

UNOX
CASA

UTILISATION ET ENTRETIEN

# MODEL 1
# MODEL 1S

**Cher Client,**

UNOX Model 1 et Model 1S sont deux fours professionnels capables de cuisiner de manière rapide et fiable.

Conçus pour attirer l'attention, ils sont parfaits pour ceux qui aspirent au meilleur dans tous les domaines, et notamment en cuisine.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour une utilisation correcte et au maximum de leurs performances.
Si certains passages ne sont pas clairs, UNOX reste à votre disposition pour toute information.



# Sécurité




Explication des pictogrammes **5**

Informations de sécurité **5**


## Avertissements et conseils pour utiliser votre appareil en toute sécurité.

# EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

 Lisez le manuel d'instructions

 Danger, substances dangereuses.

 Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.

 Conseils et informations utiles

 Risque d'incendie !

 Renvoi à un autre chapitre

 Danger d'électrochoc !

 Symbole de mise à la terre

 Risque de brûlures

 Symbole d'équipotentiel

# INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

##  AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Le non-respect des règles de sécurité ou une utilisation ou un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel annulera la garantie * et dégagera le Fabricant de toute responsabilité.
-  NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTERNES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont apparemment éteints (c'est-à-dire de couleur sombre). Les surfaces internes du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir.
- D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures : il s'agit des ouvertures de ventilation du four et des surfaces proches de ces ouvertures, de la porte du four et de la vitre de la porte du four.
- Les enfants de moins de 14 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissances à condition qu'elles soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et à connaissance des dangers inhérents.
- Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et NE PAS par des enfants, notamment sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments à l'intérieur d'une cuisine et par des utilisateurs adultes : toute autre utilisation non conforme à celle prévue est par conséquent considérée dangereuse.

- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, et entraîner l'annulation de la garantie.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.
- L'appareil présente une émission sonore inférieure à 70 dB.
- Le calibrage du système de mesure de l'humidité doit être effectué lors de la première installation (contactez le Service Unox) et lorsque le four le nécessitera.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, ils pourraient rayer la surface, avec le risque de briser le verre
- Pour le nettoyage de l'appareil, ne pas utiliser de nettoyeurs vapeur.
- Si le four est utilisé à bord de bateaux, il peut être installé uniquement dans des pièces parfois exposées à l'environnement marin.
- Le four doit toujours être fixé au mur pour éviter tout risque de basculement. Si installé sur des bateaux, sa base doit être fixée de manière permanente.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour se réchauffer ou chauffer la pièce.
- Porter des vêtements appropriés : ne jamais porter de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les feux de graisse : étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs à poudre ou à mousse.
- Utiliser uniquement des maniques sèches : les maniques humides ou mouillées placées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas toucher les résistances chaudes avec la manique. Ne pas utiliser de serviettes ou de linges encombrants.
- Ne pas chauffer les aliments dans des récipients fermés : l'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
- Veiller à ce que les ouvertures de ventilation du four ne soient pas obstruées.
- Positionnement des grilles du four : placer les grilles du four dans la position souhaitée lorsque le four est froid. Si nécessaire, déplacer une grille lorsque le four est chaud, ne pas toucher les résistances chaudes du four avec la manique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur, par son servi ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.



## DANGER DE BRÛLURES ET DE LÉSIONS !

- Pendant la cuisson et quelque temps après l'extinction, certaines parties INTERNES de l'appareil atteignent des températures très élevées (supérieures à 60°C / 140°F) ; par conséquent, veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- L'appareil devient chaud pendant son utilisation. Ne touchez pas les résistances à l'intérieur du four pour éviter les brûlures.
- Les parties du four accessibles pendant l'utilisation peuvent devenir chaudes. Gardez les enfants loin du four.
- Pendant la cuisson et quelque temps après l'extinction, certaines parties EXTERNES de l'appareil atteignent des températures très élevées (supérieures à 60°C / 140°F) ; touchez uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil.

- Pour déplacer et extraire des récipients, des accessoires et tout autre objet à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question, et faites très attention.
- Les fours doivent être éteints avant de retirer toute protection ; après le nettoyage, les protections retirées doivent être remontées dans leur position d'origine.
- La cuisson a lieu seulement avec la porte fermée, pour des raisons de sécurité. Si la porte est ouverte, le four s'arrête temporairement et signale l'ouverture de porte en affichant un message. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte.
- Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, il est DÉCONSEILLÉ d'ouvrir la porte durant la cuisson. S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
- Faîtes extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.
- Retirez la sonde au cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde spécifique à l'intérieur de la chambre du four. Avant de retirer les plaques de cuisson, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction. Manipulez avec attention la sonde car elle est très pointue et atteint des températures élevées après l'utilisation.
- IL EST ABSOLUMENT INTERDIT de poser tout type de plaque, récipient chaud/froid ou tout autre type d'objet sur le four, même s'il est éteint. NE PAS approcher l'appareil d'objets combustibles ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc...).
- Un espace libre d'au moins 2 m est nécessaire autour du four.
- Dans les premières utilisations, l'appareil, pour l'évaporation de certaines huiles de traitement, produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement ultérieurs.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients scellés car ils pourraient exploser.
- Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou de produits de cuisine qui deviennent liquides en les chauffant à des niveaux plus élevés que ceux qui peuvent être facilement observés (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- Le réchauffement des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- Avant la consommation, le contenu des biberons et des homogénéisés en pots doit être mélangé ou agité et la température doit être contrôlée pour éviter les brûlures.
- Utilisez seulement des ustensiles et des récipients appropriés pour les températures élevées.
- Ne pas retirer ou toucher le carter de protection des ventilateurs, les ventilateurs et les résistances durant le fonctionnement et jusqu'à leur refroidissement complet.
- Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lisez attentivement la fiche de sécurité du produit.
- Pendant le lavage, n'ouvrez pas la porte du four considérant le risque de lésions aux yeux, muqueuses et peau que pourrait causer le contact avec les détergents chimiques utilisés, qui sont vaporisés par la roue à ailettes dans la chambre de cuisson et déplacés par de forts courants d'air.
- En cas d'entretien au circuit hydrique du four, il est obligatoire d'utiliser les EPI spécifiques pour détergent (référez-vous à la fiche de sécurité du produit), en particulier des gants et des lunettes car des résidus de détergent sous pression pourraient être présents dans le circuit.
- Le circuit hydrique du four, qui commence avec le raccord 3/4" (avec clapet de non-retour incorporé) et comprend tous les tuyaux et accessoires en aval de celui-ci, ne doit pour aucune raison être manipulé car cela pourrait provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.

- Si le verre de l'appareil est fêlé ou endommagé, demandez son remplacement immédiat en contactant un Centre d'Assistance Autorisé. Ne pas utiliser le four : risque d'explosion du verre.
- Il est recommandé d'utiliser la sonde de température fournie avec le four.

## DANGER D'ÉLECTROCHOC !

- Ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole. Leur ouverture est réservée au personnel qualifié et autorisé UNOX. Le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie* et expose au risque de dommages et lésions mêmes mortelles.
- Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :
  - après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et après avoir attendu les temps de décharge des composants capacitifs (environ quelques minutes) ;
  - après avoir attendu que toutes les parties de l'appareil soient complètement refroidies ;
  - en parfaite forme psycho-physique, après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants en caoutchouc résistants à la chaleur, protection pour les yeux, masque anti-poussière (en option), etc...).

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION DE HYPER.SMOKER (FUMOIR)

- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour le fumage des aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson des fours UNOX : toute autre utilisation non conforme à celle prévue est par conséquent considérée dangereuse.
- Ne pas permettre l'utilisation d'Hyper.Smoker aux enfants, aux personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant peu d'expérience et/ou de connaissances.
- Ne pas utiliser d'aliments contenant des substances inflammables (par exemple, des aliments contenant de l'alcool).
- Utilisez Hyper.Smoker seulement à l'intérieur des fours Unox.
- Utilisez Hyper.Smoker seulement avec un système d'aspiration en marche (ex. hotte).
- Ne pas trop remplir Hyper.Smoker : si le couvercle n'est pas correctement fermé, le bois dans le réservoir pourrait s'enflammer, endommager l'appareil et provoquer des blessures corporelles même très graves !
- Pour le chargement, utilisez seulement des copeaux de bois dur (par exemple chêne, châtaignier, noyer, peuplier, acacia, bouleau, hêtre), de la sciure de bois, des copeaux, des granulés. Assurez-vous que le bois utilisé ne soit pas traité chimiquement (ex. résidus de vernis, agents d'imprégnation, peintures, etc...), ne contienne pas d'huiles ou de résines, ne soit pas moisi.
- À la fin du processus de fumage, ouvrez la porte avec précaution et lentement en attendant que la chambre de cuisson libère toute la fumée produite.
- Faites toujours attention et utilisez des équipements thermiques de protection pour retirer Hyper.Smoker de la résistance chauffante présente dans la chambre de cuisson : il reste chaud pendant plusieurs minutes après l'arrêt.
- Nettoyez l'Hyper.Smoker après chaque utilisation pour des raisons d'hygiène et de sécurité - il est possible que des résidus de bois solides/liquides s'enflamment ou dégagent des odeurs désagréables lors du prochain fumage : videz les résidus de bois dans un bidon ignifuge avec couvercle en évitant qu'ils entrent en contact avec des matières inflammables.
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement.
- Lorsque Hyper.Smoker est activé, le préchauffage du four peut prendre plus de temps pour permettre à Hyper.Smoker d'atteindre la température de production de fumée (max 20 minutes).



# Utilisation

## NOTIONS GÉNÉRALES



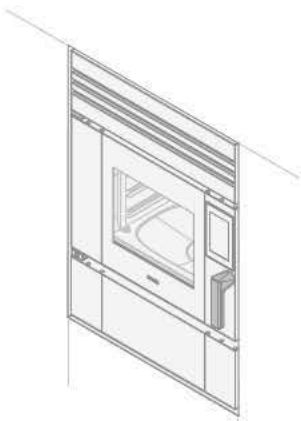

Suggestions et avertissements **11**

Utilisation sonde à cœur **18**

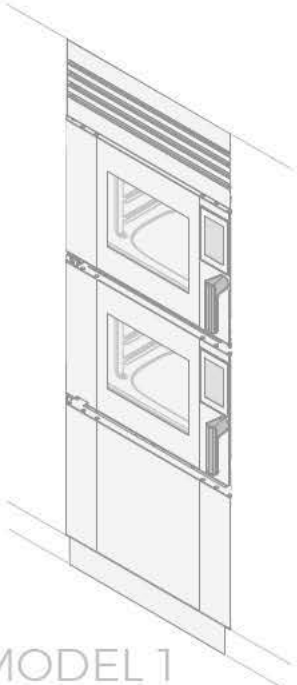
Panneau de commandes LCD | Page d'ACCUEIL **13**

Comment programmer un valeur **14**


Un voyage pour découvrir tout le potentiel de votre appareil, pour l'utiliser toujours au maximum de ses performances.



MODEL 1S



MODEL 1

# SUGGESTIONS ET AVERTISSEMENTS

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le chapitre « Normes de Sécurité ».
- En cas de cuissons de grandes quantités d'aliments gras, disposez une plaque vide et non trouée sur le support des grilles le plus bas du four. Comme alternative, il est possible d'utiliser un conteneur aux dimensions appropriées.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir le chap. « **Nettoyage et assistance** » à la page **62**) ; laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Dès l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement et le frein intégré du ventilateur se met en marche (le ventilateur continue à tourner pendant quelques instants).
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour réduire les consommations d'énergie.
- Pour sortir de la modalité stand-by, il suffit de toucher la touche START/STOP.
- Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre 5°C et +35°C (41°F et 95°F).
- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible (voir le chap. **Nettoyage et assistance** à la page **62**).
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet, veillez à ne pas toucher les parties externes et internes du four (des températures supérieures à 60°C | 140°F pourraient être atteintes).
- Pour éviter l'ébullition, n'utilisez pas de conteneurs remplis avec des liquides ou aliments qui se liquéfient à la chaleur, dans des quantités majeures à celles qui peuvent être facilement maîtrisées.



Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm | 63 in. Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur de 160 cm | 63 in.**

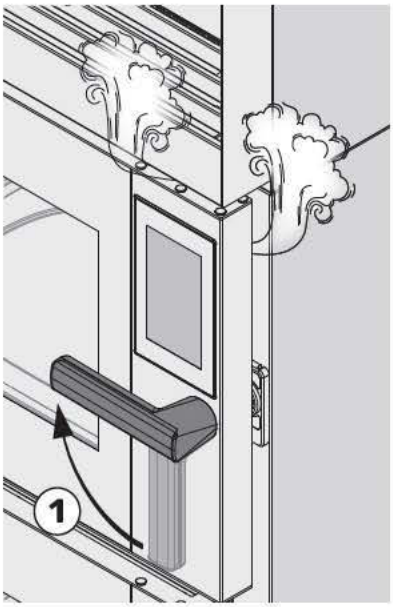
- Il est conseillé de toujours préchauffer le four pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- En revanche, si vous souhaitez utiliser un préchauffage manuel, il est conseillé de le programmer à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30°C | 86 °F.
- Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, **il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson**. S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques. Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool ou vin).
- Pour la navigation et le réglage des paramètres, n'utilisez que les doigts, secs et propres en évitant l'utilisation d'ustensiles tels que fourchettes, spatules, etc.
- Ne pas charger le four au-delà du maximum autorisé (max. 20+20 kg | 44 + 44 lbs).
- La pression minimum d'arrivée de l'eau doit être de 144790 Pa (1,5 Bar ou 21 psi).
- La pression maximum de fonctionnement doit être de 599844 Pa (6 Bar ou 87 psi).

## COUPURE DE COURANT

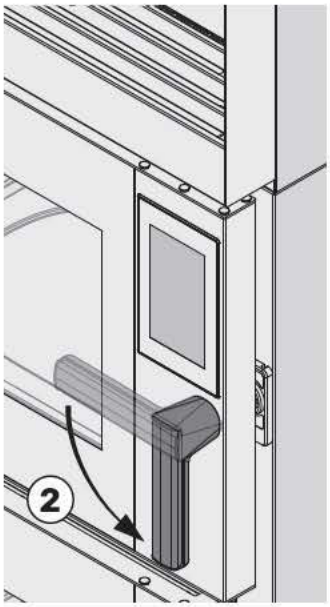
En cas de coupure de courant ou d'extinction de la machine, dès le redémarrage, l'appareil reprendra le programme en cours. La durée de cuisson pourrait être prolongée de 2 minutes au maximum.

# OUVERTURE DE LA PORTE

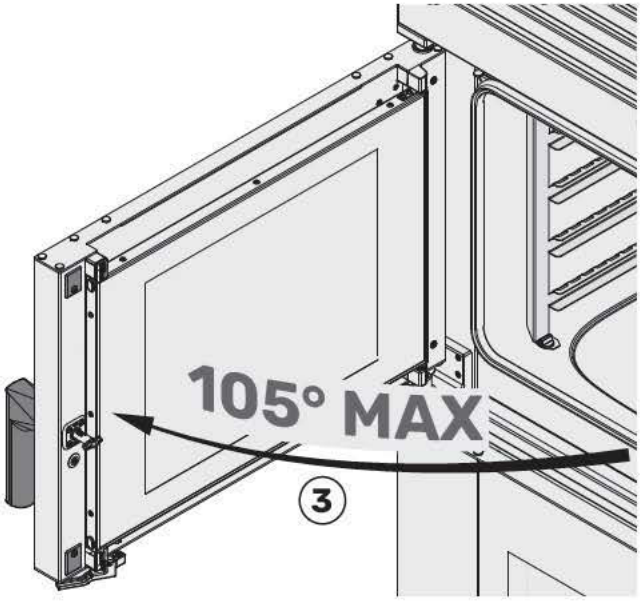
Pour éviter de blesser l'utilisateur avec de l'air et de la vapeur à haute température, la colonne UNOX Model 1 - Model 1S est équipée d'une ouverture de sécurité à deux niveaux.




(1) Tournez la poignée de 90 ° : la porte s'ouvre légèrement pour faire sortir progressivement les vapeurs de cuisson de la chambre du four.



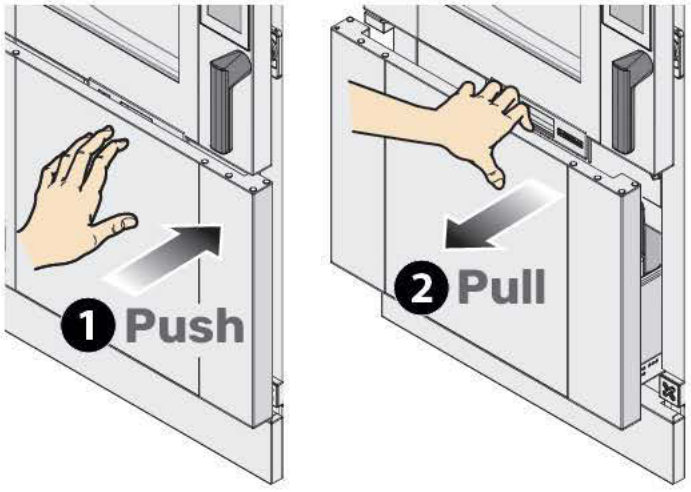

(2) Repositionnez la poignée dans la position de départ verticale.



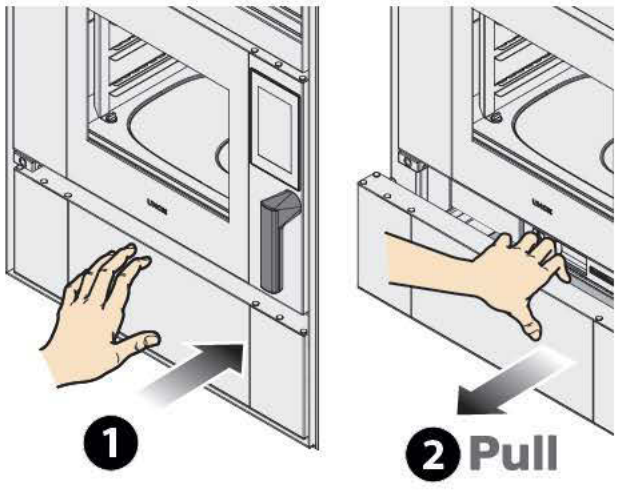

(3) En maintenant la poignée en position de départ verticale, ouvrez complètement la porte (maximum 105 °).

# OUVERTURE ET FERMETURE DU TIROIR

Pour ouvrir le tiroir, exercez une légère pression dessus avec votre main ; une fois relâché, il s'ouvrira légèrement et il sera possible de compléter l'ouverture en le tirant vers vous (push pull). La fermeture s'effectue manuellement, en le poussant à l'intérieur du compartiment ; le système Soft Close accompagne le mouvement en douceur, évitant une fermeture trop brutale.

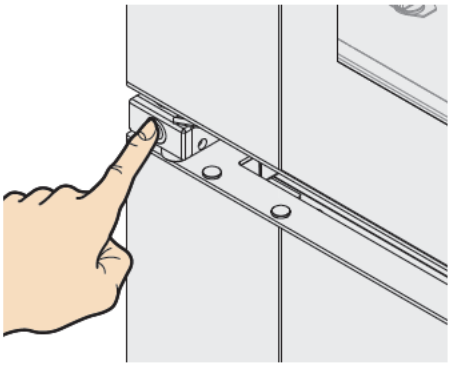



UNOX CASA MODEL 1




UNOX CASA MODEL 1S

# ALLUMAGE DU FOUR



L'appareil s'allume en pressant la touche ON.
Après la pression :

- le logo UNOX s'affiche
- l'intérieur du four s'allume.

Le four se met en veille après 15 minutes de non-utilisation et après avoir refroidi ses composants. Lorsque le four est en veille, l'afficheur et l'éclairage du four s'éteignent. Dans le cas de la colonne à deux fours (Model 1), l'ensemble de la colonne se met en veille seulement lorsque les deux fours ont été suffisamment refroidis et n'ont pas été utilisés pendant le temps prévu. En entrant dans le menu utilisateur (page **56**), il est possible de personnaliser le temps de veille d'un minimum de 10 minutes à un maximum de 24 heures.

# PANNEAU DE COMMANDES LCD | Page d'ACCUEIL

Les fonctions « FAVORITES » (Préférés) permettent d'accéder à une liste de recettes sélectionnées comme « préférées »

Revient en arrière à la page précédente

**Cuisson automatique**
Ce menu propose des recettes prédéfinies par UNOX : la certitude d'un résultat toujours parfait.
▶ page **22**

**Cuisson manuelle**
Permet d'effectuer une cuisson où l'utilisateur doit régler manuellement les paramètres lors de chaque cuisson
▶ page **30**

Permet de démarrer un rinçage de la chambre.
▶ page **52**

Réglage des paramètres utilisateur (date/heure, unité de mesure, etc..) ▶ page **56**

Diminue les valeurs




Revenir à la page principale (HOME)

État de la connexion Wi-Fi
activée
NON activée

Permet de cuisiner simultanément des produits qui exigent des temps de cuisson différents dans les mêmes conditions climatiques (température, humidité, etc...)
▶ page **26**

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec le « menu set ».
▶ page **50**

Permet d'accéder à la liste des lavages et de démarrer celui le mieux adapté à vos besoins.
▶ page **52**

Heure et date (année-mois-jour)

Augmente les valeurs

La touche START / STOP démarre ou arrête un cycle de cuisson ou de lavage.

# COMMENT PROGRAMMER UN VALEUR







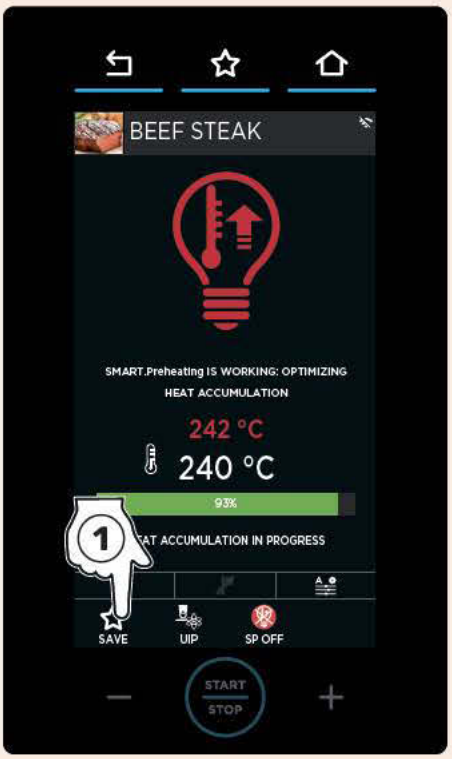
## EN GLISSANT LE CURSEUR

1. Pressez le symbole du paramètre que vous souhaitez régler : ce dernier change de couleur (pour le paramètre « durée », agissez séparément sur heures, minutes et secondes).
2. Touchez la barre horizontale (qui s'allume) et déplacez le curseur jusqu'à sélectionner la valeur souhaitée ; après trois secondes d'inutilisation, le curseur disparaît.

## EN AGISSANT SUR LES TOUCHES

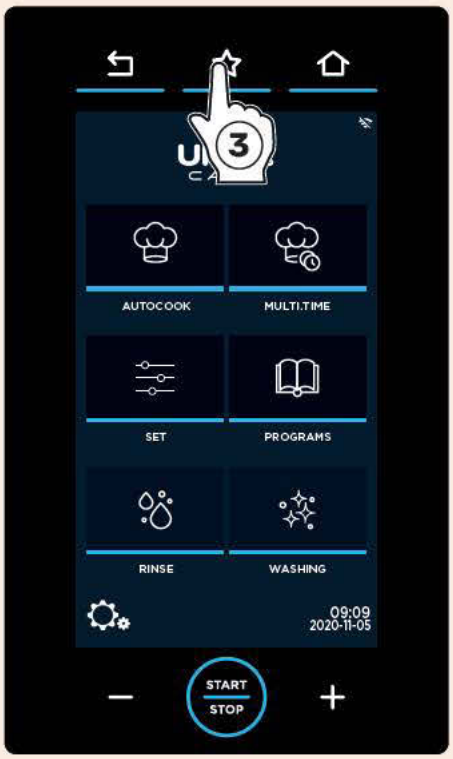
1. Pressez le symbole du paramètre que vous souhaitez régler : ce dernier change de couleur (pour le paramètre « durée », agissez séparément sur heures, minutes et secondes).
2. Utilisez les touches − + pour modifier la valeur.

## A | Fonction spéciale **"FAVORITES" | PRÉFÉRÉES**





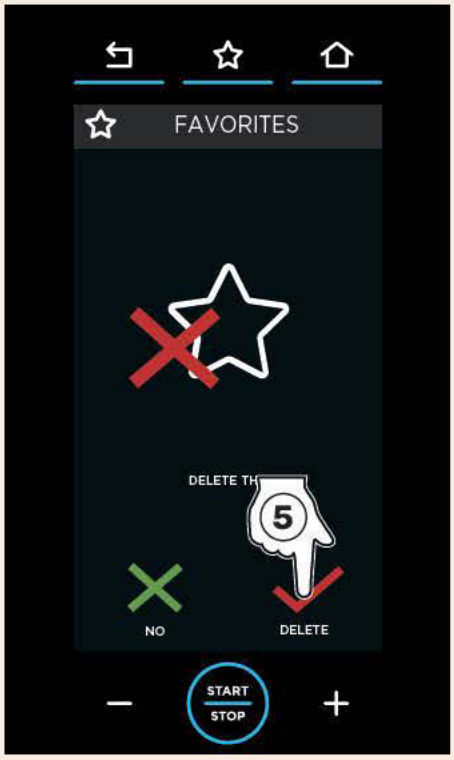





(1) (2) Les recettes les plus utilisées contenues dans les menus : PROGRAMS | MULTI.TIME | AUTOCOOK peuvent être classés comme **« préférées »** depuis la page-écran de préchauffage (classique ou SMART).

(3) En appuyant sur la touche FAVORITES (Préférées), toutes les recettes signalées de cette manière seront visualisées : la fonction résulte particulièrement utile pour trouver plus facilement des recettes fréquemment utilisées.




(4) Pour effacer une recette, depuis la page-écran « FAVORITES », maintenez appuyé son icône pendant au moins trois secondes.

(5) Une page-écran demandant de confirmer l'annulation s'affichera : en choisissant « OUI », la recette est retirée de la liste.

# UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

Durant une cuisson manuelle, les technologies « UIP », si activées comme indiqué sur la figure, permettent au four de monitorer constamment chaque processus de préchauffage et de cuisson.
Grace à ce contrôle continu, le logiciel qui gère le four, si nécessaire, est en mesure d'apporter des modifications aux programmations de l'utilisateur de manière complètement autonome : tout ceci se traduit en un résultat de cuisson toujours parfait.

Les technologies UIP disponibles sont les suivantes :

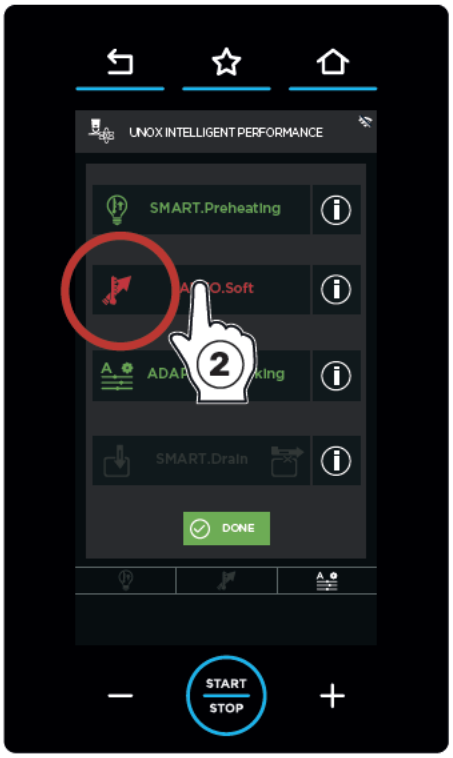
**SMART.Preheating** ▶ si activée, elle régule automatiquement le **temps et la température de préchauffage** pour garantir l'uniformité maximale de cuisson et l'efficacité énergétique.

**AUTO.Soft** ▶ si activée, elle régule automatiquement la **vitesse de la température** pour améliorer l'uniformité de cuisson dans le cas de cuissons très délicates.

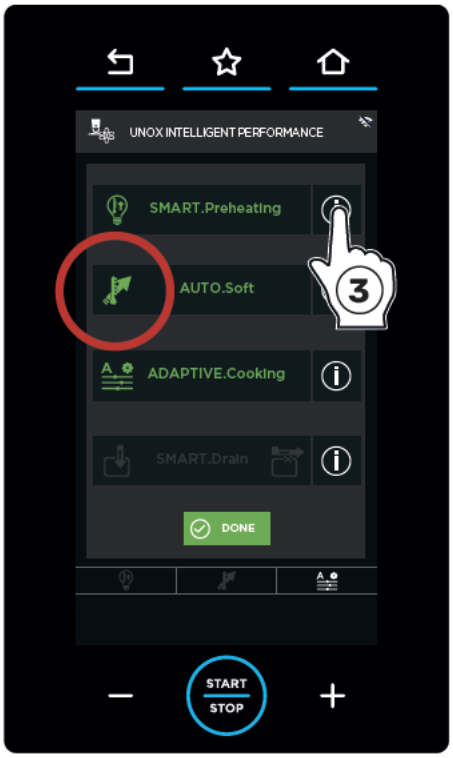
**ADAPTIVE.Cooking** ▶ si activée, elle optimise automatiquement **tous les paramètres du processus de cuisson** en fonction des produits enfournés, du temps d'ouverture de la porte et de ce qui est relevé par les capteurs du four.

Les technologies SMART.Preheating et ADAPTIVE.Cooking sont activées par défaut.




**technologie non activée**
aucune intervention automatique de modification de la part du four




**technologie activée**
si nécessaire, le four intervient de manière autonome dans les cuissons pour les améliorer




La pression de la touche fournit des informations sur la technologie UIP correspondante







Durant une cuisson, l'aspect des icônes situées dans la partie inférieure du four fournissent des informations sur la technologie UIP.



ICÔNE GRISE ▶ la technologie UIP correspondante N'a PAS été activée, elle n'interviendra jamais pour améliorer la cuisson

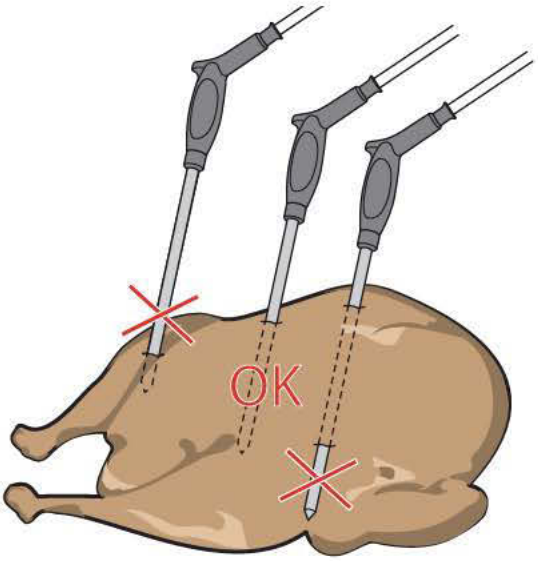
ICÔNE VERTE ▶ la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson

ICÔNE BLANCHE ▶ la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle n'intervient pas sur la cuisson

# UTILISATION SONDE À CŒUR

La sonde, durant la cuisson, relève la température au « cœur » de l'aliment : quand celle-ci atteint la valeur programmée par l'utilisateur, cela signifie que l'aliment est cuit en surface comme à l'intérieur.

La sonde à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à cuire : assurez-vous que la pointe de la sonde arrive jusqu'au « cœur » des aliments, c'est à dire dans la partie la plus interne, sans en ressortir. Si les aliments sont peu épais, insérez la sonde parallèlement au plan d'appui. S'il y a plusieurs aliments, insérez-la dans le morceau le moins épais ; une fois qu'il aura atteint la température souhaitée (et donc à cuisson terminée), retirez le morceau cuit, déplacez la sonde sur le plus petit des aliments restés au four puis redémarrez le cycle de cuisson.

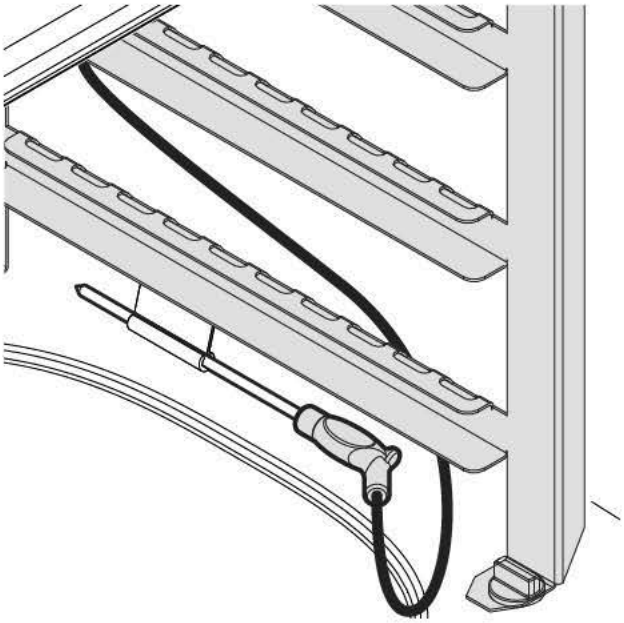





Manipulez la sonde avec soin car celle-ci est très pointue, et la pointe, après l'utilisation, atteint des températures très élevées.

Retirez la sonde du cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde interne spécifique, ne la laissez pas pendre en dehors ou dans la chambre du four !

Avant de retirer les plaques de cuisson, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction.



# PLAQUES DE CUISSON ESSENTIAL FOURNIES

Plaques dédiées à chaque cuisson pour maximiser les résultats.
Il est conseillé de ranger les plaques de cuisson dans les tiroirs appropriés lorsqu'elles ne sont pas utilisées.



**BLACK.FRY GRP816 (seulement pour le mod. MODEL 1)**

Grille anti-adhérente pour des cuissons de frites (h. 40mm | 1.6 in)



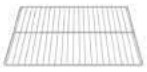
**BLACK.40 TG 900**

Plaque INOX anti-adhérente (h. 40mm | 1.6 in)



**FORO.BLACK TG 890 (seulement pour le mod. MODEL 1)**

Plaque plate en aluminium perforée anti-adhérente pour produits de pâtisserie et boulangerie (h. 15mm | 0.6 in)



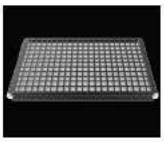
**STEEL.GRID GRP 806**

Grille plate inox (h. 8.5mm | 0.3 in)



**EGGS 8X1 TG 936 (seulement pour le mod. MODEL 1)**

Plaque en aluminium avec traitement anti-adhérent conçu pour cuire jusqu'à 8 œufs en moins de 3 minutes (h. 16mm | 0.6 in)



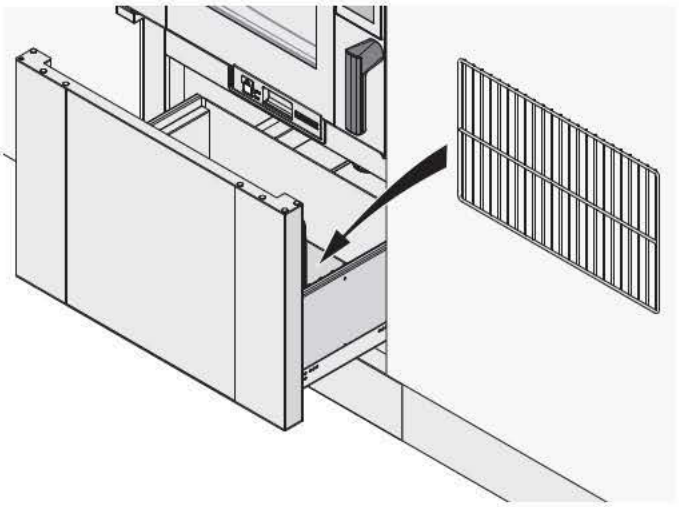
**GRILL TG885**

Plaque en aluminium anti-adhérente pour griller (h. 37mm | 1.5 in)

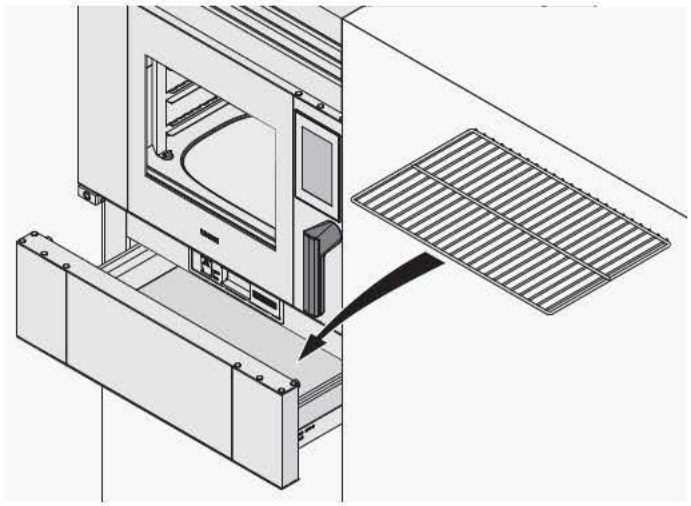


**FAKIRO.GRILL TG870 (seulement pour le mod. MODEL 1)**

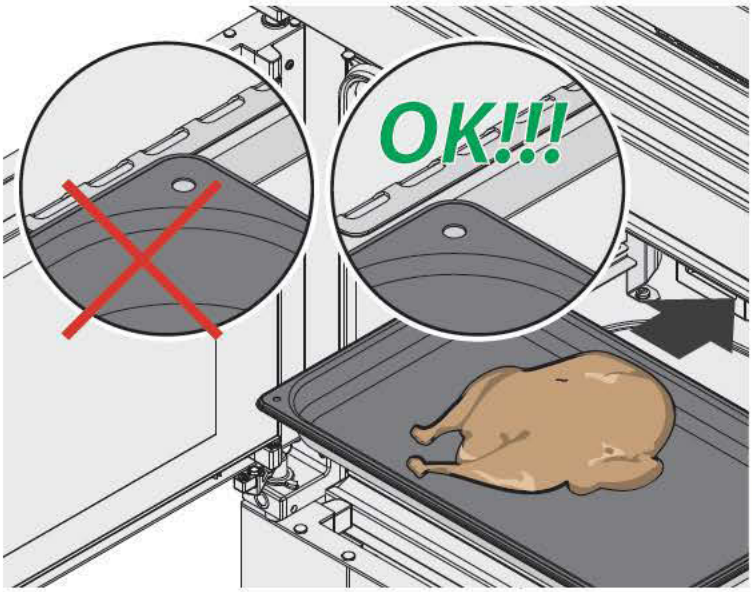
Plaque en aluminium plane-rainurée anti-adhérente pour griller (h. 12 mm | 0.5 in)



UNOX CASA MODEL 1



UNOX CASA MODEL 1S



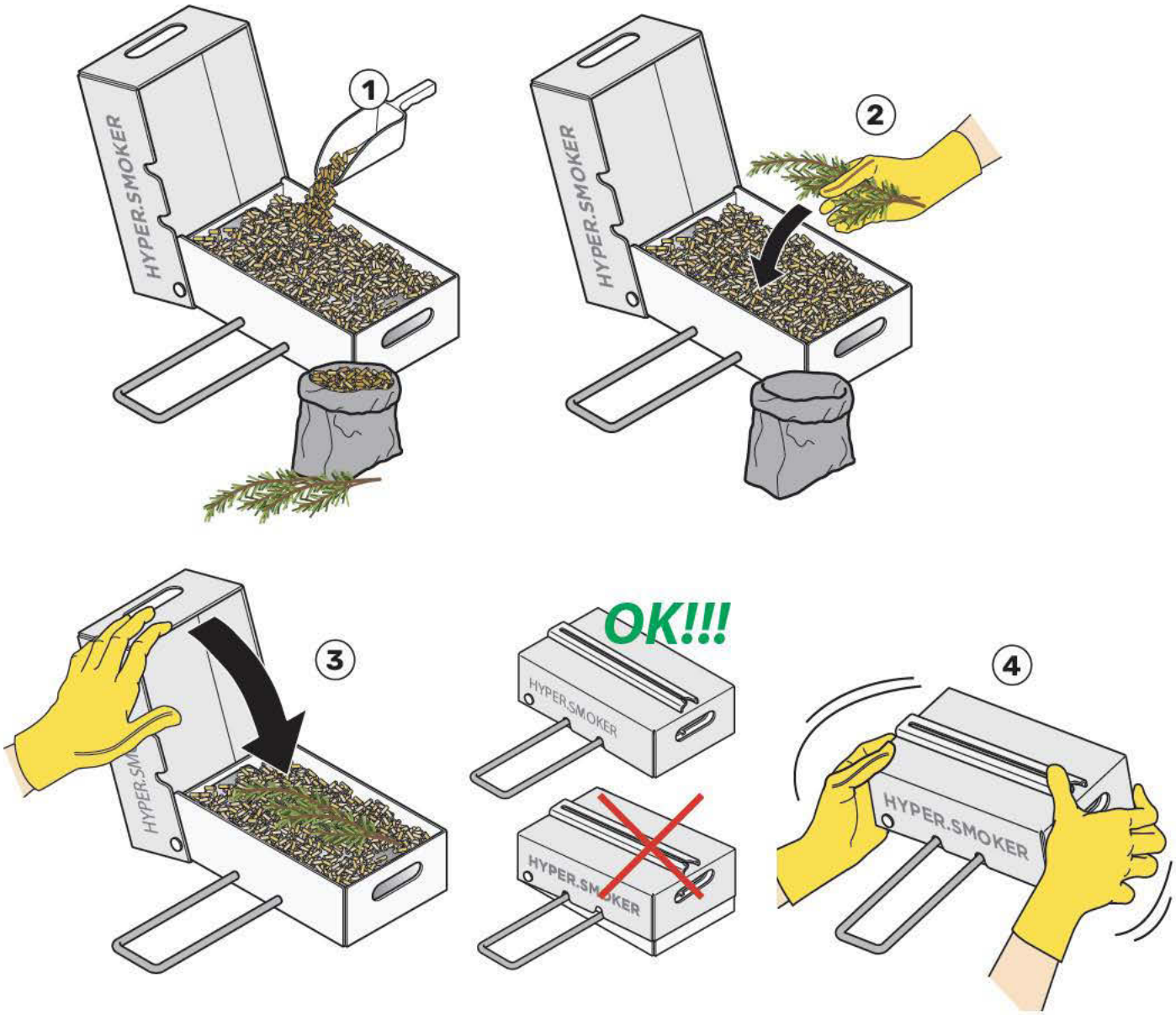

Choisissez la poêle la plus adaptée en fonction du plat à cuisiner ; les aliments doivent être disposés uniformément à l'intérieur, en évitant les superpositions. Les plaques de cuisson doivent être insérées en les faisant coulisser sur les guides latéraux. Dans le cas d'une cuisson impliquant l'utilisation simultanée de plusieurs plaques de cuisson, placez-les uniformément, en utilisant toute la hauteur de la chambre et en respectant les indications de charge de l'appareil (nombre maximum de plaques requis dans une cuisson). Faîtes extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four car elles sont très chaudes ; si présente, retirez la sonde du cœur des aliments avant de les extraire du four.

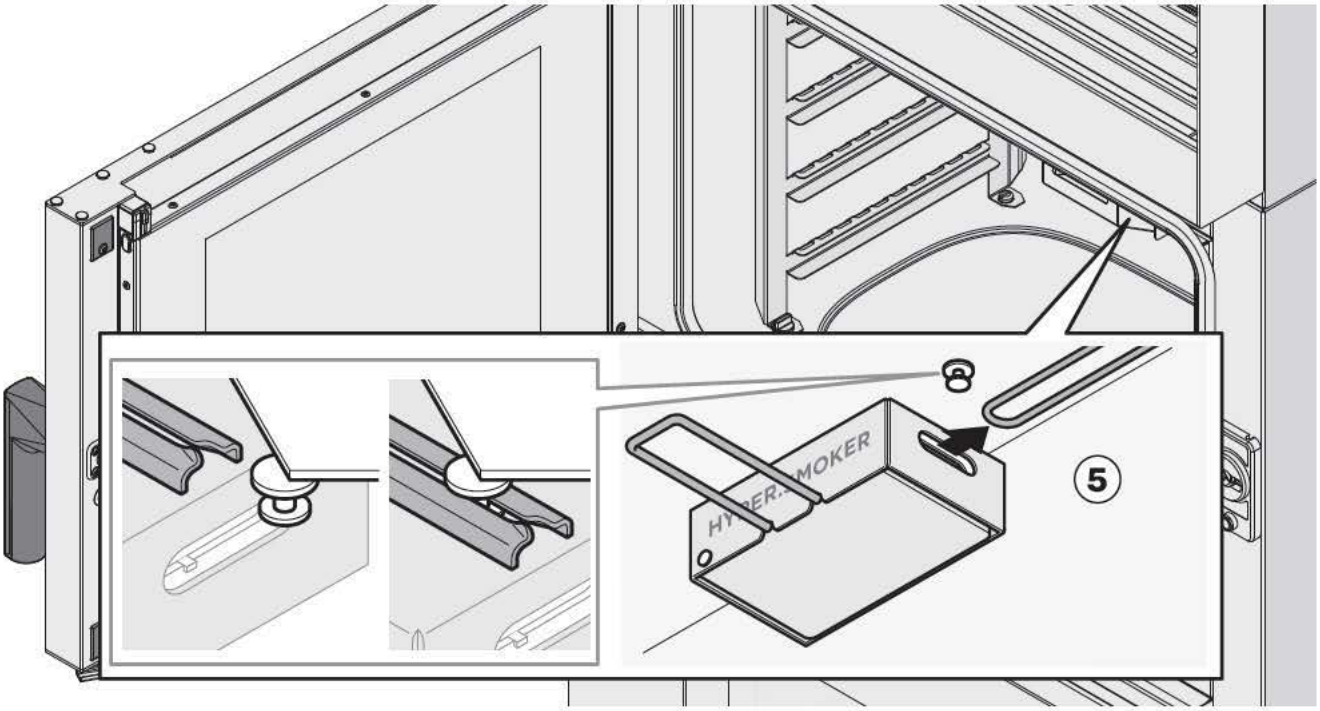
# FUMOIR HYPER.SMOKER

Hyper.Smoker est idéal pour fumer les roastbeefs, brochettes de viande ou de poisson, purée de pommes de terre, magret de canard, saumon, ricotta et bien plus encore. Pour plus d'informations sur le chargement, consultez la page. **38**.

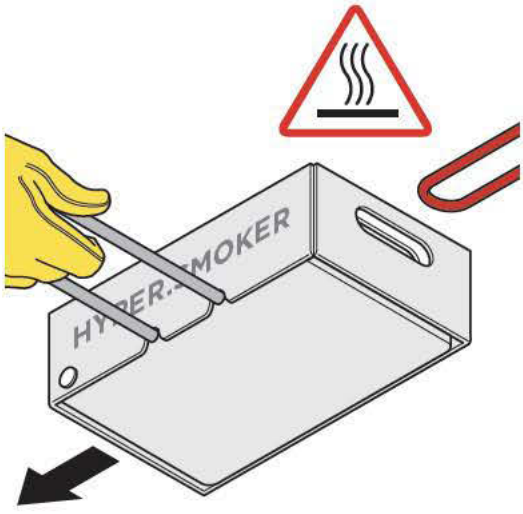
## Chargement de l'Hyper.Smoker

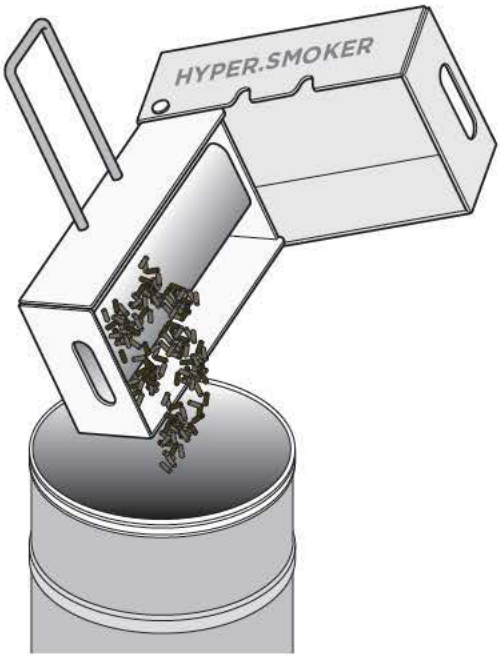
La quantité de bois qui peut être chargée à l'intérieur de l'Hyper.Smoker varie selon le type et la taille du bois (généralement entre 70 et 100 g | 2.5 oz et 3.5 oz).
Hyper.Smoker complètement chargé peut produire de la fumée pendant environ une heure et demie.
Pour des temps de fumage supérieurs à une heure et demie, retirez le bois consommé à l'intérieur du réservoir et remplissez-le avec du nouveau bois non utilisé.
Il est conseillé de mouiller le bois. Pour le fumage à froid, durant la phase spécifique, il est conseillé d'ajouter une plaque remplie de glace dans la chambre de cuisson du four.
Pour apporter au fumage un goût particulier, il est possible d'ajouter au bois choisi des herbes aromatiques (ex. romarin, sauge, laurier, thym, marjolaine). Assurez-vous que les herbes utilisées soient adéquates à la consommation humaine et non traitées chimiquement (ex. avec pesticides).
Pour obtenir le même effet aromatique, utilisez des degrés de fumage plus élevés avec de plus gros morceaux de bois (par ex. des planchettes) par rapport au bois de petite taille (par ex. de la sciure de bois, des granulés, des copeaux).






À la fin de chaque fumage, retirez l'Hyper.Smoker de la chambre du four et videz les résidus de bois dans un bidon ignifuge avec couvercle en évitant qu'ils entrent en contact avec des matières inflammables.





# Utilisation

## AUTOCOOK

Les Cuissons automatiques permettent de toujours obtenir un excellent résultat.
En sélectionnant la catégorie, le type d'aliment et ses caractéristiques, le four programmera tout seul le meilleur processus de cuisson.
Dans cette section, il est en effet possible de visualiser les programmes prédéfinis par UNOX, conçus et testés par des chefs professionnels.

Les programmes disponibles sont :

- GRILLING : cuissons grillées
- COMBI : les cuissons classiques « au four »
- STEAMING : cuisson à vapeur
- BRAISING : cuisson de braisés
- PAN FRYING & FRYING : cuissons à vapeur de légumes, viande, poisson doré et produits panés sur plaques de cuisson Pan Fry
- ROASTING : cuisson de viandes rôties
- BAKING : cuisson de produits de pâtisserie et de pains
- SMOKER : Hyper.Smoker est idéal pour fumer les roastbeefs, brochettes de viande ou de poisson, purée de pommes de terre, magret de canard, saumon, ricotta et bien plus encore. Pour plus d'informations sur le chargement, consultez la page. **20**.
- BREAKFAST & SNACKS : cuisson de produits pour le petit-déjeuner et pour le goûter
- OVERNIGHT : cuissons nocturnes lentes et à basse température
- SOUS VIDE : cuissons sous-vide
- REGEN : régénération d'aliments surgelés

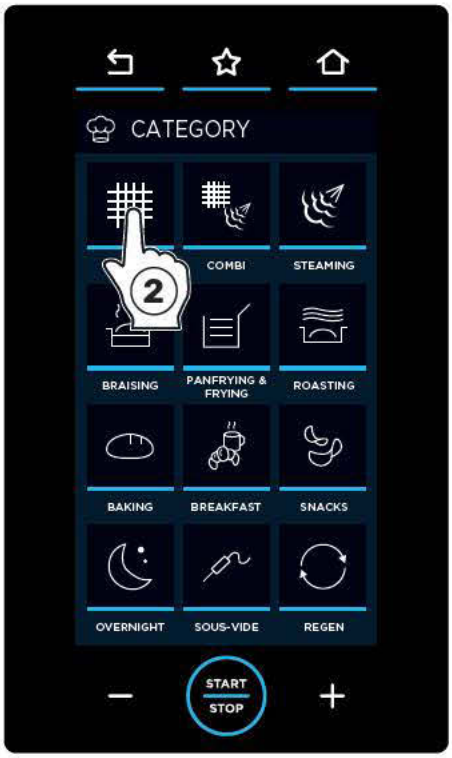
Si vous le souhaitez, il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) en cliquant sur le symbole correspondant ▶ pour plus de détails, consultez la page **16**

### RÉGÉNÉRER UN PLAT

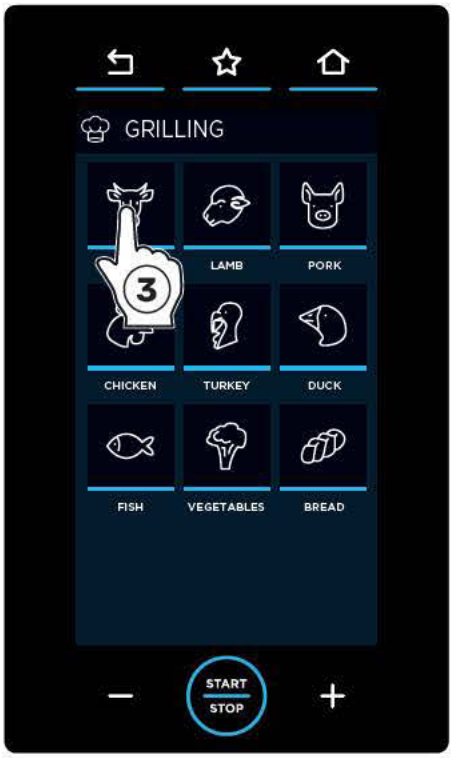
La fonction "régénération" permet de régénérer (c'est-à-dire de chauffer à la température de service - environ 60°C | 140°F) un plat déjà cuit et successivement congelé ou refroidi au réfrigérateur, en conservant toutes ses caractéristiques organoleptiques, esthétiques et qualitatives comme s'il venait d'être cuit.



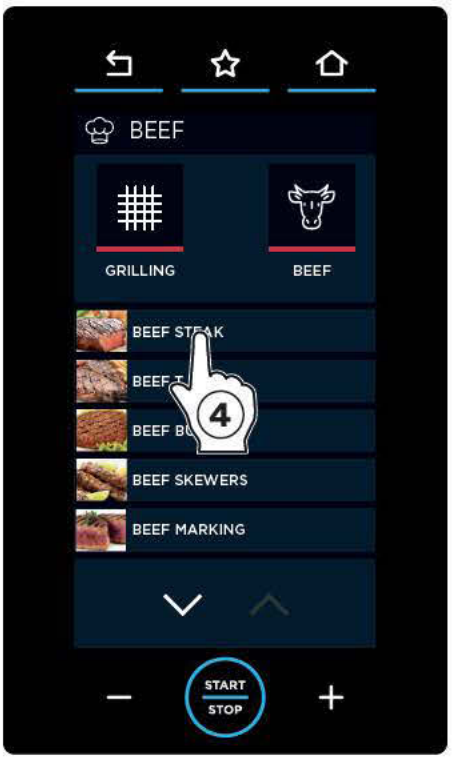

(1) Pour accéder, pressez l'icône **"AUTOCOOK"**.



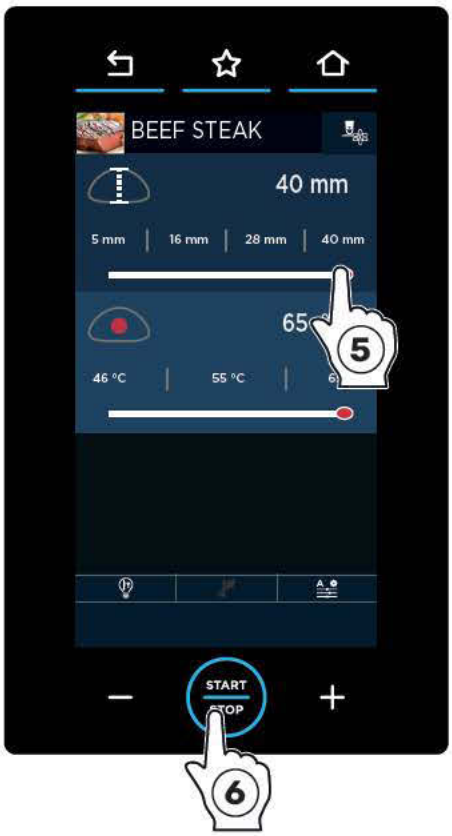

(2) Sélectionnez le mode le plus adapté aux aliments à cuire (par exemple CUISSONS GRILLÉES)




(3) Sélectionnez la catégorie souhaitée (ex BEEF - BŒUF).




(4) Sélectionnez le type d'aliment (ex BEEF STEAK - STEAK DE BOEUF).

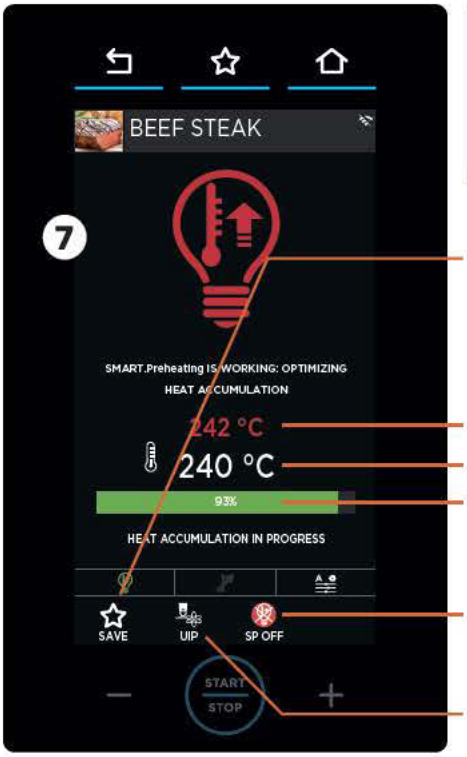



(5) Selon la recette choisie, le four demande de programmer certains paramètres (jusqu'à un maximum de trois) qui personnalisent la cuisson :

- **poids** de l'aliment que vous souhaitez cuire
- **épaisseur** de l'aliment que vous souhaitez cuire
- **degré de cuisson interne** à atteindre
- **degré de dorure externe** à atteindre

De plus, en pressant le symbole , il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) pour plus de détails, consultez la page **16**

(6) Appuyez sur la touche START/STOP.



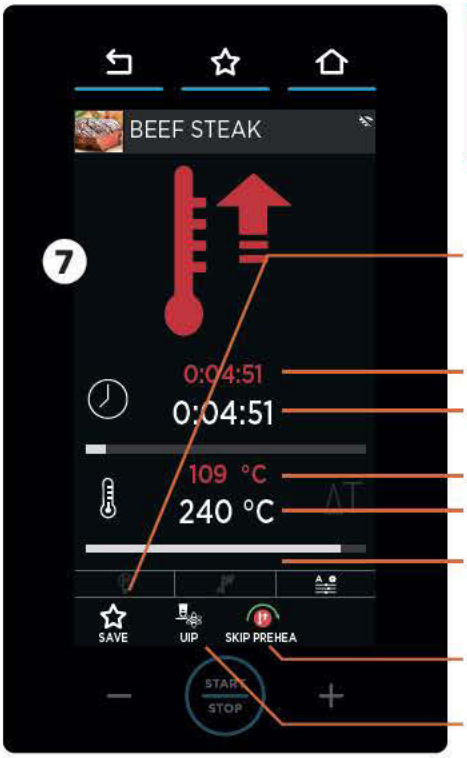

La page-écran indique qu'un préchauffage SMART. Preheating est en cours : attendez la fin du préchauffage avant d'introduire les plats à cuire dans le four

Sauvegarder la recette comme « préférée »
▶ pour plus de détails, consultez la p. **15**

Température en chambre
Température à atteindre
Temps manquant à la fin du préchauffage (hypothèse) ou pourcentage progressif

Modifie le préchauffage SMART.Preheating en cours avec celui manuel

Accès au réglage des technologies UIP
▶ pour plus de détails, consultez la p. **16**




La page-écran indique qu'un préchauffage manuel est en cours : attendez la fin du préchauffage avant d'introduire les plats à cuire dans le four.

Sauvegarder la recette comme « préférée »
▶ pour plus de détails, consultez la p. **15**

Temps estimé pour la fin du préchauffage
Temps réglé pour le préchauffage

Température en chambre
Température à atteindre

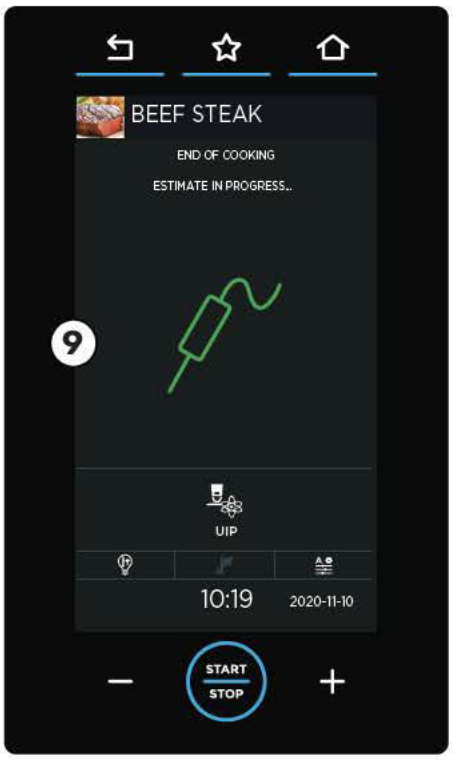
Modifie le préchauffage SMART.Preheating en cours avec celui manuel

Saute le préchauffage et démarre aussitôt la cuisson

Accès au réglage des technologies UIP ▶ pour plus de détails, consultez la p. **16**



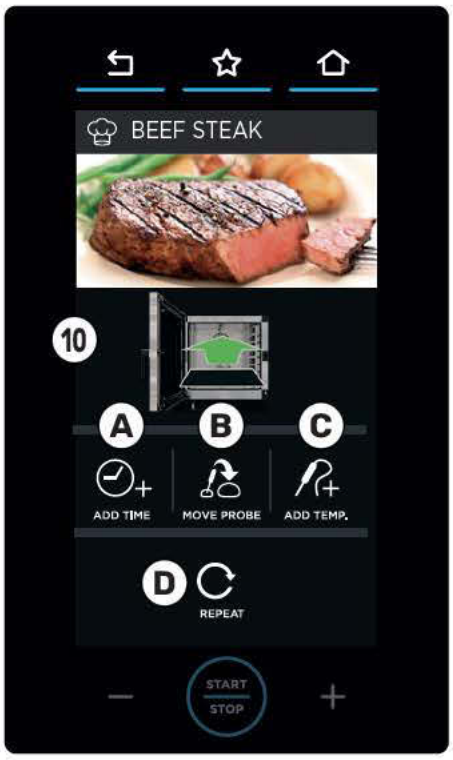

(8) Le préchauffage est terminé ; insérez la sonde à cœur dans les plats à cuire et les mettre au four.




(9) La cuisson est en cours. La couleur du symbole fournit des indications sur le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson :

- Cuisson en cours temps résiduel > 15 sec.
- Cuisson en cours temps résiduel < 15 sec.
- Cuisson terminée temps résiduel < 5 sec.

En pressant le symbole , il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) pour plus de détails, consultez la page **16**




(10) La cuisson est terminée : la fin de cuisson est indiquée par un signal sonore long et avec l'affichage de la page-écran ci-contre.

La page-écran permet :

(A) la **répétition de la dernière phase** effectuée.
(B) la **répétition du dernier step** programmé après avoir déplacé la sonde à cœur dans un autre morceau ;
(C) la **répétition du dernier step programmé** en modifiant la température de la sonde à cœur ;
(D) la **répétition de la cuisson** à peine terminée.

À la fin de la cuisson, enlevez la sonde à cœur des aliments cuits et retirez-les du four.

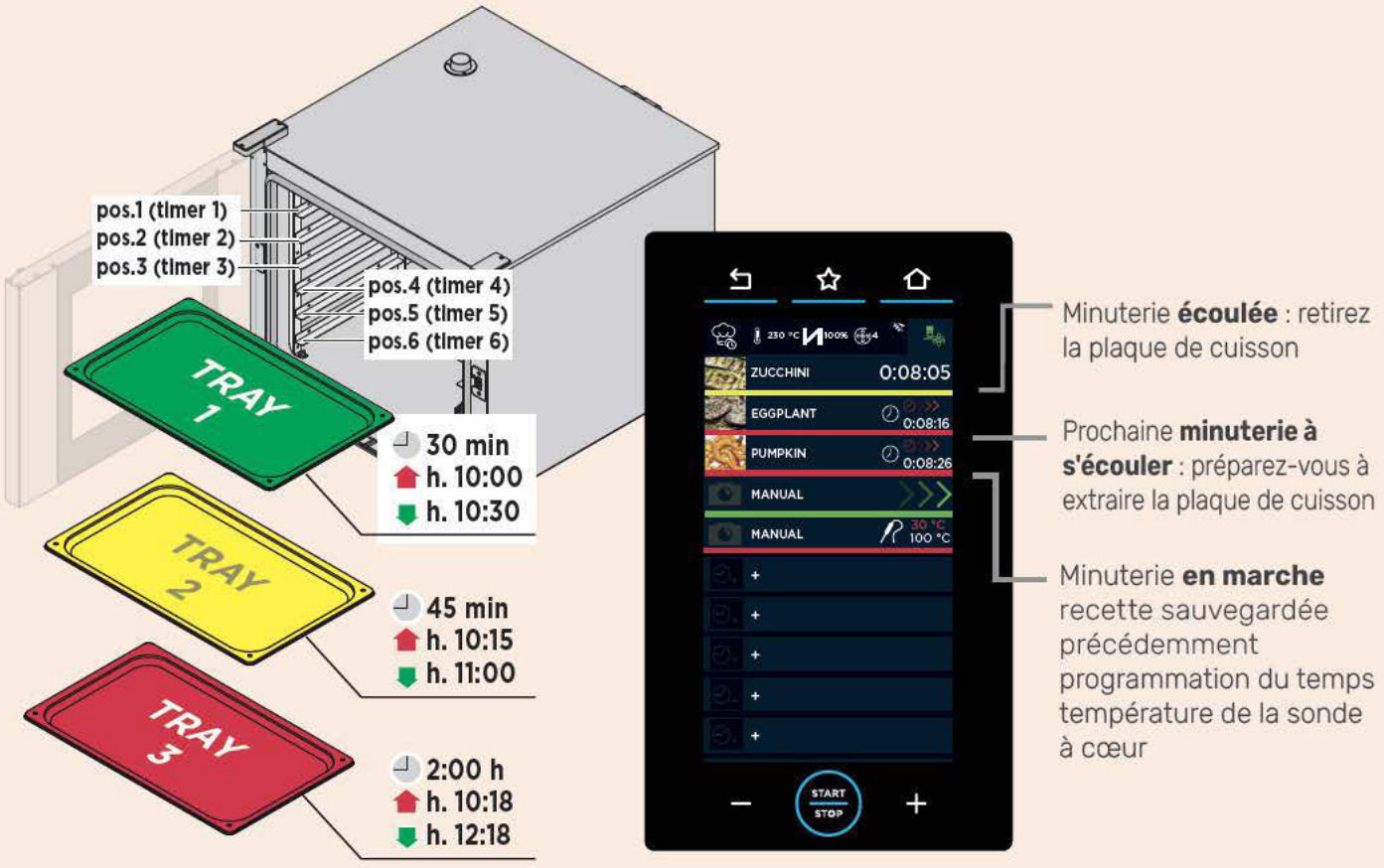
# Utilisation

## MULTITIME

En cuisine, il est fréquent de cuisiner simultanément des produits qui exigent des temps de cuisson différents mais des conditions climatiques identiques (température, humidité, etc...) : avec le menu « MULTI.TIME », il est possible d'utiliser le four avec un cycle continu, d'enfourner des plats à différents moments et de gérer la durée de leur cuisson en utilisant jusqu'à 10 minuteries différentes.
En utilisant cette fonction, le four maintient la température et le climat réglés à l'infini.

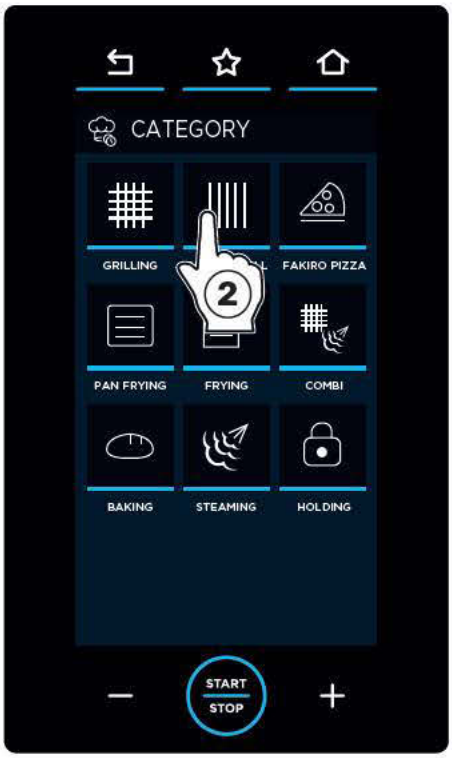
Dans l'exemple, 3 plaques de cuisson avec des aliments différents sont introduites dans la chambre de cuisson à 10h00. 10h15 et 10h18.
Pour chacune d'elle, une minuterie avec une durée différente sera réglée puisque chaque aliment exige de temps de cuisson personnalisés :
30 minutes | 45 minutes | 2 heures

Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson situé tout en haut du four, la minuterie 2 pour la deuxième plaque de cuisson en partant du haut, et ainsi de suite : cela permettra de savoir quelle plaque doit être extraite à la fin de la minuterie (ex. la minuterie 2 s'arrête, je retire la deuxième plaque de cuisson en partant du haut). À l'écoulement de la minuterie (dans l'exemple, la première minuterie à s'écouler sera celle de la plaque de cuisson 1, à 10h30), un signal sonore avertira qu'il est temps d'extraire la plaque de cuisson correspondante. L'ouverture et la fermeture de la porte réinitialise la minuterie écoulée. Le nombre maximum de minuteries réglables est 10 (donc pour un maximum de 10 cuissons simultanées dans la chambre).






(1) Pour accéder, touchez l'icône « MULTITIME ».




(2) Sélectionnez le programme le plus adapté au plat à cuire (par exemple FAKIRO GRILL) : une phase de préchauffage démarre : attendez la fin de ce dernier avant d'insérer les plats à cuire dans le four.




(3) Le préchauffage est terminé : insérez la première plaque dans le four.

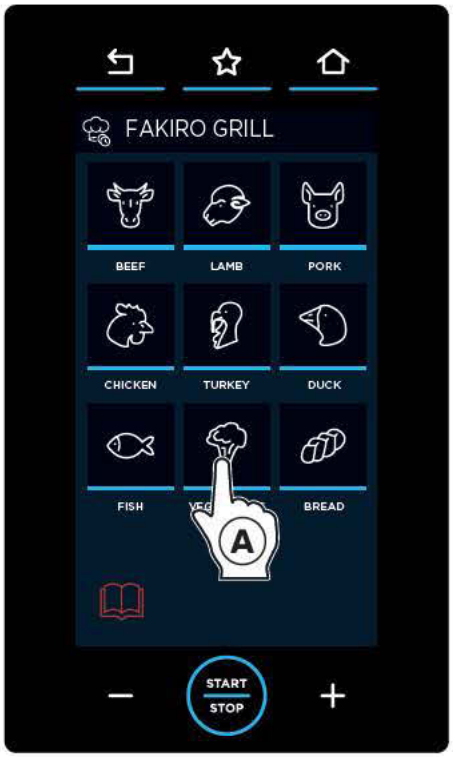



(4) Après avoir enfourné les aliments à cuire et refermé la porte, il faut régler les minuteries relatives aux plaques de cuisson insérées en pressant le symbole « + » de la page-écran. Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson situé tout en haut du four, la minuterie 2 pour la deuxième plaque de cuisson en partant du haut, et ainsi de suite : cela permettra de savoir quelle plaque doit être extraite à la fin de la minuterie (ex. la minuterie 2 s'arrête, je retire la deuxième plaque de cuisson en partant du haut).
**Il est possible d'ajouter de nouveaux programmes à tout moment** (par ex. si la préparation est terminée).

(5) Les minuteries peuvent être réglées :

- **en choisissant une recette semblable** (mode conseillé)
- **en réglant manuellement** un temps ou la température avec sonde à cœur.

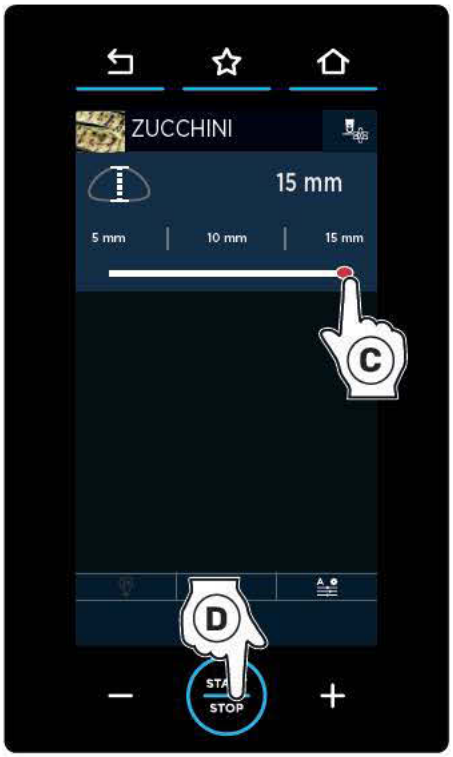
## Programmer une minuterie en choisissant une recette semblable




(A) Sélectionnez la catégorie souhaitée (ex VEGETABLES - LÉGUMES).




(B) Sélectionnez le type d'aliment (ex. ZUCCHINI - COURGETTES).




(C) Selon le type d'aliment choisi, le four demande de programmer certains paramètres qui personnalisent la cuisson :

- **poids** de l'aliment que vous souhaitez cuire
- **épaisseur** de l'aliment que vous souhaitez cuire
- **degré de cuisson interne** à atteindre
- **degré de dorure externe** à atteindre

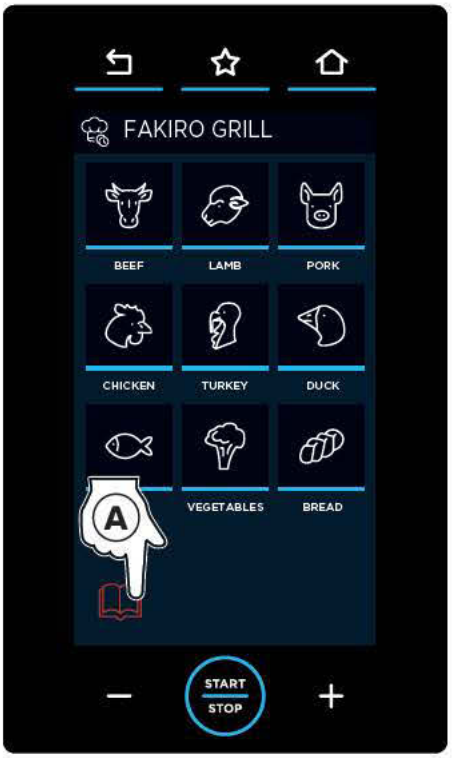
De plus, en pressant le symbole , il est possible d'utiliser la technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ▶ pour plus de détails, consultez la page **16**

(D) Pressez la touche START/STOP pour démarrer la minuterie.

## Réglage manuel de la minuterie

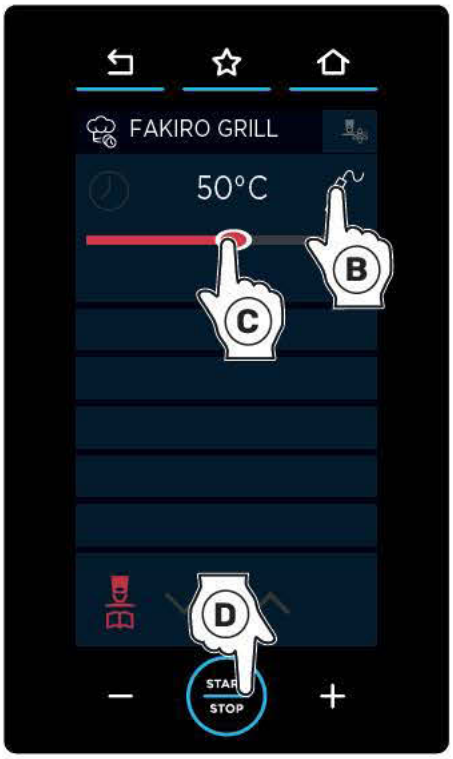
Si les minuteries sont programmées manuellement, il est nécessaire de régler un temps ou la température avec sonde à cœur. Si :

- un temps ▶ a été programmé, la minuterie expirera en fonction de la durée définie (par ex, 16 minutes).
- une température à cœur ▶ a été programmée, la minuterie expirera lorsque la température programmée sera atteinte (ex 50 °C). Remarque : il est possible de programmer seulement 1 minuterie avec la sonde à cœur.





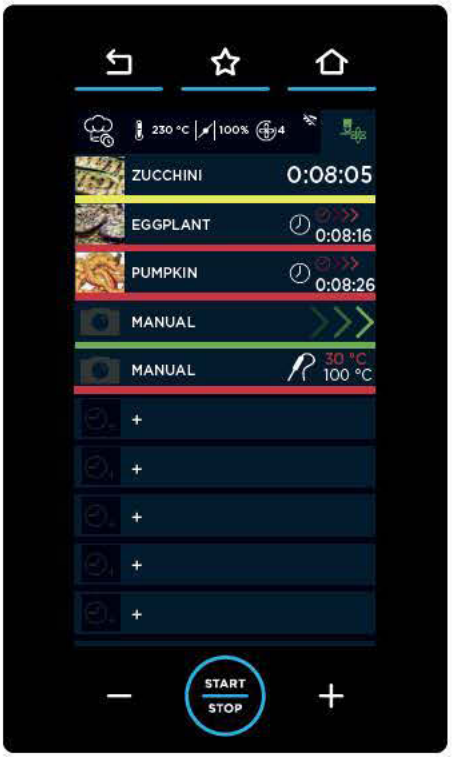





(A) pressez l'icône « horloge » (si vous souhaitez régler une durée) ou « sonde à cœur » (si vous souhaitez régler une température au cœur à atteindre).

(B) Déplacez le curseur ou agissez sur les touches − + pour régler la valeur souhaitée.

(C) Pressez la touche START/STOP pour démarrer la minuterie.




◀ (6) La page-écran ci-contre illustre une éventuelle situation de cuisson en cours.

Différentes minuteries sont programmées.

Certaines sont programmées :

- en utilisant une recette qui a été sauvegardée précédemment (les trois premières)
- en saisissant une durée (MANUEL - la quatrième)
- en insérant la température de la sonde à cœur (MANUEL - la cinquième)

La couleur des minuteries indique :

minuterie en cours (plat en cours de cuisson). Le temps résiduel ou la température à atteindre sont indiqués sur la droite.

prochaine minuterie à s'écouler : préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.

minuterie achevée (le plat est prêt). Un signal sonore avertit qu'il faut extraire la plaque de cuisson du four. Dès la fermeture de la porte, la minuterie disparaît de la liste.

# Utilisation

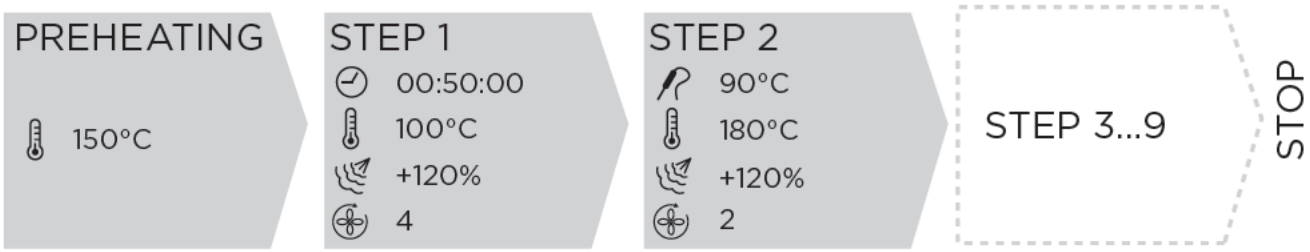
## SET

Dans les cuissons manuelles, en fonction de son expérience, l'utilisation doit régler, pour le préchauffage et pour chaque phase, les paramètres de cuisson suivants :

- **durée de cuisson** ou **température au cœur** (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- **température en chambre** ou **Delta « T »** (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- **l'émission/extraction** de la vapeur en chambre ;
- **vitesse des ventilateurs**.

Chaque cuisson manuelle est toujours composée de :

- ▶ p. **32** | un **préchauffage** automatique, à réglage manuel ou SMART.Preheating (mode conseillé) ;
- ▶ p. **34** | **jusqu'à neuf phases** (STEP) de cuisson, chacune caractérisée par des paramètres de cuisson même différents. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre, si présente, est automatiquement géré par l'appareil. Ci-dessous un exemple est fourni :




Exemple de cuisson composé de plusieurs steps, certains avec une durée à temps et d'autres avec sonde à cœur. Les steps de 3 à 9 ne servent pas et n'ont donc pas été programmés.

Après avoir programmé tous les paramètres (durée, température, etc...), il est possible de **démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder** ▶ p. **40** ou bien de **sauvegarder la recette programmée puis de démarrer la cuisson** ▶ p. **41**.




(1) Pressez l'icône **"SET"** : une page-écran de réglage manuel des paramètres de cuisson s'affichera.

Fonction spéciale **"HYPER.Smoker"**

▶ Pour plus de détails, consultez la p. **38**

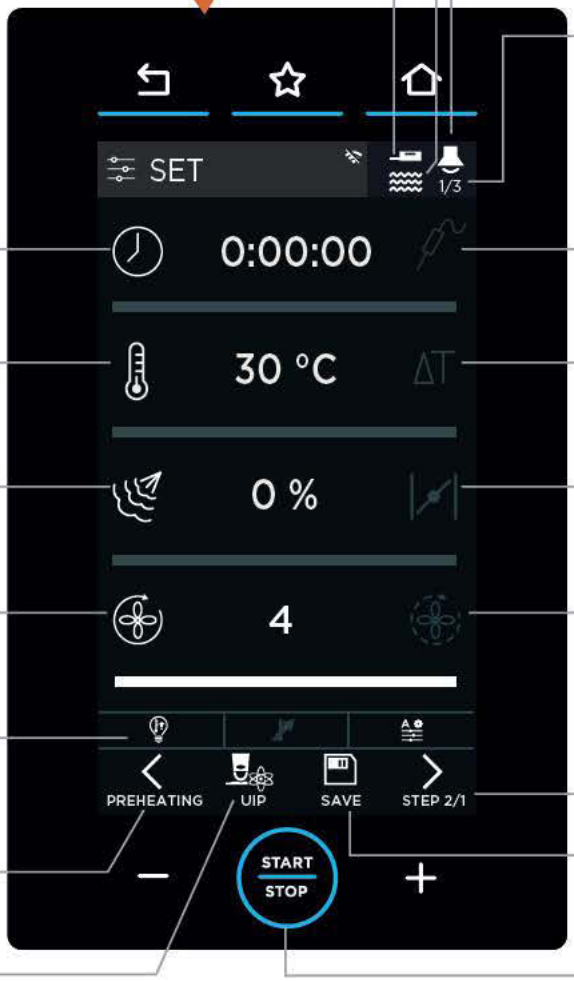
Fonction spéciale optionnelle **« PRESSURE STEAM »**

▶ Pour plus de détails, consultez la p. **37**

En activant la fonction MULTI. Product, à la fin du step, une photo et une remarque insérées par l'utilisateur (ex : « ajouter de l'huile ») seront affichées.

▶ Pour plus de détails, consultez la p. **36**

**ÉTAPE**
L'icône indique le numéro du STEP en cours de programmation.




**Durée de cuisson**
(de **0** min à **9h59min:59sec** puis **INFINIE**, c'est à dire fonctionnement continu du four)

**Température en chambre**
(de 30°C à 260°C | de 86°F à 500°F).

**STEAM.Maxi™**
Émission de vapeur en chambre

**Vitesse des ventilateurs**
normale
ou bien, si prévu

Les icones indiquent les fonctions UIP activées

accède au réglage du préchauffage ou à la phase précédente

**Technologies UIP**

▶ Pour plus de détails, consultez la p. **16**

**Température sonde a cœur**
Réglage de la température au cœur à atteindre

**Température Delta « T »**
(de 0°C à 120°C | de 32°F à 248°F)
Temp. en chambre -Temp. à cœur = temp. Delta « T »

**DRY.Maxi™**
extraction de vapeur en chambre

**Vitesse des flux « pulsée »** (le ventilateur s'éteint lorsque le four est à la bonne température)

Programmation des STEP de 1 à 9

Mémorise les paramètres réglés

Lance la cuisson programmée

# PRÉCHAUFFAGE

La plupart des cuisson exige un préchauffage, facultatif, mais toujours conseillé, pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.
Il est possible de programmer le préchauffage de deux manières :

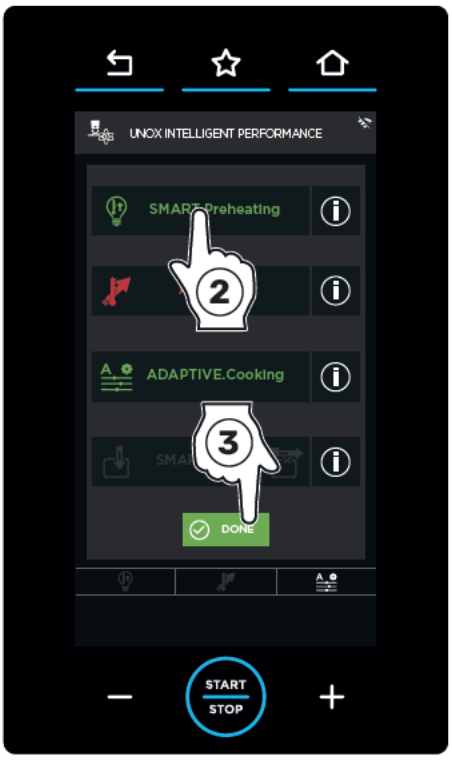
- **en utilisant la technologie UIP** et en activant le préchauffage SMART.Preheating (mode conseillé) ▶ le préchauffage sera géré par l'appareil de manière autonome, sans l'intervention nécessaire de l'utilisateur ▶ pour d'autres détails sur les technologies UIP, consultez la p. **16**
- **en mode manuel** ▶ l'utilisateur doit régler manuellement la température de préchauffage.

Indépendamment du mode choisi, après le démarrage d'une cuisson, en cas de besoin, il est possible d'interrompre le préchauffage à tout moment et de passer au step 1.

## Activer un préchauffage SMART.Preheating (mode conseillé)




① Pressez l'icône “UIP”.




② Activez le préchauffage SMART. Preheating : l'icône passe de rouge à verte.

③ Confirmez avec « FAIT | DONE ».




④ Durant une cuisson, l'aspect des icônes situées dans la partie inférieure du four fournissent des informations sur la technologie UIP ▶ p. **16**

## Programmer un préchauffage en mode manuel




① Pressez l'icône « PRÉCHAUFFAGE | PREHEATING » : la page-écran de réglage apparaît.




② Réglez les paramètres de préchauffage :

- **temps** ▶ si vous saisissez un temps, une fois que la température programmée est atteinte, le four la maintient pendant le temps programmé au lieu de lancer la phase suivante (STEP 1) ;
- **température** ▶ il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30°C-50°C (86°F - 122°F pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.




③ Passez à la programmation du step 1. Une cuisson, pour pouvoir démarrer, exige la programmation d'au moins une phase.

# PROGRAMMER LES PHASES DE CUISSON

Pour être démarrée, une cuisson nécessite des réglages suivants :

- la **durée de** cuisson (de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu du four) ou la température sonde à cœur : les deux paramètres s'excluent mutuellement. Dans le premier cas (durée) la cuisson s'arrête dès que le temps programmé est écoulé ; dans le second cas (sonde à cœur) la cuisson se termine dès l'atteinte de la température à cœur programmée.
- la **température de cuisson** (de 30°C à 260°C | de 86°F à 500°F). Pour des cuissons particulièrement délicates, il est possible d'utiliser en alternative la fonction Delta « T » (de 30°C à 260°C | de 86°F à 500°F) : dans ce cas, il est nécessaire d'utiliser la sonde à cœur, en l'insérant au cœur des aliments à cuire.
- l'**émission (STEAM.Maxi™) ou l'extraction (DRY.Maxi™)** de vapeur en chambre ;
- la **vitesse des ventilateurs** : normale (à gauche) ou pulsée (à droite - le ventilateur s'arrête lorsque le four est à la bonne température).
- fonction **MULTI.Product** ▶ Pour plus de détails, consultez la p. **36**.

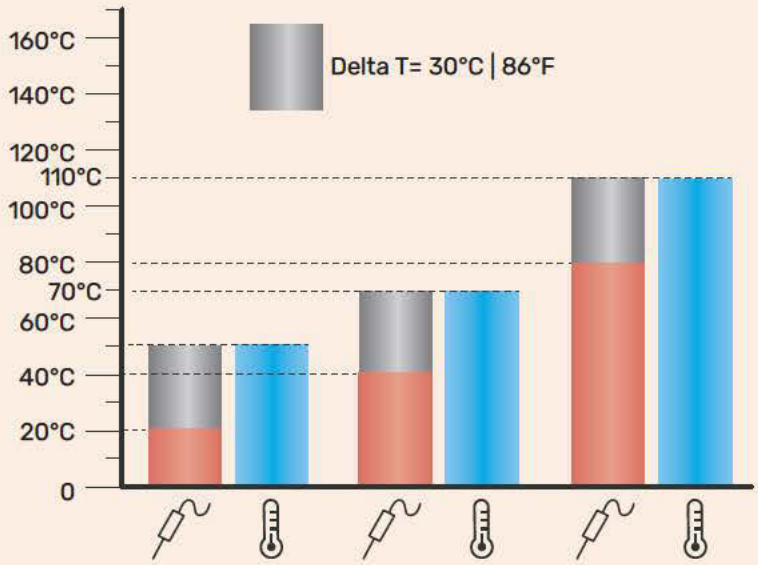
Après la programmation de la première phase (STEP) de cuisson, si nécessaire, il est possible d'en programmer d'autres, chacune est caractérisée par des paramètres de cuisson même différents, jusqu'à un maximum de neuf.
Après avoir réglé tous les paramètres (durée, température, etc...), il est possible de :

- **démarrer** directement la cuisson sans la sauvegarder ▶ p. **40**. Dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson ;
- **sauvegarder** la recette programmée puis **démarrer** la cuisson ▶ p. **41**. De cette manière, il sera possible de les réutiliser par la suite, chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

**B | Approfondissements**
**Cuisson avec Delta T**

La cuisson "Delta T constant" permet de maintenir constante la différence de température entre la chambre de cuisson et le cœur du produit, permettant une cuisson lente et délicate, parfaite pour exalter les qualités des aliments sans en compromettre la structure.
Le tout peut être synthétisé par la formule :
**Temp. chambre** = **Temp. DeltaT** + **Temp. sonde à cœur** (Ex. **110°C** = **30°C** + **80°C** | **240°F** = **86°F** + **154°F**)

Exemple : si vous réglez température DeltaT à **30°C | 86°F**, et la température sonde à cœur à **80°C | 154°F**. Si au départ de la cuisson, la température relevée par la sonde à cœur est de **20°C | 68°F**, la température de la chambre sera amenée par l'appareil à **50°C** (30°C + **20°C**) | **154°F** (86°F + **68°F**). Lorsque la sonde arrive à **40°C | 104°F**, la température en chambre sera amenée à **70°C | 158°F** et ainsi de suite jusqu'à ce que la sonde atteigne **80°C | 190°F** prévus et la chambre **110°C | 240°F** (30°C + **80°C**= 110°C | 86°F + **154°F**= 240°F) ; à ce stade, la cuisson est terminée.
Tout au long de la cuisson, le four a toujours maintenu la différence entre la température de la chambre de cuisson et la température de la sonde à cœur : 30°C | 86°F exactement qui correspondent à DeltaT.






(1) Réglez les paramètres de cuisson selon vos propres besoins.




(2) (3) Pour des résultats de cuisson toujours parfaits, il est possible d'utiliser les technologies UIP Pour plus de détails, consultez la p. **16**




(4) Au besoin, réglez de la même manière d'ultérieures phases de cuisson, jusqu'à un maximum de neuf. Chacune d'elles peut être caractérisée par des paramètres de cuisson différents. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre, si présente, est automatiquement géré par l'appareil.

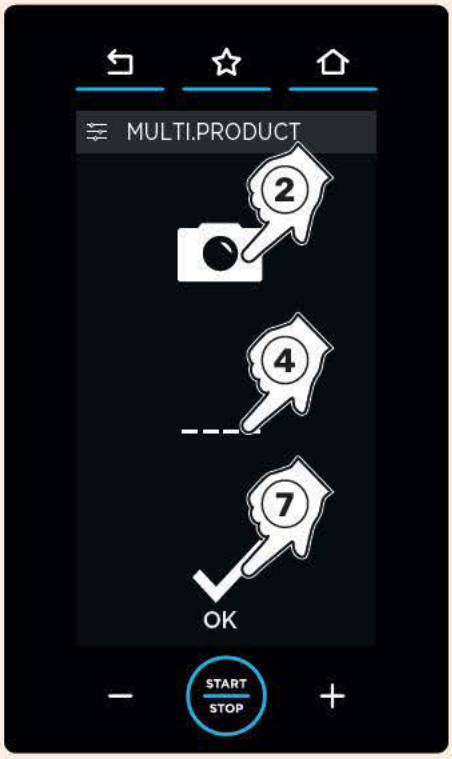



Exemple d'une cuisson avec deux phases (STEP) programmées

## C | Fonction spéciale
## MULTI.Product

La fonction MULTI.Product permet de sélectionner une **photo** et d'écrire une **remarque** qui seront affichées à la fin de la phase pour laquelle la fonction a été activée.







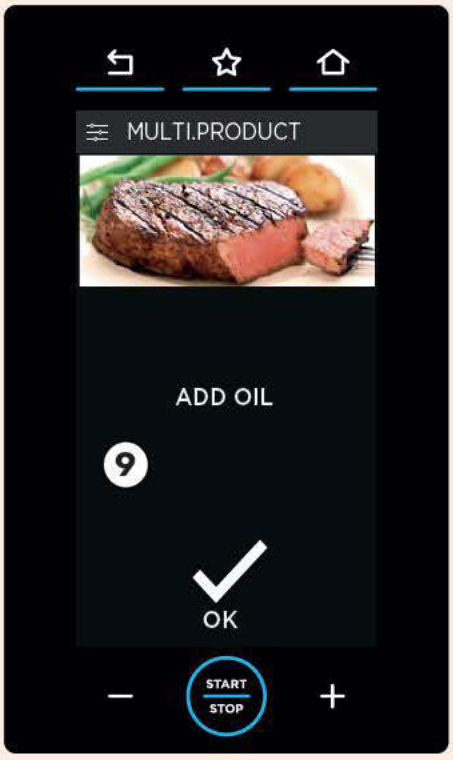
(1) Avec les flèches ‹ et ›, visualisez le step à la fin duquel vous souhaitez qu'une page-écran de note s'affiche (dans l'exemple le STEP 1). Pressez l'icône blanche.

(2) (3) Sélectionnez la photo que vous souhaitez insérer.
(4) En pressant la touche, il est possible de saisir le texte de la remarque
(7) Confirmez avec « OK ».










(5) (6) Écrire le texte de la note, par exemple « Ajouter de l'huile ».

(8) L'icône est désormais devenue verte pour signaler que la fonction est activée pour le STEP 1.

(9) À la fin du STEP 1, la page-écran programmée apparaîtra.

## D | Fonction spéciale en option Pressure Steam

Avec la fonction **Pressure Steam**, il est possible de cuisiner des plats qui exigent de grandes quantités de vapeur (ex. Jiaozi - Raviolis chinois) et des temps de cuisson généralement courts.




1. Activer la fonction en appuyant sur l'icône correspondante : cette dernière passe de grise à bleue. Chaque step de cuisson est indépendant, c'est à dire qu'il peut y avoir des steps avec la fonction activée, d'autres avec la fonction désactivée lorsqu'elle n'est pas nécessaire : dans ce dernier cas, pour désactiver la fonction il suffit d'appuyer sur l'icone correspondante (icone grise = fonction NON activée).

2. Une page-écran avec les paramètres prédéfinis apparaît :
   - 80°C | 176°F préchauffage
   - 12 minutes de cuisson
   - 100°C | 212°F température de cuisson
   - 120% humidité maximale

   Ces valeurs, au besoin, peuvent être variées comme il est décrit dans le chapitre dédié à la cuisson manuelle. Nous conseillons toutefois de ne pas les modifier et de régler seulement le temps selon les besoins.

3. Programmez ci-dessous tous les steps nécessaires.

4. Successivement, lancez la cuisson en appuyant sur la touche **« START/STOP ».**

Chaque step de cuisson est indépendant, c'est à dire qu'il peut y avoir des steps avec la fonction activée, d'autres avec la fonction désactivée lorsqu'elle n'est pas nécessaire.

## E | Fonction spéciale
## HYPER.Smoker

Hyper.Smoker est idéal pour fumer les roastbeefs, brochettes de viande ou de poisson, purée de pommes de terre, magret de canard, saumon, ricotta et bien plus encore. Pour plus d'informations sur le chargement, consultez la page **20**.




① Touchez l'icône "Hyper.Smoker"




② Réglez les paramètres de cuisson souhaités (l'intervalle de température de la chambre réglable sur le panneau de commandes est de 30-200°C (86-392°F); toutefois, pour éviter que les aliments aient un goût amer, une température de cuisson inférieure à 150°C | 302°F est conseillée.

③ Programmez le type de morceaux de bois que vous souhaitez utiliser, plus fin ou plus gros.
La vitesse de rotation du ventilateur NE peut pas être modifiée durant un step avec fumage.






④ Réglez le degré de fumage souhaité.




⑤ Démarrer la cuisson.

Si la fumée est trop âcre, réduisez le degré de fumage, si en revanche la quantité de fumée produite n'est pas suffisante, augmentez le degré de fumage. La plage de réglage va de 1 (fumage léger) à 10 (fumage intense).


UNOX
UNOX

# DÉMARRER LA CUISSON

Après avoir réglé tous les paramètres (durée, température, etc...), il est possible de :

- **démarrer directement la cuisson** sans la sauvegarder ▶ p. **40**. Dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson ;
- **sauvegarder la recette programmée puis démarrer la cuisson** ▶ p. **41**. De cette manière, il sera possible de les réutiliser par la suite, chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

## Lancer directement la cuisson




◀ Pour démarrer immédiatement la cuisson, pressez la touche **START/STOP** ; dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson.
Ensuite continuez à p. **47**.

Au terme de la cuisson, il est toutefois possible de sauvegarder la recette en appuyant sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE ».

F | Approfondissements

**Verrouillage afficheur**

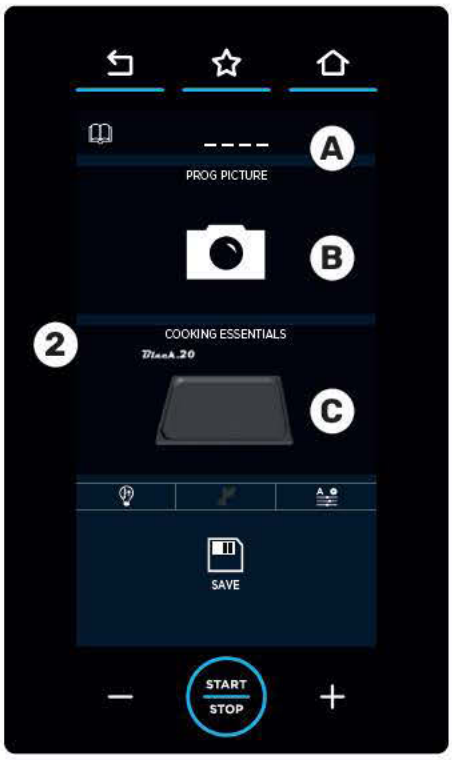



Si la porte du four est ouverte, la page-écran ci-contre signale qu'il n'est pas possible d'utiliser l'écran pour des raisons de sécurité.
Dès la fermeture de la porte ou après une pression prolongée de la touche « HOME », l'afficheur est à nouveau opérationnel.
Pour désactiver le verrouillage, il est nécessaire d'accéder au menu RÉGLAGES UTILISATEUR (consultez la p. **56**).

## Sauvegarder la cuisson programmée et la lancer

Sauvegarder une cuisson signifie pouvoir la réutiliser par la suite, à chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir à nouveau régler les paramètres.



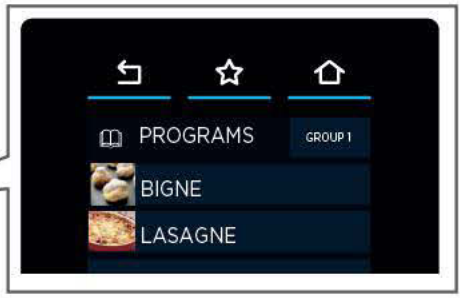

(2) Sur la page-écran qui s'affiche :
(A) attribuez **un nom** à la recette (ex. CROISSANT) ;
(B) pressez le symbole de l'appareil photo pour sélectionner **une image** pour le programme ;
(C) attribuez **une plaque** à la recette en la choisissant parmi celles disponibles ; déplacez-vous parmi les différents groupes d'images à l'aide des flèches en bas de l'afficheur.

(1) Pour sauvegarder la recette à peine programmée, appuyez sur la touche "SAUVEGARDER".



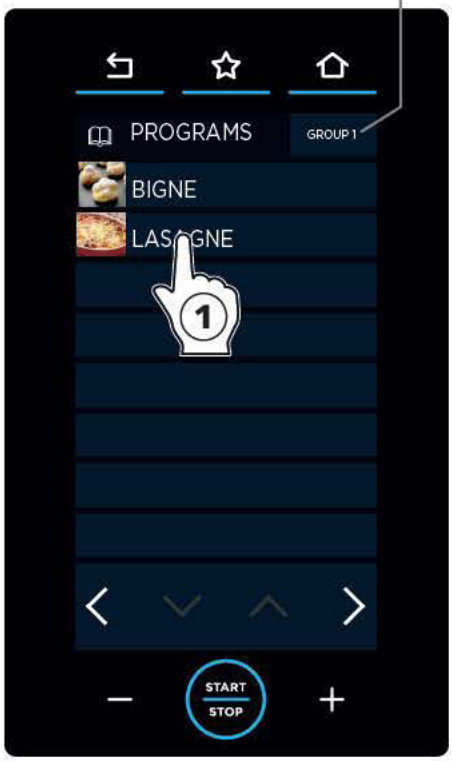

(3) Appuyez sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE » pour sauvegarder la cuisson avec les paramètres (nom, photo, etc..) réglés.



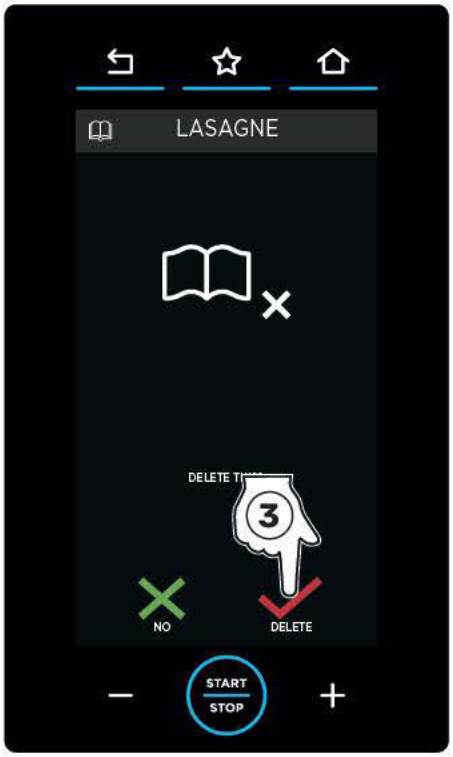

(4) pressez la **position** dans laquelle vous souhaitez sauvegarder la cuisson (ex. la position sous la cuisson « BIGNÉ »). Si vous pressez une position déjà occupée, le programme demande l'autorisation pour écraser la recette.
En bas :
les flèches < et > parcourent les 16 **groupes** disponibles ;
les flèches ∨ et ∧ permettent de parcourir les 16 **positions** disponibles dans le groupe.
La cuisson sera désormais sauvegardée selon les réglages effectués.

Si vous le souhaitez, il est possible de changer le terme générique "GROUPE1" en un autre nom au choix (par exemple ENTRÉES), en pressant le mot "GROUPE1", en saisissant le nom souhaité sur le clavier et en confirmant avec "OK".










(1) Pressez l'une des cuissons de la liste.

(2) Sur la page-écran qui s'affiche, il est possible de :

(A) **visualiser / modifier** les paramètres de la cuisson mémorisée ;

(B) **doubler** le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;

(C) **éliminer** la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;

(D) **lancez** la cuisson avec la touche **START/STOP**.

(3) Si vous choisissez d'éliminer la recette - ÉLIMINER | DELETE, une page-écran demande la confirmation avant l'élimination définitive

# QUE SE PASSE-T-IL APRÈS LE DÉMARRAGE DE LA CUISSON ?

Après le démarrage de la cuisson, en fonction des réglages effectués précédemment, trois différentes situations peuvent se produire :
▶ p. **43** |préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire ▶ enfournez aussitôt les plats à cuire ;
▶ p. **44** |un préchauffage automatique, manuel ou SMART.Preheating démarre ▶ attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire
▶ p. **46** |un refroidissement de la chambre démarre ▶ attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire




La page-écran **vous invite à insérer les plats à cuir dans l four** : la chambre de cuisson est à la température optimale pour le programme réglé ou sélectionné.

## Préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire

Si, au début d'une cuisson, le four est déjà à la température optimale pour le programme réglé ou sélectionné, il ne préchauffera pas ou ne refroidira pas la chambre mais affichera la page-écran ci-contre, qui suggère que l'utilisateur doit immédiatement enfourner les plats à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ▶ **p. 43**.

## Préchauffage automatique, manuel ou SMART.Preheating

Le préchauffage démarre toujours si la chambre de cuisson se trouve à une température inférieure à celle programmée pour la première phase de cuisson.
Si en phase de programmation :

- Aucun préchauffage, manuel ou SMART.Preheating n'a été programmé, toutefois une phase de **préchauffage automatique** de la chambre démarre et se termine une fois que la température réglée pour la phase 1 est atteinte ;
- un préchauffage **manuel** ou **SMART.Preheating** a été activé, il se termine une fois que la température réglée par l'utilisateur a été atteinte (préchauffage manuel) ou en mode automatique géré par le logiciel qui contrôle le four (préchauffage SMART.Preheating).

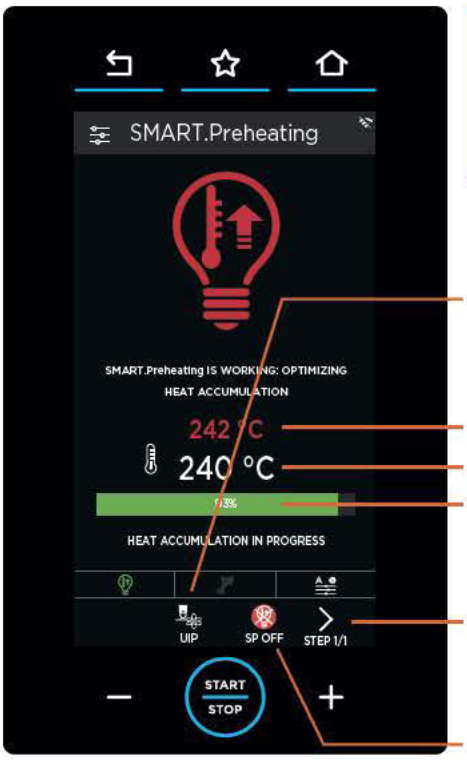
Dans les deux cas, **n'enfournez pas tout de suite les plats à cuire** mais attendez la fin de cette phase signalée par un signal sonore et par la page-écran relative.
Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ▶ **p. 47**.

## ANNULER UN PRÉCHAUFFAGE EN COURS

Si nécessaire, il est possible d'interrompre un préchauffage en cours et de passer aussitôt à la première phase prévue ; une fois interrompu, il N'est PAS possible de le réactiver.
Pour interrompre un préchauffage :

- manuel ▶ appuyez sur la touche SKIP PRE.
- SMART.Preheating ▶ appuyez sur la touche S.P. OFF pour passer au préchauffage manuel, puis verrouillez-le avec la touche SKIP PRE. .

Il N'est PAS possible de modifier un préchauffage manuel en cours avec un SMART.Preheating.



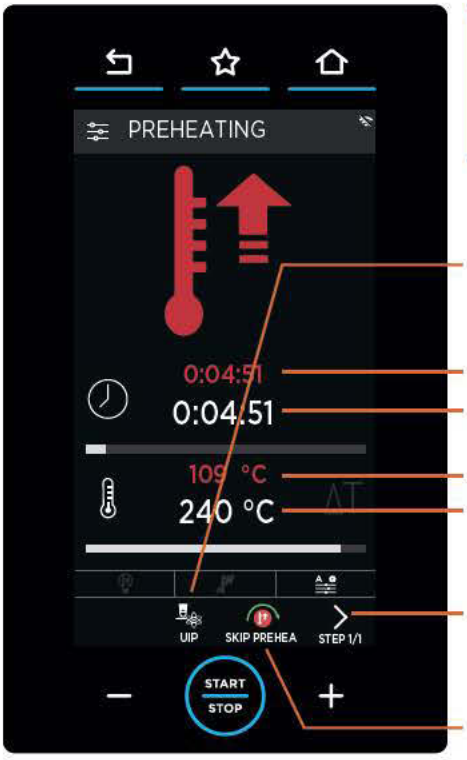

La page-écran indique qu'un préchauffage SMART. Preheating est en cours : attendez la fin du préchauffage avant d'introduire les plats à cuire dans le four

Accès au réglage des technologies UIP
▶ pour plus de détails, consultez la p. **16**

Température en chambre
Température à atteindre
Temps manquant à la fin du préchauffage (hypothèse) ou pourcentage progressif

Accès aux paramètres des STEP successifs

Modifie le préchauffage SMART.Preheating en cours avec celui manuel




La page-écran indique qu'un préchauffage manuel est en cours : attendez la fin du préchauffage avant d'introduire les plats à cuire dans le four.

Accès au réglage des technologies UIP ▶ pour plus de détails, consultez la p. **16**

Temps estimé pour la fin du préchauffage
Temps réglé pour le préchauffage

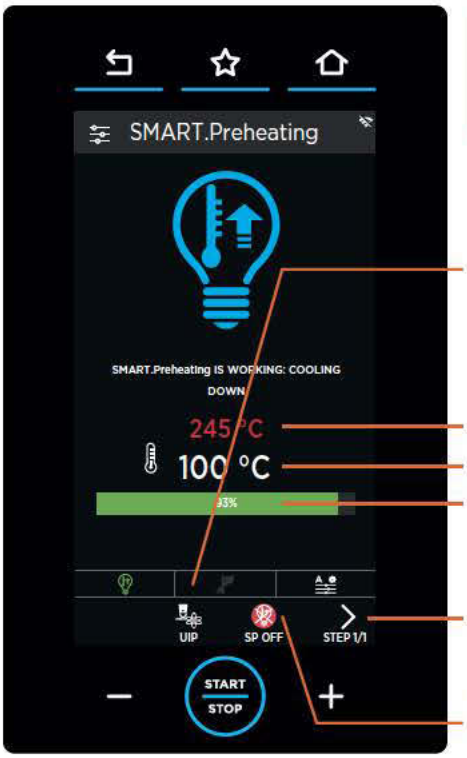
Température en chambre
Température à atteindre

Accès aux paramètres des STEP successifs

Saute le préchauffage et démarre aussitôt la cuisson

## Refroidissement manuel ou SMART.Preheating

Si la température effective relevée dans la chambre est supérieure à celle programmée (par exemple, parce que le four a récemment terminé une cuisson à une température bien supérieure à celle à laquelle vous souhaitez préchauffer le four), le four commence à la refroidir en utilisant les ventilateurs.
Pour accélérer l'opération, une page-écran indiquera à l'utilisateur d'ouvrir la porte (dans ce cas, il est tout à fait normal que les ventilateurs continuent à fonctionner même si la porte est ouverte).
Attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ▶ **p. 47**.



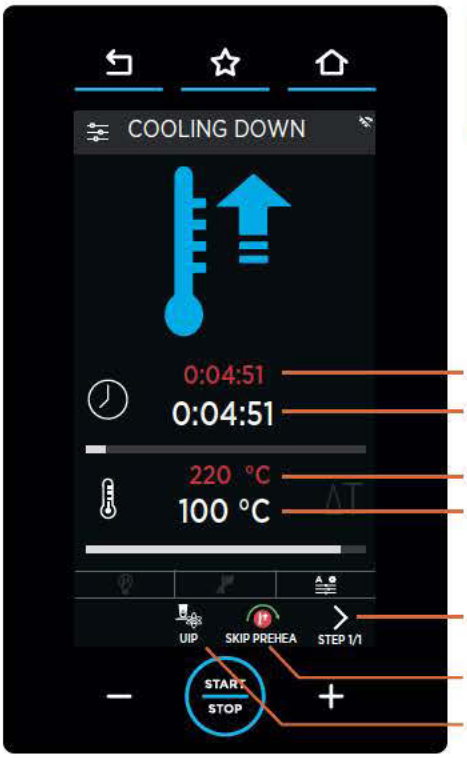

La page-écran indique qu'un prérefrodissement SMART.Preheating est en cours : attendez la fin du prérefroidissement avant d'introduire les plats à cuire dans le four.

Accès au réglage des technologies UIP
▶ pour plus de détails, consultez la p. **16**

Température en chambre
Température à atteindre
Temps manquant à la fin du préchauffage (hypothèse) ou pourcentage progressif

Accès aux paramètres des STEP successifs

Modifie le refroidissement SMART.Preheating en cours avec celui manuel




La page-écran indique qu'un prérefrodissement manuel est en cours : attendez la fin du prérefroidissement avant d'introduire les plats à cuire dans le four.

Temps estimé pour la fin du préchauffage
Temps réglé pour le préchauffage

Température en chambre
Température à atteindre

Accès aux paramètres des STEP successifs

Saute le préchauffage et démarre aussitôt la cuisson

Accès au réglage des technologies UIP ▶ pour plus de détails, consultez la p. **16**

# CUISSON EN COURS

les steps ont été programmés en utilisant la **durée en temps**

Heure de fin de cuisson (dans cet exemple, les plats seront cuits à 11h48)

Temps restant avant la fin de la cuisson en cours

Cuisson en cours
temps résiduel > 15 sec.

Cuisson en cours
temps résiduel < 15 sec.

Cuisson terminée
temps résiduel < 5 sec.

Temps restant avant la fin de la phase (STEP) en cours

Affiche et permet la modification temporaire des paramètres de la recette en cours







Depuis cette page-écran, il est possible d' effectuer des modifications temporaires à la cuisson en cours

les steps ont été programmés en utilisant la **sonde à cœur**

Temps restant avant la fin de la cuisson en cours

Heure de fin de cuisson (dans cet exemple, les plats seront cuits à 11h48)

Cuisson en cours
temps résiduel > 15 sec.

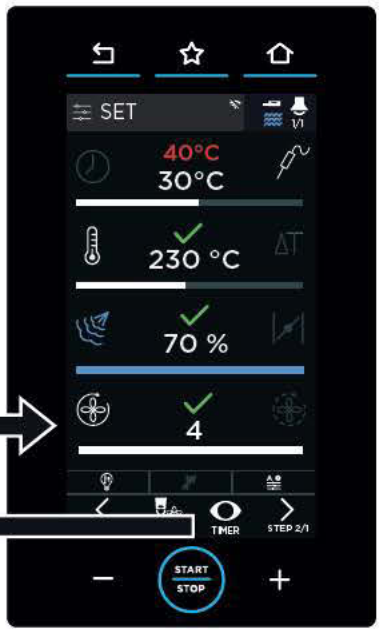
Cuisson en cours
temps résiduel < 15 sec.

Cuisson terminée
temps résiduel < 5 sec.

Temps restant avant la fin de la phase (STEP) en cours

Affiche et permet la modification temporaire des paramètres de la recette en cours




**Température actuelle** de la sonde
Température programmée sonde à cœur



ICÔNE GRISE ▶ la technologie UIP correspondante N'a PAS été activée, elle n'interviendra jamais pour améliorer la cuisson

ICÔNE VERTE ▶ la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson

ICÔNE BLANCHE ▶ la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle n'intervient pas sur la cuisson

# FIN DE CUISSON

La cuisson s'arrête dès que le **temps** ou la **température au cœur** programmés sont atteints : la fin de cuisson est indiquée par un signal sonore long et l'affichage de la page-écran ci-contre.




La page-écran permet :

Ⓐ la **sauvegarde** de la cuisson à peine terminée si elle n'a pas été déjà effectuée ;

Ⓑ la **répétition de la cuisson** à peine terminée en modifiant, au besoin, les paramètres ;

Ⓒ la **répétition de la dernière phase** effectuée en modifiant, au besoin, les paramètres ;

Ⓓ la **répétition du dernier step** programmé après avoir déplacé la sonde à cœur dans un autre morceau ;

Ⓔ la **répétition du dernier step programmé** en modifiant la température de la sonde à cœur.

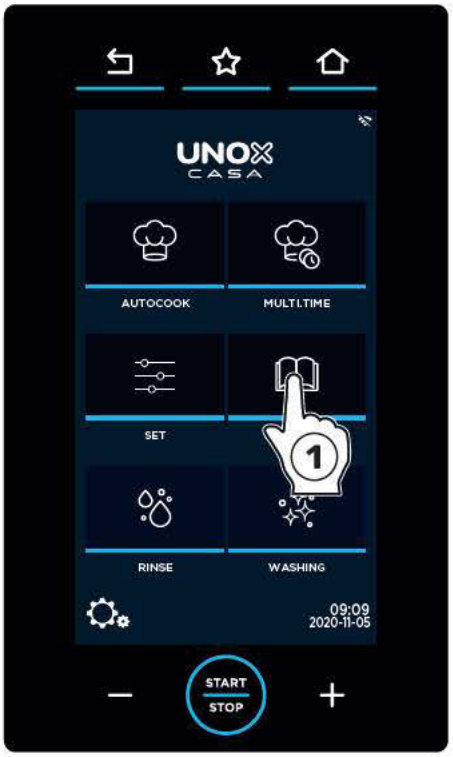
Si vous ne souhaitez pas sélectionner d'option, retirez les plats cuits du four appuyez et pressez sur la touche **« home »** pour revenir à la page principale.


UNOX
UNOX

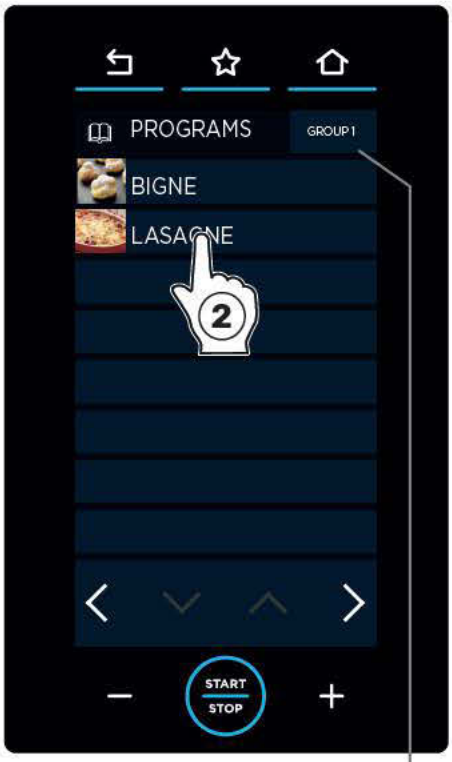
# Utilisation

## PROGRAMMES

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec le menu SET.




① Touchez l'icône **« PROGRAMS »** : la liste des cuissons mémorisées précédemment s'affichera en utilisant le **« menu SET »**.




② Pressez l'une des cuissons de la liste. En bas, les flèches ⌄ et ⌃ font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches ‹ et › font défiler les 16 groupes disponibles.

Si vous le souhaitez, il est possible de changer le terme générique "GROUPE1" en un autre nom au choix (par exemple ENTRÉES), en pressant le mot "GROUPE1", en saisissant le nom souhaité sur le clavier et en confirmant avec "OK".




④ La page-écran qui s'affiche permet de :
Ⓐ **visualiser/modifier** la cuisson mémorisée ;
Ⓑ **doubler** le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
Ⓒ **effacer** la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
Ⓓ **démarrer** la cuisson




④ Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/STOP**. Successivement, démarrent automatiquement :

- un préchauffage classique ou SMART.Preheating (si prévu) : attendez la fin de ce dernier pour enfourner les plats à cuire
- un refroidissement de la chambre (si la température effective relevée en chambre est majeure à celle programmée (ex. parce que le four fonctionne en continu) : attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire.




⑤ Les recettes les plus utilisées peuvent être indiquées comme **« FAVORITE » (Préférées)** depuis la page-écran de préchauffage (classique ou SMART) Voir la ▶ p. **15**




⑥ Au terme de la cuisson, une page-écran permet :

- Ⓐ la **répétition de la cuisson** à peine terminée en modifiant, au besoin, les paramètres ;
- Ⓑ la **répétition de la dernière phase** effectuée en modifiant, au besoin, les paramètres.
- Ⓒ la **répétition du dernier step** programmé après avoir déplacé la sonde à cœur dans un autre morceau ;
- Ⓓ la **répétition du dernier step programmé** en modifiant la température de la sonde à cœur.

Si vous ne souhaitez pas sélectionner d'option, retirez les plats cuits du four appuyez et pressez sur la touche **« home »** pour revenir à la page principale.

## QUELQUES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚠ Avant de redémarrer un lavage, assurez-vous qu' AUCUNE plaque NE se trouve à l'intérieur de la chambre du four : le lavage résultera inefficace .

⚠ Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lisez attentivement la fiche de sécurité du produit.

⚠ Pendant le lavage, n'ouvrez pas la porte du four considérant le risque de lésions aux yeux, muqueuses et peau que pourrait causer le contact avec les détergents chimiques utilisés, qui sont vaporisés par la roue à ailettes dans la chambre de cuisson et déplacés par de forts courants d'air.

⚠ Ne manipulez pour aucune raison le bidon et ses raccordements au four : risque de dommages, lésions ou accidents mortels.

⚠ Le détergent ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. En cas de contact avec le détergent, suivez les instructions de la fiche de sécurité.

⚠ Ne touchez jamais le détergent à mains nues.

⚠ Vérifiez périodiquement la présence de taches de rouille à l'intérieur de la chambre du four : si c'est le cas, contactez avec urgence un centre d'Assistance car l'eau est probablement en train d'endommager le four ; intervenir rapidement signifie prolonger la vie utile de l'appareil.

## QUE SONT LES PROGRAMMES DE RINÇAGE ET DE LAVAGE ?

Les fours sont dotés d'un système de lavage automatique.
Dans cette section, il est possible de lancer l'un des programmes de lavage ou de rinçage suivants :

| | |
|---|---|
| **RINSE** | rinçage, sans l'utilisation de produits détergents. Conseillé pour éliminer de petites quantités de résidus alimentaires et les odeurs dérivant de la cuisson précédente |
| **QUICK** | chambre de cuisson peu sale |
| **COURT** | chambre de cuisson peu sale |
| **MEDIUM** | chambre de cuisson moyennement sale |
| **LONG** | chambre de cuisson très sale |
| **SOFTENING** | cycle de prélavage pour ramollir la saleté tenace. Utiliser avant le lavage régulier |

La technologie automatique SENSE.Klean vérifie l'état de propreté du four : sur la base de cette évaluation, il est en mesure de conseiller le lavage le plus approprié en l'indiquant par ce symbole  (dans l'exemple : SHORT - lavage rapide).










① Touchez l'icône **"RINÇAGES"** ou **"LAVAGES"**

② Pressez le nom du programme que vous souhaitez démarrer (ex. SHORT | les durées des lavages indiquées sur la figure sont à titre indicatif et varient en fonction du modèle).
③ Touchez la touche **START/STOP** pour commencer le cycle de lavage.

Avertissement : NE PAS ouvrir la porte pendant le lavage.
**RISQUE DE LÉSIONS AUX YEUX, MUQUEUSES ET PEAU CAUSÉES PAR LE CONTACT AVEC LES DÉTERGENTS CHIMIQUES UTILISÉS !**




La page-écran ci-contre illustre une éventuelle situation de lavage en cours. L'afficheur indique le temps restant avant la fin du lavage. La couleur de l'horloge indique :

- lavage en exécution.
- il reste moins d'1 minute avant la fin du lavage sélectionné
- programme terminé, on revient automatiquement à la page "HOME".

Pour **interrompre** un lavage en cours plus tot, appuyez sur la touche **START/STOP** : un cycle de rinçage d'une durée d'environ **12 minutes** démarrera automatiquement pour éliminer toute trace de détergent résidu dans la chambre du four

# REMPLISSAGE DU BIDON DE DÉTERGENT

⚠ L'opération de remplissage peut être uniquement effectuée avec des bouteilles d'1 litre | 0.3 gal de détergent **UNOX.Det&Rinse Plus**.

Pour remplir le détergent :

- **Portez des gants pour éviter le contact direct des mains avec le détergent**.
- Retirez le réservoir qui se trouve à l'intérieur du tiroir.
- Ouvrez le couvercle du réservoir.
- Prenez le flacon de détergent UNOX de 1 litre | 0.3 gal, tenez-le en position verticale, avec le bouchon dirigé vers le haut puis retirez-le.

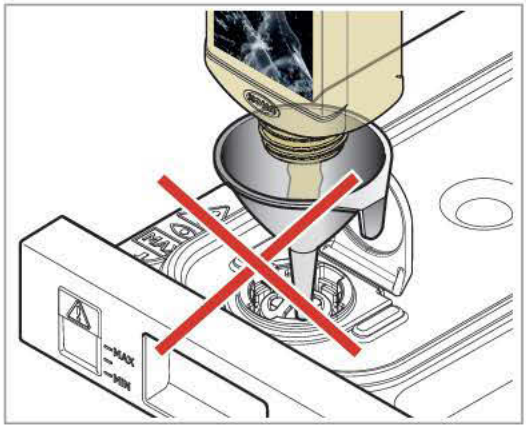
⚠ **NE PAS retirer ou percer la pellicule protectrice**.

- Contrôlez que la pellicule protectrice soit intacte et non pas endommagée, renversez le flacon et vissez-le sur le réservoir ; en vissant le flacon, un goujon dans le réservoir perce la pellicule de protection afin de permettre au détergent de couler.
- Une fois que le flacon est vide, dévissez-le pour l'enlever. Évitez qu'il dégoutte.

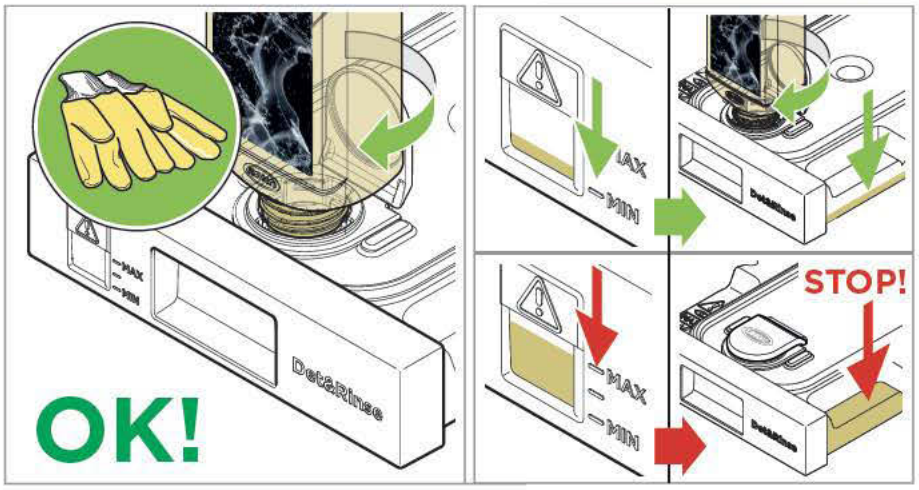
⚠ **Le détergent ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. En cas de contact avec le détergent, suivez les instructions de la fiche de sécurité.**

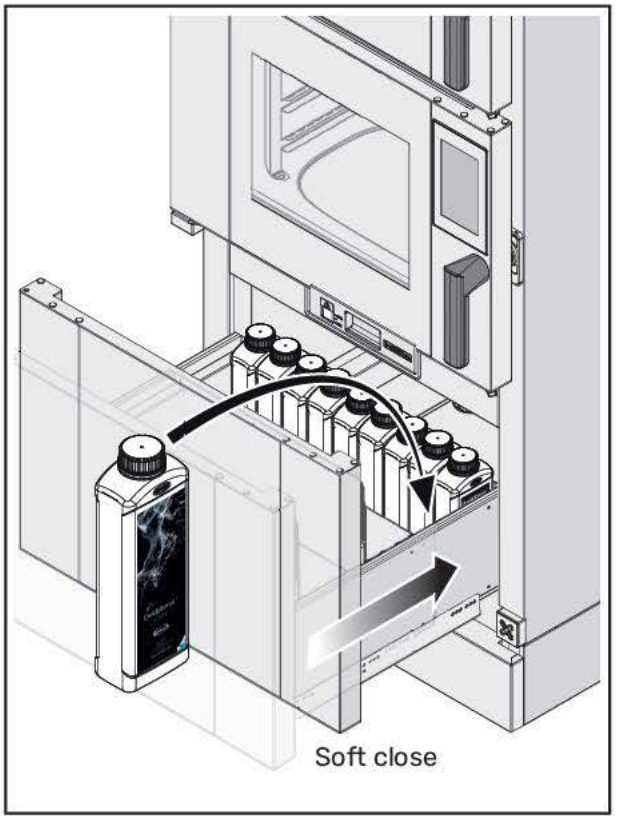
- Répétez la procédure jusqu'à atteindre le niveau maximum autorisé et indiqué sur le devant du réservoir (**capacité maximale du réservoir 3 litres | 0.8 gal = 3 flacons)**.
- Éliminez le flacon.
- Insérez à nouveau le réservoir jusqu'à l'arrêt.
- Jetez les gants en prenant soin de ne pas toucher les zones imprégnées de détergent.

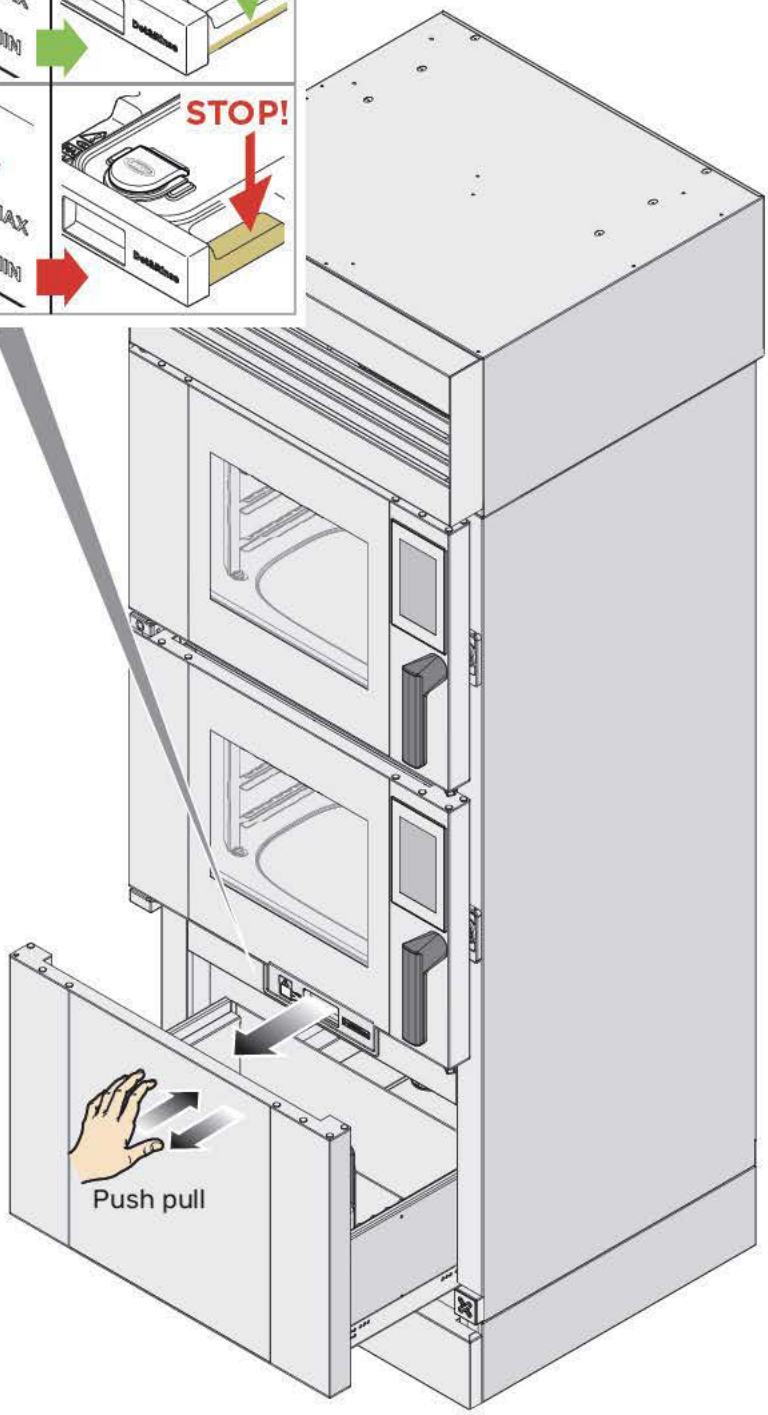
⚠ **Ne touchez jamais le détergent à mains nues.**


MAX
MIN




MAX
MIN
Det&Rinse
OK!
MAX
MIN
STOP!
Det&Rinse


Soft close


Push pull

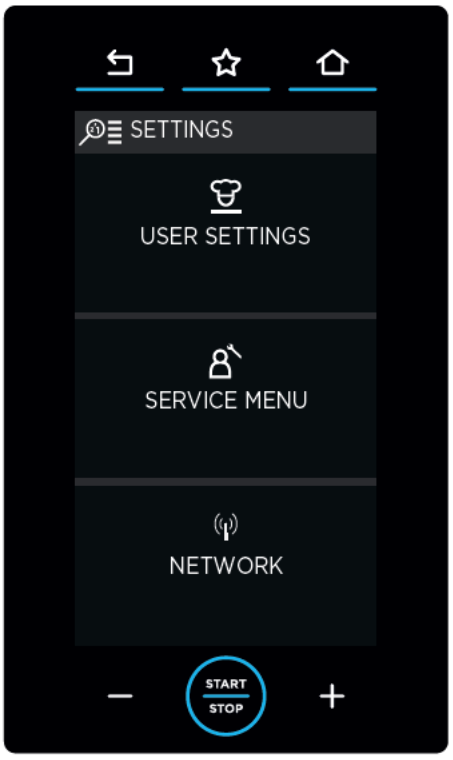
# Utilisation

## RÉGLAGES

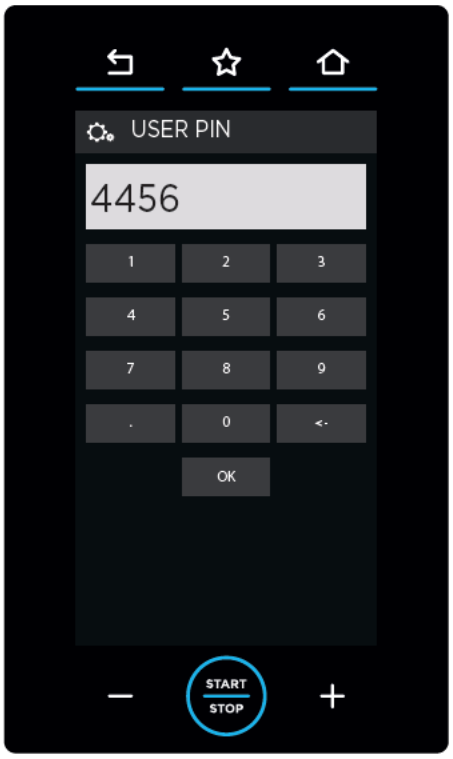
Le menu utilisateur (user menu) permet d'accéder au réglage des paramètres du four.

Le menu service (service menu) est réservé aux opérateurs spécialisés, en revanche la section « programmation utilisateur (user settings) » est accessible à tout opérateur en tapant le mot de passe « 4456 » et en confirmant avec « ok ».

Le menu network (network menu) permet d'activer ou de désactiver le contrôle du four à travers l'accès à distance en réseau et d'en configurer les paramètres.




(1) Pressez l'icône **"USER SETTINGS"** dédiée aux réglages des paramètres du four.




(2) Saisissez le mot de passe **4456**.
(3) Confirmez avec la touche **OK**.

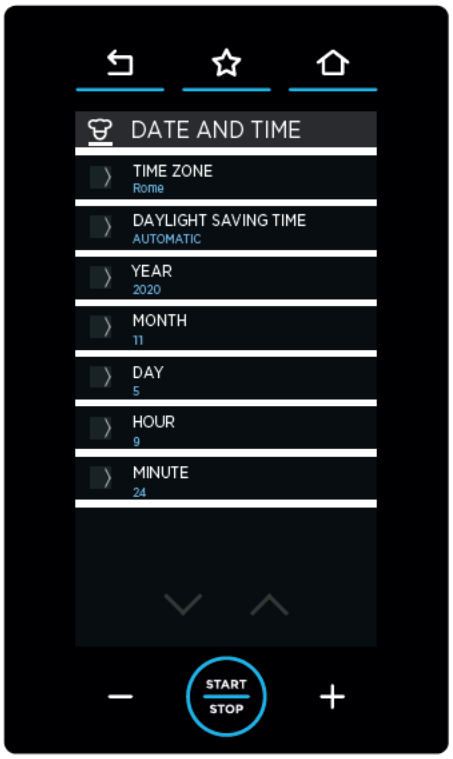



(4) La liste des paramètres réglables apparaît.




## A LANGUE

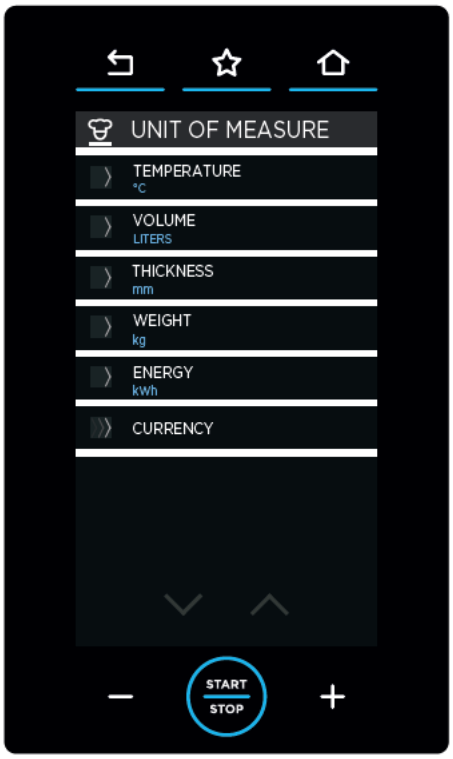
Permet de sélectionner la langue qui sera utilisée pour toutes les rubriques du menu. La liste des langues disponibles peut défiler avec les flèches ⌄ et ⌃.
La sélection se fait en touchant simplement la langue souhaitée.




## B HEURE ET DATE

Permet de modifier les réglages de date et heure du four. Il est nécessaire de :

- programmer le **Fuseau horaire | Time zone**, en cliquant sur la zone géographique d'appartenance et en choisissant son propre Pays, en parcourant la liste avec les flèches ⌄ et ⌃ ;
- saisir l'**heure hivernale** (également appelée heure solaire) ou **estivale** (également appelée légale) si elle est vigueur en ce moment ; en alternative, « AUTOMATIQUE » permet la mise à jour automatique ;
- régler **l'heure**, l'**année**, le **mois** et le **jour** courant.




## C UNITÉ DE MESURE

Permet de sélectionner l'unité de mesure :

- **de la température** (°C - °F) ;
- **du volume** (litres - gallons) ;
- **de l'épaisseur** (mm ou inches) ;
- **du poids** (kg ou livres) ;
- **de l'énergie** (kWh ou BTU).

Permet également de programmer la **monnaie courante** (€, $,, etc...) et, en entrant dans ce menu, il est possible de régler :

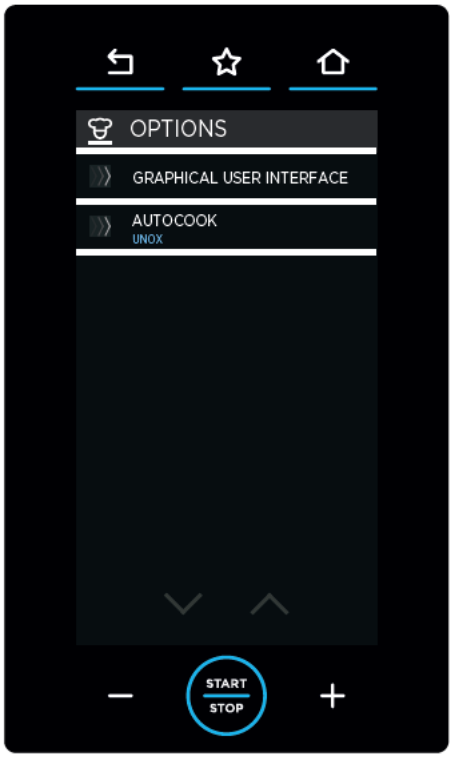
- si le symbole de la monnaie doit être devant ou derrière la valeur (position du symbole | symbol position) ;
- l'utilisation du point « . » ou de la virgule « , » dans les nombres décimaux (symbole décimal | decimal sign).




## D RÉSEAUX

Le menu network permet de connecter la colonne UNOX Model 1 et Model 1S à internet. Une fois la colonne connectée, il sera possible de recevoir les mises à jour logicielles, d'activer la garantie LL7 et de partager à distance des programmes de cuisson à travers la plateforme COOK LIKE A CHEF.

**Test de connexion**
Test de connexion pour les deux types de connexion
**Réseau Wi-Fi :** touchez ici pour sélectionner le réseau de connexion souhaité (ou pour le saisir manuellement)
**Mot de passe Wi-Fi :** touchez ici pour saisir le mot de passe Wi-Fi



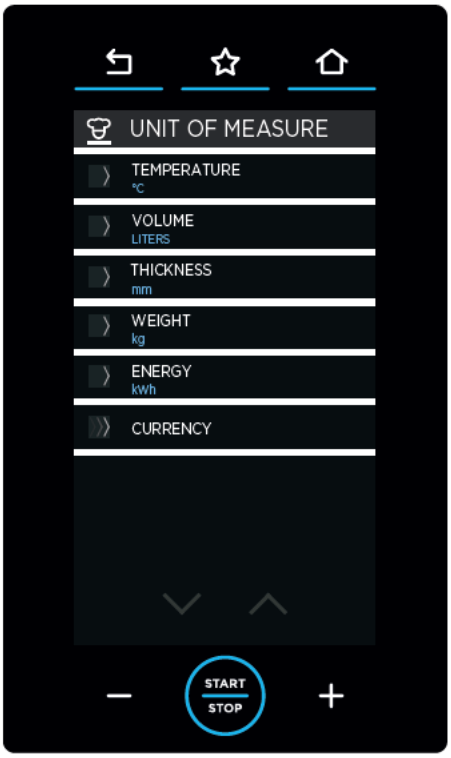

## E OPTIONS | INTERFACE UTILISATEUR

**Secondes avec slides en cuisson**
Programme après combien de secondes (après avoir accédé à la page-écran view/modify) sans interactions avec l'afficheur, la page-écran de la cuisson en cours est à nouveau affichée.

**Timeout verrouillage afficheur**
Si la porte du four est ouverte, la page-écran ci-contre signale qu'il n'est pas possible d'utiliser l'écran pour des raisons de sécurité. Dès la fermeture de la porte ou après une pression prolongée de la touche « HOME », l'afficheur est à nouveau opérationnel. Se la valeur programmée est :

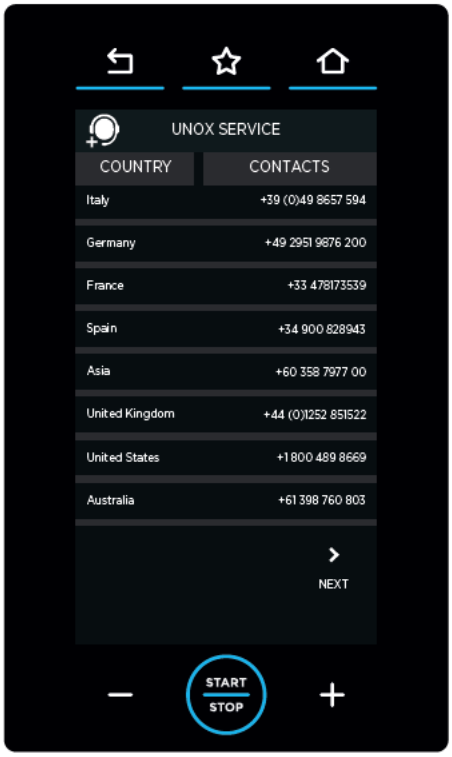
- = « 0 » ▶ aucune page-écran, même si la porte est ouverte, n'apparaît ;
- ≠ « 0 » ▶ la valeur programmée indique après combien de secondes l'afficheur se retrouve verrouillé dès la fermeture de la porte. Par exemple, si la valeur est réglée sur « 5 », une fois la porte fermée, il faudra attendre 5 secondes avant le déverrouillage du panneau.

**Demande porte à la fin du préchauffage :**
ON pour une programmation prédéfinie.
S'il est sur OFF, le four procèdera à la cuisson sans communiquer la fin du préchauffage à l'utilisateur.



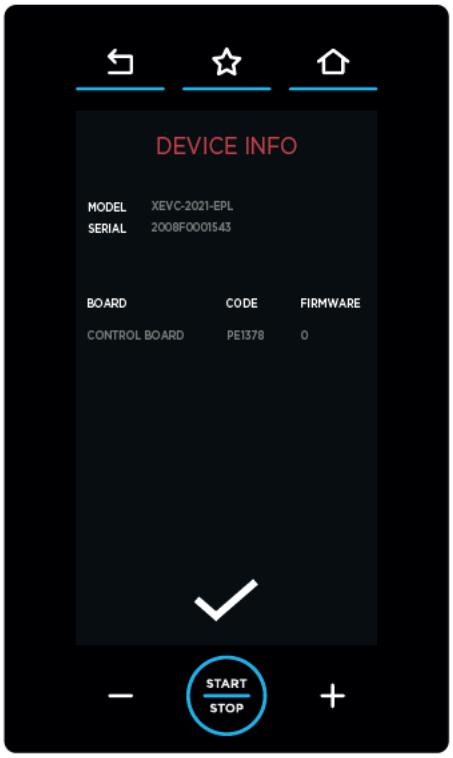

## OPTIONS | AUTOCOOK

Ajoute à la liste des programmes chef UNOX mémorisés ceux dédiés à un Pays.
À chaque mise à jour, des recettes du monde entier sont ajoutées à AUTOCOOK. Sélectionnez votre pays ou essayer l'un des autres menus régionaux.




## ASSISTANCE UNOX

Les numéros de téléphone à contacter en cas de demande d'assistance sont fournis.




## INFORMATIONS SUR LE DISPOSITIF

Cette page-écran fournit les informations sur le dispositif comme le modèle, le numéro de série, le numéro du firmware des cartes et les accessoires




## H ACTIVATION MODALITÉ SHABBAT

En mode Shabbat, le four fonctionne en continu pour maintenir au chaud les aliments déjà cuits jusqu'au moment de les servir.

(1) La fonction propose ces valeurs par défaut :

- 24:00:00 (24 heures)
- température de 85 °C | 185 °F

(2) Si nécessaire, il est toutefois possible de modifier ces valeurs en fonction des préférences (la plage de température peut être réglée entre 30 °C et 260 °C | entre 86°F et 500°F).

Afin que les aliments restent chauds sans gaspiller d'énergie, régler la température le plus bas possible (nous recommandons de régler la température entre 85 °C et 180 °C | entre 185 °F et 356 °F.

(3) Presser la touche start/stop pour activer la modalité Shabbat.



# Nettoyage et assistance




| | |
|---|---|
| Nettoyage de l'appareil | **63** |
| Périodes d'inactivité | **65** |
| Élimination en fin de vie | **65** |
| Assistance après-vente | **66** |


Un nettoyage correct et profond permet de conserver dans le temps l'esthétique et les performances de votre four.

# NETTOYAGE DE L'APPAREIL

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE NETTOYAGE

⚠ Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et après avoir attendu les temps de décharge des composants capacitifs (environ quelques minutes) ;
- après avoir attendu que toutes les parties de l'appareil soient complètement refroidies ;
- en parfaite forme psycho-physique, après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants en caoutchouc résistants à la chaleur, protection pour les yeux, masque anti-poussière (en option), etc...).

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir des niveaux d'hygiène optimaux et afin d'éviter que l'acier inoxydable s'abîme ou corrode.

⚠ Le nettoyage quotidien réduit également la possibilité que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur de la chambre puissent prendre feu avec par conséquent le risque d'incendie.

Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- outils ou chiffons abrasifs, pointus ou tranchants (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau sous pression ou de vapeur ;
- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents basiques, agressifs, caustiques ou corrosifs (par exemples acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique / caustique). Ces substances pourraient causer des dommages permanents aux surfaces et aux catalyseurs de l'appareil.

⚠ N'utilisez jamais de telles substances, même pour nettoyer le socle ou le sol sous-jacent de l'appareil. Les émanations volatiles des composés pourraient toutefois provoquer des dommages.

## SURFACES EXTERNES EN ACIER, JOINT DE LA CHAMBRE DE CUISSON, SONDE À CŒUR

⚠ Attendez que les surfaces soient froides. Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin. En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par UNOX ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie*. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

## INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON

⚠ **Si la chambre de cuisson n'est pas quotidiennement nettoyée, il est possible que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur prennent feu - risque d'incendie.**

Nettoyez la chambre de cuisson en utilisant les programmes de lavage. Pour plus de détails, consultez la ▶ p. **52**

## SURFACES PLASTIQUES ET PANNEAU DE COMMANDE

⚠ Attendez que les surfaces soient froides. Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates.

### Vitre interne et externe de la porte

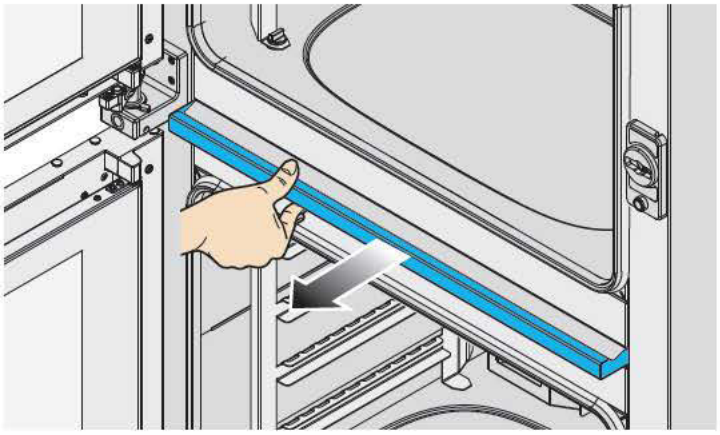
⚠ Attendez que les surfaces soient froides.

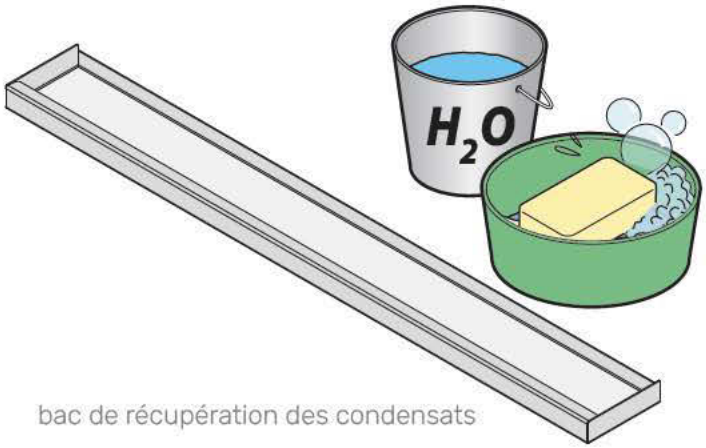
Utilisez exclusivement un chiffon doux légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres. Rincez et essuyez avec soin.

## BAC DE RÉCUPÉRATION DES CONDENSATS

Retirez périodiquement le bac de récupération des condensats en le tirant vers vous énergiquement (il est fixé magnétiquement). Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le avec soin avant de le repositionner.

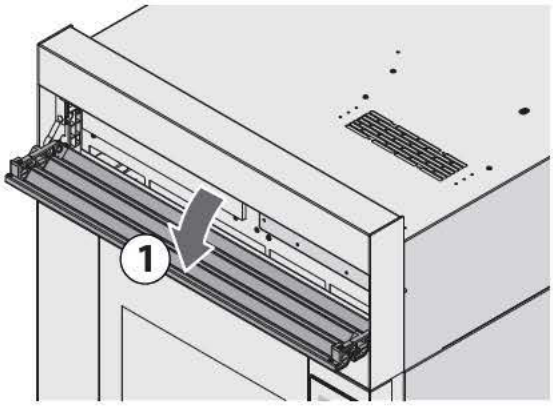
⚠ Lors de son repositionnement, faites attention à ne pas vous pincer les doigts entre le bac et le déflecteur situé au-dessus.

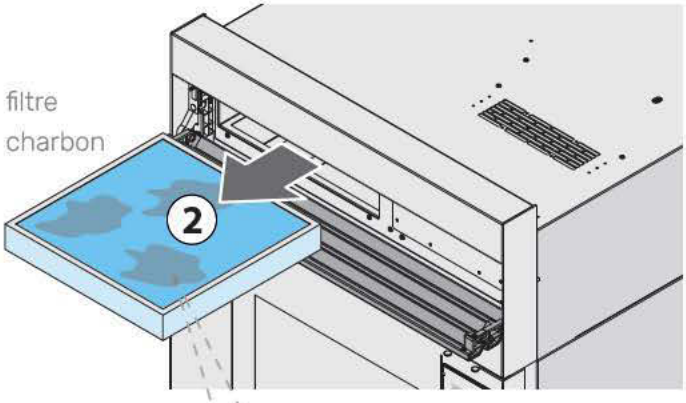


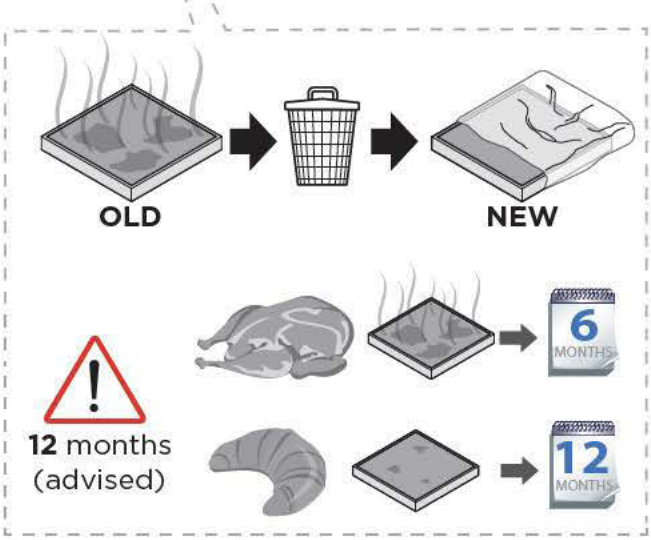


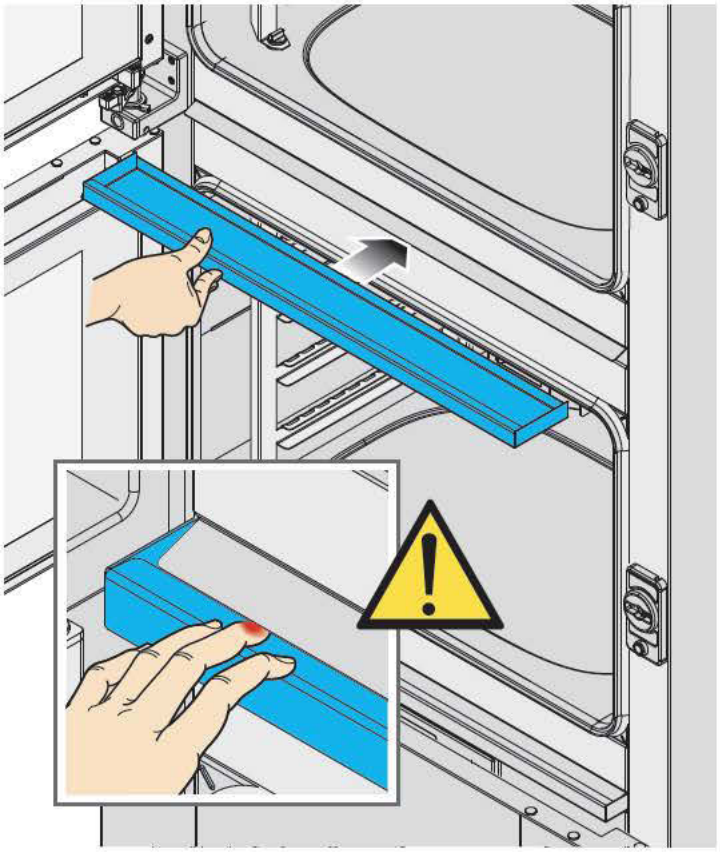

bac de récupération des condensats

## NETTOYAGE DU FILTRE À CHARBONS



# PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes :

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (seulement pour les fours à gaz) ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;
- laissez la porte de l'appareil légèrement entre-ouverte.

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir la page **62**) ;
- branchez l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (seulement pour les fours à gaz) ;
- faîtes contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.

Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

# ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

Aux termes de l'art. 13 du Décret Législatif n. 49 de 2014 « Mise en œuvre de la Directive DEEE 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques »



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'en fin de vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément.
Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids.

Désactiver complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents).

Il est nécessaire de faire attention à la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « qui pollue paie », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

**Informations sur l'élimination en Italie**

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- au Centres de Tri (appelés îles écologiques ou plateformes écologiques)
- au revendeur auprès duquel un nouvel appareil est acheté, celui-ci est tenu à les retirer gratuitement (retrait « un contre un ») ;

**Informations sur l'élimination dans d'autres pays**

Si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous vous conseillons par conséquent de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

# ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et consultez les solutions proposées dans le tableau ▶ **G | Résolution des problèmes**.

Si la solution ne figure pas dans le tableau, adressez-vous à un centre d'assistance technique autorisé par UNOX en communiquant :

- la date d'achat ;
- les données de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification ;
- éventuels messages d'alarme affichés.

Données du constructeur :
UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tél +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

**G | Résolution des problèmes**

| Panne | Cause possible | Remède possible | Résolution du problème |
|---|---|---|---|
| Le four est complètement éteint. | ■ Absence de la tension de réseau.<br>■ Appareil défectueux. | Vérifiez le branchement au courant électrique. | Contactez le service d'assistance clients. |
| La vapeur n'est pas générée dans la chambre de cuisson. | ■ Entrée d'eau fermée.<br>■ Raccordement au réseau hydrique ou au réservoir non effectué correctement.<br>■ Absence d'eau dans le réservoir (en cas de prise d'eau depuis le réservoir).<br>■ Filtre de l'entrée d'eau obstrué par des impuretés. | ■ Ouvrez l'entrée d'eau.<br>■ Vérifiez le raccordement au réseau hydrique ou au réservoir.<br>■ Remplissez le réservoir d'eau.<br>■ Nettoyez le filtre. | Contactez le service d'assistance clients. |
| Après avoir programmé le temps et avoir appuyé sur la touche START/STOP, le four ne démarre pas. | ■ Porte ouverte ou mal fermée. | ■ Vérifiez la fermeture de la porte. | Contactez le service d'assistance clients. |
| Avec la porte fermée, de l'eau s'échappe du joint. | ■ Joint sale.<br>■ Joint endommagé.<br>■ Mécanisme de la poignée desserré. | ■ Nettoyez le joint avec un chiffon humide.<br>■ Adressez-vous à un technicien spécialisé pour la réparation. | Contactez le service d'assistance clients. |





UNOX CASA

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unoxcasa.com
Tel: +39 049 7361209

EUROPE

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

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG
UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

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

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.
E-mail: info.uk@unox.com
Tel: +44 1252 851 522

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

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

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

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

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

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

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 1 206092068

RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

PL - POLSKA
UNOX POLSKA Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

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

MX - MÉXICO
UNOX MÉXICO, 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.za@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

AC - OTHER ASIAN COUNTRIES
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +603-58797700

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

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

MY - MALAYSIA & SINGAPORE
UNOX (ASIA) SDN. BHD
E-mail: Order.Asia@unox.com
Tel: +603-58797700

IN - INDIA
UNOX INDIA PRIVATE LIMITED
E-mail: info.in@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.kr@unox.com
전화: +82 2 69410351

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

unoxcasa.com

@unoxcasa

**LI2167A5**

Toutes les images utilisées sont uniquement à titre illustratif
Toutes les caractéristiques indiquées dans ce catalogue sont sujettes à modification et peuvent être mises à jour sans préavis.