



GEBRUIK EN ONDERHOUD (VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE INSTRUCTIES)





VEILIGHEID	4
ALGEMENE BEPALINGEN	10
GEBRUIK MENU SET	16
GEBRUIK MENU MIND.MAPS	26
GEBRUIK MENU PROGRAMS	30
GEBRUIK MENU ROTOR.KLEAN	34
INSTELLINGEN MENU	38
ALARMEN EN WAARSCHUWINGEN	44
ONDERHOUD	46
ASSISTENTIE	50

CONTACTEN

Zie de achterkant van de cover voor lokale contacten.

**Beste klant,**

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

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

Veiligheid

Verklaring van de pictogrammen 4

Informatie met betrekking tot de veiligheid 5

VERKLARING VAN DE PICTOGRAMMEN



Lees de gebruikshandleiding



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



Brandgevaar!



Gevaar voor schokken!



Gevaar voor verbranding



Gevaar voor gevaarlijke stoffen.



Advies en nuttige informatie



Verwijzing naar een ander hoofdstuk



Aardingssymbool



Equipotentiaalsymbool

INFORMATIE MET BETREKKING TOT DE VEILIGHEID



Algemene waarschuwingen

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



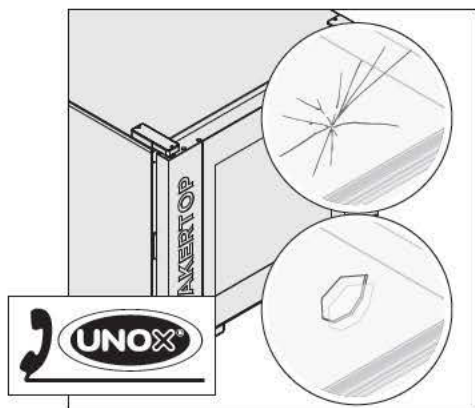
Als het niet mogelijk is om de oven BAKERTOP MIND.Maps™ permanent aan te sluiten op een afvoer, dient u de terminal af te sluiten met behulp van het kegelvormige blokje dat zich in de Starter-kit bevindt. Als de terminal afgesloten is, mag u IN GEEN GEVAL de reinigingsprogramma's gebruiken of de kamer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



Gevaar voor brandwonden en verwondingen!

- Tijdens het koken en totdat alle onderdelen van het toestel zijn afgekoeld, moet u erop letten dat u alleen de bedieningselementen of de handgreep van het toestel aanraakt, omdat de externe onderdelen zeer heet zijn (temperatuur hoger dan 60°C / 140°F).
- Koken gebeurt alleen met gesloten deur, om veiligheidsredenen. Als de deur wordt geopend, stopt de oven tijdelijk en geeft dit aan met een melding op het display. Om het koken te hervatten, sluit gewoon de deur weer.

- Om de optimale prestaties van het toestel te behouden, wordt het AFGERADEN om de deur tijdens het koken te openen. Als het niet mogelijk is om het openen te vermijden, voer de handeling dan zeer langzaam en voorzichtig uit en let op het ontsnappen van dampen met een hoge temperatuur uit de kookkamer.
- Draag voor het behandelen en verwijderen van containers, accessoires en andere voorwerpen uit de kookkamer altijd beschermende thermische kleding die geschikt is voor het gebruik in kwestie en wees zo voorzichtig mogelijk.
- Ga uiterst voorzichtig te werk als u de bakplaten uit de ovenkamer verwijderd.
- Verwijder de sensor uit de gerechten voor u de bakplaten uit de oven haalt en plaats hem in de desbetreffende externe sensorhouder. Voor u de bakplaten verwijderd, controleer of de sensorkabel het verwijderen niet belemmert. Behandel de sensor voorzichtig, aangezien hij heel scherp is en na het gebruik heel warm kan zijn.
- Het is ten STRENGSTE VERBODEN om eender welk type bakplaat, warm/koud recipiënt of ander soort voorwerpen boven op de oven te plaatsen, zelfs als deze uitgeschakeld is. Breng GEEN brandbare of warmtegevoelige voorwerpen (bv. plastic decoratieve elementen, aanstekers enz.) in de buurt van het apparaat.
- U moet minstens 10 cm vrije ruimte rond de oven houden.
- Als de apparatuur voor het eerst gebruikt wordt, kunnen er, door de verdamping van sommige verwerkingsoliën, dampen en onaangename geuren ontstaan die tijdens de volgende werkingscycli geleidelijk aan zullen verdwijnen.
- Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet worden verhit in verzegelde containers, omdat ze kunnen exploderen.
- Om brandwonden te voorkomen, mag u geen containers gebruiken die gevuld zijn met vloeistoffen of keukenproducten die vloeibaar worden door verhitting tot een hoger niveau dan gemakkelijk kan worden waargenomen (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- Het verwarmen van drank kan vertraagd eruptief koken tot gevolg hebben. Ga daarom voorzichtig te werk als u het recipiënt vastneemt.
- Vóór consumptie moet de inhoud van zuigflessen en babyvoeding in potjes worden gemengd of geschud en moet de temperatuur worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen.
- Gebruik alleen keukengerei en -bakken die geschikt zijn voor hoge temperatuur.
- Verwijder de bescherming van de ventilatoren, de ventilatoren en de weerstanden niet en raak ze niet aan tijdens de werking en tot ze volledig afgekoeld zijn.
- Voor u het reinigingsmiddel aanraakt en gebruikt, dient u het veiligheidsinformatieblad van het product aandachtig te lezen.
- Open tijdens de reiniging de deur van de oven niet om het gevaar te beperken voor letsels aan de ogen, slijmvliezen en de huid ten gevolgen van het contact met de chemische reinigingsmiddelen die gebruikt worden, aangezien deze in de kookkamer rondgesproeid worden en onderhevig zijn aan sterke luchtstromen.
- In geval van onderhoudswerkzaamheden aan het hydraulisch circuit van de oven is het verplicht specifieke PBM voor reinigingsmiddelen te gebruiken (zie het veiligheidsinformatieblad van het product), met name handschoenen en een bril, aangezien er resten reinigingsmiddel achtergebleven kunnen zijn in delen van het circuit die onder druk staan.
- Er mogen om geen enkele reden ingrepen uitgevoerd worden op het hydraulisch circuit, dat start met een 3/4"-aansluiting, met een ingebouwde terugslagklep, inclusief alle leidingen en accessoires die erop aangesloten zijn, omdat dit schade, lichamelijk letsel of dodelijke ongevallen kan veroorzaken.



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

ALLEEN VOOR VLOEROVENS MET KAR:

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



Brandgevaar

- Controleer voor het gebruik of er zich geen niet-conforme voorwerpen (bv. gebruiksaanwijzingen, plastic zakken enz.) of resten van reinigingsmiddelen in de kookkamer bevinden; controleer ook of de rookafvoer vrij is van obstakels en of er geen brandbare materialen in de buurt zijn.
- Controleer bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren verpakkingen de oven op mogelijke brandgevaarlijke situaties.
- Als u rookontwikkeling opmerkt, koppel de voedingsstekker los en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Plaats geen warmtebronnen (bv. grills, friteuses enz.), licht ontvlambare of brandbare stoffen in de buurt van het apparaat (bv. diesel, benzine, flessen alcohol enz.).
- De apparatuur moet dagelijks worden gereinigd, waarbij de rest van het voedsel moet worden verwijderd. Volg de gedetailleerde reinigingsinstructies op pag. 46. Het niet uitvoeren van deze handeling kan een beschadiging van de oppervlakken veroorzaken die de levensduur van het apparaat negatief kan beïnvloeden en tot een gevaarlijke situatie kan leiden (vetten of etensresten in de kookkamer kunnen in brand vliegen als ze niet worden verwijderd).
- Het apparaat mag niet gereinigd worden met waterstralen onder druk of stoomstralen.
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol).



Gevaar voor schokken!

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

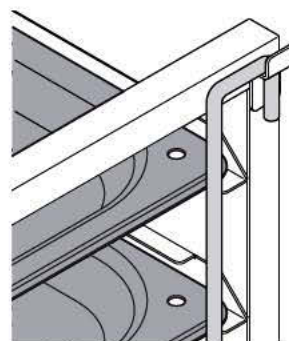
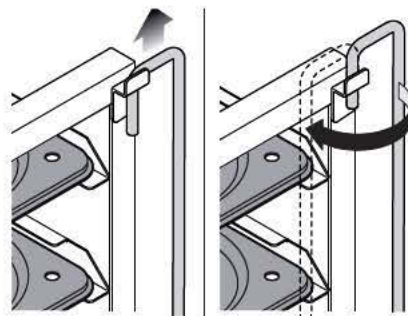
Algemene bepalingen

Tips en waarschuwingen	10
De karren laden en gebruiken (alleen voor vloerovens met karren)	11
USB	12
Gebruik van de centrale sensor	12
LCD-bedieningspaneel HOME	13
Hoe een waarde instellen	14

TIPS EN WAARSCHUWINGEN

-  **Lees voor het gebruik van de apparatuur het hoofdstuk “Veiligheidsvoorschriften”**
-  **Als u grote hoeveelheden vette voedingswaren bereidt, plaats een lege bakplaat zonder gaten in de laagste roosterhouder van de oven. U kunt ook een recipiënt met passende afmetingen gebruiken.**
- Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de binnenkant van de ovenkamer en de accessoires zorgvuldig reinigen (zie hoofdstuk **Onderhoud** op pag. 46); laat de oven leeg en op maximale temperatuur gedurende ongeveer 1 uur werken om onaangename geuren te elimineren die veroorzaakt worden door het beschermende vet dat in de fabriek wordt gebruikt.
- Als de deur van de kookkamer geopend wordt, worden de verwarming en de ventilator automatisch uitgeschakeld en treedt de ingebouwde ventilatorrem in werking (de ventilator blijft niet lang draaien).
- Als het apparaat meer dan 15 minuten is ingeschakeld zonder dat er een bedrijfsmodus of automatische reiniging is geselecteerd, wordt de standby-functie automatisch geactiveerd om het energieverbruik te verminderen.
- Om de STAND-BY modus te verlaten, druk op de START/STOP-knop.
- Gebruik het apparaat met een omgevingstemperatuur tussen +5 °C en +35 °C.
- Vermijd het zouten van voedsel in de kookkamer. Als dit onvermijdelijk is, maak de oven dan zo snel mogelijk schoon (zie hoofdstuk **Onderhoud** op pag. 46).
- Tijdens het koken en totdat alle onderdelen van het toestel zijn afgekoeld, wees voorzichtig als u de buitenkant of de binnenkant van de oven aanraakt (de temperatuur kan hoger dan 60°C zijn).
- Om het koken te vermijden, gebruik geen recipiënten die gevuld zijn met vloeistoffen of voedingsmiddelen die vloeibaar worden als ze opgewarmd worden, in grotere hoeveelheden dan diegenen die onder controle kunnen gehouden worden.
-  Om veiligheidsredenen wordt aanbevolen de laatste lade NIET hoger dan 160 cm te plaatsen. Indien nodig **is het verplicht om de sticker in de “Starter Kit”-zak op een hoogte van 160 cm aan te brengen.**
- Het is raadzaam om de oven altijd voor te verwarmen om de effecten van het warmteverlies door het openen van de deur teniet te doen.
- In het tegenovergestelde geval, als u de handmatige voorverwarming wil gebruiken, is het raadzaam om de oven in te stellen op een temperatuur die minstens 30°C is dan voorzien voor het koken.

- Om de optimale werking van het toestel te behouden, **wordt het AFGERADEN om de deur tijdens het koken te openen**. Als het niet mogelijk is om het openen te vermijden, voer de handeling dan zeer langzaam en voorzichtig uit en let op het ontsnappen van dampen met een hoge temperatuur uit de kookkamer.
- Gebruik bakplaten en grills van UNOX en probeer het voedsel er zo gelijkmatig mogelijk op te schikken. Vermijd het overlappen of overbelasten van voedingsmiddelen. Respecteer altijd de belastingsaanduidingen van het apparaat.
- Gebruik bij het koken geen licht ontvlambare levensmiddelen of vloeistoffen (bv. alcohol of wijn).



Black-out

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

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

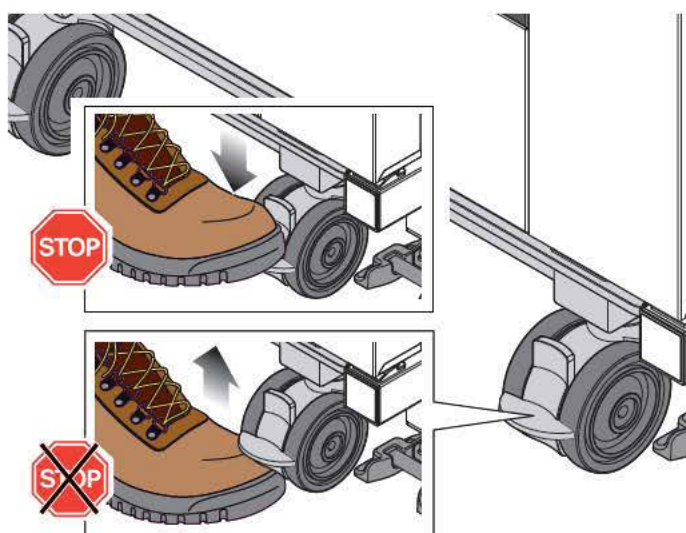
DE KARREN LADEN EN GEBRUIKEN

(alleen voor vloerovens met karren)

- ⊕ Gebruik uitsluitend karren, schalen en roosters van UNOX.

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

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



01

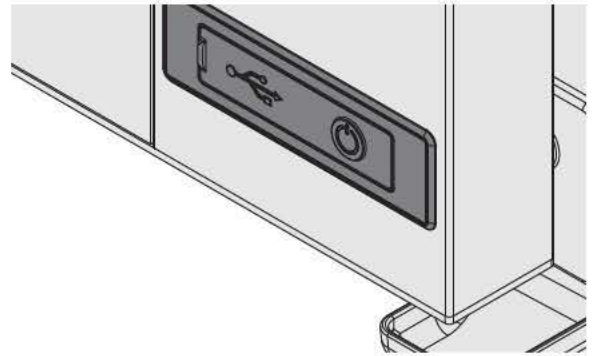
02

03

USB

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

Voor het beheer van de flashdrive, zie ▶ p. 41.



GEBRUIK VAN DE CENTRALE SENSOR

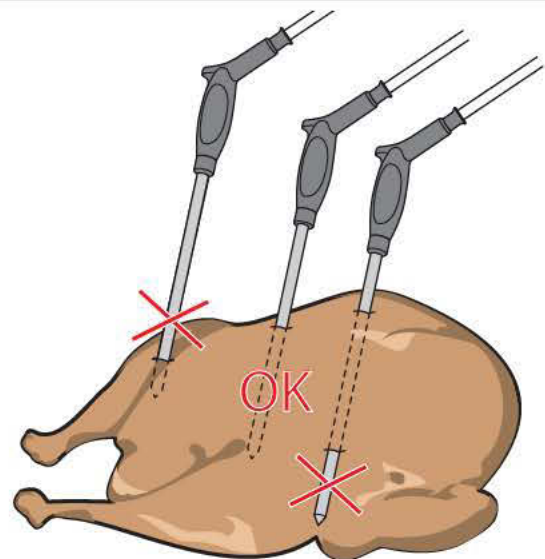
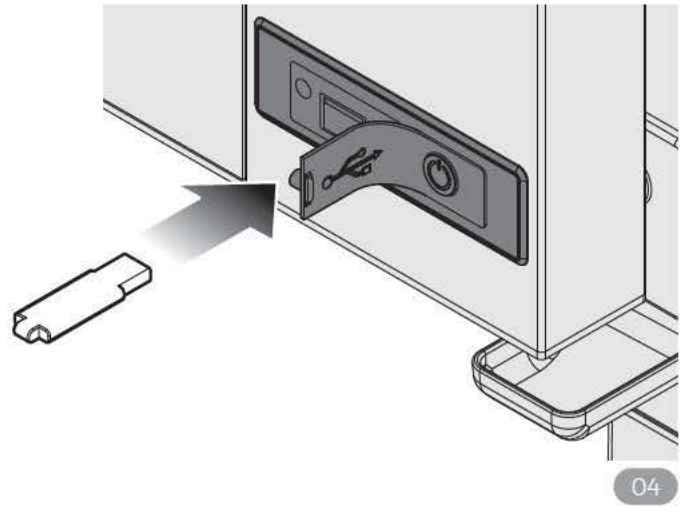
05 ▶ Tijdens het koken meet de sensor de temperatuur in het "hart" van het gerecht: als de door de gebruiker ingestelde waarde wordt bereikt, betekent dit dat het gerecht gekookt is, zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant. De sensor moet diep in het te bereiden gerecht gestoken worden: controleer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

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

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

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

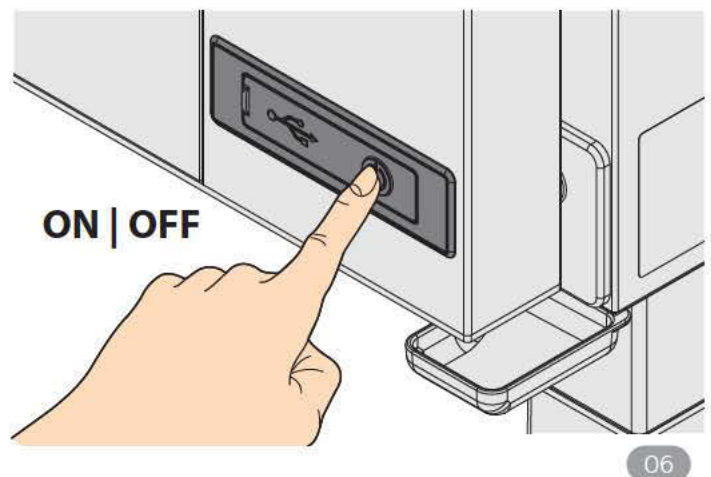
+ Voor u het voorverwarmen van een programma start dat het gebruik van de sensor voorziet, plaats de sensor in de externe sensorhouder



INSCHAKELING/UITSCHAKELING VAN DE APPARATUUR

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

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



SET

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

 Meer details op ► p. 16

ROTOR.KLEAN

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

 Meer details op ► p. 34

MIND MAPS

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

PROGRAMMS

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

 Meer details op ► p. 30

Instelling gebruikersparameters (datum/uur, meeteenheid enz.)

 Meer details op ► p. 30

Met deze oven kunt u met behulp van één bedieningspaneel ook de aangesloten accessoires controleren (bv. SLOWTOP). Raak het pictogram onderaan aan om ze te gebruiken.



Tijd en datum



Wifiverbinding actief



Ethernetverbinding actief



Wifiverbinding NIET actief



Ethernetverbinding NIET actief

HOE EEN WAARDE INSTELLEN

07 ► 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.



07

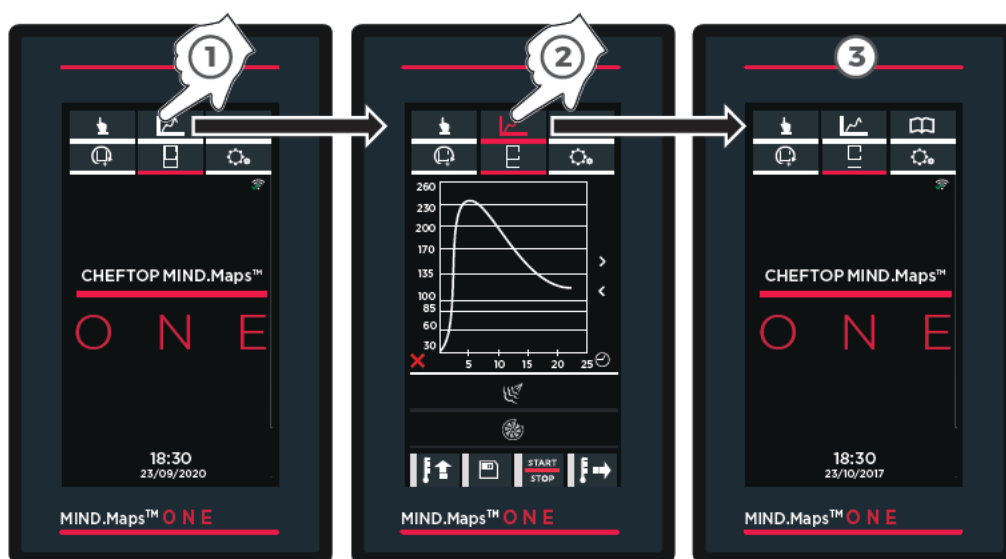
08 ► Met behulp van de toetsen

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



08

TERUGKEREN NAAR EEN VORIG SCHERM OF NAAR HET HOME-SCHERM



Om terug te keren naar het HOME-scherm vanuit een menu (bv. MIND.Maps), tik nogmaals op het pictogram dat in het rood is gemarkeerd.

09



Als een menu toegang tot meerdere pagina's voorziet (bv. het menu SETTING), raak meerdere keren het pictogram van het menu aan om telkens één pagina terug te keren tot de HOME-pagina.

10

Gebruik | Menu SET



Voorverwarming	18
Stel de kookfasen in	18
Onmiddellijk beginnen met koken zonder ze op te slaan	19
Het ingestelde recept opslaan en starten	20
Koken	23
Einde van het koken	24

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

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

Elk handmatig kookproces bestaat altijd uit:

- ► p. 18 | een automatische **voorverwarming**, met handmatige instelling of SMART.Preheating (aanbevolen modus);
- ► p. 18 | **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. 19 of **het ingestelde recept op te slaan en vervolgens het koken te starten** ► p. 20.

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

STAP
 Het pictogram geeft de STAP aan die ingesteld wordt.

Temperatuur in het midden
 Instelling van de temperatuur die in het midden bereikt moet worden
 Voor meer details, zie p. 12

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

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

STEAM.Maxi™
 Toevoer stoom in de kamer

Ventilatorsnelheid
 normaal of, indien voorzien,

geeft toegang tot de voorverwarmingsinstelling of de vorige stap

Start het ingestelde kookprogramma

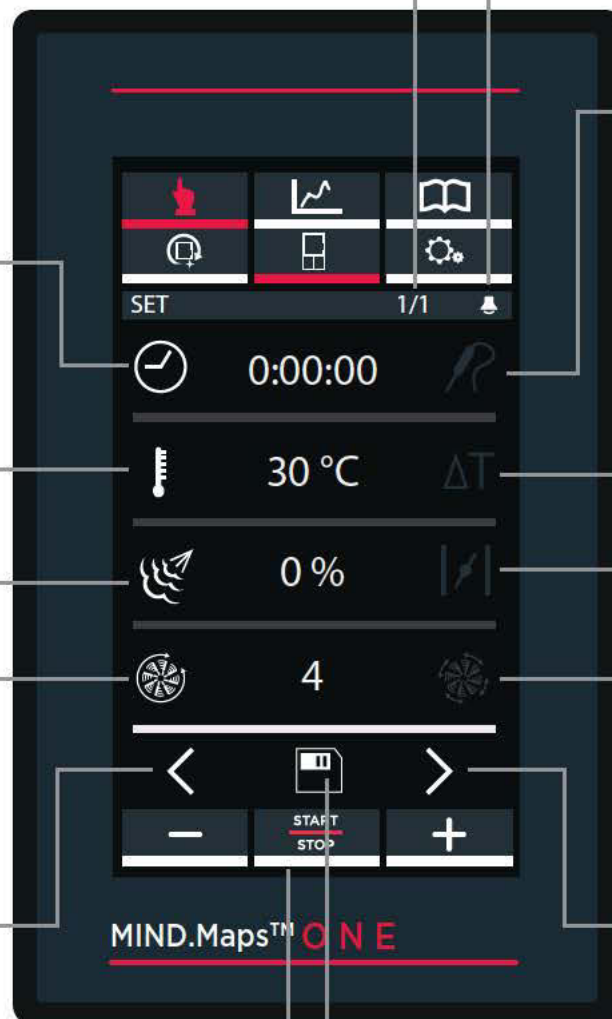
Slaat de ingestelde parameters op
 Voor meer details, zie p. 20

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

DRY.Maxi™
 afvoer stoom uit de kamer

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

Instelling STAPPEN 1 tot 9



VOORVERWARMING

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

12 ► Om de voorverwarmingstemperatuur handmatig in te stellen:

- ① Raak het pictogram  aan: het instellingen-scherm verschijnt.
- ② De **voorverwarmingstemperatuur** instellen ► het is raadzaam om de oven altijd voor te verwarmen tot een hogere temperatuur van minstens 20-30°C dan voorzien voor het koken om de effecten van het warmteverlies door het openen van de deur teniet te doen.
- ③ Stel stap 1 in. Om een kookprogramma te starten, moet ten minste één fase worden ingesteld.



11

STEL DE KOOKFASEN IN

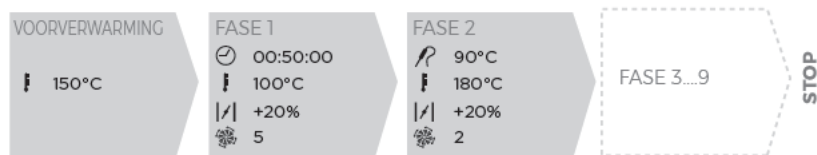
11 ► Eén of meerdere kookstappen instellen

- ① Instellen naar behoefte:
 - de **kookduur** (van 0 min tot 9h:59min:59sec en daarna ONEINDIG, ofwel de continu werking van de oven) of de **temperatuur van de sensor** ► p. 12: de twee parameters sluiten elkaar uit. In het eerste geval (duur) stopt het koken als de ingestelde tijd bereikt wordt, in het tweede geval (sensor) stopt het koken als de ingestelde temperatuur in het midden bereikt wordt.
 - de **kooktemperatuur** (van 30°C tot 260°C). Voor bijzonder zachte kookprogramma's kan ook de functie Delta "T" (van 0°C tot 120°C) gebruikt worden: in dit geval dient de sensor aangebracht te worden in het midden van de voedingsmiddelen. Delta T behoudt de temperatuur van de kamer op een constant verschil ten opzichte van de temperatuur van de sensor met behulp van de formule: De temperatuur in de kookkamer min de temperatuur van de sensor. Delta T kan uitsluitend gebruikt worden door een temperatuur in te stellen voor de sensor, geen duur. Voorbeeld: als $\Delta T = 80^\circ\text{C}$ en het doel van de temperatuur van de sensor 70°C bedraagt, stopt het koken als de temperatuursensor de temperatuur van 70°C bereikt. De temperatuur van de kamer zou dus 150°C bedragen (omdat $150^\circ\text{C} - 70^\circ\text{C} = 80^\circ\text{C}$)
 - de emissie (**STEAM.Maxi™**) of de afvoer (**DRY.Maxi™**) van stoom in de kamer;
 - de **ventilatorsnelheid**: normaal (links) of gepulst (rechts - de ventilator wordt uitgeschakeld als de oven de ingestelde temperatuur bereikt).



12

- ② 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.



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

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

- **onmiddellijk beginnen met koken zonder het recept op te slaan** ► p. 19
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. 20
op deze manier kunt u het recept later opnieuw gebruiken, zo vaak als u wilt, zonder dat u de parameters telkens opnieuw moet instellen.

ONMIDDELIJK 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. 23.

⊕ 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. ► 20.



HET INGESTELDE RECEPT OPSLAAN EN STARTEN

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

Het recept kan opgeslagen worden:

- **meteen na het instellen van de kookparameters** (duur, temperatuur enz.). In dit geval, start het vervolgens door op de toets **START/STOP** in te drukken;
- **na het koken**, door op de toets "OPSLAAN | SAVE" te drukken, zie fig. 20.

14 ► Om het zopas ingestelde recept op te slaan:

① druk op de toets "OPSLAAN".

15 ► Op het scherm dat verschijnt:

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

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

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

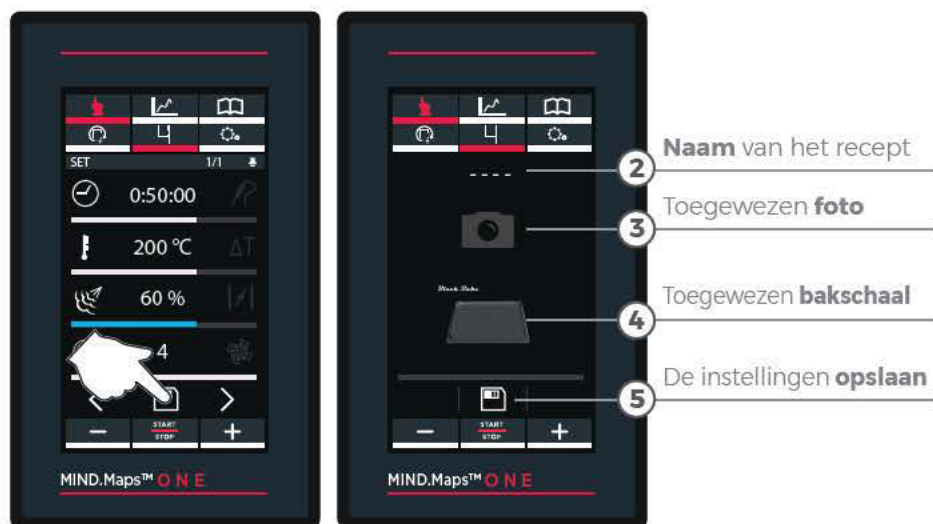
⑤ Druk op de toets "OPSLAAN | SAVE" om het recept met de ingestelde parameters (naam, foto enz.) op te slaan;

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

Onderaan:

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

Het recept is nu opgeslagen met de ingevoerde instellingen.



14



15

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

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



16

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. 21 | **voorverwarming van de kamer niet nodig**;
- p. 22 | **start van een automatische of handmatige voorverwarming**;

17 ► 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. 23.



17

18 ► Automatisch of handmatig voorverwarmen

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:

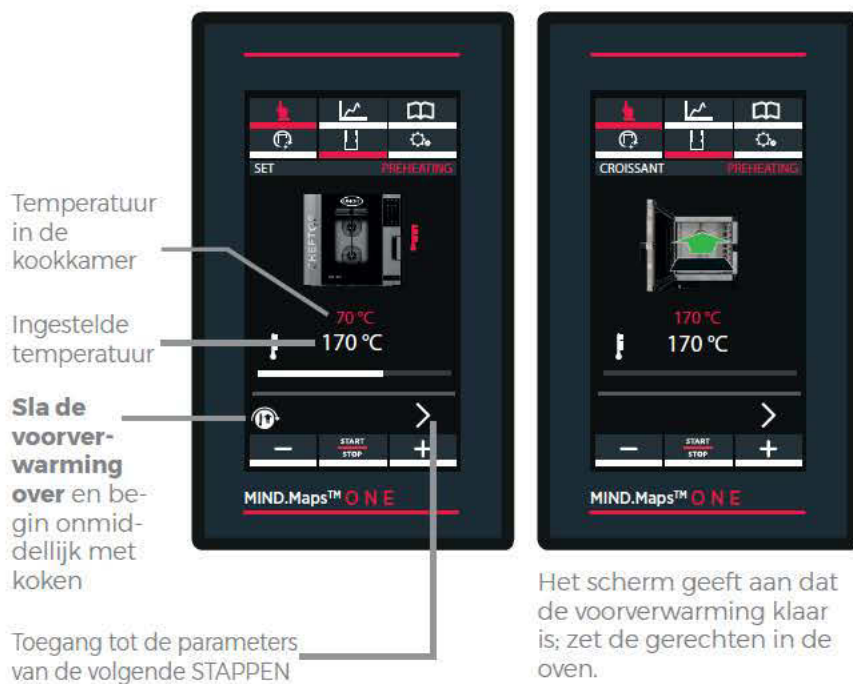
- GEEN handmatige voorverwarming is ingesteld, begint er hoe dan ook een **automatische voorverwarmingsfase** van de kamer die eindigt als de voor fase 1 ingestelde temperatuur bereikt wordt;
- een **handmatige** voorverwarming is ingesteld, eindigt deze wanneer de door de gebruiker ingestelde temperatuur is bereikt.

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. 23.

⊕ Indien nodig is het altijd mogelijk om een lopende voorverwarming

te onderbreken door op de toets 

te drukken 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.



18

A | Meer informatie

Verbruikweergave



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

Blokking display



Display geblokkeerd

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. 43).

KOKEN

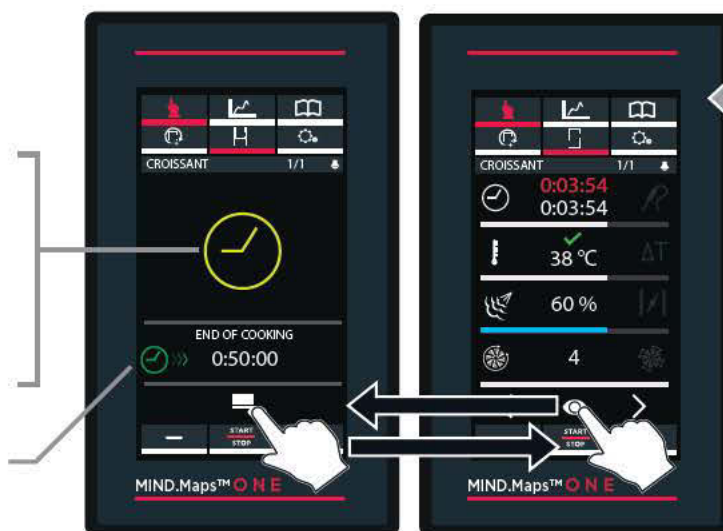
19 ► Het koken is in uitvoering. Als u het koken voortijdig wil onderbreken, houd de toets **START/STOP** langdurig (ongeveer 4-5 seconden) ingedrukt.

SET

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

- Koken in uitvoering resterende tijd > 15 sec.
- Koken in uitvoering resterende tijd < 15 sec.
- Koken voltooid resterende tijd < 5 sec.

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

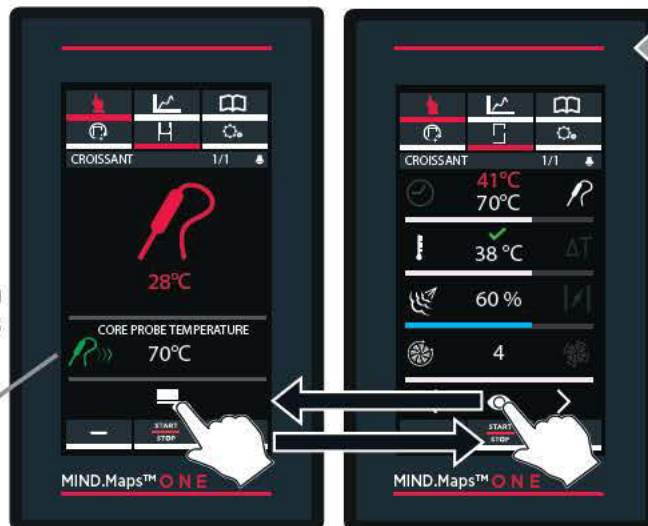


Vanaf dit scherm kunt u **tijdelijke wijzigingen aanbrengen** aan het huidige koken

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

- Het verschil tussen de temperatuur die waargenomen wordt door de sensor en de ingestelde temperatuur bedraagt meer dan 5°C
- Het verschil tussen de temperatuur die waargenomen wordt door de sensor en de ingestelde temperatuur bedraagt tussen 4 en 2°C
- Het verschil tussen de temperatuur die waargenomen wordt door de sensor en de ingestelde temperatuur is gelijk aan of minder dan 1°C

ingestelde temperatuur van de sensor (als die bereikt wordt, wordt het kookproces onderbroken)



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

19



* Om het geluidssignaal uit te schakelen, raak het pictogram rechts bovenaan aan:
groen= geluidssignaal geactiveerd
wit= signaal uitgeschakeld



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



Om de oven te doen werken zonder vochtigheidsregeling (toevoeging noch extractie), stel op het MasterTouch display de waarde 0% in inzake de vochtigheid.

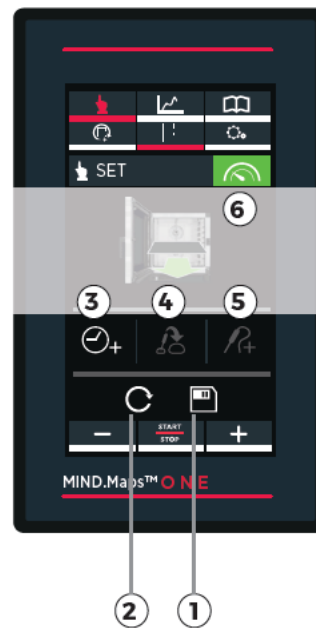
EINDE VAN HET KOKEN

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

Het scherm laat het toe:

- ① het zonet voltooide recept **op te slaan** indien dit nog niet gebeurd was
- ② het **koken te herhalen** dat net afgelopen is met aangepaste parameters, indien nodig;
- ③ de **laatste episode te herhalen** die net afgelopen is, met aangepaste parameters, indien nodig.
- ④ de **laatste stap te herhalen** die ingesteld werd nadat de sensor overgebracht werd naar een ander stuk;
- ⑤ de **laatste ingestelde stap te herhalen** en de temperatuur van de sensor te wijzigen.
- ⑥ de gegevens **weer te geven** inzake het verbruik van elektriciteit, water en de HACCP-gegevens.

Dit scherm geeft aan dat het koken klaar is (de ingestelde tijd is verstreken)



Dit scherm geeft aan dat het koken klaar is (de ingestelde temperatuur in de kern is bereikt)



OPMERKINGEN

Gebruik | Menu MIND.Maps



Hoe werkt MIND.Maps	26
Instellen van de curve MIND.Maps	27
De volgende parameters en het opslaan van de curve	28
Het zopas ingestelde kookprogramma opstarten	29

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

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

Gebruik voor de instelling uitsluitend de bijgeleverde pen.

HOE WERKT MIND.Maps

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

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

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

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

INSTELLEN VAN DE CURVE MIND.Maps

21 ► Hoe ontwerpt u een curve MIND.MAPS

- ① Raak het pictogram "MIND.MAPS" aan.
- ② Teken de gewenste curve met behulp van de pen.

Met het symbool > krijgt u toegang tot de instelling van de curve van meer dan 25 minuten.

22 ► Variaties van de curve MIND.Maps

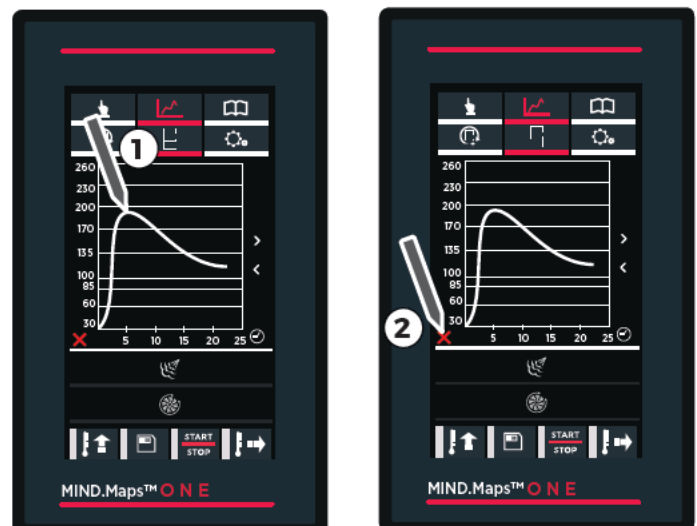
- ① Om een reeds getekend deel van een curve te **wijzigen**, klik op de curve met de pen en wijzig de curve terwijl u de pen ingedrukt houdt.
- ② Om reeds getekende delen van een curve te **verwijderen**, klik meerdere keren op de rode "X" aan de linkerkant.

23 ► Regels invoeren

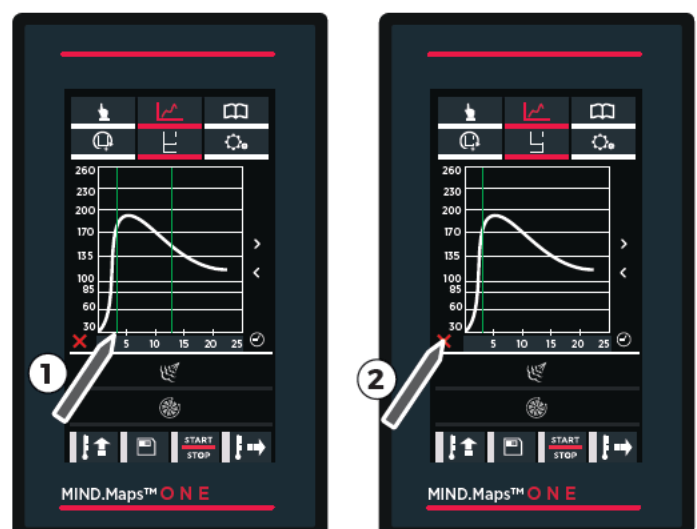
- ① Om **regels toe te voegen** die helpen bij het weergeven van de waarden, klik op de X-as op de gewenste positie (in het voorbeeld 5 en 15 minuten): de cijfers kleuren grijs en er verschijnt een groene regel. De getallen boven de regel (in het voorbeeld "10") geven het verschil aan in minuten van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



21



22



23

24 ► Zoom

- ① Om een interval te **vergroten**, klik op de Y-as op de gewenste positie (in het voorbeeld interval tussen 170 en 200°).
- ② Om terug te keren naar de normale modus, klik opnieuw op de Y-as of op het symbool links onderaan.

DE VOLGENDE PARAMETERS EN HET OPSLAAN VAN DE CURVE

- 25 ► ① Raak een ander pictogram aan om de volgende parameters in te stellen, **het afvoeren van de vochtigheid (DRY.Maxi)** of **het toevoegen van vochtigheid (STEAM.Maxi)**, en de **ventilatorsnelheid**.

- ② Teken een nieuwe curve om de geselecteerde parameter in te stellen:

DRY.Maxi of STEAM.Maxi:

- de afvoerwaarden worden weergegeven in het **ROOD**,
 - de inbrengwaarden in het **BLAUW**;
- ventilatorsnelheid** (van snelheid 1 - minimum, tot snelheid 4 - maximum):
- de gepulste ventilatorsnelheid wordt aangegeven met een stippellijn (waarden lager dan nul),
 - de normale snelheid met een volle lijn (waarden hoger dan nul).

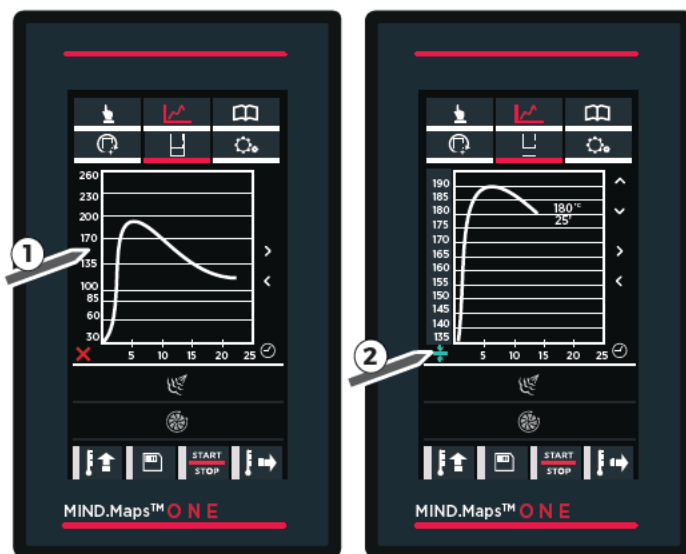
De dikte van de lijn geeft tevens de snelheid aan (dunne lijn = lage snelheid, dikke lijn = hoge snelheid).

- ③ Als u een voorverwarming wil instellen, druk op de toets "**PRERISCALDAMENTO**" onderaan rechts en stel ze in.

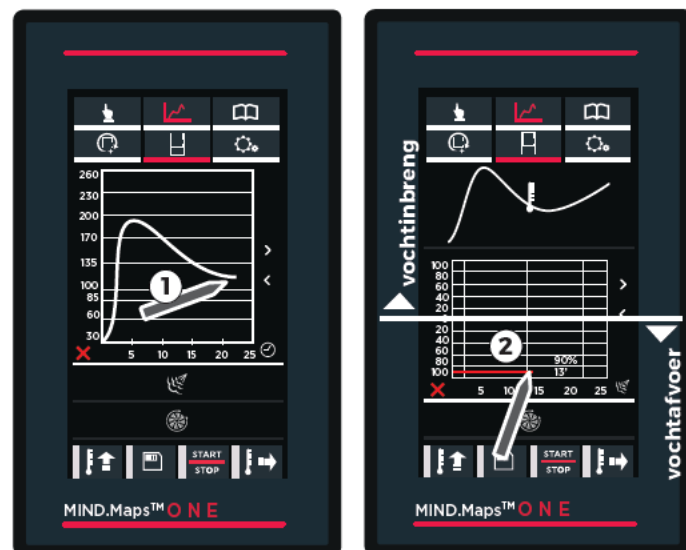
- ④ Druk op de toets "**SAVE/OPSLAAN**" om de ingestelde curve op te slaan: de opslagwijze is dezelfde als vermeld in "**menu set**".

- ⑤ Voor meer details, zie ► p. 16

- ⑤ Met de toets "HOLD" rechts onderaan kunt u de oven continu laten werken.



24



vocht inbrengen/afvoeren



— gepulste snelh.
- - - normale snelh.

25

HET ZOPAS INGESTELDE KOOKPROGRAMMA OPSTARTEN

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

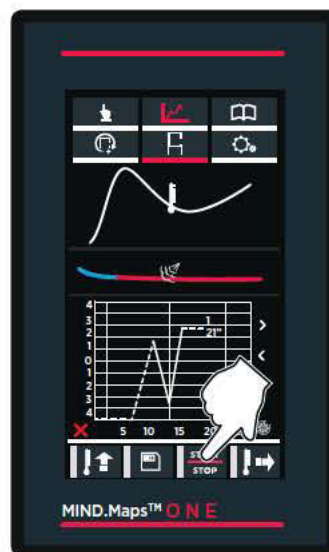
► Als de temperatuur in de kookkamer **lager** is dan de voor de eerste kookstap ingestelde waarde, wordt er **een voorverwarming** gestart.

Als het gekozen recept:

- GEEN handmatige voorverwarming voorziet, begint er hoe dan ook een **automatische voorverwarmingsfase** van de kamer die eindigt als de voor fase 1 ingestelde temperatuur bereikt wordt;
- een **voorverwarming** voorziet, eindigt deze wanneer de temperatuur van het recept van de gebruiker is bereikt.

Wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen: als de deur van de oven gesloten wordt, wordt automatisch STAP 1 gestart.

► Als de temperatuur in de kookkamer **gelijk is aan of hoger is dan** de voor de eerste kookstap ingestelde waarde, wordt **het kookproces** gestart met de zopas ingestelde parameters. Plaats de gerechten onmiddellijk in de oven: wanneer de ovendeur gesloten wordt, wordt automatisch STAP 1 gestart.



Gebruik | Menu PROGRAMS



MY PROGRAMS

30

MY MIND.MAPS

32

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

MY PROGRAMS

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

 Voor meer details, zie ► p. 16

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

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

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



28 ► ④ Het scherm laat het toe:

- Ⓐ 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.

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

► Als de temperatuur in de kookkamer **lager** is dan de voor de eerste kookstap ingestelde waarde, wordt er **een voorverwarming** gestart.

Als het gekozen recept:

- GEEN handmatige voorverwarming voorziet, begint er hoe dan ook een **automatische voorverwarmingsfase** van de kamer die eindigt als de voor fase 1 ingestelde temperatuur bereikt wordt;
- een **voorverwarming** voorziet, eindigt deze wanneer de temperatuur van het recept van de gebruiker is bereikt.

Wacht tot het einde van deze fase om het voedsel in de oven te plaatsen: als de deur van de oven gesloten wordt, wordt automatisch STAP 1 gestart.

► Als de temperatuur in de kookkamer **gelijk is aan of hoger is dan** de voor de eerste kookstap ingestelde waarde, wordt **het kookproces** gestart met de zopas ingestelde parameters. Plaats de gerechten onmiddellijk in de oven: wanneer de ovendeur gesloten wordt, wordt automatisch STAP 1 gestart.

📖 Voor meer details, zie ► p. 21

29 ► Aan het einde van het kookproces, maakt een scherm het mogelijk om:

- ① het **koken te herhalen** dat net afgelopen is met aangepaste parameters, indien nodig;
- ② de **laatste episode te herhalen** die net afgelopen is, met aangepaste parameters, indien nodig.
- ③ de **laatste stap te herhalen** die ingesteld werd nadat de sensor overgebracht werd naar een ander stuk;
- ④ de **laatste ingestelde stap te herhalen** en de temperatuur van de sensor te wijzigen.
- ⑤ de gegevens **weer te geven** inzake het verbruik van elektriciteit, water en de HACCP-gegevens.



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

28



29

MY MIND.MAPS

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

 Voor meer details, zie

► pag. 26

30 ► ① Raak het pictogram **“programs”** aan;

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

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

④ en ⑤: zie de vorige pagina.



Gebruik | Menu ROTOR. KLEAN



Belangrijke waarschuwingen met betrekking tot de reiniging	34
De reinigingsprogramma's gebruiken (ROTOR.KLEAN)	35
Vullen van de tank met reinigingsmiddel	36

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

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE REINIGING

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

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



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

DE REINIGINGSPROGRAMMA'S GEBRUIKEN (ROTOR.KLEAN)

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

RINSE	00:17*	koud spoelen
QUICK	01:02*	de kookkamer is niet erg vuil
SHORT	01:09*	de kookkamer is niet erg vuil
MEDIUM	01:27*	de kookkamer is redelijk vuil
LONG	02:32*	de kookkamer is heel vuil

* De duur, uitgedrukt in uren:minuten, is indicatief en kan variëren afhankelijk van het model van de oven.

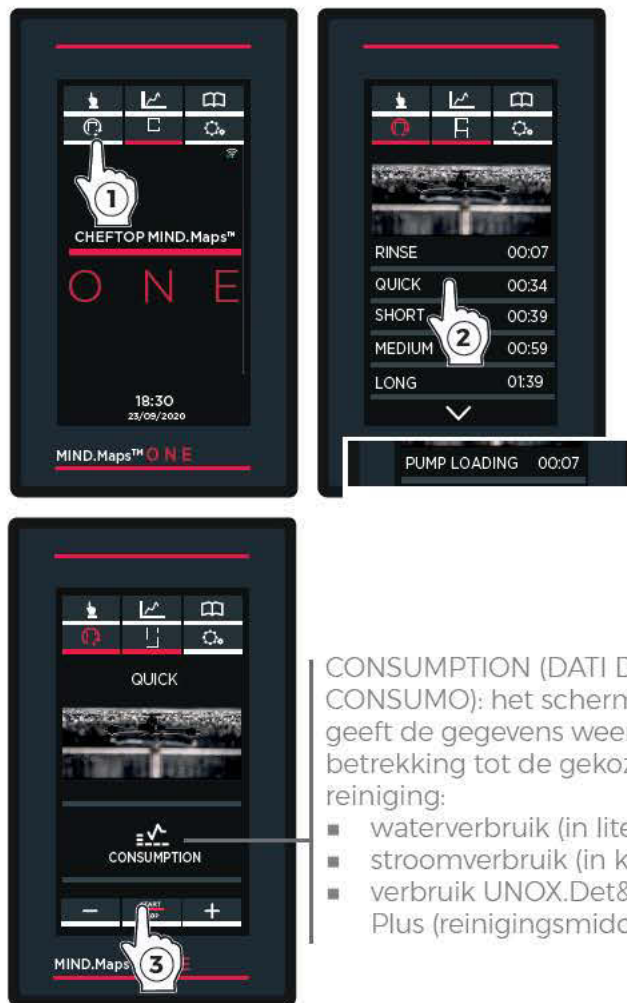
- 31 ► ① Raak het pictogram Rotor.Klean aan
 ② Raak de naam aan van het programma dat u wil starten.
 ③ Raak de toets **START/STOP** aan om de reinigingscyclus te starten.

32 ► Op het display verschijnt de tijd die ontbreekt tot het einde van de reiniging.

De kleur van de klok geeft aan:

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

Om een reiniging vroegtijdig **te onderbreken**, houd de toets **START/STOP** gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt: er wordt automatisch een snelle spoelcyclus gestart van **12 minuten** om alle resten van reinigingsmiddelen uit de ovenkamer te verwijderen.



CONSUMPTION (DATI DI CONSUMO): het scherm geeft de gegevens weer met betrekking tot de gekozen reiniging:

- waterverbruik (in liter);
- stroomverbruik (in kW/h);
- verbruik UNOX.Det&Rinse Plus (reinigingsmiddel).

31

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

Reinigen afgelopen

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

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



Resterende tijd tot het einde van de reiniging

32

VULLEN VAN DE TANK MET REINIGINGSMIDDEL

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

33 ► Om het reinigingsmiddel bij te vullen:

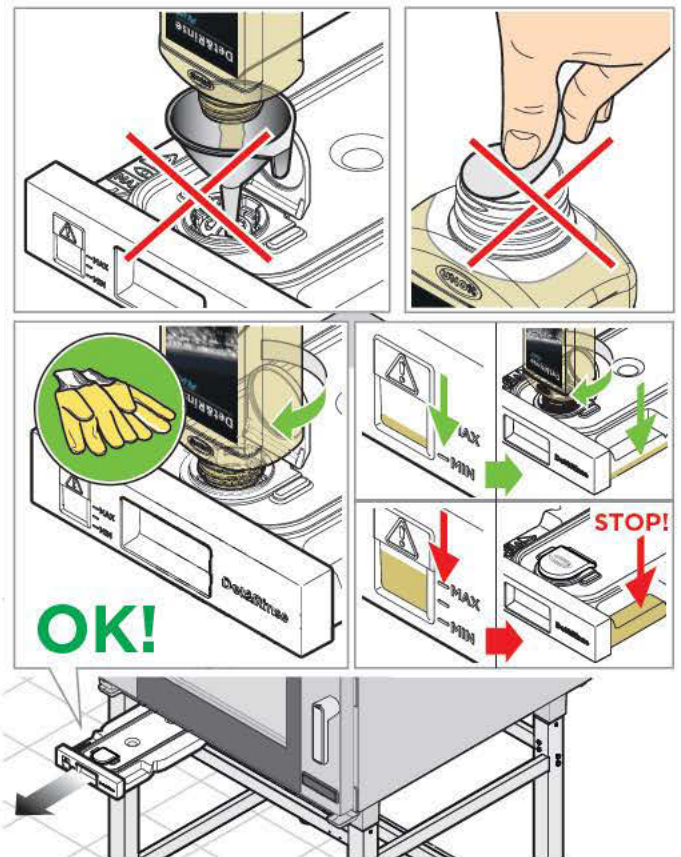
- **Draag handschoenen om rechtstreeks contact met het reinigingsmiddel te vermijden.**
- Verwijder de tank onder de oven tot u een "klik" hoort.
- Open het deksel van de tank.
- Open de dop van de fles met 1 liter UNOX-reinigingsmiddel zonder de beschermingsfolie te verwijderen/te doorboren.
- Draai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

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

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

⚠ **Raak het reinigingsmiddel nooit met blote handen aan.**

33 ► Start na het vullen het programma **PUMP LOADING (INVOEREN REINIGINGSMIDDEL)**; dit programma duurt ongeveer 25 seconden en zorgt ervoor dat het reinigingsmiddel uit het reservoir wordt gepompt en de lucht uit de leiding wordt verwijderd. Na het vulprogramma is het **VERPLICHT** om het even welke reiniging te starten (bv. **QUICK**).



33



34

37

Instellingen menu



Taal	39
Datum en uur (date and time)	39
Meeteenheden	39
Netwerk	40
Kostprijs voedingsproducten	40
USB	41
Unox.Care	42
Opties	43

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

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

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

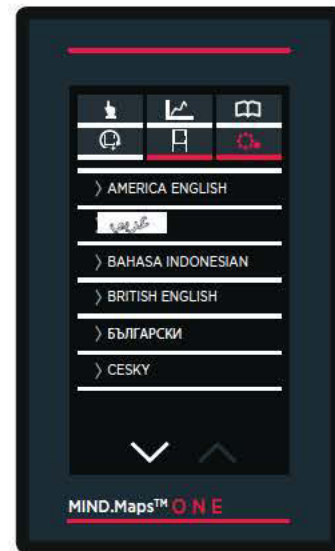
► Voor meer details, zie p. 40



TAAL

36 ► 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.

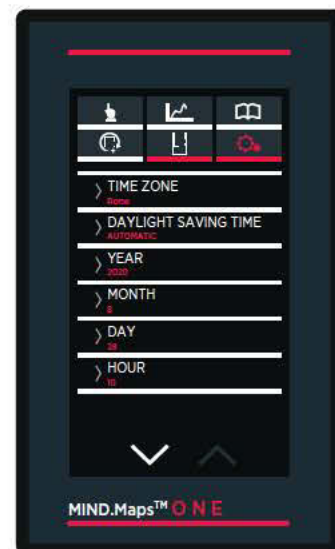


36

DATUM EN UUR (DATE AND TIME)

37 ► 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.



37

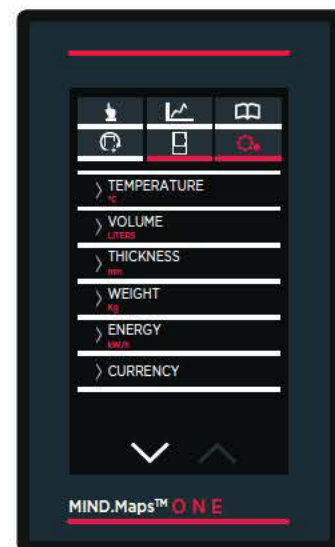
MEETEENHEDEN

38 ► 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).



38

NETWERK

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

Verbindingstest

Verbindingstest voor beide verbindingstypes

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

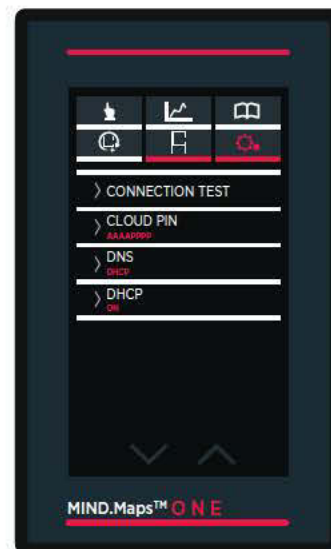
Password Wi Fi: raak dit veld aan om het wifiwachtwoord in te voeren

Cloud PIN

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

DHCP

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

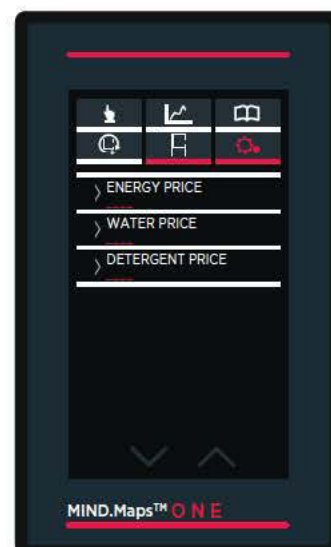


39

KOSTPRIJS VOEDINGSPRODUCTEN

40 ►

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



40

USB

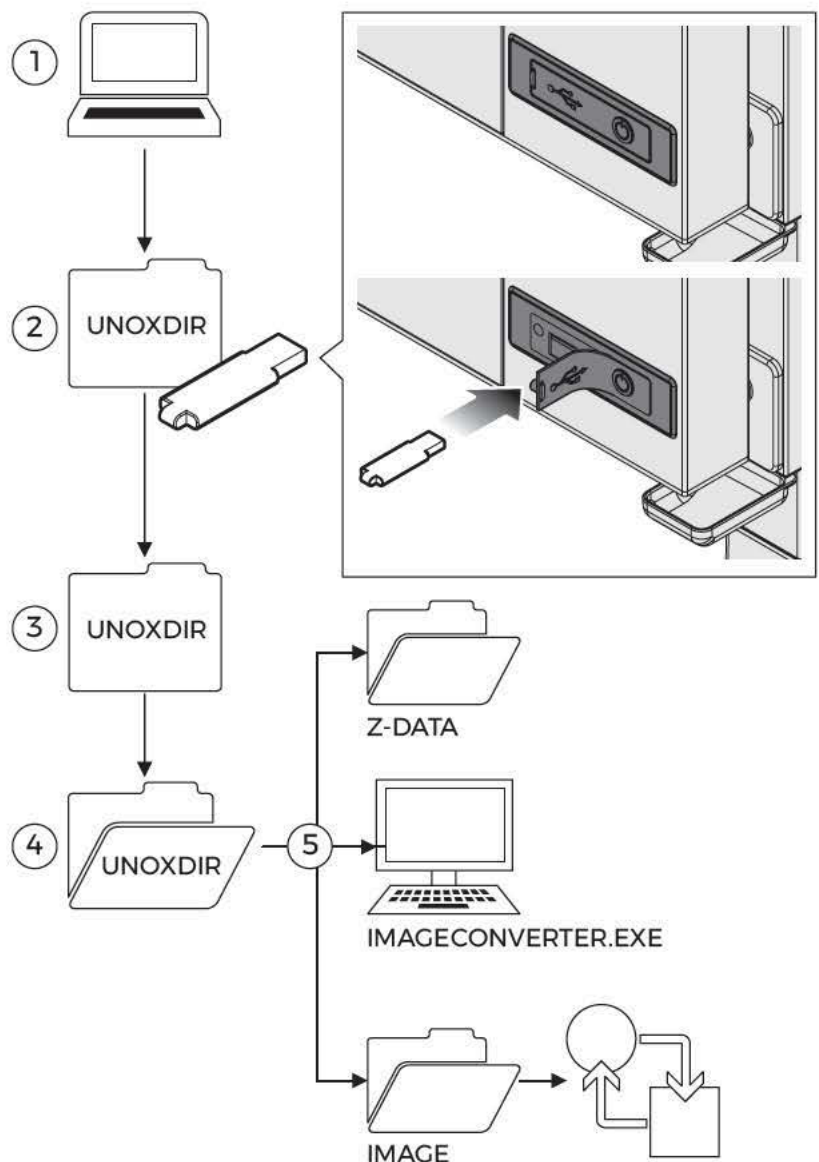
41 ► In dit gedeelte kunt u materiaal van uw eigen flashdrive (geformatteerd FT32 en met een capaciteit van 4 tot 16 GB) importeren of exporteren. De USB-poort bevindt zich onder het LCD-paneel en kan gebruikt worden om materiaal van uw eigen flashdrive (geformatteerd FT32 en met een capaciteit van 4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

- EXPORTPROGRAMMA'S | EXPORT PROGRAMS ► exporteert recepten van de oven naar een flashdrive;
- PROGRAMMA'S IMPORTEREN | IMPORT PROGRAMS ► importeert recepten van een flashdrive naar de oven;
- AFBEELDING IMPORTEREN | IMPORT PICTURE ► importeert afbeeldingen van de flashdrive naar de oven, bijvoorbeeld een foto van een succesvol gerecht dat u bereid heeft.
De beelden moeten geconverteerd worden voor u ze kunt gebruiken, zie ► 42
- EXPORTEREN HACCP OP FLASHDRIVE | EXPORT HACCP TO USB ► exporteert de HACCP-gegevens van de oven naar een flashdrive.



41

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



① Restvolume

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

② Tijdelijke hardheid van het water

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

Kan gemeten worden met de oranje testkit

③ Activering teller

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

UNOX.PURE-RO

① Restvolume

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

② Totale hardheid van het water

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

Kan gemeten worden met de groene testkit

③ Activering teller

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

④ Reset teller

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



OPTIES

44

Voedingsproducten

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

Vergrendelen gebruikersprogramma's

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

Blokkering handmatig koken

Blokkeert de mogelijkheid om handmatig te koken (SET).

Blokkering programmaweergave

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

Seconden met slides tijdens het koken

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

Time-out schermvergrendeling

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

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

SAFE.Lock

Hiermee kunt u instellen na hoeveel seconden inactiviteit het bedieningspaneel automatisch vergrendeld moet worden. Om deze te ontgrendelen, moet u de numerieke code invoeren die met het menu SAFE.Lock PIN moet worden ingesteld.

SAFE.Lock PIN

Hiermee kunt u een numerieke code invoeren om het bedieningspaneel te ontgrendelen.



44



45

Alarmer en waarschuwingen | Oveninterface voor de gebruiker

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

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

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

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

Onderhoud

Veiligheidsinstructies voor het onderhoud	46
De apparatuur reinigen	47
Periodes van inactiviteit	48
Afdanking aan het einde van de levensduur	48
Certificaties	49

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD



Alle gewone onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd:

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

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



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

Gebruik voor het reinigen van onderdelen of accessoires GEEN:

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



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

DE APPARATUUR REINIGEN

Externe oppervlakken in staal, pakking van de kookkamer, sensor

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

Binnenkant van de kookkamer

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

Reinig de kookkamer met behulp van het reinigingsprogramma.

- 📖 Voor meer details, zie ► p. 35

Als de terminal afgesloten is, mag u IN GEEN



GEVAL de reinigingsprogramma's gebruiken of de kamer schoonmaken met grote hoeveelheden water, om het risico op wateroverlast te vermijden.

Kunststof oppervlakken en bedieningspaneel

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

Intern en extern glaspaneel van de deur

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



46

PERIODES VAN INACTIVITEIT

Neem de volgende voorzorgsmaatregelen in acht tijdens periodes van inactiviteit:

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

Bij het eerste hergebruik:

- reinig de apparatuur en de accessoires zorgvuldig (zie pagina 47);
- koppel het apparaat opnieuw aan de elektriciteits-, water- en gastoevoer (ALLEEN VOOR GASOVENS);
- test de apparatuur voordat u ze opnieuw gebruikt;
- start de apparatuur gedurende ten minste 50 minuten opnieuw op zonder dat er voedsel in zit.

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

AFDANKING AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

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



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

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

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

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

Informatie met betrekking tot de afdanking in Italië

In Italië moet AEEA-apparatuur worden bezorgd:

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

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

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

CERTIFICATIES

EU-conformiteitsverklaring voor elektrische en gasapparatuur

Fabrikant: UNOX S.p.A.

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

Verklaart op eigen verantwoordelijkheid dat het product

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Voor elektrische ovens:

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014 + A13:2017

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

EN62233: 2008

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

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

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

Assistentie

Naverkoopondersteuning 50

NAVERKOOPONDERSTEUNING

In geval van een defect moet de apparatuur worden losgekoppeld van de stroomvoorziening en moeten de in de tabel ► **B | Probleemoplossing** op pag. **51 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;
- **47** ► 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:

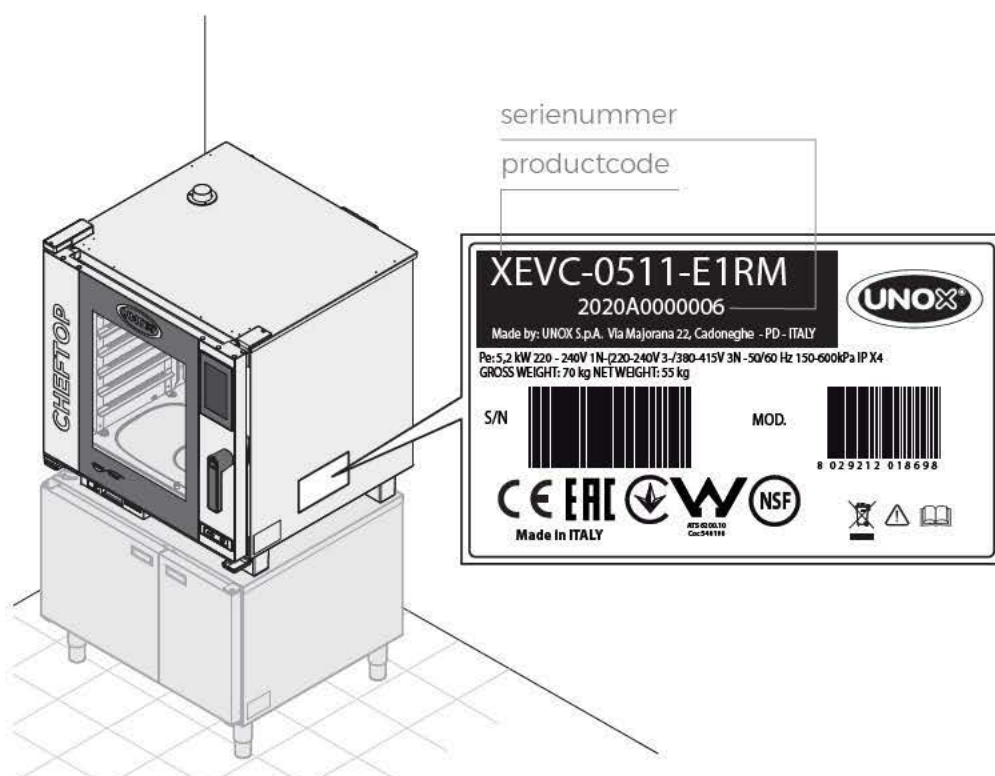
UNOX S.p.A.

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



B | 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.
Er wordt geen stoom geproduceerd in de kookkamer.	■ Watertoevoer gesloten. ■ De aansluiting op het waterleidingnet of op de tank is verkeerd uitgevoerd. ■ Geen water in de tank (in geval van watertoevoer uit de tank). ■ Watertoevoerfilter geblokkeerd door onzuiverheden.	■ Open de watertoevoer. ■ Controleer de aansluiting op het waterleidingnet of op de tank. ■ Vul de tank met water. ■ Maak het filter schoon.	Neem contact op met de klantendienst.
De oven start niet nadat de deur is ingesteld en nadat de toets START / STOP is ingedrukt.	■ De deur is verkeerd geopend of gesloten.	■ Controleer de sluiting van de deur.	Neem contact op met de klantendienst.
Er ontsnapt water uit de pakking terwijl de deur gesloten is.	■ Vuile pakking. ■ Beschadigde pakking. ■ Los handgreepmechanisme.	■ Reinig de pakking met een vochtige doek. ■ Neem contact op met een gespecialiseerde technicus voor de reparatie.	Neem contact op met de klantendienst.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a

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

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.

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

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

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

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA

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

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.

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

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH

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

IE - IRELAND
UNOX IRELAND

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

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA

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

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH

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

PL - POLSKA
Unox Polska Sp. z o.o.

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

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

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

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.

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

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

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

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ**
UNOX РОССИЯ

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

**SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES**
UNOX SCANDINAVIA AB

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

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL

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

AMERICA

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

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

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA

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

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA

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

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.

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

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

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA

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

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES

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

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC

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

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.

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

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

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

**TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU**
UNOX TAIWAN

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

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

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

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

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

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

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

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

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA

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

unox.com



L12495B0

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.