



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

HANDLEIDING



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN BEREIDINGSTIPS

Veiligheidsinstructies	4
Algemene bedieningsinstructies	8
BEREIDINGSTIPS	8
UITVAL	8
BELADING EN GEBRUIK VAN TROLLEYS (ALLEEN VRIJSTAANDE TROLLEYOVENS).....	9
Gebruik Master Touch	10

ONDERHOUD

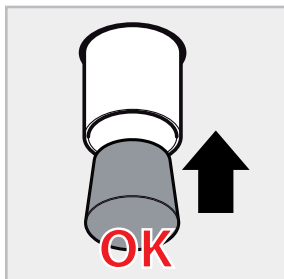
Reiniging	64
Aftersales-ondersteuning	65
Inactiviteit	66
Afvalverwijdering	66
Certificering	67

GEBRUIK

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK	4
BEREIDINGSTIPS	8
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	12
INSTELLEN	16
DE BEREIDINGSPARAMETERS INSTELLEN.....	17
HOE EEN HANDMATIGE KOOKCYCLUS IN TE STELLEN	18
MEER INFORMATIE: CORE PROBE.....	19
EEN BEREIDINGSCYCLUS STARTEN	23
HET EIND VAN DE BEREIDING	28
EEN BEREIDINGSCYCLUS OPSLAAN	29
HET MENU MIND.MAPS	30
HET MENU PROGRAMMA'S	32
MIJN PROGAMMA'S.....	32
MIJN MIND.MAPS	33
MULTI.TIME MENU	34
NIEUWE MULTI.TIME:.....	35
MIJN MULTI.TIME.....	37
MIJN MENU.....	38
HET MENU CHEFUNOX	40
CHEFUNOX MULTI.TIME	40
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE	42
HET MENU “MISE EN PLACE”	43
NIEUW “MISE EN PLACE”:.....	44
MIJN MISE EN PLACE	46
MIJN MENU.....	46
ROTOR.KLEAN MENU	44
WASBEURTEN PROGRAMMEREN	49
DE WASMIDDELTANK BIJVULLEN	50
HET MENU KOOK KLAAR	51
MENU DDC STATS	52
DOELEN INSTELLEN	52
HACCP-GEGEVENS	53
VERBRUIK	53
GEBRUIKSINSTELLINGEN	54
OVENGEBRUIKERSINTERFACE	61
REINIGING	64
AFTERSALES-ONDERSTEUNING	65
INACTIVITEIT	66
AFVALVERWIJDERING	66
CERTIFICERING	67

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

- De apparaten op een andere wijze gebruiken en reinigen dan in deze handleiding wordt aangegeven, is niet correct en kan tot schade of letsel leiden met de dood tot gevolg. Bovendien komt hierdoor de garantie te vervallen en wordt UNOX van elke aansprakelijkheid ontheven.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud waarvoor de gebruiker verantwoordelijk is, mogen door kinderen niet zonder toezicht uitgevoerd worden.
- Let op dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat kan uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van voedsel door gekwalificeerd personeel in industriële en professionele keukens nadat hierin trainingscursussen zijn gevolgd; elk ander gebruik valt buiten de gebruiksomvang en is daarom gevaarlijk.
- Als het apparaat niet functioneert of indien er sprake is van functionele of structurele wijzigingen, onderbreek dan de elektriciteits-, water- en gastoevoer (uitsluitend bij gasovens) en neem contact op met een door UNOX erkende klantenservicedienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Vraag voor elke noodzakelijke reparatie altijd naar originele UNOX-reserveonderdelen.
- Indien deze voorschriften niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot schade en (dodelijk) letsel en komt ook de garantie te vervallen.
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich in perfecte gebruiks- en veiligheidscondities bevindt, moet er jaarlijks een onderhouds- en inspectiebeurt worden uitgevoerd door een erkende dienstverlener.
- Het vochtigheidsdetectiesysteem moet gekalibreerd worden bij de eerste inbedrijfstelling (neem contact op met Unox Service) en als de oven dat vereist.

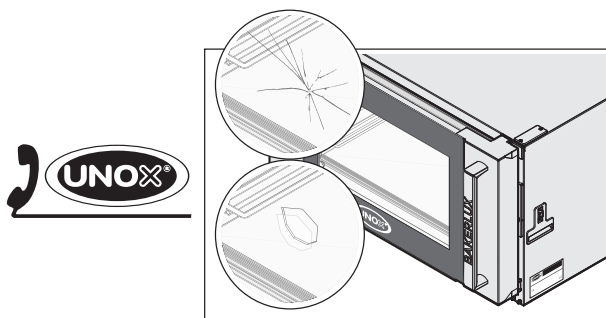


Als de BAKERTOP MIND.Maps™ oven niet permanent kan worden aangesloten op een afvoersysteem, kan de uitloop worden afgesloten met behulp van de kegelvormige stop in de starterkit. Wanneer de uitloop is afgesloten met de stop, mag u het wasprogramma **NIET** gebruiken of de ovenruimte met grote hoeveelheden water wassen, dit kan overstromingen veroorzaken

GEVAAR VOOR VERBRANDINGEN EN LETSEL!

- Wees bij het bereiden van voedsel en tot alle onderdelen van het apparaat zijn afgekoeld voorzichtig met:
- Raak alleen de bedieningselementen van het apparaat of de hendel aan omdat de externe onderdelen zeer heet zijn (temperatuur boven 60 °C).
- Als de deur moet worden geopend, doe dit dan langzaam en met uiterste voorzichtigheid, omdat er stoom met een uiterst hoge temperatuur uit de ovenruimte vrij kan komen.
- Draag geschikte hittebestendige handschoenen om schalen, accessoires en overige voorwerpen in de ovenruimte te verplaatsen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van bakplaten uit de ovenruimte.
- Haal de sonde uit de kern van het gerecht alvorens u bakplaten uit de oven verwijdert. Plaats de sonde in de externe sondehouder. Voordat u de bakplaat verwijdert moet u controleren of de sondekabel niet in de weg zit. Ga voorzichtig met de sonde om. Deze is uiterst scherp en bereikt na gebruik een hoge temperatuur.
- Tijdens de functie 'COOL' (koelen van de ovenruimte) circuleert er water in het apparaat. Houd de deur gesloten om letsel als gevolg van hete stoom te voorkomen.
- Verwijder de beschermende ventilatorbehuizing, de ventilatoren of de verwarmingselementen niet wanneer de oven is ingeschakeld en totdat ze volledig afgekoeld zijn.
- Lees het veiligheidsinformatieblad van het product zorgvuldig door voordat u het reinigingsmiddel in handen neemt en gebruikt.
- Open de oven niet tijdens het reinigen. Contact met de chemische reinigingsmiddelen kan tot letsel aan de ogen, slijmvliezen en huid leiden, omdat deze middelen door de rotor in de ovenruimte verneveld worden en door sterke luchtstromen verplaatst worden.

- Het is verplicht bij het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden aan het watersysteem van de oven persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen die geschikt zijn voor het betreffende reinigingsmiddel (zie het veiligheidsinformatieblad van het product). Met name moeten er handschoenen en een veiligheidsbril gedragen worden, omdat er resten van het reinigingsmiddel in delen van het systeem achter kunnen blijven dat onder druk staat.



- Met het watersysteem van de oven – het begint bij de 3/4”-aansluiting met ingebouwde terugslagklep en omvat alle hierna komende leidingen en accessoires – mag onder geen beding geknoeid worden, omdat dit kan leiden tot schade of letsel of de dood tot gevolg.
- Als het glas van het apparaat kapot of beschadigd is, moet het onmiddellijk worden vervangen door een erkend servicecentrum. **Gebruik de oven niet. Risico op exploderend glas.**

Alleen voor vrijstaande trolleyovens:

- Vergrendel altijd de remmen van de voorwielen nadat u gerechten in de oven hebt geplaatst. Vergrendel deze ook wanneer de trolley niet verplaatst hoeft te worden.
- Vergrendel de bakplaten altijd in hun geleidingsranden.
- Wees uiterst voorzichtig met het verplaatsen van de trolley. De bakplaten bevatten mogelijk hete vloeistoffen die gemorst kunnen worden. Het is ook mogelijk dat de trolleys omvallen (bijv. als ze over een ongelijke vloer en/of langs deuren worden verplaatst).

BRANDGEVAAR!

- Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet worden nagegaan of zich in de ovenruimte geen ongeschikte voorwerpen (handleiding, plastic zakken of iets dergelijks) en reinigingsmiddelresten bevinden. Ga ook na of de rookafvoer niet geblokkeerd is en dat er zich geen brandbare materialen in de buurt hiervan bevinden.
- Plaats geen warmtebronnen (bijv. grillen, braadpannen, etc.), licht ontvlambare stoffen of brandstoffen in de buurt van het apparaat (bijv. benzine, petroleum, flessen met alcohol, etc.).
- Gebruik tijdens het bereiden van voedsel geen licht ontvlambare producten of vloeistoffen (bijv. alcohol).
- Houd de ovenruimte altijd schoon, reinig de ruimte dagelijks of na elke bereidingscyclus: vetten of voedselresten in het apparaat kunnen vlam vatten wanneer ze niet verwijderd worden.

GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

- Open geen compartimenten met deze symbolen: toegang is alleen voorbehouden aan door UNOX erkend gekwalificeerd personeel. Indien dit voorschrift niet wordt opgevolgd, kan dit leiden tot schade of (dodelijk) letsel en komt de garantie te vervallen.

Alleen voor gasovens

- Zorg dat de rookuitlaat aan de bovenzijde van de oven nergens wordt geblokkeerd (bijv. door objecten, bakplaten etc...).
- Schakel tijdens het gebruik van de oven altijd de wasemkap in (indien geïnstalleerd).
- Als de oven is aangesloten op een rookkanaal, moet deze:
 - worden gevrijwaard van obstakels - brandgevaar!
 - regelmatig worden gereinigd en geïnspecteerd overeenkomstig de geldende normen van het land van gebruik - brandgevaar!
- De oven moet ver uit de buurt van luchtstromen of tochtbronnen worden geïnstalleerd - brandgevaar!
- Zorg ervoor dat de ventilatie-ingangen en de onderzijde van de oven schoon zijn en nergens worden geblokkeerd (bijv. door objecten rond de oven).
- Als u een gaslucht ruikt:
 - sluit het gas onmiddellijk af;
 - ventileer onmiddellijk de ruimte;
 - schakel geen elektrische schakelaars in en zorg dat er geen vonken of vlammen ontstaan;
 - maak gebruik van een telefoon buiten de ruimte om contact op te nemen met het gasbedrijf.

Aantekeningen

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Algemene bedieningsinstructies

- ! Lees vóór gebruik van het apparaat de "**Veiligheidsinstructies voor het gebruik**" zorgvuldig door.
- ! Als u grote hoeveelheden vet voedsel bereidt, plaats dan een lege bakplaat zonder gaten op de laagste grillhouder van de oven. In plaats hiervan kan ook een schaal met de juiste afmetingen gebruikt worden..

- Als u de oven voor het eerst in gebruik neemt, moet u eerst de ovenruimte en de accessoires zorgvuldig reinigen (zie het hoofdstuk **Reiniging** op pagina **64**); Schakel de oven in lege staat gedurende 1 uur op maximale temperatuur in om onaangename geuren te laten verdwijnen die worden veroorzaakt door de beschermende laag fabrieksvet.
- Als de ovendeur wordt geopend, stopt de verwarmings- en ventilatorwerking automatisch, tenzij de functie 'COOL' is geselecteerd. De ingebouwde ventilatorrem wordt geactiveerd (de ventilator loopt nog even door).
- Als de oven meer dan 15 minuten aan staat zonder dat er een bedrijfsmodus of automatische reinigingsmodus is ingesteld, wordt automatisch naar stand-by overgeschakeld om stroom te sparen.
- Druk op de start/stop-toets om de stand-by-modus te verlaten.
- Gebruik de oven bij een kamertemperatuur tussen de +5°C en +35°C.
- Strooi geen zout op voedsel binnen in de ovenruimte. Als dit niet mogelijk is, moet u de oven zo snel mogelijk reinigen (zie het hoofdstuk **Reiniging** op pagina **64**).
- Om koken te voorkomen, mag u schalen uitsluitend vullen met vloeistoffen of voedsel dat onder invloed van warmte vloeibaar wordt, als de hoeveelheid daarvan gemakkelijk onder controle gehouden kan worden.

- ! Om veiligheidsredenen mag de laatste bakplaat NOOIT op een hoogte van meer dan 160 cm worden geplaatst., Als dat wel nodig is, **is het noodzakelijk om de sticker uit de startset aan te brengen op een hoogte van 160 cm.**

BEREIDINGSTIPS

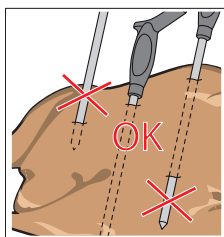
- Het is altijd beter de oven voor te verwarmen bij een bereidingstemperatuur die ten minste 30 tot 50°C hoger is dan is vereist. Zo kan het effect van warmteverlies verminderd worden dat optreedt als de deur wordt geopend.
- Gebruik de ovenroosters en bakplaten van UNOX; probeer het voedsel er gelijkmatig over te verdelen. Vermijd stapelen en het gebruik van grote hoeveelheden.
- Neem altijd de beladingsinstructies van het apparaat in acht.

UITVAL

Als het apparaat er opeens mee stopt of uitgeschakeld wordt, hervat het met het programma dat vóór de uitval actief was (bijv. een Multitime-recept). De duur van de bereidingscyclus kan verlengd worden met maximaal 2 minuten.

Navigeren en instellen van de parameters dient uitsluitend te gebeuren met droge en schone vingers. Gebruik geen hulpmiddelen zoals vorken en lepels. De meegeleverde pen mag uitsluitend gebruikt worden om bereidingslijn/stap te tekenen in het Mind.Maps-menu en voor handtekeningen.

GEBRUIK VAN DE KERNTEMPERATUURSONDE



Tijdens de bereidingscyclus detecteert de sonde de temperatuur binnen de 'kern' van het product: De sonde bereikt de temperatuur die door de gebruiker is ingesteld wanneer het oppervlak en het binnenste van het product perfect zijn bereid. De kerntemperatuursonde moet diep in het product worden geprikt. Zorg ervoor dat de kop van de sonde de kern van het product bereikt en daar niet doorheen prikt. Als het product dat u bereidt tamelijk dun is, moet u de sonde parallel aan de ovenlade aanbrengen.

Als u met verschillende producten werkt, moet u de sonde in het kleinste product steken. Wanneer dit de vereiste kerntemperatuur bereikt (de bereiding is dus ook gestopt), moet het product uit de oven gehaald worden en moet de sonde in het product gestoken worden dat nu het kleinst is en hersart de kookcyclus

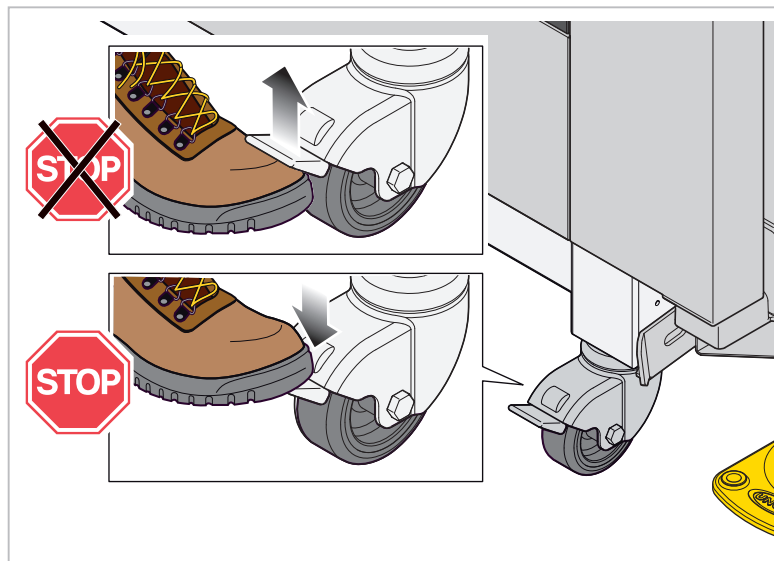
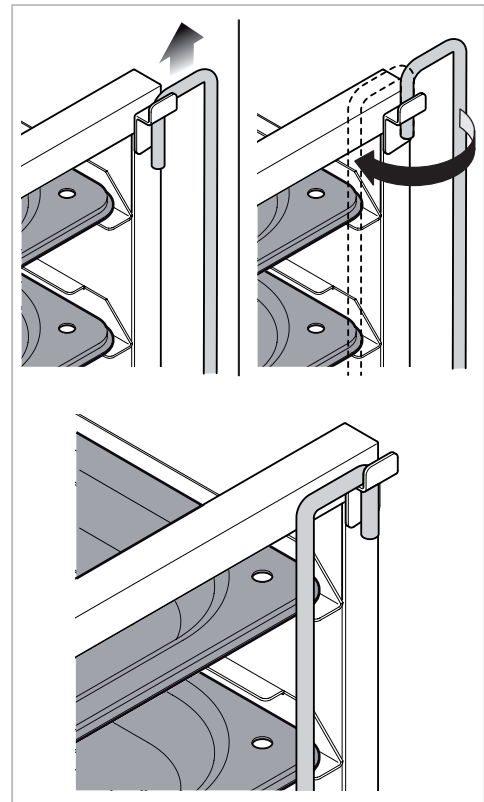
- ! Wees voorzichtig met de sonde. Deze is uiterst scherp en bereikt na gebruik een hoge temperatuur.
- ! Verwijder voordat u de bakplaten uit de oven haalt de sonde uit de kern van het product en plaats deze op de externe sondehouder. Laat de sonde nooit binnen of buiten de ovenruimte bungelen!
- ! Voordat u de bakplaat verwijdert, moet u controleren of de sondekabel niet in de weg zit.

BELADING EN GEBRUIK VAN TROLLEYS

(ALLEEN VRIJSTAANDE TROLLEYOVENS)

! Gebruik alleen trolleys, ovenroosters en bakplaten van UNOX.

- Belaad de trolleys zonder ze te overbelasten. Het is normaal dat de trolley al naar gelang de belading van de bakplaten naar beneden wordt gedrukt en in hoogte afneemt.
- De trolley wordt met behulp van de onderste geleidingen in de oven geladen.
- Vergrendel de bakplaten tijdens het bewegen van de trolley, zoals in de afbeelding getoond.
- Vergrendel de remmen van de voorwielen nadat u gerechten in de oven hebt geplaatst.
- Wees uiterst voorzichtig met het verplaatsen van de trolley. De bakplaten bevatten mogelijk hete vloeistoffen die gemorst kunnen worden. Het is ook mogelijk dat de trolleys op hun kant vallen (bijv. als ze over een ongelijke vloer worden bewogen of langs deuren worden verplaatst).



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS


Gebruik

Met de "MY HOME" functies krijgt u toegang tot een lijst met recepten die zijn geselecteerd als "favorieten".

 **sectie "Speciale functie "MY HOME"" op pag. 13**



Gebruiker Parameter instellingen (bijv. datum/tijd en maateenheid, etc.)

 **zie hoofdstuk "Gebruiksinstellingen" pag. 54**

Met deze oven kunt u de aangesloten accessoires bedienen met één bedieningspaneel (b.v. SLOWTOP). Tik op het onderste pictogram om ze te gebruiken.

De **START STOP** knop start de bereidng
 **zie hoofdstuk "Een bereidingscyclus starten" pag. 23**



Wi-Fi verbinding actief



3G verbinding actief



Ethernet verbinding actief



Wi-Fi verbinding NIET actief



3G verbinding NIET actief



Ethernet verbinding NIET actief

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Gebruik



INSTELLEN

Dit maakt bereidingscycli mogelijk waarin de gebruiker de parameters handmatig moet instellen voor elke bereiding (bijvoorbeeld temperatuur, kooktijd, etc.).

+ [Zie voor meer informatie pagina 16](#)



PROGRAMMA'S

Dit menu geeft toegang tot een lijst met bereidingscycli die eerder zijn opgeslagen met behulp van de "SET MENU".

+ [Zie voor meer informatie pagina 32](#)



MULTITIME

In de moderne keuken is er een toenemend gebruik van producten met verschillende bereidingstijden. Via het menu "MULTI.TIME" kan de oven in de continuumodus gebruikt worden, producten op verschillende tijden bereid worden en bereidingstijden met 10 verschillende timers toegepast worden.

+ [Zie voor meer informatie pagina 34](#)



CHEF UNOX

Dit menu biedt een reeks recepten vooraf ingesteld door UNOX: met een gegarandeerd perfecte eindresultaat.

+ [Zie voor meer informatie pagina 40](#)



MISE EN PLACE

Via het menu "MISE.EN.PLACE" kunnen producten met verschillende bereidingstijden op verschillende tijden in de oven geplaatst worden en tegelijk worden verwijderd.

+ [Zie voor meer informatie pagina 43](#)



ROTOR.KLEAN

Hiermee krijgt u toegang tot diverse wasprogramma's en kunt u de meest geschikte was voor uw behoeften starten.

+ [Zie voor meer informatie pagina 48](#)



KOOK KLAAR

Geeft toegang tot enkele vooraf ingestelde programma's waarmee programma's snel kunnen worden gestart.

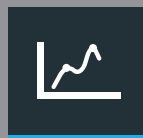
+ [Zie voor meer informatie pagina 51](#)



DDC STATISTIEKEN

Geeft toegang tot het beheer van verbruiks- en HACCP-gegevens.

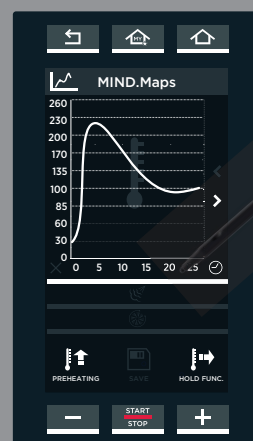
+ [Zie voor meer informatie pagina 52](#)



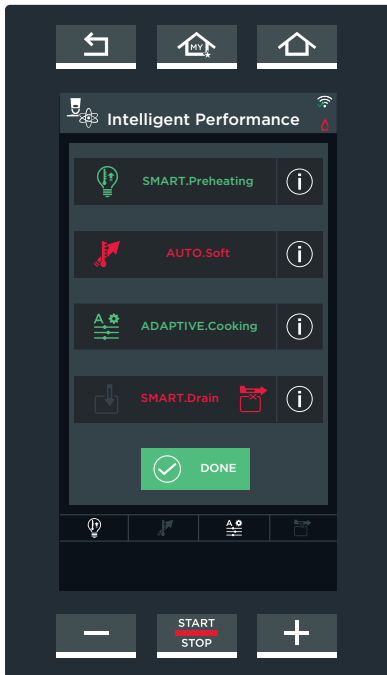
MIND MAPS

Een nieuwe makkelijke, snelle en intuïtieve manier om bereidingsparameters in te stellen.

+ [Zie voor meer informatie pagina 30](#)



UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Indien geselecteerd kunt u met UIP-technologie elk voorverwarmings- en bereidingsproces continu **monitoren**.

Dankzij deze functie kan de ovensoftware indien nodig **volledig autonoom wijzigingen** aan de gebruikersinstellingen beheren zonder dat de gebruiker zich ermee hoeft te bemoeien. Dit zorgt elke keer weer voor een perfect bereidingsresultaat.

Beschikbare functies:

SENSE.Klean

Deze functie stelt het meest geschiktste wasprogramma voor, voor de hoeveelheid vuil die in de oven is gedetecteerd.

SMART.Preheating

Deze functie stelt automatisch de tijdsduur en temperatuur van de voorverwarmingscyclus in om een uniforme bereidings- en energie-efficiëntie te garanderen.

AUTO.Soft

Deze functie stelt automatisch de verhogingsnelheid van de temperatuur in om de gelijkmatigheid van de bereiding te verbeteren bij de bereiding van delicate etenswaren.

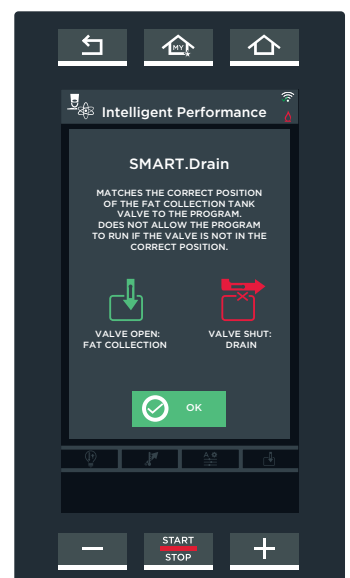
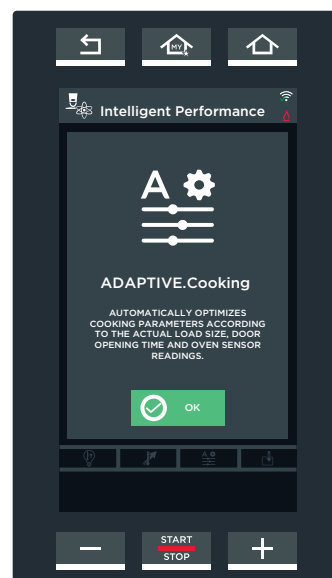
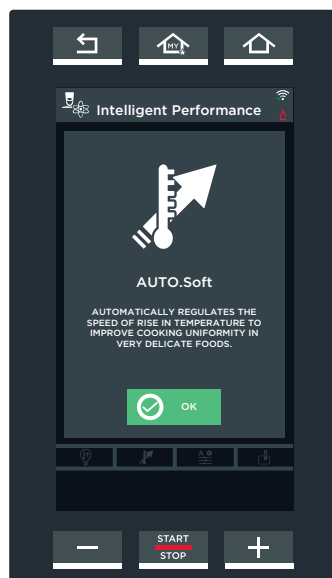
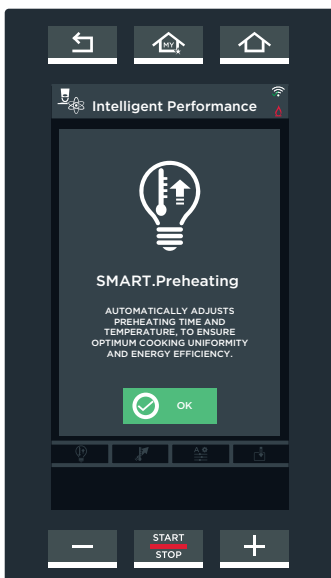
ADAPTIVE.Cooking

Deze functie optimaliseert automatisch de bereidingsprocesparameters overeenkomstig de ovenbelading, de tijd dat de deur is geopend en de metingen van de ovensensoren.

SMART.Drain

Deze functie koppelt de beste positie voor de klep voor het verzamelen van vet in de tank aan het programma. Het programma kan niet worden uitgevoerd als de klep niet correct wordt geplaatst. Bekijk de relevante handleiding voor informatie over het beheer van de "Pollo"-klep.

Druk indien nodig op de  knop om de functieomschrijving op het display weer te geven.

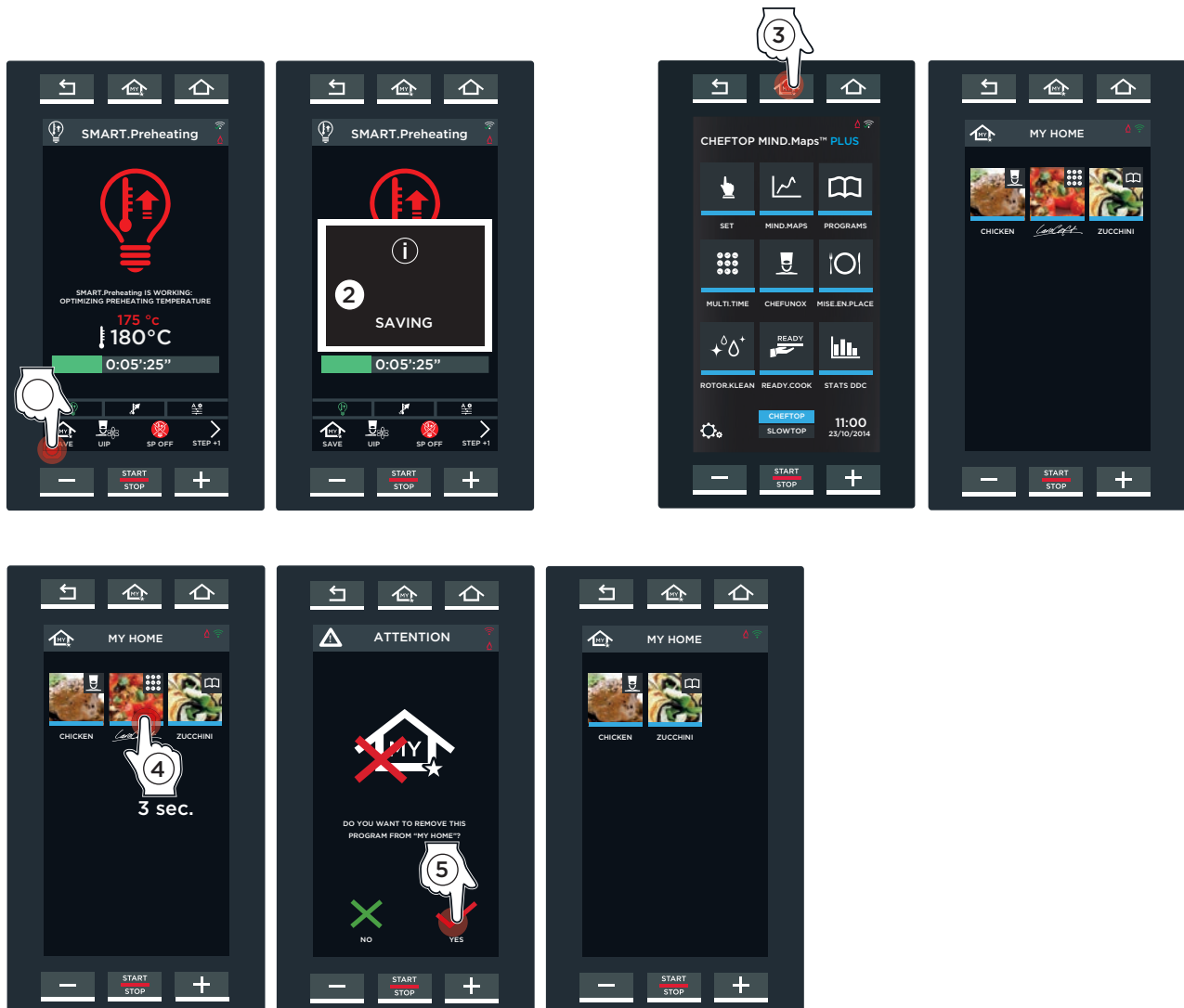


Speciale functie "MY HOME"

In het voorverwarmingsscherm (klassiek en SMART) kunt u het recept tijdens het voorverwarmen als favoriet markeren (1 - 2).

Vervolgens worden alle recepten die zo zijn gemarkeerd weergegeven door te drukken op de knop MY HOME (punt 3): de functie is vooral handig om recepten die vaak worden gebruikt, eenvoudig te vinden.

Houd het pictogram ten minste drie seconden ingedrukt (punt 4), om een recept uit het "MY HOME"-scherm te verwijderen. Er wordt een scherm weergegeven waarin u wordt gevraagd om de verwijdering te bevestigen (punt 5): door 'YES' te selecteren wordt het recept verwijderd uit de lijst.



Speciale functie "MULTI PRODUCT"


Met de functie Multi-product worden aan het eind van elke stap zeer handige instructies gegeven over de bereiding die wordt uitgevoerd (bijv. champignons toevoegen aan de eerste bakplaat vanaf de bovenkant). Als aanvulling op deze opmerking wordt een afbeelding van het gerecht (indien ingevoerd) weergegeven op het scherm om het gebruik te vergemakkelijken.

- 1 Stel de bereidingsparameters van de eerste stap in  **sectie "HOE EEN HANDMATIGE KOOKCYCLUS IN TE STELLEN" op pag. 18**

- 2 Tik op de knop "BUZZER" 
- 3 Wijs een foto toe aan het recept (optionele stap);
- 4 Schrijf een opmerking die u wilt laten weergeven aan het eind van de stap.
- 5 Bevestig met "OK".

Herhaal de handelingen die worden omschreven in de punten 1 t/m 5 tot u alle benodigde opmerkingen hebt toegevoegd (maximaal negen - maximumaantal stappen dat kan worden ingesteld).

- 6 Start de bereiding met de knop "START/STOP" als alle opmerkingen zijn geüpload.
- 7 Als de opgegeven tijdsduur voor de eerste stap wordt bereikt, worden de ingevoegde opmerking (bijv. champignons toevoegen aan de eerste bakplaat vanaf de bovenkant) en de afbeelding (indien geüpload) van de desbetreffende bakplaat weergegeven op het scherm. Bevestig door te drukken op de knop OK: de bereiding wordt automatisch opnieuw gestart met de parameters ingesteld voor de tweede stap.

- 8 Als opmerkingen moeten worden toegevoegd tijdens de bereiding, drukt u op de knop 



Speciale optionele functie “PRESSURE STEAM”

Met de functie **Pressure Steam** (een optionele functie die alleen beschikbaar is voor BAKERTOP Mind.Maps-ovens) kunt u gerechten bereiden die grote hoeveelheden stoom vereisen (bijv. Jiaozi - Chinese knoedels).

- 1 Activeer de functie door te drukken op het bijbehorende pictogram: dit verandert van grijs in blauw.

! Elke bereidingsstap is onafhankelijk, d.w.z. dat er stappen kunnen zijn met de functie geactiveerd en stappen met de functie gedeactiveerd omdat deze niet nodig is: in dit laatste geval drukt u op het bijbehorende pictogram om de functie te deactiveren (grijs pictogram = functie NIET actief)

- 2 Een scherm met de vooraf ingestelde parameters wordt weergegeven:
 - op 80°C voorverwarmen
 - bereidingstijd van 1 minuut en 10 seconden
 - bereidingstemperatuur van 100°C
 - maximumvochtigheid van 120%

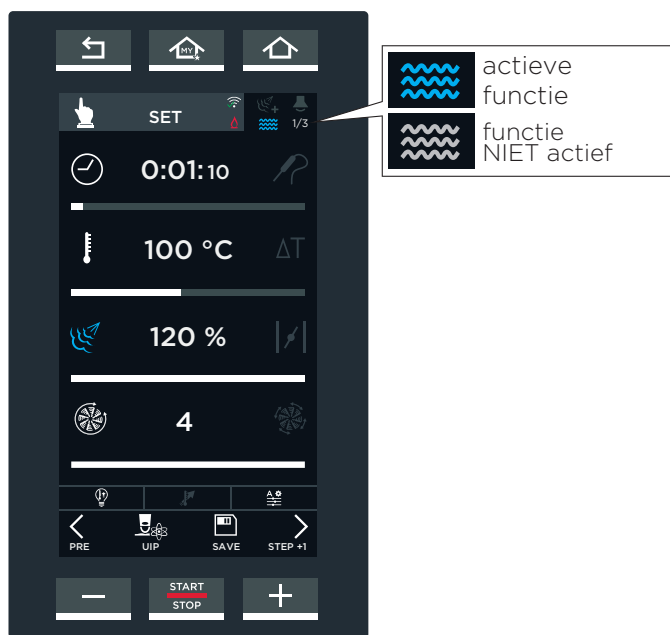
! Deze waarden kunnen indien gewenst worden gewijzigd zoals wordt omschreven in het hoofdstuk over handmatige bereiding.

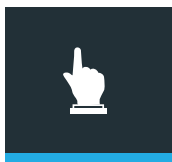
- 3 Stel dan alle stappen in die u nodig hebt.

! **Voor meer informatie over het instellen van stappen zie sectie HOE EEN HANDMATIGE KOOKCYCLUS IN TE STELLEN op pag. 18.**

- 4 Start vervolgens de bereiding door op de **knop “START/STOP”** te drukken.

! Elke bereidingsstap is onafhankelijk, d.w.z. dat er stappen kunnen zijn met de functie geactiveerd en stappen met de functie gedeactiveerd omdat deze niet nodig is.





Instellen

Dit maakt **"handmatig"** koken mogelijk wanneer de gebruiker de volgende bereidingsparameters in moet stellen:

- bereidingstijd of kerntemperatuur (de twee parameters sluiten elkaar wederzijds uit);
- temperatuur in de ovenruimte of Delta 'T' (deze parameters sluit elkaar wederzijds uit);
- stoomtoevoer/-afvoer in de ovenruimte;
- de ventilatiesnelheid.

De ingestelde bereidingscyclus kan indien gewenst opgeslagen worden voor toekomstig gebruik.



Zie hoofdstuk 'Het ingestelde recept opslaan' op pagina 29

Hyper Smoker

het pictogram verschijnt alleen als de optionele roker is geïnstalleerd. Raadpleeg de betreffende handleiding voor informatie over het gebruik van de rookaccessoire,

Bereidingstijd

(van 0 minuten tot **9h:59min:59sec.** daarna **ONBEPAALD**, d.w.z. de oven werkt continu)

Temperatuur in de ovenruimte
(van 30°C tot 260°C).

STEAM.Maxi™

Stoomtoevoer naar ovenruimte


"Normaal" Ventilatiesnelheid

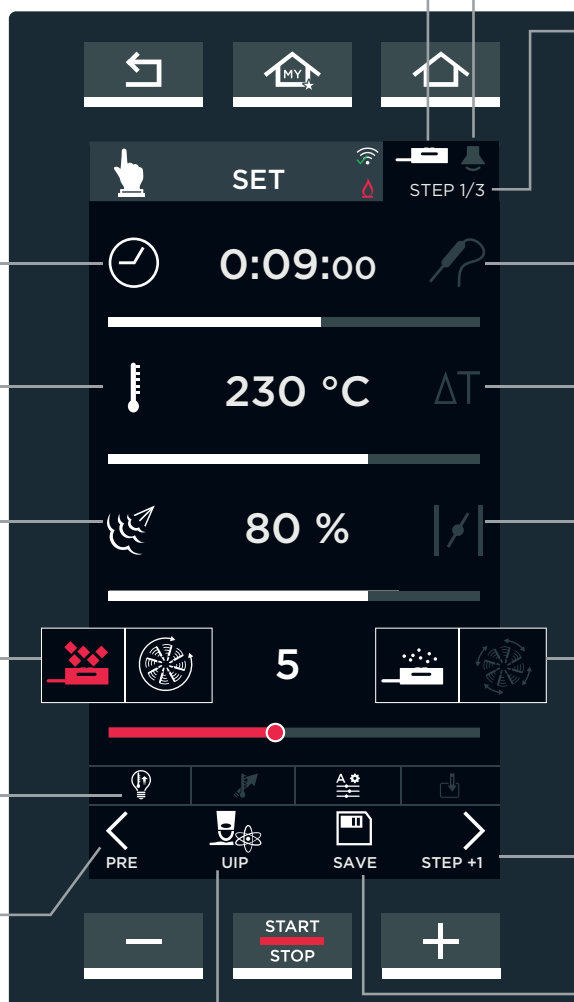
***Hyper Smoker:** selecteer **houtsnipper formaat**

Dit pictogram toont welk UIP functie actief is

STAPPEN instellen voorverwarmen

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)

 **sectie "meer informatie MEER INFORMATIE: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pag. 22**



Buzzer

Met dit pictogram kan aan het eind van elke STAP de buzzer in- of uitgeschakeld worden.
groen = buzzer AAN
wit = buzzer UIT

Hiermee kunt u ook de MULTI-PRODUCT functie activeren.



zie pag. 14

STEP

Dit pictogram toont het aantal stappen dat ingesteld is.

Kerntemperatuur

De beoogde kern-temperatuur instellen



sectie "Meer informatie: kerntemperatuursonde" op pag. 19

Delta 'T'-temperatuur

(van 0°C tot 120°C)
Temp. in ruimte/Kerntemp. = Temp. Delta "T"

DRY.Maxi™

stoom onttrekken

Gepulseerde ventilatiesnelheid

(de ventilator gaat uit als de oven de ingestelde temperatuur bereikt)

***Hyper Smoker:** selecteer **houtsnipper formaat**

STAPPEN instellen van 1 tot 9

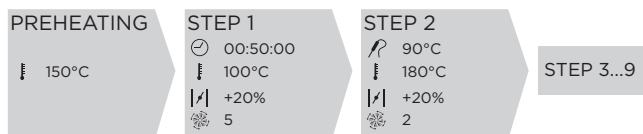
Ingestelde parameters opslaan



sectie "Het ingestelde recept opslaan" op pag. 29

2 HOE EEN HANDMATIGE KOOKCYCLUS IN TE STELLEN

Elke bereidingscyclus bestaat uit minimaal één en maximaal negen STAPPEN. Elke stap omvat verschillende bereidingsparameters en één initiële en optionele voorverwarmingsfase.



Voorbeeld van een kookcyclus met meer dan één stap, waarbij sommige zijn getimed en anderen gebruiken de kernsonde. Stap 3-9 zijn niet nodig en zijn daarom niet ingesteld.

- ⓘ Een bereidingscyclus moet ten minste één STAP bevatten om gebruikt te kunnen worden.
- ⓘ Voor de bereiding zijn niet per definitie alle negen stappen vereist. Stel alleen de stappen in die benodigd zijn.
- ⓘ De oven schakelt automatisch van de ene naar de andere stap.

Na het instellen van de relevante functies (voorverwarmen, duur, etc.), heeft u de mogelijkheid om UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken. Dit garandeert keer op keer perfecte kookresultaten.

📖 **sectie "MEER INFORMATIE: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pagina 22**

2A INSTELLINGEN VOOR VOORVERWARMEN

De voorverwarmingsstap instellen:

- 1 **fig. S3:** raak het symbool aan;
- 2 **fig. S4:** raak het symbool **PRE TEMPERATUUR** of **"DELTA T"** aan;
- 3 **fig. S4:** gebruik de **"+ en -" KNOPPEN** of sleep de cursor naar de gewenste waarde. Als u niet wilt dat het voorverwarmen wordt onderbroken zodra de ingestelde temperatuur (b.v. 130°C) is bereikt, kunt u een tijd invoegen (b.v. 9 minutes) door de schuifbalk van het veld **"CLOCK"** te verslepen.
- 4 **fig. S4:** tik op het symbool om terug te keren naar het parameterinstelscherm.



Het is altijd beter om de oven voor te verwarmen tot een temperatuur die minstens 30-50°C hoger is dan nodig is om te koken, om het warmteverlies bij het openen van de deur te compenseren.

fig. S5

Een geluidssignaal (indien actief*) geeft het einde van de voorverwarming aan, d.w.z. dat de ingestelde temperatuur is bereikt.



fig. S3

fig. S4



fig. S5

* Tik op **activeren** (groene icoon) of **deactiveren** (witte icoon) voor het geluidssignaal aan het einde van de STAPPEN

2B DE PARAMETERS INSTELLEN

Instellen naar behoefte:

- ① de **bereidingstijd** (van 0 minuten tot 9h:59min:59sec vervolgens **ONBEPaald**, d.w.z. dat de oven continu wordt gebruikt) of de **temperatuur van de kerntemperatuursonde** (sectie "Meer informatie: kerntemperatuursonde" op pag. 19): deze parameters sluiten elkaar wederzijds uit. In het eerste geval (tijd) eindigt de bereidingscyclus na de ingestelde tijd in het tweede geval (kerntemperatuursonde) eindigt de bereidingscyclus als de ingestelde kerntemperatuur wordt bereikt.
- ② de **bereidingstemperatuur** (van 30°C tot 260°C). Voor bijzonder delicate bereidingscycli kan als alternatief de **Delta "T"** functie worden gebruikt (van 0°C tot 120°C). In dit geval moet u een kerntemperatuursonde plaatsen in de kern van het voedsel. Per definitie: de Delta T-temperatuur =
Temperatuur van de ovenruimte minus temperatuur gemeten door de kerntemperatuursonde.
Voorbeeld: als **Delta T = 80°C**, eindigt de bereidingscyclus als bijvoorbeeld de temperatuur in de ovenruimte **150°C** bereikt en de temperatuur van de kerntemperatuursonde **70°C** bereikt (omdat 150°C-70°C = 80°C).
- ③ de **stoom die is vrijgekomen in (STEAM. Maxi™)** of **is verwijderd uit (DRY.Maxi™)** de ovenruimte;
- ④ de **snelheid van de luchtstroming: normaal of gepulseerd** (respectievelijk links en rechts; de ventilator gaat uit als de oven de temperatuur heeft bereikt).

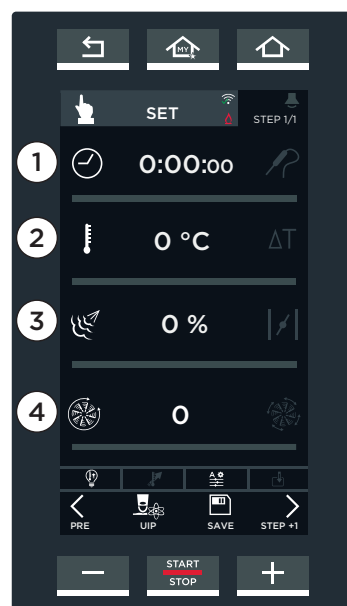
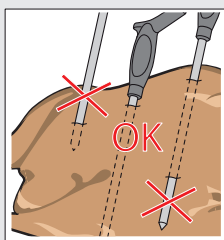


fig. S6

MEER INFORMATIE: CORE PROBE



Tijdens de bereidingscyclus detecteert de sonde de temperatuur binnen de 'kern' van het product: De sonde bereikt de temperatuur die door de gebruiker is ingesteld wanneer het oppervlak en het binnenste van het product perfect zijn bereid. De kerntemperatuursonde moet diep in het product worden geprikt. Zorg ervoor dat de kop van de sonde de kern van het product bereikt en daar niet doorheen prikt. Als het product dat u bereidt tamelijk dun is, moet u de sonde parallel aan de ovenlade aanbrengen. Als u met verschillende producten werkt, moet u de sonde in het kleinste product steken. Wanneer dit de vereiste kerntemperatuur bereikt (de bereiding is dus ook gestopt), moet het product uit de oven gehaald worden en moet de sonde in het product gestoken worden dat nu het kleinst is en herstart de kookcyclus.

- ⚠ Wees voorzichtig met de sonde. Deze is uiterst scherp en bereikt na gebruik een hoge temperatuur.
- ⚠ Verwijder voordat u de bakplaten uit de oven haalt de sonde uit de kern van het product en plaats deze op de externe sondehouder. Laat de sonde nooit binnen of buiten de ovenruimte bungelen!
- ⚠ Voordat u de bakplaat verwijdert, moet u controleren of de sondekabel niet in de weg zit.

2D SELECTEREN OF UIP-TECHNOLOGIE MOET WORDEN GEBRUIKT (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

De functies activeren:

- ① Tik op het UIP-pictogram (fig. S8).
- ② Een scherm met alle beschikbare functies (fig. S9) wordt weergegeven.
- ③ Klik op de naam van de functies die u wilt activeren/deactiveren (in het voorbeeld: de SMART.Preheating-functie wordt gedeactiveerd). De naam en het bijbehorende pictogram aan de onderkant worden wit om te laten zien dat de functie is geactiveerd en indien gewenst kan worden gebruikt voor bereidings-/voorverwarmingscycli die worden gestart in de toekomst.

groene pictogram: functie is actief
rode pictogram: functie is niet actief (bijv. AUTO SOFT).

- ④ Klik op het groene Done-pictogram.
- ⑤ Klik op de **i** knop om beknopte informatie over de geselecteerde functie weer te geven.

Display tijdens bereiding:

Tijdens de bereiding geven de pictogrammen aan de onderkant de status van de functie aan:

- A)** De functie is NIET geactiveerd; Deze wordt niet gebruikt om de bereiding/ de voorverwarming te verbeteren.
- B)** De functie is actief maar werkt momenteel niet voor deze bereidings-/voorverwarmingscyclus.
- C)** De functie is actief en werkt momenteel voor deze bereidings-/voorverwarmingscyclus.

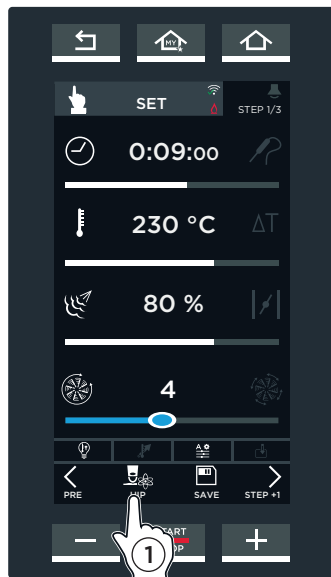


fig. S8

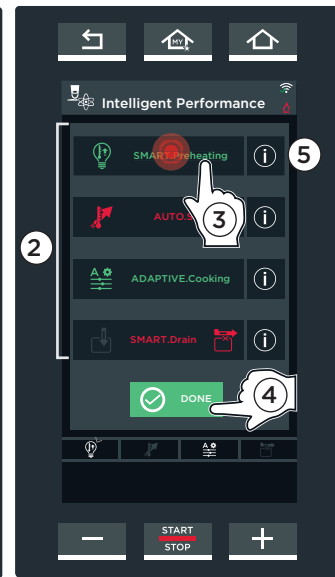
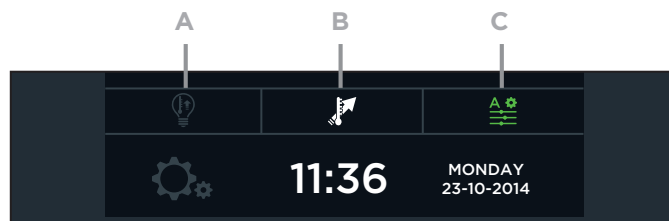


fig. S9

De SMART.Preheating- en ADAPTIVE.Cooking-functies zijn altijd standaard actief omdat we u aanraden om ze te gebruiken



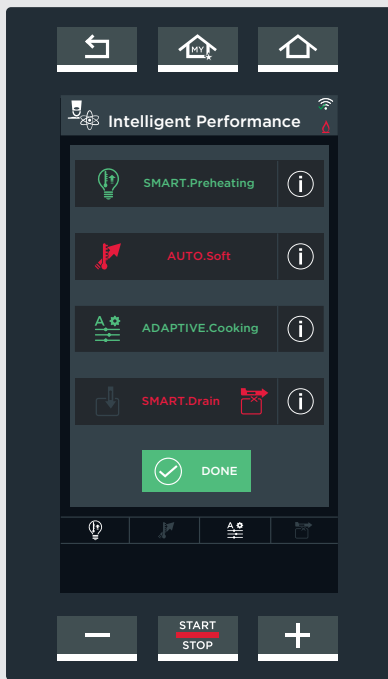
Wijzigingen aanbrengen tijdens de bereiding

Als u tijdens de bereiding wijzigingen wilt aanbrengen, bijvoorbeeld als u een functie wilt activeren die niet actief is, volgt u de instructies in de onderstaande figuur:



Klik op de naam van de functies die u wilt activeren
groene pictogram: actieve functie
rode pictogram: functie niet actief (bijv. AUTO SOFT).

MEER INFORMATIE: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Indien geselecteerd kunt u met UIP-technologie elk voorverwarmings- en bereidingsproces continu **monitoren**.

Dankzij deze functie kan de ovensoftware indien nodig volledig **autonoom wijzigingen** de gebruikersinstellingen beheren zonder dat de gebruiker zich ermee hoeft te bemoeien. Dit zorgt elke keer weer voor een perfect bereidingsresultaat.

Beschikbare functies:

SMART.Preheating

Deze functie stelt automatisch de tijdsduur en temperatuur van de voorverwarmingscyclus in om een uniforme bereidings- en energie-efficiëntie te garanderen.

AUTO.Soft


Deze functie stelt automatisch de verhogingssnelheid van de temperatuur in om de gelijkmatigheid van de bereiding te verbeteren bij de bereiding van delicate etenswaren.

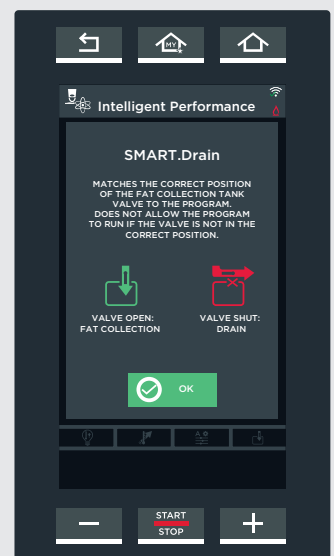
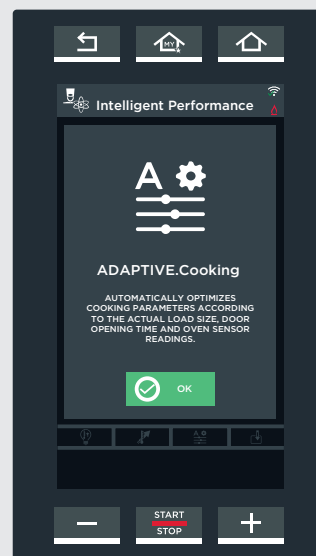
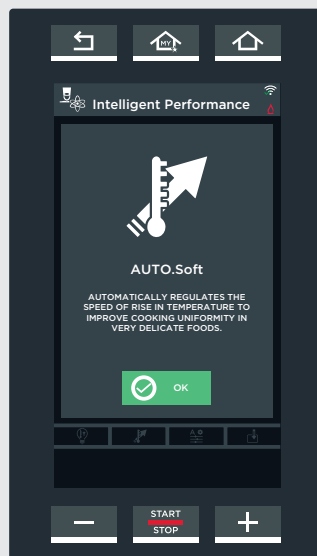
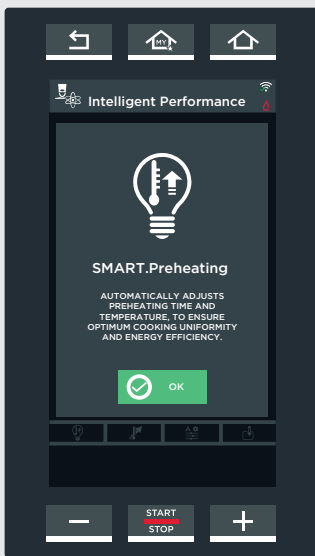
ADAPTIVE.Cooking

Deze functie optimaliseert automatisch de bereidingsprocesparameters overeenkomstig de ovenbelading, de tijd dat de deur is geopend en de metingen van de ovensensoren.

SMART.Drain

Deze functie verbindt de beste positie voor de klep voor het verzamelen van vet in de tank met het programma. Het programma kan niet worden uitgevoerd als de klep niet correct wordt geplaatst. Bekijk de relevante handleiding voor informatie over het beheer van de Pollo-klep.

Druk indien nodig op de  knop om de functieomschrijving op het display weer te geven.



Tijdens een bereidingscyclus geven de pictogrammen op het onderste gedeelte van de oven nuttige informatie:



- A) De UIP-functie is NIET geactiveerd (deze wordt niet gebruikt om de bereiding te verbeteren)
- B) De UIP-functie is actief maar wordt momenteel niet gebruikt voor deze bereidingscyclus
- C) De UIP-functie is actief en werkt momenteel voor deze bereidingscyclus

3 EEN BEREIDINGSCYCLUS STARTEN

Druk op de knop "START/STOP" om een bereidingscyclus te starten overeenkomstig de ingestelde parameters.


Drie verschillende displays kunnen worden weergegeven op het scherm:

- 3A **voorverwarming** (indien van toepassing)
 - **standaard** (UIP-technologie niet gebruikt) of
 - **UIP** (UIP-technologie wordt gebruikt)
 wacht tot dit is beëindigd voordat u het voedsel in de oven zet;
- 3B **koeling van de ovenruimte** (als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan de ingestelde temperatuur, bijv. omdat de oven continu in gebruik is geweest): wacht op het einde van deze fase voordat u het voedsel in de oven zet;
- 3C **actieve bereiding**: in dit geval wil dat zeggen dat er geen voorverwarming is ingesteld, dus u hoeft de oven niet te koelen. U moet het voedsel dan direct in de oven zetten.

3A VOORVERWARMEN

Als de bereidingscyclus een **standaard voorverwarmingsstap** omvat (zonder gebruik van UIP-technologie), wordt scherm **A) fig. S10** weergegeven dat het volgende aangeeft:

- ① de verstreken tijd en de resterende tijd vóór het einde van de voorverwarming (verwacht);
- ② de huidige temperatuur in de ovenruimte en de ingestelde temperatuur voor de voorverwarming;
- ③ dat u de actieve standaard voorverwarmingscyclus kunt **wijzigen** in de voorverwarmingscyclus die UIP-technologie gebruikt (zie pag. 21)
- ④ de optie om de voorverwarming over te slaan;
- ⑤ de optie om de parameters in de volgende stappen weer te geven of aan te passen.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid (als er een is ingesteld,  groene pictogram*) en scherm **B) fig. S11** wordt weergegeven om aan te geven dat het voedsel in de oven moet worden gezet.

Hierna wordt stap 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.


- ! *Tik op het  pictogram rechtsboven om de kleur te wijzigen:
 - groen** = als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid
 - grijs** = piep UIT

fig. S10 **A**



fig. S11 **B**



- ① De verstreken tijd en de resterende tijd vóór het einde van de voorverwarming (verwacht)

- ② Ingestelde voorverwarmings-temperatuur en huidige temperatuur

Als hierop wordt gedrukt, kunt u het recept markeren als "favoriet": door te drukken op de knop MY HOME, worden alle recepten voorgesteld die als zodanig zijn gemarkeerd.

- ③ Dat u de actieve standaard voorverwarmingscyclus kunt **wijzigen** in de voorverwarmingscyclus die UIP-technologie gebruikt (zie pag. 21)

- ④ Optie om de **voorverwarming over te slaan**, zelfs als deze vooraf ingesteld is

- ⑤ Toegang tot de parameters voor de volgende stappen


3A Als de bereidingscyclus een **UIP-voorverwarmings** stap omvat (met gebruik van UIP-technologie), wordt het volgende scherm weergegeven:

A) als de temperatuur in de ovenruimte lager is dan de ingestelde temperatuur voor de voorverwarming;
B) als de temperatuur in de ovenruimte gelijk is aan of maar iets hoger is dan de ingestelde temperatuur voor de voorverwarming; in dit geval kan het voedsel direct in de oven worden gezet.


fig. S12

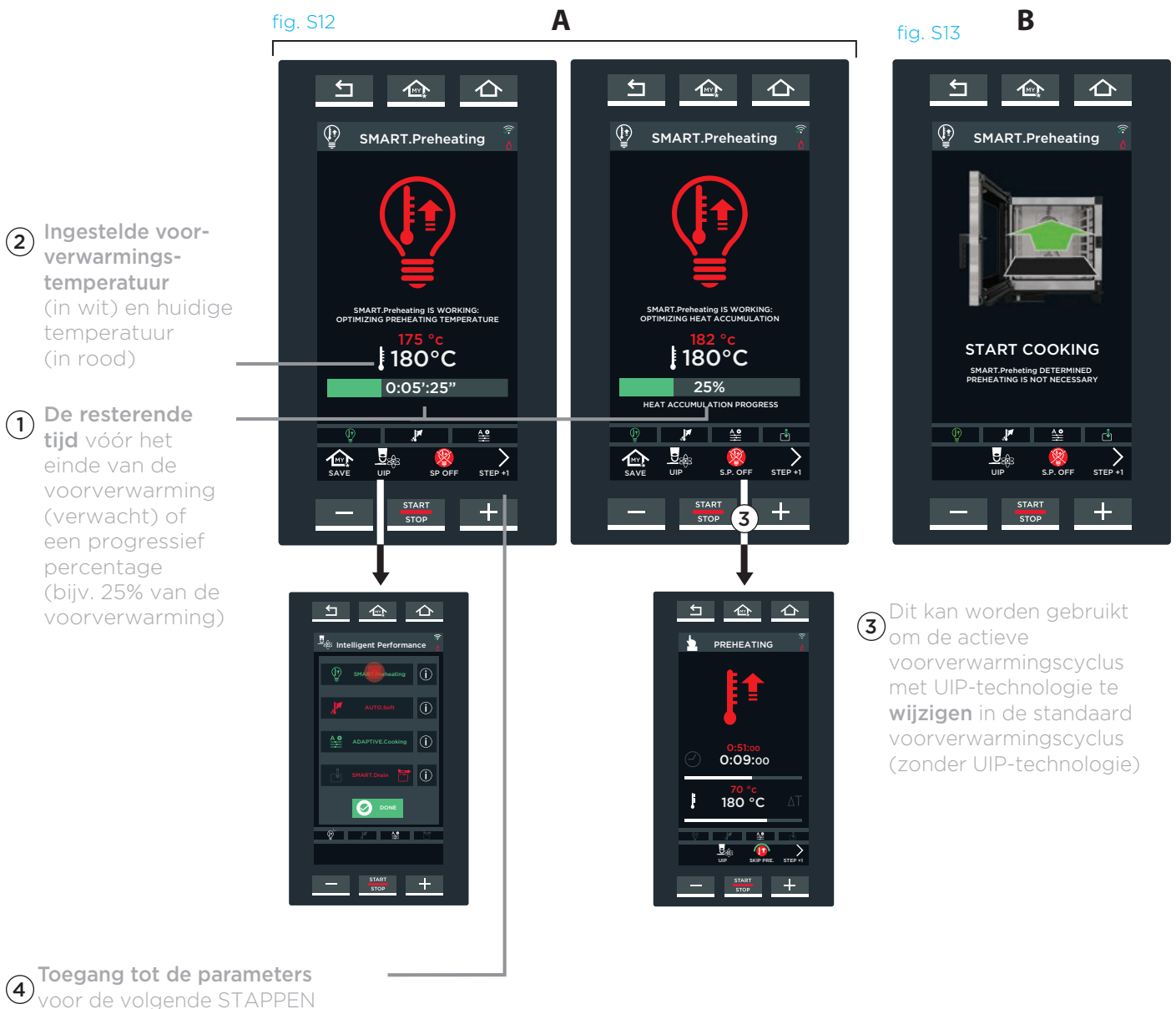
Het UIP-voorverwarmingsscherm geeft het volgende aan:

- ① de verstreken tijd en de resterende tijd vóór het einde van de voorverwarming (verwacht);
- ② de huidige temperatuur in de ovenruimte en de ingestelde temperatuur voor de voorverwarming;
- ③ dat u de actieve voorverwarmingscyclus met UIP-technologie kunt wijzigen in de standaard voorverwarmingscyclus.
- ④ de optie om de parameters in de volgende stappen weer te geven of aan te passen.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid (als er een is ingesteld,  groene pictogram*) en scherm **B)** fig. S13 wordt weergegeven om aan te geven dat het voedsel in de oven moet worden gezet.

Hierna wordt stap 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.

! *Tik op  het pictogram rechtsboven om de kleur te wijzigen:
groen = als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid
grijs = piep UIT



3B

KOELEN

Als aan het begin van de bereiding de gemeten temperatuur in de ovenruimte hoger is dan de ingestelde temperatuur (bijv. omdat de oven continu wordt gebruikt), wordt het scherm van **fig. S14** weergegeven.

Dit geeft aan dat de oven de bereidingsruimte koelt. Wacht altijd eerst tot deze fase is beëindigd voordat u voedsel in de oven zet.

Als de ovenruimte is gekoeld, wordt de bereidingscyclus automatisch gestart.

Ingestelde voorverwarmings-temperatuur

(in wit) en huidige temperatuur (in rood)

Resterende tijd

tot het einde van de koeling (geschat)

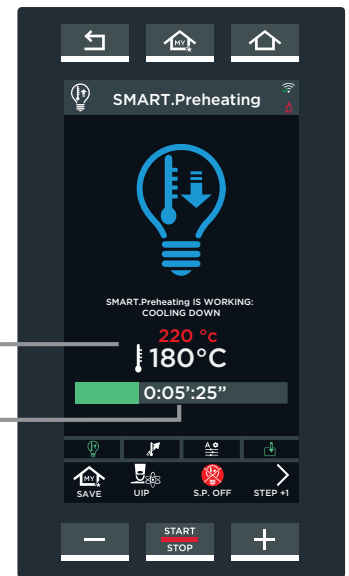
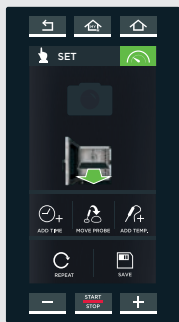



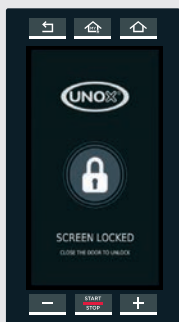
fig. S14



Als u de actieve bereidingscyclus wilt stoppen, houdt u de knop “**START/STOP**” ingedrukt (ongeveer 4-5 seconden).

MEER INFORMATIE: HET VERBRUIK METEN

Klik in het scherm voor het bereidingseinde op de  knop om de verbruiksgegevens voor elektriciteit en water, en de HACCP-gegevens weer te geven.

MEER INFORMATIE: SCHERMVERGREDELING

Als de ovendeur wordt geopend, waarschuwt het scherm hiernaast dat het om veiligheidsredenen niet mogelijk is om het display te gebruiken. Als de deur wordt gesloten, kan het scherm weer worden gebruikt.



Als de deur langere tijd geopend blijft, wordt het display automatisch ontgrendeld na een specifieke tijd die is ingesteld door de gebruiker.

[sectie “MEER INFORMATIE: kerntemperatuursonde” op pag. 19](#)

3C

ACTIEVE BEREIDING

Tijdens de bereidingscyclus worden verschillende schermen **weergegeven** afhankelijk van hoe de bereidingsstappen zijn ingesteld (op tijd of met gebruik van de kerntemperatuursonde).

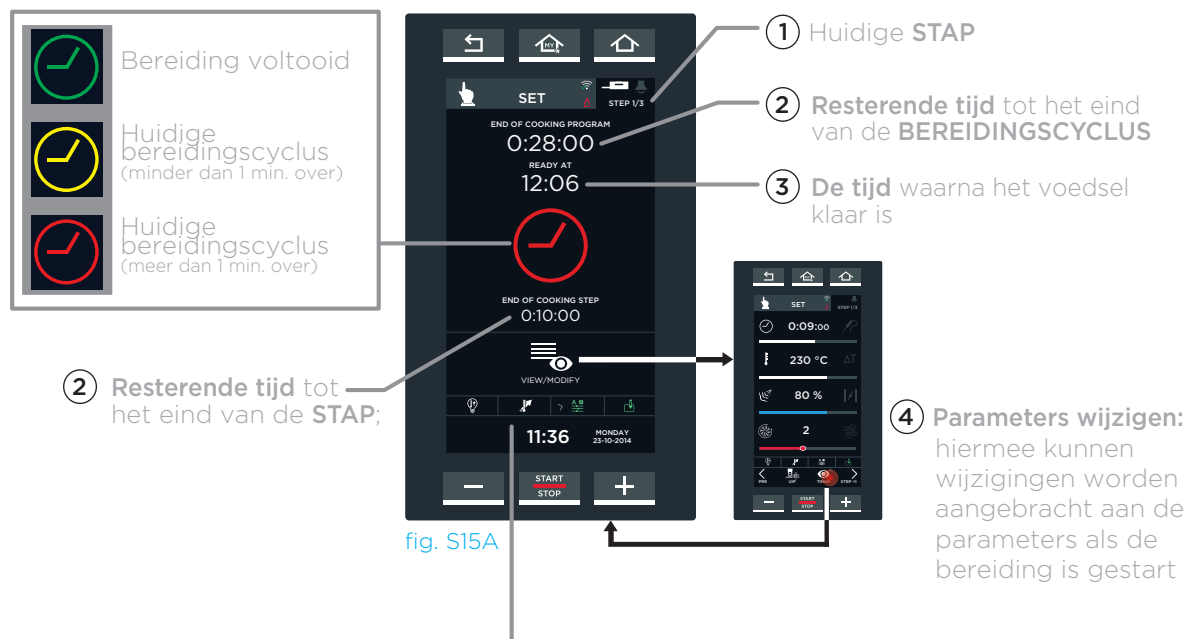
! Het einde van elke stap en de **automatische** voortgang naar de volgende stap wordt, als deze is ingesteld, aangegeven door een korte piep (indien geactiveerd).

Het scherm **fig. S15A** wordt weergegeven als alle stappen zijn ingesteld met een **looptijd**.

Op het scherm verschijnt:

- ① de huidige actieve stap;
- ② de resterende tijd tot het einde van de bereidingscyclus/-stap;
- ③ de tijd waarna het voedsel klaar is;
- ④ de optie om de parameters te wijzigen als een bereidingscyclus al is gestart is of om de huidige bereidingscyclus te stoppen door de tijdsduur tot '00:00:00' te verlagen.

BEREIDINGSCYCLUS MET OP TIJD INGESTELD STAPPEN



! Als u de actieve bereidingscyclus wilt stoppen, houdt u de knop “START/STOP” ingedrukt (ongeveer 4-5 seconden).

Het scherm van **fig. S15B** wordt weergegeven als alle stappen zijn ingesteld met de **kerntemperatuursonde**.

Op het scherm verschijnt:

- ① de huidige actieve STAP;
- ② de resterende tijd tot het einde van de bereidingscyclus/-stap;
- ③ de tijd waarna het voedsel klaar is;
- ④ de optie om de parameters te wijzigen als een bereidingscyclus al is gestart is of om de huidige bereidingscyclus te stoppen door de tijdsduur tot '00:00:00' te verlagen;
- ⑤ de temperatuur die is gedetecteerd door de kerntemperatuursonde (rood) en de ingestelde temperatuur (wit);

BEREIDINGSCYCLI MET INGESTELDE STAPPEN MET BEHULP VAN EEN KERNTEMPERATUURSONDE

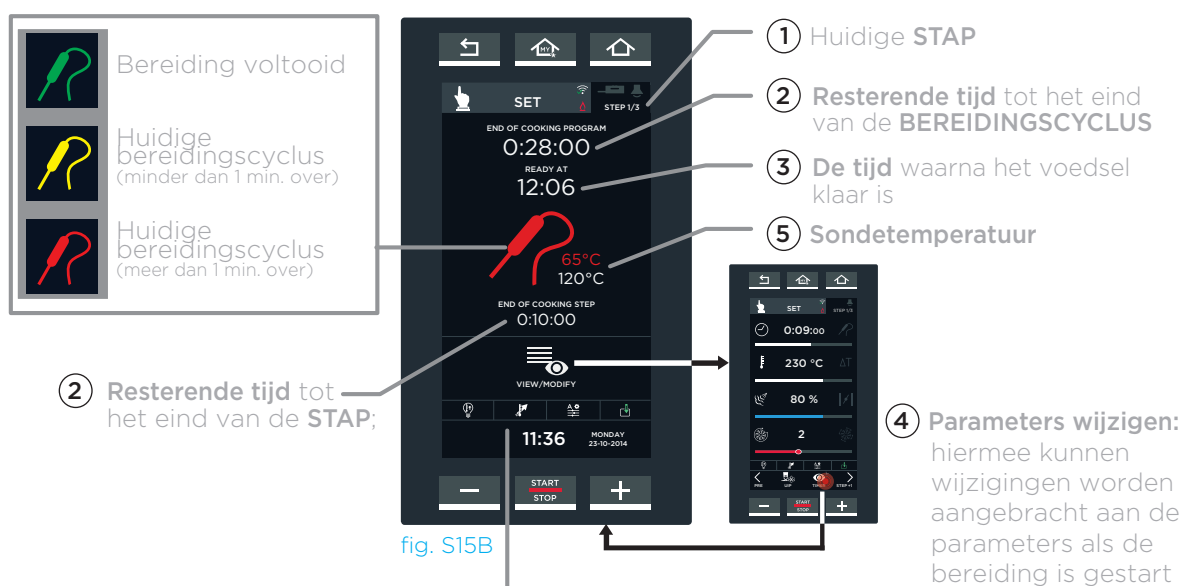


fig. S15B



ⓘ Als u de actieve bereidingscyclus wilt stoppen, houdt u de knop "START/STOP" ingedrukt (ongeveer 4-5 seconden).

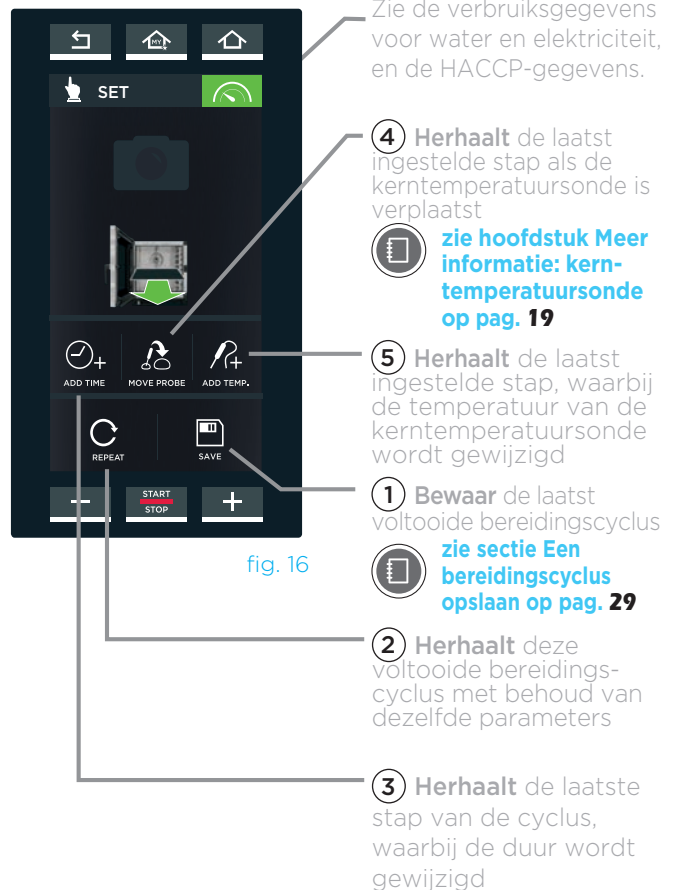
4 HET EIND VAN DE BEREIDING

De bereiding stopt als de ingestelde tijdsduur of temperatuur van de kerntemperatuursonde is bereikt; het bereidingseinde wordt aangegeven door een lang geluidssignaal, en daarnaast wordt het scherm hiernaast weergegeven (fig. 16).

Met dit scherm kan de gebruiker:

- ① de voltooide bereidingscyclus opslaan;
- ② deze voltooide bereidingscyclus herhalen met behoud van dezelfde parameters;
- ③ de laatste stap van de cyclus herhalen, waarbij de duur wordt gewijzigd;
- ④ de laatste stap van de cyclus herhalen als de kerntemperatuursonde is verplaatst naar een ander gedeelte van het voedsel
- ⑤ de laatst ingestelde stap herhalen, waarbij de temperatuur van de kerntemperatuursonde wordt gewijzigd.

⚠ Als de gebruiker de bereidingscyclus niet wil opslaan, drukt hij op de knop "HOME" om terug te keren naar de hoofdpagina.



5 EEN BEREIDINGSCYCLUS OPSLAAN

Een recept opslaan wil zeggen dat het later, op elk gewenst moment, kan worden gebruikt zonder dat de parameters elke keer moeten worden gereset.

Het recept kan worden opgeslagen als de bereidingsparameters (duur, temperatuur, enz.) zijn ingevoerd of aan het eind van de bereiding door de knop **“SAVE”** aan te raken.

Als een UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE (UIP)-technologie wordt gebruikt voor het recept, worden de gemaakte keuzes opgeslagen in het geheugen.

Om de opgeslagen kookcycli terug te roepen, zie sectie **“PROGRAMMA’S”**



Voor meer informatie, zie hoofdstuk; 'Het eind van de bereiding' op pag. 32.

Door de verschillende symbolen op het display aan te raken, **fig. 17** kan de gebruiker:

- ① een naam toewijzen aan een recept en deze via **“OK”**, bevestigen (bijv. MERINGHE) (zie **fig. S18**);
- ② een foto aan het recept toewijzen door een van de beschikbare foto's te selecteren (zie **fig. S19**);
- ③ een bakplaat toewijzen aan het recept door een van de beschikbare bakplaten te selecteren (zie **fig. S20**);
- ④ een bereidingscyclus opslaan met de ingestelde parameters (naam, foto, enz.).

Aan het eind van deze instellingen wordt een scherm weergegeven zoals in **fig. S21**

Met de knop **“SAVE”** wordt het scherm geopend **fig. S22** raak de positie aan waar de bereidingscyclus moet worden opgeslagen (bijv. onder de bereidingscyclus **“BEIGNET”**). Als een al bezette positie wordt geselecteerd, vraagt het programma om een autorisatie om het programma te overschrijven.

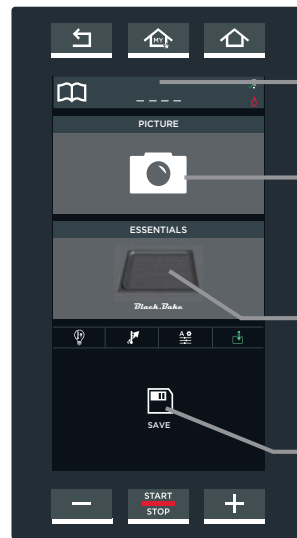


Onder aan het scherm kan met de pijlen **<** en **>** door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen **∨** en **∧** door de 16 beschikbare posities.

De bereidingscyclus wordt opgeslagen met de ingevoerde instellingen (**fig. S23**).

Als een van de vermelde bereidingscycli (**fig. S23**) wordt aangeraakt, wordt het scherm uit **fig. S24** geopend. Hier kan de gebruiker:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- ② de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd (**fig. S25**);
- ④ de bereidingscyclus starten door op de knop **“START/STOP”** te drukken.



① Wijst een naam toe aan de laatst voltooide bereidingscyclus

② Wijst een foto toe aan de laatst voltooide bereidingscyclus

③ Wijst een bakplaat toe aan de bereidingscyclus die net is voltooid

④ Bewaart de laatst voltooide bereidingscyclus

fig. 17

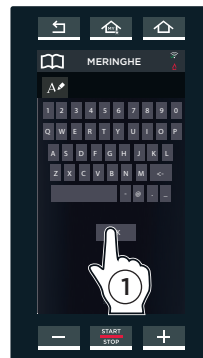


fig. S18



fig. S19

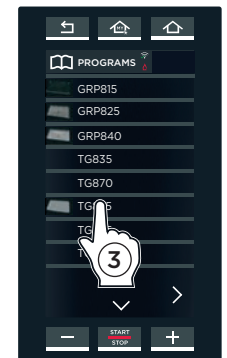


fig. S20

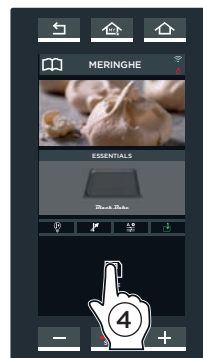


fig. S21

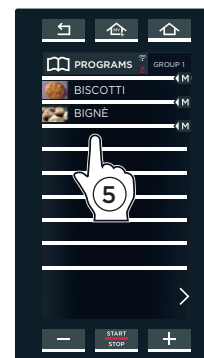


fig. S22

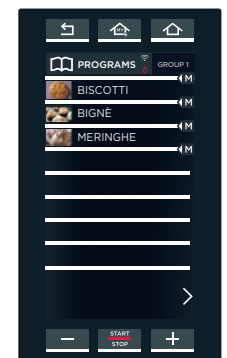


fig. S23

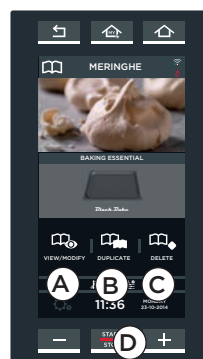


fig. S24

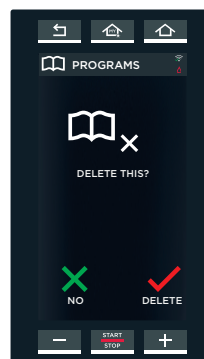


fig. S25



Het menu MIND.Maps

Een nieuwe makkelijke, snelle en intuïtieve manier om bereidingsparameters in te stellen.

Hiermee kan een bereidingslijn/stap met bijbehorende parameters ingesteld worden die te allen tijde de temperatuur, de toe- en afvoer van stoom en de ventilatiesnelheid in de ovenruimte regelt.

! Deze bereidingslijn/stap kan alleen met de meegeleverde pen ingesteld worden.

DE WERKING VAN MIND MAPS

In het voorbeeld uit **fig. MM2**, wordt een MIND.Maps-scherm weergegeven: de **verticale as (Y)** toont de naar wens in te stellen parameters (bijv. temperatuur, stoomtoevoer- of afvoer en ventilatiesnelheid); de **horizontale as (X)** toont de \odot tijd of de \curvearrowright temperatuur van de kerntemperatuursonde

Door met de pen een bereidingslijn/stap te tekenen, kan de gebruiker een parameter (bijv. temperatuur aanpassen) in de loop van de tijd - per minuut - uiterst gemakkelijk en nauwkeurig aanpassen.

Het voorbeeld uit **fig. MM2** toont het instellen van de temperatuur op basis van de tijd:

- bij 5 minuten stelt de gebruiker de temperatuur in op 230°C;
- bij 15 minuten moet de temperatuur afnemen tot 135°C, enzovoort

U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het relevante symbool te klikken

sectie "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pag. 12

EEN MIND.MAPS-BEREIDINGSLIJN/STAP TEKENEN

- 1 Raak het pictogram voor een "NIEUWE MINDMAP" aan (**fig. MM1**).
- 2 Teken met de pen de gewenste bereidingslijn/stap (**fig. MM2**). Het symbool \curvearrowright geeft toegang tot de instellingen van de bereidingslijn/stap bij meer dan 25 minuten.

De bereidingslijn/stap aanpassen

- 3 Klik met de pen op de bereidingslijn/stap om een reeds getekend deel van de bereidingslijn/stap aan te **passen**. Houd de pen op de bereidingslijn/stap en beweeg hem om de bereidingslijn/stap naar wens aan te passen.
- 4 Klik herhaaldelijk op de rode "X" aan de linkerkant om delen van een reeds getekende bereidingslijn/stap te **verwijderen**.

Linialen invoegen

- 5 Klik op de horizontale X-as op de gewenste posities om daar **linialen in te voegen** (In het voorbeeld is dat bij 5 en 15 minuten): De getallen worden groen gemarkeerd, en er verschijnt een groene liniaal. De getallen boven de linialen (in het voorbeeld '10') geven het verschil aan ten opzichte van de voorgaande liniaal (15 min 5 minuten = 10).
- 6 Klik herhaaldelijk op de rode "X" aan de linkerkant om **linialen** en de bijbehorende groen gemarkeerde getallen **te verwijderen**. De linialen worden verwijderd in de volgorde van aanmaak.

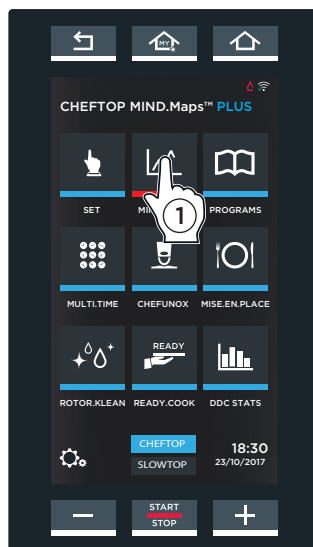


fig. MM1

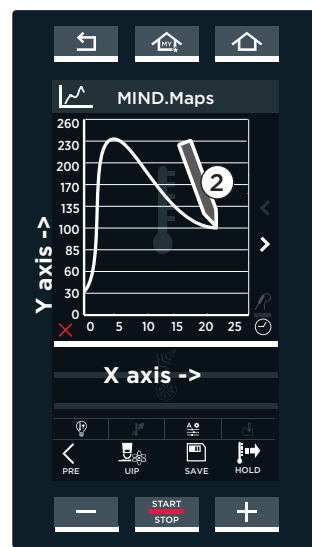


fig. MM2

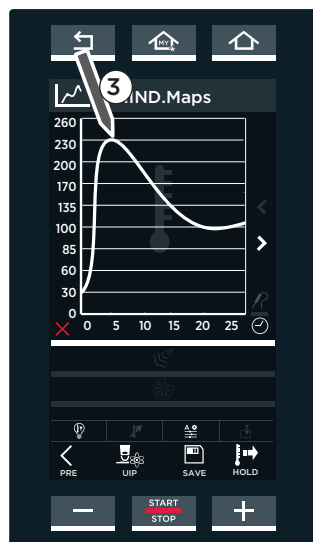


fig. MM3

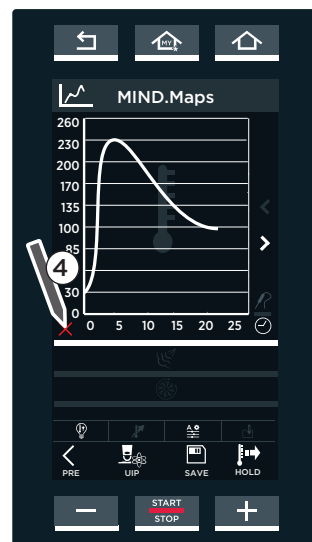


fig. MM4

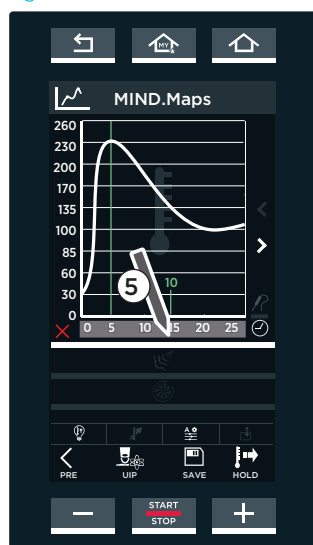


fig. MM5

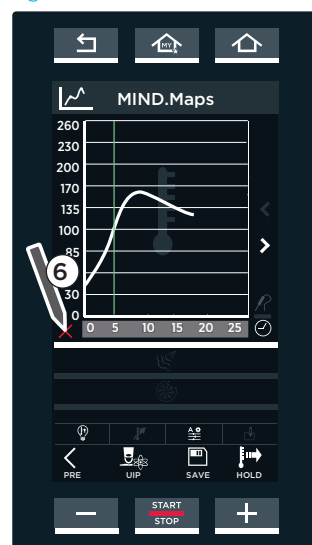


fig. MM6

INZOOMEN


- 7 Klik op de verticale Y-as op de gewenste positie om een gebied **uit te vergroten**. (in het voorbeeld tussen 170° en 200°).
- 8 Klik nogmaals op de verticale Y-as of op het symbool linksonder om naar de normale modus terug te keren.


DE VOLGENDE PARAMETERS EN VOORVERWARMING INSTELLEN

- 9 Raak een ander pictogram aan om de volgende parameters, stoomafvoer of -toevoer en luchtstroomsnelheid in te stellen.
 - 10 Teken een nieuwe bereidingslijn/stap om de geselecteerde parameter in te stellen.
 - ! Stoomafvoer of -toevoer: afvoerwaarden worden **ROOD** weergegeven, de toevoerwaarden **BLAUW**.
 - ! Ventilatiesnelheid (van minimumsnelheid 1 tot maximumsnelheid 4): de pulserende ventilatorsnelheid wordt weergegeven door een stippellijn (waarden onder nul), de normale snelheid door een ononderbroken lijn (waarden boven nul). De dikte van de lijn geeft ook de snelheid aan (dunne lijn betekent lage snelheid, dikke lijn hoge snelheid).
 - 11 Om de voorverwarming in te stellen, drukt u rechtsonder op de knop “**VOORVERWARMING**” en stelt u deze stap in.
-  [zie sectie Voorverwarming instellingen op pag. 18](#)
- 12 Druk op de knop “**SAVE**” om de ingestelde bereidingslijn/stap op te slaan, het opslagproces is hetzelfde als het proces dat eerder is uitgelegd in het hoofdstuk over het menu “**SET MENU**”.
-  [zie hoofdstuk “Een bereidingscyclus opslaan” pag. 29](#)
- ! Met de knop “**HOLD**” rechtsonder kan de oven in continubedrijf werken.

START DE BEREIDINGSCYCLUS SET

Druk op de “**START/STOP**” knop: als een **voorverwarmingscyclus** is ingesteld voor de bereidingscyclus, worden de schermen op pag. **23** (standaard voorverwarming) en pag. **24** weergegeven (SMART.Preheating voorverwarming met UIP technologie).

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer het eind van de voorverwarmingsstap aan (als er een is ingesteld,  groen pictogram*) en verschijnt er een pictogram waarin de gebruiker verzocht wordt de producten in de oven te plaatsen. Hierna, wordt stap 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.

- ! * Tik op het  pictogram in de rechterbovenhoek om de kleur te wijzigen:
- groen** = wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, waarschuwt een pieptoon de gebruiker dat de voorverwarmingsstap is voltooid
- grijs** = pieptoon UIT

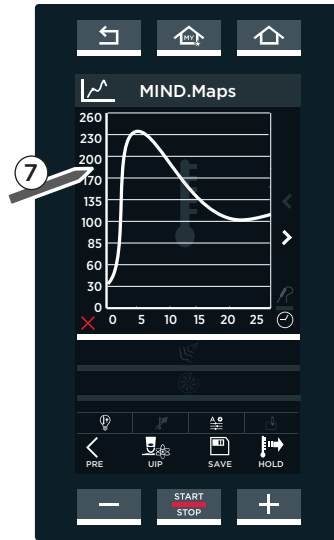


fig. MM7

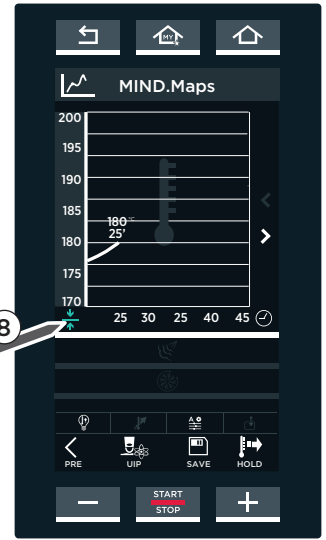


fig. MM8

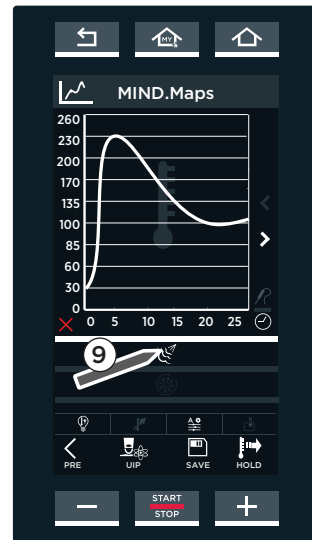


fig. MM9

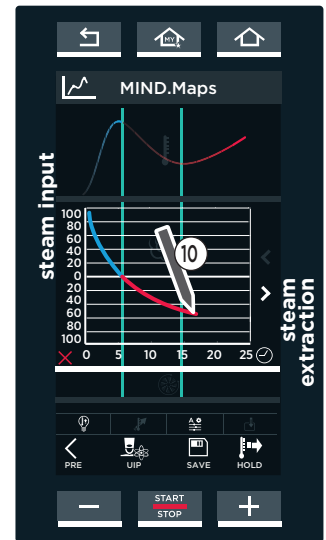


fig. MM10: stoomafvoer/-toevoer

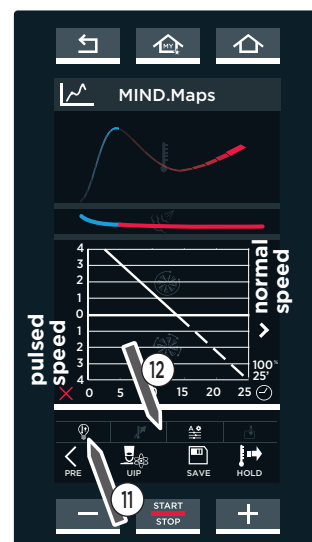


fig. MM11: ventilatiesnelheid, voorverwarming en opslaan van programma's

HOLD: kan de oven in continubedrijf werken



Het menu PROGRAMMA'S

Dit menu geeft toegang tot een lijst met eerder opgeslagen bereidingscycli.

1

MIJN PROGRAMMA'S

Hier kan de gebruiker een eerder via het "SET MENU" opgeslagen bereidingscyclus oproepen.

Zie hoofdstuk 'een bereidingscyclus opslaan' op pagina 29

① Raak het symbool "PROGRAMMA'S" aan (fig. P1);

② Raak het symbool "MIJN PROGRAMMA'S" aan (fig. P2): een lijst met bereidingscycli die eerder zijn opgeslagen met behulp van het "SET MENU" (fig. P3) wordt geopend.

Onder aan het scherm kan met de pijlen < en > door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen v en ^ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

③ Door een van de genoemde bereidingscycli aan te raken (fig. P3) gaat een scherm open fig. P4 waarmee de gebruiker:

- (A) de opgeslagen bereidingscyclus weer-geven en aanpassen;
- (B) de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- (C) een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen. In dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de betreffende cyclus definitief verwijderd wordt (fig. P5).

④ druk op de "START/STOP" om de bereiding te starten: (fig. P4).

Het volgende begint dan automatisch:: **standaard of UIP voorverwarming (indien relevant):** wacht tot dit is afgelopen voordat u het voedsel in de oven plaatst.

zie sectie 23 - 24

koelen van de ovenruimte (als de temperatuur in de ovenruimte hoger is dan de ingestelde temperatuur, b.v. omdat de oven continu heeft gewerkt): wacht op het einde van deze fase voordat u het voedsel in de oven plaatst;

zie pag. 25

koken met de parameters die zojuist zijn ingesteld: in dit geval betekent dit dat er geen voorverwarming is ingesteld, dus u moet het voedsel meteen in de oven plaatsen. Na voltooiing zal een scherm de gebruiker vragen om het recept te veranderen of te herhalen (fig. P6).

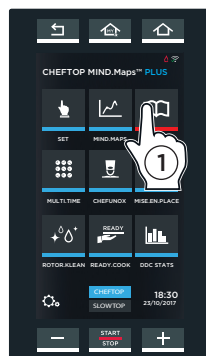


fig. P1

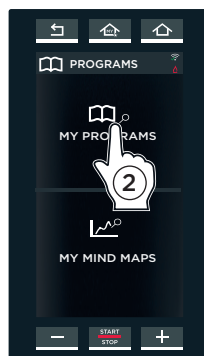


fig. P2

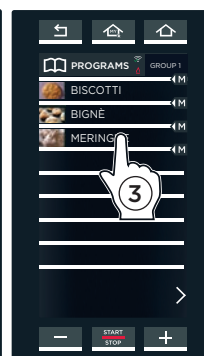


fig. P3

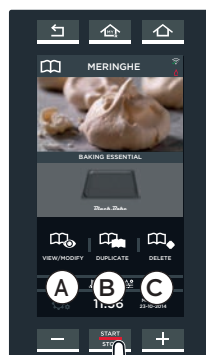


fig. P4

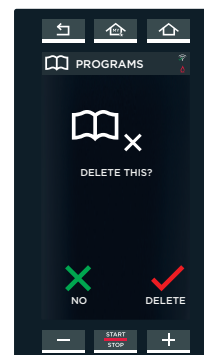


fig. P5

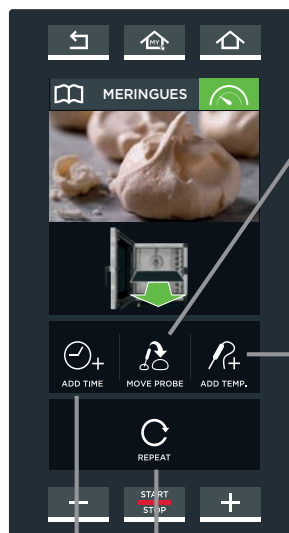


fig. P6

Herhaal de laatste stap na het plaatsen van de sonde in de kern

zie sectie "MEER INFORMATIE: core probe" op pag. 19

Herhaal de laatste ingestelde stap, met gewijzigde core probe temperature

Herhaal de kookcyclus die net is voltooid met behoud van dezelfde parameters

Herhaal de laatste ingestelde stap, één minuut toevoegen (standaardwaarde, dit kan worden gewijzigd)

2 MIJN MIND.MAPS

① Hier kan de gebruiker een eerder via het “MIND.MAPS MENU” opgeslagen bereidingscyclus oproepen.

📖 zie sectie MIND.Maps op pag. 30

② Raak eerst het pictogram voor “PROGRAMMA’S” aan (fig. P7) en daarna het pictogram “MIJN.MIND.MAPS” (fig. P8): hierdoor wordt een lijst met eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (fig. P9).

⚠️ Onder aan het scherm kan met de pijlen < en > door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen ✓ en ^ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

③, ④ en ⑤: zie vorige pagina

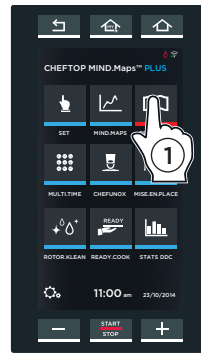


fig. P7

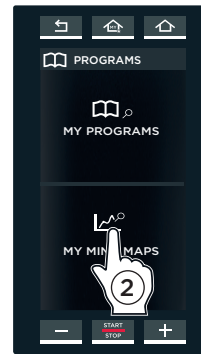


fig. P8

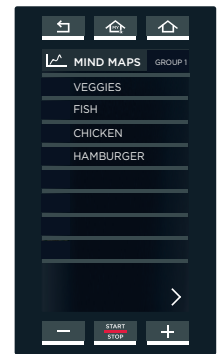


fig. P9

Multi.Time menu

In de moderne keuken is het niet ongebruikelijk om voedsel met verschillende kooktijden maar onder dezelfde omstandigheden (temperatuur, stoom, enz.) te koken. Met het menu "Multi.time" kunt u de oven in een continue cyclus gebruiken en maximaal 10 timers instellen die u waarschuwen wanneer elk gerecht klaar is.

VOORBEELD VAN DE WERKING

Met deze functie behoudt de oven de ingestelde temperatuur en luchtvochtigheid voor onbepaalde tijd.

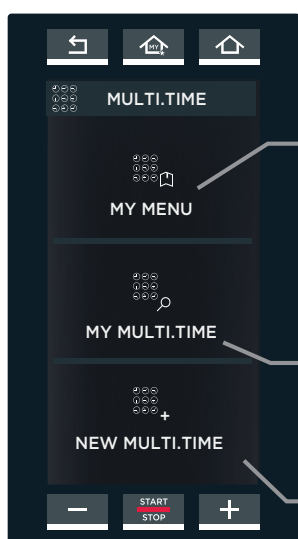
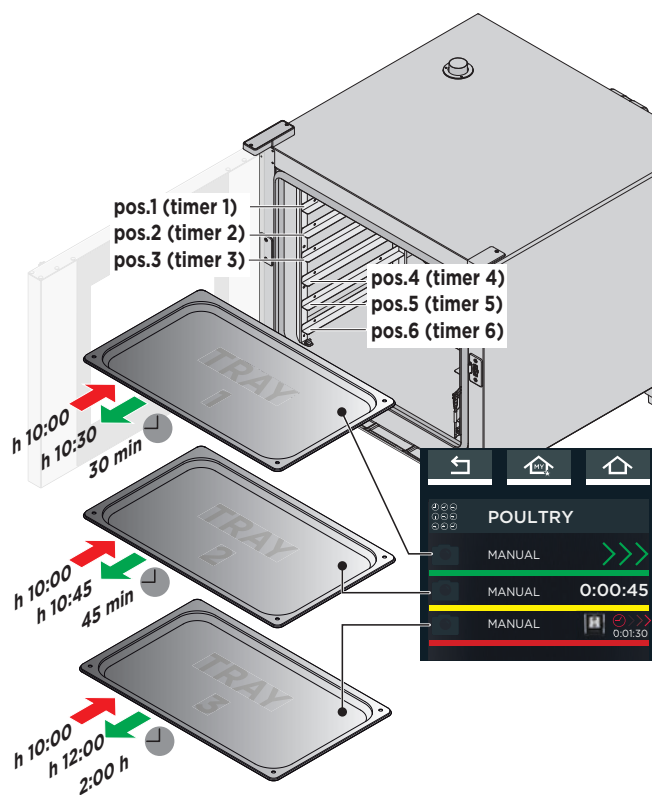
In het voorbeeld hiernaast worden 3 bakplaten met verschillende soorten voedsel in de ovenruimte geplaatst om 10:00 (➡).

Voor elke bakplaat wordt een timer met een andere eindtijd ingesteld omdat elk soort voedsel een aangepaste bereidingstijd vereist (🕒 30 min., 45 min., 2 uur).

⚠ Het wordt aanbevolen dat timer 1 wordt gebruikt voor de bakplaat bovenin de oven, timer 2 voor de bakplaat die daaronder is geplaatst, enz. Zo weet de gebruiker welke bakplaat uit de oven moet worden gehaald als de timer afloopt (als bijvoorbeeld timer 2 afloopt, haalt de gebruiker de tweede bakplaat vanaf de bovenkant uit de oven).

Als een timer afloopt (in het voorbeeld loopt de timer die hoort bij bakplaat 1 het eerst af, namelijk ➡ om 10:30), geeft een buzzer aan dat de desbetreffende bakplaat uit de oven moet worden gehaald. Als de deur wordt geopend en gesloten, wordt de verlopen timer gereset.

Er kunnen maximaal 10 timers worden ingesteld (dit komt overeen met maximaal 10 verschillende soorten voedsel die tegelijkertijd kunnen worden bereid).



- ③ Lijst van alle MULTI.TIME-menu's die zijn opgeslagen door de gebruiker
- ② Lijst van MULTI.TIME-bereidingstijden die zijn opgeslagen door de gebruiker
- ① Instellen van een MULTI.TIME-bereidingstijd

fig. M1



zie sectie Instellen op pag. 16

1 NIEUWE MULTI.TIME: EEN NIEUWE MULTI.TIME-BEREIDINGSCYCLUS INSTELLEN EN OPSLAAN

Hier kan de gebruiker een nieuw Multi.time recept aanmaken, starten en opslaan.

1A DE PARAMETERS INSTELLEN (fig. M3)

De parameters worden ingesteld op dezelfde wijze zoals wordt uitgelegd in het hoofdstuk **"SET MENU"** (zie hoofdstuk over de instellingen van de voorverwarming op pag. 18 en het Menu Set op pag. 16 voor meer informatie).

! Bij de bereidingscyclus is het volgende NIET van toepassing:

- bereidingsstappen;
- een tijd invoeren (voedsel bereiden is 'voor onbepaalde tijd').

! In elke bereidingscyclus is een voorverwarming opgenomen die wordt ingesteld door de pijl < aan te raken.

U kunt er ook voor kiezen om de UIP-technologie (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) te gebruiken door te klikken op het relevante symbool.

! sectie **"UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)"** op pag. 12

1B DE INGESTELDE PARAMETERS OPSLAAN (OPTIONEEL) (fig. M3)

Als u de bereidingscyclus wilt opslaan, drukt u op de knop **save** (deze wordt op dezelfde wijze opgeslagen zoals wordt uitgelegd in het hoofdstuk **"SET MENU"**).

! Voor meer details, zie sectie **Een bereidingscyclus opslaan** op pag. 29.


! Door een recept op te slaan, kunt u deze telkens weer opnieuw gebruiken zonder dat de parameters elke keer opnieuw hoeven te worden ingesteld (temperatuur, stoom, ventilatorsnelheid, enz.). Elke keer als het recept wordt gestart, moet u de relevante timers instellen (maximaal 10): als u deze timers wilt opslaan, moet u een menu aanmaken: **voor meer informatie, zie sectie Meer informatie: "NIEUW MENU" functie op pag. 39.**

1C EEN BEREIDINGSCYCLUS STARTEN (fig. M3)

Tik op de knop **"START/STOP"** in het venster voor parameterinstellingen of door deze te selecteren in een lijst als deze eerder is opgeslagen, (fig. M4): in dit geval wordt het scherm van fig. M5 weergegeven waarmee u het volgende kunt doen:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- ② de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- ④ een nieuw menu aanmaken (zie sectie **Meer informatie: functie 'NIEUW MENU' op pagina 39**);
- ⑤ de bereidingscyclus starten door op de knop **"START/STOP"** te drukken.

Als u hebt gedrukt op de knop **"START/STOP"** en als een **voorverwarmingscyclus** is ingesteld, worden de schermen die u kunt vinden op pag. 23 (standaard voorverwarming) en 24 (SMART.Preheating, voorverwarmen met UIP-technologie) weergegeven. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid (als er een is ingesteld,  groene pictogram*) en wordt een pictogram weergegeven om aan te geven dat het voedsel in de oven moet worden gezet. Hierna wordt stap 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.

! *Tik op het  pictogram rechtsboven om de kleur te wijzigen:
groen = als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een piep aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid
grijs = piep UIT

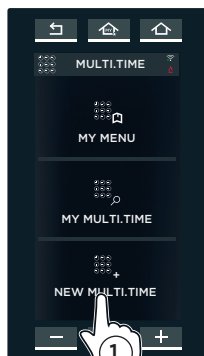


fig. M2

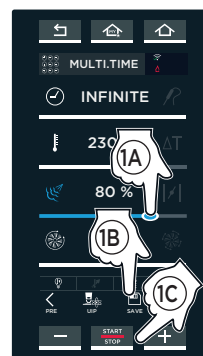


fig. M3

Met de knop **SAVE** wordt het recept opgeslagen met de ingestelde parameters: zo kunt u het talloze keren opnieuw gebruiken.

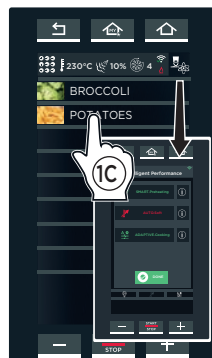


fig. M4

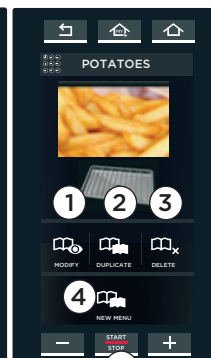


fig. M5

1D

DE TIMERS INSTELLEN

Als het voedsel in de oven is geplaatst en de deur is gesloten, stelt u de timers in voor de verschillende bakplaten.

We raden aan om timer 1 te gebruiken voor de bakplaat bovenin de oven, timer 2 voor de bakplaat die daaronder is geplaatst enz. Zo weet de gebruiker welke bakplaat uit de oven moet worden gehaald als de timer afloopt (als bijvoorbeeld timer 2 afloopt, haalt de gebruiker de tweede bakplaat vanaf de bovenkant uit de oven).

- ① Tik op het symbool '+' op het scherm (fig. M8). Een scherm wordt geopend (fig. M9) die hoort bij de eerste timer: deze kan worden ingesteld op tijd, met behulp van de kerntemperatuursonde of door een soortgelijke bereidingscyclus te selecteren.

Een timer instellen

- ② tik in het veld voor de uren, minuten of seconden;
- ③ sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- ④ bevestig de waarde door te drukken op de knop "START/STOP" (fig. M10).

De timer loopt af op basis van de ingestelde tijd (in het voorbeeld: 15 minuten).

Een timer met een kerntemperatuursonde instellen

- ② tik op het pictogram voor de kerntemperatuursonde, zie hiernaast.
- ③ sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- ④ bevestig de waarde door te drukken op de knop "START/STOP" (fig. M10).

Er kan slechts 1 timer met een kerntemperatuursonde worden ingesteld.

De timer loopt af als de ingestelde temperatuur van de kerntemperatuursonde is bereikt.

De timer instellen met een soortgelijk recept

De oven stelt recepten voor die zijn ingesteld met het MENU "SET" en zijn opgeslagen in het MENU "PROGRAMMA'S". Deze recepten hebben een identieke temperatuur en luchtvochtigheid in de ovenruimte (in het voorbeeld: "VEGETABLES" (groenten)). Tik op het gewenste recept om het te selecteren. De timer loopt af op basis van de ingestelde tijd voor het geselecteerde recept (in het voorbeeld: 20 minuten). Ga op dezelfde wijze te werk voor elke bakplaat die in de oven is geplaatst (maximaal 10 gelijktijdige timers).



Als u een timer uit de lijst wilt verwijderen, tikt u op de rij van de timer die u wilt verwijderen en houdt u deze ten minste 3 seconden ingedrukt.

De functie beëindigen



Als u de functie wilt beëindigen en daarom de oven voor onbepaalde tijd wilt uitschakelen, houdt u de knop "START/STOP" ingedrukt (ongeveer 4-5 seconden).



fig. M8

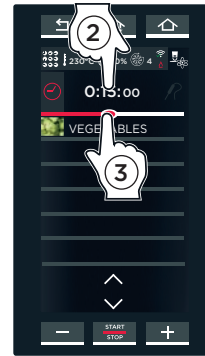


fig. M9

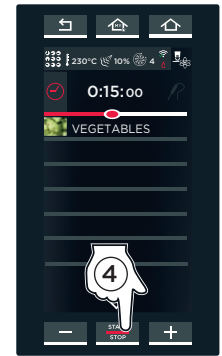


fig. M10

Multi.time-recept "BROCCOLI" ingesteld bij punt A

Temp.: 120°C

Vochtigheid: 40%

recept "VEGETABLES" (groenten) eerder ingesteld met het menu SET:

Duur: 20 minuten

Temp.: 120°C

Vochtigheid: 40%

1E Het scherm hiernaast geeft een scenario van een actieve bereidingscyclus weer.

Er zijn 7 ingestelde timers. Sommige timers worden ingesteld door een **TIJD** (MANUAL - bijvoorbeeld voor de eerste timer 12:51), andere timers worden ingesteld door een **TEMPERATUUR VAN DE KERNTemperatuursonde** in te voeren (MANUAL - bijvoorbeeld voor de vierde timer 90°C), en weer andere timers worden ingesteld door een **RECEPT** te gebruiken dat eerder is opgeslagen ("VEGETABLES").

! De kleur geeft het volgende aan:

- **GROEN:** timer verlopen (het voedsel is klaar). Een piep geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te halen. Als de deur wordt gesloten, verdwijnt de timer uit de lijst.
- **GEEL:** timer is bijna verlopen (het voedsel is bijna klaar). Tref voorbereidingen om de bakplaat uit de oven te halen.
- **ROOD:** timer in werking (gerechten worden nog bereid). De resterende tijd en de temperatuur die moet worden bereikt, worden aan de rechterkant van het scherm aangegeven.



fig. M11

2 **MIJN MULTI.TIJD**
Hier kan de gebruiker een eerder opgeslagen bereidingscyclus oproepen door de functie "MIJN MULTI.TIJD" menu te gebruiken.

2A Als u de lijst van opgeslagen bereidingscycli wilt openen, raakt u het pictogram "MIJN MULTI.TIME" aan (fig. M12): hiermee wordt een lijst van alle eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (fig. M13).

! Onder aan het scherm kan met de pijlen < en > door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen ✓ en ^ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

2B Als u een van de vermelde bereidingscycli (fig. M13) aanraakt, wordt het scherm uit fig. M14 geopend. Hier kan de gebruiker:

- 1 de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- 2 de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- 3 een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- 4 een nieuw menu aanmaken;

! Voor meer informatie, zie hoofdstuk Meer informatie: functie 'NIEUW MENU' op pagina 39

5 de bereidingscyclus starten door op de knop "START/STOP" te drukken (fig. M14).

2C Nadat het voedsel in de oven is geplaatst en de deur is gesloten, stel de timers in voor de verschillende bakplaten (zie pag. 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10)

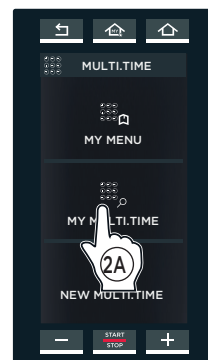


fig. M12

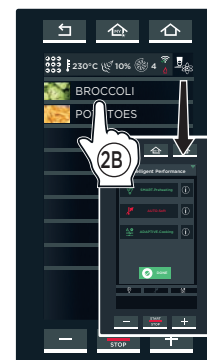


fig. M13

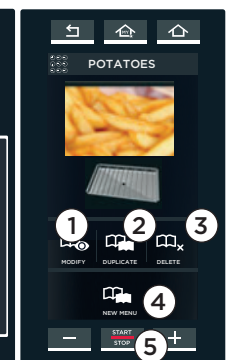


fig. M14

3

MIJN MENU

Hier kan de gebruiker een eerder via de functie "NIEUW MENU" opgeslagen menu oproepen.



Voor meer informatie, zie hoofdstuk Meer informatie: "NIEUW MENU" functie op pag. 39

Als u de lijst van opgeslagen bereidingscycli wilt openen, raakt u het pictogram "MIJN MENU" aan (fig. M15). hiermee wordt een lijst van alle eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (fig. M15).



Onder aan het scherm kan met de pijlen < en > door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen ✓ en ^ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

Als u een van de vermelde bereidingscycli aanraakt (fig. M15) wordt het scherm uit fig. M16 geopend. Hier kan de gebruiker:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- ② de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- ④ de bereidingscyclus starten door op de knop "START/STOP" te drukken.

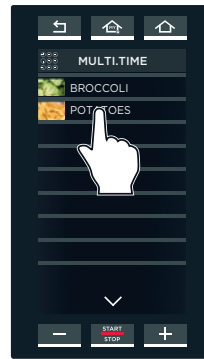


fig. M15

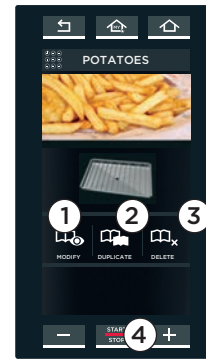


fig. M16

MEER INFORMATIE: Functie 'NIEUW MENU'

Met de functie "NIEUW MENU" kan de gebruiker maximaal 10 verschillende timers instellen zonder dat hij bakplaten in de oven hoeft te plaatsen of een bereidingscyclus hoeft te starten.

De bakplaten kunnen uit de oven worden gehaald als de gerechten klaar zijn, op basis van de ingestelde timers

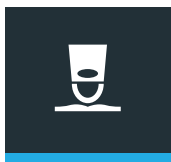
De functie instellen:

- ① roep een recept op dat is opgeslagen in het menu "MIJN MULTI.TIJD" MENU (in het voorbeeld is dit "AARDAPPELEN");
- ② raak het pictogram "NIEUW MENU" aan;
- ③ stel de timers in (zoals uitgelegd in punt ⑤ op pag. 45) op basis van het aantal bakplaten dat moet worden gebruikt. De timers zijn allemaal wit waarmee wordt aangegeven dat ze wachten op invoer.
- ④ als alle timers zijn ingesteld en de pagina met alle tijden wordt weergegeven, drukt u op de knop "START/STOP".
- ⑤ druk op "OPSLAAN";
- ⑥ selecteer waar u het menu wilt opslaan.

Als u vervolgens de bereidingscyclus wilt oproepen en starten, klikt u op het menu "MIJN MENU", raakt u het recept aan en selecteert u het, en start u de bereiding met de knop "START/STOP".

 Voor meer informatie, zie sectie "MIJN MENU" op pag. 38





Het menu ChefUnox

ALLEEN VOOR "PLUS"-MODELLEN, Dit menu geeft een aantal door UNOX ingestelde standaardprogramma's weer.

- 1 CHEFUNOX MULTI.TIME**
Hier kan de gebruiker de MULTI.TIME-programma's bekijken die zijn ingesteld door UNOX.

 U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)-technologie te gebruiken door op het relevante symbool te klikken.

 **sectie "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" op pag. 12**

- 1A** **1** Raak het pictogram 'CHEFUNOX' aan en selecteer 'CHEFUNOX MULTI.TIME' (fig. MT1);
2 Selecteer een Multi.Time-programma (bijvoorbeeld, "GRILL").

VOORVERWARMING wordt gestart en het scherm **3** wordt weergegeven met de volgende informatie:

- de huidige temperatuur van de ovenruimte;
- de ingestelde voorverwarmingstemperatuur;
- de optie om de voorverwarming over te slaan (SKIP PREHEATING);

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer aan dat de voorverwarmingsstap is voltooid.

- 1B** Als de voorverwarmingsfase is beëindigd, stelt u de timers in op basis van het aantal bakplaten dat u wilt gebruiken.

- 4** Raak het symbool '+' op het scherm aan.
5 Het scherm dat betrekking heeft op de eerste timer wordt geopend: deze kan worden ingesteld:
- op de gewenste tijd of met de kerntemperatuursonde (bijvoorbeeld 0:10:00),
 - waarbij een van de compatibele programma's van de gebruiker wordt geselecteerd (bijvoorbeeld 'Hamburger'),
 - waarbij een recept wordt geselecteerd dat vooraf is ingesteld door UNOX.

EEN OP TIJD GEBASEERDE TIMER INSTELLEN

- raak het veld voor uren, minuten of seconden aan;
- sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- bevestig de waarde door te drukken op de knop "START/STOP".

Het timerverloop wordt gebaseerd op de ingestelde duur.

TIMERINSTELLING VANKERNTEMPERATUURSONDE

- raak het pictogram voor de kerntemperatuursonde aan de rechterkant aan.
- sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- bevestig de waarde door te drukken op de knop "START/STOP".

Het is mogelijk om maar 1 timer met de kerntemperatuursonde in te stellen.

De timer loopt af als de ingestelde temperatuur van de kerntemperatuursonde is bereikt.

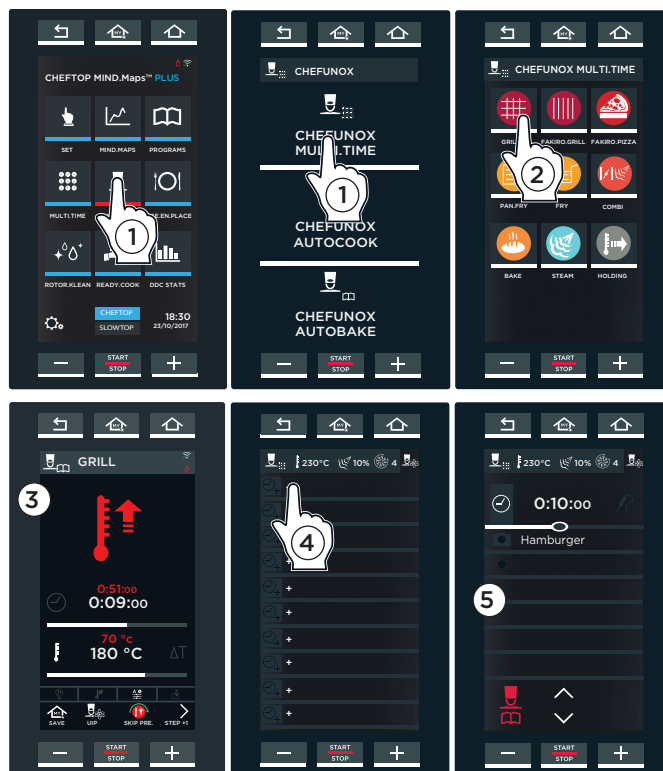


fig. MT1

GRILL: gegrilde bereiding

FAKIRO GRILL: gegrilde bereiding van vlees, vis en groenten op de FAKIRO™ Grill bakplaten

FAKIRO.PIZZA: het bakken van pizza en focaccia brood

PAN.FRY: koken van gepaneerde groenten, vlees en vis op Pan Fry bakplaten

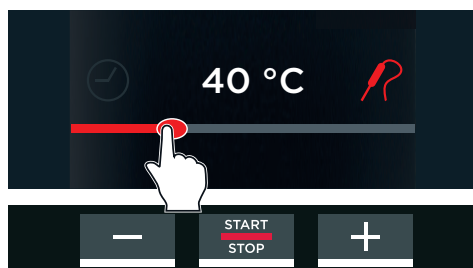
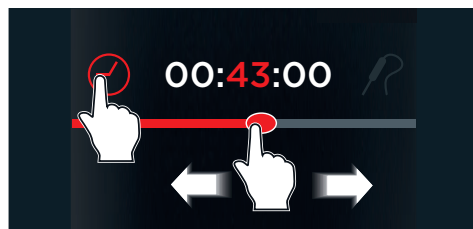
FRY: bereiding van patat

COMBI: convectie bereiding met stoom

BAKE: bakken van gebak en brood

STEAM: koken met stoom

HOLDING: het warm houden van producten



DE TIMER INSTELLEN MET HET OVEREENSTEMMENDE RECEPT VAN DE GEBRUIKER

De oven stelt **GBRUIKERSPROGRAMMA'S** voor; deze zijn eerder opgeslagen met parameters die overeenkomstig zijn met het geselecteerde type programma (bijv. 'Hamburger'). In dit geval wordt het timerverloop gebaseerd op het geselecteerde recept.

DE TIMER INSTELLEN MET HET VOORAF INGESTELDE UNOX-RECEPT

De oven stelt **VOORAF INGESTELDE PROGRAMMA'S 'CHEFUNOX'** voor. In dit geval wordt het timerverloop gebaseerd op het geselecteerde recept.

! De namen van de programma's op de schermen hiernaast kunnen anders zijn dan de namen van de programma's die in uw oven zijn opgeslagen omdat het hier om voorbeelden gaat.

6 Raak het pictogram aan dat wordt weergegeven in de figuur.

7 Selecteer het type voedsel dat moet worden gegrild (bijv. 'BEEF').

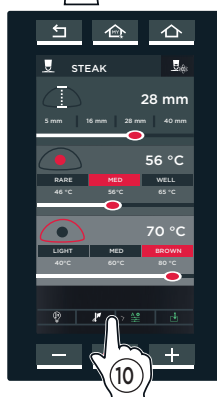
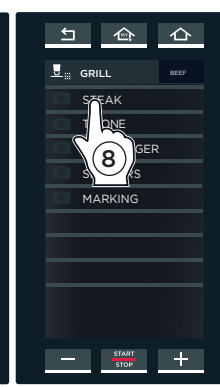
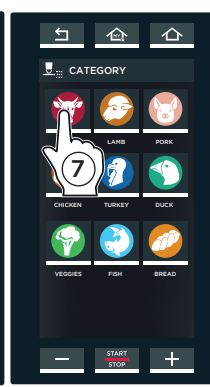
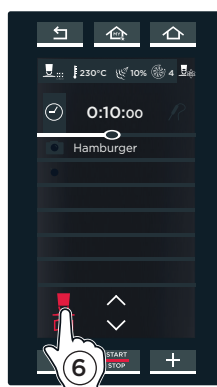
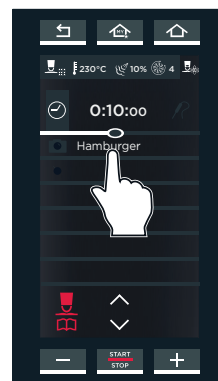
8 Selecteer de gewenste categorie (bijv. 'STEAK').

9 De oven biedt verschillende schermen die zijn gebaseerd op het geselecteerde recept en waarmee de bereidingscyclus kan worden aangepast:

- temperatuur
- gewicht
- dikte
- interne bereidingsgraad: **RARE - MEDIUM - WELL DONE**
- externe bereidingsgraad: **LIGHT - MEDIUM - BROWN**. De interne en externe bereidingsgraad kan ook worden ingesteld door de cursor te slepen naar de gewenste temperatuur.

10 Als u drukt op de knop 'START', wordt het bereidingsniveau weergegeven in het scherm Multi.Time.

Ga op dezelfde wijze te werk voor elke bakplaat die in de oven is geplaatst (maximaal 10 gelijktijdige timers)



Persoonlijke instellingen met invoer van de dikte

Persoonlijke instellingen met invoer van het gewicht



CHEF UNOX

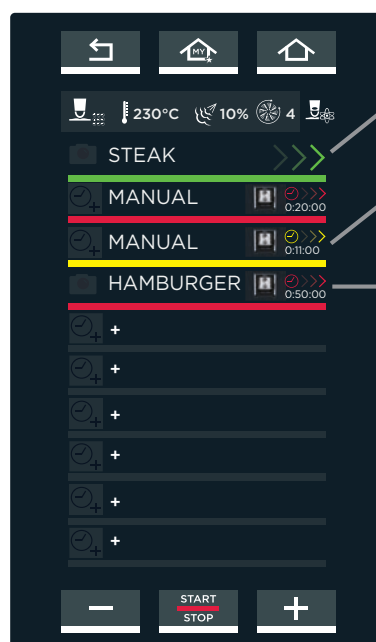
1c Het scherm hiernaast geeft een voorbeeld van een actieve bereidingscyclus weer.

Er zijn 4 ingestelde timers.

Sommige zijn ingesteld door een ingevoerde **TIJD (MANUAL - bijv. 20 en 11 minuten)**, andere zijn ingesteld met een **GBRUIKERSRECEPT (bijv. "BURGER")**, en weer andere zijn ingesteld met een **VOORAF INGESTELD RECEPT "CHEFUNOX" (bijv. "STEAK")**.

! De kleuren hebben de volgende betekenis:

- **GROEN**: timer verlopen (het voedsel is klaar). Een buzzer geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te halen. Als de deur wordt gesloten, verdwijnt de timer uit de lijst.
- **GEEL**: de volgende timer die gaat aflopen (het voedsel is bijna klaar): tref voorbereidingen om de bakplaat uit de oven te halen.
- **ROOD**: timer in werking (gerechten worden nog bereid). De resterende tijd en de temperatuur die moet worden bereikt, worden aan de rechterkant van het scherm aangegeven.



Timer met vooraf ingestelde programma's ('CHEFUNOX'): timer verlopen, verwijder de bakplaat!

Timer met tijd: dichtbij het timerverloop: tref voorbereidingen om de bakplaat uit de oven te halen

Timer met gebruikersrecept dat nog wordt bereid

2 CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

Hier is het mogelijk om de "CHEFUNOX AUTOCOOK" programma's en de "CHEFUNOX AUTOBAKE" programma's weer te geven die vooraf zijn ingesteld door UNOX.

De namen van de programma's op de schermen hiernaast kunnen anders zijn dan de namen van de programma's die in uw oven zijn opgeslagen omdat het hier om voorbeelden gaat.

- 1 Raak het pictogram "CHEFUNOX" aan en selecteer "CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE";
- 2 Selecteer een programma (bijv. "GRILL").
- 3 Selecteer het type voedsel dat moet worden gegrild (bijv. GROENTEN).
- 4 Selecteer de gewenste categorie (bijv. COURGETTE).
- 5 Op basis van het geselecteerde recept, biedt de oven verschillende schermen om een recept aan te passen:
 - gewicht
 - dikte
 - interne bereidingsgraad: RARE - MEDIUM - WELL DONE.
 - externe bereidingsgraad: LIGHT - MEDIUM - BROWN. De interne en externe bereidingsgraad kan ook worden ingesteld door de cursor te slepen naar de gewenste temperatuur.
- 6 Als u drukt op de "START STOP" knop wordt de VOORVERWARMING gestart en wordt een scherm weergegeven met de volgende informatie:
 - de huidige temperatuur van de ovenruimte;
 - de ingestelde voorverwarmingstemperatuur;
 - de optie om de voorverwarming over te slaan (SKIP PREHEATING).

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer het eind van de voorverwarmingsstap* aan en wordt een pictogram weergegeven waarin de gebruiker wordt verzocht de producten in de oven te plaatsen. Hierna worden de productbereidingsstappen die correct zijn gewijzigd volgens de interne/externe bereidingsinstellingen van het gewicht en de dikte automatisch gestart als de ovendeur wordt gesloten.

U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het betreffende symbool te klikken. [sectie "UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" op pag. 12](#)



- GRILL: gegrilde bereiding
- PAN.FRY: stomen van groenten, goud-gebakken vlees en vis en gepaneerde producten met *Pan Fry* bakplaten
- ROASTING: bereiding van gebraden vlees
- BRAISED: bereiding van gestoofd vlees
- OVERNIGHT: 's nachts bereiding
- STEAM: koken met stoom
- BAKE: bakken van gebak en brood
- SOUS VIDE: vacuum koken
- REGEN: regeneratie van bevroren levensmiddelen





Het menu “Mise en place”

ALLEEN VOOR 'PLUS'-MODELLEN. Via het menu “Mise en place” kunnen producten met verschillende bereidingstijden tegelijk verwijderd en op verschillende tijden in de oven geplaatst worden.

VOORBEELD VAN DE WERKING

In het voorbeeld hiernaast moeten 3 bakplaten met verschillende soorten voedsel allemaal tegelijkertijd klaar zijn, om **12:00**.

Voor elke bakplaat wordt een timer ingesteld met een andere eindtijd omdat elk soort voedsel een gepersonaliseerde bereidingstijd vereist (1:30, 50 min., 60 min.).

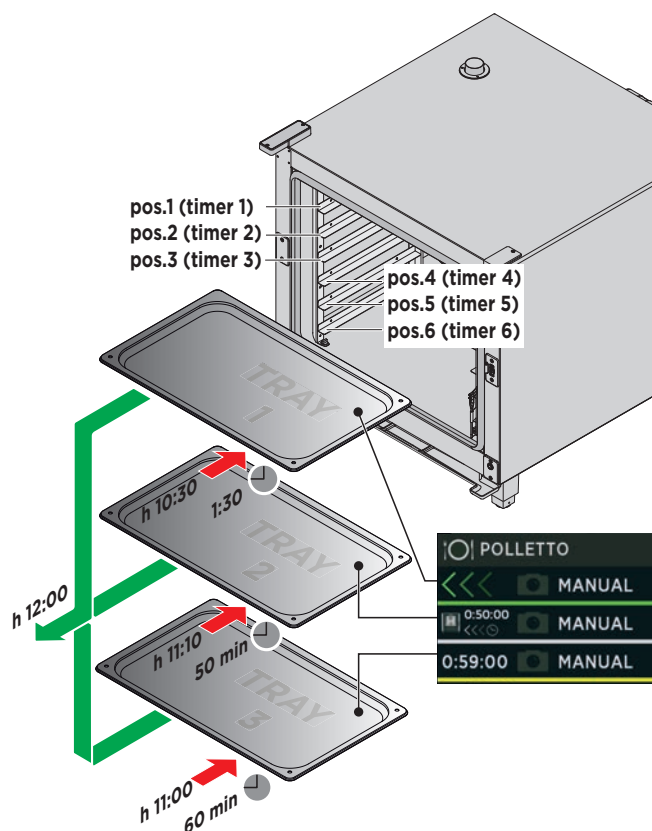
! Het wordt aanbevolen dat timer 1 wordt gebruikt voor de bakplaat bovenin de oven, timer 2 voor de bakplaat die daaronder is geplaatst, enz. Zo weet de gebruiker welke bakplaat uit de oven moet worden gehaald als de timer afloopt (als bijvoorbeeld timer 2 afloopt, haalt de gebruiker de tweede bakplaat vanaf de bovenkant uit de oven).

Door middel van een buzzer en afhankelijk van de voorbereidingstijd en de tijd waarop het voedsel klaar moet zijn, geeft de oven aan wanneer elke bakplaat in de oven moet worden geplaatst (om 10:30 plaats de eerste bakplaat, om 11:00 de tweede, om 11:10 de derde) zodat ze allemaal tegelijkertijd uit de oven kunnen worden gehaald, in dit geval om **12:00**.

Er kunnen maximaal 10 timers worden ingesteld (dit komt overeen met maximaal 10 verschillende soorten voedsel die tegelijkertijd kunnen worden bereid).

! U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het betreffende symbool te klikken.

! [sectie “UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)” op pag. 12](#)



MISE EN PLACE



3 Lijst van alle “Mise en place” menu’s opgeslagen door de gebruiker

2 Lijst van “Mise en place” bereidingscycli opgeslagen door de gebruiker

1 Instellen van een “Mise en place” bereidingscyclus

! [zie hoofdstuk Menu Set op pag. 16](#)

fig. E1

1 NIEUW “MISE EN PLACE”: EEN NIEUWE MISE EN PLACE-BEREIDINGSCYCLUS INSTELLEN EN OP SLAAN

Hier kan de gebruiker een nieuw mise en place recept aanmaken, starten en opslaan.

1A PARAMETERS INSTELLEN

Deze worden op dezelfde wijze ingevoerd zoals wordt uitgelegd in het hoofdstuk “SET MENU”.

! Bij de bereidingscyclus is het volgende NIET van toepassing:

- bereidingsstappen;
- een tijd invoeren (voedsel bereiden is 'voor onbepaalde tijd').

! In elke bereidingscyclus is een voorverwarmingstijd opgenomen die wordt ingesteld door de pijl < aan te raken (fig. E3) en de pagina te openen fig. E4.

! Voor meer informatie, zie sectie [Instellingen voorverwarmen op pag. 18](#) en [Instellen op pag. 16](#).

1B DE INGESTELDE PARAMETERS OPSLAAN (OPTIONEEL)

Als u de kookcyclus wilt opslaan, drukt u op de knop “SAVE” (opslaan gaat op dezelfde wijze zoals wordt beschreven in het hoofdstuk over het “SET MENU”).

! Voor meer informatie, zie hoofdstuk [Instellen op pag. 29 \(Een bereidingscyclus opslaan\)](#).

! U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het betreffende symbool te klikken.

! sectie [“UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)” op pag. 12](#).

1C EEN KOOKCYCLUS STARTEN

Een **bereidingscyclus wordt gestart** door de knop “START/STOP” in het venster voor parameterinstellingen aan te raken of door deze te selecteren in de lijst als de bereidingscyclus eerder is opgeslagen, (fig. E5): in dit geval wordt een scherm weergegeven fig. E6 waarin het mogelijk is om:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weer te geven en aan te passen;
- ② de bereidingscyclus te kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus te verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd
- ④ een nieuw menu aan te maken (voor meer informatie, zie sectie [“Meer informatie: functie: “MENU VANDAAG” op pag. 47](#))
- ⑤ een dagmenu aan te maken (voor meer informatie, zie sectie [“Meer informatie: functie: “MENU VANDAAG” op pag. 47](#));
- ⑥ druk op de knop “START/STOP” om de bereidingscyclus te starten.

Als u hebt gedrukt op de knop “START/STOP”, wordt de voorverwarming automatisch gestart. De voorverwarming kan worden overgeslagen door te drukken op de desbetreffende knop.

! Voor meer informatie, zie sectie [Instellingen voorverwarmen op pag. 18](#).

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer het eind van de voorverwarmingsstap aan en wordt de timerinstelling weergegeven (zie fig. E7).

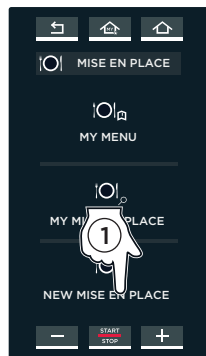


fig. E2

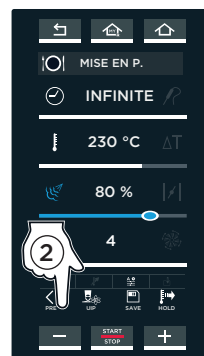


fig. E3

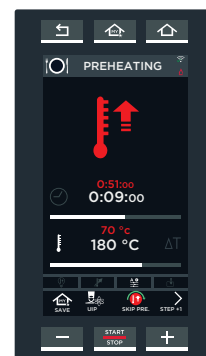


fig. E4

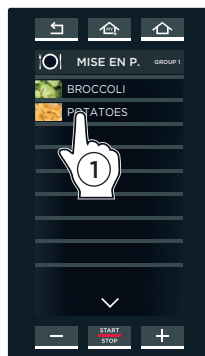


fig. E5

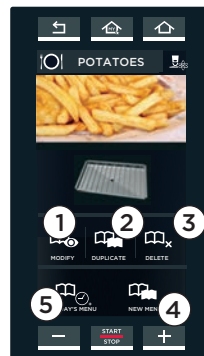


fig. E6



1D

SETTING THE TIMERS

Als u alle timers (bereidingsduur) wilt instellen, raakt u het symbool '+' op het scherm aan (fig. E7). Er wordt een scherm geopend (fig. E8): de timers kunnen worden ingesteld om af te lopen op basis van tijd, met de kerntemperatuursonde of door een soortgelijk recept te selecteren.

Een timer instellen

- raak het veld voor uren, minuten of seconden aan;
- sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- bevestig de waarde door te drukken op de **KNOP "START/STOP"** (fig. E9).

Het timerverloop wordt gebaseerd op de ingestelde tijd (in het voorbeeld is dit 15 minuten).

Timerinstelling van kerntemperatuursonde

- raak het pictogram voor de kerntemperatuursonde aan de rechterkant aan.
- sleep de schuifbalk of gebruik de knoppen **-** **+** om de gewenste waarde in te stellen;
- bevestig de waarde door te drukken op de knop **"START/STOP"** (fig. E9).

Het is mogelijk om maar 1 timer met de kerntemperatuursonde in te stellen. De timer loopt af als de ingestelde temperatuur van de kerntemperatuursonde is bereikt.

De timer instellen met soortgelijke programma's

De oven stelt programma's voor die gemaakt zijn met "SET MENU" en zijn opgeslagen in het "MENU PROGRAMMA'S". Deze programma's hebben dezelfde temperatuur en luchtvochtigheid in de ovenruimte (bijvoorbeeld 'GROENTEN'). Raak het gewenste recept aan om het te selecteren. Het timerverloop wordt gebaseerd op het geselecteerde recept (in het voorbeeld is dit 20 min.).

Ga op dezelfde wijze te werk voor alle gewenste timers (maximaal 10 gelijktijdige timers).

1E

Het scherm hiernaast (fig. E10) geeft een voorbeeld van een bereidingscyclus weer (zie het voorbeeld in blauw). De eerste bakplaat die in de oven moet worden geplaatst (groene timer) is altijd de bakplaat waarvoor de langste bereidingstijd nodig is (in het voorbeeld is dit 1:29) of de bakplaat waarvoor het gebruik van de kerntemperatuursonde nodig is (de benodigde tijd om de ingestelde temperatuur te bereiken kan niet worden voorspeld); hierna moet de gebruiker de bakplaten in de oven plaatsen op basis van de gewenste bereidingstijd voor elke bakplaat.

De kleuren hebben de volgende betekenissen:
- **GROEN:** plaats de bakplaat in de oven >>>. Als de deur is gesloten, wordt de timer rood waarmee wordt aangegeven dat voedsel wordt bereid op de bakplaat.

Een buzzer laat de gebruiker weten wanneer een nieuwe bakplaat in de oven moet worden geplaatst: als de bakplaat binnen **45 seconden** na de activering van de buzzer in de oven wordt geplaatst, moet de bakplaat op de ingestelde tijd uit de oven worden gehaald (b.v. om 12:00), als dat niet het geval is, moet de bakplaat later uit de oven worden gehaald (als de bakplaat bijvoorbeeld om 11:00 in de oven zou moeten worden geplaatst, plaatst u deze om 11:02 -> in de oven -> de bakplaat is om 12:02 klaar en nog niet om 12:00).

- **GEEL:** de volgende bakplaat die in de oven moet worden geplaatst
- **RED:** de bakplaat die zich momenteel in de oven bevindt.
- **WIT:** de bakplaat moet nog steeds in de oven worden geplaatst

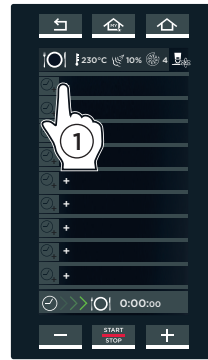


fig. E7

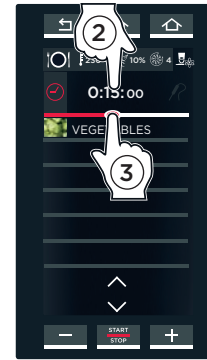


fig. E8

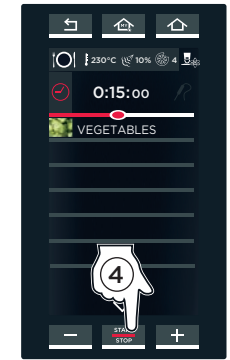


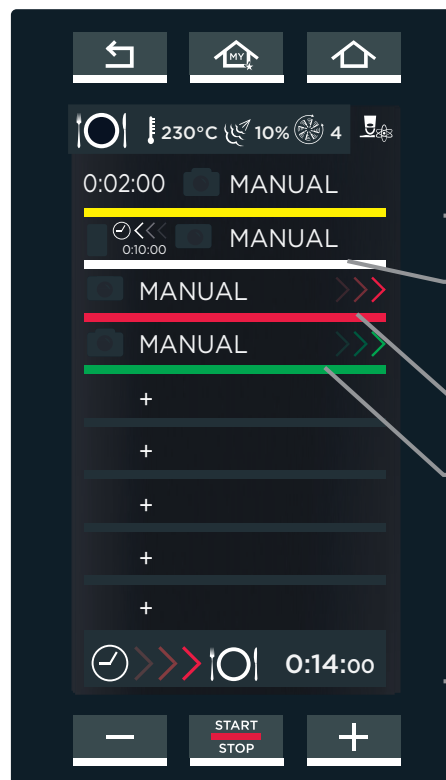
fig. E9

Multi.time recept "BROCCOLI" ingesteld op punt **A**
Temp.: **120°C**
Vochtigheid: **40%**

"GROENTEN" recept eerder ingesteld met het menu SET:
Duur: 20 minuten
Temp.: **120°C**
Vochtigheid: **40%**

VOORBEELD:

- BAKPLAAT 1** -----> **1e bakplaat in de oven plaatsen**
Duur : 1:29 mins
- BAKPLAAT 2** -----> **2e bakplaat in de oven plaatsen**
Duur : 59 mins
- BAKPLAAT 3** -----> **3e bakplaat in de oven plaatsen**
Duur : 50 mins
- BAKPLAAT 4** -----> **4e bakplaat in de oven plaatsen**
Duur : 2 mins



Volgende bakplaat in de oven plaatsen

Bakplaat nog in de oven te plaatsen

Bakplaat op dit moment in de oven

Bakplaat in de oven te plaatsen

Resterende tijd tot alle bakplaten hun laatste bereidingstijd hebben bereikt

fig. E10

MISEN PLACE

2

MIJN MISE EN PLACE

Hier kan de gebruiker een eerder opgeslagen bereidingscyclus oproepen door de functie "MISE EN PLACE" te gebruiken.

Als u de lijst van opgeslagen bereidingscycli wilt openen, raakt u het pictogram "MISE EN PLACE" aan (fig. E1): hiermee wordt een lijst van alle eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (fig. E12).

Onder aan het scherm kan met de pijlen < en > door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen v en ^ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

Als u een van de vermelde bereidingscycli aanraakt (fig. E12), wordt het scherm uit fig. E13 geopend. Hier kan de gebruiker:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- ② de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- ④ een nieuw menu aanmaken;
- ⑤ een dagmenu aanmaken;
- Voor meer informatie zie "Meer informatie: functie "MENU VANDAAG" op pag. 47
- ⑤ een dagmenu aanmaken;
- Voor meer informatie zie "Meer informatie: functie "NIEUW MENU" op pag. 47
- ⑥ de bereidingscyclus starten door op de knop "START/STOP" te drukken.

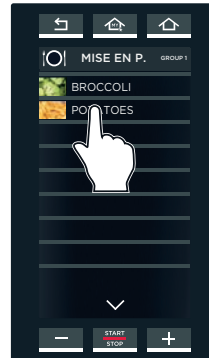


fig. E12

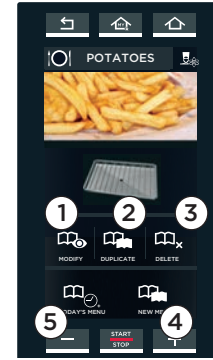


fig. E13

START
STOP

⑥

3

MIJN MENU

Hier kan de gebruiker een eerder opgeslagen bereidingscyclus oproepen door de functie "NIEUW MENU" te gebruiken.

Voor meer informatie zie "Meer informatie: functie "NIEUW MENU" op pag. 47

Als u de lijst van opgeslagen bereidingscycli wilt openen, raakt u het pictogram "MIJN MENU" aan (fig. E1). hiermee wordt een lijst van alle eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (fig. E14).

Onder aan het scherm kan met de pijlen < en > door de 16 beschikbare groepen gebladerd worden, en met de pijlen v en ^ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden.

Als u een van de vermelde bereidingscycli aanraakt (fig. E14) wordt het scherm uit fig. E15 geopend.

Hier kan:

- ① de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- ② de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- ③ een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen: in dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de desbetreffende cyclus definitief wordt verwijderd;
- ④ de bereidingscyclus starten door op de knop "START/STOP" te drukken.

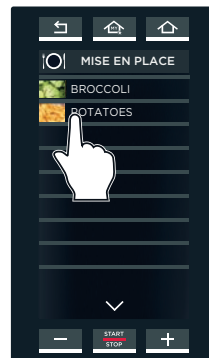


fig. E14

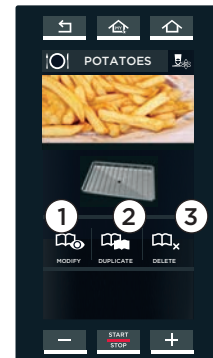


fig. E15

START
STOP

④

MEER INFORMATIE: FUNCTIE "NIEUW MENU"

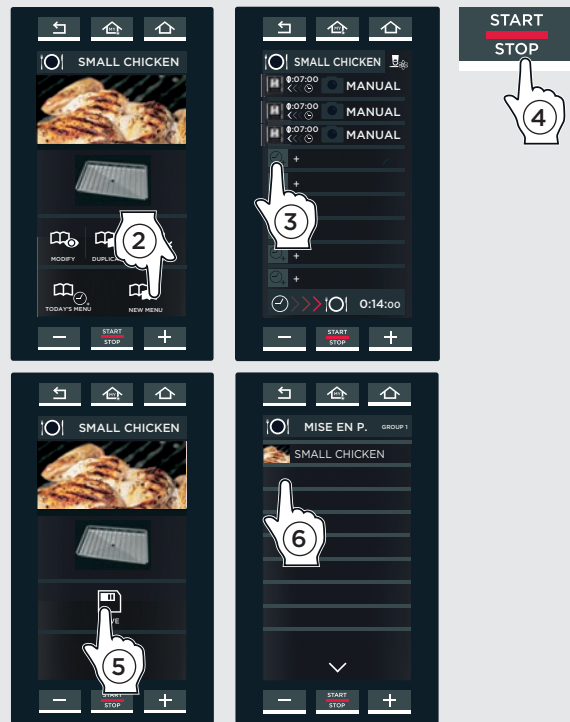
Met de functie "NEW MENU" kan de gebruiker 10 verschillende timers instellen zonder dat hij bakplaten in de oven hoeft te plaatsen of een bereidingscyclus hoeft te starten

De functie instellen:

- ① roep een recept op dat is opgeslagen in "MIJN MISE EN PLACE" menu (bijv., "SMALL CHICKEN");
- ② raak het pictogram "NIEUW MENU" aan;
- ③ stel de timers in zoals uitgelegd in punt ④ op pag. 45 op basis van het aantal bakplaten dat moet worden gebruikt. De timers zijn allemaal wit waarmee wordt aangegeven dat ze wachten op invoer.
- ④ Als alle timers zijn ingesteld, drukt u op de knop "START/STOP" op de pagina met alle timers.
- ⑤ Druk op "OPSLAAN";
- ⑥ Selecteer waar u het menu wilt opslaan.

Als u vervolgens de bereidingscyclus wilt oproepen en starten, klikt u op het menu "MIJN MENU", raakt u het recept aan en selecteert u het, en start u de bereiding met de knop "START/STOP".

 Meer informatie, zie hoofdstuk MIJN MENU op pag. 46




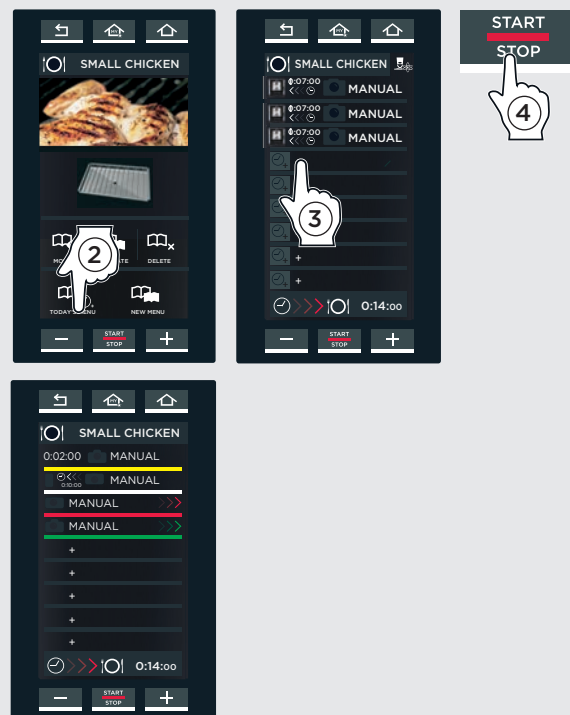
MEER INFORMATIE: FUNCTIE: "MENU VANDAAG"

Met de functie "MENU VANDAAG" kan de gebruiker 10 verschillende timers instellen zonder dat hij de ovenruimte hoeft voor te verwarmen (bijvoorbeeld als de oven al warm is).

De functie instellen:

- ① roep een recept op dat is opgeslagen in "MIJN MISE EN PLACE" menu (in het voorbeeld is dit: "SMALL CHICKEN");
- ② raak het pictogram "MENU VANDAAG" aan;
- ③ stel de timers in zoals uitgelegd in punt ④ op pag. 45 op basis van het aantal bakplaten dat moet worden gebruikt. De timers zijn allemaal wit waarmee wordt aangegeven dat ze wachten op invoer
- ④ Als alle timers zijn ingesteld, drukt u op de knop "START/STOP" op de pagina met alle timers.

 Meer informatie, zie punt ⑤ op pag. 45





Het Rotor.Klean menu

Geeft toegang tot de waslijst en monitort het onderhoud van de oven.

ROTOR.KLEAN

Hier kan een van de volgende was- of spoelprogramma's gestart worden:


WASCYCLUS	LOOPTIJD	GEBRUIK
RINSE	00:06	koud spoelen
QUICK	00:30	ovenruimte maar enigszins vuil
SHORT	00:41	ovenruimte enigszins vuil
MEDIUM	01:02	ovenruimte middelmatig vuil
LONG	01:43	ovenruimte zeer vuil

De automatische SENSE.Klean™ technologie controleert het vuilniveau in de oven en geeft het resultaat weer in een gekleurde balk:


blauw: oven maar enigszins vuil (0-60%)

geel oven middelmatig vuil (60-90%)

rood: oven zeer vuil (meer dan 90%)

Met deze waarde, adviseert het de meest geschikte wasprogramma, met het symbool  (in het voorbeeld: SHORT - een snelle wasbeurt).

- 1 Raak de knop Rotor.Klean aan
- 2 Raak de naam van het programma aan dat u wilt starten.
- 3 Druk op de knop "START/STOP". De wascyclus start. Het display toont de resterende tijd tot het eind van de wascyclus. (in het voorbeeld van, fig. L2 1 minuut en 25 seconden).

-  De kleuren van de klok hebben de volgende betekenis:
- **ROOD:** wasprogramma loopt.
 - **GEEL:** minder dan 1 minuut voordat het geselecteerde wasprogramma gereed is.
 - **GROEN:** het programma is gereed. Automatisch wordt nu het "BEGINSCHERM" weergegeven.

-  Druk op de knop "START/STOP" om een wascyclus voortijdig te **stoppen**: er start automatisch een circa 6 minuten durende spoelcyclus om overgebleven resten reinigingsmiddel uit de ovenruimte te verwijderen.

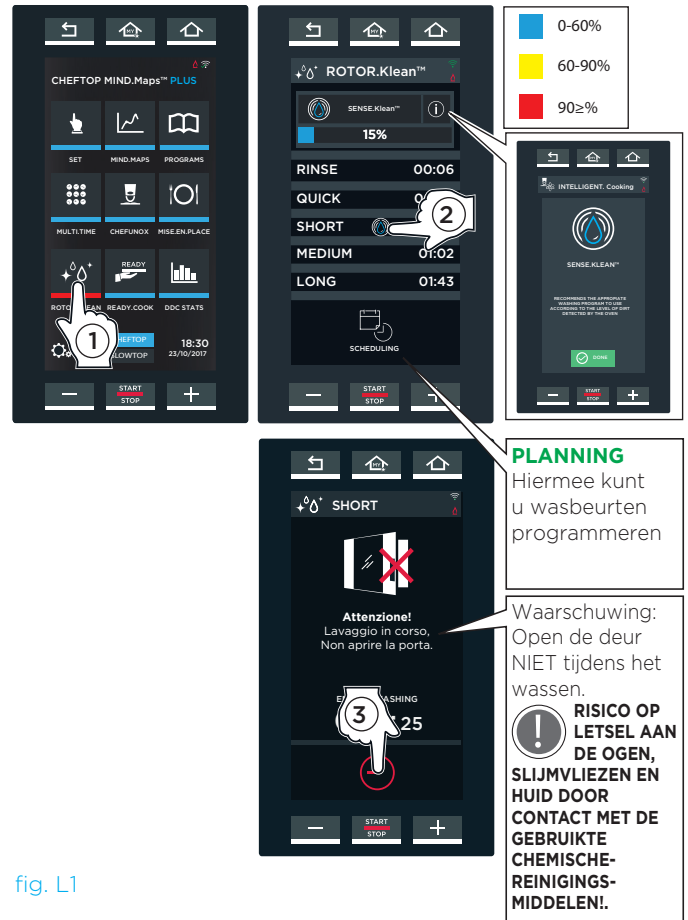


fig. L1



fig. L2

WASBEURTEN PROGRAMMEREN

Dit menu wordt gebruikt om wasprogramma's te automatiseren, dat wil zeggen dat u uw oven elke dag perfect schoon aantreft, zonder dat u wasprogramma's handmatig hoeft te starten.

Het volgende kan worden ingesteld in dit scherm met de **-** **+** knoppen:

- **A** de begintijd van het wasprogramma (START WASHING AT);
- **B** de tijd waarop u wilt dat de oven klaar is (OVEN READY AT) nadat deze is gereinigd, afgespoeld en gedroogd, afhankelijk van het gekozen programma;
- **C** of het wasprogramma slechts één keer moet worden uitgevoerd, op de dag dat de programmering wordt ingesteld (ONLY ONCE) of elke dag (EVERY DAY)

? **Wat gebeurt er als ik de begintijd van het wasprogramma (bijv. 6:00) en de gereedheid van de oven (11:00) instel en het wasprogramma SHORT kies (dat 41 minuten duurt)?**

Als de reiniging is voltooid om 6:41, behoudt de oven een temperatuur van ongeveer 200°C tot 11:00.

? **Wat gebeurt er als ik de begintijd van het wasprogramma instel op 7:00 en de gereedheid van de oven op 6:00?**

De oven behoudt een temperatuur van 200°C van 7:41 (de tijd dat het wasprogramma is voltooid) tot 6:00 de volgende dag.

? **Wat gebeurt er als ik alleen de gereedheid van de oven instel en niet de begintijd van het wasprogramma?**

De oven berekent automatisch de begintijd overeenkomstig de duur van het wasprogramma dat u hebt gekozen. Bijvoorbeeld, met het wasprogramma SHORT (duur: 41 minuten) en de gereedheid van de oven ingesteld op 11:00, begint het wasprogramma om 10:19.

1

2

3

4

5

C **EENMALIG:** de programmering werkt alleen vandaag
ELKE DAG: de programmering wordt elke dag uitgevoerd

BEKIJK ACTIEVE PLANNING: de programmering wordt elke dag uitgevoerd
WIS PLANNING: annuleer alle huidige planning

WAARSCHUWINGEN VOOR DE WASCYCLI

De ovens zijn uitgerust met een of twee rotors voor het reinigen van de ovenruimte.

- ❗ Controleer vóór het starten van een wascyclus of er GEEN bakplaten meer in de ovenruimte aanwezig zijn, het wassen gebeurt dan niet effectief.
- ❗ **LEES HET VEILIGHEIDSMATERIEBLAD VAN HET PRODUCT ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET REINIGINGSMIDDEL IN HANDEN NEEMT EN GEBRUIKT.**
- ❗ **OPEN DE OVENDEUR NIET TIJDENS HET WASSEN, OMDAT DIT SCHADE AAN OGEN, SLIJMVLIEZEN EN DE HUID KAN VEROORZAKEN DOOR HET CONTACT MET DE SCHOONMAAK CHEMICALIËN DIE WORDEN GEBRUIKT, OMDAT DEZE DOOR STERKE VENTILATIE VAN DE ROTOR IN DE OVENRUIMTE WORDEN GESPOTEN.**
- ❗ Bij ovens met een trolley, voer de wascyclus uit met de trolley in de ovenruimte en zonder bakplaten en vergrendel de remmen van de voorwielen



Wanneer het uiteinde is afgesloten met de stop, mag u de wascyclus NIET gebruiken of de kamer met grote hoeveelheden water wassen, omdat dit zou kunnen leiden tot overstrooming.

DE WASMIDDELTANK BIJVULLEN

- ❗ De tank kan uitsluitend gevuld worden met 1 Ltr.-flessen van het reinigingsmiddel **UNOX.Det&Rinse Plus**.

Het reinigingsmiddel bijvullen:

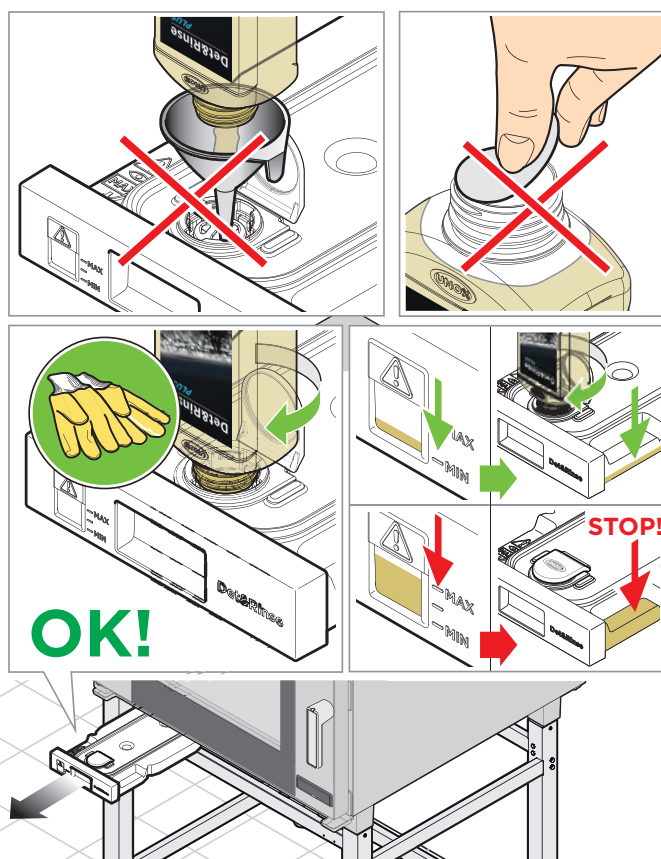
1. Draag handschoenen om direct contact met het reinigingsmiddel te voorkomen.
2. Haal de tank vanonder de oven tot u een klik hoort.
3. Open het deksel van de tank.
4. Open de dop van de 1 Ltr.-fles met reinigingsmiddel van UNOX **zonder de beschermfolie te verwijderen of te doorboren!**
5. Draai de fles ondersteboven en schroef hem op de tank (wanneer de fles op de tank geschroefd wordt, doorboort een pin in de tank de beschermfolie en stroomt het reinigingsmiddel uit de fles).
6. Zodra de fles leeg is, schroeft u hem er weer af. Voorkom druppelen.

- ❗ **Het reinigingsmiddel mag niet in contact komen met de huid, ogen en slijmvliezen.**

Volg bij contact met het reinigingsmiddel de instructies uit het veiligheidsinformatieblad.

7. Herhaal dit tot het toegestane maximum-niveau bereikt is dat op de voorzijde van de tank staat. (De maximumcapaciteit van de tank bedraagt 4 liter = 4 flessen.)
8. Verwijder de fles.
9. Plaats de tank weer onder de oven tot hij niet verder kan
10. Gooi de handschoenen weg. Raak daarbij de delen waarop reinigingsmiddel is gemorst, niet aan.

- ⚠ Raak het reinigingsmiddel nooit met blote handen aan!



KNOEI NIET MET DE TANK EN DE AANSLUITINGEN VAN DE OVEN OM WELKE REDEN DAN OOK. DIT KAN LEIDEN TOT LETSEL OF OVERLIJDEN

- ❗ Controleer periodiek de aanwezigheid van roestvlekken in de ovenruimte: neem contact op met een servicecentrum als deze worden aangetroffen. Snelle actie verlengt de levensduur van de apparatuur.

Het menu KOOK KLAAR

Geeft toegang tot enkele vooraf ingestelde programma's waarmee de meestgebruikte programma's snel kunnen worden gestart.

1

De vooraf ingestelde programma's openen:

- ① raak het pictogram "KOOK KLAAR" ("BAK KLAAR" voor **BAKERTOP Mind.Maps™** ovens);
- ② selecteer het gewenste programma en de parameters (temperatuur en stoomafvoer/-toevoer kunnen niet worden gewijzigd door de gebruiker)
- ③ Raak de knop "START/STOP" aan: een voorverwarmingsfase start;
- ④ na de voorverwarming, om het einde van de bereiding met maximaal 4 timers (bereidingsduur) te bepalen of gebruik de methode van de kerntemperatuursonde (kerntemperatuur);
- ⑤ start de bereidingscyclus zoals gebruikelijk met de knop "START/STOP".

! De knop 'SAVE FAVORITE' is momenteel niet operationeel

U kunt er ook voor kiezen om de UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) technologie te gebruiken door op het betreffende symbool te klikken.

📖 [sectie "UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" op pag. 12.](#)

BAKERTOP Mind.Maps™ CHEFTOP Mind.Maps™



Dit scherm toont een voorbeeld van een actieve bereidingscyclus weer.

Er zijn vier ingestelde timers: drie timers worden ingesteld door een TIJD in te voeren (bijvoorbeeld de eerste, tweede en vierde timer), en één timer wordt ingesteld door de temperatuur van de KERNTEMPERATUUR SONDE in te voeren (bijv. de derde timer op 70°C).

De kleuren hebben de volgende betekenis:

- **GROEN:** timer verlopen (het voedsel is klaar). Een buzzer geeft aan dat het tijd is om de bakplaat uit de oven te halen. Als de deur wordt gesloten, verdwijnt de timer uit de lijst.
- **GEEL:** de volgende timer die gaat aflopen (het voedsel is bijna klaar): tref voorbereidingen om de bakplaat uit de oven te halen.
- **ROOD:** timer in werking (gerechten worden nog bereid)

READY.COOK



Menu DDC Stats

Met dit menu kunt u het verbruik en HACCP-gegevens controleren.

Het scherm geeft toegang tot 3 bereiken:

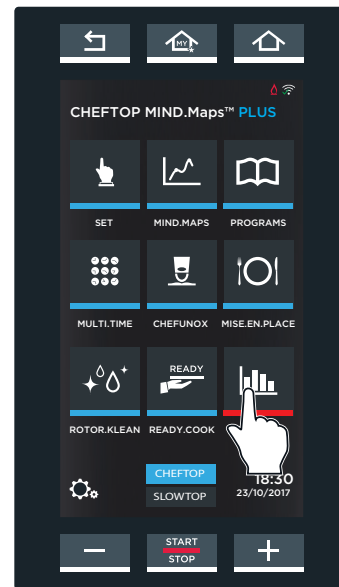
A) GOAL: u moet het dagelijkse aantal gebruiksuren van de oven instellen dat is vereist om de kosten te optimaliseren. Er wordt vervolgens een histogram weergegeven om aan te geven of u het doel hebt bereikt. zo komt u te weten of u de oven op de best mogelijke manier gebruikt.

B) HACCP: HACCP-gegevens kunnen worden gebruikt om de voedselverwerking te monitoren waarvoor een risico op biologische, chemische of fysieke verontreiniging bestaat.

Om de 30 seconden worden de volgende metingen gedaan:

- temperatuur van de ovenruimte;
- de temperatuur die door de kerntemperatuursonde wordt gemeten;
- temperatuur van de vacuümsonde (sous-vide).

C) CONSUMPTION: tik op het pictogram "CONSUMPTION" om een scherm op te roepen waarin de datums worden weergegeven waarop de oven is gebruikt

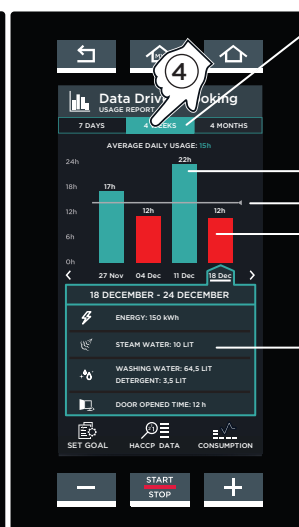
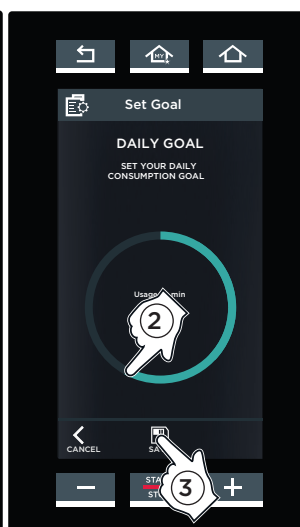
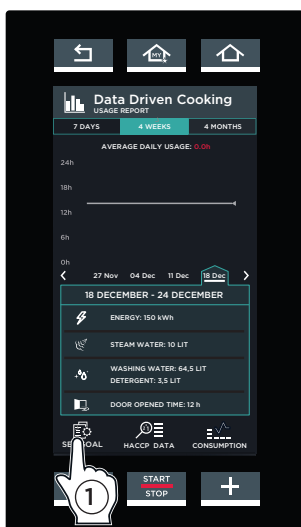


A DOELEN INSTELLEN

- 1 Selecteer de weergegeven optie.
- 2 Beweeg de blauwe balk of gebruik de knoppen **- +** om het aantal uren in te stellen waarop de oven per dag moet worden gebruikt zodat u de kosten kunt optimaliseren (bijv. 14:00 uur).
- 3 Sla deze op door te drukken op de knop "SAVE".
- 4 Kies of u de doelen per dag, per week of per maand wilt weergegeven. Een grijze lijn (geeft de ingestelde tijd weer, bijv. 14 uur) en een histogram worden weergegeven.

In het histogram:

- de blauwe balken geven aan wanneer het doel is bereikt (d.w.z. dat het dagelijkse ovengebruik van 14 uur niet is overschreden)
- de rode balken geven aan wanneer het doel NIET is bereikt.



Doelen per week weergegeven: bijv. van 18 tot 24 december

22 uur: **doel bereikt**

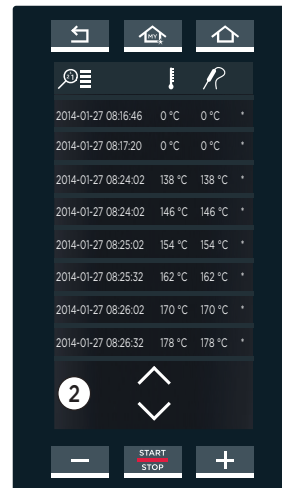
14 uur: **ingesteld doel**

12 uur: **doel NIET bereikt**

B

HACCP-GEGEVENS

- 1 Selecteer de operationeel datum waarvoor u de HACCP-gegevens wilt zien.
- 2 De relatieve gegevens worden tijdens de werking weergegeven.

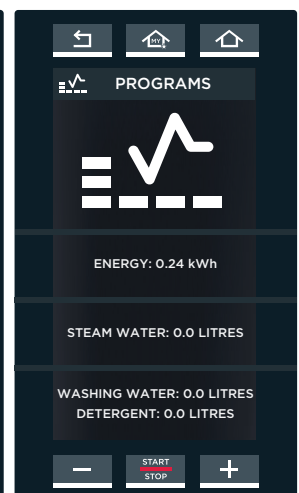
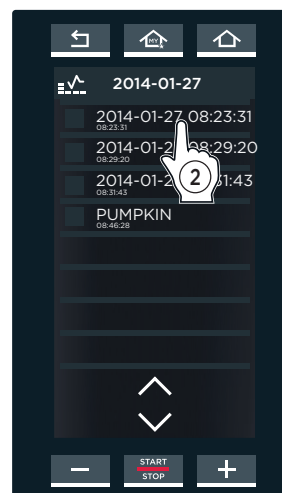
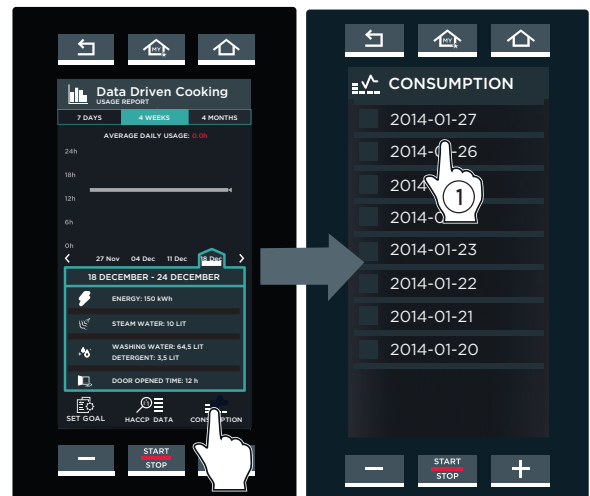


C

VERBRUIK

Wanneer u het pictogram "VERBRUIK" aanraakt, verschijnt een scherm met de datums waarop de oven is gebruikt.

- 1 selecteer de datum waarvoor u de verbruiksgegevens wilt bekijken;
- 2 selecteer de operationele periode van de oven: het volgende verbruik wordt getoond:
 - verbruikte elektriciteit/gas;
 - liters water verbruikt om de stoom in de ovenruimte te maken;
 - liters water en wasmiddel verbruikt voor de wascyclus.



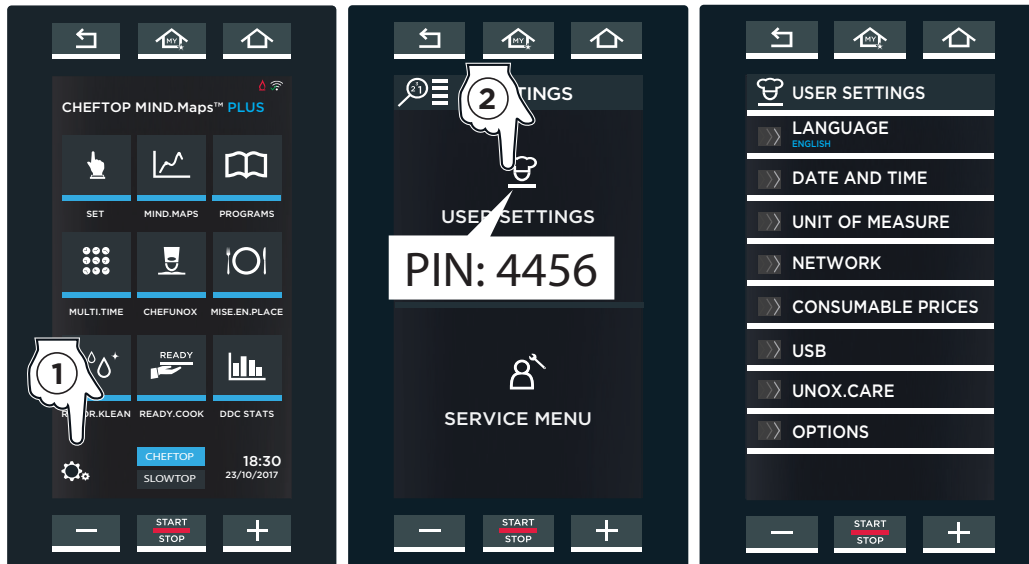
DATE



Gebruiksinstellingen

In dit menu kan de gebruiker de ovenparameters instellen.

Het SERVICE MENU is alleen bedoeld voor specialisten, terwijl de "USER SETTINGS" kunnen worden gebruikt door elke gebruiker door het wachtwoord "4456" in te voeren en dit te bevestigen met "OK".

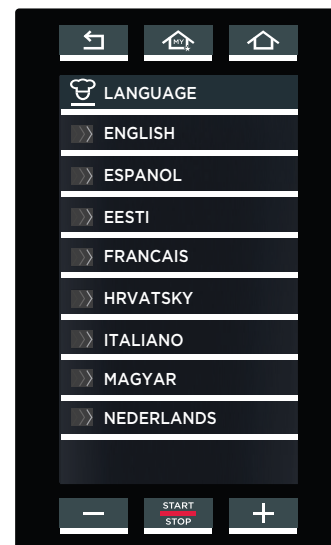


1

TAAL

Hier kunt u uw voorkeurstaal selecteren die wordt gebruikt voor alle menuopties. U kunt door de lijst van talen scrollen met 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 and EESTI



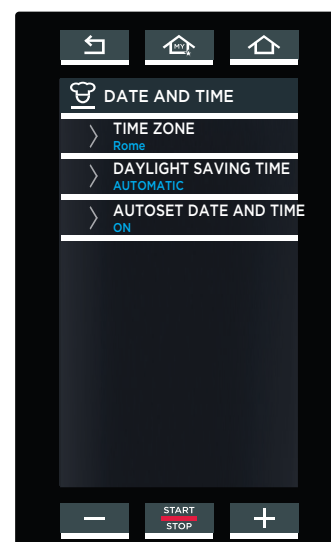
2

DATUM EN TIJD

De gebruiker kan de datum en tijd van de oven aanpassen.

De volgende waarden moeten worden ingesteld:

- de tijdzone, door te klikken op het relevante geografische gebied en het land te selecteren, door te scrollen door de lijst met de pijlen ∇ en \blacktriangle ;
- zomertijd, d.w.z. dat de zomertijd of de standaardtijd op dit moment van toepassing is; als alternatief is met "AUTOMATIC" automatisch updaten mogelijk
- als u wilt dat de tijd en datum automatisch worden bijgewerkt.



3

MAAT EENHEID

De gebruiker kan de maateenheid selecteren:

- temperatuur (°C/°F);
- volume (liters of gallons);
- dikte (mm of inches);
- gewicht (kg of ponden);
- energie (kWh of BTU);

Hiermee kunt u ook de huidige valuta(€, \$, enz.) instellen en, door dit menu te openen, kunt u ook instellen:

- of het valutasympool vóór of achter de waarde moet komen te staan;
- of "." of "," moet worden gebruikt voor decimalen.



4

NETWERK

In dit menu kan de ovenbediening via netwerktoegang op afstand worden in- en uitgeschakeld en kunt u de relevante parameters configureren.

Verbindings test

Verbindingstest voor alle drie verbindingstypen

Cloud PIN

De benodigde PIN-code om de oven op DDC.unox.com en op de app toe te voegen. Elke oven heeft zijn eigen PIN-code. De eerste keer dat de oven wordt ingeschakeld, deze is al ingesteld. Indien gewenst kan deze worden gepersonaliseerd.

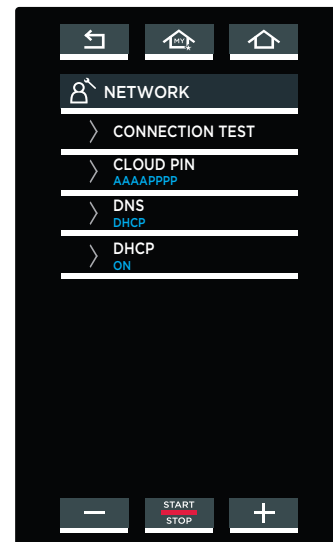
DHCP

Hiermee kunt u de netwerkinstellingen van de DHCP-server verkrijgen (laat voor WiFi-verbindingen de DHCP altijd ingesteld op ON). Voor kabelaan sluitingen kunnen de netwerkinstellingen handmatig worden ingevoerd. Als er een SIM-kaart is, wordt het volgende weergegeven:

Signaalniveau

PIN voor de SIM-kaart (alleen als de kaart een PIN heeft)

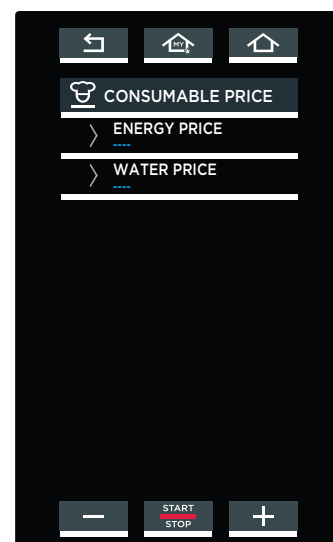
APN (afhankelijk van de gebruiker; online zoeken) als deze niet wordt ingevoerd, kunt u geen verbinding maken met de oven.



5

VERBRUIKSWAARDEN

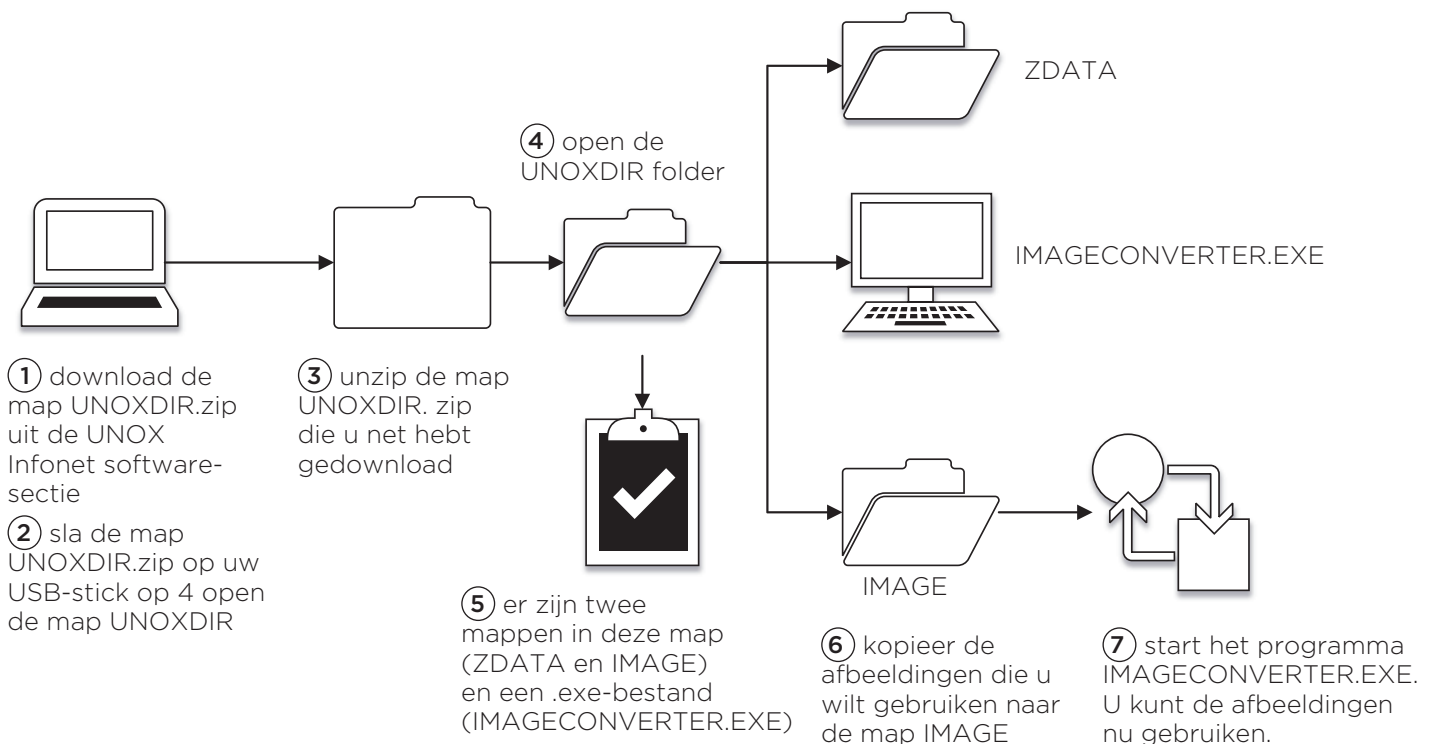
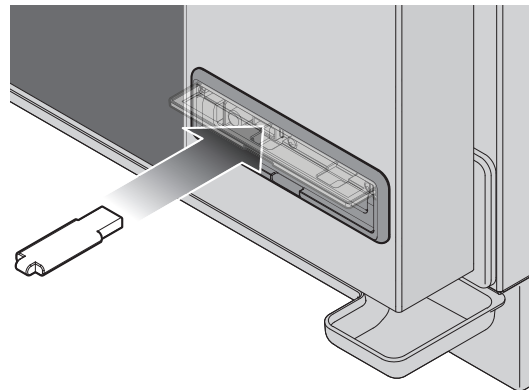
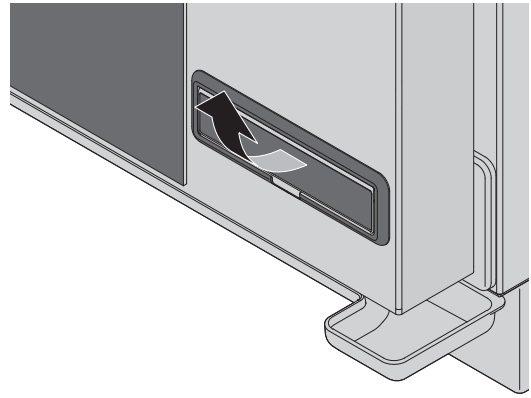
Hiermee kunt u de kosten van elektriciteit, water en reinigingsmiddel invoeren (de valuta wordt ingesteld in de sectie "Unit of measurement" op dit scherm)



6 USB

Hiermee kunt u gegevens van en naar uw eigen USB-stick importeren en exporteren (FT32-geformatteerd en met een capaciteit tussen 4 GB en 16 GB).

- EXPORTEREN PROGRAMMA'S: exporteert recepten van de oven naar een USB-stick; IMPORT PROGRAMS: exporteert recepten van een USB-stick naar de oven;
- INPORTEER FOTO: importeert afbeeldingen van de USB-stick naar de oven, bijvoorbeeld een foto van een van uw succesvolle gerechten. De afbeeldingen moeten worden geconverteerd voordat ze kunnen worden gebruikt. Volg de procedure die wordt weergegeven in de tekening, ① to ⑦.
- EXPORTEREN HACCP NAAR USB: exporteert de HACCP-gegevens die zijn gedetecteerd door de oven naar een USB-stick.



7 UNOX.CARE

UNOX.PURE

1 Filtreerbaar volume

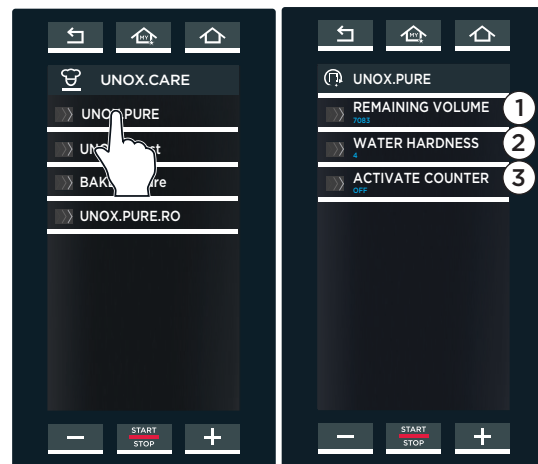
Dankzij de inwendige literteller (die na elke filtervervangings gereset moet worden) kan de gebruiker op elk gewenst moment kijken hoeveel liter water er nog toegevoerd kan worden voordat het filter vervangen moet worden.

2 Waterhardheid

De hardheid van het water kan worden ingesteld op dit scherm binnen een bereik van 3°dH tot 10°dH (Duitse graden).

3 De teller activeren

Na vervanging van het filter moet de literteller gereset worden, zodat deze weer vanaf nul telt. Voer hiertoe de pincode in die op de doos van de set staat.



UNOX.PURE-RO (OSMOSE)

1 Filtreerbaar volume

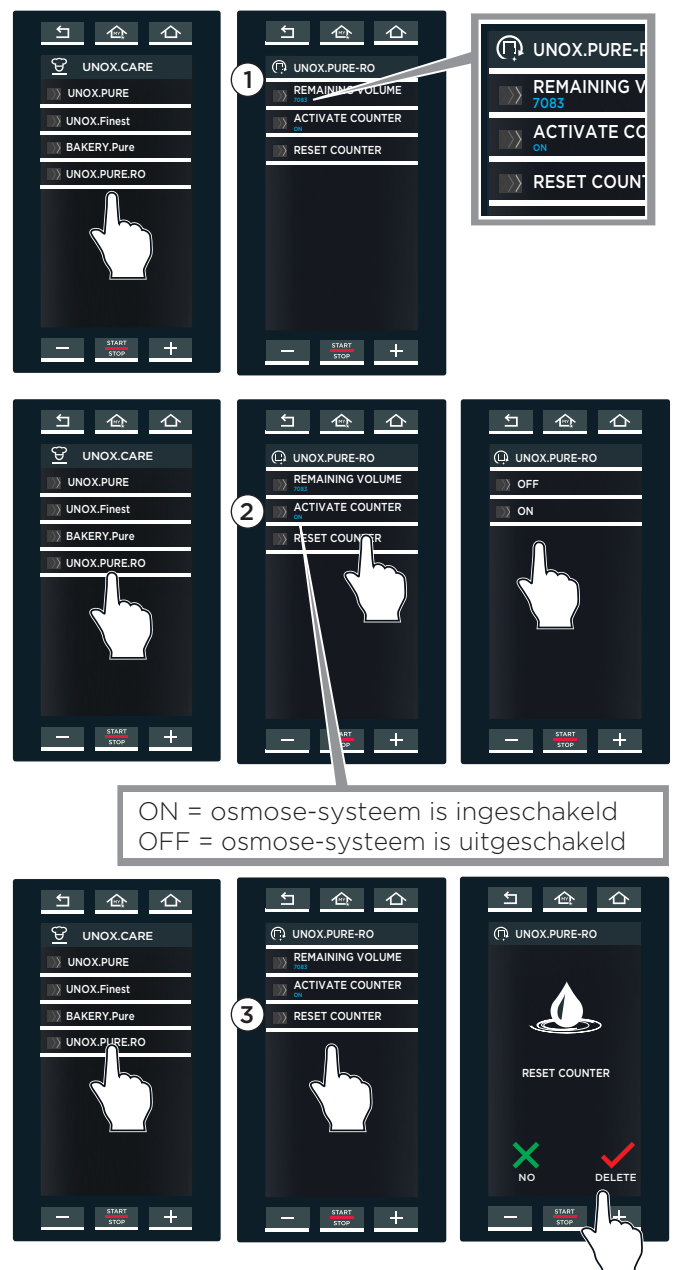
Dankzij de inwendige literteller (die na elke filtervervangings gereset moet worden) kunt u op elk gewenst moment bekijken hoeveel liter water er nog toegevoerd kan worden voordat het filter vervangen moet worden (in het voorbeeld: 7083 liters over voordat het filter moet worden vervangen).

2 Waterhardheid

Deze parameter moet ingesteld worden op 'ON' zodat het OSMOSESYSTEEM correct kan werken (standaardinstelling is 'OFF'). Zet deze instelling op 'OFF' als het systeem voor omgekeerde osmose om enige reden uit de oven verwijderd moet worden of als er gewacht wordt op een reparatie.

3 De teller activeren

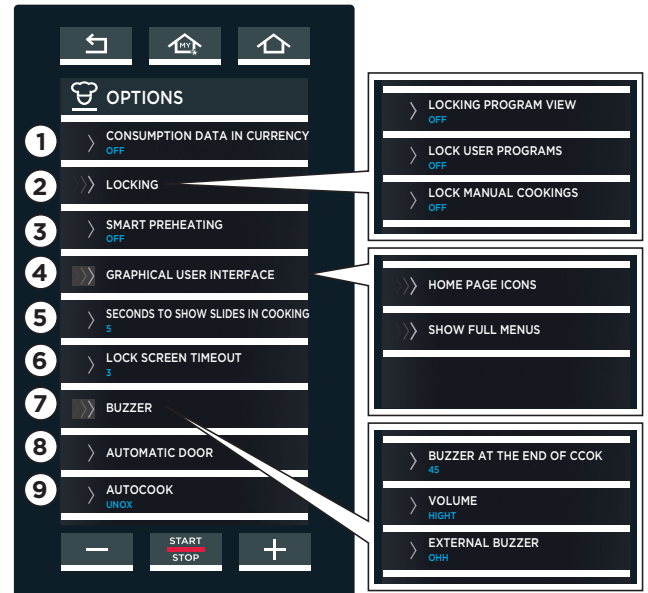
Na vervanging van het filter moet de literteller gereset worden, zodat deze weer vanaf nul telt. Open hiertoe het scherm en bevestig dit via 'DELETE'.



8 OPTIES

1 VERUIKSGEGEVENS IN WAARDEN

Als deze optie actief (ON) is, converteert deze de verbruiksgegevens (bijv. gebruikte liters voor stoom) naar kosten, op basis van de ingestelde valuta.



2 VERGRENDELEN

Via deze optie hebt u toegang tot drie submenu's:

Programmaweergave vergrendelen

LOCK PROGRAM VIEW

Hiermee kunt u bereidingsprogramma's starten die zijn opgeslagen door gebruikers maar deze kunnen niet worden weergegeven, bewerkt of verwijderd.

Gebruikersprogramma vergrendelen

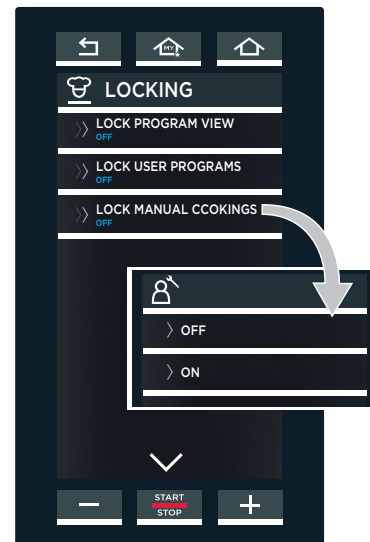
(LOCK USER PROGRAM)

Hiermee kunt u de bereidingsprogramma's starten en weergeven die zijn opgeslagen door gebruikers maar deze kunnen niet worden bewerkt en verwijderd.

Handmatige bereiding vergrendelen

(LOCK MANUAL COOKING)

Blokkeert de handmatige bereiding (menu SET).



3 SMOOTH PREHEATING

Als het AF02-alarm (alarm van veiligheidsthermostaat) vaak wordt weergegeven, kunt u de functie SMOOTH activeren voor een delicatesere voorverwarming.



4 **GRAFISCHE GEBRUIKERS INTERFACE**

Via deze optie hebt u toegang tot twee submenu's:

Pictogrammen beginscherm

(HOME PAGE IKONEN):

sommige hoofdmenupictogrammen kunnen worden ingesteld in dit submenu (INSTELLEN, PROGRAMS, MULTITIME, enz.): Instellingen:

TOON: normale weergave van het geselecteerde pictogram.

VERBERGEN: het geselecteerde pictogram verbergen.

OVERSLAAN: als sommige pictogrammen worden overgeslagen, herschikken de resterende pictogrammen zichzelf om de lege ruimten te vullen

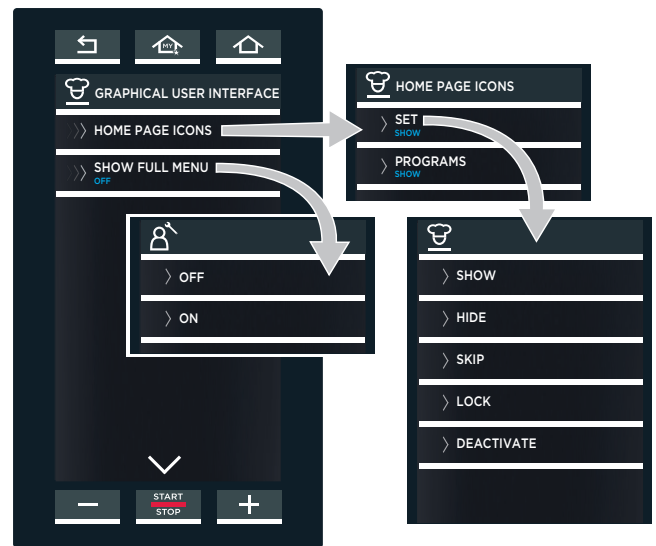
SLOT: het menu vergrendelen maar het zichtbaar laten.

DEACTIVEREN: het menu vergrendelen en het nauwelijks zichtbaar maken.

Weergeven complete menu's

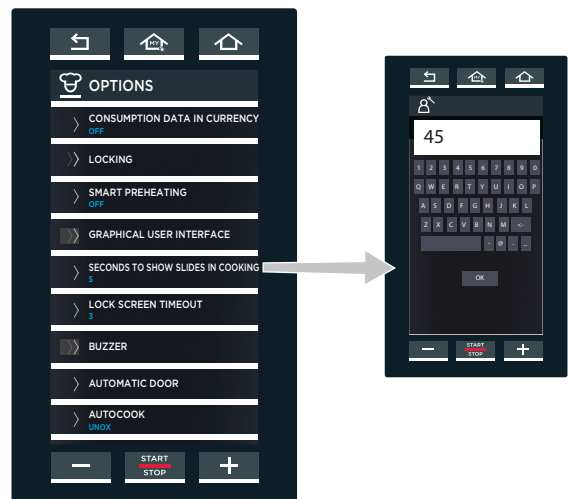
(SHOW FULL MENU):

als dit wordt ingesteld op AAN, worden de parameters voor alle accessoires weergegeven (zelfs als ze niet zijn geïnstalleerd)



5 **SECONDEN OM KOOKAFBEELDINGEN TE TONEN**

Instellen hoe lang de bereidingsprocedureschermen moeten worden weergegeven voordat naar het volgende scherm wordt gegaan.

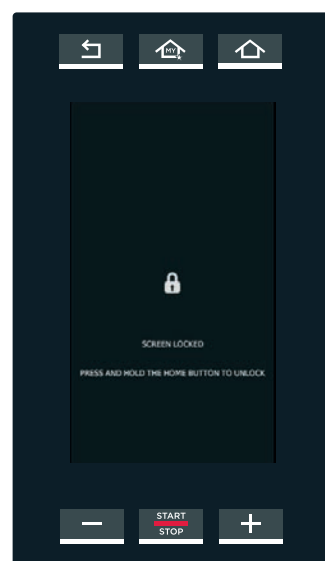


6 **VERGRENDELEN TIMEOUT SCHERM**

Als de ovendeur wordt geopend, waarschuwt het scherm hiernaast dat het om veiligheidsredenen niet mogelijk is om het display te gebruiken.

Als de deur wordt gesloten, kan het scherm weer worden gebruikt.

Als de deur langere tijd geopend blijft, wordt het display automatisch ontgrendeld na een specifieke tijd die is ingesteld door de gebruiker met behulp van dit menu (tijd in seconden; in het voorbeeld: 3 seconden).



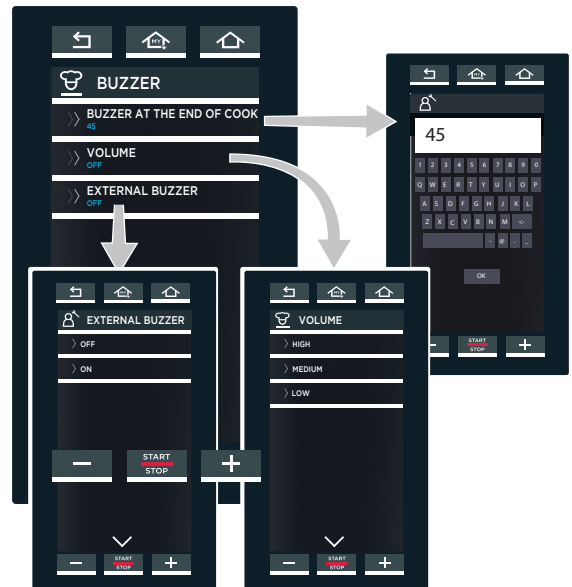
7 BUZZER

Het volgende kan worden ingesteld:

de **duur** van de piep aan het eind van de bereidings-/rijscyclus, in seconden. Stel de waarde in met het toetsenblok en bevestig deze met OK;

het **volume** van de piep aan het eind van de bereidings-/rijscyclus waarbij u kunt kiezen uit: hoog, gemiddeld of laag;

ON of **OFF** voor de optionele externe piep, indien geïnstalleerd.



8 AUTOMATIC DOOR

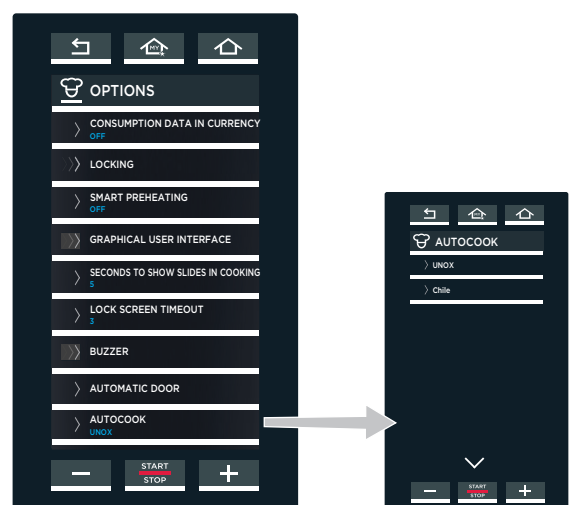
Het volgende kan worden ingesteld:

- als u een oven hebt met een automatische deur **(YES)**;
- als u GEEN oven hebt met een automatische deur **(NO)**.



9 AUTOCOOK

Voeg de lijst van programma's voor een specifiek land toe aan de lijst van opgeslagen UNOX chef-programma's.



Ovengebruikersinterface

De oven toont op het scherm alarm- en waarschuwingmeldingen over de oven of geïnstalleerde accessoires. De waarschuwingmeldingen (WARNING) signaleren storingen waarbij de oven en de accessoires wel gebruikt kunnen worden, maar met een beperkt aantal functies.

De alarmmeldingen (ALARM) geven situaties aan waarbij verder gebruik van de oven of de accessoires niet mogelijk is. Het apparaat gaat over op de STOP-modus.

Als de alarmmeldingen betrekking hebben op de aangesloten accessoires, kan de oven nog steeds worden gebruikt.

AF - OVENALARMEN			
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
AF01	Thermisch alarm motor	De oven zet alle bedrijfscycli stop en blokkeert elke schermconfiguratie.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
AF02	Alarm veiligheidsthermostaat		
AF03	Alarm ovenruimte		
AF04	Alarm communicatiestoring		
AF20	Alarm wasemkapthermostaat	De oven kan het programma pas starten als de temperatuur binnen de voorgeschreven grenzen is en de gebruiker op de knop voor het resetten van de wasemkap heeft gedrukt.	Wacht tot de temperatuur is gedaald en druk dan op de resetknop. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
AF23*	Geen gastoevoer	De oven zet alle bedrijfscycli stop en blokkeert elke schermconfiguratie.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
AF25**	Alarm trolley	De oven kan de programma's niet starten, met uitzondering van voorverwarming.	Plaats de trolley correct in de ovenruimte. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem desondanks blijft bestaan.

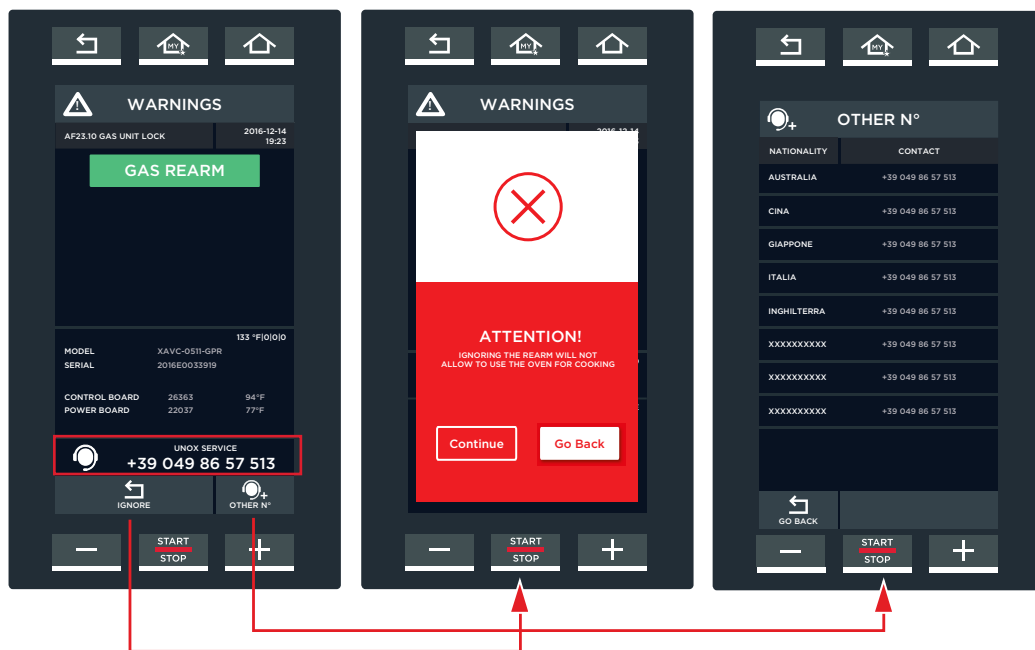
* alleen voor gas ovens

** alleen voor ovens met trolleys

Als AF23 - GAS REARM wordt weergegeven, wil dit zeggen dat er geen gastoevoer is. Neem in dit geval contact op met een bevoegde support-service door het nummer op het display te bellen (UNOX SERVICE).

Als u drukt op de knop IGNORE, wordt een waarschuwingsscherm weergegeven.

Als u het alarm negeert, kan the oven niet worden gebruikt. Als u drukt op de knop OTHER N°, wordt een lijst van aanvullende supportservicenummers weergegeven.



WF - OVENALARM			
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
WF01	Waarschuwing: sonde van ovenruimte 1 (aan de achterzijde)	De oven blijft actief met de sonde voor ovenruimte 2. Hierdoor zijn temperatuurwijzigingen mogelijk minder nauwkeurig.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WF02	Waarschuwing: sonde van ovenruimte 2 (aan de voorzijde)	De oven blijft actief.	
WF03	Waarschuwing: kerntemperatuursonde	De oven blijft actief, maar de kerntemperatuursonde kan niet voor bereidingscycli worden gebruikt.	
WF04	Waarschuwing: tachometer van motor	De oven blijft actief, maar het vochtigheidsdetectiesysteem is uitgeschakeld.	
WF06	Waarschuwing: temperatuurprintplaat		
WF12	Waarschuwing: temperatuurprintplaat voor sous-vide (vacuümbereiding)	De oven blijft actief, maar de externe sonde voor sous-vide (vacuümbereiding) kan niet worden gebruikt.	
WF13	Waarschuwing: sonde voor sous-vide (vacuümbereiding)		
WF15	Waarschuwing: communicatiestoring met printplaat voor sous-vide (vacuümbereiding)		
WF16	Waarschuwing: watertekort of EL 1-waterklep	De oven blijft actief, maar de wasprogramma's werken mogelijk niet goed.	Zoek de oorzaak van het watertekort. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
WF17	Waarschuwing: meerpuntssonde wordt op een of meer meetpunten gebruikt (maximaal 3)	De oven blijft actief, maar de meting van de kerntemperatuur is mogelijk niet nauwkeurig.	
WF18	Waarschuwing: de POLLO-klep draait	Er kan niet geschicht worden van de bereiding van kip naar een wascyclus en/of vice versa.	
WF19	Tekort aan reinigingsmiddel in de tank onder de oven	De wascyclus stopt en het systeem stapt over op geforceerd spoelen.	Vul het reinigingsmiddel bij. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
WF20	Onvoldoende water naar de EG 1-rotorklep	De wasprogramma's starten normaal, maar vanwege de slecht werkende rotor is de reiniging niet optimaal.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WF25	Onvoldoende water naar de EL 2-klep	De wasprogramma's starten normaal, maar vanwege het probleem wordt de achterzijde van de plaatstalen ventilatorkap niet gereinigd.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WF26	Onvoldoende water naar de EG 2-rotorklep	De wasprogramma's starten normaal, maar vanwege de slecht werkende rotor is de reiniging niet optimaal.	
WF27	Onvoldoende water naar de EL 1-klep	Geen enkel wasprogramma kan uitgevoerd worden.	Zoek de oorzaak van het watertekort. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
WF28	Waarschuwing: temperatuur van besturingsprintplaat	De oven blijft actief.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WF29	Waarschuwing: temperatuur van gasrook	De oven blijft actief, maar hij werkt mogelijk slecht.	
WF30	Interfacefout met de rookprintplaat	De oven blijft actief, maar hij werkt mogelijk slecht.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
WF31	Hoge temperatuur van rookprintplaat	De oven blijft actief.	

WC - WAARSCHUWING WASEMKAP			
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
WC01	Storing rookdetector 1	Magneetventiel wasemkap opent niet wanneer een rooktemperatuursonde ontbreekt.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WC02	Fout met printplaattemperatuur	De wasemkap blijft actief	
WC05	Toegevoerde rook te warm	De wasemkap blijft actief.	
WC06	Geen netspanning	Motor en wasemkap ontkoppeld.	
WC07	Communicatiestoring	Motor en wasemkap ontkoppeld	Controleer het netsnoer van de wasemkap. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.

AL - ALARM RIJSKAST			
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
AL01	Alarm ovenvoeler	De ovenvoeler stopt alle bedrijfscycli en alle daaropvolgende scherm-instellingen via het display.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
AL02	Alarm communicatiestoring		Controleer het netsnoer van de ovenvoeler. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.
AL03	Er wordt geen 230 V-stroom aan de printplaat van de ovenvoeler geleverd		

WL - WAARSCHUWING RIJSKAST			
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
WL01	Fout vochtigheidssonde	De ovenvoeler blijft actief, maar de automatische vochtigheidsregeling kan niet worden geactiveerd.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WL02	Fout met printplaattemperatuur	De ovenvoeler blijft actief.	
WL03	Fout met sonde van component-compartiment		

AM - WARMHOUDERALARMEN (SlowTop)			
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
AM01	Alarm ovenvoeler	De warmhouder zet alle bedrijfscycli stop en blokkeert elke daaropvolgende schermconfiguratie.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning
AM02	Alarm communicatiestoring		
AM03	Alarm veiligheidsthermostaat		
AM04	Thermisch alarm motor		
AM05	Alarm tachometer van motor		

WM - WARMHOUDERWAARSCHUWING (SlowTop)			
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing
WM02	Fout in temperatuurprintplaat	De warmhouder blijft actief.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
WM03	Fout in kerntemperatuursonde	De warmhouder blijft actief, maar de processen van de kerntemperatuursonde kunnen niet worden geactiveerd.	

Reiniging



Routineonderhoud mag alleen worden uitgevoerd:

- als de stroom-, water- en gastoevoer naar de oven zijn afgesloten (ALLEEN VOOR GAS OVENS)
- als geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bijv. handschoenen) worden gedragen.

Reinig de ovenruimte dagelijks om de hygiëne op peil te houden en om te voorkomen dat het roestvrij staal in de ovenruimte wordt aangetast of gaat roesten. Reinig de oven dagelijks, zelfs als de oven uitsluitend wordt gebruikt met stoom.

Gebruik bij het reinigen van een onderdeel of accessoire nooit:

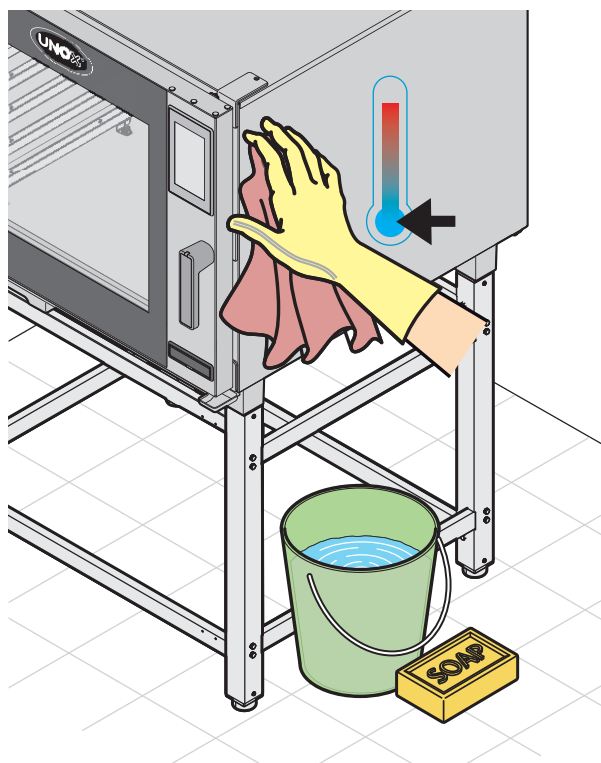
- schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen in poedervorm;
- agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. zoutzuur of bleekmiddel). let op! Gebruik deze middelen ook niet voor het reinigen van de ondersteunings constructie en vloeren;
- schurend of scherp gereedschap (bijv. schuursponsen, schrapers, staalborstels, etc.);
- hogedrukreinigers met heet water of stoom.

EXTERNE STAALCONSTRUCTIES, OVEN AFDICHTING, KERNTEMPERATUUR SONDE

Wacht tot de oppervlakken zijn afgekoeld.

Gebruik alleen een zachte doek die bevochtigd is met wat zeep en water. Spoel het glas af en maak het volledig droog.

Als alternatief kunnen reinigingsmiddelen worden gebruikt die zijn aanbevolen door UNOX; andere producten kunnen beschadigingen veroorzaken waardoor de garantie komt te vervallen. lees de instructies van de reinigingsmiddelfabrikant.



BINNENRUIMTE VAN DE OVEN



Indien de ovenruimte niet dagelijks wordt gereinigd zoals hierna beschreven, kunnen zich daar vet of voedselresten ophopen die vlam kunnen vatten - brandgevaar!

Gebruik de wascyclusprogramma's om de ovenruimte te reinigen.



Meer informatie, zie sectie ROTOR.KLEAN op pag. 48

KUNSTSTOF OPPERVLAKKEN EN BEDIENINGS PANEEL

Gebruik alleen een zeer zachte reinigingsdoek en een kleine hoeveelheid reinigingsmiddel voor het reinigen van kwetsbare oppervlakken.

BINNEN EN BUITEN ZIJDE VAN DE GLAZEN OVENDEUR

Wacht tot het glas is afgekoeld.

Gebruik alleen een zachte doek die bevochtigd is met wat zeep en water of gebruik een speciale glasreiniger.

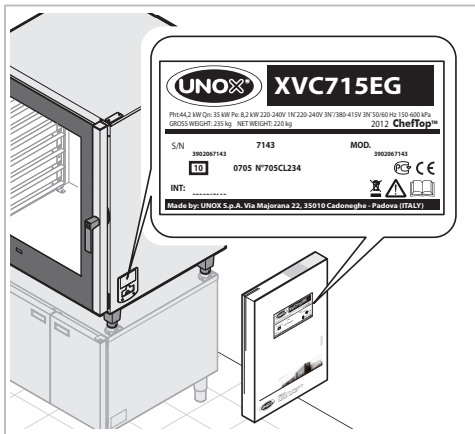
Spoel het glas af en maak het volledig droog



Wanneer het uiteinde is afgesloten met de stop, mag u de wascyclus NIET gebruiken of de kamer met grote hoeveelheden water wassen, omdat dit zou kunnen leiden tot overstrooming.

Aftersales-ondersteuning

Bij storingen moet het apparaat van de stroom- en watertoevoer worden afgesloten. Raadpleeg de voorgestelde oplossingen in tabel.



Als de oplossing niet in de tabel wordt vermeld, moet u contact opnemen met een door UNOX erkende technische klantondersteuningsdienst. vermeld de volgende gegevens:

- de aankoopdatum;
- de apparaatgegevens op het typeplaatje;
- eventuele waarschuwingen die op het display worden weergegeven

Manufacturer's information:

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing	Oplossing
- De oven is volledig uitgeschakeld.	- Geen netstroom. - Apparaat is defect.	- Controleer of de oven op het elektriciteitsnet is aangesloten.	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
- Er wordt binnen de ovenruimte geen stroom geproduceerd.	- Waterinlaatopening gesloten. - De oven is niet op juiste wijze aangesloten op het waterleidingnet of de watertank. - Geen water in de watertank (als er gebruikgemaakt wordt van een watertank). - Watertoevoerfilter vervuild met onzuiverheden.	- Waterinlaatopening openen. - Controleer of de oven op juiste wijze is aangesloten op het waterleidingnet of de watertank. - Vul de watertank met water. - Reinig het filter.	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
- Nadat de bereidingstijd is ingesteld en er op de START/STOP-toets is gedrukt, start de oven niet.	- De deur staat open of is niet goed gesloten.	- Controleer of de deur gesloten is.	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
- Er ontsnapt water via het deurrubber als de deur is gesloten.	- Het deurrubber is vuil. - Deurrubber is beschadigd. - Het vergrendelingsmechanisme is los.	- Reinig het deurrubber met een vochtige doek. - Neem voor de noodzakelijke reparatiewerkzaamheden contact op met een specialist.	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.

Inactiviteit

Volg de voorzorgsmaatregelen hieronder op als de oven niet wordt gebruikt:

- sluit de stroom-, gas- en watertoevoer naar de oven af (ALLEEN VOOR GASOVENS);
- het verdient aanbeveling om met een zachte doek minerale olie aan te brengen op alle roestvrij stalen oppervlakken;
- laat de ovendeur op een kier staan

Als de oven opnieuw wordt gebruikt:

reinig de oven en de accessoires grondig (zie het hoofdstuk **onderhoud** op pag. **64**);

- herstel de stroom-, gas- en watertoevoer naar de oven (ALLEEN VOOR GASOVENS);
- inspecteer de oven voor gebruik;
- schakel de oven zonder voedsel gedurende 50 minuten in op de minimumtemperatuur.

 **Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich in perfecte gebruiks- en veiligheidscondities bevindt, moet er jaarlijks een onderhouds- en inspectiebeurt worden uitgevoerd door een erkende dienstverlener.**

Afvalverwijdering

Conform artikel 13 van decreet 49 uit 2014 inzake de 'Implementatie van WEEE- richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur'.



Het symbool met de doorgekruiste afvalcontainer geeft aan dat het product op de markt is gebracht na 13 augustus 2005 en dat het aan het einde van zijn gebruiksduur niet als overig afval verwerkt maar gescheiden ingezameld moet worden.

Alle apparaten zijn voor meer dan 90% van hun totale gewicht samengesteld uit recyclebare metalen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staal, koper, etc.).

Maak het apparaat gereed voor verwijdering door de stroomkabel en de ovenruimtegrendel te verwijderen (indien aanwezig).

Aan het einde van zijn gebruiksduur moet dit product op een zodanige manier verwerkt worden dat de negatieve gevolgen voor het milieu minimaal zijn en dat het effectief gebruik van middelen toeneemt. Doe dit op basis van het principe 'De vervuiler betaalt', preventie, voorbereiding voor hergebruik, recycling en terugwinning. Houd in gedachten dat de onwettige of incorrecte verwijdering van het product leidt tot het opleggen van straffen op basis van de toepasselijke wettelijke bepalingen.

Informatie over afvalverwijdering in de landen van de Europese Unie

De EU-richtlijn betreffende WEEE apparatuur is door elk land op een andere manier geïmplementeerd. Als u dit apparaat wilt verwijderen, adviseren wij u dan ook contact op te nemen met de verantwoordelijke overheidsinstanties of de dealer voor informatie over de correcte wijze van verwijderen.

Certificering

EU-conformiteitsverklaring elektrische en gastoestellen

Fabrikant: UNOX S.p.A.

Adres: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padua, Italië

Verklaart, op eigen verantwoordelijkheid, dat het product:

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Voor elektrische en gasovens:

voldoet aan de machinerichtlijnen 2006/42/EC volgens de normen:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

Richtlijn 2014/30/EC inzake elektromagnetische compatibiliteit, volgens de normen:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Alleen voor gas ovens

voldoet aan de richtlijnen voor Gas apparaten 2009/142/EC volgens de normen:



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



EMGA International B.V.

Groot Mijdrechtstraat 42
Postbus 32

3640 AA Mijdrecht

 +31 (0)297-282341 -  +31(0)297-287405

 www.emga.com

 info@emga.com

UNOX.COM | FOLLOW US ON



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