



UTILISATION ET ENTRETIEN (TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)





SÉCURITÉ.....	4
NOTIONS GÉNÉRALES	10
UTILISATION MENU SET.....	20
UTILISATION MENU MIND.MAPS.....	34
UTILISATION MENU PROGRAMS.....	38
UTILISATION MENU MULTI.TIME.....	42
UTILISATION MENU CHEFUNOX.....	48
UTILISATION MENU MISE EN PLACE	52
UTILISATION MENU ROTOR.KLEAN.....	58
UTILISATION MENU READY.COOK.....	62
MENU STATS DDC.....	64
RÉGLAGES DU MENU	68
ALARMES ET AVERTISSEMENTS.....	76
ENTRETIEN	78
ASSISTANCE	82

CONTACTS

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



Cher Client,

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

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

Sécurité

Explication des pictogrammes 4

Informations de sécurité 5

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 !



Danger d'électrochoc !



Risque de brûlures



Danger, substances dangereuses.



Conseils et informations utiles



Renvoi à un autre chapitre



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ



Avertissements généraux

- 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 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.
- L'appareil présente une émission sonore inférieure à 70 dB.
- Le calibrage du système de mesure de l'humidité doit être effectué lors de la première installation (contactez le Service Unox) et lorsque le four le nécessitera.



S'il n'est pas possible de raccorder de manière permanente le four BAKERTOP MIND.Maps à un système d'évacuation, il est nécessaire de fermer le terminal à l'aide du bouchon conique fourni avec le « Starter kit ». Avec le terminal bouché, n'utilisez jamais les programmes de lavage et ne lavez pas la chambre avec de grandes quantités d'eau à cause du danger d'inondation.

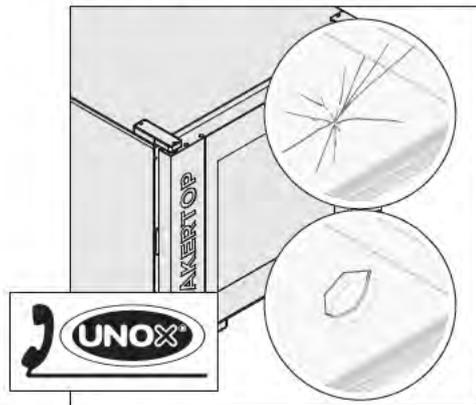


Danger de brûlures et de lésions !

- Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes sont très chaudes (température supérieure à 60°C / 140°F).

- 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.
- Faites extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.
- Retirez la sonde au cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde externe. Avant de retirer les plaques de cuisson, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction. Manipulez avec attention la sonde car elle est très pointue et atteint des températures élevées après l'utilisation.
- Durant la fonction COOL/REFROIDISSEMENT (refroidissement de la chambre) l'appareil distribue de l'eau ; laissez la porte fermée pour éviter les lésions causées par les vapeurs chaudes.
- 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 chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc..).
- Un espace libre d'au moins 10 cm 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.
- Utilisez seulement des ustensiles et des récipients appropriés pour les températures élevées.
- Ne pas retirer ou toucher le carter de protection des ventilateurs, les ventilateurs et les résistances durant le fonctionnement et jusqu'à leur refroidissement complet.
- Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lisez attentivement la fiche de sécurité du produit.
- Pendant le lavage, n'ouvrez pas la porte du four considérant le risque de lésions aux yeux, muqueuses et peau que pourrait causer le contact avec les détergents chimiques utilisés, qui sont vaporisés par la roue à ailettes dans la chambre de cuisson et déplacés par de forts courants d'air.

- En cas d'entretien au circuit hydrique du four, il est obligatoire d'utiliser les EPI spécifiques pour détergent (référez-vous à la fiche de sécurité du produit), en particulier des gants et des lunettes car des résidus de détergent sous pression pourraient être présents dans le circuit.
- Le circuit hydrique du four, qui commence avec le raccord 3/4" (avec clapet de non-retour incorporé) et comprend tous les tuyaux et accessoires en aval de celui-ci, ne doit pour aucune raison être manipulé car cela pourrait provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.



Si le verre de l'appareil est fêlé ou endommagé, demandez son remplacement immédiat en contactant un Centre d'Assistance Autorisé. Ne pas utiliser le four : risque d'explosion du verre.

SEULEMENT POUR DES FOURS SUR PIEDS AVEC CHARIOT :

- Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant, après l'insertion dans la chambre de cuisson et lorsqu'il n'est pas nécessaire de les déplacer.
- Bloquez toujours les plaques en les insérant dans les guides.
- Faites très attention lors de la manipulation car les plaques de cuisson peuvent contenir des liquides brûlants qui peuvent se renverser et les chariots peuvent basculer (par exemple, en les transportant sur des surfaces irrégulières ou en traversant les portes).



Danger d'incendie

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (ex. manuels d'instructions, sachets en plastique, etc.) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- 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, débranchez l'appareil du courant électrique 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.).
- L'appareil doit être nettoyé quotidiennement, en éliminant tout résidu alimentaire. Suivez les instructions détaillées pour le nettoyage à la p. **78**. Négliger cette opération 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.
- Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :
 - après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et après avoir attendu les temps de décharge des composants capacitifs (environ quelques minutes) ;
 - 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...).

UNIQUEMENT POUR LES FOURS À GAZ

- Assurez-vous que le tuyau d'évacuation des fumées situé dans la partie supérieure du four ne soit pas obstrué (par des objets, plaques, etc.).
- Durant l'utilisation de l'appareil, allumez toujours la hotte d'aspiration des fumées, si présente.
- Si l'appareil est relié à une cheminée d'évacuation, celle-ci doit être :
 - libérée de toute éventuelle obstruction - risque d'incendie.
 - régulièrement nettoyée et contrôlée selon les dispositions spécifiques du Pays d'installation - risque d'incendie.
- L'appareil doit être placé loin des courant d'air ou du vent - risque d'incendie !
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation et la partie sous-jacente de l'appareil soient propres et non obstruées (par ex., par des objets posés à côté de l'appareil).
- Si vous sentez des odeurs de gaz :
 - coupez immédiatement l'alimentation du gaz ;
 - aérez immédiatement la pièce ;
 - ne touchez aucun interrupteur électrique ou ne provoquer aucune étincelle ou flamme libre ;
 - utilisez un téléphone externe pour contacter l'entreprise distributrice du gaz.

Notions générales

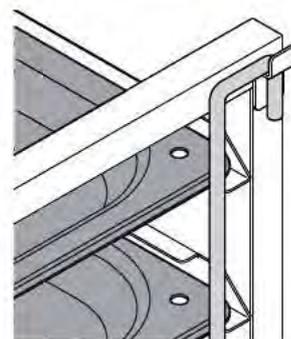
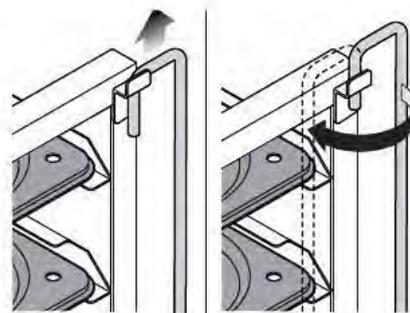
Suggestions et avertissements	10
Chargement et utilisation des chariots (seulement pour des fours avec chariots)	11
USB	12
Utilisation sonde à cœur	12
Panneau de commandes LCD Page d'ACCUEIL	13
Comment programmer un valeur	16
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	17

SUGGESTIONS ET AVERTISSEMENTS

-  **Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le chapitre « Normes de Sécurité »**
-  **En cas de cuissons de grandes quantités d'aliments gras, disposez une plaque vide et non trouée sur le support des grilles le plus bas du four. Comme alternative, il est possible d'utiliser un conteneur aux dimensions appropriées.**

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir le chap. « **Entretien** » à la page **78**) ; laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
 - Dès l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, sauf si la fonction « **COOL/REFROIDISSEMENT** » a été sélectionnée, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement et le frein intégré du ventilateur se met en marche (le ventilateur continue à tourner pendant quelques instants).
 - Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour réduire les consommations d'énergie.
 - Pour sortir de la modalité STAND-BY, il suffit de toucher la touche START/STOP.
 - Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35°C.
 - Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible (voir le chap. **Entretien** à la page **78**).
 - 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 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.**
- Il est conseillé de préchauffer toujours le four pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte ; si le préchauffage SMART. Preheating est activé, il sera géré par l'appareil de manière complètement autonome, sans l'intervention nécessaire de l'utilisateur (pour plus d'informations, consultez p. **17**).

- En revanche, si vous souhaitez utiliser un préchauffage manuel, il est conseillé de le programmer à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30 °C.
- Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, **il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson**. 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.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques. Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool ou vin).



01

Coupure de courant

En cas de coupure de courant ou d'extinction de la machine, dès le redémarrage, l'appareil reprendra le programme en cours (ex. une recette Multitime). La durée de cuisson pourrait être prolongée de 2 minutes au maximum.

Pour la navigation et le réglage des paramètres, n'utilisez que les doigts, secs et propres en évitant l'utilisation d'ustensiles tels que fourchettes, spatules, etc. Le stylet fourni doit être utilisé uniquement pour dessiner les courbes de cuisson dans le menu Mind.Maps et pour les signatures.

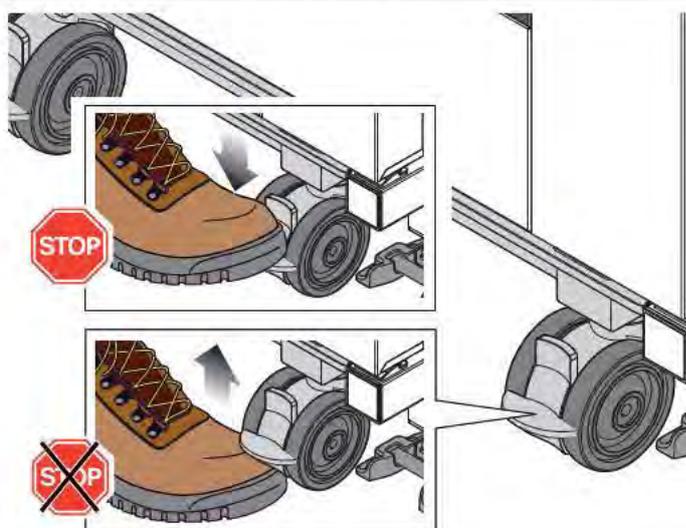
CHARGEMENT ET UTILISATION DES CHARIOTS

(seulement pour des fours avec chariots)

+ Utilisez uniquement des chariots, des plaques et des grilles UNOX.

Chargez attentivement les chariots sans les surcharger : un abaissement du chariot est tout à fait normal et dépend de la quantité d'aliments présente sur les plaques. Le chariot doit être inséré à l'intérieur du four en utilisant les guides inférieurs de coulissement. Durant le déplacement du chariot, bloquez les plaques comme sur la figure. Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant, après l'insertion dans la chambre de cuisson et lorsqu'il n'est pas nécessaire de les déplacer.

Faites très attention lors de la manipulation car les plaques de cuisson peuvent contenir des liquides brûlants qui peuvent se renverser et les chariots mêmes peuvent basculer (par exemple, en les transportant sur des surfaces irrégulières ou en traversant les portes).



02

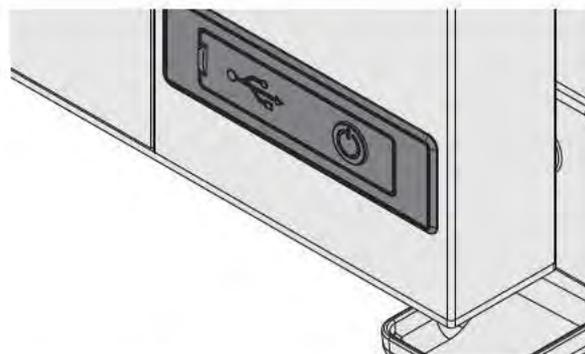


03

USB

04 ▶ Le port USB est situé sous le panneau LCD et permet d'importer ou d'exporter du matériel depuis votre propre clé USB (formatée FT32 et avec une capacité de 4 à 16 GB).

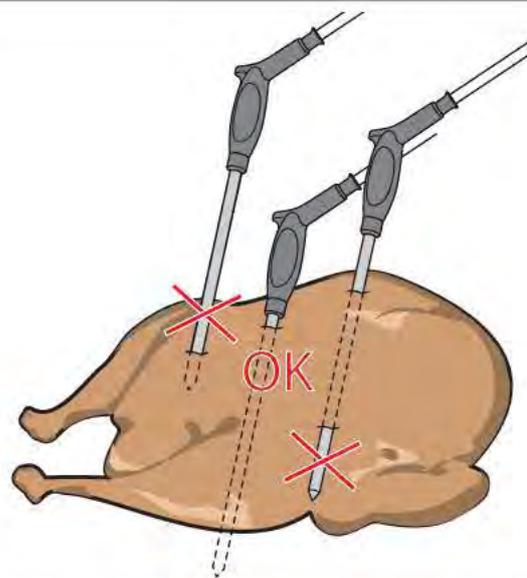
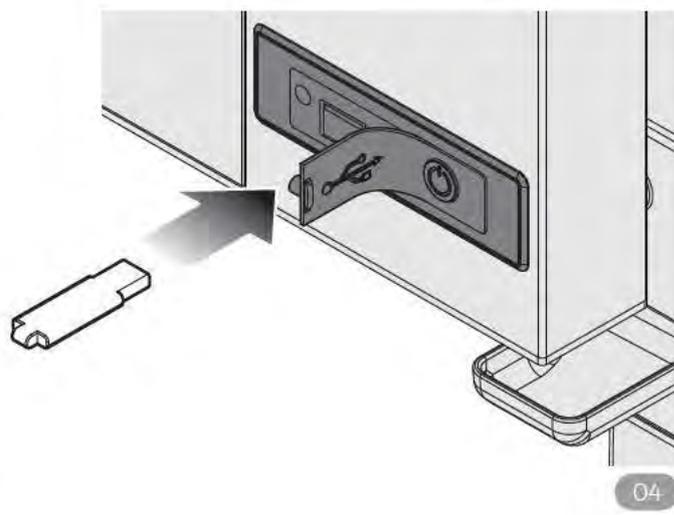
Pour la gestion de la clé, voir la ▶ p. 71.



UTILISATION SONDE À CŒUR

05 ▶ La sonde, durant la cuisson, relève la température au « cœur » de l'aliment : quand celle-ci atteint la valeur programmée par l'utilisateur, cela signifie que l'aliment est cuit en surface comme à l'intérieur. La sonde à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à cuire : assurez-vous que la pointe de la sonde arrive jusqu'au « cœur » des aliments, c'est à dire dans la partie la plus interne, sans en ressortir. Si les aliments sont peu épais, insérez la sonde parallèlement au plan d'appui. S'il y a plusieurs aliments, insérez-la dans le morceau le moins épais ; une fois qu'il aura atteint la température souhaitée (et donc à cuisson terminée), retirez le morceau cuit, déplacez la sonde sur le plus petit des aliments restés au four puis redémarrez le cycle de cuisson.

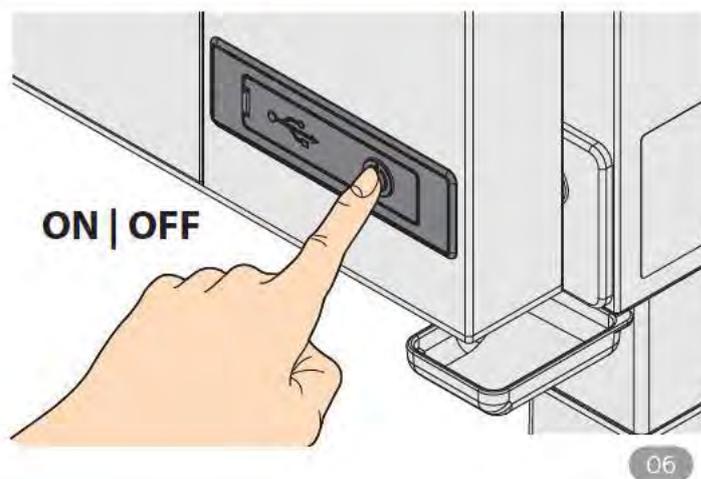
- + Manipulez la sonde avec soin car celle-ci est très pointue, et la pointe, après l'utilisation, atteint des températures très élevées.
- + Retirez la sonde du cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde externe approprié (ne pas la laisser pendre en dehors/dans la chambre du four !).
- + Avant de retirer les plaques de cuisson, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction.
- + Avant de démarrer le préchauffage d'un programme qui prévoit l'utilisation de la sonde à cœur, positionnez-la dans le porte-sonde externe



ALLUMAGE / EXTINCTION DE L'APPAREIL

06 ▶ La touche permet d'allumer et d'éteindre l'afficheur mais n'éteint pas le four.

Pour éteindre le four, mettez l'interrupteur du tableau électrique sur OFF.



PANNEAU DE COMMANDES LCD | Page d'ACCUEIL

Les fonctions « **FAVORITES** » (**Préférés**) permettent d'accéder à une liste de recettes sélectionnées comme « préférées » ▶ 07

Revient en arrière à la page précédente

Revenir à la page principale

CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS

SET MIND.MAPS PROGRAMS

MULTI.TIME CHEFUNOX MISE EN PLACE

ROTOR.KLEAN READY.COOK DDC STATS

Réglage des paramètres utilisateur (date/heure, unité de mesure, etc.) ▶ p. 68

Diminue les valeurs

Augmente les valeurs

Ce four permet de contrôler, avec un seul panneau de commande, également les accessoires raccordés (ex. SLOWTOP). Pour les utiliser, touchez l'icône inférieure.

La touche **START/STOP** démarre un cycle de cuisson



Connexion WI-FI activée



Connexion ethernet activée



Connexion WI-FI NON activée



Connexion ethernet NON activée



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 ► p. 20



PROGRAMMES

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec le « menu set ».

+ Approfondissements à la ► p. 38



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.

+ Approfondissements à la ► p. 42



CHEFUNOX

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

+ Approfondissements à la ► p. 48



MISE EN PLACE

Le menu Mise en place permet de retirer du four plusieurs plaques de cuisson simultanément, avec des temps de cuissons variés et enfournées à différents moments.

+ Approfondissements à la ► p. 52



ROTOR.KLEAN

Permet d'accéder à la liste des lavages et de démarrer celui le mieux adapté à vos besoins.

+ Approfondissements à la ► p. 58



READY.COOK/READY.BAKE

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

+ Approfondissements à la ► p. 62



DDC STATS

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

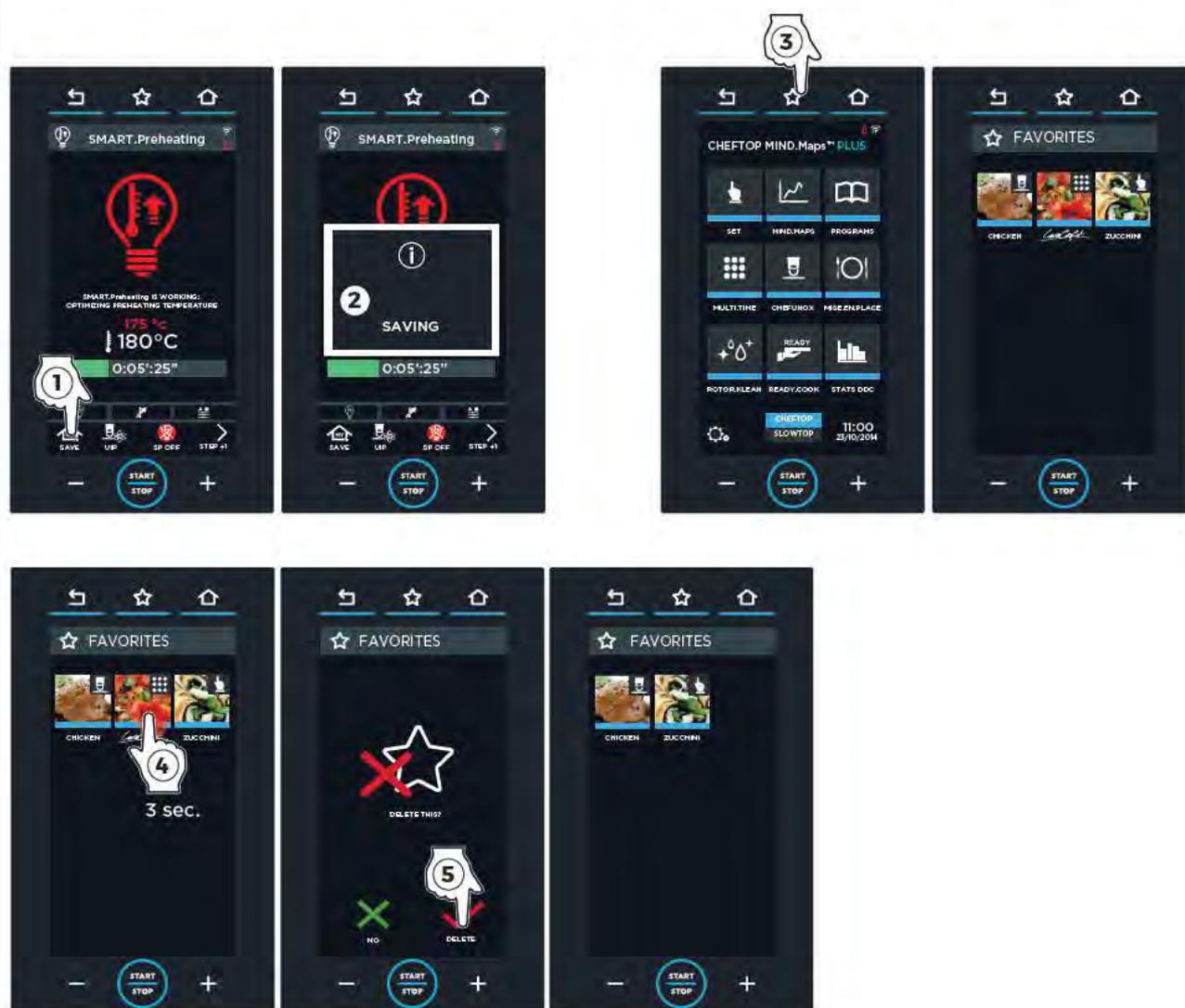
+ Approfondissements à la ► p. 64



A | Fonction spéciale « FAVORITES »

07 ▶ Les recettes les plus utilisées contenues dans les menus : PROGRAMS | MULTI.TIME | CHEFUNOX il est possible de signaler la recette comme « FAVORITE » (Préférées) depuis la page-écran de préchauffage (classique ou SMART) (points ① - ②).

Successivement, en appuyant sur la touche FAVORITES (Préférées) (point ③), toutes les recettes signalées de cette manière seront visualisées : la fonction résulte particulièrement utile pour trouver plus facilement des recettes fréquemment utilisées. Pour effacer une recette, depuis la page-écran « FAVORITES », maintenez appuyé son icône pendant au moins trois secondes (point ④). Une page-écran demandant de confirmer l'annulation s'affichera (point ⑤) : en choisissant « OUI », la recette est retirée de la liste.



COMMENT PROGRAMMER UN VALEUR

08 ► En glissant le curseur

- 1 Pressez le symbole du paramètre que vous souhaitez régler : ce dernier change de couleur (pour le paramètre « durée », agissez séparément sur heures, minutes et secondes).
- 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.

09 ► En agissant sur les touches

- 1 Pressez le symbole du paramètre que vous souhaitez régler : ce dernier change de couleur (pour le paramètre « durée », agissez séparément sur heures, minutes et secondes).
- 2 Utilisez les touches **-** **+** pour modifier la valeur.



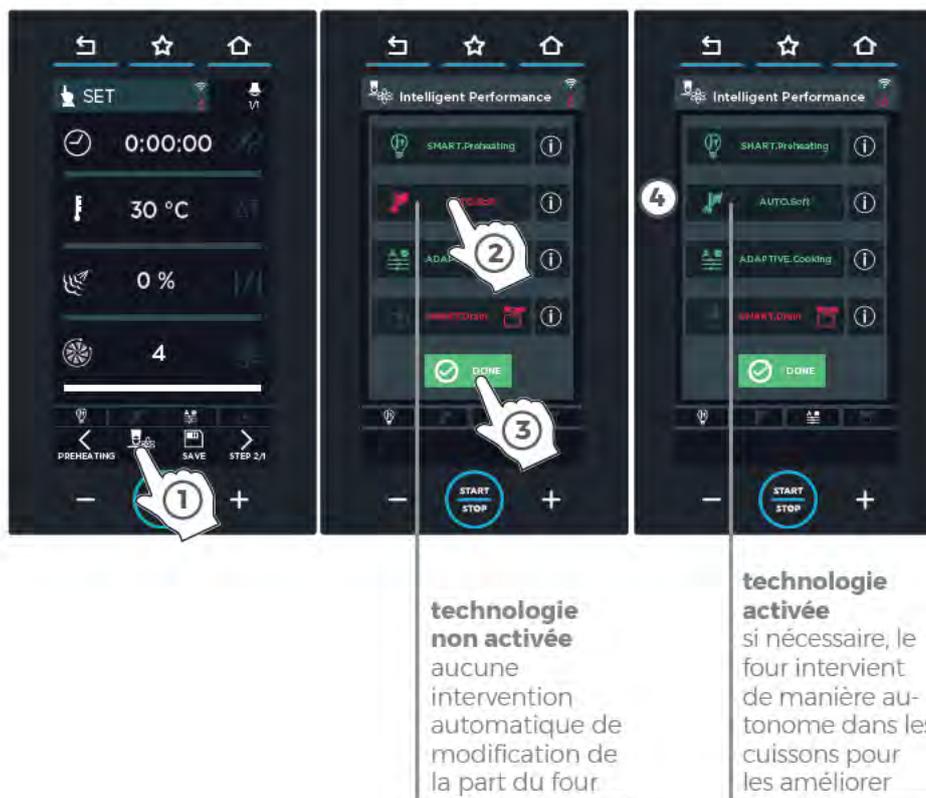
08



09

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

10 ▶ Durant une cuisson manuelle, les technologies « UIP », si activées comme indiqué sur la figure, permettent 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 : tout ceci se traduit en un résultat de cuisson toujours parfait.

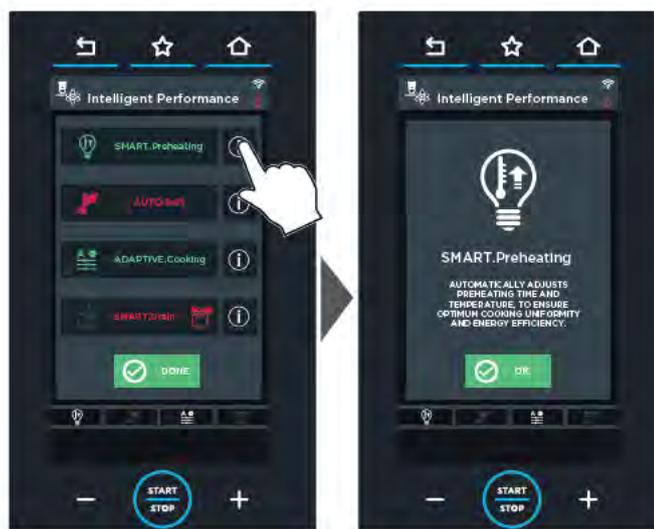


10

Les technologies UIP disponibles sont les suivantes :

-  **SMART.Preheating** ▶ si activée, elle régule automatiquement le **temps et la température de préchauffage** pour garantir l'uniformité maximale de cuisson et l'efficacité énergétique.
-  **AUTO.Soft** ▶ si activée, elle régule automatiquement la **vitesse de la température** pour améliorer l'uniformité de cuisson dans le cas de cuissons très délicates.
-  **ADAPTIVE.Cooking** ▶ si activée, elle optimise automatiquement **tous les paramètres du processus de cuisson** en fonction des produits enfournés, du temps d'ouverture de la porte et de ce qui est relevé par les capteurs du four.
-  **SMART.Drain** ▶ associe au programme la bonne position de la vanne de récolte des graisses dans le bidon. Ne permet l'exécution du programme en cas de positionnement erroné. Pour la gestion de la vanne « Pollo », référez-vous au manuel dédié.

II ► La pression de la touche fournit des informations sur la technologie UIP correspondante



11

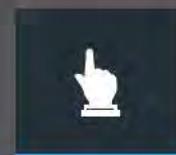


Durant une cuisson, l'aspect des icônes situées dans la partie inférieure du four fournissent des informations sur la technologie UIP

			ICÔNE GRISE ► la technologie UIP correspondante N'a PAS été activée, elle n'interviendra jamais pour améliorer la cuisson
			ICÔNE VERTE ► la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson
			ICÔNE BLANCHE ► la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson

12

Utilisation | Menu SET



Préchauffage	22
Programmer les phases de cuisson	23
Démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder	26
Sauvegarder la cuisson programmée et la lancer	27
Cuisson en cours	31
Fin de cuisson	32

Dans les cuissons manuelles, en fonction de son expérience, l'utilisation doit régler, pour le préchauffage et pour chaque phase, les paramètres de cuisson suivants :

- **durée de cuisson** ou **température au cœur** (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- **température en chambre** ou **Delta « T »** (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- **l'émission/extraction** de la vapeur en chambre ;
- **vitesse des ventilateurs.**

Chaque cuisson manuelle est toujours composée de :

- ► p. 22 | un **préchauffage** automatique, à réglage manuel ou SMART.Preheating (mode conseillé) ;
- ► p. 23 | **jusqu'à neuf phases** (STEP) de cuisson, chacune caractérisée par des paramètres de cuisson même différents. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre, si présente, est automatiquement géré par l'appareil. Ci-dessous un exemple est fourni :



Exemple de cuisson composé de plusieurs steps, certains avec une durée à temps et d'autres avec sonde à cœur. Les steps de 3 à 9 ne servent pas et n'ont donc pas été programmés.

Après avoir programmé tous les paramètres (durée, température, etc...), il est possible de **démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder**

- p. 26 ou bien de **sauvegarder la recette programmée puis de démarrer la cuisson** ► p. 27.

Hyper Smoker

l'icône apparaît seulement si le fumoir optionnel est installé. Pour l'utilisation de l'accessoire Hyper Smoker, référez-vous au manuel dédié.

Durée de cuisson

(de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu du four)

Température en chambre
(de 30°C à 260°C).

STEAM.Maxi™

Émission de vapeur en chambre

Vitesse des ventilateurs

normale ou bien, si prévu, **Hyper Smoker** : sélection de l'épaisseur du bois

Les icônes indiquent les fonctions UIP activées

accède au réglage du préchauffage ou à la phase précédente

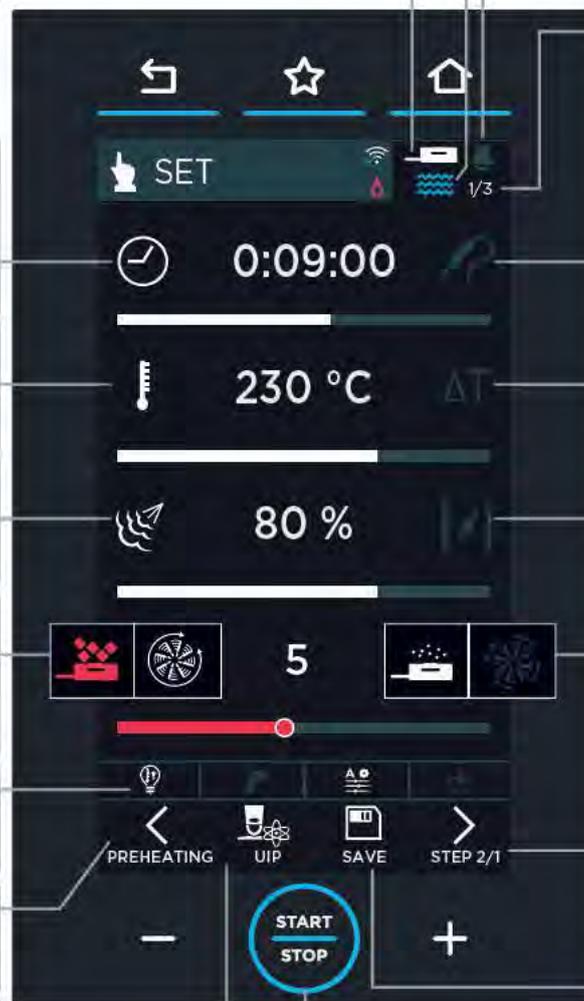
Technologies UIP

Pour plus de détails, consultez la ► p. 17

Lance la cuisson programmée

Fonction spéciale optionnelle « **PRESSURE STEAM** »

► Pour plus de détails, consultez la p. 25



En activant la fonction MULTI-Product, à la fin du step, une photo et une remarque insérées par l'utilisateur (ex : « ajouter de l'huile ») seront affichées.

► Pour plus de détails, consultez la p. 24

ÉTAPE

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

Température sonde a cœur

Réglage de la température au cœur à atteindre

Pour plus de détails, consultez la ► p. 12

Température Delta « T »
(de 0°C à 120°C)

Temp. en chambre - Temp. à cœur = temp. Delta « T »

DRY.Maxi™

extraction de vapeur en chambre

Vitesse des flux « pulsée » (le ventilateur s'éteint lorsque le four est à la bonne température) ou bien, si prévu,

Hyper Smoker : sélection de l'épaisseur du bois

Programmation des STEP de 1 à 9

Mémoire des paramètres réglés

Pour plus de détails, consultez la ► p. 27

PRÉCHAUFFAGE

La plupart des cuisson exige un préchauffage, facultatif, mais toujours conseillé, pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Il est possible de programmer le préchauffage de deux manières :

- en utilisant la technologie UIP et en activant le préchauffage **SMART.Preheating** (mode conseillé) ► le préchauffage sera géré par l'appareil de manière autonome, sans l'intervention nécessaire de l'utilisateur ;
- en **mode manuel** ► l'utilisateur doit régler manuellement la température de préchauffage.

Indépendamment du mode choisi, après le démarrage d'une cuisson, en cas de besoin, il est possible d'interrompre le préchauffage à tout moment et de passer au step 1 ► p. 31

13 ► Programmer un préchauffage en mode manuel

- ① Pressez l'icône « PRÉCHAUFFAGE | PREHEATING » : la page-écran de réglage apparaît.
- ② Réglez les paramètres de préchauffage :
 - **temps** ► si vous saisissez un temps, une fois que la température programmée est atteinte, le four la maintient pendant le temps programmé au lieu de lancer la phase suivante (STEP 1) ;
 - **température** ► 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.
- ③ Passez à la programmation du step 1. Une cuisson, pour pouvoir démarrer, exige la programmation d'au moins une phase.

14 ► Activer un préchauffage SMART.Preheating (mode conseillé)

En activant la fonction SMART.Preheating, le préchauffage sera complètement géré par l'appareil, en toute autonomie, sans l'intervention nécessaire de l'utilisateur ► pour plus de détails sur les technologies UIP, consultez p. 17.



Préchauffage manuel

13



Préchauffage SMART.Preheating

14

PROGRAMMER LES PHASES DE CUISSON

15 ▶ Programmer une ou plusieurs phases de cuisson

- ① Réglez selon vos besoins :
 - la **durée de cuisson** (de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu du four) ou la **température sonde à cœur** ▶ p. 12 : les deux paramètres s'excluent mutuellement. Dans le premier cas (durée) la cuisson s'arrête dès que le temps programmé est écoulé ; dans le second cas (sonde à cœur) la cuisson se termine dès l'atteinte de la température à cœur programmée.
 - la **température de cuisson** (de 30°C à 260°C). Pour des cuissons particulièrement délicates, il est possible d'utiliser en alternative la fonction Delta « T »(de 0°C à 120°C) : dans ce cas, il est nécessaire d'utiliser la sonde à cœur, en l'insérant au cœur des aliments à refroidir. Par définition, Delta T maintient la température de la chambre à une différence constante de la température de la température de la sonde à cœur, en utilisant la formule : Température de la chambre moins la Température de la sonde à cœur. Delta T peut être utilisé uniquement en définissant un objectif de température avec la sonde à cœur, et non pas une durée. Exemple : si Delta T= 80 °C et si l'objectif de la sonde à cœur est de 70 °C, la cuisson se termine lorsque la température de la sonde a atteint 70 °C. La température de la chambre sera donc de 150 °C (puisque 150 °C-70 °C=80 °C)
 - l'émission (**STEAM.Maxi™**) ou l'**extraction (DRY.Maxi™)** de **vapeur** en chambre ;
 - la **vitesse des ventilateurs** : normale (à gauche) ou pulsée (à droite - le ventilateur s'arrête lorsque le four est à la bonne température).
 - **fonction MULTI.Product** ▶ Pour plus de détails, consultez la p. 24
- ② Pour des résultats de cuisson toujours parfaits, il est possible d'utiliser les technologies UIP ▶ Pour plus de détails, consultez la p. 17
- ③ Au besoin, réglez de la même manière d'ultérieures phases de cuisson, jusqu'à un maximum de neuf. Chacune d'elles peut être caractérisée par des paramètres de cuisson différents. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre, si présente, est automatiquement géré par l'appareil.

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

- **démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder** ▶ p. 26
dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson ;
- **sauvegarder la recette programmée puis démarrer la cuisson** ▶ p. 27
de cette manière, il sera possible de les réutiliser par la suite, chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.



exemple de programmation des paramètres (STEP de 3 à 9 non utilisés)

B | Fonction spéciale MULTI.Product



La fonction MULTI.Product permet de sélectionner une **photo** et d'écrire une **remarque** qui seront affichées à la fin de la phase pour laquelle la fonction a été activée.

- ① Avec les flèches < et >, visualisez le step à la fin duquel vous souhaitez qu'une page-écran de note s'affiche (dans l'exemple le STEP 1). Pressez l'icône blanche.
- ② ③ Sélectionnez la photo que vous souhaitez insérer.
- ④ ⑤ ⑥ Écrivez le texte de la note, par exemple « Ajouter de l'huile ».
- ⑦ Confirmez avec « OK ».
- ⑧ L'icône est désormais devenue verte pour signaler que la fonction est activée pour le STEP 1.
- ⑨ À la fin du STEP 1, la page-écran programmée apparaîtra.

C | Fonction spéciale en option Pressure Steam

Avec la fonction **Pressure Steam** (fonction optionnelle disponible seulement pour des fours BAKERTOP Mind.Maps™) il est possible de cuisiner des plats qui exigent de grandes quantités de vapeur (ex. Jiaozi - Boulette chinoise).

- 1 Activer la fonction en appuyant sur l'icône correspondante : cette dernière passe de grise à bleue.

Chaque step de cuisson est indépendant, c'est à dire qu'il peut y avoir des steps avec la fonction activée, d'autres avec la fonction désactivée lorsqu'elle n'est pas nécessaire ; dans ce dernier cas, pour désactiver la fonction il suffit d'appuyer sur l'icône correspondante (icône grise = fonction NON activée).

- 2 Une page-écran avec les paramètres prédéfinis apparaît :

- 80°C préchauffage
- 12 minutes de cuisson
- 100°C température de cuisson
- 120% humidité maximale

Ces valeurs, au besoin, peuvent être variées comme il est décrit dans le chapitre dédié à la cuisson manuelle. Nous conseillons toutefois de ne pas les modifier et de régler seulement le temps selon les besoins.

- 3 Programmez ci-dessous tous les steps nécessaires.

Pour plus de détails sur la programmation des steps, voir la ► p. 23.

- 4 Successivement, lancez la cuisson en appuyant sur la touche « **START/STOP** ».

Chaque step de cuisson est indépendant, c'est à dire qu'il peut y avoir des steps avec la fonction activée, d'autres avec la fonction désactivée lorsqu'elle n'est pas nécessaire.



DÉMARRER DIRECTEMENT LA CUISSON SANS LA SAUVEGARDER

16 ► Pour démarrer immédiatement la cuisson, pressez la touche **START/STOP** ; dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson.

Ensuite continuez à p. **31**.

+ Au terme du temps programmé, il est toute-fois possible de sauvegarder la recette en appuyant sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE », voir la fig. **24**.



16

D | 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.

Verrouillage de l'afficheur



Afficheur verrouillé

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 ou après une pression prolongée de la touche « HOME », l'afficheur est à nouveau opérationnel.

Pour désactiver le verrouillage, il est nécessaire d'accéder au menu RÉGLAGES UTILISATEUR (consultez la p. **68**).

SAUVEGARDER LA CUISSON PROGRAMMÉE ET LA LANCER

Sauvegarder une cuisson permet de pouvoir la réutiliser par la suite, à chaque fois que vous le souhaitez, sans avoir à nouveau régler les paramètres.

La sauvegarde peut être effectuée :

- **après avoir programmé les paramètres de cuisson** (durée, température, etc...). Dans ce cas, successivement, démarrez-la en appuyant sur la touche **START/STOP** ;
- **à la fin de la cuisson**, en appuyant sur la touche « SAUVEGARDE | SAVE », voir la fig. ▶ 24

17 ▶ Pour sauvegarder la recette à peine programmée :

① appuyez sur la touche « SAUVEGARDER ».

18 ▶ Sur la page-écran qui s'affiche :

- ② attribuez **un nom** à la recette (ex. CROISSANT) ;
- ③ pressez le symbole de l'appareil photo pour sélectionner **une image** pour le programme ;
- ④ attribuez **une plaque** à la recette en la choisissant parmi celles disponibles ; déplacez-vous parmi les différents groupes d'images à l'aide des flèches en bas de l'afficheur.
- ⑤ Appuyez sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE » pour sauvegarder la cuisson avec les paramètres (nom, photo, etc..) réglés ;

⑥ pressez la **position** dans laquelle vous souhaitez sauvegarder la cuisson (ex. la position sous la cuisson « BIGNÉ »). Si vous pressez une position déjà occupée, le programme demande l'autorisation pour écraser la recette.

En bas :

- les flèches < et > parcourent les 16 **groupes** disponibles ;
- les flèches v et ^ permettent de parcourir les 16 **positions** disponibles dans le groupe.

La cuisson sera désormais sauvegardée selon les réglages effectués.



2 Nom de la recette

3 Photo attribuée

4 Plaque attribuée

Technologies UIP attribuées en phase de réglage des paramètres

5 Sauvegarder les réglages

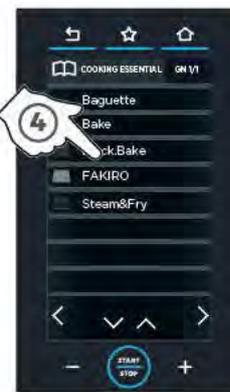
17



Attribuez un nom à la recette



Attribuez une photo à la recette



Attribuez une plaque à la recette



Sauvegarder les réglages



Attribuez une position à la recette



La recette est mémorisée correctement

18

19 ► En touchant l'une des cuissons de la liste, une page-écran s'ouvrira et permettra de :

- 1 **visualiser / modifier** les paramètres de la cuisson mémorisée ;
- 2 **doubler** le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- 3 **éliminer** la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
- 4 **sauvegarder** une cuisson avec la touche **START/STOP**.

élimine la recette

affiche/ modifie les paramètres de la cuisson mémorisée

copie la cuisson

démarre la cuisson

si vous choisissez d'éliminer la recette (3) - ÉLIMINER | DELETE, une page-écran demande la confirmation avant l'élimination définitive

19

QUE SE PASSE-T-IL APRÈS LE DÉMARRAGE DE LA CUISSON...

Après le démarrage de la cuisson, en fonction des réglages effectués précédemment, trois différentes situations peuvent se produire :

- p. 28 | **préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire ;**
- p. 29 | **un préchauffage automatique, manuel ou SMART.Preheating ;**
- p. 30 | **un refroidissement de la chambre démarre.**

20 ► Préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire

Si, au début d'une cuisson, le four est déjà à la température optimale pour le programme réglé ou sélectionné, il ne préchauffera pas ou ne refroidira pas la chambre mais affichera la page-écran ci-contre, qui suggère que l'utilisateur doit immédiatement enfourner les plats à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ► p. 31.



20

21 ▶ Préchauffage automatique, manuel ou SMART.Preheating

Le préchauffage démarre toujours si la chambre de cuisson se trouve à une température inférieure à celle programmée pour la première phase de cuisson.

Si en phase de programmation :

- Aucun préchauffage, manuel ou SMART.Preheating n'a été programmé, toutefois une phase de **préchauffage automatique** de la chambre démarre et se termine une fois que la température réglée pour la phase 1 est atteinte ;
- un préchauffage **manuel** ou **SMART.Preheating** a été activé, il se termine une fois que la température réglée par l'utilisateur a été atteinte (préchauffage manuel) ou en mode automatique géré par le logiciel qui contrôle le four (préchauffage SMART.Preheating).

Dans les deux cas, n'enfournez pas tout de suite les plats à cuire mais attendez la fin de cette phase signalée par un signal sonore et par la page-écran relative.

Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ▶ p. 31.

⊕ Si nécessaire, il est possible d'interrompre un préchauffage en cours et de passer aussitôt à la première phase prévue ; une fois interrompu, il N'est PAS possible de le réactiver.

Pour interrompre un préchauffage :

- manuel ▶ appuyez sur la touche  SKIP PRE.
- SMART.Preheating ▶ appuyez sur la touche  S.P. OFF pour passer au préchauffage manuel, puis verrouillez-le avec la touche  SKIP PRE..

⊕ Il N'est PAS possible de modifier un préchauffage manuel en cours avec un SMART.Preheating.

▶ préchauffage automatique ou manuel

Temps estimé pour la fin du préchauffage ajouté au temps total de la cuisson

Temps réglé pour le préchauffage. Modifiable directement depuis la page-écran

Température en chambre 0:51:00

Température réglée 0:09:00

Accès au réglage des technologies UIP ▶ pour plus de détails, consultez la p. 17

Saute le préchauffage et démarre aussitôt la cuisson

Accès aux paramètres des STEP successifs



La page-écran indique que le préchauffage est terminé ; enfournez les plats à cuire.

▶ Préchauffage SMART.Preheating

Température en chambre

Température réglée

Temps manquant à la fin du préchauffage (hypothèse) ou pourcentage progressif

Accès au réglage des technologies UIP ▶ pour plus de détails, consultez la p. 17

Modifie le préchauffage SMART.Preheating en cours avec celui manuel

Accès aux paramètres des STEP successifs



22 ► Refroidissement manuel ou SMART.Preheating

Si la température effective relevée dans la chambre est supérieure à celle programmée (par exemple, parce que le four a récemment terminé une cuisson à une température bien supérieure à celle à laquelle vous souhaitez préchauffer le four), le four commence à la refroidir en utilisant les ventilateurs.

Pour accélérer l'opération, une page-écran indiquera à l'utilisateur d'ouvrir la porte (dans ce cas, il est tout à fait normal que les ventilateurs continuent à fonctionner même si la porte est ouverte).

Attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ► **p. 31**.

► refroidissement manuel

Temps estimé pour la fin du refroidissement ajouté au temps total de la cuisson

Temps restant jusqu'à la fin du refroidissement (estimé)

Température en chambre

Température réglée

Modifie le refroidissement manuel en cours avec celui SMART.Preheating

Saute le refroidissement et démarre aussitôt la cuisson

Accès aux paramètres des STEP successifs



La page-écran indique que le préchauffage est terminé ; enfourmez les plats à cuire.

► Refroidissement SMART.Preheating

Température en chambre

Température réglée

Temps restant jusqu'à la fin du refroidissement (hypothèse) ou pourcentage progressif

Accès au réglage des technologies UIP

Modifie le refroidissement SMART.Preheating en cours avec celui manuel

Accès aux paramètres des STEP successifs



CUISSON EN COURS

23 ▶ La cuisson est en cours. Si vous souhaitez interrompre la cuisson plus tôt, maintenez la touche **START/STOP** appuyée (environ 4-5 secondes).

les steps ont été programmés en utilisant la durée en temps

heure de fin de cuisson (dans cet exemple, les plats seront cuits à 11h48)

Temps restant avant la fin de la cuisson en cours

Cuisson en cours temps résiduel > 15 sec.

Cuisson en cours temps résiduel < 15 sec.

Cuisson terminée temps résiduel < 5 sec.

Temps restant avant la fin de la phase (STEP) en cours

Affiche et permet la modification temporaire des paramètres de la recette en cours



Depuis cette page-écran, il est possible d'**effectuer des modifications temporaires** à la cuisson en cours

les steps ont été programmés en utilisant la sonde à cœur

Temps restant avant la fin de la cuisson en cours

heure de fin de cuisson (dans cet exemple, les plats seront cuits à 11h48)

Cuisson en cours temps résiduel > 15 sec.

Cuisson en cours temps résiduel < 15 sec.

Cuisson terminée temps résiduel < 5 sec.

Temps restant avant la fin de la phase (STEP) en cours

Affiche et permet la modification temporaire des paramètres de la recette en cours



Depuis cette page-écran, il est possible d'**effectuer des modifications temporaires** à la cuisson en cours

Température actuelle de la sonde
Température programmée sonde à cœur

	ICÔNE GRISE ▶ la technologie UIP correspondante N'a PAS été activée, elle n'interviendra jamais pour améliorer la cuisson
	ICÔNE VERTE ▶ la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson
	ICÔNE BLANCHE ▶ la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson

FIN DE CUISSON

24 ► La cuisson s'arrête dès que le **temps** ou la **température au cœur programmés** sont atteints : la fin de cuisson est indiquée par un signal sonore long et avec l'apparition de la page-écran ci-contre.

La page-écran permet :

- ① la **sauvegarde** de la cuisson à peine terminée si elle n'a pas été déjà effectuée
- ② la **répétition de la cuisson** à peine terminée en modifiant, au besoin, les paramètres ;
- ③ la **répétition de la dernière phase** effectuée en modifiant, au besoin, les paramètres.
- ④ la **répétition du dernier step** programmé après avoir déplacé la sonde à cœur dans un autre morceau ;
- ⑤ la **répétition du dernier step programmé** en modifiant la température de la sonde à cœur.



24



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

25

Utilisation | Menu MIND.Maps



Comment fonctionne MIND.Maps ?	34
Régler la courbe MIND.Maps	35
Paramètres successifs et sauvegarde de la courbe	36
Lancez la cuisson à peine terminée	37

Une nouvelle façon de programmer les paramètres de cuisson : facile, rapide et intuitive.

Il permet de programmer une « courbe » paramétrique qui, à tout moment, contrôle la température, l'extraction/émission de la vapeur, et la vitesse des ventilateurs en chambre.

Pour le configurer, utilisez uniquement le stylet fourni.

COMMENT FONCTIONNE MIND.Maps ?

26 ► L'exemple illustre une page-écran MIND.Maps. Sur l'**axe vertical (Y)** apparaissent à chaque fois les paramètres à régler (ex. température, extraction ou émission de vapeur, vitesse des ventilateurs, etc...), sur l'**axe horizontal (X)** apparaît le  temps ou la  température de la sonde à cœur.

En dessinant une courbe avec le stylet, vous pouvez varier un paramètre (ex. température) en fonction de l'écoulement du temps, minute après minute, avec une flexibilité et un contrôle maximum.

26 ► L'exemple illustre le réglage de la température en fonction du temps :

- à 5 minutes, j'ai programmé la température à 230°C,
- à 15 minutes la température doit descendre à 135°C et ainsi de suite.

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

 Pour plus de détails, consultez la ► p. 17

RÉGLER LA COURBE MIND.Maps

26 ► Comment dessiner une courbe MIND.MAPS

- 1 Touchez l'icône « **NEW mind map** ».
- 2 Avec le stylo, tracez la courbe souhaitée. Le symbole > permet d'accéder au réglage de la courbe au-delà de 25 minutes.

27 ► Variations de la courbe MIND.Maps

- 1 Pour **varier** un tronçon de courbe déjà dessiné, cliquez sur la courbe avec le stylet, et en continuant à le maintenir appuyé, modifiez la courbe comme vous le souhaitez.
- 2 Pour **effacer** des tronçons de courbe déjà dessinés, cliquez plusieurs fois sur le « X » rouge à gauche.

28 ► Insertion des règles graduées pour vous guider

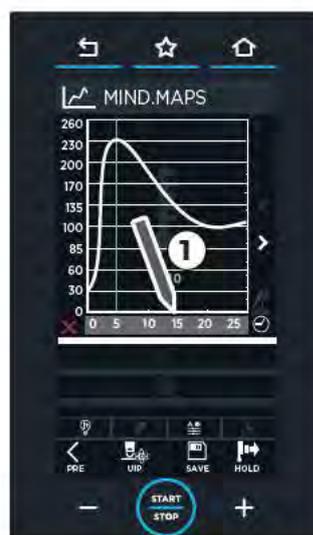
- 1 Pour **insérer des règles graduées** qui aident à visualiser les valeurs, cliquez sur l'axe X dans la position souhaitée (dans l'exemple 5 et 15 minutes) ; les numéros sont indiqués en gris et une règle graduée verte apparaîtra. Les numéros au-dessus des règles graduées (dans l'exemple "10") indiquent la différence en minutes depuis la règle graduée précédente (15 moins 5 minutes = 10).
- 2 Pour **effacer les règles graduées**, avec les numéros indiqués en gris, cliquez plusieurs fois sur le « X » rouge à gauche : les règles s'effaceront dans l'ordre de création.



26



27



28

29 ► Zoom

- 1 Pour **agrandir** un intervalle, cliquer sur l'axe Y dans la position souhaitée (dans l'exemple intervalle entre 170 et 200 °).
- 2 Pour revenir en mode normal, cliquez à nouveau dans l'axe Y ou sur le symbole en bas à gauche.

PARAMÈTRES SUCCESSIFS ET SAUVEGARDE DE LA COURBE

- 30 ► 1 Touchez une autre icône pour régler les paramètres suivants, **extraction d'humidité (DRY.Maxi)** ou **émission d'humidité (STEAM.Maxi)**, et **vitesse des ventilateurs**.

- 2 Tracez une nouvelle courbe pour programmer le paramètre sélectionné :

DRY.Maxi ou STEAM.Maxi :

- les valeurs d'extraction sont affichées en ROUGE,
- celles d'émission en BLEU ;

vitesse des ventilateurs (de la vitesse 1 - minimum, à la vitesse 4 - maximum) :

- la vitesse pulsée des ventilateurs est indiquée par la ligne en pointillés (valeurs en-dessous de zéro),
- la vitesse normale est représentée par une ligne continue (valeurs au-dessus de zéro).

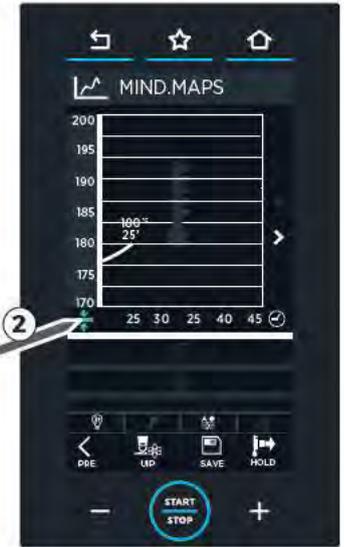
L'épaisseur de la ligne indique en outre la vitesse (ligne fine pour la vitesse base, ligne épaisse pour la vitesse élevée).

- 3 Si vous souhaitez programmer un préchauffage, appuyez sur la touche « **PRÉCHAUFFAGE** » en bas à droite et programmez-le.

- 4 Appuyez sur la touche « **SAVE** » pour sauvegarder la courbe programmée : le mode de sauvegarde est le même expliqué précédemment, au « **menu set** ».

📖 Pour plus de détails, consultez la ► p. 20

La touche « **HOLD** » en bas à droite permet de faire fonctionner le four de façon continue.



29



émission / extraction d'humidité



HOLD : permet le fonctionnement du four en mode continu

30

LANCEZ LA CUISSON À PEINE TERMINÉE

31 ▶ Appuyez sur la touche « **START/STOP** » ; si la cuisson programmée prévoit un **préchauffage**, les page-écran du préchauffage classique ou du SMART.Preheating ▶ p. 28 apparaissent.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du step de préchauffage et une icône suggère d'enfourner les produits à cuire.

Après cette opération, dès la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.



Utilisation | Menu PROGRAMS



MY PROGRAMS	38
MY MIND.MAPS	40

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées.

MY PROGRAMS

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le « **menu SET** ».

① Pour plus de détails, consultez la ► p. 20

32 ► ① Touchez l'icône « **programs** » ;

② touchez l'icône « **MY PROGRAMS** » : la liste des cuissons mémorisées précédemment s'affichera en utilisant le « **menu SET** ».

③ Pressez l'une des cuissons de la liste. En bas, les flèches ▼ et ▲ font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches < et > font défiler les 16 groupes disponibles.



33 ▶ 4 La page-écran permet :

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

5 Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche « **START/STOP** ».

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

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

la cuisson avec les paramètres à peine réglés : dans ce cas, cela signifie qu'aucun préchauffage n'a été programmé et qu'il n'est pas nécessaire d'enfourner aussitôt les plats à cuire/à faire fermenter.

📖 Pour plus de détails, consultez la ▶ p. 28

34 ▶ Les recettes les plus utilisées peuvent être indiquées comme « **FAVORITE** » (**Préférées**) depuis la page-écran de préchauffage (classique ou SMART) Voir la ▶ p. 15

35 ▶ Au terme de celle-ci, une page-écran demande si vous souhaitez modifier ou répéter la recette.



33

si vous choisissez d'éliminer la recette, une page-écran demande la confirmation avant l'élimination définitive

34 ▶ sauvegarder la cuisson comme « **FAVORITE** » voir la ▶ page 15



34



doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires)

effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive

répéter la cuisson à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres

visualiser/modifier la cuisson mémorisée

35

MY MIND.MAPS

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le « menu MIND.MAPS ».

① Pour plus de détails, consultez

► page 42

36 ① Touchez l'icône « programs » ;

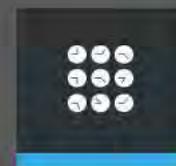
② touchez l'icône « MIND.MAPS » : la liste des cuissons mémorisées précédemment s'affichera en utilisant le « menu MIND.MAPS ».

③ Touchez l'une des cuissons de la liste. En bas, les flèches ▼ et ▲ font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches < et > font défiler les 16 groupes disponibles.

④ et ⑤ : voir la page précédente.



Utilisation | Menu MULTI.TIME



NOUVEAU MULTI.TIME	43
MY MULTI.TIME	45
MY MENU	46

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'enfourmer des plats à différents moments et de gérer la durée de leur cuisson en utilisant jusqu'à 10 minuteries différentes.

En utilisant cette fonction, le **four maintient la température et le climat réglés à l'infini.**

37 Dans l'exemple ci-contre, **3 plaques de cuisson avec des aliments différents sont introduites** dans la chambre de cuisson à **10h00, 10h15 et 10h18.**

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 1, à 10h30), un signal sonore avertira qu'il est temps d'extraire la plaque de cuisson correspondante. L'ouverture et la fermeture de la porte réinitialise la minuterie écoulee.

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

pos.1 (timer 1)
pos.2 (timer 2)
pos.3 (timer 3)

pos.4 (timer 4)
pos.5 (timer 5)
pos.6 (timer 6)

TRAY 1
30 min
h. 10:00
h. 10:30

TRAY 2
45 min
h. 10:15
h. 11:00

TRAY 3
2:00 h
h. 10:18
h. 12:18

Minuterie **éculée** : retirez la plaque de cuisson

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

Minuterie **en marche** : recette sauvegardée précédemment, programmation du temps, température de la sonde à cœur

Liste de tous les **menus MULTI.TIME** sauvegardés par l'utilisateur

① Pour plus de détails, consultez la ► p. 47

Liste de toutes les **cuissons MULTI.TIME** sauvegardées par l'utilisateur

Programmer une **nouvelle cuisson MULTI.TIME**

① Pour plus de détails, consultez la ► p. 43



38

NOUVEAU MULTI.TIME

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

Ce programme « base » permet à l'utilisateur d'utiliser ses propres programmes de cuisson.

Exemple : après avoir créé le MULTI.TIME « Légumes », l'utilisateur pourra charger ses programmes pour brocolis, pommes de terre, courgettes, etc.

Configuration et sauvegarde des paramètres

39 ► ① Pour accéder, touchez l'icône « **NEW MULTI.TIME** ».

② Les paramètres se règlent selon l'explication fournie au chapitre « **menu SET** ».

La cuisson NE prévoit PAS :

- step de cuisson ;
- la saisie d'un temps (la cuisson est « infinie »).

① Pour plus de détails, consultez la ► p. 20

Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) en cliquant sur le symbole correspondant, voir ► p. 17

3A Si vous souhaitez **sauvegarder** la recette en appuyant sur la touche « **SAVE** » (la sauvegarde se fait de la même manière indiquée au chapitre « **menu set** ») ; dans le cas contraire, 3B appuyez sur la touche **START/STOP**.

4 En appuyant sur la touche **START STOP**, le préchauffage démarre. Comme pour tous les programmes de cuisson, l'utilisateur sera averti à la fin du préchauffage.

+ Les recettes les plus utilisées peuvent être indiquées comme « **FAVORITE** » (Préférées) depuis la page-écran de préchauffage (classique ou SMART) voir la ► p. 15



sauvegarder la cuisson comme « **FAVORITE** » voir la ► page 15

39

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). **Il est possible d'ajouter de nouveaux programmes à tout moment** (par ex. si une commande arrive en cuisine ou si la préparation est terminée).

40 **1** Touchez le symbole « + » de la page-écran. La page-écran s'affichera relative à la première minuterie : les minuteries peuvent être réglées en temps, avec la sonde à cœur ou en choisissant une recette semblable.

A Programmer une minuterie en choisissant une recette semblable (mode conseillé)

Le four propose des recettes programmées avec le **menu « set »** et sauvegardées dans le **menu « PROGRAMS »**. Elles sont identiques par la température et l'humidité de la chambre.

2 Pour sélectionner la recette souhaitée, il suffit de la presser (dans l'exemple : « BREAD FINISHING - CUISSON FINALE DU PAIN »). L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée (dans l'exemple 2 minutes et 13 secondes). Procédez de la même façon pour chaque plaque de cuisson enfournée (jusqu'à un maximum de 10 minuteries en simultané). Pour éliminer une minuterie de la liste, touchez pendant 3 secondes la ligne de la minuterie que vous souhaitez annuler.

B Programmation de la minuterie en mode manuel

2 touchez l'icône « horloge », à gauche.
3 déplacez le curseur ou agissez sur les touches **- +** pour régler la valeur souhaitée ;
4 confirmez en appuyant sur la touche **« START/STOP »**. L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée.

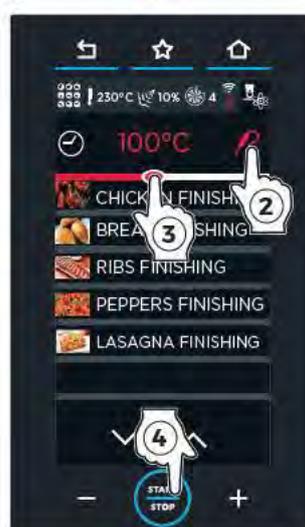
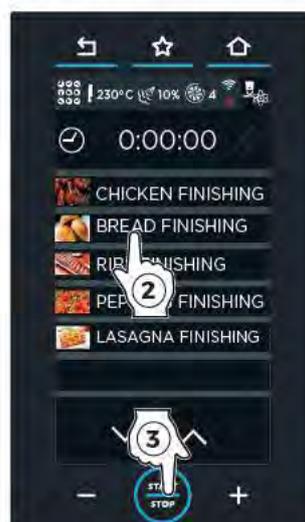
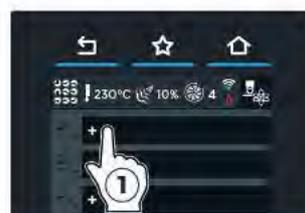
C Réglage d'une température de la sonde à cœur en mode manuel

2 touchez l'icône « sonde à cœur », à droite.
3 déplacez le curseur ou agissez sur les touches **- +** pour régler la valeur souhaitée ;
4 confirmez en appuyant sur la touche **« START/STOP »**. Il est possible de programmer seulement 1 minuterie avec la sonde à cœur. La minuterie sera écoulée lorsque la

température programmée de la sonde à cœur sera atteinte.

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.



41 ▶ La page-écran ci-contre illustre une éventuelle situation de cuisson en cours.

Différentes minuteries sont programmées.

Certaines sont programmées :

- en utilisant une recette qui a été sauvegardée précédemment (la troisième)
- en insérant une durée (MANUEL - la deuxième)
- en insérant la température de la sonde à cœur (MANUEL - la quatrième)

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 : 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.



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

Minuterie **en marche** réglage de la durée recette précédemment sauvegardée température de la sonde à cœur

Minuterie **éculée** : retirez la plaque de cuisson

41

MULTI.TIME

MY MULTI.TIME

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le menu « **NEW MULTI.TIME** » ▶ p. 43.

Cette méthode est la plus utilisée, et est conseillée par rapport au réglage manuel (NEW MULTI.TIME).

42 ▶ ① Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône « **MY MULTI.TIME** » : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera.

En bas, les flèches ▼ et ▲ font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches < et > font défiler les 16 groupes disponibles.

② En touchant l'une des cuissons de la liste, une page-écran s'ouvrira et permettra de :

- visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- créez un nouveau menu, voir la ▶ p. 47

③ lancer la cuisson avec la touche « **START/STOP** ». Après avoir enfourné les aliments à cuire et refermé la porte, il faut **programmer les minuteries** relatives aux plaques de cuisson insérées voir la ▶ p. 44



42

MY MENU

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant la fonction « **NEW MENU** » ► p. 47

43 ► ① Pour accéder à la liste des menus mémorisés, touchez l'icône « **MY MULTI.TIME** » : la liste de tous les menus mémorisés précédemment s'ouvrira.

En bas, les flèches  et  font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches  et  font défiler les 16 groupes disponibles.

② En touchant l'une des cuissons de la liste, une page-écran s'ouvrira et permettra de :

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

③ Lancer la cuisson avec la touche « **START/STOP** ». Après avoir enfourné les aliments à cuire et refermé la porte, il faut **programmer les minuteriers** relatives aux plaques de cuisson insérées voir la ► p. 44



E | Fonction spéciale **Fonction NEW MENU**

La fonction « **NEW MENU** » (**nouveau menu**) permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers et maintenir en mémoire ces valeurs de temps ou de température.

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

- 44 ► Pour programmer la fonction :
- 1 2 sélectionnez une recette sauvegardée dans le **menu « MY MULTI.TIME »** (dans l'exemple « BEEF - BOEUF ») ;
 - 3 touchez l'icône « **NEW menu** » ;
 - 4 5 6 en fonction du nombre de plaques que l'on souhaite utiliser, **programmez les minuteriers** (comme il est expliqué à la page 44). Les minuteriers apparaissent toutes en blanc pour indiquer qu'elles sont en attente.
 - 7 Une fois que toutes les minuteriers nécessaires sont réglées, depuis la page où elles apparaissent tous, appuyez sur la touche « **START/STOP** ».
 - 8 Si nécessaire, changez **le nom** (par ex. « BEEF-BOEUF » devient « KIDS-ENFANTS »), **l'image** et la **plaque de cuisson** (selon l'explication fournie au chapitre « **menu set** »).
 - 9 Appuyez sur la touche « **SAUVEGARDER** ».
 - 10 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, consultez la ► p. 46



Utilisation | Menu CHEFUNOX



CHEFUNOX MULTI.TIME	48
CHEFUNOX AUTOCOOK	51

SEULEMENT POUR LES MODÈLES « PLUS ».

Ce menu propose une série de recettes prédéfinies par UNOX.

CHEFUNOX MULTI.TIME

Dans cette section, il est possible de visualiser les **programmes Multi.time prédéfinis par UNOX**.

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

① Pour plus de détails, consultez la ► p. 17

45 ► ① ② Touchez l'icône « **CHEFUNOX** » et sélectionnez la section « **CHEFUNOX MULTI.TIME** » ;

③ sélectionnez un programme Multi.Time (par ex.. « **GRILLING** ») ;

GRILLING : cuissons grillées

FAKIRO GRILL : cuissons grillades de viande, poisson et légumes sur grilles FAKIRO™ Grill

FAKIRO PIZZA : cuisson de pizzas / fougasses

PAN FRYING : cuisson de légumes, viandes et poissons panés sur plaques Pan Fry

FRYING : cuissons de frites

COMBI : cuisson à convection et vapeur

BAKING : cuisson de pâtisseries et de pains

STEAMING : cuisson à vapeur

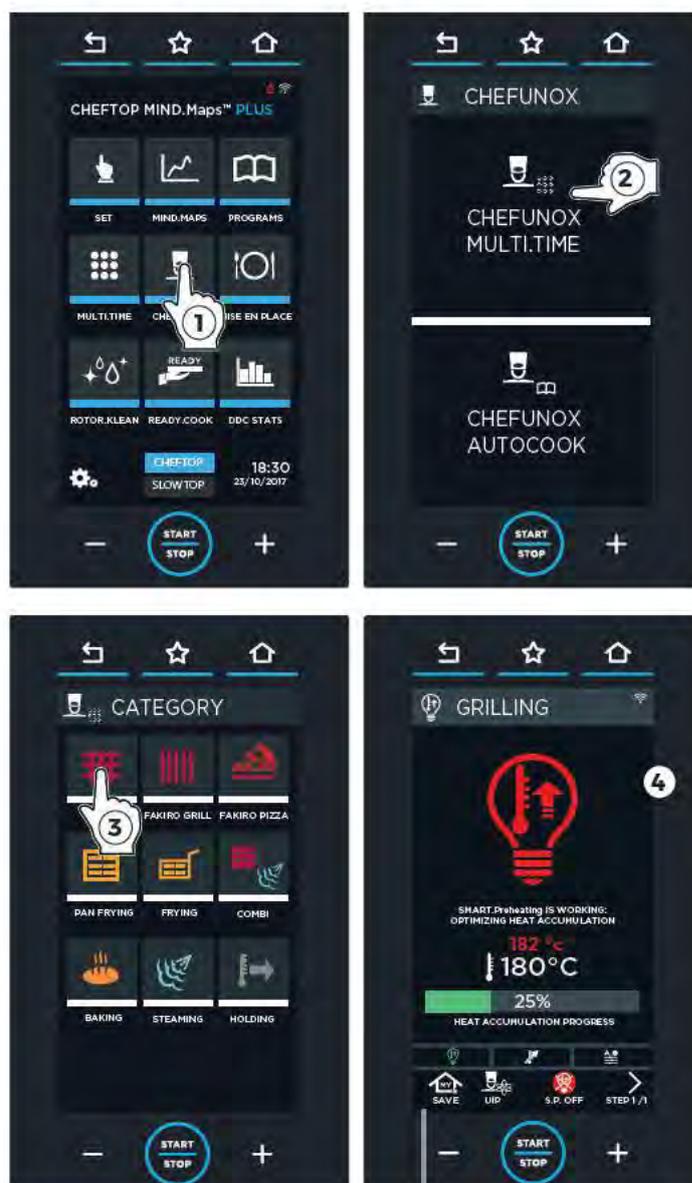
HOLDING : maintien au chaud

④ Après avoir sélectionné le programme, le PRÉ-CHAUFFAGE commence.

La page-écran suivante apparaît et indique :

- la température actuelle en chambre ;
- la température réglée pour le préchauffage ;

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage.



sauvegardez la cuisson comme « **FAVORITE** » voir la ► p. 15

+ Les recettes les plus utilisées peuvent être indiquées comme « **FAVORITE** » (**Préférées**) depuis la page-écran de préchauffage (classique ou SMART) voir la ► p. 15

46 ► Une fois le préchauffage terminé, **programmez les minuteries** en fonction du nombre de plaques de cuisson que vous souhaitez enfourner (dans tous les cas, il est possible d'ajouter les minuteries à tout moment en fonction des besoins de l'utilisateur).

5 Touchez le symbole « + » de la page-écran.

6 La page-écran relative à la première minuterie s'ouvrira : celle-ci peut être réglée :

- **A** en choisissant une recette prédéfinie par UNOX ;
- **B** en choisissant une recette compatible de l'utilisateur ;
- **C** en temps ou avec la sonde à cœur (il est possible de programmer seulement 1 minuterie avec la sonde à cœur).

A Programmation de la minuterie avec recette prédéfinie Unox (mode conseillé)

Le four propose des recettes prédéfinies « CHEFUNOX ». Dans ce cas, l'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée. Les noms des recettes des pages-écran ci-contre pourraient varier par rapport à ceux présents dans le four que vous possédez car elles sont seulement à titre d'exemple.

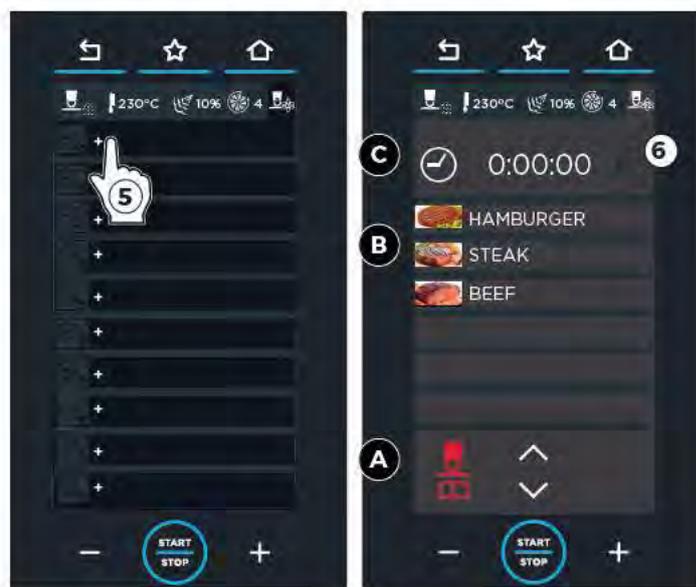
47 ► 1 Touchez l'icône indiquée sur la figure.

2 Sélectionnez le type d'aliment à griller (ex BEEF - BOEUF),

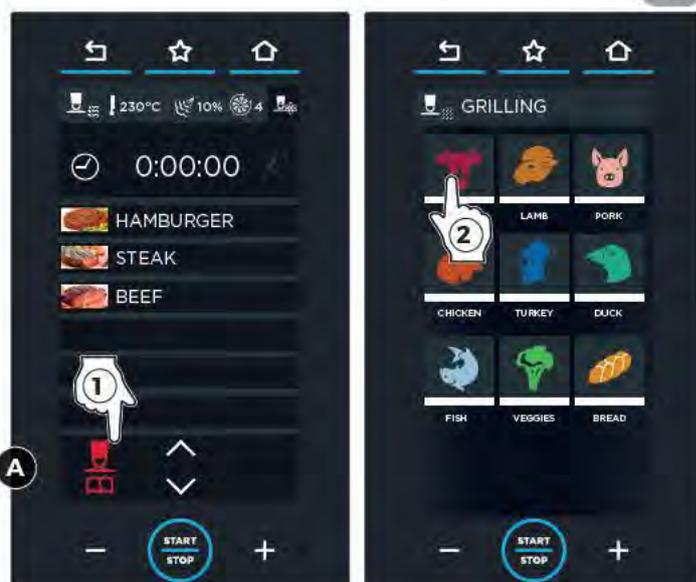
3 Sélectionnez la catégorie souhaitée (ex. BEEF STEAK - STEAK DE BOEUF).

4 En fonction de la recette choisie, le four propose des pages-écran différentes qui permettent de personnaliser la cuisson :

-  température
-  poids
-  épaisseur
-  degré de cuisson interne : peu cuit (RARE) - cuisson moyenne (MEDIUM) - bien cuit (WELL DONE),
-  degré de cuisson externe : légère dorure (LIGHT) - dorure moyenne (MEDIUM) - dorure croquante (BROWN). Le degré de cuisson interne et externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée. Le degré de cuisson externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée.



46



47

⑤ En appuyant sur la touche **START/STOP** la cuisson s'affiche sur la page-écran Multi.time. Procédez de la même façon pour chaque plaque de cuisson enfournée (jusqu'à un maximum de 10 minuteriers en simultané).

48 ▶ **B Programmation de la minuterie avec une recette compatible de l'utilisateur**

Le four propose des RECETTES UTILISATEUR, précédemment mémorisées, avec des paramètres compatibles avec le type de programme choisi, (ex. Hamburger). Dans ce cas, l'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée.

48 ▶ **C Programmation d'une minuterie ou d'une température de la sonde à cœur en mode manuel**

- ② touchez l'icône « horloge » ou « sonde à cœur » ;
- ③ déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- ④ confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** ».



48

49 ▶ La page-écran ci-contre illustre une éventuelle situation de cuisson en cours.

Différentes minuteriers sont programmés. Certaines sont programmées :

- en utilisant une recette qui a été sauvegardée précédemment (la troisième)
- en insérant une durée (MANUEL - la deuxième)
- en insérant la température de la sonde à cœur (MANUEL - la première)

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 : 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.



49

CHEFUNOX AUTOCOOK

Dans cette section, il est possible de visualiser les programmes « **CHEFUNOX autocook** » prédéfinis par UNOX. Les noms des recettes des pages-écran ci-contre pourraient varier par rapport à ceux présents dans le four que vous possédez car elles sont seulement à titre d'exemple.

50 ► ① ② Touchez l'icône « **CHEFUNOX** » et sélectionnez la section « **CHEFUNOX AUTOCOOK** » ;

③ sélectionnez un programme (par ex. « **GRILL** ») :

GRILLING : cuissons grillées

PAN FRYING & FRYING : cuissons à vapeur de légumes, viande, poisson doré à la poêle et produits panés sur plaques de cuisson Pan Fry

ROASTING : cuisson de viandes rôties

BRAISING : cuisson de braisés

OVERNIGHT : cuisson nocturne

STEAMING : cuisson à vapeur

COMBI : cuisson à convection et vapeur

BREAKFAST & SNACKS

BAKING : cuisson de produits de pâtisserie et de pains

SOUS VIDE : cuissons sous-vide

REGEN : régénération d'aliments surgelés

④ Sélectionnez le type d'aliment à griller (ex BEEF - BOEUF).

⑤ Sélectionnez la catégorie souhaitée (ex. BEEF STEAK - STEAK DE BOEUF).

⑥ En fonction de la recette choisie, le four propose des pages-écran différentes qui permettent de personnaliser la cuisson :

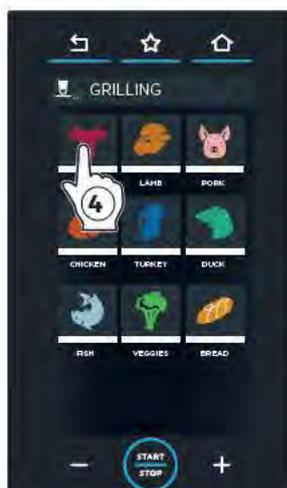
-  poids
-  épaisseur
-  degré de cuisson interne : peu cuit (RARE) - cuisson moyenne (MEDIUM) - bien cuit (WELL DONE).
-  degré de cuisson externe : légère dorure (LIGHT) - dorure moyenne (MEDIUM) - dorure croquante (BROWN). Le degré de cuisson interne et externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée.

⑦ En appuyant sur la touche « **START STOP** » : un PRÉCHAUFFAGE démarre, une page-écran s'affiche en indiquant :

- la température actuelle en chambre ;
- l'avancement du préchauffage.

une fois le préchauffage terminé, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage et une icône suggère d'enfourner les produits à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les steps de cuisson du produit adéquatement modifiés en fonction des réglages de poids, épaisseur, cuisson interne/externe démarrent.

Pour ajouter d'autres recettes, sélectionnez un menu régional, voir la ► p. 74



Utilisation | Menu MISE EN PLACE



NOUVELLE MISE EN PLACE	53
MY MISE EN PLACE	55
MY MENU	56

SEULEMENT POUR LES MODÈLES « PLUS ».

Le menu « Mise en place » permet de retirer du four jusqu'à 10 plaques de cuisson simultanément. CHEFTOP™ ou BAKERTOP™ indiqueront le moment où les plaques de cuisson doivent être enfournées. Le nombre maximum de minuteries réglables est 10 (donc pour un maximum de 10 cuissons simultanées dans la chambre).

51 ▶ Dans l'exemple ci-contre, je souhaite que les 3 plaques contenant des aliments différents soient prêtes à la même heure, par exemple à **12h00**.

Pour chacune d'elle, une minuterie avec une durée différente sera réglée puisque chaque aliment exige des temps de cuisson personnalisés | 1h30 min., 50 min., 60 min. et 1h40 min.

Le four, en fonction de la durée de préparation et de l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt, indiquera, à travers un signal sonore, **à quelle heure devra être introduite chacune des plaques de cuisson dans le four**

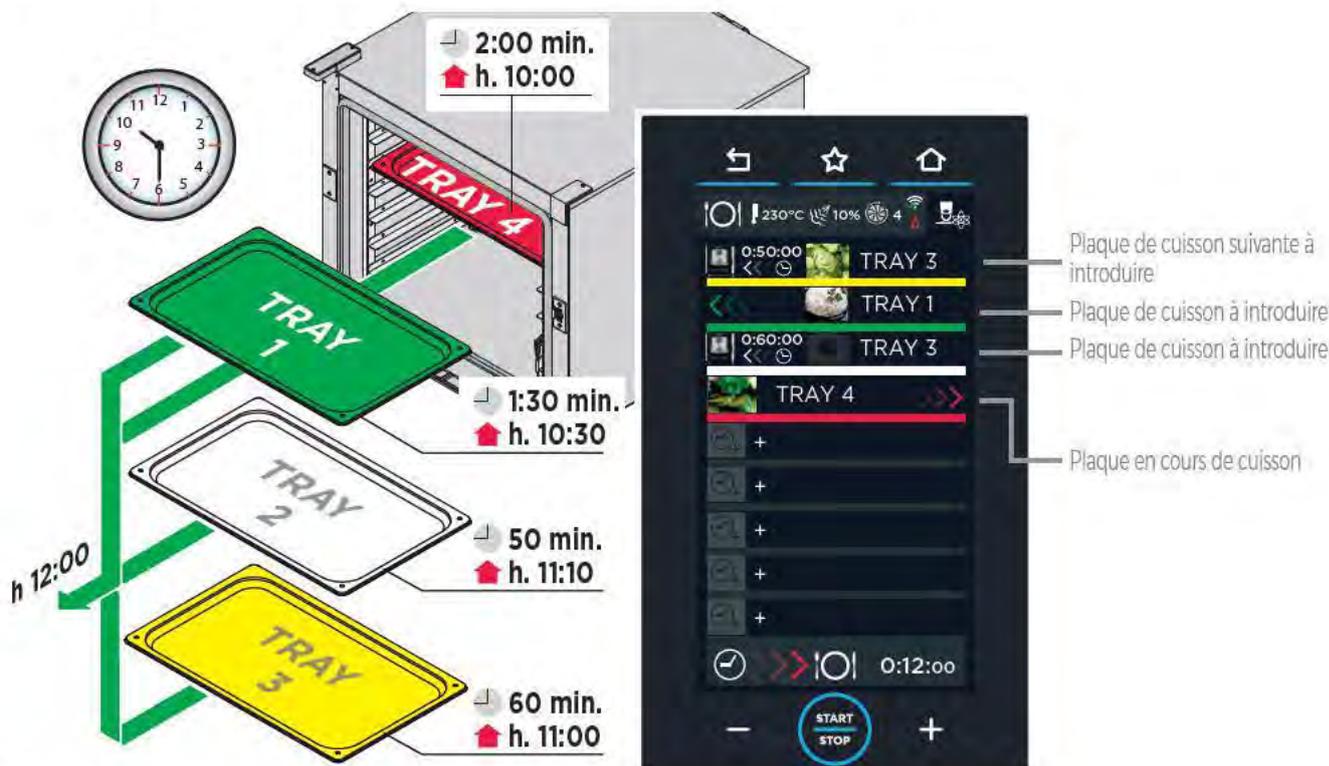
➡ à 10h00 enfourner la PLAQUE DE CUISSON 4 dans (2h00 min.)

➡ à 10h30 enfourner la PLAQUE DE CUISSON 1 dans (1h30 min.)

➡ à 11h00 enfourner la PLAQUE DE CUISSON 3 dans (60 min.)

➡ à 11h10 enfourner la PLAQUE DE CUISSON 2 dans (50 min.)

de manière à pouvoir les enfourner toutes en même temps, par exemple à **12h00**.

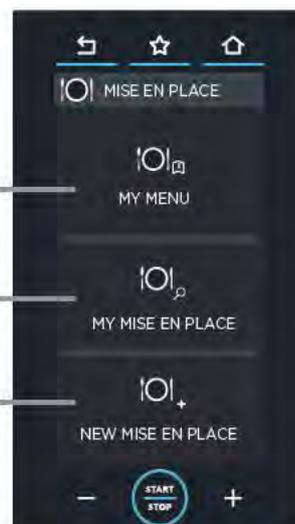


Liste de tous les menus **Mise en place** sauvegardés par l'utilisateur

Liste de toutes les **cuissons Mise en place** sauvegardées par l'utilisateur

Programmation d'une nouvelle **recette Mise en place**

 Pour plus de détails, consultez la ► p. 53



52

NOUVELLE MISE EN PLACE

Dans cette section, il est possible de créer, démarrer et mémoriser une nouvelle recette Mise en place.

Configuration et sauvegarde des paramètres

53 ► ① Pour accéder, touchez l'icône « **NEW MISE EN PLACE** ».

② Les paramètres se règlent selon l'explication fournie au chapitre « **menu SET** ».

La cuisson NE prévoit PAS :

- step de cuisson ;
- la saisie d'un temps (la cuisson est « infinie »).

 Pour plus de détails, consultez la ► p. 20

Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) en cliquant sur le symbole correspondant, voir ► p. 17

3A Si vous souhaitez **sauvegarder** la recette en appuyant sur la touche « **SAVE** » (la sauvegarde se fait de la même manière indiquée au chapitre « **menu set** ») ; dans le cas contraire, 3B appuyez sur la touche **START / STOP**.

4 En appuyant sur la touche **START / STOP**, le préchauffage démarre. Comme pour tous les programmes de cuisson, l'utilisateur sera averti à la fin du préchauffage.



53

Programmer les minuteries

Programmez les minuteries de la première plaque de cuisson insérée.

54 ▶ ① Touchez le symbole « + » de la page-écran. La page-écran s'affichera relative à la première minuterie : les minuteries peuvent être réglées en temps, avec la sonde à cœur ou en choisissant une recette semblable.

A Programmer une minuterie en choisissant une recette semblable (mode conseillé)

Le four propose des recettes programmées avec le **menu « SET »** et sauvegardées dans le **menu « PROGRAMS »**. Elles sont identiques par la température et l'humidité de la chambre (dans l'exemple : « VEGETABLES - LÉGUMES »).

② Pour la sélectionner, il suffit de toucher celle que vous souhaitez. L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée (dans l'exemple 20 minutes). Procédez de la même façon pour chaque plaque de cuisson enfourmée (jusqu'à un maximum de 10 minuteries en simultanée). Pour éliminer une minuterie de la liste, touchez pendant 3 secondes la ligne de la minuterie que vous souhaitez annuler.

B Réglage manuel de la minuterie

② touchez l'icône « horloge », à gauche.
③ déplacez le curseur ou agissez sur les touches **- +** pour régler la valeur souhaitée ;
④ confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** ».

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

C Réglage d'une température de la sonde à cœur en mode manuel

② touchez l'icône « sonde à cœur », à droite.
③ déplacez le curseur ou agissez sur les touches **- +** pour régler la valeur souhaitée ;
④ confirmez en appuyant sur la touche « **START/STOP** ».

Il est possible de programmer seulement 1 minuterie avec la sonde à cœur. La minuterie sera écoulée lorsque la température programmée de la sonde à cœur sera atteinte.

Quitter la fonction

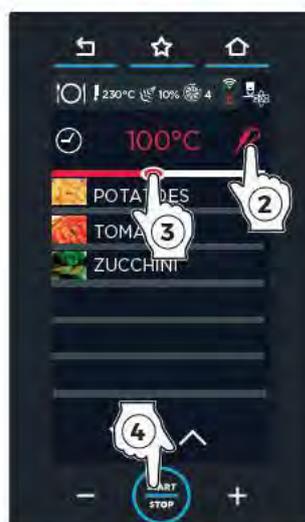
Si vous souhaitez quitter la fonction puis interrompre le fonctionnement à l'infini du four, appuyez sur la touche « **START/STOP** » pendant environ 4-5 secondes.



A



B



C

55 ▶ La page-écran ci-contre illustre une éventuelle situation de cuisson. La première plaque de cuisson à insérer dans le four (minuterie verte) sera toujours celle qui a le temps de cuisson le plus long ou bien celle qui prévoit l'utilisation de la sonde à cœur (il est impossible de prévoir le temps nécessaire pour atteindre la température programmée) ; successivement, il vous sera demandé d'enfourner toutes les plaques de cuisson prévues en fonction de la durée de cuisson de chacune.

⚠ La couleur indique :

- **green** : enfourner la plaque de cuisson >>>. À la fermeture de la porte, la minuterie devient rouge pour indiquer que la plaque est en cours de cuisson. Un signal sonore avertit qu'il faut extraire la plaque de cuisson du four. Si celle-ci est insérée dans les **45 secondes** qui suivent le signal sonore, elle devra être extraite du four à l'heure prééglée. Sinon, elle devra être retirée plus tard.
- **jaune** : plaque de cuisson suivante à enfourner
- **rouge** : plaque en cours de cuisson
- **blanc** : plaque encore à enfourner.

Il est possible d'ajouter des programmes UNIQUEMENT s'ils ne sont pas plus longs (en termes de durée) que le programme le plus long restant dans la liste (dans l'exemple, il n'est PAS possible d'ajouter des programmes de plus de 14 minutes)



Plaque de cuisson suivante à introduire

Plaque de cuisson à introduire

Plaque de cuisson à introduire

Plaque en cours de cuisson

Temps restant avant la fin de cuisson de toutes les plaques

MY MISE EN PLACE

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le menu « **NEW MISE EN PLACE** » ▶ p. 53.

Cette méthode est la plus utilisée, et est conseillée par rapport au réglage manuel (NEW MISE EN PLACE).

56 ▶ ① Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône « **MY MISE EN PLACE** » : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera.

En bas, les flèches ▼ et ▲ font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches < et > font défiler les 16 groupes disponibles.

② En touchant l'une des cuissons de la liste, une page-écran s'ouvrira et permettra de :

- Ⓐ visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- Ⓑ doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- Ⓒ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
- Ⓔ créez un menu quotidien, voir la ▶ p. 56
- Ⓕ créez un nouveau menu, voir la ▶ p. 57.

③ lancez la cuisson avec la touche **START/STOP**. Après avoir enfourné les aliments à cuire et refermé la porte, il faut **programmer les minuteries** relatives aux plaques de cuisson insérées voir la ▶ p. 54



MY MENU

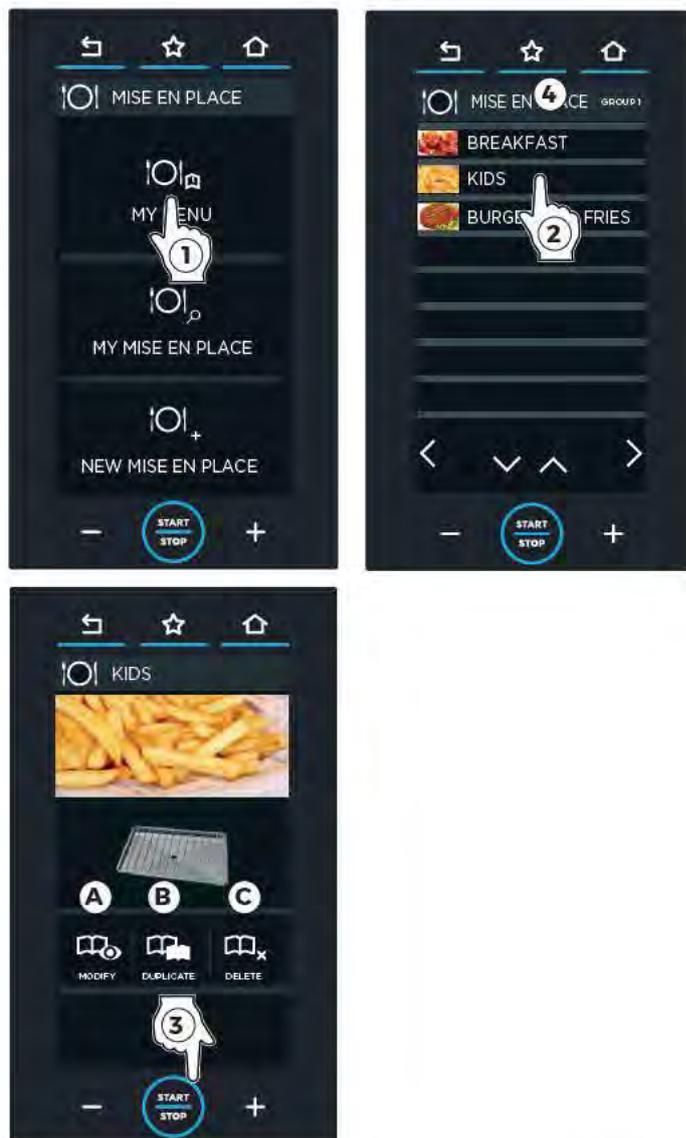
Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant la fonction « **NEW MENU** » ► p. 57.

57 ► ① Pour accéder à la liste des menus mémorisés, touchez l'icône « **MY MENU** » : la liste de tous les menus mémorisés précédemment s'ouvrira. En bas, les flèches ▼ et ▲ font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches < et > font défiler les 16 groupes disponibles.

② En touchant l'une des cuissons de la liste, une page-écran s'ouvrira et permettra de :

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

③ lancer la cuisson avec la touche « **START/STOP** ». Après avoir enfourné les aliments à cuire et refermé la porte, il faut **programmer les minuteries** relatives aux plaques de cuisson insérées voir la ► p. 54



F | Fonction spéciale Fonction MENU QUOTIDIEN

La fonction **MENU QUOTIDIEN** permet de programmer jusqu'à 10 minuteries sans effectuer le préchauffage de la chambre (par exemple parce que le four est déjà chaud).

Pour programmer la fonction :

- ① sélectionnez une recette sauvegardée dans le menu « **MY MISE EN PLACE** » (dans l'exemple « **SMALL CHICKEN-POLLETTO** ») ;
- ② touchez l'icône « **MENU QUOTIDIEN** » ;
- ③ en fonction du nombre de plaques que l'on souhaite utiliser, programmez les minuteries comme il est expliqué à ► p. 54. Les minuteries apparaissent toutes en blanc pour indiquer qu'elles sont en attente.
- ④ Une fois que toutes les minuteries nécessaires sont réglées, depuis la page où elles apparaissent tous, appuyez sur la touche « **START/STOP** ».



G | Fonction spéciale **Fonction NEW MENU**

La fonction « **NEW MENU** » (**nouveau menu**) permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers sans la nécessité d'enfourner des plaques ou de lancer les cuissons.

58 ► Pour programmer la fonction :

- 1 2 sélectionnez une recette sauvegardée dans le menu « **MY Mise en place** » (dans l'exemple « **BEEF - BOEUF** ») ;
- 3 touchez l'icône « **NEW MENU** » ;
- 4 en fonction du nombre de plaques que l'on souhaite utiliser, **programmez les minuteriers** (comme il est expliqué à la page 54). Les minuteriers apparaissent toutes en blanc pour indiquer qu'elles sont en attente.
- 5 Une fois que toutes les minuteriers nécessaires sont réglées, depuis la page où elles apparaissent tous, appuyez sur la touche « **START/STOP** ».
- 6 Si nécessaire, changez **le nom** (par ex. « **BEEF - BOEUF** » devient « **KIDS-ENFANTS** »), **l'image** et la **plaque de cuisson** (selon l'explication fournie au chapitre « **menu set** »).
- 7 Appuyez sur la touche « **SAUVEGARDER** ».
- 8 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** ».



Utilisation | Menu ROTOR.KLEAN



Avertissements importants sur les lavages	58
Comment utiliser les programmes de lavage (ROTOR.KLEAN)	59
Programmation et lavages (Scheduling)	60
Remplissage du bidon de détergent	61

Permet d'accéder à la liste des lavages.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS SUR LES LAVAGES

Sur les fours sont montés en série une/deux roue/s à ailettes pour le lavage de la chambre du four.

-  Avant de redémarrer un lavage, **assurez-vous qu'aucune plaque NE se trouve** à l'intérieur de la chambre du four : le lavage résultera inefficace.
-  **Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lisez attentivement la fiche de sécurité du produit.**
-  **Pendant le lavage, n'ouvrez pas la porte du four considérant le risque de lésions aux yeux, muqueuses et peau que pourrait causer le contact avec les détergents chimiques utilisés, qui sont vaporisés par la roue à ailettes dans la chambre de cuisson et déplacés par de forts courants d'air.**
-  **Ne manipulez pour aucune raison le bidon et ses raccords au four : risque de dommages, lésions ou accidents mortels.**
-  **Le détergent ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. En cas de contact avec le détergent, suivez les instructions de la fiche de sécurité.**
-  **Ne touchez jamais le détergent à mains nues.**
-  Dans le cas de fours avec chariot, effectuez le lavage avec le chariot à l'intérieur de la chambre du four, sans plaque, et bloquez-le avec les freins de stationnement avant.
-  Vérifiez périodiquement la présence de taches de rouille à l'intérieur de la chambre du four : si c'est le cas, contactez avec urgence un centre d'Assistance car l'eau est probablement en train d'endommager le four ; intervenir rapidement signifie prolonger la vie utile de l'appareil.



Avec le terminal bouché, n'utilisez jamais les programmes de lavage et ne lavez pas la chambre avec de grandes quantités d'eau à cause du danger d'inondation.

COMMENT UTILISER LES PROGRAMMES DE LAVAGE (ROTOR.KLEAN)

Dans cette section, il est possible de lancer l'un des programmes de lavage ou de rinçage suivants :

RINSE	00:17	rinçage froid
QUICK	01:02	chambre de cuisson peu sale
SHORT	01:09	chambre de cuisson peu sale
MEDIUM	01:27	chambre de cuisson moyennement sale
LONG	02:32	chambre de cuisson très sale
SOFTENING	00:12	cycle de pré-lavage pour ramollir la saleté tenace. Utiliser avant le lavage régulier

La technologie automatique SENSE.Klean vérifie l'état de saletés du four et l'affiche avec une barre colorée :

- **bleue** : four peu sale (0-60%)
- **jaune** : four moyennement sale (60-90%)
- **rouge** : four très sale (au-delà de 90%)

sur la base de cette évaluation, il est en mesure de conseiller le lavage le plus approprié en l'indiquant par ce symbole  (dans l'exemple : SHORT - lavage rapide).

- 59 ▶ ① Touchez l'icône Rotor.Klean
 ② Touchez le nom du programme que vous souhaitez démarrer.
 ③ Touchez la touche **START/STOP** pour commencer le cycle de lavage.

60 ▶ L'afficheur indique le temps restant avant la fin du lavage.

La couleur de l'horloge indique :

- **rouge** : lavage en cours.
- **Jaune** : il reste moins d'1 minute avant la fin du lavage sélectionné
- **vert** : lavage terminé, on revient automatiquement à la page « HOME ».

Pour **interrompre** un lavage en cours plus tôt, appuyez sur la touche « **START/STOP** » : un cycle de rinçage d'une durée d'environ **12 minutes** démarrera automatiquement pour éliminer toute trace de détergent résidu dans la chambre du four.



Avertissement : NE PAS ouvrir la porte pendant le lavage.
RISQUE DE LÉSIONS AUX YEUX, MUQUEUSES ET PEAU CAUSÉES PAR LE CONTACT AVEC LES DÉTERGENTS CHIMIQUES UTILISÉS!



-  Lavage terminé
-  Lavage en cours (temps restant inférieur à 1 min)
-  Lavage en cours (temps restant supérieur à 1 min)

Temps restant avant la fin du programme en cours

PROGRAMMATION ET LAVAGES (SCHEDULING)

61 ► Ce menu permet d'**automatiser les lavages** : vous avez ainsi la certitude d'avoir chaque jour le four parfaitement propre sans devoir vous préoccuper de démarrer manuellement les lavages. La page-écran permet de régler en utilisant les touches **- +** :

- **A** l'heure de départ du lavage choisi (START WASHING AT) ;
- **B** l'heure à laquelle vous souhaitez que le four soit prêt (OVEN READY AT) après avoir été lavé, rincé et séché en fonction du programme choisi ;
- **C** si le lavage doit être **effectué seulement une fois**, le jour où a été effectuée la programmation (ONLY ONCE) ou bien **chaque jour** (EVERY DAY).

+ Que se passe-t-il si vous programmez l'heure de début du lavage (ex. 6h00) et celle du four prêt (11h00) et si vous choisissez un lavage SHORT (durée 41 min.) ?

Une fois le lavage terminé à 6h41, le four est maintenu à une température d'environ 200°C jusqu'à 11h00.

Que se passe-t-il si vous programmez l'heure de début du lavage à 7h00 et celle du four prêt à 6h00 ?

Le four est maintenu à 200°C de 7h41 (heure de fin de lavage) jusqu'à 6h00 du jour suivant.

Que se passe-t-il si vous programmez seulement l'heure du four prêt et non celui de début de lavage ?

Le four calcule automatiquement l'heure de départ en fonction de la durée du lavage choisi. Par exemple, si j'ai choisi un lavage SHORT (durée 41 min) et l'heure de four prêt à 11h00, le lavage partira à 10h19.

ONLY ONCE :
la programmation sera effectuée seulement « aujourd'hui »

EVERY DAY :
la programmation sera effectuée chaque jour

VIEW ACTIVE SCHEDULING :
permet de contrôler la programmation actuelle

CLEAR SCHEDULING :
annule la programmation actuelle

REPLISSAGE DU BIDON DE DÉTERGENT

⚠ L'opération de remplissage peut être uniquement effectuée avec des bouteilles d'1 litre de détergent **UNOX.Det&Rinse Plus**.

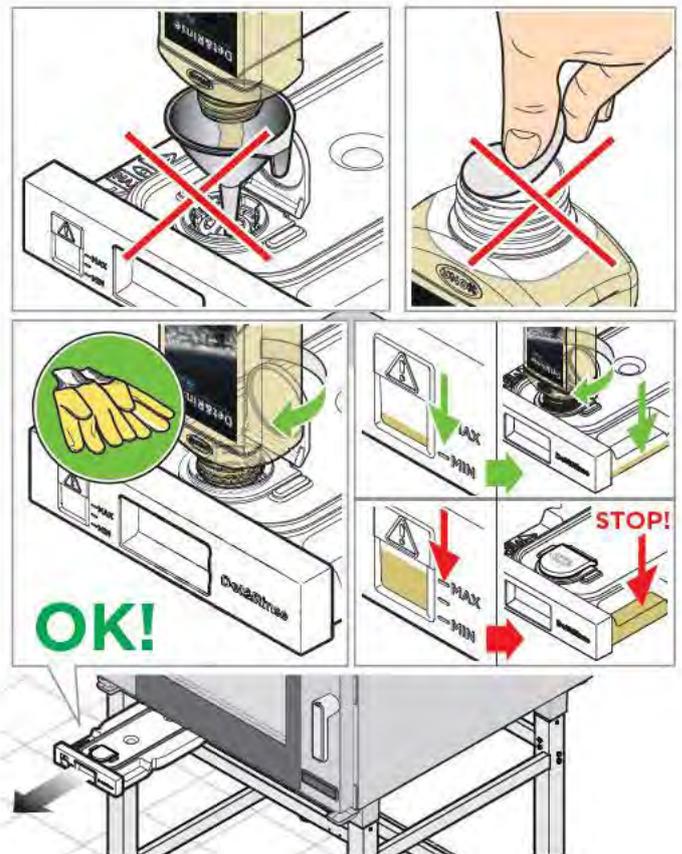
62 ► Pour remplir le détergent :

- **Portez des gants pour éviter le contact direct des mains avec le détergent.**
- Enlevez le réservoir situé en-dessous du four après avoir entendu un « clic ».
- Ouvrez le couvercle du réservoir.
- Ouvrez le bouchon du flacon du détergent. UNOX d'1 litre sans retirer/percer la pellicule de protection.
- Renversez le flacon et vissez-le sur le réservoir (en vissant le flacon, un goujon dans le réservoir perce la pellicule de protection pour permettre au détergent de couler).
- Une fois que le flacon est vide, dévissez-le pour l'enlever. Évitez qu'il dégoutte.

⚠ **Le détergent ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. En cas de contact avec le détergent, suivez les instructions de la fiche de sécurité.**

- Répétez la procédure jusqu'à atteindre le niveau maximum autorisé et indiqué sur le devant du réservoir. (Capacité max. du réservoir 4 litres = 4 flacons).
- Éliminez le flacon.
- Réinsérez le réservoir en-dessous du four jusqu'à la butée.
- Jetez les gants en prenant soin de ne pas toucher les zones imprégnées de détergent.

⚠ **Ne touchez jamais le détergent à mains nues.**



62

Utilisation | Menu READY.COOK Menu READY.BAKE



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

63 ► Pour accéder aux programmes prédéfinis :

- ① touchez l'icône « **READY.COOK | READY.BAKE** » ;
- ② sélectionnez le **programme souhaité** ;
(température et STEAM.Maxi et DRY.Maxi ne sont pas modifiables par l'utilisateur) ;
- ③ appuyez sur la touche « **START/STOP** » : une phase de préchauffage sera lancée ;
- ④ au terme du préchauffage, pour déterminer la fin de la cuisson, réglez jusqu'à 4 minuteriers (durée de cuisson) ou bien utilisez le mode sonde à cœur (température au cœur).

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

📖 Pour plus de détails, consultez la ► p. 17



64 ► La page-écran illustre une éventuelle situation de cuisson en cours. Les minuteries réglées sont quatre : trois en saisissant un temps (par ex., le premier, le deuxième et le quatrième), une en saisissant la température de la sonde à cœur (par ex., la troisième à 70°C). Les couleurs indiquent :



rouge : minuterie en cours (plat en cours de cuisson),

jaune : prochaine minuterie à s'écouler (le plat est presque prêt).
Préparez-vous à extraire la plaque de cuisson

vert : température atteinte. 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

vert : minuterie écoulée. 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

Menu Stats DDC



- Set goals | Programmer les objectifs 65
- Données HACCP 65
- Consommations 66

Le menu DATA DRIVEN COOKING permet de contrôler les données HACCP et le four à tout moment et n'importe où. Il est possible de surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, de créer des recettes et de les envoyer aux fours.

L'IA transforme les données de consommation en informations utiles pour augmenter les bénéfices quotidiens.

DDC.Stats fournit un contrôle total sur la consommation d'énergie, d'eau et de détergent, les temps de cuisson et l'utilisation du four. Comparez les performances des fours de votre réseau, relevez les anomalies et obtenez des informations pour améliorer les performances de votre entreprise.

65 ► La page-écran donne accès à 3 zones distinctes :

- **GOAL** : Il est nécessaire de programmer le nombre d'heures de fonctionnement quotidien 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.
- **DONNÉES HACCP** : le relevé des données HACCP permet de contrôler la transformation des aliments susceptibles d'être soumis à un danger de contamination de nature biologique, chimique ou physique. Dans le détail, toutes les 30 secondes, sont relevées :
 - la température en chambre ;
 - la température relevée par la sonde à cœur ;
 - la température de la sonde sous-vide (s-vide).
- **CONSOMMATIONS** : en touchant l'icône « consommations », une page-écran s'affiche et indique les dates de fonctionnement du four.



SET GOALS | PROGRAMMER LES OBJECTIFS

- 66 ▶ ① Sélectionnez « **SET GOAL** » (Programmer les objectifs).
- ② Tournez la barre bleue ou pressez les touches **- +** pour programmer le nombre d'heures par jour que devra utiliser le four pour optimiser les coûts (ex. 14 heures).
- ③ Appuyez sur la touche « **SAUVEGARDER** ».
- ④ Choisissez si vous souhaitez visualiser les objectifs par Jour | Days, par Semaine | Weeks ou par Mois | Months ▶ un histogramme apparaîtra où :
- les **barres bleues** indiquent quand l'objectif a été atteint, c'est à dire lorsque le four a fonctionné plus de 14 heures.
 - les **barres rouges** indiquent quand l'objectif N'a PAS été atteint, c'est à dire lorsque le four N'a PAS fonctionné plus de 14 heures.



66

DONNÉES HACCP

- 67 ▶ ① Sélectionnez « **HACCP DATA** » (Données HACCP).
- ② Sélectionnez la date de fonctionnement du four de laquelle vous souhaitez connaître les données HACCP.
- ③ Les données relatives au fonctionnement seront affichées.



67

CONSOUMMATIONS

68 ► En touchant l'icône « **consommations** », une page-écran s'affiche et indique les dates de fonctionnement du four.

- 1 Sélectionnez la rubrique « **CONSUMPTION** » (**Consommations**).
- 2 sélectionnez la **date** à laquelle vous souhaitez connaître les consommations :
- 3 sélectionnez le **programme** : les consommations suivantes seront indiquées
 - courant/gaz consommés ;
 - litres d'eau consommés pour la production de vapeur en chambre de cuisson ;
 - litres d'eau et de détergent consommés pour les lavages.



Réglages du menu



Langue	69
Date et heure (date and time)	69
Unité de mesure	69
Réseaux	70
Coûts des produits de consommation	70
USB	71
UNOX.CARE	72
Options	73
Assistance UNOX	75
Informations sur le dispositif	75

69 ▶ Le MENU UTILISATEUR (USER MENU) 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** ».

The MENU NETWORK (NETWORK MENU) permet d'activer ou de désactiver le contrôle du four à travers l'accès à distance en réseau et d'en configurer les paramètres.

▶ Pour plus de détails, consultez la p. **70**



LANGUE

70 ► Permet de sélectionner la langue qui sera utilisée pour toutes les rubriques du menu. La liste des langues disponibles peut défiler avec les flèches ▼ et ▲

La sélection se fait en touchant simplement la langue souhaitée.



70

DATE ET HEURE (DATE AND TIME)

71 ► Permet de modifier les réglages de date et heure du four. Il est nécessaire de :

- programmer le **Fuseau horaire | Time zone**, en cliquant sur la zone géographique d'appartenance et en choisissant son propre Pays, en parcourant la liste avec les flèches ▼ et ▲ ;
- saisir l'**heure hivernale** (également appelée heure solaire) ou **estivale** (également appelée légale) si elle est vigueur en ce moment ; en alternative, « AUTOMATIQUE » permet la mise à jour automatique ;
- régler l'**heure**, l'**année**, le **mois** et le **jour** courant.



71

UNITÉ DE MESURE

72 ► Permet de sélectionner l'unité de mesure :

- **de la température** (°C - °F) ;
- **du volume** (litres - gallons) ;
- **de l'épaisseur** (mm ou inches) ;
- **du poids** (kg ou livres) ;
- **de l'énergie** (kWh o BTU).

Permet également de programmer la **monnaie courante** (€, \$., etc...) et, en entrant dans ce menu, il est possible de régler :

- si le symbole de la monnaie doit être devant ou derrière la valeur (position du symbole | symbol position) ;
- l'utilisation du point « . » ou de la virgule « , » dans les nombres décimaux (symbole décimal | decimal sign).



72

RÉSEAUX

73 ► Permet d'activer ou de désactiver le contrôle du four à travers l'accès à distance en réseau et d'en configurer les paramètres.

Test de connexion

Test de connexion pour les deux types de connexion

Réseau Wi Fi : touchez ici pour sélectionner le réseau de connexion souhaité (ou pour le saisir manuellement)

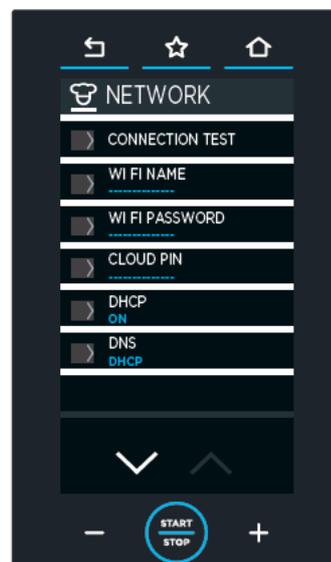
Mot de passe Wi Fi : touchez ici pour saisir le mot de passe WiFi

Cloud PIN

Le code PIN sert à connecter le four sur DDC.unox.com ou sur l'APP. Chaque four possède un code différent et déjà configuré. Il est possible de modifier le code PIN pour le connecter à un account DDC personnel ; dans ce cas, il est nécessaire de réassocier le four.

DHCP

Permet d'obtenir les réglages de réseau depuis le serveur DHCP (pour des connexions WIFI, laissez toujours DHCP « ON »).

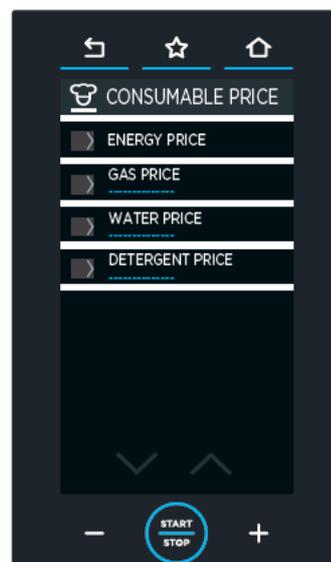


73

COÛTS DES PRODUITS DE CONSOMMATION

74 ►

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



74

USB

75 ▶ Cette section permet d'importer ou d'exporter du matériel depuis votre propre clé USB (formatée FT32 et avec une capacité de 4 à 16 GB). Le port USB est situé sous le panneau LCD et permet d'importer ou d'exporter du matériel depuis votre propre clé USB (formatée FT32 et avec une capacité de 4 à 16 GB)

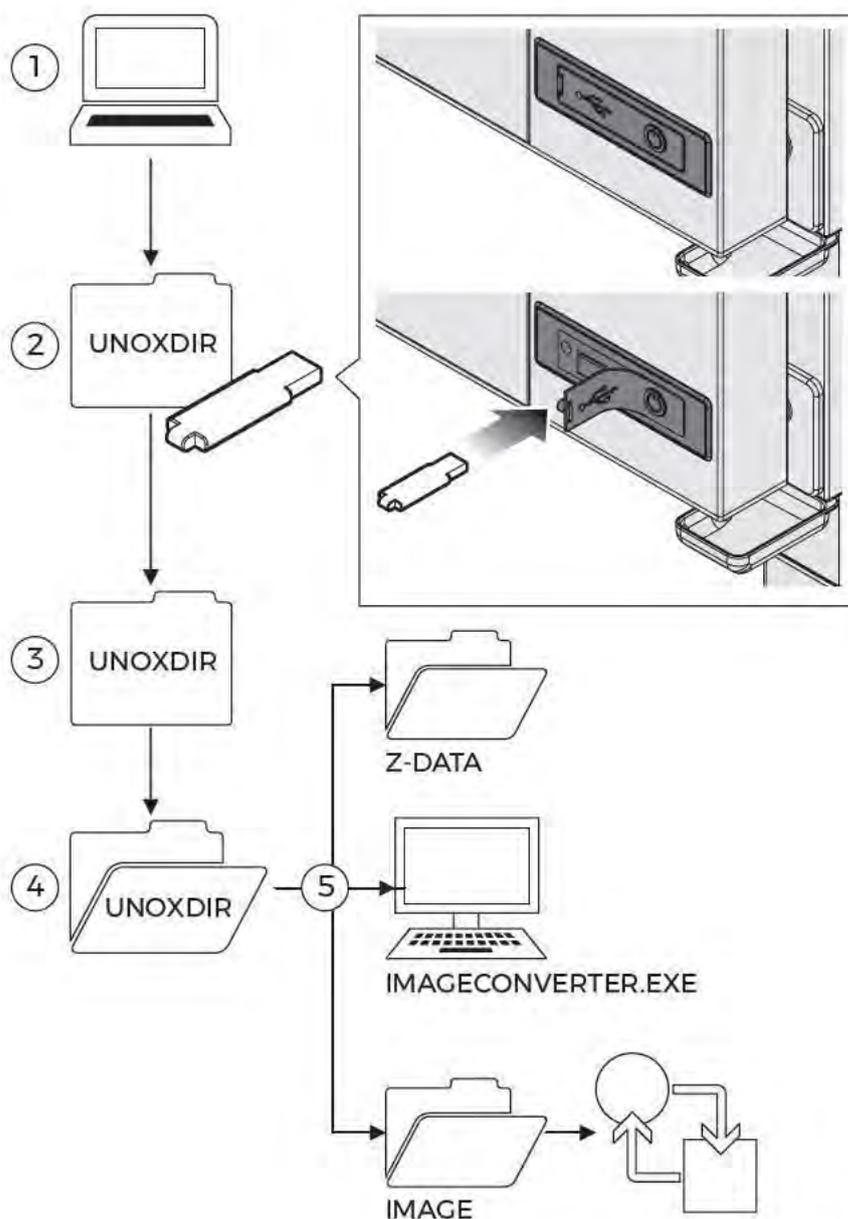
- EXPORTER DES PROGRAMMES (EXPORT PROGRAMS) ▶ exporte des recettes du four vers une clé USB ;
- IMPORTER DES PROGRAMMES | IMPORT PROGRAMS ▶ importe des recettes d'une clé USB au four ;
- IMPORTER DES IMAGES | IMPORT PICTURES ▶ importe des images depuis la clé USB vers le four, par exemple une photo d'un plat bien réussi. Les images, pour pouvoir être utilisées, doivent être converties, voir ▶

76



75

- ① Téléchargez le dossier UNOXDIR.zip depuis la section logiciel de UNOX Infonet
- ② Sauvegardez le dossier UNOXDIR.zip sur votre clé USB
- ③ Décompressez le dossier UNOXDIR.zip à peine téléchargé
- ④ Ouvrez le dossier UNOXDIR
- ⑤ Dans le dossier se trouvent deux autres dossiers (ZDATA et IMAGES) et un fichier .exe (IMAGECONVERTER.EXE)
- ⑥ Copiez les images que vous souhaitez utiliser dans le dossier IMAGE
- ⑦ Démarrez le programme IMAGECONVERTER.EXE. Désormais les images peuvent être utilisées !



76

UNOX.CARE

77

UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

① Volume résiduel

Grâce à un compte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litres d'eau manquants à l'entrée avant le remplacement du filtre (dans l'exemple : 7 083 litres résiduels avant le remplacement du filtre)

② Dureté temporaire 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 (degrés allemands).

Elle peut être mesurée avec le kit de test orange

③ Activation du compteur

Après le remplacement du filtre, il est nécessaire de réinitialiser le compte-litres afin que le décompte reprenne du début. Pour effectuer cette opération, il faut saisir le code PIN indiqué sur la boîte du kit.

UNOX.PURE-RO

① Volume résiduel

Grâce à un compte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litres d'eau manquants à l'entrée avant le remplacement du filtre (dans l'exemple : 7 083 litres résiduels avant le remplacement du filtre).

② Dureté totale 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 (degrés allemands).

Elle peut être mesurée avec le kit de test vert

③ Activation du compteur

Afin que le système OSMOSE fonctionne correctement, il est nécessaire que ce paramètre soit réglé sur « ON » (par défaut, il est sur « OFF »). Si pour une raison quelconque le système d'osmose inverse doit être retiré du four, ou en attente d'une éventuelle réparation, il est nécessaire de le régler à nouveau sur « OFF ».

④ Réinitialisation du compteur

Après le remplacement du filtre, il est nécessaire de réinitialiser le compte-litres afin que le décompte reprenne du début. Pour effectuer cette opération, il est nécessaire d'accéder à la page-écran et de confirmer (ANNULER - DELETE).



77

OPTIONS

78 ▶

79 ▶ VERROUILLAGES

Verrouille l'affichage du programme

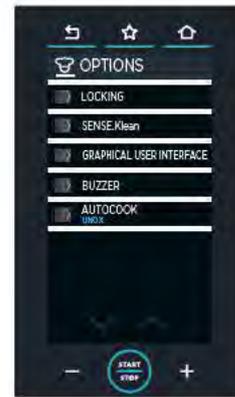
Permet le démarrage des programmes de cuisson mémorisés par les utilisateurs mais empêche leur affichage, modification et annulation.

Verrouille les programmes utilisateur

Permet le démarrage et l'affichage des programmes de cuisson mémorisés par les utilisateurs mais empêche leur modification et annulation.

Verrouillage des cuissons manuelles

Bloque la possibilité d'effectuer des cuissons manuelles (SET).



78

80 ▶ SENSE.Klean

Programmes les plus utilisés

Programmer les cuissons les plus fréquentes rendra SENSE.Klean plus précis

Réinitialiser le niveau de saleté

Remet le compteur de SENSE.Klean à zéro

81 ▶ INTERFACE UTILISATEUR

Coûts des consommations

Si activé (ON), il convertit les données de consommation (ex. les litres utilisés pour la distribution de vapeur) en coûts selon la monnaie programmée.

Secondes avec slides en cuisson

Il règle après combien de secondes, sans interactions avec l'afficheur, peut être à nouveau visualisée la page-écran de la cuisson en cours.

Timeout verrouillage afficheur

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 ou après une pression prolongée de la touche « HOME », l'afficheur est à nouveau opérationnel. Se la valeur programmée est :

- = « 0 » ▶ aucune page-écran, même si la porte est ouverte, n'apparaît ;
- ≠ « 0 » ▶ la valeur programmée indique après combien de secondes l'afficheur se retrouve verrouillé dès la fermeture de la porte. Par exemple, si la valeur est réglée sur « 5 », une fois la porte fermée, il faudra attendre 5 secondes avant le déverrouillage du panneau.



79



80



81

Icônes de la page d'accueil

Depuis ce sous-menu, il est possible d'effectuer, de masquer ou de désactiver les icônes du menu principal (SET, PROGRAMS, etc.) :

Réglages :

- **MONTRER | SHOW** ► affichage normal de l'icône sélectionnée
- **MASQUER | HIDE** ► masque 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** ► verrouille l'utilisation du menu en le rendant peu visible.

Demande porte à la fin du préchauffage

ON pour une programmation prédéfinie.

S'il est sur OFF, le four procédera à la cuisson sans communiquer la fin du préchauffage à l'utilisateur

82 ► BUZZER

Permet de programmer :

- la **durée** en secondes du signal acoustique en fin de cuisson. Saisir la valeur avec le clavier et confirmer avec « OK » ;
- le **volume** du signal sonore en fin de cuisson en le choisissant parmi : haut, moyen ou bas ;
- l'activation (ON) ou la désactivation (OFF) d'un **signal sonore externe optionnel**, si installé.

83 ► AUTOCOOK

Ajoute à la liste des programmes chef UNOX mémorisés ceux dédiés à un Pays.

À chaque mise à jour, des recettes du monde entier sont ajoutées à AUTOCOOK. Sélectionnez votre pays ou essayer l'un des autres menus régionaux.



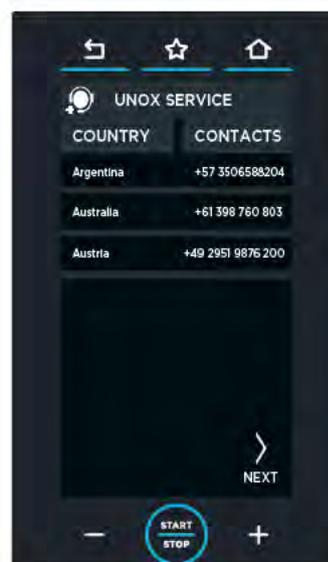
82



83

ASSISTANCE UNOX

84 ► Les numéros de téléphone à contacter en cas de demande d'assistance sont fournis.



84

INFORMATIONS SUR LE DISPOSITIF

85 ► Cette page-écran fournit les informations sur le dispositif comme le modèle, le numéro de série, le numéro du firmware des cartes et les accessoires



85

Alarmes et avertissements

Interface du four pour l'utilisateur

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

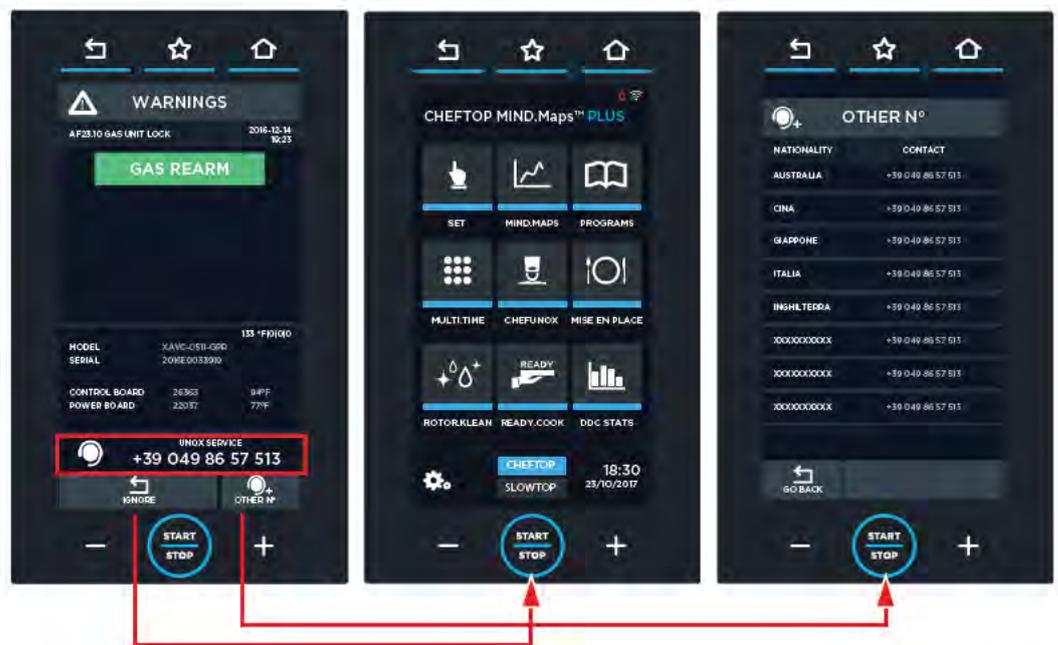
Les **messages d'avertissement (WARNING)** identifient des situations de dysfonctionnement qui toutefois, même avec des fonctions limitées, autorisent le fonctionnement de l'appareil/ des accessoires.

Les **messages d'alarme (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.

L'apparition de l'alarme AF23 - GAS REARM indique un manque de gaz. Dans ce cas, il est opportun de contacter un Centre d'Assistance Autorisé, en appelant le numéro qui s'affiche (UNOX SERVICE).

La pression de la touche « IGNORE (IGNORER) » affiche une page-écran d'avertissement. En ignorant l'alarme, le four ne sera pas utilisable. La pression de la touche « AUTRES N° (OTHER N°) » affiche d'ultérieurs numéros téléphoniques d'assistance.



Entretien

Règles de sécurité pour l'entretien	78
Nettoyage de l'appareil	79
Périodes d'inactivité	80
Élimination en fin de vie	80
Certifications	81

RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'ENTRETIEN

 Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et après avoir attendu les temps de décharge des composants capacitifs (environ quelques minutes) ;
- 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 exemples acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique / caustique). Ces substances pourraient causer des dommages permanents aux surfaces et aux catalyseurs de l'appareil.

 N'utilisez jamais de telles substances, même pour nettoyer le socle ou le sol sous-jacent de l'appareil. Les émanations volatiles des composés pourraient toutefois provoquer des dommages.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Surfaces externes en acier, joint de la chambre de cuisson, sonde à cœur

⚠ Attendez que les surfaces soient froides. Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin.

En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par UNOX ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie*. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

Intérieur de la chambre de cuisson

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

Nettoyez la chambre de cuisson en utilisant les programmes de lavage.

 Pour plus de détails, consultez la ► p. 59



Avec le terminal bouché, n'utilisez jamais les programmes de lavage et ne lavez pas la chambre avec de grandes quantités d'eau à cause du danger d'inondation.

Surfaces plastiques et panneau de commande

⚠ Attendez que les surfaces soient froides. Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates.

Vitre interne et externe de la porte

⚠ Attendez que les surfaces soient froides. Utilisez exclusivement un chiffon doux légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres. Rincez et essuyez avec soin.



87

PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (SEULEMENT POUR LES FOURS À GAZ) ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;
- laissez la porte de l'appareil légèrement entre-ouverte.

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir la page **79**) ;
- branchez l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (SEULEMENT POUR LES FOURS À GAZ) ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.

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

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

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



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

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

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 faire attention à 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 :

- au Centres de Tri (appelés îles écologiques ou plateformes 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 et à gaz

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Pour les fours électriques et à gaz :

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

EN 60335-1: 2014 + A11 : 2014

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

EN62233: 2008

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

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

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Uniquement pour les fours à gaz :

est conforme au Règlement GAR (EU) 2016/426 à travers les normes :

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

Assistance

Assistance après-vente

82

ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et consultez les solutions proposées dans le tableau ► **H | Résolution des problèmes** à la page **83**.

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

Données du constructeur :

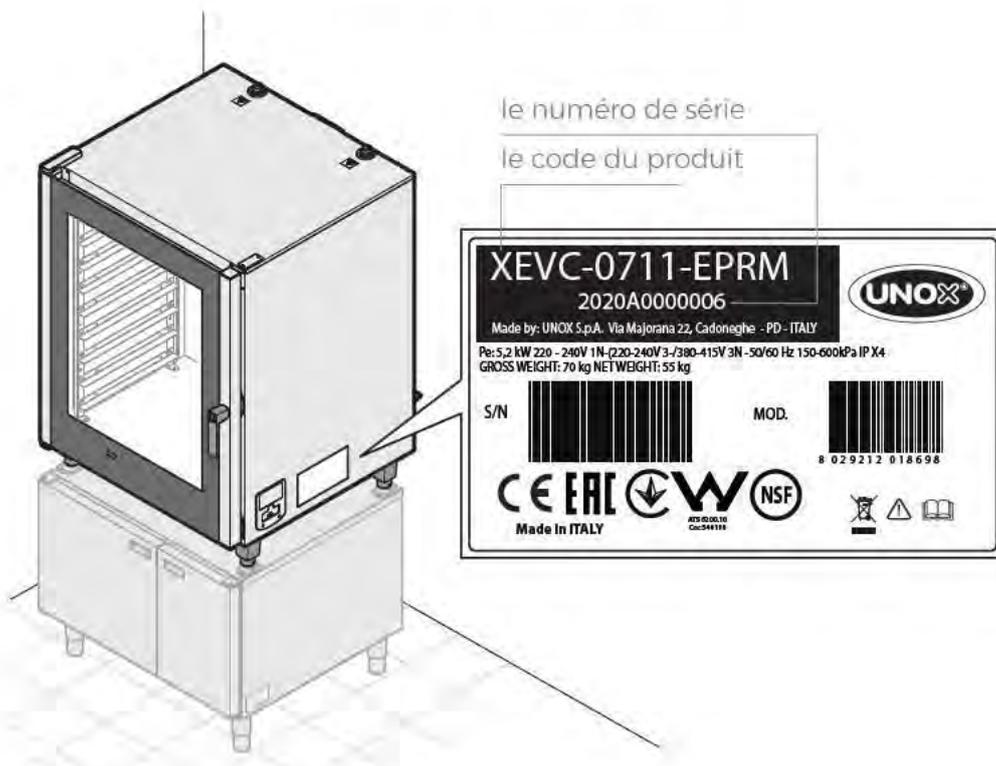
UNOX S.p.A.

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



H | Résolution des problèmes

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

App UNOX

Votre guide virtuel APP TOP.TRAINING

Téléchargez l'application UNOX Top.Training et découvrez pas à pas tous les secrets du panneau de commande de votre nouveau four UNOX !



App Store



Google play



Créez, partagez, apprenez, améliorez. DATA DRIVEN COOKING

DATA DRIVEN COOKING permet de contrôler le four à tout moment et n'importe où. Il est possible de surveiller les conditions de fonctionnement en temps réel, de créer des recettes et de les envoyer aux fours. L'IA transforme les données de consommation en informations utiles pour augmenter les bénéfices quotidiens.



apple.com



play.google



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 32 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 mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА 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.sa@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	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



L12450A0

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.