



UTILISATION ET ENTRETIEN (TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)





SÉCURITÉ.....	4
NOTIONS GÉNÉRALES .....	10
UTILISATION   CUISSONS MANUELLES.....	16
UTILISATION   CUISSONS AVEC RECETTES MÉMORISÉES .....	22
ENTRETIEN .....	26

## **CONTACTS**

voir les contacts locaux à contacter au dos de la couverture.



## **Cher Client,**

ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour une installation et un entretien corrects de l'appareil.

Nous vous conseillons donc de le lire attentivement avant l'utilisation et de le conserver soigneusement pour pouvoir le consulter ultérieurement.

Si certains passages ne sont pas clairs, le Fabricant reste à votre disposition pour toute information.

# Sécurité

Règles de sécurité pour l'utilisation et l'entretien

5

Explication des pictogrammes

4

## EXPLICATION DES PICTOGRAMMES



Lisez le manuel d'instructions



Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.



Risque d'incendie !



Risque d'électrochoc !



Risque de brûlures



Conseils et informations utiles



Renvoi à un autre chapitre



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel

## RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN



### Avertissements généraux

- Avant l'installation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel.
- Le non-respect des règles de sécurité ou une utilisation ou un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel annulera la garantie \* et dégage le Fabricant de toute responsabilité.
- Positionnez cet appareil hors de la portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et NON PAS par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et hydrique, puis 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.
- 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.

- L'appareil présente une émission sonore inférieure à 70 dB.



### **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).
- La cuisson a lieu seulement avec la porte fermée, pour des raisons de sécurité. Si la porte est ouverte, le four s'arrête temporairement et signale l'ouverture de porte en affichant un message. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte.
- Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, il est DÉCONSEILLÉ d'ouvrir la porte durant la cuisson, surtout en cas d'utilisation des micro-ondes. 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 et extraire des récipients, des accessoires et tout autre objet à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question, et faites très attention.
- Il est absolument interdit de poser tout type de plaque, récipient chaud/froid ou tout autre type d'objet sur le four, même s'il est éteint. NE PAS approcher l'appareil d'objets combustibles ou sensibles à la cha-

leur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc...).

- Un espace libre d'au moins 10 m est nécessaire autour du four.
- Dans les premières utilisations, l'appareil, pour l'évaporation de certaines huiles de traitement, produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement ultérieurs.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients scellés car ils pourraient exploser.
- Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou de produits de cuisine qui deviennent liquides en les chauffant à des niveaux plus élevés que ceux qui peuvent être facilement observés (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- Le réchauffement des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- Avant la consommation, le contenu des biberons et des homogénéisés en pots doit être mélangé ou agité et la température doit être contrôlée pour éviter les brûlures.



### **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 pré-

sents 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.

- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez que le four ne présente aucun risque d'incendie.
- Si vous remarquez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes.
- 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.).
- Le four doit être nettoyé quotidiennement, en éliminant tout résidu alimentaire. Suivez les instructions détaillées pour le nettoyage à la p. **28**. Négliger le nettoyage du four pourrait entraîner une détérioration des surfaces, qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse (les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés).
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau à vapeur ou sous pression.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).



## **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.

# Notions générales

Conseils de cuisson et avertissements	10
Panneau de commandes	12
Cuissons manuelles et automatiques	13
En quoi consistent les steps de cuisson	13
Comment programmer un valeur	14

## CONSEILS DE CUISSON ET AVERTISSEMENTS

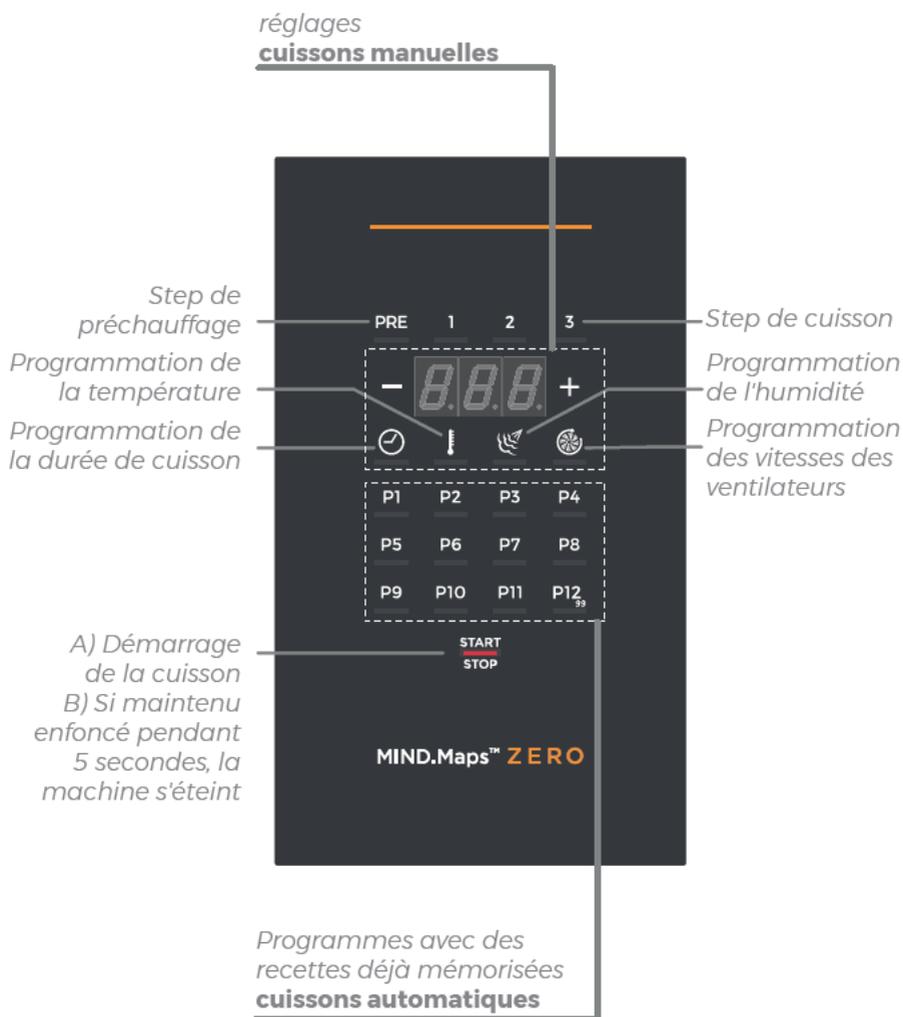
- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir page **28**) ; laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses 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.

- 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.
- Pour de meilleurs résultats, ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX. Essayez de disposer de manière uniforme les aliments, en évitant de les superposer ou de les surcharger (maximum 5 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).
- Les liquides ou les aliments qui se liquéfient à la chaleur doivent être placés dans des récipients d'une capacité adéquate afin que, pendant la cuisson, ils ne puissent pas déborder du récipient en cas d'ébullition éruptive.
- 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.

## PANNEAU DE COMMANDES

À l'allumage de l'appareil, la page-écran ACCUEIL apparaît.



## CUISSONS MANUELLES ET AUTOMATIQUES

Le four que vous avez acheté permet d'effectuer des cuissons **manuelles** ou **automatiques**.

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 trois) :

-  **durée de cuisson** ;
-  **température** dans la chambre) ;
-  **émission d'humidité** ;
-  **vitesse des ventilateurs**.

Dans les **cuissons avec recettes mémorisées**, des recettes prédéfinies par le Fabricant ou mémorisées précédemment par l'utilisateur après les avoir programmées manuellement sont utilisées. Le four peut contenir jusqu'à 99 recettes (de P1 à P99).

## EN QUOI CONSISTENT LES STEPS DE CUISSON

Chaque cuisson manuelle est composée d'un **préchauffage initial** (« PRE » - facultatif mais toujours conseillé) et de **steps** de cuisson (d'un minimum de 1 à un maximum de 3), chacun caractérisé par des paramètres de cuisson différents. Programmer plusieurs steps au lieu d'un seule permet un juste équilibre entre température, durée de cuisson et humidité : cela se traduit par de meilleurs résultats.

PREHEATING	STEP 1	STEP 2	STEP 3
 150°C	 01.30  180°C  +60%  50%	 00.30  200°C  +20%  100%	 00.30  150°C  +20%  50%

- 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.

## COMMENT PROGRAMMER UN VALEUR

### 01 ► En agissant sur l'afficheur

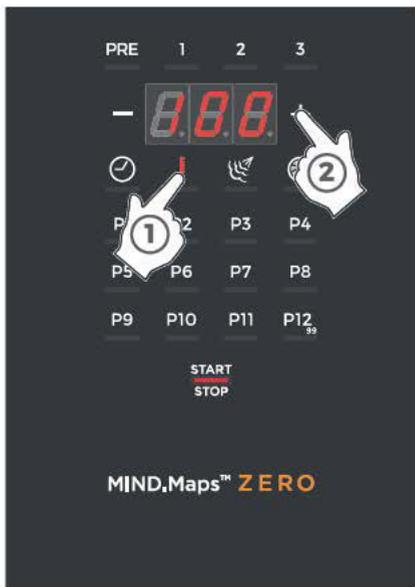
- 1 Touchez le symbole du paramètre que vous souhaitez régler.
- 2 Touchez l'un des chiffres de l'afficheur : les valeurs indiquées dans le tableau seront automatiquement configurées.

Chiffre	Valeurs programmées
	Durée de cuisson 20 minutes Température 150°C Vapeur 20% Ventilateur 1
	Durée de cuisson 40 minutes Température 180°C Vapeur 60% Ventilateur 1
	Durée de cuisson 1 heure Température 220°C Vapeur 100% Ventilateur 2

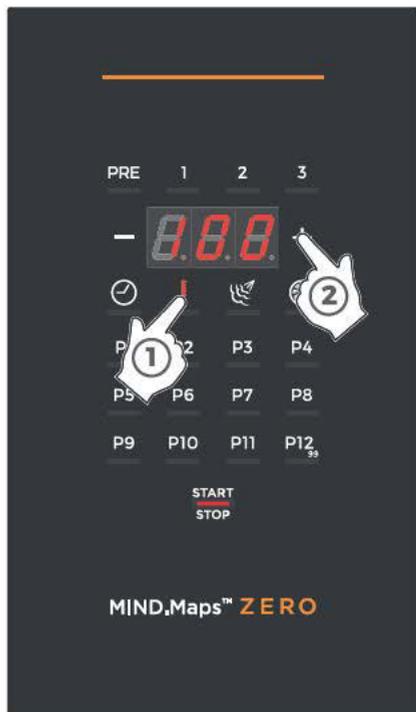
- 3 En utilisant les touches, **- +** il sera possible, au besoin, de modifier ces valeurs.

### 02 ► En agissant sur les touches

- 1 Touchez le symbole du paramètre que vous souhaitez régler.
- 2 Utilisez les touches **- +** pour modifier la valeur.



01



02

# Utilisation | cuissons manuelles

Cuissons manuelles |  
procédure guidée

17

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 trois)

durée de cuisson (en heures.minutes) ;  
plage : de 0 à 9 heures et 59 minutes  
pour obtenir un fonctionnement continu  
(affiché sur l'écran avec l'apparition du mot « INF »), si l'écran affiche :



- 0.00 appuyez sur « - »
- 9.59 appuyez sur « - »

Le temps apparaît en heures.minutes  
ex. 1.30= une heure et trente minutes  
ex. 0.45= quarante-cinq minutes



**température** dans la chambre (°C)  
plage : de 30 °C à 260 °C



**émission d'humidité** dans la chambre  
de 0 (aucune émission d'humidité) à  
100 (cuisson à la vapeur)



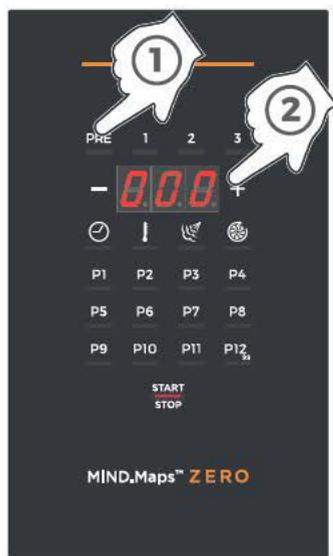
**vitesse des ventilateurs.**

- 1 | vitesse réduite, conseillée pour des cuissons délicates
- 2 | vitesse maximale

## Cuissons manuelles | PROCÉDURE GUIDÉE

### 03 ▶ Programmer le préchauffage (facultatif)

- 1 Sélectionnez l'icône « **PRE** » si vous souhaitez programmer un préchauffage.
- 2 Programmez la valeur de **température** souhaitée pour le préchauffage (une température supérieure d'au moins 30°C à celle prévue pour la cuisson est conseillée).



03

### 04 ▶ Programmer les paramètres de cuisson

- 3 Sélectionnez l'icône « **1** » : il est maintenant possible de programmer les paramètres du STEP de cuisson « 1 ».
- 4 Sélectionnez l'icône « **HORLOGE** » pour programmer la **durée** de la cuisson.
- 5 Programmer la valeur souhaitée en heures.minutes (dans l'exemple : une heure et trente minutes).
- 6 7 Avec la même modalité utilisée pour programmer la durée, saisissez la valeur de **température en chambre**, **humidité** et **vitesse des ventilateurs**.



04

## 05 ▶ programmer les steps suivants (facultatif)

Si vous souhaitez régler les STEPS de cuisson « 2 » et « 3 », répétez les opérations à partir du point ③ au point ⑥ du chapitre précédent. Attention, au point ③ touchez l'icône « 2 » pour programmer le STEP « 2 » et l'icône « 3 » pour programmer le STEP « 3 ».

## démarrer ou sauvegarder la cuisson

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

### ■ lancer directement la cuisson

▶ les paramètres programmés, à la fin de la cuisson, NE seront PAS mémorisés).

06

▶ Appuyez sur l'icône **START STOP** : la cuisson démarre avec les paramètres programmés et toutes les leds rouges des positions s'éteignent.

### ■ sauvegarder la cuisson programmée et la lancer

▶ les paramètres programmés, à la fin de la cuisson, seront mémorisés ; il sera ainsi possible de réutiliser la recette par la suite, toutes les fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois).



05



06

07 ► Pour sauvegarder la recette avant de la démarrer :

- 1 cherchez une position libre en observant la couleur des leds :
  - **led non allumée** ► **position libre** (ex. P7)
  - **led allumée** ► **position déjà occupée par une recette** (ex. de P1 à P6). Dans ce cas en la choisissant, la recette déjà présente sera dans tous les cas écrasée et effacée de manière irréversible.
- 2 Après avoir choisi la position souhaitée, appuyez sur la touche correspondante pendant 3 secondes. Pour sélectionner les positions de P13 à P99, appuyez sur P12 pendant 3 secondes, la touche commencera à clignoter et appuyez plusieurs fois sur la touche « + » jusqu'à l'affichage de la position souhaitée. Après la sélection, un signal sonore sera émis, la cuisson est maintenant sauvegardée.
- 3 Appuyez sur l'icône **START STOP** : la cuisson démarre avec les paramètres programmés.



## 08 ► cuisson en cours

- 1 Si la cuisson prévoit un préchauffage, le four commence à chauffer la chambre pour l'amener à la température programmée (dans l'exemple 180°C). Pendant cette phase, N'insérez PAS les plats dans le four.
- 2 À la fin du préchauffage, le four émet un signal sonore et la lumière à led du four clignote : c'est le moment d'enfourner les plats. Lors de la fermeture de la porte, le STEP 1 démarre automatiquement selon les paramètres programmés.
- 3 Pendant la cuisson, il est possible de voir sur l'écran les paramètres programmés en touchant l'icône qui intéresse :



montre la **durée** de cuisson programmée alternée au temps qui manque à la fin de la cuisson



montre la **température** programmée dans la chambre et alternée à celle actuelle

Les paramètres programmés peuvent être modifiés à tout moment en agissant comme expliqué à la page 17, points de 3 à 7.



Le STEP en cours est indiqué par la led allumée correspondante.



En touchant les icônes, des informations sont fournies sur les paramètres programmés.



## 09 ► fin de cuisson

La cuisson s'arrête à la fin du temps programmé ; si vous souhaitez anticiper la fin, appuyez longtemps sur la touche **START STOP**.

À la fin de la cuisson, le four émet un signal sonore et la lumière à led du four clignote : les plats sont prêts. Lorsque la porte est ouverte, la lumière s'éteint.



09

# Utilisation | cuissons avec recettes mémorisées

Rappeler une recette dans la mémoire **22**

Modifier une recette dans la mémoire **24**

Dans les cuissons **avec recettes mémorisées**, des recettes prédéfinies par le Fabricant (si prévues) ou mémorisées précédemment par l'utilisateur après les avoir programmées manuellement (voir pages précédentes) sont utilisées.

Le four peut contenir jusqu'à 99 recettes (positions de P1 à P99).

Pour retourner à la modalité « cuissons manuelles », après avoir enfoncé une touche « P », il faut appuyer de nouveau sur la même touche.

*Par exemple, si vous appuyez sur P1, vous entrez dans la modalité « cuissons automatiques » ; si vous appuyez à nouveau sur P1, vous revenez en modalité « cuissons manuelles ».*

## RAPPELER UNE RECETTE DANS LA MÉMOIRE

- 1 **10** ► Appuyez sur la touche où la recette qui vous intéresse est mémorisée ► la led correspondante commence à clignoter.
    - +
- Pour sélectionner les positions de P13 à P99, appuyez sur P12 pendant 3 secondes, la touche commencera à clignoter et appuyez plusieurs fois sur la

touche « + » jusqu'à l'affichage de la position souhaitée.

- ② Appuyez sur l'icône **START STOP** : la cuisson démarre avec les paramètres programmés et toutes les leds rouges des positions s'éteignent. La page-écran de cuisson apparaît ► se référer à la page **20** et **21**.



10

Il est conseillé d'utiliser le tableau ci-dessous pour repérer plus facilement la recette qui intéresse.

	Nom de la recette	P	ÉTAPE 1			ÉTAPE 2			ÉTAPE 3				
			🔥	🕒	🌿	🍊	🕒	🔥	🌿	🍊	🕒	🔥	🌿
P1													
P2													
P3													
P4													
P5													
P6													
P7													
P8													
P9													
P10													
P11													
P12													
P13													

## MODIFIER UNE RECETTE DANS LA MÉMOIRE

### 11 ▶

- 1 Appuyez sur la touche correspondant au **programme** que vous souhaitez modifier : la led commence à clignoter.
  - ➕ Pour sélectionner les positions de P13 à P99, appuyez sur P12 pendant 3 secondes, la touche commencera à clignoter et appuyez plusieurs fois sur la touche « + » jusqu'à l'affichage de la position souhaitée.
- 2 Sélectionnez le **STEP** que vous souhaitez modifier.
- 3 Sélectionnez le **paramètre** que vous souhaitez modifier.
- 4 Saisissez la nouvelle valeur en agissant sur les touches « + » et « - ».

### 12 ▶ À ce stade, il est possible de :

- 5A **écraser le programme modifié** ▶ la recette déjà présente est modifiée de façon permanente.

Appuyez sur la même touche pendant 3 secondes.

- 5B **sauvegarder un nouveau programme** ▶ le nouveau programme sera identique à celui de départ sauf pour les modifications apportées.

Appuyez de nouveau pendant 3 secondes sur la touche correspondant à la position souhaitée : si le programme est mis en évidence en rouge, cela signifie qu'il est déjà occupé : dans tous les cas en le choisissant, la recette déjà présente sera réécrite et effacée de manière irréversible.



Dans cet exemple, il a été choisi de modifier le programme P7, en augmentant la température du STEP 2 de 180 ° à 200 °C.

11



En appuyant à nouveau sur la touche P7, le programme est écrasé et donc modifié de façon permanente. Cela signifie qu'à ce stade, le programme P7 aura une température de 200 °C au lieu de 180 °C.



En choisissant une position différente, par exemple P8, le programme P7 conserve les paramètres d'origine (donc la température à 180 °C) tandis que le programme P8 aura les mêmes paramètres que P7 sauf la température qui sera de 200 °C.

12

# Entretien

Règles de sécurité pour l'entretien 26

Nettoyage ordinaire 28

Périodes d'inactivité 29

Élimination en fin de vie 29

Certifications 30

## RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'ENTRETIEN

 Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique ;
- après avoir attendu que toutes les parties de l'appareil soient complètement refroidies ;
- en parfaite forme psycho-physique, après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants en caoutchouc résistants à la chaleur, protection pour les yeux, masque anti-poussière (en option), etc...).

**Nettoyez régulièrement** l'appareil afin de maintenir des niveaux d'hygiène optimaux et afin d'éviter que l'acier inoxydable s'abîme ou corrode.

 Le nettoyage quotidien réduit également la possibilité que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur de la chambre puissent prendre feu avec par conséquent le risque d'incendie.

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- outils ou chiffons abrasifs, pointus ou tranchants (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau sous pression ou de vapeur ;
- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents basiques, agressifs, caustiques ou corrosifs (par exemple acide chlorhydrique / muriatique ou soude sulfurique / caustique).  
Ces substances pourraient causer des dommages permanents aux surfaces et aux catalyseurs de l'appareil.

 Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil : les émanations volatiles des composés pourraient toutefois provoquer des dommages.

## NETTOYAGE ORDINAIRE

### Surfaces externes en acier, joint de la chambre de cuisson



Attendez que les surfaces soient froides.

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

### Intérieur de la chambre de cuisson



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

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

### Surfaces plastiques et panneau de commande

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

### Vitre interne et externe de la porte



Attendre 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.

## PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ;
- 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 **28**) ;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- 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. Désactiver complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents). Il est nécessaire de poser l'attention sur la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « qui pollue paie », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit

comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

## Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

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

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

## CERTIFICATIONS

EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

ZERO MIND.Maps™

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

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



# Assistance

Assistance après-vente 32

Alarmes et avertissements 34

## ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et consultez les solutions proposées dans le tableau ► **A** |

**Résolution des problèmes** à la page **35**.

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 ;
- **13** ► les données de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification ;
- éventuels messages d'alarme affichés.

Données du constructeur :

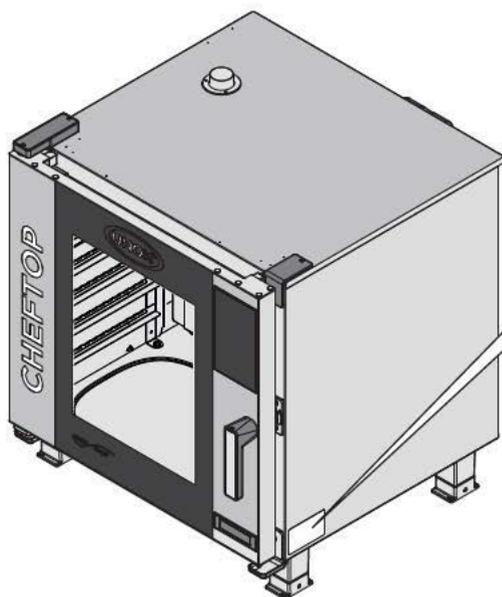
UNOX S.p.A.

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



numéro de série

code du produit



## ALARMES ET AVERTISSEMENTS

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 (**ALARM**) 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.

ALARME	Description	Effet	Résolution du problème
A01	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
A02	Alarme thermostat de sécurité		
A04	Alarme perte de communication hotte		

AVERTISSEMENT	Description	Effet	Résolution du problème
U01	Température carte du four	L'appareil continue à fonctionner, mais certaines fonctions pourraient être désactivées	Contactez le service d'assistance clients
U16	Erreur de communication		

## A | Résolution des problèmes

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>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez le branchement au courant électrique.</li></ul>	
Les cuissons ne démarrent pas	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Porte ouverte ou mal fermée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez la fermeture de la porte.</li></ul>	
La vapeur n'est pas générée dans la chambre de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Entrée 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'entrée d'eau.</li><li>■ Vérifiez le raccordement au réseau hydrique ou au réservoir.</li><li>■ Remplissez le réservoir d'eau.</li><li>■ Nettoyez le filtre.</li></ul>	Contactez le service d'assistance clients.
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>	

L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires. La reproduction totale ou partielle du présent manuel sans l'autorisation du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont à titre indicatif et non contraignantes. En cas de litige, la langue de rédaction originale du manuel est l'italien. Le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction / interprétation.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it  
Tel: +39 049 8657511

**GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.

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

**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**  
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com  
Tel: +420 241 940 000

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com  
Tel: +359 2 419 05 00

**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com  
Tel: +31 6 27 21 14 10

**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBH

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

**IE - IRELAND**  
UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com  
Tel: +353 (0) 87 52 23 218

**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIA

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

**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com  
Tel: +43 800 880 963

**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp.zo.o.

E-mail: info.pl@unox.com  
Tel: +48 665 232 000

**FR - FRANCE, BELGIUM**  
& LUXEMBOURG  
UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com  
Tel: +33 4 78 17 35 39

**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL  
ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com  
Tel: +34 900 82 89 43

**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**  
Profesyonel mutfağ ekipmanları  
endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com  
Tel: +90 530 176 62 03

**RU - РОССИЯ, ПРИВАЛТИКА**  
И СТРАНЫ СНГ  
UNOX РОССИЯ

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

**SC - SCANDINAVIAN**  
COUNTRIES  
UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com  
Tel: +46(0)790 75 63 64

**PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGAL

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

AMERICA

**US - U.S.A. & CANADA**  
UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com  
Tel: +1 800 489 8669

**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com  
Tel: +54 911 37 58 43 46

**CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIA

E-mail: info.co@unox.com  
Tel: +57 350 65 88 204

**BR - UNOX BRASIL**  
SERVICOS LTDA.

E-mail: info.br@unox.com  
Tel: +55 11 98717-8201

**MX - MEXICO**  
UNOX MEXICO,  
S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com  
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

**ZA - SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.south.africa@unox.com  
Tel: +27 845 05 52 35

**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +63 9175108084

**AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au  
Tel: +61 3 9876 0803

**UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com  
Tel: +998 90 370 90 10

**KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.

이메일: info.asia@unox.com  
전화: +82 2 69410351

**AC - OTHER**  
ASIAN COUNTRIES  
UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700

**TW - TAIWAN,**  
HONG KONG & MACAU  
UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com  
Tel: +886 928 250 536

**MY - MALAYSIA**  
& SINGAPORE  
UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +603-58797700

**CN - 中华人民共和国**  
UNOX TRADING (SHANGAI)  
Ltd. CO.

电子邮件: info.asia@unox.com  
电话: +603-58797700

**NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.

E-mail: info@unox.co.nz  
Tel: +64 (0) 800 76 0803

**AE - U.A.E.**  
UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com  
Tel: +971 4 554 2146

**ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIA

E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +62 81908852999

unox.com



LI923A0

All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.