



GEBRUIK EN ONDERHOUD (VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE INSTRUCTIES)





VEILIGHEID.....	4
ALGEMENE BEPALINGEN.....	10
GEBRUIK HANDMATIG KOKEN.....	16
GEBRUIK KOKEN MET OPGESLAGEN RECEPTEN.....	22
ONDERHOUD.....	26

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.

Wij raden u daarom aan om het voor gebruik zorgvuldig te lezen en te bewaren voor toekomstig gebruik.

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

Veiligheid

Veiligheidsinstructies voor het gebruik en het onderhoud

5

Verklaring van de pictogrammen

4

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



Advies en nuttige informatie



Verwijzing naar een ander hoofdstuk



Aardingssymbool



Equipotentiaalsymbool

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD



Algemene waarschuwingen

- Lees dit boekje zorgvuldig door voordat u de apparatuur gebruikt en onderhoudt.
- 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 stroom- en watertoevoer 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.
- 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.



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.

- 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.



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, schakel dan de stekker van het apparaat uit of koppel hem 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 oven moet dagelijks worden gereinigd, waarbij de rest van het voedsel moet worden verwijderd. Volg de gedetailleerde reinigingsinstructies op pag. 28. Het niet reinigen van de oven 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.

Algemene bepalingen

Kooktips en
waarschuwingen **10**

Bedieningspaneel **12**


Handmatig en
automatisch
koken **13**

Wat zijn de
kookstappen **13**

Hoe een waarde
instellen **14**

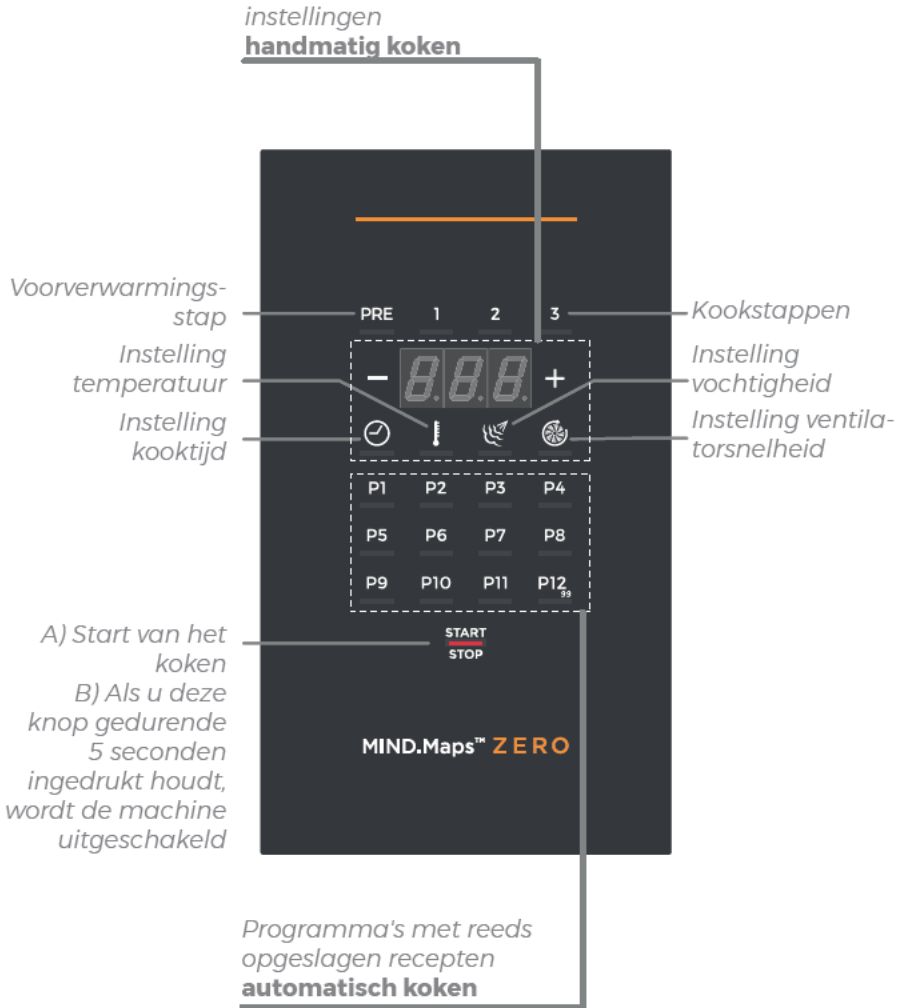
KOOKTIPS EN WAARSCHUWINGEN

- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de binnenkant van de ovenkamer en de accessoires zorgvuldig reinigen (zie pag. **28**); 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 het apparaat meer dan 15 minuten is ingeschakeld zonder dat er een bedrijfsmodus 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 omgevings-temperatuur tussen +5 °C en +35 °C.
- In het geval van een black-out of als de machine wordt uitgeschakeld, zal de apparatuur het programma hervatten wanneer het weer wordt ingeschakeld. De kooktijd kan met maximaal 2 minuten worden verlengd.

-  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.
- Vermijd het zouten van voedsel in de kookkamer. Indien niet te vermijden, reinig de oven dan zo snel mogelijk.
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol of wijn).
- Het is raadzaam om de oven altijd voor te verwarmen tot een hogere temperatuur van minstens 30°C dan voorzien voor het koken om de effecten van het warmteverlies door het openen van de deur teniet te doen.
- Voor het beste resultaat is het aan te raden de deur niet te openen tijdens het koken.
- Gebruik schalen en roosters van UNOX. Probeer het voedsel gelijkmatig op de bakplaat te schikken en voorkom overlapping of overbelasting (maximaal 5 kg per bakplaat). Verdeel de bakplaten gelijkmatig over de gehele hoogte van de kookkamer, met inachtneming van het maximale aantal dat voor elk apparaat is aangegeven.
- Volg altijd de laadvoorschriften van de oven.
- 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).
- Vloeistoffen of levensmiddelen die met warmte vloeibaar worden, moeten in recipiënten met voldoende capaciteit worden geplaatst, zodat ze tijdens het koken niet uit de recipiënt kunnen overlopen in geval van eruptief koken.
- 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.

BEDIENINGSPANEEL

Als het apparaat wordt ingeschakeld, verschijnt het HOME-scherm.



HANDMATIG EN AUTOMATISCH KOKEN

De oven die u hebt gekocht, laat u toe om **handmatig** of **automatisch** te koken.

In geval van **handmatig koken** moet de gebruiker op basis van zijn ervaring de volgende kookparameters instellen voor een of meer kookstappen (maximum drie):



kooktijd;



temperatuur in de kookkamer);



vochtinbreng;

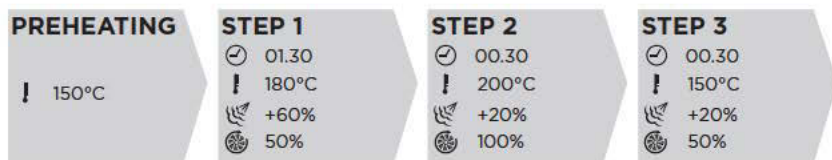


ventilatorsnelheid.

Bij het **koken met opgeslagen recepten** worden recepten gebruikt die op voorhand door de fabrikant zijn opgeslagen of eerder door de gebruiker zijn opgeslagen nadat hij ze handmatig heeft ingesteld. De oven kan tot 99 recepten opslaan (posities P1 tot P99).

WAT ZIJN DE KOOKSTAPPEN

Handmatig koken bestaat uit een **eerste voorverwarming** ("PRE" - optioneel, doch altijd aanbevolen) en door **kookstappen** (minimaal 1 tot maximaal 3), die elk worden gekenmerkt door verschillende kookparameters. Het instellen van meerdere kookstappen in plaats van slechts één zorgt voor de juiste balans tussen temperatuur, kooktijd en luchtvochtigheid: dit resulteert in betere resultaten.



- Om te beginnen met koken moet ten minste één STAP worden ingesteld.
- Voor het koken worden niet noodzakelijkerwijs alle STAPPEN gebruikt: stel daarom alleen de stappen vast die nodig zijn.
- De overgang van de ene STAP naar de andere wordt automatisch beheerd door het toestel.

HOE EEN WAARDE INSTELLEN

01 ► Met behulp van het display

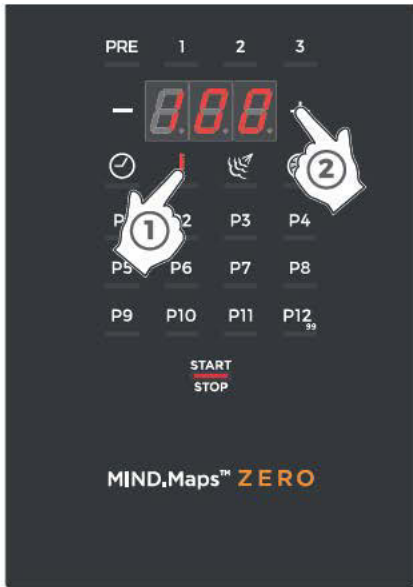
- 1 Raak het pictogram aan van de parameter die u wil wijzigen.
- 2 Raak een van de cijfers op het display aan: de waarden in de tabel worden automatisch ingesteld.

Cijfer	Ingestelde waarden
	Kooktijd 20 minuten Temperatuur 150°C Stoom 20% Ventilator 1
	Kooktijd 40 minuten Temperatuur 180°C Stoom 60% Ventilator 1
	Kooktijd 1 uur Temperatuur 220°C Stoom 100% Ventilator 2

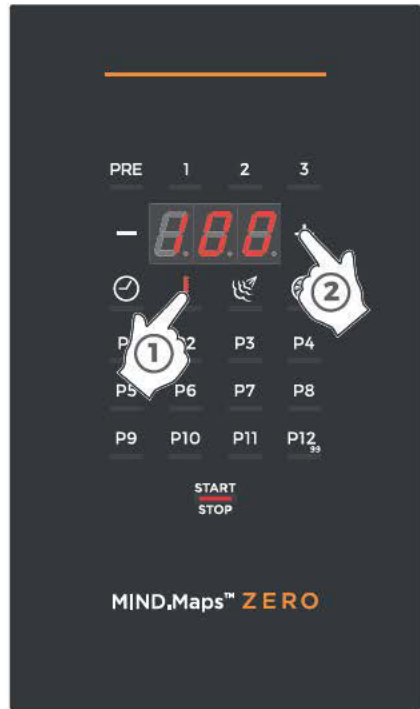
- 3 Met behulp van de toetsen **-** **+** is het mogelijk om, indien nodig, deze waarden te wijzigen.

02 ► Met behulp van de toetsen

- 1 Raak het pictogram aan van de parameter die u wil wijzigen.
- 2 Gebruik de toetsen **-** **+** om de waarde te wijzigen.



01



02

Gebruik | handmatig koken

Handmatig koken
| procedure onder
begeleiding **17**

In geval van **handmatig koken** moet de gebruiker op basis van zijn ervaring de volgende kookparameters instellen voor een of meer kookstappen (maximum drie)

kooktijd (in uren.minuten)

bereik: van 0 tot 9 uur en 59 minuten om een continue werking te verkrijgen (op het display gemarkeerd met de aanduiding "INF"), als op het display wordt weergegeven:



- 0.00, druk "-"
- 9.59, druk "+"

De duur wordt weergegeven in uren.minuten, bv. 1.30= een uur en dertig minuten
bv. 0.45= vijfenvertig minuten



temperatuur in de kookkamer (°C)
bereik: van 30°C tot 260°C



vochtinbreng in de kookkamer van 0 (geen vochtinbreng) tot 100 (stoomkoken)



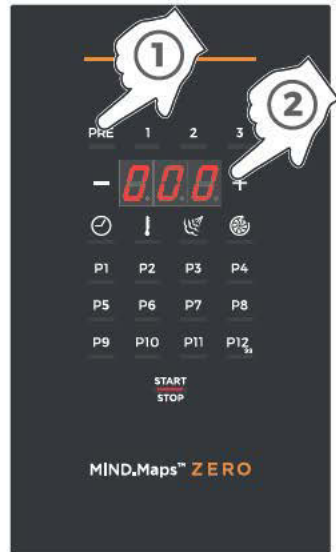
ventilatorsnelheid.

- 1 | lage snelheid, aanbevolen voor zacht koken
- 2 | maximale snelheid

Handmatig koken | PROCEDURE ONDER BEGELEIDING

03 ► Voorverwarmen instellen (facultatief)

- 1 Selecteer het pictogram “PRE” als u de voorverwarming wil instellen.
- 2 Stel de gewenste **temperatuur**-waarde in voor het voorverwarmen (wij raden een temperatuur aan die minstens 30°C hoger is dan de temperatuur die voor het koken is voorzien).



03

04 ► De kookparameters instellen

- 3 Selecteer het pictogram “1”; nu kunt u de parameters van kookstap “1” instellen.
- 4 Selecteer het pictogram “KLOK” om de **duur** van het koken in te stellen.
- 5 Stel de gewenste waarde in uren.minuten in (in het voorbeeld: een uur en dertig minuten).
- 6 7 Op dezelfde manier als bij het instellen van de duur, voer de waarde van de **kamertemperatuur, vocht** en **ventilatiesnelheid**.



04

05 ▶ de volgende stappen instellen (facultatief)

Als u de kookstappen "2" en "3" wil instellen, herhaal de stappen van punt ③ tot punt ⑥ in het vorige hoofdstuk.

Let op: in punt ③, raak het pictogram "2" aan om STAP "2" in te stellen en het pictogram "3" om STAP "3" in te stellen.



05

het koken starten of opslaan

Na het instellen van de kookparameters (duur, temperatuur enz.) is het volgende mogelijk:

■ onmiddellijk beginnen met koken

▶ de ingestelde parameters worden, aan het einde van het koken, NIET in het geheugen opgeslagen).

06 ▶ Druk op het pictogram **START STOP**:

het koken begint met de ingestelde parameters en alle rode LED-lampjes van de posities worden uitgeschakeld.

■ de ingestelde kooktijd opslaan en vervolgens starten

▶ de ingestelde parameters worden aan het einde van het koken opgeslagen. Op deze manier kunt u het recept later



06

opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen).

07 ► Om het recept op te slaan vooraleer het te starten:

- 1 zoek een vrije positie door de kleur van de LED-lampjes te observeren:
 - **LED-lampje uitgeschakeld** ► vrije positie (bv. P7)
 - **LED-lampje ingeschakeld** ► de positie bevat reeds een recept (bv. van P1 tot P6). In dit geval, als u de positie toch selecteert, wordt het reeds aanwezige recept overschreven en wordt het onomkeerbaar gewist.
- 2 Zodra de gewenste positie is geselecteerd, druk gedurende 3 seconden op de desbetreffende knop. Om de posities P13 tot P99 te selecteren, druk op P12 gedurende 3 seconden, de toets zal beginnen te knipperen, druk meerdere malen op de "+"-toets totdat de gewenste positie op het display verschijnt. Na de selectie geeft de oven een akoestisch signaal om aan te geven dat de kooktijd opgeslagen is.
- 3 Druk op het pictogram **START STOP**: het koken wordt opgestart met de ingestelde parameters.



08 ► koken

- 1 Bij voorverwarming begint de oven de kamer te verwarmen tot de ingestelde temperatuur (in het voorbeeld 180°C). Zet de gerechten tijdens deze fase NIET in de oven.
- 2 Aan het einde van het voorverwarmen geeft de oven een akoestisch signaal en knippert het LED-lampje van de oven: nu kan het voedsel in de oven geplaatst worden. Als de deur gesloten is, start STAP 1 automatisch volgens de ingestelde parameters.
- 3 Tijdens het koken kunt u de ingestelde parameters op het display bekijken door op het desbetreffende pictogram te tikken:



geeft afwisselend de ingestelde **kooktijd** en de resterende tijd weer



geeft afwisselend de ingestelde **temperatuur** en de reële temperatuur in de kamer weer

De ingestelde parameters kunnen op elk moment gewijzigd worden, zoals vermeld op pag. 17, punten van ③ tot ⑦.



De huidige stap wordt gesignaleerd door het oplichten van het desbetreffende LED-lampje.



Door op de pictogrammen te tikken krijgt u informatie over de ingestelde parameters.

09 ► einde van het koken

Het koken eindigt aan het einde van de ingestelde tijd; als u het einde wil vervroegen, druk de toets **START** lang in.

Aan het einde van het koken geeft de oven een akoestisch signaal en knippert het LED-lampje van de oven: het voedsel is klaar. Als de deur wordt geopend, gaat het lampje uit.



09

Gebruik | koken met opgeslagen recepten

Een in het geheugen opgeslagen recept oproepen 22

Een in het geheugen opgeslagen recept wijzigen 24

Bij het koken **met opgeslagen recepten**

worden recepten gebruikt die door de fabrikant zijn opgeslagen (indien van toepassing) of eerder door de gebruiker zijn opgeslagen nadat hij ze handmatig heeft ingesteld (zie vorige pagina's).

De oven kan tot 99 recepten opslaan (posities P1 tot P99).

Om terug te keren naar de modus "handmatig koken", druk na het indrukken van een willekeurige "P"-toets nogmaals op dezelfde toets.

Als bijvoorbeeld P1 wordt ingedrukt, dan wordt de modus "automatisch koken", geopend. Als P1 opnieuw wordt ingedrukt, keert u terug naar de modus "handmatig koken".

EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RECEPT OPROEPEN

①  Druk op de toets waar het recept dat u interesseert is opgeslagen ► het desbetreffende LED-lampje begint te knipperen.

 Om de posities P13 tot P99 te selecteren, druk op P12 gedurende 3 seconden, de toets zal beginnen te knipperen, druk meerdere malen op de

“+”-toets totdat de gewenste positie op het display verschijnt.

- ② Druk op het pictogram **START STOP**: het koken begint met de ingestelde parameters en alle rode LED-lampjes van de posities worden uitgeschakeld. Het kookscherm verschijnt ► zie pag. 20 en 21.



10

Wij raden u aan de onderstaande tabel te gebruiken om het recept dat u interesseert gemakkelijker te vinden.

	Naam recept	P	STAP 1			STAP 2			STAP 3				
P1													
P2													
P3													
P4													
P5													
P6													
P7													
P8													
P9													
P10													
P11													
P12													
P13													

EEN IN HET GEHEUGEN OPGESLAGEN RECEPT WIJZIGEN

11 ▶

- 1 Druk op de toets van het **programma** dat u wil wijzigen: het LED-lampje begint te knipperen.
 - ⊕ Om de posities P13 tot P99 te selecteren, druk op P12 gedurende 3 seconden, de toets zal beginnen te knipperen, druk meerdere malen op de "+"-toets totdat de gewenste positie op het display verschijnt.
- 2 Selecteer de **STAP** die u wil wijzigen.
- 3 Selecteer de **parameter** die u wil wijzigen.
- 4 Voer de nieuwe waarde in met behulp van de "+" en "-"-toetsen.

12 ▶ Nu is het mogelijk om:

- 5A **het gewijzigde programma te overschrijven** ▶ het reeds aanwezige recept wordt permanent gewijzigd.
Houd dezelfde toets gedurende 3 seconden ingedrukt.
- 5B **een nieuw programma op te slaan** ▶ het nieuwe programma is hetzelfde als het oorspronkelijke programma, met uitzondering van de aangebrachte wijzigingen.
Houd opnieuw gedurende 3 seconden de toets ingedrukt die overeenkomt met de gewenste positie: als het programma rood gemarkeerd is, betekent dit dat het al bezet is: als u het programma toch selecteert, wordt het reeds aanwezige recept overschreven en wordt het onomkeerbaar gewist.



In dit voorbeeld wordt het programma P7 gewijzigd, door de temperatuur van STAP2 van 180° naar 200°C te verhogen.

11



Als u de toets P7 opnieuw indrukt, wordt het programma overschreven en bijgevolg permanent gewijzigd. Dit betekent dat het P7-programma vanaf dit moment een temperatuur heeft van 200°C in plaats van 180°C.



Door een andere positie te kiezen, bijvoorbeeld P8, behoudt programma P7 de oorspronkelijke parameters (d.w.z. de temperatuur op 180°C), terwijl programma P8 dezelfde parameters zal hebben als P7, behalve dat de temperatuur 200°C bedraagt.

12

Onderhoud

Veiligheidsinstructies voor het onderhoud 26

Gewone reiniging 28

Periodes van inactiviteit 29

Afdanking aan het einde van de levensduur 29


Certificaties 30

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

 Alle gewone onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:


- nadat het apparaat losgekoppeld is van de stroomtoevoer;
- 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 of zwavelzuur/bijtende soda). Deze stoffen kunnen blijvende schade veroorzaken aan de oppervlakken en de katalysatoren van de apparatuur.

 Gebruik deze stoffen ook niet om de onderconstructie/vloer onder de apparatuur te reinigen: vluchtige emulsies van de verbindingen kunnen nog steeds schade veroorzaken.

GEWONE REINIGING

Externe oppervlakken in staal, pakking van de kookkamer



Wacht tot de oppervlakken koud zijn.

Gebruik alleen een zachte doek gedrenkt in een beetje zeepwater.

Spoel en droog grondig.

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 dagelijks om een hoog hygiëneniveau te handhaven en om de glans van het staal en de prestaties van het apparaat langdurig te behouden. Bovendien kunnen vetdeeltjes of etensresten tijdens het koken in brand vliegen en lichamelijke letsels en schade aan het toestel zelf veroorzaken. De reiniging moet altijd uitgevoerd worden als de kookkamer koud is met behulp van een zachte doek, gedrenkt in warm zeepwater. Eindig met een spoeling en droog.

Kunststof oppervlakken en bedieningspaneel

Gebruik uitsluitend een zeer zachte doek en een kleine hoeveelheid product voor het reinigen van delicate oppervlakken. Volg de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Intern en extern glaspaneel van de deur



Wacht tot de glaspanelen koud zijn.

Gebruik alleen een zachte doek gedrenkt in een beetje zeepwater of een specifiek reinigingsmiddel voor glas. Spoel en droog grondig.

PERIODES VAN INACTIVITEIT

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen in acht tijdens periodes van inactiviteit:

- koppel de apparatuur los van de stroomtoevoer;
- 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 accessoires grondig (zie pag. 28);
- koppel de apparatuur opnieuw aan op de stroomtoevoer;
- 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 elektrisch materiaal

Fabrikant: UNOX S.p.A.

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

Verklaart onder eigen verantwoordelijkheid dat het product

ZERO MIND.Maps™

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

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



Assistentie

Naverkooponder-
steuning **32**

Alarmen en
waarschuwingen **34**

NAVERKOOPONDERSTEUNING

In geval van een defect moet de apparatuur worden losgekoppeld van de stroomvoorziening en moeten de in de tabel ► **A | Probleemoplossing** op pag. **35** 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;
- **13** ► 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:

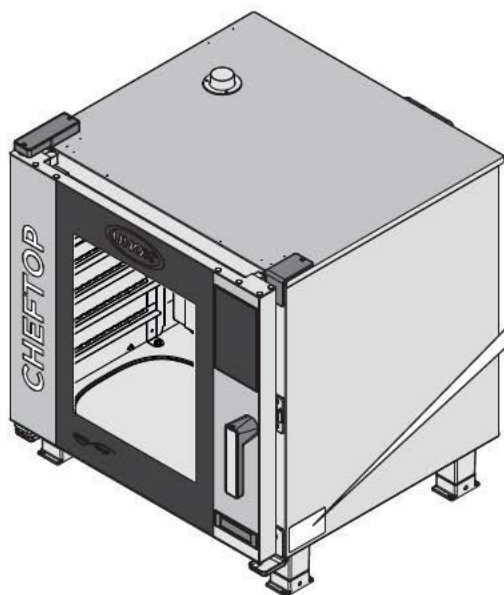
UNOX S.p.A.

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



serienummer

productcode



ALARMEN EN WAARSCHUWINGEN

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

- Waarschuwingberichten (**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.

ALARM	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
A01	Alarm verwarmingsmotoren	De oven stopt elke werkingscyclus en verhindert verdere instellingen op het display	Neem contact op met de klantendienst
A02	Alarm veiligheids-thermostaat		
A04	Alarm communicatieverlies met kap		

MELDING	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
U01	Temperatuur kaart oven	De apparatuur blijft werken, maar sommige functies kunnen worden uitgeschakeld	Neem contact op met de klantendienst
U16	Communicatiefout		

A | Probleemoplossing

Defect	Mogelijke oorzaak	Mogelijk herstel	Probleemoplossing
De oven is volledig uitgeschakeld.	<ul style="list-style-type: none">■ Gebrek aan netspanning.■ Defecte apparatuur.	<ul style="list-style-type: none">■ Controleer de netaansluiting.	
Het koken start niet	<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.	
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.
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.	

De fabrikant behoudt zich het recht voor om te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving verbeteringen aan de apparatuur of accessoires aan te brengen. De gehele of gedeeltelijke reproductie van dit boekje is verboden zonder toestemming van de fabrikant. De vermelde afmetingen zijn indicatief en niet bindend. In geval van geschillen is de oorspronkelijke taal van de handleiding het Italiaans. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele vertaalfouten/interpretatiefouten.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a

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

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.

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

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

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

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA

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

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.

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

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH

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

IE - IRELAND
UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA

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

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH

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

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.

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

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

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

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.

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

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

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

RU - РОССИЯ, ПРИВАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ

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

SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB

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

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL

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

AMERICA

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

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

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA

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

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA

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

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.

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

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

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA

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

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES

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

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC

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

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.

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

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

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

TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN

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

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

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

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

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

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

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

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

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA

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

unox.com



LI923A0

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