



BAKERLUX SPEED.Pro™

GEBRUIK EN ONDERHOUD (VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE INSTRUCTIES)





VEILIGHEID.....	4
ALGEMENE BEPALINGEN	10
GEBRUIK BAKE	20
GEBRUIK SPEED	46
INSTELLINGEN	64
ONDERHOUD.....	80

CONTACTEN

Zie de achterkant van de cover voor lokale contacten.



Beste klant,

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

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

Veiligheid

Verklaring van de
pictogrammen

4

Veiligheidsin-
structies voor het
gebruik en het
onderhoud

5

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

VERKLARING VAN DE PICTOGRAMMEN



Lees de gebruikshandleiding



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



Brandgevaar!



Gevaar voor schokken!



Gevaar voor verbranding



Radiazione elettromagnetica: non aprire i vani contrassegnati con questo simbolo



Advies en nuttige informatie



Verwijzing naar een ander hoofdstuk



Aardingssymbool



Equipotentiaalsymbool

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD



Algemene waarschuwingen

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



Gevaar voor brandwonden en verwondingen!

- Tijdens het koken en totdat alle onderdelen van het toestel zijn afgekoeld, moet u erop letten dat u alleen de bedieningselementen of de handgreep van het toestel aanraakt, omdat de externe onderdelen zeer heet zijn (temperatuur hoger dan 60°C / 140°F).
- Koken gebeurt alleen met gesloten deur, om veiligheidsredenen. Als de deur wordt geopend, stopt de oven tijdelijk en geeft dit aan met een melding op het display. Om het koken te hervatten, sluit gewoon de deur weer.
- Om de optimale werking van het toestel te behouden, wordt het AFGERADEN om de deur tijdens het koken te openen, vooral als u gebruik maakt van magnetrons. Als het niet mogelijk is om het openen te vermijden, voer de handeling dan zeer langzaam en voorzichtig uit en let op het ontsnappen van dampen met een hoge temperatuur uit de kookkamer.
- Draag voor het behandelen en verwijderen van containers, accessoires en andere voorwerpen uit de kookkamer altijd beschermende thermische kleding die geschikt is voor het gebruik in kwestie en wees zo voorzichtig mogelijk.
- Het is ten strengste verboden om eender welk type bakplaat, warm/koud recipiënt of ander soort voorwerpen boven op de oven te plaatsen, zelfs als deze uitgeschakeld is. Breng GEEN brandbare of warmtegevoelige voorwerpen (bv. plastic decoratieve elementen, aanstekers enz.) in de buurt van het apparaat.
- U moet minstens 10 cm vrije ruimte rond de oven houden.
- Als de apparatuur voor het eerst gebruikt wordt, kunnen er, door de verdamping van sommige verwerkingsoliën, dam-

pen en onaangename geuren ontstaan die tijdens de volgende werkingscycli geleidelijk aan zullen verdwijnen.

- Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet worden verhit in verzegelde containers, omdat ze kunnen exploderen.
- Om brandwonden te voorkomen, mag u geen containers gebruiken die gevuld zijn met vloeistoffen of keukenproducten die vloeibaar worden door verhitting tot een hoger niveau dan gemakkelijk kan worden waargenomen (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- Het verwarmen van drank kan vertraagd eruptief koken tot gevolg hebben. Ga daarom voorzichtig te werk als u het recipiënt vastneemt.
- Vóór consumptie moet de inhoud van zuigflessen en babyvoeding in potjes worden gemengd of geschud en moet de temperatuur worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen.
- Gebruik alleen keukengerei en -bakken die geschikt zijn voor de gekozen bereidingswijze (snel of traditioneel koken).
- Het verwarmen van eieren in de schaal of van hele gekookte eieren in de magnetron kan leiden tot explosiegevaar, zelfs als de verhitting klaar is.



Voorzorgsmaatregelen om mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven te vermijden

- Probeer het apparaat niet in te schakelen terwijl de deur geopend is, omdat dit blootstelling aan schadelijke microgolven kan veroorzaken. Omzeil de beveiligingssystemen niet of breng geen wijzigingen aan.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur. Zorg ervoor dat er zich geen vuil of resten van reinigingsproducten ophopen op de afdichtingen.

- Schakel de oven niet in als hij beschadigd is. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat de volgende onderdelen niet beschadigd zijn:
 - de deur (kromming),
 - scharnieren en sloten (kapot of losgeraakt),
 - afdichtingen en afdichtende oppervlakken van de deur.
- De oven mag alleen afgesteld en hersteld worden door gekwalificeerde technici.



Brandgevaar

- Controleer voor het gebruik of er zich geen niet-conforme voorwerpen (bv. gebruiksaanwijzingen, plastic zakken enz.) of resten van reinigingsmiddelen in de kookkamer bevinden; controleer ook of de rookafvoer vrij is van obstakels en of er geen brandbare materialen in de buurt zijn.
- Controleer bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen de oven op mogelijke brandgevaarlijke situaties.
- Als u rookontwikkeling opmerkt, koppel de voedingsstekker los en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Plaats geen warmtebronnen (bv. grills, friteuses enz.), licht ontvlambare of brandbare stoffen in de buurt van het apparaat (bv. diesel, benzine, flessen alcohol enz.).
- De apparatuur moet dagelijks worden gereinigd, waarbij de rest van het voedsel moet worden verwijderd. Volg de gedetailleerde reinigingsinstructies op pag. **82**. Het niet uitvoeren van deze handeling kan een beschadiging van de oppervlakken veroorzaken die de levensduur van het apparaat negatief kan beïnvloeden en tot een gevaarlijke situatie

kan leiden (vetten of etensresten in de kookkamer kunnen in brand vliegen als ze niet worden verwijderd).

- Het apparaat mag niet gereinigd worden met waterstralen onder druk of stoomstralen.
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol).
- Reinig de oven dagelijks.
- Gebruik GEEN ontvlambare reinigingsmiddelen of middelen die mogelijk ontvlambare stoffen bevatten. Gebruik alleen het reinigingsmiddel SPRAY&Rinse van UNOX of warm water met zeep.



Gevaar voor schokken!

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

* Voor meer details, zie ► www.unox.com, deel "Garantie"

Algemene bepalingen

Algemene bepalingen 10

USB-poort 13

Tips en waarschuwingen 12

LCD-bedieningspaneel 14

Hoe een waarde instellen 16

UIP-technologie (Unox Intelligent Performance) 17

ALGEMENE BEPALINGEN

Deze apparatuur is de samensmelting van twee geavanceerde technologieën, gecombineerd tot een multifunctioneel en veelzijdig product dat het mogelijk maakt om verschillende principes van warmteoverdracht te benutten: **geforceerde convectie, magnetron en geleiding.**

Koken kan op twee manieren worden uitgevoerd:

■ **BAKE** ► p. 20 | Handig voor het koken en bruinen van ovenproducten.

⊕ Traditioneel koken, waarbij gebruik wordt gemaakt van de warmte die wordt opgewekt door de verwarmingselementen van de oven. Om deze reden vindt het koken voornamelijk plaats met behulp van **geforceerde lucht** en **conductie**. Het start bij het oppervlak van het voedsel en gaat geleidelijk door naar de "kern", d.w.z. het binnenste gedeelte. In de BAKE-modus kunt u echter ook gebruik maken van de kracht van de **microgolfoven** (in percentage instelbaar door de gebruiker) om het kookproces te versnellen.

■ **SPEED** ► p. 46 | Handig voor het snel opwarmen van voedsel.

⊕ Koken voornamelijk verkregen met

microgolfoven, d.w.z. elektromagnetische velden die rechtstreeks in wisselwerking staan met de moleculen van het te koken voedsel.

Op deze manier gaat het koken veel sneller omdat de energie direct wordt overgedragen aan het voedsel, zonder de bakken te verwarmen, zoals in een traditionele oven gebeurt; tegelijkertijd maakt de warmte die door de verwarmingselementen wordt opgewekt (**geforceerde lucht**) de producten knapperig.

Om uitstekende resultaten te verkrijgen, is het noodzakelijk om SPEED.

Plate-bakplaten en SPEED.Grid-grills te gebruiken, die speciaal ontworpen zijn voor deze kookwijze. De SPEED.Plate-bakplaat is volledig van aluminium en is 7 mm dik; hij moet samen met de oven worden voorverwarmd om zoveel mogelijk warmte op te wekken die afgestaan wordt aan de te koken gerechten (**conductie**).

Microgolven worden efficiënter geabsorbeerd door watermoleculen in vloeibare toestand en in mindere mate door vetten en suikers.

TIPS EN WAARSCHUWINGEN

- Gebruik bakplaten en grills van UNOX en probeer het voedsel er zo gelijkmatig mogelijk op te schikken. Vermijd het overlappen of overbelasten van voedingsmiddelen (max. 4,5 kg per bakplaat).
- Verdeel de bakplaten gelijkmatig over de gehele hoogte van de kookkamer, met inachtneming van het maximale aantal dat is aangegeven:

► **BAKE** - max. 3 bakplaten

► **SPEED** - max. 1 bakplaat of 1 grill.

Als u gebruik maakt van de magnetron, dient u SPEED.Plate-bakplaten en SPEED.Grid-grills te gebruiken, die speciaal ontworpen zijn voor deze kookwijze. De SPEED.Plate-bakplaat, die bij het apparaat wordt geleverd, is volledig van aluminium en is 7 mm dik; hij moet samen met de oven worden voorverwarmd om zoveel mogelijk warmte op te wekken die door geleiding afgestaan wordt aan de te koken gerechten. De SPEED.Grid-grill dient, indien nodig, apart te worden aangeschaft; ga naar onze website om alle beschikbare accessoires voor SPEED.Pro te leren kennen.

- Vermijd zout in de gerechten te doen als deze zich in de kookkamer bevinden. Indien dit niet vermeden kan worden, reinig de oven dan zo snel mogelijk.
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol of wijn).
- In geval van koken in de BAKE-modus, is het raadzaam om de temperatuur altijd voor te verwarmen, om de gevolgen van het warmteverlies dat veroorzaakt wordt door het openen van de deur teniet te doen. Als de SMART.Preheating-voorverwarming geactiveerd is, zal deze volledig autonoom door de apparatuur beheerd, zonder dat de gebruiker hoeft in te grijpen (voor meer informatie, zie p. 17). In het tegenovergestelde geval, als u de handmatige voorverwarming wil gebruiken, is het raadzaam om de oven in te stellen op een temperatuur die minstens 30°C is dan voorzien voor het koken.

- Om de optimale werking van het toestel te behouden, **wordt het AFGERADEN om de deur tijdens het koken te openen, vooral als u gebruik maakt van magnetrons**. Als het niet mogelijk is om het openen te vermijden, voer de handeling dan zeer langzaam en voorzichtig uit en let op het ontsnappen van dampen met een hoge temperatuur uit de kookkamer.
- Tijdens het koken en totdat alle onderdelen van het toestel zijn afgekoeld, wees voorzichtig als u de buitenkant of de binnenkant van de oven aanraakt (de temperatuur kan hoger dan 60°C zijn).
- Vloeistoffen of levensmiddelen die met warmte smelten, moeten in recipiënten met voldoende capaciteit worden geplaatst, zodat ze tijdens het koken niet uit de recipiënt kunnen overlopen in geval van eruptief koken.

USB-POORT

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

U kunt de flashdrive beheren via hoofdstuk ► **Instellingen** a p. 64.



LCD-BEDIENINGSPANEEL

Als het apparaat wordt ingeschakeld, verschijnt het scherm met betrekking tot de modus die gebruikt werd op het moment van de uitschakeling. Om naar een andere modus over te schakelen, tikt u op het desbetreffende pictogram:

- **BAKE** ► activeert de BAKE-modus (traditioneel koken)
- **SPEED** ► activeert de SPEED-modus (snel koken)

De schermkleuren identificeren de geselecteerde modus:

- gele schermen ► BAKE-modus (traditioneel koken)
- groene schermen ► SPEED-modus (snel koken)

BAKE



SET ► p. 21 | maakt het mogelijk een kookprogramma uit te voeren waarvan de gebruiker handmatig de parameters van elk programma dient in te stellen (bv. temperatuur, duur enz.).



PROGRAMS ► p. 40 | geeft u met "SET" toegang tot een lijst van eerder opgeslagen bereidingen.



CHEFUNOX ► p. 43 | het menu stelt een reeks van door UNOX vooraf ingestelde recepten voor: de zekerheid van een resultaat dat altijd perfect is.



HANDMATIG WASSEN ► p. 82 | begeleide procedure voor handmatig reinigen van de ovenkamer

SPEED



SET ► p. 50 | maakt het mogelijk een kookprogramma uit te voeren waarvan de gebruiker handmatig de parameters van elk programma dient in te stellen (bv. temperatuur, duur enz.).



PROGRAMS ► p. 60 | geeft u met "SET" toegang tot een lijst van eerder opgeslagen bereidingen.



SPEEDUNOX ► p. 61 | het menu stelt een reeks van door UNOX vooraf ingestelde automatische recepten voor: de zekerheid van een resultaat dat altijd perfect is.



HANDMATIG WASSEN ► p. 82 | begeleide procedure voor handmatig reinigen van de ovenkamer

HOME-scherm

Keert terug naar het
hoofdscherm

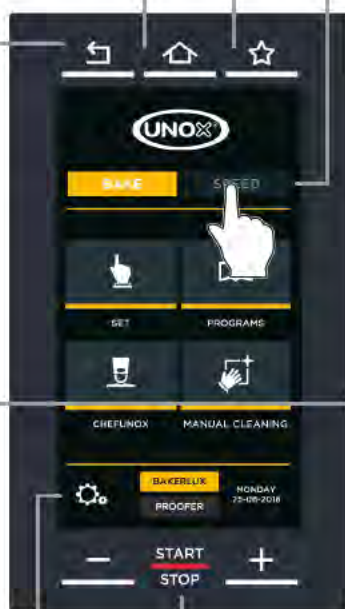
Hiermee heeft u toegang tot de weergave
van alle recepten die eerder als favoriet zijn
gemarkeerd

De toetsen schakelen over van de
BAKE-modus (traditioneel koken)
naar de SPEED-modus (snel koken)

Reële temperatuur /
ingestelde temperatuur

Keert terug
naar de
vorige pagina

Met een
enkel bedie-
ningspaneel is
het ook moge-
lijk om eender
welk aange-
sloten gistma-
chine aan te
sturen. Om de
gistmachine te
gebruiken, raak
het onderste
pictogram
(PROOFER) aan



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

Toegang tot de menu's GEBRUIKERSINSTELLINGEN, SERVICE, NETWERK,
DDC STATS ► hoofdstuk "Instellingen" op p. 64

WIFI (optioneel)

actief



niet actief



ETHERNET

actief



niet actief



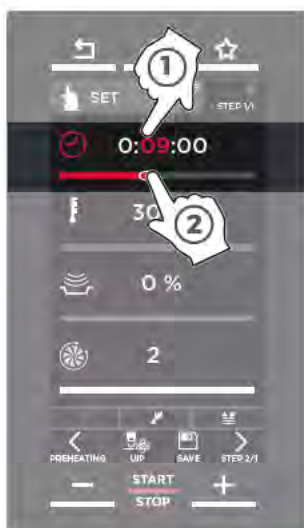
HOE EEN WAARDE INSTELLEN

03 ► Door de cursor te verslepen

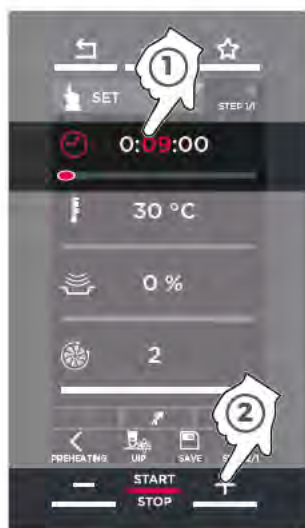
- ① Raak het pictogram aan van de parameter die u wil wijzigen: de kleur verandert (in geval van de parameter "duur" dient u afzonderlijk in te grijpen voor uren, minuten of seconden).
- ② Raak de horizontale balk aan (deze licht op) en versleep de cursor tot de gewenste waarde is ingesteld; na drie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

04 ► Met behulp van de toetsen

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



03

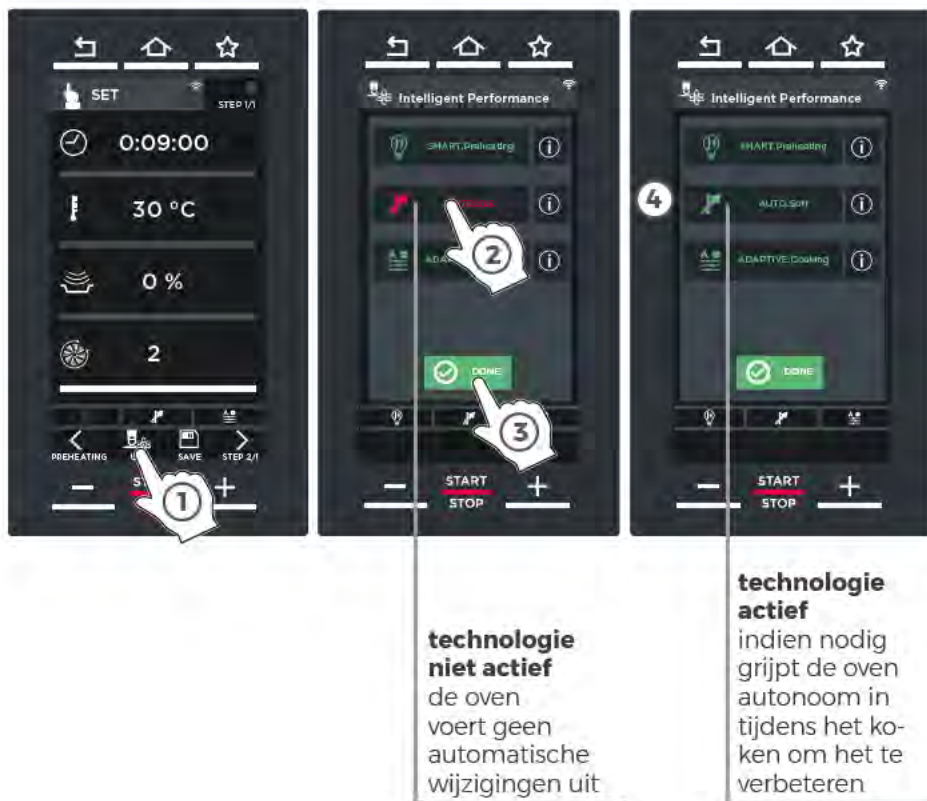


04

UIP-TECHNOLOGIE (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

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

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



Er zijn de volgende UIP-technologieën beschikbaar:

 **SMART.Preheating** ► indien geactiveerd, regelt automatisch de **duur en de temperatuur van de voorverwarming** om een zo gelijkmatig mogelijk kookproces en energieverbruik te garanderen.

 **AUTO.Soft** ► indien geactiveerd, regelt automatisch de **snelheid van de temperatuuroptimalisatie** om de gelijkmatigheid van het kookproces te verbeteren in geval van delicate kookprocessen.

 **ADAPTIVE.Cooking** ► optimaliseert, indien geactiveerd, automatisch **alle parameters van het kookproces** afhankelijk van de belasting in de oven, de openingstijd van de deur en wat door de ovensensoren wordt gedetecteerd.



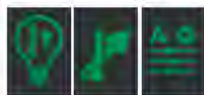
Een druk op de knop geeft informatie over de bijbehorende UIP-technologie



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



GRIJS PICTOGRAM ► de desbetreffende UIP-technologie is **NIET** geactiveerd en zal nooit ingrijpen om het koken te verbeteren



GROEN PICTOGRAM ► de desbetreffende UIP-technologie is geactiveerd en grijpt op dit moment in op het koken



WIT PICTOGRAM ► de desbetreffende UIP-technologie is geactiveerd en grijpt op dit moment **NIET** in op het koken

Gebruik | Bake

traditioneel koken

SET 21

PROGRAMS 40

CHEFUNOX 43

02 ► Met de **BAKE**-modus kunt u traditioneel koken, waarbij gebruik wordt gemaakt van de warmte die wordt opgewekt door de verwarmingselementen van de oven. Deze modus is geschikt voor ovenproducten die een lange baktijd nodig hebben en om ze hun oppervlak snel goudkleurig te maken. Indien nodig, om het kookproces te versnellen, **het is mogelijk om aan de warmte van de verwarmingselementen ook het gebruik van microgolven toe te voegen**, in een percentage dat door de gebruiker ingesteld kan worden (een percentage van 20% - 30% wordt aanbevolen). Het koken kan uitgevoerd worden:



op handmatige wijze (SET)

► p. 21 de gebruiker moet alle kookparameters instellen;



met eerder opgeslagen recepten (PROGRAMS)

► p. 40 de gebruiker kan toegang krijgen tot een lijst van eerder opgeslagen recepten en kan het recept starten dat het best aan zijn behoeften voldoet;



met vooraf ingestelde automatische recepten (CHEFUNOX)

► p. 43 de gebruiker kan toegang krijgen tot een lijst van op voorhand door UNOX ingestelde recepten en kan het recept starten dat het best aan zijn behoeften voldoet.



SET | handmatig koken

Hoe toegang te krijgen

In dit deel wordt uitgelegd:

- wat is handmatige koken ► p. 22
- hoe de parameters in te stellen ► p. 26
- hoe het koken te starten zonder het op te slaan ► p. 29
- hoe het koken te starten nadat het is opgeslagen ► p. 30
- wat er gebeurt aan het einde van het koken ► p. 39



08 ► Als bij het inschakelen van het apparaat het scherm met betrekking tot de SPEED-modus (snel koken) verschijnt, betekent dit dat deze modus gebruikt werd voor het apparaat uitgeschakeld werd.

Om naar de BAKE-modus (traditioneel koken) over te schakelen, tik op het desbetreffende pictogram

BAKE



08

Wat is handmatig koken

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



duur van het koken

hoelang het voorverwarmen of het koken moet duren
(in uren : minuten : seconden)



temperatuur in de kookkamer

(°C of °F, afhankelijk van de instellingen)



percentage microgolven

0 | geen gebruik van microgolven

100 | maximaal gebruik van microgolven



snelheid van de ventilatoren

1 | lage snelheid, aanbevolen voor zacht koken

2 | maximale snelheid

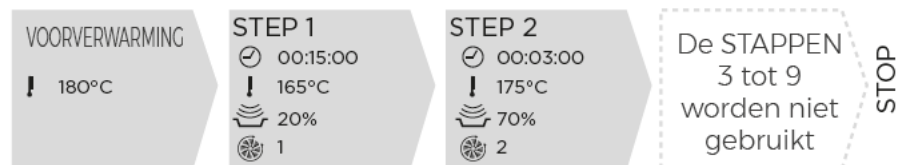


UIP-technologie

► voor details, zie p. 17

Elk handmatig kookproces bestaat altijd uit:

- ► p. 24 | een automatische **voorverwarming**, met handmatige instelling of SMART.Preheating (aanbevolen modus);
- ► p. 26 | **tot negen fasen** (STAPPEN), die elk gekenmerkt kunnen worden door andere kookparameters. De overgang van de ene stap naar de andere, indien aanwezig, wordt automatisch beheerd door het toestel. Hieronder wordt een voorbeeld gegeven:



Nadat alle parameters (duur, temperatuur enz.) ingesteld zijn, is het mogelijk **het koken onmiddellijk te starten zonder het recept op te slaan** ► p. 29 of **het ingestelde recept op te slaan en vervolgens het koken te starten** ► p. 30.



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

► voor details zie p. 17

kooktijd (uren : minuten : seconden)

temperatuur in de kookkamer

percentage microgolven

ventilatorsnelheid

geeft toegang tot de stappen die volgen op de weergegeven stappen

slaat een kookprogramma op na het instellen van de parameters of nadat het afgelopen is

start het ingestelde kookprogramma

UIP-technologie

► voor details, zie p. 17

geeft toegang tot de voorverwarmingsinstelling of de vorige stap

Voorverwarming

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

De voorverwarming kan op twee manieren ingesteld worden:

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

Ongeacht de gekozen modus kunt u na het starten van een kookprogramma, indien nodig, op elk moment stoppen met voorverwarmen en overschakelen naar fase 1 (STAP 1) ► **p. 34**

10 ► Een voorverwarming handmatig instellen

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

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

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



10 Handmatige voorverwarming



11 SMART.Preheating-voorverwarming

Instellen en start van het koken

12 ► Eén of meerdere kookstappen instellen

- ① Stel de gewenste kookparameters van fase 1 in:
 - **kooktijd**
 - **temperatuur**
 - **percentage** microgolven
 - **ventilatorsnelheid**
 - **functie** MULTI.Product ► voor details, zie p. **17**.
- ② Voor een perfect kookresultaat kunt u te allen tijde gebruik maken van de UIP-technologie, ► voor details, zie p. **17** of opmerkingen toevoegen (bv. olie toevoegen) aan het einde van de ingestelde stappen ► p. **28**.
- ③ Stel indien nodig op dezelfde manier verdere kookstappen in, tot een maximum van negen. Elke stap kan worden gekenmerkt door verschillende kookparameters. De overgang van de ene stap naar de andere, indien aanwezig, wordt automatisch beheerd door het toestel.

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

- **onmiddellijk beginnen met koken zonder het recept op te slaan** ► p. **29**
in dit geval worden de ingestelde parameters niet in het geheugen opgeslagen en moeten ze telkens opnieuw worden ingevoerd;
- **het ingestelde recept opslaan en vervolgens het koken starten**
► p. **30**
op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen).



voorbeeld instelling parameters

A | Parameterbereik

Duur	van 0 tot 9 uur, 59 minuten, 59 seconden; als u na deze waarde + blijft indrukken, schakelt u over naar de modus "ONEINDIG" (continu werking van de oven).
Temperatuur	van 30 °C tot 260 °C
Microgolven	van 0 (geen gebruik van microgolven) tot 100%
Ventilatoren	1 lage snelheid, aanbevolen voor zacht koken 2 maximale snelheid



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

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

Onmiddellijk beginnen met koken zonder ze op te slaan

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

Ga vervolgens verder met p.

33.

+ Aan het einde van de ingestelde tijd is het hoe dan ook mogelijk het recept op te slaan door op de toets "OPSLAAN | SAVE" te drukken, zie fig. **15**.



15

C | Meer informatie



Blokkering display

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

Om de blokkering te deactiveren, moet u het menu GEBRUIKERSINSTELLINGEN openen (zie p. **71**).

Het ingestelde recept opslaan en starten

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

Het recept kan opgeslagen worden:

- **onmiddellijk nadat de kookparameters zijn ingesteld** (duur, temperatuur enz.). In dit geval, start het vervolgens door op de toets **START** **STOP** in te drukken;
- **na het koken**, door op de toets "OPSLAAN | SAVE" te drukken, zie fig. ► 21.

14 ► Om het zopas ingestelde recept op te slaan:

① druk op de toets "OPSLAAN | SAVE".

15 ► Op het scherm dat verschijnt:

- ② wijs **een naam** toe aan het recept (bv. CROISSANT);
- ③ wijs **een foto** toe aan het recept, u kunt hierbij kiezen uit de lijst met beschikbare foto's;
- ④ wijs **een bakplaat** toe aan het recept, u kunt hierbij kiezen uit de lijst met beschikbare platen;
- ⑤ druk op de toets "OPSLAAN | SAVE" om het recept met de ingestelde parameters (naam, foto enz.) op te slaan;
- ⑥ raak de **positie** aan waar u het recept wil opslaan (bv. de positie onder het recept "BEIGNET"). Als u een reeds bezette positie aanraakt, vraagt het programma toestemming om het recept te overschrijven.

Onderaan:

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

Het recept is nu opgeslagen met de ingevoerde instellingen. Om het later te starten, opent u het menu PROGRAMMA'S ► p 40



Naam van het recept

Toegewezen **foto**

Toegewezen **bakschaal**

UIP-technologieën die toegewezen is tijdens het instellen van de parameters

De instellingen **opslaan**

14



Een **naam** toewijzen aan het recept



Een **foto** toewijzen aan het recept



Een **bakplaat** toewijzen aan het recept



De instellingen **opslaan**



Een **positie** toewijzen aan het recept



Het recept is correct opgeslagen

15

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

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

33.



Wat gebeurt er nadat het recept is gestart...

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

- p. 33 | **voorverwarming of koeling van de kamer niet nodig;**
- p. 34 | **start van een automatische, handmatige of SMART. Preheating-voorverwarming;**
- p. 36 | **start van de koeling van de kamer.**

T7 ► Voorverwarming of koeling van de kamer niet nodig

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

p. 38.



BAKE-modus



SPEED-modus

T7

► Automatische, handmatige of SMART.Preheating-voorverwarming

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

Als tijdens het instellen van de parameters:

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

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

Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten is, starten de volgende stappen automatisch ► **p. 38**.

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

Om een voorverwarming te onderbreken:

- handmatig ► druk op de toets  SKIP PRE.
- SMART.Preheating ► druk op de toets  om over te schakelen naar de handmatige voorverwarming en vergrendel deze vervolgens met de toets  SKIP PRE.

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

► automatisch of handmatig voorverwarmen

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

De ingestelde voorverwarmingstijd, kan rechtstreeks via het scherm gewijzigd worden

Temperatuur in de kookkamer

Ingestelde temperatuur

Toegang tot de installatie van UIP-technologieën ► voor meer details, zie p. 17

Sla de voorverwarming over en begin onmiddellijk met koken

Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN



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

► SMART.Preheating-voorverwarming

Temperatuur in de kookkamer

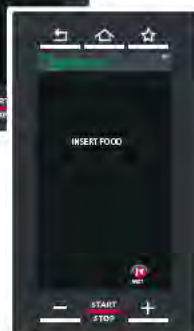
Ingestelde temperatuur

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

Toegang tot de installatie van UIP-technologieën ► voor meer details, zie p. 17

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

Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN



► Handmatige afkoeling of SMART.Preheating

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

Om de afkoeling te versnellen, zal een scherm de gebruiker voorstellen om de deur te openen (in dit geval is het normaal dat de ventilatoren blijven werken, zelfs als de deur geopend is).

Wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen. Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten is, starten de volgende stappen automatisch ► **p. 38.**

▶ handmatige afkoeling

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

Ontbrekende tijd tot het einde van de koeling (schatting)

Temperatuur in de kookkamer

Ingestelde temperatuur

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

Sla de koeling over en begin direct met koken

Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN



Het scherm geeft aan dat de koeling klaar is; zet het voedsel in de oven.

▶ SMART.Preheating-koeling

Temperatuur in de kookkamer

Ingestelde temperatuur

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

Toegang tot de installatie van UIP-technologieën

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

Toegang tot de parameters van de volgende STAPPEN



Koken

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

Koken in uitvoering
resterende tijd > 15 sec.

Koken in uitvoering
resterende tijd < 15 sec.

Koken voltooid
resterende tijd < 5 sec.

Ontbrekende tijd tot
het einde van het
koken in uitvoering

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

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

Als u het midden van de
cirkel aanraakt, verschijnt het
einde van het koken (in dit
voorbeeld zullen de gerechten
om 11.48 uur klaar zijn)



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



GRIJS PICTOGRAM ► de desbetreffende UIP-technologie is **NIET** geactiveerd en zal nooit ingrijpen om het koken te verbeteren

GROEN PICTOGRAM ► de desbetreffende UIP-technologie is geactiveerd en grijpt op dit moment in op het koken

WIT PICTOGRAM ► de desbetreffende UIP-technologie is geactiveerd en grijpt op dit moment **NIET** in op het koken

Einde van het koken

21 ► Het koken wordt stopgezet op het ingestelde tijdstip: dit wordt gemeld door een geluidssignaal en op het display verschijnt het afgebeelde scherm.

Het scherm laat het toe:

- ① het **opslaan** van het koken dat net afgelopen is, als dat nog niet gebeurd is ► **p. 30**;
- ② het **koken te herhalen** dat net afgelopen is met aangepaste parameters, indien nodig;
- ③ de **laatste episode te herhalen** die net afgelopen is, met aangepaste parameters, indien nodig.

Als u het koken niet wilt opslaan of herhalen, druk op de "HOME"-toets om terug te keren naar de hoofdpagina.





PROGRAMS | opgeslagen recepten

Hoe toegang te krijgen

In dit deel wordt uitgelegd:

- wat een opgeslagen recept is ► p. 41
- hoe u een opgeslagen recept kunt oproepen en starten ► p. 41
- hoe u de parameters van een opgeslagen recept kunt wijzigen ► p. 42



visualiseert de parameters van het recept

kopieert het recept

start het recept

verwijdert het recept

Opgeslagen recepten

De gebruiker kan toegang krijgen tot een lijst van eerder opgeslagen recepten met behulp van "SET" en kan het recept starten dat het best aan zijn behoeften voldoet: dit garandeert te allen tijde een perfect resultaat en voorkomt dat de parameters bij elk gebruik moeten worden ingesteld.

Een opgeslagen recept oproepen en starten

22 ▶

- ① Raak het pictogram "PROGRAMS" aan; de lijst met kookprogramma's die eerder door de gebruiker zijn opgeslaan wordt geopend met behulp van "SET | handmatig koken".

Onderaan:

- de pijlen < en > scrollen de 16 beschikbare **groepen**;
- de pijlen ✓ en ✗ scrollen de **kookprogramma's** die in de groep opgeslagen zijn.

- ② Als u op een van de recepten in de lijst tikt (bv. croissants), opent u een scherm waarmee u het volgende kunt doen:

Ⓐ de parameters van het opgeslagen recept **weergeven/wijzigen**;

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

Ⓒ het opgeslagen recept **verwijderen**: in dit laatste geval wordt om een bevestiging gevraagd voor de definitieve verwijdering;

Ⓓ het recept **starten** door op de toets **START** te drukken.

- ③ Nadat het recept gestart werd, kunnen er drie verschillende schermen verschijnen, afhankelijk van de parameters van het recept.

▶ p. 41 | **voorverwarming of koeling van de kamer niet nodig**

▶ plaats de gerechten die gekookt moeten worden onmiddellijk in de oven;

▶ p. 34 | **start van een automatische, handmatige of SMART.**

Preheating-voorverwarming ▶ wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen.;

▶ p. 36 | **start van de koeling van de kamer** ▶ wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen..

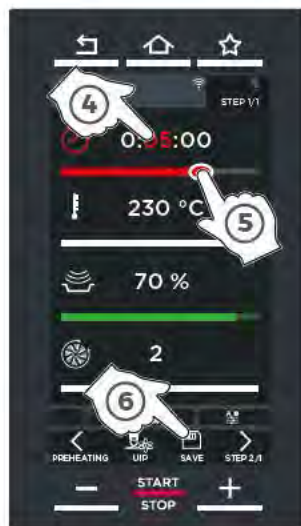
- ④ Als de ovendeur gesloten is, starten automatisch de voorziene stappen van het recept ▶ **p. 38.**

- ⑤ Het koken wordt stopgezet op het tijdstip dat voorzien is door het recept: dit wordt gemeld door een geluidssignaal en een scherm ▶ gedetailleerde uitleg **p. 39**

De parameters van een opgeslagen recept wijzigen

22

- ① ② Ga naar het recept dat u wil wijzigen;
- ③ raak het pictogram voor de weergave/wijziging van de parameters aan;
- ④ ⑤ varieer de parameters die van belang zijn, zoals hierboven beschreven;
- ⑥ ⑦ sla de aangebrachte wijzigingen op; ze zijn permanent, d.w.z. dat ze het recept permanent wijzigen.



Door deze procedure wordt het recept in het geheugen permanent gewijzigd. Anders zijn de variaties die tijdens het koken worden gemaakt tijdelijk, d.w.z. ze gelden alleen voor het huidige koken, maar veranderen het originele recept in het geheugen niet.



CHEFUNOX automatische recepten

Hoe toegang te krijgen

In dit deel wordt uitgelegd:

- wat een automatisch CHEFUNOX-recept is ► p. 43
- een automatisch CHEFUNOX-recept oproepen en starten ► p. 44



Automatische CHEFUNOX-recepten

In dit deel vindt u de door UNOX vooringestelde recepten. Het volstaat:

- de **categorie** te kiezen (bv. VERSE BROODPRODUCTEN | FRESH BAKERY)
- het **type voedsel** te kiezen dat u van plan bent te bakken (bijv. RONDE BROODJES | BUN)
- voer de kenmerken in van het voedsel dat u wilt koken
- start het koken

Het resultaat zal altijd uitstekend zijn.

Een automatisch CHEFUNOX-recept oproepen en starten

23 ▶

- ① Raak het pictogram “CHEFUNOX” aan;
- ② selecteer de categorie waartoe het te koken voedsel behoort uit de beschikbare voedselsoorten:
 - vers of diepgevroren gebak;
 - verse of diepgevroren broodproducten;
 - verse of diepgevroren snacks;
- ③ het type voedsel te kiezen dat u van plan bent te bakken (bijv. RONDE BROODJES | BUN);
- ④ De oven stelt voor om enkele gegevens in te voeren om het koken te personaliseren (niet altijd zijn alle vermelde gegevens aanwezig, het hangt af van het type voedsel):
 -  **gewicht** ▶ het gewicht in gram van het te koken voedsel aangeven
 -  **dikte** ▶ de dikte van het te koken voedsel aangeven
 -  **mate van uitwendig koken**: lichte bruining (LIGHT) - medium bruining (MED) - krokante bruining (BROWN). De mate van het uitwendige koken kan ook worden ingesteld door de cursor naar de gewenste temperatuur te slepen.
- ⑤ Start het koken door op de toets **START STOP** te drukken. Nadat het koken gestart werd, kunnen er drie verschillende situaties verschijnen, afhankelijk van de parameters van het recept.
 - ▶ p. 44 | **voorverwarming of koeling van de kamer niet nodig**
 - ▶ plaats de gerechten die gekookt moeten worden onmiddellijk in de oven;
 - ▶ p. 34 | **start van een automatische, handmatige of SMART. Preheating-voorverwarming** ▶ wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen.;
 - ▶ p. 36 | **start van de koeling van de kamer** ▶ wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen..
- ⑥ Als de ovendeur gesloten is, starten automatisch de voorziene stappen van het recept ▶ p. 38.

- ⑦ Het koken wordt stopgezet op het tijdstip dat voorzien is door het recept: dit wordt gemeld door een geluidssignaal en een scherm gedetailleerde uitleg **p. 39**



Gebruik | Speed

snel koken

SET 50

PROGRAMMS 60

CHEFUNOX 61

02 ► De modus **SPEED** maakt het mogelijk om snel voedsel te koken met behulp van de **magnetron** en de weerstanden (**koken met geforceerde lucht**).

Om uitstekende resultaten te verkrijgen, is het noodzakelijk om SPEED.Plate-bakplaten en SPEED.Grid-grills te gebruiken, die speciaal ontworpen zijn voor deze kookwijze. De SPEED.Plate-bakplaat, die bij het apparaat wordt geleverd, is volledig van aluminium en is 7 mm dik; hij moet samen met de oven worden voorverwarmd om zoveel mogelijk warmte op te wekken die door geleiding afgestaan wordt aan de te koken gerechten, waardoor ze knapperig worden. De SPEED.Grid-grill dient, indien nodig, apart te worden aangeschaft; ga naar onze website om alle beschikbare accessoires voor SPEED.Pro te leren kennen.

Deze modus is geschikt voor bakkerijproducten die een snelle baktijd nodig hebben en om ze snel op te warmen.

Het koken kan op de volgende manieren uitgevoerd worden:



op handmatige wijze (SET)

► p. 50

de gebruiker moet alle kookparameters instellen;



met eerder opgeslagen recepten (PROGRAMS)

► p. 60

de gebruiker kan toegang krijgen tot een lijst van eerder opgeslagen recepten en kan het recept starten dat het best aan zijn behoeften voldoet;



met vooraf ingestelde automatische recepten (SPEEDUNOX)

► p. 61

de gebruiker kan toegang krijgen tot een lijst van op voorhand door UNOX ingestelde recepten en kan het recept starten dat het best aan zijn behoeften voldoet.

Elke handmatige kookprogramma kan over **tot negen fasen** (STAPPEN) beschikken, die elk gekenmerkt kunnen worden door andere kookparameters. De overgang van de ene stap naar de andere, indien aanwezig, wordt automatisch beheerd door het toestel. Hieronder wordt een voorbeeld gegeven:



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

- ① Als bij het inschakelen van het apparaat het scherm met betrekking tot de BAKE-modus (traditioneel koken) verschijnt, betekent dit dat deze modus gebruikt werd voor het apparaat uitgeschakeld werd. Om naar de SPEED-modus (snel koken) over te schakelen, tik op het desbetreffende pictogram 

- ② Er verschijnt een scherm met de suggestie om de geschikte plaat of het geschikte rooster (SPEED.Plate of SPEED.Grid) te plaatsen.

- ③ Bevestig na het uitvoeren van het verzoek met .

Er verschijnt een scherm waarin u de **temperatuur** kunt instellen die de oven moet behouden in afwachting van het starten van het kookprogramma. Elke temperatuur is bijzonder geschikt voor specifieke soorten voedsel, door het aanraken van het "INFO"-symbool krijgt u informatie over het voedsel dat geschikt is om op de gekozen temperatuur te worden gekookt. U kunt de weergave van dit scherm vermijden door het menu "Gebruikersinstellingen" te openen ▶ Opties ▶ Speed ▶ Standaard stand-by temperatuur en de parameter in te stellen met een andere waarde dan "ELKE KEER VRAGEN | ASK EVERYTIME" ▶ voor details zie p. **73**.

- ④ Het scherm dat verschijnt toont de progressieve toename van de temperatuur (in het voorbeeld bedraagt de werkelijke temperatuur 180°C en loopt ze op tot 220°C). Voor het beste kookresultaat is het noodzakelijk om te wachten tot deze voorverwarmingsfase is afgelopen, zodat de producten kunnen worden gebakken als de oven en de pan/grill al heet zijn.

Kies vervolgens de kookmodus:

op handmatige wijze (SET) ▶ p. **50**

met eerder opgeslagen recepten (PROGRAMS) ▶ p. **60**

met vooraf ingestelde automatische recepten (SPEEDUNOX) ▶ p.

D | ⁶¹Temperaturen en gerechten

150°C ▶ regeneratie

180°C ▶ broodproducten | gebak

220°C ▶ hamburgers | gevulde broodjes

260°C ▶ toast | pizza



Als de gewenste temperatuur niet in de lijst voorkomt, kan het laatste item "PERSOONLIJK | USER" met een persoonlijk aangepaste waarde (bijv. 140°C) worden ingesteld, die opgeslagen blijft.





SET | handmatig koken

Hoe toegang te krijgen

In dit deel wordt uitgelegd:

- wat is handmatige koken
▶ p. 50
- hoe de parameters in te stellen, hoe ze te starten zonder ze op te slaan of nadat ze is opgeslagen ▶ p. 29



Wat is handmatig koken

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



kooktijd

hoelang het voorverwarmen of het koken moet duren
(in minuten: seconden - van 0 tot 4 minuten en 59 seconden)



temperatuur in de kookkamer



percentage microgolven

0 | geen gebruik van microgolven
100 | maximaal gebruik van microgolven



snelheid van de ventilatoren



UIP-technologie

▶ voor details, zie p. 17

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

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



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

► voor details zie p. 17



kooktijd

eerder in de kookkamer ingestelde temperatuur

percentage microgolven

ventilatorsnelheid

geeft toegang tot de instelling van de stappen die op de eerste ingestelde stap volgen

slaat een kookprogramma op na het instellen van de parameters of nadat het afgelopen is

start het ingestelde kookprogramma

UIP-technologie

► voor details, zie p. 17

geeft toegang tot de voorverwarmingsinstelling

Instellen en start van het koken

28 ► Eén of meerdere kookstappen instellen

- ① Kies handmatig koken door op het “SET”-pictogram te tikken.
- ② Stel de gewenste kookparameters in:
 - **kooktijd**
 - **temperatuur** (de oven zal de eerder ingestelde temperatuur voor het SPEED-koken voorstellen, maar, indien nodig kan deze waarde gewijzigd worden)
 - **percentage** microgolven
 - **ventilatorsnelheid.**
 - **functie** MULTI.Product ► voor details, zie p. 17
- ③ Voor een perfect kookresultaat kunt u te allen tijde gebruik maken van de UIP-technologie ►, voor details, zie p. 17.

Start van het koken

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

- **onmiddellijk beginnen met het koken zonder het recept op te slaan**

in dit geval worden de ingestelde parameters niet in het geheugen opgeslagen en moeten ze telkens opnieuw worden ingevoerd.

29 ► Om het koken onmiddellijk te starten, raak de toets **START**
STOP aan en ga naar p. 56.

- **het ingestelde recept opslaan en vervolgens het koken starten** ► p. 54

op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen.

De temperatuur is degene die eerder ingesteld is op het STAND-BY-scherm (bv. 180°C) maar ze kan, indien nodig, gewijzigd worden. Het wordt aanbevolen om een bereik van $\pm 10^{\circ}\text{C}$ te behouden (bv. van 170°C tot 190°C).



28



29

Het ingestelde recept opslaan en vervolgens het koken starten

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

30 ► Om het zopas ingestelde recept op te slaan:

① druk op de toets "OPSLAAN | SAVE".

31 ► Op het scherm dat verschijnt:

② wijs **een foto** toe aan het recept, u kunt hierbij kiezen uit de lijst met beschikbare foto's;

③ stel **het soort voedsel** in (bijv. FRESH SANDWICH);

④ stel **het gewicht** in van het voedsel dat u wilt behandelen door het te kiezen uit de beschikbare voedingsmiddelen (bijv. 240 g);

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

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

Onderaan:

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

Het recept is nu opgeslagen met de ingevoerde instellingen. Om het later te starten, opent u het menu PROGRAMMA'S ► p 60

32 ► Om het zojuist opgeslagen recept te starten, hoeft u alleen maar de naam aan te raken. Als het gekozen recept het volgende voorziet:

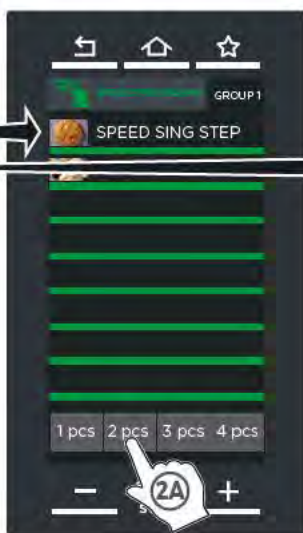
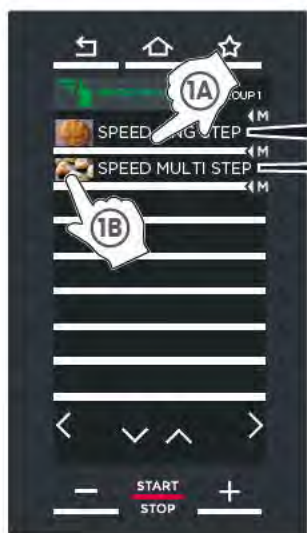
- **meer STAPPEN**, raak de tekst 1 pcs (1 stuk) aan ► het recept wordt gestart, ga verder met p 56.
- **een STAP**, kies hoeveel stukken je wilt behandelen (bijv. 2 pcs | 2 stuks) ► het recept wordt gestart, ga verder met p 56.



30



31



Het starten van een
recept met **SLECHTS**
EEN STAP



Het starten van een
recept met **MEER DAN**
EÉN STAP

32

Koken

Na het indrukken van de toets **START** of een van de in te voegen portiehoeveelhedenknoppen, wordt het koken gestart. Als u het koken voortijdig wil onderbreken, houdt u de toets langdurig (ongeveer 4-5 seconden) ingedrukt.

Nadat het koken gestart werd, kunnen er zich drie verschillende situaties voordoen, afhankelijk van de instellingen die eerder ingevoerd werden (voor meer informatie ► p. **33** | Let op: de afbeeldingen verwijzen naar BAKE-koken (traditioneel koken), maar de concepten zijn hetzelfde):

- **voorverwarming of koeling van de kamer niet nodig** ► plaats de gerechten die gekookt moeten worden onmiddellijk in de oven. Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten is, starten de voorziene fasen automatisch ► **33**
- **start van een automatische, handmatige of SMART.Preheating-voorverwarming** ► wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen. Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten is, starten de voorziene fasen automatisch ► **33**
- **start van de koeling van de kamer** ► wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen. Na deze handeling, wanneer de ovendeur gesloten is, starten de voorziene fasen automatisch ► **33**.

Koken in uitvoering
resterende tijd > 15 sec.

Koken in uitvoering
resterende tijd < 15 sec.

Koken voltooid
resterende tijd < 5 sec.

Als u het midden van de
cirkel aanraakt, verschijnt het
einde van het koken (in dit
voorbeeld zullen de gerechten
om 11:48 uur klaar zijn)

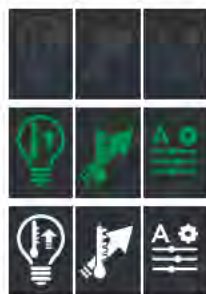
Ontbrekende tijd tot
het einde van het
koken in uitvoering

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

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



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



GRIJS PICTOGRAM de desbetreffende UIP-technologie
is NIET geactiveerd en zal nooit ingrijpen om het koken
te verbeteren

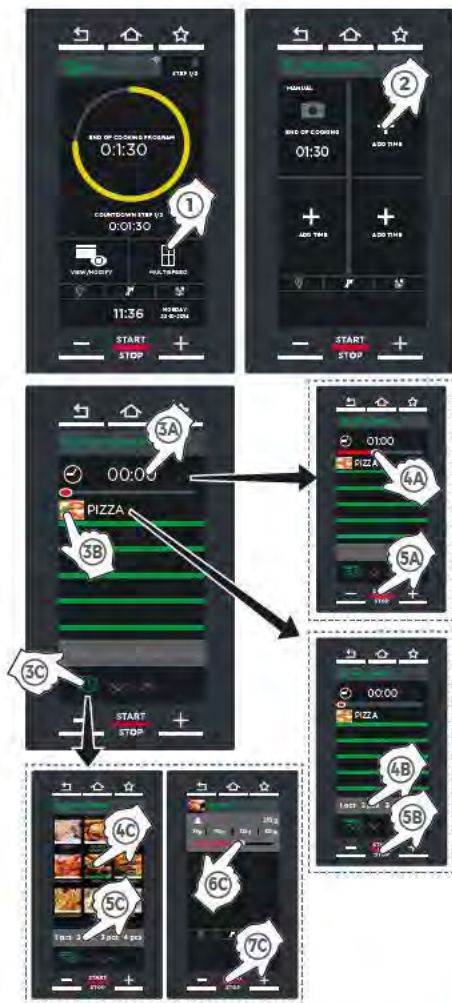
GROEN PICTOGRAM de desbetreffende UIP-
technologie is geactiveerd en grijpt op dit moment in op
het koken

WIT PICTOGRAM de desbetreffende UIP-technologie
is geactiveerd en grijpt op dit moment NIET in op het
koken

E | MULTI.SPEED

Het koken, zowel handmatig als automatisch met slechts één stap, geeft de mogelijkheid om voedsel toe te voegen aan de reeds gekookte gerechten als er nog meer bestellingen binnenkomen. De Speed.pro-kookkamer is ruim en kan tot 4 producten bevatten.

- ① In het voorbeeld wordt er met de hand gekookt. Door op de knop MULTI.SPEED te drukken, kunt u tot 4 extra timers toevoegen.
- ② Door op de toets "ADD TIME | TIJD TOEVOEGEN" te drukken, kunt u de gewenste timers instellen.
- ③ Timers kunnen worden ingesteld in de modus:
 - **(A) handmatig** ► stel de gewenste tijd in ④ of druk op de toets **START STOP** ⑤
 - **(B) door een recept** uit de lijst te selecteren, ► het aantal stukken in te stellen ④ of te drukken op de toets **START STOP** ⑤. Het aantal stukken dat kan worden gekozen is afhankelijk van de beschikbare plaatsen in de kookkamer.
 - **(C) door een recept Speed. UNOX** ► te selecteren, het



voedseltype (in het voorbeeld "Muffin") ④, het aantal stukken, ⑤ het gewicht ⑥ in te stellen en te drukken op de toets **START STOP** ⑦. Het aantal stukken dat kan worden gekozen is afhankelijk van de beschikbare plaatsen in de kookkamer. MULTI.SPEED-recepten voorzien het gebruik van UIP-technologieën ► voor meer details over de UIP-technologieën, zie p. 17.



35

35 ► Als tijdens het koken tijd moet worden toegevoegd, selecteer dan de timer die u wilt wijzigen en druk op de + of - toets.

36 ► Wanneer de handmatig ingestelde of door het recept voorziene tijd eindigt, geeft het display aan dat het corresponderende voedsel moet worden verwijderd. Als de deur sluit, wordt het aftellen van de nog niet verstreken timers hervat. Ongebruikte timers kunnen, indien nodig, opnieuw worden gebruikt door weer op de toets "ADD TIME | TIJD TOEVOEGEN" te drukken.

De timer is verlopen

Timer loopt (recept)

Timer loopt (Speed. UNOX-recept)



36



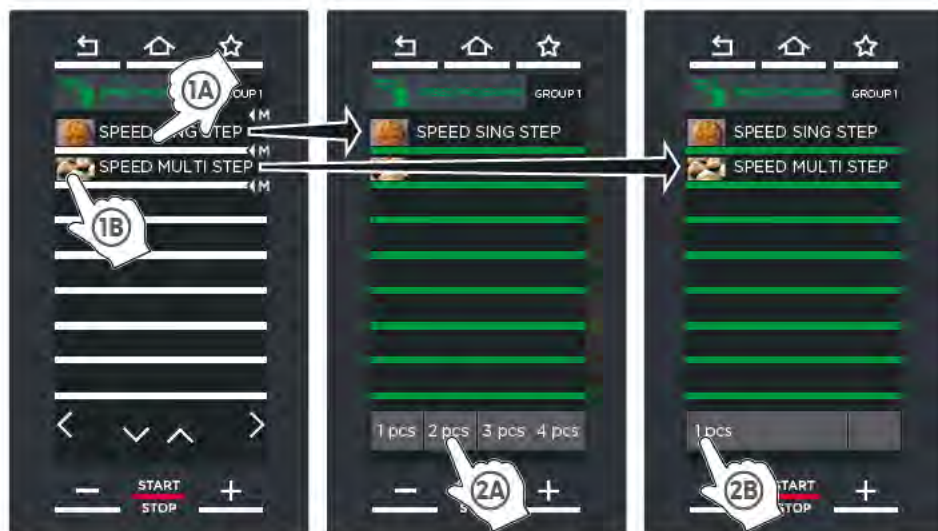
PROGRAMS | opgeslagen recepten

De gebruiker kan toegang krijgen tot een lijst van eerder opgeslagen recepten met behulp van "SET" en kan het recept starten dat het best aan zijn behoeften voldoet: dit garandeert te allen tijde een perfect resultaat en voorkomt dat de parameters bij elk gebruik moeten worden ingesteld.

37 ► Om het gekozen recept te starten, hoeft u alleen maar de naam aan te raken.

Als het gekozen recept het volgende voorziet:

- meer STAPPEN, raak de tekst 1 pcs (1 stuk) aan ► het recept wordt gestart (ga voor meer informatie verder met p 56);
- een STAP, kies hoeveel stukken je wilt behandelen (bijv. 2 pcs | 2 stuks) ► het recept wordt gestart (ga voor meer informatie verder met p 56).



Het starten van een
recept met **SLECHTS
EEN KOOKSTAP**

Het starten van een
recept met **MEER DAN
ÉÉN KOOKSTAP**



SPEEDUNOX | automatische recepten

Hoe toegang te krijgen

In dit deel wordt uitgelegd:

- wat een automatisch SPEEDUNOX-recept is
► p. 61
- hoe u een automatisch SPEEDUNOX-recept kunt oproepen en starten ► p. 44



Automatische SPEEDUNOX-recepten

In dit deel vindt u de door UNOX voorgestelde recepten. Het volstaat:

- het **type voedsel** te kiezen dat u van plan bent te bakken (bijv. TOAST)
- voer het aantal stuks in dat u wilt koken
- start het koken

Het resultaat zal altijd uitstekend zijn.

Een automatisch SPEEDUNOX-recept oproepen en starten

38 ►

- ① Raak het pictogram "SPEEDUNOX" aan;
- ② selecteer het **type voedsel** dat u van plan bent te koken (bv. TOAST);
- ③ Voer het  **aantal stuks** in dat u wilt koken
- ④ Start het koken door op de toets **START** te drukken. Nadat het koken gestart werd, kunnen er drie verschillende situaties verschijnen, afhankelijk van de parameters van het recept.
 - p. 33 | **voorverwarming of koeling van de kamer niet nodig**
 - plaats de gerechten die gekookt moeten worden onmiddellijk in de oven;
 - p. 34 | **start van een automatische, handmatige of SMART. Preheating-voorverwarming** ► wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen.;
 - p. 36 | **start van de koeling van de kamer** ► wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen..
- ⑤ Als de ovendeur gesloten is, starten automatisch de voorziene stappen van het recept ► **p. 38**.
- ⑥ Het koken wordt stopgezet op het tijdstip dat voorzien is door het recept: dit wordt gemeld door een geluidssignaal en een scherm ► gedetailleerde uitleg **p. 39**



Instellingen

Gebruikersinstellingen **65**

Menu service **75**

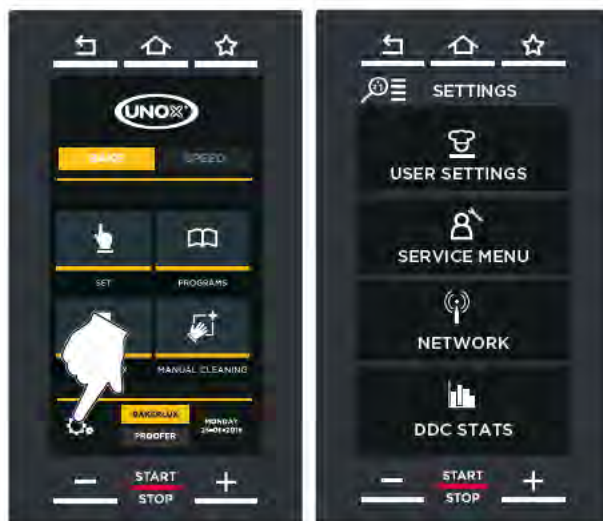
Netwerk **75**

DDC Stats **76**

39 ► Met dit deel kunt u toegang krijgen tot de instellingen van de parameters van de oven.

Deze zijn verdeeld in 4 delen:

- Gebruikersinstellingen ► p.65
- Menu service ► p.75
- Netwerk ► p.75
- DDC Stats ► p.76



GEBRUIKERSINSTELLINGEN | USER SETTINGS

40 ► Het deel “GEBRUIKERSINSTELLINGEN | USER SETTINGS” kan door elke operator worden geopend door het wachtwoord “**4456**” in te voeren en te bevestigen met “OK”.



Taal

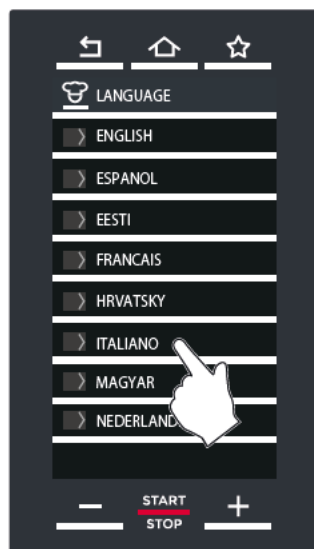
41 ► Hiermee kunt u de taal selecteren die voor alle menu-items wordt gebruikt. De lijst met beschikbare talen kan u bekijken met behulp van de pijlen  en .

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

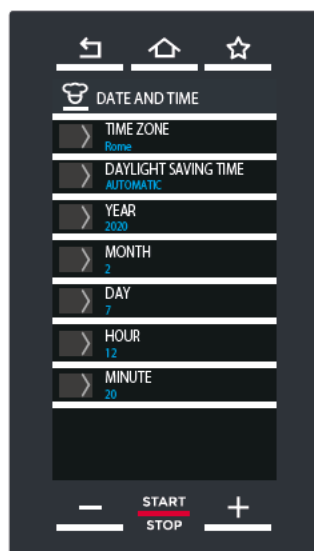
Datum en tijd

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

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



41



42

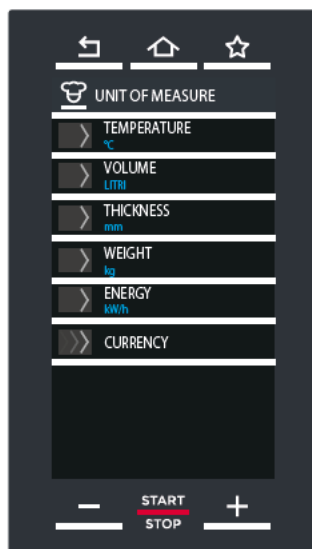
Meeteenheden

43 ► Hiermee kunt u de meeteenheid selecteren:

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

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

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



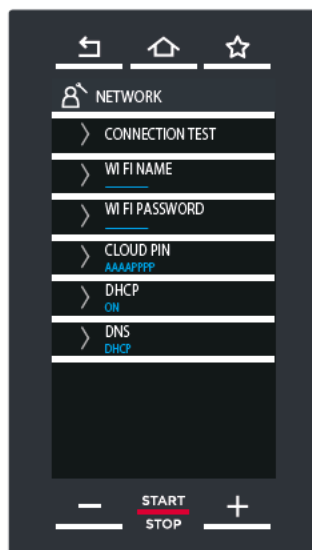
43

Netwerk

44 ► Hiermee kunt u uw oven op het internet aansluiten door het beheer van de wifi- of ethernetverbinding.

Cloud PIN

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



44

Verbruikskosten

45 ▶ Hiermee kunt u de kosten van de **elektriciteit** en het **water** invoeren (de munteenheid is de munteenheid die is ingesteld in de sectie "Meeteenheden").

USB

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

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

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

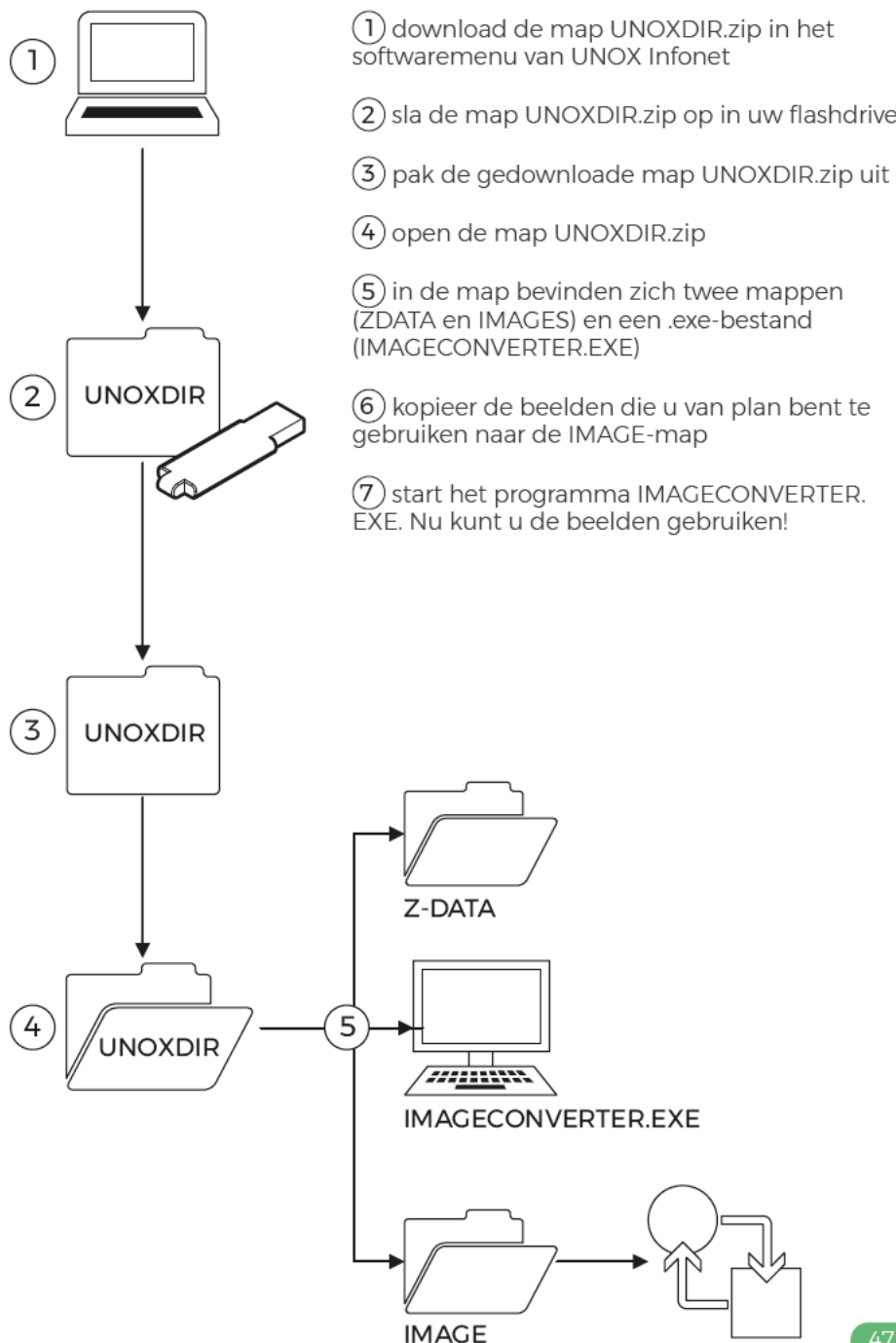
De beelden moeten geconverteerd worden voor u ze kunt gebruiken, zie **47**



45



46



Opties

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

49 ► **BLOKKERINGEN**

Blokking weergave Programma | Lock PROGRAMS view)

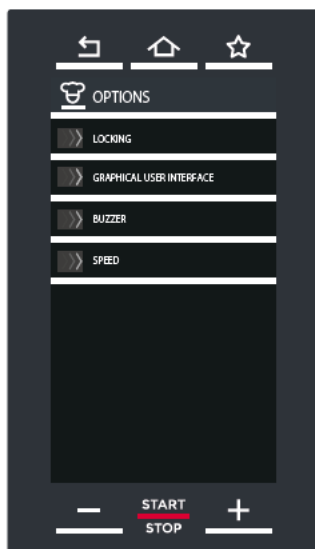
Hiermee kunnen kookprogramma's die door de gebruiker opgeslagen zijn gestart worden, maar het is niet mogelijk ze te visualiseren, te wijzigen of te wissen.

Gebruikersprogramma's vergrendelen | Lock user PROGRAMS)

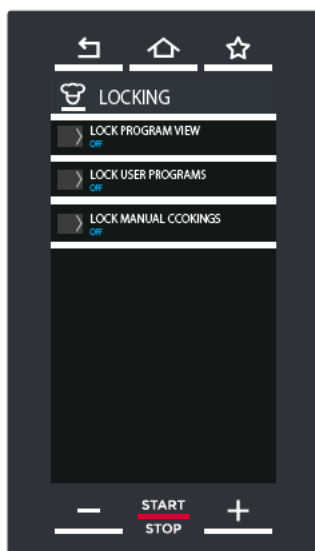
Hiermee kunnen kookprogramma's die door de gebruiker opgeslagen zijn gestart en weergegeven worden, maar het is niet mogelijk ze te wijzigen of te wissen.

Blokking handmatig koken | Lock manual cookings)

Blokkeert de mogelijkheid om handmatig te koken (SET).



48



49

Verbruikskosten | Consumption data in currency

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

Seconden met slides tijdens het koken | Seconds to show slides in cooking

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

Time-out schermvergrendeling | Lock screen timeout

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

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



waarde "5" is, duurt het 5 seconden nadat de deur is gesloten voordat het paneel is ontgrendeld.

Pictogrammen van de startpagina | Home page icons

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

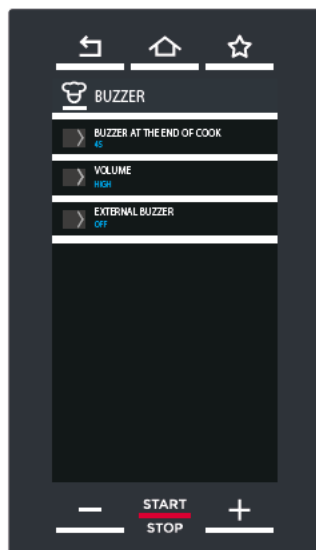
Instellingen:

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

52 ► ZOEMER

U kunt hiermee het volgende instellen:

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



Hiermee kunnen een aantal parameters met betrekking tot de SPEED-modus instellen.

Standaard stand-bytemperatuur | Default stand by temperature

Geeft aan welke van de beschikbare temperaturen in SPEED (weergegeven op het scherm STAND-BY) automatisch wordt geselecteerd bij het omschakelen naar de SPEED-modus. De mogelijke alternatieven zijn:

- **elke keer vragen | ask everytime**: elke keer dat u van de BAKE- naar de SPEED-modus overschakelt, wordt gevraagd om de gewenste temperatuur voor de zojuist gestarte SPEED-werkmodus te selecteren.
- **150°C / 180°C / 220°C / 260°C**: telkens wanneer u van de BAKE-modus naar de SPEED-modus overschakelt, wordt de geselecteerde temperatuur voorgesteld (u kunt deze echter wijzigen door de temperatuurparameter in het kookscherm te wijzigen)
- **USER**: telkens wanneer u van de BAKE-modus naar de SPEED-modus overschakelt, wordt de persoonlijke temperatuur voorgesteld, indien deze ingesteld is.



54



STAND-BY-scherm: Verschijnt alleen als STAND-BY is geselecteerd **elke keer vragen | ask everytime**

53

Omleiding na einde van het koken | Redirection after end of cooking

Als deze instelling op “ON” staat, nadat het voedsel aan het einde van de uitvoering van een programma uit de kookkamer is gehaald, kan het scherm van waaruit het programma eerder is gestart automatisch worden weergegeven.

Timer einde van de programma | Timer at the end of cook

(alleen als Omleiding na einde van het koken | Redirection after end of cooking op “ON” staat)
Tijd in seconden waarna, nadat het voedsel aan het einde van de uitvoering van een programma uit de kookkamer is gehaald, het scherm van waaruit het programma eerder is gestart wordt weergegeven.

ASSISTENTIE UNOX

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

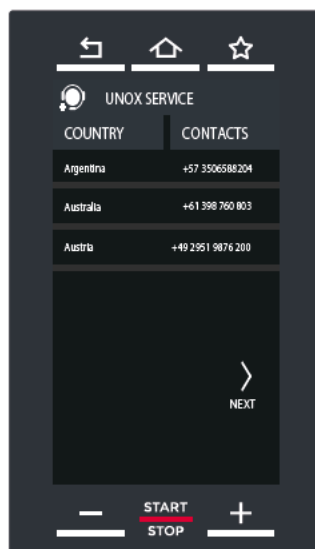
MENU SERVICE | SERVICE MENU

Het deel "MENU SERVICE | SERVICE MENU" is gereserveerd voor gespecialiseerde operatoren in is bijgevolg niet toegankelijk voor de gebruikers.

NETWORK

Het deel "NETWORK" is zowel vanuit dit menu als vanuit het menu "GEBRUIKERSINSTELLINGEN | USER.SETTINGS" toegankelijk.

► Voor de uitleg verwijzen we naar pag. **67**



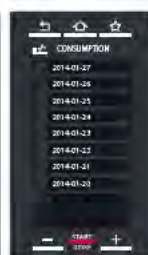
55

DDC STATS (DATA DRIVEN COOKING)

56 ► Het scherm geeft toegang tot 3 verschillende zones:

- **DOELEN INSTELLEN | SET GOAL** ► het is noodzakelijk om het aantal dagelijkse werkuren van de oven in te stellen dat nodig is om de kosten te optimaliseren; vervolgens wordt een histogram getoond om aan te geven of het doel is bereikt. Op dit display kunt u zien of de oven optimaal wordt gebruikt.
- **HACCP-GEGEVENS | HACCP DATA** ► het verzamelen van HACCP-gegevens maakt het mogelijk om de voedselverwerking te controleren wanneer er een risico bestaat op verontreiniging van zowel biologische, chemische als fysieke aard. In het bijzonder wordt het volgende om de 30 seconden gemeten:
 - de temperatuur in de kookkamer;
 - de temperatuur die gemeten wordt door de sensor in het midden of het vacuüm (beiden niet beschikbaar in dit model);
- **VERBRUIK | CONSUMPTION** ► als u op het pictogram "verbruik" tikt, verschijnt er een scherm met de data waarop de oven in werking was.

DOELEN INSTELLEN



VERBRUIK



HACCP-GEGEVENS

Doelen instellen | Stel doelen

57

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

verbruikte energie
minuten deuropening

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



57

17 uur: doelstelling bereikt

12 uur: doelstelling
NIET bereikt

HACCP

- ① Selecteer het item "HACCP".
- ② Selecteer **de dag** waarvan u de HACCP-gegevens wil kennen.
- ③ De gegevens voor de geselecteerde dag worden weergegeven.



58

F | Meer informatie

HACCP-protocol

HACCP is een reeks preventieprocedures om de hygiëne en de gezondheid van het voedsel te garanderen. Er wordt gestart met een analyse van de mogelijke risico's van bacteriële, chemische of fysieke besmetting tijdens elke fase van het productieproces en de daaropvolgende fasen, zoals de opslag, het vervoer en de verkoop aan de consument.

Vervolgens worden de "kritieke punten" geïdentificeerd, d.w.z. de passages waar de kans op besmetting het grootst is.

Op basis van de bevindingen worden constante controleprocedures bestudeerd en toegepast in elke fase van de voedselverwerking, om mogelijke gevaren te voorkomen.

Verbruik | Consumption

- ① Selecteer het item “VERBRUIK | CONSUMPTION”.
- ② Selecteer **de dag** waarvan u het verbruik wil kennen.
- ③ Selecteer **de kookprocedure** waarvan u het verbruik wil kennen.
- ④ Het energieverbruik wordt weergegeven in kW/h.



Onderhoud

Veiligheidsinstructies voor het onderhoud 80

Begeleide reinigingsprocedure 82

Periodes van inactiviteit 86

Afdanking aan het einde van de levensduur 88

Certificaties 89

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD



Alle gewone onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:

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

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



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

Gebruik voor het reinigen van onderdelen of accessoires GEEN:

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



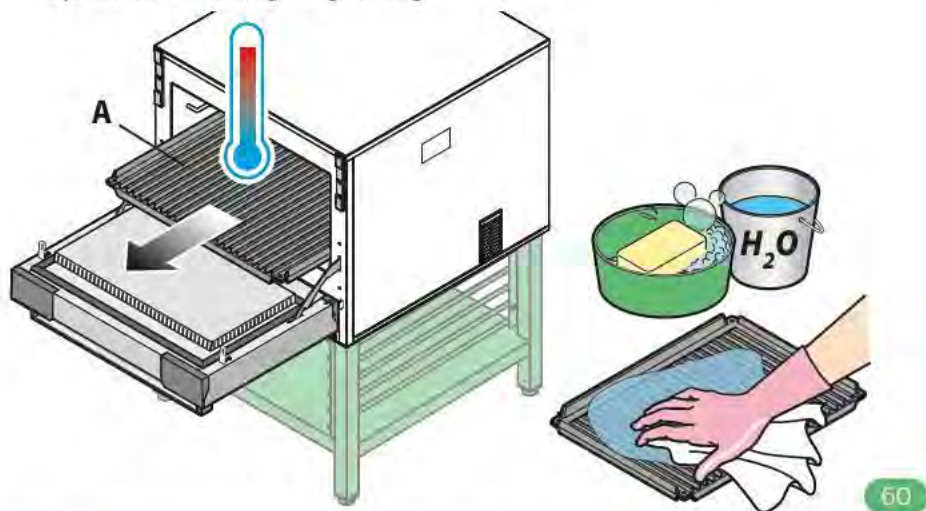
Gebruik deze stoffen ook niet om de onderconstructie/vloer onder de apparatuur te reinigen: vluchtige emulsies van de verbindingen kunnen nog steeds schade veroorzaken.



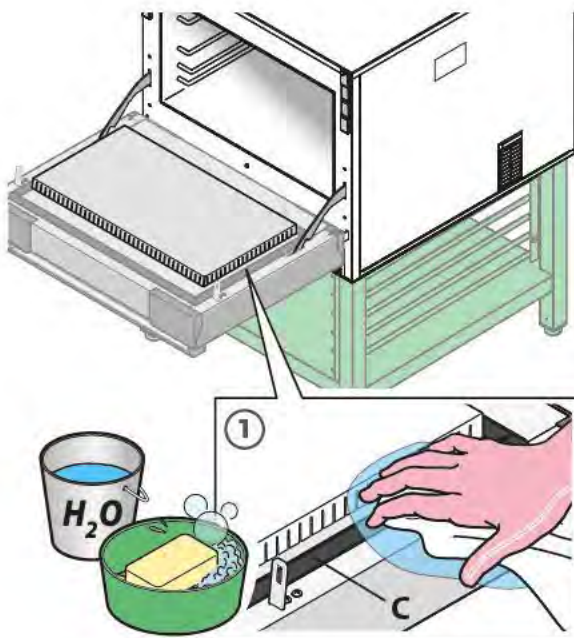
De apparatuur is uitgerust met een VOC-katalysator die zich achter de binnenwand van de kookruimte bevindt en verantwoordelijk is voor het reinigen van de recirculatieluchtstroom. Als de katalysator wordt blootgesteld aan chemische reinigingsmiddelen die fosfaten, NaOH, silicaten, Na en kaliumzouten bevatten, kan er onomkeerbare schade ontstaan. Deze chemicaliën zijn te vinden in de meeste commerciële ontvetters en reinigingsmiddelen; daarom adviseren wij het gebruik van het reinigingsmiddel SPRAY&Rinse™, dat speciaal is ontworpen voor SPEED.Pro om de prestaties van de oven te behouden.

BEGELEIDE REINIGINGSPROCEDURE

- ⚠ Wacht tot alle onderdelen van de apparatuur volledig afgekoeld zijn.
- ⚠ Reinig de oven dagelijks
- **60** ▶ Open de ovendeur en verwijder de ▶ **plaat en/of bakplaten "A"**. Was deze laatste met zachte sponzen en warm water en zeep. Spoel ze en droog ze grondig.



- **61** ▶ ① Reinig de ▶ **pakking "C"** met een zachte doek gedrenkt in warm water en zeep. ② Start de functie "HANDMATIG REINIGEN | MANUAL CLEANING" door het pictogram op het startscherm van de oven aan te raken.
- **62** ▶ Afhankelijk van de huidige temperatuur van de oven kunnen er op het display drie verschillende schermen verschijnen:
 - Ⓐ de temperatuur van de oven is **lager** dan voorzien: er wordt een verwarmingsfase gestart ▶ wacht tot SPEED.Pro de optimale temperatuur bereikt;
 - Ⓑ de temperatuur van de oven is **hoger** dan voorzien: er wordt een koelingsfase gestart die met geopende deur uitgevoerd moet worden ▶ wacht tot SPEED.Pro de optimale temperatuur bereikt;
 - Ⓒ de temperatuur van de oven is optimaal voor de reiniging.



61



A temperatuur te laag: wacht op verwarming



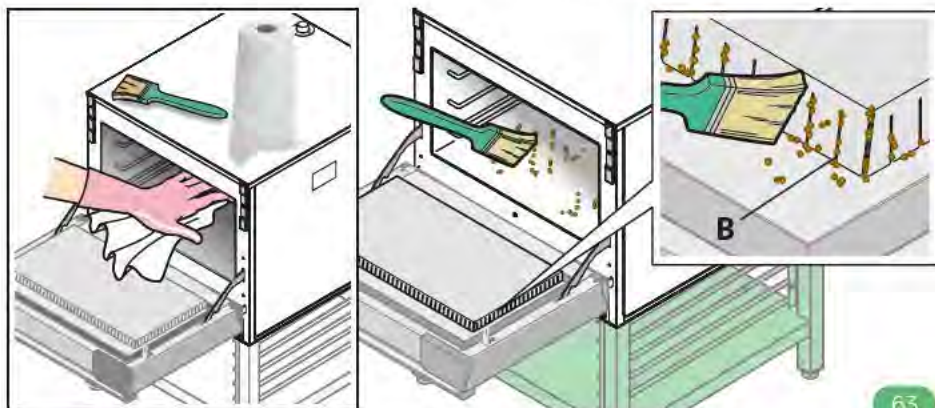
A temperatuur te hoog: wacht op koeling



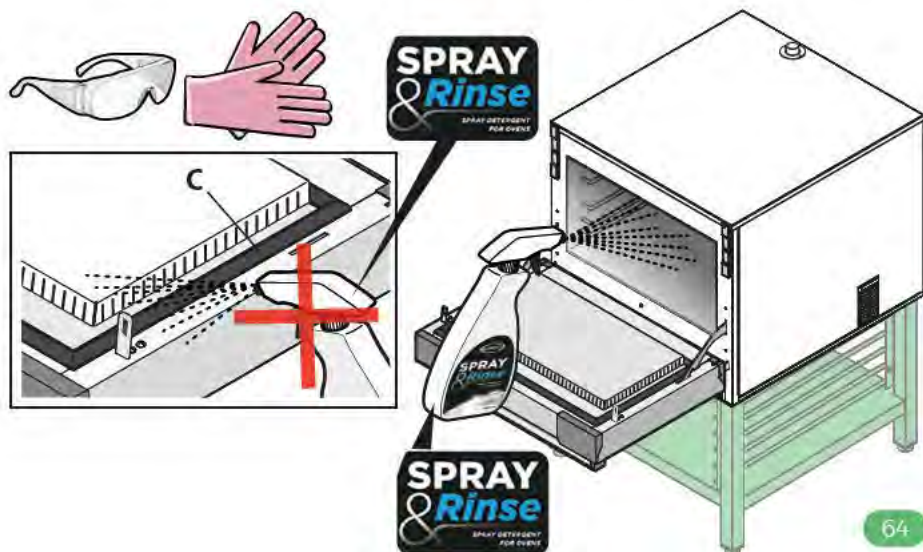
C correcte temperatuur

62

- **63** ▶ Als de oven de optimale temperatuur heeft bereikt voor de reiniging, wat op het display gemeld wordt door het verschijnen van het scherm © - figuur **62**, verwijder grote voedselresten uit de kookkamer met behulp van keukenpapier of een schoon, droog penseel dat hiervoor bestemd is.
-  Kruiden moeten zeer frequent uit de kookkamer en vooral uit de **gaten "B"** van het paneel achter de deur verwijderd worden.



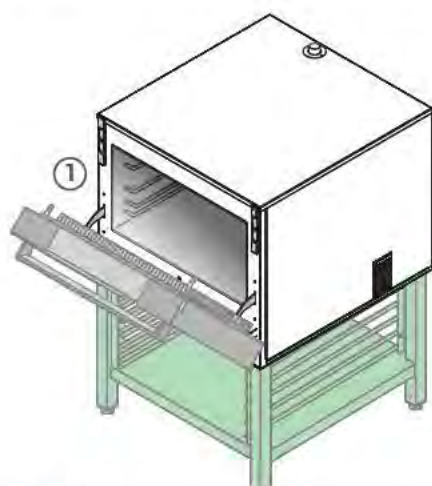
- **64** ▶ **Draag rubberen handschoenen en een veiligheidsbril** en spuit SPRAY&RINSE van UNOX in de ovenkamer in een geschikte hoeveelheid, zonder te overdrijven. Zorg ervoor dat u ze **NIET op de deurpakking "C" spuit** aangezien deze hierdoor kan verslijten. Het gebruik van dit reinigingsmiddel garandeert uitstekende reinigingsresultaten en een maximale compatibiliteit met de bouwmaterialen van de apparatuur. Gebruik als alternatief alleen warm water en zeep.
-  **BRANDGEVAAR:** gebruik GEEN ontvlambare reinigingsmiddelen of middelen die mogelijk ontvlambare stoffen bevatten. Gebruik alleen het reinigingsmiddel SPRAY&Rinse van UNOX of warm water met zeep.
- **65** ▶ Nadat u het reinigingsmiddel SPRAY&Rinse van UNOX hebt gespreoid, **① LAAT DE DEUR VAN DE OVEN OPEN** en **② wacht** ongeveer 10 minuten (een scherm geeft de verstreken tijd weer). Aan het einde van de toegewezen tijd klinkt een geluidssignaal om aan te geven dat het reinigingsmiddel SPRAY&Rinse van UNOX het reinigingsproces heeft voltooid.



64



BRANDGEVAAR: gebruik GEEN ontvlambare reinigingsmiddelen of middelen die mogelijk ontvlambare stoffen bevatten. Gebruik alleen het reinigingsmiddel SPRAY&Rinse van UNOX of warm water met zeep.



Als de deur gesloten wordt tijdens het proces, verschijnt er een rood scherm dat aangeeft dat de deur opnieuw geopend moet worden en er weerklinkt een continu geluidssignaal.



LAAT DE DEUR OPEN tijdens het hele proces!

65

- **66** ► ① Wanneer het afgebeelde scherm verschijnt, kunt u ② de zacht geworden resten met een zachte spons verwijderen. Gebruik geen schurende, scherpe of puntige gereedschappen of doeken (bv. schuursponzen, schrapers, staalborstels enz.).
- **Spoel vervolgens grondig en overvloedig** de ovenkamer met een vochtige doek om alle sporen van reinigingsmiddelen te verwijderen. Droog de ovenkamer af met een schone doek of keukenpapier.
-  **BRANDGEVAAR:** Sluit de deur NIET voordat de ovenkamer goed en grondig is gespoeld. Als resten van reinigingsmiddelen niet worden verwijderd, kunnen er ontvlambare dampen ontstaan.
- Sluit de ovendeur en reinig de ► **externe stalen oppervlakken** met een zachte doek gedrenkt in water en zeep. Zorg ervoor dat er geen water onder het bedieningspaneel terechtkomt. Spoel ze en droog ze grondig. Wrijf regelmatig alle oppervlakken in roestvrij staal in met een zachte doek gedrenkt in vaselineolie.
- **67** ► Verwijder het ► **luchtfILTER "D"** uit de magnetische behuizing en maak de kruimelcontainer leeg. Breng het reinigingsmiddel SPRAY&RINSE van UNOX aan over het gehele oppervlak van het filter en laat het 10 minuten inwerken. Spoel grondig en droog met een schone doek. Zet het filter terug op zijn plaats.

 Was het zuigfilter niet in de afwasmachine.

 Het filter moet volledig droog zijn voordat de apparatuur mag worden gestart.

 **SPEED.Pro™** werkt niet zonder zuigfilter: een sensor detecteert de aanwezigheid en waarschuwt de gebruiker bij afwezigheid om opnieuw aan te brengen.

PERIODES VAN INACTIVITEIT

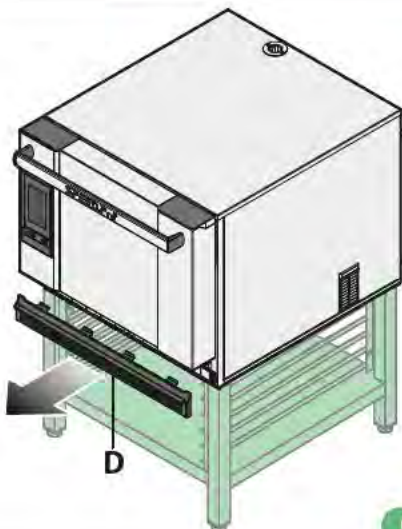
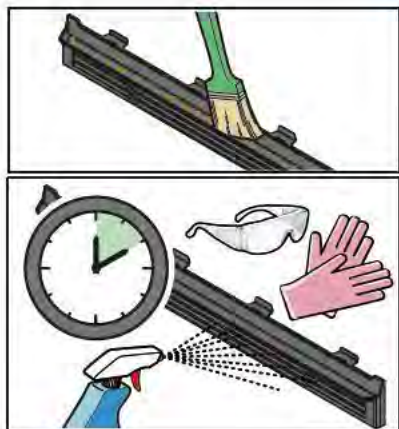
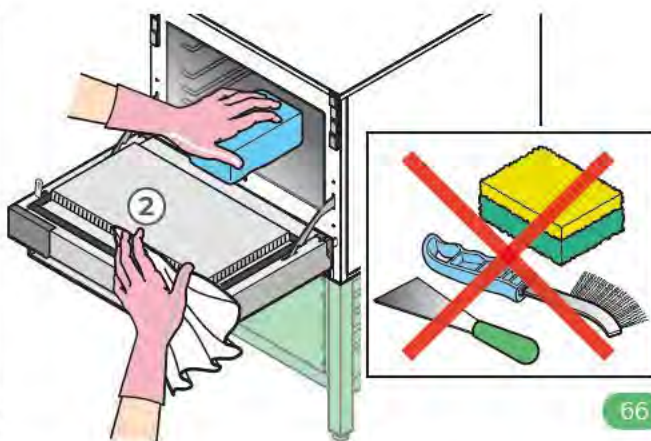
Neem de volgende voorzorgsmaatregelen in acht tijdens periodes van inactiviteit:

- koppel de apparatuur los van de stroomtoevoer;
- wrijf alle oppervlakken in roestvrij staal in met een zachte doek gedrenkt in vaselineolie;
- houd de deur van de apparatuur een beetje open.

Bij het eerste hergebruik:

- reinig de apparatuur en accessoires grondig (zie pag. 82);
- koppel de apparatuur opnieuw aan op de stroomtoevoer;
- test de apparatuur voordat u ze opnieuw gebruikt;
- start de apparatuur gedurende ten minste 50 minuten opnieuw op zonder dat er voedsel in zit en met de magnetron op 0%.

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



AFDANKING AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

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



De doorgestreepte vuilnisbakmarkering met een specifieke streep geeft aan dat het product na 13 augustus 2005 op de markt is gebracht en dat het aan het einde van zijn gebruiksduur niet met ander afval mag worden gelijkgesteld, maar gescheiden moet worden afgedankt. Alle apparatuur is vervaardigd van recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd plaatwerk, koper enz.) in een percentage van meer dan 90% van het gewicht. Maak de apparatuur onbruikbaar voor de afdanking door de stroomkabel en eventuele sluitingen van vakken of holtes (indien aanwezig) te verwijderen. Het is noodzakelijk aandacht te besteden aan het beheer van dit product aan het einde van zijn levensduur om de negatieve effecten op het milieu te verminderen en de efficiëntie van het gebruik van de hulpbronnen te verbeteren, waarbij de beginselen van "de vervuiler betaalt", preventie, voorbereiding voor hergebruik, recycling en terugwinning moeten worden toegepast. Houd er rekening mee dat voor het onrechtmatig of onjuist verwijderen van het product de in de huidige wetgeving voorziene sancties worden toegepast.

Informatie met betrekking tot de afdanking in Italië

In Italië moet AEEA-apparatuur worden bezorgd:

- aan verzamelcentra (ook wel ecologische eilanden of ecologische platforms genoemd)
- aan de dealer bij wie u nieuwe apparatuur koopt, die deze gratis moet afhalen ("one on one"-afhaling).

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

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

CERTIFICATIES

EU-conformiteitsverklaring voor elektrisch materiaal

Fabrikant: UNOX S.p.A.

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

Verklaart op eigen verantwoordelijkheid dat het product SPEED.Pro™ voldoet aan de Machinerichtlijn 2006/42/EG door middel van de normen:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

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

EN 60335-2-90:2006 + A1:2010

EN62233:2008

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

EN 55011:2016 + A1:2017 + A11:2020;

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11:2000

EN 61000-3-12:2011

EN 61000-6-2:2005

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

ETSI EN 301 489-1: 2019, ETSI EN 301 489-17: 2020

Voldoet aan de Richtlijn inzake Radioapparatuur 2014/53/EU door middel van de volgende normen:

ETSI EN 300 328 V2.2.2 (2019)

Assistentie

Naverkooponder-
steuning

90

NAVERKOOPOUNDERSTEUNING

In geval van een defect moet de apparatuur worden losgekoppeld van de stroomvoorziening en moeten de in de tabel ► **G | Probleemoplossing** op pag. **91** voorgestelde oplossingen worden geraadpleegd.

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

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

Gegevens van de fabrikant:

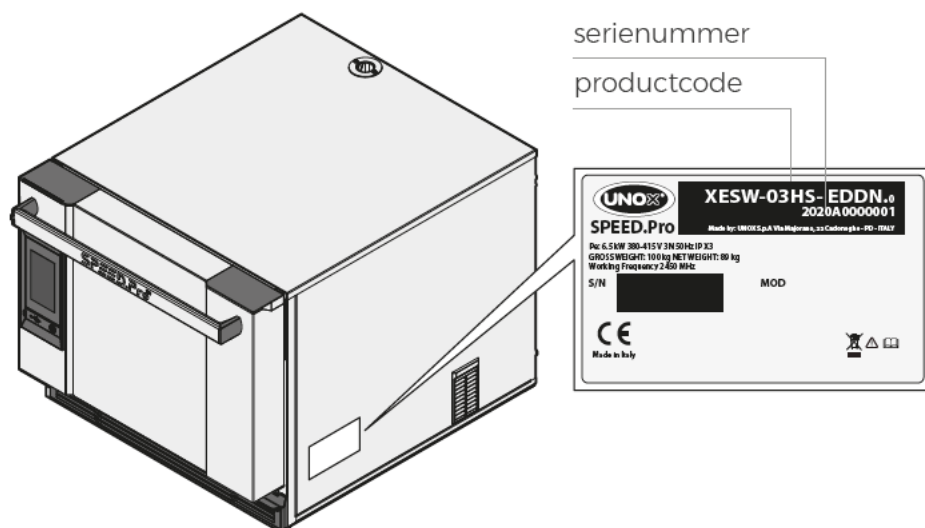
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



68

G | Probleemoplossing

Defect	Mogelijke oorzaak	Mogelijk herstel	Probleemoplossing
De oven is volledig uitgeschakeld.	■ Gebrek aan netspanning. ■ Defecte apparatuur.	■ Controleer de netaansluiting.	Neem contact op met de klantendienst.
Het koken start niet	■ De deur is verkeerd geopend of gesloten.	■ Controleer de sluiting van de deur.	



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.AE-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511**GB - UNITED KINGDOM**
UNOX UK Ltd.E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522**CZ - ČESKÁ REPUBLIKA**
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000**BG - БЪЛГАРИЯ**
UNOX BULGARIAE-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00**NL - NETHERLANDS**
UNOX NETHERLANDS B.V.E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10**DE - DEUTSCHLAND**
UNOX DEUTSCHLAND GMBHE-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760**IE - IRELAND**
UNOX IRELANDE-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218**HR - HRVATSKA**
UNOX CROATIAE-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538**AT - ÖSTERREICH**
UNOX ÖSTERREICH GMBHE-mail: info.at@unox.com
Tel: +43 800 880 963**PL - POLSKA**
Unox Polska Sp. z o.o.E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000**FR - FRANCE, BELGIUM**
& LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39**ES - ESPAÑA**
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43**TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY**
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketiE-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА**
И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯE-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14**SC - SCANDINAVIAN**
COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA ABE-mail: info.se@unox.com
Tel: +46 (0) 790 75 63 64**PT - PORTUGAL**
UNOX PORTUGALE-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669**AR - ARGENTINA**
UNOX ARGENTINAE-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46**CO - COLOMBIA**
UNOX COLOMBIAE-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204**BR - UNOX BRASIL**
SERVICOS LTDA.E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201**MX - MEXICO**
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35**PH - PHILIPPINES**
UNOX PHILIPPINESE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9175108084**AU - AUSTRALIA**
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803**UZ - UZBEKISTAN**
UNOX PRO LLCE-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351**TW - TAIWAN,**
HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWANE-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536**MY - MALAYSIA**
& SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHDE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700**CN - 中华人民共和国**
UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700**NZ - NEW ZEALAND**
UNOX NEW ZEALAND Ltd.E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803**AE - U.A.E.**
UNOX MIDDLE EAST DMCCE-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146**ID - INDONESIA**
UNOX INDONESIAE-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com



L11887A4

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