



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

HANDLEIDING VOOR HET GEBRUIK

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Beste klant,
wij bedanken u dat u een oven van de lijn **BAKERLUX SHOP.Pro™** heeft gekozen.

Deze ovens zijn het resultaat van de continue research van Unox om zo klein mogelijke afmetingen te combineren met uitstekende prestaties, alsook een buitengewoon beheer van het kookproces in alle mogelijke gebruiks- en laadomstandigheden.

De ovens **BAKERLUX SHOP.Pro™** gebruiken de beste door UNOX geoptimaliseerde technologieën, die voortkomen uit de samenwerking met de meest geavanceerde chefs en onderzoeksinstituten ter wereld. Een uitgebreid assortiment beschikbare accessoires maakt er een uitzonderlijk veelzijdig instrument van en vereenvoudigt het werk in de keuken.

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

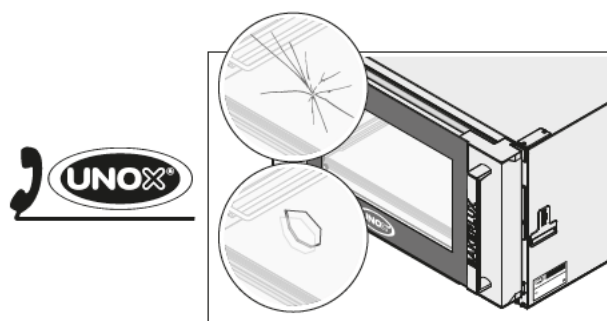
INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	4
ALGEMENE RICHTLIJNEN VOOR HET GEBRUIK.....	5
Kooktips.....	5
GEBRUIK OVEN	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	8
MENU SET	10
De kookparameters instellen.....	11
Handmatig koken instellen	11
Start het koken.....	14
Einde van het koken	18
Een kookproces opslaan.....	19
MENU MULTI.TIME	22
Voorbeeld werking.....	22
New multi.time: een nieuw multi.time-kookproces instellen en opslaan.....	23
My Multi.time	25
My Menu.....	26
Meer informatie: "Nieuw Menu".....	26
MENU PROGRAMS.....	27
MENU READY.COOK	28
MENU CHEFUNOX	29
MENU DCC STATS	31
INSTELLINGEN.....	33
GEBRUIK AANGESLOTEN RIJSKAST.....	40
MENU SET	42
De rijsparementen instellen	43
Handmatig rijzen instellen	43
Het rijzen starten	45
Einde rijzen.....	47
MENU MULTITIME	48
ONDERHOUD	54
Externe oppervlakken in staal, pakking van de kookkamer.....	54
Binnenkant van de kookkamer	54
Kunststof oppervlakken en bedieningspaneel.....	54
Intern en extern glaspaneel van de deur.....	54
Naverkoopondersteuning	55
Communicatie oven-gebruiker.....	56
Periodes van inactiviteit.....	57
Afdanking aan het einde van de levensduur	57
Certificaties	57

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Veiligheidsvoorschriften

- Het gebruiken en reinigen van de oven op een andere manier dan de manier die vermeld wordt in deze handleiding wordt als oneigenlijk beschouwd en kan schade, lichamelijk letsel of dodelijke ongevallen veroorzaken, maken de garantie* ongeldig en ontslaan UNOX van elke aansprakelijkheid.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud moeten door de gebruiker zelf worden uitgevoerd en mogen niet door kinderen worden uitgevoerd die niet onder toezicht staan.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- 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 wattertoevoer 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.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Om brandwonden te voorkomen mag u geen containers gebruiken die gevuld zijn met vloeistoffen of voedingsmiddelen die vloeibaar worden door verhitting op rekken die zich hoger dan 1,6 meter boven de vloer bevinden.
- Deze apparaten zijn bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen en niet voor continue voedselproductie op industriële schaal;
- De instructie met betrekking tot personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met gebrek aan ervaring en kennis is niet van toepassing.
- Het meegeleverde label inzake brandgevaar moet na de installatie op de voorkant worden aangebracht op een hoogte van 1,6 m of hoger boven de vloer.
- Als u de deur moet openen, ga dan uiterst langzaam en voorzichtig te werk en let op de hete dampen die uit de kookkamer ontsnappen.
- Draag voor het verplaatsen van schalen, accessoires en andere voorwerpen in de kookkamer altijd beschermende thermische kleding die geschikt is voor het gebruik in kwestie.
- Ga uiterst voorzichtig te werk als u de bakplaten uit de ovenkamer verwijdert.
- 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.
- 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!**



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.
- Plaats geen warmtebronnen (bv. grills, frituses enz.), licht ontvlambare of brandbare stoffen in de buurt van het apparaat (bv. diesel, benzine, flessen alcohol enz.).
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol).
- Zorg ervoor dat de kookkamer altijd schoon is door ze dagelijks na elke kookbeurt te reinigen: vetten of etensresten in de kookkamer kunnen in brand vliegen als ze niet worden verwijderd!



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.



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).

*Voor meer details zie de pagina Garantie op de website www.unox.com

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Algemene richtlijnen voor het gebruik



Lees voor het gebruik van de apparatuur het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften"

- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de binnenkant van de ovenkamer en de accessoires zorgvuldig reinigen (zie pag. 54); 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 standby-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.
- 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.**

KOOKTIPS

- Gebruik bakplaten en grills van UNOX en probeer het voedsel er zo gelijkmatig mogelijk op te schikken. Vermijd het overlappen of overbelasten van voedingsmiddelen.
- 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.
- Open de deur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer het voedsel gelijkmatig op de bakplaten te schikken en voorkom overlapping of overbelasting (maximaal 10 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).
- 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.

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.

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Gebruik oven



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 pag. 10



MULTITIME

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 pag. 27



PROGRAMS

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

+ Meer details op pag. 27



READY.COOK

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

+ Meer details op pag. 28



CHEFUNOX

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

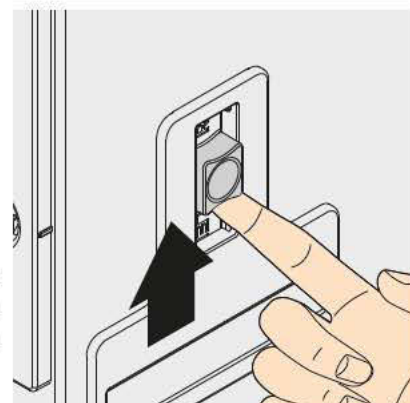
+ Meer details op pag. 29



GEGEVENS

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

+ Meer details op pag. 31



In het geval van een black-out is het mogelijk de deur de ontgrendelen door op de knop aan de zijkant van de oven te drukken.

Keert terug naar het hoofdscherm

Keert terug naar de vorige pagina

Opent de deur van de oven



Instelling gebruikersparameters (datum/uur, meeteenheid enz.)
hoofdst. "Instellingen" op pag. 33

Verlaagt de waarden

Met deze oven kunt u met behulp van één bedieningspaneel ook de aangesloten **rijskast** controleren. Om de rijskast te gebruiken, raak het pictogram onderaan aan (PROVER).

Verhoogt de waarden

De toets **START STOP** start/stop een kookprogramma

hoofdst. "Start het koken" op pag. 14



wifiverbinding actief



3G-verbinding actief



ethernetverbinding actief



wifiverbinding NIET actief

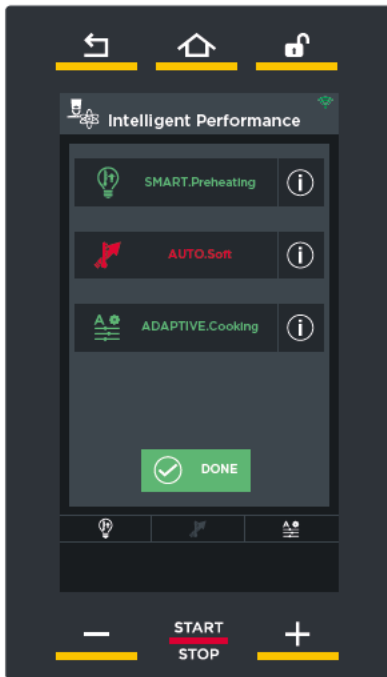


3G-verbinding NIET actief



ethernetverbinding NIET actief

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Met de „UIP“-technologie kan de oven, als de functie geselecteerd is, constant elk voorverwarmings- en kookproces **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 zonder de tussenkomst van de operator: dit alles resulteert in een perfect kookresultaat.

Beschikbare functies:

SMART.Preheating

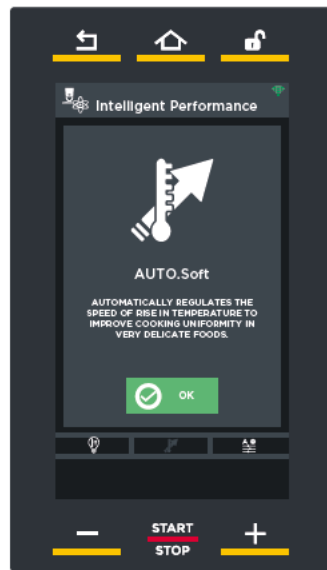
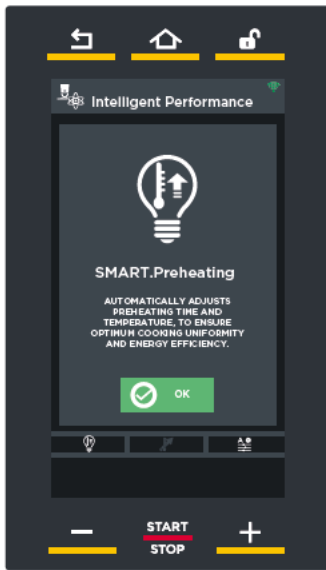
Regelt automatisch de duur en de temperatuur van de voorverwarming om een zo gelijkmatig mogelijk kookproces en energieverbruik te garanderen.

AUTO.Soft

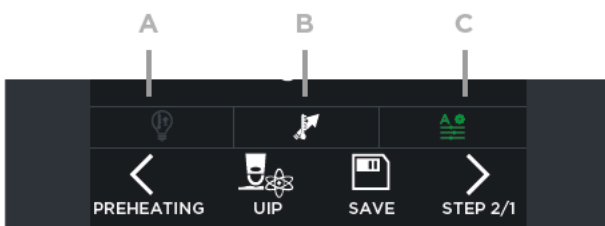
Regelt automatisch de snelheid van de temperatuurtoename om de gelijkmatigheid van het kookproces te verbeteren in geval van delicate kookprocessen.

ADAPTIVE.Cooking

Optimaliseert 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.



Tijdens het koken leveren de pictogrammen onderaan de oven nuttige informatie:



- A) De UIP-functie is NIET geactiveerd (ze zal nooit het kookproces verbeteren)
- B) De UIP-functie is actief, maar grijpt op dit moment niet in op het koken
- C) De UIP-functie is actief en grijpt op dit moment in op het koken



Menu Set

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



kooktijd (in uren.minuten);



temperatuur in de kookkamer (°C)



vochtinbreng



ventilatorsnelheid.

Nadat u de kookparameters heeft ingesteld (duur, temperatuur enz.) kunt u onmiddellijk beginnen met koken of het ingestelde recept opslaan: op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen.



hoofdst. Een kookproces opslaan op pag. 19

The screenshot shows the 'Menu Set' screen with the following elements and callouts:

- Navigation:** Back, Home, and Lock icons at the top.
- SET:** A central button with a hand icon and a Wi-Fi signal indicator.
- STEP 1/3:** A notification bell icon.
- KOOKTIJD:** A clock icon and a digital display showing '0:09:00'. Callout: 'KOOKTIJD (van 0 minuten tot 9h:59min:59sec en daarna ONEINDIG, ofwel continue werking van de oven). Het koken eindigt als de ingestelde tijd bereikt is.'
- TEMPERATUUR:** A thermometer icon and a digital display showing '230 °C'. Callout: 'TEMPERATUUR in de kamer (van 30°C tot 260°C).'
- STEAM.Maxi™:** A steam icon and a percentage display showing '80 %'. Callout: 'Toevoer stoom in de kamer'.
- VENTILATORSNELHEID:** A fan icon and a numerical display showing '2'. Callout: 'Slaat de ingestelde parameters op'.
- Bottom Bar:** Includes 'PREHEATING', 'UIP', 'SAVE', and 'STEP 2/1' buttons. Callouts: 'De pictogrammen geven aan welke UIP-functies actief zijn' and 'Instelling voorverwarming'.
- START STOP:** A large central button with minus and plus signs. Callout: 'Instelling STAPPEN 2 tot 9'.
- Additional Callouts:**
 - 'Door het pictogram aan te raken wordt het geluidssignaal aan het einde van elke stap geactiveerd/gedeactiveerd. groen= geluidssignaal geactiveerd, grijs= geluidssignaal gedeactiveerd. Verder kan de functie MULTIPRODOTTO geactiveerd worden' (with callout 'zie pag. 20').
 - 'Het pictogram geeft de STAP aan die ingesteld wordt.' (with callout 'hoofdst. "handmatig koken instellen" op pag. 11').
 - 'Slaat de ingestelde parameters op' (with callout 'hoofdst. "Een kookproces opslaan" op pag. 19').

1 DE KOOKPARAMETERS INSTELLEN

CURSORMODUS (zie fig. S1)

- 1 Raak het pictogram aan van de parameter die u wil wijzigen: de kleur verandert.
- 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.

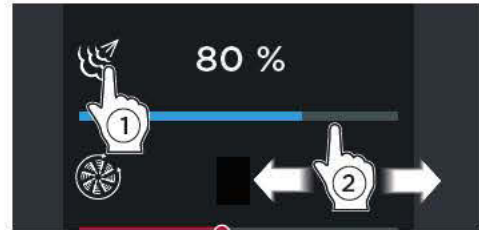


fig. S1

TOETSENMODUS (zie fig. S2)

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

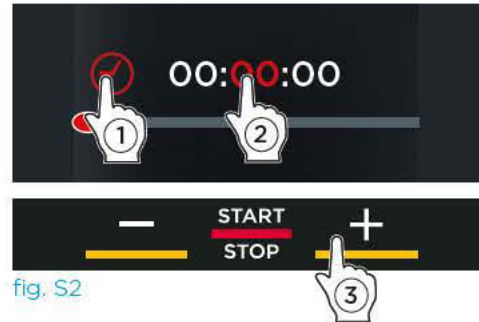


fig. S2

2 HANDMATIG KOKEN INSTELLEN

Handmatig koken bestaat uit minimum 1 en maximum 9 stappen, die elk worden gekenmerkt door verschillende kookparameters + een voorverwarming ("PREHEATING"), die vrijblijvend is doch aangeraden wordt.

! 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.



2A INSTELLING VOORVERWARMING

Om de voorverwarmingsstap in te stellen:

- 1 raak het symbool **<** aan (zie fig. S3)
- 2 fig. S4: raak het pictogram "TEMPERATUUR" of "DELTA T" aan;
- 3 fig. S4: gebruik de "TOETSEN + en -" om de gewenste waarde in te stellen: als u wenst dat de voorverwarming niet onderbroken wordt als de ingestelde temperatuur wordt bereikt, kunt u een tijd invoeren door de cursor van het veld "KLOK" te verslepen.

- 4 fig. S4: raak het symbool **>** aan om terug te keren naar het scherm met de parameterinstellingen.

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal (indien geactiveerd*) het einde van de voorverwarmingsstap weer.

! 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.



fig. S3

fig. S4

Als er een tijd wordt ingevoerd, behoudt (HOLD) de oven, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, deze gedurende de ingestelde tijd voor STAP 1 start

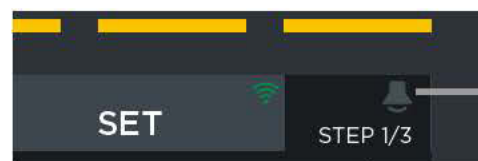


fig. S5

Stap in instelling

* Door de toets aan te raken wordt het geluidssignaal aan het einde van de stappen **geactiveerd** (groen pictogram) of **gedesactiveerd** (wit pictogram)

2B INSTELLING PARAMETERS

Stel het volgende in:

- 1 de **duur van het koken** (van 0 minuten tot 9h:59min:59sec, daarna **ONEINDIG**, ofwel continue werking van de oven): het koken is voltooid als de ingestelde tijd bereikt is.
- 2 de **kooktemperatuur** (van 30°C tot 260°C).
- 3 de **afgifte (STEAM.Maxi™)** van **stoom** in de kamer;
- 4 de **snelheid van de luchtstromen**.

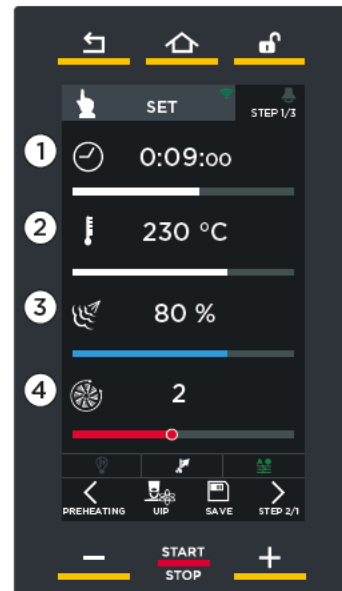



fig. S6

2C INSTELLING VOLGENDE STAPPEN (INDIEN NOODZAKELIJK)

Als de instelling van de eerste stap voltooid is, raak één of meerdere keren het symbool  aan als u nog andere stappen wil instellen (fig. S7A).

De aanduiding bovenaan rechts geeft de stap weer tijdens de instelling (bv. STAP 1/1)(fig. S7B).

- ! Om te beginnen met koken moet ten minste één STAP worden ingesteld.
- ! Voor het koken worden niet noodzakelijkerwijs alle negen 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.

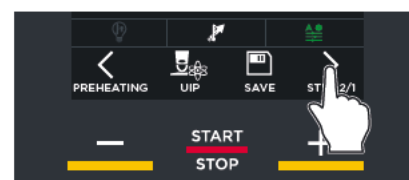


fig. S7A

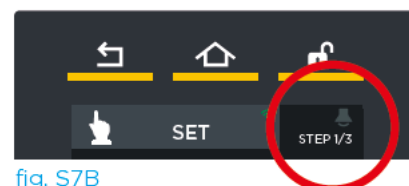


fig. S7B

2D KIEZEN OF U GEBRUIK WIL MAKEN VAN DE UIP-TECHNOLOGIE (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

De functies activeren:

- ① Raak het pictogram "UIP" (fig. S8) aan.
- ② Er verschijnt een scherm (fig. S9) dat alle beschikbare functies opsomt.
- ③ Klik op de naam van de functies die u wil activeren/deactiveren (in het voorbeeld wordt de functie SMART.Preheating gedeactiveerd): de naam en het desbetreffende pictogram onderaan kleuren wit, wat aangeeft dat de functie, indien nodig, kan ingrijpen op het koken/voorverwarmen, die zullen later gestart worden.

groen pictogram: functie actief
rood pictogram: functie niet actief (bv. AUTO SOFT).

- ④ Klik op het groene pictogram "Klaar (Done)".
- ⑤ Als u op de toets  klikt, verschijnen er schermen die beknopte informatie geven over de geselecteerde functie.

Weergave tijdens het koken:

Tijdens het koken geven de pictogrammen onderaan de status van de functie weer:

- A)** De UIP-functie is NIET geactiveerd (ze zal nooit het kookproces/voorverwarmen verbeteren)
- B)** De functie is actief, maar grijpt op dit moment niet in op het koken/voorverwarmen
- C)** De functie is actief en grijpt op dit moment in op het koken/voorverwarmen

Variaties tijdens een kookprogramma

Als u tijdens een kookprogramma variaties wil uitvoeren, bijvoorbeeld een technologie activeren die nog niet geactiveerd was, volstaat het om als volgt te handelen:



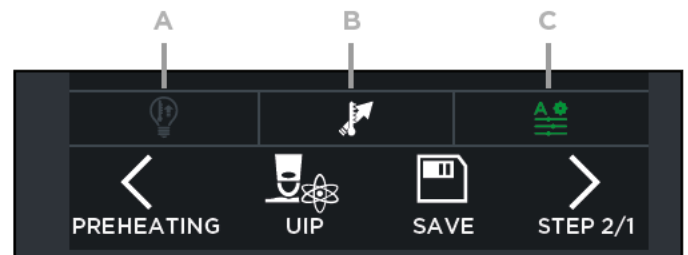
Klik op de naam van de functies die u wil activeren
groen pictogram: functie actief
rood pictogram: functie niet actief (bv. AUTO SOFT).



fig. S8

fig. S9

De functies SMART.Preheating en ADAPTIVE.Cooking zijn standaard altijd actief aangezien het gebruik ervan altijd aangeraden wordt.



OVEN

3 START HET KOKEN

Druk op de toets "START/STOP" om het koken te starten volgens de ingestelde parameters.

Op het display kunnen drie verschillende schermen verschijnen:

- 3A **voorverwarming** (indien voorzien)
 - **klassiek** (zonder het gebruik van de UIP-technologie) of
 - **UIP** (met het gebruik van de UIP-technologie)
 wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen;
- 3B **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;
- 3C **het huidige koken:** in dit geval betekent dit dat er geen voorverwarming is ingesteld en dat de kamer niet afgekoeld moet worden. U dient de gerechten onmiddellijk in de oven te plaatsen.

3A VOORVERWARMING

Als het koken een **klassieke voorverwarming** vereist (zonder het gebruik van de UIP-technologie), verschijnt het scherm **A) fig. S10** dat aangeeft:

- ① de verstreken tijd en ontbrekende tijd tot het einde van het de voorverwarming (schatting);
- ② de huidige temperatuur in de kookkamer en de temperatuur die ingesteld is voor de voorverwarming;
- ③ hiermee kunt u de huidige klassieke voorverwarming veranderen in de voorverwarming met UIP-technologie (zie pag. 8)
- ④ de mogelijkheid om de voorverwarming "over te slaan";
- ⑤ de mogelijkheid om de parameters van de volgende STAPPEN te bekijken/wijzigen.

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer (als deze is ingesteld,  groen pictogram*) en verschijnt er een scherm **B) fig. S11** dat voorstelt om de producten in de oven te plaatsen.

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

- ! * Door het pictogram  bovenaan rechts aan te raken, verandert het van kleur:
 - groen**= als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer.
 - grijs**= geluidssignaal gedeactiveerd

fig. S10 **A**

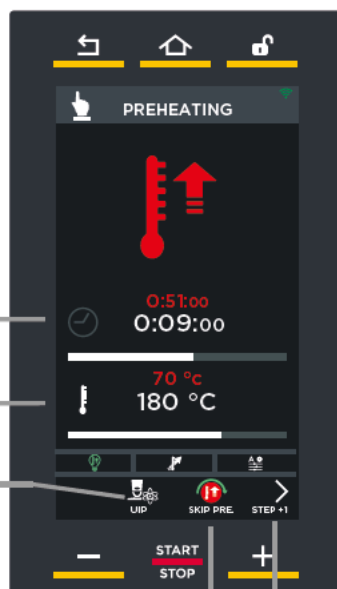
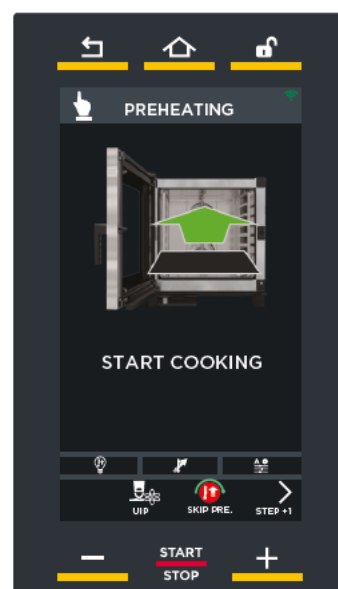


fig. S11 **B**



- ① Verstreken tijd en ontbrekende tijd tot het einde van het de voorverwarming (schatting)
- ② Ingestelde voorverwarmingstemperatuur en huidige temperatuur
- ③ Hiermee kunt u de huidige klassieke voorverwarming veranderen in de voorverwarming met UIP-technologie (zie pag. 8)
- ④ Maakt het mogelijk om de voorverwarming "over te slaan", ook al is deze ingesteld
- ⑤ Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN

3A Als het koken een **UIP-voorverwarming** vereist (met het gebruik van de UIP-technologie), verschijnt het scherm:

A) als de temperatuur in de kookkamer lager is dan de temperatuur die ingesteld is voor de voorverwarming
B) als de temperatuur in de kamer gelijk is of een beetje hoger dan de temperatuur die ingesteld is voor de voorverwarming; in dit geval kunnen de producten die gekookt moeten worden onmiddellijk ingevoerd worden.

fig. S6

Het voorverwarmingsscherm UIP geeft het volgende weer:

- ① de verstreken tijd en ontbrekende tijd tot het einde van het de voorverwarming (schatting);
- ② de huidige temperatuur in de kookkamer en de temperatuur die ingesteld is voor de voorverwarming;
- ③ hiermee kunt u de huidige voorverwarming met UIP-technologie veranderen in de klassieke voorverwarming
- ④ de mogelijkheid om de parameters van de volgende STAPPEN te bekijken/wijzigen.

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer (als deze is ingesteld,  groen pictogram*) en verschijnt er een scherm **B)** fig. S13 dat voorstelt om de producten in de oven te plaatsen.

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

- ! * Door het pictogram  bovenaan rechts aan te raken, verandert het van kleur:
groen= als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer.
grijs= geluidssignaal gedeactiveerd

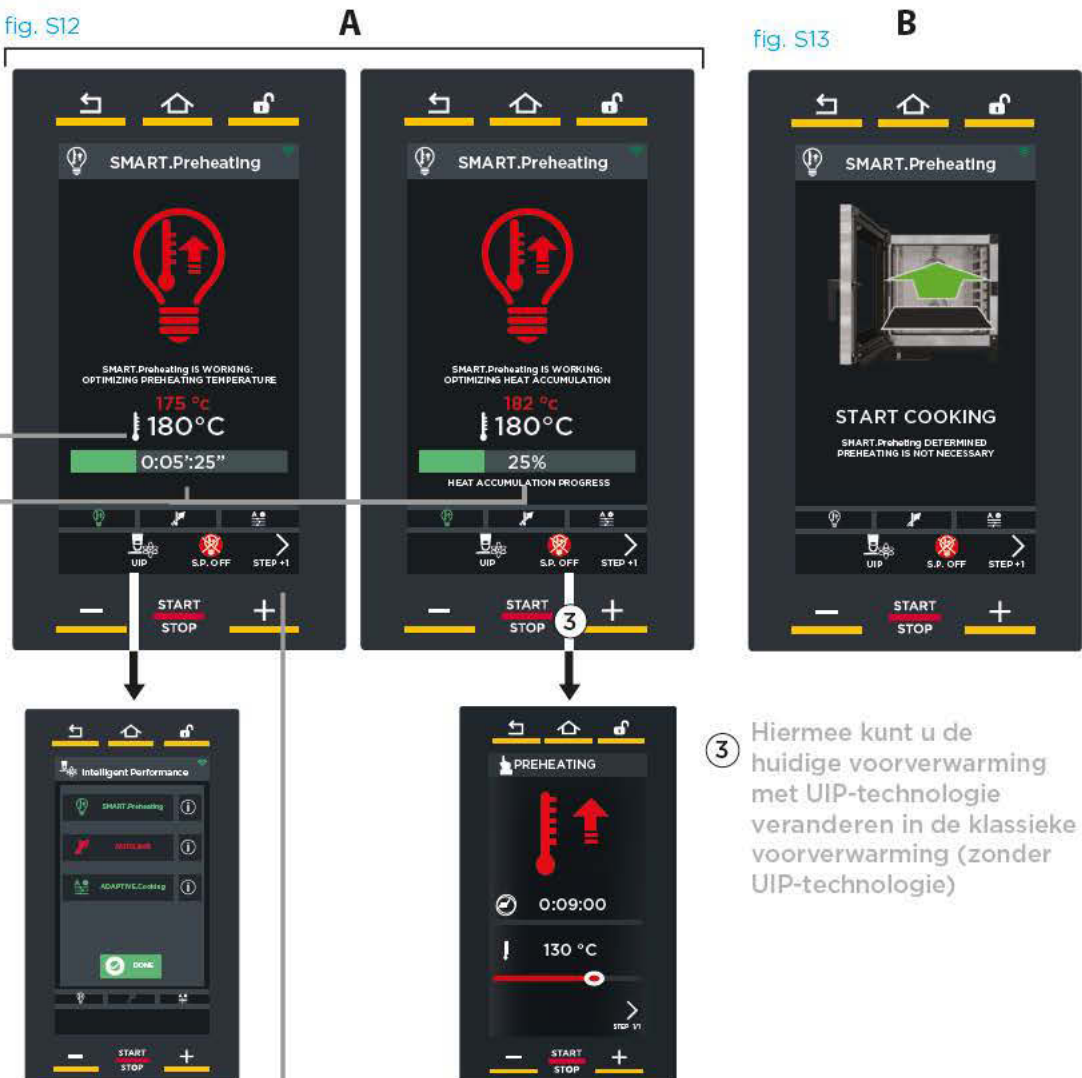


fig. S12 **A** fig. S13 **B**

② Ingestelde voorverwarmingstemperatuur (in het wit) en huidige temperatuur (in het rood)

① Ontbrekende tijd tot het einde van het de voorverwarming (hypothese) of progressief percentage in uitvoering (bv. 25% van de voorverwarming)

③ Hiermee kunt u de huidige voorverwarming met UIP-technologie veranderen in de klassieke voorverwarming (zonder UIP-technologie)

④ Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN

3B

KOELING

Als bij de start van het koken de temperatuur die in de kamer gemeten wordt hoger is dan de ingestelde temperatuur (bv. omdat de oven continu werkt), verschijnt het scherm **fig. S14**.

Dit geeft aan dat de oven de kookkamer aan het afkoelen is: wacht altijd tot deze fase voltooid is voor u gerechten in de oven plaatst om te koken.

Als de kamer afgekoeld is, start automatisch het kookproces.

Ingestelde voorverwarmingstemperatuur (in het wit) en huidige temperatuur (in het rood)

Ontbrekende tijd tot het einde van de koeling (schatting)

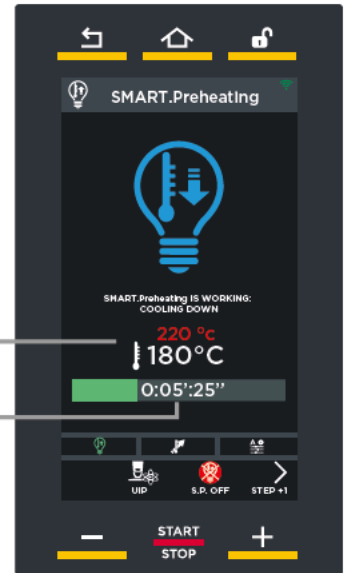
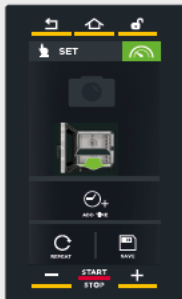



fig. S14



Als u het koken voortijdig wil onderbreken, houd de toets "START/STOP" langdurig (ongeveer 4-5 seconden) ingedrukt.

Verdere details: verbruiksmeter



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.

Verdere details: blokkering display



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



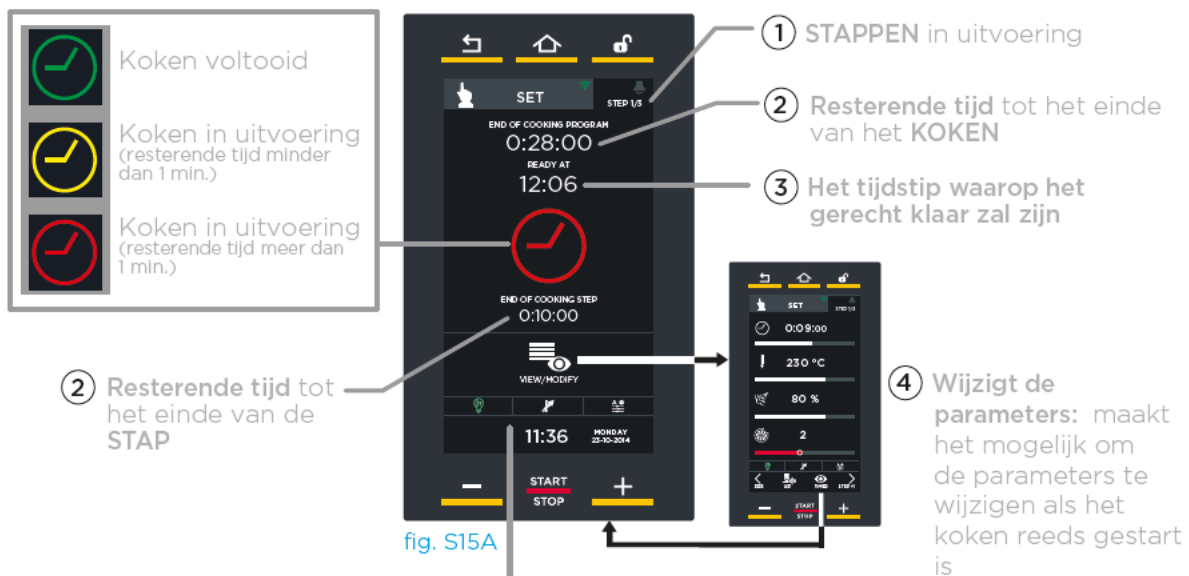
Als de deur langdurig geopend blijft, wordt het display automatisch ontgrendeld na een tijd die door de operator werd ingesteld (zie pag. **33**).

3C KOKEN

! Het einde van elke stap en het **automatisch** overschakelen naar de volgende stap, indien die ingesteld is, wordt gemeld met een kort geluidssignaal (indien actief).

Het scherm geeft het volgende weer:

- ① de STAP in uitvoering;
- ② de resterende tijd tot het einde van het koken/de stap;
- ③ het tijdstip waarop het gerecht klaar zal zijn;
- ④ de mogelijkheid om toegang te krijgen tot de wijzigingen van de parameters nadat het koken gestart is of het voortijdig beëindigen van het koken door de duur in te stellen op "00:00:00".



! Als u het koken voortijdig wil onderbreken, houd de toets "START/STOP" langdurig (ongeveer 4-5 seconden) ingedrukt.

4 EINDE VAN HET KOKEN

Het koken eindigt als de ingestelde tijd bereikt is: het einde van het koken wordt aangegeven met een geluidssignaal (indien actief) en het verschijnen van het scherm [fig. S13](#).

Het scherm laat het toe:

- ① het zopas voltooide recept op te slaan;
- ② het zopas voltooide recept te herhalen met dezelfde parameters;
- ③ de laatste ingestelde stap te herhalen en de duur ervan te wijzigen.

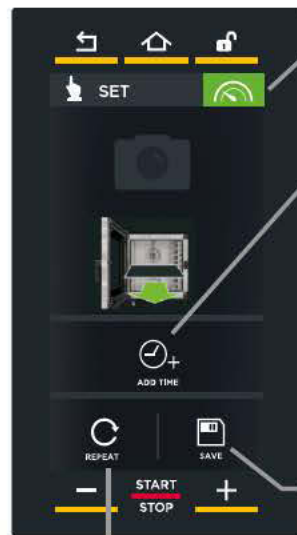


fig. S13

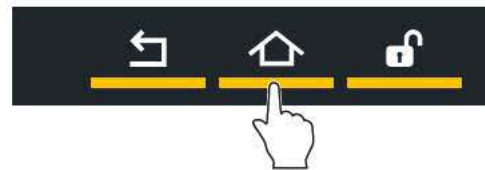
Geeft het verbruik weer van elektriciteit, water en de HACCP-gegevens.

③ Herhaalt de laatste stap die ingesteld is en voegt standaard één minuut toe (wijzigbare waarde)

① Slaat het zopas voltooide kookproces op [zie hoofdst. Een kookproces opslaan op pag. 19](#)

② Herhaalt het koken dat zopas afgelopen is, met dezelfde parameters

! Als u het recept niet wil opslaan, druk op de "HOME"-toets om terug te keren naar de hoofdpagina.



5 EEN KOOKPROCES OPSLAAN

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.

U kunt het recept opslaan nadat de kookparameters zijn ingesteld (duur, temperatuur enz.) of als het koken afgelopen is door, in beide gevallen, de toets "SAVE" aan te raken.

 **Voor meer details, zie hoofdst. Einde van het koken op pag. 18**

Om de opgeslagen recepten op te roepen, zie het hoofdst. "PROGRAMS" op pag. 27.



Door de verschillende symbolen van het scherm fig. S14 aan te raken is het mogelijk om:

- ① de naam van het recept (bv. BRIOCHE) toewijzen en bevestigen met "OK" (fig. S15);
- ② wijs een foto toe aan het recept, u kunt hierbij kiezen uit de lijst met beschikbare foto's (fig. S16);
- ③ wijs een bakplaat toe aan het recept, u kunt hierbij kiezen uit de lijst met beschikbare platen (fig. S17);
- ④ sla het recept op met de ingestelde parameters (naam, foto enz.).

Na afloop van de instellingen verschijnt het scherm fig. S18.

Een druk op de toets "SAVE" opent het scherm fig. S19: raak de positie aan waar u het recept wil opslaan (bv. de positie onder het recept "BEIGNET").

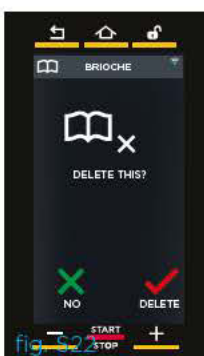
Als u een reeds bezette positie aanraakt, vraagt het programma toestemming om het programma te overschrijven.

 Onderaan scrollen de pijlen < en > de 16 beschikbare posities in de groep, de pijlen v en ^ scrollen de 16 beschikbare groepen.

Het recept wordt opgeslagen met de ingevoerde instellingen (fig. S20).

Als u op een van de recepten van de lijst (fig. S20) tikt, wordt er een scherm fig. S21 geopend waarmee u het volgende kunt doen:

- 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 (fig. S22).
- D start het koken met de toets START/STOP.



SPECIALE FUNCTIE: MULTI-PRODUCT

Met de functie Multiprodotto kunt u aan het einde van elke stap nuttige aanwijzingen geven met betrekking tot het uitgevoerde kookproces (bv. champignons toevoegen aan de bovenste bakplaat). Om de handelingen te vereenvoudigen verschijnt naast de opmerking op het display ook de afbeelding (indien ingevoerd) van het desbetreffende gerecht.

- 1 De kookparameters van de eerste stap instellen
hoofdst. "handmatig koken Instellen" op pag. 11
- 2 raak de toets "ZOEMER" aan;
- 3 een foto toe wijzen aan het recept (facultatieve handeling);
- 4 een opmerking schrijven die zal verschijnen aan het einde van de stap;
- 5 bevestig met "OK".

Herhaal de handelingen die beschreven zijn in de punten van 1 tot 5 tot u alle nodige opmerkingen heeft ingevoerd (tot een maximum van negen - maximum aantal instelbare stappen).

- 6 Als alle opmerkingen ingevoerd zijn, start het koken met de toets "START/STOP".
- 7 Als de tijd die voorzien is voor de eerste stap verstrijkt, verschijnt de ingevoerde opmerking op het display (bv. champignons toevoegen aan de bovenste bakplaat), alsook de foto (indien ingevoerd) van de desbetreffende bakplaat. Bevestig door op de toets "OK" te drukken: het koken zal automatisch starten met de parameters die ingesteld zijn voor de tweede stap.

- ! Als u tijdens het koken opmerkingen wil toevoegen, druk op de toets  VIEW/MODIFY





Menu 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.

VOORBEELD WERKING

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

In het voorbeeld worden 3 bakplaten met verschillende gerechten in de kookkamer geplaatst om 10:00 (→).

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 2, → eerst om 10:45), 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).

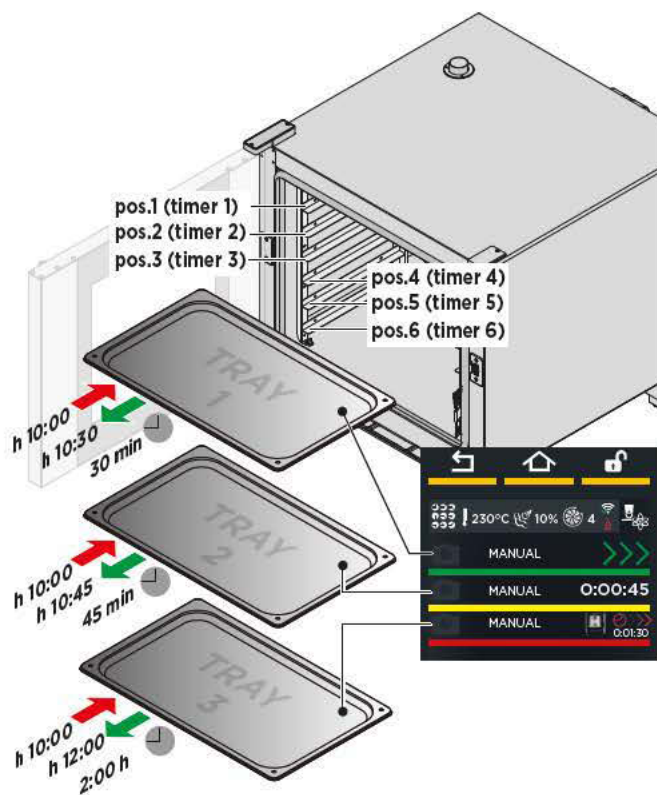


fig. M1

- ③ Lijst van alle menu's Multi.time die door de gebruiker opgeslagen zijn
- ② Lijst met alle kookprogramma's Multi.time die door de gebruiker opgeslagen zijn
- ① Een kookprogramma Multi.time instellen



zie hoofdst. Menu Set op pag. 10

1 NEW MULTI.TIME: EEN NIEUW MULTI.TIME-KOOKPROCES INSTELLEN EN OPSLAAN

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

1A INSTELLING VAN DE PARAMETERS

Ze worden op dezelfde manier ingesteld zoals uitgelegd in "MENU SET" ([Voor meer details, zie hoofdst. Menu Set op pag. 10](#)).

- ! Het koken voorziet GEEN:
 - kookstappen;
 - invoeren van een tijd (het koken is "oneindig").
- ! Handmatig multitime-koken voorziet de mogelijkheid om een voorverwarming in te stellen met behulp van de pijl <.



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

[hoofdst. "UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" op pag. 8](#)

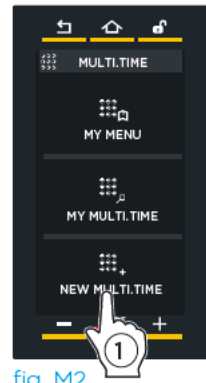


fig. M2

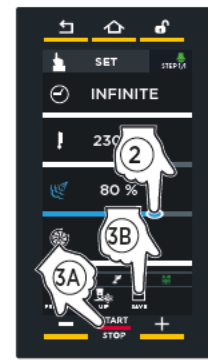


fig. M3

Nadat u de kookparameters heeft ingesteld, is het mogelijk het koken onmiddellijk te starten (toets START/STOP) of op te slaan (toets SAVE): deze laatste keuze staat u toe het recept talloze keren te gebruiken.



fig. M5

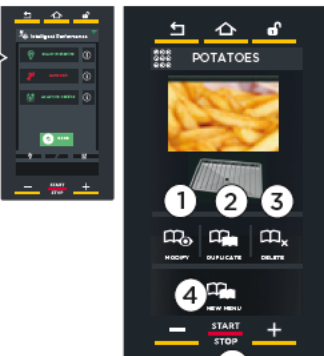


fig. M6

1B SLA DE INGESTELDE PARAMETERS OP (FACULTATIEF)

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").

[Voor meer details, zie hoofdst. Menu Set op pag. 19 \(Een kookproces opslaan\).](#)


Als u het recept opslaat, kunt u het talloze keren gebruiken zonder elke keer de parameters (temperatuur, vochtigheid, ventilatorsnelheid) te moeten instellen. Bij elke start van het recept dienen de gewenste timers ingesteld te worden (tot 10): als u deze wil opslaan, dient u een menu te creëren: [voor meer details, zie hoofdst. Meer informatie: "Nieuw Menu" op pag. 26](#).

1C START HET KOKEN

Raak de toets "START/STOP" in het venster van de parameterinstellingen aan ([fig. M3](#)) of selecteer het op een lijst die u eerder hebt opgeslagen: in dit geval verschijnt het scherm [fig. M6](#), waarmee het mogelijk is:

- ① 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 nieuw menu creëren ([zie hoofdst. Meer informatie: "Nieuw Menu" op pag. 26](#));
- ⑤ start het koken met de toets "START/STOP".

Nadat u op de knop "START/STOP" drukt, als het koken een **voorverwarming** voorziet, verschijnen de schermen van pag. [14](#) (klassieke voorverwarming) en [15](#) (voorverwarming SMART.Preheating - UIP-technologie).

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer (als deze is ingesteld,  groen pictogram*) en een pictogram stelt voor om de producten in de oven te plaatsen.

Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten wordt, verschijnt de lijst met de timers.

! * Door het pictogram  bovenaan rechts aan te raken, verandert het van kleur:
groen= als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer.
grijs= geluidssignaal gedeactiveerd

1D 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).

- 1 Raak het symbool “+” aan op het scherm (fig. M8).
- 2 Versleep de cursor of gebruik de toetsen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen.
- 3 Bevestig door op de toets “START/STOP” (fig. M9) TE DRUKKEN.

De timer verloopt op basis van de ingestelde duur (in het voorbeeld 15 minuten).

! De kleur geeft het volgende 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**: timer bijna verlopen (gerecht bijna klaar): 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.

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

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).

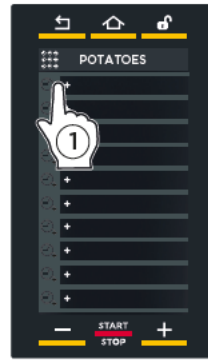


fig. M8

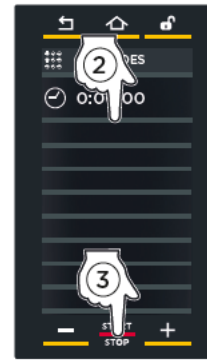


fig. M9

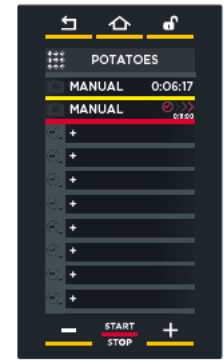


fig. M10

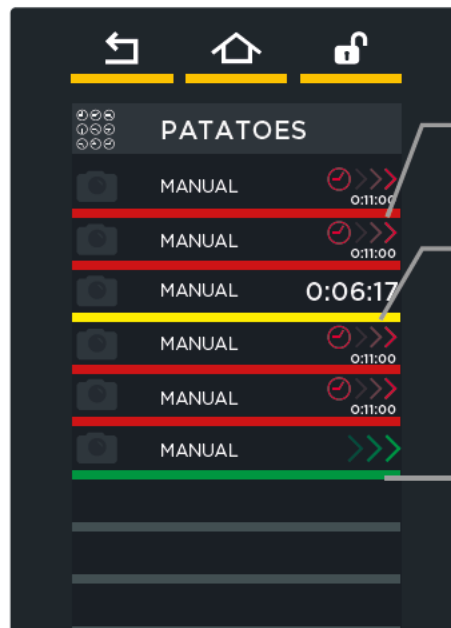


fig. M11

Timer

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

Timer verlopen: verwijder de bakplaat

2 MY MULTI.TIME

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

2A Om toegang te krijgen tot de lijst met de opgeslagen recepten, raak het pictogram "MY MULTI.TIME" (fig. M13) aan: er verschijnt een lijst met alle recepten die eerder opgeslagen zijn (fig. M13).

! Onderaan scrollen de pijlen < en > de verschillende recepten die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen v en ^ scrollen de 16 beschikbare groepen.

2B Als u op een van de recepten van de lijst (fig. M13) tikt, wordt er een scherm fig. M14 geopend waarmee u het volgende kunt doen:

- 1 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 nieuw menu creëren (new menu);

 **Voor meer details, zie hoofdst. Meer Informatie: "Nieuw Menu" op pag. 26**

- 5 start het koken met de toets START/STOP.

2C Nadat u de gerechten in de oven heeft geplaatst en de deur heeft gesloten, dienen **dienen de desbetreffende timers** ingesteld te worden (zie pag. 24)



fig. M12



fig. M13




fig. M14

3 MY MENU

In dit deel kunt u een eerder opgeslagen menu oproepen met behulp van de functie "NIEUW MENU".

 Voor meer details, zie hoofdst. Meer informatie: "Nieuw Menu" op pag. 26

Om toegang te krijgen tot de lijst met de opgeslagen recepten, raak het pictogram "MY MENU" (fig. M1) aan: er verschijnt een lijst met alle recepten die eerder opgeslagen zijn (fig. M14).

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

Als u op een van de recepten van de lijst (fig. M14) tikt, wordt er een scherm fig. M15 geopend waarmee u het volgende kunt doen:

- ① 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 start het koken met de toets START/STOP.



fig. M14



fig. M15

Meer informatie: "Nieuw Menu"

De functie "NIEUW MENU (NEW MENU)" maakt het mogelijk om tot 10 timers in te stellen en deze tijdswaarden **in het geheugen te bewaren** zodat ze niet telkens opnieuw ingesteld moeten worden.

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

Om de functie in te stellen:

- ① een recept opnieuw oproepen dat opgeslagen is in het "MENU MY MULTI.TIME" (in het voorbeeld "POTATOES-AARDAPPELEN");
- ② raak het pictogram "NIEUW MENU" aan;
- ③ afhankelijk van het aantal bakplaten dat u wilt gebruiken, stel de timers in (zoals vermeld in punt 1D op pag. 24). 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.
- ⑤ Druk op de toets "OPSLAAN";
- ⑥ 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 hoofdst. "My Menu" op pag. 26





Menu Programs

Maakt het mogelijk om toegang te krijgen tot een lijst met kookprocessen (of rijsprocessen als u de rijskast gebruikt) die eerder opgeslagen werden met behulp van het "MENU SET".

① Raak het pictogram "PROGRAMS" (fig. P1) aan: de lijst met kook-/rijsprogramma's die eerder zijn opgeslagen wordt geopend met behulp van het "MENU SET".

! Onderaan scrollen de pijlen < en > de verschillende kook-/rijsprocessen die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen v en ^ scrollen de 16 beschikbare groepen.

② Als u een van de kook-/rijsprocessen op de lijst aanraakt (fig. P2), verschijnt het scherm fig. P3, waarmee u het volgende kunt doen:

- (A) het opgeslagen koken/rijzen weergeven/wijzigen;
- (B) het kook-/rijspoces kopiëren (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);
- (C) het opgeslagen kook-/rijspoces verwijderen: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering (fig. P4).

③ Om het koken/rijzen te starten, druk op de toets "START/STOP" (fig. P3).

Vervolgens wordt automatisch opgestart: **een gewone of voorverwarming of UIP (indien voorzien):** wacht tot het einde van deze fase om de gerechten in de oven te plaatsen/te laten rijzen.

📖 zie pag. 14 - 15

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/rijskast continu werkt): wacht tot het einde van deze fase om de gerechten in de oven te plaatsen/te laten rijzen.

📖 zie pag. 16

het koken/rijzen met de zopas ingestelde parameters: in dit geval betekent dit dat er geen voorverwarming is ingesteld en u de gerechten die gekookt moeten worden/moeten rijzen onmiddellijk in de oven moet plaatsen. Na afloop vraagt een scherm of u de laatste stap of het volledige recept wil herhalen (fig. P6).



fig. P1

fig. P2



fig. P3

fig. P4

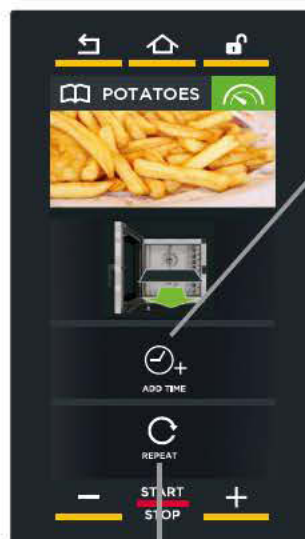
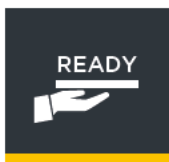


fig. P6

Herhaalt de laatste stap die ingesteld is en voegt standaard één minuut toe. (wijzigbare waarde)

Herhaalt het koken dat zopas afgelopen is, met dezelfde parameters



Menu READY.COOK

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

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

- 1 raak het pictogram "READY.COOK aan;
- 2 selecteer het gewenste programma: de parameters temperatuur en vocht inbrengen/afvoeren 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 is het mogelijk tot 4 timers in te stellen.

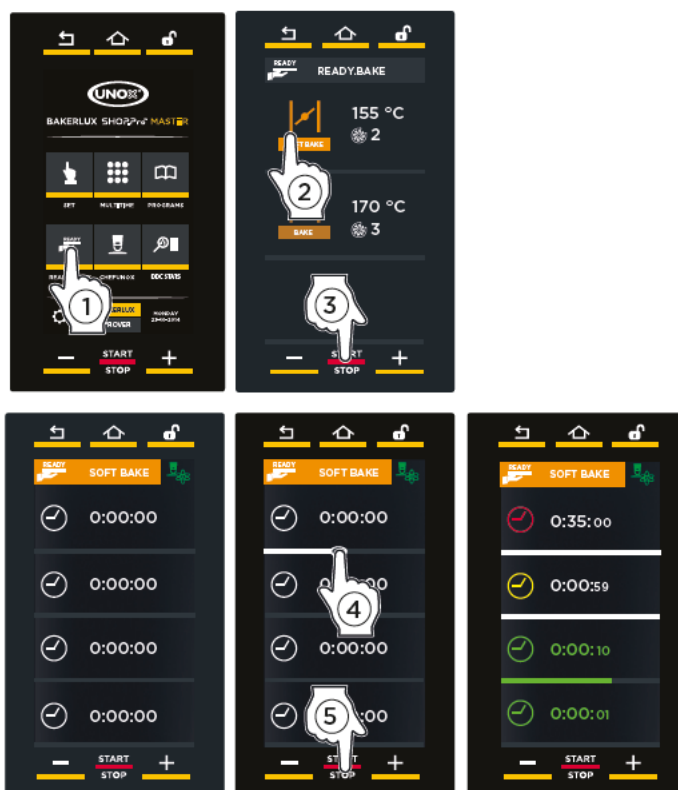
Wij raden aan om de timer 1 in te stellen voor de bakplaat in het hoogste deel van de oven, de timer 2 voor de tweede hoogste bakplaat enzoverder: zo weet u welke bakplaat verwijderd moet worden als een timer verloopt (bv. als timer 2 verloopt, verwijder ik de tweede hoogste bakplaat) (voor informatie over hoe u de timer moet instellen, zie pag. 24);



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

 **hoofdst. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pag. 8**

- 5 start het koken met de toets "START/STOP" zoals gewoonlijk.



Het scherm geeft een mogelijke kooksituatie weer.

De kleuren geven aan:

- **ROOD:** timer loopt (gerecht wordt nog gekookt).
- **GEEL:** timer bijna verlopen (gerecht bijna klaar): bereid u voor om de bakplaat te verwijderen.
- **BLAUW:** 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.

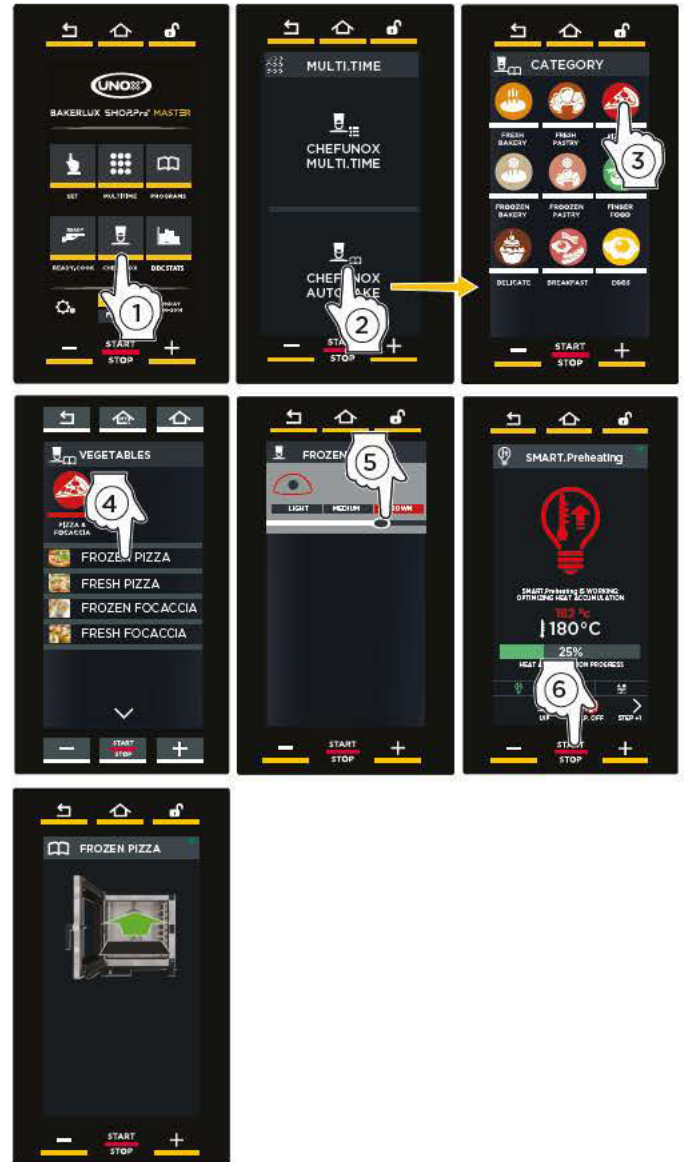


Menu CHEFUNOX

CHEFUNOX AUTOBAKE

In dit deel vindt u de door UNOX vooringestelde recepten. Het volstaat het kooktype te kiezen dat u wil uitvoeren (bv. grillen), het gerecht dat u wil koken en het koken starten: het resultaat zal altijd uitstekend zijn.

- ① Raak het pictogram "CHEFUNOX" aan;
 - ② selecteer de aanduiding "CHEFUNOX AUTOBAKE";
 - ③ selecteer de gewenste categorie (bv. PIZZA);
 - ④ selecteer het type voedsel dat u van plan bent te koken (bv. FROZEN PIZZA).
 - ⑤ Afhankelijk van het gekozen recept, geeft de oven verschillende schermen weer waarmee u het kookprogramma kunt personaliseren:
 - gewicht
 - dikte
 - mate van uitwendig koken: **lichte bruining (LIGHT)** - **medium bruining (MED)** - **krokante bruining (BROWN)**. De mate van het uitwendige koken kan ook worden ingesteld door de cursor naar de gewenste temperatuur te slepen.
 - ⑥ Start vervolgens het koken door op de toets "START/STOP" te drukken.
- Meer informatie over het kookproces** Zie hoofdst. "start van het koken" op pag. 14 en hoofdst. "einde van het koken" op pag. 18



OVEN



Resterende tijd tot het einde van het KOKEN

Het tijdstip waarop het gerecht klaar zal zijn

hoofdst. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pag. 8

Als u het koken voortijdig wil onderbreken, houd de toets "START/STOP" langdurig (ongeveer 4-5 seconden) ingedrukt.

CHEFUNOX MULTI.TIME

In dit deel vindt u de door UNOX vooraf ingestelde multitime-recepten. Het volstaat het kooktype te kiezen dat u wil uitvoeren (bv. grillen) en het koken starten: nu is het mogelijk om tot 10 timers te activeren die aangeven wanneer de perfect gekookte gerechten uit de oven gehaald dienen te worden.

- 1 Raak het pictogram "CHEFUNOX" aan;
- 2 selecteer de aanduiding "CHEFUNOX MULTI.TIME";
- 3 er start een klassieke voorverwarming of een UIP-voorverwarming afhankelijk van de gemaakte keuze.
- 4 na de voorverwarming wordt voorgesteld om alle producten die u wil koken in de oven te plaatsen.
- 5 de timers instellen:

Door een tijd in te stellen:

- A Versleep de cursor of gebruik de toetsen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen.
- B Bevestig door op de toets "START/STOP" TE DRUKKEN.

Door een gelijkaardig recept te kiezen:

- C Raak het rode pictogram aan;
- D selecteer de gewenste categorie (bv. PIZZA);
- E selecteer het type voedsel dat u van plan bent te koken (bv. FROZEN PIZZA).
- F Afhankelijk van het gekozen recept, geeft de oven verschillende schermen weer waarmee u het kookprogramma kunt personaliseren:
 - gewicht
 - dikte
 - mate van uitwendig koken: **lichte bruining (LIGHT)** - **medium bruining (MED)** - **krokante bruining (BROWN)**. De mate van het uitwendige koken kan ook worden ingesteld door de cursor naar de gewenste temperatuur te slepen.
- G Bevestig door op de toets "START/STOP" TE DRUKKEN.



[Meer informatie en details?](#)
Zie pag. 22

[hoofdst. "UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" op pag. 8](#)

De timers starten: de kleur van de balk 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:** timer bijna verlopen (gerecht bijna klaar): 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.

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



Menu DCC Stats

Het scherm geeft toegang tot 3 zones:

- A) **GOAL (Doelen):** 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.
- B) **HACCP:** 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.
In het bijzonder wordt het volgende om de 30 seconden gemeten:
- de temperatuur in de kookkamer;
 - de temperatuur die waargenomen wordt door de sensor;
 - de temperatuur van de vacuÛsensor (sous vide).
- C) **VERBRUIK:** als u op het pictogram "VERBRUIK" tikt, verschijnt er een scherm met de data waarop de oven in werking was.

A INSTELLING DOELEN

- 1 Selecteer de gewenste aanduiding.
 - 2 Draai 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. 14:00 uur).
 - 3 Sla de instelling op door op de knop "SAVE" te drukken.
 - 4 Kies of u de doelstellingen per **dag**, per **week** of per **maand** wil weergeven: er verschijnt een grijze lijn (die de ingestelde tijd weergeeft, bv. 14 uur) en een diagram.
- Op deze laatste:
- de **blauwe** balken geven aan wanneer een doel bereikt werd (als de 14 dagelijkse werkuren van de oven overschreden zijn)
 - de **rode balken** geven aan dat het doel NIET bereikt is.

The screenshots illustrate the 'Set Goal' process. The first shows the 'Set Goal' screen with a dial and 'SAVE' button. The second shows a weekly consumption report with a bar chart for the week of 18 Dec to 24 Dec. The third shows the same report with a goal line set at 14 hours. Annotations explain the bar colors: blue for goals met (22h), red for goals not met (12h), and green for goals to be met (14h). A note also states that the selected period's consumption data (energy, water, door time) is displayed.

Weergave doelen per week: bv. van 18 tot 24 december

22 uur: doelstelling bereikt
14 uur: te bereiken doelstelling
12 uur: doelstelling NIET bereikt

Ook het verbruik van de geselecteerde periode wordt vermeld:

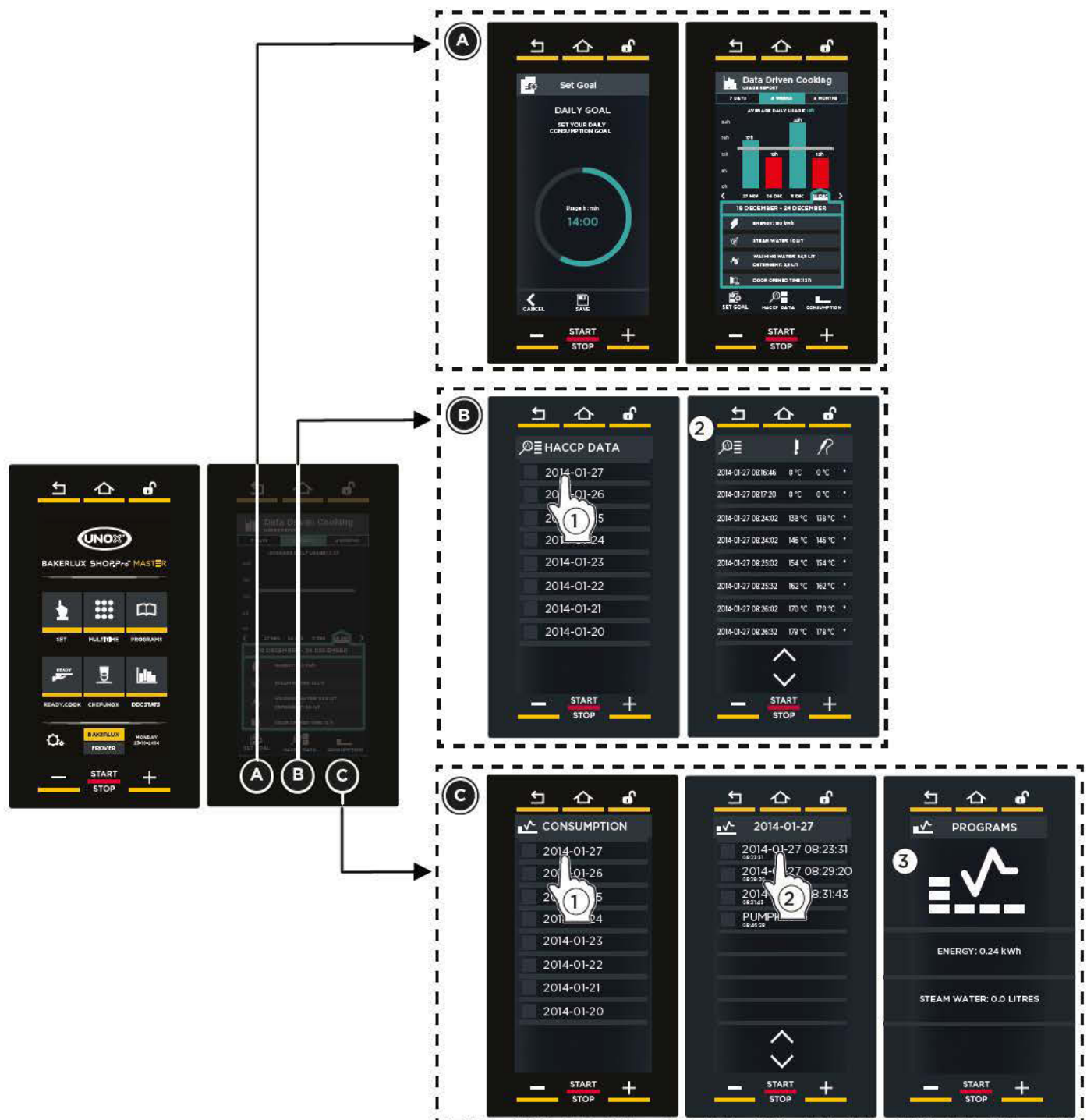
- verbruikte energie (energy);
- aantal liter water verbruikt voor de stoomproductie in de kookkamer (steam);
- minuten dat de deur geopend is (open door time)

B HACCP

- ① Selecteer de werkingsdag van de oven waarvan u de HACCP-gegevens wilt kennen.
- ② De desbetreffende gegevens worden weergegeven tijdens de werking.

C VERBRUIK

- ① selecteer de periode waarvan u het verbruik wilt kennen;
- ② kies de **dag**, de **week** of de **maand** waarvan u het verbruik wilt kennen.
- ③ Het volgende verbruik wordt weergegeven:
 - verbruikte energie (energy);
 - aantal liter water verbruikt voor de stoomproductie in de kookkamer (steam).





Instellingen

Maakt het mogelijk om toegang te krijgen 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".



OVEN

1 TAAL (LANGUAGE)

Hiermee kunt u de gewenste taal instellen die gebruikt zal worden voor de menu's. De talenlijst kunt u doorbladeren met behulp van de pijlen ∇ en \blacktriangle :

ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI



2 DATUM EN UUR (DATE AND TIME)

Hiermee kunt u de instellingen "DATUM EN TIJD" van de oven wijzigen. Het is noodzakelijk om het volgende in te stellen:

- de tijdzone, door op het geografische gebied waartoe u behoort te klikken en uw land te kiezen met behulp van de pijlen ∇ en \blacktriangle ;
- de wintertijd, als op dit moment de wintertijd (ook bekend als winteruur) of de zomertijd (ook wel zomertijd genoemd) van kracht is; met de instelling "AUTOMATISCH" wordt deze instelling automatisch bijgewerkt;
- als u wil dat de datum en het uur automatisch bijgewerkt worden.



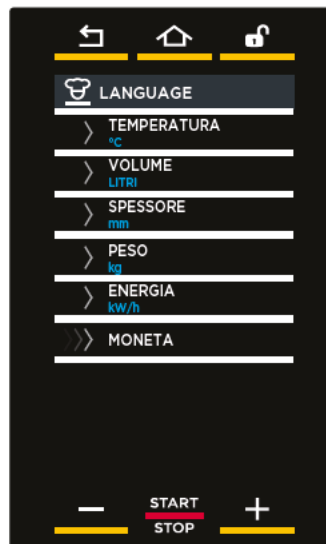
3 MEETEENHEDEN (UNIT OF MEASURE)

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 door het menu te openen, is het mogelijk het volgende in te stellen:

- of het valutasympool achter of voor de waarde moet staan;
- ". " of ", " gebruiken voor decimale getallen.



4 NETWERK

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

Connection test

Verbindingstest voor de 3 verbindingstypes

Cloud PIN

De pincode is noodzakelijk om de oven in te voeren op DDC.unox.com en de app. Elke oven beschikt over een andere code, die reeds ingesteld is bij de eerste inschakeling; indien nodig kan ze gewijzigd worden.

DHCP

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

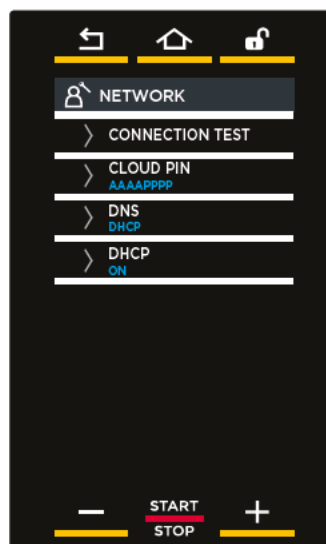
Voor kabelaan sluitingen is het mogelijk om de netwerkinstellingen handmatig in te voeren.

In geval van een simkaart zal het volgende verschijnen:

Signaalniveau

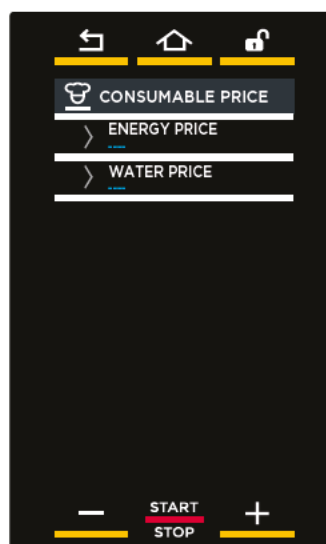
PIN van de simkaart (alleen als de kaart een pincode vereist)

APN (afhankelijk van de operator en dient op internet gezocht te worden) als dit niet ingevoerd is, maakt de oven geen verbinding.



5 KOSTPRIJS VOEDINGSPRODUCTEN (CONSUMABLE PRICES)

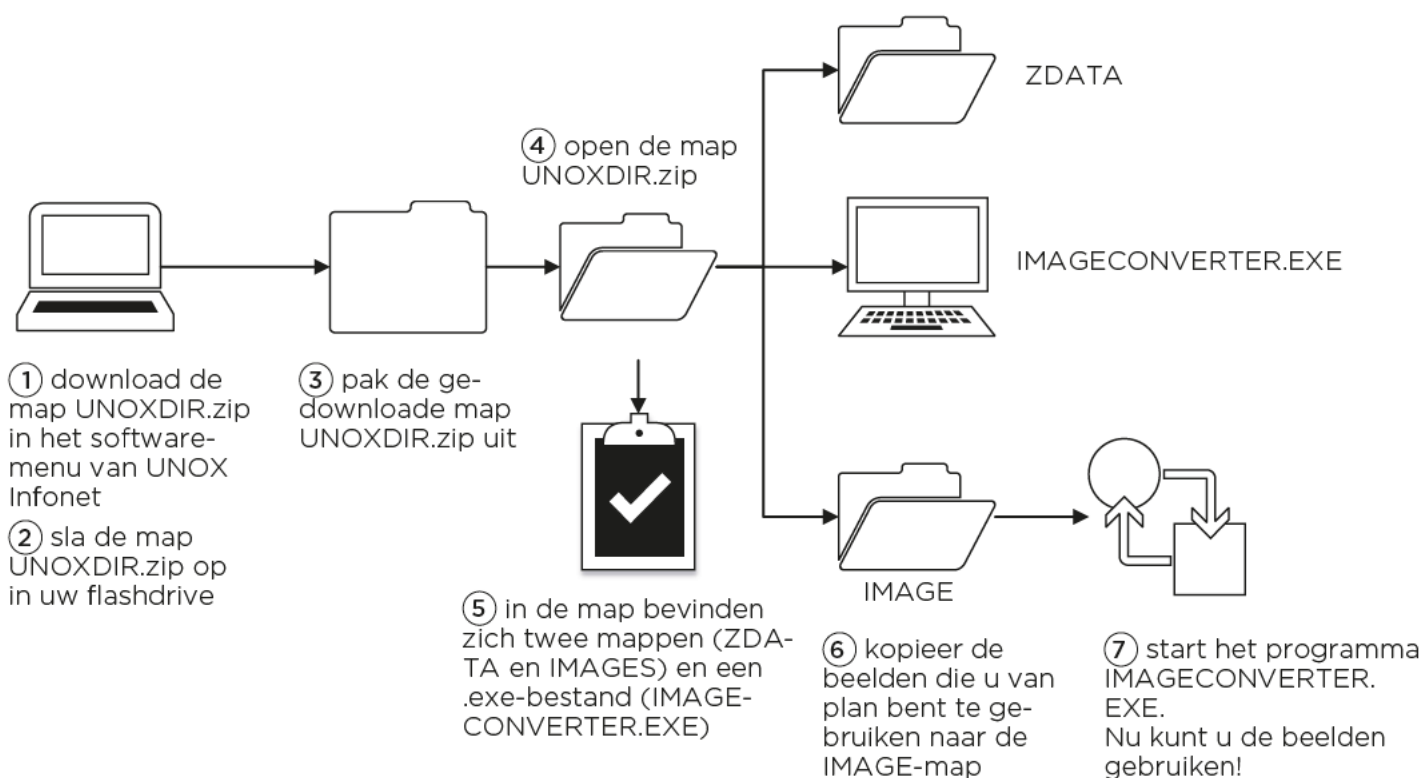
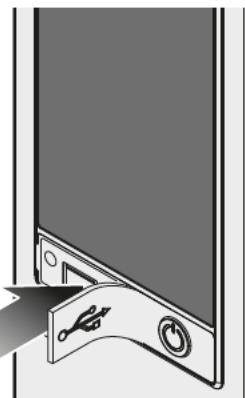
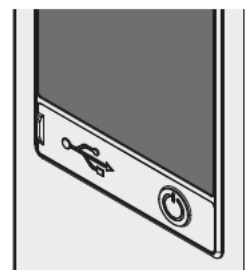
Maakt het mogelijk om de kosten in te voeren van de elektriciteit, het water en het reinigingsmiddel (de munteenheid is de munteenheid die is ingesteld in de sectie "Meeteenheden" op hetzelfde scherm)



6 USB

In dit gedeelte kunt u materiaal van uw eigen flashdrive (geformatteerd FT32 en met een capaciteit van 4 tot 16 GB) importeren of exporteren.

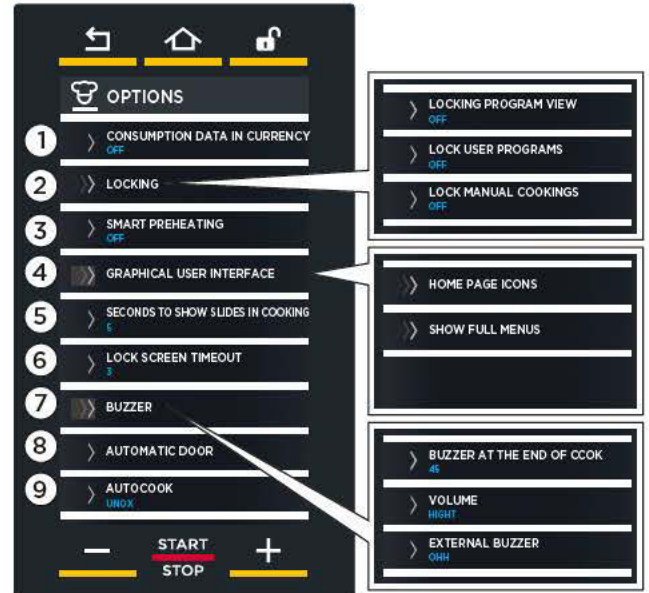
- EXPORTPROGRAMMA'S (EXPORT PROGRAMS): exporteert recepten van de oven naar een flashdrive;
- PROGRAMMA'S IMPORTEREN | IMPORT PROGRAMS: importeert recepten van een flashdrive naar de oven;
- FOTO'S IMPORTEREN (IMPORT PICTURE): importeert beelden van de flashdrive naar de oven, bijvoorbeeld een foto van een succesvol gerecht dat u bereid heeft. De beelden moeten geconverteerd worden voor u ze kunt gebruiken: zie de procedure die afbeeld is op de afbeelding, van punten ① tot ⑦.



8 OPTIES (OPTIONS)

1 VERBRUIKSKOSTEN (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

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



2 BLOKKERINGEN

Vanuit dit item kunt u toegang krijgen tot drie submenu's:

Blokking programmaweergave (LOCK VIEW PROGRAM)

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 (LOCK USER PROGRAM)

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

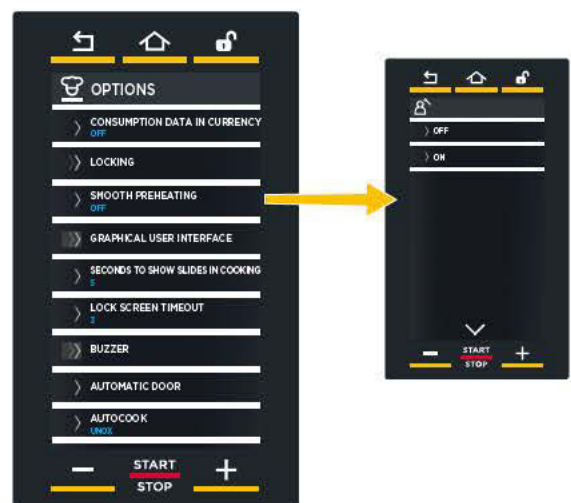
Blokking handmatig koken (LOCK MANUAL COOKINGS)

Blokkeert de mogelijkheid om handmatig te koken (menu SET).



3 SMOOTH PREHEATING ("ZACHTE" VOORVERWARMING)

Als het alarm AF02 (veiligheidsthermostaat) vaak verschijnt, is het mogelijk de functie SMOOTH te activeren, een zachtere voorverwarming.



4 GEBRUIKERSINTERFACE

Vanuit dit item kunt u toegang krijgen tot twee submenu's:

Pictogrammen van de homepage

(HOME PAGE ICONS):

vanuit dit submenu kunt u een aantal instellingen uitvoeren op de pictogrammen van het hoofdmenu (SET, PROGRAMS, MULTITIME enz.):

Instellingen:

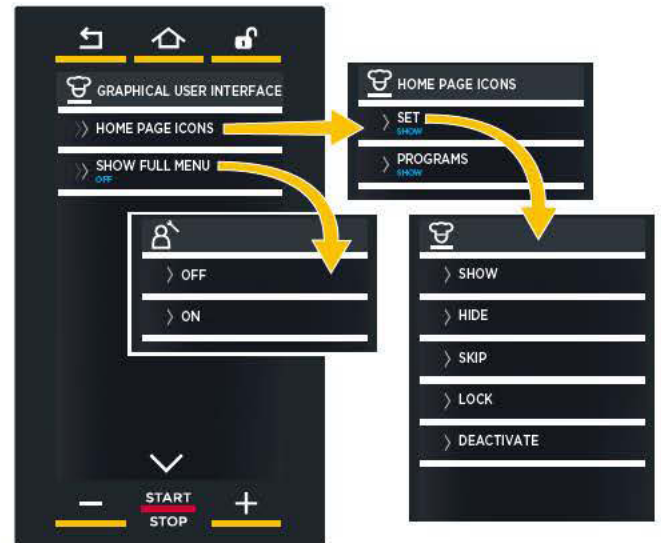
Tonen (SHOW): normale weergave van het geselecteerde pictogram

Verbergen (HIDE): verbergt het geselecteerde pictogram

Over slaan (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.

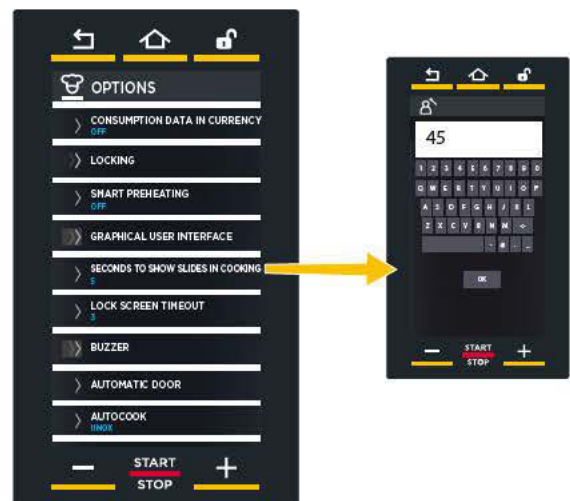


Toont volledige menu's (SHOW FULL MENU):

indien ingesteld op "ON" geeft ze de parameters weer van alle accessoires (ook al zijn deze niet geïnstalleerd).

5 SECONDEN MET SLIDES TIJDENS HET KOKEN (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

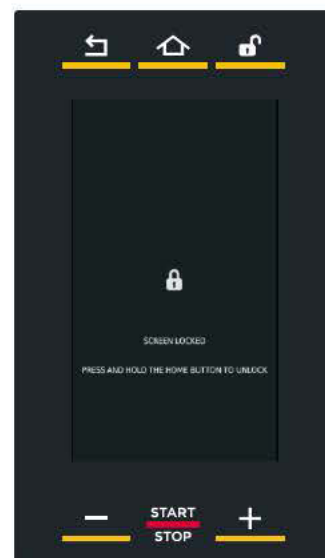
Stel in hoelang de schermen met betrekking tot de kookprocessen zichtbaar moeten blijven voor er overgeschakeld wordt naar het volgende scherm.



6 TIME-OUT SCHERMVERGREDELING (LOCK SCREEN TIMEOUT)

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

Als de deur langdurig geopend blijft, wordt het display automatisch ontgrendeld na een tijd die door de operator werd ingesteld met behulp van dit menu (de tijd is uitgedrukt in seconden, in het voorbeeld 3 seconden).



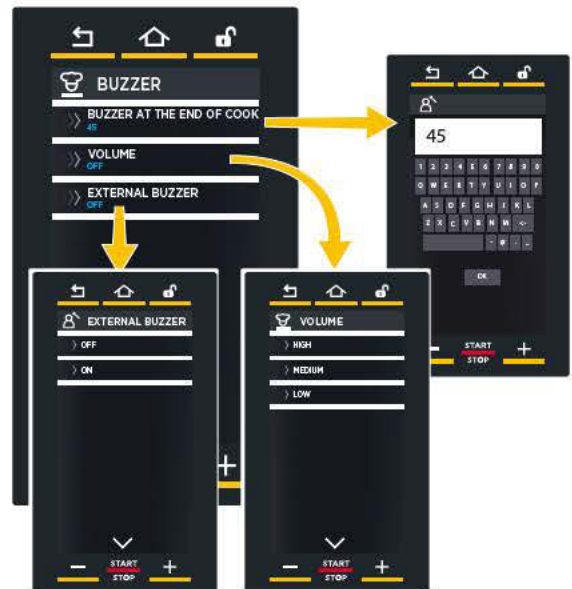
7 GELUIDSSIGNAAL (ZOEMER)

U kunt hiermee het volgende instellen:

...de **duur** in seconden van het geluidssignaal als het koken/rijzen afgelopen is. Stel de waarde in met het toetsenbord en bevestig met "OK";

...het **volume** van het geluidssignaal aan het einde van het koken/rijzen. U kunt kiezen tussen hoog, gemiddeld of laag;

...de **activering** (ON) of de **deactivering** (OFF) van een optionele externe zoemer, indien geïnstalleerd.



8 AUTOMATISCHE DEUR

U kunt hiermee het volgende instellen:

- als uw oven uitgerust is met een automatische deur (**JA**);
- als uw oven NIET uitgerust is met een automatische deur (**NEE**).



9 AUTOCOOK

Voegt aan de lijst met opgeslagen UNOX-chefprogramma's de programma's van een land toe.



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Gebruik aangesloten rijskast



SET

Maakt het mogelijk een rijsprogramma uit te voeren waarvan de gebruiker handmatig de rijstemperatuur dient in te stellen.

+ [Meer details op pag. 42](#)



PROGRAMS

Maakt het mogelijk om toegang te krijgen tot een lijst met eerder opgeslagen rijsprocessen met het "MENU SET".

+ [Meer details op pag. 27](#)



MULTITIME

In moderne keukens komt het voor dat producten gelijktijdig moeten rijzen in dezelfde omstandigheden (temperatuur, vochtigheid enz.), maar met verschillende tijden: met het menu Multitime kunt u de rijskast in een continue cyclus gebruiken en tot 10 timers instellen die melden wanneer elke product gerezen is.

+ [Meer details op pag. 48](#)



Met deze oven kunt u met behulp van één bedieningspaneel ook de aangesloten **rijskast** controleren. Om de rijskast te gebruiken, raak het pictogram onderaan aan (PROVER).



Menu Set

Bij **handmatig rijden** moet de gebruiker op basis van zijn ervaring de volgende parameters instellen:



rijstijd (in uren.minuten);



temperatuur in de rijskast (°C)

Nadat u de twee parameters heeft ingesteld, kunt u onmiddellijk het rijden starten of het ingestelde recept opslaan: op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen.



hoofdst. Een kookproces opslaan op pag. 19

DUUR VAN HET RIJZEN
(van 0 minuten tot 9h:59min:59sec en daarna ONEINDIG, ofwel continue werking van de rijskast) Het rijden eindigt als de ingestelde tijd bereikt is.

TEMPERATUUR
in de kamer
(van 30°C tot 50°C).

(alleen voor modellen met boiler)
VOCHTINBRENG
toevoer stoom in de kamer

Door het pictogram aan te raken wordt het geluidssignaal aan het einde van elke stap geactiveerd/gedeactiveerd
groen= geluidssignaal geactiveerd
wit= signaal uitgeschakeld

Het pictogram geeft de STAP aan die ingesteld wordt.

Slaat de ingestelde parameters op

Instelling STAPPEN 2 tot 9

hoofdst. "handmatig rijden instellen" op pag. 43

hoofdst. "Een kookproces opslaan" op pag. 19

1 DE RIJSPARAMETERS INSTELLEN

CURSORMODUS (zie fig. S1)

- ① Raak het pictogram aan van de parameter die u wil wijzigen: de kleur verandert.
- 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.

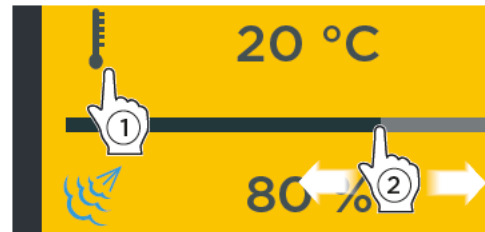


fig. S1

TOETSENMODUS (zie fig. S2)

- ① Raak het pictogram aan van de parameter die u wil wijzigen: de kleur verandert.
- ② Raak de waarde aan die u wil instellen (in geval van de parameter "duur" dient u afzonderlijk in te grijpen voor uren, minuten of seconden).
- ③ Gebruik de toetsen **-** **+** om de waarde te wijzigen.

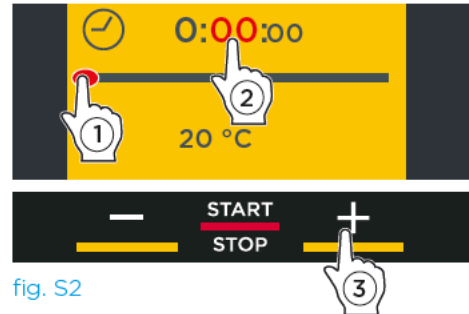


fig. S2

2 HANDMATIG RIJZEN INSTELLEN

Handmatig rijzen bestaat uit minimum 1 en maximum 9 stappen, die elk worden gekenmerkt door verschillende parameters + een voorverwarming ("PREHEATING"), die vrijblijvend is doch aangeraden wordt.



⚠ Om het rijzen te starten moet ten minsten één stap worden ingesteld.

⚠ Voor het rijzen worden niet noodzakelijkerwijs alle STAPPEN gebruikt: stel daarom alleen de stappen vast die nodig zijn.

⚠ De overgang van de ene rijsstap naar de andere wordt automatisch beheerd door het toestel.

2A INSTELLING VOORVERWARMING

Om de voorverwarmingsstap in te stellen:

- ① raak het symbool aan (zie fig. S3)
- ② fig. S4: raak het pictogram "TEMPERATUUR" aan;
- ③ fig. S4: gebruik de "TOETSEN + en -" om de gewenste waarde in te stellen: als u wenst dat de voorverwarming niet onderbroken wordt als de ingestelde temperatuur wordt bereikt, kunt u een tijd invoeren door de cursor van het veld "KLOK" te verslepen.
- ④ fig. S4: raak het symbool aan om terug te keren naar het scherm met de parameterinstellingen.

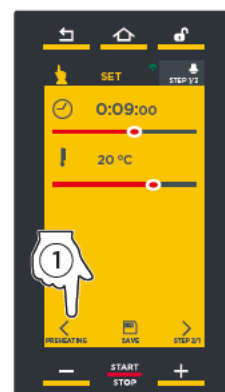


fig. S3

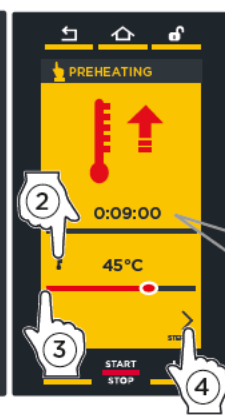


fig. S4

Als er een tijd wordt ingevoerd, behoudt (HOLD) de rijskast, zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, deze gedurende de ingestelde tijd voor STAP 1 start

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal (indien geactiveerd*) het einde van de voorverwarmingsstap weer.

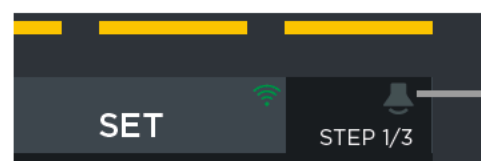


fig. S5

Stap in instelling

* Door de toets aan te raken wordt het geluidssignaal aan het einde van de stappen **geactiveerd** (groen pictogram) of **gedeactiveerd** (wit pictogram)

2B INSTELLING PARAMETERS

Stel het volgende in:

- 1 de **duur van het rijzen** (van 0 minuten tot 9h:59min:59sec en daarna ONEINDIG, ofwel continue werking van de rijskast): het rijzen is voltooid als de ingestelde tijd bereikt wordt.
- 2 de **rijstemperatuur** (van 30°C tot 50°C).
- 3 MODELLEN MET BOILER: de **afgifte van stoom** in de kamer (**STEAM.Maxi™**) wordt ingesteld door de cursor te verslepen tot het gewenste percentage wordt bereikt.

MODELLEN ZONDER BOILER: er kan alleen stoom ingebracht worden als het rijzen gestart is door de toets  "VOCHT" in te drukken en ingedrukt te houden.

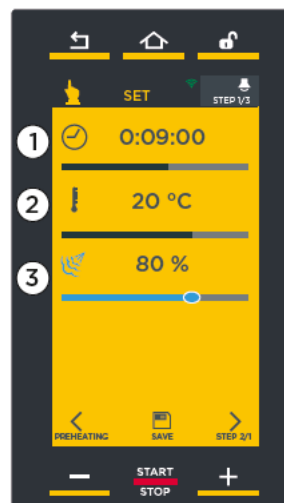



fig. S6

2C INSTELLING VOLGENDE STAPPEN (INDIEN NOODZAKELIJK)

Als de instelling van de eerste stap voltooid is, raak één of meerdere keren het symbool  aan als u nog andere stappen wil instellen (fig. S7A).

De aanduiding bovenaan rechts geeft de stap weer tijdens de instelling (bv. STAP 1/1)(fig. S7B).

- ! Om het rijzen te starten moet ten minsten één stap worden ingesteld.
- ! Voor het rijzen worden niet noodzakelijkerwijs alle STAPPEN gebruikt: stel daarom alleen de stappen vast die nodig zijn.
- ! De overgang van de ene rijsstap naar de andere wordt automatisch beheerd door het toestel.

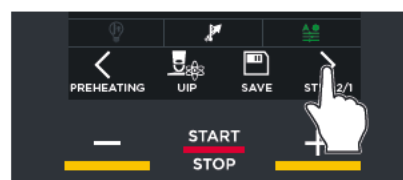


fig. S7A

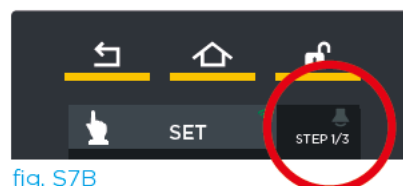


fig. S7B

3 HET RIJZEN STARTEN

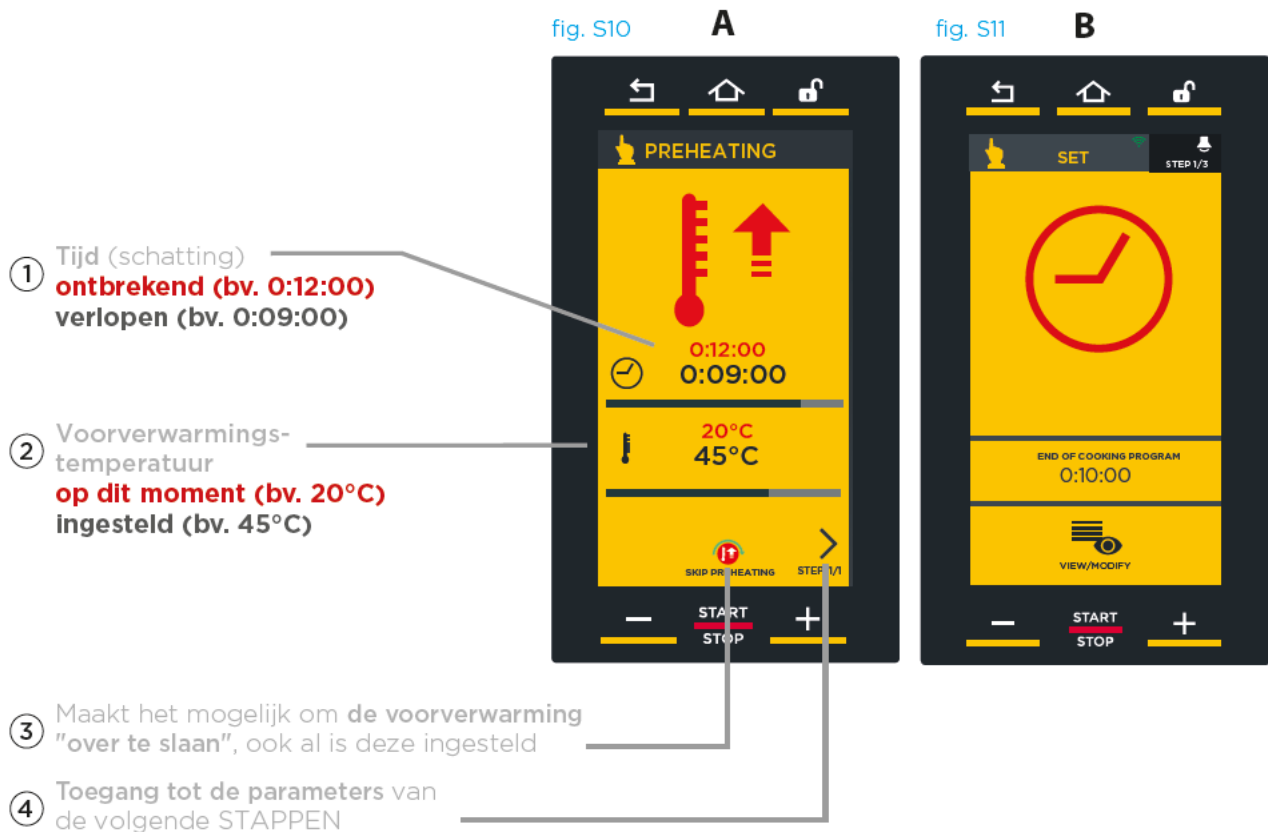
Druk op de toets "START/STOP" om het rijzen te starten volgens de ingestelde parameters.

Als het rijzen een **voorverwarming** vereist verschijnt het scherm **A)** fig. S10 dat het volgende aangeeft:

- ① de verstreken tijd en ontbrekende tijd tot het einde van het de voorverwarming (schatting);
- ② de huidige temperatuur in de kookkamer en de temperatuur die ingesteld is voor de voorverwarming;
- ③ de mogelijkheid om de voorverwarming "over te slaan";
- ④ de mogelijkheid om de parameters van de volgende STAPPEN te bekijken/wijzigen.

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer (als deze is ingesteld,  groen pictogram*) en verschijnt er een scherm **B)** fig. S11 dat aangeeft dat het rijzen gestart is.

- ! * Door het pictogram  bovenaan rechts aan te raken, verandert het van kleur:
groen= als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer.
wit= signaal uitgeschakeld



RIJZEN!

! Het einde van elke stap en het **automatisch** overschakelen naar de volgende stap, indien die ingesteld is, wordt gemeld met een kort geluidssignaal (indien actief).

Ontbrekende tijd tot het einde van de koeling (uren: minuten)

Tijdstop einde rijzen (uren: minuten)

Rijzen voltooid

Bezig met rijzen (resterende tijd minder dan 1 min.)

Bezig met rijzen (resterende tijd meer dan 1 min.)

Resterende tijd tot het einde van de huidige stap

Wijzigt de parameters: maakt het mogelijk om de parameters te wijzigen als het koken reeds gestart is

resterende tijd tot het einde van het rijzen (som van de duur van alle stappen)

resterende tijd tot het einde van de huidige stap

huidige temp.

ingestelde temp.

fig. S15A

MODELLEN MET BOILER
Het vochtigheidspercentage kan gewijzigd worden door de cursor te verslepen

MODELLEN ZONDER BOILER
Door de toets "VOCHT" in te drukken tijdens het rijzen wordt stoom ingebracht tot u de toets weer loslaat.

! Als u het koken voortijdig wil onderbreken, houd de toets "START/STOP" langdurig (ongeveer 4-5 seconden) ingedrukt.

4 EINDE RIJZEN

Het rijzen eindigt als de ingestelde tijd bereikt is: het einde van het rijzen wordt aangegeven met een geluidssignaal (indien actief) en het verschijnen van het scherm **fig. S13**.

Het scherm laat het toe:

- ① het zopas voltooide rijsproces op te slaan;
- ② het zopas voltooide rijzen te herhalen met dezelfde parameters;
- ③ de laatste ingestelde stap te herhalen en de duur ervan te wijzigen.



fig. S13

Geeft het verbruik weer van elektriciteit, water en de HACCP-gegevens.

③ Herhaalt de laatste stap die ingesteld is en voegt standaard 10 minuten toe (wijzigbare waarde)

① Slaat het zopas voltooide rijsproces op
zie hoofdst. **Een kookproces opslaan op pag. 19**

② Herhaalt het rijzen dat zopas afgelopen is met dezelfde parameters

! Als u het rijzen niet wil opslaan, druk op de "HOME"-toets om terug te keren naar de hoofdpagina.



! Als u dit wenst, kunt u aan het einde van het kookproces het zopas voltooide recept opslaan: op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen. Een rijstrecept wordt op dezelfde manier opgeslagen als een kookrecept.

Zie hoofdst. "Een kookproces opslaan" op pag. 19

! Alle rijstrecepten die door de gebruiker opgeslagen zijn bevinden zich in het menu "PROGRAMS", voor de navigatie ervan, zie pag. 27



Menu Multi.Time

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

VOORBEELD WERKING

Met deze functie houdt de rijstkast de ingestelde temperatuur en vochtigheid constant.

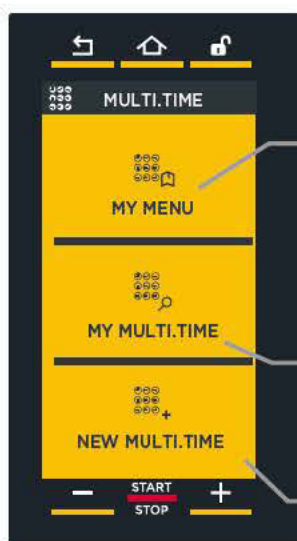
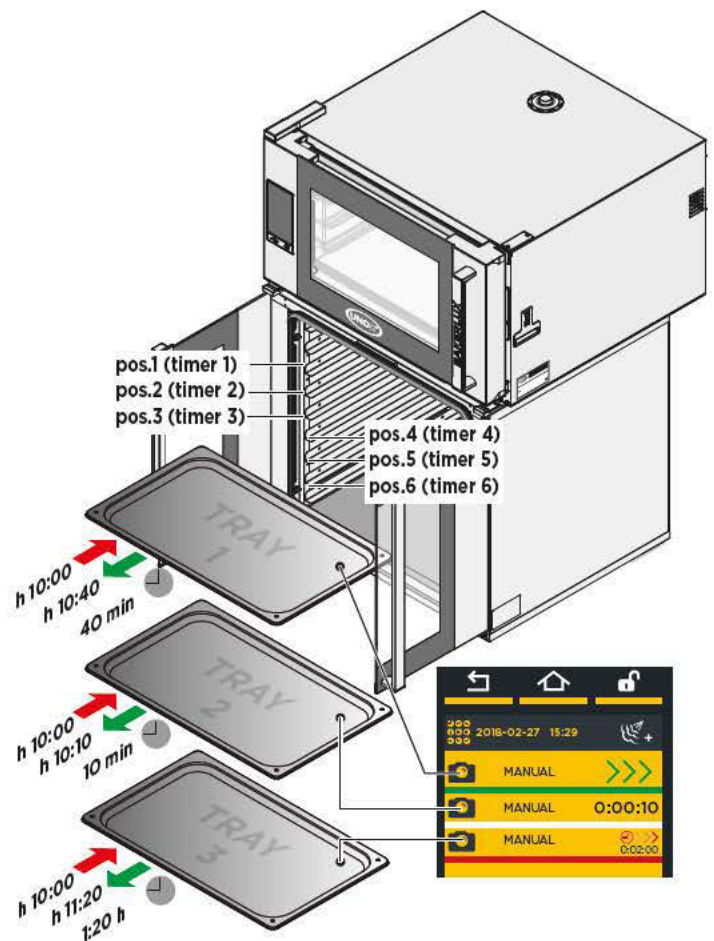
In het voorbeeld worden 3 bakplaten met verschillende gerechten in de rijstkast geplaatst om 10:00 (→).

Voor elk gerecht wordt een timer ingesteld met een verschillende duur, aangezien elk voedingsmiddel uiteraard gepersonaliseerde rijstijden 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 rijstkast, 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 2, eerst om 10:45), geeft een geluidssignaal aan dat de desbetreffende bakplaat verwijderd moet worden.

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



- 1 Stel een kookproces Multi.time in zie hoofdst.. Menu Set op pag. 10
- 2 Lijst met alle kookprogramma's Multi.time die door de gebruiker opgeslagen zijn
- 3 Lijst van alle menu's Multi.time die door de gebruiker opgeslagen zijn

fig. M1

1 NEW MULTI.TIME: EEN NIEUW MULTI.TIME-RIJSPROCES INSTELLEN EN OPSLAAN

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

1A INSTELLING VAN DE TEMPERATUUR

Wordt op dezelfde manier ingesteld zoals beschreven in "MENU SET", dit wil zeggen door de cursor te verslepen (punt 2)

Voor meer details: hoofdst. Menu Set op pag. 10

- ! Het rijzen voorziet GEEN:
 - kookstappen;
 - het invoeren van een tijd (het rijzen is "oneindig").

- ! Elk multitime-rijsprogramma voorziet de mogelijkheid om een voorverwarming in te stellen met behulp van de pijl <.

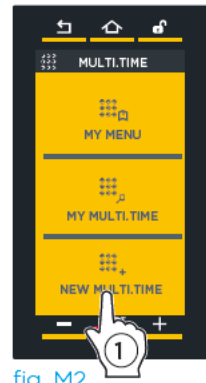


fig. M2

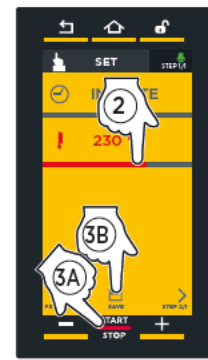


fig. M3

Nadat u de kookparameters heeft ingesteld, is het mogelijk het koken onmiddellijk te starten (toets START/STOP) of op te slaan (toets SAVE): deze laatste keuze staat u toe het recept talloze keren te gebruiken.

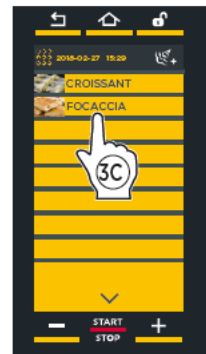


fig. M5

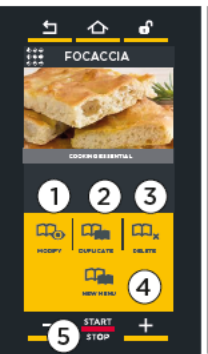


fig. M6

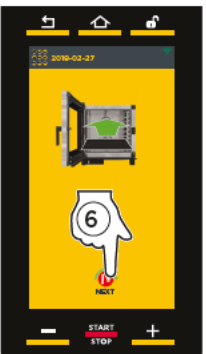


fig. M7

1B SLA DE INGESTELDE PARAMETERS OP (FACULTATIEF)

Als u dat wenst, het rijzen **opslaan** door op de toets "SALVA" te drukken (punt 3B) Het opslaan gebeurt op dezelfde wijze die vermeld is in het "MENU SET".

Voor meer details, zie hoofdst. Menu Set op pag. 19 (Een kookproces opslaan).

Als u het recept opslaat, kunt u het talloze keren gebruiken zonder elke keer de parameters (temperatuur enz.) te moeten instellen. Bij elke start van het recept dienen de gewenste timers ingesteld te worden (tot 10): als u deze wil opslaan, dient u een menu te creëren: **voor meer details, zie hoofdst. Meer informatie: "Nieuw Menu" op pag. 26.**

1C START HET KOKEN

Raak de toets "START/STOP" in het venster van de parameterinstellingen aan (fig. M3, punt 3A) of selecteer het op een lijst die u eerder hebt opgeslagen (fig. M5, punt 3C): in dit geval verschijnt het scherm fig. M6, waarmee het mogelijk is:

- 1 het opgeslagen rijzen weergeven/wijzigen;
- 2 het /rijsprogramma kopiëren (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);
- 3 het opgeslagen rijsprogramma verwijderen: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering;
- 4 een nieuw menu creëren (zie hoofdst. Meer informatie: "Nieuw Menu" op pag. 26);
- 5 start het rijzen met de toets "START/STOP".

Nadat u op de knop "START/STOP" drukt, als het rijzen een **voorverwarming** voorziet, verschijnen de schermen van pag. 14 (klassieke voorverwarming) en 15 (voorverwarming SMART.Preheating - UIP-technologie).

Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer (als deze is ingesteld,  groen pictogram*) en een pictogram stelt voor om de producten die u wilt laten rijzen in de oven te plaatsen. Druk op de toets  om toegang te krijgen tot de instelling van de timers (fig. M7, punt 6).

* Door het pictogram  bovenaan rechts aan te raken, verandert het van kleur:
groen= als de ingestelde temperatuur bereikt wordt, geeft een akoestisch signaal het einde van de voorverwarmingsstap weer.
grijs= geluidssignaal gedeactiveerd

DE TIMERS INSTELLEN

Nadat u de gerechten in de oven heeft geplaatst, 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 rijskast, 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).

- ① Raak het symbool “+” aan op het scherm (fig. M8).
- ② Versleep de cursor of gebruik de toetsen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen.
- ③ Bevestig door op de toets “START/STOP” (fig. M9) TE DRUKKEN.

De timer verloopt op basis van de ingestelde duur (in het voorbeeld 15 minuten).

ⓘ De kleur geeft het volgende aan:

- **GROEN**: timer verlopen (gerecht klaar). Een geluidssignaal geeft aan dat het tijd is om de schaal uit de rijskast te halen, op het display verschijnt de groene aanduiding “END OF LEAVENING - FINE LIEVITAZIONE” en de rijskast doet een akoestisch signaal weerklinken. Om deze laatste stop te zetten, raak de verschenen aanduiding aan. Verwijder de desbetreffende bakplaat als de timer verlopen is.
- **WIT**: timer bijna verlopen (gerecht bijna klaar): bereid u voor om de bakplaat te verwijderen.
- **ROOD**: timer loopt (gerecht wordt nog gezet). De resterende tijd of de temperatuur die bereikt moet worden wordt aan de rechterkant vermeld.

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

De functie verlaten

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

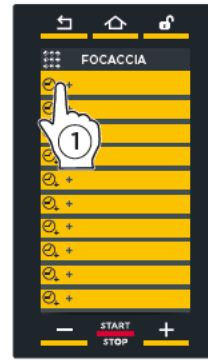


fig. M8

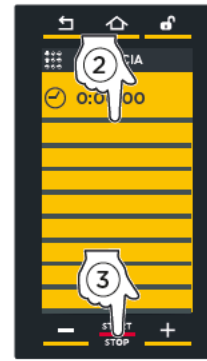


fig. M9

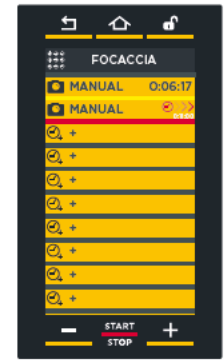


fig. M10



fig. M11

2 MY MULTI.TIME

In dit deel kan een eerder opgeslagen rijsp proces opgeroepen worden met behulp van het menu "NEW MULTI.TIME".

2A Om toegang te krijgen tot de lijst met de opgeslagen rijsp processen, raak het pictogram "MY MULTI.TIME" (fig. M13) aan: er verschijnt een lijst met alle rijsp processen die eerder opgeslagen zijn (fig. M13).

! Onderaan scrollen de pijlen < en > de verschillende rijsp processen die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen v en ^ scrollen de 16 beschikbare groepen.

2B Als u op een van de rijsp processen van de lijst (fig. M13) tikt, wordt er een scherm fig. M14 geopend waarmee u het volgende kunt doen:

- 1 het opgeslagen rijzen weergeven/wijzigen;
 - 2 het rijsp programma kopiëren (om er een te creëren met gelijkaardige parameters);
 - 3 het opgeslagen rijsp programma verwijderen: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering.
 - 4 een nieuw menu creëren (new menu);
- Voor meer details, zie hoofdst. Meer Informatie: "Nieuw Menu" op pag. 26
- 5 start het rijzen met de toets "START/STOP".

2C Plaats de voedingsmiddelen die u wil laten rijzen in de kast en druk op de toets  (fig. M15, punt 6) om toegang te krijgen tot de instelling van de timers, zoals vermeld op de vorige pagina.



fig. M12

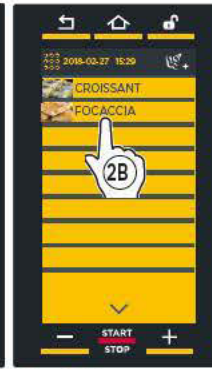


fig. M13



fig. M14




fig. M15

3 MY MENU

In dit deel kunt u een eerder opgeslagen menu oproepen met behulp van de functie "NIEUW MENU".

 Voor meer details, zie hoofdst. Meer informatie: "Nieuw Menu" op pag. 26

Om toegang te krijgen tot de lijst met de opgeslagen rijsprocessen, raak het pictogram "MY MENU" (fig. M1) aan: er verschijnt een lijst met alle rijsprocessen die eerder opgeslagen zijn (fig. M14).

 Onderaan scrollen de pijlen < en > de verschillende rijsprocessen die opgeslagen zijn in de groep, de pijlen ✓ en ✗ scrollen de 16 beschikbare groepen.

Als u op een van de rijsprocessen van de lijst (fig. M14) tikt, wordt er een scherm fig. M15 geopend waarmee u het volgende kunt doen:

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



fig. M14



fig. M15



Meer informatie: "Nieuw Menu"

De functie "NIEUW MENU (NEW MENU)" maakt het mogelijk om tot 10 timers in te stellen en deze tijdswaarden **in het geheugen te bewaren** zodat ze niet telkens opnieuw ingesteld moeten worden.

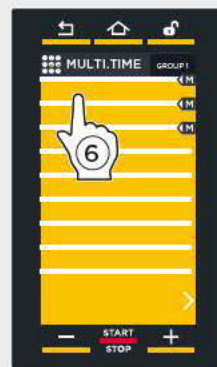
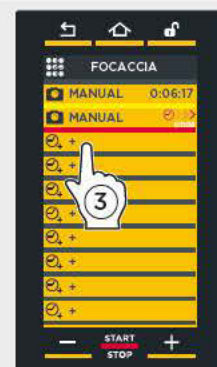
Op basis van de ingestelde timers kunnen de bakplaten zoals gewoonlijk uit de oven gehaald worden.

Om de functie in te stellen:

- ① een recept opnieuw oproepen dat opgeslagen is in het "MENU MY MULTI.TIME" (in het voorbeeld "FOCACCIA");
- ② raak het pictogram "NIEUW MENU" aan;
- ③ afhankelijk van het aantal bakplaten dat u wil gebruiken, stel de timers in (zoals vermeld in punt 1D op pag. 24). 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.
- ⑤ Druk op de toets "OPSLAAN";
- ⑥ 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 hoofdst. "My Menu" op pag. 52



-  **Alle gewone onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:**
- nadat het apparaat losgekoppeld is van de stroom- en watertoevoer
 - na het aantrekken van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bv. handschoenen enz.)

Maak de kookkamer dagelijks schoon om een adequaat niveau van hygiëne te handhaven en om te voorkomen dat het roestvrij staal in de kookkamer beschadigd raakt of corrodeert.

Gebruik voor het reinigen van onderdelen of accessoires GEEN:

- schurende of poederdetergenten;
- bijtende of corrosieve reinigingsmiddelen (bv. zoutzuur of zwavelzuur/bijtende soda). Let op! Gebruik deze producten ook niet om de onderconstructie of de vloer onder de apparatuur te reinigen;
- schurende of puntige gereedschappen (bv. schuursponzen, schrapers, staalborstels enz.);
- waterstralen.

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 lichamelijk letsel 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

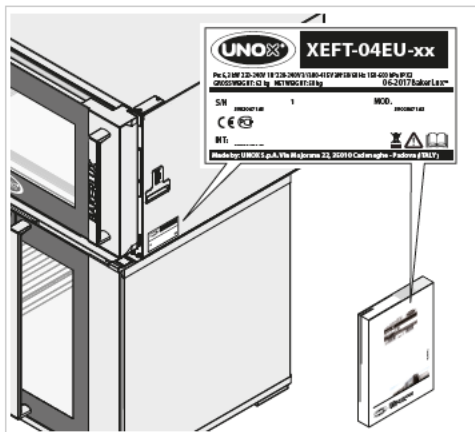
Wacht tot de glaspanelen koud zijn.

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

 **ALLEEN VOOR OVENS MET OPENING MET KLEP: Verwijder tijdens de normale reiniging het interne glaspaneel NIET omwille van het breekgevaar.**

NAVERKOOPONDERSTEUNING

In geval van een defect moet de apparatuur worden losgekoppeld van de stroom- en watervoorziening en moeten de in de tabel 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;
- 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

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.	
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.	De deur is verkeerd geopend of gesloten.	Controleer de sluiting van de deur.	
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. 	

COMMUNICATIE OVEN-GEBRUIKER

De ovens tonen op het display alle alarmmeldingen/opmerkingen met betrekking tot de geïnstalleerde oven of accessoires. De waarschuwingsberichten (WARNING) identificeren storingen die de apparatuur/accessoires in staat stellen om te werken, weliswaar met beperkte functionaliteit.

Alarmberichten (ALLARM) 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.

AF - ALARMEN OVEN			
Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
AF01:	Alarm verwarmingsmotoren	De oven stopt elke werkingscyclus en verhindert verdere instellingen op het display	Neem contact op met de klantendienst
AF02	Alarm veiligheidsthermostaat		
AF03	Alarm sensoren kamer		
AF04	Alarm communicatieverlies		

WF - WARNING OVEN			
Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
WF06	Warning temperatuur vermogenkaart	De oven blijft werken, maar het meten van de vochtigheid is uitgeschakeld	
WF28	Warning temperatuur controlekaart	De oven blijft werken	
WF33	Fout SD-kaart	De oven blijft werken	

WC - WARNING KAP			
Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
WC01	Defect rookgassensor 1	De elektromagneet werkt niet zonder rookgastemperatuursensor	Neem contact op met de klantendienst
WC02	Fout temperatuur kaart	De kap blijft werken	
WC05	Te warme rookgassen in de ingang	De kap blijft werken	
WC07	Onderbreking van de communicatie	Motor en dampkoelende kap niet actief	Controleer de voedingskabel van de kap; als het probleem niet opgelost is, neem contact op met de klantendienst

AL - ALARMEN RIJSKAST			
Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
AL01	Alarm sensor kamer	De rijskast stopt elke werkingscyclus en verhindert verdere instellingen op het display	Neem contact op met de klantendienst
AL02	Alarm communicatieverlies		

WL - WARNING RIJSKAST			
Display	Beschrijving	Effect	Probleemoplossing
WL02	Fout temperatuur kaart	De rijskast blijft werken	

PERIODES VAN INACTIVITEIT


Neem de volgende voorzorgsmaatregelen in acht tijdens periodes van inactiviteit:

- koppel het apparaat los van de stroom- en watertoevoer;
- 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 pag.);

- sluit het apparaat opnieuw aan op de stroom- en watertoevoer;
- 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 holttes (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 op eigen verantwoordelijkheid dat het product

BAKERLUX SHOP.Pro™

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

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

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

EN 62233 : 2008

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

EN 55014-1:2017 + A11:2020

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

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ

UNOX РОССИЯ

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

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel.: +43 800 880 963

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel MutfaK Eki-
pmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

OTHER ASIAN COUNTRIES

UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +603-58797700

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

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

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

UNOX SOUTH AFRICA
E-mail: info.sa@unox.com
Tel.: +27 845 05 52 35

INDONESIA

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

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI)
CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON



L12548A2.D00-LD1-01 - Printed: 09-2023
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.