



GEBRUIK EN ONDERHOUD (VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE INSTRUCTIES)





VEILIGHEID.....	4
ALGEMENE BEPALINGEN.....	10
GEBRUIK MENU SET.....	20
GEBRUIK MENU MIND.MAPS.....	34
GEBRUIK MENU PROGRAMS.....	38
GEBRUIK MENU MULTI.TIME.....	42
GEBRUIK MENU CHEFUNOX.....	48
GEBRUIK MENU MISE EN PLACE.....	52
GEBRUIK MENU ROTOR.KLEAN.....	58
GEBRUIK MENU READY.COOK.....	62
MENU STATS DDC.....	64
INSTELLINGEN MENU.....	68
ALARMEN EN WAARSCHUWINGEN.....	76
ONDERHOUD.....	78
ASSISTENTIE.....	82

CONTACTEN

Zie de achterkant van de cover voor lokale contacten.



Beste klant,

dit boekje bevat alle informatie die nodig is voor een correct gebruik en onderhoud van de apparatuur.

Als bepaalde delen niet duidelijk zijn, staat de fabrikant ter beschikking om informatie te verstrekken.

Veiligheid

Verklaring van de pictogrammen 4

Informatie met betrekking tot de veiligheid 5

VERKLARING VAN DE PICTOGRAMMEN



Lees de gebruikshandleiding



Gevaar! Dreigend gevaarlijke situatie of gevaarlijke situatie die kan leiden tot lichamelijk letsel of de dood.



Brandgevaar!



Gevaar voor schokken!



Gevaar voor verbranding



Gevaar voor gevaarlijke stoffen.



Advies en nuttige informatie



Verwijzing naar een ander hoofdstuk



Aardingsymbool



Equipotentiaalsymbool

INFORMATIE MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID



Algemene waarschuwingen

- Het niet naleven van de veiligheidsvoorschriften of ander gebruik of onderhoud dan in dit boekje wordt aangegeven, maakt de garantie* ongeldig en ontslaat de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Plaats dit apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Reiniging en onderhoud moeten door de gebruiker zelf worden uitgevoerd en mogen NIET door kinderen worden uitgevoerd, zeker niet als ze niet door een volwassene worden begeleid.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van voedsel in industriële en professionele keukens door gekwalificeerd personeel dat regelmatig opleidingen heeft gevolgd: elk ander gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik en is daarom gevaarlijk.
- Als de apparatuur niet werkt of als u functionele of structurele veranderingen opmerkt, moet u deze van de stroomtoevoer loskoppelen en contact opnemen met een door UNOX geautoriseerd servicecentrum zonder zelf te proberen de apparatuur te repareren. Voor een eventuele reparatie moeten originele UNOX onderdelen worden gebruikt.
- Het niet naleven van deze voorschriften kan schade en lichamelijk letsel, inclusief de dood, veroorzaken en maakt de garantie ongeldig.
- Om er zeker van te zijn dat het apparaat in perfecte staat verkeert en veilig gebruikt kan worden, raden wij aan om het ten minste één keer per jaar te laten onderhouden en controleren door een bevoegd servicecentrum.
- De apparatuur heeft een geluidsemisatie van minder dan 70 dB.
- Het systeem dat de vochtigheid meet dient tijdens de eerste installatie geïjkt te worden (neem contact op met de servicedienst van Unox) en als de oven dit vereist.



Als het niet mogelijk is om de oven BAKERTOP MIND.Maps™ permanent aan te sluiten op een afvoer, dient u de terminal af te sluiten met behulp van het kegelvormige blokje dat zich in de Starter-kit bevindt. Als de terminal afgesloten is, mag u IN GEEN GEVAL de reinigingsprogramma's gebruiken of de kamer schoonmaken met grote hoeveelheden water, om het risico op wateroverlast te vermijden.

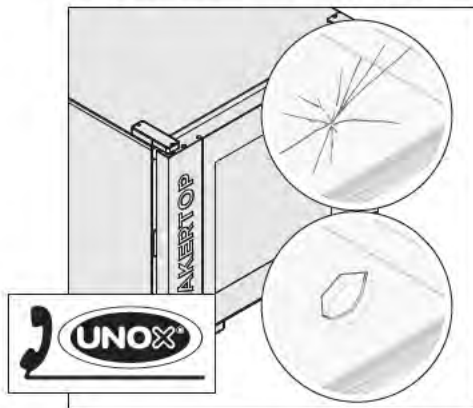


Gevaar voor brandwonden en verwondingen!

- Tijdens het koken en totdat alle onderdelen van het toestel zijn afgekoeld, moet u erop letten dat u alleen de bedieningselementen of de handgreep van het toestel aanraakt, omdat de externe onderdelen zeer heet zijn (temperatuur hoger dan 60°C / 140°F).

- Koken gebeurt alleen met gesloten deur, om veiligheidsredenen. Als de deur wordt geopend, stopt de oven tijdelijk en geeft dit aan met een melding op het display. Om het koken te hervatten, sluit gewoon de deur weer.
- Om de optimale werking van het toestel te behouden, wordt het AFGERADEN om de deur tijdens het koken te openen, vooral als u gebruik maakt van magnetrons. Als het niet mogelijk is om het openen te vermijden, voer de handeling dan zeer langzaam en voorzichtig uit en let op het ontsnappen van dampen met een hoge temperatuur uit de kookkamer.
- Draag voor het behandelen en verwijderen van containers, accessoires en andere voorwerpen uit de kookkamer altijd beschermende thermische kleding die geschikt is voor het gebruik in kwestie en wees zo voorzichtig mogelijk.
- Ga uiterst voorzichtig te werk als u de bakplaten uit de ovenkamer verwijdert.
- Verwijder de sensor uit de gerechten voor u de bakplaten uit de oven haalt en plaats hem in de desbetreffende externe sensorhouder. Voor u de bakplaten verwijdert, controleer of de sensorkabel het verwijderen niet belemmert. Behandel de sensor voorzichtig, aangezien hij heel scherp is en na het gebruik heel warm kan zijn.
- Tijdens de functie COOL/KOELING (koelen kamer) wordt water gebruikt, houd de deur gesloten om verwondingen te voorkomen die veroorzaakt worden door de warme dampen.
- Het is ten strengste verboden om eender welk type bakplaat, warm/koud recipiënt of ander soort voorwerpen boven op de oven te plaatsen, zelfs als deze uitgeschakeld is. Breng GEEN brandbare of warmtegevoelige voorwerpen (bv. plastic decoratieve elementen, aanstekers enz.) in de buurt van het apparaat.
- U moet minstens 10 cm vrije ruimte rond de oven houden.
- Als de apparatuur voor het eerst gebruikt wordt, kunnen er, door de verdamping van sommige verwerkingsoliën, dampen en onaangename geuren ontstaan die tijdens de volgende werkingscycli geleidelijk aan zullen verdwijnen.
- Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet worden verhit in verzegelde containers, omdat ze kunnen exploderen.
- Om brandwonden te voorkomen, mag u geen containers gebruiken die gevuld zijn met vloeistoffen of keukenproducten die vloeibaar worden door verhitting tot een hoger niveau dan gemakkelijk kan worden waargenomen (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- Het verwarmen van drank kan vertraagd eruptief koken tot gevolg hebben. Ga daarom voorzichtig te werk als u het recipiënt vastneemt.
- Vóór consumptie moet de inhoud van zuigflessen en babyvoeding in potjes worden gemengd of geschud en moet de temperatuur worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen.
- Gebruik alleen keukengerei en -bakken die geschikt zijn voor hoge temperatuur.
- Verwijder de bescherming van de ventilatoren, de ventilatoren en de weerstanden niet en raak ze niet aan tijdens de werking en tot ze volledig afgekoeld zijn.
- Voor u het reinigingsmiddel aanraakt en gebruikt, dient u het veiligheidsinformatieblad van het product aandachtig te lezen.
- Open tijdens de reiniging de deur van de oven niet om het gevaar te beperken voor letsels aan de ogen, slijmvliezen en de huid ten gevolgen van het contact met de chemische reinigingsmiddelen die gebruikt worden, aangezien deze in de kookkamer rondgesproeid worden en onderhevig zijn aan sterke luchtstromen.

- In geval van onderhoudswerkzaamheden aan het hydraulisch circuit van de oven is het verplicht specifieke PBM voor reinigingsmiddelen te gebruiken (zie het veiligheidsinformatieblad van het product), met name handschoenen en een bril, aangezien er resten reinigingsmiddel achtergebleven kunnen zijn in delen van het circuit die onder druk staan.
- Er mogen om geen enkele reden ingrepen uitgevoerd worden op het hydraulisch circuit, dat start met een 3/4"-aansluiting, met een ingebouwde terugslagklep, inclusief alle leidingen en accessoires die erop aangesloten zijn, omdat dit schade, lichamelijk letsel of dodelijke ongevallen kan veroorzaken.



Als de glasplaat van het apparaat gebarsten of beschadigd is, neem onmiddellijk contact op met de servicedienst om ze onmiddellijk te vervangen. Gebruik de oven niet: het glas kan ontploffen.

ALLEEN VOOR VLOEROVENS MET KAR:

- Blokkeer altijd de remmen van de voorwielen nadat u de kar in de kookkamer hebt geschoven en telkens als ze niet verplaatst hoeft te worden.
- Blokkeer altijd de bakplaten die in de geleiders geschoven worden.
- Ga uiterst voorzichtig te werk tijdens de verplaatsing, aangezien de bakplaten kokende vloeistoffen kunnen bevatten die kunnen morsen en de karren kunnen omkantelen (bijvoorbeeld door ze over onregelmatige oppervlakken te verplaatsen of door deuren).



Brandgevaar

- Controleer voor het gebruik of er zich geen niet-conforme voorwerpen (bv. gebruiksaanwijzingen, plastic zakken enz.) of resten van reinigingsmiddelen in de kookkamer bevinden; controleer ook of de rookafvoer vrij is van obstakels en of er geen brandbare materialen in de buurt zijn.
- Controleer bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen de oven op mogelijke brandgevaarlijke situaties.
- Als u rookontwikkeling opmerkt, koppel de voedingsstekker los en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Plaats geen warmtebronnen (bv. grills, friteuses enz.), licht ontvlambare of brandbare stoffen in de buurt van het apparaat (bv. diesel, benzine, flessen alcohol enz.).
- De apparatuur moet dagelijks worden gereinigd, waarbij de rest van het voedsel moet worden verwijderd. Volg de gedetailleerde reinigingsinstructies op pag. **78**. Het niet uitvoeren van deze handeling kan een beschadiging van de oppervlakken veroorzaken die de levensduur van het apparaat negatief kan beïnvloeden en tot een gevaarlijke situatie kan leiden (vetten of etensresten in de kookkamer kunnen in brand vliegen als ze niet worden verwijderd).
- Het apparaat mag niet gereinigd worden met waterstralen onder druk of stoomstralen.
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol).



Gevaar voor schokken!

- Open de compartimenten die met dit symbool zijn gemarkeerd niet. Het openen is voorbehouden aan gekwalificeerd personeel dat door UNOX bevoegd is verklaard. Als u zich niet aan dit voorschrift houdt, vervalt de garantie* en loopt u het risico op schade en lichamelijk letsel, waaronder de dood.
- Alle gewone onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:
 - nadat het apparaat losgekoppeld is van de stroomtoevoer en nadat de bevattende onderdelen leeggemaakt zijn (ongeveer een paar minuten);
 - nadat alle onderdelen van het apparaat volledig afgekoeld zijn;
 - in perfecte psychofysische conditie, na het dragen van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. hittebestendige rubberen handschoenen, oogbescherming, stofmasker (optioneel) enz.)

ALLEEN VOOR GASOVENS

- Bedek de afvoerpijp aan de bovenkant van de oven niet (bv. met voorwerpen, bakplaten enz.).
- Terwijl het apparaat in gebruik is, dient u altijd de dampkap in te schakelen, indien aanwezig.
- Als het apparaat aangesloten is op een afvoerhaard, dient deze:
 - vrij te zijn van om het even welke obstakels - brandgevaar.
 - regelmatig gereinigd en geïnspecteerd worden in overeenstemming met de specifieke voorschriften van het land waarin het apparaat geïnstalleerd wordt - brandgevaar.
- Het apparaat moet ver van luchtstromen of wind geplaatst worden - brandgevaar!
- Controleer of de ventilatieopeningen en het deel onder het apparaat schoon zijn en vrij zijn van obstakels (bv. voorwerpen die zich in de buurt van het apparaat bevinden).
- Als u een gasgeur waarneemt:
 - onderbreek onmiddellijk de gastoevoer;
 - verlucht onmiddellijk de ruimte;
 - raak geen enkele elektrische schakelaar aan of veroorzaak geen vonken of vlammen;
 - gebruik een telefoon die zich niet in de desbetreffende ruimte bevindt om contact op te nemen met de gasleverancier.

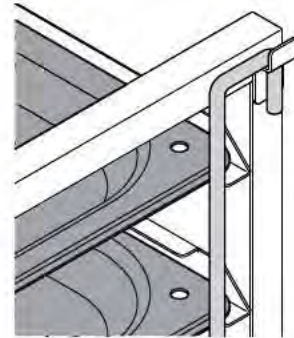
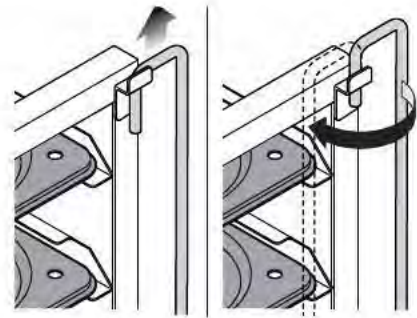
Algemene bepalingen

Tips en waarschuwingen	10
De karren laden en gebruiken (alleen voor vloerovens met karren)	11
USB	12
Gebruik van de centrale sensor	12
LCD-bedieningspaneel HOME	13
Hoe een waarde instellen	16
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	17

TIPS EN WAARSCHUWINGEN

-  **Lees voor het gebruik van de apparatuur het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften"**
-  **Als u grote hoeveelheden vette voedingswaren bereidt, plaats een lege bakplaat zonder gaten in de laagste roosterhouder van de oven. U kunt ook een recipiënt met passende afmetingen gebruiken.**
 - Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de binnenkant van de ovenkamer en de accessoires zorgvuldig reinigen (zie hoofdstuk **Onderhoud** op pag. **78**); laat de oven leeg en op maximale temperatuur gedurende ongeveer 1 uur werken om onaangename geuren te elimineren die veroorzaakt worden door het beschermende vet dat in de fabriek wordt gebruikt.
 - Als de deur van de kookkamer geopend wordt, worden de verwarming en de ventilator automatisch uitgeschakeld en treedt de ingebouwde ventilatorrem in werking (de ventilator blijft niet lang draaien), behalve wanneer de functie **"COOL/KOELING"** werd geselecteerd.
 - Als het apparaat meer dan 15 minuten is ingeschakeld zonder dat er een bedrijfsmodus of automatische reiniging is geselecteerd, wordt de stand-by-functie automatisch geactiveerd om het energieverbruik te verminderen.
 - Om de STAND-BY modus te verlaten, druk op de START/STOP-knop.
 - Gebruik het apparaat met een omgevingstemperatuur tussen +5 °C en +35 °C.
 - Vermijd het zouten van voedsel in de kookkamer. Als dit onvermijdelijk is, maak de oven dan zo snel mogelijk schoon (zie hoofdstuk **Onderhoud** op pag. **78**).
 - Tijdens het koken en totdat alle onderdelen van het toestel zijn afgekoeld, wees voorzichtig als u de buitenkant of de binnenkant van de oven aanraakt (de temperatuur kan hoger dan 60°C zijn).
 - Om het koken te vermijden, gebruik geen recipiënten die gevuld zijn met vloeistoffen of voedingsmiddelen die vloeibaar worden als ze opgewarmd worden, in grotere hoeveelheden dan diegenen die onder controle kunnen gehouden worden.
-  Om veiligheidsredenen wordt aanbevolen de laatste lade NIET hoger dan 160 cm te plaatsen. Indien nodig is het verplicht **om de sticker in de "Starter Kit"-zak op een hoogte van 160 cm aan te brengen.**
- Het is raadzaam om de temperatuur altijd voor te verwarmen, om de gevolgen van het warmteverlies dat veroorzaakt wordt door het openen van de deur teniet te doen. Als de SMART.Preheating-voorverwarming geactiveerd is, zal deze volledig autonoom door de apparatuur beheerd (voor meer informatie, zie p. **17**).

- In het tegenovergestelde geval, als u de handmatige voorverwarming wil gebruiken, is het raadzaam om de oven in te stellen op een temperatuur die minstens 30°C is dan voorzien voor het koken.
- Om de optimale werking van het toestel te behouden, **wordt het AFGERADEN om de deur tijdens het koken te openen**. Als het niet mogelijk is om het openen te vermijden, voer de handeling dan zeer langzaam en voorzichtig uit en let op het ontsnappen van dampen met een hoge temperatuur uit de kookkamer.
- Gebruik bakplaten en grills van UNOX en probeer het voedsel er zo gelijkmatig mogelijk op te schikken. Vermijd het overlappen of overbelasten van voedingsmiddelen. Respecteer altijd de belastingsaanduidingen van het apparaat.
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol of wijn).



01

Black-out

In het geval van een black-out of als de machine wordt uitgeschakeld, zal de apparatuur het programma hervatten wanneer het weer wordt ingeschakeld (bv. een Multitime-recept). De kooktijd kan met maximaal 2 minuten worden verlengd.

Gebruik voor de navigatie en de instelling van de parameters alleen schone en droge vingers, en vermijd het gebruik van gereedschap zoals vorken, soeplepels enz. De bijgeleverde pen mag uitsluitend gebruikt worden om de kookcurves te tekenen in het menu Mind.Maps en voor de handtekeningen.

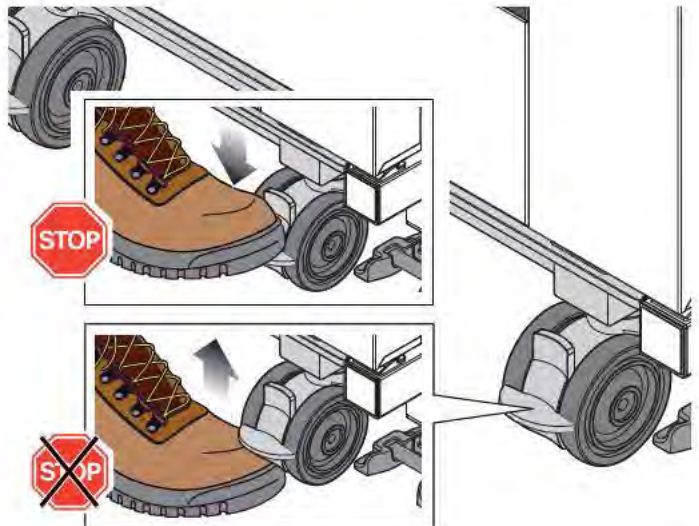
DE KARREN LADEN EN GEBRUIKEN

(alleen voor vloerovens met karren)

+ Gebruik uitsluitend karren, schalen en roosters van UNOX.

Gebruik de karren zonder ze te overbelasten: het is normaal dat de kar verlaagt, dit hangt af van de hoeveelheid voedsel dat zich in de bakplaten bevindt. De kar dient in de oven geplaatst te worden met behulp van de onderste geleiders. Blokkeer de bakplaten zoals afgebeeld als de kar verplaatst wordt. Blokkeer altijd de remmen van de voorwielen nadat u de kar in de kookkamer hebt geschoven en telkens als ze niet verplaatst hoeft te worden.

Ga uiterst voorzichtig te werk tijdens de verplaatsing, aangezien de bakplaten kokende vloeistoffen kunnen bevatten die kunnen morsen en de karren kunnen omkantelen (bijvoorbeeld door ze over hellende, onregelmatige oppervlakken te verplaatsen of door deuren).



02



03

USB

04 ▶ De USB-poort bevindt zich onder het LCD-paneel en kan gebruikt worden om materiaal van uw eigen flashdrive (geformatteerd FT32 en met een capaciteit van 4 tot 16 GB) te importeren of te exporteren.

Voor het beheer van de flashdrive, zie ▶ p. 71.

GEBRUIK VAN DE CENTRALE SENSOR

05 ▶ Tijdens het koken meet de sensor de temperatuur in het "hart" van het gerecht: als de door de gebruiker ingestelde waarde wordt bereikt, betekent dit dat het gerecht gekookt is, zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant. De sensor moet diep in het te bereiden gerecht gestoken worden: controleer of de punt van de sensor het "hart" van de gerechten bereikt, dit wil zeggen in het centrale punt, zonder eruit te steken. Als de voedingswaren niet hoog genoeg zijn, steek de sensor er dan parallel met de bakplaat in. In geval van meerdere voedingswaren, steek de sensor in het kleinste deel; als dit deel de gewenste temperatuur heeft bereikt (en het koken bijgevolg afgelopen is), haal het gerecht uit de oven en steek de sensor in het kleinste deel en start het kookprogramma opnieuw.

+ Behandel de sensor voorzichtig, aangezien hij heel scherp is en de naald na het gebruik heel warm kan zijn.

+ Verwijder de sensor uit de gerechten voor u de bakplaten uit de oven haalt en plaats hem in de desbetreffende externe sensorhouder. (laat hem niet aan de binnenkant/buitenkant van de ovenkamer hangen!).

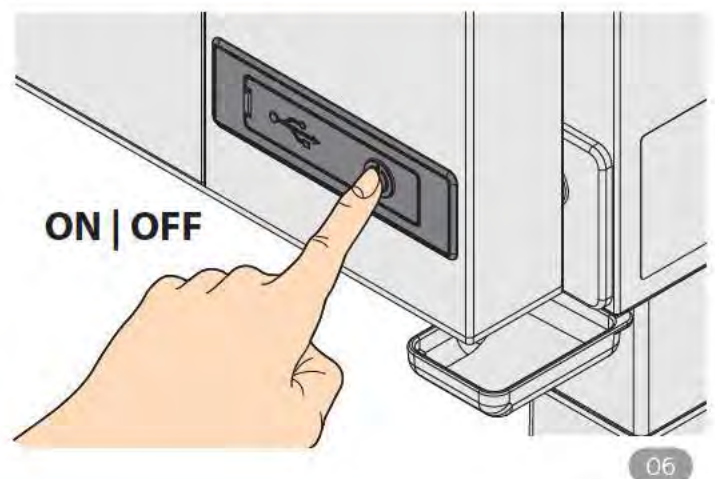
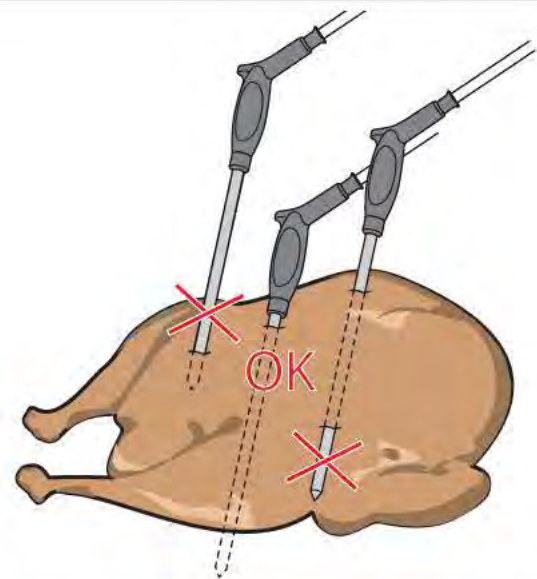
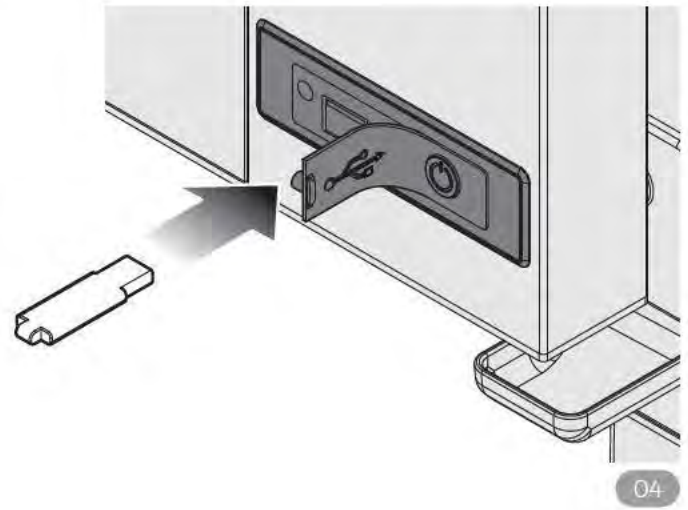
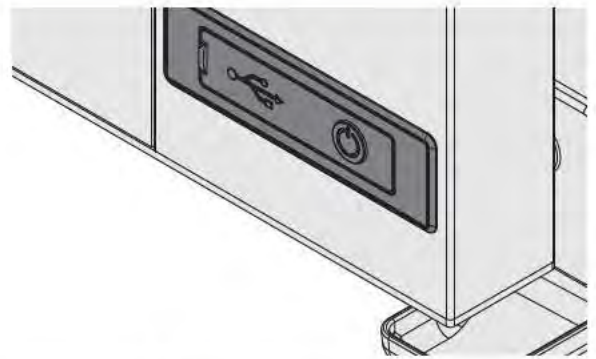
+ Voor u de bakplaten verwijdert, controleer of de sensorkabel het verwijderen niet belemmert.

+ Voor u het voorverwarmen van een programma start dat het gebruik van de sensor voorziet, plaats de sensor in de externe sensorhouder

INSCHAKELING/UITSCHAKELING VAN DE APPARATUUR

06 ▶ Met deze toets kunt u het display inschakelen en uitschakelen, maar de oven wordt niet uitgeschakeld.

Om de oven uit te schakelen, stel de schakelaar van het bedieningspaneel in op OFF.

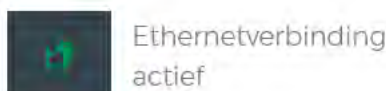


LCD-BEDIENINGSPANEEL | HOME

De functies "**FAVORITES**" (**Favorieten**) geven toegang tot een lijst met recepten die als "favorieten" geselecteerd werden 07

The diagram shows the LCD control panel with the following elements and labels:

- Navigation icons:**
 - Left arrow: Keert terug naar de vorige pagina
 - Star: FAVORITES (Favorieten)
 - Home: Keert terug naar de hoofdpagina
- Header:** CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
- Function buttons:**
 - SET: Keert terug naar de vorige pagina
 - MIND.MAPS: Keert terug naar de vorige pagina
 - PROGRAMS: Keert terug naar de vorige pagina
 - MULTI.TIME: Zie de volgende pagina
 - CHEFUNOX: Zie de volgende pagina
 - MISE EN PLACE: Zie de volgende pagina
 - ROTOR.KLEAN: Zie de volgende pagina
 - READY.COOK: Zie de volgende pagina
 - DDC STATS: Zie de volgende pagina
- Settings:** Gear icon: Instelling gebruikersparameters (datum/uur, meeteenheid enz.) ► p. 68
- Temperature controls:**
 - Minus sign: Verlaagt de waarden
 - START/STOP button: De toets **START/STOP** start een kookcyclus
 - Plus sign: Verhoogt de waarden
- Accessories:** A small icon with a red triangle: Met deze oven kunt u met behulp van één bedieningspaneel ook de aangesloten accessoires controleren (bv. SLOWTOP). Raak het pictogram onderaan aan om ze te gebruiken.
- Status:** CHEFTOP SLOWTOP, 18:30, 23/10/2017





SET

Maakt het mogelijk een kookprogramma uit te voeren waarvan de gebruiker handmatig de parameters bij elk programma dient in te stellen (bv. temperatuur, duur enz.).

+ Meer details op ► p. 20



PROGRAMS

Maakt het mogelijk om toegang te krijgen tot een lijst met eerder opgeslagen recepten met het "menu set".

+ Meer details op ► p. 38



MULTI.TIME

In moderne keukens komt het voor dat producten gelijktijdig gekookt moeten worden in dezelfde omstandigheden (temperatuur, vochtigheid enz.), maar met verschillende kooktijden: met het menu Multi.time kunt u de oven in een continue cyclus gebruiken en tot 10 timers instellen die melden wanneer elke gerecht klaar is.

+ Meer details op ► p. 42



CHEFUNOX

Dit menu stelt een reeks recepten voor die vooraf door UNOX zijn ingesteld: de zekerheid van een resultaat dat altijd perfect is.

+ Meer details op ► p. 48



MISE EN PLACE

Met het menu Mise en place is het mogelijk om op hetzelfde moment bakplaten met verschillende kooktijden, die op verschillende momenten in de oven geplaatst zijn, uit de oven te halen.

+ Meer details op ► p. 52



ROTOR.KLEAN

Maakt het mogelijk om toegang te krijgen tot de lijst met reinigingen en de reiniging te starten die het beste aansluit bij uw behoeften.

+ Meer details op ► p. 58



READY.COOK/READY.BAKE

Maakt het mogelijk om toegang te krijgen tot een aantal vooraf ingestelde programma's zodat u bepaalde kookmodaliteiten snel kunt starten.

+ Meer details op ► p. 62



DDC STATS

Maakt het mogelijk om toegang te krijgen tot het verbruik en de HACCP-gegevens.

+ Meer details op ► p. 64

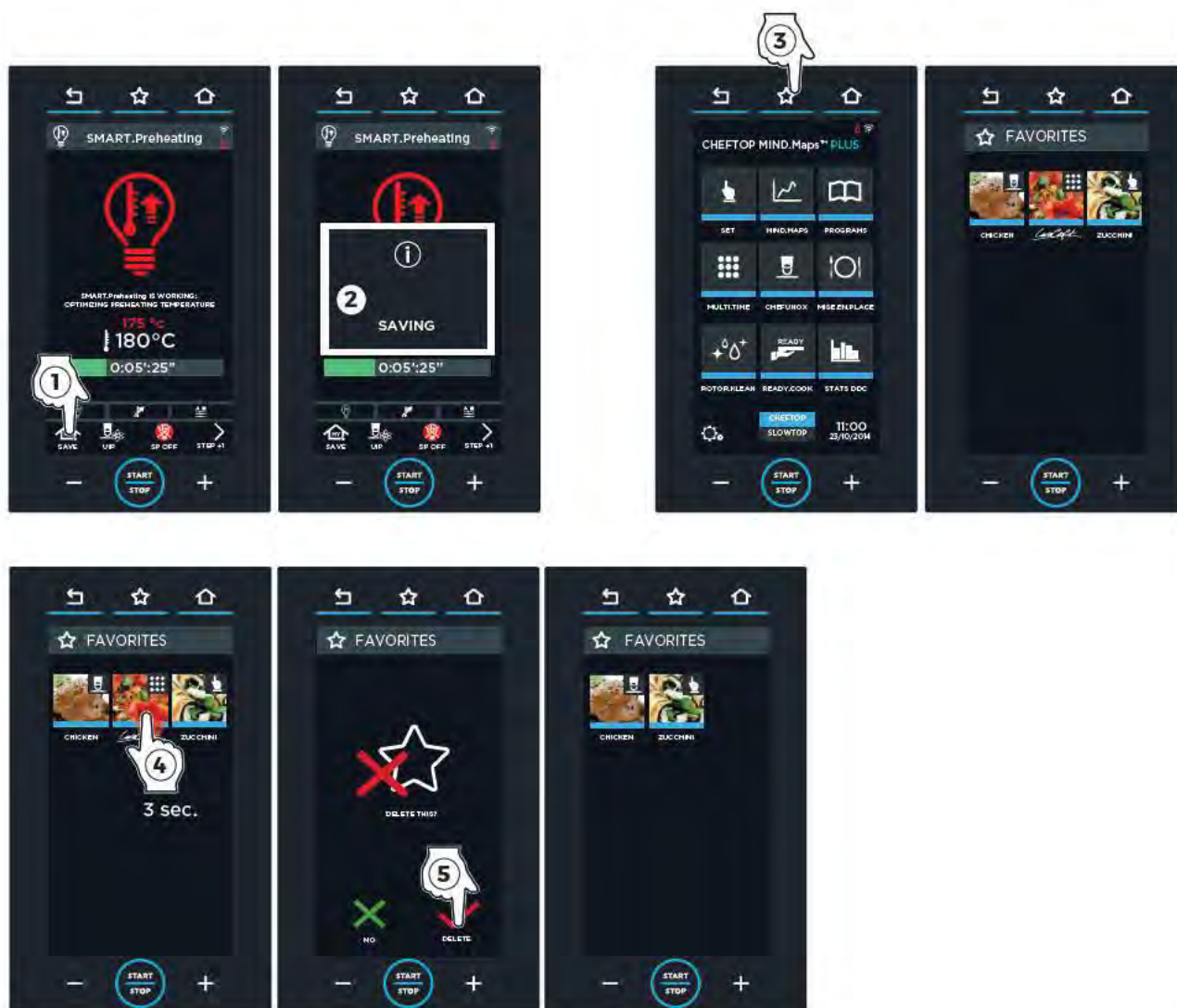


A | Speciale functie "FAVORITES"

07 ▶ De meest gebruikte recepten van de menu's: PROGRAMS | MULTI.TIME | CHEFUNOX ze kunnen aangeduid worden als **"FAVORITE" (Favoriet)** op het voorverwarmingsscherm (zowel klassiek als SMART) (punten ① - ②).

Druk vervolgens op de toets FAVORITES (Favorieten) (punt ③), alle recepten die als favoriet gemarkeerd zijn worden weergegeven: deze functie is bijzonder nuttig als u snel recepten wil terugvinden die u regelmatig gebruikt. Om een recept te verwijderen, houdt het pictogram op het scherm "FAVORITES" gedurende ten minste drie seconden ingedrukt (punt ④).

Er verschijnt een scherm om het verwijderen te bevestigen (punt ⑤); als u "JA" kiest, verdwijnt het recept van de lijst.



07

HOE EEN WAARDE INSTELLEN

08 ► Door de cursor te verslepen

- ① Raak het pictogram aan van de parameter die u wil wijzigen: de kleur verandert (in geval van de parameter "duur" dient u afzonderlijk in te grijpen voor uren, minuten of seconden).
- ② Raak de horizontale balk aan (deze licht op) en versleep de cursor tot de gewenste waarde is ingesteld; na drie seconden niet-gebruik verdwijnt de cursor.

09 ► Met behulp van de toetsen

- ① Raak het pictogram aan van de parameter die u wil wijzigen: de kleur verandert (in geval van de parameter "duur" dient u afzonderlijk in te grijpen voor uren, minuten of seconden).
- ② Gebruik de toetsen **-** **+** om de waarde te wijzigen.



08



09

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

10 ► Tijdens het handmatig stoken kan de "UIP"-technologie, indien geactiveerd zoals weergegeven in de afbeelding, de oven elke voorverwarming en kookstap voortdurend controleren.

Dankzij deze voortdurende controle is de software die de oven beheert, indien nodig, in staat om op autonome wijze **wijzigingen aan te brengen** aan de instellingen van de gebruiker: dit alles resulteert in een perfect kookresultaat.

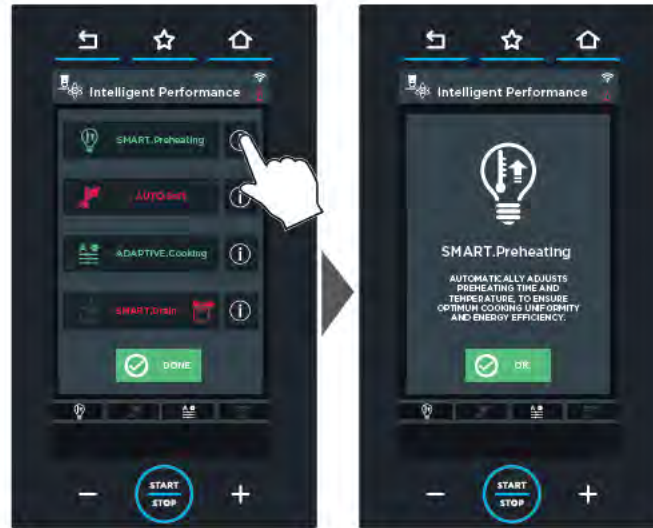


10

Er zijn de volgende UIP-technologieën beschikbaar:

-  **SMART.Preheating** ► indien geactiveerd, regelt automatisch de **duur en de temperatuur van de voorverwarming** om een zo gelijkmatig mogelijk kookproces en energieverbruik te garanderen.
-  **AUTO.Soft** ► indien geactiveerd, regelt automatisch de **snelheid van de temperatuurtoename** om de gelijkmatigheid van het kookproces te verbeteren in geval van delicate kookprocessen.
-  **ADAPTIVE.Cooking** ► optimaliseert, indien geactiveerd, automatisch **alle parameters van het kookproces** afhankelijk van de belasting in de oven, de openingstijd van de deur en wat door de ovensensoren wordt gedetecteerd.
-  **SMART.Drain** ► koppelt de correcte positie van de opvangklep van de vetten in de tank aan het programma. Maakt het uitvoeren van het programma niet mogelijk in geval van een foute plaatsing. Voor de bediening van de klep "Kip", zie de desbetreffende handleiding.

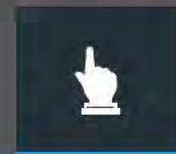
▶ Een druk op de knop geeft informatie over de bijbehorende UIP-technologie



Tijdens het koken leveren de pictogrammen onderaan de oven informatie met betrekking tot de UIP-technologie.

		GRIJS PICTOGRAM ▶ de desbetreffende UIP-technologie is NIET geactiveerd en zal nooit ingrijpen om het koken te verbeteren
		GROEN PICTOGRAM ▶ de desbetreffende UIP-technologie is geactiveerd en grijpt op dit moment in op het koken
		WIT PICTOGRAM ▶ de desbetreffende UIP-technologie is geactiveerd en grijpt op dit moment NIET in op het koken

Gebruik | Menu SET



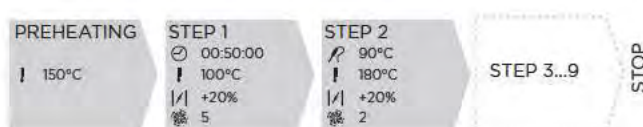
Voorverwarming	22
Stel de kookfasen in	23
Onmiddellijk beginnen met koken zonder ze op te slaan	26
Het ingestelde recept opslaan en starten	27
Koken	31
Einde van het koken	32

In geval van handmatig koken moet de gebruiker op basis van zijn ervaring voor het voorverwarmen en, voor elke stap, de volgende kookparameters instellen:

- **kooktijd** of **temperatuur in het midden** (de twee parameters sluiten elkaar uit);
- **temperatuur in de kookkamer** of **Delta "T"** (de twee parameters sluiten elkaar uit);
- **toevoer/afvoer** stoom in de kamer;
- **ventilatorsnelheid**.

Elk handmatig kookproces bestaat altijd uit:

- ► p. 22 | een automatische **voorverwarming**, met handmatige instelling of SMART.Preheating (aanbevolen modus);
- ► p. 23 | **tot negen fasen** (STAPPEN), die elk gekenmerkt kunnen worden door andere kookparameters. De overgang van de ene stap naar de andere, indien aanwezig, wordt automatisch beheerd door het toestel. Hieronder wordt een voorbeeld gegeven:



Voorbeeld van een recept dat uit verschillende stappen bestaat, een aantal met ingestelde duur en een aantal met de sensor. De stappen van 3 tot 9 zijn niet van toepassingen en zijn daarom niet ingesteld.

Nadat alle parameters (duur, temperatuur enz.) ingesteld zijn, is het mogelijk **het koken onmiddellijk te starten zonder het recept op te slaan** ► p. 26 of **het ingestelde recept op te slaan en vervolgens het koken te starten** ► p. 27.

Hyper Smoker

Het pictogram verschijnt alleen als de optionele roker geïnstalleerd is. Voor het gebruik van het accessoire Hyper Smoker, zie de desbetreffende handleiding.

Kooktijd

(van 0 minuten tot 9h:59min:59sec en daarna ONEINDIG, ofwel continue werking van de oven)

Temperatuur in de kookkamer

van 30°C tot 260°C

STEAM.Maxi™

Toevoer stoom in de kamer

Ventilatorsnelheid normaal of, indien voorzien, **Hyper Smoker**: selectie houtdikte

De pictogrammen geven aan welke UIP-functies actief zijn

geeft toegang tot de voorverwarmingsinstelling of de vorige stap

UIP-technologie

Voor meer details, zie p. 17

Start het ingestelde kookprogramma

Optionele speciale functie "PRESSURE STEAM"

Voor meer details, zie p. 25



Als u de functie MULTI.Product activeert, wordt aan het einde van de stap een foto en een notitie (bv. "olie toevoegen") weergegeven die door de gebruiker is ingevoegd.

Voor meer details, zie p. 24

STAP

Het pictogram geeft de STAP aan die ingesteld wordt.

Temperatuur in het midden

Instelling van de temperatuur die in het midden bereikt moet worden

Voor meer details, zie p. 12

Temperatuur Delta "T"

van 0°C tot 120°C
Temp. in de kamer - Temp. in het midden = Temp. Delta "T"

DRY.Maxi™

afvoer stoom uit de kamer

Snelheid "gepulste"

luchtstroom (de ventilator wordt uitgeschakeld als de oven de temperatuur bereikt) of, indien voorzien,

Hyper Smoker: selectie houtdikte

Instelling STAPPEN 1 tot 9

Slaat de ingestelde parameters op

Voor meer details, zie p. 27

VOORVERWARMING

De meeste bereidingen vereisen voorverwarming, optioneel, maar altijd aanbevolen, voor betere kookresultaten.

De voorverwarming kan op twee manieren ingesteld worden:

- met behulp van UIP-technologie en het activeren van de voorverwarming **SMART.Preheating** (aanbevolen modus) ► de voorverwarming wordt volledig autonoom door de apparatuur beheerd, zonder dat de gebruiker hoeft in te grijpen;
- op **handmatige wijze** ► de gebruiker moet de voorverwarmingstemperatuur handmatig instellen.

Ongeacht de gekozen modus kunt u na het starten van een kookprogramma, indien nodig, op elk moment stoppen met voorverwarmen en overschakelen naar stap 1 ► p. 31

13 ► Een voorverwarming handmatig instellen

- ① Raak het pictogram "VOORVERWARMING | PRE-HEATING" aan: het instellingenschermbild verschijnt.
- ② De voorverwarmingsparameters instellen:
 - **tijd** ► als er een tijd wordt ingevoerd, behoudt de oven, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, deze gedurende de ingestelde tijd vast in plaats van de volgende fase onmiddellijk te starten (STAP 1);
 - **temperatuur** ► het is raadzaam om de oven altijd voor te verwarmen tot een hogere temperatuur van minstens 30-50°C dan voorzien voor het koken om de effecten van het warmteverlies door het openen van de deur teniet te doen.
- ③ Stel stap 1 in. Om een kookprogramma te starten, moet ten minste één fase worden ingesteld.

14 ► Een SMART.Preheating-voorverwarming activeren (aanbevolen modus)

Door de SMART.Preheating-voorverwarming te activeren, wordt de voorverwarming volledig autonoom door de apparatuur beheerd, zonder dat de gebruiker hoeft in te grijpen ► voor meer details over de UIP-technologie, zie p. 17.



Handmatige voorverwarming

13



SMART.Preheating-voorverwarming

14

STEL DE KOOKFASEN IN

15 ► Eén of meerdere kookstappen instellen

① Instellen naar behoefte:

- de **kookduur** (van 0 min tot 9h:59min:59sec en daarna ONEINDIG, ofwel de continu werking van de oven) of de **temperatuur van de sensor** ► p. 12: de twee parameters sluiten elkaar uit. In het eerste geval (duur) stopt het koken als de ingestelde tijd bereikt wordt, in het tweede geval (sensor) stopt het koken als de ingestelde temperatuur in het midden bereikt wordt.
- de **kooktemperatuur** (van 30°C tot 260°C). Voor bijzonder zachte kookprogramma's kan ook de functie Delta "T" (van 0°C tot 120°C) gebruikt worden: in dit geval dient de sensor aangebracht te worden in het midden van de voedingsmiddelen.
Delta T behoudt de temperatuur van de kamer op een constant verschil ten opzichte van de temperatuur van de sensor met behulp van de formule: De temperatuur in de kookkamer min de temperatuur van de sensor. Delta T kan uitsluitend gebruikt worden door een temperatuur in te stellen voor de sensor, geen duur. Voorbeeld: als Delta T= 80°C en het doel van de temperatuur van de sensor 70°C bedraagt, stopt het koken als de temperatuursensor de temperatuur van 70°C bereikt. De temperatuur van de kamer zou dus 150°C bedragen (omdat 150°C-70°C=80°C)
- de emissie (**STEAM.Maxi™**) of de afvoer (**DRY.Maxi™**) van **stoom** in de kamer;
- de **ventilatorsnelheid**: normaal (links) of gepulst (rechts - de ventilator wordt uitgeschakeld als de oven de ingestelde temperatuur bereikt).
- **functie MULTI.Product** ► Voor meer details, zie p. 24

② Voor een perfect kookresultaat kunt u te allen tijde gebruik maken van de UIP-technologie ►, voor details, zie p. 17.

③ Stel indien nodig op dezelfde manier verdere kookstappen in, tot een maximum van negen. Elke stap kan worden gekenmerkt door verschillende kookparameters. De overgang van de ene stap naar de andere, indien aanwezig, wordt automatisch beheerd door het toestel.

Nadat alle parameters (duur, temperatuur enz.) ingesteld zijn, is het volgende mogelijk:

- **onmiddellijk beginnen met koken zonder het recept op te slaan** ► p. 26
in dit geval worden de ingestelde parameters niet in het geheugen opgeslagen en moeten ze telkens opnieuw worden ingevoerd;
- **het ingestelde recept opslaan en vervolgens het koken starten** ► p. 27
op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen).



voorbeeld instelling parameters (de STAPPEN van 3 tot 9 worden niet gebruikt)

B | Speciale functie MULTI.Product



De functie MULTI.Product maakt het mogelijk om een **foto** te selecteren en een **opmerking** te schrijven die weergegeven worden aan het einde van de fase waarvoor de functie is geactiveerd.

- 1 Met de pijlen < en >, geef de stap weer waarvan u wenst dat aan het einde ervan het scherm met de opmerking verschijnt (in het voorbeeld STAP 1). Raak het witte pictogram aan.
- 2 3 Selecteer de foto die u wilt laten verschijnen.
- 4 5 6 Schrijf de tekst van de opmerking, bijvoorbeeld: "Voeg olie toe".
- 7 Bevestig met "OK";
- 8 Het pictogram is nu groen geworden, wat aangeeft dat de functie actief is voor STAP 1.
- 9 Het ingestelde scherm verschijnt aan het einde van STAP 1.

C | Optionele speciale functie **Pressure Steam**

Met de functie **Pressure Steam** (optionele functie die alleen beschikbaar is voor ovens BAKERTOP Mind.Maps™) kunnen gerechten bereid worden die een grote hoeveelheid stoom vereisen (bv. Jiaozi - Chinese ravioli).

- 1 Activeer de functie door op het desbetreffende pictogram te drukken; de kleur verandert van grijs in blauw.

Elke stap is onafhankelijk. Dit betekent dat er stappen kunnen zijn met de functie geactiveerd, en anderen met de functie niet geactiveerd, aangezien dit niet noodzakelijk is: in dit laatste geval, om de functie uit te schakelen, volstaat het om op het desbetreffende pictogram te drukken (grijs pictogram = functie NIET actief).

- 2 Er verschijnt een scherm met de volgende vooraf ingestelde parameters:

- 80°C voorverwarming
- 12 kooktijd
- 100°C kooktemperatuur
- 120% max. vochtigheid

Deze waarden kunnen, indien nodig, gewijzigd worden zoals beschreven in het hoofdstuk dat betrekking heeft op het handmatig koken. We raden echter aan om ze niet te veranderen en alleen de duur naar behoefte te regelen.

- 3 Stel vervolgens de nodige stappen in. Voor meer details over de instelling van de stappen, zie ► p. 23.

- 4 Start vervolgens het koken door op de toets **START/STOP** te drukken.

Elke stap is onafhankelijk. Dit betekent dat er stappen kunnen zijn met de functie geactiveerd, en anderen met de functie niet geactiveerd, aangezien dit niet noodzakelijk is.



ONMIDDELIJK BEGINNEN MET KOKEN ZONDER ZE OP TE SLAAN

16 ► Om het koken onmiddellijk te starten, raak de toets **START/STOP** aan; in dit geval worden de ingestelde parameters niet in het geheugen opgeslagen en moeten ze telkens opnieuw worden ingevoerd.

Ga vervolgens verder met p. 31.

+ Aan het einde van de ingestelde tijd is het hoe dan ook mogelijk het recept op te slaan door op de toets "OPSLAAN | SAVE" te drukken, zie fig. ► 24




16

D | Meer informatie

Verbruikweergave



Op het scherm dat het einde van het koken aangeeft, is het mogelijk om de gegevens met betrekking tot het verbruik van elektriciteit, water en de HACCP-gegevens weer te geven door op de toets  te drukken.

Blokkering display



Display geblokkeerd

Als de oven deur geopend is, waarschuwt het scherm aan de zijkant dat het display om veiligheidsredenen niet kan worden gebruikt.

Wanneer de deur wordt gesloten of na een lange druk op de "HOME"-toets, kan het display weer gebruikt worden.

Om de blokkering te deactiveren, moet u het menu GEBRUIKERSINSTELLINGEN openen (zie p. 68).

HET INGESTELDE RECEPT OPSLAAN EN STARTEN

Een recept opslaan betekent dat u het later opnieuw kunt gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw hoeft in te stellen.

Het recept kan opgeslagen worden:

- **meteen na het instellen van de kookparameters** (duur, temperatuur enz.). In dit geval, start het vervolgens door op de toets **START/STOP** in te drukken;
- **na het koken**, door op de toets "OPSLAAN | SAVE" te drukken, zie fig. 24

17 ➔ Om het zopas ingestelde recept op te slaan:

① druk op de toets "OPSLAAN".

18 ➔ Op het scherm dat verschijnt:

② wijs **een naam** toe aan het recept (bv. CROISSANT);

③ raak het fototoestelsymbool aan om **een afbeelding** te selecteren voor het programma;

④ wijs **een bakplaat** toe aan het recept, u kunt hierbij kiezen uit de lijst met beschikbare platen; scroll de verschillende groepen met afbeeldingen met behulp van de pijlen die zich op het onderste gedeelte van het scherm bevinden.

⑤ Druk op de toets "OPSLAAN | SAVE" om het recept met de ingestelde parameters (naam, foto enz.) op te slaan;

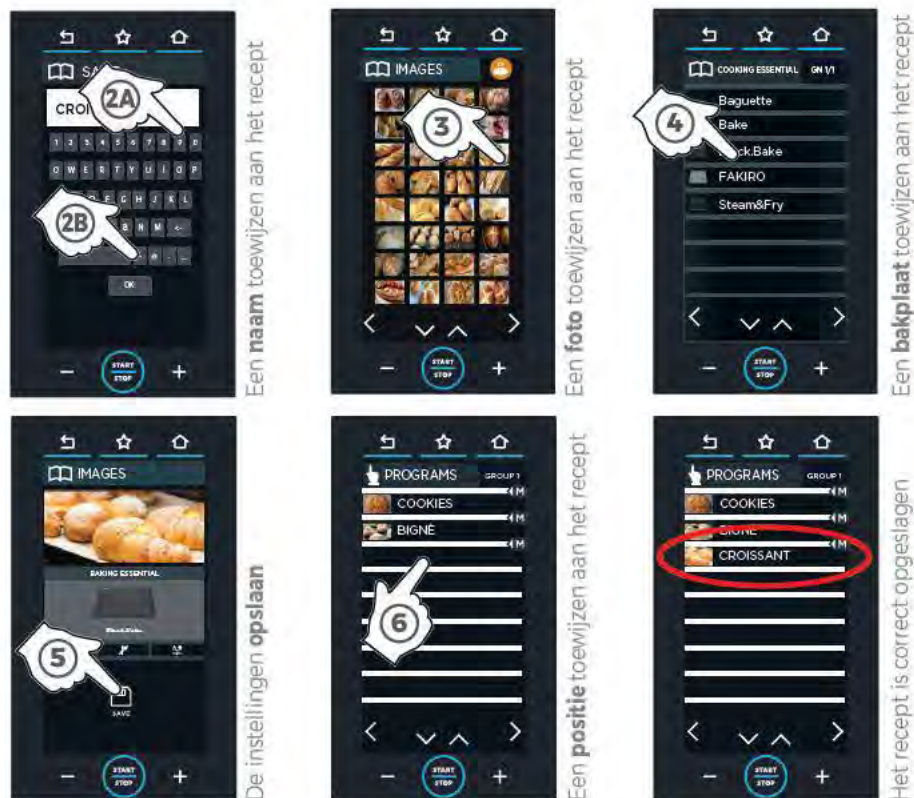
⑥ raak de **positie** aan waar u het recept wil opslaan (bv. de positie onder het recept "BEIGNET"). Als u een reeds bezette positie aanraakt, vraagt het programma toestemming om het recept te overschrijven. Onderaan:

- de pijlen < en > scrollen de 16 beschikbare **groepen**;
- de pijlen ✓ en ^ scrollen de 16 **posities** die in de groep beschikbaar zijn.

Het recept is nu opgeslagen met de ingevoerde instellingen.



17



18

19 ▶ Als u op een van de recepten van de lijst tikt, wordt er een scherm geopend waarmee u het volgende kunt doen:

- 1 de parameters van het opgeslagen recept **weergeven/wijzigen**;
- 2 het recept **kopiëren** (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);
- 3 het opgeslagen recept **verwijderen**: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering;
- 4 een recept **opslaan** met de toets **START/STOP**.

verwijdert het recept

visualiseert/wijzigt de parameters van het opgeslagen recept

kopieert het recept

start het recept

als u ervoor kiest om het recept te verwijderen ③ - VERWIJDEREN | DELETE, vraagt een scherm om bevestiging voor de definitieve verwijdering

19

WAT GEBEURT ER NADAT HET RECEPT IS GESTART...

Nadat het koken gestart werd, kunnen er zich drie verschillende situaties voordoen, afhankelijk van de instellingen die eerder ingevoerd werden:

- ▶ p. 28 | **voorverwarming of koeling van de kamer niet nodig**;
- ▶ p. 29 | **start van een automatische, handmatige of SMART.Preheating-voorverwarming**;
- ▶ p. 30 | **start van de koeling van de kamer**.

20 ▶ Voorverwarming of koeling van de kamer niet nodig

Als bij het begin van een kookproces de oven zich al op de optimale temperatuur voor het ingestelde of geselecteerde programma bevindt, zal de oven de kamer niet voorverwarmen of afkoelen, maar het scherm hiernaast laten zien dat de gebruiker voorstelt om de gerechten onmiddellijk in de oven te plaatsen. Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten is, starten de volgende stappen automatisch ▶ p. 31.



20

21 ▶ Automatische, handmatige of SMART.Preheating-voorverwarming

Het voorverwarmen begint altijd als de temperatuur in de kookkamer zich onder de voor de eerste kookstap ingestelde waarde bevindt.

Als tijdens het instellen van de parameters:

- GEEN voorverwarming is ingesteld, noch handmatig, noch SMART.Preheating, begint er hoe dan ook een **automatische voorverwarmingsfase** van de kamer die eindigt als de voor fase 1 ingestelde temperatuur bereikt wordt;
- een **handmatige** voorverwarming is ingesteld of een **SMART.Preheating**-voorverwarming is geactiveerd, eindigt deze wanneer de door de gebruiker ingestelde temperatuur is bereikt (handmatige voorverwarming) of in de automatische modus, beheerd door de software die de oven aanstuurt (SMART.Preheating-voorverwarming).

Plaats in beide gevallen de gerechten niet onmiddellijk in de oven, maar wacht tot deze fase afgelopen is. Dit wordt gemeld door een geluidssignaal en door het desbetreffende scherm.

Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten is, starten de volgende stappen automatisch ▶ **p. 31**.

⊕ Indien nodig is het altijd mogelijk om een lopende voorverwarming te onderbreken en onmiddellijk over te schakelen naar de eerste voorziene fase; als de voorverwarming onderbroken is, is het echter NIET mogelijk om deze opnieuw te activeren. Om een voorverwarming te onderbreken:

- handmatig ▶ druk op de toets  **SKIP PRE**.
- SMART.Preheating ▶ druk op de toets  **S.P. OFF** om over te schakelen naar de handmatige voorverwarming en vergrendel deze vervolgens met de toets  **SKIP PRE**.

⊕ Het is NIET mogelijk om een handmatige voorverwarming die aan de gang is te wijzigen met een SMART.Preheating-voorverwarming.

▶ automatisch of handmatig voorverwarmen

Geschatte tijd voor het einde van de voorverwarming toegevoegd aan de totale kooktijd

Ingestelde voorverwarmings-tijd. Rechtstreeks op het scherm wijzigbaar

Temperatuur in de kookkamer

Ingestelde temperatuur

Toegang tot de instelling van de UIP-technologieën ▶ voor meer details, zie p. 17

Sla de voorverwarming over en begin onmiddellijk met koken

Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN



Het scherm geeft aan dat de voorverwarming klaar is; zet de gerechten in de oven.

▶ SMART.Preheating-voorverwarming

Temperatuur in de kookkamer

Ingestelde temperatuur

Ontbrekende tijd tot het einde van het de voorverwarming (hypothese) of progressief percentage in uitvoering

Toegang tot de instelling van de UIP-technologieën ▶ voor meer details, zie p. 17

Verander de SMART.Preheating-SMART.Preheating-voorverwarming die bezig is in de handmatige voorverwarming

Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN



22 ▶ Handmatige afkoeling of SMART.Preheating

Als de werkelijke temperatuur in de kookkamer hoger is dan de ingestelde temperatuur (bijvoorbeeld omdat de oven klaar is met koken op een temperatuur die veel hoger is dan de temperatuur waarop u de oven wilt voorverwarmen), begint de oven af te koelen met behulp van de ventilatoren.

Om de afkoeling te versnellen, zal een scherm de gebruiker voorstellen om de deur te openen (in dit geval is het normaal dat de ventilatoren blijven werken, zelfs als de deur geopend is). Wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen. Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten is, starten de volgende stappen automatisch ▶ p. 31.

▶ handmatige afkoeling

Geschatte tijd voor het einde van de koeling toegevoegd aan de totale kooktijd

Ontbrekende tijd tot het einde van de koeling (schatting)

Temperatuur in de kookkamer

Ingestelde temperatuur

Verander de handmatige koeling in uitvoering in SMART.Preheating-koeling

Sla de koeling over en begin direct met koken

Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN



Het scherm geeft aan dat de voorverwarming klaar is; zet de gerechten in de oven.

▶ SMART.Preheating-koeling

Temperatuur in de kookkamer

Ingestelde temperatuur

Ontbrekende tijd tot het einde van de koeling (hypothese) of geleidelijk percentage

Toegang tot de installatie van UIP-technologieën

Verander de SMART.Preheating-koeling in uitvoering in de handmatige koeling

Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN



KOKEN

23 ► Het koken is in uitvoering. Als u het koken voortijdig wil onderbreken, houd de toets **START/STOP** langdurig (ongeveer 4-5 seconden) ingedrukt.

de stappen zijn ingesteld door de **door** in te stellen

einde van het koken (in dit voorbeeld zullen de gerechten om 11.48 uur klaar zijn)

Ontbrekende tijd tot het einde van het koken in uitvoering

■ Koken in uitvoering resterende tijd > 15 sec.

■ Koken in uitvoering resterende tijd < 15 sec.

■ Koken voltooid resterende tijd < 5 sec.

Ontbrekende tijd tot het einde van de fase (STAP) in uitvoering

Geeft parameters weer en laat tijdelijke wijziging toe van de parameters van het huidige recept



Vanaf dit scherm kunt u **tijdelijke wijzigingen aanbrengen** aan het huidige koken

de stappen zijn ingesteld door de **sensor** in het midden in te stellen

Ontbrekende tijd tot het einde van het koken in uitvoering

einde van het koken (in dit voorbeeld zullen de gerechten om 11.48 uur klaar zijn)

■ Koken in uitvoering resterende tijd > 15 sec.

■ Koken in uitvoering resterende tijd < 15 sec.

■ Koken voltooid resterende tijd < 5 sec.

Ontbrekende tijd tot het einde van de fase (STAP) in uitvoering

Geeft parameters weer en laat tijdelijke wijziging toe van de parameters van het huidige recept



Vanaf dit scherm kunt u **tijdelijke wijzigingen aanbrengen** aan het huidige koken

Huidige temperatuur sensor
In het midden ingestelde temperatuur

	GRIJS PICTOGRAM ► de desbetreffende UIP-technologie is NIET geactiveerd en zal nooit ingrijpen om het koken te verbeteren
	GROEN PICTOGRAM ► de desbetreffende UIP-technologie is geactiveerd en grijpt op dit moment in op het koken
	WIT PICTOGRAM ► de desbetreffende UIP-technologie is geactiveerd en grijpt op dit moment NIET in op het koken

EINDE VAN HET KOKEN

24 ► Het koken wordt stopgezet als de **ingestelde tijd** of de **temperatuur** bereikt worden: het einde van het koken wordt aangegeven met een lang geluidssignaal en het verschijnen van het afgebeelde scherm.

Het scherm laat het toe:

- 1 het zonet voltooide recept **op te slaan** indien dit nog niet gebeurd was
- 2 het **koken te herhalen** dat net afgelopen is met aangepaste parameters, indien nodig;
- 3 de **laatste episode te herhalen** die net afgelopen is, met aangepaste parameters, indien nodig.
- 4 de **laatste stap te herhalen** die ingesteld werd nadat de sensor overgebracht werd naar een ander stuk;
- 5 de **laatste ingestelde stap te herhalen** en de temperatuur van de sensor te wijzigen.



24



Als u het recept niet wil opslaan, druk op de **“home”**-toets om terug te keren naar de hoofdpagina.

25

Gebruik | Menu MIND.Maps





Hoe werkt MIND.Maps	34
Instellen van de curve MIND.Maps	35
De volgende parameters en het opslaan van de curve	36
Het zo pas ingestelde kookprogramma opstarten	37

Een nieuwe manier om de parameters van het recept in te stellen: makkelijk, snel en intuïtief.

Maakt het mogelijk om een parametrische "curve" in te stellen die, op elk moment, de temperatuur, de afvoer/toevoer van stoom en de ventilatorsnelheid in de kamer controleert.

Gebruik voor de instelling uitsluitend de bijgeleverde pen.

HOE WERKT MIND.Maps


26 ► In het voorbeeld wordt een scherm MIND.Maps afgebeeld. Op de **verticale as (Y)** verschijnen telkens de parameters die ingesteld moeten worden (bv. temperatuur, afvoer of toevoer van stoom, ventilatorsnelheid enz.), op de **horizontale as (X)** verschijnt de  duur of de  temperatuur van de sensor in het midden.

Door een curve te tekenen met de pen, wordt een parameter gevarieerd (bv. temperatuur) volgens het verstrijken van de tijd, minuut na minuut, met maximale flexibiliteit en controle.

26 ► Het voorbeeld toont de instelling van de temperatuur op basis van de tijd:

- op 5 minuten heb ik de temperatuur ingesteld op 230°C,
- op 15 minuten dient de temperatuur te dalen tot 135°C enzovoort.

Als u dit wenst, kunt u gebruikmaken van de technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) door op het desbetreffende symbool te drukken.

 Voor meer details, zie ► p. 17

INSTELLEN VAN DE CURVE MIND.Maps

26 ▶ Hoe ontwerpt u een curve MIND.MAPS

- 1 Raak het pictogram "NEW mind map" aan.
- 2 Teken de gewenste curve met behulp van de pen. Met het symbool > krijgt u toegang tot de instelling van de curve van meer dan 25 minuten.

27 ▶ Variaties van de curve MIND.Maps

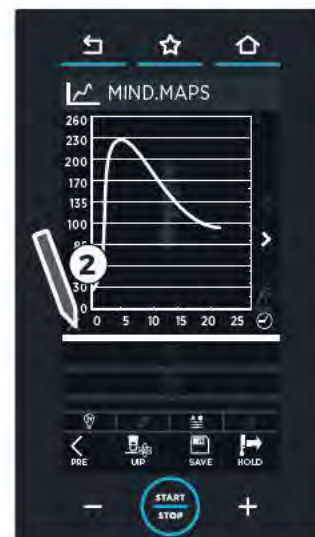
- 1 Om een reeds getekend deel van een curve te **wijzigen**, klik op de curve met de pen en wijzig de curve terwijl u de pen ingedrukt houdt.
- 2 Om reeds getekende delen van een curve te **verwijderen**, klik meerdere keren op de rode "X" aan de linkerkant.

28 ▶ Regels invoeren

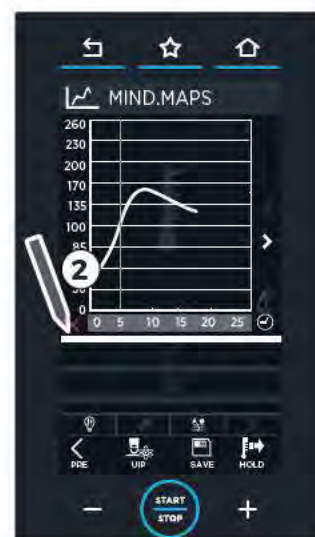
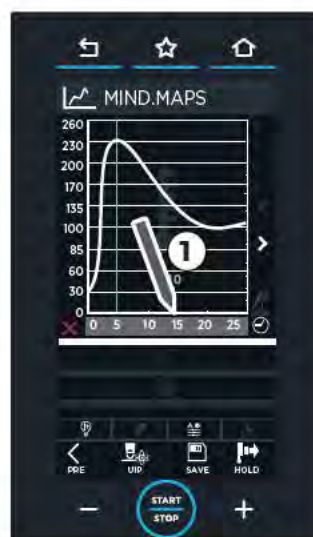
- 1 Om **regels toe te voegen** die helpen bij het weergeven van de waarden, klik op de X-as op de gewenste positie (in het voorbeeld 5 en 15 minuten): de cijfers kleuren grijs en er verschijnt een groene regel. De getallen boven de regel (in het voorbeeld "10") geven het verschil aan in minuten van de vorige regel (15 min - 5 minuten = 10).
- 2 Om **regels te verwijderen**, met de cijfers in het grijs, klik meerdere keren op de rode "X" aan de linkerkant: de regels worden verwijderd in dezelfde volgorde waarin ze gecreëerd werden.



26



27



28

29 ► Zoom

- Om een interval te **vergroten**, klik op de Y-as op de gewenste positie (in het voorbeeld interval tussen 170 en 200°).
- Om terug te keren naar de normale modus, klik opnieuw op de Y-as of op het symbool links onderaan.

DE VOLGENDE PARAMETERS EN HET OPSLAAN VAN DE CURVE

- Raak een ander pictogram aan om de volgende parameters in te stellen, **het afvoeren van de vochtigheid (DRY.Maxi)** of **het toevoegen van vochtigheid (STEAM.Maxi)**, en de **ventilatorsnelheid**.

- Teken een nieuwe curve om de geselecteerde parameter in te stellen;

DRY.Maxi of STEAM.Maxi:

- de afvoerwaarden worden weergegeven in het ROOD,
- de inbrengwaarden in het BLAUW;

ventilatorsnelheid (van snelheid 1 - minimum, tot snelheid 4 - maximum):

- de gepulste ventilatorsnelheid wordt aangegeven met een stippellijn (waarden lager dan nul),
- de normale snelheid met een volle lijn (waarden hoger dan nul).

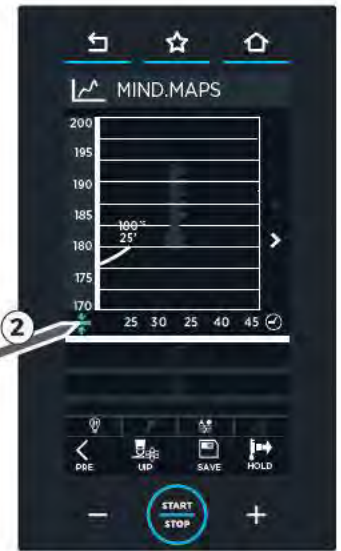
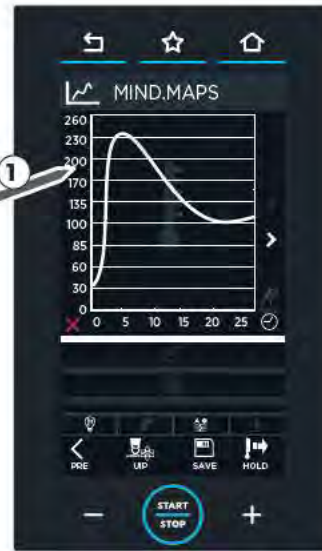
De dikte van de lijn geeft tevens de snelheid aan (dunne lijn = lage snelheid, dikke lijn = hoge snelheid).

- Als u een voorverwarming wilt instellen, druk op de toets "**PRERISCALDAMENTO**" onderaan rechts en stel ze in.

- Druk op de toets "**SAVE/OPSLAAN**" om de ingestelde curve op te slaan: de opslagwijze is dezelfde als vermeld in "**menu set**".

- ☰ Voor meer details, zie ► p. 20

Met de toets "HOLD" rechts onderaan kunt u de oven continu laten werken.



29



vocht inbrengen/
afvoeren



HOLD: staat de continue
werking van de oven toe

30

HET ZOPAS INGESTELDE KOOKPROGRAMMA OPSTARTEN

31 ► Druk op de toets **START/STOP**: als het ingestelde recept een **voorverwarming** voorziet, verschijnen de klassieke voorverwarmingsschermen of de schermen van SMART.Preheating ► p. 28.

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsscherm weer en een pictogram stelt voor de gerechten in de oven te plaatsen.

Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten wordt, wordt automatisch STAP 1 gestart.



Gebruik | Menu PROGRAMS



MY PROGRAMS

38

MY MIND.MAPS

40

Maakt het mogelijk om toegang te krijgen tot een lijst met eerder opgeslagen recepten.





MY PROGRAMS

In dit deel kunt u een eerder opgeslagen recept oproepen met behulp van het **"menu SET"**.

 Voor meer details, zie ► p. 20

32 ► **1** Raak het pictogram **"programs"** aan;

2 raak het pictogram **"MY PROGRAMS"** aan: de lijst met kookprogramma's die eerder zijn opgeslagen wordt geopend met behulp van het **"menu SET"**.

3 Raak een van de recepten van de lijst aan. Onderaan scrollen de pijlen  en  de verschillende recepten die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen  en  scrollen de 16 beschikbare groepen.



33 ▶ 4 Het scherm laat het toe:

- A het opgeslagen recept weergeven/wijzigen;
- B het recept kopiëren (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);
- C het opgeslagen recept verwijderen: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering.

5 Om het koken te starten, druk op de toets **START/STOP**.

Vervolgens wordt automatisch opgestart:

een gewone of SMART.Preheating-voorverwarming

(indien voorzien): wacht tot het einde van deze fase om de gerechten in de oven te plaatsen

een koeling van de kamer als de effectieve temperatuur die in de kamer gemeten wordt hoger is dan de ingestelde temperatuur (bv. omdat de oven continu werkt): wacht tot het einde van deze fase om de gerechten in de oven te plaatsen;

het koken met de eerder ingestelde parameters: in dit geval betekent dit dat er geen voorverwarming is ingesteld en u de gerechten onmiddellijk in de oven moet plaatsen.

☰ Voor meer details, zie ▶ p. 28

34 ▶ De meest gebruikte recepten kunnen aangeduid worden als "**FAVORITE**" (**Favorieten**) op het voorverwarmingsscherm (zowel klassiek als SMART) zie ▶ p. 15

35 ▶ Na afloop vraagt een scherm of u het recept wil wijzigen of herhalen.



als u ervoor kiest om het recept te verwijderen, vraagt een scherm om bevestiging voor de definitieve verwijdering

33

het recept opslaan

als "**FAVORITE**"

zie ▶ p. 15



34



het recept kopiëren (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);

het opgeslagen recept verwijderen: in dit geval wordt om bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering

het koken dat zopas afgelopen is herhalen met dezelfde parameters

weergave/wijziging van het opgeslagen recept

35

MY MIND.MAPS

In dit deel kunt u een eerder opgeslagen recept oproepen met behulp van het "menu MIND.MAPS".

36 1 Voor meer details, zie ► pag. 42

36 1 Raak het pictogram "programs" aan;

2 raak het pictogram "MY MIND.MAPS" aan: de lijst met kookprogramma's die eerder zijn opgeslagen wordt geopend met behulp van het "menu MIND.MAPS".

3 Raak een van de recepten van de lijst aan. Onderaan scrollen de pijlen ▼ en ▲ de verschillende recepten die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen < en > scrollen de 16 beschikbare groepen.

4 en 5: zie de vorige pagina.



Gebruik | Menu MULTI.TIME



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

In moderne keukens komt het voor dat producten gelijktijdig gekookt moeten worden in dezelfde omstandigheden (temperatuur, vochtigheid enz.), maar met verschillende kooktijden: met het menu "MULTI.TIME" kunt u de oven in een continue cyclus gebruiken en tot 10 timers instellen die melden wanneer elke gerecht klaar is.

Met deze functie **houdt de oven de ingestelde temperatuur en vochtigheid constant.**

37 ▶ In het voorbeeld worden **3 bakplaten met verschillende gerechten** in de kookkamer geplaatst om **10:00, 10:15 en 10:18 uur.**

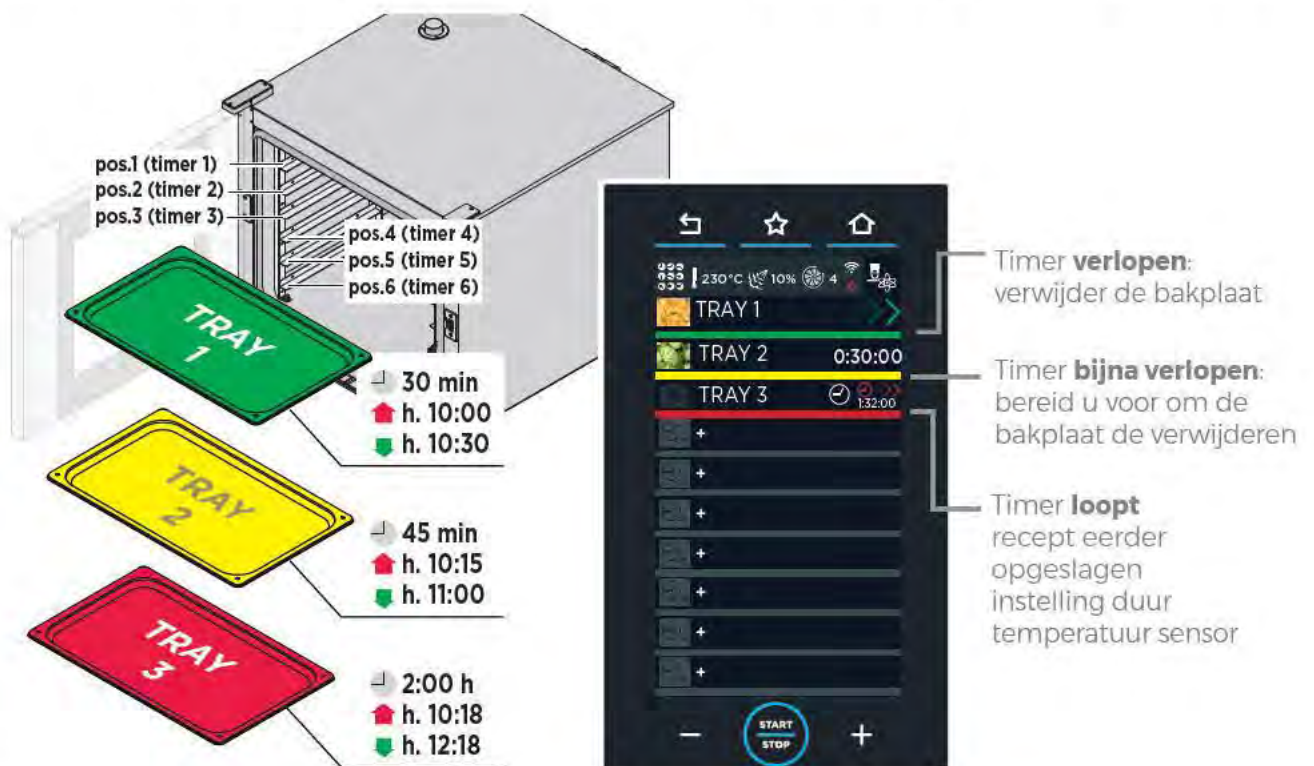
Voor elk gerecht wordt een timer ingesteld met een verschillende duur, aangezien elk gerecht uiteraard gepersonaliseerde kooktijden vereist:

⏱ 30 minuten | 45 minuten | 2 uur

Wij raden aan om de timer 1 in te stellen voor de bakplaat in het hoogste deel van de oven, de timer 2 voor de tweede hoogste bakplaat enzoverder: zo weet u welke bakplaat verwijderd moet worden als een timer verloopt (bv. als timer 2 verloopt, verwijder ik de tweede hoogste bakplaat).

Als een timer verloopt (in het voorbeeld verloopt de timer van bakplaat 1, **10:30**), geeft een geluidssignaal aan dat de desbetreffende bakplaat verwijderd moet worden. Het openen en sluiten van de deur reset de verlopen timer.

Er kunnen maximum 10 timers ingesteld worden (voor maximum 10 recepten tegelijkertijd in de kookkamer).



Lijst met alle **menu's MULTI.TIME** die door de gebruiker opgeslagen zijn

 Voor meer details, zie ► p. 47

Lijst met alle **kookprogramma's MULTI.TIME** die door de gebruiker opgeslagen zijn

Stel een **nieuw kookprogramma MULTI.TIME** in  Voor meer details, zie ► p. 43



38

NIEUWE MULTI.TIME

In dit deel is het mogelijk een nieuw recept Multi.time te creëren, te starten en op te slaan.

Dit is het "basis"-programma dat de gebruiker ertoe in staat stelt om zijn eigen afzonderlijke kookprogramma's te gebruiken. Voorbeeld: nadat de gebruiker de MULTI.TIME "Groenten" heeft gecreëerd, kan hij zijn programma's invoeren voor broccoli, aardappelen, courgetten enz.


Instelling en opslaan van de parameters

39 ► **1** Om toegang te krijgen, raak het pictogram "NEW MULTI.TIME" aan.

2 De parameters dienen ingesteld te worden zoals vermeld in het hoofdstuk "menu SET".

Het koken voorziet GEEN:

- kookstappen
- invoeren van een tijd (het koken is "oneindig").

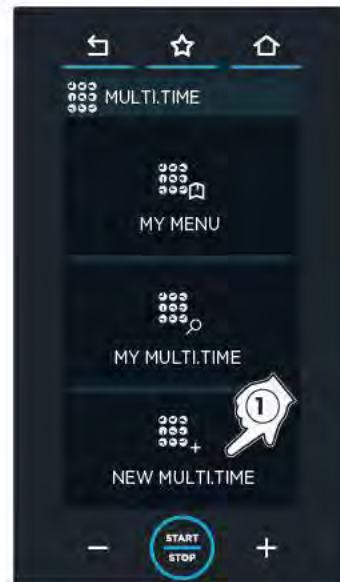
 Voor meer details, zie ► p. 20

Als u dit wenst, kunt u gebruikmaken van de technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) door op het desbetreffende symbool te drukken, zie ► p. 17

3A U kunt het recept **opslaan** door op de toets "SAVE" te drukken (het opslaan gebeurt op dezelfde wijze die vermeld is in het hoofdstuk "menu set"); als u het recept niet wil opslaan, **3B** druk op de toets **START / STOP**.

4 Als u op de toets **START / STOP** drukt, start de voorverwarming. Net zoals bij alle kookprogramma's, wordt de gebruiker gewaarschuwd als het voorverwarmen voltooid is.

+ De meest gebruikte recepten kunnen aangeduid worden als "**FAVORITE**" (Favoriet) op het voorverwarmingsscherm (zowel klassiek als SMART) zie ► p. 15



het recept opslaan als "**FAVORITE**" zie ► p. 15

39

De timers instellen

Nadat u de gerechten in de oven heeft geplaatst en de deur heeft gesloten, dienen de desbetreffende timers ingesteld te worden. Wij raden aan om de timer 1 in te stellen voor de bakplaat in het hoogste deel van de oven, de timer 2 voor de tweede hoogste bakplaat enzoverder: zo weet u welke bakplaat verwijderd moet worden als een timer verloopt (bv. als timer 2 verloopt, verwijder ik de tweede hoogste bakplaat). **Het is mogelijk om op elk moment een nieuw programma toe te voegen** (bv. als er een bestelling doorgegeven wordt of als de voorbereiding voltooid is).

40 ▶ ① Raak het symbool "+" op het scherm aan. Het scherm met betrekking tot de eerste timer opent: deze kan ingesteld worden op tijd, met de sensor in het midden of door een gelijkaardig recept te kiezen.

A Een timer instellen door een gelijkaardig recept te kiezen (aanbevolen modus)

De oven stelt recepten voor die ingesteld zijn met het menu "SET" en opgeslagen zijn in het menu "PROGRAMS". Deze zijn gelijk voor de temperatuur en de vochtigheid in de kamer.

② Raak het gewenste recept aan om het te selecteren (in het voorbeeld: "BREAD FINISHING - LAATSTE BAKFASE BROOD"). De timer verloopt op basis van de duur die ingesteld is in het geselecteerde recept (in het voorbeeld 2 minuten en 13 seconden). Ga op dezelfde manier te werk voor elke bakplaat in de oven (tot maximum 10 timers tegelijkertijd). Om een timer uit de lijst te verwijderen, raak gedurende ten minste 3 seconden de regel van de timer aan die u wil verwijderen.

B Instelling handmatige timer

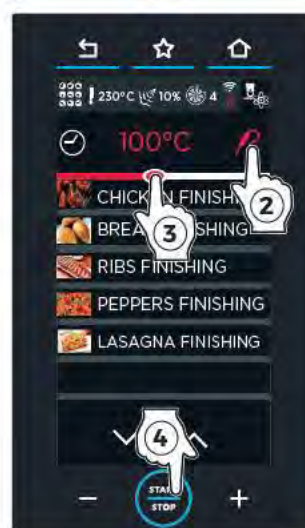
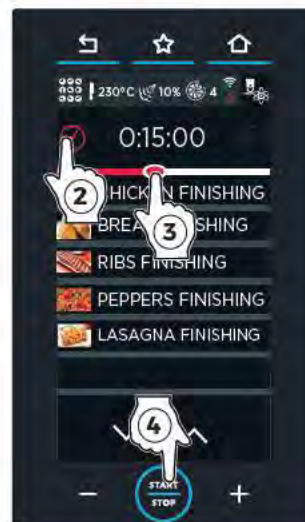
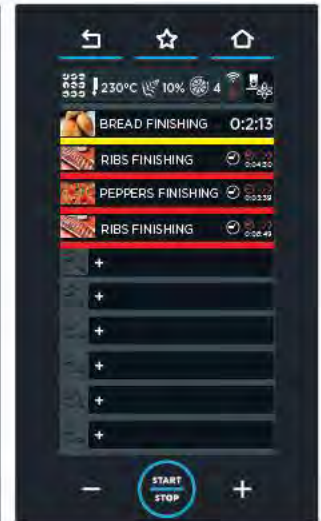
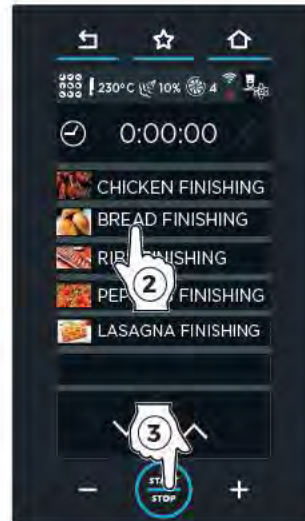
② raak het pictogram "klok", aan de linkerkant, aan.
③ versleep de cursor of gebruik de toetsen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
④ bevestig door op de toets **START/STOP** te drukken. De timer verloopt op basis van de ingestelde duur.

C Instelling van een handmatige temperatuur van de sensor

② raak het pictogram "sensor", aan de rechterkant, aan.
③ versleep de cursor of gebruik de toetsen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
④ bevestig door op de toets **START/STOP** te drukken, het is slechts mogelijk om 1 timer in te stellen met de sensor in het midden. De timer verloopt als de ingestelde temperatuur van de sensor bereikt wordt.

De functie verlaten

Als u de functie voortijdig wil verlaten en bijgevolg de continu werking van de oven wil onderbreken, druk langdurig op de toets "START/STOP" (ongeveer 4-5 seconden).



41 ► Het scherm dat hiernaast afgebeeld is geeft een mogelijke kooksituatie weer.

Er zijn verschillende timers ingesteld.

Sommigen zijn ingesteld:

- met behulp van een recept dat eerder opgeslagen werd (de derde)
- door een duur in te stellen (HANDMATIG - de tweede)
- door de temperatuur van de sensor in te voeren (HANDMATIG - de vierde)

De kleur geeft aan:

- **groen**: timer verlopen (gerecht klaar). Een geluidssignaal geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te verwijderen. Als de deur gesloten wordt, verdwijnt de timer van de lijst.
- **geel**: de timer is bijna verlopen: bereid u voor om de bakplaat te verwijderen.
- **rood**: timer loopt (gerecht wordt nog gekookt). De resterende tijd of de temperatuur die bereikt moet worden wordt aan de rechterkant vermeld.



Timer **bijna verlopen**: bereid u voor om de bakplaat te verwijderen

Timer **loopt** duur instelling recept eerder opgeslagen temperatuur sensor in het midden

Timer **verlopen**: verwijder de bakplaat

41

MULTI.TIME

MY MULTI.TIME

In dit deel kan een eerder opgeslagen recept opgeroepen worden met behulp van het menu "NEW MULTI.TIME" ► p. 43.

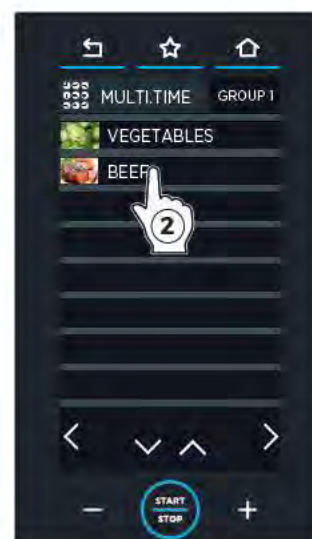
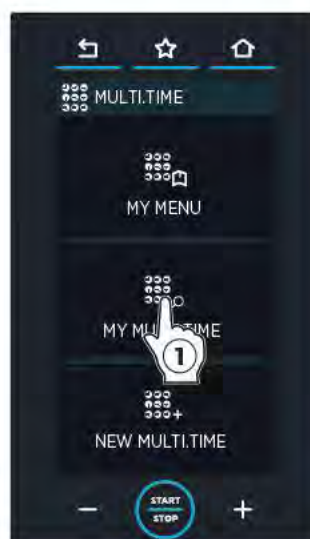
Deze methode wordt meer gebruikt en wordt aangeraden in plaats van de handmatige instelling (NEW MULTI.TIME).

42 ► ① Om toegang te krijgen tot de lijst met de opgeslagen recepten, raak het pictogram "MY MULTI.TIME" aan: er verschijnt een lijst met alle recepten die eerder opgeslagen zijn. Onderaan scrollen de pijlen ▼ en ▲ de verschillende recepten die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen < en > scrollen de 16 beschikbare groepen.

② Als u op een van de recepten van de lijst tikt, wordt er een scherm geopend waarmee u het volgende kunt doen:

- Ⓐ het opgeslagen recept weergeven/wijzigen; het recept
- Ⓑ kopiëren (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);
- Ⓒ het opgeslagen recept verwijderen: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering.
- Ⓓ een nieuw menu creëren, zie ► p. 47

③ start het koken met de toets **START/STOP**. Nadat u de gerechten in de oven heeft geplaatst en de deur heeft gesloten, dienen de **timers ingesteld te worden** met betrekking tot de ingevoerde bakplaten zie ► p. 44







42

MY MENU

In dit deel kunt u een eerder opgeslagen recept oproepen met behulp van de functie **"NEW MENU"**
▶ p. 47

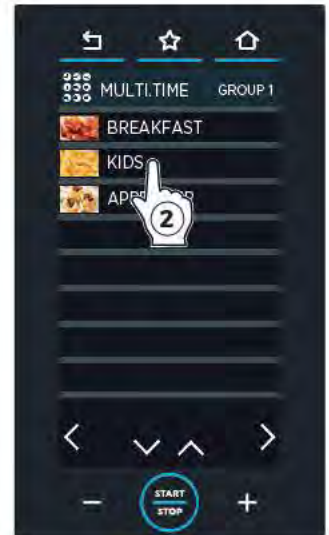
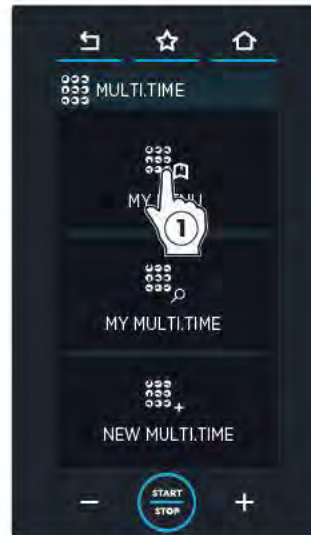
43 ▶ ① Om toegang te krijgen tot de lijst met de opgeslagen menu's, raak het pictogram **"MY MULTI.TIME"** aan: er verschijnt een lijst met alle menu's die eerder opgeslagen zijn.

Onderaan scrollen de pijlen  en  de verschillende recepten die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen  en  scrollen de 16 beschikbare groepen.

② Als u op een van de recepten van de lijst tikt, wordt er een scherm geopend waarmee u het volgende kunt doen:

- Ⓐ het opgeslagen recept weergeven/wijzigen;
- Ⓑ het recept kopiëren (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);
- Ⓒ het opgeslagen recept verwijderen: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering.

③ Start het koken met de toets **START/STOP**. Nadat u de gerechten in de oven heeft geplaatst en de deur heeft gesloten, dienen de **timers ingesteld te worden** met betrekking tot de ingevoerde bakplaten zie ▶ p. 44



E | Speciale functie **Functie** **NEW MENU**

Met de functie "**NEW MENU**" (**Nieuw menu**) kunnen tot 10 timers ingesteld worden en worden de desbetreffende duur en temperatuur opgeslagen in het geheugen.

Op basis van de ingestelde timers kunnen de bakplaten zoals gewoonlijk uit de oven gehaald worden.

44 ► Om de functie in te stellen:

- 1 2 een recept oproepen dat opgeslagen is in het menu "**MY MULTI.TIME**" (in het voorbeeld "**BEEF - RUNDVLEES**");
- 3 raak het pictogram "**NEW MENU**" aan;
- 4 5 6 afhankelijk van het aantal bakplaten dat u wil gebruiken, **stel de timers in** (zoals vermeld op pag. 44). De timers zijn allemaal wit gekleurd, wat aangeeft dat ze in afwachting zijn.
- 7 Als de nodige timers ingesteld zijn, druk op de toets **START/STOP** op de pagina die alle timers weergeeft.
- 8 Wijzig, indien nodig **de naam** (bv. "**BEEF-RUNDVLEES**" wordt "**KIDS-KINDEREN**"), **de afbeelding** en **de bakplaat** (zoals beschreven in het hoofdstuk "**menu set**").
- 9 Druk op de toets "**OPSLAAN**".
- 10 Kies de positie waar u het menu wil opslaan.

Roep vervolgens het kookprogramma op en start het door op menu "**MY MENU**" te klikken, kies het recept door het aan te raken en start het met behulp van de toets **START/STOP**.

📄 Voor meer details, zie ► p. 46



Gebruik | Menu CHEFUNOX



CHEFUNOX MULTI.TIME	48
CHEFUNOX AUTOCOOK	51

ALLEEN VOOR "PLUS"-MODELLEN.

Dit menu stelt een reeks recepten voor die vooraf door UNOX zijn ingesteld.

CHEFUNOX MULTI.TIME

In dit deel kunnen de **vooraf door UNOX ingestelde programma's Multi.time** weergegeven worden.

Als u dit wenst, kunt u gebruikmaken van de technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) door op het desbetreffende symbool te drukken.

① Voor meer details, zie ► p. 17

45 ► ① ② Raak het pictogram "CHEFUNOX" aan en selecteer het deel "CHEFUNOX MULTI.TIME";

③ selecteer een programma Multi.Time (bijvoorbeeld "GRILL");

GRILLING: grillerend koken

FAKIRO GRILL: grillen van vlees, vis en groenten op bakplaten FAKIRO™ Grill

FAKIRO PIZZA: bakken van pizza/focaccia

PAN FRYING: het bakken van gepaneerde groenten, vlees en vis op Pan Fry-bakplaten

FRYING: bakken van friet

COMBI: koken met hete lucht en stoom

BAKING: bereiden van patisserie en brood

STEAMING: stomen

HOLDING: behouden van de warmte

④ Nadat u een programma heeft geselecteerd, start de VOORVERWARMING.

Het volgende scherm verschijnt, wat aangeeft:

- de huidige temperatuur in de kookkamer;
- de temperatuur die ingesteld is voor de voorverwarming;

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer.



het recept opslaan als "FAVORITE" zie ► p. 15

+ De meest gebruikte recepten kunnen aangeduid worden als **"FAVORITE" (Favoriet)** op het voorverwarmingsscherm (zowel klassiek als SMART) zie ► p. 15

46 ► Stel na het voorverwarmen **de timer in**, afhankelijk van het aantal bakplaten dat u wil gebruiken (het is mogelijk om, indien nodig, op elk moment timers toe te voegen).

5 Raak het symbool "+" op het scherm aan.

6 Het scherm met betrekking tot de eerste timer opent: deze kan ingesteld worden:

- **A** door een door UNOX vooraf ingesteld recept te kiezen;
- **B** door een compatibel recept van de gebruiker te kiezen;
- **C** met tijd of sensor (het is slechts mogelijk om 1 timer in te stellen met de sensor).

A Instelling timer met recept op voorhand ingesteld Unox (aanbevolen modus)

De oven stelt VOORAF INGESTELDE RECEPTEN "CHEFUNOX" voor. In dit geval verloopt de timer op basis van de duur die ingesteld is in het geselecteerde recept. De namen van de recepten op de schermen die hier afgebeeld worden kunnen afwijken van de namen in uw oven, aangezien ze louter als voorbeeld dienen.

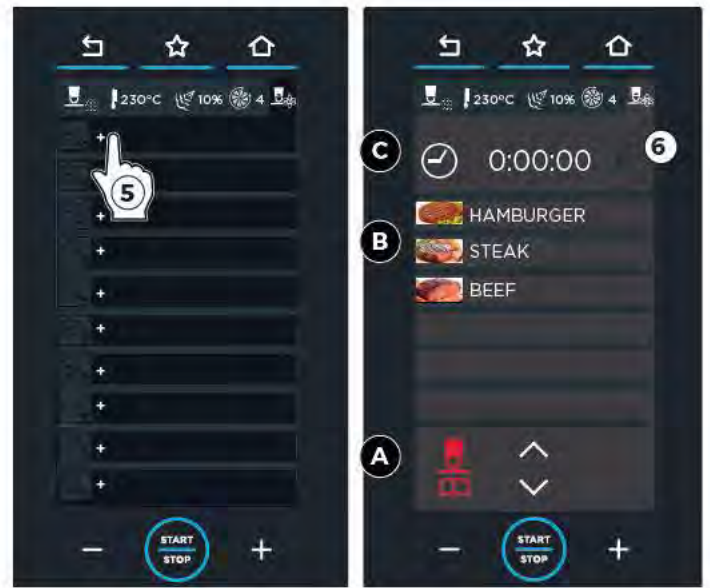
47 ► 1 Raak het afgebeelde pictogram aan.

2 Selecteer het type voedsel dat u wil grillen (bv. BEEF - RUNDVLEES).

3 Selecteer de gewenste categorie (bv. BEEF STEAK - RUNDSBIEFSTUK).

4 Afhankelijk van het gekozen recept, geeft de oven verschillende schermen weer waarmee u het kookprogramma kunt personaliseren:

- temperatuur
- gewicht
- dikte
- inwendig koken: saignant (RARE) - gemiddeld gebakken (MEDIUM) - goed gebakken (WELL DONE).
- uitwendig koken: lichte bruining (LIGHT) - MEDIUM bruining (MEDIUM) - krokante bruining (BROWN). De mate van het inwendig en uitwendige koken kan ook worden ingesteld door de cursor naar de gewenste temperatuur te slepen.



46



47

de mate van het koken kan ook worden ingesteld door de cursor naar de gewenste temperatuur te slepen.

5 Als u op de toets **START/STOP** drukt, kunt u het koken weergeven op het scherm Multi.time. Ga op dezelfde manier te werk voor elke bakplaat in de oven (tot maximum 10 timers tegelijkertijd).

48 ▶ B Instelling timer met recept compatibel met de gebruiker

De oven stelt RECEPTEN VAN DE GEBRUIKER voor die eerder opgeslagen werden, met parameters die compatibel zijn met het type programma dat gekozen werd. (bv. hamburger). In dit geval verloopt de timer op basis van de duur die ingesteld is in het geselecteerde recept.

48 ▶ C Instelling van een handmatige timer of een sensor

- 2 raak het pictogram "klok" of "sensor";
- 3 versleep de cursor of gebruik de toetsen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- 4 bevestig door op de toets **START/STOP** te drukken.

49 ▶ Het scherm dat hiernaast afgebeeld is geeft een mogelijke kooksituatie weer.

Er zijn verschillende timers ingesteld.

Sommigen zijn ingesteld:

- met behulp van een recept dat eerder opgeslagen werd (de derde)
- door een duur in te stellen (HANDMATIG - de tweede)
- door de temperatuur van de sensor in te voeren (HANDMATIG - de eerste)

De kleur geeft aan:

- **groen**: timer verlopen (gerecht klaar). Een geluidssignaal geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te verwijderen. Als de deur gesloten wordt, verdwijnt de timer van de lijst.
- **Geel**: de timer is bijna verlopen: bereid u voor om de bakplaat te verwijderen.
- **rood**: timer loopt (gerecht wordt nog gekookt). De resterende tijd of de temperatuur die bereikt moet worden wordt aan de rechterkant vermeld.



48



49

CHEFUNOX AUTOCOOK

In dit deel kunnen de vooraf door Unox ingestelde programma's "**CHEFUNOX autocook**" weergegeven worden. De namen van de recepten op de schermen die hier afgebeeld worden kunnen afwijken van de namen in uw oven, aangezien ze louter als voorbeeld dienen.

50 ► **1** **2** Raak het pictogram "**CHEFUNOX**" aan en selecteer het deel "**CHEFUNOX AUTOCOOK**;

3 selecteer een programma (bijvoorbeeld "GRILL");

GRILLING: grillend koken

PAN FRYING & FRYING: het stomen van in de pan gebruikte groenten, vlees en vis en gepaneerde producten op Pan Fry-bakplaten

ROASTING: braden

BRAISING: stoven

OVERNIGHT: 's nachts koken

STEAMING: stomen

COMBI: koken met hete lucht en stoom

BREAKFAST & SNACKS

BAKING: bereiden van patisserie en brood





SOUS VIDE: vacuüm koken

REGEN: regenereren van diepgevroren voedingsmiddelen

4 Selecteer het type voedsel dat u wil grillen (bv. BEEF - RUNDVLEES).

5 Selecteer de gewenste categorie (bv. BEEF STEAK - RUNDSTBIEFSTUK).

6 Afhankelijk van het gekozen recept, geeft de oven verschillende schermen weer waarmee u het kookprogramma kunt personaliseren:

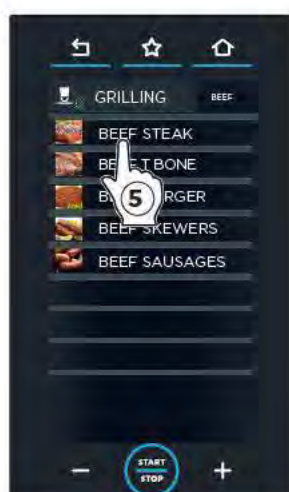
-  gewicht
-  dikte
-  inwendig koken: saignant (RARE) - gemiddeld gebakken (MEDIUM) - goed gebakken (WELL DONE).
-  uitwendig koken: lichte bruining (LIGHT) - MEDIUM bruining (MEDIUM) - krokante bruining (BROWN). De mate van het inwendig en uitwendige koken kan ook worden ingesteld door de cursor naar de gewenste temperatuur te slepen.

7 Druk op de toets "**START STOP**"; de VOORVERWARMING start, er verschijnt een scherm dat het volgende aangeeft:

- de huidige temperatuur in de kookkamer;
- het verloop van de voorverwarming.

als het voorverwarmen voltooid is, geeft een geluidssignaal het einde van de VOORVERWARMINGSSTAP weer en een pictogram stelt voor de gerechten in de oven te plaatsen. Na deze handeling, wanneer de oven gesloten is, starten automatisch de voorziene fasen van het kookprogramma van het product, die aangepast zijn afhankelijk van de instellingen van het gewicht, de dikte en het inwendige/uitwendige koken.

Om andere recepten toe te voegen en een regionaal menu te selecteren, zie ► p. 74



Gebruik | Menu MISE EN PLACE



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

ALLEEN VOOR "PLUS"-MODELLEN.

Met het menu "Mise en place" is het mogelijk om tot 10 verschillende gerechten op hetzelfde moment te bereiden. CHEFTOP™ of BAKERTOP™ zullen aangeven wanneer de verschillende bakplaten ingevoerd moeten worden. Er kunnen maximum 10 timers ingesteld worden (voor maximum 10 recepten tegelijkertijd in de kookkamer).

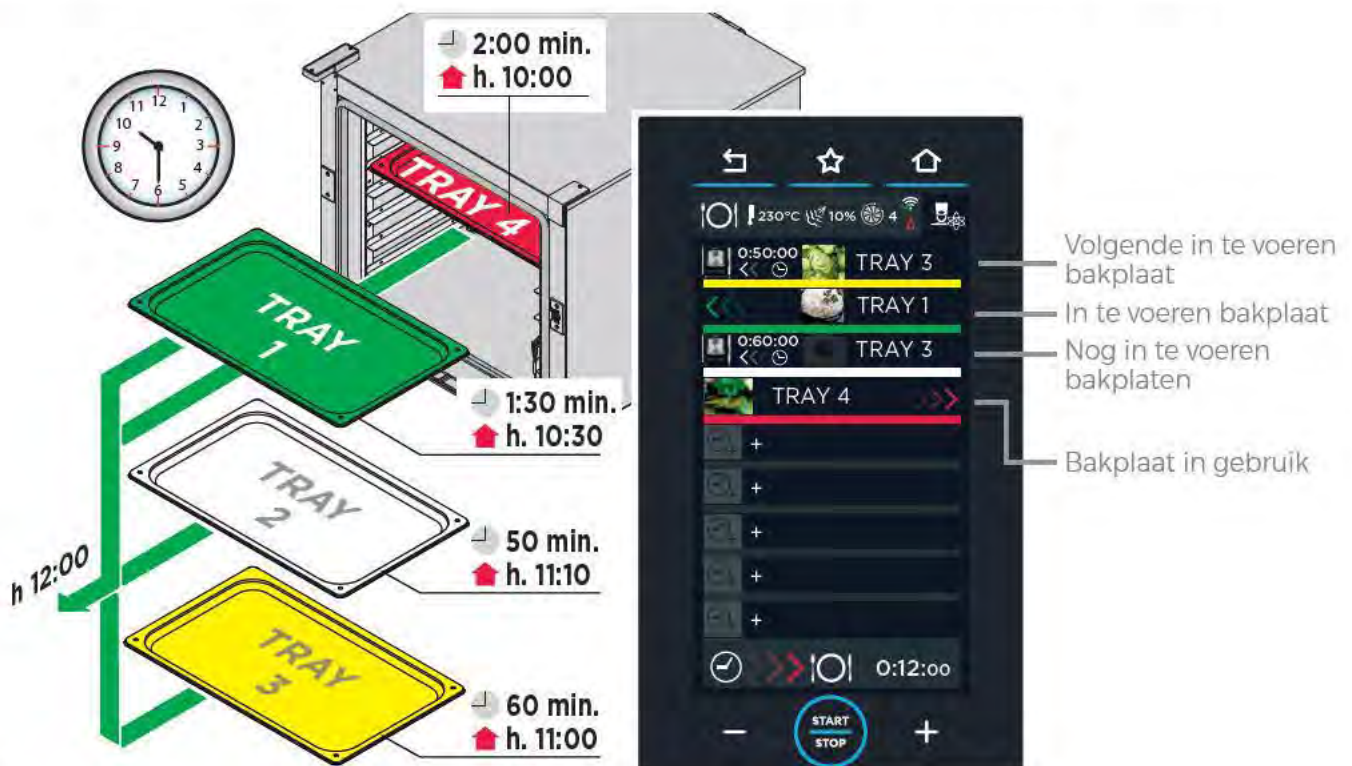
51 ► In het voorbeeld wens ik dat de 3 bakplaten met verschillende gerechten allemaal op hetzelfde tijdstip klaar zijn, bijvoorbeeld om **12:00** uur.

Voor elk gerecht wordt een timer ingesteld met een verschillende duur, aangezien elk gerecht gepersonaliseerde kooktijden vereist | 1:30 min., 50 min., 60 min. en 1:40 min.

Afhankelijk van de duur van de voorbereiding en het tijdstip waarop het gerecht klaar moet zijn, geeft de oven met een geluidssignaal aan **op welk tijdstip elke bakplaat in de oven moet worden geplaatst**

- ➔ om 10:00 BAKPLAAT 4 invoeren (2:00 min.)
- ➔ om 10:30 BAKPLAAT 1 invoeren (1:30 min.)
- ➔ om 11:00 BAKPLAAT 3 invoeren (60 min.)
- ➔ om 11:10 BAKPLAAT 2 invoeren (50 min.)

zodat ze allemaal op hetzelfde moment uit de oven gehaald kunnen worden, bijvoorbeeld om **12:00** uur,



Lijst met alle **menu's Mise en place** die door de gebruiker opgeslagen zijn

Lijst met alle **kookprogramma's Mise en place** die door de gebruiker opgeslagen zijn

Instelling van een nieuw **recept Mise en place**

Voor meer details, zie ► p. 53



NIEUWE MISE EN PLACE

In dit deel is het mogelijk een nieuw recept Mise en place te creëren, te starten en op te slaan.

Instelling en opslaan van de parameters

53 ► ① Om toegang te krijgen, raak het pictogram **"NEW MISE EN PLACE"** aan.

② De parameters dienen ingesteld te worden zoals vermeld in het hoofdstuk **"menu SET"**.

Het koken voorziet GEEN:

- kookstappen
- invoeren van een tijd (het koken is "oneindig").

Voor meer details, zie ► p. 20

Als u dit wenst, kunt u gebruikmaken van de technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) door op het desbetreffende symbool te drukken, zie ► p. 17

3A U kunt het recept **opslaan** door op de toets **"SAVE"** te drukken (het opslaan gebeurt op dezelfde wijze die vermeld is in het hoofdstuk **"menu set"**); als u het recept niet wil opslaan, 3B druk op de toets **START / STOP**.

4 Als u op de toets **START / STOP** drukt, start de voorverwarming. Net zoals bij alle kookprogramma's, wordt de gebruiker gewaarschuwd als het voorverwarmen voltooid is.



De timers instellen

De timer instellen van de eerste ingevoerde bakplaat.

54 ▶ ① Raak het symbool "+" op het scherm aan. Het scherm met betrekking tot de eerste timer opent; deze kan ingesteld worden op tijd, met de sensor in het midden of door een gelijkaardig recept te kiezen.

A Een timer instellen door een gelijkaardig recept te kiezen (aanbevolen modus)

De oven stelt recepten voor die ingesteld zijn met het menu "SET" en opgeslagen zijn in het menu "PROGRAMS". Deze zijn gelijk voor de temperatuur en de vochtigheid in de kamer (in het voorbeeld: "VEGETABLES-GROENTEN").

② Raak het gewenste recept aan om het te selecteren. De timer verloopt op basis van de duur die ingesteld is in het geselecteerde recept (in het voorbeeld 20 minuten). Ga op dezelfde manier te werk voor elke bakplaat in de oven (tot maximum 10 timers tegelijkertijd).

Om een timer uit de lijst te verwijderen, raak gedurende ten minste 3 seconden de regel van de timer aan die u wil verwijderen.

B Instelling handmatige timer

② raak het pictogram "klok", aan de linkerkant, aan.
③ versleep de cursor of gebruik de toetsen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
④ bevestig door op de toets **START/STOP** te drukken. De timer verloopt op basis van de ingestelde duur (in het voorbeeld 15 minuten).

C Instelling van een handmatige temperatuur van de sensor

② raak het pictogram "sensor", aan de rechterkant, aan.
③ versleep de cursor of gebruik de toetsen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
④ bevestig door op de toets **START/STOP** te drukken. Het is slechts mogelijk om 1 timer in te stellen met de sensor in het midden. De timer verloopt als de ingestelde temperatuur van de sensor bereikt wordt.

De functie verlaten

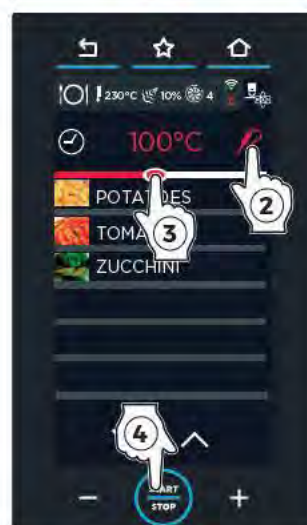
Als u de functie voortijdig wil verlaten en bijgevolg de continu werking van de oven wil onderbreken, druk langdurig op de toets "START/STOP" (ongeveer 4-5 seconden).



A



B



C

55 ► Het scherm dat hiernaast afgebeeld is geeft een mogelijke kooksituatie weer. De eerste bakplaat die in de oven geplaatst moet worden (groene timer) is altijd de bakplaat met de langste kooktijd of de bakplaat die het gebruik van de sensor vereist (het is niet te voorspellen wanneer de ingestelde temperatuur bereikt zal worden); vervolgens wordt gevraagd de rest van de bakplaten in de oven te plaatsen op basis van de kooktijd van elke plaat.

⚠ De kleur geeft aan:

- **groen:** plaats de bakplaat in de oven >>>. Als de deur gesloten wordt, kleurt de timer rood, wat aangeeft dat het kookproces van de bakplaat bezig is. Een geluidssignaal geeft aan dat u de bakplaat in de oven moet plaatsen. Als de bakplaat binnen **45 seconden** na het geluidssignaal in de oven geplaatst wordt, kan ze op het vooraf bepaalde tijdstip uit de oven gehaald worden. Anders zal ze later uit de oven gehaald moeten worden.
- **geel:** de volgende bakplaat dient in de oven geplaatst te worden
- **rood:** bakplaat in gebruik
- **wit:** de bakplaat moet nog ingevoerd worden.

Het is ALLEEN mogelijk om programma's toe te voegen die niet langer duren dan het langste programma van de lijst (in het voorbeeld is het NIET mogelijk om een programma toe te voegen dat langer dan 14 minuten duurt)



MY MISE EN PLACE

In dit deel kunt u een eerder opgeslagen recept oproepen met behulp van het menu "NEW MISE EN PLACE" ► p. 53.

Deze methode wordt meer gebruikt en wordt aangeraden in plaats van de handmatige instelling (NEW MISE EN PLACE).

56 ► ① Om toegang te krijgen tot de lijst met de opgeslagen recepten, raak het pictogram "MY MISE EN PLACE" aan: er verschijnt een lijst met alle recepten die eerder opgeslagen zijn.

Onderaan scrollen de pijlen en de verschillende recepten die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen en scrollen de 16 beschikbare groepen.

② Als u op een van de recepten van de lijst tikt, wordt er een scherm geopend waarmee u het volgende kunt doen:

- Ⓐ het opgeslagen recept weergeven/wijzigen; het recept
- Ⓑ kopiëren (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);
- Ⓒ het opgeslagen recept verwijderen: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering;
- Ⓔ een dagelijks menu creëren, zie ► p. 56
- Ⓓ een nieuw menu creëren, zie ► p. 57




③ start het koken met de toets **START/STOP**. Nadat u de gerechten in de oven heeft geplaatst en de deur heeft gesloten, dienen de **timers ingesteld te worden** met betrekking tot de ingevoerde bakplaten zie ► p. 54



MY MENU

In dit deel kunt u een eerder opgeslagen recept oproepen met behulp van de functie "NEW MENU" ► p. 57.

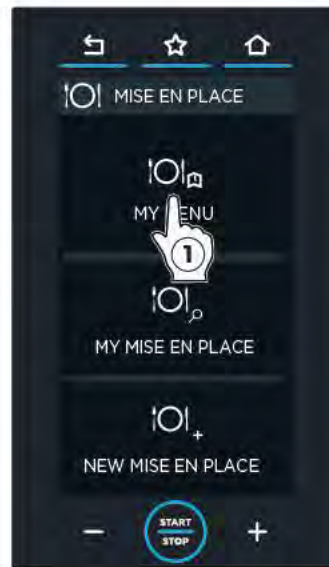
57 ► ① Om toegang te krijgen tot de lijst met de opgeslagen menu's, raak het pictogram "MY MENU" aan: er verschijnt een lijst met alle menu's die eerder opgeslagen zijn.

Onderaan scrollen de pijlen  en  de verschillende recepten die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen  en  scrollen de 16 beschikbare groepen.

② Als u op een van de recepten van de lijst tikt, wordt er een scherm geopend waarmee u het volgende kunt doen:

- Ⓐ het opgeslagen recept weergeven/wijzigen; het recept
- Ⓑ kopiëren (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);
- Ⓒ het opgeslagen recept verwijderen: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering.

③ start het koken met de toets **START/STOP**. Nadat u de gerechten in de oven heeft geplaatst en de deur heeft gesloten, dienen de **timers ingesteld te worden** met betrekking tot de ingevoerde bakplaten zie ► p. 54



57

F | Speciale functie **DAGELIJKS MENU**

Met de functie **DAGELIJKS MENU** kunnen tot 10 timers ingesteld worden zonder voorverwarming van de kamer (bijvoorbeeld omdat de oven al warm is).

Om de functie in te stellen:

- ① een recept oproepen dat opgeslagen is in het menu "MY MISE EN PLACE" (in het voorbeeld "SMALL CHICKEN-KLEINE KIP");
- ② raak het pictogram "DAGELIJKS MENU" aan;
- ③ afhankelijk van het aantal bakplaten dat u wil gebruiken, stel de timers in zoals vermeld op ► p. 54. De timers zijn allemaal wit gekleurd, wat aangeeft dat ze in afwachting zijn.
- ④ Als de nodige timers ingesteld zijn, druk op de toets **START/STOP** op de pagina die alle timers weergeeft.



G | Speciale functie **Functie NEW MENU**

Met de functie **"NEW MENU" (Nieuw menu)** kunnen tot 10 timers ingesteld worden zonder dat de bakplaten in de oven moeten worden geplaatst of kookprogramma's gestart moeten worden.

58 ► Om de functie in te stellen:

- 1 2 een recept oproepen dat opgeslagen is in het menu **"MY MISE EN PLACE"** (in het voorbeeld "BEEF - RUNDVLEES");
- 3 raak het pictogram **"NEW MENU"** aan;
- 4 afhankelijk van het aantal bakplaten dat u wil gebruiken, **stel de timers in** (zoals vermeld op pag. 54). De timers zijn allemaal wit gekleurd, wat aangeeft dat ze in afwachting zijn.
- 5 Als de nodige timers ingesteld zijn, druk op de toets **START/STOP** op de pagina die alle timers weergeeft.
- 6 Wijzig, indien nodig **de naam** (bv. "BEEF-RUNDVLEES" wordt "KIDS-KINDEREN"), **de afbeelding** en **de bakplaat** (zoals beschreven in het hoofdstuk **"menu set"**).
- 7 Druk op de toets **"OPSLAAN"**.
- 8 Kies de positie waar u het menu wil opslaan.

Roep vervolgens het kookprogramma op en start het door op menu **"MY MENU"** te klikken, kies het recept door het aan te raken en start het met behulp van de toets **START/STOP**.



Gebruik | Menu ROTOR.KLEAN










Belangrijke waarschuwingen met betrekking tot de reiniging	58
De reinigingsprogramma's gebruiken (ROTOR.KLEAN)	59
Programmering van de reinigingen (Scheduling)	60
Vullen van de tank met reinigingsmiddel	61

Maakt het mogelijk om toegang te krijgen tot de lijst met reinigingen.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE REINIGING

De ovens zijn standaard uitgerust met één/twee rotor/rotoren voor het reinigen van de ovenkamer.

-  Voor u de reiniging start, **controleer of er zich GEEN bakplaten** in de ovenkamer bevinden, aangezien dit een minder efficiënte reiniging tot gevolg heeft.
-  **Voor u het reinigingsmiddel aanraakt en gebruikt, dient u het veiligheidsinformatieblad van het product aandachtig te lezen.**
-  **Open tijdens de reiniging de deur van de oven niet om het gevaar te beperken voor letsels aan de ogen, slijmvliezen en de huid ten gevolgen van het contact met de chemische reinigingsmiddelen die gebruikt worden, aangezien deze in de kookkamer rondgesproeid worden en onderhevig zijn aan sterke luchtstromen.**
-  **Voer geen ingrepen uit of de tank en de aansluitingen op de oven, dit kan ernstig letsel of de dood veroorzaken.**
-  **Het reinigingsmiddel mag niet in aanraking komen met de huid, de ogen of de slijmvliezen. In geval van contact met het reinigingsmiddel, volg de instructies op het veiligheidsinformatieblad.**
-  **Raak het reinigingsmiddel nooit met blote handen aan.**
-  In geval van ovens met kar, verricht de reiniging met het kar in de ovenkamer, zonder bakplaten, en blokkeer ze met de remmen vooraan.
-  Controleer regelmatig of er zich roestvlekken in de ovenkamer bevinden: als dit het geval is, dient u onmiddellijk contact op te nemen met een Servicedienst, omdat het water de over waarschijnlijk beschadigt; door snel in te grijpen verlengt u de levensduur van het apparaat.



Als de terminal afgesloten is, mag u **IN GEEN GEVAL** de reinigingsprogramma's gebruiken of de kamer schoonmaken met grote hoeveelheden water, om het risico op wateroverlast te vermijden.

DE REINIGINGSPROGRAMMA'S GEBRUIKEN (ROTOR.KLEAN)

In dit deel kunt u een van de volgende reinigings- of spoelprogramma's opstarten:


RINSE	00:17	koud spoelen
QUICK	01:02	de kookkamer is niet erg vuil
SHORT	01:09	de kookkamer is niet erg vuil
MEDIUM	01:27	de kookkamer is redelijk vuil
LONG	02:32	de kookkamer is heel vuil
SOFTENING	00:12	voorreinigingscyclus om hardnekkige vuilresten zachter te maken. Te gebruiken voor de normale reinigingscyclus

De automatische technologie SENSE.Klean controleert hoe vuil de oven is en geeft dit weer met een gekleurde balk:

■ **blauw:** de oven is niet erg vuil (0-60%)

■ **geel:** de oven is redelijk vuil (60-90%)

■ **rood:** de oven is heel vuil (meer dan 90%)

afhankelijk van deze beoordeling kan de meeste geschikte reiniging voorgesteld worden door deze aan te duiden met het symbool  (in het voorbeeld: SHORT - snelle reiniging).

- 59 ▶ ① Raak het pictogram Rotor.Klean aan
 ② Raak de naam aan van het programma dat u wil starten.
 ③ Raak de toets **START/STOP** aan om de reinigingscyclus te starten.

60 ▶ Op het display verschijnt de tijd die ontbreekt tot het einde van de reiniging. De kleur van de klok geeft aan:

- **rood:** bezig met reinigen.
- **Geel:** minder dan 1 minuut tot het einde van de geselecteerde reiniging
- **groen:** reiniging voltooid, u keert automatisch terug naar de pagina "HOME".

Om een reiniging vroegtijdig **te onderbreken**, druk op de toets **START/STOP**: er wordt automatisch een snelle spoelcyclus gestart van **12 minuten** om alle resten van reinigingsmiddelen uit de ovenkamer te verwijderen.



MELDING Open de deur NIET tijdens de reiniging. **GEVAAR VOOR LETSELS AAN DE OGEN, SLIJM-VLIEZEN EN DE HUID TEN GEVOLGEN VAN HET CONTACT MET DE CHEMISCHE REINIGINGSMIDDELEN DIE GEBRUIKT WORDEN!**

59



- Reinigen afgelopen
 - Bezig met reinigen (resterende tijd minder dan 1 min.)
 - Bezig met reinigen (resterende tijd meer dan 1 min.)
- Resterende tijd** tot het einde van de reiniging

60

PROGRAMMERING VAN DE REINIGINGEN (SCHEDULING)

61 ► Met dit menu is het mogelijk **de reinigingen te automatiseren**: zo kunt u er zeker van zijn dat de oven elke dag perfect gereinigd is zonder dat u handmatig de reinigingen moet opstarten. Het scherm laat het instellen toe met behulp van de toetsen **-** **+**:

- **A** het **starttijd** van de gekozen reiniging (START WASHING AT);
- **B** het **tijdstip** waarop u wenst dat **de oven gereed is** (OVEN READY AT) nadat hij gereinigd, gespoeld en gedroogd is volgens het gekozen programma;
- **C** of de reiniging **één keer uitgevoerd moet worden**, op de dag die geprogrammeerd is (ONLY ONCE) of **elke dag** (EVERY DAY).

+ **Wat gebeurt er als zowel een starttijd van de reiniging wordt ingesteld (bv 6:00) en het tijdstip oven gereed (11:00) en u de SHORT-reiniging kiest (duur 41 min.)?**

Nadat de reiniging van 6:41 uur voltooid is, wordt de oven op een temperatuur van ongeveer 200°C gehouden tot 11:00 uur.

Wat gebeurt er als het starttijd van de reiniging ingesteld wordt op 7:00 en het tijdstip oven gereed om 6:00 uur?

De oven wordt op een temperatuur gehouden van 200°C van 7:41 uur (tijdstip einde reiniging) tot 6:00 uur van de daaropvolgende dag.

Wat gebeurt er als er alleen een tijdstip oven gereed wordt ingesteld en geen starttijd van de reiniging?

De oven berekent automatisch het starttijd afhankelijk van de duur van de gekozen reiniging. Bijvoorbeeld: als ik een SHORT reiniging heb gekozen (duur 41 min.) en het tijdstip waarop de oven gereed moet zijn is 11:00 uur, dan start de reiniging om 10:19 uur.

ONLY ONCE:
de programmering wordt alleen "vandaag" uitgevoerd

EVERY DAY:
de programmering wordt elke dag uitgevoerd

VIEW ACTIVE SCHEDULING:
hiermee kunt u de huidige programmering controleren

CLEAR SCHEDULING:
annuleert de huidige programmering

VULLEN VAN DE TANK MET REINIGINGSMIDDEL

⚠ Deze handeling mag uitsluitend uitgevoerd worden met flessen reinigingsmiddel **UNOX Det&Rinse Plus** van 1 liter.

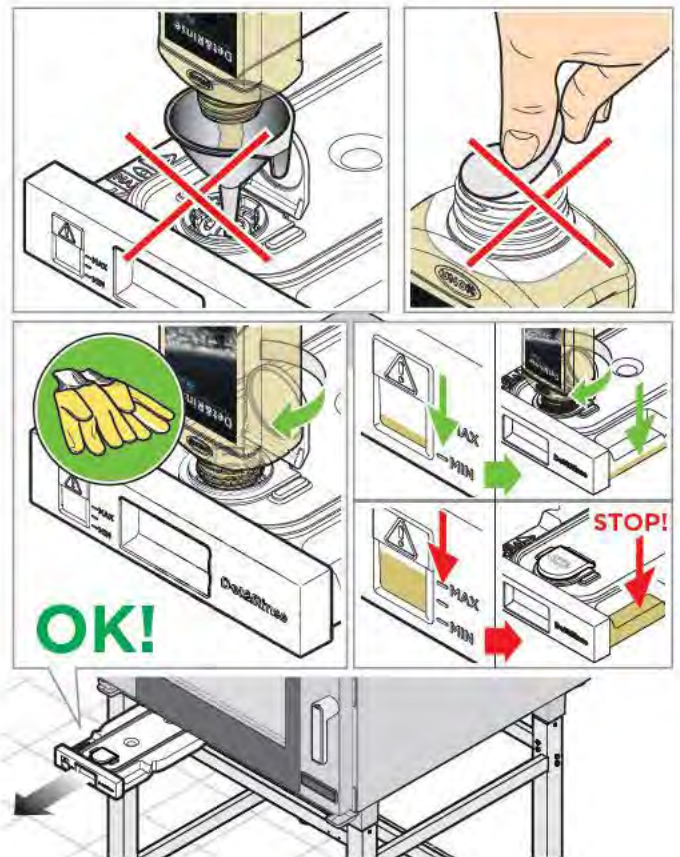
62 ► Om het reinigingsmiddel bij te vullen:

- **Draag handschoenen om rechtstreeks contact met het reinigingsmiddel te vermijden.**
- Verwijder de tank onder de oven tot u een "klik" hoort.
- Open het deksel van de tank.
- Open de dop van de fles met 1 liter UNOX-reinigingsmiddel zonder de beschermingsfolie te verwijderen/te doorboren.
- Draai het flacon om en draai het vast op de tank (door het flacon vast te draaien breekt een stift de beschermingsfolie, waardoor het reinigingsmiddel naar buiten stroomt).
- Als de flacon leeg is, draai hem los om te verwijderen. Vermijd het afvloeien.

⚠ Het reinigingsmiddel mag niet in aanraking komen met de huid, de ogen of de slijmvlies. In geval van contact met het reinigingsmiddel, volg de instructies op het veiligheidsinformatieblad.

- Herhaal de procedure tot het toegestane maximumniveau bereikt wordt dat vermeld is op de voorkant van de tank. (Max. inhoud van de tank 4 liter = 4 flessen).
- Verwijder het flacon.
- Plaats de tank weer onder de oven tot deze stopgezet wordt.
- Gooi de handschoenen weg en zorg ervoor dat u de zones waar reinigingsmiddel gemorst is niet aanraakt.

⚠ Raak het reinigingsmiddel nooit met blote handen aan.



62

Gebruik | Menu READY.COOK Menu READY.BAKE




Maakt het mogelijk om toegang te krijgen tot een aantal vooraf ingestelde programma's zodat u bepaalde kookmodaliteiten snel kunt starten.

63 ► Om toegang te krijgen tot de vooraf ingestelde programma's:

- 1 raak het pictogram **"READY.COOK | READY.BAKE"** aan;
- 2 selecteer het **gewenste programma**: (temperatuur en STEAM.Maxi en DRY.Maxi kunnen niet door de gebruiker gewijzigd worden);
- 3 raak de toets **START/STOP** aan; er wordt een voorverwarmingsfase gestart;
- 4 aan het einde van de voorverwarming, om het einde van het koken te bepalen, stel tot 4 timers in (kookduur) of gebruik de sensormodus (temperatuur in het midden).

Als u dit wenst, kunt u gebruikmaken van de technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) door op het desbetreffende symbool te drukken.

 Voor meer details, zie ► p. 17



64 ► Het scherm geeft een mogelijke kooksituatie weer. Er zijn vier timers ingesteld: drie met een duur (bv. de eerste, de tweede en de vierde), en één met de temperatuursensor in het midden (bv. de vierde, 70°C). De kleuren geven aan:



rood: timer loopt (gerecht wordt nog gekookt).

geel: de timer is bijna verlopen (het gerecht is bijna klaar). Bereid u voor om de bakplaat te verwijderen

groen: temperatuur bereikt. Een geluidssignaal geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te verwijderen. Als de deur gesloten wordt, verdwijnt de timer van de lijst

groen: timer verlopen. Een geluidssignaal geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te verwijderen. Als de deur gesloten wordt, verdwijnt de timer van de lijst

Menu Stats DDC



Set goals Doelstellingen instellen	65
HACCP-Gegevens	65
Verbruik	66

Het menu DATA DRIVEN COOKING maakt het mogelijk de HACCP-gegevens en de oven op elke moment en waar dan ook te controleren. Het is mogelijk om de werkingsomstandigheden in real-time te controleren, recepten te creëren en ze naar de ovens te sturen. De IA transformeert de verbruiksgegevens in nuttige informatie om het dagelijkse profijt te verbeteren.

DDC.Stats geeft de volledige controle over het gebruik van energie, water en reinigingsmiddelen, de kookduur en het gebruik van de oven. Vergelijkt de prestaties van de ovens in uw netwerk, spoort storingen op en verzamelt nuttige informatie om de bedrijfsprestaties te verbeteren.

65 ► Het scherm geeft toegang tot 3 verschillende zones:

- **GOAL:** het is noodzakelijk om het aantal dagelijkse werkuren van de oven in te stellen dat nodig is om de kosten te optimaliseren. Vervolgens wordt een histogram getoond om aan te geven of het doel is bereikt. Op dit display kunt u zien of de oven optimaal wordt gebruikt.
- **HACCP-GEGEVENS:** het verzamelen van HACCP-gegevens maakt het mogelijk om de voedselverwerking te controleren wanneer er een risico bestaat op verontreiniging van zowel biologische, chemische als fysieke aard. Om de 30 seconden worden de volgende gegevens gemeten:
 - de temperatuur in de kookkamer;
 - de temperatuur die waargenomen wordt door de sensor;
 - de temperatuur van de vacuümsensor (sous vide).
- **VERBRUIK:** als u op het pictogram "verbruik" tikt, verschijnt er een scherm met de data waarop de oven in werking was.



SET GOALS | DOELSTELLINGEN INSTELLEN

- 66 ▶ ① Selecteer “**SET GOAL**” (Doelstellingen instellen).
- ② Sleep de blauwe balk of tik op de toetsen **−** **+** om in te stellen hoeveel uur per dag de oven gebruikt moet worden om de kosten te optimaliseren (bv. 14 uur).
- ③ Druk op de toets “**OPSLAAN**”.
- ④ Kies of u de doelen wilt weergeven per Dag | Days, per Week | Weeks of per Maand | Months ▶ Er verschijnt een histogram waar:
- **blauwe balken** aangeven wanneer het doel is bereikt, d.w.z. dat de oven meer dan 14 uur heeft gewerkt.
 - **rode balken** aangeven wanneer het doel NIET is bereikt, d.w.z. dat de oven MINDER DAN 14 uur heeft gewerkt.



66

HACCP-GEGEVENS

- 67 ▶ ① Selecteer “**HACCP DATA**” (HACCP-gegevens).
- ② Selecteer de werkingsdag van de oven waarvan u de HACCP-gegevens wil kennen.
- ③ De desbetreffende gegevens worden weergegeven tijdens de werking.



67

VERBRUIK

68 ► Als u op het pictogram "**verbruik**" tikt, verschijnt er een scherm met de data waarop de oven in werking was.

- 1 Selecteer het item "**CONSUMPTION**" (Verbruik).
- 2 selecteer **de datum** waarvan u het verbruik wil kennen:
- 3 selecteer het **programma**: het volgende verbruik wordt vermeld
 - verbruikte stroom/gas;
 - aantal liter water verbruikt voor de stoomproductie in de kookkamer;
 - aantal liter water en reinigingsmiddel verbruikt voor het reinigen.



Instellingen menu



Taal	69
Datum en uur (date and time)	69
Meeteenheden	69
Netwerk	70
Kostprijs voedingsproducten	70
USB	71
Unox.Care	72
Opties	73
Assistentie UNOX	75
Informatie met betrekking tot het apparaat	75

69 ► Het MENU GEBRUIKER (USER MENU) biedt toegang tot de instellingen van de parameters van de oven.

Het MENU SERVICE (SERVICE MENU) is voorbehouden voor gespecialiseerde operatoren, in tegenstelling tot het deel "GEBRUIKERSINSTELLINGEN (USER SETTINGS)", dat door elke operator kan worden geopend door het wachtwoord "4456" in te voeren en te bevestigen met "OK".

Met het MENU NETWORK (NETWORK MENU) kunt u de bediening van de oven in of uit te schakelen met behulp van de externe bediening en de parameters ervan configureren.

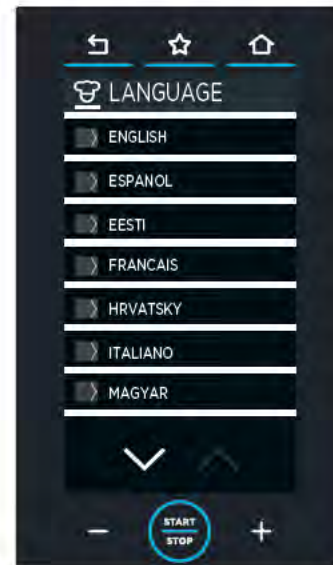
► Voor meer details, zie p. 70



TAAL

70 ► Hiermee kunt u de taal selecteren die voor alle menu-items wordt gebruikt. De lijst met beschikbare talen kan u bekijken met behulp van de pijlen  en .

De selectie wordt gemaakt door de gewenste taal aan te raken.



70

DATUM EN UUR (DATE AND TIME)

71 ► Hiermee kunt u de datum- en tijdstellingen van de oven wijzigen. Het is noodzakelijk:

- de **Tijdzone | Time zone** in te stellen door op het geografische gebied waartoe u behoort te klikken en uw land te kiezen met de pijlen  en .
- in te voeren of op dit moment de **wintertijd** (ook bekend als winteruur) of de **zomertijd** (ook wel zomeruur genoemd) van kracht is; met de instelling "AUTOMATISCH" wordt deze instelling automatisch bijgewerkt;
- stel de huidige **tijd**, het **jaar**, de **maand** en de **dag** in.



71

MEETEENHEDEN

72 ► Hiermee kunt u de meeteenheid selecteren:

- **van de temperatuur** (°C-°F);
- **van het volume** (liter - gallons);
- **van de dikte** (mm of inches);
- **van het gewicht** (kg of pond);
- **van de energie** (kWh of BTU).

Het stelt u ook in staat om de **huidige munteenheid** (€, \$ enz.) in te stellen, en van dit menu instellen:

- of het valutasymbool achter of voor de waarde moet staan (symboolpositie | symbol position);
- of het punt "." of de komma "," als decimaalteken gebruikt moet worden (decimaalteken | decimal sign).



72

NETWERK

73 ► Maakt het mogelijk om de controle van de oven extern via het netwerk in of uit te schakelen en de parameters ervan te configureren.

Verbindingstest

Verbindingstest voor beide verbindingstypes

WIFINETWERK: raak dit aan om het netwerk te selecteren waarmee u verbinding wil maken (of om het handmatig in te voeren)

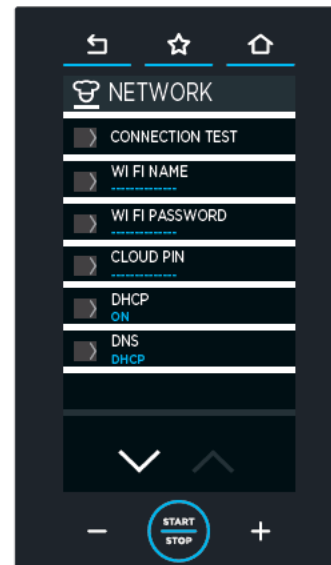
Password Wi Fi: raak dit veld aan om het wifiwachtwoord in te voeren

Cloud PIN

De pincode is noodzakelijk om de oven te verbinden met DDC.unox.com en de app. Elke oven beschikt over een unieke code die al is ingesteld. U kunt de pincode wijzigen om deze te koppelen aan een persoonlijke DDC-account. In dat geval moet u de oven opnieuw koppelen.

DHCP

Maakt het mogelijk om de netwerkinstellingen van de DHCP-server te verwerven (voor wifiverbindingen dient u altijd DHCP "ON" in te stellen).

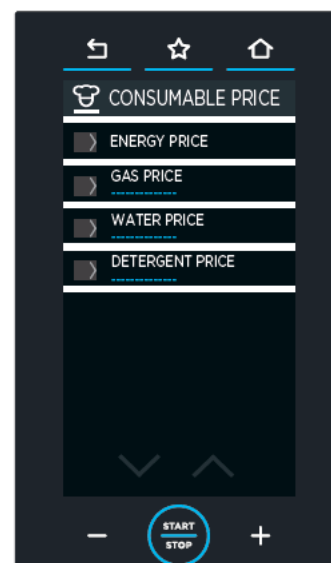


73

KOSTPRIJS VOEDINGSPRODUCTEN

74 ►

Maakt het mogelijk om de kosten in te voeren **van de elektriciteit, het gas** (alleen voor modellen met gas), **het water** en **het reinigingsmiddel** (de munteenheid is de munteenheid die is ingesteld in de sectie "Meeteenheden")



74

USB

75 ▶ In dit gedeelte kunt u materiaal van uw eigen flashdrive (geformatteerd FT32 en met een capaciteit van 4 tot 16 GB) importeren of exporteren. De USB-poort bevindt zich onder het LCD-paneel en kan gebruikt worden om materiaal van uw eigen flashdrive (geformatteerd FT32 en met een capaciteit van 4 tot 16 GB) te importeren of te exporteren.

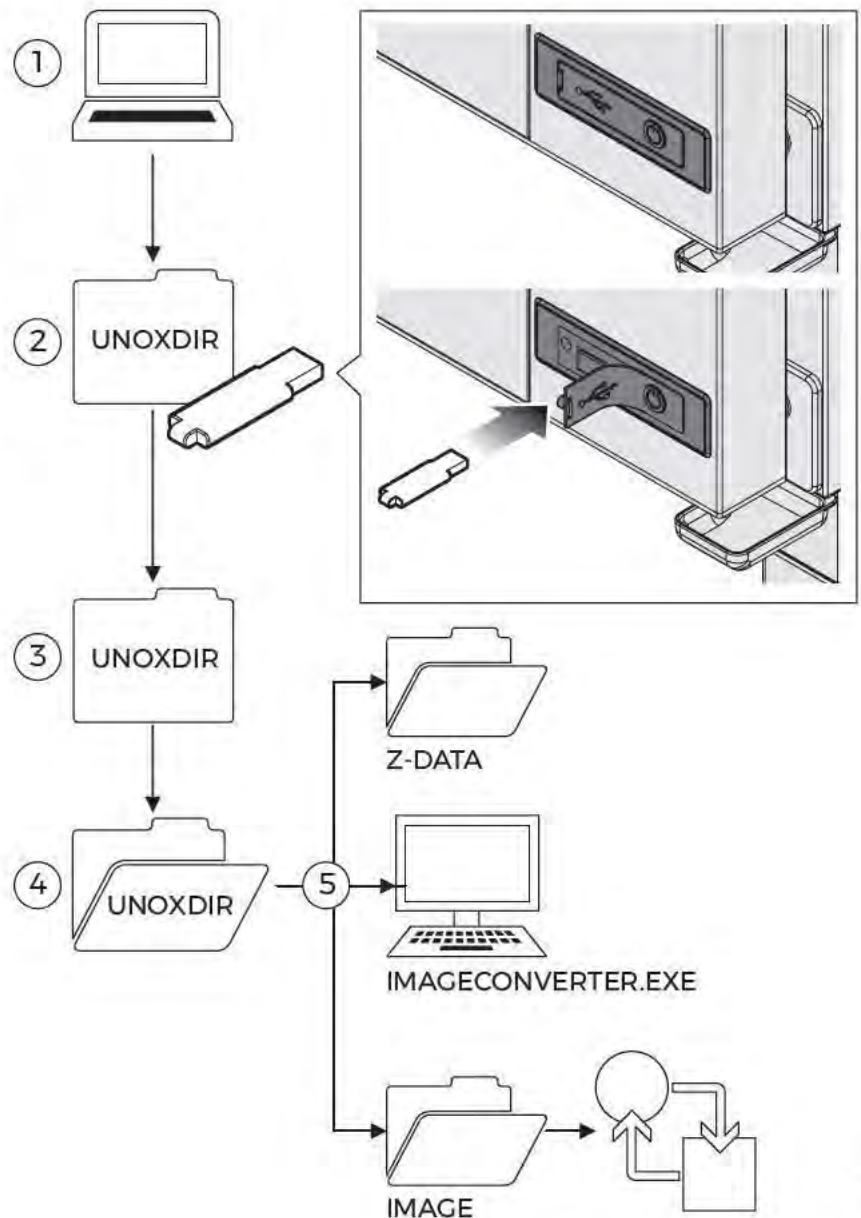
- EXPORTPROGRAMMA'S | EXPORT PROGRAMS ▶ exporteert recepten van de oven naar een flashdrive;
- PROGRAMMA'S IMPORTEREN | IMPORT PROGRAMS ▶ importeert recepten van een flashdrive naar de oven;
- AFBEELDING IMPORTEREN | IMPORT PICTURE ▶ importeert afbeeldingen van de flashdrive naar de oven, bijvoorbeeld een foto van een succesvol gerecht dat u bereid heeft.

De beelden moeten geconverteerd worden voor u ze kunt gebruiken, zie ▶ **76**



75

- 1 Download de map UNOXDIR.zip in het softwaremenu van UNOX Infonet
- 2 Sla de map UNOXDIR.zip op in uw flashdrive
- 3 Pak de gedownloadde map UNOXDIR.zip uit
- 4 Open de map UNOXDIR.zip
- 5 In de map bevinden zich twee mappen (ZDATA en IMAGES) en een .exe-bestand (IMAGECONVERTER.EXE)
- 6 Kopieer de beelden die u van plan bent te gebruiken naar de IMAGE-map
- 7 Start het programma IMAGECONVERTER.EXE. Nu kunt u de beelden gebruiken!



76

UNOX.CARE

77

UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

① Restvolume

Dankzij een meter (die gereset moet worden telkens als het filter vervangen wordt) kunt u op elk moment weten hoeveel liter toevoerwater ontbreken voor het filter vervangen dient te worden (in het voorbeeld: 7.083 liter tot het vervangen van het filter)

② Tijdelijke hardheid van het water

Op dit scherm kan de hardheid van het water ingesteld worden van 3 °dH tot 10 °dH (Duitse hardheid).

Kan gemeten worden met de oranje testkit

③ Activering teller

Na het vervangen van het filter dient de literteller gereset te worden zodat het tellen opnieuw begint. Om deze handeling te verrichten dient de pincode ingevoerd te worden die vermeld is in de doos van de kit.

UNOX.PURE-RO

① Restvolume

Dankzij een meter (die gereset moet worden telkens als het filter vervangen wordt) kunt u op elk moment weten hoeveel liter toevoerwater ontbreken voor het filter vervangen dient te worden (in het voorbeeld: 7.083 liter tot het vervangen van het filter).

② Totale hardheid van het water

Op dit scherm kan de hardheid van het water ingesteld worden van 3 °dH tot 10 °dH (Duitse hardheid).

Kan gemeten worden met de groene testkit

③ Activering teller

Opdat het OSMOSE-systeem correct werkt, dient deze parameter ingesteld te worden op "ON" (standaard is deze ingesteld op "OFF"). Als het omgekeerde osmose-systeem uit de oven verwijderd wordt, of in afwachting van een eventuele herstelling, dient hij ingesteld te worden op "OFF".

④ Reset teller

Na het vervangen van het filter dient de literteller gereset te worden zodat het tellen opnieuw begint. Om deze handeling te verrichten dient u het scherm te openen en te bevestigen (VERWIJDEREN - DELETE).



77

OPTIES

78 ▶

79 ▶ BLOKKERINGEN

Blokkering programmaweergave

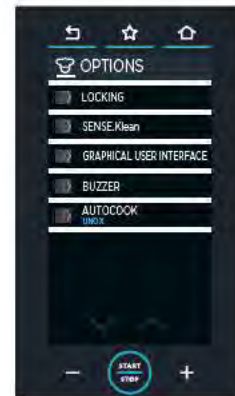
Hiermee kunnen kookprogramma's die door de gebruiker opgeslagen zijn gestart worden, maar het is niet mogelijk ze te visualiseren, te wijzigen of te wissen.

Vergrendelen gebruikersprogramma's

Hiermee kunnen kookprogramma's die door de gebruiker opgeslagen zijn gestart en weergegeven worden, maar het is niet mogelijk ze te wijzigen of te wissen.

Blokkering handmatig koken

Blokkeert de mogelijkheid om handmatig te koken (SET).



78



79

80 ▶ SENSE.Klean

De meest gebruikte programma's

De meest gebruikte kookprogramma's instellen maakt SENSE.Klean nauwkeuriger

Reset van het aanslagniveau

Reset de SENSE.Klean-meter

81 ▶ GEBRUIKERSINTERFACE

Voedingsproducten

Indien actief (ON) worden de verbruiksgegevens (bv. liters voor het afgeven van stoom) omgerekend naar kosten volgens de ingestelde munteenheid.

Seconden met slides tijdens het koken

Stel in na hoeveel seconden zonder interactie met het display het scherm "cooking in progress" weer verschijnt.

Time-out schermvergrendeling

Als de oven deur geopend is, waarschuwt het scherm aan de zijkant dat het display om veiligheidsredenen niet kan worden gebruikt. Wanneer de deur wordt gesloten of na een lange druk op de "HOME"-toets, kan het display weer gebruikt worden. Als de ingestelde waarde:

- = "0" ▶ er verschijnt geen scherm, zelfs niet als de deur geopend is;
- ≠ "0" ▶ de ingestelde waarde geeft aan na hoeveel seconden het display wordt ontgrendeld nadat de deur is gesloten. Bijvoorbeeld, als de ingestelde waarde "5" is, duurt het 5 seconden nadat de deur is gesloten voordat het paneel is ontgrendeld.



80



81

Pictogrammen van de homepage

Vanuit dit submenu kunt u de pictogrammen van het hoofdmenu (SET, PROGRAMMA'S enz.) tonen, verbergen of uitschakelen:

Instellingen:

- **TONEN | SHOW** ▶ normale weergave van het geselecteerde pictogram
- **VERSTOPPEN | HIDE** ▶ verbergt het geselecteerde pictogram
- **OVERSLAAN | SKIP** ▶ als pictogrammen worden overgeslagen, worden de resterende pictogrammen herschikt om de lege ruimtes in te vullen
- **VERGRENDELEN | LOCK** ▶ vergrendelt het gebruik van het menu, terwijl het zichtbaar blijft
- **UITSCHAKELEN | DEACTIVATE** ▶ vergrendelt het gebruik van het menu en maakt het onzichtbaar.

Verzoek deur aan het einde van de voorverwarming

ON voor de standaardinstelling.

Indien ingesteld op OFF, gaat de oven verder met het koken zonder aan de gebruiker te melden dat het voorverwarmen voltooid is



82



83

82 ▶ ZOEMER

U kunt hiermee het volgende instellen:

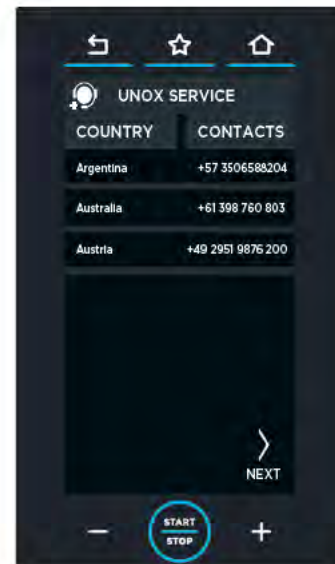
- de **duur** in seconden van de piep aan het einde van het koken. Stel de waarde in met het toetsenbord en bevestig met "OK";
- het **volume** van het geluidssignaal. U kunt kiezen tussen hoog, gemiddeld of laag;
- de activering (ON) of deactivering (OFF) van een **optionele externe zoemer**, indien geïnstalleerd.

83 ▶ AUTOCOOK

Voegt aan de lijst met opgeslagen UNOX-chefprogramma's de programma's van een land toe. Bij elke update worden recepten uit de hele wereld aan AUTOCOOK toegevoegd. Selecteer uw land of probeer een van de andere regionale menu's.

ASSISTENTIE UNOX

84 ► Er zijn telefoonnummers beschikbaar om contact op te nemen in geval van een verzoek om bijstand.



84

INFORMATIE MET BETREKKING TOT HET APPARAAT

85 ► Dit scherm geeft de informatie met betrekking tot het apparaat weer, zoals het model, het serienummer, het nummer van de firmware van de kaarten en de accessoires.



85

Alarmen en waarschuwingen | Oveninterface voor de gebruiker

De ovens tonen op het display alle alarmmeldingen/opmerkingen met betrekking tot de geïnstalleerde oven of accessoires.

De **waarschuwingen (WARNING)** identificeren storingen die de apparatuur/accessoires in staat stellen om te werken, weliswaar met beperkte functionaliteit.

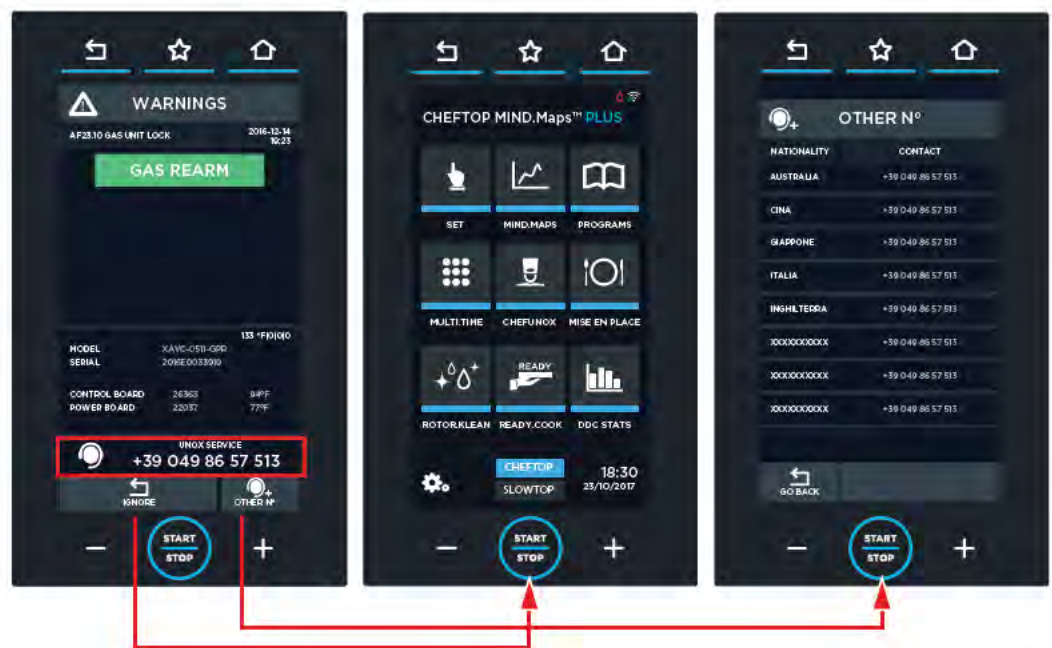
Alarmberichten (ALARM) identificeren situaties die de werking van het apparaat/de accessoires verhinderen, waardoor deze in de STOP-toestand moeten worden gezet.

Als de alarmmeldingen alleen betrekking hebben op de aangesloten accessoires, kunt u de oven nog steeds gebruiken.

Het alarm AF23 - GAS REARM geeft een gebrek aan gas aan. Neem in dit geval contact op met een bevoegde servicedienst door het nummer te bellen dat op het display verschijnt (UNOX SERVICE).

Als u op de toets "IGNORE (NEGEREN)" drukt, verschijnt er een waarschuwingsscherm. Als u het alarm negeert, kunt u de oven niet meer gebruiken.

Als u op de toets "ANDERE N° (OTHER N°)" drukt, verschijnen er telefoonnummers van andere servicediensten.



Onderhoud

Veiligheidsinstructies voor het onderhoud	78
De apparatuur reinigen	79
Periodes van inactiviteit	80
Afdanking aan het einde van de levensduur	80
Certificaties	81

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD



Alle gewone onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:

- nadat het apparaat losgekoppeld is van de stroomtoevoer en nadat de bevattende onderdelen leeggemaakt zijn (ongeveer een paar minuten);
- nadat alle onderdelen van het apparaat volledig afgekoeld zijn;
- in perfecte psychofysische conditie, na het dragen van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. hittebestendige rubberen handschoenen, oogbescherming, stofmasker (optioneel) enz.)

Dagelijks schoonmaken van de apparatuur om een adequaat niveau van hygiëne te handhaven en om te voorkomen dat roestvrij staal achteruitgaat of corrodeert.



Een dagelijkse reiniging beperkt de mogelijkheid dat vetten of etensresten die zich in de kookkamer hebben opgehoopt, niet in brand kunnen vliegen, met brandgevaar tot gevolg.

Gebruik voor het reinigen van onderdelen of accessoires GEEN:

- schurende, scherpe of puntige gereedschappen of doeken (bv. schuursponzen, schrapers, staalborstels enz.);
- waterstralen onder druk of stoomstralen;
- schurende of poederdetergenten;
- basische, agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bv. zoutzuur, zwavelzuur of bijtende soda). Deze stoffen kunnen blijvende schade veroorzaken aan de oppervlakken en de katalysatoren van de apparatuur.



Gebruik deze producten ook niet om de onderconstructie of de vloer onder de apparatuur te reinigen. Vluchtige emulsies van de verbindingen kunnen nog steeds schade veroorzaken.

DE APPARATUUR REINIGEN


Externe oppervlakken in staal, pakking van de kookkamer, sensor

⚠ Wacht tot de oppervlakken koud zijn.
Gebruik alleen een zachte doek gedrenkt in een beetje zeepwater. Spoel en droog grondig. Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen die aanbevolen worden door UNOX; producten van een ander type kunnen schade veroorzaken en bijgevolg de garantie doen vervallen*. Zie voor het gebruik de instructies van de fabrikant van de reinigingsmiddelen.

Binnenkant van de kookkamer

⚠ **Als de kookkamer niet dagelijks wordt gereinigd, is het mogelijk dat vetten of etensresten die zich in de kamer hebben opgehoopt, in brand vliegen - brandgevaar!**

Reinig de kookkamer met behulp van het reinigingsprogramma.

 Voor meer details, zie ► p. 59



Als de terminal afgesloten is, mag u **IN GEEN GEVAL** de reinigingsprogramma's gebruiken of de kamer schoonmaken met grote hoeveelheden water, om het risico op wateroverlast te vermijden.

Kunststof oppervlakken en bedieningspaneel

⚠ Wacht tot de oppervlakken koud zijn. Gebruik uitsluitend een zeer zachte doek en een kleine hoeveelheid product voor het reinigen van delicate oppervlakken.

Intern en extern glaspaneel van de deur

⚠ Wacht tot de oppervlakken koud zijn.
Gebruik alleen een zachte doek gedrenkt in een beetje zeepwater of een specifiek reinigingsmiddel voor glas. Spoel en droog grondig.



87


PERIODES VAN INACTIVITEIT

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen in acht tijdens periodes van inactiviteit:

- koppel het apparaat los van de elektriciteits-, water- en gastoevoer (ALLEEN VOOR GASOVENS);
- wrijf alle oppervlakken in roestvrij staal in met een zachte doek gedrenkt in vaselineolie;
- houd de deur van de apparatuur een beetje open.

Bij het eerste hergebruik:

- reinig de apparatuur en de accessoires zorgvuldig (zie pagina 79);
- koppel het apparaat opnieuw aan de elektriciteits-, water- en gastoevoer (ALLEEN VOOR GASOVENS);
- test de apparatuur voordat u ze opnieuw gebruikt;
- start de apparatuur gedurende ten minste 50 minuten opnieuw op zonder dat er voedsel in zit.

 Om er zeker van te zijn dat het apparaat in perfecte staat verkeert en veilig gebruikt kan worden, raden wij aan om het ten minste één keer per jaar te laten onderhouden en controleren door een bevoegd servicecentrum.

AFDANKING AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Krachtens art. 13 van het Italiaanse wetsbesluit Decreto Legislativo nr. 49 van 2014 "Toepassing van de AEEA-richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur"



De doorgestreepte vuilnisbakmarkering met een specifieke streep geeft aan dat het product na 13 augustus 2005 op de markt is gebracht en dat het aan het einde van zijn gebruiksduur niet met ander afval mag worden gelijkgesteld, maar gescheiden moet worden afgedankt.

Alle apparatuur is vervaardigd van recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd plaatwerk, koper enz.) in een percentage van meer dan 90% van het gewicht.

Maak de apparatuur onbruikbaar voor de afdanking door de stroomkabel en eventuele sluitingen van vakken of holtes (indien aanwezig) te verwijderen.

Het is noodzakelijk aandacht te besteden aan het beheer van dit product aan het einde van zijn levensduur om de negatieve effecten op het milieu te verminderen en de efficiëntie van het gebruik van de hulpbronnen te verbeteren, waarbij de beginselen van "de vervuiler betaalt", preventie, voorbereiding voor hergebruik, recycling en terugwinning moeten worden toegepast. Houd er rekening mee dat voor het onrechtmatig of onjuist verwijderen van het product de in de huidige wetgeving voorziene sancties worden toegepast.

Informatie met betrekking tot de afdanking in Italië

In Italië moet AEEA-apparatuur worden bezorgd:

aan verzamelcentra (ook wel ecologische eilanden of ecologische platforms genoemd)

aan de dealer bij wie u nieuwe apparatuur koopt, die deze gratis moet afhalen ("one on one"-afhaling).

Informatie met betrekking tot de afdanking in landen van de Europese Unie

De Europese richtlijn inzake AEEA-richtlijn is in elk land anders geïmplementeerd, dus als u zich van deze apparatuur wilt ontdoen, raden wij u aan contact op te nemen met uw lokale autoriteiten of dealer in verband met de juiste afdankingsmethode.

CERTIFICATIES

EU-conformiteitsverklaring voor elektrische en gasapparatuur

Fabrikant: UNOX S.p.A.

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

Verklaart op eigen verantwoordelijkheid dat het product

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Voor elektrische en gasovens:

voldoet aan de Machinerichtlijn 2006/42/EG door middel van de normen:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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

EN62233: 2008

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

voldoet aan de Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit EMC 2014/30/EG door middel van de normen:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Alleen voor gasovens:

voldoet aan de Europese Verordening 2016/426 door middel van de normen:

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

Assistentie

Naverkoopondersteuning 82

NAVERKOOPONDERSTEUNING

In geval van een defect moet de apparatuur worden losgekoppeld van de stroomvoorziening en moeten de in de tabel ► **H | Probleemoplossing** op pag. **83** voorgestelde oplossingen worden geraadpleegd.

Als de oplossing niet in de tabel staat, neem dan contact op met een door UNOX erkend technisch assistentiecentrum en deel de volgende gegevens mee:

- de aankoopdatum;
- **88** ► de gegevens van de apparatuur die vermeld zijn op het plaatsje met het serienummer;
- eventuele alarmberichten die op het display verschijnen.

Gegevens van de fabrikant:

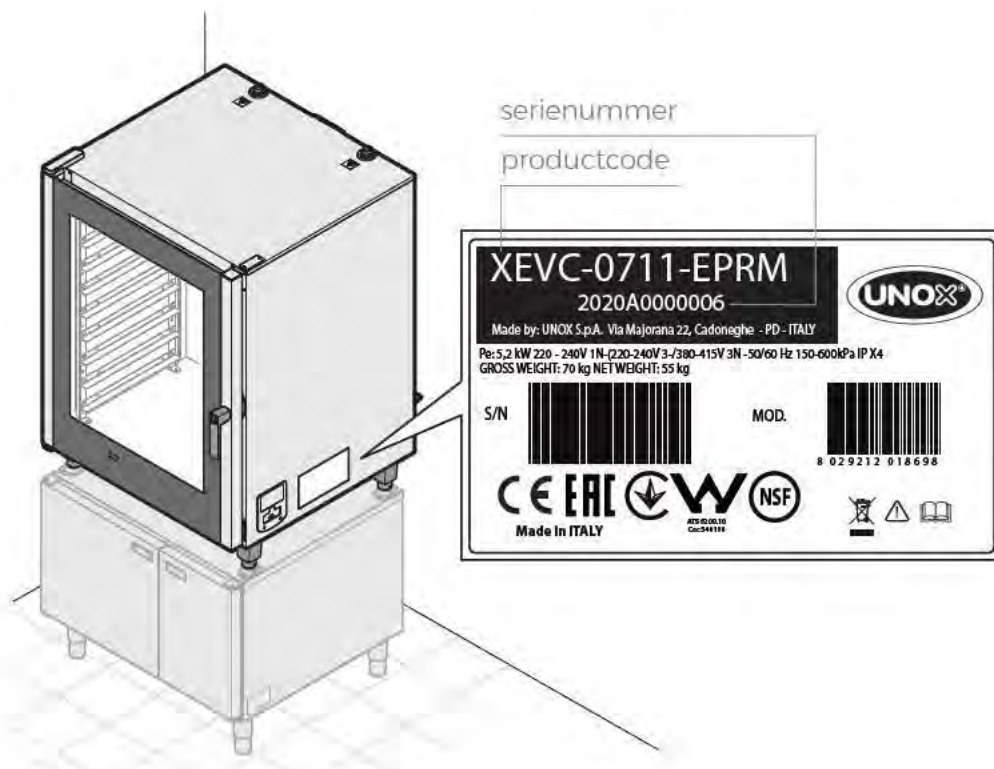
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



H | Probleemoplossing

Defect	Mogelijke oorzaak	Mogelijk herstel	Probleemoplossing
De oven is volledig uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none">■ Gebrek aan netspanning.■ Defecte apparatuur.	Controleer de netaansluiting.	Neem contact op met de klantendienst.
Er wordt geen stoom geproduceerd in de kookkamer.	<ul style="list-style-type: none">■ Watertoevoer gesloten.■ De aansluiting op het waterleidingnet of op de tank is verkeerd uitgevoerd.■ Geen water in de tank (in geval van watertoevoer uit de tank).■ Watertoevoerfilter geblokkeerd door onzuiverheden.	<ul style="list-style-type: none">■ Open de watertoevoer.■ Controleer de aansluiting op het waterleidingnet of op de tank.■ Vul de tank met water.■ Maak het filter schoon.	Neem contact op met de klantendienst.
De oven start niet nadat de deur is ingesteld en nadat de toets START / STOP is ingedrukt.	<ul style="list-style-type: none">■ De deur is verkeerd geopend of gesloten.	<ul style="list-style-type: none">■ Controleer de sluiting van de deur.	Neem contact op met de klantendienst.
Er ontsnapt water uit de pakking terwijl de deur gesloten is.	<ul style="list-style-type: none">■ Vuile pakking.■ Beschadigde pakking.■ Los handgreepmechanisme.	<ul style="list-style-type: none">■ Reinig de pakking met een vochtige doek.■ Neem contact op met een gespecialiseerde technicus voor de reparatie.	Neem contact op met de klantendienst.

App UNOX

Uw virtuele trainer **APP TOP.TRAINING**

Download de app UNOX Top.Training en ontdek stap na stap alle geheimen van het bedieningspaneel van uw nieuw oven van UNOX!



App Store



Google play



Creëer, deel, ken, verbeter.

DDC STATS (DATA DRIVEN COOKING)

DATA DRIVEN COOKING maakt het mogelijk de oven op elke moment en waar dan ook te controleren. Het is mogelijk om de werksomstandigheden in real-time te controleren, recepten te creëren en ze naar de ovens te sturen. De IA transformeert de verbruiksgegevens in nuttige informatie om het dagelijkse profijt te verbeteren.



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. z o.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.