



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

MANUEL D'UTILISATION

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

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

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

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

## INDEX

|                                                                                |               |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>NORMES DE SÉCURITÉ .....</b>                                                | <b>4</b>      |
| <b>INDICATIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION .....</b>                               | <b>5</b>      |
| Conseils de cuisson .....                                                      | 5             |
| <b>UTILISATION DU FOUR .....</b>                                               | <b>6</b>      |
| UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) .....                                       | 8             |
| <b>MENU SET .....</b>                                                          | <b>10</b>     |
| Comment régler les paramètres de cuisson .....                                 | 11            |
| programmer une cuisson manuelle .....                                          | 11            |
| Démarrer la cuisson .....                                                      | 14            |
| Fin de cuisson .....                                                           | 18            |
| Sauvegarder une cuisson .....                                                  | 19            |
| <b>MENU MULTI.TIME .....</b>                                                   | <b>20</b>     |
| Exemple de fonctionnement .....                                                | 20            |
| New multi.time : programmer et mémoriser une nouvelle cuisson multi.time ..... | 21            |
| My Multi.time .....                                                            | 23            |
| My Menu .....                                                                  | 24            |
| Approfondissements : « Nouveau Menu » .....                                    | 24            |
| <b>MENU PROGRAMS .....</b>                                                     | <b>25</b>     |
| <b>MENU READY.COOK .....</b>                                                   | <b>26</b>     |
| <b>MENU CHEFUNOX .....</b>                                                     | <b>27</b>     |
| <b>MENU DCC STATS .....</b>                                                    | <b>29</b>     |
| <b>RÉGLAGES .....</b>                                                          | <b>31</b>     |
| <br><b>UTILISATION ÉTUVE DE FERMENTATION CONNECTÉE .....</b>                   | <br><b>38</b> |
| <b>MENU SET .....</b>                                                          | <b>40</b>     |
| Comment régler les paramètres de fermentation .....                            | 41            |
| programmer une cuisson manuelle .....                                          | 41            |
| Démarrer la fermentation .....                                                 | 43            |
| Fin de fermentation .....                                                      | 45            |
| <b>MENU MULTITIME .....</b>                                                    | <b>48</b>     |
| <b>ENTRETIEN .....</b>                                                         | <b>54</b>     |
| Surfaces externes en acier, joint de la chambre de cuisson .....               | 54            |
| Intérieur de la chambre de cuisson .....                                       | 54            |
| Surfaces plastiques et panneau de commande .....                               | 54            |
| Vitre interne et externe de la porte .....                                     | 54            |
| Assistance après-vente .....                                                   | 55            |
| Communication four-utilisation .....                                           | 56            |
| Périodes d'inactivité .....                                                    | 57            |
| Élimination en fin de vie utile .....                                          | 57            |
| Certifications .....                                                           | 57            |

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

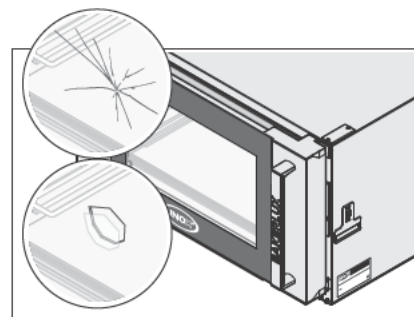
## Normes de sécurité

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



### 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 levage, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question.
- Faites extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.
- Ne pas retirer ou toucher le carter de protection des ventilateurs, les ventilateurs et les résistances durant le fonctionnement et jusqu'à leur refroidissement complet.
- Le circuit hydrique du four, qui commence avec le raccord 3/4" (avec clapet de non-retour incorporé) et comprend tous les tuyaux et accessoires en aval de celui-ci, ne doit pour aucune raison être manipulé car cela pourrait provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Si le verre de l'appareil est fêlé ou endommagé, demandez son remplacement immédiat en contactant un Centre d'Assistance Autorisé. **Ne pas utiliser le four : risque d'explosion du verre !**



### DANGER D'INCENDIE !

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (ex. manuels d'instructions, sachets en plastique, etc.) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- Ne 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.

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

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## Indications générales d'utilisation



**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le chapitre "Normes de sécurité"**

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir page **54**) ; laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement n'ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement afin de réduire les consommations d'énergie. Pour sortir de la modalité STAND-BY, il suffit de toucher la touche START/STOP.
- Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35°C.
- En cas de coupure de courant ou d'extinction de la machine, dès le redémarrage, l'appareil reprendra le programme en cours. La durée de cuisson pourrait être prolongée de 2 minutes au maximum.
-  Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm. Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur de 160 cm.**

## CONSEILS DE CUISSON

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

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

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## Utilisation du four



### 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 10](#)



### 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 27](#)



### PROGRAMMES

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec le « MENU

SET ».



[Approfondissements à la page 27](#)



### READY.COOK

Permet d'accéder à certains programmes prédéfinis de façon à démarrer rapidement les modalités de cuisson déterminées.



[Approfondissements à la page 28](#)



### CHEFUNOX

Ce menu propose une série de recettes prédéfinies par UNOX : la certitude d'un résultat toujours parfait.



[Approfondissements à la page 29](#)



### DATE

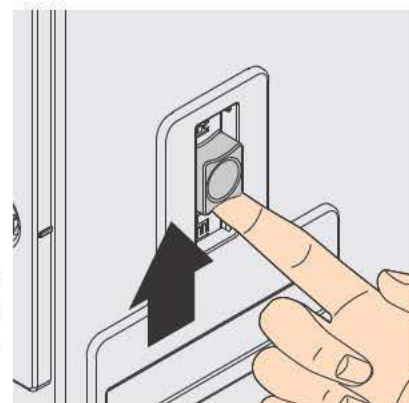
Permet d'accéder au contrôle des consommations et des données HACCP.



[Approfondissements à la page 31](#)



En cas de coupure de courant, il est possible de déverrouiller la porte en appuyant sur le bouton latéral du four.



Revient à la page-écran principale

Revient en arrière à la page précédente

Ouvre la porte du four



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

 **chap. « Paramètres » à la page 33**

Diminue les valeurs

Ce four permet de contrôler, avec un seul panneau de commande, également **l'étuve de fermentation** connectée. Pour utiliser l'étuve de fermentation, touchez l'icône inférieure (PROVER)

Augmente les valeurs

La touche **START STOP** démarre/interrompt une cuisson

 **chap. « Démarrer la cuisson » à la page 14**



connexion WI-FI  
activée



connexion 3G  
activée



connexion ethernet  
activée



connexion WI-FI  
NON activée

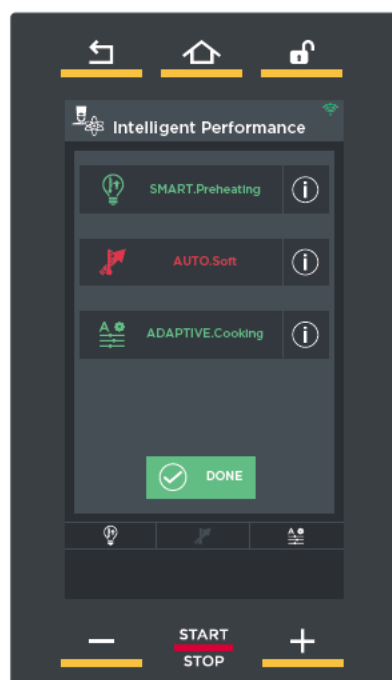


connexion 3G  
NON activée



connexion ethernet  
NON activée

## 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

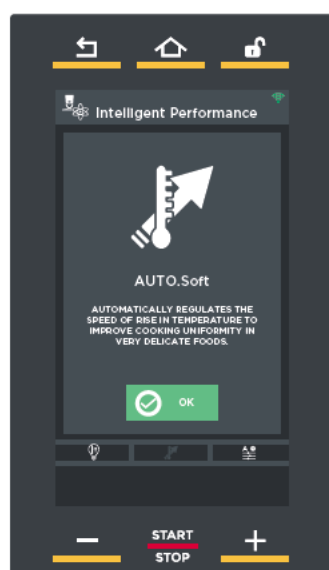
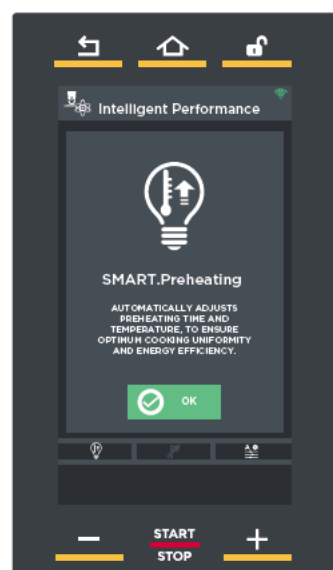
Régule automatiquement le temps et la température de préchauffage pour garantir l'uniformité maximale de cuisson et l'efficacité énergétique.

#### AUTO.Soft

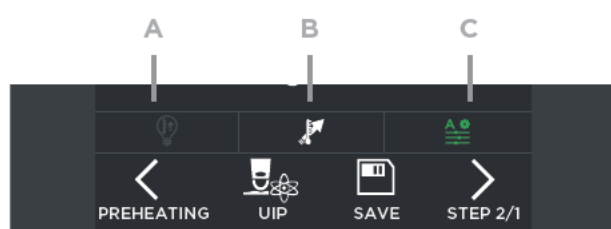
Régule automatiquement la vitesse de montée de la température pour améliorer l'uniformité de cuisson dans le cas de cuissons très délicates.

#### 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.



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





## Menu Set

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



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



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



émission d'**humidité** ;



**vitesse des ventilateurs**.

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



**chap. Sauvegarder une cuisson à la page 19**

**DURÉE DE CUISSON**  
(de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu du four). La cuisson s'arrête dès que le temps programmé est écoulé.

**TEMPÉRATURE**  
dans la chambre (de 30°C à 260°C).

**STEAM.Maxi™**  
Émission de vapeur en chambre.

**VITESSE DES VENTILATEURS**  
Les icônes indiquent les fonctions UIP activées.

Réglage préchauffage

**UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)**  
chap. « UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 8

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 20

L'icône indique le numéro du STEP en cours de programmation.

chap. « programmer une cuisson manuelle » à la page 11

Mémoire des paramètres réglés

chap. « Sauvegarder une cuisson » à la page 19

Programmation des STEPS de 2 à 9

## 1 COMMENT RÉGLER LES PARAMÈTRES DE CUISSON ?

### MODALITÉ CURSEUR (voir fig. S1)

- 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.

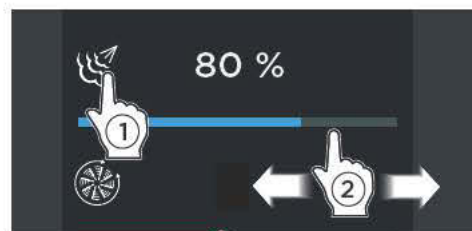


fig. S1

### MODALITÉ DES TOUCHES (voir fig. S2)

- 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.

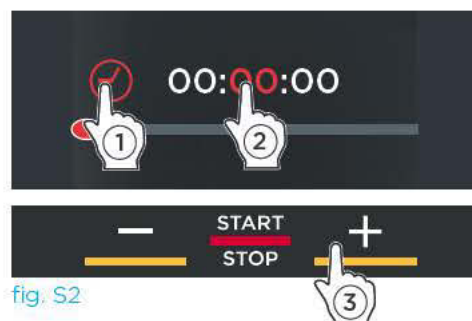


fig. S2

## 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 (« PRE-HEATING ») facultatif mais toujours conseillé.

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



### 2A RÉGLAGE DU PRÉCHAUFFAGE

Pour régler le STEP de préchauffage :

- 1 touchez le symbole **<** (voir fig. S3)
- 2 fig. S4 : touchez l'icône « TEMPÉRATURE » ou « DELTA T » ;
- 3 fig. S4 : agissez sur les « TOUCHES + et - » pour régler la valeur souhaitée : si vous souhaitez que le préchauffage ne soit pas interrompu une fois que la température programmée est atteinte, il est possible de saisir un temps en glissant le curseur du champs « HORLOGE ».
- 4 fig. S4 : touchez le symbole **>** pour revenir à la page-écran de réglage des paramètres.

Un signal sonore (si activé) avertit la fin du préchauffage, c'est à dire l'atteinte de la température programmée.

- ! 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.



fig. S3

fig. S4

Si vous saisissez un temps, une fois que la température programmée est atteinte, le four la maintient (HOLD) pendant le temps programmé avant de faire partir le STEP 1



fig. S5

Step en programmation

\* En le touchant, il **active** (icône verte) ou **désactive** (icône blanche) le signal sonore de la fin des STEPS

## 2B RÉGLAGE DES PARAMÈTRES

Réglez :

- ① la **durée de cuisson** (de 0 min à 9h59min:-59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu du four) : la cuisson se termine une fois que le temps programmé s'est écoulé.
- ② la **température de cuisson** (de 30°C à 260 °C).
- ③ l'**émission** (**STEAM.Maxi™**) de **vapeur** en chambre ;
- ④ la **vitesse des flux d'air**.

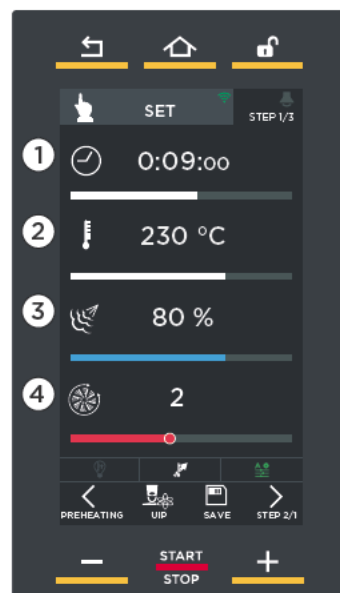


fig. S6

## 2C PROGRAMMATION DES STEPS SUIVANTS (SI NÉCESSAIRES)

Une fois que la programmation du premier step est terminée, touchez une ou plusieurs fois le

symbole  si vous souhaitez en programmer d'autres (fig. S7A).

L'inscription en haut à droite indique le STEP en phase de programmation (ex. STEP 1/1)(fig. S7B).

- ❗ 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.

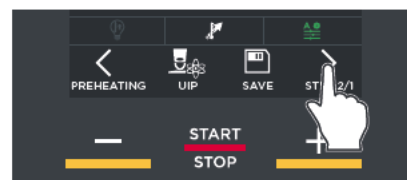
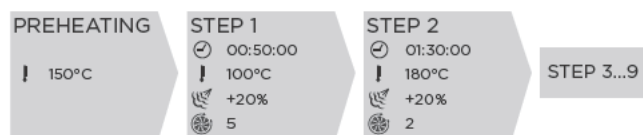


fig. S7A

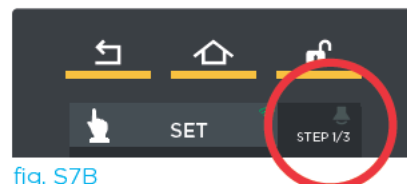


fig. S7B

## 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 :



Cliquez sur le nom des fonctions que vous souhaitez activer  
**icône verte** : fonction activée  
**icône rouge** : fonction non activée  
 (ex. AUTO SOFT).

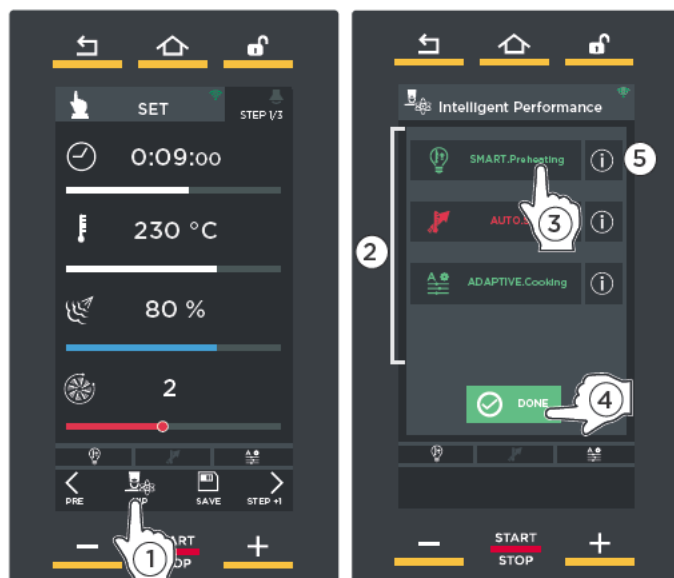
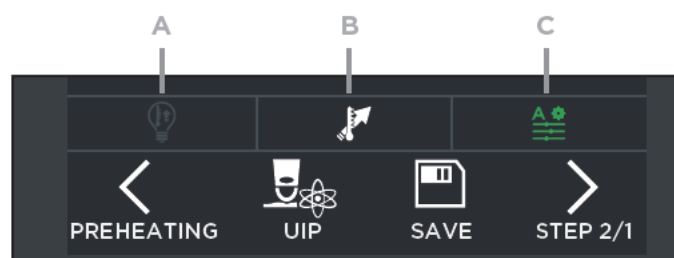


fig. S8

fig. S9

Les fonctions SMART.Preheating et ADAPTIVE.Cooking sont toujours actives par défaut car leur utilisation est toujours conseillé.



### 3 DÉMARRER LA CUISSON

La pression de la touche « **START/STOP** » démarre la cuisson selon les paramètres programmés.

Sur l'écran 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 PRECHAUFFAGE

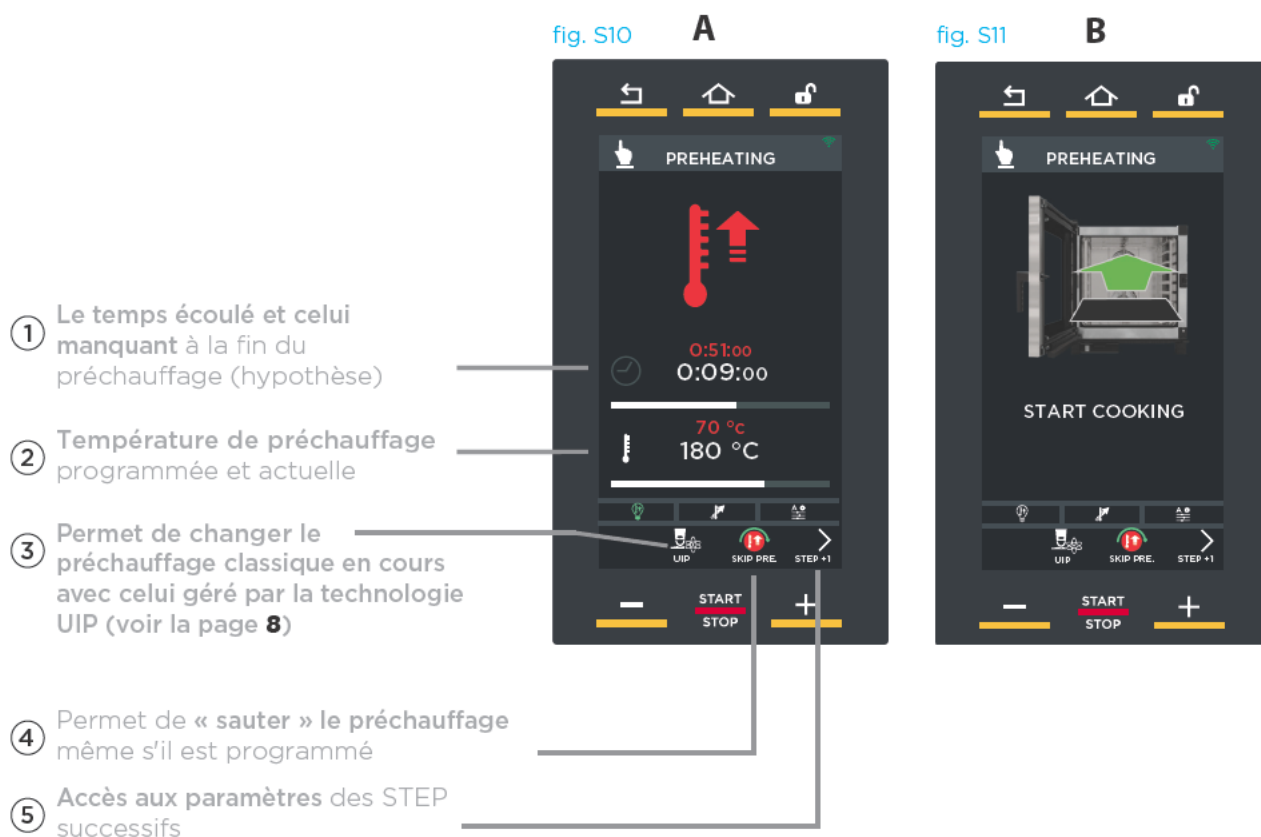
Si la cuisson prévoit un **préchauffage classique** (sans l'utilisation de la technologie UIP), apparaît la page-écran **A)** [fig. S10](#) qui indique :

- 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 8)
- 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. S6

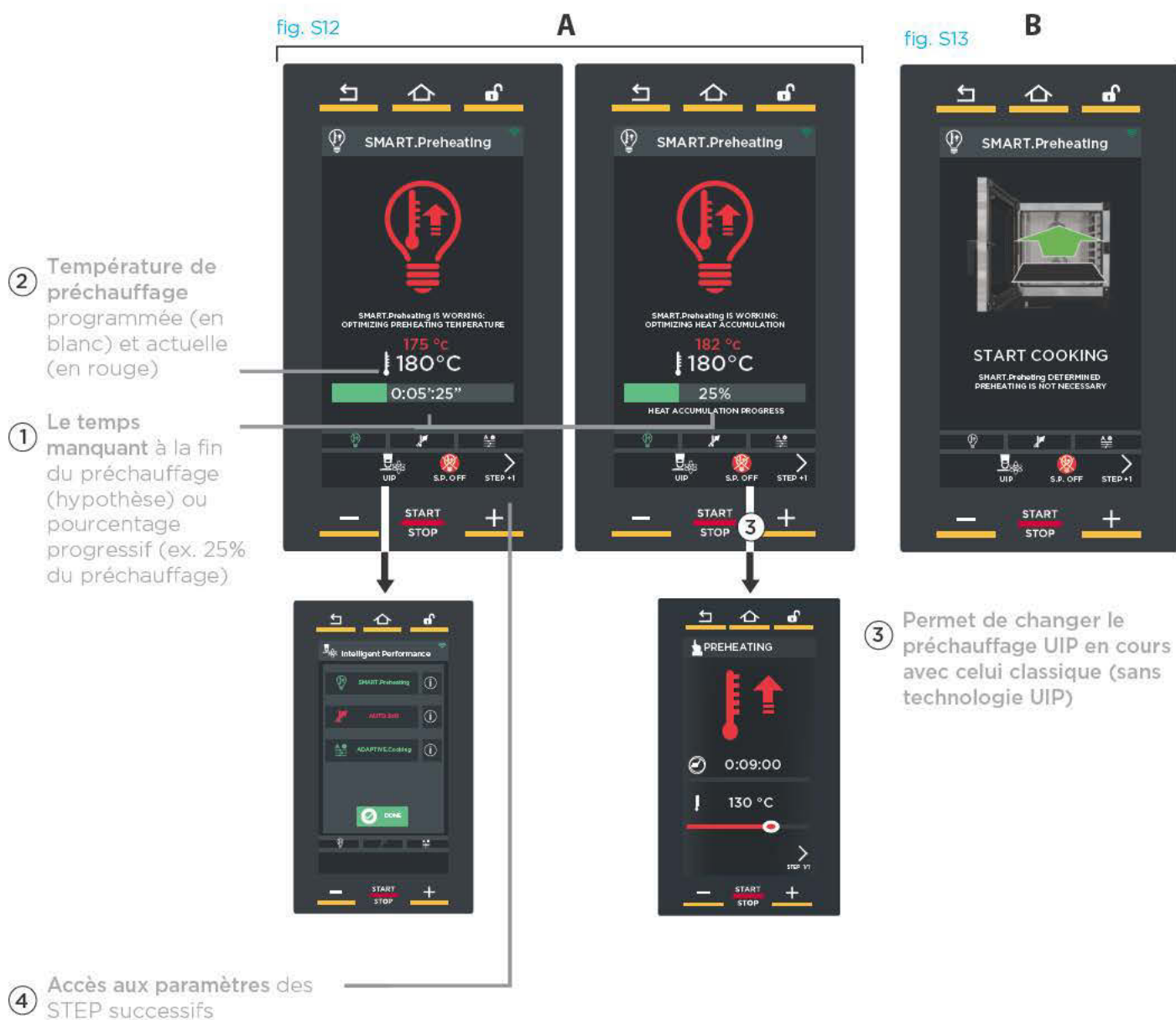
La page-écran de préchauffage UIP indique :

- 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 démarrera automatiquement.

Température de préchauffage programmée (en blanc) et actuelle (en rouge)

Temps restant à la fin du refroidissement (hypothèse)

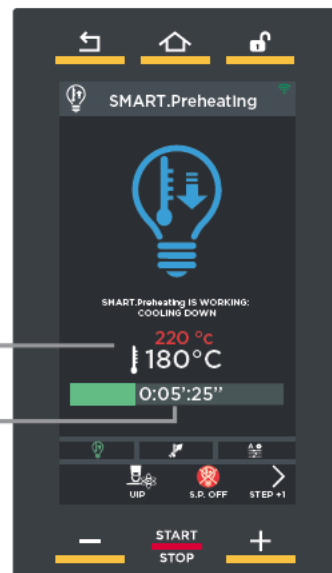
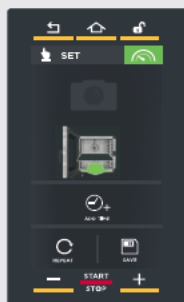


fig. S14



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.

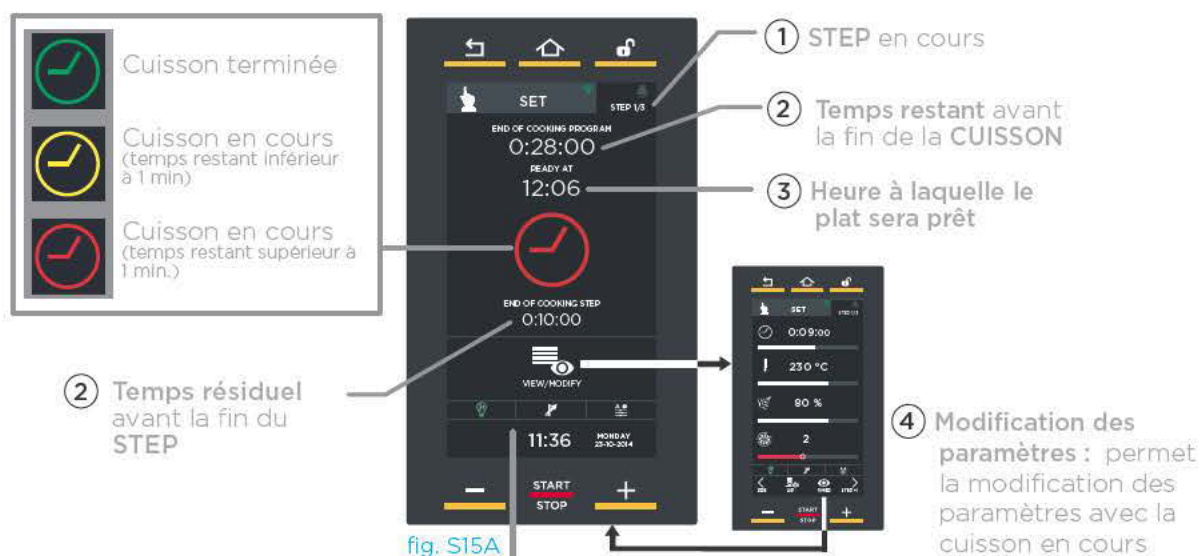


Si la porte reste longtemps ouverte, l'écran se déverrouille automatiquement après un temps programmable par l'opérateur (consulter la page **33**).

❗ 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 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 ».



❗ 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 programmé est atteint : la fin de cuisson est indiquée par un signal sonore (si activé) et avec l'apparition de la page-écran **fig. S13**.

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 ajoutant une minute par défaut (valeur modifiable)

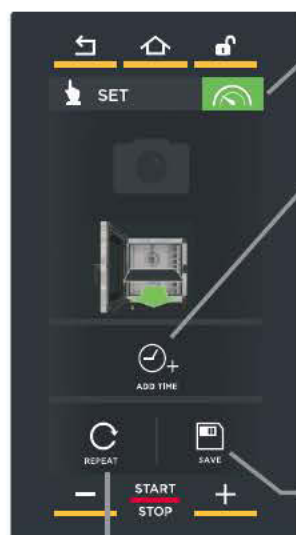


fig. S13

Affiche les données de consommation d'électricité, eau et les données HACCP,

③ Répète le dernier step programmé en ajoutant une minute par défaut (valeur modifiable)

① Sauvegarde la cuisson à peine terminée

voir le chap. Sauvegarder une cuisson à la page 19

② Répète la cuisson à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres



Si vous ne souhaitez pas sauvegarder la cuisson, appuyez sur la touche « HOME » pour revenir à la page principale.



## 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".

 **Pour plus de détails, voir le chap. Fin de cuisson à la page 18**

Pour sélectionner les cuissons mémorisées, consultez le chap. « PROGRAMS » à la page 27.



fig. S14

En touchant les divers symboles de la page-écran, **fig. S14** il est possible :

- ① d'attribuer et de confirmer avec « OK », le nom de la recette (ex. BRIOCHE) (**fig. S15**) ;
- ② attribuer une photo à la recette en la choisissant parmi celles disponibles (**fig. S16**) ;
- ③ attribuer une plaque à la recette en la choisissant parmi celles disponibles (**fig. S17**) ;
- ④ sauvegarder la cuisson avec les paramètres (nom, photo, etc..) réglés.

Au terme des programmations apparaît la page-écran **fig. S18**.

La pression de la touche « SAVE » affiche la page-écran **fig. S19** : 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, le flèches ↙ et ↗ font défiler les 16 groupes disponibles.



fig. S15



fig. S16



fig. S17



fig. S18



fig. S19



fig. S20

La cuisson sera sauvegardée selon les réglages effectués (**fig. S20**).

En touchant l'une des cuissons de la liste (**fig. S20**), la page-écran s'ouvrira **fig. S21** 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. S22**).
- (D) lancer la cuisson avec la touche « START/STOP ».



fig. S21

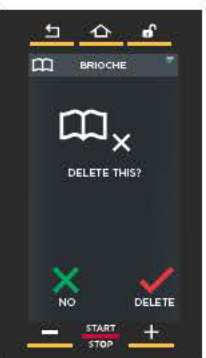


fig. S22

## 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 11**
- 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**



## Remarques

## FOUR



## 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 ré-initialise la minuterie écoulee.

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

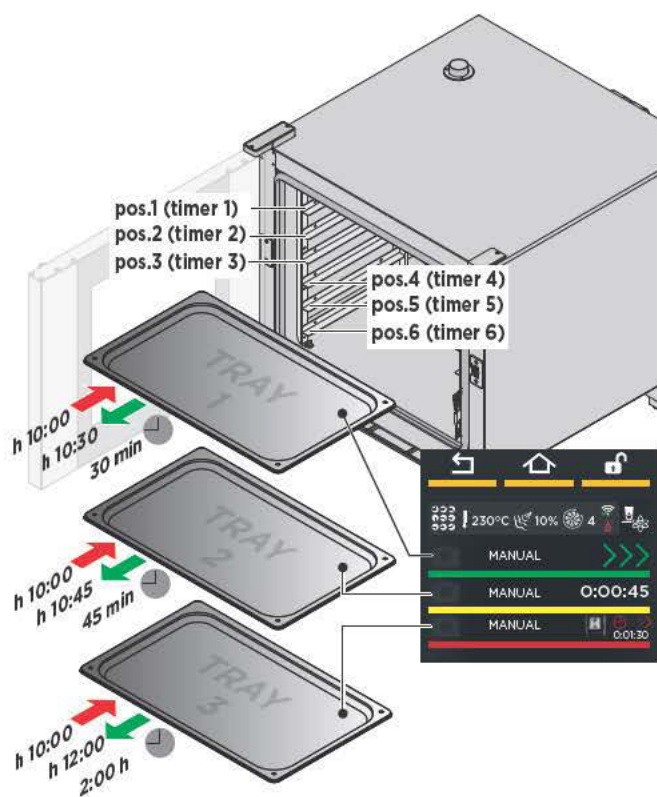


fig. M1

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 Programme une cuisson Multi.time  
voir le chap. Menu Set à la page 10

## 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 CONFIGURATION DES PARAMÈTRES

Ils se règlent de la même manière expliquée dans le « MENU SET » ([Pour plus de détails, voir chap. Menu Set à la page 10](#)).

- ! La cuisson NE prévoit PAS :
  - step de cuisson ;
  - la saisie d'un temps (la cuisson est « infinie »).
- ! Toute cuisson multitime prévoit la possibilité de programmer un préchauffage 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 8](#)

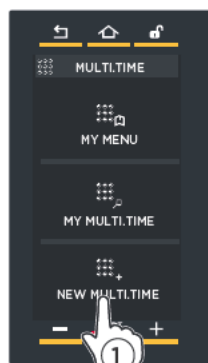


fig. M2

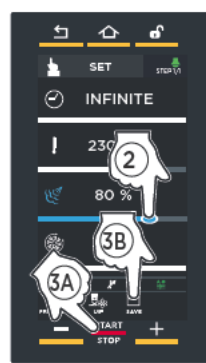


fig. M3

Après avoir réglé les paramètres de la cuisson, il est possible de la lancer aussitôt (touche START/STOP) ou bien de la sauvegarder (touche SAVE) : ce dernier choix permet de réutiliser la recette une infinité de fois.



fig. M5

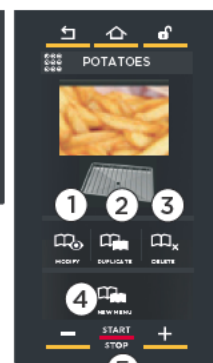


fig. M6

### 1B SAUVEGARDER LES PARAMÈTRES RÉGLÉS (FACULTATIF)

Si vous souhaitez **sauvegarder** la cuisson, appuyez sur la touche « SAUVEGARDER » (la sauvegarde se fait de la même manière indiquée au « MENU SET »).

[Pour plus de détails, voir le chap. Menu Set à la page 19 \(Sauvegarder une cuisson\).](#)

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. En savoir plus : « Nouveau Menu » à la page 26](#).

### 1C DÉMARRER LA CUISSON

Touchez la touche « START/STOP » depuis la fenêtre de réglage des paramètres ([fig. M3](#)) ou bien en la sélectionnant depuis une liste mémorisée précédemment : dans ce cas, la page-écran s'ouvrira [fig. M6](#) 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. En savoir plus : « Nouveau Menu » à la page 26](#)) ;
- 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 [14](#) (préchauffage classique) et [15](#) (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, la liste des minuteries apparaît.

! \* 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 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).

- ① Touchez le symbole « + » de la page-écran (fig. M8).
- ② Déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée.
- ③ Confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** » (fig. M9).

L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée (dans l'exemple 15 minutes).

❗ 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.

- 🗑️ Pour éliminer une minuterie de la liste, touchez pendant au moins 3 secondes l'inscription 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.

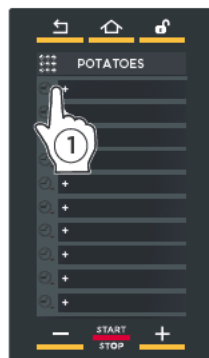


fig. M8

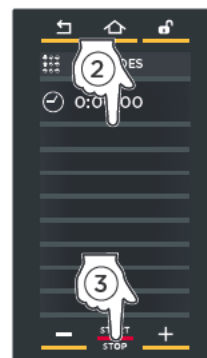


fig. M9

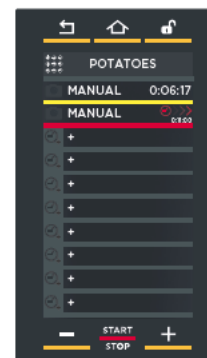


fig. M10

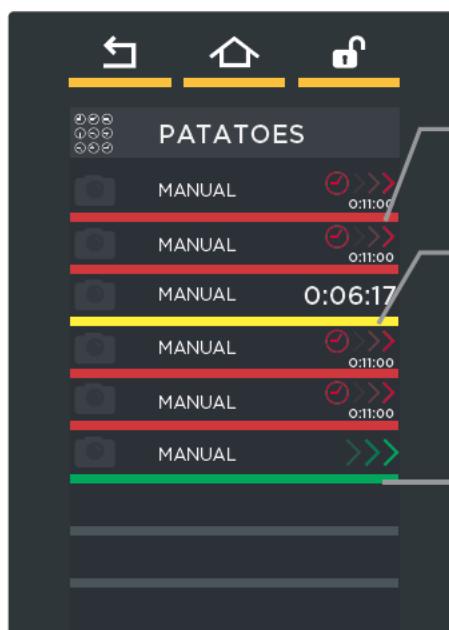


fig. M11

Minuterie en temps  
Prochaine minuterie à s'écouler : préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.

Minuterie écoulée : retirez la plaque de cuisson !

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. M13) : 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 ∨ et ∧ font défiler les 16 groupes disponibles.

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) ;
- ⑤ lancer la cuisson avec la touche «**START/STOP**».



**Pour plus de détails, voir le chap. En savoir plus : « Nouveau Menu » à la page 26**

2C

Après avoir enfourné les aliments à cuire et refermé la porte, il faut **régler les minuteries** relatives aux plaques de cuisson insérées (voir la page 24)



fig. M12



fig. M13



fig. M14

### 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. En savoir plus : « Nouveau Menu » à la page 26**

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. M14).

 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. M14), la page-écran s'ouvrira fig. M15 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. M14



fig. M15

### En savoir plus : « Nouveau Menu »

La fonction « **NOUVEAU MENU (NEW MENU)** » permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers et **maintenir en mémoire** ces valeurs de temps sans devoir les régler à nouveau chaque fois.

En fonction des minuteriers programmés, 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 MULTI.TIME** » (dans l'exemple « **POTATOES-POMMES DE TERRE** ») ;
- 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 1D à la page 24). 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 26**





## Menu Programs

Permet d'accéder à une liste de cuissons (ou fermentations si vous utilisez l'étuve) précédemment mémorisées avec le « MENU SET ».

① Touchez l'icône « PROGRAMS » (fig. P1) ; la liste des cuissons/fermentations mémorisées précédemment en utilisant le « MENU SET ».

! En bas, les flèches < et > font défiler les différentes cuissons/fermentations mémorisées dans le groupe, les flèches v et ^ font défiler les 16 groupes disponibles.

② En touchant l'une des cuissons/fermentations de la liste (fig. P2), la page-écran s'ouvrira et fig. P3 permettra de :

- (A) visualiser/modifier la cuisson/fermentation mémorisée ;
- (B) doubler le temps de cuisson/fermentation (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- (C) effacer la cuisson/fermentation mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive. (fig. P4).

③ Pour démarrer la cuisson/fermentation appuyez sur la touche « START/STOP » (fig. P3).

Successivement, démarrent automatiquement :  
**un préchauffage classique ou UIP (si prévu)** : attendez la fin de ce dernier pour enfourner les plats à cuire/à fermenter.

 voir à la page 14 - 15

**refroidissement de la chambre** (si la température effective relevée en chambre est majeure à celle programmée (ex. parce que le four/étuve de fermentation fonctionne en continu) : attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire.

 voir à la page 16

**cuisson/fermentation** 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 répéter le dernier step ou la recette complète (fig. P6).



fig. P1

fig. P2



fig. P3

fig. P4



fig. P6

Répète le dernier step programmé en ajoutant une minute par défaut (valeur modifiable)

Répète la cuisson à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres



## Menu READY.COOK

Permet d'accéder à certains programmes prédéfinis de façon à démarrer rapidement les modalités de cuisson déterminées.

Pour accéder aux programmes prédéfinis :

- ① touchez l'icône «READY.COOK» ;
- 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, il est possible d'insérer jusqu'à 4 minuteries.

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) (pour plus d'informations sur comment activer les minuteries, consultez la page **24**) ;



Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)** en cliquant sur le symbole correspondant.

① **chap. « UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 8**

- ⑤ lancez la cuisson à l'aide la touche « START/STOP » comme d'habitude.



La page-écran illustre une éventuelle situation de cuisson en cours.

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 CHEFUNOX

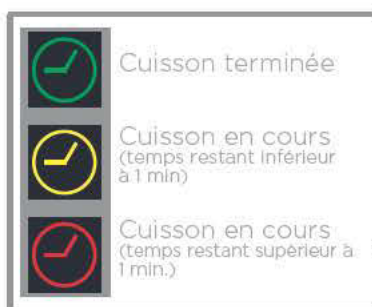
### CHEFUNOX AUTOBAKE

Dans cette section se trouvent les recettes prédéfinies par UNOX : il suffit de choisir le type de cuisson que vous souhaitez effectuer (par ex. griller), le plat à cuisiner et démarrer la cuisson : le résultat sera toujours excellent.

- ① Touchez l'icône « CHEFUNOX » ;
  - ② sélectionnez la rubrique « CHEFUNOX AUTOBAKE » ;
  - ③ sélectionnez la catégorie souhaitée (ex. PIZZA).
  - ④ sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez cuire (ex. FROZEN PIZZA).
  - 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 externe : **légère dorure (LIGHT)** - **dorure moyenne (MED)** - **dorure croquante (BROWN)**. Le degré de cuisson externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée.
  - ⑥ Lancer la cuisson en appuyant sur la touche « START/STOP ».
- 📖 Pour plus d'informations sur la cuisson en cours Consultez le chap. « démarrage cuisson » à la page 14 et le chap. « fin de cuisson » à la page 18



FOUR



Temps restant avant la fin de la CUISSON

Heure à laquelle le plat sera prêt

📖 chap. « UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 8

⚠️ Si vous souhaitez interrompre la cuisson en cours avant, appuyez sur la touche "START/STOP" longtemps (environ 4-5 secondes).

## CHEFUNOX MULTI.TIME

Dans cette section se trouvent les recettes multi-time prédéfinies par UNOX : il suffit de choisir le type de cuisson que vous souhaitez effectuer (par ex. griller) et démarrer la cuisson : à ce stade, il est possible d'activer jusqu'à 10 minuteries qui signaleront quand retirer les plats du four cuits à la perfection.

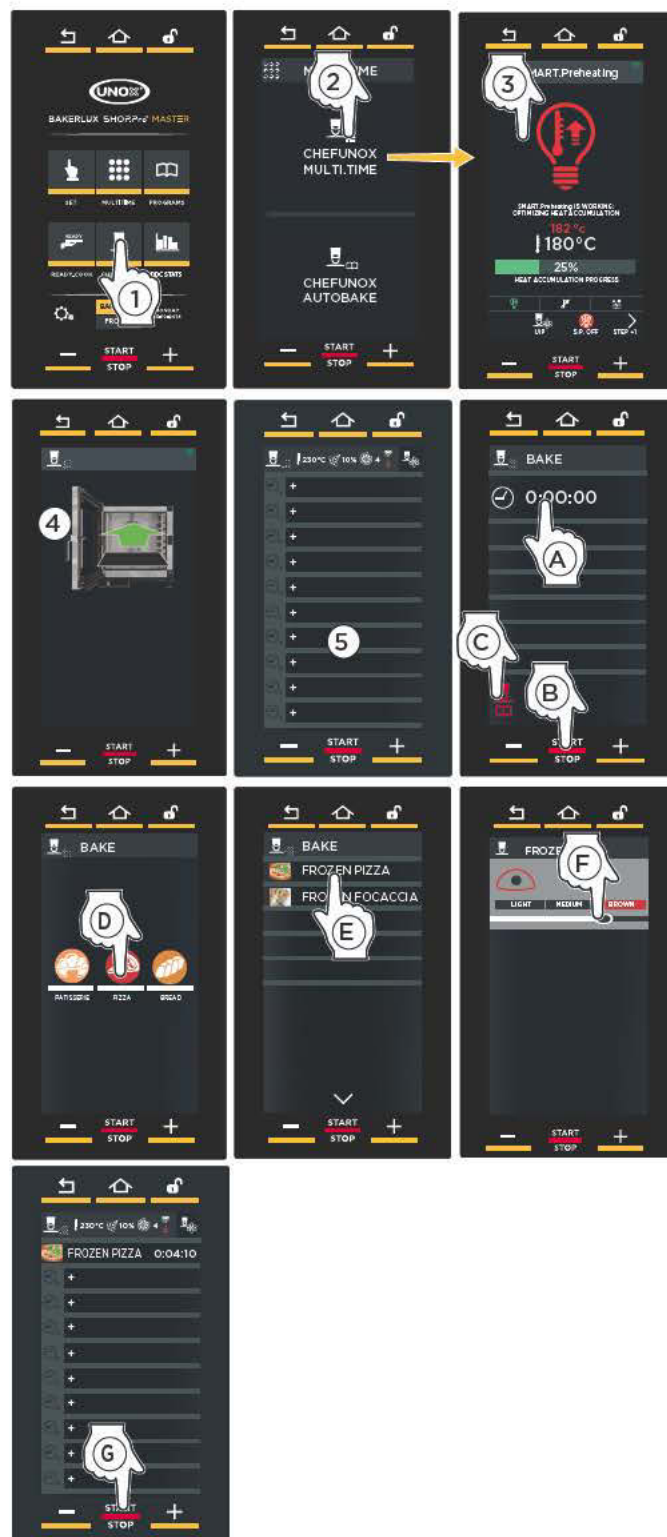
- ① Touchez l'icône «CHEFUNOX» ;
- ② sélectionnez la rubrique« CHEFUNOX MULTI.TIME » ;
- ③ un préchauffage classique ou UIP démarre en fonction du choix effectué.
- ④ au terme du préchauffage, il est proposé d'enfourner tous les produits que vous souhaitez cuire.
- ⑤ programmez les minuteries :

### En programmant un temps :

- A Déplacez le curseur ou agissez sur les touches **- +** pour régler la valeur souhaitée.
- B Confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** ».

### En choisissant une recette semblable

- C Touchez l'icône rouge ;
- D sélectionnez la catégorie souhaitée (ex. PIZZA) ;
- E sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez cuire (ex. FROZEN PIZZA).
- F En fonction de la recette choisie, le four propose des page-écran différentes qui permettent de personnaliser la cuisson :
  - poids
  - épaisseur
  - degré de cuisson externe : **légère dorure (LIGHT)** - **dorure moyenne (MED)** - **dorure croquante (BROWN)**. Le degré de cuisson externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée.
- G Confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** ».



Pour plus d'informations et d'approfondissements, Consultez la page 22

chap. « UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) » à la page 8

Les minuteries démarrent : la couleur de la barre 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.

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



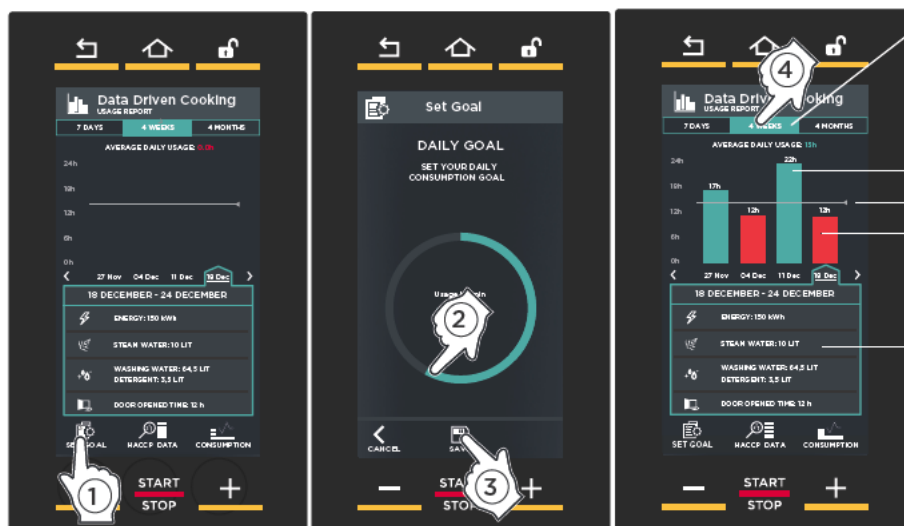
## Menu DCC Stats

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 Sauvgardez-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

Les consommations de la période sélectionnée sont fournies :

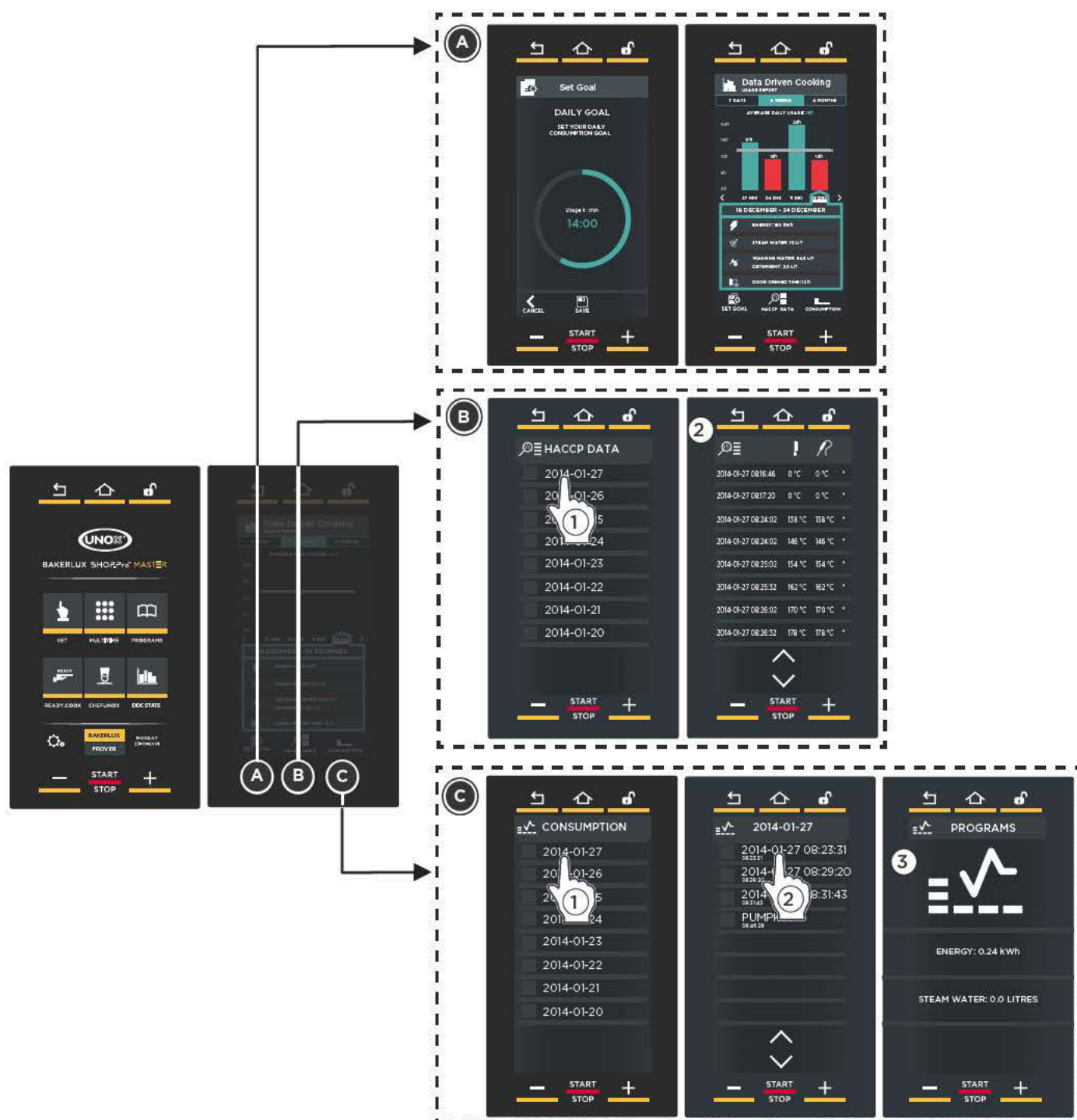
- énergie consommée (energy) ;
- litres d'eau consommés pour la production de vapeur en chambre de cuisson (steam) ;
- minutes d'ouverture porte (open door time)

## B 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

- 1 sélectionnez l'intervalle de temps durant lequel vous souhaitez connaître les consommations ;
- 2 choisissez le **jour**, la **semaine** ou le **mois** durant lequel vous souhaitez connaître les consommations.
- 3 Les consommations suivantes sont visualisées :
  - énergie consommée (energy) ;
  - litres d'eau consommés pour la production de vapeur en chambre de cuisson (steam) ;





## 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 ».



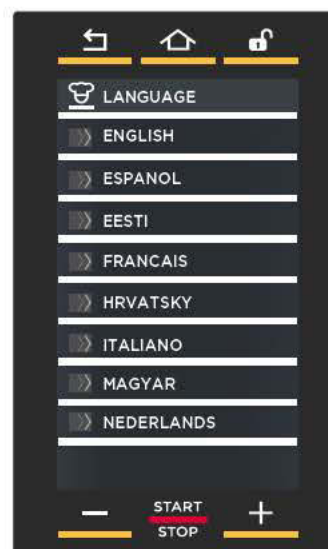
FOUR

### 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, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI

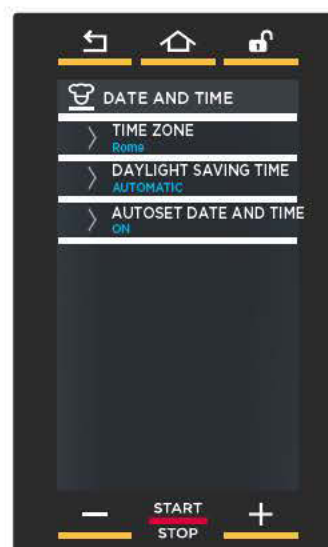


### 2 DATE ET HEURE (DATE AND TIME)

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 ou 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

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 »).

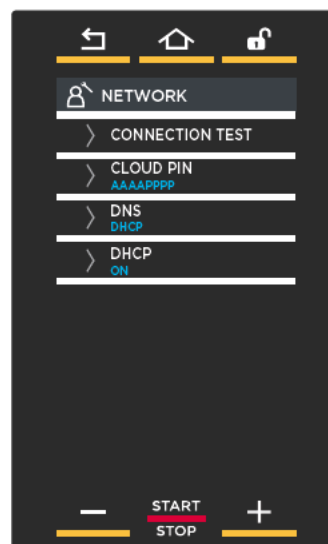
Pour des connexions câblées, il sera possible de saisir les réglages de réseau manuellement.

En cas de carte SIM apparaîtra :

#### Niveau de signal

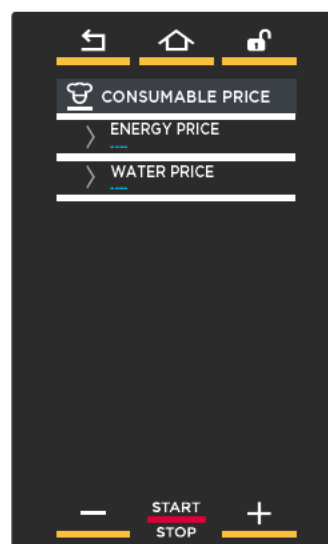
**PIN** de la carte sim (seulement si la carte nécessite d'un PIN)

**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)

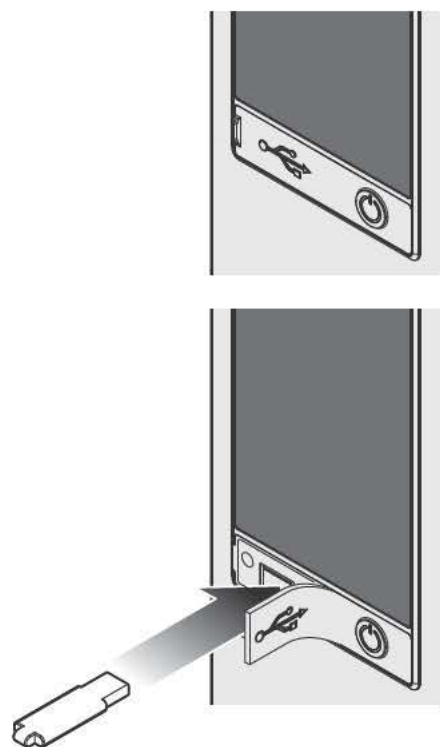
Permet de saisir les coûts de l'énergie électrique, de l'eau et du détergent (la monnaie est celle configurée dans la section « Unité de mesure » dans cette même page-écran)



6

- EXPORTER DES PROGRAMMES (EXPORT PROGRAMS) : exporte des recettes du four vers une clé USB ;

- **IMPORTER DES IMAGES (IMPORT 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).



FOUR



IMAGECONVERTER.EXE



IMAGE

35

## 7

**UNOX.PURE**

### ① Affiche les litres résidus

Grâce à un conte-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 Activation des compte-litres

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.



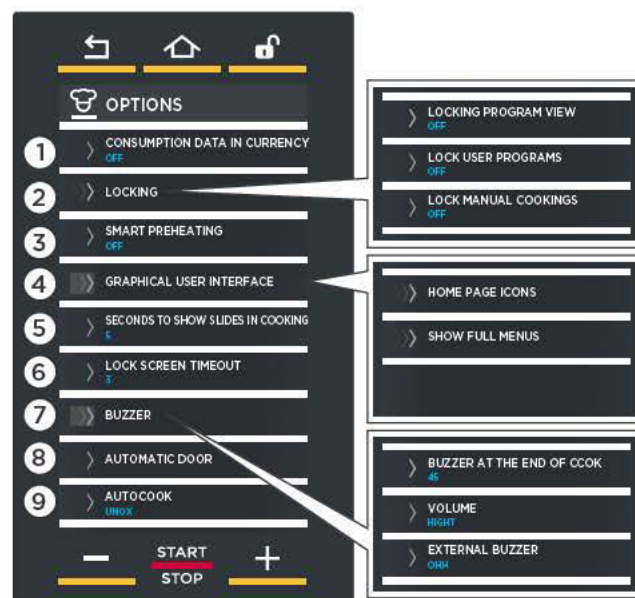
## Remarques

[illegible]

## 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.

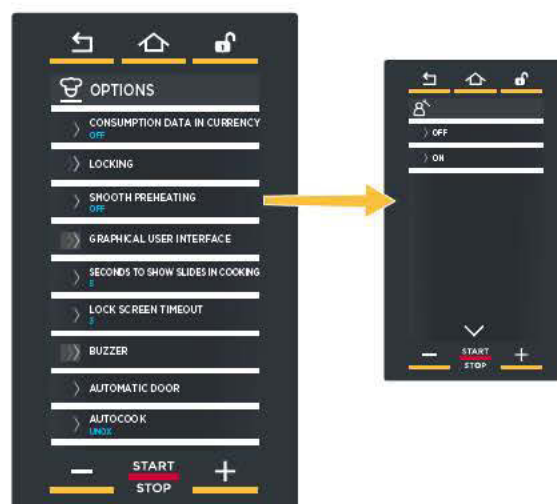
#### Verrouille les cuissons manuelles (LOCK MANUAL COOKINGS)

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.) :  
Paramètres :

Montrer (SHOW) : visualisation normale de l'icône sélectionnée

Cacher (HIDE) : cache l'icône sélectionnée

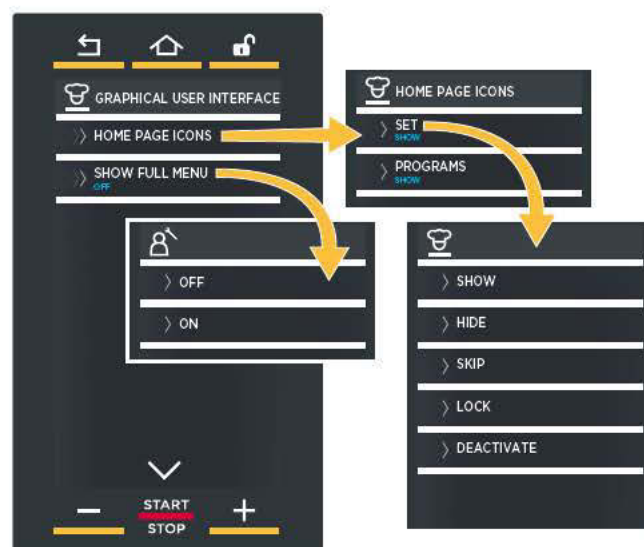
Ignorer (SKIP) : si des icônes sont ignorées, celles restantes se repositionnent pour occuper les espaces vides.

Verrouiller (LOCK) : bloque l'utilisation du menu en le laissant visible

Désactiver (DEACTIVATE) : bloque l'utilisation du menu en le rendant peu visible.

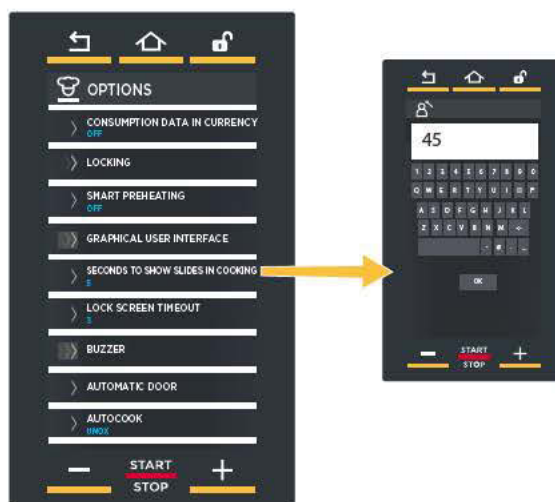
**Montrer le menu complet (SHOW FULL MENU)** :

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).



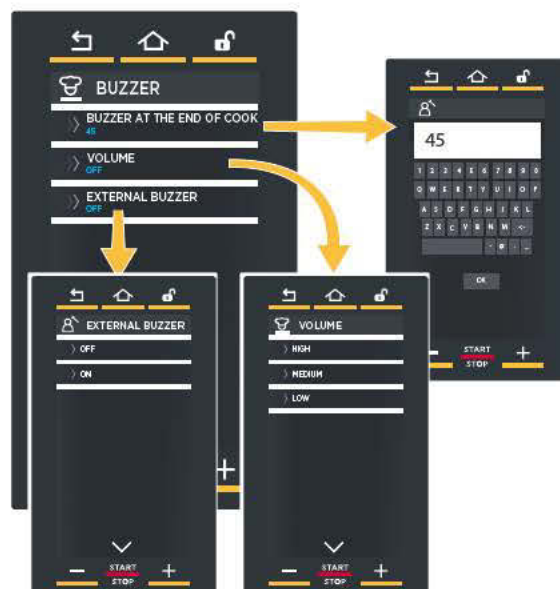
## ⑦ SIGNAL SONORE (BUZZER)

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.

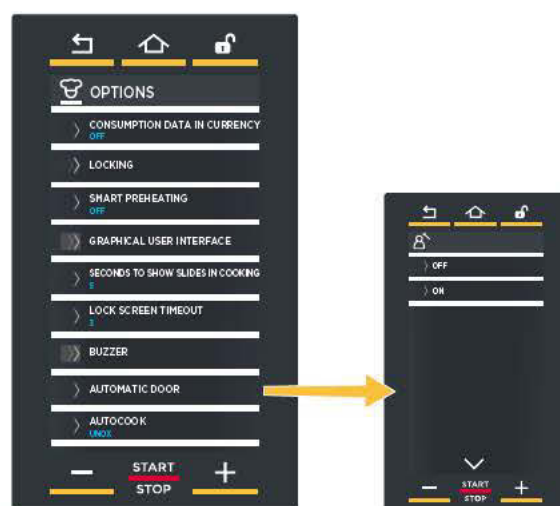


FOUR

## ⑧ PORTE AUTOMATIQUE

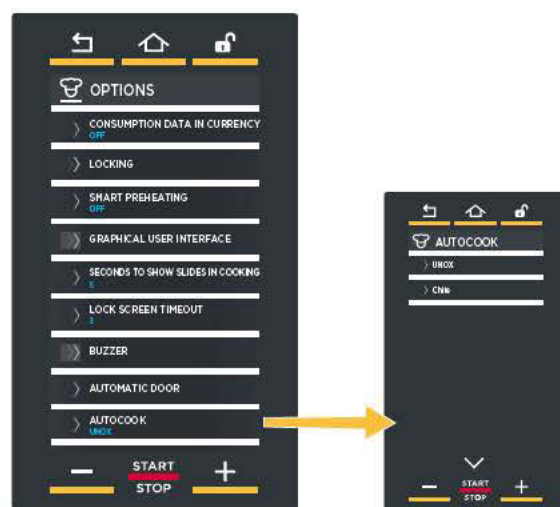
Permet de programmer :

- 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.



# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Utilisation étuve de fermentation connectée



## SET

Permet d'effectuer une fermentation où l'utilisateur doit régler manuellement la durée et la température de fermentation.



[Approfondissements à la page 42](#)



## PROGRAMMES

Permet d'accéder à une liste de fermentations précédemment mémorisées avec le

« MENU SET ».



[Approfondissements à la page 27](#)

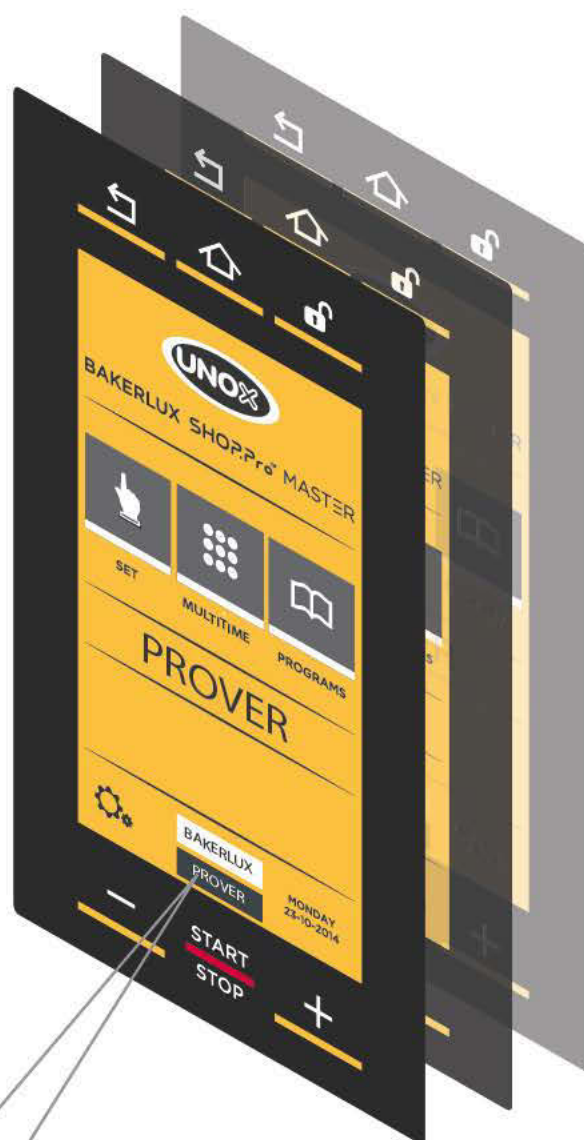


## MULTITIME

Dans les cuisines modernes, il est fréquent de vouloir faire fermenter simultanément des produits qui exigent des temps de fermentation 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 48](#)



Ce four permet de contrôler, avec un seul panneau de commande, également **l'étuve de fermentation** connectée. Pour utiliser l'étuve de fermentation, touchez l'icône inférieure (PROVER).

## Remarques



## Menu Set

Avec les **fermentations manuelles**, l'utilisateur, en fonction de son expérience, doit programmer les paramètres suivants :



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



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

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



[chap. Sauvegarder une cuisson à la page 19](#)

**DURÉE DE FERMENTATION**  
(de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu de l'étuve de fermentation). La fermentation termine à l'atteinte du temps programmé

**TEMPÉRATURE**  
dans la chambre (de 30°C à 50°C).

En touchant l'icône, le son peut être activer/désactiver à la fin de chaque STEP.  
vert = son activé  
blanc = son désactivé

L'icône indique le numéro du STEP en cours de programmation.

Mémorise les paramètres réglés  
[chap. « Sauvegarder une cuisson » à la page 19](#)

Programmation des STEPS de 2 à 9

## 1 COMMENT RÉGLER LES PARAMÈTRES DE FERMENTATION

### MODALITÉ CURSEUR (voir fig. S1)

- 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.

### MODALITÉ DES TOUCHES (voir fig. S2)

- 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.

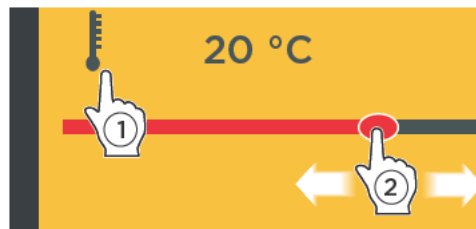


fig. S1

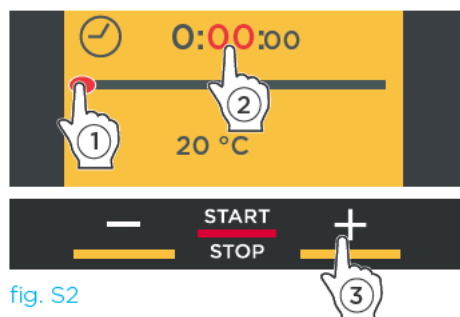
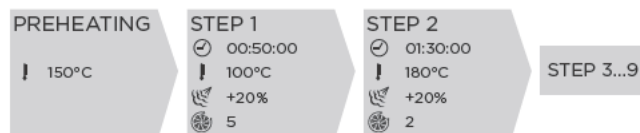


fig. S2

## 2 PROGRAMMER UNE FERMENTATION MANUELLE

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

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



### 2A RÉGLAGE DU PRÉCHAUFFAGE

Pour régler le STEP de préchauffage :

- 1 touchez le symbole **<** (voir fig. S3)
- 2 fig. S4 : touchez l'icône « TEMPÉRATURE » ;
- 3 fig. S4 : agissez sur les « TOUCHES + et - » pour régler la valeur souhaitée : si vous souhaitez que le préchauffage ne soit pas interrompu une fois que la température programmée est atteinte, il est possible de saisir un temps en glissant le curseur du champs « HORLOGE ».
- 4 fig. S4 : touchez le symbole **>** pour revenir à la page-écran de réglage des paramètres.

Un signal sonore (si activé) avertit la fin du préchauffage, c'est à dire l'atteinte de la température programmée.

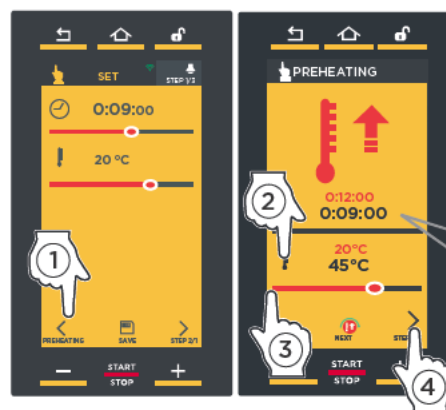


fig. S3

fig. S4

Si vous saisissez un temps, une fois que la température programmée est atteinte, l'étuve de fermentation la maintient (HOLD) pendant le temps programmé avant de faire partir le STEP1

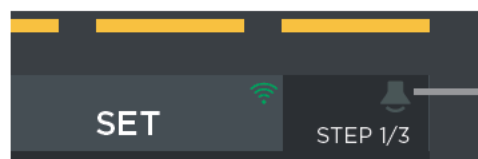


fig. S5

Step en programmation

\* En le touchant, il **active** (icône verte) ou **désactive** (icône blanche) le signal sonore de la fin des STEPS

## 2B RÉGLAGE DES PARAMÈTRES

Réglez :

- ① la **durée de fermentation** (de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu de l'étuve) : la fermentation se termine une fois que le temps programmé s'est écoulé.
- ② la **température de fermentation** (de 30°C à 50°C).

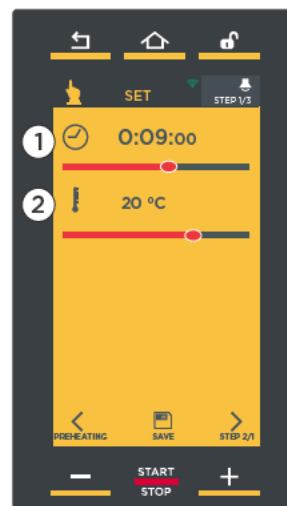


fig. S6

## 2C PROGRAMMATION DES STEPS SUIVANTS (SI NÉCESSAIRES)

Une fois que la programmation du premier step est terminée, touchez une ou plusieurs fois le symbole  si vous souhaitez en programmer d'autres (fig. S7A).

L'inscription en haut à droite indique le STEP en phase de programmation (ex. STEP 1/1)(fig. S7B).



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

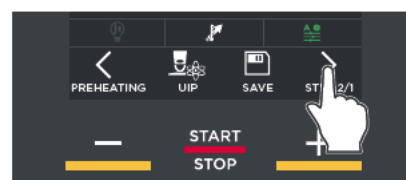


fig. S7A

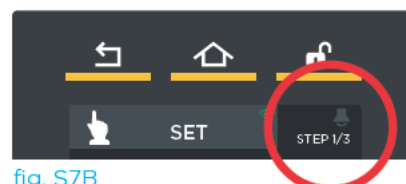


fig. S7B

### 3 DÉMARRER LA FERMENTATION

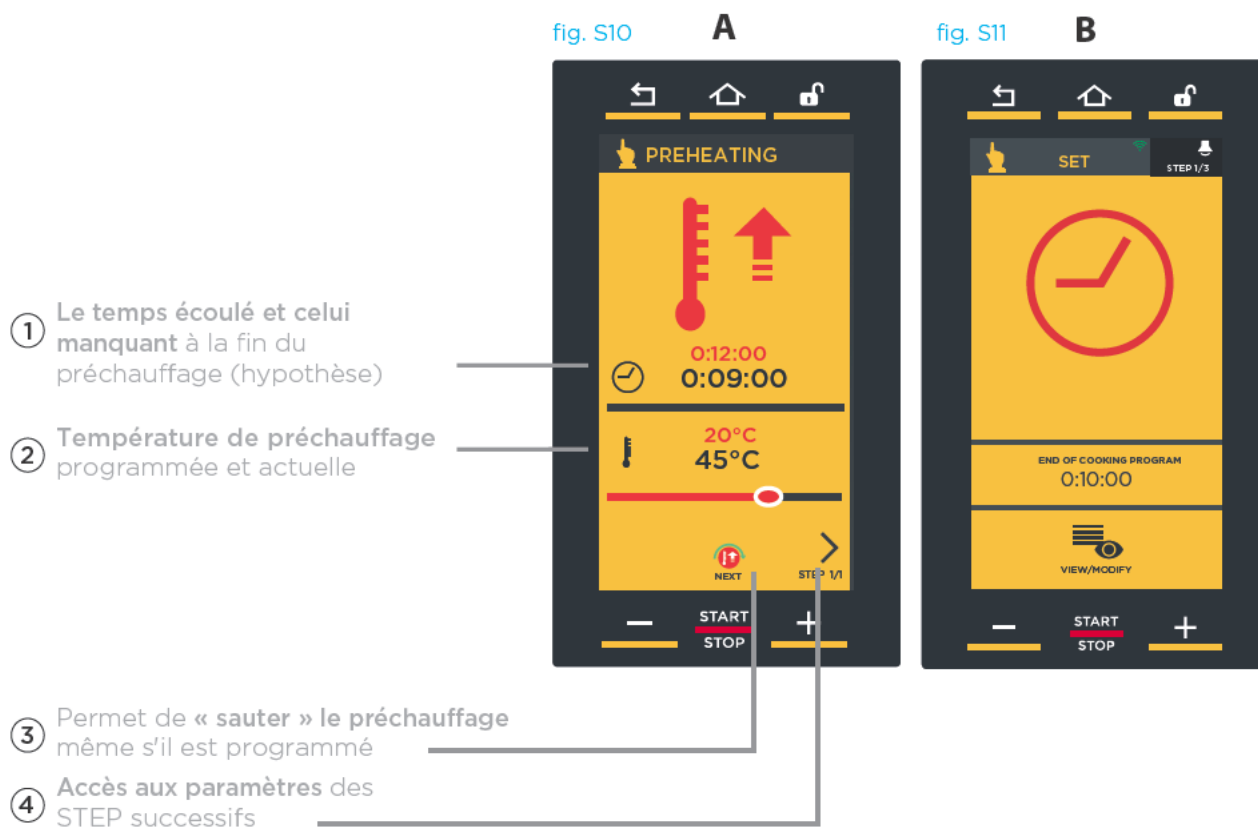
La pression de la touche « **START/STOP** » démarre la fermentation selon les paramètres programmés.

Si la fermentation prévoit un **préchauffage**, la page-écran **A)** fig. S10 apparaît et 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 la possibilité de « sauter » le préchauffage ;
- 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. S11 qui indique que la fermentation est commencée apparaît.

- ❗ \* 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
  - blanc**= son désactivé

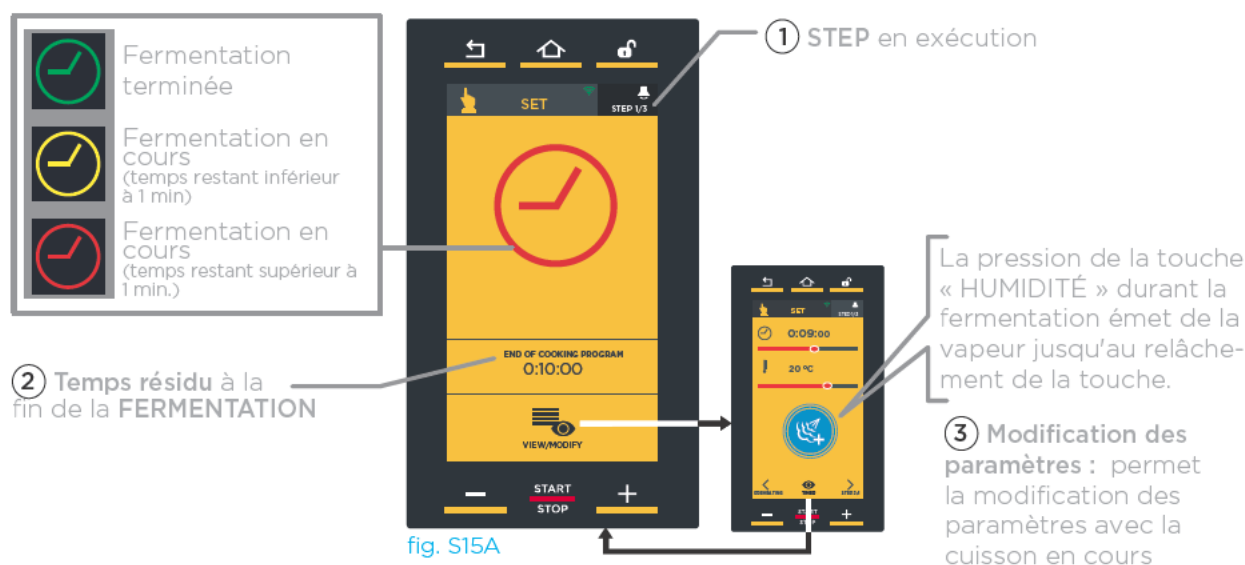


## FERMENTATION EN COURS

❗ 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 indique :

- ① le STEP en cours ;
- ② le temps résidu avant la fin de la fermentation ;
- ③ 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 ».



❗ Si vous souhaitez interrompre la fermentation en cours avant, appuyez sur la touche « START/STOP » longtemps (environ 4-5 secondes).

## 4 FIN DE FERMENTATION

La fermentation s'arrête dès que le temps programmé est atteint : la fin de fermentation est indiquée par un signal sonore (si activé) et avec l'apparition de la page-écran **fig. S13**.

La page-écran permet :

- ① la sauvegarde de la fermentation à peine terminée ;
- ② la répétition de la fermentation à peine terminée en conservant les mêmes paramètres ;
- ③ la répétition du dernier step programmé en modifiant sa durée.



fig. S13

Affiche les données de consommation d'électricité, eau et les données HACCP.

③ Répète le dernier step programmé en ajoutant 10 minutes par défaut (valeur modifiable)

① Sauvegarde la fermentation à peine terminée

voir le chap. **Sauvegarder une cuisson** à la page 19

② Répète la fermentation à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres

! Si vous ne souhaitez pas sauvegarder la fermentation, appuyez sur la touche « HOME » pour revenir à la page principale.



📖 Si vous le souhaitez, à la fin de la fermentation, il est possible de sauvegarder la recette à peine terminée : il sera ainsi possible de la réutiliser par la suite, toutes les fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois. La sauvegarde d'une recette de fermentation est la même que pour une recette de cuisson.

**Voir le chap. « Sauvegarder une cuisson » à la page 19**

📖 Toutes les recettes de fermentation sauvegardées par l'utilisateur se trouvent dans la section « PROGRAMS », pour la navigation consultez **pag. 27**



## Menu Multi.Time

Dans les cuisines modernes, il est fréquent de vouloir faire fermenter simultanément des produits qui exigent des temps de fermentation 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, l'étuve de fermentation maintient la température et l'humidité réglée à l'infini.

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

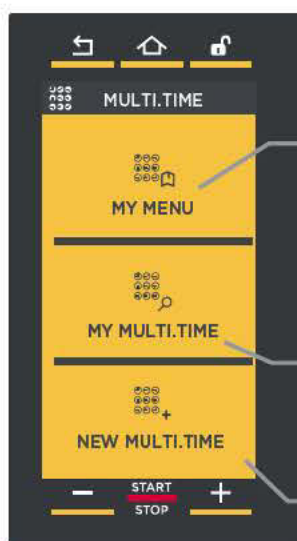
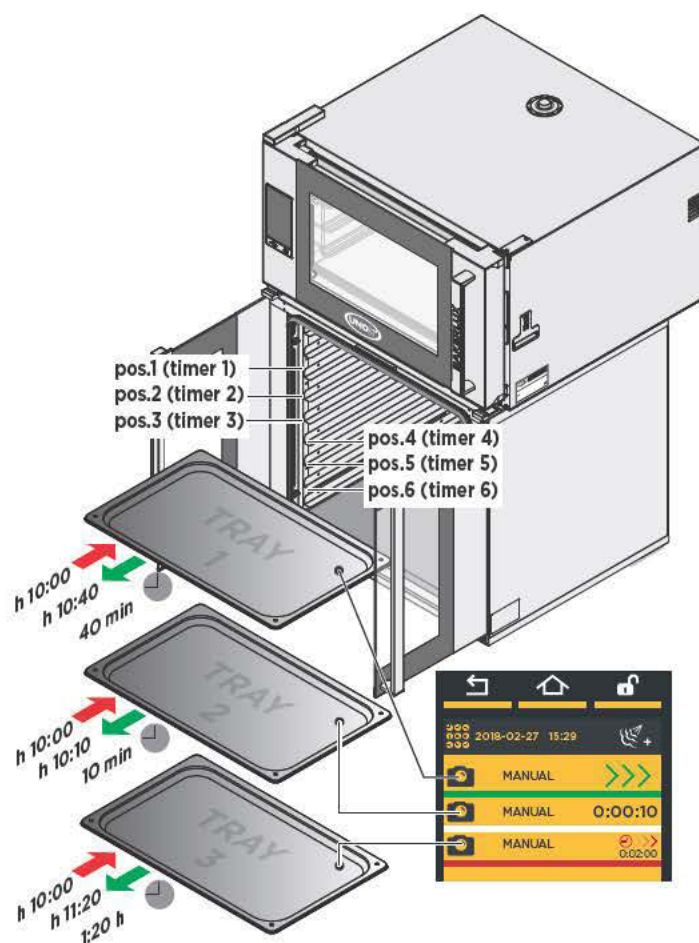
Pour chacune d'elle, une minuterie avec une durée différente sera réglée puisque chaque aliment exige de temps de fermentation personnalisés.

(⌚ 30 minutes, 45 minutes, 2 heures).

⚠ Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson situé tout en haut de l'étuve de fermentation, 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.

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



③ Liste de tous les menus Multi.time sauvegardés par l'utilisateur

② Liste de toutes les levages Multi.time sauvegardés par l'utilisateur

① Programme une fermentation Multi.time  
voir le chap. Menu Set à la page 10

fig. M1

# 1 NEW MULTI.TIME : PROGRAMMER ET MÉMORISER UNE NOUVELLE FERMENTATION MULTI.TIME

Dans cette section, il est possible de créer, démarrer et mémoriser une nouvelle recette Multi.time.

## 1A RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Elle se règle de la même manière expliquée au « MENU SET », à savoir en glissant le curseur (point ②)

Pour plus de détails : chap. Menu Set à la page 10

- ! La fermentation NE prévoit PAS :
  - step de fermentation ;
  - la saisie d'un temps (la fermentation est « infinie »).
- ! Toute fermentation multitime prévoit la possibilité de programmer un préchauffage en touchant la flèche <.

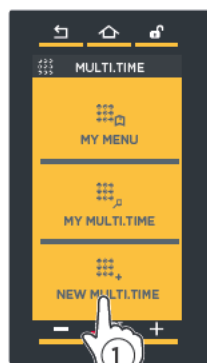


fig. M2

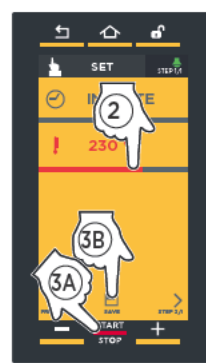


fig. M3

Après avoir réglé les paramètres de la cuisson, il est possible de la lancer aussitôt (touche START/STOP) ou bien de la sauvegarder (touche SAVE) : ce dernier choix permet de réutiliser la recette une infinité de fois.

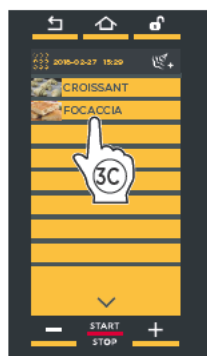


fig. M5



fig. M6

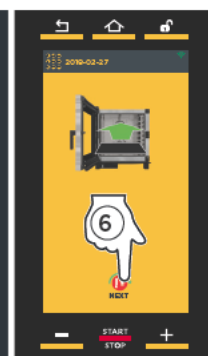


fig. M7

## 1B SAUVEGARDER LES PARAMÈTRES RÉGLÉS(FACULTATIF)

Si vous souhaitez, **sauvegarder** la fermentation, appuyez sur la touche « SAUVEGARDER » (point 3B). La sauvegarde se fait de la même façon que celle expliqué pour le « MENU SET ».

Pour plus de détails, voir le chap. Menu Set à la page 19 (Sauvegarder une cuisson).

La sauvegarde de la recette permet de la réutiliser une infinité de fois sans la nécessité de régler à nouveau les paramètres (température, etc...). 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. En savoir plus : « Nouveau Menu » à la page 26.**

## 1C DÉMARRER LA CUISSON

Touchez la touche « START/STOP » depuis la fenêtre de réglage des paramètres (fig. M3, point 3A) ou bien en la sélectionnant depuis une liste mémorisée précédemment, (fig. M5, point 3C) : dans ce cas, la page-écran s'ouvrira fig. M6 et permettra de :

- ① visualiser/modifier la fermentation mémorisée ;
- ② doubler la /fermentation (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la fermentation mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
- ④ créer un nouveau menu (voir le chap. En savoir plus : « Nouveau Menu » à la page 26) ;
- ⑤ lancer la fermentation avec la touche « START/STOP ».

Après la pression de la touche « START/STOP », si la fermentation prévoit un **préchauffage**, les page-écran de la page 14 (préchauffage classique) et 15 (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 fermenter apparaît. Appuyez sur la touche  pour accéder à la programmation des minuteries (fig. M7, point 6).

- ! \* 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, il faut régler les minuteries relatives aux plaques de cuisson insérées.

Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson situé tout en haut de l'étuve de fermentation, 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).
- ② Déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée.
- ③ Confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** » (fig. M9).

L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée (dans l'exemple 15 minutes).

❗ La couleur indique :

- **VERT** : minuterie écoulee (le plat est prêt). Un signal sonore avertit qu'il faut extraire la plaque de cuisson de l'étuve ; l'inscription « **END OF LEAVENING - FIN DE LA FERMENTATION** » s'affiche et l'étuve de fermentation émet un signal sonore. Pour désactiver ce dernier, touchez l'inscription affichée. Retirez la plaque de cuisson correspondante à la minuterie terminée.
- **BLANC** : 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 fermentation). Le temps résiduel ou la température à atteindre sont indiqués sur la droite.

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

### Quitter la fonction

❗ Si vous souhaitez quitter la fonction puis interrompre le fonctionnement à l'infini de l'étuve de fermentation, appuyez sur la touche « **START/STOP** » pendant environ 4-5 secondes.

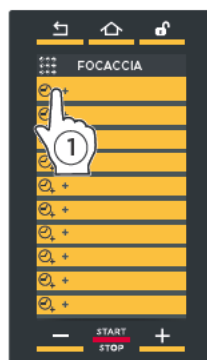


fig. M8

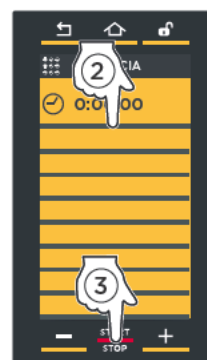


fig. M9

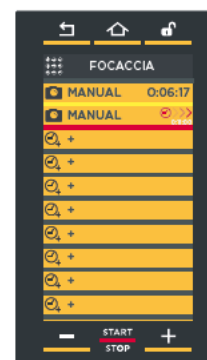


fig. M10



fig. M11

Minuterie en temps

Prochaine minuterie à s'écouler : préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.

Minuterie écoulee : retirez la plaque de cuisson !

## 2 MY MULTI.TIME

Dans cette section, il est possible de sélectionner une fermentation précédemment mémorisée en utilisant le menu « NEW MULTI.TIME ».

**2A** Pour accéder à la liste des fermentations mémorisées, touchez l'icône « MY MULTI.TIME » (fig. M13) : la liste de toutes les fermentations précédemment mémorisées s'affichera (fig. M13).

! En bas, les flèches < et > font défiler les différentes fermentations mémorisées dans le groupe, les flèches V et ^ font défiler les 16 groupes disponibles.

**2B** En touchant l'une des fermentations de la liste (fig. M13), la page-écran s'ouvrira fig. M14 et permet de :

- ① visualiser/modifier la fermentation mémorisée ;
- ② doubler la /fermentation (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la fermentation 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. En savoir plus : « Nouveau Menu » à la page 26**

- ⑤ démarrez la fermentation avec la touche « START/STOP ».

**2C** Enfournez les aliments à faire fermenter et appuyez sur la touche  (fig. M15, point ⑥) pour accéder au réglage des minuteries comme il est expliqué à la page précédente.



fig. M12



fig. M13



fig. M14



fig. M15

### 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. En savoir plus : « Nouveau Menu » à la page 26**

Pour accéder à la liste des fermentations mémorisées, touchez l'icône « MY MENU » (fig. M1) : la liste de toutes les fermentations précédemment mémorisées s'affichera (fig. M14).

En bas, les flèches < et > font défiler les différentes fermentations mémorisées dans le groupe, les flèches V et ^ font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des fermentations de la liste (fig. M14), la page-écran s'ouvrira fig. M15 et permet de :

- ① visualiser/modifier la fermentation mémorisée ;
- ② doubler la /fermentation (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la fermentation mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- ④ démarrer la fermentation avec la touche « START/STOP ».



fig. M14



fig. M15



### En savoir plus : « Nouveau Menu »

La fonction « NOUVEAU MENU (NEW MENU) » permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers et **maintenir en mémoire** ces valeurs de temps sans devoir les régler à nouveau chaque fois.

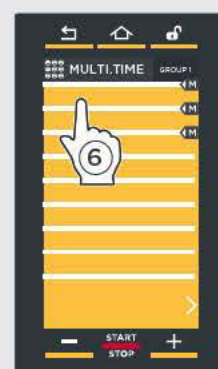
En fonction des minuteriers programmés, les plaques de cuisson seront progressivement prêtes à retirer du four.

Pour programmer la fonction :

- ① sélectionnez à nouveau une recette sauvegardée dans le « MENU MY MULTI.TIME » (dans l'exemple « FOUGASSE ») ;
- 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 1D à la page 24). 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 52**



## Remarques



**Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :**

- **après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;**
- **après s'être équipé des équipements de protection personnelle adéquats (par ex., gants, etc.).**

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

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, 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

**Attendez que les surfaces soient froides.**

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

### INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON



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

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

### SURFACES PLASTIQUES ET PANNEAU DE COMMANDE

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

### VITRE INTERNE ET EXTERNE DE LA PORTE

**Attendez que les vitres soient froides.**

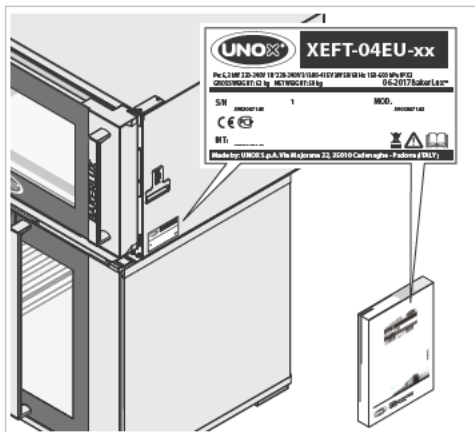
Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres. Rincez et essuyez avec soin.



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

## ASSISTANCE APRÈS-VENTE

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



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

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

Données du constructeur :

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tél +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

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

## 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 |                                                                                                           |                                           |

### WF - WARNING FOUR

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

### WC - WARNING HOTTE

| 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                                                                                                |                                                                                                                                                  |
| 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 |                                                                                                 |                                           |

### WL - WARNING ÉTUVE

| Écran  | Description              | Effet                          | Résolution du problème |
|--------|--------------------------|--------------------------------|------------------------|
| WL02 : | Erreur température carte | L'étuve continue à fonctionner |                        |

## PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

À la première utilisation :

effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir la page ) ;

- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.



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

## ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

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



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

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

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

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

### Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

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

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

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

## CERTIFICATIONS

### EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

**BAKERLUX SHOP.Pro™**

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

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

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007







## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555

info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

### EUROPE

#### ITALIA

UNOX S.p.A.

E-mail: info@unox.it

Tel.: +39 049 86 57 511

#### ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com

Tel.: +420 241 940 000

#### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com

Tel.: +7 (499) 702-00-14

#### ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com

Tel.: +34 900 82 89 43

#### SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com

Tel.: +46 (0)768 716 422

#### UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com

Tel.: +44 1252 851 522

#### PORTUGAL

UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com

Tel.: +351 918 228 787

#### DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH

E-mail: info.de@unox.com

Tel.: +49 2951 98760

#### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info@unox.fr

Tel.: +33 4 78 17 35 39

#### ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH

E-mail: bestellung@unox.com

Tel.: +43 800 880 963

#### HRVATSKA

UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com

Tel.: +39 049 86 57 538

#### TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Ekip-

manları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi

E-mail: info.tr@unox.com

Tel.: +90 530 176 62 03

#### IRELAND

UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com

Tel.: +353 (0) 87 32 23 218

#### БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com

Tel.: +359 88 23 13 378

### ASIA & AFRICA

#### MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

#### OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +603-58797700

#### PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +63 9173108084

#### 대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.

이메일: info.asia@unox.com

전화: +82 2 69410351

### AMERICA & OCEANIA

#### U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.

E-mail: infousa@unox.com

Tel.: +1 800 489 8669

#### MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com

Tel.: +52 1555 4314 180

#### BRAZIL

UNOX BRAZIL

E-mail: info.br@unox.com

Tel.: +55 11 98717-8201

#### U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com

Tel.: +971 55 426 3167

#### SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com

Tel.: +27 845 05 52 35

#### INDONESIA

UNOX INDONESIA

E-mail: info.asia@unox.com

Tel.: +62 81908852999

#### 中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.

电子邮件: info.china@unox.com

电话: +86 21 56907696

#### COLOMBIA

UNOX COLOMBIA

E-mail: info.co@unox.com

Tel.: +57 350 65 88 204

#### AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au

Tel.: +61 3 9876 0803

#### NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.

E-mail: info@unox.co.nz

Tel.: +64 (0) 800 76 0803

UNOX.COM | FOLLOW US ON

