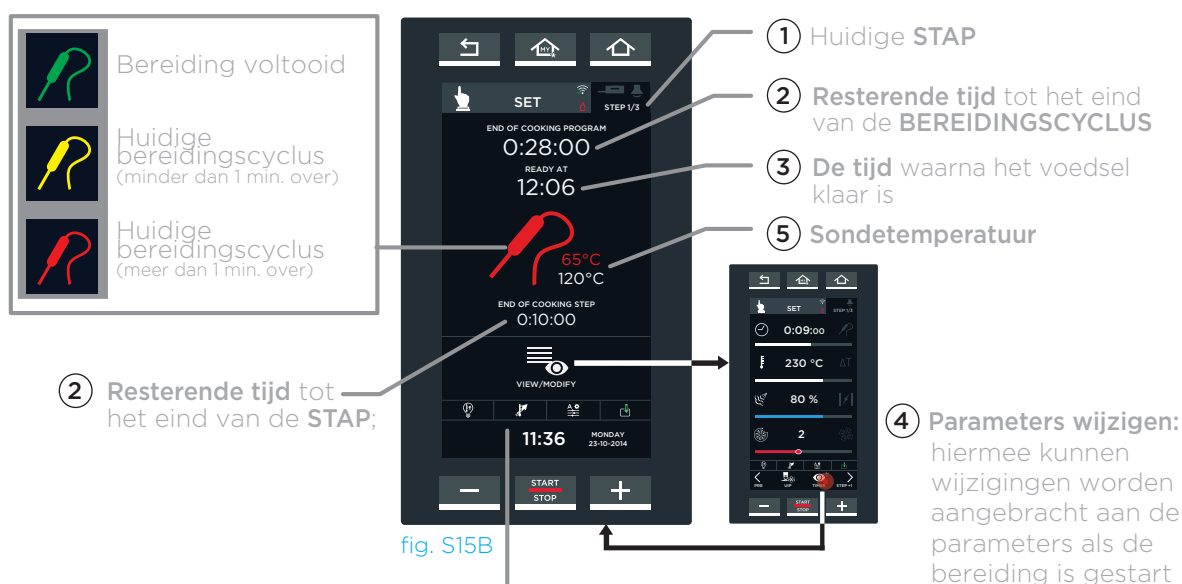
! Als u de actieve bereidingscyclus wilt stoppen, houdt u de knop "START/STOP" ingedrukt (ongeveer 4-5 seconden).

Het scherm van **fig. S15B** wordt weergegeven als alle stappen zijn ingesteld met de **kerntemperatuursonde**.

Op het scherm verschijnt:

- ① de huidige actieve STAP;
- ② de resterende tijd tot het einde van de bereidingscyclus/-stap;
- ③ de tijd waarna het voedsel klaar is;
- ④ de optie om de parameters te wijzigen als een bereidingscyclus al is gestart is of om de huidige bereidingscyclus te stoppen door de tijdsduur tot '00:00:00' te verlagen;
- ⑤ de temperatuur die is gedetecteerd door de kerntemperatuursonde (rood) en de ingestelde temperatuur (wit);

BEREIDINGSCYCLI MET INGESTELDE STAPPEN MET BEHULP VAN EEN KERNTEMPERATUURSONDE



ⓘ Als u de actieve bereidingscyclus wilt stoppen, houdt u de knop “START/STOP” ingedrukt (ongeveer 4-5 seconden).

4 HET EIND VAN DE BEREIDING

De bereiding stopt als de ingestelde tijdsduur of temperatuur van de kerntemperatuursonde is bereikt; het bereidingseinde wordt aangegeven door een lang geluidssignaal, en daarnaast wordt het scherm hiernaast weergegeven (fig. 16).

Met dit scherm kan de gebruiker:

- ① de voltooide bereidingscyclus opslaan;
- ② deze voltooide bereidingscyclus herhalen met behoud van dezelfde parameters;
- ③ de laatste stap van de cyclus herhalen, waarbij de duur wordt gewijzigd;
- ④ de laatste stap van de cyclus herhalen als de kerntemperatuursonde is verplaatst naar een ander gedeelte van het voedsel
- ⑤ de laatst ingestelde stap herhalen, waarbij de temperatuur van de kerntemperatuursonde wordt gewijzigd.

⚠ Als de gebruiker de bereidingscyclus niet wil opslaan, drukt hij op de knop "HOME" om terug te keren naar de hoofdpagina.

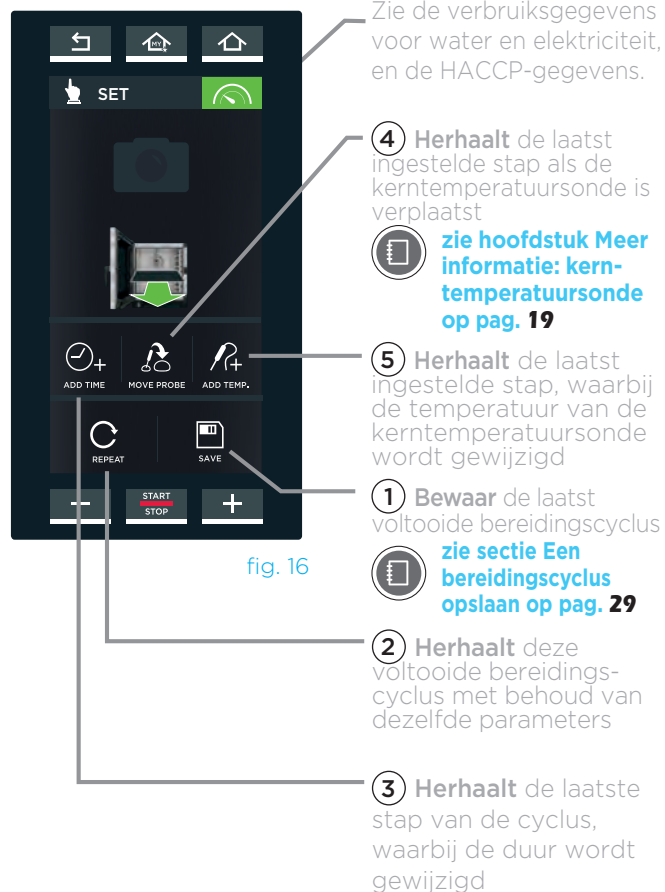


fig. 16



5

EEN BEREIDINGSCYCLUS OPSLAAN

Een recept opslaan wil zeggen dat het later, op elk gewenst moment, kan worden gebruikt zonder dat de parameters elke keer moeten worden gereset.

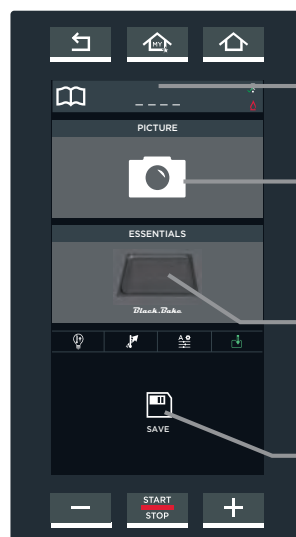
Het recept kan worden opgeslagen als de bereidingsparameters (duur, temperatuur, enz.) zijn ingevoerd of aan het eind van de bereiding door de knop **“SAVE”** aan te raken.

Alleen UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE (UIP)-technologie wordt gebruikt voor het recept, worden de gemaakte keuzes opgeslagen in het geheugen.

Om de opgeslagen kookcycli terug te roepen, zie sectie **“PROGRAMMA’S”**



Voor meer informatie, zie hoofdstuk; 'Het eind van de bereiding' op pag. 32.



① Wijst een naam toe aan de laatst voltooide bereidingscyclus

② Wijst een foto toe aan de laatst voltooide bereidingscyclus

③ Wijst een bakplaat toe aan de bereidingscyclus die net is voltooid

④ Bewaart de laatst voltooide bereidingscyclus

fig. 17

Door de verschillende symbolen op het display aan te raken, **fig. 17** kan de gebruiker:

- ① een naam toewijzen aan een recept en deze via **“OK”**, bevestigen (bijv. MERINGHE) (zie **fig. S18**);
- ② een foto aan het recept toewijzen door een van de beschikbare foto's te selecteren (zie **fig. S19**);
- ③ een bakplaat toewijzen aan het recept door een van de beschikbare bakplaten te selecteren (zie **fig. S20**);
- ④ een bereidingscyclus opslaan met de ingestelde parameters (naam, foto, enz.).

Aan het eind van deze instellingen wordt een scherm weergegeven zoals in **fig. S21**

Met de knop **“SAVE”** wordt het scherm geopend **fig. S22** raak de positie aan waar de bereidingscyclus moet worden opgeslagen (bijv. onder de bereidingscyclus “BEIGNET”). Als een al bezette positie wordt geselecteerd, vraagt het programma om een autorisatie om het programma te overschrijven.



Onder aan het scherm kan met de pijlen **<** en **>** door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen **✓** en **^** door de 16 beschikbare posities.

De bereidingscyclus wordt opgeslagen met de ingevoerde instellingen (**fig. S23**).

Als een van de vermelde bereidingscycli (**fig. S23**) wordt aangeraakt, wordt het scherm uit **fig. S24** geopend. Hier kan de gebruiker:

- (A) de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- (B) de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- (C) een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd (**fig. S25**);
- (D) de bereidingscyclus starten door op de knop **“START/STOP”** te drukken.

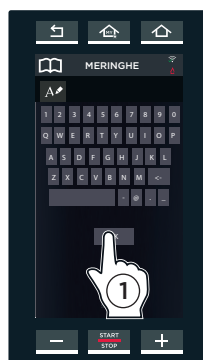


fig. S18



fig. S19

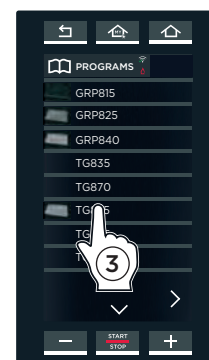


fig. S20

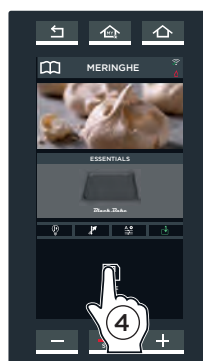


fig. S21

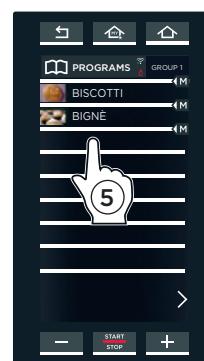


fig. S22



fig. S23

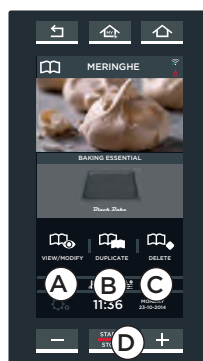


fig. S24

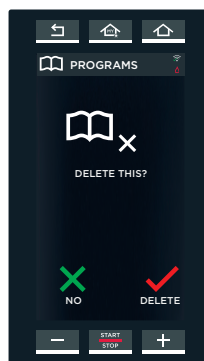


fig. S25



Het menu MIND.Maps

Een nieuwe makkelijke, snelle en intuïtieve manier om bereidingsparameters in te stellen.

Hiermee kan een bereidingslijn/stap met bijbehorende parameters ingesteld worden die te allen tijde de temperatuur, de toe- en afvoer van stoom en de ventilatiesnelheid in de ovenruimte regelt.

! Deze bereidingslijn/stap kan alleen met de meegeleverde pen ingesteld worden.

DE WERKING VAN MIND MAPS

In het voorbeeld uit [fig. MM2](#), wordt een MIND.Maps-scherm weergegeven: de **verticale as (Y)** toont de naar wens in te stellen parameters (bijv. temperatuur, stoomtoevoer- of afvoer en ventilatiesnelheid); de **horizontale as (X)** toont de tijd of de temperatuur van de kerntemperatuursonde

Door met de pen een bereidingslijn/stap te tekenen, kan de gebruiker een parameter (bijv. temperatuur aanpassen) in de loop van de tijd – per minuut – uiterst gemakkelijk en nauwkeurig aanpassen.

Het voorbeeld uit [fig. MM2](#) toont het instellen van de temperatuur op basis van de tijd:

- bij 5 minuten stelt de gebruiker de temperatuur in op 230°C;
- bij 15 minuten moet de temperatuur afnemen tot 135°C, enzovoort

U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het relevante symbool te klikken

[sectie "UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" op pag. 12](#)

EEN MIND.MAPS-BEREIDINGSLIJN/STAP TEKENEN

- 1 Raak het pictogram voor een "NIEUWE MINDMAP" aan ([fig. MM1](#)).
- 2 Teken met de pen de gewenste bereidingslijn/stap ([fig. MM2](#)). Het symbool geeft toegang tot de instellingen van de bereidingslijn/stap bij meer dan 25 minuten.

De bereidingslijn/stap aanpassen

- 3 Klik met de pen op de bereidingslijn/stap om een reeds getekend deel van de bereidingslijn/stap aan te **passen**. Houd de pen op de bereidingslijn/stap en beweeg hem om de bereidingslijn/stap naar wens aan te passen.
- 4 Klik herhaaldelijk op de rode "X" aan de linkerkant om delen van een reeds getekende bereidingslijn/stap te **verwijderen**.

Linialen invoegen

- 5 Klik op de horizontale X-as op de gewenste posities om daar **linialen in te voegen** (In het voorbeeld is dat bij 5 en 15 minuten): De getallen worden groen gemarkeerd, en er verschijnt een groene liniaal. De getallen boven de linialen (in het voorbeeld '10') geven het verschil aan ten opzichte van de voorgaande liniaal (15 min 5 minuten = 10).
- 6 Klik herhaaldelijk op de rode "X" aan de linkerkant om **linialen** en de bijbehorende groen gemarkeerde getallen **te verwijderen**. De linialen worden verwijderd in de volgorde van aanmaak.

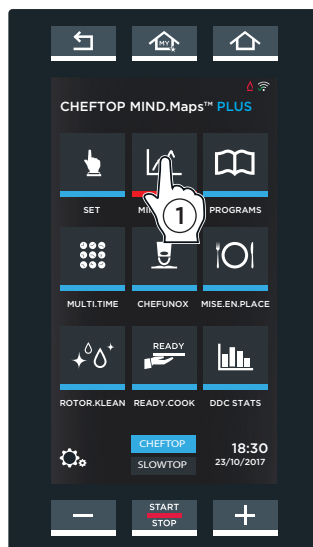


fig. MM1

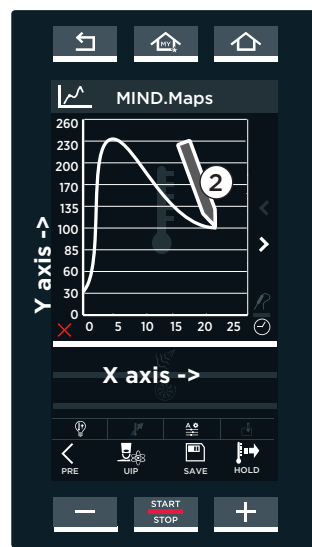


fig. MM2

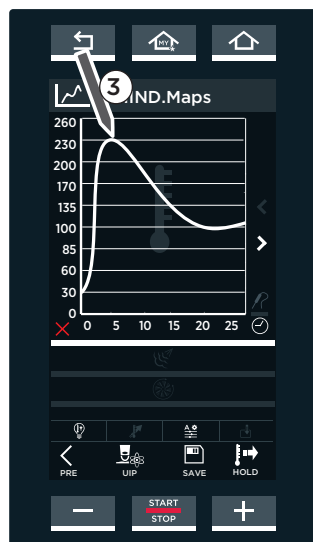


fig. MM3

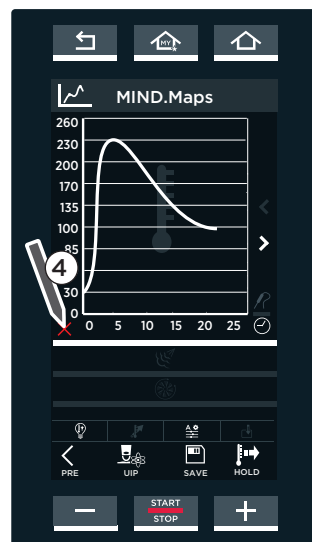


fig. MM4

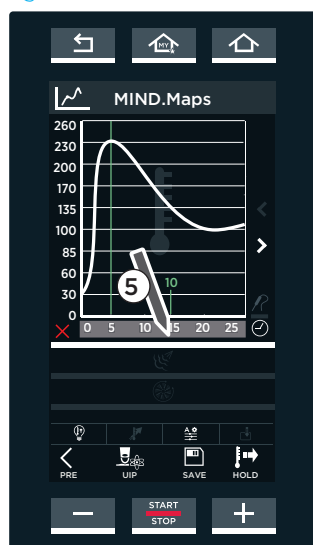


fig. MM5

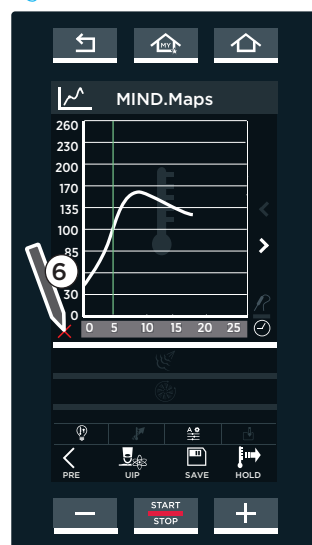


fig. MM6

INZOOMEN

- ⑦ Klik op de verticale Y-as op de gewenste positie om een gebied **uit te vergroten**. (in het voorbeeld tussen 170° en 200°).
 ⑧ Klik nogmaals op de verticale Y-as of op het symbool linksonder om naar de normale modus terug te keren.

DE VOLGENDE PARAMETERS EN VOORVERWARMING INSTELLEN

- ⑨ Raak een ander pictogram aan om de volgende parameters, stoomafvoer of -toevoer en luchtstroomsnelheid in te stellen.
- ⑩ Teken een nieuwe bereidingslijn/stap om de geselecteerde parameter in te stellen.
- ! Stoomafvoer of -toevoer: afvoerwaarden worden **ROOD** weergegeven, de toevoerwaarden **BLAUW**.
 ! Ventilatiesnelheid (van minimumsnelheid 1 tot maximumsnelheid 4): de pulserende ventilatorsnelheid wordt weergegeven door een stippellijn (waarden onder nul), de normale snelheid door een ononderbroken lijn (waarden boven nul). De dikte van de lijn geeft ook de snelheid aan (dunne lijn betekent lage snelheid, dikke lijn hoge snelheid).
- ⑪ Om de voorverwarming in te stellen, drukt u rechtsonder op de knop “**VOORVERWARMING**” en stelt u deze stap in.
- ! zie sectie **Voorverwarming instellingen op pag. 18**
- ⑫ Druk op de knop “**SAVE**” om de ingestelde bereidingslijn/stap op te slaan, het opslagproces is hetzelfde als het proces dat eerder is uitgelegd in het hoofdstuk over het menu “**SET MENU**”.
- ! zie hoofdstuk “**Een bereidingscyclus opslaan**” pag. 29
- ! Met de knop “**HOLD**” rechtsonder kan de oven in continubedrijf werken.

START DE BEREIDINGSCYCLUS SET

Druk op de “**START/STOP**” knop: als een **voorverwarmingscyclus** is ingesteld voor de bereidingscyclus, worden de schermen op pag. **23** (standaard voorverwarming) en pag. **24** weergegeven (SMART.Preheating voorverwarming met UIP technologie).

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer het eind van de voorverwarmingsstap aan (als er een is ingesteld,  groen pictogram*) en verschijnt er een pictogram waarin de gebruiker verzocht wordt de producten in de oven te plaatsen. Hierna, wordt stap 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.

- ! * Tik op het  pictogram in de rechterbovenhoek om de kleur te wijzigen:
groen = wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, waarschuwt een pieptoon de gebruiker dat de voorverwarmingsstap is voltooid
grijs = pieptoon UIT

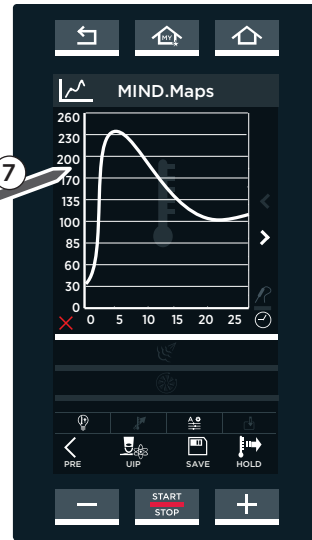


fig. MM7

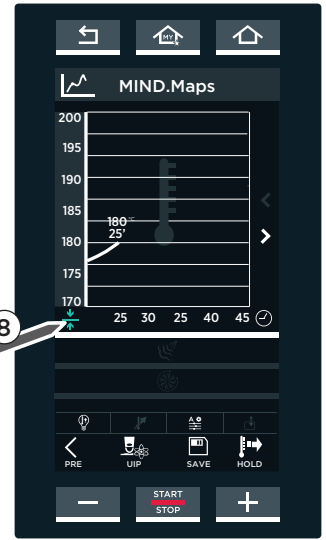


fig. MM8

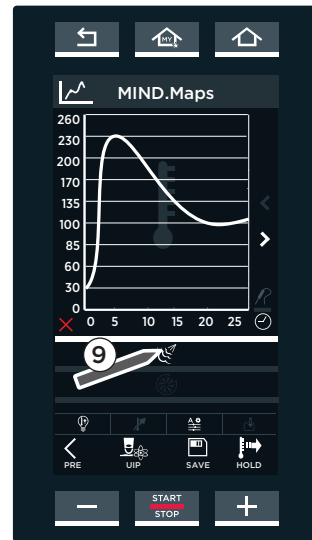


fig. MM9

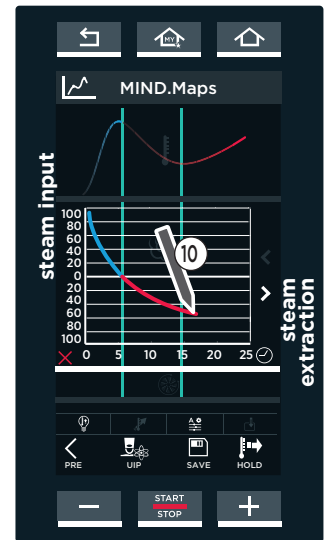


fig. MM10: stoomafvoer/-toevoer

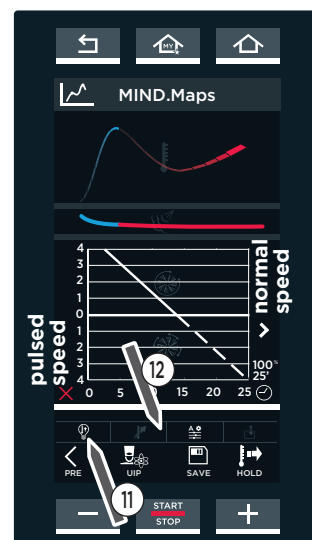


fig. MM11: ventilatiesnelheid, voorverwarming en opslaan van programma's

HOLD: kan de oven in continubedrijf werken



Het menu PROGRAMMA'S

Dit menu geeft toegang tot een lijst met eerder opgeslagen bereidingscycli.

1

MIJN PROGRAMMA'S

Hier kan de gebruiker een eerder via het “SET MENU” opgeslagen bereidingscyclus oproepen.

 **Zie hoofdstuk ‘een bereidingscyclus opslaan’ op pagina 29**

① Raak het symbool “PROGRAMMA'S” aan (fig. P1);

② Raak het symbool “MIJN PROGRAMMA'S” aan (fig. P2): een lijst met bereidingscycli die eerder zijn opgeslagen met behulp van het “SET MENU” (fig. P3) wordt geopend.

 Onder aan het scherm kan met de pijlen < en > door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen ✓ en ^ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

③ Door een van de genoemde bereidingscycli aan te raken (fig. P3) gaat een scherm open fig. P4 waarmee de gebruiker:

- (A) de opgeslagen bereidingscyclus weer-geven en aanpassen;
- (B) de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- (C) een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen. In dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de betreffende cyclus definitief verwijderd wordt (fig. P5).

④ druk op de “START/STOP” om de bereiding te starten: (fig. P4).

Het volgende begint dan automatisch:: **standaard of UIP voorverwarming (indien relevant):** wacht tot dit is afgelopen voordat u het voedsel in de oven plaatst.

 **zie sectie 23 - 24**

koelen van de ovenruimte (als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan de ingestelde temperatuur, b.v. omdat de oven continu heeft gewerkt): wacht op het einde van deze fase voordat u het voedsel in de oven plaatst;

 **zie pag. 25**

koken met de parameters die zojuist zijn ingesteld: in dit geval betekent dit dat er geen voorverwarming is ingesteld, dus u moet het voedsel meteen in de oven plaatsen. Na voltooiing zal een scherm de gebruiker vragen om het recept te veranderen of te herhalen (fig. P6).

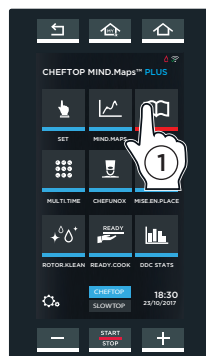


fig. P1

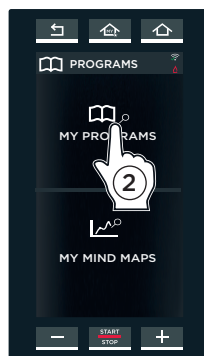


fig. P2

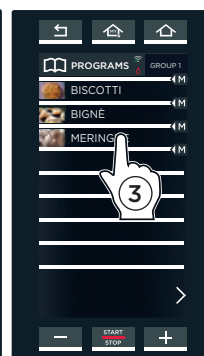


fig. P3

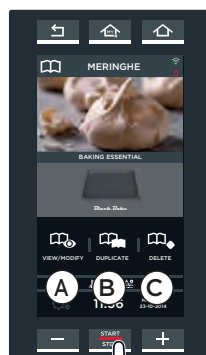


fig. P4

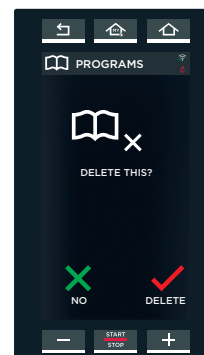


fig. P5

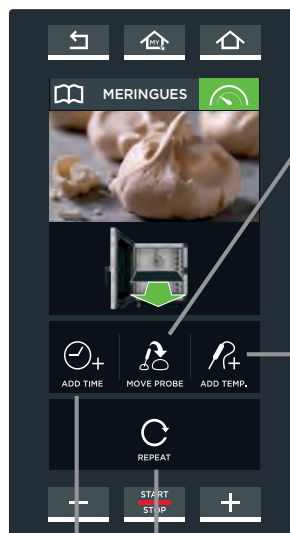


fig. P6

Herhaal de laatste stap na het plaatsen van de sonde in de kern

 **zie sectie “MEER INFORMATIE: core probe” op pag. 19**

Herhaal de laatste ingestelde stap, met gewijzigde core probe temperature

Herhaal de kookcyclus die net is voltooid met behoud van dezelfde parameters

Herhaal de laatste ingestelde stap, één minuut toevoegen (standaardwaarde, dit kan worden gewijzigd)

2 MIJN MIND.MAPS

① Hier kan de gebruiker een eerder via het “MIND.MAPS MENU” opgeslagen bereidingscyclus oproepen.

📖 zie sectie MIND.Maps op pag. 30

② Raak eerst het pictogram voor “PROGRAMMA’S” aan (fig. P7) en daarna het pictogram “MIJN.MIND.MAPS” (fig. P8): hierdoor wordt een lijst met eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (fig. P9).

⚠ Onder aan het scherm kan met de pijlen < en > door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen ✓ en ^ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

③, ④ en ⑤: zie vorige pagina

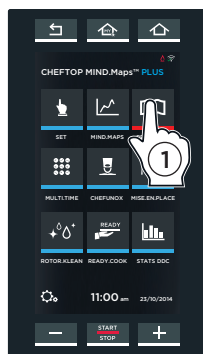


fig. P7

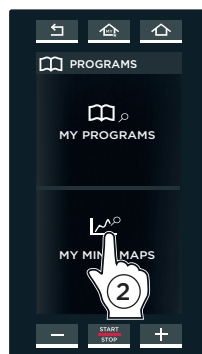


fig. P8

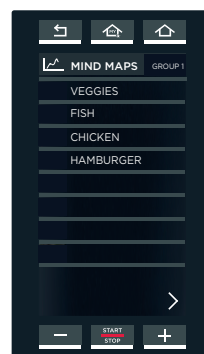


fig. P9



MultiTime menu

In de moderne keuken is het niet ongebruikelijk om voedsel met verschillende kooktijden maar onder dezelfde omstandigheden (temperatuur, stoom, enz.) te koken. Met het menu "Multi.time" kunt u de oven in een continue cyclus gebruiken en maximaal 10 timers instellen die u waarschuwen wanneer elk gerecht klaar is.

VOORBEELD VAN DE WERKING

Met deze functie behoudt de oven de ingestelde temperatuur en luchtvochtigheid voor onbepaalde tijd.

In het voorbeeld hiernaast worden 3 bakplaten met verschillende soorten voedsel in de ovenruimte geplaatst om 10:00 (➡).

Voor elke bakplaat wordt een timer met een andere eindtijd ingesteld omdat elk soort voedsel een aangepaste bereidingstijd vereist (⌚ 30 min., 45 min., 2 uur).



Het wordt aanbevolen dat timer 1 wordt gebruikt voor de bakplaat bovenin de oven, timer 2 voor de bakplaat die daaronder is geplaatst, enz. Zo weet de gebruiker welke bakplaat uit de oven moet worden gehaald als de timer afloopt (als bijvoorbeeld timer 2 afloopt, haalt de gebruiker de tweede bakplaat vanaf de bovenkant uit de oven).

Als een timer afloopt (in het voorbeeld loopt de timer die hoort bij bakplaat 1 het eerst af, namelijk ➡ om 10:30), geeft een buzzer aan dat de desbetreffende bakplaat uit de oven moet worden gehaald. Als de deur wordt geopend en gesloten, wordt de verlopen timer gereset.

Er kunnen maximaal 10 timers worden ingesteld (dit komt overeen met maximaal 10 verschillende soorten voedsel die tegelijkertijd kunnen worden bereid).

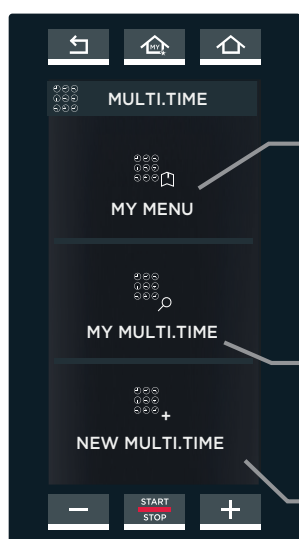
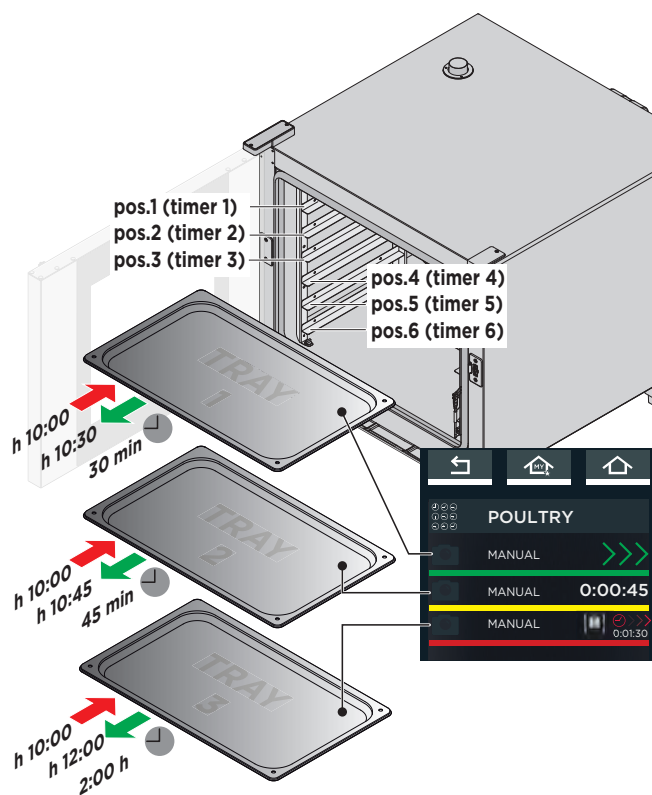


fig. M1



zie sectie Instellen op pag. 16

1 NIEUWE MULTI.TIME: EEN NIEUWE MULTI.TIME-BEREIDINGSCYCLUS INSTELLEN EN OPSLAAN

Hier kan de gebruiker een nieuw Multi.time recept aanmaken, starten en opslaan.

1A DE PARAMETERS INSTELLEN (fig. M3)

De parameters worden ingesteld op dezelfde wijze zoals wordt uitgelegd in het hoofdstuk **"SET MENU"** (zie hoofdstuk over de instellingen van de voorverwarming op pag. 18 en het Menu Set op pag. 16 voor meer informatie).

! Bij de bereidingscyclus is het volgende NIET van toepassing:

- bereidingsstappen;
- een tijd invoeren (voedsel bereiden is 'voor onbepaalde tijd').

! In elke bereidingscyclus is een voorverwarming opgenomen die wordt ingesteld door de pijl < aan te raken.

U kunt er ook voor kiezen om de UIP-technologie (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) te gebruiken door te klikken op het relevante symbool.

! sectie **"UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)"** op pag. 12

1B DE INGESTELDE PARAMETERS OPSLAAN (OPTIONEEL) (fig. M3)

Als u de bereidingscyclus wilt opslaan, drukt u op de knop **save** (deze wordt op dezelfde wijze opgeslagen zoals wordt uitgelegd in het hoofdstuk **"SET MENU"**).

! Voor meer details, zie sectie **Een bereidingscyclus opslaan** op pag. 29.

! Door een recept op te slaan, kunt u deze telkens weer opnieuw gebruiken zonder dat de parameters elke keer opnieuw hoeven te worden ingesteld (temperatuur, stoom, ventilatorsnelheid, enz.). Elke keer als het recept wordt gestart, moet u de relevante timers instellen (maximaal 10): als u deze timers wilt opslaan, moet u een menu aanmaken: **voor meer informatie, zie sectie Meer informatie: "NIEUW MENU" functie op pag. 39.**

1C EEN BEREIDINGSCYCLUS STARTEN (fig. M3)

Tik op de knop **"START/STOP"** in het venster voor parameterinstellingen of door deze te selecteren in een lijst als deze eerder is opgeslagen, (fig. M4): in dit geval wordt het scherm van fig. M5 weergegeven waarmee u het volgende kunt doen:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- ② de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- ④ een nieuw menu aanmaken (zie sectie **Meer informatie: functie 'NIEUW MENU' op pagina 39**);
- ⑤ de bereidingscyclus starten door op de knop **"START/STOP"** te drukken.

Als u hebt gedrukt op de knop **"START/STOP"** en als een **voorverwarmingscyclus** is ingesteld, worden de schermen die u kunt vinden op pag. 23 (standaard voorverwarming) en 24 (SMART.Preheating, voorverwarmen met UIP-technologie) weergegeven. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid (als er een is ingesteld,  groene pictogram*) en wordt een pictogram weergegeven om aan te geven dat het voedsel in de oven moet worden gezet. Hierna wordt stap 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.

! *Tik op het  pictogram rechtsboven om de kleur te wijzigen:
groen = als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid
grijs = piep UIT

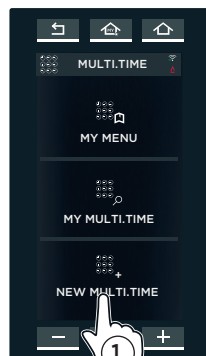


fig. M2

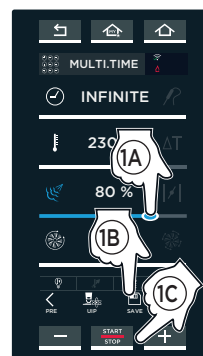


fig. M3

Met de knop **SAVE** wordt het recept opgeslagen met de ingestelde parameters: zo kunt u het talloze keren opnieuw gebruiken.

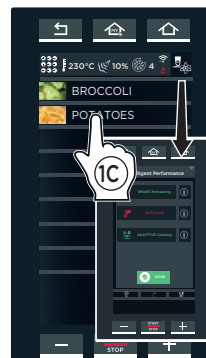


fig. M4

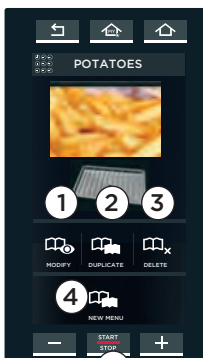


fig. M5

DE TIMERS INSTELLEN

Als het voedsel in de oven is geplaatst en de deur is gesloten, stelt u de timers in voor de verschillende bakplaten.

We raden aan om timer 1 te gebruiken voor de bakplaat bovenin de oven, timer 2 voor de bakplaat die daaronder is geplaatst enz. Zo weet de gebruiker welke bakplaat uit de oven moet worden gehaald als de timer afloopt (als bijvoorbeeld timer 2 afloopt, haalt de gebruiker de tweede bakplaat vanaf de bovenkant uit de oven).

- ① Tik op het symbool '+' op het scherm (fig. M8). Een scherm wordt geopend (fig. M9) die hoort bij de eerste timer: deze kan worden ingesteld op tijd, met behulp van de kerntemperatuursonde of door een soortgelijke bereidingscyclus te selecteren.

Een timer instellen

- ② tik in het veld voor de uren, minuten of seconden;
- ③ sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- ④ bevestig de waarde door te drukken op de knop **"START/STOP"** (fig. M10).

De timer loopt af op basis van de ingestelde tijd (in het voorbeeld: 15 minuten).

Een timer met een kerntemperatuursonde instellen

- ② tik op het pictogram voor de kerntemperatuursonde, zie hiernaast.
- ③ sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- ④ bevestig de waarde door te drukken op de knop **"START/STOP"** (fig. M10).

Er kan slechts 1 timer met een kerntemperatuursonde worden ingesteld.

De timer loopt af als de ingestelde temperatuur van de kerntemperatuursonde is bereikt.

De timer instellen met een soortgelijk recept

De oven stelt recepten voor die zijn ingesteld met het **MENU "SET"** en zijn opgeslagen in het **MENU "PROGRAMMA'S"**. Deze recepten hebben een identieke temperatuur en luchtvochtigheid in de ovenruimte (in het voorbeeld: **"VEGETABLES"** (groenten)). Tik op het gewenste recept om het te selecteren. De timer loopt af op basis van de ingestelde tijd voor het geselecteerde recept (in het voorbeeld: 20 minuten). Ga op dezelfde wijze te werk voor elke bakplaat die in de oven is geplaatst (maximaal 10 gelijktijdige timers).



Als u een timer uit de lijst wilt verwijderen, tikt u op de rij van de timer die u wilt verwijderen en houdt u deze ten minste 3 seconden ingedrukt.

De functie beëindigen



Als u de functie wilt beëindigen en daarom de oven voor onbepaalde tijd wilt uitschakelen, houdt u de knop **"START/STOP"** ingedrukt (ongeveer 4-5 seconden).



fig. M8

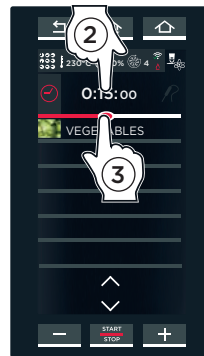


fig. M9

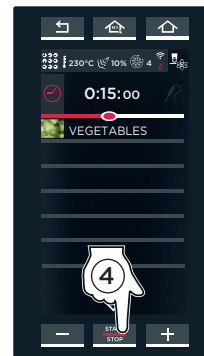


fig. M10

Multi.time-recept "BROCCOLI" ingesteld bij punt A

Temp.: 120°C

Vochtigheid: 40%

recept "VEGETABLES" (groenten) eerder ingesteld met het menu SET:

Duur: 20 minuten

Temp.: 120°C

Vochtigheid: 40%

1E Het scherm hiernaast geeft een scenario van een actieve bereidingscyclus weer.

Er zijn 7 ingestelde timers.

Sommige timers worden ingesteld door een **TIJD** (MANUAL - [bijvoorbeeld voor de eerste timer 12:51](#)), andere timers worden ingesteld door een **TEMPERATUUR VAN DE KERNTemperatuursonde** in te voeren (MANUAL - [bijvoorbeeld voor de vierde timer 90°C](#)), en weer andere timers worden ingesteld door een **RECEPT** te gebruiken dat eerder is opgeslagen ("VEGETABLES").

! De kleur geeft het volgende aan:

- **GROEN**: timer verlopen (het voedsel is klaar). Een piep geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te halen. Als de deur wordt gesloten, verdwijnt de timer uit de lijst.
- **GEEL**: timer is bijna verlopen (het voedsel is bijna klaar). Tref voorbereidingen om de bakplaat uit de oven te halen.
- **ROOD**: timer in werking (gerechten worden nog bereid). De resterende tijd en de temperatuur die moet worden bereikt, worden aan de rechterkant van het scherm aangegeven.

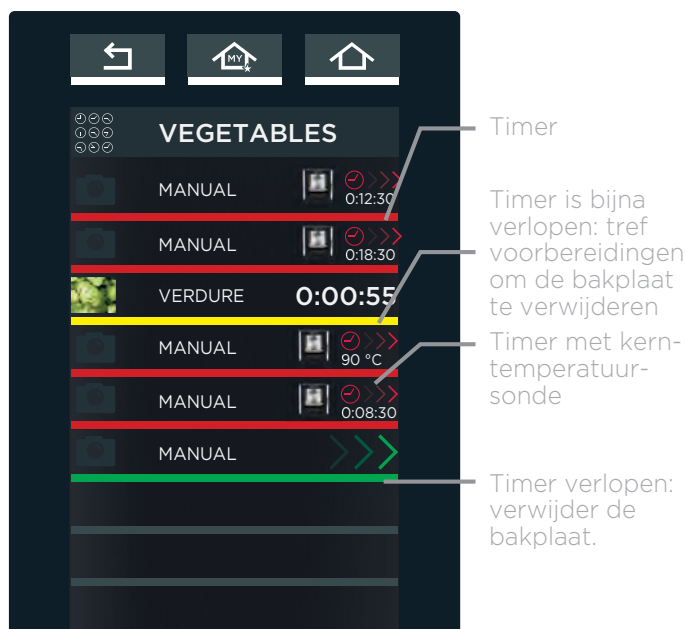


fig. M11

2 MIJN MULTI.TIJD

Hier kan de gebruiker een eerder opgeslagen bereidingscyclus oproepen door de functie "MIJN MULTI.TIJD" menu te gebruiken.

2A Als u de lijst van opgeslagen bereidingscycli wilt openen, raakt u het pictogram "MIJN MULTI.TIME" aan ([fig. M12](#)): hiermee wordt een lijst van alle eerder opgeslagen bereidingscycli geopend ([fig. M13](#)).

! Onder aan het scherm kan met de pijlen **<** en **>** door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen **✓** en **^** door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

2B Als u een van de vermelde bereidingscycli ([fig. M13](#)) aanraakt, wordt het scherm uit [fig. M14](#) geopend. Hier kan de gebruiker:

- **1** de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- **2** de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- **3** een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- **4** een nieuw menu aanmaken;

! Voor meer informatie, zie hoofdstuk **Meer informatie: functie 'NIEUW MENU' op pagina 39**

5 de bereidingscyclus starten door op de knop "START/STOP" te drukken ([fig. M14](#)).

2C Nadat het voedsel in de oven is geplaatst en de deur is gesloten, **stel de timers in** voor de verschillende bakplaten ([zie pag. 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10](#))

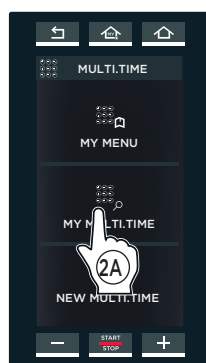


fig. M12

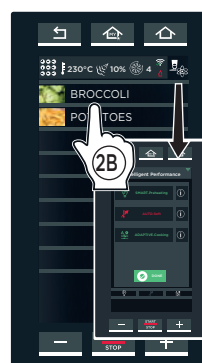


fig. M13

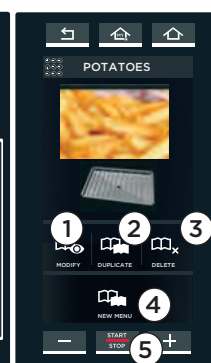


fig. M14

3

MIJN MENU

Hier kan de gebruiker een eerder via de functie "NIEUW MENU" opgeslagen menu oproepen.



Voor meer informatie, zie hoofdstuk Meer informatie: "NIEUW MENU" functie op pag. 39

Als u de lijst van opgeslagen bereidingscycli wilt openen, raakt u het pictogram "MIJN MENU" aan (fig. M1). hiermee wordt een lijst van alle eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (fig. M15).



Onder aan het scherm kan met de pijlen < en > door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen ✓ en ^ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

Als u een van de vermelde bereidingscycli aanraakt (fig. M15) wordt het scherm uit fig. M16 geopend. Hier kan de gebruiker:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- ② de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- ④ de bereidingscyclus starten door op de knop "START/STOP" te drukken.

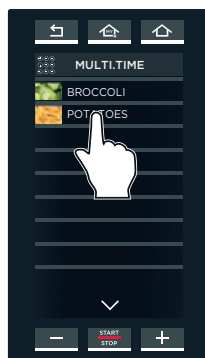


fig. M15

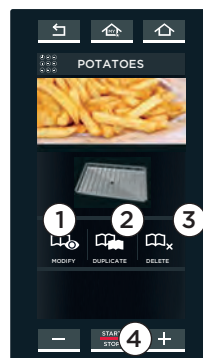


fig. M16

MEER INFORMATIE: Functie 'NIEUW MENU'

Met de functie "NIEUW MENU" kan de gebruiker maximaal 10 verschillende timers instellen zonder dat hij bakplaten in de oven hoeft te plaatsen of een bereidingscyclus hoeft te starten.

De bakplaten kunnen uit de oven worden gehaald als de gerechten klaar zijn, op basis van de ingestelde timers

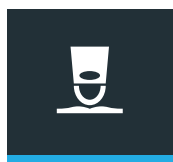
De functie instellen:

- ① roep een recept op dat is opgeslagen in het menu "MIJN MULTI.TIJD" MENU
(in het voorbeeld is dit "AARDAPPELEN");
- ② raak het pictogram "NIEUW MENU" aan;
- ③ stel de timers in (zoals uitgelegd in punt ④ op pag. 45) op basis van het aantal bakplaten dat moet worden gebruikt. De timers zijn allemaal wit waarmee wordt aangegeven dat ze wachten op invoer.
- ④ als alle timers zijn ingesteld en de pagina met alle tijden wordt weergegeven, drukt u op de knop "START/STOP".
- ⑤ druk op "OPSLAAN";
- ⑥ selecteer waar u het menu wilt opslaan.

Als u vervolgens de bereidingscyclus wilt oproepen en starten, klikt u op het menu "MIJN MENU", raakt u het recept aan en selecteert u het, en start u de bereiding met de knop "START/STOP".

 Voor meer informatie, zie sectie "MIJN MENU" op pag. 38





Het menu ChefUnox

ALLEEN VOOR "PLUS"-MODELLEN, Dit menu geeft een aantal door UNOX ingestelde standaardprogramma's weer.

- 1 CHEFUNOX MULTI.TIME**
Hier kan de gebruiker de MULTI.TIME-programma's bekijken die zijn ingesteld door UNOX.

U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)-technologie te gebruiken door op het relevante symbool te klikken.

sectie "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pag. 12

- 1A** ① Raak het pictogram 'CHEFUNOX' aan en selecteer 'CHEFUNOX MULTI.TIME' (fig. MT1);
② Selecteer een Multi.Time-programma (bijvoorbeeld, "GRILL").

VOORVERWARMING wordt gestart en het scherm ③ wordt weergegeven met de volgende informatie:

- de huidige temperatuur van de ovenruimte;
- de ingestelde voorverwarmingstemperatuur;
- de optie om de voorverwarming over te slaan (SKIP PREHEATING);

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid.

- 1B** Als de voorverwarmingsfase is beëindigd, stelt u de timers in op basis van het aantal bakplaten dat u wilt gebruiken.

- ④ Raak het symbool '+' op het scherm aan.
⑤ Het scherm dat betrekking heeft op de eerste timer wordt geopend: deze kan worden ingesteld:
- op de gewenste tijd of met de kerntemperatuursonde (bijvoorbeeld 0:10:00),
 - waarbij een van de compatibele programma's van de gebruiker wordt geselecteerd (bijvoorbeeld 'Hamburger'),
 - waarbij een recept wordt geselecteerd dat vooraf is ingesteld door UNOX.

EEN OP TIJD GEBASEERDE TIMER INSTELLEN

- raak het veld voor uren, minuten of seconden aan;
- sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- bevestig de waarde door te drukken op de knop "START/STOP".

Het timerverloop wordt gebaseerd op de ingestelde duur.

TIMERINSTELLINGVANKERNTEMPERATUURSONDE

- raak het pictogram voor de kerntemperatuursonde aan de rechterkant aan.
- sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- bevestig de waarde door te drukken op de knop "START/STOP".

Het is mogelijk om maar 1 timer met de kerntemperatuursonde in te stellen.

De timer loopt af als de ingestelde temperatuur van de kerntemperatuursonde is bereikt.

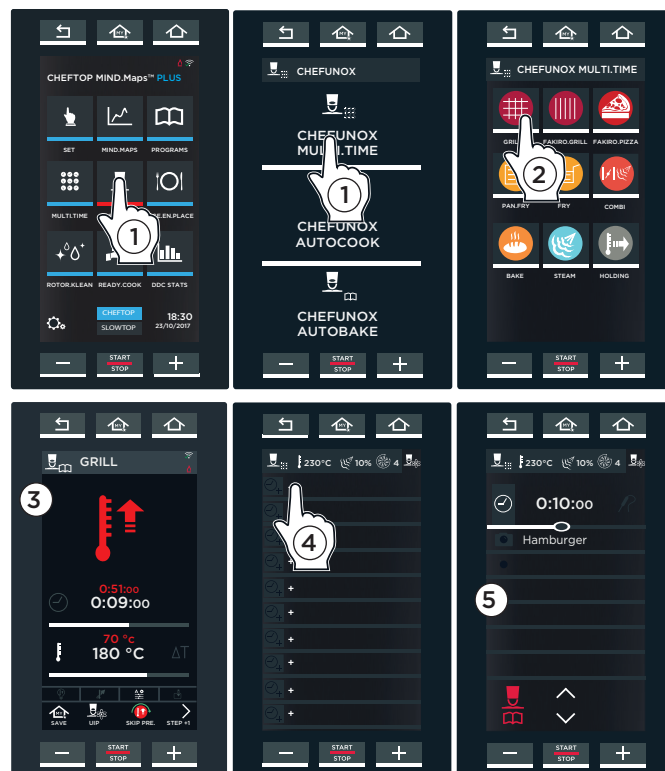


fig. MT1

GRILL: gegrilde bereiding

FAKIRO. GRILL: gegrilde bereiding van vlees, vis en groenten op de FAKIRO™ Grill bakplaten

FAKIRO.PIZZA: het bakken van pizza en focaccia brood

PAN.FRY: koken van gepaneerde groenten, vlees en vis op Pan Fry bakplaten

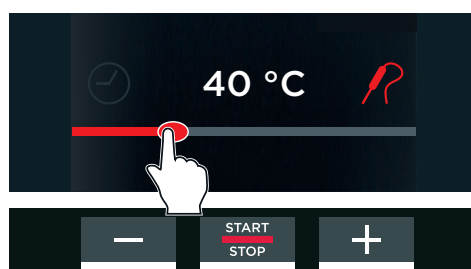
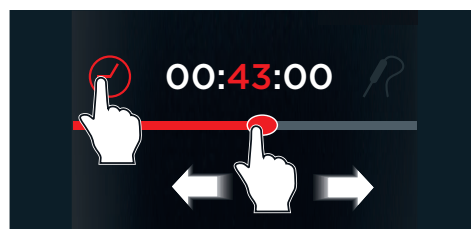
FRY: bereiding van patat

COMBI: convectie bereiding met stoom

BAKE: bakken van gebak en brood

STEAM: koken met stoom

HOLDING: het warm houden van producten



DE TIMER INSTELLEN MET HET OVEREENSTEMMENDE RECEPT VAN DE GEBRUIKER

De oven stelt **GEbruikersPROGRAMMA'S** voor; deze zijn eerder opgeslagen met parameters die overeenkomstig zijn met het geselecteerde type programma (bijv. 'Hamburger'). In dit geval wordt het timerverloop gebaseerd op het geselecteerde recept.

DE TIMER INSTELLEN MET HET VOORAF INGESTELDE UNOX-RECEPT

De oven stelt **VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S** 'CHEFUNOX' voor. In dit geval wordt het timerverloop gebaseerd op het geselecteerde recept.

De namen van de programma's op de schermen hiernaast kunnen anders zijn dan de namen van de programma's die in uw oven zijn opgeslagen omdat het hier om voorbeelden gaat.

6 Raak het pictogram aan dat wordt weergegeven in de figuur.

7 Selecteer het type voedsel dat moet worden gegrild (bijv. 'BEEF').

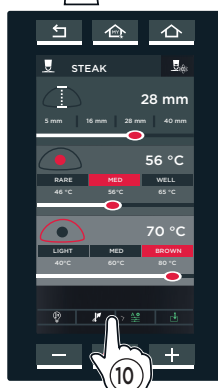
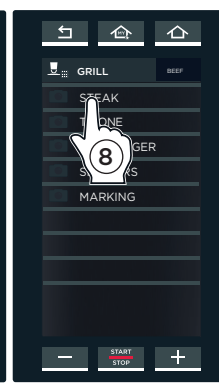
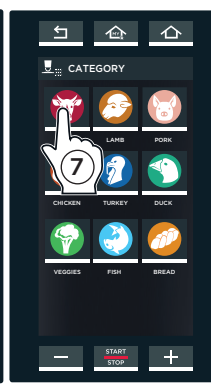
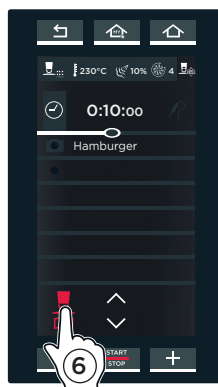
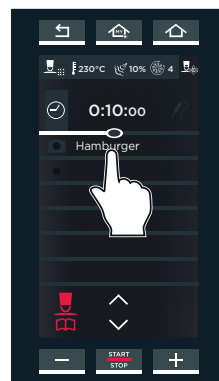
8 Selecteer de gewenste categorie (bijv. 'STEAK').

9 De oven biedt verschillende schermen die zijn gebaseerd op het geselecteerde recept en waarmee de bereidingscyclus kan worden aangepast:

- temperatuur
- gewicht
- dikte
- interne bereidingsgraad: **RARE - MEDIUM - WELL DONE**
- externe bereidingsgraad: **LIGHT - MEDIUM - BROWN**. De interne en externe bereidingsgraad kan ook worden ingesteld door de cursor te slepen naar de gewenste temperatuur.

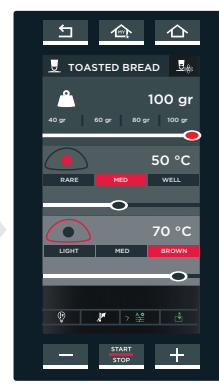
10 Als u drukt op de knop 'START', wordt het bereidingsniveau weergegeven in het scherm Multi.Time.

Ga op dezelfde wijze te werk voor elke bakplaat die in de oven is geplaatst (maximaal 10 gelijktijdige timers)



Persoonlijke instellingen met invoer van de dikte

Persoonlijke instellingen met invoer van het gewicht



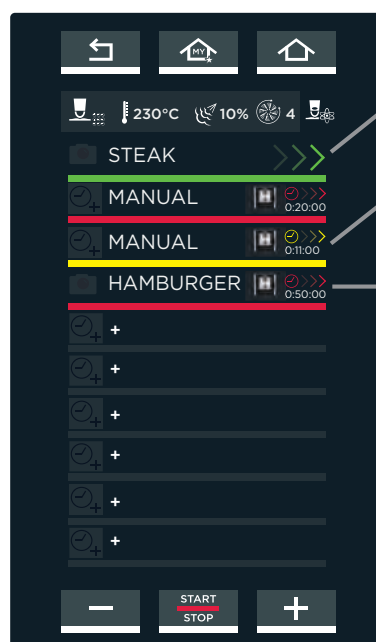
10c Het scherm hiernaast geeft een voorbeeld van een actieve bereidingscyclus weer.

Er zijn 4 ingestelde timers.

Sommige zijn ingesteld door een ingevoerde TIJD (MANUAL - bijv. 20 en 11 minuten), andere zijn ingesteld met een **GEbruikersRECEPT** (bijv. "BURGER"), en weer andere zijn ingesteld met een **VOORAF INGESTELD RECEPT "CHEFUNOX"** (bijv. "STEAK").

De kleuren hebben de volgende betekenis:

- **GROEN**: timer verlopen (het voedsel is klaar). Een buzzer geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te halen. Als de deur wordt gesloten, verdwijnt de timer uit de lijst.
- **GEEL**: de volgende timer die gaat aflopen (het voedsel is bijna klaar): tref voorbereidingen om de bakplaat uit de oven te halen.
- **ROOD**: timer in werking (gerechten worden nog bereid). De resterende tijd en de temperatuur die moet worden bereikt, worden aan de rechterkant van het scherm aangegeven.



Timer met vooraf ingestelde programma's ('CHEFUNOX'): timer verlopen, verwijder de bakplaat!

Timer met tijd: dichtbij het timerverloop: tref voorbereidingen om de bakplaat uit de oven te halen

Timer met gebruikersrecept dat nog wordt bereid

2 CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

Hier is het mogelijk om de "CHEFUNOX AUTOCOOK" programma's en de "CHEFUNOX AUTOBAKE" programma's weer te geven die vooraf zijn ingesteld door UNOX.

De namen van de programma's op de schermen hiernaast kunnen anders zijn dan de namen van de programma's die in uw oven zijn opgeslagen omdat het hier om voorbeelden gaat.

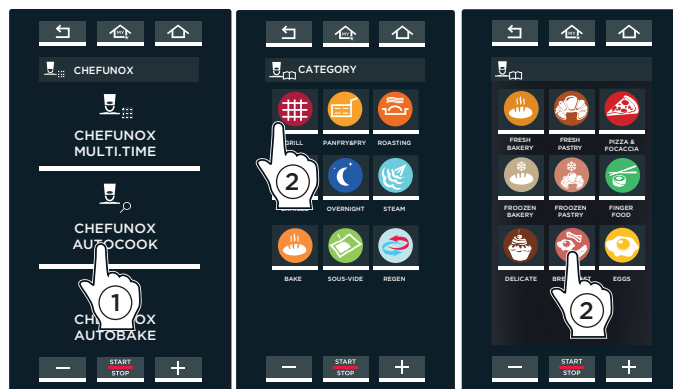
- 1 Raak het pictogram "CHEFUNOX" aan en selecteer "CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE";
- 2 Selecteer een programma (bijv. "GRILL").
- 3 Selecteer het type voedsel dat moet worden gegrild (bijv. GROENTEN).
- 4 Selecteer de gewenste categorie (bijv. COURGETTE).
- 5 Op basis van het geselecteerde recept, biedt de oven verschillende schermen om een recept aan te passen:
 - gewicht
 - dikte
 - interne bereidingsgraad: RARE - MEDIUM - WELL DONE.
 - externe bereidingsgraad: LIGHT - MEDIUM - BROWN. De interne en externe bereidingsgraad kan ook worden ingesteld door de cursor te slepen naar de gewenste temperatuur.
- 6 Als u drukt op de "START STOP" knop wordt de VOORVERWARMING gestart en wordt een scherm weergegeven met de volgende informatie:
 - de huidige temperatuur van de ovenruimte;
 - de ingestelde voorverwarmingstemperatuur;
 - de optie om de voorverwarming over te slaan (SKIP PREHEATING).

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer het eind van de voorverwarmingsstap* aan en wordt een pictogram weergegeven waarin de gebruiker wordt verzocht de producten in de oven te plaatsen.

Hierna worden de productbereidingsstappen die correct zijn gewijzigd volgens de interne/externe bereidingsinstellingen van het gewicht en de dikte automatisch gestart als de ovendeur wordt gesloten.

U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het betreffende symbool te klikken.

sectie "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pag. 12



GRILL: gegrilde bereiding

PAN.FRY: stomen van groenten, goud-gebakken vlees en vis en gepaneerde producten met *Pan Fry* bakplaten

ROASTING: bereiding van gebraden vlees

BRAISED: bereiding van gestoofd vlees

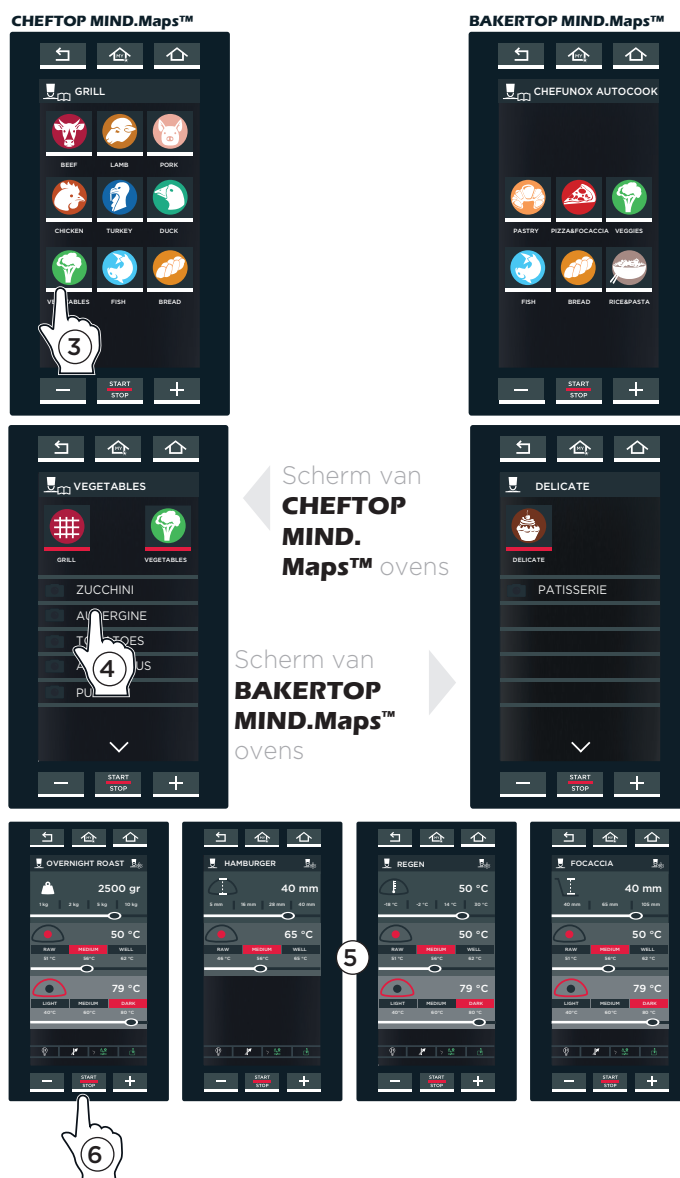
OVERNIGHT: 's nachts bereiding

STEAM: koken met stoom

BAKE: bakken van gebak en brood

SOUS VIDE: vacuum koken

REGEN: regeneratie van bevroren levensmiddelen





Het menu “Mise en place”

ALLEEN VOOR 'PLUS'-MODELLEN. Via het menu “Mise en place” kunnen producten met verschillende bereidingstijden tegelijk verwijderd en op verschillende tijden in de oven geplaatst worden.

VOORBEELD VAN DE WERKING

In het voorbeeld hiernaast moeten 3 bakplaten met verschillende soorten voedsel allemaal tegelijkertijd klaar zijn, om **12:00**.

Voor elke bakplaat wordt een timer ingesteld met een andere eindtijd omdat elk soort voedsel een gepersonaliseerde bereidingstijd vereist (1:30, 50 min., 60 min.).



Het wordt aanbevolen dat timer 1 wordt gebruikt voor de bakplaat bovenin de oven, timer 2 voor de bakplaat die daaronder is geplaatst, enz. Zo weet de gebruiker welke bakplaat uit de oven moet worden gehaald als de timer afloopt (als bijvoorbeeld timer 2 afloopt, haalt de gebruiker de tweede bakplaat vanaf de bovenkant uit de oven).

Door middel van een buzzer en afhankelijk van de voorbereidingstijd en de tijd waarop het voedsel klaar moet zijn, geeft de oven aan wanneer elke bakplaat in de oven moet worden geplaatst (om 10:30 plaats de eerste bakplaat, om 11:00 de tweede, om 11:10 de derde) zodat ze allemaal tegelijkertijd uit de oven kunnen worden gehaald, in dit geval om **12:00**.

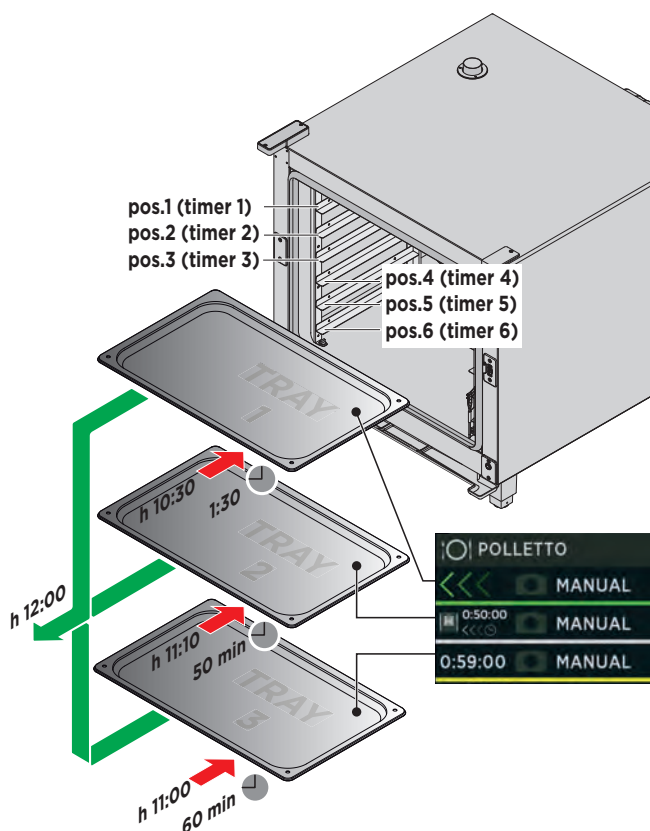
Er kunnen maximaal 10 timers worden ingesteld (dit komt overeen met maximaal 10 verschillende soorten voedsel die tegelijkertijd kunnen worden bereid).



U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het betreffende symbool te klikken.



sectie “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” op pag. 12



MISE EN PLACE



fig. E1

③ Lijst van alle “Mise en place” menu's opgeslagen door de gebruiker

② Lijst van “Mise en place” bereidingscycli opgeslagen door de gebruiker

① Instellen van een “Mise en place” bereidingscyclus

zie hoofdstuk Menu Set op pag. 16

1 NIEUW “MISE EN PLACE”: EEN NIEUWE MISE EN PLACE-BEREIDINGSCYCLUS INSTELLEN EN OP SLAAN

Hier kan de gebruiker een nieuw mise en place recept aanmaken, starten en opslaan.

1A PARAMETERS INSTELLEN

Deze worden op dezelfde wijze ingevoerd zoals wordt uitgelegd in het hoofdstuk “SET MENU”.

! Bij de bereidingscyclus is het volgende NIET van toepassing:

- bereidingsstappen;
- een tijd invoeren (voedsel bereiden is 'voor onbepaalde tijd').

! In elke bereidingscyclus is een voorverwarmingstijd opgenomen die wordt ingesteld door de pijl < aan te raken (fig. E3) en de pagina te openen fig. E4.

! Voor meer informatie, zie sectie Instellingen voorverwarmen op pag. 18 en Instellen op pag. 16.

1B DE INGESTELDE PARAMETERS OPSLAAN (OPTIONEEL)

Als u de kookcyclus wilt opslaan, drukt u op de knop “SAVE” (opslaan gaat op dezelfde wijze zoals wordt beschreven in het hoofdstuk over het “SET MENU”).

! Voor meer informatie, zie hoofdstuk Instellen op pag. 29 (Een bereidingscyclus opslaan).

! U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het betreffende symbool te klikken.

! sectie “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” op pag. 12.

1C EEN KOOKCYCLUS STARTEN

Een bereidingscyclus wordt gestart door de knop “START/STOP” in het venster voor parameterinstellingen aan te raken of door deze te selecteren in de lijst als de bereidingscyclus eerder is opgeslagen, (fig. E5): in dit geval wordt een scherm weergegeven fig. E6 waarin het mogelijk is om:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weer te geven en aan te passen;
- ② de bereidingscyclus te kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus te verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd
- ④ een nieuw menu aan te maken (voor meer informatie, zie sectie “Meer informatie: functie: “MENU VANDAAG” op pag. 47)
- ⑤ een dagmenu aan te maken (voor meer informatie, zie sectie “Meer informatie: functie: “MENU VANDAAG” op pag. 47);
- ⑥ druk op de knop “START/STOP” om de bereidingscyclus te starten.

Als u hebt gedrukt op de knop “START/STOP”, wordt de voorverwarming automatisch gestart. De voorverwarming kan worden overgeslagen door te drukken op de desbetreffende knop.

! Voor meer informatie, zie sectie Instellingen voorverwarmen op pag. 18.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer het eind van de voorverwarmingsstap aan en wordt de timerinstelling weergegeven (zie fig. E7).

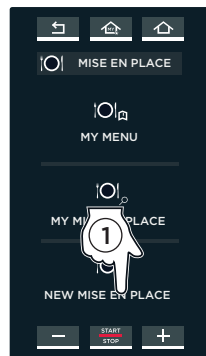


fig. E2

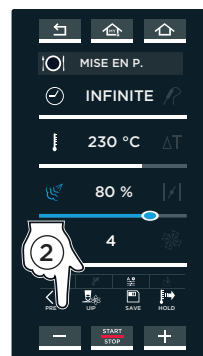


fig. E3

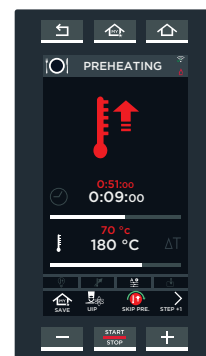


fig. E4

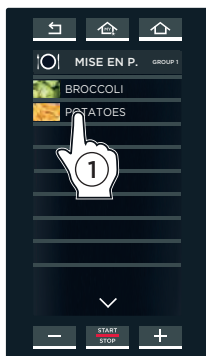


fig. E5

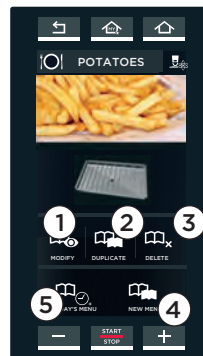


fig. E6



1D

SETTING THE TIMERS

Als u **alle timers (bereidingsduur)** wilt instellen, raakt u het symbool '+' op het scherm aan (fig. E7). Er wordt een scherm geopend (fig. E8): de timers kunnen worden ingesteld om af te lopen op basis van tijd, met de kerntemperatuursonde of door een soortgelijk recept te selecteren.

Een timer instellen

- raak het veld voor uren, minuten of seconden aan;
- sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- bevestig de waarde door te drukken op de **KNOP "START/STOP"** (fig. E9).

Het timerverloop wordt gebaseerd op de ingestelde tijd (in het voorbeeld is dit 15 minuten).

Timerinstelling van kerntemperatuursonde

- raak het pictogram voor de kerntemperatuursonde aan de rechterkant aan.
- sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- bevestig de waarde door te drukken op de knop **"START/STOP"** (fig. E9).

Het is mogelijk om maar 1 timer met de kerntemperatuursonde in te stellen. De timer loopt af als de ingestelde temperatuur van de kerntemperatuursonde is bereikt.

De timer instellen met soortgelijke programma's

De oven stelt programma's voor die gemaakt zijn met **"SET MENU"** en zijn opgeslagen in het **"MENU PROGRAMMA'S"**. Deze programma's hebben dezelfde temperatuur en luchtvochtigheid in de ovenruimte (bijvoorbeeld 'GROENTEN'). Raak het gewenste recept aan om het te selecteren. Het timerverloop wordt gebaseerd op het geselecteerde recept (in het voorbeeld is dit 20 min.).

Ga op dezelfde wijze te werk voor alle gewenste timers (maximaal 10 gelijktijdige timers).

1E

Het scherm hiernaast (fig. E10) geeft een voorbeeld van een bereidingscyclus weer (zie het voorbeeld in blauw). De eerste bakplaat die in de oven moet worden geplaatst (groene timer) is altijd de bakplaat waarvoor de langste bereidingstijd nodig is (in het voorbeeld is dit 1:29) of de bakplaat waarvoor het gebruik van de kerntemperatuursonde nodig is (de benodigde tijd om de ingestelde temperatuur te bereiken kan niet worden voorspeld); hierna moet de gebruiker de bakplaten in de oven plaatsen op basis van de gewenste bereidingstijd voor elke bakplaat.

De kleuren hebben de volgende betekenissen:

- **GROEN:** plaats de bakplaat in de oven >>>. Als de deur is gesloten, wordt de timer rood waarmee wordt aangegeven dat voedsel wordt bereid op de bakplaat.

Een buzzer laat de gebruiker weten wanneer een nieuwe bakplaat in de oven moet worden geplaatst: als de bakplaat binnen **45 seconden** na de activering van de buzzer in de oven wordt geplaatst, moet de bakplaat op de ingestelde tijd uit de oven worden gehaald (b.v. om 12:00), als dat niet het geval is, moet de bakplaat later uit de oven worden gehaald (als de bakplaat bijvoorbeeld om 11:00 in de oven zou moeten worden geplaatst, plaatst u deze om 11:02 -> in de oven -> de bakplaat is om 12:02 klaar en nog niet om 12:00).

- **GEEL:** de volgende bakplaat die in de oven moet worden geplaatst
- **RED:** de bakplaat die zich momenteel in de oven bevindt.
- **WIT:** de bakplaat moet nog steeds in de oven worden geplaatst

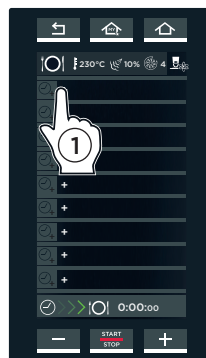


fig. E7

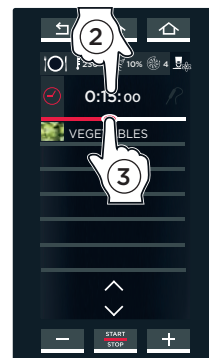


fig. E8

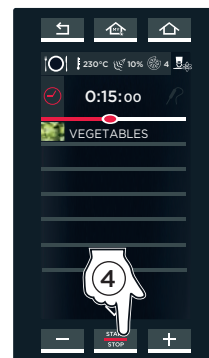


fig. E9

Multi.time recept "BROCCOLI" ingesteld op punt A

Temp.: 120°C

Vochtigheid: 40%

"GROENTEN" recept eerder ingesteld met het menu SET:

Duur: 20 minuten

Temp.: 120°C

Vochtigheid: 40%

VOORBEELD:

BAKPLAAT 1 -----> 1e bakplaat in de oven plaatsen

Duur : 1:29 mins

BAKPLAAT 2 -----> 2e bakplaat in de oven plaatsen

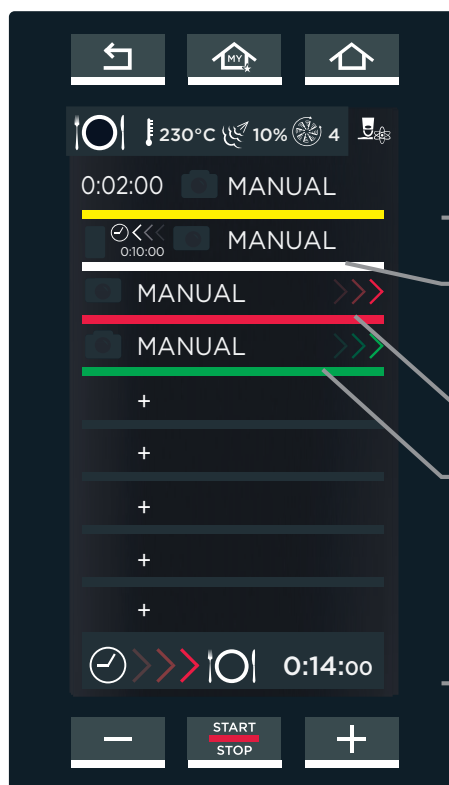
Duur : 59 mins

BAKPLAAT 3 -----> 3e bakplaat in de oven plaatsen

Duur : 50 mins

BAKPLAAT 4 -----> 4e bakplaat in de oven plaatsen

Duur : 2 mins



Volgende bakplaat in de oven plaatsen

Bakplaat nog in de oven te plaatsen

Bakplaat op dit moment in de oven

Bakplaat in de oven te plaatsen

Resterende tijd tot alle bakplaten hun laatste bereidingstijd hebben bereikt

fig. E10

2

MIJN MISE EN PLACE

Hier kan de gebruiker een eerder opgeslagen bereidingscyclus oproepen door de functie **"MISE EN PLACE"** te gebruiken.

Als u de lijst van opgeslagen bereidingscycli wilt openen, raakt u het pictogram **"MISE EN PLACE"** aan (fig. E1): hiermee wordt een lijst van alle eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (fig. E12).

Onder aan het scherm kan met de pijlen **<** en **>** door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen **✓** en **^** door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

Als u een van de vermelde bereidingscycli aanraakt (fig. E12), wordt het scherm uit fig. E13 geopend. Hier kan de gebruiker:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- ② de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- ④ een nieuw menu aanmaken;
- ⑤ een dagmenu aanmaken;
- ⑥ de bereidingscyclus starten door op de knop **"START/STOP"** te drukken.



Voor meer informatie zie "Meer informatie: functie **"MENU VANDAAG"** op pag. 47



Voor meer informatie zie "Meer informatie: functie **"NIEUW MENU"** op pag. 47

3

MIJN MENU

Hier kan de gebruiker een eerder opgeslagen bereidingscyclus oproepen door de functie **"NIEUW MENU"** te gebruiken.

Voor meer informatie zie "Meer informatie: functie **"NIEUW MENU"** op pag. 47

Als u de lijst van opgeslagen bereidingscycli wilt openen, raakt u het pictogram **"MIJN MENU"** aan (fig. E1). hiermee wordt een lijst van alle eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (fig. E14).

Onder aan het scherm kan met de pijlen **<** en **>** door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen **✓** en **^** door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

Als u een van de vermelde bereidingscycli aanraakt (fig. E14) wordt het scherm uit fig. E15 geopend.

Hier kan:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- ② de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- ④ de bereidingscyclus starten door op de knop **"START/STOP"** te drukken.

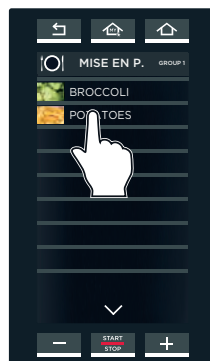


fig. E12

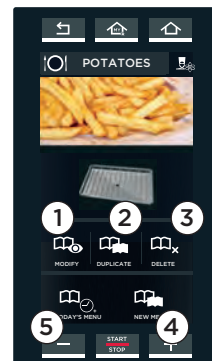


fig. E13

START
STOP

6

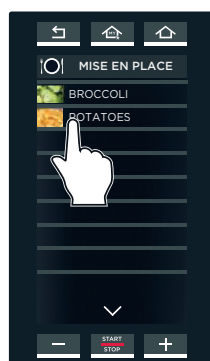


fig. E14

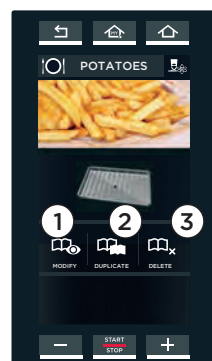


fig. E15

START
STOP

4

MEER INFORMATIE: FUNCTIE "NIEUW MENU"

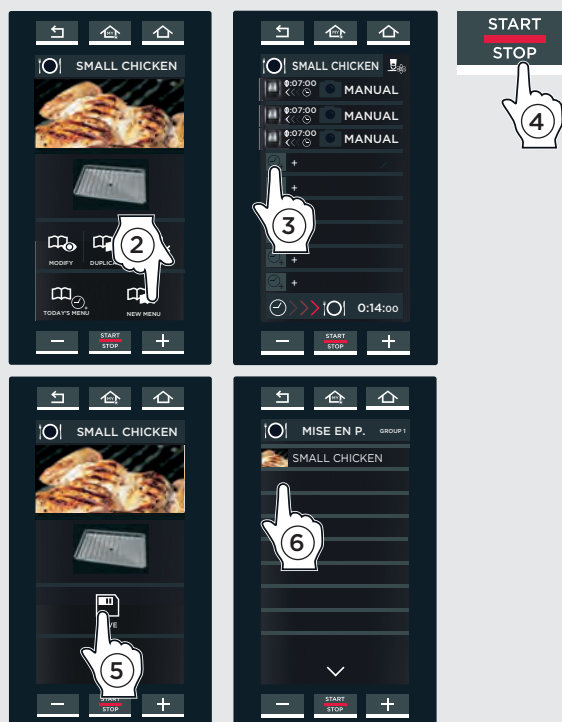
Met de functie "NEW MENU" kan de gebruiker 10 verschillende timers instellen zonder dat hij bakplaten in de oven hoeft te plaatsen of een bereidingscyclus hoeft te starten

De functie instellen:

- ① roep een recept op dat is opgeslagen in "MIJN MISE EN PLACE" menu (bijv., "SMALL CHICKEN");
- ② raak het pictogram "NIEUW MENU" aan;
- ③ stel de timers in zoals uitgelegd in punt ⑤ op pag. 45 op basis van het aantal bakplaten dat moet worden gebruikt. De timers zijn allemaal wit waarmee wordt aangegeven dat ze wachten op invoer.
- ④ Als alle timers zijn ingesteld, drukt u op de knop "START/STOP" op de pagina met alle timers.
- ⑤ Druk op "OPSLAAN";
- ⑥ Selecteer waar u het menu wilt opslaan.

Als u vervolgens de bereidingscyclus wilt oproepen en starten, klikt u op het menu "MIJN MENU", raakt u het recept aan en selecteert u het, en start u de bereiding met de knop "START/STOP".

 **Meer informatie, zie hoofdstuk MIJN MENU op pag. 46**



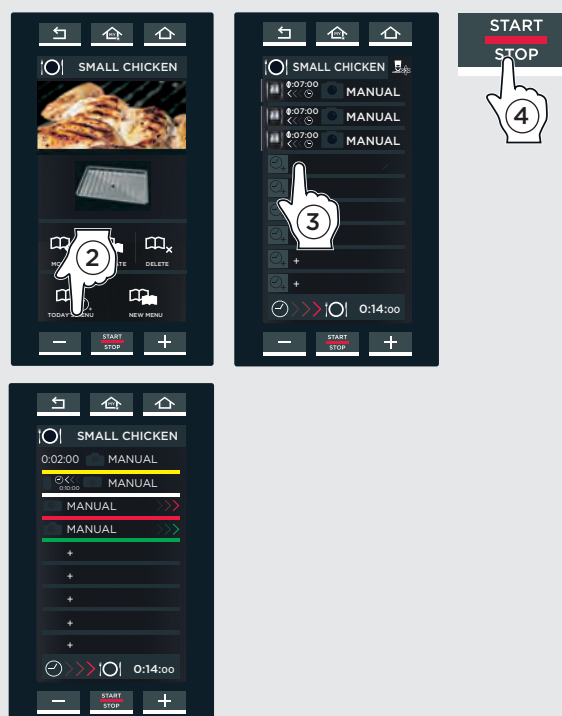
MEER INFORMATIE: FUNCTIE: "MENU VANDAAG"

Met de functie "MENU VANDAAG" kan de gebruiker 10 verschillende timers instellen zonder dat hij de ovenruimte hoeft voor te verwarmen (bijvoorbeeld als de oven al warm is).

De functie instellen:

- ① roep een recept op dat is opgeslagen in "MIJN MISE EN PLACE" menu (in het voorbeeld is dit: "SMALL CHICKEN");
- ② raak het pictogram "MENU VANDAAG" aan;
- ③ stel de timers in zoals uitgelegd in punt ⑤ op pag. 45 op basis van het aantal bakplaten dat moet worden gebruikt. De timers zijn allemaal wit waarmee wordt aangegeven dat ze wachten op invoer
- ④ Als alle timers zijn ingesteld, drukt u op de knop "START/STOP" op de pagina met alle timers.

 **Meer informatie, zie punt ⑤ op pag. 45**





Het Rotor.Klean menu

Geeft toegang tot de waslijst en monitort het onderhoud van de oven.

ROTOR.KLEAN

Hier kan een van de volgende was- of spoelprogramma's gestart worden:

WASCYCLUS	LOOPTIJD	GEBRUIK
RINSE	00:06	koud spoelen
QUICK	00:30	ovenruimte maar enigszins vuil
SHORT	00:41	ovenruimte enigszins vuil
MEDIUM	01:02	ovenruimte middelmatig vuil
LONG	01:43	ovenruimte zeer vuil

De automatische SENSE.Klean™ technologie controleert het vuilniveau in de oven en geeft het resultaat weer in een gekleurde balk:

blauw: oven maar enigszins vuil (0-60%)

geel oven middelmatig vuil (60-90%)

rood: oven zeer vuil (meer dan 90%)

Met deze waarde, adviseert het de meest geschikte wasprogramma, met het symbool  (in het voorbeeld: SHORT - een snelle wasbeurt).

- 1 Raak de knop Rotor.Klean aan
- 2 Raak de naam van het programma aan dat u wilt starten.
- 3 Druk op de knop "START/STOP". De wascyclus start. Het display toont de resterende tijd tot het eind van de wascyclus. (in het voorbeeld van, **fig. L2** 1 minuut en 25 seconden).

-  De kleuren van de klok hebben de volgende betekenis:
- **ROOD:** wasprogramma loopt.
 - **GEEL:** minder dan 1 minuut voordat het geselecteerde wasprogramma gereed is.
 - **GROEN:** het programma is gereed. Automatisch wordt nu het "BEGINSCHERM" weergegeven.

-  Druk op de knop "START/STOP" om een wascyclus voortijdig te **stoppen**: er start automatisch een circa 6 minuten durende spoelcyclus om overgebleven resten reinigingsmiddel uit de ovenruimte te verwijderen.

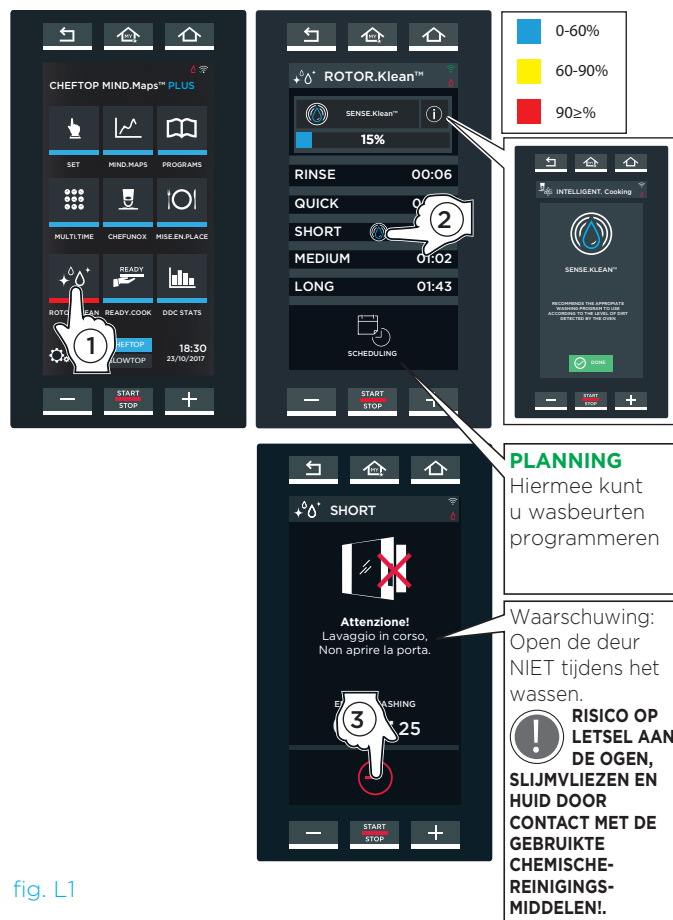


fig. L1



fig. L2

WASBEURTEN PROGRAMMEREN

Dit menu wordt gebruikt om wasprogramma's te automatiseren, dat wil zeggen dat u uw oven elke dag perfect schoon aantreft, zonder dat u wasprogramma's handmatig hoeft te starten.

Het volgende kan worden ingesteld in dit scherm met de **- +** knoppen:

- **(A)** de begintijd van het wasprogramma (START WASHING AT);
- **(B)** de tijd waarop u wilt dat de oven klaar is (OVEN READY AT) nadat deze is gereinigd, afgespoeld en gedroogd, afhankelijk van het gekozen programma;
- **(C)** of het wasprogramma slechts één keer moet worden uitgevoerd, op de dag dat de programmering wordt ingesteld (ONLY ONCE) of elke dag (EVERY DAY)

? Wat gebeurt er als ik de begintijd van het wasprogramma (bijv. 6:00) en de gereedheid van de oven (11:00) instel en het wasprogramma SHORT kies (dat 41 minuten duurt)?

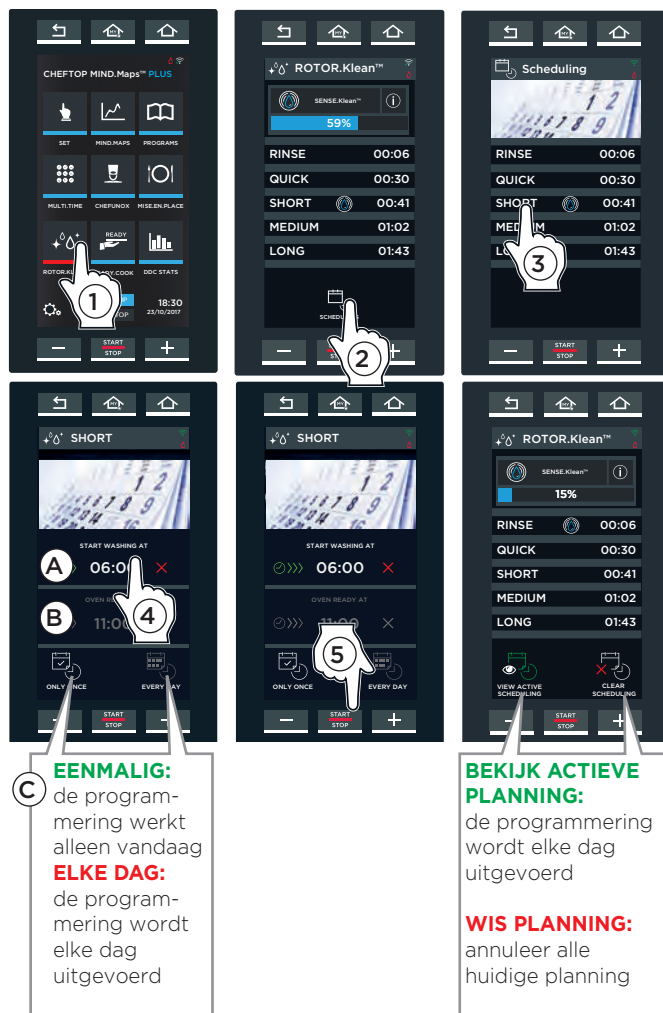
Als de reiniging is voltooid om 6:41, behoudt de oven een temperatuur van ongeveer 200°C tot 11:00.

? Wat gebeurt er als ik de begintijd van het wasprogramma instel op 7:00 en de gereedheid van de oven op 6:00?

De oven behoudt een temperatuur van 200°C van 7:41 (de tijd dat het wasprogramma is voltooid) tot 6:00 de volgende dag.

? Wat gebeurt er als ik alleen de gereedheid van de oven instel en niet de begintijd van het wasprogramma?

De oven berekent automatisch de begintijd overeenkomstig de duur van het wasprogramma dat u hebt gekozen. Bijvoorbeeld, met het wasprogramma SHORT (duur: 41 minuten) en de gereedheid van de oven ingesteld op 11:00, begint het wasprogramma om 10:19.



WAARSCHUWINGEN VOOR DE WASCYCLI

De ovens zijn uitgerust met een of twee rotors voor het reinigen van de ovenruimte.

- ! Controleer vóór het starten van een wascyclus of er GEEN bakplaten meer in de ovenruimte aanwezig zijn, het wassen gebeurt dan niet effectief.
- ! **LEES HET VEILIGHEIDSGEINFORMATIEBLAD VAN HET PRODUCT ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET REINIGINGSMIDDEL IN HANDEN NEEMT EN GEBRUIKT.**
- ! **OPEN DE OVENDEUR NIET TIJDENS HET WASSEN, OMDAT DIT SCHADE AAN OGEN, SLIJMVLIEZEN EN DE HUID KAN VEROORZAKEN DOOR HET CONTACT MET DE SCHOONMAAK CHEMICALIËN DIE WORDEN GEBRUIKT, OMDAT DEZE DOOR STERKE VENTILATIE VAN DE ROTOR IN DE OVENRUIMTE WORDEN GESPOTEN.**
- ! Bij ovens met een trolley, voer de wascyclus uit met de trolley in de ovenruimte en zonder bakplaten en vergrendel de remmen van de voorwielen



Wanneer het uiteinde is afgesloten met de stop, mag u de wascyclus NIET gebruiken of de kamer met grote hoeveelheden water wassen, omdat dit zou kunnen leiden tot overstroming.

DE WASMIDDELTANK BIJVULLEN

- ! De tank kan uitsluitend gevuld worden met 1 Ltr.-flessen van het reinigingsmiddel **UNOX.Det&Rinse Plus**.

Het reinigingsmiddel bijvullen:

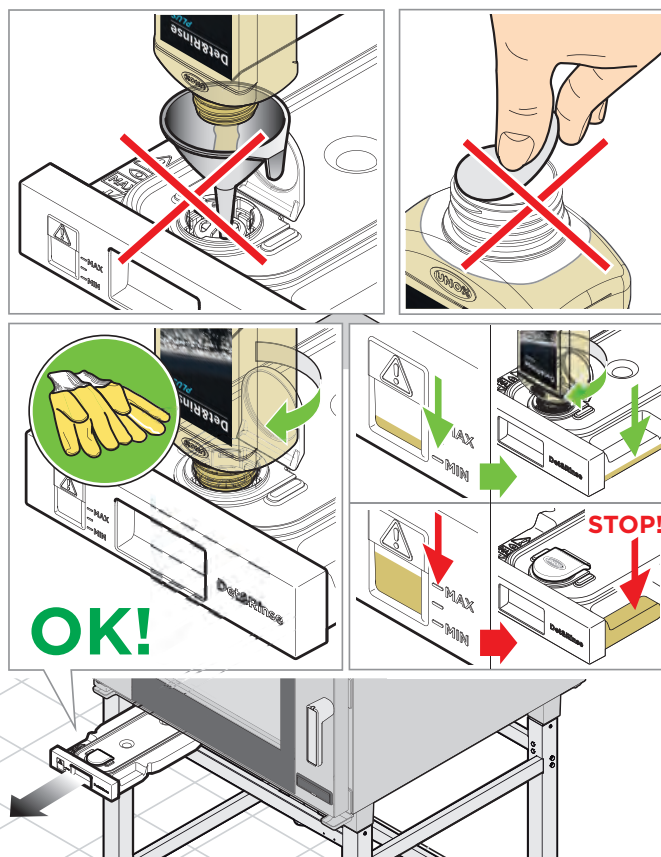
1. Draag handschoenen om direct contact met het reinigingsmiddel te voorkomen.
2. Haal de tank vanonder de oven tot u een klik hoort.
3. Open het deksel van de tank.
4. Open de dop van de 1 Ltr.-fles met reinigingsmiddel van UNOX **zonder de beschermfolie te verwijderen of te doorboren!**
5. Draai de fles ondersteboven en schroef hem op de tank (wanneer de fles op de tank geschroefd wordt, doorboort een pin in de tank de beschermfolie en stroomt het reinigingsmiddel uit de fles).
6. Zodra de fles leeg is, schroeft u hem er weer af. Voorkom druppelen.

- ! **Het reinigingsmiddel mag niet in contact komen met de huid, ogen en slijmvlies.**

Volg bij contact met het reinigingsmiddel de instructies uit het veiligheidsinformatieblad.

7. Herhaal dit tot het toegestane maximum-niveau bereikt is dat op de voorzijde van de tank staat. (De maximumcapaciteit van de tank bedraagt 4 liter = 4 flessen.)
8. Verwijder de fles.
9. Plaats de tank weer onder de oven tot hij niet verder kan
10. Gooi de handschoenen weg. Raak daarbij de delen waarop reinigingsmiddel is gemorst, niet aan.

- ! Raak het reinigingsmiddel nooit met blote handen aan!



KNOEI NIET MET DE TANK EN DE AANSLUITINGEN VAN DE OVEN OM WELKE REDEN DAN OOK. DIT KAN LEIDEN TOT LETSEL OF OVERLIJDEN

- ! Controleer periodiek de aanwezigheid van roestvlekken in de ovenruimte: neem contact op met een servicecentrum als deze worden aangetroffen. Snelle actie verlengt de levensduur van de apparatuur.

Het menu KOOK KLAAR

Geeft toegang tot enkele vooraf ingestelde programma's waarmee de meestgebruikte programma's snel kunnen worden gestart.

1

De vooraf ingestelde programma's openen:

- ① raak het pictogram "KOOK KLAAR" ("BAK KLAAR" voor **BAKERTOP Mind.Maps™** ovens);
- ② selecteer het gewenste programma en de parameters (temperatuur en stoomafvoer/-toevoer kunnen niet worden gewijzigd door de gebruiker)
- ③ Raak de knop "START/STOP" aan: een voorverwarmingsfase start;
- ④ na de voorverwarming, om het einde van de bereiding met maximaal 4 timers (bereidingsduur) te bepalen of gebruik de methode van de kerntemperatuursonde (kerntemperatuur);
- ⑤ start de bereidingscyclus zoals gebruikelijk met de knop "START/STOP".



De knop 'SAVE FAVORITE' is momenteel niet operationeel



U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het betreffende symbool te klikken.



sectie "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pag. 12.

BAKERTOP Mind.Maps™ CHEFTOP Mind.Maps™



Dit scherm toont een voorbeeld van een actieve bereidingscyclus weer.

Er zijn vier ingestelde timers: drie timers worden ingesteld door een TIJD in te voeren (bijvoorbeeld de eerste, tweede en vierde timer), en één timer wordt ingesteld door de temperatuur van de KERNTEMPERATUUR SONDE in te voeren (bijv. de derde timer op 70°C).

De kleuren hebben de volgende betekenis:

- **GROEN**: timer verlopen (het voedsel is klaar). Een buzzer geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te halen. Als de deur wordt gesloten, verdwijnt de timer uit de lijst.
- **GEEL**: de volgende timer die gaat aflopen (het voedsel is bijna klaar): tref voorbereidingen om de bakplaat uit de oven te halen.
- **ROOD**: timer in werking (gerechten worden nog bereid)



Menu DDC Stats

Met dit menu kunt u het verbruik en HACCP-gegevens controleren.

Het scherm geeft toegang tot 3 bereiken:

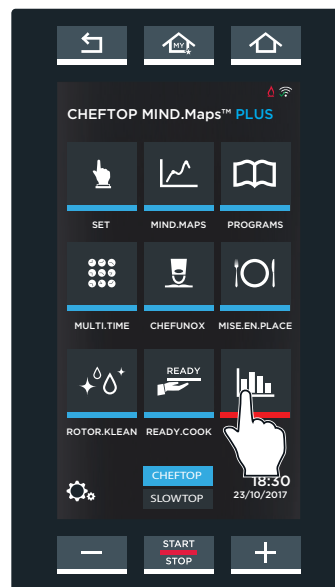
A) GOAL: u moet het dagelijkse aantal gebruiksuren van de oven instellen dat is vereist om de kosten te optimaliseren. Er wordt vervolgens een histogram weergegeven om aan te geven of u het doel hebt bereikt. zo komt u te weten of u de oven op de best mogelijke manier gebruikt.

B) HACCP: HACCP-gegevens kunnen worden gebruikt om de voedselverwerking te monitoren waarvoor een risico op biologische, chemische of fysieke verontreiniging bestaat.

Om de 30 seconden worden de volgende metingen gedaan:

- temperatuur van de ovenruimte;
- de temperatuur die door de kerntemperatuursonde wordt gemeten;
- temperatuur van de vacuümsonde (sous-vide).

C) CONSUMPTION: tik op het pictogram "CONSUMPTION" om een scherm op te roepen waarin de datums worden weergegeven waarop de oven is gebruikt

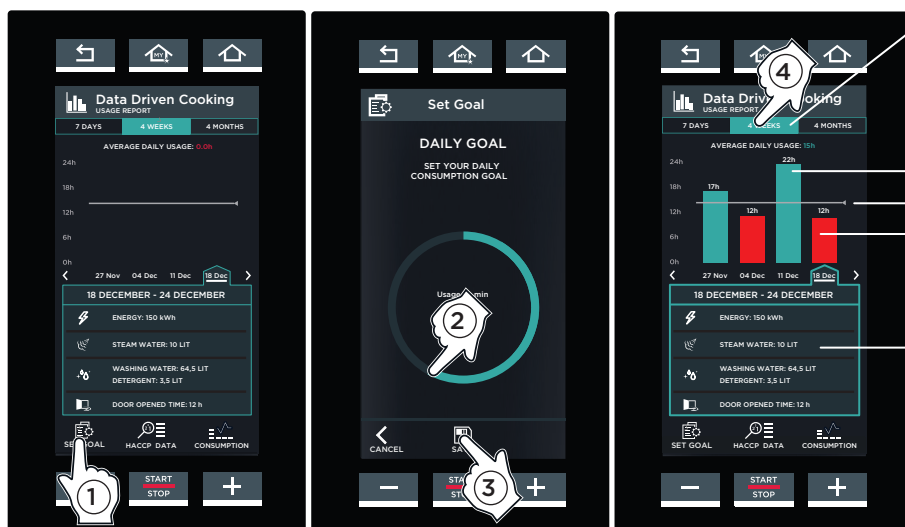


A DOELEN INSTELLEN

- 1 Selecteer de weergegeven optie.
- 2 Beweeg de blauwe balk of gebruik de knoppen **-** **+** om het aantal uren in te stellen waarop de oven per dag moet worden gebruikt zodat u de kosten kunt optimaliseren (bijv. 14:00 uur).
- 3 Sla deze op door te drukken op de knop "SAVE".
- 4 Kies of u de doelen per dag, per week of per maand wilt weergegeven. Een grijze lijn (geeft de ingestelde tijd weer, bijv. 14 uur) en een histogram worden weergegeven.

In het histogram:

- de blauwe balken geven aan wanneer het doel is bereikt (d.w.z. dat het dagelijkse overgebruik van 14 uur niet is overschreden)
- de rode balken geven aan wanneer het doel NIET is bereikt.



B

HACCP-GEGEVENS

- 1 Selecteer de operationeel datum waarvoor u de HACCP-gegevens wilt zien.
- 2 De relatieve gegevens worden tijdens de werking weergegeven.



C

VERBRUIK

Wanneer u het pictogram **"VERBRUIK"** aanraakt, verschijnt een scherm met de datums waarop de oven is gebruikt.

- 1 selecteer de datum waarvoor u de verbruiksgegevens wilt bekijken:
- 2 selecteer de operationele periode van de oven: het volgende verbruik wordt getoond:
 - verbruikte elektriciteit/gas;
 - liters water verbruikt om de stoom in de ovenruimte te maken;
 - liters water en wasmiddel verbruikt voor de wascycli.



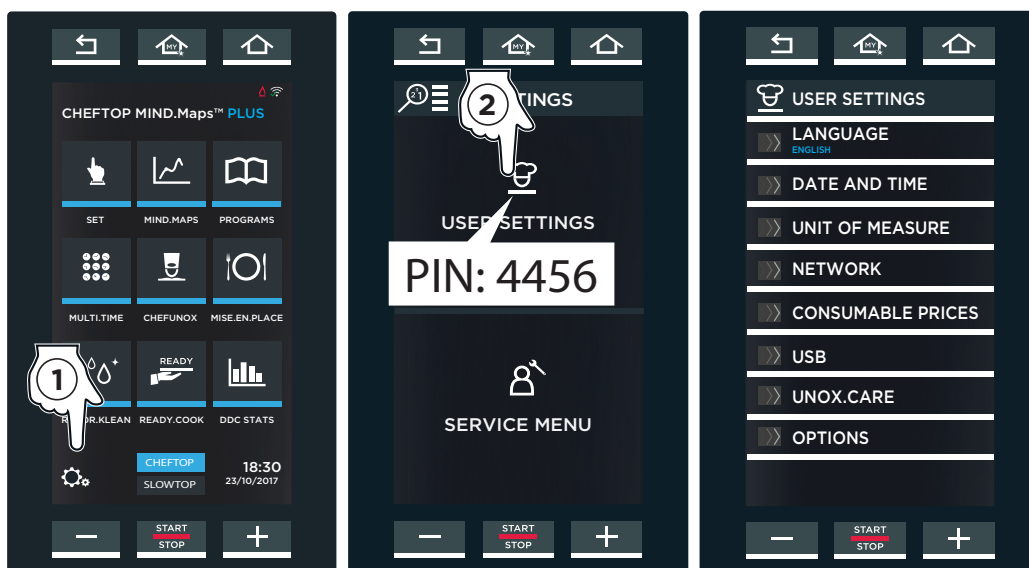
DATE



Gebruiksinstellingen

In dit menu kan de gebruiker de ovenparameters instellen.

Het SERVICE MENU is alleen bedoeld voor specialisten, terwijl de "USER SETTINGS" kunnen worden gebruikt door elke gebruiker door het wachtwoord **"4456"** in te voeren en dit te bevestigen met **"OK"**.

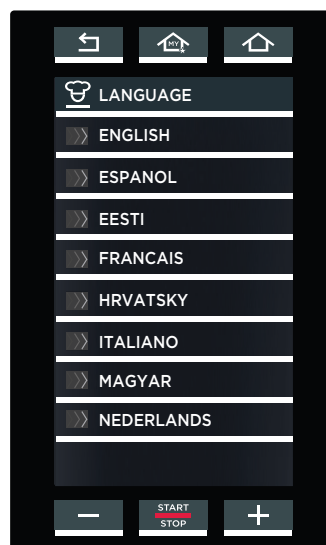


1

TAAL

Hier kunt u uw voorkeurstaal selecteren die wordt gebruikt voor alle menuopties. U kunt door de lijst van talen scrollen met de pijlen **✓** en **^**.

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 and EESTI



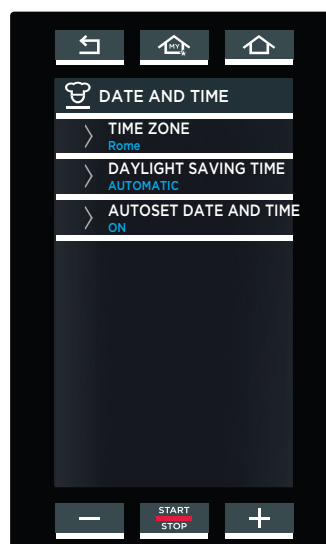
2

DATUM EN TIJD

De gebruiker kan de datum en tijd van de oven aanpassen.

De volgende waarden moeten worden ingesteld:

- de tijdzone, door te klikken op het relevante geografische gebied en het land te selecteren, door te scrollen door de lijst met de pijlen **✓** en **^**;
- zomertijd, d.w.z. dat de zomertijd of de standaardtijd op dit moment van toepassing is; als alternatief is met "AUTOMATIC" automatisch updaten mogelijk
- als u wilt dat de tijd en datum automatisch worden bijgewerkt.



3

MAAT EENHEID

De gebruiker kan de maateenheid selecteren:

- temperatuur (°C/°F);
- volume (liters of gallons);
- dikte (mm of inches);
- gewicht (kg of ponden);
- energie (kWh of BTU);

Hiermee kunt u ook de huidige valuta(€, \$, enz.) instellen en, door dit menu te openen, kunt u ook instellen:

- of het valutasympbool vóór of achter de waarde moet komen te staan;
- of "." of "," moet worden gebruikt voor decimalen.



4

NETWERK

In dit menu kan de ovenbediening via netwerktoegang op afstand worden in- en uitgeschakeld en kunt u de relevante parameters configureren.

Verbindings test

Verbindingstest voor alle drie verbindingstypen

Cloud PIN

De benodigde PIN-code om de oven op DDC.unox.com en op de app toe te voegen. Elke oven heeft zijn eigen PIN-code. De eerste keer dat de oven wordt ingeschakeld, deze is al ingesteld. Indien gewenst kan deze worden gepersonaliseerd.

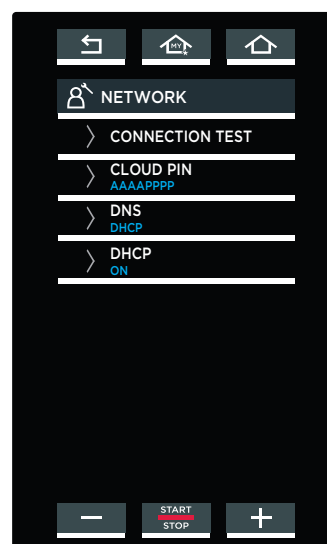
DHCP

Hiermee kunt u de netwerkinstellingen van de DHCP-server verkrijgen (laat voor WiFi-verbindingen de DHCP altijd ingesteld op ON). Voor kabelaan sluitingen kunnen de netwerkinstellingen handmatig worden ingevoerd. Als er een SIM-kaart is, wordt het volgende weergegeven:

Signaalniveau

PIN voor de SIM-kaart (alleen als de kaart een PIN heeft)

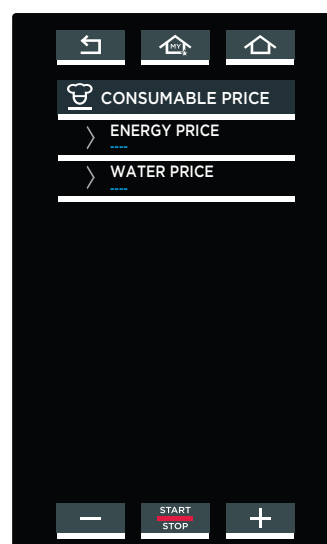
APN (afhankelijk van de gebruiker; online zoeken) als deze niet wordt ingevoerd, kunt u geen verbinding maken met de oven.



5

VERBRUIKSWAARDEN

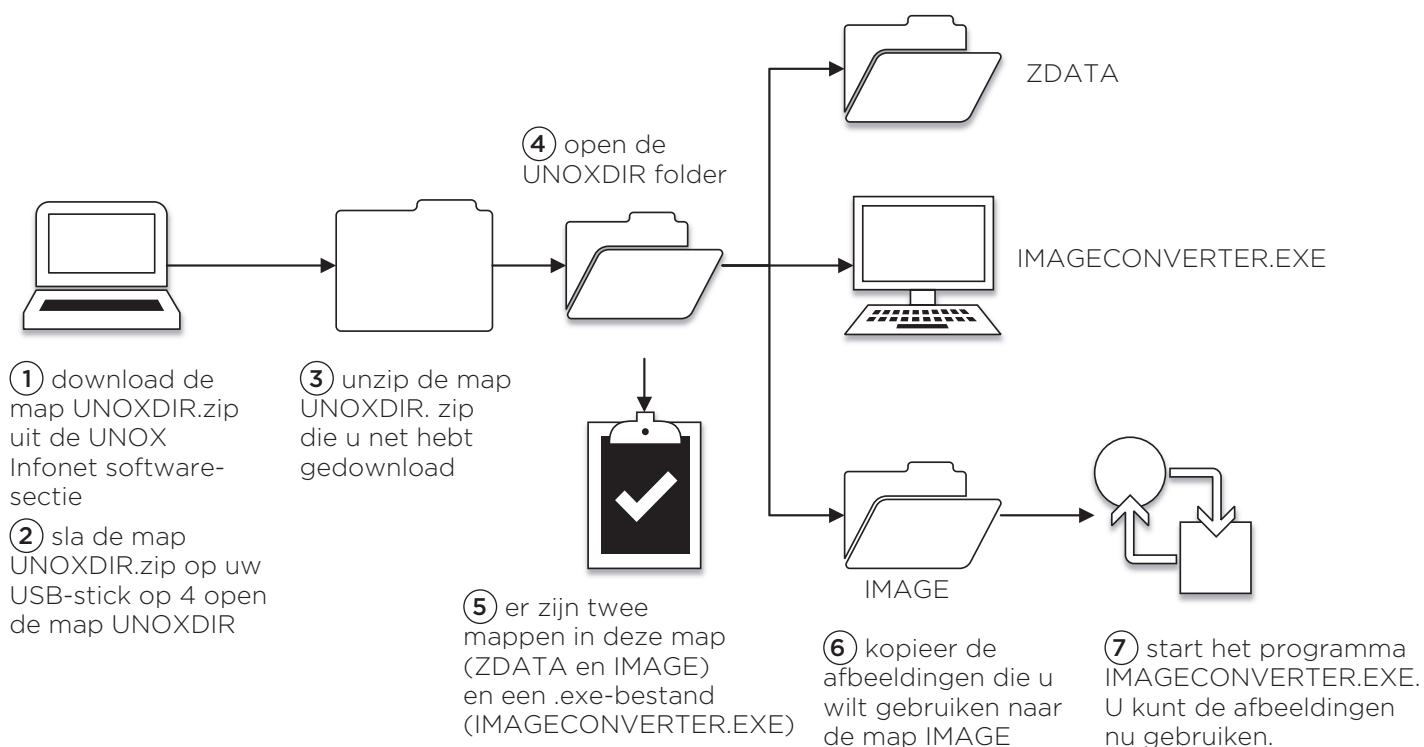
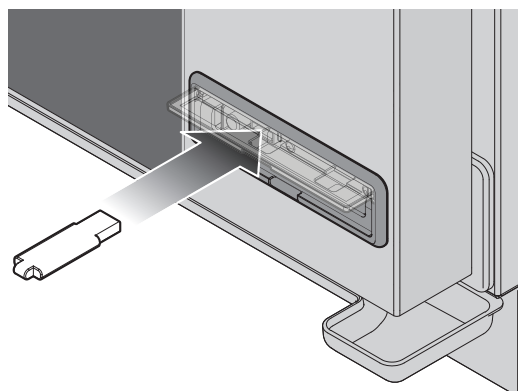
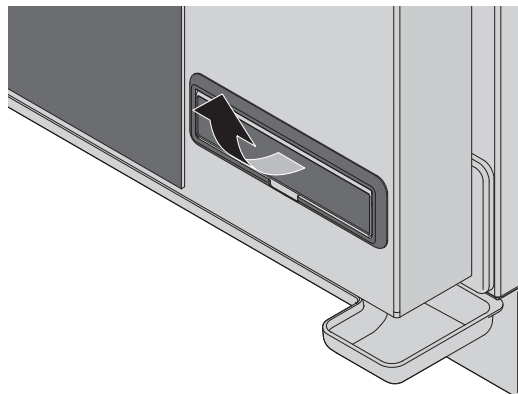
Hiermee kunt u de kosten van elektriciteit, water en reinigingsmiddel invoeren (de valuta wordt ingesteld in de sectie "Unit of measurement" op dit scherm)



6 USB

Hiermee kunt u gegevens van en naar uw eigen USB-stick importeren en exporteren (FT32-geformatteerd en met een capaciteit tussen 4 GB en 16 GB).

- EXPORTEREN PROGRAMMA'S: exporteert recepten van de oven naar een USB-stick; IMPORT PROGRAMS: exporteert recepten van een USB-stick naar de oven;
- INPORTEER FOTO: importeert afbeeldingen van de USB-stick naar de oven, bijvoorbeeld een foto van een van uw succesvolle gerechten. De afbeeldingen moeten worden geconverteerd voordat ze kunnen worden gebruikt. Volg de procedure die wordt weergegeven in de tekening, ① to ⑦.
- EXPORTEREN HACCP NAAR USB: exporteert de HACCP-gegevens die zijn gedetecteerd door de oven naar een USB-stick.



7 UNOX.CARE

UNOX.PURE

① Filtreerbaar volume

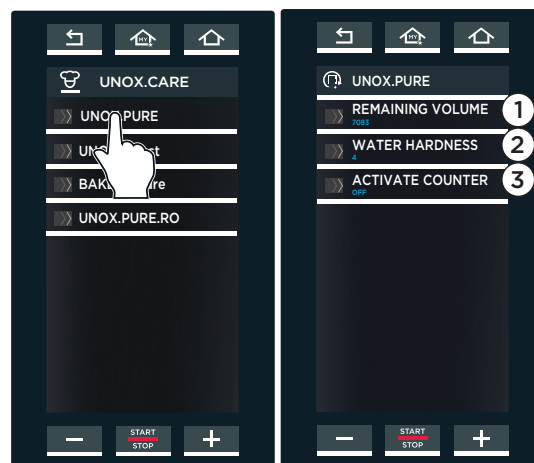
Dankzij de inwendige literteller (die na elke filtervervanging gereset moet worden) kan de gebruiker op elk gewenst moment kijken hoeveel liter water er nog toegevoerd kan worden voordat het filter vervangen moet worden.

② Waterhardheid

De hardheid van het water kan worden ingesteld op dit scherm binnen een bereik van 3°dH tot 10°dH (Duitse graden).

③ De teller activeren

Na vervanging van het filter moet de literteller gereset worden, zodat deze weer vanaf nul telt. Voer hiertoe de pincode in die op de doos van de set staat.



UNOX.PURE-RO (OSMOSE)

① Filtreerbaar volume

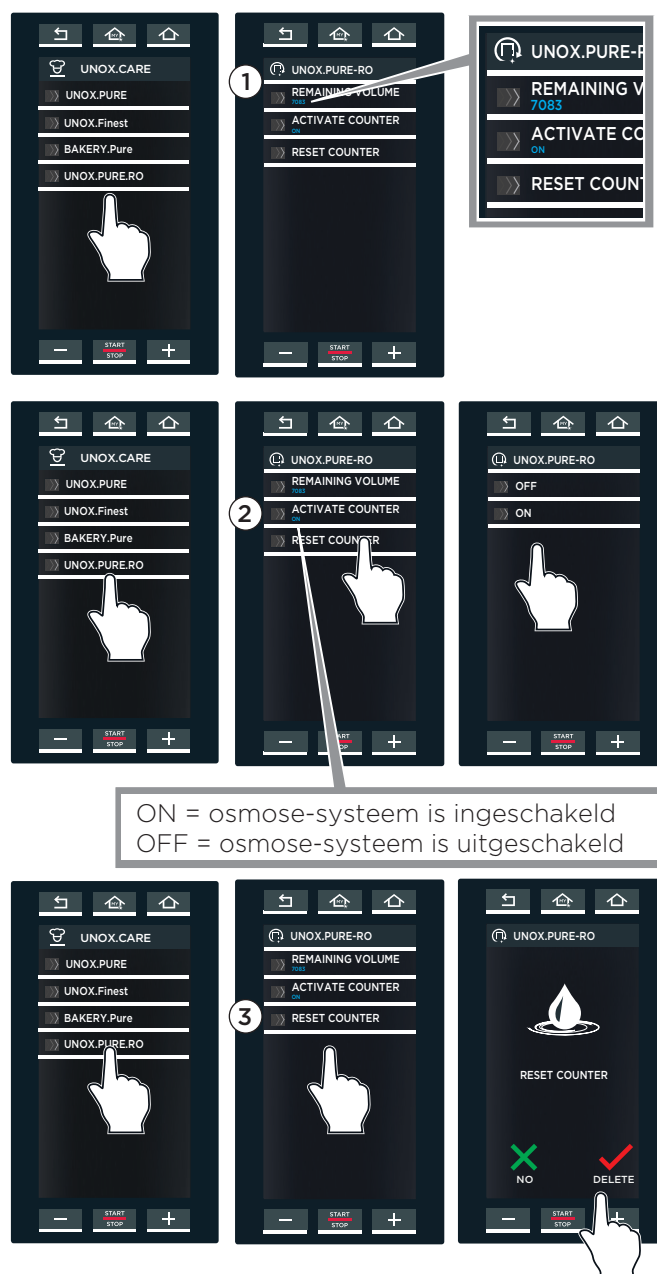
Dankzij de inwendige literteller (die na elke filtervervanging gereset moet worden) kunt u op elk gewenst moment bekijken hoeveel liter water er nog toegevoerd kan worden voordat het filter vervangen moet worden (in het voorbeeld: 7083 liters over voordat het filter moet worden vervangen).

② Waterhardheid

Deze parameter moet ingesteld worden op 'ON' zodat het OSMOSESISTEEM correct kan werken (standaardinstelling is 'OFF'). Zet deze instelling op 'OFF' als het systeem voor omgekeerde osmose om enige reden uit de oven verwijderd moet worden of als er gewacht wordt op een reparatie.

③ De teller activeren

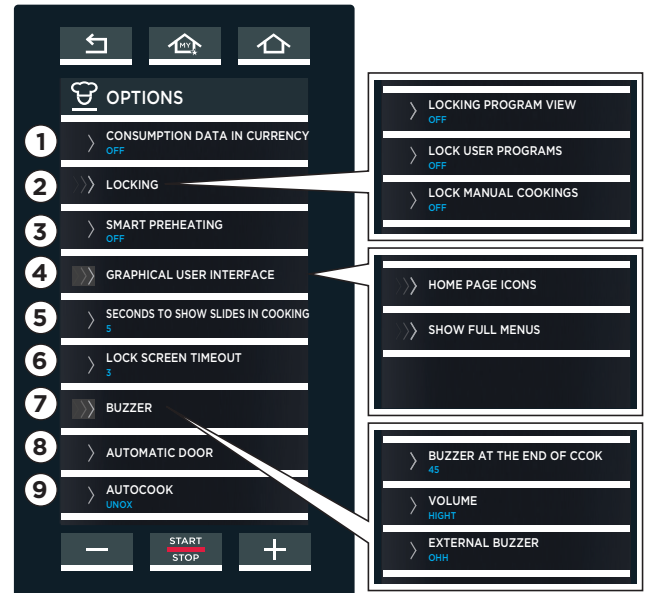
Na vervanging van het filter moet de literteller gereset worden, zodat deze weer vanaf nul telt. Open hiertoe het scherm en bevestig dit via 'DELETE'.



8 OPTIES

1 VERUIKSGEGEVENS IN WAARDEN

Als deze optie actief (ON) is, converteert deze de verbruiksgegevens (bijv. gebruikte liters voor stoom) naar kosten, op basis van de ingestelde valuta.



2 VERGRENDELEN

Via deze optie hebt u toegang tot drie submenu's:

Programmaweergave vergrendelen

LOCK PROGRAM VIEW

Hiermee kunt u bereidingsprogramma's starten die zijn opgeslagen door gebruikers maar deze kunnen niet worden weergegeven, bewerkt of verwijderd.

Gebruikersprogramma vergrendelen

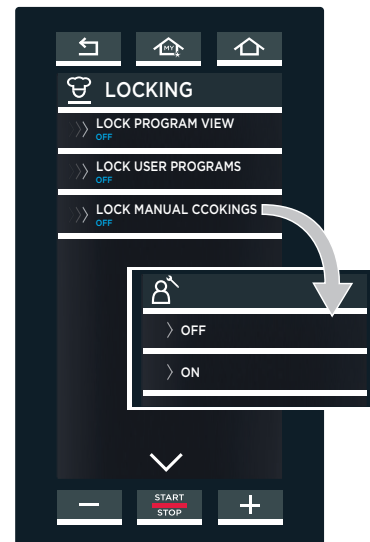
(LOCK USER PROGRAM)

Hiermee kunt u de bereidingsprogramma's starten en weergeven die zijn opgeslagen door gebruikers maar deze kunnen niet worden bewerkt en verwijderd.

Handmatige bereiding vergrendelen

(LOCK MANUAL COOKING)

Blokkeert de handmatige bereiding (menu SET).



3 SMOOTH PREHEATING

Als het AF02-alarm (alarm van veiligheidsthermostaat) vaak wordt weergegeven, kunt u de functie SMOOTH activeren voor een delicatesere voorverwarming.



4 **GRAFISCHE GEBRUIKERS INTERFACE**

Via deze optie hebt u toegang tot twee submenu's:

Pictogrammen beginscherm

(HOME PAGE IKONEN):

sommige hoofdmenupictogrammen kunnen worden ingesteld in dit submenu (INSTELLEN, PROGRAMS, MULTITIME, enz.):

Instellingen:

TOON: normale weergave van het geselecteerde pictogram.

VERBERGEN: het geselecteerde pictogram verbergen.

OVERSLAAN: als sommige pictogrammen worden overgeslagen, herschikken de resterende pictogrammen zichzelf om de lege ruimten te vullen

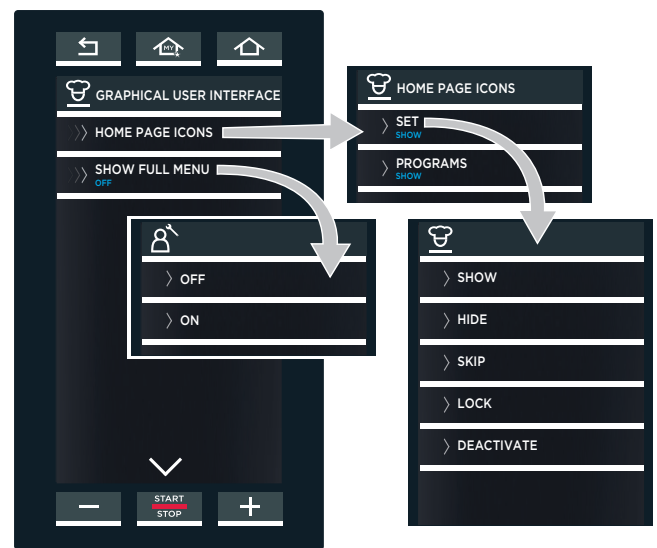
SLOT: het menu vergrendelen maar het zichtbaar laten.

DEACTIVEREN: het menu vergrendelen en het nauwelijks zichtbaar maken.

Weergeven complete menu's

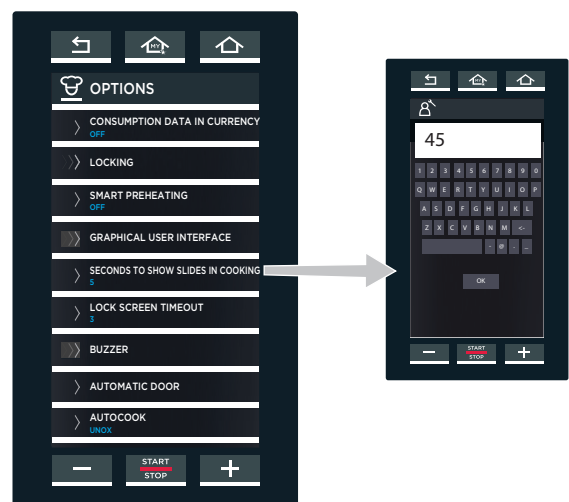
(SHOW FULL MENU):

als dit wordt ingesteld op AAN, worden de parameters voor alle accessoires weergegeven (zelfs als ze niet zijn geïnstalleerd)



5 **SECONDEN OM KOOKAFBEELDINGEN TE TONEN**

Instellen hoe lang de bereidingsprocedureschermen moeten worden weergegeven voordat naar het volgende scherm wordt gegaan.



6 **VERGRENDELEN TIMEOUT SCHERM**

Als de oven deur wordt geopend, waarschuwt het scherm hiernaast dat het om veiligheidsredenen niet mogelijk is om het display te gebruiken.

Als de deur wordt gesloten, kan het scherm weer worden gebruikt.

Als de deur langere tijd geopend blijft, wordt het display automatisch ontgrendeld na een specifieke tijd die is ingesteld door de gebruiker met behulp van dit menu (tijd in seconden; in het voorbeeld: 3 seconden).



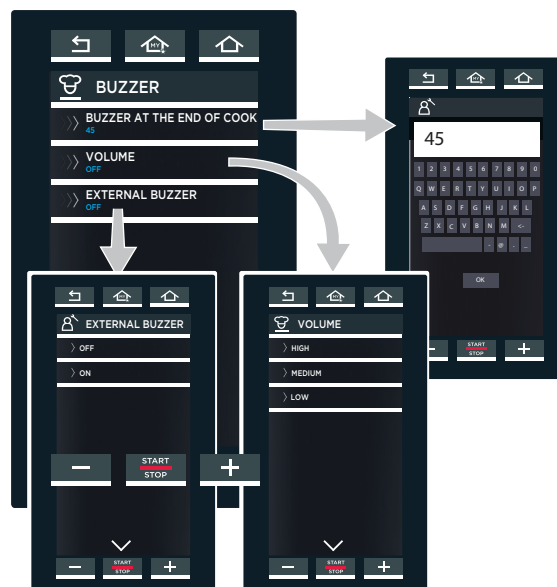
7 BUZZER

Het volgende kan worden ingesteld:

de **duur** van de piep aan het eind van de bereidings-/rijscyclus, in seconden. Stel de waarde in met het toetsenblok en bevestig deze met OK;

het **volume** van de piep aan het eind van de bereidings-/rijscyclus waarbij u kunt kiezen uit: hoog, gemiddeld of laag;

ON of **OFF** voor de optionele externe piep, indien geïnstalleerd.



8 AUTOMATIC DOOR

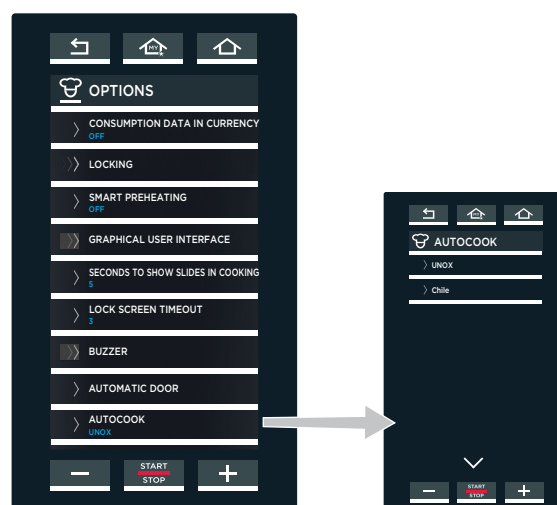
Het volgende kan worden ingesteld:

- als u een oven hebt met een automatische deur **(YES)**;
- als u GEEN oven hebt met een automatische deur **(NO)**.



9 AUTOCOOK

Voeg de lijst van programma's voor een specifiek land toe aan de lijst van opgeslagen UNOX chef-programma's.



Ovengebruikersinterface

De oven toont op het scherm alarm- en waarschuwingmeldingen over de oven of geïnstalleerde accessoires. De waarschuwingmeldingen (WARNING) signaleren storingen waarbij de oven en de accessoires wel gebruikt kunnen worden, maar met een beperkt aantal functies.

De alarmmeldingen (ALARM) geven situaties aan waarbij verder gebruik van de oven of de accessoires niet mogelijk is. Het apparaat gaat over op de STOP-modus.

Als de alarmmeldingen betrekking hebben op de aangesloten accessoires, kan de oven nog steeds worden gebruikt.

AF - OVENALARMEN			
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
AF01	Thermisch alarm motor	De oven zet alle bedrijfscycli stop en blokkeert elke schermconfiguratie.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
AF02	Alarm veiligheidsthermostaat		
AF03	Alarm ovenruimte		
AF04	Alarm communicatiestoring		
AF20	Alarm wasemkapthermostaat	De oven kan het programma pas starten als de temperatuur binnen de voorgeschreven grenzen is en de gebruiker op de knop voor het resetten van de wasemkap heeft gedrukt.	Wacht tot de temperatuur is gedaald en druk dan op de resetknop. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
AF23*	Geen gastoevoer	De oven zet alle bedrijfscycli stop en blokkeert elke schermconfiguratie.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
AF25**	Alarm trolley	De oven kan de programma's niet starten, met uitzondering van voorverwarming.	Plaats de trolley correct in de ovenruimte. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem desondanks blijft bestaan.

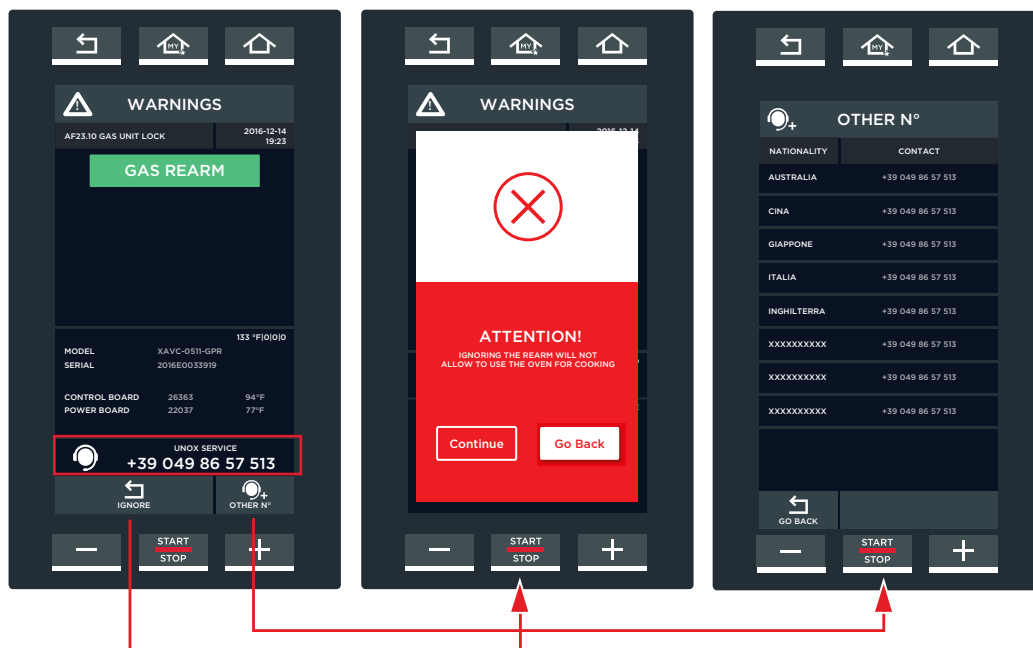
* alleen voor gas ovens

** alleen voor ovens met trolleys

Als AF23 - GAS REARM wordt weergegeven, wil dit zeggen dat er geen gastoevoer is. Neem in dit geval contact op met een bevoegde support-service door het nummer op het display te bellen (UNOX SERVICE).

Als u drukt op de knop IGNORE, wordt een waarschuwingsscherm weergegeven.

Als u het alarm negeert, kan the oven niet worden gebruikt. Als u drukt op de knop OTHER N°, wordt een lijst van aanvullende supportservicenummers weergegeven.



WF - OVENALARM

Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
WF01	Waarschuwing: sonde van ovenruimte 1 (aan de achterzijde)	De oven blijft actief met de sonde voor ovenruimte 2. Hierdoor zijn temperatuurwijzigingen mogelijk minder nauwkeurig.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WF02	Waarschuwing: sonde van ovenruimte 2 (aan de voorzijde)	De oven blijft actief.	
WF03	Waarschuwing: kerntemperatuursonde	De oven blijft actief, maar de kerntemperatuursonde kan niet voor bereidingscycli worden gebruikt.	
WF04	Waarschuwing: tachometer van motor	De oven blijft actief, maar het vochtigheidsdetectiesysteem is uitgeschakeld.	
WF06	Waarschuwing: temperatuurprintplaat		
WF12	Waarschuwing: temperatuurprintplaat voor sous-vide (vacuümbereiding)	De oven blijft actief, maar de externe sonde voor sous-vide (vacuümbereiding) kan niet worden gebruikt.	
WF13	Waarschuwing: sonde voor sous-vide (vacuümbereiding)		
WF15	Waarschuwing: communicatiestoring met printplaat voor sous-vide (vacuümbereiding)		
WF16	Waarschuwing: watertekort of EL 1-waterklep	De oven blijft actief, maar de wasprogramma's werken mogelijk niet goed.	Zoek de oorzaak van het watertekort. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
WF17	Waarschuwing: meerpuntssonde wordt op een of meer meetpunten gebruikt (maximaal 3)	De oven blijft actief, maar de meting van de kerntemperatuur is mogelijk niet nauwkeurig.	
WF18	Waarschuwing: de POLLO-klep draait	Er kan niet geswitcht worden van de bereiding van kip naar een wascyclus en/of vice versa.	
WF19	Tekort aan reinigingsmiddel in de tank onder de oven	De wascyclus stopt en het systeem stapt over op geforceerd spoelen.	Vul het reinigingsmiddel bij. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
WF20	Onvoldoende water naar de EG 1-rotorklep	De wasprogramma's starten normaal, maar vanwege de slecht werkende rotor is de reiniging niet optimaal.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WF25	Onvoldoende water naar de EL 2-klep	De wasprogramma's starten normaal, maar vanwege het probleem wordt de achterzijde van de plaatstalen ventilatorkap niet gereinigd.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WF26	Onvoldoende water naar de EG 2-rotorklep	De wasprogramma's starten normaal, maar vanwege de slecht werkende rotor is de reiniging niet optimaal.	
WF27	Onvoldoende water naar de EL 1-klep	Geen enkel wasprogramma kan uitgevoerd worden.	Zoek de oorzaak van het watertekort. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
WF28	Waarschuwing: temperatuur van besturingsprintplaat	De oven blijft actief.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WF29	Waarschuwing: temperatuur van gasrook	De oven blijft actief, maar hij werkt mogelijk slecht.	
WF30	Interfacefout met de rookprintplaat	De oven blijft actief, maar hij werkt mogelijk slecht.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
WF31	Hoge temperatuur van rookprintplaat	De oven blijft actief.	

WC - WAARSCHUWING WASEMKAP

Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
WC01	Storing rookdetector 1	Magneetventiel wasemkap opent niet wanneer een rooktemperatuursonde ontbreekt.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WC02	Fout met printplaattemperatuur	De wasemkap blijft actief	
WC05	Toegevoerde rook te warm	De wasemkap blijft actief.	
WC06	Geen netspanning	Motor en wasemkap ontkoppeld.	
WC07	Communicatiestoring	Motor en wasemkap ontkoppeld	Controleer het netsnoer van de wasemkap. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.

AL - ALARM RIJSKAST

Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
AL01	Alarm ovenvoeler	De ovenvoeler stopt alle bedrijfscycli en alle daaropvolgende scherm-instellingen via het display.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
AL02	Alarm communicatiestoring		Controleer het netsnoer van de ovenvoeler. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
AL03	Er wordt geen 230 V-stroom aan de printplaat van de ovenvoeler geleverd		

WL - WAARSCHUWING RIJSKAST

Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
WL01	Fout vochtigheidssonde	De ovenvoeler blijft actief, maar de automatische vochtigheidsregeling kan niet worden geactiveerd.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WL02	Fout met printplaattemperatuur	De ovenvoeler blijft actief.	
WL03	Fout met sonde van component-compartiment		

AM - WARMHOUDERALARMEN (SlowTop)

Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
AM01	Alarm ovenvoeler	De warmhouder zet alle bedrijfscycli stop en blokkeert elke daaropvolgende schermconfiguratie.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
AM02	Alarm communicatiestoring		
AM03	Alarm veiligheidsthermostaat		
AM04	Thermisch alarm motor		
AM05	Alarm tachometer van motor		

WM - WARMHOUDERWAARSCHUWING (SlowTop)

Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
WM02	Fout in temperatuurprintplaat	De warmhouder blijft actief.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WM03	Fout in kerntemperatuursonde	De warmhouder blijft actief, maar de processen van de kerntemperatuursonde kunnen niet worden geactiveerd.	

Reiniging



Routineonderhoud mag alleen worden uitgevoerd:

- als de stroom-, water- en gastoevoer naar de oven zijn afgesloten (ALLEEN VOOR GAS OVENS)
- als geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bijv. handschoenen) worden gedragen.

Reinig de ovenruimte dagelijks om de hygiëne op peil te houden en om te voorkomen dat het roestvrij staal in de ovenruimte wordt aangetast of gaat roesten. Reinig de oven dagelijks, zelfs als de oven uitsluitend wordt gebruikt met stoom.

Gebruik bij het reinigen van een onderdeel of accessoire nooit:

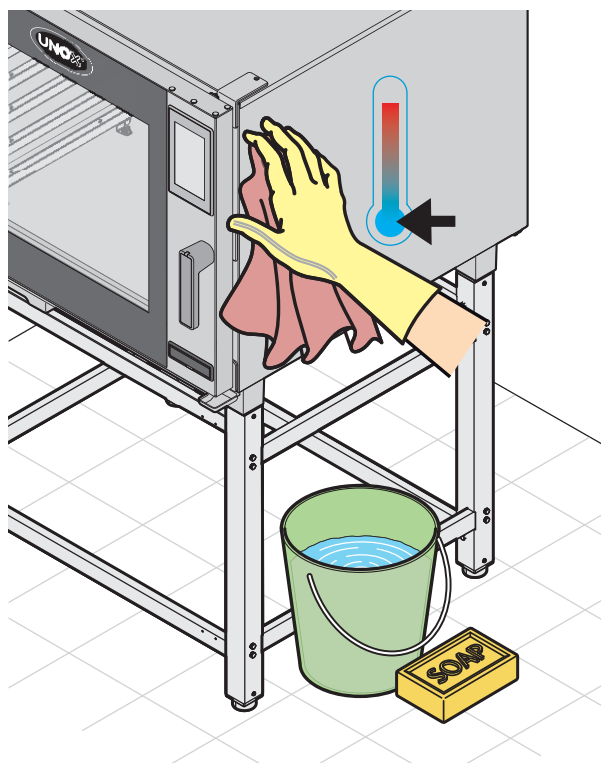
- schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen in poedervorm;
- agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. zoutzuur of bleekmiddel). let op! Gebruik deze middelen ook niet voor het reinigen van de ondersteunings constructie en vloeren;
- schurend of scherp gereedschap (bijv. schuursponsen, schrapers, staalborstels, etc.);
- hogedrukreinigers met heet water of stoom.

EXTERNE STAALCONSTRUCTIES, OVEN AFDICHTING, KERNTemperatuur SONDE

Wacht tot de oppervlakken zijn afgekoeld.

Gebruik alleen een zachte doek die bevochtigd is met wat zeep en water. Spoel het glas af en maak het volledig droog.

Als alternatief kunnen reinigingsmiddelen worden gebruikt die zijn aanbevolen door UNOX; andere producten kunnen beschadigingen veroorzaken waardoor de garantie komt te vervallen. lees de instructies van de reinigingsmiddelfabrikant.



BINNENRUIMTE VAN DE OVEN



Indien de ovenruimte niet dagelijks wordt gereinigd zoals hierna beschreven, kunnen zich daar vet of voedselresten ophopen die vlam kunnen vatten - brandgevaar!

Gebruik de wascyclusprogramma's om de ovenruimte te reinigen.



Meer informatie, zie sectie ROTOR.KLEAN op pag. 48

KUNSTSTOF OPPERVlakKEN EN BEDIENINGS PANEEL

Gebruik alleen een zeer zachte reinigingsdoek en een kleine hoeveelheid reinigingsmiddel voor het reinigen van kwetsbare oppervlakken.

BINNEN EN BUITEN ZIJDE VAN DE GLAZEN OVENDEUR

Wacht tot het glas is afgekoeld.

Gebruik alleen een zachte doek die bevochtigd is met wat zeep en water of gebruik een speciale glasreiniger.

Spoel het glas af en maak het volledig droog



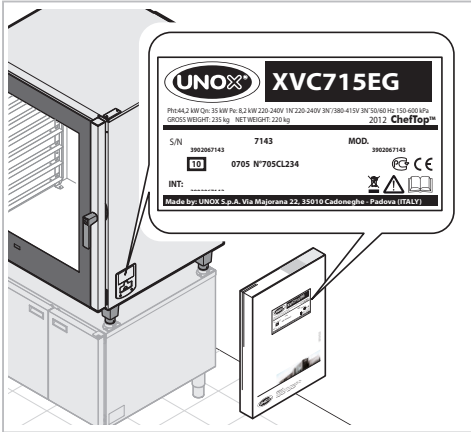
Wanneer het uiteinde is afgesloten met de stop, mag u de wascyclus NIET gebruiken of de kamer met grote hoeveelheden water wassen, omdat dit zou kunnen leiden tot overstroming.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Ordinary and after-sales maintenance

Aftersales-ondersteuning

Bij storingen moet het apparaat van de stroom- en watertoevoer worden afgesloten. Raadpleeg de voorgestelde oplossingen in tabel.



Als de oplossing niet in de tabel wordt vermeld, moet u contact opnemen met een door UNOX erkende technische klantondersteuningsdienst. vermeld de volgende gegevens:

- de aankoopdatum;
- de apparaatgegevens op het typeplaatje;
- eventuele waarschuwingen die op het display worden weergegeven

Manufacturer's information:

UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

Storing	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing	Oplossing
- De oven is volledig uitgeschakeld.	- Geen netstroom. - Apparaat is defect.	- Controleer of de oven op het elektriciteitsnet is aangesloten.	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
- Er wordt binnen de ovenruimte geen stroom geproduceerd.	- Waterinlaatopening gesloten. - De oven is niet op juiste wijze aangesloten op het waterleidingnet of de watertank. - Geen water in de watertank (als er gebruikgemaakt wordt van een watertank). - Watertoevoerfilter vervuild met onzuiverheden.	- Waterinlaatopening openen. - Controleer of de oven op juiste wijze is aangesloten op het waterleidingnet of de watertank. - Vul de watertank met water. - Reinig het filter.	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
- Nadat de bereidingstijd is ingesteld en er op de START/STOP-toets is gedrukt, start de oven niet.	- De deur staat open of is niet goed gesloten.	- Controleer of de deur gesloten is.	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
- Er ontsnapt water via het deurrubber als de deur is gesloten.	- Het deurrubber is vuil. - Deurrubber is beschadigd. - Het vergrendelingsmechanisme is los.	- Reinig het deurrubber met een vochtige doek. - Neem voor de noodzakelijke reparatiewerkzaamheden contact op met een specialist.	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.

Inactiviteit

Volg de voorzorgsmaatregelen hieronder op als de oven niet wordt gebruikt:

- sluit de stroom-, gas- en watertoevoer naar de oven af (ALLEEN VOOR GASOVENS);
- het verdient aanbeveling om met een zachte doek minerale olie aan te brengen op alle roestvrij stalen oppervlakken;
- laat de ovendeur op een kier staan

Als de oven opnieuw wordt gebruikt:

reinig de oven en de accessoires grondig (zie het hoofdstuk **onderhoud** op pag. **64**);

- herstel de stroom-, gas- en watertoevoer naar de oven (ALLEEN VOOR GASOVENS);
- inspecteer de oven voor gebruik;
- schakel de oven zonder voedsel gedurende 50 minuten in op de minimumtemperatuur.

 **Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich in perfecte gebruiks- en veiligheidscondities bevindt, moet er jaarlijks een onderhouds- en inspectiebeurt worden uitgevoerd door een erkende dienstverlener.**

Afvalverwijdering

Conform artikel 13 van decreet 49 uit 2014 inzake de 'Implementatie van WEEE- richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur'.



Het symbool met de doorgekruiste afvalcontainer geeft aan dat het product op de markt is gebracht na 13 augustus 2005 en dat het aan het einde van zijn gebruiksduur niet als overig afval verwerkt maar gescheiden ingezameld moet worden.

Alle apparaten zijn voor meer dan 90% van hun totale gewicht samengesteld uit recyclebare metalen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staal, koper, etc.).

Maak het apparaat gereed voor verwijdering door de stroomkabel en de ovenruimtegrendel te verwijderen (indien aanwezig).

Aan het einde van zijn gebruiksduur moet dit product op een zodanige manier verwerkt worden dat de negatieve gevolgen voor het milieu minimaal zijn en dat het effectief gebruik van middelen toeneemt. Doe dit op basis van het principe 'De vervuiler betaalt', preventie, voorbereiding voor hergebruik, recycling en terugwinning. Houd in gedachten dat de onwettige of incorrecte verwijdering van het product leidt tot het opleggen van straffen op basis van de toepasselijke wettelijke bepalingen.

Informatie over afvalverwijdering in de landen van de Europese Unie

De EU-richtlijn betreffende WEEE apparatuur is door elk land op een andere manier geïmplementeerd. Als u dit apparaat wilt verwijderen, adviseren wij u dan ook contact op te nemen met de verantwoordelijke overheidsinstanties of de dealer voor informatie over de correcte wijze van verwijderen.

Certificering

EU-conformiteitsverklaring elektrische en gastoestellen

Fabrikant: UNOX S.p.A.

Adres: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padua, Italië

Verklaart, op eigen verantwoordelijkheid, dat het product:

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Voor elektrische en gasovens:

voldoet aan de machinerichtlijnen 2006/42/EC volgens de normen:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

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

Richtlijn 2014/30/EC inzake elektromagnetische compatibiliteit, volgens de normen:

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

Alleen voor gas ovens

voldoet aan de richtlijnen voor Gas apparaten 2009/142/EC volgens de normen:

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006



Groot Mijdrechtstraat 42
Postbus 32

3640 AA Mijdrecht

+31 (0)297-282341 - +31(0)297-287405

 www.emga.com

 info@emga.com

UNOX.COM | FOLLOW US ON



UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy

Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

USAGE MANUAL



SAFETY REGULATIONS AND COOKING ADVICE

Safety regulations	4
General usage instructions	6
COOKING ADVICE	6
BLACK-OUT	6
TROLLEY LOADING AND USE (ONLY FREE-STANDING TROLLEY OVENS).....	7
Using Master Touch	8

MAINTENANCE

Cleaning	42
After-sales support	43
Inactivity	44
Disposal	44
Guarantee certificate	44
Warranty	45

USE

SAFETY REGULATIONS FOR USE	4
COOKING ADVICE	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	10
MENU SET	12
HOW TO SET THE COOKING PARAMETERS.....	13
HOW TO SET A MANUAL COOKING CYCLE.....	14
FURTHER INFORMATION: CORE PROBE.....	15
STARTING A COOKING CYCLE.....	19
COOKING END.....	24
SAVING A COOKING CYCLE.....	25
MIND.MAPS MENU	26
PROGRAMS MENU	28
MY PROGRAMS.....	28
MY MIND.MAPS.....	29
MULTI.TIME MENU	30
NEW MULTI.TIME.....	31
MY MULTI.TIME.....	33
MY MENU.....	34
MENU CHEFUNOX	36
CHEFUNOX MULTI.TIME.....	36
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE.....	38
MISE EN PLACE MENU	39
NEW MISE EN PLACE.....	40
MY MISE EN PLACE.....	42
MY MENU.....	42
ROTOR.KLEAN MENU	44
SCHEDULING WASHES.....	45
FILLING THE DETERGENT TANK.....	46
READY.COOK MENU	47
STATS DDC MENU	48
SETTING GOALS.....	48
HACCP DATA.....	49
CONSUMPTION.....	49
SETTINGS	50
OVEN-USER INTERFACE	57
CLEANING	60
AFTER-SALES ASSISTANCE	61
INACTIVITY	62
DISPOSAL	62
CERTIFICATION	63

SAFETY REGULATIONS FOR USE

- Following any procedures other than those indicated in this manual when using or cleaning the appliances is considered inappropriate and may cause damage, injury or death, as well as invalidating the warranty and relieving UNOX of all liability.
- Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance can only be used for cooking food in industrial and professional kitchens by qualified personnel, who have completed regular training courses. Any other use is not compliant with the scope of use and is therefore hazardous.
- If the appliance does not function or if there are any functional or structural alterations, disconnect the electricity, water and gas supplies (only for gas ovens) and contact an UNOX-authorized customer service centre. Do not attempt to repair the appliance yourself. For any repairs, please request UNOX original spare parts.
- Failure to observe these regulations may cause damage, injury or death, and also invalidates the warranty.
- To ensure that the appliance is in perfect condition in terms of use and safety, maintenance and inspections should be performed at least yearly by an authorised support service centre.
- The humidity sensing system must be calibrated when the oven is first installed (contact the UNOX Service Centre) and as and when the oven requires it.



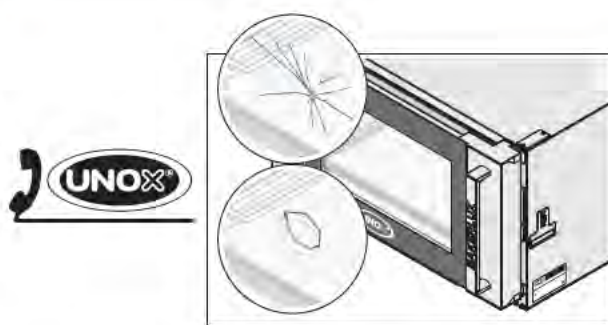
If the BAKERTOP MIND.Maps™ oven cannot be permanently connected to a drainage system, the end can be shut off using the cone-shaped stopper supplied in the starter kit. When the end is closed with the plug **DO NOT** use the wash cycle or wash the chamber with large amounts of water as this could cause flooding.

RISK OF BURNS and INJURY!

- During cooking until all appliance parts have cooled, be careful to:
- Only touch the appliance control components or the handle because the external parts are extremely hot (temperature above 60°C/140°F).
- Open the door (where necessary) very slowly and carefully, and beware of extremely hot steam coming from the oven cavity.
- Wear appropriate protective thermal clothing to move containers, accessories and other objects inside the oven cavity.
- Be extremely careful when removing trays from the oven cavity.
- Extract the probe from the core of the food before removing the trays from the oven, and place it in the external probe holder. Before extracting the tray, check that the probe cable is not in the way. Handle the probe with care because it is extremely sharp and, after use, can be very hot.
- During the COOL function (cavity cooling), the appliance supplies water and keeps the door closed to prevent injuries caused by hot steam.
- Do not remove or touch the protective fan covering, the fans or the heating elements while the appliance is turned on and until they have completely cooled.
- Carefully read the product safety data sheet before handling and using the detergent.
- Do not open the oven door during washing as this could cause injury to eyes, mucous membranes and skin caused by contact with the cleaning chemicals used. These chemicals are sprayed by the rotor within the cooking chamber and moved by strong air currents.

Safety regulations

- When carrying out maintenance on the oven water circuit, you must use PPE specific for the detergent (see the product safety data sheet). Specifically, gloves and goggles must be used since there could be detergent residue in parts of the circuit that could be pressurised.
- Do not tamper with the oven water circuit in any circumstances because this could cause damage, injury or death. The oven water circuit begins with a 3/4" connector, with a non-return valve built in, and includes all the subsequent piping and accessories.
- If the appliance glass is chipped or damaged, it must be replaced immediately by contacting an authorised support service centre. **Do not use the oven. Risk of exploding glass.**



Only for free-standing trolley ovens:

- Always lock the front wheel brakes after loading the oven cavity and at all times when they do not need to be moved.
- Always lock the trays into their guides.
- Be extremely careful when moving the trolley because the trays may contain hot fluids that may spill or the trolleys may fall over (for example if moved across uneven floors or through doors).

RISK OF FIRE

- Before using the appliance, make sure that there are no non-compliant objects (instruction manuals, plastic bags, etc.) or detergent residues inside the oven cavity. Also make sure that the flue is free of obstructions and that there are no flammable materials in the vicinity.
- Do not place sources of heat (e.g. grills, fryers, etc.), highly flammable substances or fuels (e.g. gasoline, petrol, bottles of alcohol, etc.) near the appliance.
- Do not use highly flammable food or liquids while cooking (e.g. alcohol).
- Always keep the oven cavity clean by cleaning every day after each use. Grease or food residues could catch fire if not removed.

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Do not open the compartments marked with these symbols. Only qualified personnel authorised by UNOX may access these compartments. Failure to observe this regulation invalidates the warranty and may cause damage or injuries including death.

Only for gas ovens

- Always keep the smoke exhaust pipe in the top portion of the oven free of obstructions (e.g. objects, trays, etc.).
- Always switch on the cooker hood when using the appliance if installed.
- If the appliance is connected to a flue, this must be:
 - kept free of any obstructions - risk of fire.
 - regularly cleaned and inspected as required by the relative standards for the country where it is used - risk of fire.
- The appliance must be installed away from air currents or drafts - risk of fire.
- Make sure that ventilation inlets and the underlying part of the appliance are clean and free of obstructions (e.g. objects near the appliance).
- If you can smell gas:
 - immediately shut-off the gas supply;
 - immediately ventilate the area;
 - do not turn on any electrical switches or create sparks or open flames;
 - use an external telephone to contact the gas utility company.

Notes

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

General usage instructions

- ❗ **Before using the appliance, read section "Safety regulations for use" carefully**
- ❗ **If cooking large amounts of greasy foods, place an empty tray without holes on the lowest grill rack in the oven. Alternatively, use an appropriately sized container.**
- When using the appliance for the first time, be sure to clean the inside of the oven cavity and the accessories thoroughly (see the **Cleaning** section on page **64**); let the oven run empty at maximum temperature for 1 hour to eliminate any unpleasant odours created by the protective grease used in the factory.
- When the oven door is opened, unless the "COOL" function has been selected, heating and fan operation stops automatically. The built-in fan brake is activated (the fan continues to rotate for a short time only).
- If the appliance is left running for more than 15 minutes without an operating or automatic cleaning mode being selected, stand-by is automatically activated to save energy.
- To exit STAND-BY mode, tap the START/STOP button.
- Use the appliance where the room temperature is between +5°C and +35°C.
- Do not salt food inside the oven cavity. If this is not possible, clean the oven as soon as possible (see the **Cleaning** section on page **64**).
- To prevent boiling, do not fill containers with liquids or foods that liquefy with heat in quantities exceeding those that can easily be kept under control.
- ⚠ **For safety reasons, the last tray should NEVER be placed at a height greater than 160 cm. If it is necessary to do so, apply the sticker contained in the "Starter Kit" at a height of 160 cm.**

COOKING ADVICE

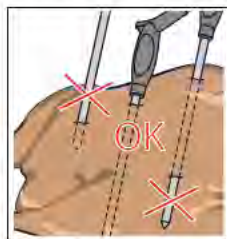
- It is always better to preheat the oven to a temperature at least 30-50°C higher than is required for cooking, in order to compensate for the heat lost when opening the door.
- Use the UNOX grills and trays. Try to distribute food uniformly on the trays and avoid overlapping foods or overloading the trays.
- Always respect the loading instructions for your appliance.

BLACKOUT

In the event of a blackout or shutdown, on restart the appliance will resume the program that was running previously (e.g. a Multi.time recipe). The duration of the cooking cycle may be extended by a maximum of 2 minutes.

When navigating and setting parameters only use your finger (which must be clean and dry); avoid using tools such as forks, spoons, etc. The pen provided must only be used for drawing the cooking curves on the Mind.Maps menu and for signatures.

USING THE CORE PROBE



During the cooking cycle, the probe detects the temperature at the core of the product. It reaches the temperature set by the user when the product is perfectly cooked both on the surface and on the inside. The core probe must be inserted deep into the food being cooked. The probe head must reach the product's "core" i.e. the innermost portion without piercing its way through the other side. If the food you are cooking is relatively thin, insert the probe parallel to the oven tray. When dealing with several foods, insert the probe into the smallest product; when this has reached the required core temperature (and therefore cooking is stopped) take the product out of the oven, insert the probe into the smallest remaining piece and restart the cooking cycle.

- ❗ Handle the probe with care because it is extremely sharp and, after use, the needle is very hot.
- ❗ Extract the probe from the core of the food before removing the trays from the oven, and place it in the external probe holder (never leave it dangling inside/outside the oven cavity).
- ❗ Before removing the tray, check that the probe cable is not in the way.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

General usage instructions

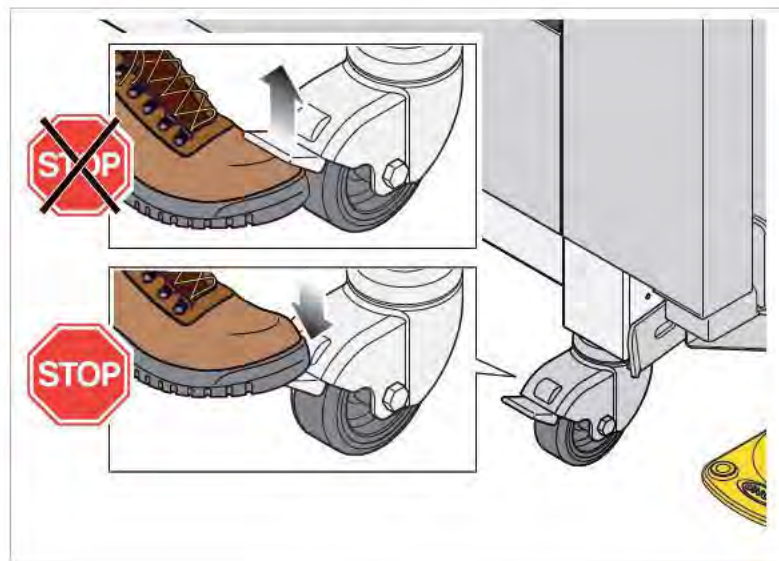
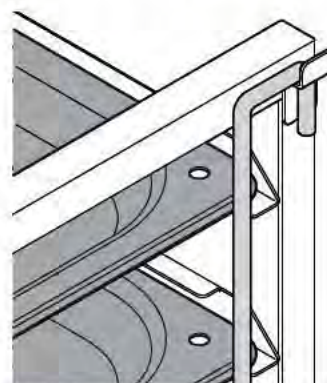
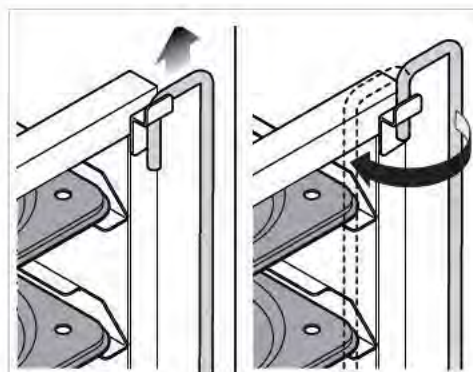
LOADING AND USING THE TROLLEYS

(ONLY FOR FREE-STANDING TROLLEY OVENS)



Use only UNOX trolleys, trays and grills.

- Load the trolleys without overloading them: it is normal for the trolley to be pushed downwards and be lower in height, depending on how full the trays are.
- The trolley is loaded into the oven using the bottom trolley guides.
- Lock the trays into place when moving the trolley as shown in the figure.
- Always lock the front wheel brakes after loading the oven cavity and at all times when they do not need to be moved.
- Be extremely careful when moving the trolley because the trays may contain hot fluids that may spill or the trolley itself may tip over (for example if moved across uneven floors or through doors).

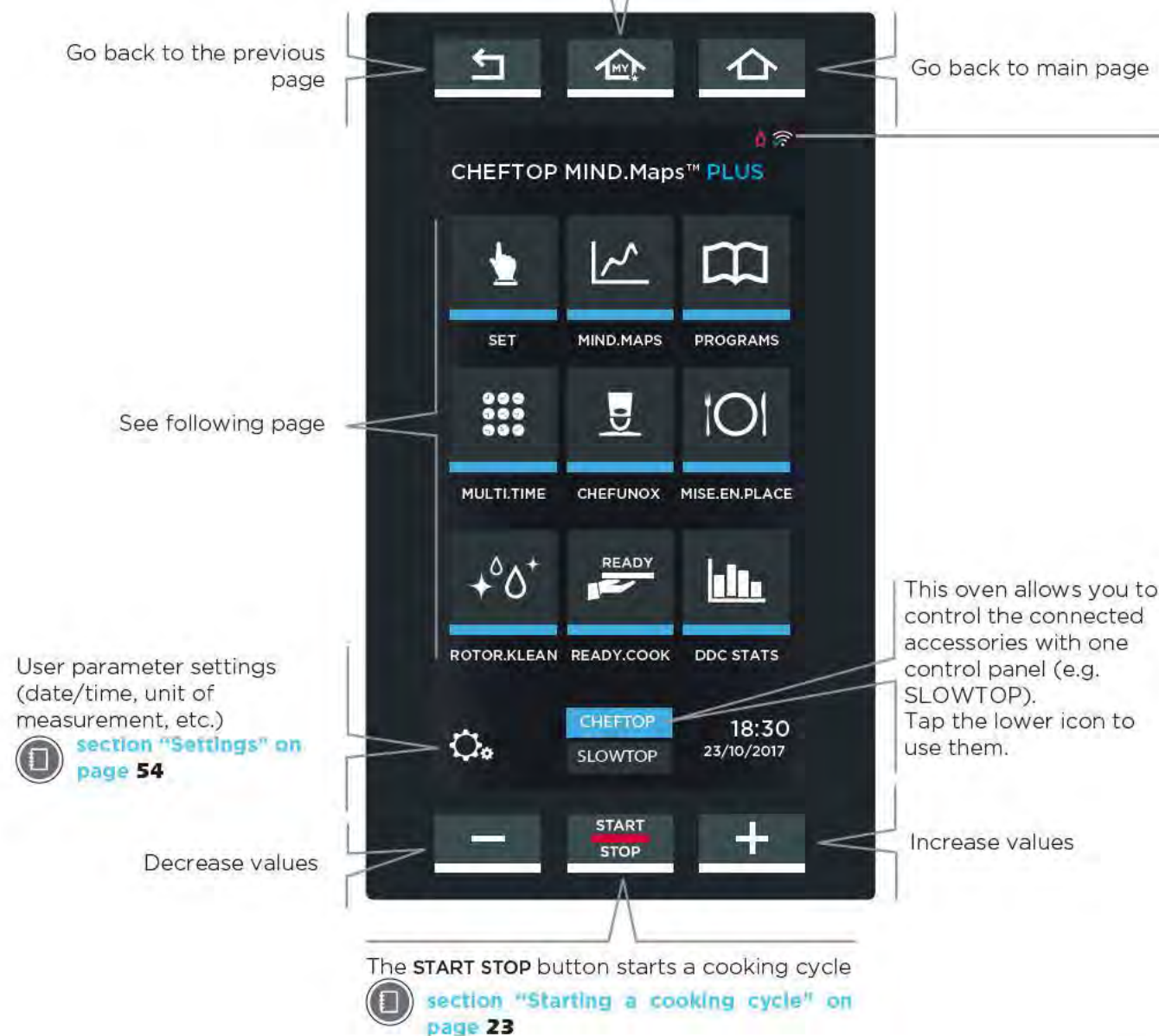


CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Use

The **"MY HOME"** functions enables access to a list of recipes selected as "favourites".

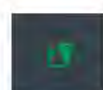
 [section "MY HOME" special function" on page 13](#)



Wi-Fi connection active



3G connection active



Ethernet connection active



Wi-Fi connection NOT active



3G connection NOT active



Ethernet connection NOT active

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Use



SET

This allows cooking cycles in which the user has to set the parameters manually for each cycle (e.g. temperature, cooking time, etc.).



[More information on page 16](#)



PROGRAMS

This menu provides access to a list of cooking cycles saved previously using the "SET MENU".



[More information on page 32](#)



MULTITIME

In the modern kitchen, needing to cook foods with different cooking times but in the same conditions (temperature, steam, etc.) simultaneously is not uncommon. With the "Multi.time" menu you can to use the oven in a continuous cycle and set up to 10 timers that notify you when each dish is ready.



[More information on page 34](#)



CHEF UNOX

This menu offers a series of recipes preset by UNOX: the perfect end result, guaranteed.



[More information on page 40](#)



MISE EN PLACE

The "Mise en place" menu allows you to remove products with different cooking times, placed in the oven at different times, all at the same time.



[More information on page 43](#)



ROTOR.KLEAN

This provides access to a list of washes and lets you start the most suitable wash for your needs.



[More information on page 48](#)



READY.COOK/READY.BAKE

This is used to access some preset programs, to start certain cooking methods quickly.



[More information on page 51](#)



DDC STATS

This menu allows you to control consumption and HACCP data.



[More information on page 52](#)

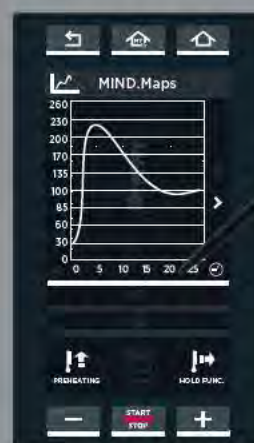


MIND MAPS

A new simple, quick and intuitive way to set cooking parameters.



[More information on page 30](#)



UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



If selected, UIP technology allows you to **monitor** every preheating and cooking process constantly.

Thanks to this feature, the oven software is able to manage, where necessary, **changes** to the user settings **fully autonomously** without the operator needing to intervene. This guarantees a perfect cooking result every time.

Available functions:

SENSE.Klean

This suggests the most suitable washing program for the level of dirt detected in the oven.

SMART.Preheating

This function automatically adjusts the time and temperature of the preheating cycle, to guarantee uniform cooking and energy efficiency.

AUTO.Soft

This function automatically adjusts the temperature increase speed to improve cooking evenness when cooking delicate foods

ADAPTIVE.Cooking

This function automatically optimises the cooking process parameters, according to the oven load, the time the door is open, and the readings from the oven sensors

SMART.Drain

This function associates the best position for the fat collection valve in the tank to the program. The program cannot be run if the valve is not positioned correctly. For information on managing the "Pollo" valve, please see the relevant manual.

If necessary, press the  button to show the function description on the display.

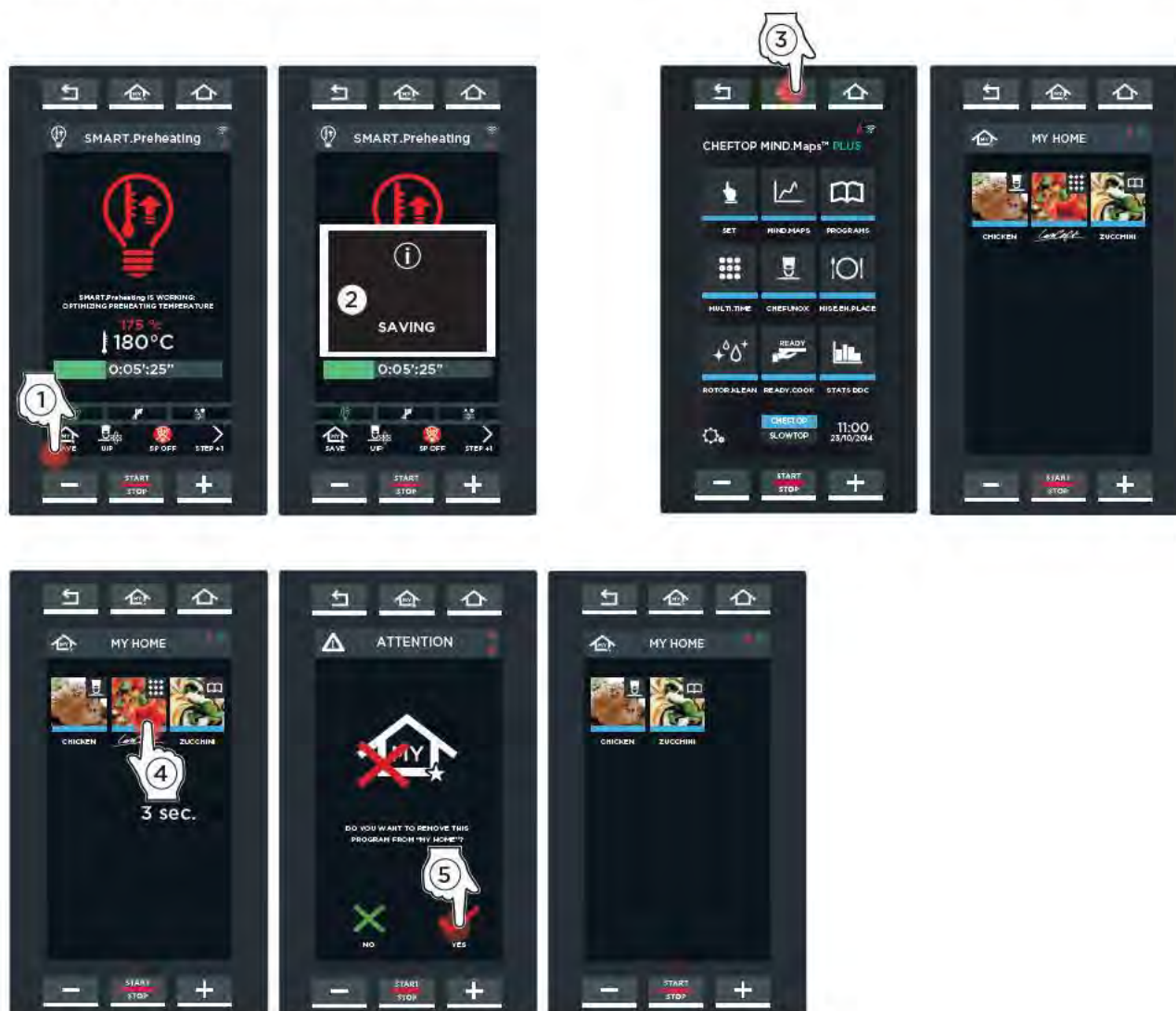


"MY HOME" special function

From the preheating screen (both classical and SMART) it is possible to mark the recipe during preheating as "favourite" (points ① - ②).

Subsequently, by pressing the MY HOME button (point ③), all recipes marked as such will be displayed: the function is particularly useful to easily find recipes that are frequently used.

To delete a recipe from the "MY HOME" screen, hold down the icon for at least three seconds (point ④). A screen will appear that prompts to confirm the deletion (point ⑤): by selecting "YES" the recipe will be removed from the list.



Special “MULTI PRODUCT” function

With the **Multi-product** function, very useful instructions are given at the end of each step regarding the cooking being executed (e.g. add mushrooms to the first tray from the top).

In addition to this note, to facilitate operations an image of the plate (if entered) will appear on the screen.

- ① Set the cooking parameters of the first step
 **section “HOW TO SET A MANUAL COOKING CYCLE” on page 18**
- ② tap the “BUZZER”  button;
- ③ assign a photo to the recipe (optional step);
- ④ write a note that you want to appear at the end of the step;
- ⑤ confirm with “OK”.

Repeat the operations described in points from ① to ⑤ until you have added all the notes needed (up to a maximum of nine - maximum number of steps that can be set).

- ⑥ When all of the notes have been uploaded, start cooking with the “START/STOP” button.
- ⑦ When the time provided for the first step comes to an end, the inserted note (e.g. add mushrooms to the first tray from the top) and the image (if uploaded) of the tray on which to intervene appear on the screen. Confirm by pressing the “OK” button: the cooking will automatically start again with the parameters set for the second step.

- ❗ If notes need to be added during cooking, press the button  **VIEW/MODIFY**



Special optional “PRESSURE STEAM” function

With the **Pressure Steam** function (an optional function available only for BAKERTOP Mind.Maps™ ovens) it is possible to cook plates that require large quantities of steam (e.g. Jiaozi - Chinese Dumplings).

- ① Activate the function by pressing the corresponding icon: this will go from grey to blue.

ⓘ Each cooking step is independent, i.e. there can be steps with the function activated, others with the function disabled because it is not necessary: in this last case, to disable the function simply press the corresponding icon (grey icon = function NOT active)

- ② A screen with pre-set parameters appears:

- 80°C preheating
- 1 minute and 10 seconds cooking time
- 100°C cooking temperature
- 120% maximum humidity

ⓘ These values can be changed as needed as described in the section dedicated to manual cooking.

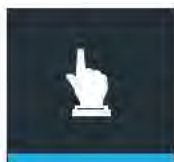
- ③ Then, set all the steps you need.

ⓘ **For further details on the setting of steps see section HOW TO SET A MANUAL COOKING CYCLE on page 18.**

- ④ Then, start the cooking by pressing the “START/STOP” BUTTON.

ⓘ Each cooking step is independent, i.e. there can be steps with the function activated, others with the function disabled because it is not necessary.





Menu Set

This enables "manual" cooking, where the user needs to set the following cooking parameters:

- cooking time or core temperature (the two parameters reciprocally exclude each other);
- temperature in oven cavity or Delta "T" (each of these parameters reciprocally excludes the other);
- steam input/extraction in the cavity;
- airflow speed.

The set cooking cycle can be saved for future use as required.

 [section Saving a cooking cycle on page 29](#)

Hyper Smoker

the icon only appears if the optional smoker is installed. For information on using the hyper smoker accessory, please see the relevant manual.

Cooking time

(from 0 minutes to 9h:59min:59sec then INDEFINITE, i.e. the oven operates continuously)

Oven cavity temperature (from 30°C to 260°C).

STEAM.Maxi™

Steam input to cavity

"Normal" airflow speed

*Hyper Smoker: select the length of wood

The icons show which UIP functions are active

Set the preheating step

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)

 [section "Further Information: UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" on page 22](#)

Buzzer

tap this icon to enable/disable the beep at the end of each step
green = beep ON
gray = beep OFF

It also allows you to activate the MULTI-PRODUCT function

 [see page 14](#)

STEP

This icon shows the number of steps being set.

Core temperature

Setting the target core temperature

 [section "Further Information: core probe" on page 19](#)

Delta "T" temperature

(from 0°C to 120°C)
Temp. in cavity/Core temp. = Temp. Delta "T"

DRY.Maxi™

steam extraction from cavity

Pulsed air flow speed

(the fan turns off when the oven has reached the temperature)

*Hyper Smoker: select the length of wood

Set steps 1 to 9

Save the parameters set
 [section Saving a cooking cycle on page 29](#)



1 HOW TO SET THE COOKING PARAMETERS

FIG. S3

SLIDER BAR METHOD

- ① Tap the symbol of the parameter you want to set. The symbol will then change colour.
- ② Tap the horizontal bar (this lights up) and drag the slider to the desired value; after three seconds of inactivity, the slider bar disappears.

FIG. S2

BUTTON MODE **-** **+**

- ① Tap the symbol of the parameter you want to set. The symbol will then change colour.
- ② Tap the value to be set (for the "time" parameter, modify the hours, minutes or seconds separately).
- ③ Use the **-** **+** buttons to modify the value.



fig. S1

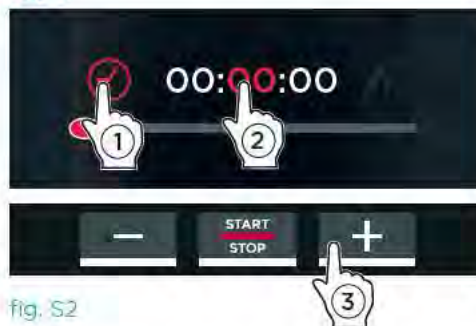
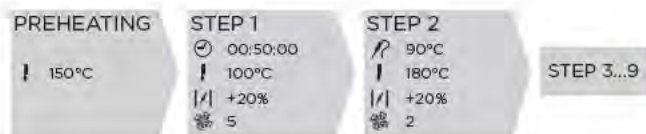


fig. S2

Notes

2 HOW TO SET A MANUAL COOKING CYCLE

Each manual cooking cycle is made up of a minimum of 1 and a maximum of 9 STEPS, each with different cooking parameters + an initial preheating phase ("PREHEATING"), which is optional but always recommended.



Example of cooking cycle involving more than one step, where some are timed and others use the core probe. Step 3-9 are not needed and therefore have not been set.

- ❗ To enable use, a cooking cycle must contain at least one STEP.
- ❗ Cooking does not necessarily require all nine STEPS: only set the steps which are required.
- ❗ The appliance automatically passes from one STEP to the next.

After setting the relevant functions (preheating, duration, etc.), you have the option to use UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technology. This guarantees perfect cooking results every time.

📖 section "Further Information: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" on page 22

2A PREHEATING SETTINGS

To set the preheating STEP:

- 1 **fig. S3**: tap the symbol 
- 2 **fig. S4**: tap the icon "TEMPERATURE" or "DELTA T";
- 3 **fig. S4**: use the "+ and -" BUTTONS or drag the slider bar to set the desired value. If you do not want preheating to be interrupted once the set temperature (e.g. 130°C) has been reached, you can insert a time (e.g. 9 minutes) by dragging the "CLOCK" field slider bar.
 - ❗ It is always better to preheat the oven to a temperature at least 30-50°C higher than is required for cooking, in order to compensate for the heat lost when opening the door.
- 4 **fig. S4**: tap the  symbol to return to the parameter setting screen.

fig. S5

An acoustic signal (if active*) indicates the end of preheating, i.e. the set temperature has been reached.



fig. S3

fig. S4



fig. S5

* Tap it to **activate** (green icon) or **deactivate** (white icon) the beep at the end of the STEPS

2B SETTING THE PARAMETERS

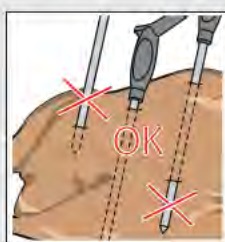
Set, according to need:

- ① the **cooking time** (from 0 minutes to 9h:59min:59sec then INDEFINITE, i.e. the oven operates continuously) or the **core probe temperature** (section "Further information: core probe" on page 19): each of these parameters reciprocally excludes the other. In the first case (time), the cooking cycle ends after the set time; in the second case (core probe), the cooking cycle ends when the set core temperature is reached.
- ② the **cooking temperature** (from 30°C to 260°C). For particularly delicate cooking cycles, the **Delta "T"** function can be used as an alternative (from 0°C to 120°C). In this case, you need to insert a core probe into the core of the food.
By definition, the Delta "T" temperature = Oven cavity temperature minus Temperature measured by the core probe
Example: if **Delta T = 80°C**, the cooking cycle ends when, for example, the temperature in the cavity reaches **150°C** and the core probe temperature reaches **70°C** (because 150°C-70°C = 80°C).
- ③ the **steam released into** (**STEAM.Maxi™**) or **removed from** (**DRY.Maxi™**) the oven cavity;
- ④ the **air flow speed: normal or pulsed** (left and right respectively; the fan turns off when the oven has reached the temperature).



fig. S6

FURTHER INFORMATION: core probe



During the cooking cycle, the probe detects the temperature at the core of the product. It reaches the temperature set by the user when the product is perfectly cooked both on the surface and on the inside. The core probe must be inserted deep into the food being cooked. The probe head must reach the product's "core" i.e. the innermost portion without piercing its way through the other side. If the food you are cooking is relatively thin, insert the probe parallel to the oven tray. When dealing with several foods, insert the probe into the smallest product; when this has reached the required core temperature (and therefore cooking is stopped) take the product out of the oven, insert the probe into the smallest remaining piece and restart the cooking cycle.

- ⚠ Handle the probe with care because it is extremely sharp and, after use, the needle is very hot.
- ⚠ Extract the probe from the core of the food before removing the trays from the oven, and place it in the external probe holder (never leave it dangling inside/outside the oven cavity).
- ⚠ Before removing the tray, check that the probe cable is not in the way.

2C

(fig. S7)

>

The top right of the window displays the STEP currently being set (e.g. step 2/1).

- ❗ Steps can be mixed (e.g. STEP 1 set to time and the other steps set with a CORE PROBE).
- ❗ To enable use, a cooking cycle must contain at least one STEP.
- ❗ Cooking does not necessarily require all nine steps: only set the STEPS which are required.
- ❗ The appliance automatically passes from one STEP to the next.



fig. S7

Notes

2D CHOOSING WHETHER TO USE UIP TECHNOLOGY (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

How to activate the functions:

- ① Tap the "UIP" icon (fig. S8).
- ② A screen listing all of the available functions (fig. S9) is shown.
- ③ Click on the name of the functions you want to activate/deactivate (in the example; the SMART.Preheating function is being deactivated). The name and corresponding icon at the bottom turn white to show that the function has been activated and can be used when needed for cooking/preheating cycles started in the future.
green icon: function is active
red icon: function is not active (e.g. AUTO SOFT).
- ④ Click on the green "Done" icon.

- ⑤ Click on the  button to display some brief information about the selected function.



fig. S8



fig. S9

The SMART.Preheating and ADAPTIVE.Cooking functions are always active by default, as we recommend that you use them.

Display during cooking:

During cooking, the icons at the bottom indicate the status of the function:

- A) The function has NOT been activated; it will not be used to improve cooking/preheating
- B) The function is active but is not currently in operation for this cooking/preheating cycle
- C) The function is active and is currently in operation for this cooking/preheating cycle



Making changes while cooking is in progress

If, during a cooking cycle, you need to make any changes, for example you want to activate a function that is not active, follow the instructions shown in the figure below:



Click on the name of the functions you want to activate
green icon: active function
red icon: function not active (e.g. AUTO SOFT).

FURTHER INFORMATION: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



If selected, UIP technology allows you to **monitor** every preheating and cooking process constantly.

Thanks to this feature, the oven software is able to manage, where necessary, **changes** to the user settings **fully autonomously** without the operator needing to intervene. This guarantees a perfect cooking result every time.

Available functions:

SMART.Preheating

This function automatically adjusts the time and temperature of the preheating cycle, to guarantee uniform cooking and energy efficiency.

AUTO.Soft

This function automatically adjusts the temperature increase speed to improve cooking evenness when cooking delicate foods

ADAPTIVE.Cooking

This function automatically optimises the cooking process parameters, according to the oven load, the time the door is open, and the readings from the oven sensors

SMART.Drain

This function associates the best position for the fat collection valve in the tank to the program. The program cannot be run if the valve is not positioned correctly. For information on managing the "Pollo" valve, please see the relevant manual.

If necessary, press the  button to show the function description on the display.



During a cooking cycle, the icons on the bottom part of the oven provide some useful information:



- A) The UIP function has NOT been activated (it will not be used to improve cooking)
- B) The UIP function is active but is not currently in use for this cooking cycle
- C) The UIP function is active and is currently in operation for this cooking cycle

3 STARTING A COOKING CYCLE

Press the **"START/STOP"** button to start a cooking cycle, according to the parameters set.

Three different displays may be shown on the screen:

- 3A preheating** (where applicable)
 - **standard** (UIP technology not used) or
 - **UIP** (UIP technology is used)
 wait for this to end before putting the food in the oven;
- 3B cooling the cavity** (if the temperature in the cavity is higher than the set temperature e.g. because the oven has been operating continuously): wait for the end of this phase before putting the food in the oven;
- 3C cooking in progress**: in this case, it means that no preheating has been set, so you do not need to cool the oven. YOU must then put the food in the oven straight away.

3A PREHEATING

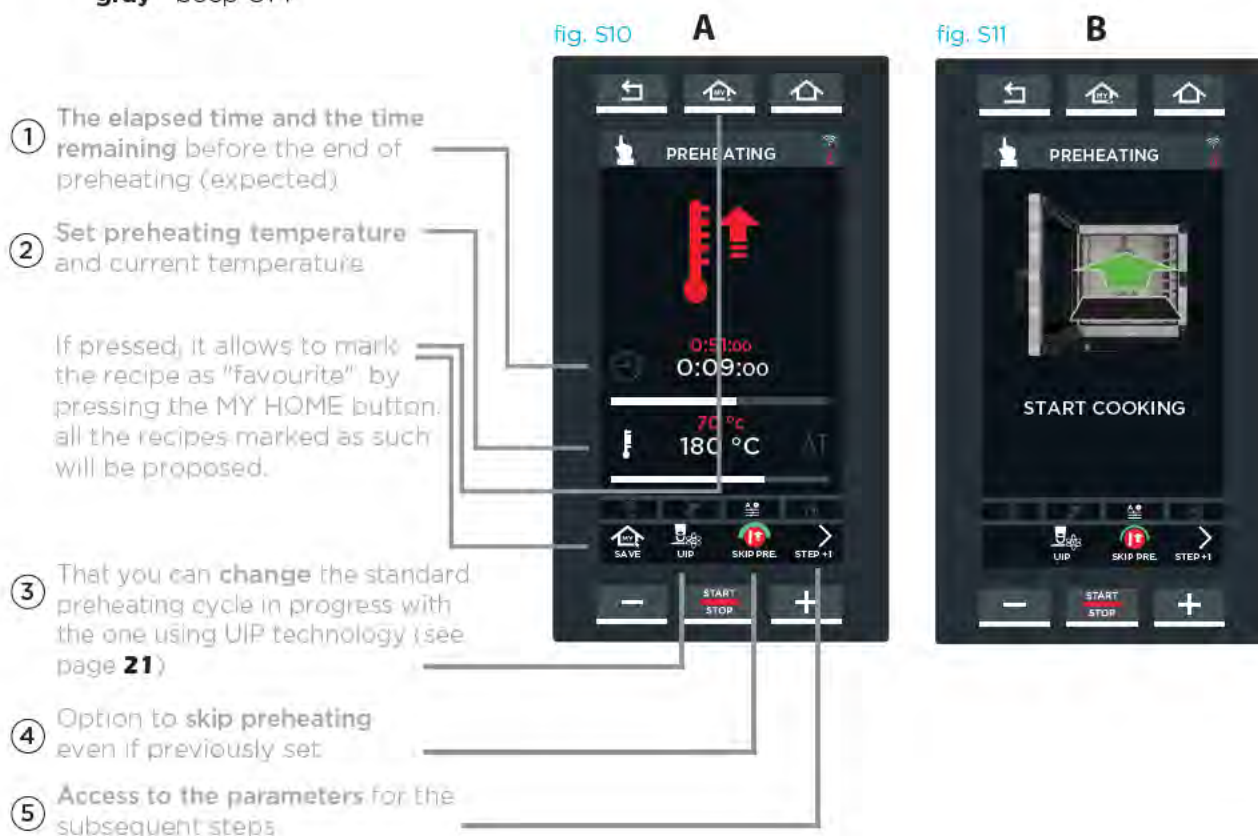
If the cooking cycle includes a **standard preheating** step (without using UIP technology), screen **Afig. S10** appears indicating:

- ① the elapsed time and the time remaining before the end of preheating (expected);
- ② the current temperature in the cavity and the temperature set for preheating;
- ③ that you can **change** the standard preheating cycle in progress with the one using UIP technology (see page 21)
- ④ the option to skip preheating;
- ⑤ the option of viewing/modifying the parameters in the subsequent steps.

When the set temperature is reached, a beep notifies the user that the preheating step has finished (if one has been set,  green icon *) and screen **Bfig. S11** appears to indicate that the food should be put in the oven.

After, step 1 is started up automatically as soon as the oven door is closed.

- ! * Tap the  icon at the top right to change the colour:
- green**= when the set temperature is reached, a beep notifies the user that the preheating step has finished
 - gray**= beep OFF



- 3A If the cooking cycle includes a **UIP preheating** step (using UIP technology), the following screen appears:
- A)** if the temperature in the cavity is below the temperature set for preheating
 - B)** if the temperature in the cavity is equal to or only slightly above the temperature set for preheating; in this case, the food can be put in the oven straight away.

fig. S12

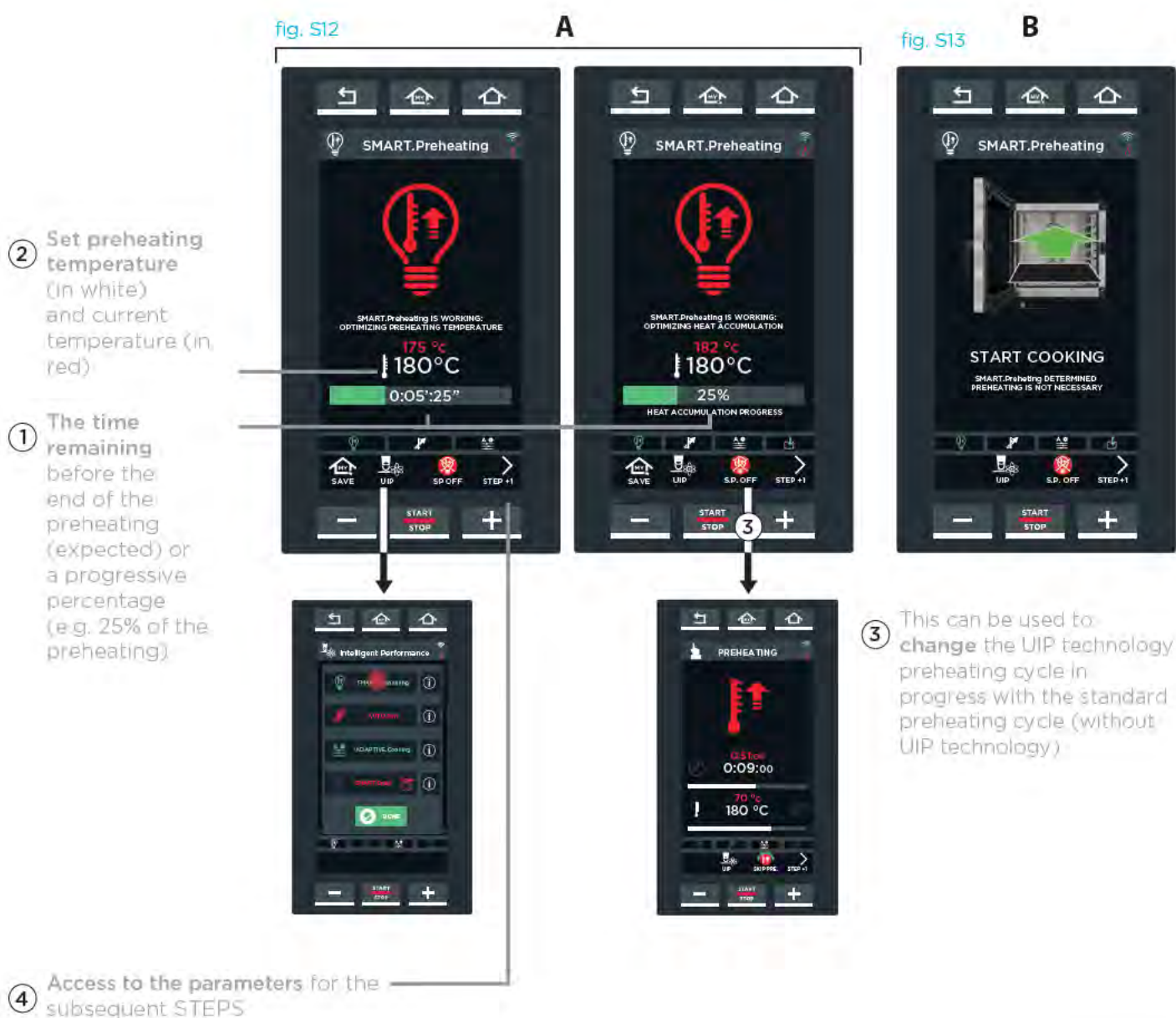
The UIP preheating screen indicates:

- ① the elapsed time and the time remaining before the end of preheating (expected);
- ② the current temperature in the cavity and the temperature set for preheating;
- ③ that you can change the UIP technology preheating cycle in progress with the standard preheating cycle
- ④ the option of viewing/modifying the parameters in the subsequent STEPS.

When the set temperature is reached, a beep notifies the user that the preheating step has finished (if one has been set,  green icon *) and screen **B)** fig. S13 appears to indicate that the food should be put in the oven.

After, step 1 is started up automatically as soon as the oven door is closed.

- ! * Tap the  icon at the top right to change the colour:
- green**= when the set temperature is reached, a beep notifies the user that the preheating step has finished
 - gray**= beep OFF



3B

COOLING

If, at the start of cooking, the temperature measured in the cavity is higher than the set temperature (e.g. because the oven operates continuously), the [fig. 514](#) screen appears.

It indicates that the oven is cooling the cooking cavity. Always wait for this phase to end, without putting any food in the oven.

When the cavity has cooled, the cooking cycle will start automatically.

Set preheating temperature (in white) and current temperature (in red)

Time remaining until the end of cooling (estimated)

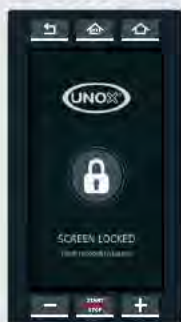


fig. 514

! If you want to stop the cooking cycle in progress, hold down the “START/STOP” button (approximately 4-5 seconds).

FURTHER INFORMATION: measuring consumption

From the cooking end screen, click on the  button to display the electricity and water consumption data, as well as the HACCP data.

FURTHER INFORMATION: screen locking

If the oven door is opened, the screen on the side warns that it is not possible to use the display for safety reasons. When the door is closed, the screen is operational again.

! If the door remains open for a long time, the display unlocks automatically after a specific time set by the operator.

[section “Further information: core probe” on page 19](#)

COOKING IN PROGRESS

During the cooking cycle, various screens **are displayed** according to how the cooking steps have been set (by time or using the core probe).

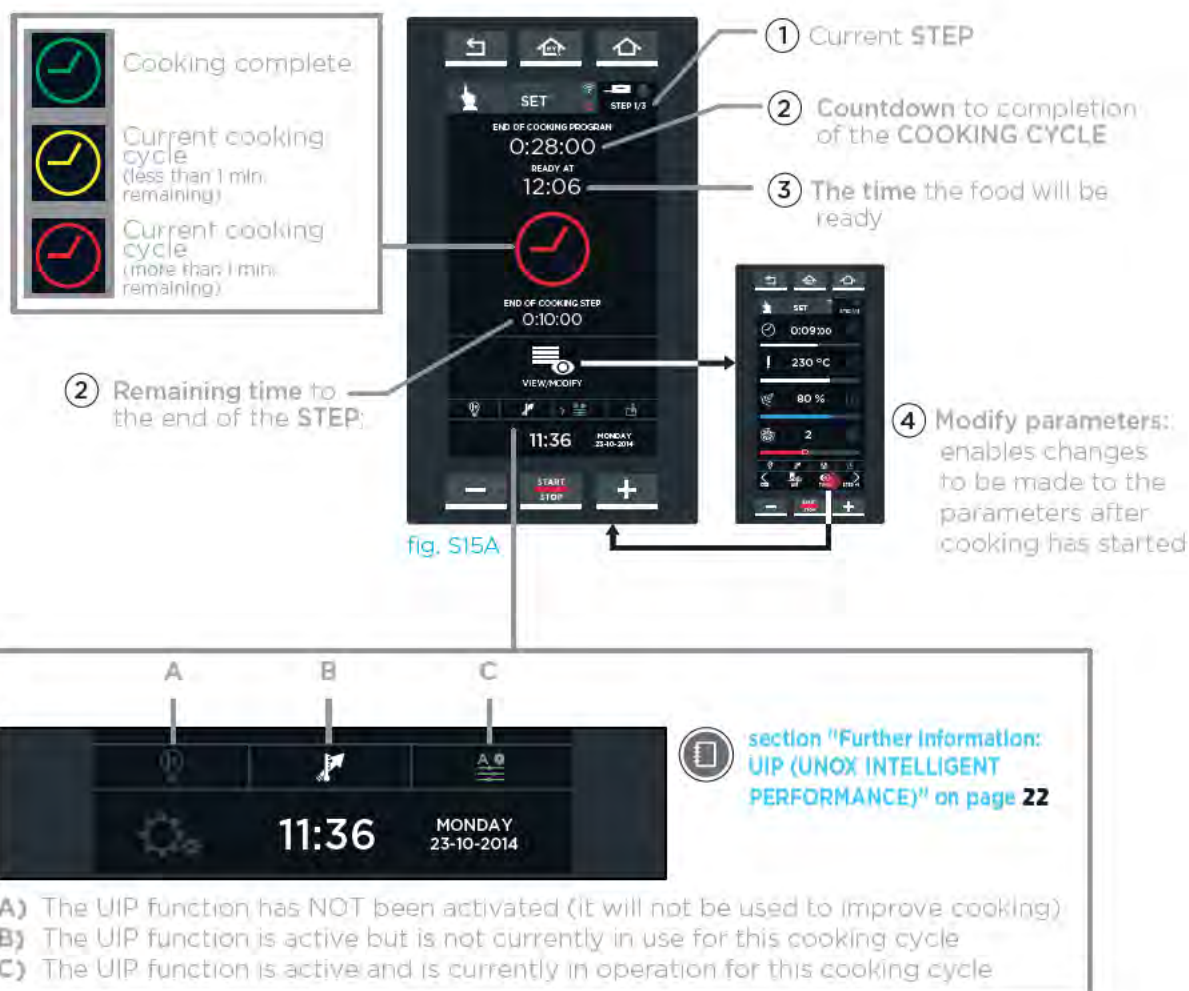
! The end of each step and **automatic** progression to the next step, if set, is indicated by a short beep (if activated).

The screen **fig. S15A** is displayed if all of the steps have been set with a **duration**.

The screen displays:

- ① the current step in progress;
- ② the remaining time until the end of the cooking cycle/step;
- ③ the time the food will be ready;
- ④ the option to modify the parameters once a cooking cycle has already been started or to stop the current cooking cycle by reducing the duration to "00:00:00".

COOKING CYCLES WITH STEPS SET TO TIME



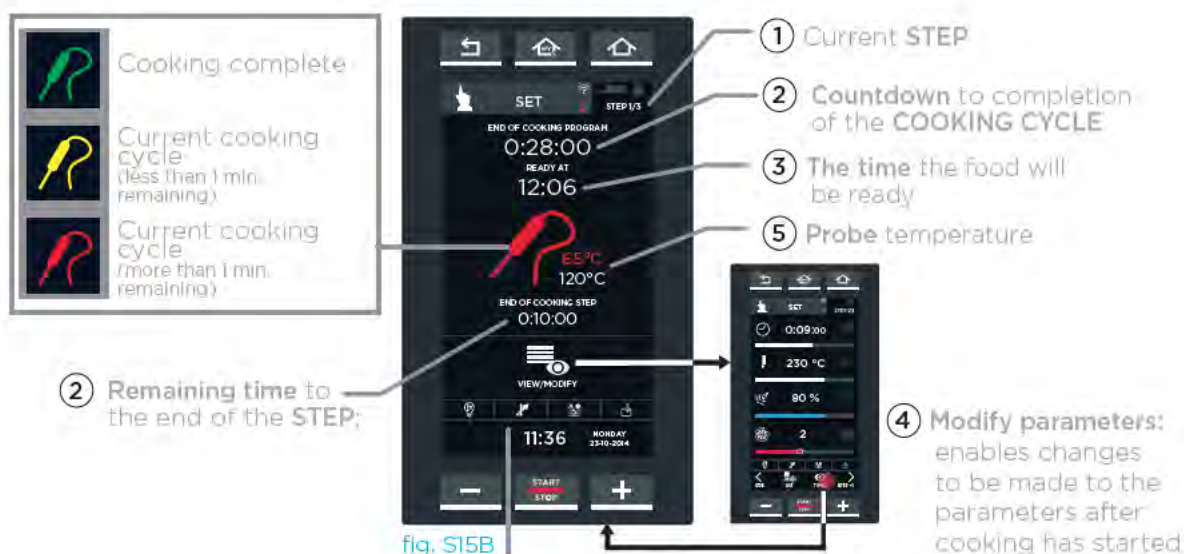
! If you want to stop the cooking cycle in progress, hold down the "START/STOP" button (approximately 4-5 seconds).

The screen **fig. S15B** is displayed if all of the steps have been set using the **core probe** method.

The screen displays:

- ① the current STEP in progress;
- ② the remaining time until the end of the cooking cycle/step;
- ③ the time the food will be ready;
- ④ the option to modify the parameters once a cooking cycle has already been started or to stop the current cooking cycle by reducing the duration to "00:00:00";
- ⑤ the temperature detected by the core probe (red) and the set temperature (white);

COOKING CYCLES WITH STEPS SET USING A CORE PROBE



! If you want to stop the cooking cycle in progress, hold down the "START/STOP" button (approximately 4-5 seconds).

4

COOKING END

Cooking ends when the set time interval or core probe temperature is reached; the end of cooking is indicated by a long beep and the relevant screen showing to the side (fig. 16).

This screen allows the user to:

- ① save the completed cooking cycle ;
- ② repeat this completed cooking cycle keeping the same parameters;
- ③ repeat the last step of the cycle, modifying the duration;
- ④ repeat the last step of the cycle after moving the core probe to another portion;
- ⑤ repeat the last set step, modifying the core probe temperature.



fig. 16

See the water and electricity consumption data and the HACCP data.

④ Repeat the last set step after moving the probe to the core
see section "Further Information: core probe" on page 19

⑤ Repeat the last set step, modifying the core probe temperature

① Saves the last cooking cycle completed
see section Saving a cooking cycle on page 29

② Repeat the cooking cycle that has just been completed while keeping the same parameters

③ Repeat the last set step, adding one minute (default value, this can be modified)



If you do not want to save the cooking cycle, press "HOME" to return to the main page.



5 SAVING A COOKING CYCLE

Saving a recipe means that it can be used again at any time, without having to reset the parameters.

The recipe can be saved after entering the cooking parameters (time, temperature, etc.) or at the end of cooking, by tapping the "SAVE" button in both scenarios.

If an UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE (UIP) technology function was used for the recipe, the selections made are saved in the memory.

To recall the saved cooking cycles, see section "PROGRAMS"

 For further details see "Programs menu" on page 32.

By tapping the various symbols on the display, [fig. 17](#) the user can:

- ① assign a recipe name and confirm with "OK", (e.g. MERINGUES) ([see fig. S18](#));
- ② assign a photo to the recipe, selecting one from those available ([see fig. S19](#));
- ③ assign a tray to the recipe, selecting from those available ([see fig. S20](#));
- ④ save a cooking cycle with the set parameters (name, photo, etc.).

At the end of these settings, the [fig. S21](#) screen is displayed.

The "SAVE" button opens the [fig. S22](#) screen: tap the position where the cooking cycle is to be saved (e.g. under "BEIGNET"). If you select a slot that is already occupied, the program requests authorisation to overwrite the program.

 At the bottom of the screen, the arrows  and  are used to scroll through the 16 positions available in the group, while the arrows  and  scroll through the 16 groups available.

The cooking cycle will be saved with the entered settings ([fig. S23](#)).

Tap one of the cooking cycles listed ([fig. S23](#)) to open the [fig. S24](#) screen that enables you to:

- (A) view/modify the saved cooking cycle;
- (B) duplicate the cooking cycle (to create one with similar parameters);
- (C) delete a saved cooking cycle: in this case the system requests confirmation before permanently deleting the item ([fig. S25](#)).
- (D) start the cooking cycle by pressing the "START/STOP" button.



fig. 17



fig. S18



fig. S19



fig. S20



fig. S21



fig. S22



fig. S23



fig. S24



fig. S25



MIND.Maps Menu

A new simple, quick and intuitive way to set cooking parameters.

This menu allows you to set a parametric curve that controls the temperature, steam extraction/introduction and the airflow speed in the cavity at all times.

⚠ Only the stylus supplied can be used to set this curve.

HOW MIND MAPS WORKS

In the example [fig. MM2](#), a MIND.Maps screen is shown. The vertical **axis (Y)** shows the parameters to be set (e.g. temperature, steam input or extraction, airflow speed, etc.), while the **horizontal axis (X)** shows the ⌚ time or 🌡 core probe temperature.

By drawing a curve with the stylus you can modify a parameter (e.g. temperature) over time, minute by minute, giving you maximum flexibility and control.

Example [fig. MM2](#) shows the temperature being set based on the time:

- at 5 minutes, the temperature is set to 230°C;
- at 15 minutes the temperature should decrease to 135°C and so on.

🔧 You can also choose to use the UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technology by clicking on the relevant symbol.

📖 [section "UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" on page 12](#)

HOW TO DRAW A MIND.MAPS CURVE

- 1 Tap the icon "NEW MIND MAP" ([fig. MM1](#)).
- 2 Use the stylus to draw the required curve ([fig. MM2](#)). The symbol ➤ enables access to curve settings at over 25 minutes.

Changes to the curve

- 3 To **change** a part of a curve that has already been drawn, click on the curve with the stylus and, while continuing to hold it, modify the curve as desired.
- 4 To **delete** parts of a curve that has already been drawn, repeatedly click on the red "X" on the left.

Inserting guide rulers

- 5 To **insert rulers** that help view the values, click on the X axis in the desired position (in the example: 5 and 15 minutes): the numbers will be highlighted in grey and a green ruler will appear. The numbers above the rulers (in the example "10") show the difference in minutes compared to the previous ruler (15 minus 5 minutes = 10).
- 6 To **delete rulers**, with the numbers highlighted in grey, repeatedly click on the red "X" on the left: the rulers will be deleted in the order they were created.



fig. MM1

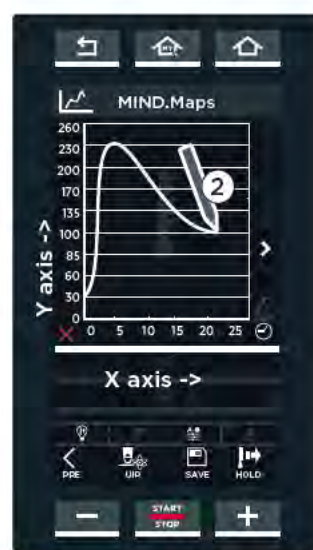


fig. MM2

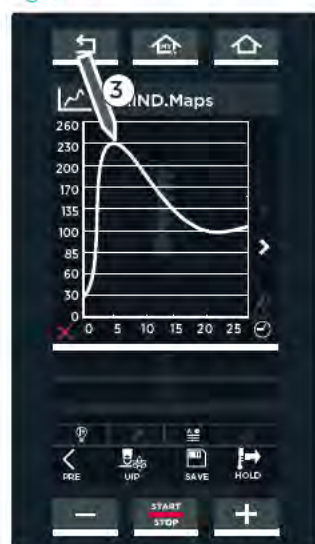


fig. MM3

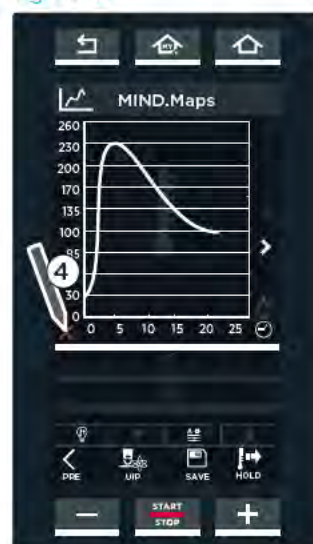


fig. MM4

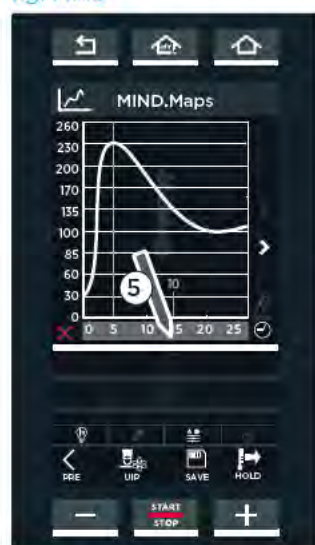


fig. MM5

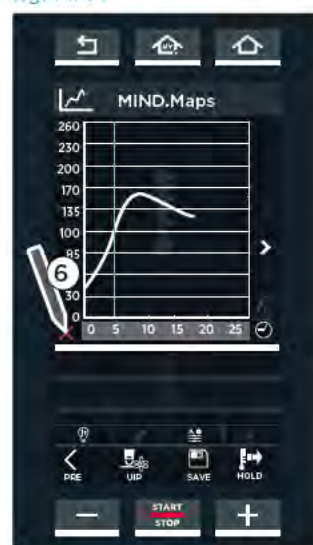


fig. MM6

ZOOM

⑦ To **enlarge** an interval, click on the Y axis in the desired position (in the example: an interval between 170° and 200°).

⑧ Click in the Y axis again or on the symbol in the bottom left corner to return to the normal mode.

SUBSEQUENT PARAMETERS AND SAVING THE CURVE

⑨ Tap another icon to set the next parameters, steam extraction or input, and airflow speed.

⑩ Trace a new curve to set the selected parameter:

! steam extraction or input: the extraction values are displayed in RED, while the input values are displayed in BLUE;

! airflow speed (from speed 1 - minimum, to speed 4 - maximum): the pulsating fan speed is shown with a dashed line (values below zero), the normal speed is shown with a continuous line (values above zero). The thickness of the line also indicates the speed (a thin line shows a slow speed and a thick line shows a high speed).

⑪ To set preheating, press the "PREHEATING" button at the bottom right and set this step.

! see section Preheating settings on page 18

⑫ Press the "SAVE" button to save the set curve; the saving process is the same as that explained previously under "SET MENU".

! see section Saving a cooking cycle on page 29

! The "HOLD" button at the bottom right means the oven can be used continuously.

START THE COOKING CYCLE SET

Press the "START/STOP" button: if a **preheating** cycle has been set for the cooking cycle, the screens shown on page 23 (standard preheating) and 24 (SMART.Preheating preheating with UIP technology) will appear.

When the set temperature is reached, a beep notifies the user that the preheating step has finished (if one has been set,  green icon *) and an icon appears to indicate that the food should be put in the oven. After, step 1 is started up automatically as soon as the oven door is closed.

! * Tap the  icon at the top right to change the colour:

green= when the set temperature is reached, a beep notifies the user that the preheating step has finished

gray= beep OFF

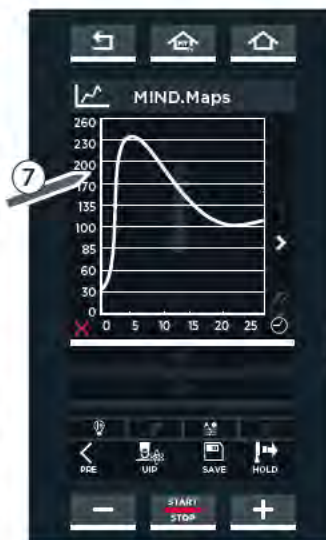


fig. MM7

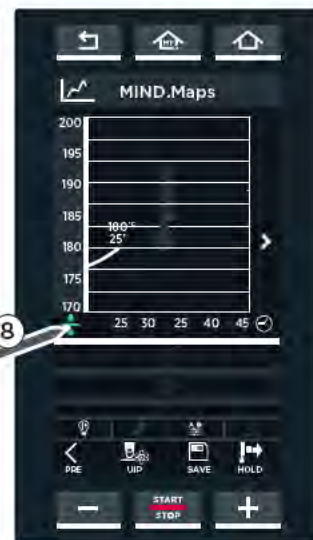


fig. MM8

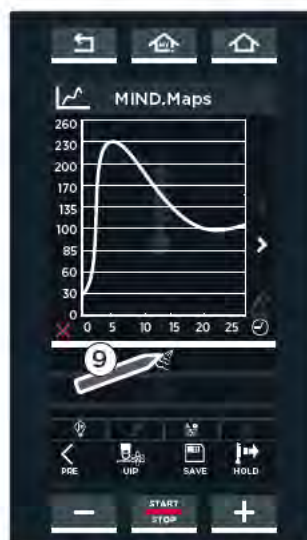


fig. MM9

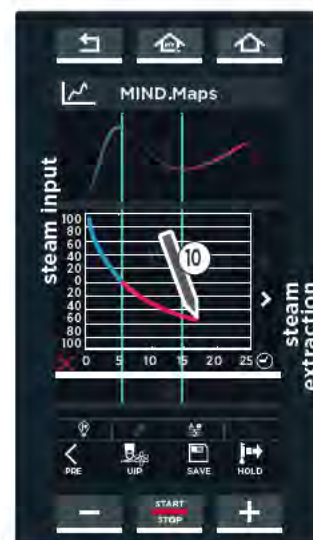


fig. MM10: steam extraction/input

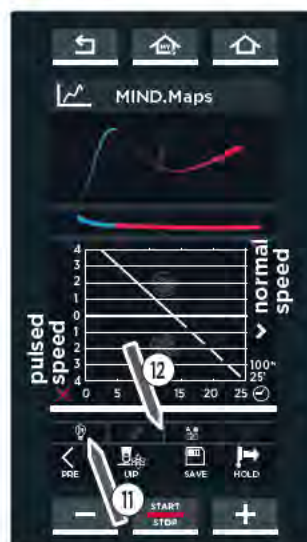


fig. MM11: airflow speed, preheating and saving recipes

HOLD: the oven operates continuously



Programs menu

This menu enables access to a list of cooking cycles saved previously.

1 MY PROGRAMS

In this section the user can recall a previously saved cooking cycle by using the "SET MENU".

see section [Saving a cooking cycle on page 29](#)

① Tap the "PROGRAMS" icon ([fig. P1](#));

② tap the "MY PROGRAMS" icon ([fig. P2](#)): a list of cooking cycles previously saved using the "SET MENU" ([fig. P3](#)) opens.

ⓘ At the bottom of the screen, the arrows and are used to scroll through the various cooking cycles saved in the group, while arrows and are used for scrolling through the 16 groups available.

③ Tap one of the cooking cycles listed ([fig. P3](#)) to open the [fig. P4](#) screen that enables you to:

- (A) view/modify the saved cooking cycle;
- (B) duplicate the cooking cycle (to create one with similar parameters);
- (C) delete a saved cooking cycle: in this case the system requests confirmation before permanently deleting the item ([fig. P5](#)).

④ To start the cooking cycle, press the "START/STOP" ([fig. P4](#)).

The following will then start automatically:
standard or UIP preheating (where relevant): wait for this to end before putting the food in the oven

see section [23 - 24](#)

cooling the cavity (if the temperature in the cavity is higher than the set temperature e.g. because the oven has been operating continuously): wait for the end of this phase before putting the food in the oven;

see [page 25](#)

cooking with the parameters that have just been set: in this case, it means that no preheating has been set, so you need to put the food in the oven straight away. When completed, a screen will prompt the user to change or repeat the recipe ([fig. P6](#)).



fig. P1

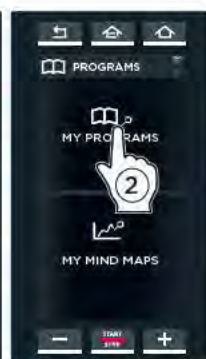


fig. P2



fig. P3



fig. P4



fig. P5



fig. P6

Repeat the last step after moving the probe to the core

see section ["Further information: core probe" on page 19](#)

Repeat the last set step: modifying the core probe temperature

Repeat the cooking cycle that has just been completed keeping the same parameters

Repeat the last set step, adding one minute (default value, this can be modified)

2

MY MIND.MAPS

① In this section the user can recall a previously saved cooking cycle by using the “MIND.MAPS MENU”.

② see section [MIND.Maps Menu on page 30](#)

② To access the list of saved cooking cycles, touch the “PROGRAMS” icon (fig. P7) followed by the “MY.MIND.MAPS” icon (fig. P8); this opens a list of all previously saved cooking cycles (fig. P9).

! At the bottom of the screen, the arrows < and > are used to scroll through the various cooking cycles saved in the group, while arrows v and ^ are used for scrolling through the 16 groups available.

③, ④ and ⑤: see previous page



fig. P7

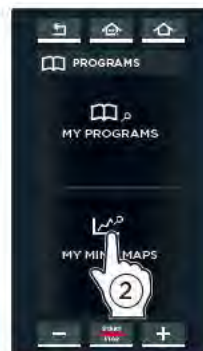


fig. P8



fig. P9



MultiTime menu

In the modern kitchen, needing to cook foods with different cooking times but in the same conditions (temperature, steam, etc.) simultaneously is not uncommon. With the “Multi.time” menu you can use the oven in a continuous cycle and set up to 10 timers that notify you when each dish is ready.

EXAMPLE OF OPERATION

Using this function, the oven maintains the set temperature and humidity set indefinitely.

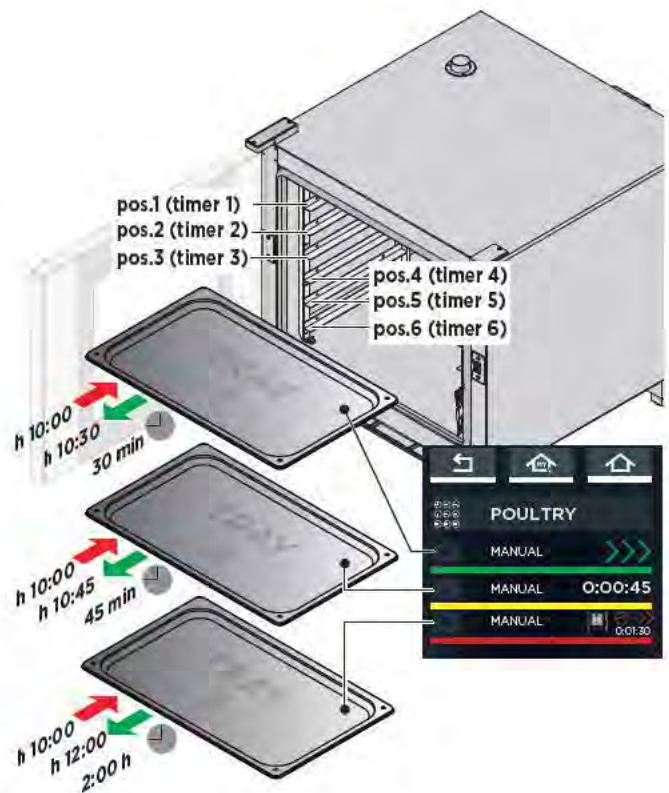
The example to the side shows that 3 trays containing different foods are inserted into the oven cavity at 10:00 (→).

For each tray, a timer is set with a different end time, as each foodstuff requires a specific cooking time (30 minutes, 45 minutes, 2 hours).

⚠ We recommended using timer 1 for the tray at the top of the oven, timer 2 for the tray below and so on. This helps the user to know which tray needs to be taken out when the timer expires (for example, when timer 2 expires, take out the second tray down).

When a timer expires (in the example the first timer to expire will be the one for tray 2, → at 10:45), a beep notifies the user that the corresponding tray needs to be taken out. When the door is opened and closed, the expired timer is reset.

A maximum of 10 timers can be set (corresponding to a maximum of 10 different foods being cooked at the same time).



③ List of all the Multitime menus saved by the user

② List of all the Multitime cooking cycles saved by the user

① Set a new Multitime cooking cycle see section Menu Set on page 16

fig. M1

1 NEW MULTI.TIME: SET AND SAVE A NEW MULTI.TIME COOKING CYCLE

This section allows the user to create, start and save a new Multi.time recipe.

1A SETTING THE PARAMETERS (fig. M3)

The parameters are set in the same way as explained in the "SET MENU" section (For more information see section Preheating settings on page 18 and Menu Set on page 16).

- ! The cooking cycle does NOT include:
 - cooking steps;
 - entering a time (cooking is "indefinite").
- ! Each cooking cycle includes preheating which is set by touching the arrow <

 You can also choose to use the UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technology by clicking on the relevant symbol.

 section "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" on page 12



fig. M2



fig. M3

The **SAVE** button saves the recipe with the parameters set: this enables you to reuse it countless times.



fig. M4



fig. M5

1B SAVING THE SET PARAMETERS (OPTIONAL) (fig. M3)

If you want to **save** the cooking cycle, press the "SAVE" button (it is saved in the same way as explained in the "SET MENU" section).

 For further details, see section Saving a cooking cycle on page 29.

 Saving a recipe allows you to reuse it time and time again, without needing to reset the parameters each time (temperature, steam, fan speed, etc.). Each time the recipe is launched, you need to set the relevant timers (up to 10): if you want to save these timers, you need to create a menu: for more information, see section Further Information: "NEW MENU" function on page 39.

1C STARTING A COOKING CYCLE (fig. M3)

Tap the "START/STOP" button from the parameter setting window or by selecting from a list if previously saved, (fig. M4): in this case, the fig. M5 screen will appear, which enables you to:

- ① view/modify the saved cooking cycle;
- ② duplicate the cooking cycle (to create one with similar parameters);
- ③ delete a saved cooking cycle: in this case the system requests confirmation before permanently deleting the item;
- ④ create a new menu (see section Further Information: "NEW MENU" function on page 39);
- ⑤ start the cooking cycle by pressing the "START/STOP" button.

After pressing the "START/STOP" button, if a **preheating** cycle has been set, the screens shown on page 23 (standard preheating) and 24 (SMART.Preheating preheating with UIP technology) will appear.

When the set temperature is reached, a beep notifies the user that the preheating step has finished (if one has been set,  green icon *) and an icon appears to indicate that the food should be put in the oven.

After, step 1 is started up automatically as soon as the oven door is closed.

! * Tap the  icon at the top right to change the colour:
green= when the set temperature is reached, a beep notifies the user that the preheating step has finished

gray= beep OFF

SETTING THE TIMERS

After the food has been placed in the oven and the door has been closed, set the timers for the different trays.

We recommended using timer 1 for the tray at the top of the oven, timer 2 for the tray below and so on. This helps the user to know which tray needs to be taken out when the timer expires (for example, when timer 2 expires, take out the second tray down).

① Tap the symbol "+" on the screen (fig. M8).

A screen will open (fig. M9) corresponding to the first timer: this can be set to time, using the core probe or by selecting a similar cooking cycle.

Setting a timer

- ② tap the hours, minutes or seconds field;
- ③ drag the slider or use the buttons **-** **+** to set the required value;
- ④ confirm by pressing the "START/STOP" button (fig. M10).

Timer expires based on the time set (in the example: 15 minutes).

Setting a timer with a core probe

- ② tap the "core probe" icon, on the right.
- ③ drag the slider or use the buttons **-** **+** to set the required value;
- ④ confirm by pressing the "START/STOP" button (fig. M10).

Only 1 timer with a core probe can be set. The timer will expire when the set core-probe temperature is reached.

Setting the timer with a similar recipe

The oven suggests recipes which have been set with the "SET" MENU and saved in the "PROGRAMS" MENU. These have identical temperature and humidity settings in the oven cavity (in the example: "VEGETABLES"). Tap the desired recipe to select it. The timer expires based on the time set for the selected recipe (in the example: 20 minutes). Proceed in the same way for each tray placed in the oven (up to a maximum of 10 simultaneous timers).

- 🗑 To delete a timer from the list, tap the row of the timer you want to delete and hold for at least 3 seconds.

Exiting the function

- ⚠ If you want to exit the function and, therefore, stop the oven operating indefinitely, hold down the "START/STOP" button (approximately 4-5 seconds).



fig. M8



fig. M9



fig. M10

Multi.time recipe "BROCCOLI" set at point A:
Temp.: 120°C
Humidity: 40%

"VEGETABLES" recipe previously set with the SET menu:
Duration: 20 minutes
Temp.: 120°C
Humidity: 40%

- 1E The screen at the side shows a possible cooking cycle scenario in progress.

There are 7 set timers.

Some are set by entering a **TIME** (MANUAL - for example, the first, 12:51), others are set by entering a **CORE PROBE TEMPERATURE** (MANUAL - for example, the fourth, 90°C), and others by using a **RECIPE** which was saved previously ("VEGETABLES").

! The colour indicates:

- **GREEN**: timer expired (the food is ready). A beep notifies the user that it is time to take the tray out of the oven. When the door is closed, the timer will disappear from the list.
- **YELLOW**: timer about to expire (the food is almost ready). Prepare to take the tray out of the oven.
- **RED**: timer in operation (dishes still cooking). The time remaining or the temperature to be reached are indicated on the right.

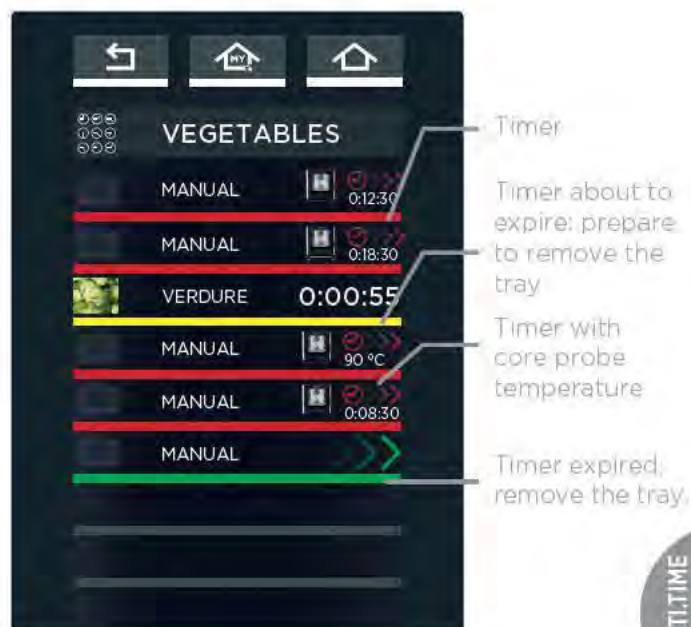


fig. M11

2 MY MULTI.TIME

In this section, the user can call up a previously saved cooking cycle by using the "NEW MULTI.TIME" menu.

- 2A To access the list of saved cooking cycles, tap the icon "MY MULTI.TIME" (fig. M12): this opens a list of all previously saved cooking cycles (fig. M13).

! At the bottom of the screen, the arrows < and > are used to scroll through the various cooking cycles saved in the group, while arrows v and ^ are used for scrolling through the 16 groups available.



fig. M12

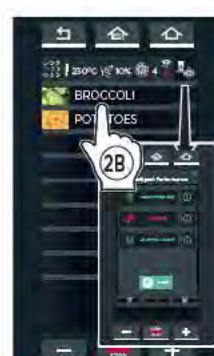


fig. M13



fig. M14

- 2B Tap one of the cooking cycles listed (fig. M13) to open the fig. M14 screen that enables you to:

- ① view/modify the saved cooking cycle;
- ② duplicate the cooking cycle (to create one with similar parameters);
- ③ delete a saved cooking cycle: in this case the system requests confirmation before permanently deleting the item.
- ④ create a new menu (new menu);

! For further information, see section **Further Information: "NEW MENU" function on page 39**

- ⑤ start the cooking cycle by pressing the "START/STOP" button (fig. M14).

- 2C After the food has been placed in the oven and the door has been closed, **set the timers** for the different trays (see page 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10)

3

MY MENU

In this section the user can recall a previously saved menu by using the "NEW MENU" function.



For further information, see section Further Information: "NEW MENU" function on page 39

To access the list of saved cooking cycles, tap the "MY MENU" icon (fig. M1). This opens a list of all previously saved cooking cycles (fig. M15).



At the bottom of the screen, the arrows < and > are used to scroll through the various cooking cycles saved in the group, while arrows v and ^ are used for scrolling through the 16 groups available.

Tap one of the cooking cycles listed (fig. M15) to open the fig. M16 screen that enables you to:

- ① view/modify the saved cooking cycle;
- ② duplicate the cooking cycle (to create one with similar parameters);
- ③ delete a saved cooking cycle: in this case the system requests confirmation before permanently deleting the item.
- ④ start the cooking cycle by pressing the "START/STOP" button.



fig. M15



fig. M16

FURTHER INFORMATION: "NEW MENU" function

The "NEW MENU" function allows up to 10 timers to be set; these time or temperature values can also be saved.

The trays can be taken out of the oven as the dishes are ready, according to the timers set.

To set the function:

- ① call up a recipe saved in the "MY MULTI.TIME" MENU (in the example, "POTATOES");
- ② tap the "NEW MENU" icon;
- ③ set the timers (as explained in point ① on page 45) on the basis of the number of trays to be used. The timers are all white showing they are waiting.
- ④ When all the required timers have been set, press the "START/STOP" button on the page that shows all of the timers.
- ⑤ Press "SAVE";
- ⑥ Select where you want to save the menu.

After, to call up and start a cooking cycle, click on the "MY MENU" MENU, select the recipe by tapping it and start it using the "START/STOP" button.

 For further information, see section "MY MENU" on page 38





ChefUnox menu

FOR "PLUS" MODELS ONLY This menu displays a series of default recipes set by UNOX.

1 CHEFUNOX MULTI.TIME

In this section, you can see the Multi.time programs preset by UNOX.

You can also choose to use the UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technology by clicking on the relevant symbol.

section "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" on page 12

1A ① Tap the "CHEFUNOX" icon and select the section "CHEFUNOX MULTI.TIME" (fig. MT1);

② select a Multi.Time program (for example, "GRILL").

PREHEATING begins, the screen ③ appears showing:

- the current oven cavity temperature;
- the set preheating temperature;
- the option to skip preheating (SKIP PREHEATING).

When the set temperature is reached, a beep notifies you that the preheating step has finished.

1B Once the pre-heating phase has finished, set the timers based on the number of trays to be cooked.

④ Tap the symbol "+" on the screen.

⑤ The screen relative to the first timer opens: this can be set:

- to time or using a core probe (in the example: 0:10:00),
- selecting one of the compatible user recipes (in the example: burgers),
- selecting a recipe that has been preset by UNOX.

SETTING A TIMER

- tap the hours, minutes or seconds field;
- drag the slider or use the buttons **-** **+** to set the required value;
- confirm by pressing the "START/STOP" button. The timer expires based on the time set.

SETTING A TIMER WITH A CORE PROBE

- tap the "core probe" icon, on the right.
- drag the slider or use the buttons **-** **+** to set the required value;
- confirm by pressing the "START/STOP" button. Only 1 timer with a core probe can be set. The timer will expire when the set core probe temperature is reached.

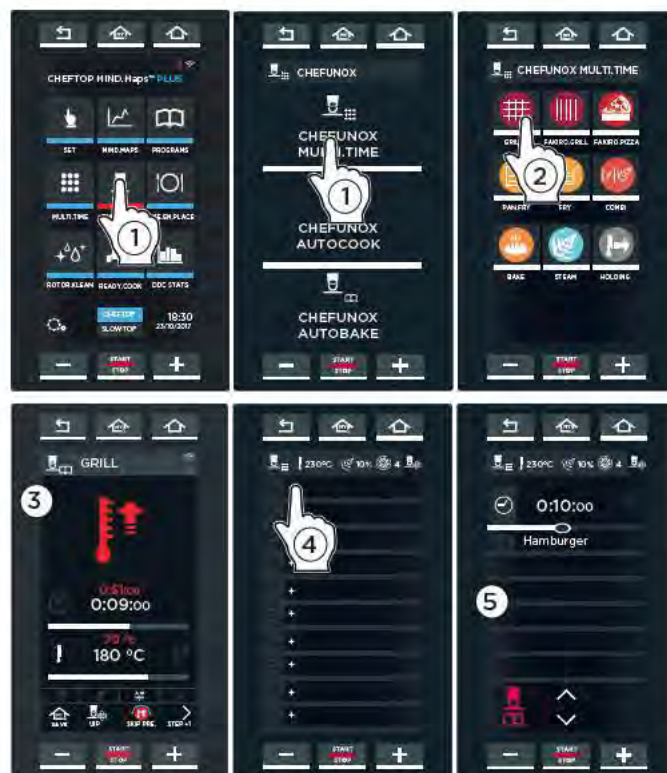


fig. MT1

GRILL: grilling foods

FAKIRO, GRILL: grilling meat, fish and vegetables on the FAKIRO™

Grill trays

FAKIRO, PIZZA: baking pizza and focaccia bread

PAN, FRY: cooking breaded vegetables, meats and fish on Pan Fry trays

FRY: cooking chips/fries

COMBI: convection and steam cooking

BAKE: baking pastry and bread

STEAM: steam cooking

HOLDING: keeping products warm



SETTING THE TIMER WITH A COMPATIBLE USER RECIPE

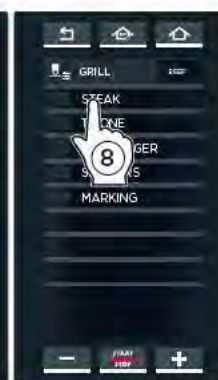
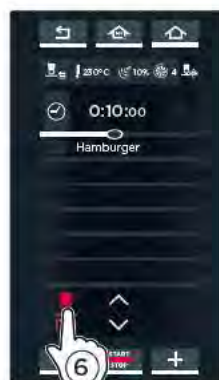
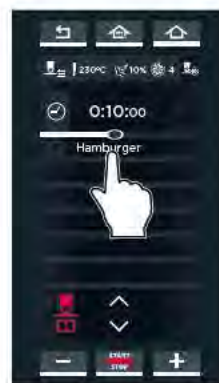
The oven proposes **USER RECIPES**, saved previously with parameters compatible with the type of program selected (e.g. **burgers**). In this case, the timer is based on the time set for the selected recipe.

SETTING THE TIMER WITH A PRESET UNOX RECIPE

The oven proposes **PRESET "CHEFUNOX" RECIPES**. In this case, the timer is based on the time set for the selected recipe.

! The names of the recipes in the screens shown here may differ from those for your oven, as they are examples only.

- 6 Tap the icon shown in the figure.
- 7 Select the type of food to be grilled (e.g. **BEEF**).
- 8 Select the desired category (e.g. **STEAK**).
- 9 Based on the selected recipe, the oven offers various screens to customise the cooking cycle:
 - temperature
 - weight
 - thickness
 - internal degree of cooking: **RARE - MEDIUM - WELL DONE**
 - external degree of cooking: **LIGHT - MEDIUM - BROWN**. The internal and external degree of cooking can also be set by dragging the cursor to the desired temperature.
- 10 By pressing the "START" button, the cooking cycle will appear on the Multi.time screen. Proceed in the same way for each tray placed in the oven (up to a maximum of 10 simultaneous timers).



Customisation: enter thickness

Customisation: enter weight



- 10 The screen at the side shows a possible cooking cycle scenario in progress. There are 4 set timers. Some are set by inserting a **TIME** (MANUAL - e.g. **20 and 11 minutes**), others have been set by using a **USER RECIPE** (e.g. **"BURGER"**), and others have been set by using a **PRESET "CHEFUNOX" recipe** (e.g. **"STEAK"**).

! The colour indicates:

- **GREEN**: timer expired (the food is ready). A beep notifies the user that it is time to take the tray out of the oven. When the door is closed, the timer will disappear from the list.
- **YELLOW**: timer about to expire (the food is almost ready). Prepare to take the tray out of the oven.
- **RED**: timer in operation (dishes still cooking). The time remaining or the temperature to be reached are indicated on the right.



Timer with preset CHEFUNOX recipe: time elapsed, remove the tray.

Timer: time almost elapsed, prepare to take the tray out of the oven

Timer with user recipe still being cooked

2

CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

In this section, you can see the "CHEFUNOX AUTOCOOK" programs and the "CHEFUNOX AUTOBAKE" programs preset by UNOX.



The names of the recipes in the screens shown here may differ from those for your oven, as they are examples only.

① Tap the icon "CHEFUNOX" and select the section "CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE";

② select a program (for example "GRILL").

③ Select the type of food to be grilled (e.g. VEGETABLES).

④ Select the desired category (e.g. COURGETTES).

⑤ Based on the selected recipe, the oven offers various screens to customise the cooking cycle:

- weight
- thickness
- internal degree of cooking: RARE - MEDIUM - WELL DONE.
- external degree of cooking: LIGHT - MEDIUM - BROWN. The internal and external degree of cooking can also be set by dragging the cursor to the desired temperature.

⑥ When pressing the "START STOP" button: PREHEATING starts and a screen appears indicating:

- the current oven cavity temperature;
- the set preheating temperature;
- the option to skip preheating (SKIP PREHEATING).

When the set temperature is reached, a beep signals the end of the preheating* STEP and an icon appears to indicate that the food should be put in the oven.

After this operation, the cooking steps that have been appropriately modified according to the weight, thickness, and internal/external cooking settings of the product will automatically start after the oven door has been closed.



You can also choose to use the UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technology by clicking on the relevant symbol.

section "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" on page 12



GRILL: grilling foods

PAN.FRY: steaming vegetables, pan-frying meat and fish and breaded products on *Pan Fry* trays

ROASTING: cooking roasts

BRAISED: cooking braised meat

OVERNIGHT: overnight cooking

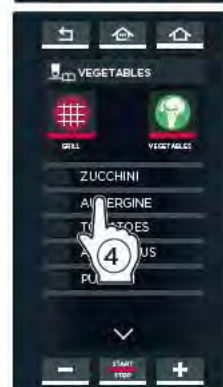
STEAM: steam cooking

BAKE: baking pastry and bread

SOUS VIDE: vacuum cooking

REGEN: regenerating frozen foods

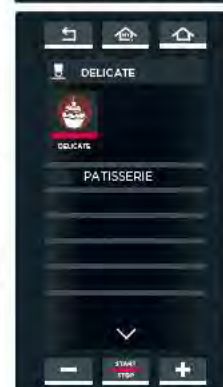
CHEFTOP MIND.Maps™



Screen for
**CHEFTOP
MIND.
Maps™** ovens

Screen for
**BAKERTOP
MIND.Maps™** ovens

BAKERTOP MIND.Maps™





“Mise en place” menu

FOR “PLUS” MODELS ONLY The “Mise en place” menu allows you to remove products with different cooking times, placed in the oven at different times, all at the same time.

EXAMPLE OF OPERATION

In the example shown here, 3 trays containing different foods need to be ready all at the same time, for example, at **12:00**.

For each tray, a timer will be set with a different end time, as each food requires a different amount of cooking time (e.g. 1:30, 50 mins, 60 mins).

! We recommended using timer 1 for the tray at the top of the oven, timer 2 for the tray below and so on. This helps the user to know which tray needs to be taken out when the timer expires (for example, when timer 2 expires, take out the second tray down).

Depending on the preparation time and the time I want the food to be ready, the oven will indicate when each tray needs to be placed in the oven via a beep

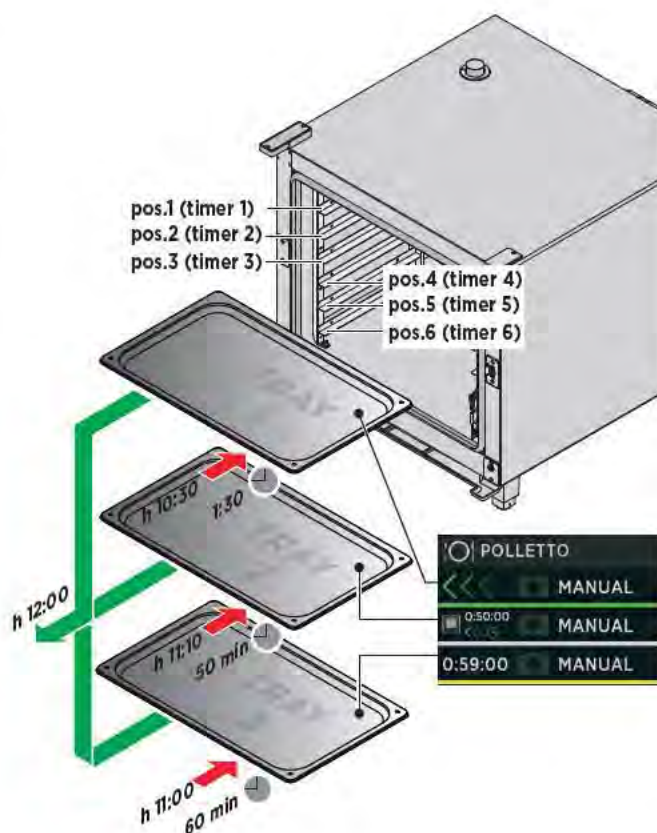
(**→** at 10:30 put the first tray in, at 11:00 the second, at 11:10 the third) so that they can all be taken out of the oven at the same time, for example, at **12:00**.

A maximum of 10 timers can be set (corresponding to a maximum of 10 different foods being cooked at the same time).



You can also choose to use the UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technology by clicking on the relevant symbol.

section “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” on page 12



MISE EN PLACE



fig. E1

3 List of all “Mise en place” menus saved by the user

2 List of “Mise en place” cooking cycles saved by the user

1 Setting a “Mise en place” cooking cycle
see section Menu Set on page 16

1 NEW "MISE EN PLACE": SET AND SAVE A NEW "MISE EN PLACE" COOKING CYCLE

Here you can create, start and save a new "Mise en place" recipe.

1A SETTING THE PARAMETERS

These are set in the same way as explained under "SET MENU".

- ! The cooking cycle does NOT include:
 - cooking steps;
 - entering a time (cooking is "indefinite").
- ! Each cooking cycle includes preheating

which is set by tapping the arrow < (fig. E3) and accessing page fig. E4.

- 📖 For further details see section Preheating settings on page 18 and Menu Set on page 16.

1B SAVING THE SET PARAMETERS (OPTIONAL)

If you want to save the cooking cycle, press the "SAVE" button (saving happens in the same way as described under "SET MENU").

- 📖 For more information see section Menu Set on page 29 (Saving a cooking cycle).

 You can also choose to use the UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technology by clicking on the relevant symbol.

- 📖 section "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" on page 12.

1C STARTING A COOKING CYCLE

A cooking cycle is launched by tapping the "START/STOP" button from the parameter setting window or, if saved previously, by selecting it from the list, (fig. E5): in this case, the fig. E6 screen will appear, from which you can:

- ① view/modify the saved cooking cycle;
- ② duplicate the cooking cycle (to create one with similar parameters);
- ③ delete a saved cooking cycle: in this case the system requests confirmation before permanently deleting the item;
- ④ create a new menu (for further information, see section "Further information: "NEW MENU" function" on page 47)
- ⑤ create a daily menu (for further information, see section "Further information: "DAILY MENU" function" on page 47);
- ⑥ start the cooking cycle by pressing the "START/STOP" button.

After pressing the "START/STOP" button, preheating starts automatically. This can be skipped by pressing the specific button.

- 📖 For further information, see section Preheating settings on page 18.

Once the set temperature has been reached, a beep signals the end of the preheating step and moves on to setting the timers (see fig. E7).



fig. E2



fig. E3

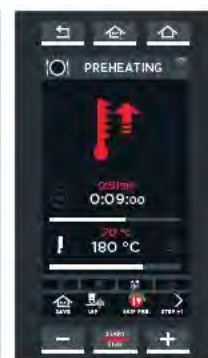


fig. E4



fig. E5



fig. E6



1D SETTING THE TIMERS

To set all the timers (cooking duration), tap the symbol "+" on the screen (fig. E7). A screen will open (fig. E8): the timers can be set to time, using the core probe or by selecting a similar recipe.

Setting a timer

- tap the hours, minutes or seconds field;
- drag the slider or use the buttons **-** **+** to set the required value;
- confirm by pressing the "START/STOP" BUTTON (fig. E9).

Timer expires based on the time set (in the example: 15 minutes).

Setting a timer with a core probe

- tap the "core probe" icon, on the right.
- drag the slider or use the buttons **-** **+** to set the required value;
- confirm by pressing the "START/STOP" button (fig. E9).

Only 1 timer with a core probe can be set.

The timer will expire when the set core probe temperature is reached.

Setting the timer with a similar recipe

The oven suggests recipes which have been set with the "SET" menu and saved in the "PROGRAMS" menu. These have identical temperature and humidity settings in the oven cavity (in the example: "VEGETABLES"). Tap the desired recipe to select it.

The timer expires based on the time set for the selected recipe (in the example: 20 minutes).

Proceed in the same way for all the timers you need (up to a maximum of 10 simultaneous timers).



fig. E7



fig. E8



fig. E9

Multi-time recipe "BROCCOLI" set at point A

Temp: 120°C

Humidity: 40%

"VEGETABLES" recipe previously set with the SET menu:

Duration: 20 minutes

Temp: 120°C

Humidity: 40%

EXAMPLE:

TRAY 1 -----> 1st tray to go in the oven

Duration: 1:29 mins

TRAY 2 -----> 2nd tray to go in the oven

Duration: 59 mins

TRAY 3 -----> 3rd tray to go in the oven

Duration: 50 mins

TRAY 4 -----> 4th tray to go in the oven

Duration: 2 mins

The screen at the side (fig. E10) shows a possible cooking cycle scenario (see the example in blue).

The first tray to be placed in the oven (green timer) will always be the one which requires the longest cooking time (in the example: 1:29 mins) or the one which requires the core probe (the time required for it to reach the set temperature cannot be predicted); after this, put the trays in the oven based on the cooking time required for each tray.

! The colour indicates:

- **GREEN:** put the tray in the oven >>>. When the door is closed, the timer turns red indicating that food is being cooked on the tray.

! A beep indicates when a new tray needs to be put in the oven. If you put the tray in the oven within **45 seconds** of the beep, it can be taken out of the oven at the set time (e.g. at 12:00), otherwise, it will need to be taken out of the oven later (for example, it should have gone into the oven at 11:00, I put it in the oven at 11:02 -> the tray will be ready at 12:02 rather than at 12:00).

- **YELLOW:** Next tray to go in the oven.

- **RED:** tray currently in the oven

- **WHITE:** tray waiting to go in the oven



fig. E10

Next tray to go in the oven

Tray waiting to go in the oven

Tray currently in the oven
Tray to go in the oven

Time remaining until all trays have reached their final cooking time

2

MY "MISE EN PLACE"

In this section the user can recall a previously saved cooking cycle using the "MISE EN PLACE" function.

To access the list of saved cooking cycles, tap the icon "MISE EN PLACE" (fig. E12); this opens a list of all previously saved cooking cycles (fig. E12).



At the bottom of the screen, the arrows

and are used to scroll through the various cooking cycles saved in the group, while the arrows and are used for scrolling through the 16 groups available.

Tap one of the cooking cycles listed (fig. E12) to open the fig. E13 screen that enables you to:

- ① view/modify the saved cooking cycle;
- ② duplicate the cooking cycle (to create one with similar parameters);
- ③ delete a saved cooking cycle: in this case the system requests confirmation before permanently deleting the item.
- ④ create a new menu;
 For further information, see section Further information: "NEW MENU" function on page 47
- ⑤ create a daily menu;
 For further information, see section Further information: "DAILY MENU" function on page 47
- ⑥ start the cooking cycle by pressing the "START/STOP" button.

3

MY MENU

In this section you can recall a previously saved cooking cycle using the "NEW MENU" function.



For further information, see section Further information: "NEW MENU" function on page 47

To access the list of saved cooking cycles, tap the "MY MENU" icon (fig. E1). This opens a list of all previously saved cooking cycles (fig. E14).



At the bottom of the screen, the arrows

and are used to scroll through the various cooking cycles saved in the group, while the arrows and are used for scrolling through the 16 groups available.

Tap one of the cooking cycles listed (fig. E14) to open the fig. E15 screen that enables you to:

- ① view/modify the saved cooking cycle;
- ② duplicate the cooking cycle (to create one with similar parameters);
- ③ delete a saved cooking cycle: in this case the system requests confirmation before permanently deleting the item.
- ④ start the cooking cycle by pressing the "START/STOP" button.



fig. E12



fig. E13



6



fig. E14



fig. E15



4

FURTHER INFORMATION: "NEW MENU" function

The "NEW MENU" function enables you to set up to 10 timers without needing to place trays in the oven or start a cooking cycle.

To set the function:

- ① recall a recipe saved in the "MY MISE EN PLACE" menu (for example, "SMALL CHICKEN");
- ② tap the "NEW MENU" icon;
- ③ set the timers as explained in point ⑤ on page 45 based on the number of trays which are to be used. The timers are all white showing they are waiting.
- ④ When all the required timers have been set, press the "START/STOP" button on the page that shows all of the timers.
- ⑤ Press "SAVE";
- ⑥ Select where you want to save the menu.

Then, to recall and start the cooking cycle, click on the "MY MENU" menu, tap the recipe to select it and start the cooking cycle using the "START/STOP" BUTTON.

 For further information, see section MY MENU on page 46



FURTHER INFORMATION: "DAILY MENU" function

The DAILY MENU function allows you to set up to 10 timers without needing to preheat the oven cavity (if the oven is already warm, for example).

To set the function:

- ① recall a recipe saved in the "MY MISE EN PLACE" menu (in the example: "SMALL CHICKEN");
- ② tap the "DAILY MENU" icon;
- ③ set the timers as explained in point ⑤ on page 45 based on the number of trays which are to be used. The timers are all white showing they are waiting.
- ④ When all the required timers have been set, press the "START/STOP" button on the page that shows all of the timers.

 For further details, see point ⑤ on page 45





Rotor.Klean menu

This menu is used to access to the washing list, manage the Unox.Pure filter, and for oven maintenance.

ROTOR.KLEAN

In this section, start one of the following washing or rinse programs:

WASHING CYCLE	RUN TIME	USE
RINSE	00:06	cold rinse
QUICK	00:30	oven cavity only slightly dirty
SHORT	00:41	cooking cavity slightly dirty
MEDIUM	01:02	cooking cavity averagely dirty
LONG	01:43	oven cavity very dirty

The automatic SENSE.Klean™ technology checks the level of dirt in the oven and displays the result on a coloured bar:

blue: oven only slightly dirty (0-60%)

yellow: oven averagely dirty (60-90%)

red: oven very dirty (over 90%)

using this value, it suggests the most suitable wash, highlighting it with a symbol  (in the example: SHORT - a quick wash).

- 1 Tap the Rotor.Klean icon
- 2 Tap the name of the program you want to start.
- 3 Tap the "START/STOP" button to start the washing cycle. The display shows the time remaining until the end of the washing cycle (In the example, fig. L2 1 minute and 25 seconds remaining).

 The colour of the clock indicates:

- **RED:** washing program in progress.
- **YELLOW:** less than 1 minute until the selected washing program finishes
- **GREEN:** the wash has finished, it automatically returns to the "HOME" page.

 To **stop** a wash cycle in progress in advance, press the "START/STOP" button: a quick rinse cycle will automatically start and run for approximately 6 minutes to remove any trace of residual detergent from the oven cavity.

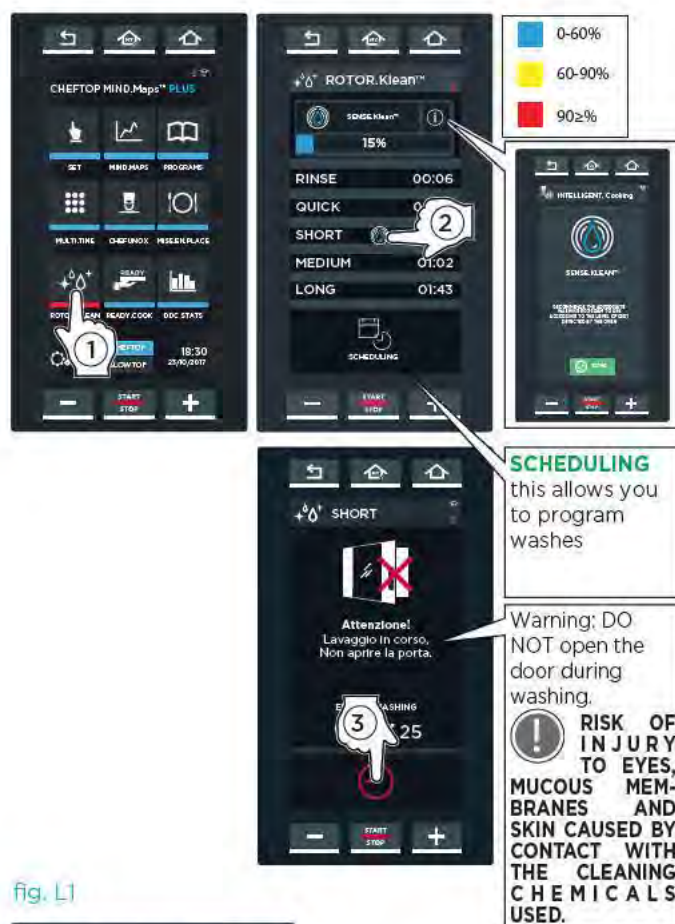


fig. L1



fig. L2

SCHEDULING WASHES

This menu is used to automate washes, meaning you can be sure to find your oven perfectly clean every day, without worrying about manually launching wash cycles.

The following can be set from this screen using the **-** **+** buttons:

- **(A)** the washing cycle start time (START WASHING AT);
- **(B)** the time you want the oven to be ready at (OVEN READY AT) after being washed, rinsed and dried, depending on the chosen program;
- **(C)** whether the washing cycle only needs to be run once, on the day the programming is set (ONLY ONCE) or every day (EVERY DAY).

? What happens if I set both the start wash time (e.g. 6:00) and the oven ready time (11:00) and I choose a **SHORT** wash (lasting 41 mins)?

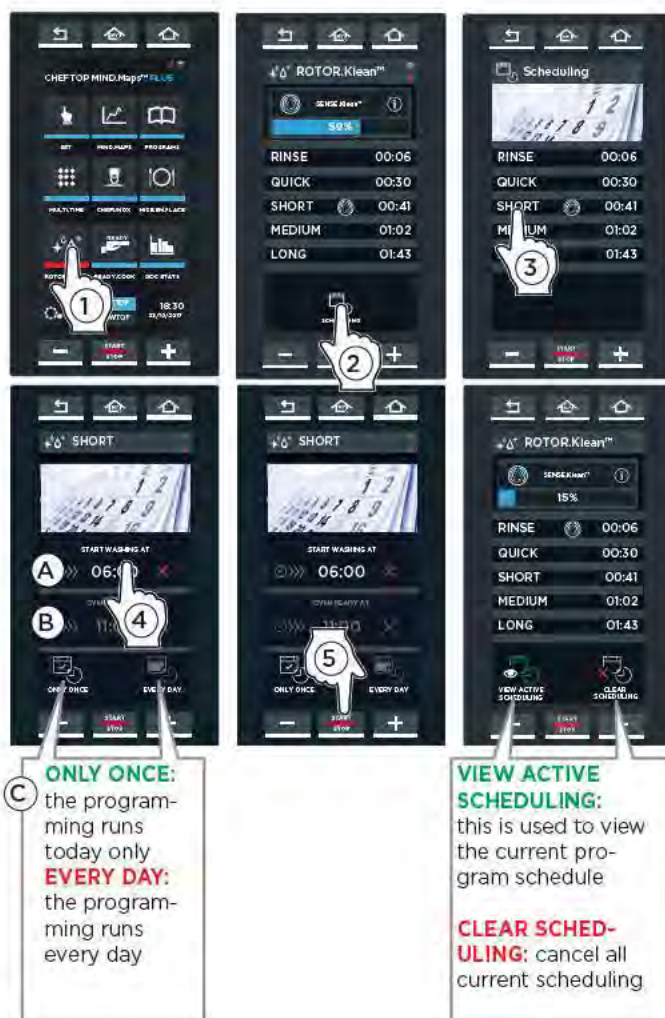
Once the wash has finished at 6:41, the oven maintains a temperature of approximately 200°C until 11:00.

? What happens if I set the start wash time to 7:00 and the oven ready time to 6:00?

The oven maintains a temperature of 200°C from 7:41 (the time the wash cycle finishes) until 6:00 the next day.

? What happens if I only set the oven ready time and not the wash start time?

The oven automatically calculates the start time according to the duration of the wash cycle you have chosen. For example, with a **SHORT** wash cycle (duration: 41 mins) and the oven ready time set to 11:00, the wash cycle will start at 10:19.



WARNINGS REGARDING WASHING CYCLES

The ovens come equipped with one/two rotor(s) for cleaning the oven cavity.

- ❗ Before starting a cleaning cycle, make sure that there are NO trays in the oven chamber, otherwise the washing is ineffective.
- ❗ **CAREFULLY READ THE PRODUCT SAFETY DATA SHEET BEFORE HANDLING AND USING THE DETERGENT.**
- ❗ **DO NOT OPEN THE OVEN DOOR DURING WASHING AS THIS COULD CAUSE INJURY TO EYES, MU-
COUS MEMBRANES AND SKIN CAUSED BY CONTACT WITH THE CLEANING CHEMICALS USED.
THESE CHEMICALS ARE SPRAYED BY THE ROTOR WITHIN THE COOKING CHAMBER AND MOVED
BY STRONG AIR CURRENTS.**
- ❗ For ovens with a trolley, run the washing cycle with the trolley inside the oven cavity, without any trays, and lock the trolley using the front wheel brakes.



When the end is closed with the plug DO NOT use the wash cycle or wash the chamber with large amounts of water as this could cause flooding.

REFILLING DETERGENT TANK

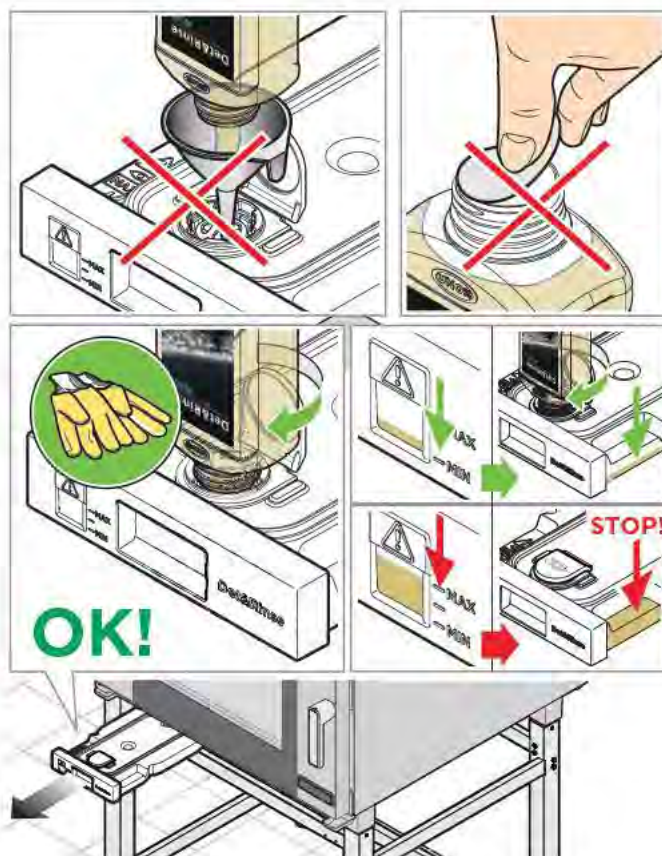
- ❗ Only fill with the 1-litre bottles of the **UNOX.Det&Rinse Plus** detergent.
To refill the detergent:

1. Wear gloves to prevent your hands from coming into direct contact with the detergent.
2. Pull out the tank from under the oven until you hear a "click".
3. Open the lid of the tank.
4. Open the cap of the UNOX 1-litre detergent bottle **without removing/piercing the protective film**.
5. Turn the bottle upside down and screw it on the tank (by screwing the bottle, a pin in the tank breaks the protective film, which allows the detergent to come out).
6. Once the bottle is empty, unscrew it to remove it. Avoid dripping.

- ❗ **The detergent must not come into contact with the skin, eyes or mucous membranes.** In case of contact with the detergent, follow the instructions on the safety data sheet.

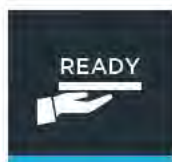
7. Repeat the process up to the maximum level allowed, indicated on the front of the tank. (Maximum capacity of the 4 litre tank = 4 bottles).
8. Remove the bottle.
9. Reposition the tank under the oven until it stops.
10. Dispose of the gloves, taking care not to touch the areas covered with the detergent.

- ⚠️ Never touch the detergent with bare hands.



DO NOT TAMPER WITH THE TANK AND ITS CONNECTIONS TO THE OVEN FOR ANY REASON AS THIS COULD CAUSE A RISK OF INJURY OR DEATH

- ❗ Periodically check the presence of rust stains inside the oven chamber: if they are found, contact a Service Centre urgently because the water is probably damaging the oven; prompt action will extend the lifespan of the equipment.



READY.COOK menu

This is used to access some preset programs, to start certain cooking methods quickly.

- 1 To access the preset programs:
 - ① tap the “READY.COOK/BAKE” icon (for **BAKERTOP Mind.Maps™** ovens);
 - ② select the desired program and the parameters (temperature and steam extraction/ input cannot be changed by the user);
 - ③ tap the “START/STOP” button: a preheating phase will start;
 - ④ after pre-heating, to determine the end of the cooking set up to 4 timers (cooking duration) or use the core probe method (core temperature);
 - ⑤ start the cooking cycle as normal using the “START/STOP” button.

! The “SAVE FAVOURITE” button is not currently operational.

 You can also choose to use the UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technology by clicking on the relevant symbol.

 [section “UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)” on page 12.](#)



The screen side shows a possible cooking cycle in progress.

There are four set timers: three are set by entering a **TIME** (for example, the first, second and fourth), and one is set by inserting the **CORE PROBE TEMPERATURE** (e.g. the third, 70°C).

The colours indicate:

- **GREEN**: timer expired (the food is ready). A beep notifies the user that it is time to take the tray out of the oven. When the door is closed, the timer will disappear from the list.
- **YELLOW**: timer about to expire (the food is almost ready). Prepare to take the tray out of the oven.
- **RED**: timer in operation (dishes still cooking).



Stats DDC menu

This menu allows you to control consumption and HACCP data.

The screen provides access to 3 areas:

- A) GOAL:** you must set the daily number of oven operating hours, which is required to optimise costs. A histogram is then shown to indicate whether you achieved the goal. This helps you to understand whether you are using the oven in the best way possible.
- B) HACCP:** HACCP data can be used to monitor the processing of foods for which there a risk of biological, chemical or physical contamination. More specifically, every 30 seconds the following readings are taken:
- oven cavity temperature;
 - temperature measured by the core probe;
 - vacuum-seal (sous vide) probe temperature.
- C) CONSUMPTION:** tap the "CONSUMPTION" icon to call up a screen showing the dates the oven was used.

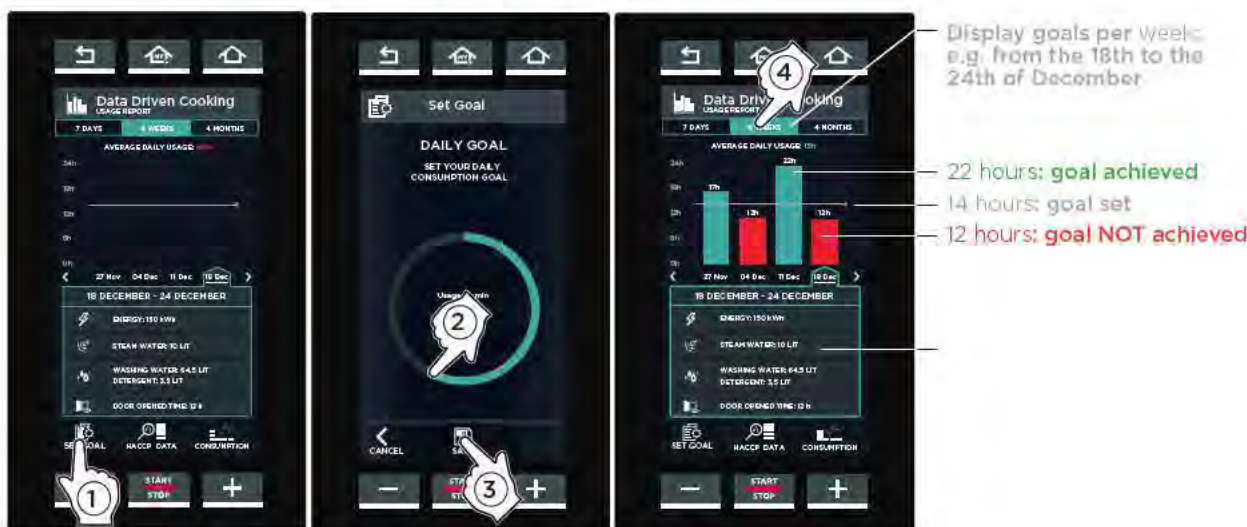


A SETTING GOALS

- 1 Select the option shown.
- 2 Move the blue bar or use the buttons **-** **+** to set the number of hours the oven should be used for per day, in order to optimise costs (e.g. 14:00 hours).
- 3 Save by pressing the "SAVE" button.
- 4 Choose whether you want to view the goals per day, per week or per month. A grey line (representing the time set, e.g. 14 hours) and a histogram will appear.

In the histogram:

- the blue bars indicate when the goal has been achieved (i.e. that the 14 hours of daily oven operation have not been exceeded)
- the red bars indicate when the goal has NOT been achieved.



B HACCP DATA

- ① Select the oven operating date for which you want to see the HACCP data.
- ② The relative data are displayed during operation.



C CONSUMPTION

When touching the “**CONSUMPTION**” icon, a screen appears that shows the dates on which the oven was used.

- ① select the date for which you want to view the consumption data:
- ② select the oven operational period: the following consumption is shown:
 - electricity/gas consumed;
 - litres of water consumed to make the steam in the oven cavity;
 - litres of water and detergent consumed for the washing cycles.





Settings

This menu enables the user to set the oven parameters.

The SERVICE MENU is for specialist operators only, whereas the "USER SETTINGS" can be accessed by any operator by entering the password "4456" and confirming with "OK".

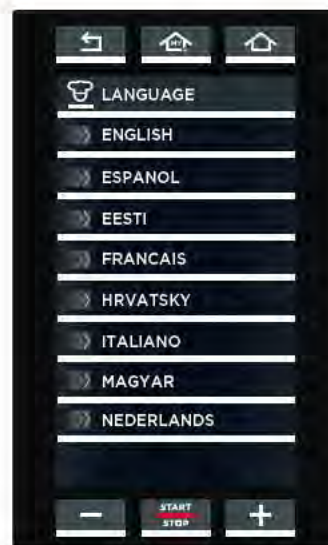


1

LANGUAGE

Here you can select your preferred language, which will be used for all menu entries. You can scroll through the list of languages using the arrows and .

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



2

DATE AND TIME

The user can modify the oven "date and time" settings.

The following values must be set:

- the time zone, by clicking on the relevant geographic area and selecting the country, scrolling through the list using the arrows and .
- daylight saving time, i.e. whether daylight time saving or standard time is in effect at this time; alternatively, "AUTOMATIC" enables automatic updating;
- if you want the time and date to be updated automatically.



3

UNIT OF MEASURE

The user can select the unit of measurement:

- temperature (°C/°F);
- volume (litres or gallons);
- thickness (mm or inches);
- weight (kg or pounds);
- energy (kWh or BTU);

It also allows you to set the current currency (€, \$, etc.) and, by entering this menu, you can also set:

- whether the currency symbol should come before or after the value;
- whether to use "." or "," for decimal numbers.



4

NETWORK

This menu enables or disables oven control via remote network access and allows you to configure the relevant parameters.

Connection test

Connection test for all three types of connection

Cloud PIN

The PIN code needed to add the oven both on DDC.unox.com and on the app. Each oven has its own PIN code. The first time the oven is turned on, it is already set. Where necessary, it can be personalised.

DHCP

This allows you to obtain the network settings from the DHCP server (for Wi-Fi connections, always leave the DHCP set to "ON").

For cable connections, the network settings can be inserted manually.

Where there is a SIM card, the following appears:

Signal level

PIN for the SIM card (only where the card has a PIN)

APN (depending on the operator; search online) if it is not entered, you cannot connect to the oven.



5

CONSUMABLE PRICES

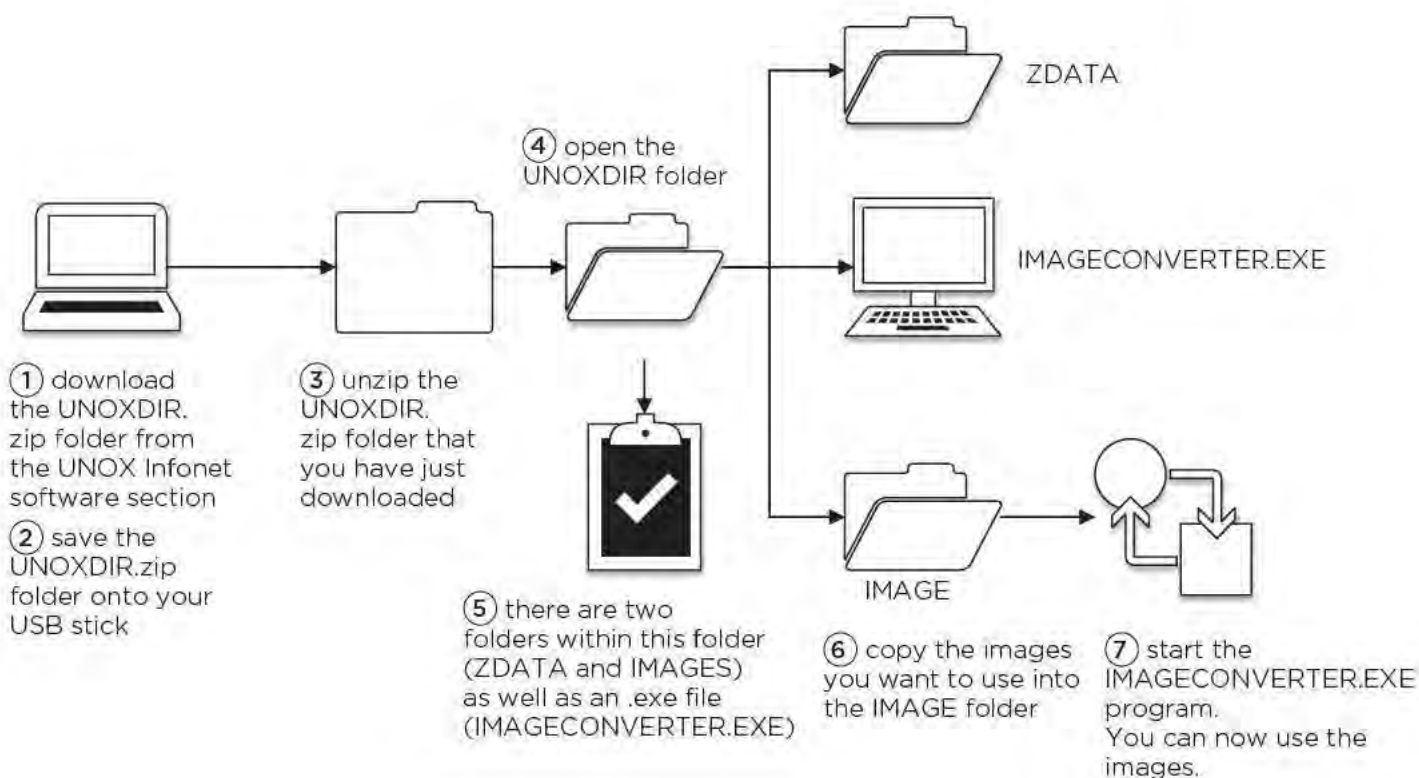
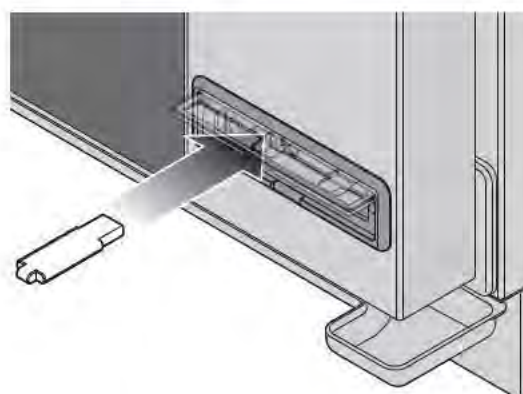
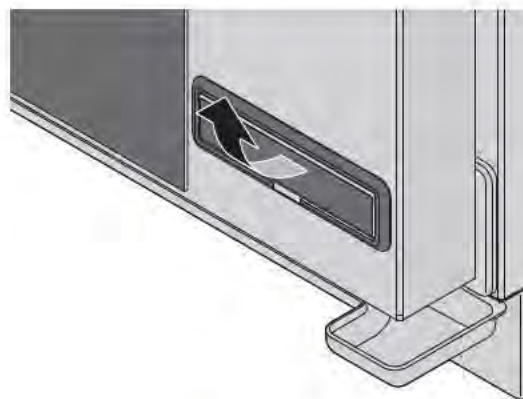
It allows you to enter the cost of electricity, water and detergent (the currency is set in the "Unit of measurement" section on this screen)



6 USB

This section allows you to import or export material from your own USB stick (FT32 formatted and with capacity between 4 GB and 16 GB).

- EXPORT PROGRAMS: exports recipes from the oven to a USB stick;
- IMPORT PROGRAMS: exports recipes from a USB stick to the oven;
- IMPORT PICTURE: imports images from the USB stick to the oven, for example a photo of one of your successful dishes. The images must be converted before they can be used. Follow the procedure shown in the drawing, point ① to ⑦.
- EXPORT HACCP TO USB: export the HACCP data detected by the oven to a USB stick.



7 UNOX.CARE

UNOX.PURE

① Filterable volume

Thanks to an internal litre counter (which has to be reset each time the filter is changed), the user can find out at any given moment how many litres of incoming water remain until the filter will next need changing.

② Water hardness

The hardness of the water can be set on this screen within a range of 3 °dH to 10 °dH (German degrees).

③ Activate the counter

After having replaced the filter, the litre counter must be reset so that it starts counting from zero again. To carry out this operation, enter the PIN code identified on the kit box.



UNOX.PURE-RO

① Filterable volume

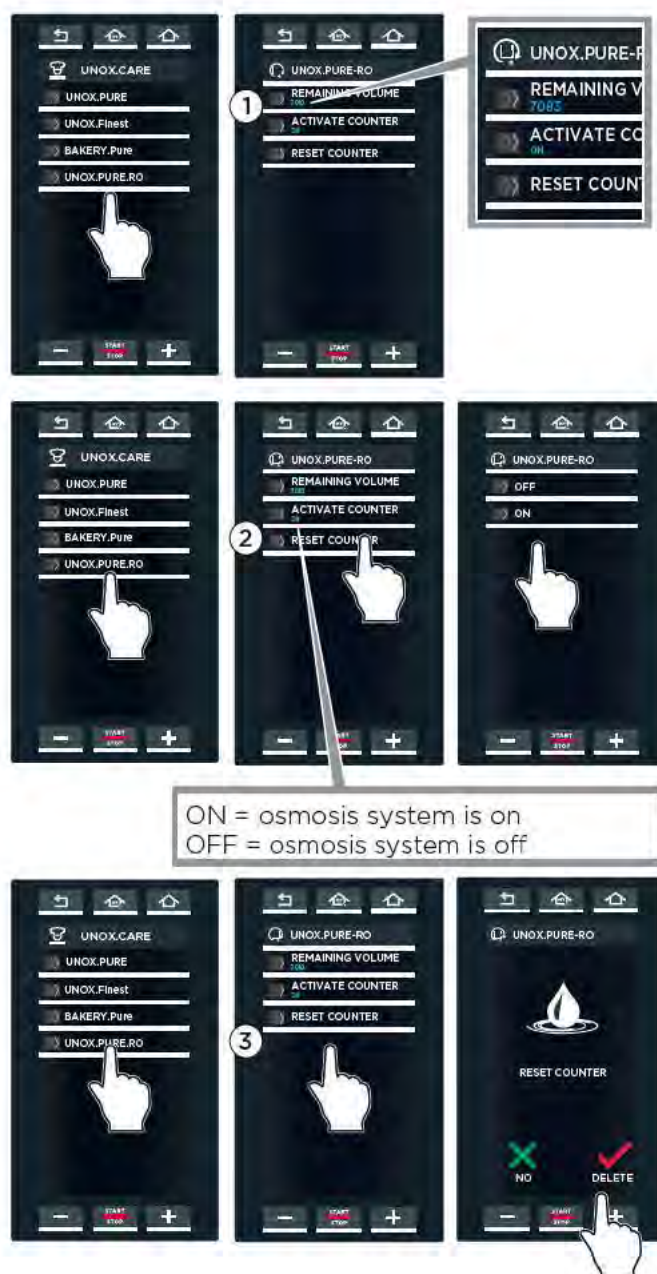
Thanks to an internal litre counter (which has to be reset each time the filter is changed), you can view how many litres of incoming water are left at any given moment until the filter will next need changing (in the example: 7,083 litres remaining before the filter needs replacing).

② Water hardness

In order for the OSMOSI system to work properly, this parameter must be set to "ON" (default is "OFF"). If, for any reason, the reverse osmosis system is removed from the oven, or while waiting for a repair, set it back to "OFF".

③ Activate the counter

After having replaced the filter, the litre counter must be reset so that it starts counting from zero again. To do this, you need to access the screen and confirm (DELETE).



8 OPTIONS

1 CONSUMPTION DATA IN CURRENCY

When active ("ON"), it converts consumption data (e.g. litres used for steam) into costs, based on the currency set.



2 LOCKS

From this entry, you can access three submenus:

Lock program view

LOCK PROGRAM VIEW

This allows you to start cooking programs stored by users but prevents them from being viewed, edited or deleted.

Lock user program

(LOCK USER PROGRAM)

This allows you to start and view the cooking programs saved by users but prevents them from being edited and deleted.

Lock manual cooking

LOCK MANUAL COOKING)

Blocks manual cooking (SET menu).



3 SMOOTH PREHEATING

If the AF02 alarm (the safety thermostat alarm) reappears frequently, you can activate the SMOOTH function, for a more delicate preheat.



4 USER INTERFACE

From this entry, you can access two submenus:

Home page icons

(HOME PAGE ICONS):

some of the main menu icons can be set from this submenu (SET, PROGRAMS, MULTITIME, etc.):

Settings:

SHOW: normal display of the selected icon

HIDE: hide the selected icon

SKIP: if some icons are skipped, the remaining icons rearrange themselves to fill the empty spaces

LOCK: lock the menu but leave it visible

DEACTIVATE: lock the menu and make it barely visible.

Show full menu

(SHOW FULL MENU):

if this is set to "ON", the parameters for all accessories are shown (even if not installed).



5 SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING

Set how long to display the cooking process screens for before going to the next screen.



6 LOCK SCREEN TIMEOUT

If the oven door is opened, the screen on the side warns that it is not possible to use the display for safety reasons.

When the door is closed, the screen is operational again.

If the door remains open for a long time, the display unlocks automatically after a specific time set by the operator using this menu (time in seconds; in the example: 3 seconds).



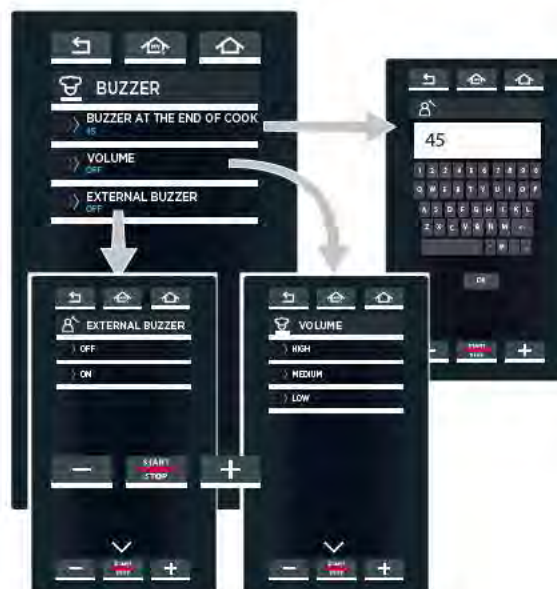
7 BUZZER

The following can be set:

the **duration** of the beep at the end of the cooking/leavening cycle, in seconds. Set the value using the keypad and confirm with "OK";

the **volume** of the beep at the end of the cooking/leavening cycle, choosing from: high, medium or low;

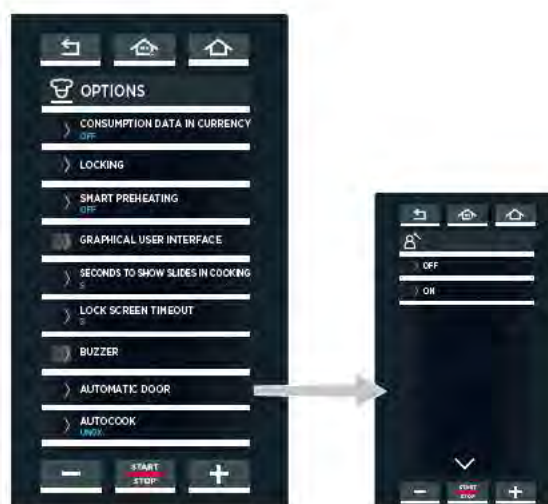
ON or **OFF** for the optional external beep, where installed.



8 AUTOMATIC DOOR

The following can be set:

- if you have an oven with an automatic door **(YES)**;
- if you **DO NOT** have an oven with an automatic door **(NO)**.



9 AUTOCOOK

Add the list of programs for a specific country to the list of saved UNOX chef programs.



Oven-user interface

The ovens show any alarm/warning messages relating to the oven or installed accessories on the screen. The warning messages (WARNING) signal malfunctions that allow the appliance/accessories to continue operating, but with a restricted set of functions.

The alarm messages (ALARM) identify issues that prevent any operation whatsoever of the appliances/accessories, which therefore must be put into STOP mode.

If the alarm messages refer to the connected accessories, the oven can still be used.

AF - OVEN ALARMS			
Display	Description	Effect	Solution
AF01	Motor thermal alarm	The oven stops any operating cycle and blocks any screen display configuration	Contact the Customer Assistance Service
AF02	Safety thermostat alarm		
AF03	Oven cavity alarm		
AF04	Communications failure alarm		
AF20	Hood thermostat alarm	The oven program cannot be started until the temperatures return to within regulatory limits and until the user presses the "reset hood" button	Wait for the temperatures to drop and then press the reset button. If the problem persists, contact the customer assistance service
AF23*	No gas supply	The oven stops any operating cycle and blocks any screen display configuration	Contact the Customer Assistance Service
AF25**	Trolley alarm	The oven does not allow the programs to start, with the exception of preheating	Correctly position the trolley inside the oven chamber, if the problem persists, contact the customer assistance service

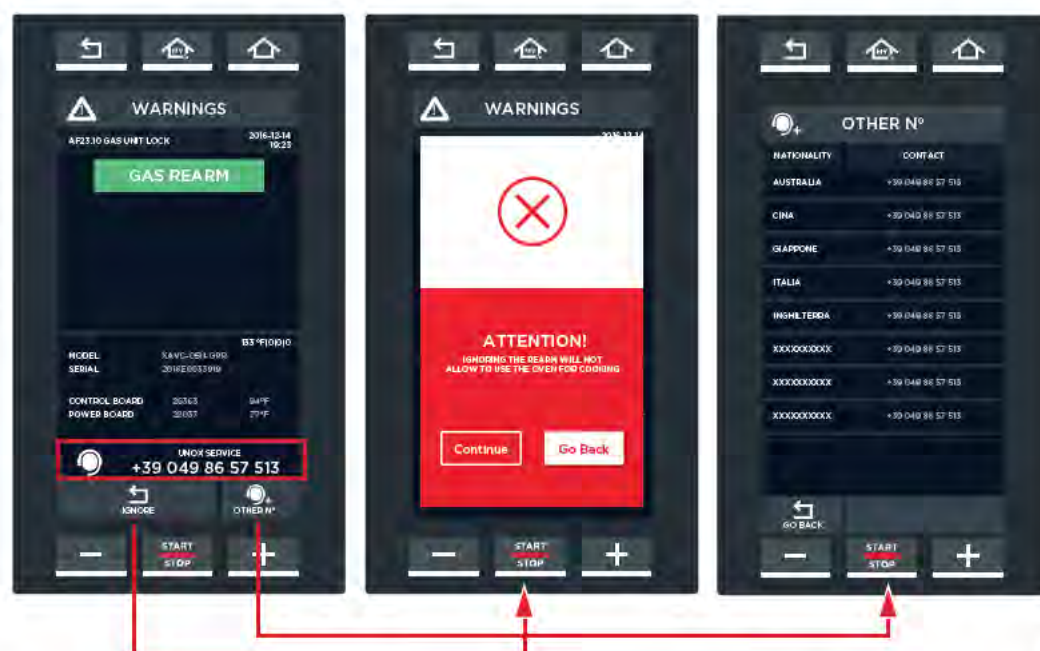
* only for gas ovens

** only for ovens with trolleys

If the AF23 - GAS REARM shows, this means there is no gas supply. In this case, contact an authorised support service, calling the number on the display (UNOX SERVICE).

If you press the "IGNORE" button, a warning screen is shown. If you ignore the alarm, the oven cannot be used.

If you press the "OTHER N°" button, a list of additional support service numbers is shown.



WF - OVEN WARNING

Display	Description	Effect	Solution
WF01	Warning: cavity 1 probe (rear)	The oven continues to run using the cavity 2 probe, therefore temperature adjustments may be less accurate	Contact the Customer Assistance Service
WF02	Warning: cavity 2 probe (front)	The oven continues to run	
WF03	Warning: core probe	The oven continues to run but the core probe cannot be used for cooking cycles	
WF04	Warning: motor tachometer	The oven will continue to operate, but humidity detection is disabled	
WF06	Warning: power board temperature		
WF12	Warning: vacuum-cooking (sous vide) board temperature	The oven continues to run but the external sous vide (vacuum cooking) probe cannot be used	
WF13	Warning: vacuum-seal (sous vide) probe		
WF15	Warning: communication failure with the vacuum-cooking (sous vide) board		
WF16	Warning: lack of water or EL 1 water valve	The oven will continue to operate but washing may not be effective	Check the reason for the lack of water. If the problem persists, contact the customer assistance service
WF17	Warning: multipoint probe on 1 or more measuring points (up to 3)	The oven continues to run but the core temperature reading may be inaccurate	
WF18	Warning: "Pollo" valve rotating	It is not possible to switch from cooking chicken to a washing cycle and/or vice versa	
WF19	Lack of detergent in the tank below the oven	The washing cycle stops and the system starts forced rinsing	Load the detergent; if the problem persists, contact the customer assistance service
WF20	Lack of water to the EG 1 impeller valve	The washing programs start as normal but, due to the impeller malfunctioning, cleaning is not performed correctly	Contact the Customer Assistance Service
WF25	Lack of water to the EI 2 valve	The washing programs start as normal but, due to the problem, the back side of the sheet metal fan cover is not washed	Contact the Customer Assistance Service
WF26	Lack of water to the EG 2 impeller valve	The washing programs start as normal but, due to the impeller malfunctioning, cleaning is not performed correctly	
WF27	Lack of water to the EL 1 valve	No washing possible	Check the reason for the lack of water. If the problem persists, contact the customer assistance service
WF28	Warning: control board temperature	The oven continues to run	Contact the Customer Assistance Service
WF29	Warning: gas smoke temperature	The oven continues to operate but performance may be low	
WF30	Communication error with the smoke board	The oven continues to operate but performance may be low	Contact the Customer Assistance Service
WF31	High smoke board temperature	The oven continues to run	

WC - COOKER HOOD WARNING

Display	Description	Effect	Solution
WC01	Smoke detector 1 broken	Smoke hood solenoid valve does not open when a smoke temperature probe is missing	Contact the Customer Assistance Service
WC02	Board temperature error	The hood continues to operate	
WC05	Inlet fumes too hot	The hood continues to operate	
WC06	No power supply	Motor and smoke hood disengaged	
WC07	Communication lost	Motor and smoke hood disengaged	Check the hood power cable; if the problem persists, contact the Customer Assistance Service

AL - PROVER ALARM

Display	Description	Effect	Solution
AL01	Cavity probe alarm	The prover stops any operating cycle and blocks any screen display configuration	Contact the Customer Assistance Service
AL02	Communications failure alarm		Check the power cord on the prover. If the problem persists, contact the customer assistance service
AL03	No 230 V power supply to the prover board		

WL - PROVER WARNING

Display	Description	Effect	Solution
WL01	Humidity probe error	The prover continues to run but the automatic humidity adjustment feature cannot be used	Contact the Customer Assistance Service
WL02	Board temperature error	The prover continues to run	
WL03	Component compartment probe error		

AM - MAINTAINER ALARMS (SlowTop)

Display	Description	Effect	Solution
AM01	Cavity probe alarm	The maintainer stops all operating cycles and blocks any further display screen configuration	Contact the Customer Assistance Service
AM02	Communications failure alarm		
AM03	Safety thermostat alarm		
AM04	Motor thermal alarm		
AM05	Motor tachometer alarm		

WM - MAINTAINER WARNING (SlowTop)

Display	Description	Effect	Solution
WM02	Board temperature error	The maintainer continues to run	Contact the Customer Assistance Service
WM03	Core probe error	The maintainer continues to run but core probe processes cannot be activated	

Cleaning



Any routine maintenance procedure must be performed:

- **after having disconnected the power, water and gas supplies to the appliance** (GAS ONLY FOR GAS OVENS)
- **after having put on the proper personal protective equipment (gloves, etc.).**

Clean the oven cavity daily to maintain proper levels of hygiene and to prevent the stainless steel inside the oven cavity from becoming damaged or corroding. Clean the oven daily even if the appliance is used exclusively with steam.

When cleaning any component or accessory NEVER use:

- abrasive or powder detergents;
- aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic or sulphuric acid). Caution! Never use these substances when cleaning the appliance substructure or the floor under the appliance;
- abrasive or sharp tools (abrasive sponges, scrapers, steel bristled brushes, etc.);
- water jets.

EXTERNAL STEEL STRUCTURES, OVEN CAVITY SEAL, CORE PROBE

Wait for the surfaces to cool off.

Use only a soft cleaning cloth dampened with a little soap and water. Rinse and dry completely.

Alternatively, only use detergents recommended by UNOX; other products may cause damage, thereby invalidating the warranty*. Read the usage instructions provided by the detergent manufacturer.

INSIDE THE OVEN CAVITY



Failure to clean the oven cavity daily can cause the accumulated grease and food residues inside to catch fire - this is a fire hazard.

Use the washing cycle programs to clean the oven cavity.



For further information, see section **ROTOR.KLEAN** on page 48



PLASTIC SURFACES AND CONTROL PANEL

Use only a very soft cleaning cloth and a small amount of detergent for cleaning delicate surfaces.

OVEN DOOR INTERNAL AND EXTERNAL GLASS

Wait for the windows to cool off.

Use only a soft cleaning cloth dampened with a little soapy water or detergent specifically designed for glass.

Rinse and dry completely.

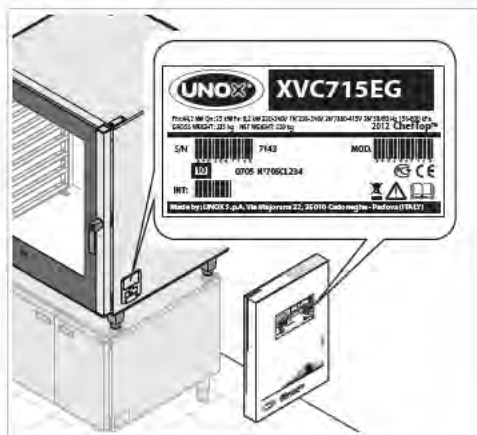


When the end is closed with the plug DO NOT use the wash cycle or wash the chamber with large amounts of water as this could cause flooding.

* For further details go to the "Warranty" section of the website www.unox.com

After-sales assistance

In case of any malfunctions, disconnect the appliance from its power and water supplies. Consult the solutions proposed in the table.



If the solution is not listed in the table, contact an UNOX-authorized technical service centre. Provide the following information:

- the date of purchase;
- the appliance data on the rating plate;
- any warning messages that appear on the display.

Manufacturer information:

UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD), Italy
Tel. (+39) 049 8657511 - Fax (+39) 049 8657555
info@unox.com www.unox.com

Fault	Possible cause	Possible solution	Solution
The oven is completely switched off.	- No mains power. - Appliance out of order.	Make sure the appliance is connected to the electricity mains.	Contact the Customer Assistance Service.
No steam is produced inside the oven cavity.	- Water inlet closed. - Appliance plumbed into the water mains or the tank incorrectly. - No water in the tank (if water is taken from the tank). - Water supply filter clogged with impurities.	- Open water inlet. - Make sure the appliance is plumbed into the water mains or the tank correctly. - Fill the tank with water. - Clean the filter.	Contact the Customer Assistance Service.
After setting the time and pressing the START/STOP button, the oven does not start.	Door open or not shut properly.	Make sure the door is shut.	Contact the Customer Assistance Service.
Water escapes from the seal when the door is shut.	- Seal dirty. - Seal damaged. - The handle mechanism is loose.	- Clean the seal using a damp cloth. - Contact a specialised technician for repairs.	Contact the Customer Assistance Service.

Inactivity

During periods of inactivity, take the following precautions:

- disconnect the power, water and gas supplies to the appliance (ONLY FOR GAS OVENS);
- preferably rub a soft cloth lightly doused with mineral oil on all stainless steel surfaces;
- keep the appliance door slightly ajar.
- Before reusing the appliance:

clean the appliance and its accessories thoroughly (see section **Cleaning** on page **64**);

- reconnect the appliance to the power, water and gas supplies (GAS ONLY FOR GAS OVENS);
- inspect the appliance before using it again;
- switch on the appliance at minimum temperature for 50 minutes without any food inside it.

 **To ensure that the appliance is in perfect condition in terms of use and safety, maintenance and inspections should be performed at least yearly by an authorised support service centre.**

Disposal

Pursuant to Article 13 of Italian Legislative Decree no. 49 (2014) "Implementation of the WEEE Directive 2012/19/EU on electrical and electronic equipment waste":



The crossed-out wheellie bins symbol indicates that the product was placed on the market after 13 August 2005 and that, at the end of its useful life, it should not be disposed of with other waste, but must be collected separately.

All appliances are made with recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanized steel, copper, etc.) in percentages above 90% by weight.

Before disposal, make the appliance unusable by removing the power cable and all compartment or cavity closure devices (where present).

At the end of its useful life, the product must be disposed of in such a way as to reduce any negative impact on the environment and make efficient use of available resources. Prefer prevention, preparation for reuse, recycling and reclamation, and remember "the polluter pays". Please remember that illegal or incorrect disposal of the product incurs penalties, as provided for by current legislation.

Information on disposal in Italy

In Italy, WEEE appliances must be delivered to:

- recycling centres (also known as waste disposal sites/facilities)
- the dealer from whom a new appliance is purchased, who is required to collect them free of charge ("one-for-one" exchange);

Information on disposal in European Union countries

The EU Directive on WEEE appliances has been implemented differently by each country. Therefore, if you want to dispose of this appliance, we recommend you contact your local authorities or dealer for information on the correct disposal method.

Certification

EU declaration of conformity for electrical and gas appliances

Manufacturer: UNOX S.p.A.

Address: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padua, Italy

declares, under its own responsibility, that the product

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

For electric and gas ovens:

complies with the Machinery Directive 2006/42/EC through the following standards:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

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

complies with the Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC through the following standards:

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

Only for gas ovens:

is compliant to the Gas Appliances Directive 2009/142/EC through the following standards:

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006



Groot Mijdrechtstraat 42
Postbus 32

3640 AA Mijdrecht

+31 (0)297-282341 - +31(0)297-287405

 www.emga.com

 info@emga.com

UNOX.COM | FOLLOW US ON



UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy

Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

MANUEL D'UTILISATION



NORMES DE SÉCURITÉ ET CONSEILS DE CUISSON

Normes de Sécurité.....	4
Indications générales d'utilisation.....	6
CONSEILS DE CUISSON	6
COUPURE DE COURANT	6
CHARGEMENT ET UTILISATION DES CHARIOTS (SEULEMENT POUR DES FOURS AVEC CHARIOTS) ...	7
Utilisation du Master Touch	8

ENTRETIEN

Nettoyage	42
Assistance après-vente.....	43
Périodes d'inactivité	44
Élimination	44
Certificat de garantie.....	44
Garantie	45

UTILISATION

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION	4
CONSEILS DE CUISSON	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE).....	10
MENU SET	12
COMMENT RÉGLER LES PARAMÈTRES DE CUISSON ?	13
PROGRAMMER UNE CUISSON MANUELLE	14
APPROFONDISSEMENTS SONDE À CŒUR	15
DÉMARRER LA CUISSON	19
FIN DE CUISSON	24
SAUVEGARDER UNE CUISSON	25
MENU MIND.MAPS.....	26
MENU PROGRAMS.....	28
MY PROGRAMS	28
MY MIND.MAPS	29
MENU MULTI.TIME	30
NEW MULTI.TIME	31
MY MULTI.TIME.....	33
MY MENU	34
MENU CHEFUNOX	36
CHEFUNOX MULTI.TIME	36
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE	38
MENU MISE EN PLACE.....	39
NEW MISE EN PLACE	40
MY MISE EN PLACE	42
MY MENU	42
MENU ROTOR.KLEAN	44
PROGRAMMATION ET LAVAGES (SCHEDULING)	45
REMPLISSAGE DU BIDON DU DÉTERGENT	46
MENU READY.COOK	47
MENU STATS DDC.....	48
PROGRAMMATION DES OBJECTIFS	48
DONNÉES HACCP	49
CONSOMMATIONS	49
PARAMÈTRES.....	50
COMMUNICATION FOUR-UTILISATION	57
NETTOYAGE	60
ASSISTANCE APRÈS-VENTE.....	61
PÉRIODES D'INACTIVITÉ	62
ÉLIMINATION EN FIN DE VIE.....	62
CERTIFICATIONS.....	63

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

- 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, hydrique et du gaz (seulement pour les fours à gaz) 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 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.
- Le calibrage du système de mesure de l'humidité doit être effectué lors de la première installation (contactez le Service Unox) et lorsque le four le nécessitera.

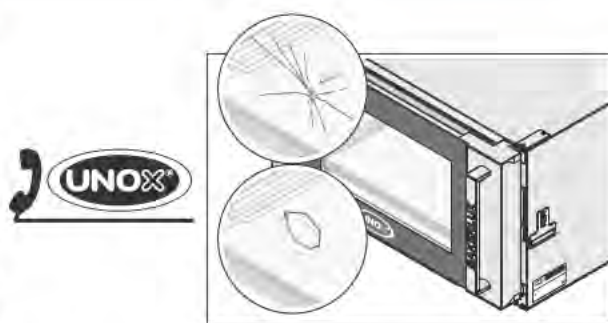


Si le four BAKERTOP MIND.Maps™ ne peut pas être raccordé de manière permanente à un système d'évacuation, le terminal peut être fermé avec le bouchon conique fourni à l'intérieur du « Starter kit ». Avec l'évacuation fermée, **NE JAMAIS utiliser** les programmes de lavage ou ne jamais laver la chambre avec de grosses quantités d'eau par risque d'inondation.

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 lavage, 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.
- Retirez la sonde au cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde externe. Avant de retirer les plaques, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction. Manipulez avec attention la sonde car elle est très pointue et atteint des températures élevées après l'utilisation.
- Durant la fonction COOL/REFROIDISSEMENT (refroidissement de la chambre) l'appareil distribue de l'eau ; laissez la porte fermée pour éviter les lésions causées par les vapeurs chaudes.
- 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.

- Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lisez attentivement la fiche de sécurité du produit.
- Pendant le lavage, n'ouvrez pas la porte du four considérant le risque de lésions aux yeux, muqueuses et peau que pourrait causer le contact avec les détergents chimiques utilisés, qui sont vaporisés par la roue à ailettes dans la chambre de cuisson et déplacés par de forts courants d'air.
- En cas d'entretien au circuit hydrique du four, il est obligatoire d'utiliser les EPI spécifiques pour détergent (référez-vous à la fiche de sécurité du produit), en particulier des gants et des lunettes car des résidus de détergent sous pression pourraient être présents dans le circuit.
- 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 fêlé ou endommagé, demandez son remplacement immédiat en contactant un Centre d'Assistance Autorisé. **Ne pas utiliser le four : risque d'explosion du verre !**



Seulement pour des fours sur pieds avec chariot

- Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant, après l'insertion dans la chambre de cuisson et lorsqu'il n'est pas nécessaire de les déplacer.
- Bloquez toujours les plaques en les insérant dans les guides.
- Faites très attention lors de la manipulation car les plaques de cuisson peuvent contenir des liquides brûlants qui peuvent se renverser et les chariots peuvent basculer (par exemple, en les transportant sur des surfaces irrégulières ou en traversant les portes).

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 pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc.), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.).
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant 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.

Uniquement pour les fours à gaz

- Assurez-vous que le tuyau d'évacuation des fumées situé dans la partie supérieure du four ne soit pas obstrué (par des objets, plaques, etc.).
- Durant l'utilisation de l'appareil, allumez toujours la hotte d'aspiration des fumées, si présente.
- Si l'appareil est relié à une cheminée d'évacuation, celle-ci doit être :
 - libérée de toute éventuelle obstruction - risque d'incendie !
 - régulièrement nettoyée et contrôlée selon les dispositions spécifiques du Pays d'installation
 - risque d'incendie !
- L'appareil doit être placé loin des courant d'air ou du vent - risque d'incendie !
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation et la partie sous-jacente de l'appareil soient propres et non obstruées (par ex., par des objets posés à côté de l'appareil).
- Si vous sentez des odeurs de gaz :
 - coupez immédiatement l'alimentation du gaz ;
 - aérez immédiatement la pièce ;
 - ne touchez aucun interrupteur électrique ou ne provoquer aucune étincelle ou flamme libre ;
 - utilisez un téléphone externe pour contacter l'entreprise distributrice du gaz.

Remarques

- ❗ **Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le chapitre « Normes de Sécurité »**
- ❗ **En cas de cuissons de grandes quantités d'aliments gras, disposez une plaque vide et non trouée sur le support des grilles le plus bas du four. Comme alternative, il est possible d'utiliser un conteneur aux dimensions appropriées.**
- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir le chap. « Nettoyage » à la page 64) ; 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.
- Dès l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, sauf si la fonction « COOL/REFROIDISSEMENT » a été sélectionnée, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement et le frein intégré du ventilateur se met en marche (le ventilateur continue à tourner pendant quelques instants).
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour 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.
- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible (voir le chap. Nettoyage à la page 64).
- 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 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

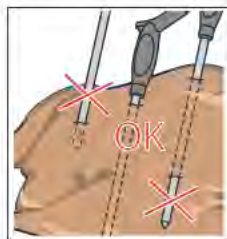
- Il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30-50°C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques.
- Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession.

COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant ou d'extinction de la machine, dès le redémarrage, l'appareil reprendra le programme en cours (ex. une recette Multitime). La durée de cuisson pourrait être prolongée de 2 minutes au maximum.

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. Le stylet fourni doit être utilisé uniquement pour dessiner les courbes de cuisson dans le menu Mind.Maps et pour les signatures.

UTILISATION SONDE À CŒUR



La sonde, durant la cuisson, relève la température au « cœur » de l'aliment : quand celle-ci atteint la valeur programmée par l'utilisateur, cela signifie que l'aliment est cuit en surface comme à l'intérieur. La sonde à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à cuire : assurez-vous que la pointe de la sonde arrive jusqu'au « cœur » des aliments, c'est à dire dans la partie la plus interne, sans en ressortir. Si les aliments sont peu épais, insérez la sonde parallèlement au plan d'appui. S'il y a plusieurs aliments, insérez-la dans le morceau le moins épais ; une fois qu'il aura atteint la température souhaitée (et donc à cuisson terminée), retirez le morceau cuit, déplacez la sonde sur le plus petit des aliments restés au four puis redémarrez le cycle de cuisson.

- ❗ Manipulez la sonde avec soin car celle-ci est très pointue, et la pointe, après l'utilisation, atteint des températures très élevées.
- ❗ Retirez la sonde du cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde externe approprié (ne pas la laisser pendre en dehors/dans la chambre du four !).
- ❗ Avant de retirer les plaques de cuisson, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

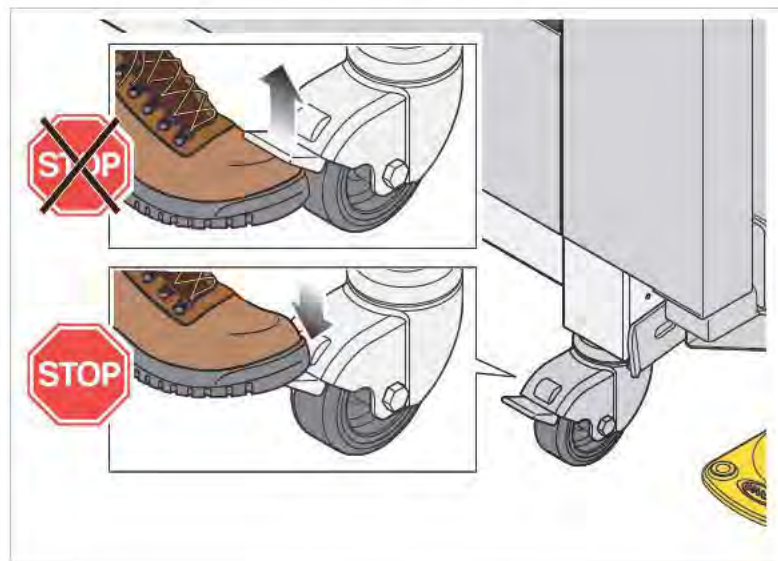
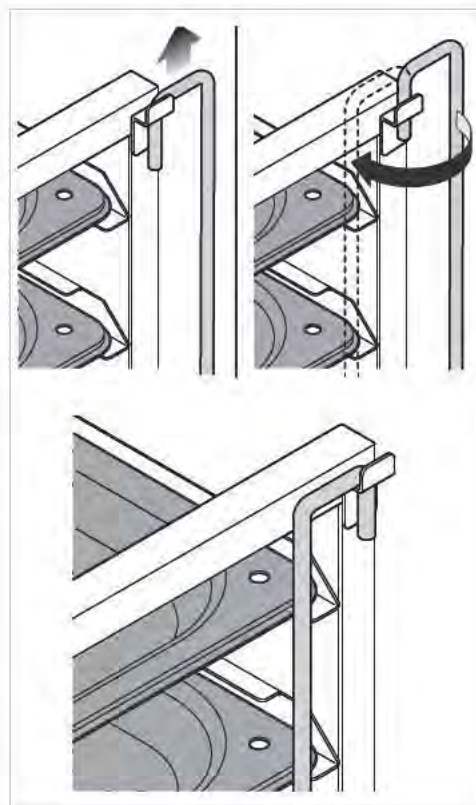
Indications générales d'utilisation

CHARGEMENT ET UTILISATION DES CHARIOTS

(SEULEMENT POUR DES FOURS SUR PIEDS AVEC CHARIOT)

⚠ Utilisez uniquement des chariots, des plaques et des grilles UNOX.

- Chargez attentivement les chariots sans les surcharger : un abaissement du chariot est tout à fait normal et dépend de la quantité d'aliments présente sur les plaques.
- Le chariot doit être inséré à l'intérieur du four en utilisant les guides inférieurs de coulissement.
- Durant le déplacement du chariot, bloquez les plaques comme sur la figure.
- Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant, après l'insertion dans la chambre de cuisson et lorsqu'il n'est pas nécessaire de les déplacer.
- Faites très attention lors de la manipulation car les plaques de cuisson peuvent contenir des liquides brûlants qui peuvent se renverser et les chariots mêmes peuvent basculer (par exemple, en les transportant sur des surfaces irrégulières ou en traversant les portes).



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Utilisation

La fonction « **MY HOME** » permet d'accéder à une liste de recettes sélectionnées comme « préférées ».

 **chap. « Fonction spéciale « MY HOME » » à la page 13**



Revient en arrière à la page précédente

Revenir à la page principale

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

SET MIND.MAPS PROGRAMS

MULTI.TIME CHEFUNOX MISE.EN.PLACE

ROTOR.KLEAN READY.COOK DDC STATS

CHEFTOP SLOWTOP 18:30 23/10/2017

Diminue les valeurs

Augmente les valeurs

La touche **START STOP** démarre une cuisson

 **chap. « Démarrer la cuisson » à la page 23**

Voir la page suivante

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

 **chap. « Paramètres » à la page 54**

Ce four permet de contrôler, avec un seul panneau de commande, également les accessoires raccordés (ex. SLOWTOP). Pour les utiliser, touchez l'icône inférieure.



connexion WI-FI
activée



connexion 3G
activée



connexion ethernet
activée



connexion WI-FI
NON activée



connexion 3G
NON activée



connexion ethernet
NON activée

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Utilisation



SET

Permet d'effectuer une cuisson où l'utilisateur doit régler manuellement les paramètres lors de chaque cuisson (ex. température, durée, etc....).



[Approfondissements à la page 16](#)



PROGRAMMES

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec le « MENU SET ».



[Approfondissements à la page 32](#)



MULTITIME

Dans les cuisines modernes, il est fréquent de cuisiner simultanément des produits qui exigent des temps de cuisson différents mais des conditions climatiques identiques (température, humidité, etc...) : avec le menu Multi.time, il est possible d'utiliser le four avec un cycle continu, d'enfourner des plats à différents moments et de gérer la durée de leur cuisson en utilisant jusqu'à 10 minuteries différentes.



[Approfondissements à la page 34](#)



CHEF UNOX

Ce menu propose une série de recettes prédéfinies par UNOX : la certitude d'un résultat toujours parfait.



[Approfondissements à la page 40](#)



MISE EN PLACE

Le menu Mise en place permet de retirer du four plusieurs plaques de cuisson simultanément, avec des temps de cuissons variés et enfournées à différents moments.



[Approfondissements à la page 43](#)



ROTOR.KLEAN

Permet d'accéder à la liste des lavages et de démarrer celui le mieux adapté à vos besoins.



[Approfondissements à la page 48](#)



READY.COOK/READY.BAKE

Permet d'accéder à certains programmes prédéfinis de façon à démarrer rapidement les modalités de cuisson déterminées.



[Approfondissements à la page 51](#)



DDC STATS

Permet d'accéder au contrôle des consommations et des données HACCP.



[Approfondissements à la page 52](#)

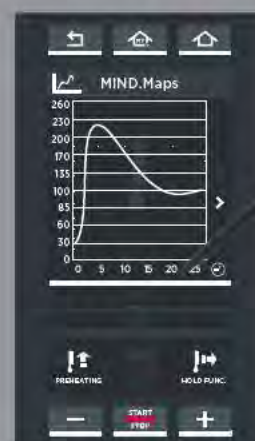


MIND MAPS

Une nouvelle façon de programmer les paramètres de cuisson : facile, rapide et intuitive.



[Approfondissements à la page 30](#)



UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



La technologie « UIP », si sélectionnée, permet au four de **monitorer** constamment chaque processus de préchauffage et de cuisson. Grâce à ce contrôle continu, le logiciel qui gère le four, si nécessaire, est en mesure d'**apporter des modifications** aux programmations de l'utilisateur **de manière complètement autonome** sans besoin de l'intervention de l'opérateur : tout ceci se traduit en un résultat de cuisson toujours parfait.

Fonctions disponibles :

SENSE.Klean

Suggère le programme de lavage idéal en fonction du degré de saletés relevé par le four.

SMART.Preheating

Régule automatiquement le temps et la température de préchauffage pour garantir l'uniformité maximale de cuisson et l'efficacité énergétique.

AUTO.Soft

Régule automatiquement la vitesse de montée de la température pour améliorer l'uniformité de cuisson dans le cas de cuissons très délicates.

ADAPTIVE.Cooking

Optimise automatiquement tous les paramètres du processus de cuisson en fonction du chargement enfourné, du temps d'ouverture de la porte et de ce qui est relevé par les capteurs du four.

SMART.Drain

Associe au programme la bonne position de la vanne de récolte des graisses dans le bidon. Ne permet l'exécution du programme en cas de positionnement erroné. Pour la gestion de la vanne « Pollo », référez-vous au manuel dédié.

Au besoin, en appuyant sur la touche , la description de la fonction s'affiche.

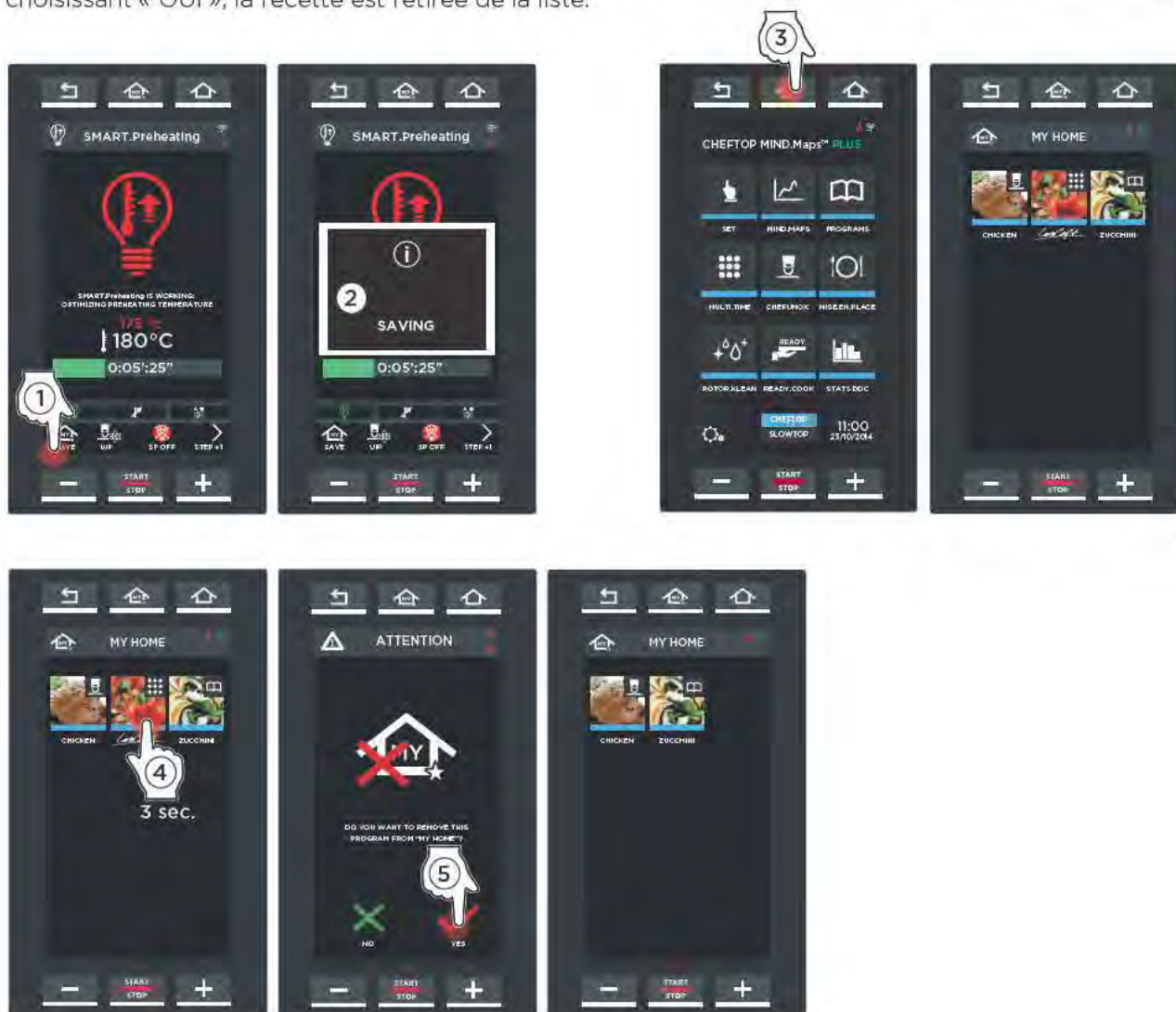


Fonction spéciale « MY HOME »

Depuis la page-écran de préchauffage (classique ou SMART), il est possible de signaler la recette en fonction de l'exécution comme « préférée » (points ① - ②).

Successivement, en appuyant sur la touche MY HOME (point ③), toutes les recettes signalées de cette manière seront visualisées : la fonction résulte particulièrement utile pour trouver avec facilité des recettes qui s'utilisent fréquemment.

Pour effacer une recette, depuis la page-écran « MY HOME », maintenez appuyé son icône pendant au moins trois secondes (point ④). Une page-écran demandant de confirmer l'annulation s'affichera (point ⑤) : en choisissant « OUI », la recette est retirée de la liste.



Fonction spéciale « MULTI PRODUIT »

Avec la fonction **Multiproduit**, à la fin de chaque step, il est possible de donner des indications très utiles relatives à la cuisson en cours (ex. ajouter des champignons dans la première plaque en partant du haut).

Pour faciliter les opérations, en plus de la note apparaît sur l'écran également l'image (si téléchargée) du plat en question.

- 1 Réglez les paramètres de cuisson du premier step

 chap. « PROGRAMMER UNE CUISSON MANUELLE » à la page 18

- 2 touchez la touche « BUZZER »  ;
- 3 attribuez une photo à la recette (opération facultative) ;
- 4 écrivez la note que vous souhaitez voir à la fin du step ;
- 5 confirmez avec « OK ».

Répétez les opérations décrites dans les points de ① à ⑤ jusqu'à insérer toutes les notes nécessaires (jusqu'à un maximum de neuf numéros maximum de steps programmables).

- 6 Lorsque toutes les notes ont été téléchargées, lancer la cuisson avec la touche « START/STOP ».
- 7 Une fois que le temps prévu pour le premier step est écoulé, la note saisie s'affiche (ex. ajouter des champignons dans la première plaque en partant du haut) et la photo (si téléchargée) de la plaque en question. Confirmez en appuyant sur la touche « OK » : la cuisson repartira automatiquement avec les paramètres programmés pour le second step.

-  S'il est nécessaire d'ajouter des notes durant la cuisson, appuyez sur la touche  VIEW/MODIFY



Fonction spéciale optionnelle « PRES-SURE STEAM »

Avec la fonction **Pressure Steam** (fonction optionnelle disponible seulement pour des fours BAKERTOP Mind. Maps™) il est possible de cuisiner des plats qui exigent de grandes quantités de vapeur (ex. Jiaozi - Raviolo Cinese).

- ① Activer la fonction en appuyant sur l'icône correspondante : cette dernière passe de grise à bleue.

⚠ Chaque step de cuisson est indépendant, c'est à dire qu'il peut y avoir des steps avec la fonction activée, d'autres avec la fonction désactivée lorsqu'elle n'est pas nécessaire : dans ce dernier cas, pour désactiver la fonction il suffit d'appuyer sur l'icône correspondante (icône grise = fonction NON activée).

- ② Une page-écran avec les paramètres prédéfinis apparaît :
 - 80°C préchauffage
 - 1 minute et 10 secondes durée de cuisson
 - 100°C température de cuisson
 - 120% humidité maximale

⚠ Ces valeurs, au besoin, peuvent être variées comme il est décrit dans le chapitre dédié à la cuisson manuelle.

- ③ Programmez ci-dessous tous les steps nécessaires.

📖 **Pour plus de détails sur la programmation des steps, voir le chap. PROGRAMMER UNE CUISSON MANUELLE à la page 18.**

- ④ Successivement, lancer la cuisson en appuyant sur la touche « **START/STOP** ».

⚠ Chaque step de cuisson est indépendant, c'est à dire qu'il peut y avoir des steps avec la fonction activée, d'autres avec la fonction désactivée lorsqu'elle n'est pas nécessaire.





Menu Set

Permet d'effectuer une cuisson « **manuelle** » où l'utilisateur doit régler les paramètres de cuisson suivants :

- durée de cuisson ou température au cœur (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- température en chambre ou Delta « T » (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- l'émission/extraction de la vapeur en chambre ;
- vitesse des flux d'air.

La cuisson programmée peut être sauvegardée pour être successivement utilisée.

 **chap. Sauvegarder une cuisson à la page 29**

Hyper Smoker

l'icône apparaît seulement si le fumoir optionnel est installé. Pour l'utilisation de l'accessoire Hyper Smoker, référez-vous au manuel dédié.

Durée de cuisson

(de 0 min à 9h59min:59sec puis **INFINIE**, c'est à dire fonctionnement continu du four)

Température en chambre (de 30°C à 260°C).

STEAM.Maxi™

Émission de vapeur en chambre

Vitesse des flux d'air « normale »

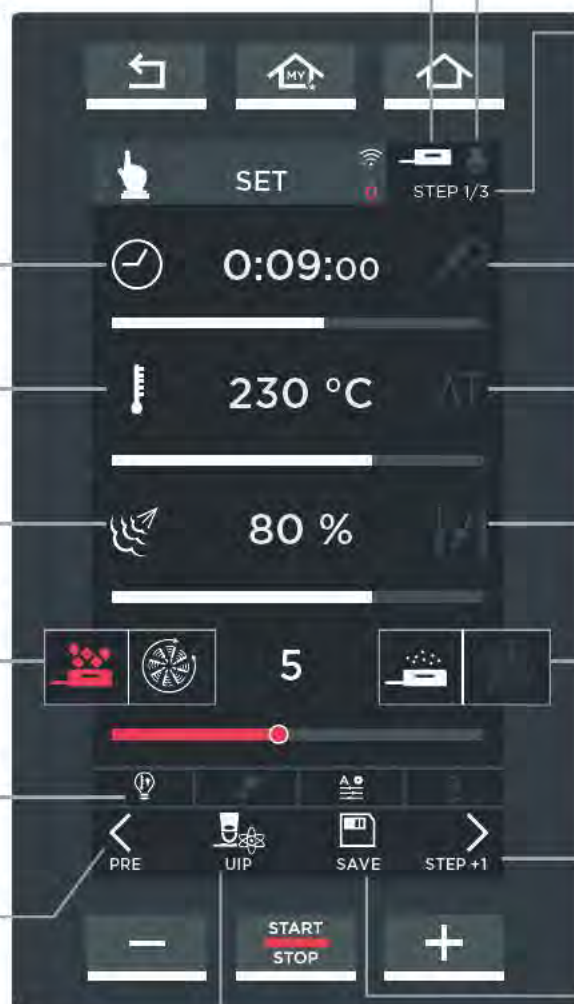
*Hyper Smoker : sélection morceaux de bois

Les icônes indiquent les fonctions UIP activées

Réglage du STEP préchauffage

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)

 **chap. « En savoir plus : UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 22**



Buzzer

en touchant l'icône, le son peut être activé/désactivé à la fin de chaque STEP.
vert = son activé
gris = son désactivé

Il permet également d'activer la fonction MULTIPRODUIT

 **voir à la page 14**

ÉTAPE

L'icône indique le numéro du STEP en cours de programmation.

Température sonde a cœur
Réglage de la température au cœur à atteindre

 **chap. « Approfondissements : sonde à cœur » à la page 19**

Température Delta « T »
(de 0°C à 120°C)

Temp. en chambre - Temp. à cœur = temp. Delta « T »

DRY.Maxi™

extraction de vapeur en chambre

Vitesse des flux « pulsée »

(le ventilateur s'éteint lorsque le four est à la bonne température)

*Hyper Smoker : sélection morceaux de bois

Programmation des STEP de 1 à 9

Mémoire des paramètres réglés

 **chap. Sauvegarder une cuisson à la page 29**

1 COMMENT RÉGLER LES PARAMÈTRES DE CUISSON ?

FIG. S3

MODALITÉ CURSEUR

- ① Touchez le symbole du paramètre que vous souhaitez régler : ce dernier change de couleur.
- ② Touchez la barre horizontale (qui s'allume) et déplacez le curseur jusqu'à sélectionner la valeur souhaitée ; après trois secondes d'inutilisation, le curseur disparaît.

FIG. S2

MODALITÉ DES TOUCHES **-** **+**

- ① Touchez le symbole du paramètre que vous souhaitez régler : ce dernier change de couleur.
- ② Touchez la valeur à programmer (pour le paramètre « durée », agissez séparément sur les heures, minutes et secondes).
- ③ Utilisez les touches **-** **+** pour modifier la valeur.



fig. S1

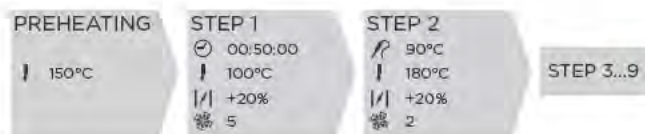


fig. S2

Remarques

2 PROGRAMMER UNE CUISSON MANUELLE

Chaque cuisson manuelle est composée d'un minimum de 1 à un maximum de 9 STEPS, chacune caractérisée par des paramètres de cuisson différents + un préchauffage initial (« PREHEATING ») facultatif mais toujours conseillé.



Exemple de cuisson composé de plusieurs steps, certains avec une durée à temps et d'autres avec sonde à cœur ; les steps de 3 à 9 ne servent pas et n'ont donc pas été programmés.

- ❗ Une cuisson, pour pouvoir démarrer, exige la programmation d'au moins un STEP.
- ❗ Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation de toutes les neuf ÉTAPES : programmez donc uniquement celles qui vous servent.
- ❗ Le passage d'un STEP de cuisson à l'autre est géré automatiquement par l'appareil.

Si vous le souhaitez, après avoir effectué les réglages (préchauffage, durée, etc) il est possible d'utiliser la technologie UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) : cela garantit des résultats de cuisson toujours parfaits.

📖 **chap. « En savoir plus : UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 22**

2A RÉGLAGE DU PRÉCHAUFFAGE

Pour régler le STEP de préchauffage :

- 1 **fig. S3** : touchez le symbole PRE
- 2 **fig. S4** : touchez l'icône « TEMPÉRATURE » ou « DELTA T » ;
- 3 **fig. S4** : agissez sur les « TOUCHES + et - » ou glissez le curseur pour régler la valeur souhaitée : si vous souhaitez que le préchauffage ne soit pas interrompu une fois que la température programmée (130°C) est atteinte, il est possible de saisir un temps (9 min.) en glissant le curseur du champs « HORLOGE ».

❗ 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.

- 4 **fig. S4** : touchez le symbole pour revenir à la page-écran de réglage des paramètres.

fig. S5

Un signal sonore (si activé) avertit la fin du préchauffage, c'est à dire l'atteinte de la température programmée.



fig. S3

fig. S4



fig. S5

* En le touchant, il **active** (icône verte) ou **désactive** (icône blanche) le signal sonore de la fin des STEPS

2B PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES

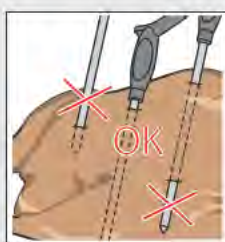
Réglez selon vos besoins :

- ① la **durée de cuisson** (de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu du four) ou la **température sonde à cœur** (chap. "Approfondissements : sonde à cœur" à la page 19) : les deux paramètres s'excluent mutuellement.
Dans le premier cas (durée) la cuisson s'arrête dès que le temps programmé est écoulé ; dans le second cas (sonde à cœur) la cuisson se termine dès l'atteinte de la température à cœur programmée.
- ② la **température de cuisson** (de 30°C à 260°C). Pour des cuissons particulièrement délicates, il est possible d'utiliser en alternative la fonction **Delta "T"** (de 0°C à 120°C) : dans ce cas, il est nécessaire d'utiliser la sonde à cœur, en l'insérant au cœur des aliments à refroidir.
Par définition la température Delta "T" =
Température en chambre en moins
Température relevée par la sonde à cœur
Exemple : si vous programmez **Delta T = 80°C**, la cuisson termine par exemple si la température en chambre a atteint les **150°C** et celle de la sonde à cœur à **70°C** (en effet 150°C-70°C= 80°C).
- ③ l'**émission** (**STEAM.Maxi™**) ou l'**extraction** (**DRY.Maxi™**) de **vapeur** en chambre ;
- ④ la **vitesse des flux d'air normale** (à gauche) **ou pulsée** (à droite - le ventilateur s'arrête lorsque le four est à la bonne température).



fig. S6

APPROFONDISSEMENTS : sonde à cœur



La sonde, durant la cuisson, relève la température au « cœur » de l'aliment ; quand celle-ci atteint la valeur programmée par l'utilisateur, cela signifie que l'aliment est cuit en surface comme à l'intérieur. La sonde à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à cuire : assurez-vous que la pointe de la sonde arrive jusqu'au « cœur » des aliments, c'est à dire dans la partie la plus interne, sans en ressortir. Si les aliments sont peu épais, insérez la sonde parallèlement au plan d'appui. S'il y a plusieurs aliments, insérez-la dans le morceau le moins épais ; une fois qu'il aura atteint la température souhaitée (et donc à cuisson terminée), retirez le morceau cuit, déplacez la sonde sur le plus petit des aliments restés au four puis redémarrez le cycle de cuisson.

- ⚠ Manipulez la sonde avec soin car celle-ci est très pointue, et la pointe, après l'utilisation, atteint des températures très élevées.
- ⚠ Retirez la sonde du cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde externe approprié (ne pas la laisser pendre en dehors/dans la chambre du four !).
- ⚠ Avant de retirer les plaques de cuisson, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction.

(fig. S7)

symbole >

L'inscription en haut à droite indique le STEP en phase de programmation (ex. STEP 2/1)

- ❗ Les steps peuvent être mélangés (ex. STEP 1 programmé à temps, les suivants avec SONDE À COEUR).
- ❗ Une cuisson, pour pouvoir démarrer, exige la programmation d'au moins un STEP.
- ❗ Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation de toutes les neuf ÉTAPES : programmez donc uniquement celles qui vous servent.
- ❗ Le passage d'un STEP de cuisson à l'autre est géré automatiquement par l'appareil.



fig. S7

Remarques

2D CHOISIR OU NON L'UTILISATION DE LA TECHNOLOGIE UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

Comment activer les fonctions :

- ① Touchez l'icône « UIP » (fig. S8).
- ② Une page-écran (fig. S9) indiquent toutes les fonctions disponibles apparaît.
- ③ Cliquez sur le nom des fonctions que vous souhaitez activer/désactiver (dans l'exemple, la fonction SMART.Preheating est désactivée) : le nom et l'icône correspondante en bas deviennent blancs pour indiquer que la fonction pourra intervenir, au besoin, sur la cuisson/préchauffage qui seront démarrés successivement.

icône verte : fonction activée

icône rouge : fonction non activée (ex. AUTO SOFT).

- ④ Cliquez sur l'icône verte « fait (Done) ».

- ⑤ En cliquant sur la touche , des page-écran qui fournissent de brèves informations sur la fonction sélectionnée apparaissent.

Affichage durant la cuisson :

Durant la cuisson, les icônes en bas indiquent l'état de la fonction :

- A) La fonction N'a PAS été activée, elle n'interviendra jamais pour améliorer la cuisson/préchauffage
- B) La fonction est activée mais en ce moment, elle n'intervient pas sur la cuisson/préchauffage
- B) La fonction est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson/préchauffage

Variations durant une cuisson en cours

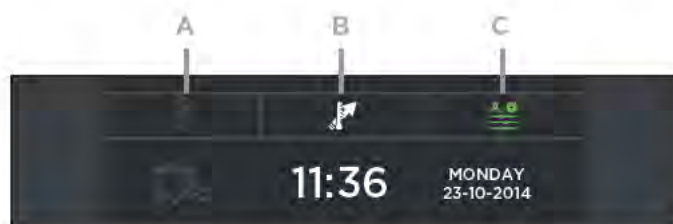
Si durant une cuisson en cours, il est nécessaire d'effectuer des variations ; par exemple, je veux activer une technologie qui était non activée, il suffit d'agir comme il est décrit par la figure suivante :



fig. S8

fig. S9

Les fonctions SMART.Preheating et ADAPTIVE.Cooking sont toujours actives par défaut car leur utilisation est toujours conseillé.



Cliquez sur le nom des fonctions que vous souhaitez activer

icône verte : fonction activée

icône rouge : fonction non activée (ex. AUTO SOFT).

EN SAVOIR PLUS : UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



La technologie « UIP », si sélectionnée, permet au four de **monitorer** constamment chaque processus de préchauffage et de cuisson. Grâce à ce contrôle continu, le logiciel qui gère le four, si nécessaire, est en mesure d'**apporter des modifications** aux programmations de l'utilisateur **de manière complètement autonome** sans besoin de l'intervention de l'opérateur : tout ceci se traduit en un résultat de cuisson toujours parfait.

Fonctions disponibles :

SMART.Preheating

Régule automatiquement le temps et la température de préchauffage pour garantir l'uniformité maximale de cuisson et l'efficacité énergétique.

AUTO.Soft

Régule automatiquement la vitesse de montée de la température pour améliorer l'uniformité de cuisson dans le cas de cuissons très délicates.

ADAPTIVE.Cooking

Optimise automatiquement tous les paramètres du processus de cuisson en fonction du chargement enfourné, du temps d'ouverture de la porte et de ce qui est relevé par les capteurs du four.

SMART.Drain

Associe au programme la bonne position de la vanne de récolte des graisses dans le bidon. Ne permet l'exécution du programme en cas de positionnement erroné. Pour la gestion de la vanne « Pollo », référez-vous au manuel dédié.

Au besoin, en appuyant sur la touche , la description de la fonction s'affiche.



Durant une cuisson, les icônes situées dans la partie inférieure du four fournissent des informations utiles :



- A) La fonction UIP N'a PAS été activée (elle n'interviendra jamais pour améliorer la cuisson)
- B) La fonction UIP est activée mais en ce moment, elle n'intervient pas sur la cuisson
- B) La fonction UIP est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson

3 DÉMARRER LA CUISSON

La pression de la touche « **START/STOP** » démarre la cuisson selon les paramètres programmés.

Sur l'afficheur pourraient apparaître différentes page-écran :

- 3A préchauffage** (si prévu)
 - **classique** (sans l'utilisation de la technologie UIP) ou bien
 - **UIP** (avec l'utilisation de la technologie UIP)
 attendez la fin de ce dernier pour enfourner les plats à cuire ;
- 3B refroidissement de la chambre** (si la température effective relevée en chambre est majeure à celle programmée (ex. parce que le four fonctionne en continu) : attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire ;
- 3C cuisson en cours** : dans ce cas, cela signifie qu'aucun préchauffage n'a été programmé et qu'il n'est pas nécessaire de refroidir la chambre. IL EST donc nécessaire d'enfourner aussitôt les plats à cuire.

3A PRÉCHAUFFAGE

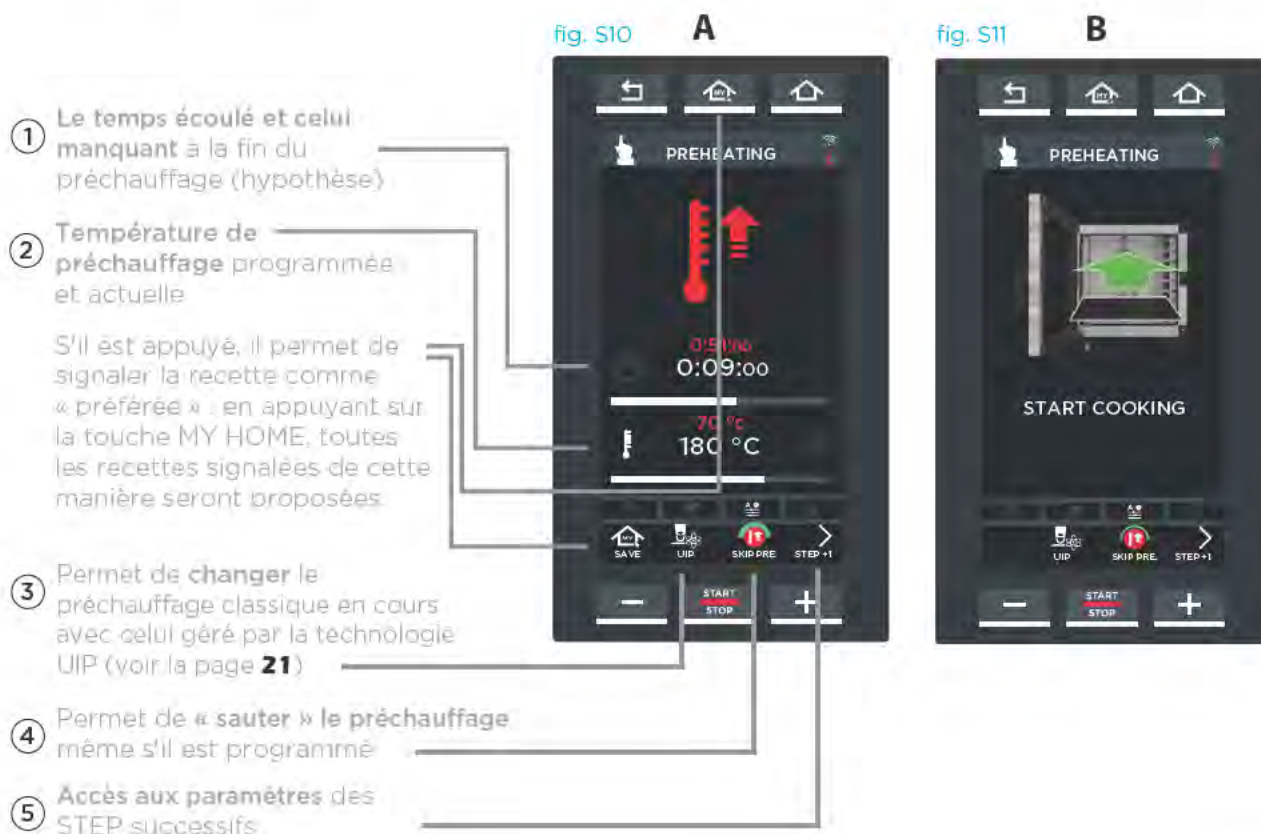
Si la cuisson prévoit un **préchauffage classique** (sans l'utilisation de la technologie UIP), apparaît la page-écran **A** **fig. S10** qui indique :

- ① le temps écoulé et celui manquant à la fin du préchauffage (hypothèse) ;
- ② la température actuelle en chambre et celle programmée pour le préchauffage ;
- ③ permet de **changer** le préchauffage classique en cours avec celui géré par la technologie UIP (voir la page **21**)
- ④ la possibilité de « sauter » le préchauffage ;
- ⑤ la possibilité de voir/modifier les paramètres des STEP suivants.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage (s'il a été programmé,  icône verte*) et une page-écran **B** **fig. S11** qui suggère d'enfourner des produits à cuire apparaît.

Après cette opération, dès la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.

- ❗ * En touchant l'icône  en haut à droite, elle change de couleur :
- vert**= une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage
 - gris**= son désactivé



- 3A Si la cuisson prévoit un **préchauffage UIP** (avec l'utilisation de la technologie UIP), apparaît la page-écran :
- A)** si la température en chambre est inférieure à celle programmée pour le préchauffage
- B)** si la température en chambre est égale ou à peine supérieure à celle programmée pour le préchauffage : dans ce cas, les produits à cuire peuvent être immédiatement enfournés.

fig. S12

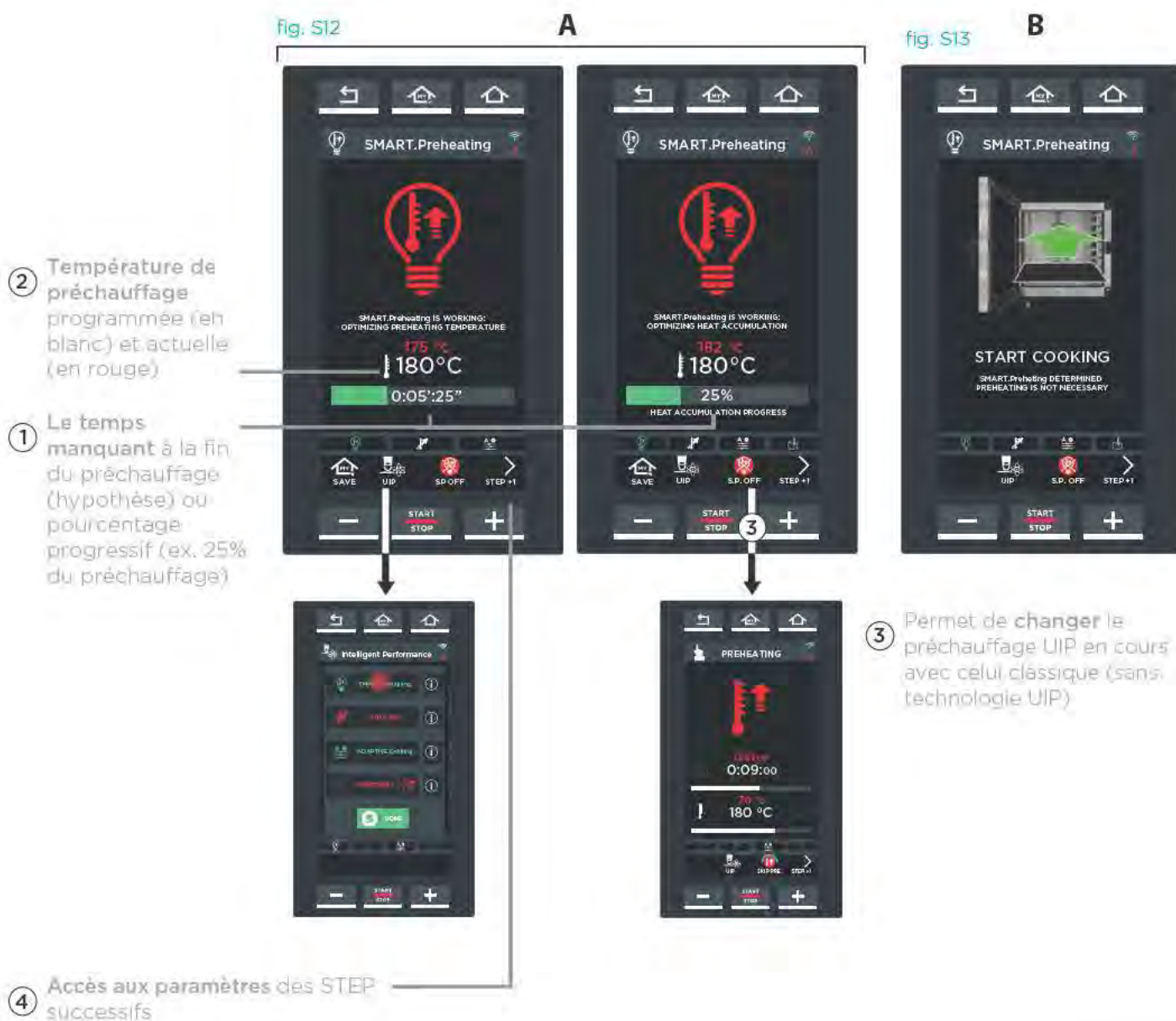
La page-écran de préchauffage UIP indique :

- ① le temps écoulé et celui manquant à la fin du préchauffage (hypothèse) ;
- ② la température actuelle en chambre et celle programmée pour le préchauffage ;
- ③ permet de changer le préchauffage de la technologie UIP en cours avec celui classique
- ④ la possibilité de voir/modifier les paramètres des STEP suivants.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage (s'il a été programmé,  icône verte*) et une page-écran **B)** fig. S13 qui suggère d'enfourner des produits à cuire apparaît.

Après cette opération, dès la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.

- ❗ * En touchant l'icône  en haut à droite, elle change de couleur :
- vert**= une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage
- gris**= son désactivé



3B

REFROIDISSEMENT

Si au démarrage de la cuisson, la température relevée en chambre est majeure à celle programmée (ex. parce que le four fonctionne en continu), la page-écran [fig. S14](#) apparaît.

Elle indique que le four est en train de refroidir la chambre de cuisson : attendez toujours la fin de cette phase sans insérer de plat à cuire.

Lorsque la chambre est refroidie, la cuisson démarra automatiquement.

Température de préchauffage programmée (en blanc) et actuelle (en rouge)

Temps restant à la fin du refroidissement (hypothèse)



fig. S14

❗ Si vous souhaitez interrompre la cuisson en cours avant, appuyez sur la touche « **START/STOP** » longtemps (environ 4-5 secondes).

APPROFONDISSEMENTS : rapport des consommations



Depuis la page-écran de fin de cuisson, en cliquant sur la touche , il est possible de relever les données de consommation d'électricité, eau et de visualiser les données HACCP.

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 redevient opérationnel.

❗ Si la porte reste longtemps ouverte, l'écran se déverrouille automatiquement après un temps programmable par l'opérateur.

[chap. « Approfondissements : sonde à erreur » à la page 19](#)

CUISSON EN COURS

Durant la cuisson apparaissent des pages-écran différentes en fonction des programmations des STEP de cuisson (en temps ou avec sonde à cœur).

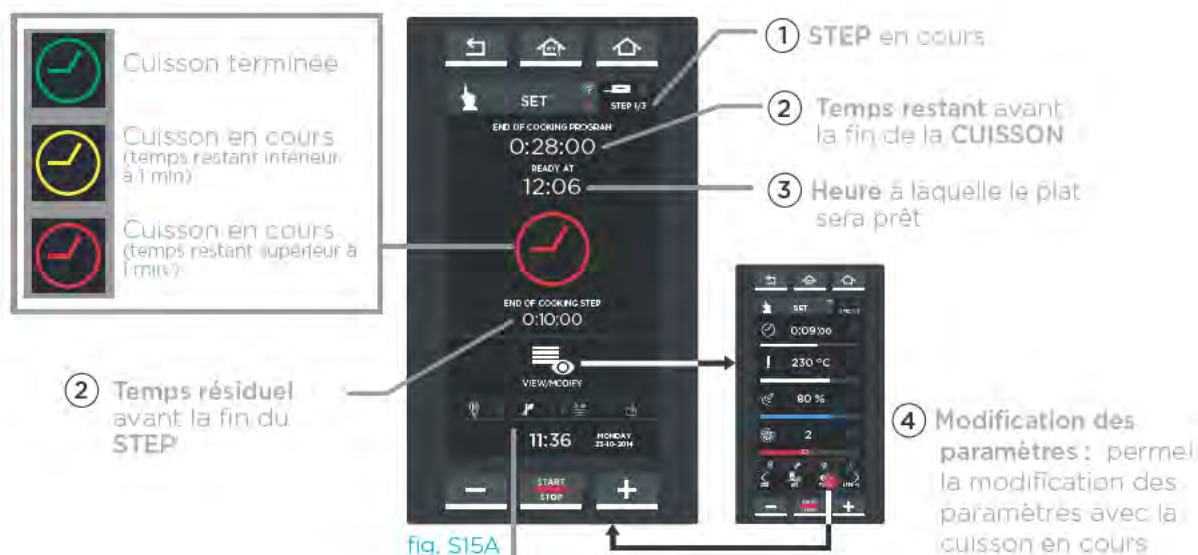
! La fin de chaque STEP et le passage **automatique** au STEP suivant, s'il est programmé, est indiquée par un signal sonore bref (si activé).

La page-écran **fig. S15A** apparaît si tous les STEP sont programmés en saisissant leur **durée**.

La page-écran indique :

- ① le STEP en cours ;
- ② le temps résidu avant la fin de la cuisson/step ;
- ③ heure à laquelle le plat sera prêt ;
- ④ la possibilité d'accéder aux modifications des paramètres durant une cuisson en cours ou arrêter la cuisson en cours plus tôt en amenant la durée à « 00:00:00 ».

CUISSON AVEC STEPS PROGRAMMÉS À TEMPS



A	B	C
chap. « En savoir plus : UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 22		
A) La fonction UIP N'a PAS été activée (elle n'interviendra jamais pour améliorer la cuisson)		
B) La fonction UIP est activée mais en ce moment, elle n'intervient pas sur la cuisson		
B) La fonction UIP est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson		

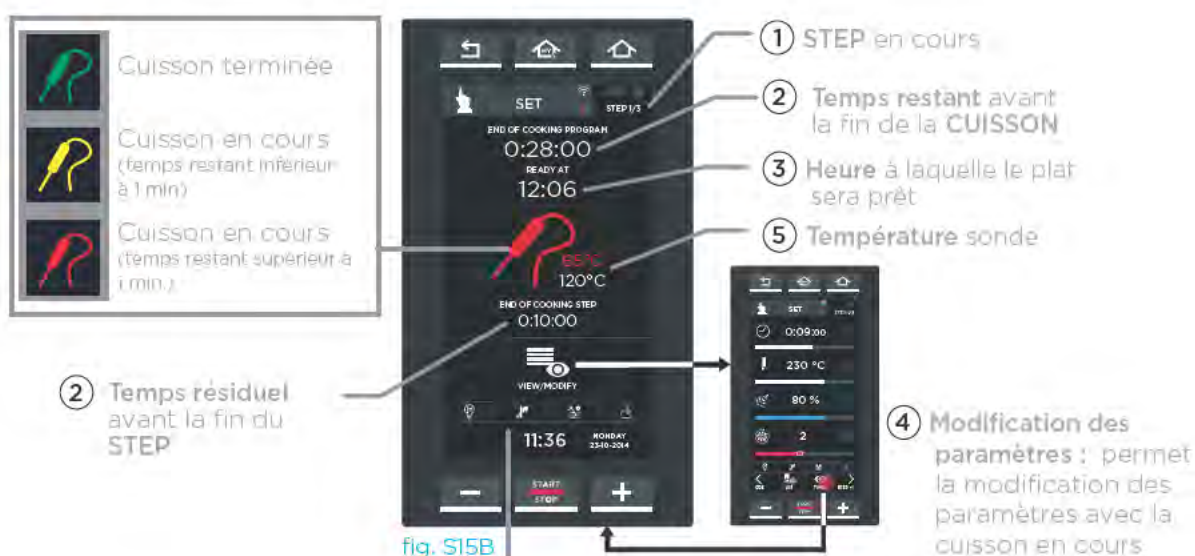
! Si vous souhaitez interrompre la cuisson en cours avant, appuyez sur la touche "START/STOP" longtemps (environ 4-5 secondes).

La page-écran **fig. S15B** apparaît si tous les STEP sont programmés en utilisant la **sonde à cœur**.

La page-écran indique :

- ① le STEP en cours ;
- ② le temps résidu avant la fin de la cuisson/step ;
- ③ heure à laquelle le plat sera prêt ;
- ④ la possibilité d'accéder aux modifications des paramètres durant une cuisson en cours ou arrêter la cuisson en cours plus tôt en amenant la durée à « 00:00:00 » ;
- ⑤ la température effective mesurée par la sonde à cœur (en rouge) et celle programmé (en blanc) ;

CUISSON AVEC STEPS PROGRAMMÉS AVEC SONDE À CŒUR



❗ Si vous souhaitez interrompre la cuisson en cours avant, appuyez sur la touche "START/STOP" longtemps (environ 4-5 secondes).

4

FIN DE CUISSON

La cuisson s'arrête dès que le temps ou la température au cœur programmés sont atteints : la fin de cuisson est indiquée par un signal sonore long et avec l'apparition de la page-écran ci-contre (fig. 16).

La page-écran permet :

- ① la sauvegarde de la cuisson à peine terminée ;
- ② la répétition de la cuisson à peine terminée en conservant les mêmes paramètres ;
- ③ la répétition du dernier step programmé en modifiant sa durée ;
- ④ la répétition du dernier step programmé après avoir déplacé la sonde à cœur dans un autre morceau ;
- ⑤ la répétition du dernier step programmé en modifiant la température de la sonde à cœur.

! Si vous ne souhaitez pas sauvegarder la cuisson, appuyez sur la touche « HOME » pour revenir à la page principale.



fig. 16

Affiche les données de consommation d'électricité, eau et les données HACCP.

④ Répète le dernier step programmé après avoir déplacé la sonde à cœur

voir le chap. « Approfondissements : sonde à cœur » à la page 19

⑤ Répète le dernier step programmé en modifiant la température de la sonde à cœur

① Sauvegarde la cuisson à peine terminée

voir le chap. Sauvegarder une cuisson à la page 29

② Répète la cuisson à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres

③ Répète le dernier step programmé en ajoutant une minute par défaut (valeur modifiable)



5 SAUVEGARDER UNE CUISSON

Sauvegarder une recette permet de la réutiliser par la suite, à chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir à nouveau régler les paramètres.

La sauvegarde s'effectue après avoir réglé les paramètres de cuisson (durée, température, etc.) ou bien en fin de cuisson, en touchant dans les deux cas la touche **"SAVE"**.

Si une fonction quelconque de la technologie UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE) a été utilisée dans la recette, les choix effectués seront maintenus en mémoire.

Pour sélectionner les cuissons mémorisées, consultez le chap. **"PROGRAMS"**

 Pour plus de détails, voir « Menu Programs » à la page 32.

En touchant les divers symboles de la page-écran, **fig. 17** il est possible :

- ① d'attribuer et de confirmer avec « OK », le nom de la recette (ex. MERINGUES) (voir **fig. S18**) ;
- ② attribuer une photo à la recette en en choisissant une parmi celles disponibles (voir **fig. S19**) ;
- ③ attribuer une plaque à la recette en en choisissant une parmi celles disponibles (voir **fig. S20**) ;
- ④ sauvegarder la cuisson avec les paramètres (nom, photo, etc.) réglés.

Au terme des programmations apparaît la page-écran **fig. S21**.

La pression de la touche « **SAVE** » affiche la page-écran **fig. S22** : touchez l'emplacement où vous souhaitez sauvegarder la cuisson (ex. la position sous la cuisson « BIGNÉ »). Si vous touchez un emplacement déjà occupé, le programme demande l'autorisation à souscrire le programme.

 En bas, les flèches < et > font défiler 16 emplacements disponibles dans le groupe, les flèches ↙ et ↗ font défiler les 16 groupes disponibles.

La cuisson sera sauvegardée selon les réglages effectués (**fig. S23**).

En touchant l'une des cuissons de la liste (**fig. S23**), la page-écran s'ouvrira **fig. S24** et permet de :

- (A) visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- (B) doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- (C) effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive (**fig. S25**).
- (D) lancer la cuisson avec la touche « **START/STOP** ».



fig. 17



fig. S18



fig. S19



fig. S20



fig. S21



fig. S22



fig. S23



fig. S24



fig. S25



Menu MIND.Maps

Une nouvelle façon de programmer les paramètres de cuisson : facile, rapide et intuitive.

Permet de programmer une « courbe » paramétrique qui, à tout moment, contrôle la température, l'extraction/émission de la vapeur, et la vitesse des flux d'air en chambre.

! Pour la configurer, utilisez uniquement le stylet fourni.

COMMENT FONCTIONNE MIND MAPS ?

Dans l'exemple de [fig. MM2](#) s'affiche une page-écran MIND. Maps : sur l'axe **verticale (Y)** apparaissent à chaque fois les paramètres à régler (ex. température, extraction ou émission de vapeur, vitesse des flux d'air, etc...), sur l'axe **horizontal (X)** apparaît le temps ou la température de la sonde à cœur.

En dessinant une courbe avec le stylet, vous pouvez varier un paramètre (ex. température) en fonction de l'écoulement du temps, minute après minute, avec une flexibilité et un contrôle maximum.

Dans l'exemple de [fig. MM2](#), je règle la température en fonction du temps :

- à 5 minutes, j'ai programmé la température à 230°C,
- à 15 minutes la température doit descendre à 135°C et ainsi de suite.

Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) en cliquant sur le symbole correspondant.

[chap. « UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\) » à la page 12](#)

COMMENT DESSINER UNE COURBE MIND.MAPS

- 1 Touchez l'icône « MIND.MAP » ([fig. MM1](#)).
- 2 Avec le stylo, tracez la courbe souhaitée ([fig. MM2](#)). Le symbole permet d'accéder au réglage de la courbe au-delà de 25 minutes.

Variations de la courbe

- 3 Pour **varier** un tronçon de courbe déjà dessiné, cliquez sur la courbe avec le stylet, et en continuant à le maintenir appuyé, modifiez la courbe comme vous le souhaitez.
- 4 Pour **effacer** des tronçons de courbe déjà dessinés, cliquez plusieurs fois sur le « X » rouge à gauche.

Insertion des règles graduées pour vous guider.

- 5 Pour **insérer des règles graduées** qui aident à visualiser les valeurs, cliquez sur l'axe X à la position souhaitée ([dans l'exemple 5 et 15 minutes](#)) : les numéros sont indiqués en gris et une règle graduée verte apparaîtra. Les numéros au-dessus des règles graduées ([dans l'exemple "10"](#)) indiquent la différence en minutes depuis la règle graduée précédente ([15 moins 5 minutes = 10](#)).
- 6 Pour **effacer les règles graduées**, avec les numéros indiqués en gris, cliquez plusieurs fois sur le « X » rouge à gauche : les règles s'effaceront dans l'ordre de création.



fig. MM1

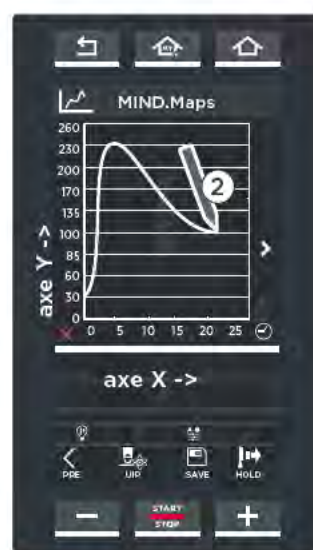


fig. MM2



fig. MM3

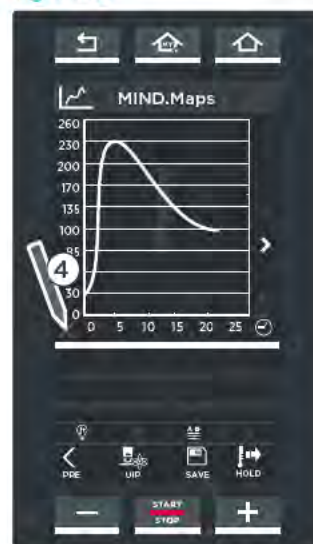


fig. MM4

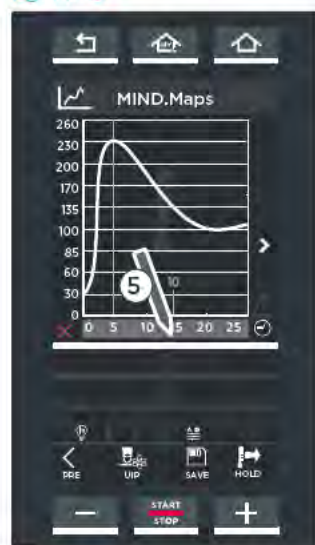


fig. MM5

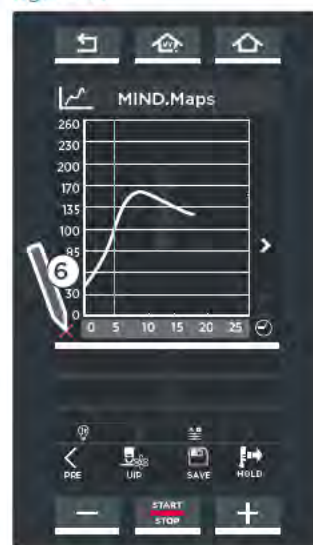


fig. MM6

ZOOM

⑦ Pour **agrandir** un intervalle, cliquer sur l'axe Y dans la position souhaitée (dans l'exemple intervalle entre 170 et 200°).

⑧ Pour revenir en mode normal, cliquez à nouveau dans l'axe Y ou sur le symbole en bas à gauche.

PARAMÈTRES SUCCESSIFS ET SAUVEGARDE DE LA COURBE

⑨ Touchez une autre icône pour régler les paramètres suivants (extraction ou émission d'humidité et vitesse des flux d'air).

⑩ Tracez une nouvelle courbe pour programmer le paramètre sélectionné :

! extraction ou émission d'humidité : les valeurs d'extraction sont affichées en ROUGE, celles d'émission en BLEU.

! vitesse des flux d'air (de la vit. 1 - minimum à la vit. 4 - maximum) : la vitesse pulsée des ventilateurs est indiquée par la ligne en pointillés (valeurs en-dessous de zéro), la vitesse normale est représentée par une ligne continue (valeurs au-dessus de zéro). L'épaisseur de la ligne indique en outre la vitesse (ligne fine pour la vitesse base, ligne épaisse pour la vitesse élevée).

⑪ Si vous souhaitez programmer un préchauffage, appuyez sur la touche « PRERISCALDAMENTO » en bas à droite et programmez-le.

voir le chap. Réglage du préchauffage à la page 18

⑫ Appuyez sur la touche « SAVE » pour sauvegarder la courbe programmée : le mode de sauvegarde est le même expliqué précédemment, au « MENU SET ».

voir le chap. Sauvegarder une cuisson à la page 29

! La touche « HOLD » en bas à droite permet de faire fonctionner le four de façon continue.

LANCEZ LA CUISSON À PEINE TERMINÉE

Appuyez sur la touche « START/STOP » : si la cuisson prévoit un **préchauffage**, les page-écran de la page 23 (préchauffage classique) et 24 (préchauffage SMART.Preheating - technologie UIP) apparaissent.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage (s'il a été programmé,  icône verte*) et une icône suggère d'enfourner des produits à cuire apparaît.

Après cette opération, dès la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.

! * En touchant l'icône  en haut à droite, elle change de couleur :

vert= une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage

gris= son désactivé

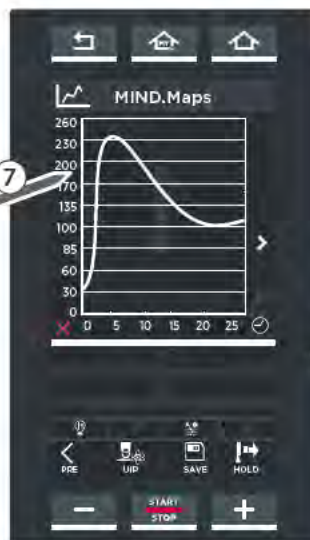


fig. MM7

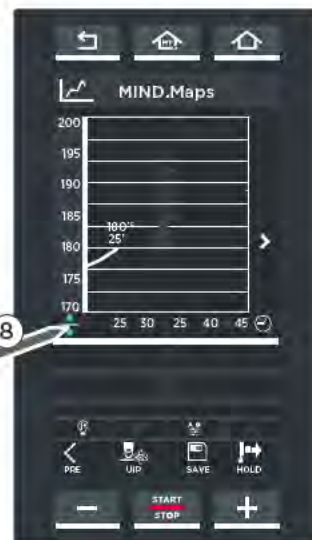


fig. MM8

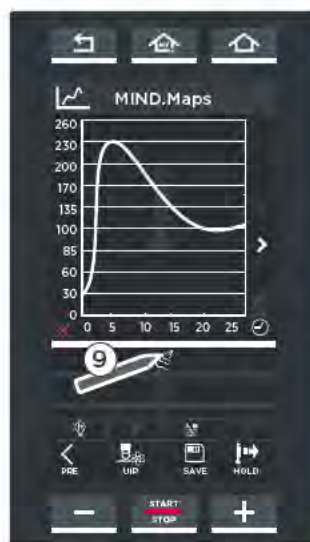


fig. MM9

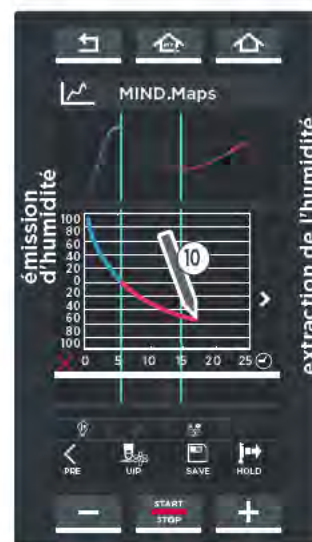


fig. MM10 : extraction/émission d'humidité

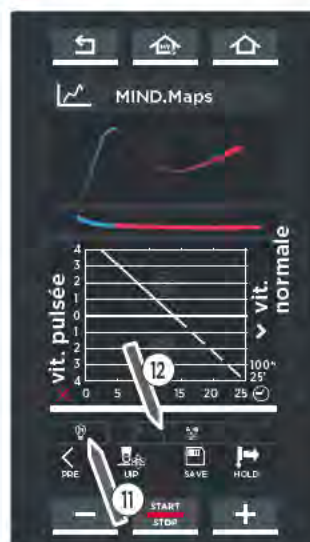


fig. MM11 : vitesse des flux d'air, préchauffage et sauvegarde de la recette

HOLD : permet le fonctionnement du four en mode continu



Menu Programs

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées,

1 MY PROGRAMS

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le « MENU SET ».

voir le chap. Sauvegarder une cuisson à la page 29

- ① Touchez l'icône « PROGRAMS » (fig. P1) ;
- ② touchez l'icône « MY PROGRAMS » (fig. P2) : la liste des cuissons mémorisées précédemment s'affichera en utilisant le « MENU SET » (fig. P3).

! En bas, les flèches < et > font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches v et ^ font défiler les 16 groupes disponibles.

- ③ En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. P3), la page-écran fig. P4 s'affichera et permet :

- (A) visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- (B) doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- (C) effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive (fig. P5).

- ④ Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche « START/STOP » (fig. P4).

Successivement, démarrent automatiquement :
un préchauffage classique ou UIP (si prévu) : attendez la fin de ce dernier pour enfourner les plats à cuire.

voir à la page 23 - 24

un refroidissement de la chambre (si la température effective relevée en chambre est majeure à celle programmée (ex. parce que le four fonctionne en continu) : attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire ;

voir à la page 25

la cuisson avec les paramètres à peine réglés : dans ce cas, cela signifie qu'aucun préchauffage n'a été programmé et qu'il n'est pas nécessaire d'enfourner aussitôt les plats à cuire/à faire fermenter. Au terme de celle-ci, une page-écran demande si vous souhaitez modifier ou répéter la recette (fig. P6).



fig. P1

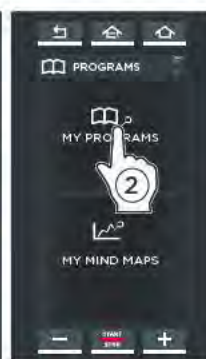


fig. P2



fig. P3



fig. P4

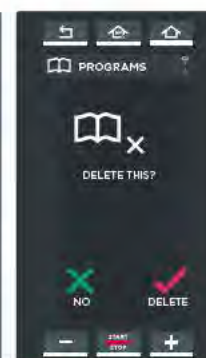


fig. P5



fig. P6

Répète le dernier step programmé après avoir déplacé la sonde à cœur
 voir le chap. « Approfondissements : sonde à cœur » à la page 19

Répète le dernier step programmé en modifiant la température de la sonde à cœur

Répète la cuisson à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres

Répète le dernier step programmé en ajoutant une minute par défaut (valeur modifiable)

MY MIND.MAPS

① Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le « MENU MIND.MAPS ».

📖 Voir le chap. Menu MIND.Maps à la page 30

② Pour accéder à la liste de cuissons mémorisées, touchez l'icône « PROGRAMS » (fig. P7) puis successivement « MY MIND MAPS » (fig. P8) : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. P9).

⚠ En bas, les flèches < et > font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches ↙ et ↗ font défiler les 16 groupes disponibles.

③, ④ et ⑤ : voir la page précédente



fig. P7

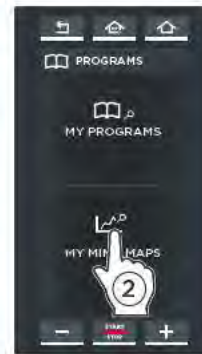


fig. P8



fig. P9



Menu Multi.time

Dans les cuisines modernes, il est fréquent de cuisiner simultanément des produits qui exigent des temps de cuisson différents mais des conditions climatiques identiques (température, humidité, etc...) : avec le menu Multi.time, il est possible d'utiliser le four avec un cycle continu, d'enfourner des plats à différents moments et de gérer la durée de leur cuisson en utilisant jusqu'à 10 minuteries différentes.

EXEMPLE DE FONCTIONNEMENT

En utilisant cette fonction, le four 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 cuisson à 10h00 (→).

Pour chacune d'elle, une minuterie avec une durée différente sera réglée puisque chaque aliment exige de temps de cuisson personnalisés (30 minutes, 45 minutes, 2 heures).

Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson situé tout en haut du four, 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 10h45), un signal sonore avertira qu'il est temps d'extraire la plaque de cuisson correspondante. L'ouverture et la fermeture de la porte réinitialise la minuterie écoulée.

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

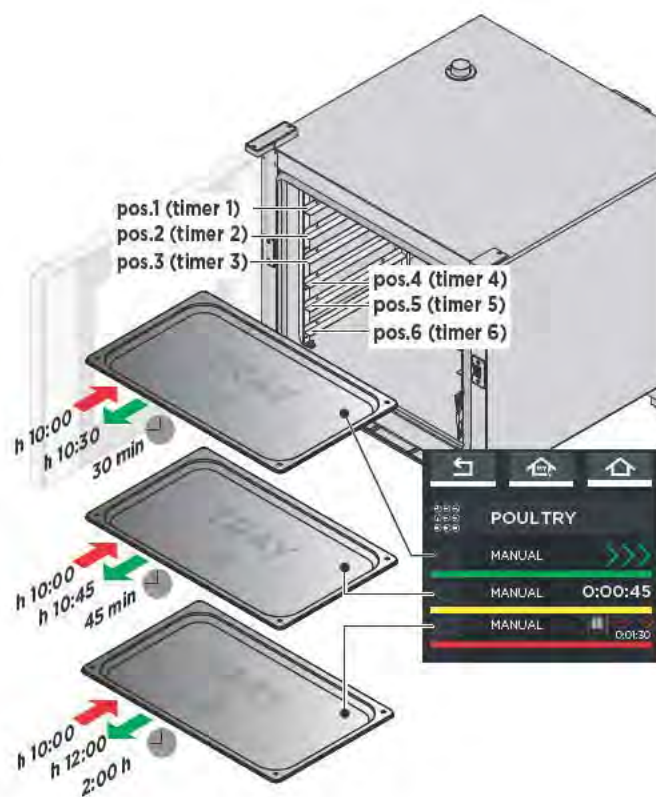


fig. M1

③ Liste de tous les menus Multi.time sauvegardés par l'utilisateur

② Liste de toutes les cuissons Multi.time sauvegardés par l'utilisateur

① Programmer une nouvelle cuisson Multi.time

voir le chap. Menu Set à la page 16

1 NEW MULTI.TIME : PROGRAMMER ET MÉMORISER UNE NOUVELLE CUISSON MULTI.TIME

Dans cette section, il est possible de créer, démarrer et mémoriser une nouvelle recette Multi.time.

1A PROGRAMMATION DES PARAMÈTRES (fig. M3)

Les paramètres se règlent de la même manière expliquée dans le « MENU SET » (Pour plus de détails, voir chap. Réglage du préchauffage à la page 18 et Menu Set à la page 16).

- ! La cuisson NE prévoit PAS :
 - step de cuisson ;
 - la saisie d'un temps (la cuisson est « infinie »).
- ! Chaque cuisson prévoit un préchauffage qui peut être réglé en touchant la flèche <

Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) en cliquant sur le symbole correspondant.

chap. « UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 12



fig. M2

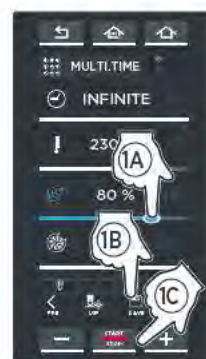


fig. M3

Cette touche SAUVEGARDER sauvegarde la recette avec les paramètres réglés : cela permet de la réutiliser à l'infini.



fig. M4



fig. M5

1B SAUVEGARDER LES PARAMÈTRES RÉGLÉS (FACULTATIF) (fig. M3)

Si vous souhaitez sauvegarder la cuisson, appuyez sur la touche « SAUVEGARDER » (la sauvegarde se fait de la même manière indiquée dans le « MENU SET »).

Pour plus de détails, voir le chap. Sauvegarder une cuisson à la page 29.

La sauvegarde de la recette permet de la réutiliser une infinité de fois sans la nécessité de régler à nouveau les paramètres (température, humidité, vitesse des ventilateurs). À chaque démarrage de la recette, il est toutefois nécessaire de régler les minuteries souhaitées (jusqu'à 10) : si vous souhaitez les mémoriser, il est nécessaire de créer un menu : pour plus de détails, voir le chap. Approfondissements : fonction « NOUVEAU MENU » à la page 39.

1C DÉMARRER LA CUISSON (fig. M3)

Touchez la touche « START/STOP » depuis la fenêtre de réglage des paramètres ou bien en la sélectionnant depuis la liste mémorisée précédemment (fig. M4) : dans ce cas, la page-écran s'ouvrira fig. M5 et permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
- ④ créer un nouveau menu (voir le chap. Approfondissements : fonction « NOUVEAU MENU » à la page 39) ;
- ⑤ lancer la cuisson avec la touche « START/STOP ».

Après la pression de la touche « START/STOP », si la cuisson prévoit un **préchauffage**, les page-écran de la page 23 (préchauffage classique) et 24 (préchauffage SMART.Preheating - technologie UIP) apparaissent.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage (s'il a été programmé, icône verte*) et une icône suggère d'enfourner des produits à cuire apparaît.

Après cette opération, dès la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.

- ! * En touchant l'icône en haut à droite, elle change de couleur :
vert= une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage
gris= son désactivé

PROGRAMMER LES MINUTERIES

Après avoir enfourné les aliments à cuire et refermé la porte, il faut régler les minuteries relatives aux plaques de cuisson insérées.

Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson située tout en haut du four, 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).

① Touchez le symbole « + » de la page-écran (fig. M8).

La page-écran s'affichera (fig. M9) relative à la première minuterie : les minuteries peuvent être réglées en temps, avec la sonde à cœur ou en choisissant une recette semblable.

Réglage de la minuterie en temps

- ② touchez le champ des heures, minutes ou secondes ;
- ③ déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- ④ confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** » (fig. M10).

L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée (dans l'exemple 15 minutes).

Réglage de la minuterie avec sonde à cœur

- ② touchez l'icône « sonde à cœur », à droite.
- ③ déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- ④ confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** » (fig. M10).

Il est possible de régler 1 seule minuterie avec la sonde à cœur. La minuterie sera écoulee lorsque la température programmée de la sonde à cœur sera atteinte.

Réglage de la minuterie avec recette semblable

Le four propose des recettes programmées avec le « **MENU SET** » et sauvegardées dans le « **MENU PROGRAMS** », similaires pour la température et l'humidité en chambre (dans l'exemple « **VEGETABLES-VERDURE** »). Pour la sélectionner, il suffit de toucher celle que vous souhaitez. L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée (dans l'exemple 20 minutes). Procédez de la même façon pour chaque plaque de cuisson enfournée (jusqu'à un maximum de 10 minuteries en simultané).

🗑 Pour éliminer une minuterie de la liste, touchez pendant 3 secondes la ligne de la minuterie que vous souhaitez annuler.

Quitter la fonction

⚠ Si vous souhaitez quitter la fonction puis interrompre le fonctionnement à l'infini du four, appuyez sur la touche « **START/STOP** » pendant environ 4-5 secondes.



fig. M8



fig. M9

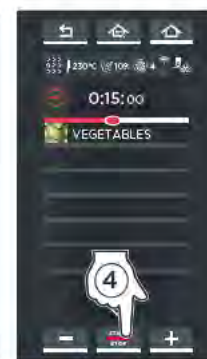


fig. M10

Recette Multi.time « **BROCCOLI** » programmée au point **A** :
Temp. : 120°C
Humidité : 40%

Recette « **VEGETABLES-VERDURE** » précédemment programmée avec le menu **SET** :
Durée : 20 minutes
Temp. : 120°C
Humidité : 40%

1E La page-écran ci-contre illustre une éventuelle situation de cuisson en cours.

Les minuteries programmées sont 7.
Certaines sont programmées en insérant un **TEMPS** (MANUAL - par ex., la première, 12h51), d'autres sont programmées en insérant une **TEMPÉRATURE DE SONDE À COEUR** (MANUAL - par ex., la quatrième, 90°C), et d'autres encore à partir d'une **RECETTE** déjà sauvegardée précédemment (« VERDURE »).

! La couleur indique :

- **VERT** : minuterie écoulée (le plat est prêt). Un signal sonore avertit qu'il faut extraire la plaque de cuisson du four. Dès la fermeture de la porte, la minuterie disparaît de la liste.
- **JAUNE** : prochaine minuterie à s'écouler (le plat est presque prêt), préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.
- **ROUGE** : minuterie en cours (plat en cours de cuisson). Le temps résiduel ou la température à atteindre sont indiqués sur la droite.



fig. M11

2 MY MULTI.TIME

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le menu « **NEW MULTI.TIME** ».

2A Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône « **MY MULTI.TIME** » (fig. M12) : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. M13).

! En bas, les flèches < et > font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches V et ^ font défiler les 16 groupes disponibles.



fig. M13

fig. M14

2B En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. M13), la page-écran s'ouvrira fig. M14 et permet de :

- **1** visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- **2** doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- **3** effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- **4** créer un nouveau menu (new menu) ;

! Pour plus de détails, voir le chap. Approfondissements : fonction « **NOUVEAU MENU** » à la page 39

5 lancer la cuisson avec la touche « **START/STOP** » (fig. M14).

2C Après avoir enfourné les aliments à cuire et refermé la porte, il faut **régl**er la minuterie relative à la plaque de cuisson insérée (voir la page 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10)

3

MY MENU

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le « NOUVEAU MENU ».



Pour plus de détails, voir le chap. **Approfondissements : fonction « NOUVEAU MENU »** à la page 39

Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône « MY MENU » (fig. M1) : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. M15).



En bas, les flèches < et > font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches v et ^ font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. M15), la page-écran s'ouvrira fig. M16 et permet de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- ④ lancer la cuisson avec la touche « START/STOP ».



fig. M15



fig. M16

APPROFONDISSEMENTS : fonction « NOUVEAU MENU »

La fonction « **NOUVEAU MENU (NEW MENU)** » permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers et maintenir en mémoire ces valeurs de temps ou de température.

En fonction des minuteriers programmées, les plaques de cuisson seront progressivement prêtes à retirer du four.

Pour programmer la fonction :

- ① sélectionnez à nouveau une recette sauvegardée dans le « **MENU MY MULTITIME** » (dans l'exemple « **POTATOES-PATATE** ») ;
- ② touchez l'icône « **NOUVEAU MENU** » ;
- ③ en fonction du nombre de plaques que l'on souhaite utiliser, programmez les minuteriers (comme il est expliqué au point ⑤ à la page 45). Les minuteriers apparaissent toutes en blanc pour indiquer qu'elles sont en attente.
- ④ Une fois que toutes les minuteriers nécessaires sont réglées, depuis la page où elles apparaissent tous, appuyez sur la touche « **START/STOP** ».
- ⑤ Appuyez sur la touche « **SAUVEGARDER** » ;
- ⑥ Choisissez l'emplacement où vous souhaitez sauvegarder le menu.

Successivement, pour sélectionner à nouveau la cuisson et la lancer, cliquez sur « **MENU MY MENU** », choisissez la recette en la touchant et faite-la démarrer à l'aide de la touche « **START/STOP** ».

 Pour plus de détails, voir le chap. « **MY MENU** » à la page 38





Menu ChefUnox

SEULEMENT POUR LES MODÈLES « PLUS ». Ce menu propose une série de recettes prédéfinies par UNOX.

1 CHEFUNOX MULTI.TIME

Dans cette section, il est possible de visualiser les programmes Multi.time prédéfinis par Unox.

Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) en cliquant sur le symbole correspondant.

chap. « UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 12

- 1A ① Touchez l'icône « CHEF UNOX » et sélectionnez la section « CHEFUNOX MULTI.TIME » (fig. MT1) ;
② sélectionnez un programme Multi.Time (par ex. « GRILL »).

Un PRÉCHAUFFAGE démarre, la page-écran ③ apparaît et indique :

- la température actuelle en chambre ;
- la température réglée pour le préchauffage ;
- la possibilité de « sauter » le préchauffage (SKIP PREHEATING) ;

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage.

- 1B Une fois le préchauffage terminé, **programmez les minuteries** en fonction du nombre de plaques de cuisson que vous souhaitez enfourner.

④ Touchez le symbole « + » de la page-écran.

⑤ La page-écran relative à la première minuterie s'ouvrira : celle-ci peut être réglée :

- en temps ou avec la sonde à cœur (dans l'exemple 0:10:00),
- en choisissant une recette compatible de l'utilisateur (dans l'exemple Hamburger),
- en choisissant une recette prédéfinie par UNOX.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE EN TEMPS

- touchez le champ des heures, minutes ou secondes ;
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche « START/STOP ».

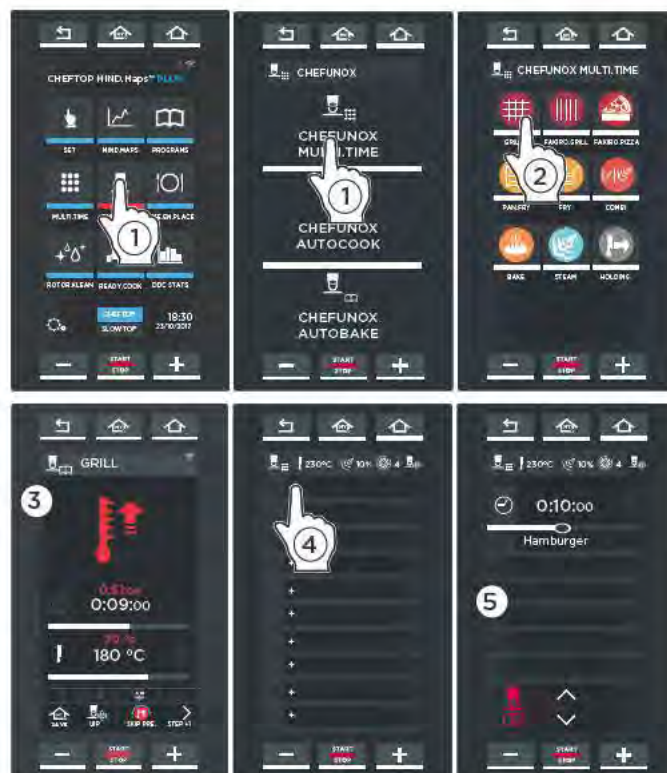
L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE AVEC SONDE À CŒUR

- touchez l'icône « sonde à cœur », à droite.
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche « START/STOP ».

Il est possible de régler 1 seule minuterie avec la sonde à cœur.

La minuterie sera écoulée lorsque la température programmée de la sonde à cœur sera atteinte.



GRILL : cuissons de grillades

FAKIRO, GRILL : cuissons grillades de viande, poisson et légumes sur grilles **FAKIRO™ Grill**

FAKIRO.PIZZA : cuissons des pizzas/focacce

PAN.FRY : cuisson de légumes, viandes et poissons panés sur grilles **Pan Fry**

FRY : cuissons de frites

COMBI : cuisson à convection et vapeur

BAKE : cuisson de pâtisseries et de pains

STEAM : cuisson à vapeur

HOLDING : maintien au chaud

fig. MT1



RÉGLAGE DE LA MINUTERIE AVEC RECETTE COMPATIBLE DE L'UTILISATEUR

Le four propose des **RECETTES UTILISATEUR**, précédemment mémorisées, avec des paramètres compatibles avec le type de programme choisi, (ex. **Hamburger**). Dans ce cas, l'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée.

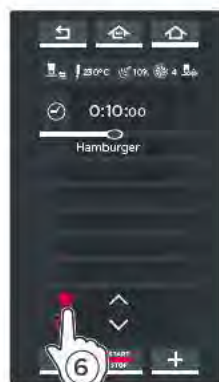
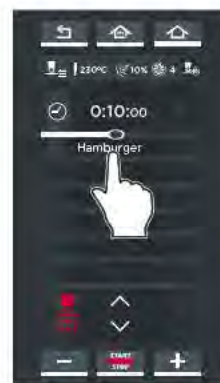
RÉGLAGE DE LA MINUTERIE AVEC RECETTE PRÉDÉFINIE UNOX

Le four propose des **RECETTES PRÉDÉFINIES « CHEFUNOX »**. Dans ce cas, l'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée.

⚠ Les noms des recettes des pages-écran ci-contre pourraient varier par rapport à ceux présents dans le four que vous possédez car elles sont seulement à titre d'exemple.

- ⑥ Touchez l'icône indiquée sur la figure.
- ⑦ Sélectionnez le type d'aliment à griller (ex. **BEEF - MANZO**).
- ⑧ Sélectionnez la catégorie souhaitée (ex. **STEAK - BISTECCA**).
- ⑨ En fonction de la recette choisie, le four propose des pages-écran différentes qui permettent de personnaliser la cuisson :
 - ☂ température
 - ⚖ poids
 - ☂ épaisseur
 - 👁 degré de cuisson interne : **peu cuit (RARE)** - **cuisson moyenne (MED)** - **bien cuit (WELL)**.
 - 👁 degré de cuisson externe : **légère dorure (LIGHT)** - **dorure moyenne (MED)** - **dorure croquante (BROWN)**. Le degré de cuisson interne et externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée.

- ⑩ En appuyant sur la touche "START" la cuisson s'affiche sur la page-écran Multi.time. Procédez de la même façon pour chaque plaque de cuisson enfournée (jusqu'à un maximum de 10 minuteries en simultanée).



Personnalisation avec saisie de l'épaisseur

Personnalisation avec saisie du poids



- 1C La page-écran ci-contre illustre une éventuelle situation de cuisson en cours. Les minuteries programmées sont 4. Certaines sont réglées en saisissant un **TEMPS (MANUAL - par ex. 20 et 11 minutes)**, d'autres ont été réglées en exploitant une **RECETTE UTILISATEUR (ex. « HAMBURGER »)**, et d'autres encore en exploitant une **RECETTE PRÉDÉFINIE « CHEFUNOX » (ex. « STEAK »)**.

⚠ La couleur indique :

- **VERT** : minuterie écoulee (le plat est prêt). Un signal sonore avertit qu'il faut extraire la plaque de cuisson du four. Dès la fermeture de la porte, la minuterie disparaît de la liste.
- **JAUNE** : prochaine minuterie à s'écouler (le plat est presque prêt), préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.
- **ROUGE** : minuterie en cours (plat en cours de cuisson). Le temps résiduel ou la température à atteindre sont indiqués sur la droite.



Minuterie avec recette prédéfinie **CHEFUNOX** : minuterie écoulee, retirez la plaque de cuisson.

Minuterie à temps : la prochaine à être écoulee, préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.

Minuterie avec recette utilisateur en cours de cuisson

2

CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

Dans cette section, il est possible de visualiser les programmes « **CHEFUNOX AUTOCOOK** » (gastro-nomie) et « **CHEFUNOX AUTOBAKE** » (pâtisserie) prédéfinis par Unox.



Les noms des recettes des pages-écran ci-contre pourraient varier par rapport à ceux présents dans le four que vous possédez car elles sont seulement à titre d'exemple.

① Touchez l'icône « **CHEF UNOX** » et sélectionnez la section « **CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE** » ;

② sélectionnez un programme (par ex. « **GRILL** »).

③ Sélectionnez le type d'aliment à griller (ex. **VERDURE - VEGETABLES**).

④ Sélectionnez la catégorie souhaitée (ex. **ZUCCHINI**).

⑤ En fonction de la recette choisie, le four propose des pages-écran différentes qui permettent de personnaliser la cuisson :

- poids
- épaisseur
- degré de cuisson interne : peu cuit (RARE) - cuisson moyenne (MED) - bien cuit (WELL).
- degré de cuisson externe : légère dorure (LIGHT) - dorure moyenne (MED) - dorure croquante (BROWN). Le degré de cuisson interne et externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée.

⑥ En appuyant sur la touche « **START STOP** » : un PRÉCHAUFFAGE démarre, une page-écran s'affiche en indiquant :

- la température actuelle en chambre ;
- la température réglée pour le préchauffage ;
- la possibilité de « sauter » le préchauffage (SKIP PREHEATING).

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage* et une icône suggère d'enfourner les produits à cuire.

Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les steps de cuisson du produit adéquatement modifiés en fonction des réglages de poids, épaisseur, cuisson interne/externe démarrent.



Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) en cliquant sur le symbole correspondant.

chap. « **UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)** » à la page 12



GRILL : cuissons de grillades

PAN.FRY : cuissons à vapeur de légumes, viande, poisson doré à la poêle et produits panés sur grilles *Pan Fry*

ROASTING : cuisson de viandes rôties

BRAISED : cuisson de viandes braisées

OVERNIGHT : cuissons nocturnes

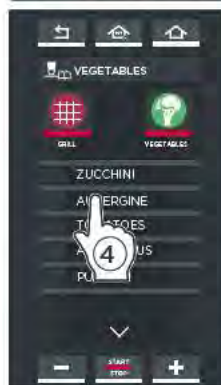
STEAM : cuisson à vapeur

BAKE : cuisson de pâtisseries et de pains

SOUS VIDE : cuissons sous-vide

REGEN : régénération d'aliments surgelés

CHEFTOP MIND.Maps™



Page-écran
des fours
**CHEFTOP
MIND.
Maps™**

Page-écran
des fours
**BAKERTOP
MIND.Maps™**

BAKERTOP MIND.Maps™





Menu Mise en place

SEULEMENT POUR LES MODÈLES « PLUS ». Le menu Mise en place permet de retirer du four plusieurs plaques de cuisson simultanément, avec des temps de cuissons variés et enfournées à différents moments.

EXEMPLE DE FONCTIONNEMENT

Dans l'exemple ci-contre, je souhaite que les 3 plaques contenant des aliments différents soient prêtes à la même heure, par exemple à **12h00**.

Pour chacune d'elle, une minuterie avec une durée différente sera réglée puisque chaque aliment exige des temps de cuisson personnalisés (1h30, 50 min., 60 min.).

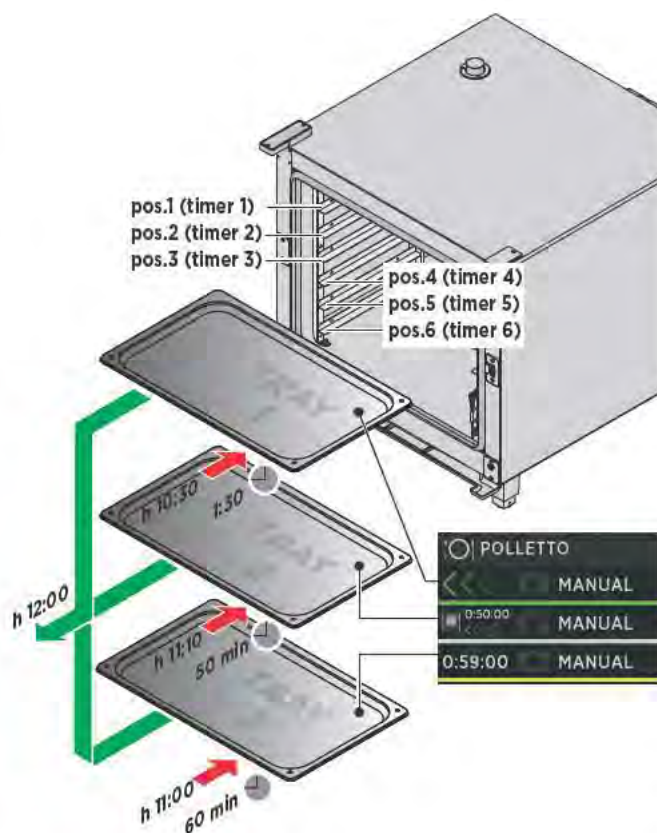
❗ Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson située tout en haut du four, la minuterie 2 pour la deuxième plaque de cuisson en partant du haut, et ainsi de suite : cela permettra de savoir quelle plaque doit être extraite à la fin de la minuterie (ex. la minuterie 2 s'arrête,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

Le four, en fonction de la durée de préparation et de l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt, indiquera, à travers un signal sonore, à quelle heure devra être introduite chacune des plaques de cuisson dans le four (à 10h30, j'insère la première, à 11h00 la deuxième, à 11h10 la troisième) de manière à pouvoir les enfourner toutes en même temps, par exemple à 12h00.

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

☞ Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) en cliquant sur le symbole correspondant.

📖 **chap. « UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 12**



MISE EN PLACE



fig. E1

③ Liste de tous les menus Mise en place sauvegardés par l'utilisateur

② Liste de toutes les cuissons Mise en place sauvegardés par l'utilisateur

① Programme une cuisson Mise en place voir la chap. Menu Set à la page 16

1 NEW MISE EN PLACE : PROGRAMMER ET MÉMORISER UNE NOUVELLE CUISSON MISE EN PLACE.

Dans cette section, il est possible de créer, démarrer et mémoriser une nouvelle Mise en place.

1A CONFIGURATION DES PARAMÈTRES

Le réglage des paramètres est effectué selon l'explication donnée dans le « MENU SET ».

- ! La cuisson NE prévoit PAS :
 - step de cuisson ;
 - la saisie d'un temps (la cuisson est « infinie »).
- ! Chaque cuisson prévoit un préchauffage qui peut être réglé en touchant la flèche < (fig. E3) et en accédant à la page fig. E4.
- 📖 Pour plus de détails, voir le chap. Réglage du préchauffage à la page 18 et Menu Set à la page 16.



fig. E2



fig. E3



fig. E4



fig. E5



fig. E6



6

1B SAUVEGARDE LES PARAMÈTRES RÉGLÉS (FACULTATIF)

Si vous souhaitez sauvegarder la cuisson en appuyant sur la touche « ENREGISTRER » (la sauvegardese fait de la même manière indiquée au « MENU SET »).

- 📖 Pour plus de détails, voir le chap. Menu Set à la page 29 (Sauvegarder une cuisson).

🔧 Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) en cliquant sur le symbole correspondant.

- 📖 chap. « UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 12.

1C DÉMARRER LA CUISSON

Le démarrage d'une cuisson se fait en touchant la touche « START/STOP » depuis la fenêtre de réglage de ses paramètres, ou bien en la sélectionnant, si elle a été précédemment mémorisée, depuis une liste (fig. E5) : dans ce cas, la page-écran s'ouvrira fig. E6 et permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
- ④ créer un nouveau menu (Pour plus de détails, voir le chap. Approfondissements : fonction « NOUVEAU MENU » à la page 47)
- ⑤ créer un menu quotidien (Pour plus de détails, voir chap. "Approfondissements : fonction « MENU QUOTIDIEN » à la page 47) ;
- ⑥ lancer la cuisson avec la touche « START/STOP ».

Après la pression de la touche « START/STOP », le préchauffage, que vous pouvez sauter en appuyant sur la touche spécifique démarre, démarre automatiquement.

- 📖 Pour plus de détails voir le chap. Réglage du préchauffage à la page 18.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage et vous pouvez passer à la programmation de la minuterie (voir fig. E7).

1D

RÉGLAGE MINUTERIES

Pour **réglér toutes les minuteries** (durée de cuisson), touchez le symbole « + » de la page-écran (fig. E7). La page-écran s'affichera (fig. E8) : les minuteries peuvent être réglées en temps, avec la sonde à cœur ou en choisissant une recette semblable.

Réglage de la minuterie en temps

- touchez le champ des heures, minutes ou secondes ;
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** » (fig. E9).

L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée (dans l'exemple 15 minutes).

Réglage de la minuterie avec sonde à cœur

- touchez l'icône « sonde à cœur », à droite.
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** » (fig. E9).

Il est possible de régler 1 seule minuterie avec la sonde à cœur.

La minuterie sera écoulee lorsque la température programmée de la sonde à cœur sera atteinte.

Réglage de la minuterie avec recette semblable

Le four propose des recettes programmées avec le « **MENU SET** » et sauvegardées dans le « **MENU PROGRAMS** », similaires pour la température et l'humidité en chambre (dans l'exemple « **VEGETABLES-VERDURE** »). Pour la sélectionner, il suffit de toucher celle que vous souhaitez.

L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée (dans l'exemple 20 minutes).

Procédez de la même façon pour toutes les minuteries nécessaires (jusqu'à un maximum de 10 minuteris en simultanée).

1E

La page-écran ci-contre (fig. E10) illustre une éventuelle situation de cuisson (voir l'exemple en bleu). La première plaque de cuisson à insérer (minuterie verte) sera toujours celle qui a le temps de cuisson le plus long (dans l'exemple 1h29 min.) ou bien celle qui prévoit l'utilisation de la sonde à cœur (il est impossible de prévoir le temps nécessaire pour atteindre la température programmée) ; successivement, il vous sera demandé d'enfourner toutes les plaques de cuisson prévues en fonction de la durée de cuisson de chacune.

! La couleur indique :

- **VERT** : introduire la plaque de cuisson >>>. À la fermeture de la porte, la minuterie devient rouge pour indiquer que la plaque est en cours de cuisson.

! Un signal sonore avertit qu'il faut introduire la plaque de cuisson dans le four ; si celle-ci est introduite dans les **45 secondes** qui suivent le signal sonore, elle sera retirée à l'heure programmée, (ex. à 12h00), dans le cas contraire, elle sera retirée en retard (ex. je dois l'enfourner à 11h00, je l'ai enfournée à 11h02 -> la plaque de cuisson sera prête à 12h02 au lieu de 12h00).

- **JAUNE** : plaque de cuisson suivante à introduire.
- **ROUGE** : plaque en cours de cuisson
- **BLANC** : plaque de cuisson à introduire



fig. E7

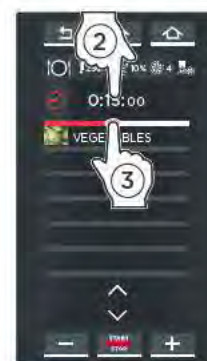


fig. E8



fig. E9

Recette Multi.time « **BROCCOLI** » programmée au point **A** :
Temp. : **120°C**
Humidité : **40%**

Recette « **VEGETABLES-VERDURE** » précédemment programmée avec le menu SET :
Durée : 20 minutes
Temp. : **120°C**
Humidité : **40%**

EXEMPLE :

PLAQUE DE CUISSON 1 -----> 1^{re} plaque à introduire
Durée : 1h29 min.
PLAQUE DE CUISSON 2 -----> 2^{de} plaque à introduire
Durée : 59 min
PLAQUE DE CUISSON 3 -----> 3^{de} plaque à introduire
Durée : 50 min
PLAQUE DE CUISSON 4 -----> 4^{de} plaque à introduire
Durée : 2 min

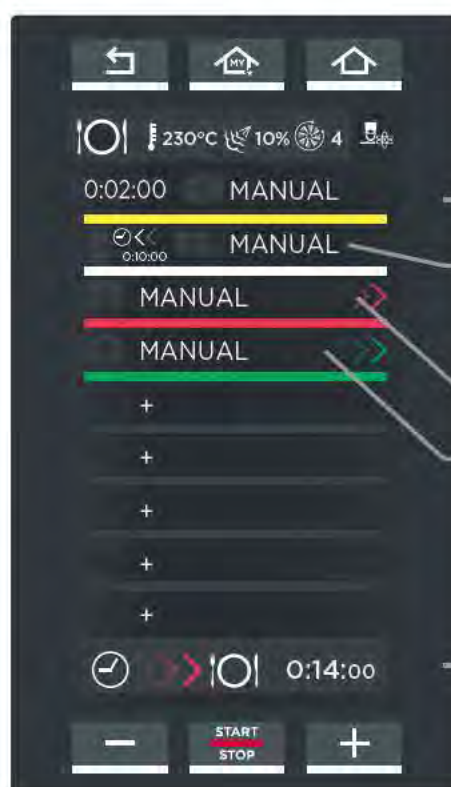


fig. E10

Plaque de cuisson suivante à introduire

Plaque de cuisson à introduire

Plaque en cours de cuisson

Plaque de cuisson à introduire

Temps restant avant la fin de cuisson de toutes les plaques

MISE EN PLACE

2

MY MISE EN PLACE

Dans cette section, il est possible de sélectionner à nouveau une cuisson précédemment mémorisée en utilisant la fonction « **MISE EN PLACE** ».

Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône « **MISE EN PLACE** » (fig. E1) : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. E12).

En bas, les flèches  et  font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches  et  font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. E12), la page-écran s'ouvrira fig. E13 et permet de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- ④ créer un nouveau menu ;

 Pour plus de détails, voir le chap. **Approfondissements : fonction « NOUVEAU MENU »** à la page 47

- ⑤ créer un menu quotidien ;

 Pour plus de détails, voir le chap. **Approfondissements : fonction « MENU QUOTIDIEN »** à la page 47

- ⑥ lancer la cuisson avec la touche « **START/STOP** ».



fig. E12



fig. E13

START
STOP

6

3

MY MENU

Dans cette section, il est possible de sélectionner à nouveau une cuisson précédemment mémorisée en utilisant la fonction « **NOUVEAU MENU** ».

 Pour plus de détails, voir le chap. **Approfondissements : fonction « NOUVEAU MENU »** à la page 47

Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône « **MY MENU** » (fig. E1) : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. E14).

En bas, les flèches  et  font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches  et  font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. E14), la page-écran s'ouvrira fig. E15 et permet de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- ④ lancer la cuisson avec la touche « **START/STOP** ».



fig. E14



fig. E15

START
STOP

4

APPROFONDISSEMENTS : fonction « NOUVEAU MENU »

La fonction « **NOUVEAU MENU** » permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers sans la nécessité d'enfourner des plaques ou de lancer les cuissons.

Pour programmer la fonction :

- ① sélectionnez une recette sauvegardée dans le menu « **MY MISE EN PLACE** » (dans l'exemple « **SMALL CHICKEN-POLLETTO** ») ;
- ② touchez l'icône « **NOUVEAU MENU** » ;
- ③ en-dessous du numéro de plaques que l'on souhaite utiliser, programmez les minuteriers comme il est expliqué au point ① à la page 45. Les minuteriers apparaissent toutes en blanc pour indiquer qu'elles sont en attente.
- ④ Une fois que toutes les minuteriers nécessaires sont réglées, depuis la page où elles apparaissent tous, appuyez sur la touche « **START/STOP** ».
- ⑤ Appuyez sur la touche « **SAUVEGARDER** » ;
- ⑥ Choisissez l'emplacement où vous souhaitez sauvegarder le menu.



Successivement, pour sélectionner à nouveau la cuisson et la lancer, cliquez sur « **MENU MY MENU** », choisissez la recette en la touchant et faite-la démarrer à l'aide de la touche « **START/STOP** ».

 Pour plus de détails, voir le chap. MY MENU à la page 46

APPROFONDISSEMENTS : fonction « MENU QUOTIDIEN »

La fonction **MENU QUOTIDIEN** permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers sans effectuer le préchauffage de la chambre (par exemple parce que le four est très chaud).

Pour programmer la fonction :

- ① sélectionnez une recette sauvegardée dans le menu « **MY MISE EN PLACE** » (dans l'exemple « **SMALL CHICKEN-POLLETTO** ») ;
- ② touchez l'icône « **MENU QUOTIDIEN** » ;
- ③ en-dessous du numéro de plaques que l'on souhaite utiliser, programmez les minuteriers comme il est expliqué au point ① à la page 45. Les minuteriers apparaissent toutes en blanc pour indiquer qu'elles sont en attente.
- ④ Une fois que toutes les minuteriers nécessaires sont réglées, depuis la page où elles apparaissent tous, appuyez sur la touche « **START/STOP** ».

 Pour plus de détails, voir le point ⑤ à la page 45





Menu Rotor.Klean

Permet d'accéder à la liste de lavages, à la gestion du filtre Unox.Pure et à l'entretien du four.

ROTOR.KLEAN

Dans cette section, il est possible de lancer l'un des programmes de lavage ou de rinçage suivants :

LAVAGE	DURÉE	UTILISATION
RINSE	00:06	rinçage froid
QUICK	00:30	chambre de cuiss. légèrement sale
SHORT	00:41	chambre de cuiss. légèrement sale
MEDIUM	01:02	chambre moyennement sale
LONG	01:43	chambre de cuiss. très sale

La technologie automatique SENSE.Klean™ vérifie l'état de saletés du four et l'affiche avec une barre colorée :

bleue : four peu sale (0-60%)

jaune : four moyennement sale (60-90%)

rouge : four très sale (oltre 90%)

en fonction de cette évaluation, il est en mesure de conseiller le lavage le plus approprié en l'indiquant avec le symbole (dans l'exemple **SHORT** - lavage rapide).

① Touchez l'icône Rotor.Klean

② Touchez le nom du programme que vous souhaitez démarrer.

③ Touchez la touche « **START/STOP** » : le lavage commence. L'afficheur indique le temps restant avant la fin du lavage (dans l'exemple de **fig. L2** il reste 1 minute et 25 secondes).

❗ La couleur de l'horloge indique :

- **ROUGE** : lavage en cours.
- **JAUNE** : il reste moins d'1 minute avant la fin du lavage sélectionné
- **VERT** : lavage terminé, on revient automatiquement à la page « **HOME** ».

❗ Pour **interrompre** un lavage en cours plus tôt, appuyez sur la touche « **START/STOP** » : un cycle de rinçage d'une durée d'6 minutes démarrera automatiquement pour éliminer toute trace de détergent résidu dans la chambre du four.

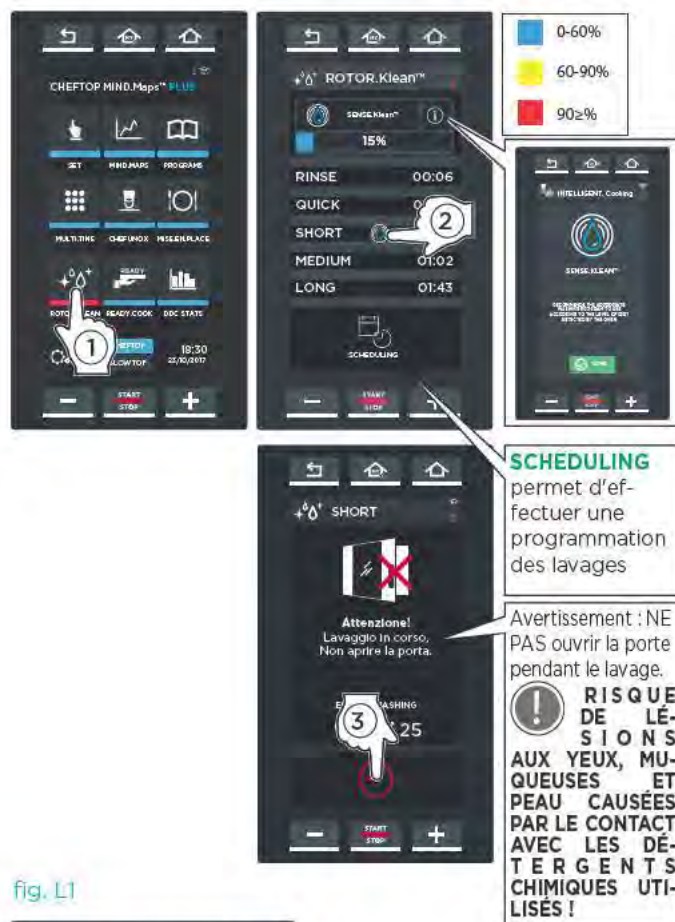


fig. L1



fig. L2

PROGRAMMATION ET LAVAGES (SCHEDULING)

Ce menu permet d'automatiser les lavages : vous avez ainsi la certitude d'avoir chaque jour le four parfaitement propre sans devoir vous préoccuper de démarrer manuellement les lavages.

La page-écran permet de régler en utilisant les touches **-** **+** :

- **(A)** l'heure de départ du lavage choisi (START WASHING AT) ;
- **(B)** l'heure à laquelle vous souhaitez que le four soit prêt (OVEN READY AT) après avoir été lavé, rincé et séché en fonction du programme choisi ;
- **(C)** si le lavage doit être effectué seulement une fois, le jour où a été effectuée la programmation (ONLY ONCE) ou bien chaque jour (EVERY DAY).

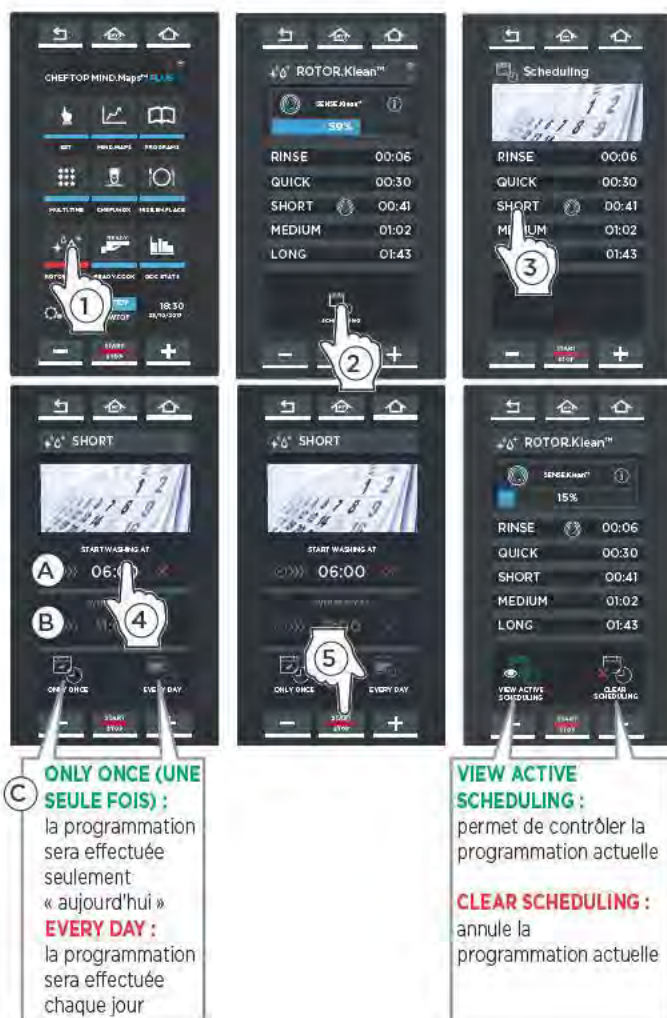
? Que se passe-t-il si vous programmez l'heure de début du lavage (ex. 6h00) et celle du four prêt (11h00) et si vous choisissez un lavage SHORT (durée 41 min.) ?
Une fois le lavage terminé à 6h41, le four est maintenu à une température d'environ 200°C jusqu'à 11h00.

? Que se passe-t-il si vous programmez l'heure de début du lavage à 7h00 et celle du four prêt à 6h00 ?

Le four est maintenu à 200°C de 7h41 (heure de fin de lavage) jusqu'à 6h00 du jour suivant.

? Que se passe-t-il si vous programmez seulement l'heure du four prêt et non celui de début de lavage ?

Le four calcule automatiquement l'heure de départ en fonction de la durée du lavage choisi. Par exemple, si j'ai choisi un lavage SHORT (durée 41 min) et l'heure de four prêt à 11h00, le lavage partira à 10h19.

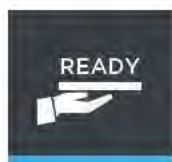


Sur les fours sont montés en série une/deux roue/s à ailettes pour le lavage de la chambre du four.

- 



50



Menu READY.COOK

Permet d'accéder à certains programmes prédéfinis de façon à démarrer rapidement les modalités de cuisson déterminées.

- 1 Pour accéder aux programmes prédéfinis :
 - ① touchez l'icône « **READY.COOK/BAKE** » (en cas de fours **BAKERTOP Mind.Maps™**) ;
 - ② sélectionnez le programme de votre choix : les paramètres (température et émission/extraction d'humidité ne sont pas modifiables par l'utilisateur) ;
 - ③ appuyez sur la touche « **START/STOP** » : une phase de préchauffage sera lancée ;
 - ④ au terme du préchauffage, pour déterminer la fin de la cuisson, réglez jusqu'à 4 minuteriers (durée de cuisson) ou bien utilisez le mode sonde à cœur (température au cœur) ;
 - ⑤ lancez la cuisson à l'aide la touche « **START/STOP** » comme d'habitude.

! La touche **SAVE FAVOURITE** n'est actuellement pas opérationnelle



Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)** en cliquant sur le symbole correspondant.

chap. « **UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)** » à la page 12.



La page-écran illustre une éventuelle situation de cuisson en cours.

Les minuteriers réglés sont quatre : trois en saisissant un **TEMPS** (par ex., le premier, le deuxième et le quatrième), une en saisissant la **TEMPÉRATURE DE LA SONDE À COEUR** (parex., la troisième à 70°C).

Les couleurs indiquent :

- **VERT** : minuterie écoulée (le plat est prêt). Un signal sonore avertit qu'il faut extraire la plaque de cuisson du four. Dès la fermeture de la porte, la minuterie disparaît de la liste.
- **JAUNE** : prochaine minuterie à s'écouler (le plat est presque prêt), préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.
- **ROUGE** : minuterie en cours (plat en cours de cuisson).



Menu Stats DDC

Permet d'accéder au contrôle des consommations et des données HACCP.

La page-écran donne accès à 3 zones :

A) GOAL (Objectifs) : il est nécessaire de programmer le nombre d'heures de travail quotidiennes du four nécessaires pour optimiser les coûts, successivement s'affiche un histogramme qui indique si l'objectif a été atteint. Cet affichage permet de comprendre si le four est utilisé de manière optimale.

B) 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).

C) CONSOMMATIONS : en touchant l'icône « CONSOMMATIONS », une page-écran s'affiche et indique les dates de fonctionnement du four.



A PROGRAMMATION DES OBJECTIFS

- 1 Sélectionnez la rubrique indiquée.
- 2 Tournez la barre bleue ou agissez sur les touches **-** **+** pour programmer le nombre d'heures par jour que devra utiliser le four pour optimiser les coûts (ex. 14h00).
- 3 Lancez-la en appuyant sur la touche « **SAVE** ».
- 4 Choisissez si vous souhaitez visualiser les objectifs par jour, par semaine ou par mois : une ligne grise (qui représente le temps programmé, ex. 14 heures) et un histogramme apparaîtront.

Sur ce dernier :

- les barres bleues indiquent quand a été atteint l'objectif (c'est à dire si les 14 heures de travail quotidiennes du four ont été dépassées)
- les barres rouges indiquent lorsque l'objectif N'a PAS été atteint.



Affichage des objectifs par semaine
ex. du 18 au 24 décembre

22 heures : objectif atteint
14 heures : objectif à atteindre
12 heures : objectif NON atteint

B DONNÉES HACCP

- 1 Sélectionnez la date de fonctionnement du four de laquelle vous souhaitez connaître les données HACCP.
- 2 Les données relatives au fonctionnement seront affichées.



C CONSOMMATIONS

En touchant l'icône « **CONSOMMATIONS** », une page-écran s'affiche et indique les dates de fonctionnement du four.

- 1 sélectionnez la date à laquelle vous souhaitez connaître les consommations :
- 2 sélectionnez la période de fonctionnement du four ; les consommations suivantes s'afficheront :
 - courant/gaz consommés ;
 - litres d'eau consommés pour la production de vapeur en chambre de cuisson ;
 - litres d'eau et de détergent consommés pour les lavages.





Paramètres

Permet d'accéder au réglage des paramètres du four.

Le MENU SERVICE (SERVICE MENU) est réservé aux opérateurs spécialisés, en revanche la section « PROGRAMMATION UTILISATEUR (USER SETTINGS) » est accessible à tout opérateur en tapant le mot de passe « **4456** » et en confirmant avec « **OK** ».

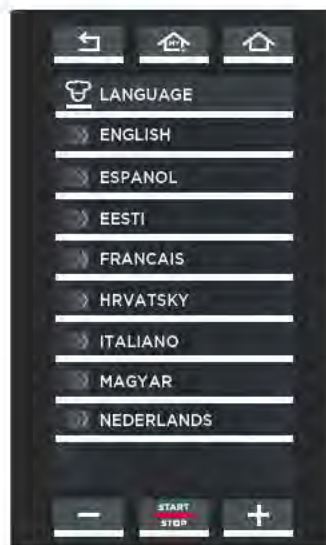


1

LANGUE (LANGUAGE)

Permet de sélectionner la langue préférée qui sera utilisée pour toutes les rubriques du menu. La liste des langues peut défiler avec les flèches ▼ et ▲.

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



2

DATE ET HEURE (DATE AND TIME)

Permet de modifier les réglages « DATE ET HEURE » du four.

IL EST nécessaire de régler :

- le fuseau horaire, en cliquant sur la zone géographique d'appartenance et en choisissant votre propre Pays, en faisant défiler la liste avec les flèches ▼ et ▲ ;
- l'heure légale, c'est à dire si l'heure hivernale (solaire) ou estivale (légale) est en vigueur au moment ; en alternative « AUTOMATIQUE » permet la mise à jour automatique ;
- si vous souhaitez que la date et l'heure se mettent à jour automatiquement.



3

UNITÉ DE MESURE (UNIT OF MEASURE)

Permet de sélectionner l'unité de mesure :

- de la température (°C-°F) ;
- du volume (litres - gallons) ;
- de l'épaisseur (mm ou inches) ;
- du poids (kg ou livres) ;
- de l'énergie (kWh o BTU) ;

Permet également de programmer la monnaie courante (€, \$, etc...) et, en entrant dans ce menu, il est possible de régler :

- si le symbole de la monnaie doit être devant ou derrière la valeur ;
- si vous souhaitez utiliser "." ou "," pour les numéros décimaux.



4

RÉSEAUX (NETWORK)

Permet d'activer ou de désactiver le contrôle du four à travers l'accès à distance en réseau et d'en configurer les paramètres.

Connection test

Test de connexion pour les 3 types de connexion

Cloud PIN

Le code PIN sert à activer le four sur DDC.unox.com et sur l'APP. Chaque four en possède un différent et au premier allumage, il est déjà programmé ; au besoin, il est possible de le modifier pour le rendre personnel.

DHCP

Permet d'obtenir les réglages de réseau depuis le serveur DHCP (pour des connexions WIFI, laissez toujours DHCP « ON »).

Pour des connexions câblées, il sera possible de saisir les réglages de réseau manuellement.

En cas de carte SIM apparaîtra :

Niveau de signal

PIN de la carte sim (seulement si la carte nécessite d'un PIN)

APN (dépend de l'opérateur et doit être cherché sur internet), s'il n'est pas saisi, le four ne se connecte pas.



5

COÛTS DES PRODUITS DE CONSOMMATION (CONSUMABLE PRICES)

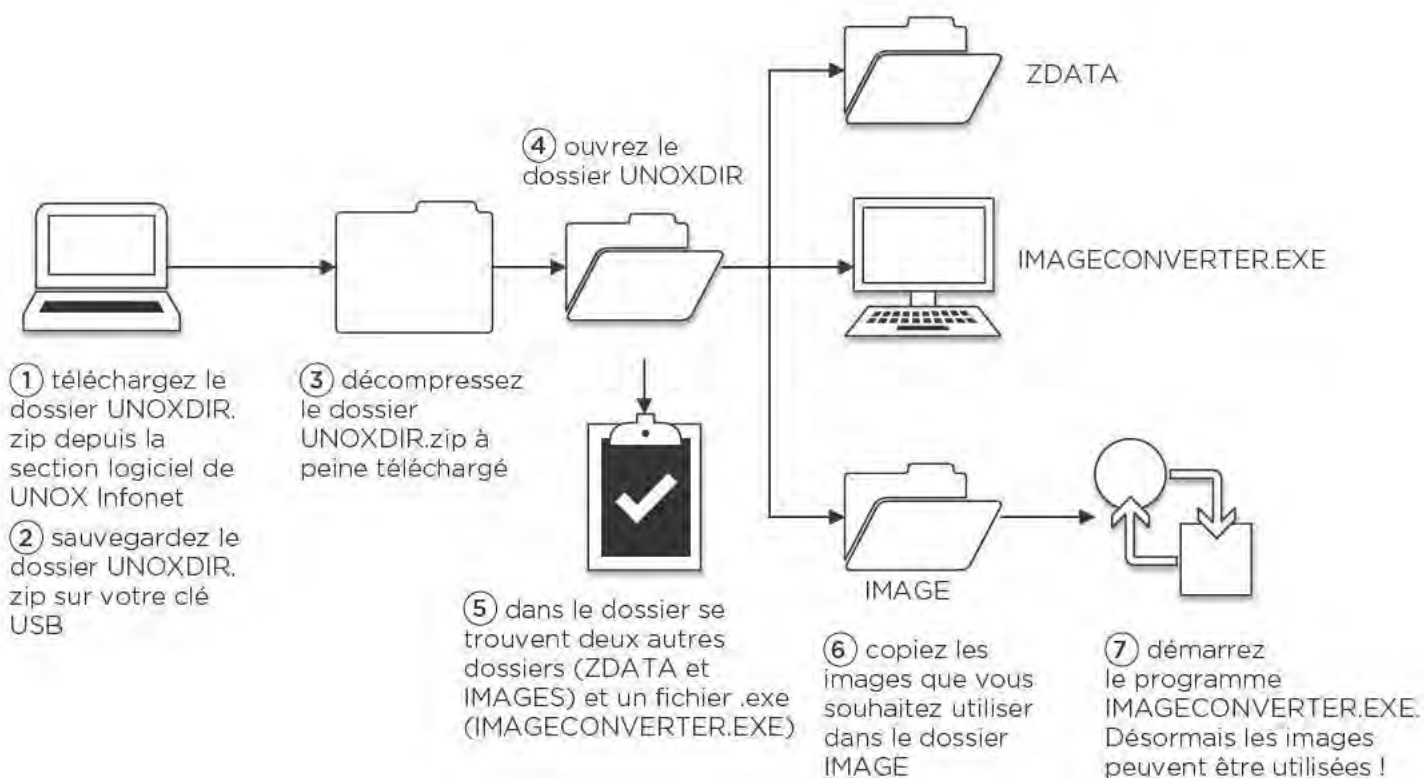
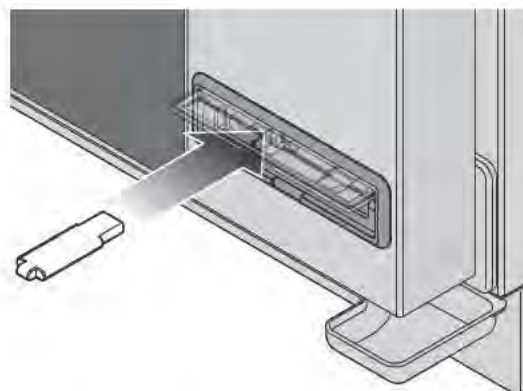
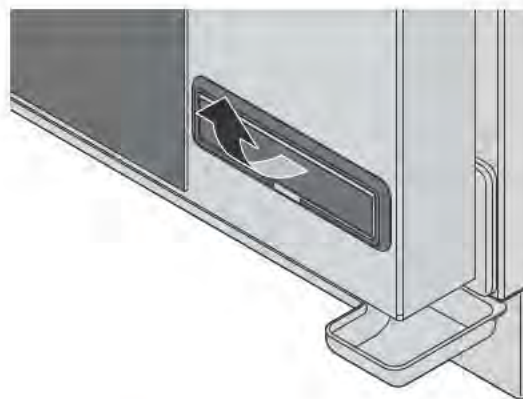
Permet de saisir les coûts de l'énergie électrique, de l'eau et du détergent (la monnaie est celle configurée dans la section « Unité de mesure » dans cette même page-écran)



6 USB

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

- **EXPORTER DES PROGRAMMES (EXPORT PROGRAMMES)** : exporte des recettes du four vers une clé USB ;
- **IMPORTER DES PROGRAMMES (IMPORT PROGRAMMES)** : exporte des recettes d'une Clé USB vers le four ;
- **EXPORTER DES IMAGES (EXPORT PICTURE)** : importe des images de votre clé USB vers le four, par exemple une photo d'un plat bien réussi. Les images, pour pouvoir être utilisées, doivent être converties : suivez la procédure représentée dans le dessin, des points ① à ⑦.
- **EXPORT HACCP TO USB** : exporte les données HACCP relevées par le four sur la clé USB.



7 UNOX.CARE

UNOX.PURE

① Volume filtrable

Grâce à un compte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litre d'eau manquants avant le remplacement du filtre.

② Dureté de l'eau

La page-écran permet de régler la dureté de l'eau à l'intérieur d'une plage de 3 °dH à 10 °dH (allemands).

③ Active le compteur

Après le remplacement du filtre, il est nécessaire de réinitialiser le compte-litres afin que le décompte reprenne du début. Pour effectuer cette opération, il faut saisir le code PIN indiqué sur la boîte du kit.



UNOX.PURE-RO

① Volume filtrable

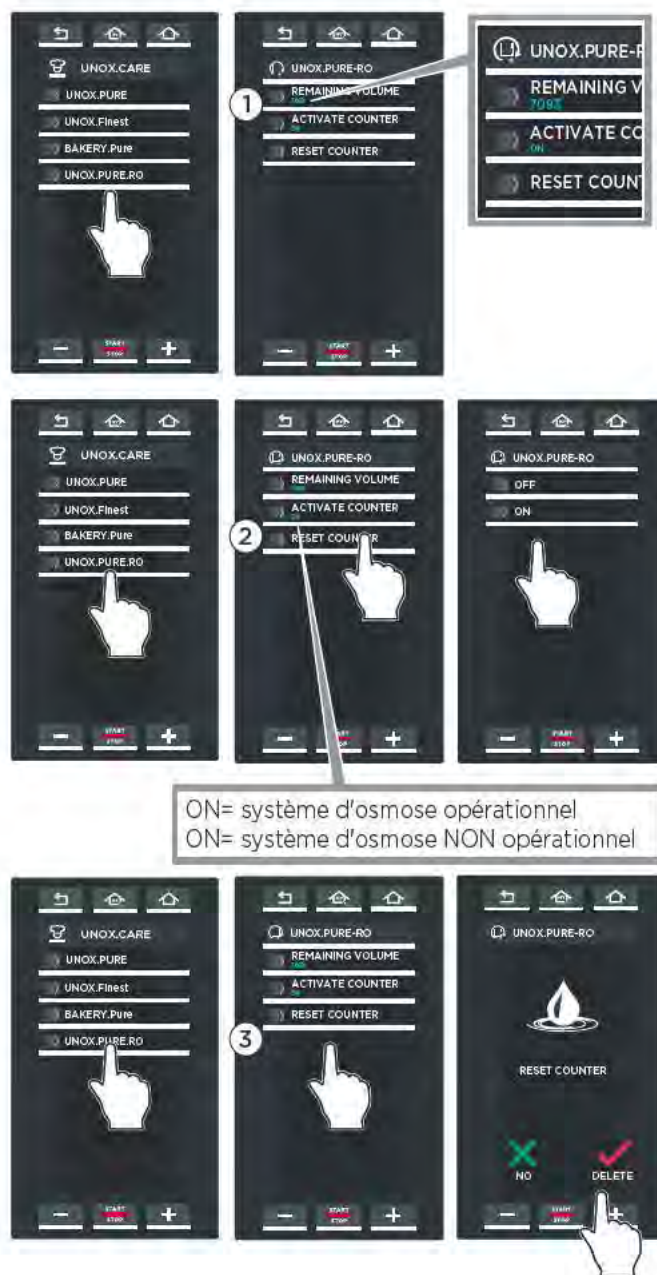
Grâce à un compte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litres d'eau manquants avant le remplacement du filtre (dans l'exemple 7083 litres résiduels avant le remplacement du filtre).

② Dureté de l'eau

Afin que le système OSMOSE fonctionne correctement, il est nécessaire que ce paramètre soit réglé sur « ON » (par défaut, il est sur « OFF »). Si pour une raison quelconque le système d'osmose inverse doit être retiré du four, ou en attente d'une éventuelle réparation, il est nécessaire de le régler à nouveau sur « OFF ».

③ Active le compteur

Après le remplacement du filtre, il est nécessaire de réinitialiser le compte-litres afin que le décompte reprenne du début. Pour effectuer cette opération, il est nécessaire d'accéder à la page-écran et de confirmer (ANNULER - DELETE).



8 OPTIONS (OPTIONS)

1 COÛT DES CONSOMMATIONS (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

Si activé (ON), il convertit les données de consommation (ex. les litres utilisés pour la distribution de vapeur) en coûts selon la monnaie programmée.



2 VERROUILLAGES

Depuis cette rubrique, il est possible d'accéder aux trois sous-menus :

Verrouille l'affichage du programme (LOCK VIEW PROGRAM)

Permet le démarrage des programmes de cuisson mémorisés par les utilisateurs mais empêche leur affichage, modification et annulation.

Verrouille les programmes utilisateur (LOCK USER PROGRAM)

Permet le démarrage et l'affichage des programmes de cuisson mémorisés par les utilisateurs mais empêche leur modification et annulation.

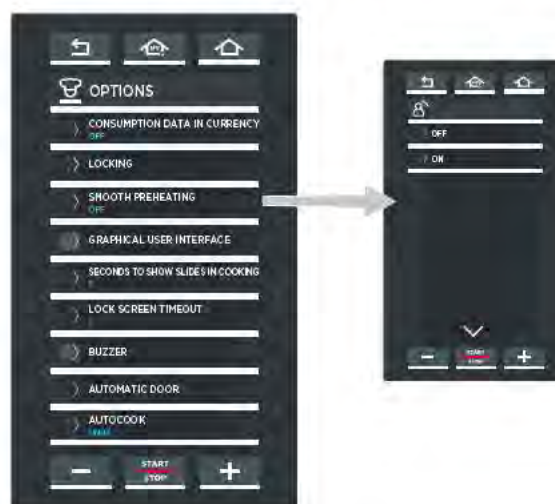
Verrouille les cuissons manuelles (LOCK MANUAL COOKINGS)

Bloque la possibilité d'effectuer des cuissons manuelles (menu SET).



3 SMOOTH PREHEATING (PRÉCHAUFFAGE « DOUX »)

Si l'alarme AF02 se déclenche souvent (thermostat de sécurité), il est possible d'activer la fonction SMOOTH (doux), un préchauffage plus délicat.



4 INTERFACE UTILISATEUR

Depuis cette rubrique, il est possible d'accéder à deux sous-menus :

Icônes de la page d'accueil

(HOME PAGE ICONS) :

depuis ce sous-menu, il est possible d'effectuer certains réglages sur les icônes du menu principal (SET, PROGRAMS, MULTITIME, etc.) : Réglages :

Montrer (SHOW) : visualisation normale de l'icône sélectionnée

Cacher (HIDE) : cache l'icône sélectionnée

Ignorer (SKIP) : si des icônes sont ignorées, celles restantes se repositionnent pour occuper les espaces vides.

Verrouiller (LOCK) : bloque l'utilisation du menu en le laissant visible

Désactiver (DEACTIVATE) : bloque l'utilisation du menu en le rendant peu visible.

Montrer le menu complet (SHOW FULL MENU) :

s'il est réglé sur ON, il affiche les paramètres de tous les accessoires (même s'ils ne sont pas installés).



5 SECONDES AVEC SLIDE EN CUISSON (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Programme le temps durant lequel seront visualisées les page-écran relatives aux processus de cuisson avant de passer à la page-écran successive.



6 TIMEOUT VERROUILLAGE ÉCRAN (LOCK SCREEN TIMEOUT)

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 redevient opérationnel.

Si la porte reste longtemps ouverte, l'écran se déverrouille automatiquement après un temps programmable par l'opérateur à travers ce menu (le temps est exprimé en secondes, dans l'exemple 3 secondes).



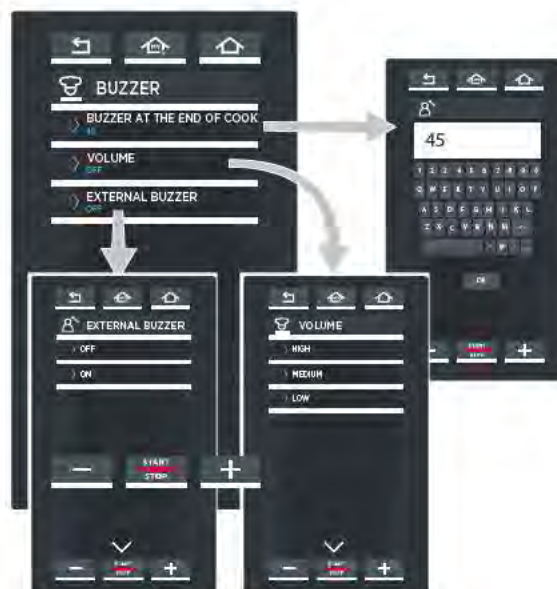
7 SIGNAL SONORE (BUZZER)

Permet de programmer :

...la **durée** en secondes du signal sonore en fin de cuisson/fermentation. La valeur saisie avec le clavier et confirmée avec « OK » ;

...le **volume** du signal sonore en fin de cuisson/fermentation parmi : haut, moyen ou bas ;

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



8 PORTE AUTOMATIQUE

Permet de programmer :

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



9 AUTOCOOK

Ajoute à la liste des programmes chef UNOX mémorisés ceux dédiés à un Pays.



Communication four-utilisateur

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			
Écran	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		
AF20 :	Alarme thermostat Hotte	Le four ne permet pas le démarrage des programmes tant que les températures ne seront pas rentrées dans les limites normatives et tant que le bouton « réarmement hotte » ne sera enfoncé	Attendez l'abaissement des températures et appuyez sur la touche de réarmement ; si le problème persiste, contactez le service d'assistance clients
AF23*	Absence de gaz	Le four arrête n'importe quel cycle de fonctionnement et empêche les programmations successives à l'écran	Contactez le service d'assistance clients
AF25**	Alarme chariot	Le four ne permet pas le démarrage des programmes, sauf le préchauffage	Positionnez correctement le chariot à l'intérieur de la chambre du four. Si le problème persiste même après l'action corrective, contactez le service d'assistance clients

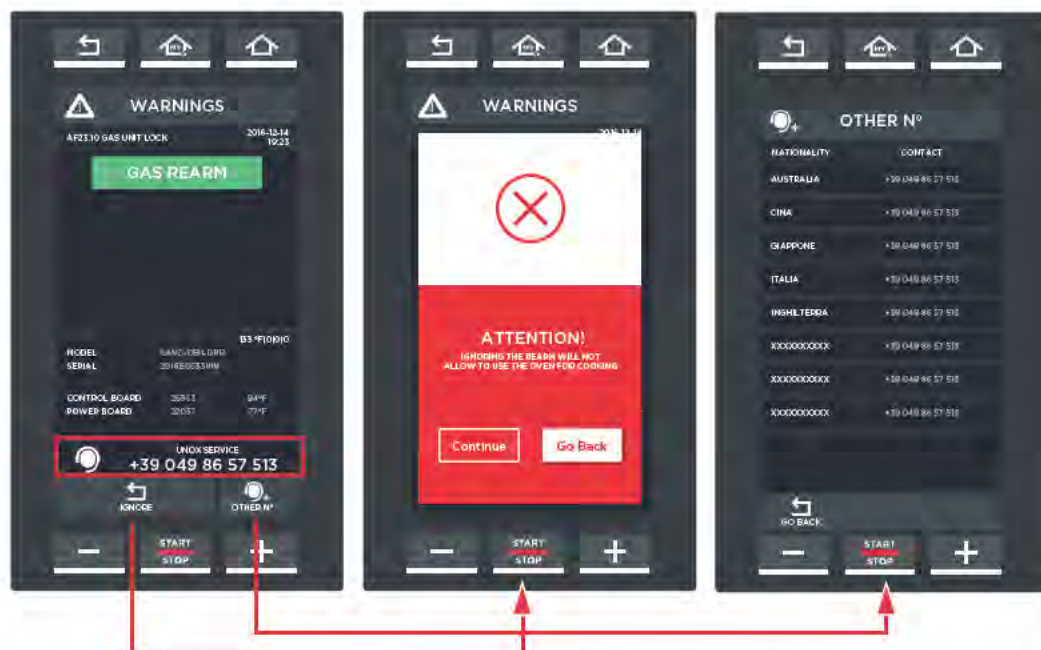
* uniquement pour les modèles à gaz

** uniquement pour les modèles sur chariot

L'apparition de l'alarme AF23 - GAS REARM indique un manque de gaz ; dans ce cas, il est opportun de contacter un Centre d'Assistance Autorisé, en appelant le numéro qui s'affiche (UNOX SERVICE).

La pression de la touche « IGNORER-IGNORE » affiche une page-écran d'avertissement ; en ignorant l'alarme, le four ne sera pas utilisable.

La pression de la touche « AUTRES N° (OTHER N°) » affiche d'ultérieurs numéros téléphoniques d'assistance.



WF - WARNING FOUR

Écran	Description	Effet	Résolution du problème
WF01 :	Warning sonde chambre 1 (arrière)	Le four continue à fonctionner en utilisant la sonde de la chambre 2, le réglage de la température pourrait donc être moins précise	Contactez le service d'assistance clients
WF02 :	Warning sonde chambre 2 (avant)	Le four continue à fonctionner	
WF03 :	Warning sonde à cœur	Le four continue à fonctionner mais il n'est plus possible d'effectuer de cuissons avec la sonde à cœur	
WF04 :	Warning indicateur de vitesse du moteur	Le four continue à fonctionner, mais la mesure de l'humidité est désactivée	
WF06 :	Warning température carte puissance		
WF12 :	Warning température carte Sous Vide (sous-vide)	Le four continue à fonctionner mais il n'est pas possible d'utiliser la sonde Sous Vide (sous-vide) externe	
WF13 :	Warning sonde Sous Vide (sous-vide)		
WF15 :	Warning perte de communication avec carte Sous Vide (sous-vide)		
WF16	Warning absence d'eau ou vanne d'eau EL 1	Le four continue à fonctionner mais les lavages pourraient ne pas être efficaces	Vérifiez la raison pour laquelle l'eau est absente. Si le problème persiste même après l'action corrective, contactez le service d'assistance clients
WF17 :	Warning sonde multipoint sur 1 ou plusieurs points de mesure (jusqu'à 3)	Le four continue à fonctionner mais la mesure de la température au cœur pourrait être imprécise	
WF18 :	Warning rotation de la vanne POLLO	Il n'est plus possible de passer d'une cuisson pollo à un lavage et/ou vice-versa	
WF19	Absence de détergent dans le réservoir présent sous le four	Le lavage s'interrompt, le système commence un rinçage forcé	Remplissez de détergent si le problème persiste même après l'action corrective, contactez le service d'assistance clients
WF20 :	Absence d'eau sur la vanne de la roue à ailettes EG 1	Les programmes de lavage démarrent régulièrement mais, à cause du dysfonctionnement de la roue à ailettes, le nettoyage ne sera pas optimal	Contactez le service d'assistance clients
WF25 :	Absence d'eau sur la vanne EL 2	Les programmes de lavage démarrent régulièrement mais, à cause de ce problème, l'arrière de la tôle de protection des ventilateurs ne sera pas lavé	Contactez le service d'assistance clients
WF26 :	Absence d'eau sur la vanne de la roue à ailettes EG 2	Les programmes de lavage démarrent régulièrement mais, à cause du dysfonctionnement de la roue à ailettes, le nettoyage ne sera pas optimal	
WF27 :	Absence d'eau sur la vanne EL 1	Aucun type de lavage n'est possible	Vérifiez la raison pour laquelle l'eau est absente. Si le problème persiste même après l'action corrective, contactez le service d'assistance clients
WF28 :	Warning température carte de contrôle	Le four continue à fonctionner	Contactez le service d'assistance clients
WF29 :	Warning température des fumées GAZ	Le four continue à fonctionner mais possibilité de prestations inférieures	
WF30 :	Erreur de communication avec la carte des fumées	Le four continue à fonctionner mais possibilité de prestations inférieures	Contactez le service d'assistance clients
WF31 :	Température de la carte des fumées élevée	Le four continue à fonctionner	

WC - WARNING HOTTE

Écran	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	
WC06 :	Absence de tension	Moteur et système de réduction des fumées non activés	
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

Écran	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		Contrôlez le câble d'alimentation de l'étuve. Si le problème persiste même après l'action corrective, contactez le service d'assistance clients
AL03 :	Absence de tension 230 V sur la carte étuve		

WL - WARNING ÉTUVE

Écran	Description	Effet	Résolution du problème
WL01 :	Erreur sonde humidité	L'étuve continue à fonctionner mais il n'est pas possible d'utiliser le réglage automatique de l'humidité	Contactez le service d'assistance clients
WL02 :	Erreur température carte	L'étuve continue à fonctionner	
WL03 :	Erreur sonde compartiment composants		

AM - ALLARMES CELLULE DE MAINTIEN (SlowTop)

Écran	Description	Effet	Résolution du problème
AM01	Alarme sonde en chambre	La cellule de maintien en température arrête tout cycle de fonctionnement et empêche les programmations successives à l'écran	Contactez le service d'assistance clients
AM02 :	Alarme perte de communication		
AM03 :	Alarme thermostat de sécurité		
AM04 :	Alarme thermique du moteur		
AM05 :	Alarme indicateur de vitesse du moteur		

WM - WARNING CELLULE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE (SlowTop)

Écran	Description	Effet	Résolution du problème
WM02 :	Erreur température carte	La cellule de maintien en température continue à fonctionner	Contactez le service d'assistance clients
WM03 :	Erreur sonde à cœur	La cellule de maintien en température continue à fonctionner mais il n'est pas possible de démarrer les processus qui utilisent la sonde à cœur	

Nettoyage



Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- **après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz** (SEULEMENT POUR LES FOURS À GAZ)
- **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. Effectuez le nettoyage quotidien même si l'appareil est utilisé exclusivement avec de la chaleur humide (vapeur).

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser 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, SONDE À CŒUR

Attendez que les surfaces soient froides.

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

En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par UNOX ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie*. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

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 la chambre de cuisson en utilisant les programmes de lavage.



Pour plus de détails, voir le chap. ROTOR. KLEAN à la page 48

SURFACES PLASTIQUES ET PANNEAU DE COMMANDE

Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates.

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 pour vitres.

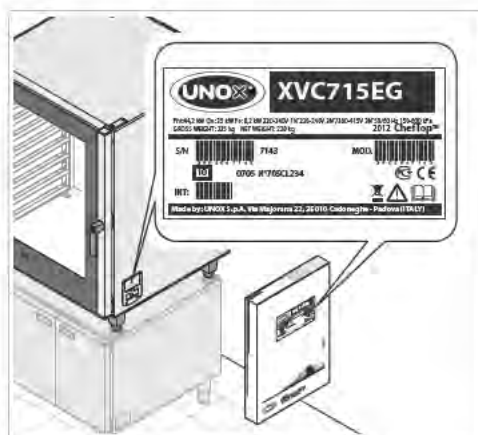
Rincez et essuyez avec soin.



Avec l'évacuation fermée, NE JAMAIS utiliser les programmes de lavage ou ne jamais laver la chambre avec de grosses quantités d'eau par risque d'inondation.

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.	- Absence de la tension de réseau. - Appareil défectueux.	Vérifiez le branchement au courant électrique.	Contactez le service d'assistance clients.
La vapeur n'est pas générée dans la chambre de cuisson.	- Arrivée d'eau fermée. - Raccordement au réseau hydrique ou au réservoir non effectué correctement. - Absence d'eau dans le réservoir (en cas de prise d'eau depuis le réservoir). - Filtre de l'entrée d'eau obstrué par des impuretés.	- Ouvrez l'arrivée d'eau. - Vérifiez le raccordement au réseau hydrique ou au réservoir. - Remplissez le réservoir d'eau. - Nettoyez le filtre.	Contactez le service d'assistance clients.
Après avoir programmé le temps et avoir appuyé sur la touche START/STOP, le four ne démarre pas.	Porte ouverte ou mal fermée.	Vérifiez la fermeture de la porte.	Contactez le service d'assistance clients.
Avec la porte fermée, de l'eau s'échappe du joint.	- Joint sale. - Joint endommagé. - Mécanisme de la poignée desserré.	- Nettoyez le joint avec un chiffon humide. - Adressez-vous à un technicien spécialisé pour la réparation.	Contactez le service d'assistance clients.

Périodes d'inactivité

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

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (SEULEMENT POUR LES FOURS À GAZ) ;
- 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 le chap. **Nettoyage** à la page **64**) ;

- branchez l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (SEULEMENT POUR LES FOURS À GAZ) ;
- 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 écologique)
- 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 et à gaz

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Pour les fours électriques et à gaz :

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

Uniquement pour les fours à gaz :

est conforme à la Directive des Appareils à Gaz 2009/142/CE selon les normes suivantes :

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006



Groot Mijdrechtstraat 42
Postbus 32

3640 AA Mijdrecht

+31 (0)297-282341 - +31(0)297-287405

 www.emga.com

 info@emga.com

UNOX.COM | FOLLOW US ON



UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy

Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com