UNOX
CASA



USO E MANUTENZIONE

# MODEL 1
# MODEL 1S

**Gentile cliente,**

UNOX Model 1 e Model 1S sono due forni professionali in grado di cucinare rapidamente e in modo affidabile.

Progettati per attirare l'attenzione, non sono per tutti, solo per chi si aspetta il superlativo in ogni aspetto della vita, soprattutto in cucina.

Questo libretto contiene tutte le informazioni necessarie per utilizzarli in modo corretto e al massimo della loro potenzialità.
Se qualche passaggio non fosse ben compreso, UNOX rimane a disposizione per fornire qualsiasi informazione.



# Sicurezza




Spiegazione dei pittogrammi **5**

Informazioni di sicurezza **5**


## Avvertenze e consigli per utilizzare in tutta sicurezza la vostra apparecchiatura.

# SPIEGAZIONE DEI PITTOGRAMMI


Leggere il manuale di istruzioni


Pericolo sostanze pericolose.


Pericolo! Situazione di pericolo immediato o situazione pericolosa che potrebbe causare lesioni o decesso.


Consigli e informazioni utili


Pericolo d'incendio!


Rimando ad altro capitolo


Pericolo di shock elettrico!


Simbolo di messa a terra


Pericolo ustioni


Simbolo di equipotenziale

# INFORMAZIONI DI SICUREZZA

## AVVERTENZE GENERICHE

- Il mancato rispetto delle normative di sicurezza o un utilizzo o manutenzione diverse da quelle indicate in questo libretto, fanno decadere la garanzia* e sollevano il Costruttore da qualsiasi responsabilità.
- NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI O LE SUPERFICI INTERNE DEL FORNO - Gli elementi riscaldanti potrebbero essere caldi anche se sono apparentemente spenti (quindi sono di colore scuro). Le superfici interne del forno diventano sufficientemente calde da provocare ustioni. Durante e dopo l'uso, non toccare né lasciare che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto con gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno finché non hanno avuto tempo sufficiente per raffreddarsi.
- Altre superfici dell'apparecchiatura potrebbero diventare sufficientemente calde da causare ustioni: tra queste superfici ci sono le aperture di ventilazione del forno e le superfici vicine a queste aperture, la porta del forno e il vetro della porta del forno.
- Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini di età inferiore a 14 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza se supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti.
- La pulizia e la manutenzione ordinaria devono essere effettuate dall'utilizzatore e NON devono essere fatte da bambini, specialmente se non sorvegliati da un adulto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura di cibi all'interno di una cucina da parte di utilizzatori adulti: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.

- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica e contattare un centro di assistenza autorizzato da UNOX senza tentare di ripararla autonomamente. Per una eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali UNOX.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali e fa decadere la garanzia.
- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchiatura presenta un'emissione sonora inferiore ai 70 dB.
- La calibrazione del sistema di misura dell'umidità va fatta in fase di prima installazione (contattare il Service Unox) e quando il forno lo richiederà.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, poiché possono graffiare la superficie, con il rischio di frantumare il vetro
- Per la pulizia dell'apparecchiatura non usare pulitori a vapore.
- Se il forno viene utilizzato a bordo di navi può essere installato solo in stanze esposte saltuariamente all'ambiente marino.
- Il forno deve essere sempre ancorato a parete per evitare rischi di ribaltamento. Se installato su navi, deve essere assicurato in modo permanente anche il basamento.
- Non utilizzare mai l'apparecchiatura per riscaldarsi o riscaldare la stanza.
- Indossare un abbigliamento adeguato: non indossare mai indumenti larghi o pendenti durante l'utilizzo dell'apparecchitura.
- Non utilizzare acqua per spegnere gli incendi dovuti al grasso: soffocare il fuoco o le fiamme oppure utilizzare estintori a polvere chimica o a schiuma.
- Utilizzare solo presine asciutte: le presine umide o bagnate appoggiate su superfici calde possono provocare ustioni dovute al vapore. Non toccare con la presina le resistenze calde. Non utilizzare asciugamani o panni ingombranti.
- Non riscaldare alimenti in contenitori chiusi: l'accumulo di pressione potrebbe causare lo scoppio del contenitore e provocare lesioni.
- Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione del forno.
- Posizionamento delle griglie forno: posizionare le griglie forno nella posizione desiderata quando il forno è freddo. Se è necessario spostare una griglia quando il forno è caldo, non toccare con la presina le resistenze calde del forno.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore, dal suo servizio di assistenza o da altro personale qualificato per evitare pericoli.



## PERICOLO DI USTIONI E LESIONI!

- Durante la cottura e diverso tempo dopo lo spegnimento, alcune parti INTERNE dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate (maggiori di 60°C / 140°F)); prestare quindi massima attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- L'apparecchiatura si scalda durante l'utilizzo. Non toccare le resistenze all'interno del forno per evitare ustioni.
- Le parti del forno accessibili durante l'uso possono diventare calde. Tenere i bambini lontani dal forno.
- Durante la cottura e diverso tempo dopo lo spegnimento, alcune parti ESTERNE dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate (maggiori di 60°C / 140°F)); toccare unicamente gli elementi di comando o la maniglia dell'apparecchiatura.

- Per movimentare ed estrarre contenitori, accessori e altri oggetti dall'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti di protezione termica idonei all'uso in oggetto e prestare la massima attenzione.
- I forni devono essere spenti prima di rimuovere qualsiasi protezione; a pulizia conclusa le protezioni rimosse devono essere nuovamente montate nella posizione originale.
- La cottura avviene solamente a porta chiusa, per ragioni di sicurezza. Se viene aperta la porta, il forno si ferma temporaneamente e segnala il fatto con un messaggio a display. Per riprendere la cottura è sufficiente richiudere la porta.
- Per mantenere ottime prestazioni dell'apparecchiatura, si SCONSIGLIA di aprire la porta durante una cottura. Se non fosse possibile evitare l'apertura effettuare l'operazione molto lentamente e con cautela, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapori ad alta temperatura dalla camera di cottura.
- Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera del forno.
- Sfilare la sonda al cuore dai cibi prima di estrarre le teglie dal forno e posizionarla nell'apposito portasonda all'interno della camera del forno. Prima di estrarre le teglie, controllare che il cavetto della sonda non sia di intralcio all'estrazione delle stesse. Maneggiare con attenzione la sonda in quanto è molto appuntita e dopo l'uso raggiunge temperature elevate.
- È ASSOLUTAMENTE VIETATO appoggiare qualsiasi tipo di teglia, contenitore caldo/freddo o altri tipi di oggetti sopra al forno, anche se spento. NON avvicinare all'apparecchiatura oggetti combustibili o sensibili al calore (es. elementi decorativi in plastica, accendini, ecc...).
- È necessario tenere almeno 2 cm di spazio libero attorno al forno.
- Nei primissimi utilizzi l'apparecchiatura, per l'evaporazione di alcuni oli di lavorazione, potrà produrre fumi e odori sgradevoli che scompariranno gradualmente nei successivi cicli di funzionamento.
- I liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
- Per evitare scottature, non utilizzare contenitori carichi di liquidi o prodotti da cucina che diventano fluidi riscaldandosi a livelli più alti di quelli che possono essere facilmente osservati (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- Il riscaldamento di bevande può avere come risultato un'ebollizione eruttiva ritardata, perciò occorre prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Prima della consumazione, il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati in vasetti deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere controllata per evitare scottature.
- Utilizzare solo utensili e contenitori appropriati per l'alta temperatura.
- Non rimuovere o toccare il carter di protezione ventole, le ventole e le resistenze durante il funzionamento e fino al loro completo raffreddamento.
- Prima di maneggiare e utilizzare il detergente leggere attentamente la scheda di sicurezza del prodotto.
- Durante il lavaggio non aprire la porta del forno per il pericolo di lesioni ad occhi, mucose e pelle causate dal contatto con i detergenti chimici usati perché vengono spruzzati dalla girante dentro la camera di cottura e movimentati da forti correnti d'aria.
- In caso di manutenzione al circuito idrico del forno vanno obbligatoriamente usati i DPI specifici per detergente (fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto) in particolare guanti e occhiali in quanto ci possono essere residui di detergente in parti del circuito che possono essere in pressione.
- Il circuito idrico del forno, che inizia con l'attacco 3/4", con incorporata una valvola di non ritorno, e include tutte le tubazioni e accessori a valle di questo, non deve essere per nessun motivo manomesso perché questo può provocare danni, lesioni o incidenti mortali.

- Se il vetro dell'apparecchiatura è scheggiato o danneggiato, richiedere l'immediata sostituzione contattando un Centro di Assistenza Autorizzato. Non usare il forno: rischio che il vetro esploda.
- Si consiglia di utilizzare la sonda di temperatura in dotazione con il forno.

## PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO!

- Non aprire i vani contrassegnati con questa simbologia. L'apertura è riservata a personale qualificato ed autorizzato da UNOX. La non osservanza di questa norma fa decadere la garanzia* ed espone al rischio di danni e lesioni anche mortali.
- Qualunque operazione di manutenzione ordinaria va effettuata:
  - dopo aver staccato l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e aver atteso i tempi di scarica delle componenti capacitive (circa un paio di minuti);
  - dopo aver atteso che l'apparecchiatura si sia completamente raffreddata in ogni sua parte;
  - in perfetta forma psico-fisica, dopo aver indossato adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti in gomma resistenti al calore, protezione per gli occhi, maschera antipolvere (opzionale), ecc...).

## AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'USO DI HYPER.SMOKER (AFFUMICATORE)

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo per l'affumicatura di cibo all'interno della camera di cottura di forni UNOX: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- Non far utilizzare Hyper.Smoker a bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e/o conoscenza.
- Non utilizzare alimenti contenenti sostanze infiammabili (ad es. cibi con alcol).
- Utilizzare Hyper.Smoker solo all'interno di forni Unox.
- Utilizzare Hyper.Smoker solo con un sistema di aspirazione in funzione (es. cappa).
- Non riempire eccessivamente Hyper.Smoker: se il coperchio non è correttamente chiuso, il legno nel contenitore potrebbe incendiarsi con danni all'apparecchiatura e possibili danni personali anche molto gravi!
- Per il caricamento, utilizzare unicamente scaglie di legno duro (es. quercia, castagno, noce, pioppo, acacia, betulla, faggio), segatura, trucioli, pellet. Assicurarsi che il legno usato non sia trattato chimicamente (es. residui di verniciatura, impregnanti, pitture, ecc...) non contenga oli o resine, non sia ammuffito.
- Alla fine del processo di affumicatura, aprire la porta con cautela e lentamente aspettando che la camera di cottura si svuoti dal fumo prodotto.
- Prestare sempre attenzione e utilizzare degli indumenti termici protettivi per sfilare Hyper.Smoker dalla resistenza di riscaldamento presente in camera: essa rimane calda per diversi minuti dopo lo spegnimento.
- Pulire l'Hyper.Smoker dopo ogni utilizzo per motivi igienici e di sicurezza - è possibile che eventuali residui solidi/liquidi di legno prendano fuoco o producano odori sgradevoli durante la successiva affumicatura: scaricare i residui di legno all'interno di un bidone ignifugo con coperchio evitando che vadano in contatto con materiale infiammabile.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.
- Quando Hyper.Smoker è attivo il preriscaldamento del forno può durare di più per consentire ad Hyper.Smoker di portarsi a temperatura di produzione fumo (max 20 minuti).



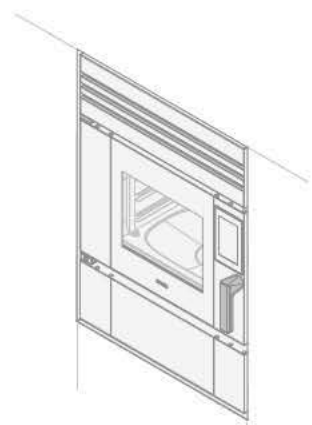
# Utilizzo

## NOZIONI GENERALI

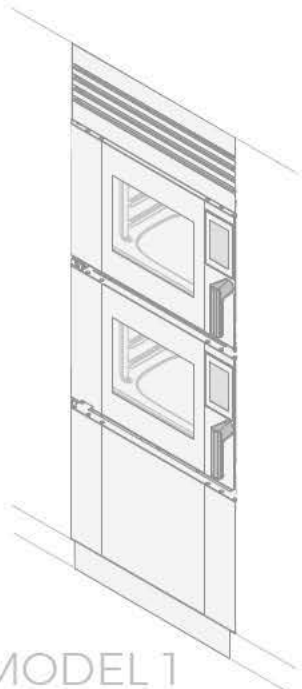



| | |
|---|---|
| Suggerimenti e avvertenze | **11** |
| Utilizzo sonda cuore | **18** |
| Pannello comandi LCD \| Schermata HOME | **13** |
| Come impostare un valore | **14** |


Un viaggio alla scoperta di tutte le potenzialità della vostra apparecchiatura, per utilizzarla sempre al massimo delle sue performance.



MODEL 1S



MODEL 1

# SUGGERIMENTI E AVVERTENZE

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente il capitolo "Norme di Sicurezza".
- In caso di cotture di grandi quantità di cibi grassi, predisporre una teglia vuota e non forata nel reggigriglie più basso del forno. In alternativa è possibile utilizzare un contenitore di adeguate dimensioni.
- Al primo utilizzo dell'apparecchiatura, pulire accuratamente l'interno della camera del forno e gli accessori (vedere cap. **Pulizia e assistenza** a pag. **62**); lasciarla funzionare a vuoto ed alla temperatura massima per circa 1 ora per eliminare eventuali odori sgradevoli causati dai grassi protettivi usati in fabbrica.
- All'apertura della porta della camera di cottura il riscaldamento e ventola si spengono automaticamente ed entra in funzione il freno ventola incorporato (la ventola continua a girare solo per poco).
- Se l'apparecchio è rimasto acceso per più di 15 minuti senza selezionare una modalità di funzionamento o di lavaggio automatico, si attiva automaticamente la funzione di stand-by per ridurre i consumi energetici.
- Per uscire dalla modalità stand-by è sufficiente toccare il tasto START/STOP.
- Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5°C and +35°C (41°F and 95°F).
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia del forno (vedere cap. **Pulizia e assistenza** a pag. **62**).
- Durante la cottura e fino al completo raffreddamento, fare attenzione a toccare le parti esterne ed interne del forno (si potrebbero raggiungere temperature maggiori di 60°C | 140°F).
- Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo.



Per ragioni di sicurezza si consiglia di NON posizionare l'ultima teglia ad una altezza superiore a 160 cm | 63 in. Se vi fosse questa necessità, **applicare obbligatoriamente l'adesivo contenuto nel sacchetto "Starter Kit" all'altezza di 160 cm | 63 in.**

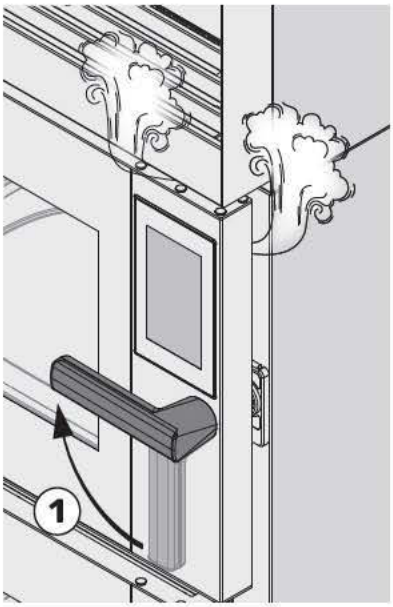
- È consigliabile preriscaldare sempre il forno per annullare gli effetti di perdita di calore dovuta all'apertura della porta.
- Al contrario, si desidera utilizzare un preriscaldamento manuale, si consiglia di impostarlo ad una temperatura superiore a quella prevista per la cottura di almeno 30°C | 86 °F.
- Per mantenere ottime prestazioni dell'apparecchiatura, **si consiglia di NON aprire mai la porta durante una cottura**. Se non fosse possibile evitare l'apertura effettuare l'operazione molto lentamente e con cautela, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapori ad alta temperatura dalla camera di cottura.
- Utilizzare teglie e griglie UNOX cercando di disporre in maniera uniforme il cibo su di esse, evitando di sovrapporre gli alimenti o di sovraccaricarle. Rispettare sempre le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in vostro possesso.
- Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool o vino).
- Per la navigazione e l'impostazione parametri usare unicamente le dita, asciutte e pulite evitando l'utilizzo di utensili quali forchette, mestoli, ecc....
- Non caricare il forno oltre il massimo consentito (max. 20+20 kg | 44 + 44 lbs).
- La pressione minima di ingresso dell'acqua deve essere di 144790 Pa (1,5 Bar o 21 psi).
- La pressione massima di esercizio deve essere di 599844 Pa (6 bar o 87 psi).

## BLACK-OUT

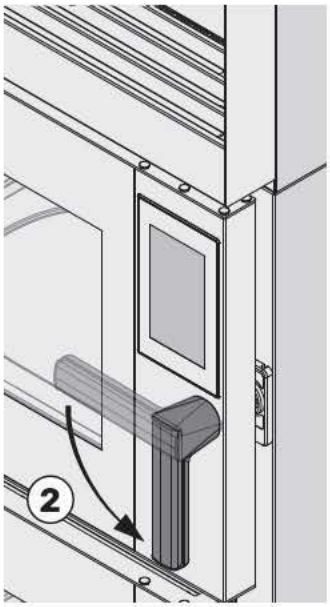
In caso di black-out o di spegnimento della macchina, alla riaccensione l'apparecchiatura riprenderà il programma in esecuzione. La durata di cottura potrebbe essere prolungata di massimo 2 minuti.

# APERTURA DELLA PORTA

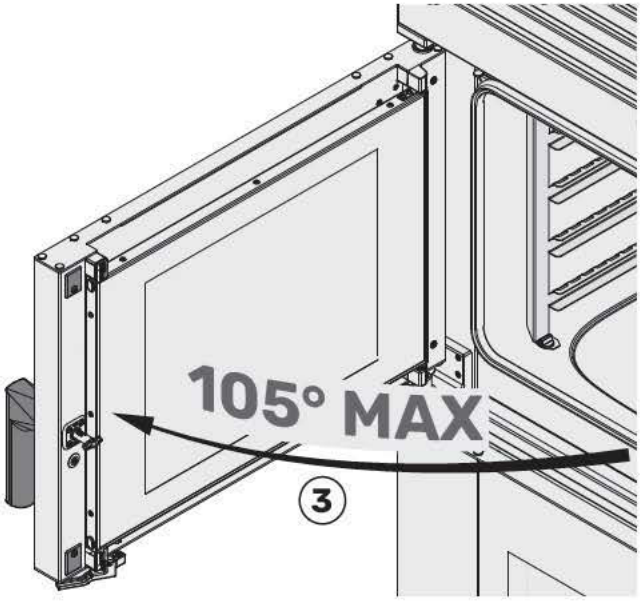
Per evitare di investire l'utente con aria e vapore ad alte temperature la colonna UNOX Model 1 - Model 1S è dotata di un apertura di sicurezza e doppio stadio.




(1) Ruotare la maniglia di 90°: la porta si apre leggermente per far uscire in modo graduale i vapori di cottura dalla camera del forno.



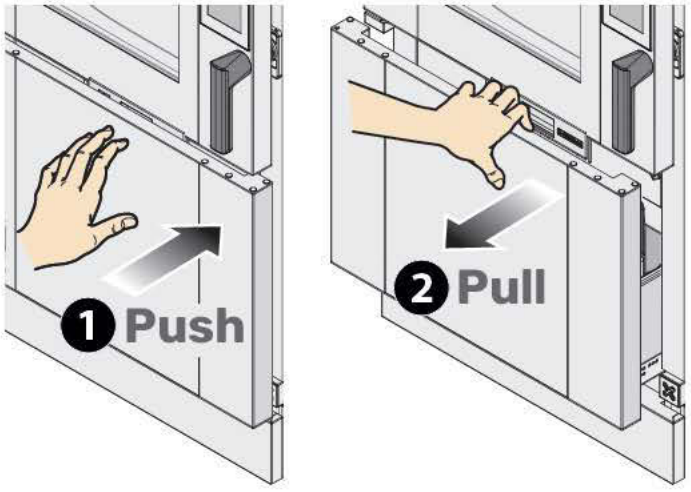

(2) Riportare la maniglia nella posizione di partenza verticale.



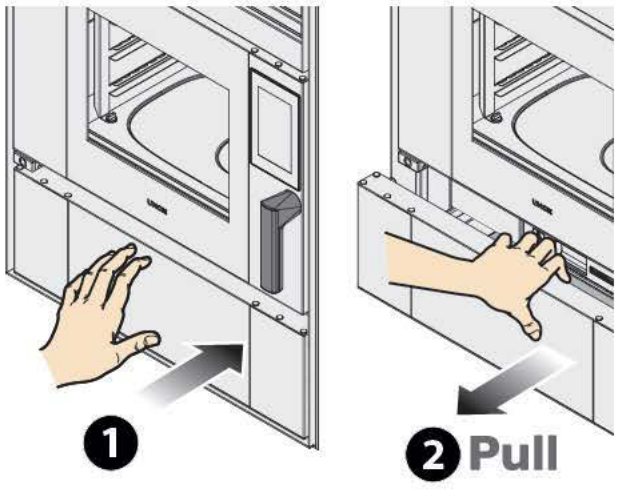

(3) Mantenendo la maniglia nella posizione di partenza verticale, aprire completamente la porta (massimo 105°).

# APERTURA E CHIUSURA DEL CASSETTO

Per aprire il cassetto, esercitare su di esso una lieve pressione con la mano; al rilascio si aprirà leggermente e sarà possibile completare l'apertura tirandolo verso di sé (push pull). La chiusura avviene in modo manuale, spingendolo all'interno del vano; il sistema Soft Close accompagna dolcemente il movimento impedendo chiusure eccessivamente brusche.

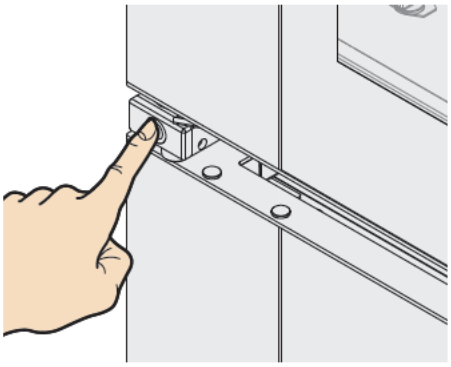



UNOX CASA MODEL 1




UNOX CASA MODEL 1S

# ACCENSIONE DEL FORNO



L'accensione dell'apparecchiatura avviene toccando il tasto ON.
Dopo la pressione:

- appare il logo UNOX sul display
- si illumina l'interno del forno.

Il forno entra in stand-by dopo 15 minuti di inutilizzo e dopo aver raffreddato i suoi componenti. Quando il forno è in stand-by il display e l'illuminazione del forno si spengono. Nel caso della colonna con due forni (Model 1), l'intera colonna entra in stand-by solo quando entrambi i forni sono stati sufficientemente raffreddati e inutilizzati per il tempo previsto.
Entrando nel menù utente (pag. **56**) è possibile personalizzare il tempo di stand-by da un minimo di 10 minuti ad un massimo di 24 ore.

# PANNELLO COMANDI LCD | Schermata HOME




Le funzioni "FAVORITES" (Preferiti) permettono di accedere ad una lista di ricette selezionate come "preferite"

Torna alla pagina principale (HOME)

Torna indietro alla pagina precedente

Stato connessione Wi-Fi
attiva
NON attiva

**Cottura automatica**
Questo menu propone ricette preimpostate da UNOX: la certezza di un risultato sempre perfetto.
▶ p. **22**

Permette di cucinare simultaneamente prodotti che richiedono tempi di cottura diversi a parità di condizioni climatiche (temperatura, umidità, ecc...)
▶ p. **26**

**Cottura manuale**
Permette di effettuare una cottura dove l'utilizzatore deve impostare manualmente i parametri ad ogni cottura
▶ p. **30**

Permette di accedere ad una lista di cotture memorizzate in precedenza con il "menu set".
▶ p. **50**

Permette di avviare un risciacquo della camera.
▶ p. **52**

Permette di accedere alla lista dei lavaggi e di avviare quello più adatto alle proprie esigenze.
▶ p. **52**

Settaggio parametri utente (data/ora, unità di misura ecc..)
▶ p. **56**

Ora e data (anno-mese-giorno)

Decrementa i valori

Aumenta i valori

Il tasto START /STOP avvia o arresta un ciclo di cottura o di lavaggio.

# COME IMPOSTARE UN VALORE







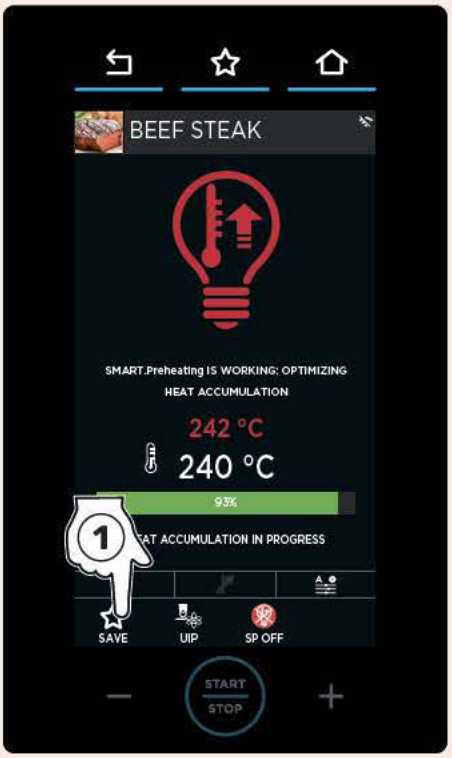
## TRASCINANDO IL CURSORE

1. Toccare il simbolo del parametro che si intende impostare: quest'ultimo cambia colore (nel caso del parametro "durata" agire separatamente su ore, minuti o secondi).
2. Toccare la barra orizzontale (si illumina) e trascinare il cursore fino ad impostare il valore desiderato; dopo tre secondi di inutilizzo il cursore scompare.

## AGENDO SUI TASTI

1. Toccare il simbolo del parametro che si intende impostare: quest'ultimo cambia colore (nel caso del parametro "durata" agire separatamente su ore, minuti o secondi).
2. Utilizzare i tasti − + per modificare il valore.

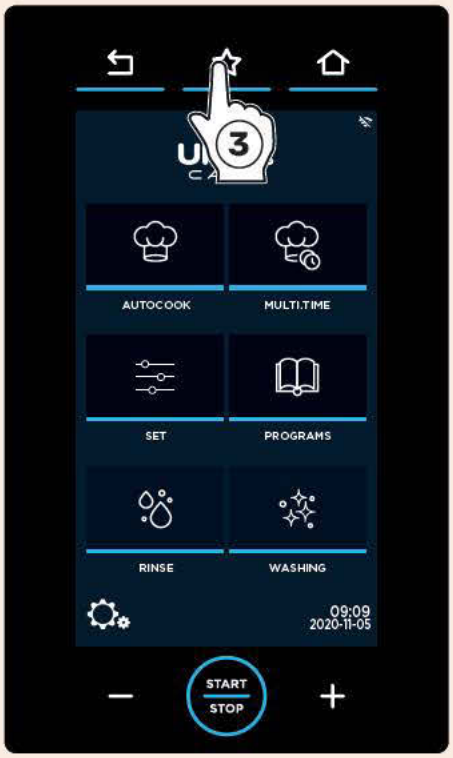
## A | Funzione speciale "FAVORITES" | PREFERITE







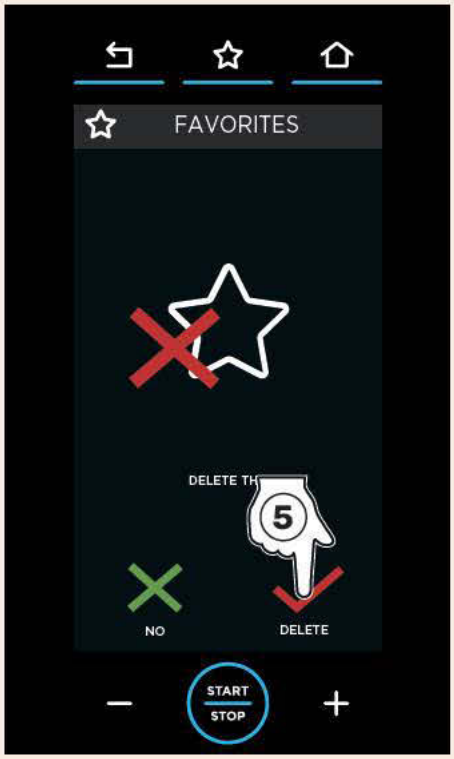
(1) (2) Le ricette più utilizzate contenute nei menu: PROGRAMS | MULTI. TIME | AUTOCOOK possono essere contrassegnate come **"preferite"** dalla schermata di preriscaldamento (sia classico che SMART) .




(3) Premendo il tasto FAVORITES (Preferiti) verranno visualizzate tutte le ricette segnalate in questo modo: la funzione risulta particolarmente utile per trovare con facilità ricette che si usano frequentemente.




(4) Per cancellare una ricetta, dalla schermata "FAVORITES", tenere premuta la sua icona per almeno tre secondi.




(5) Apparirà una schermata che chiede di confermare la cancellazione : scegliendo "SI" la ricetta viene rimossa dalla lista.

# UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

Durante una cottura manuale, le tecnologie “UIP”, se attivate come indicato in figura, permettono al forno di monitorare costantemente ogni processo di preriscaldamento e di cottura.
Grazie a questo continuo controllo, il software che gestisce il forno, se necessario, è in grado di apportare delle modifiche alle impostazioni dell’utente in modo completamente autonomo: tutto questo si traduce in un risultato di cottura sempre perfetto.

Le tecnologie UIP disponibili sono le seguenti:

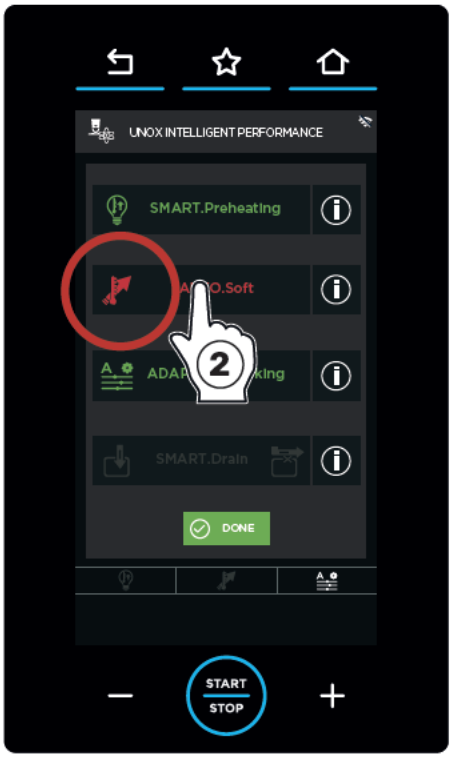
**SMART.Preheating** ▶ se attivata, regola automaticamente il **tempo e la temperatura di preriscaldamento** per garantire la massima uniformità di cottura ed efficienza energetica.

**AUTO.Soft** ▶ se attivata, regola automaticamente la **velocità di salita di temperatura** per migliorare l’uniformità di cottura nel caso di cotture molto delicate.

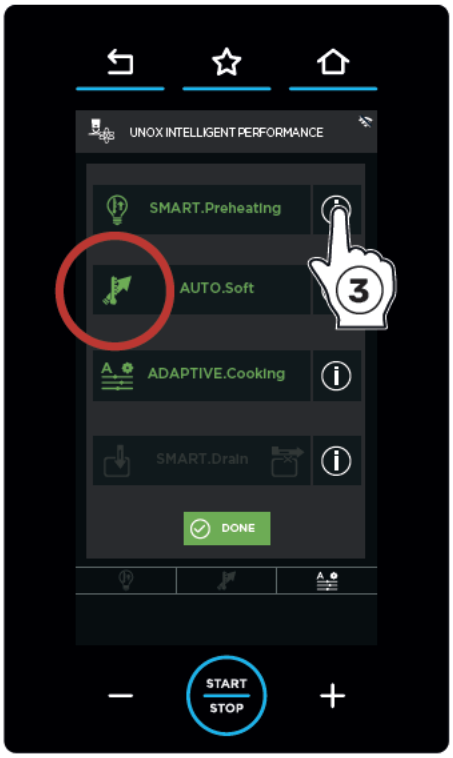
**ADAPTIVE.Cooking** ▶ se attivata, ottimizza automaticamente **tutti i parametri del processo di cottura** in funzione del carico infornato, del tempo di apertura porta e di quanto rilevato dai sensori del forno.

Le tecnologie SMART.Preheating e ADAPTIVE.Cooking sono attive di default.




**tecnologia non attiva**
nessun intervento automatico di modifica da parte del forno




**tecnologia attiva**
se necessario, il forno interviene autonomamente nelle cotture per migliorarle




La pressione del tasto fornisce delle informazioni sulla tecnologia UIP corrispondente







Durante una cottura, l'aspetto delle icone nella parte inferiore del forno, fornisce delle informazioni sulle tecnologie UIP.



ICONA GRIGIA ▶ la tecnologia UIP corrispondente NON è stata attivata, non interverrà mai a migliorare la cottura

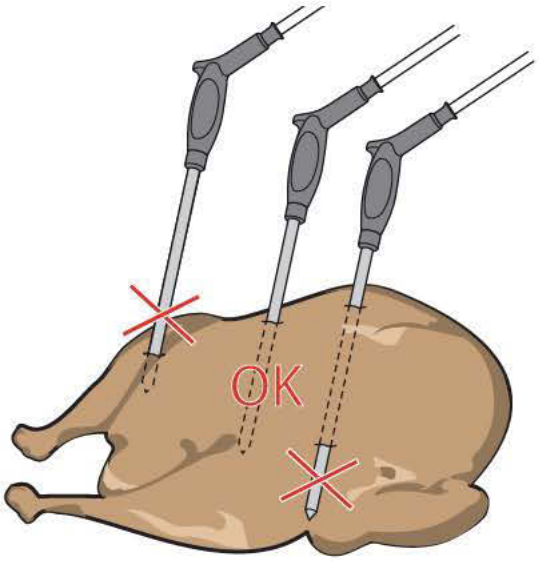
ICONA VERDE ▶ la tecnologia UIP corrispondente è stata attivata, in questo momento sta intervenendo sulla cottura

ICONA BIANCA ▶ la tecnologia UIP corrispondente è stata attivata, in questo momento NON sta intervenendo sulla cottura

# UTILIZZO SONDA CUORE

La sonda, durante la cottura, rileva la temperatura al "cuore" del cibo: quando essa arriva al valore impostato dall'utilizzatore, significa che, sia in superficie, sia nella parte più interna il cibo è cotto.

La sonda al cuore va inserita in profondità nel cibo da cuocere: accertarsi che la punta della sonda arrivi al "cuore" degli alimenti, cioè nel loro punto più interno, senza fuoriuscire. Se gli alimenti sono di ridotto spessore, inserire la sonda parallelamente al piano di appoggio. Se vi sono più alimenti inserirla in quello di pezzatura minore; una volta che questo ha raggiunto la temperatura al cuore desiderata (e quindi la cottura è terminata) estrarre il pezzo cotto, spostare la sonda su quello più piccolo rimasto e riavviare il ciclo di cottura.

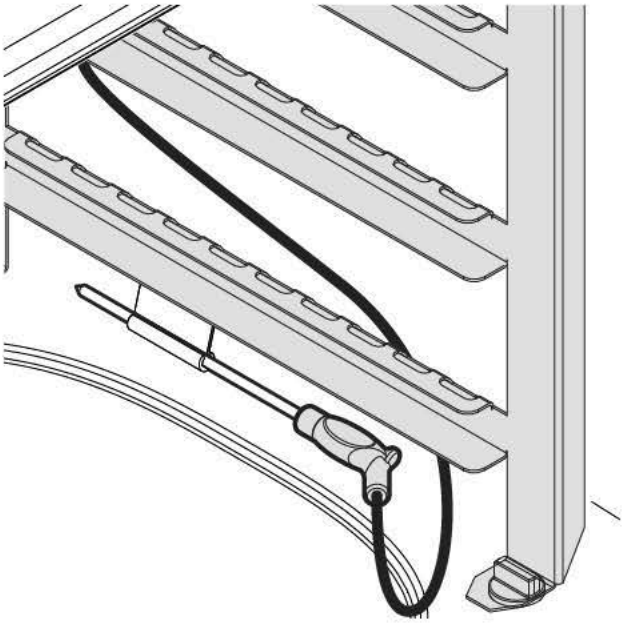





⚠ Maneggiare con attenzione la sonda in quanto è molto appuntita e, dopo l'uso, lo spillone raggiunge temperature elevate.

⚠ Sfilare la sonda al cuore dai cibi prima di estrarre le teglie dal forno e posizionarla nell'apposito portasonda interno e non lasciarla penzolare fuori o dentro alla camera del forno!

⚠ Prima di estrarre le teglie, controllare che il cavetto della sonda non sia di intralcio all'estrazione delle stesse.



# TEGLIE ESSENTIAL IN DOTAZIONE

Teglie dedicate ad ogni cottura per massimizzare i risultati.
Si consiglia di riporre le teglie negli appositi cassetti quando non utilizzate.



**BLACK.FRY GRP816 (solo mod. MODEL 1)**

Griglia antiaderente per cotture di patatine fritte (H. 40mm | 1.6 in)



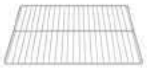
**BLACK.40 TG 900**

Teglia INOX antiaderente (H. 40mm | 1.6 in)



**FORO.BLACK TG 890 (solo mod. MODEL 1)**

Teglia piana alluminio forata antiaderente per prodotti di pasticceria e panificazione ((H. 15mm | 0.6 in)



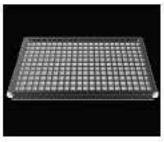
**STEEL.GRID GRP 806**

Griglia piana inox
(H. 8.5mm | 0.3 in)



**EGGS 8X1 TG 936 (solo mod. MODEL 1)**

Teglia in alluminio con trattamento anti-aderente studiata per cuocere fino a 8 uova in meno di 3 minuti (H. 16mm | 0.6 in)



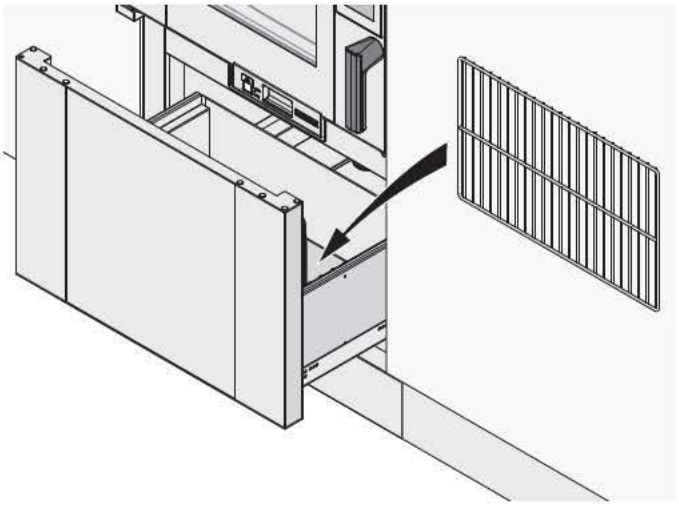
**GRILL TG885**

Teglia alluminio antiaderente per grigliare (H. 37mm | 1.5 in)

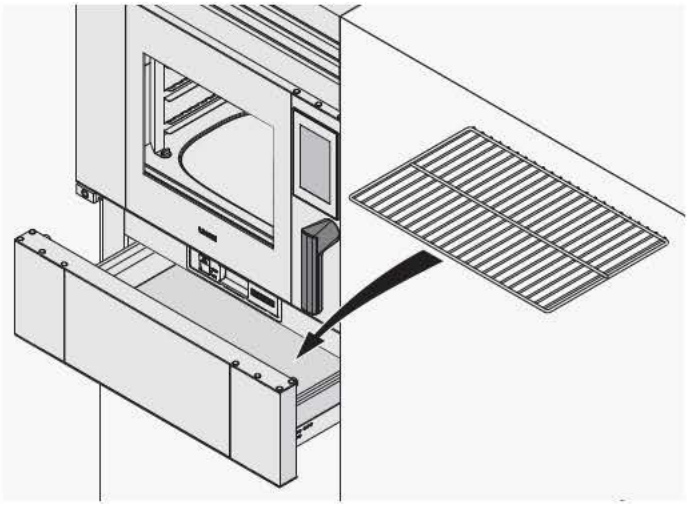


**FAKIRO.GRILL TG870 (solo mod. MODEL 1)**

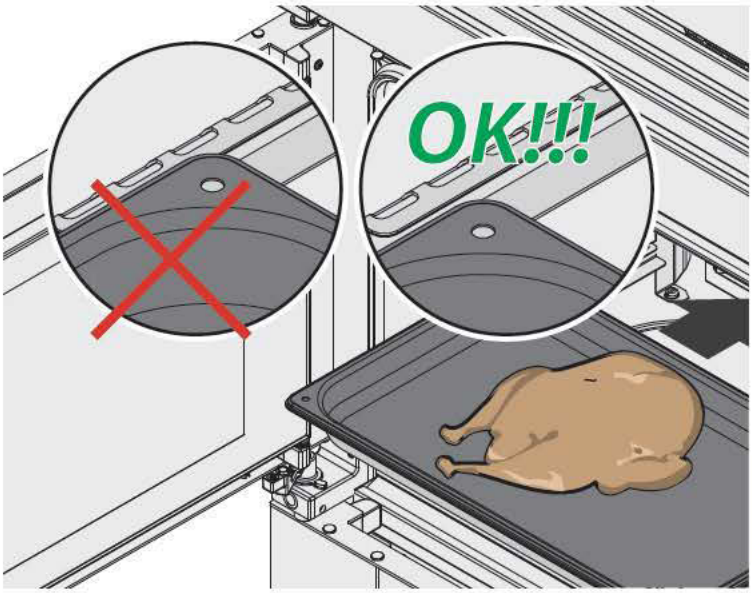
Piastra alluminio piana-rigata antiaderente per grigliare (H. 12 mm | 0.5 in)



UNOX CASA MODEL 1



UNOX CASA MODEL 1S



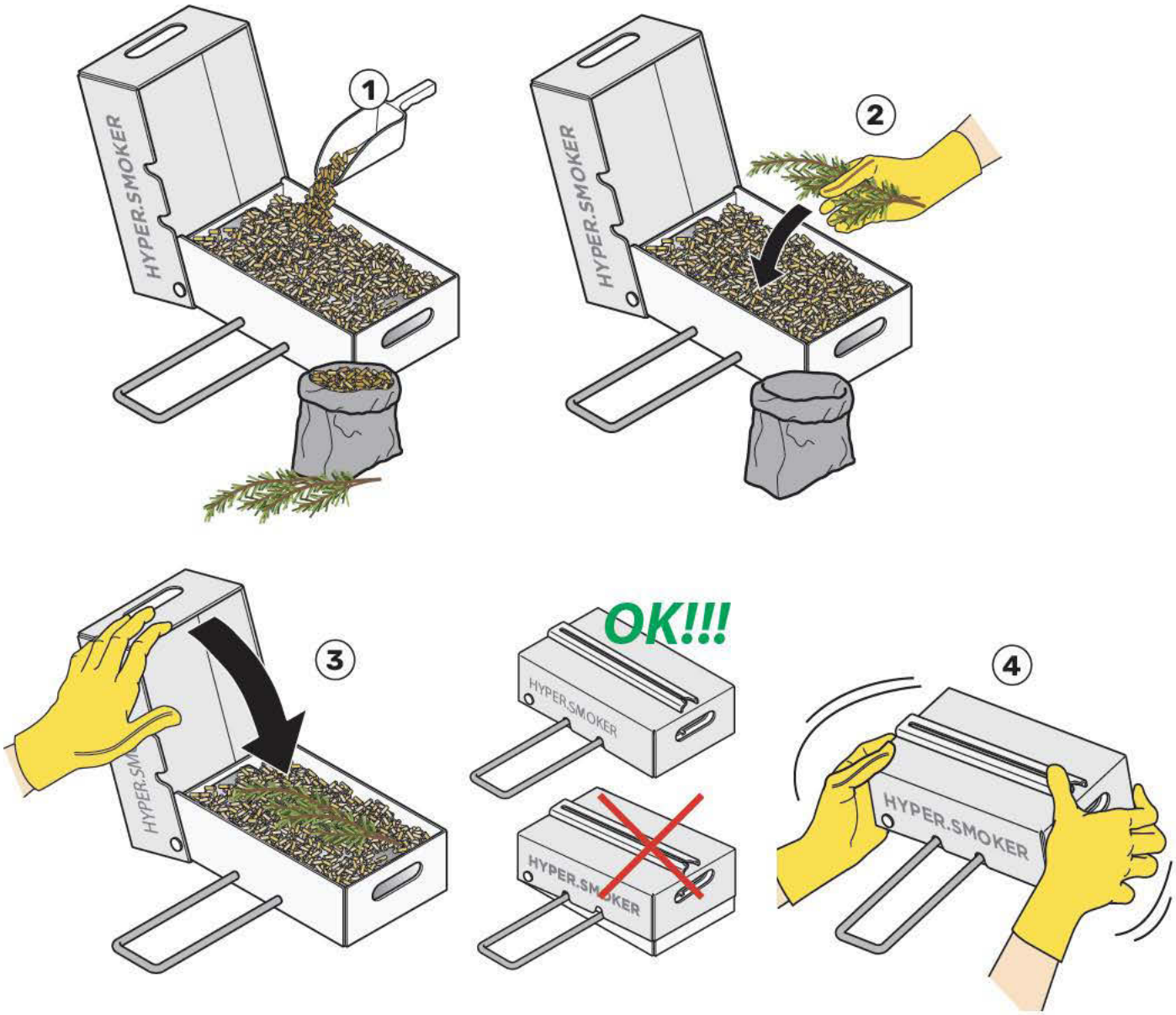

Scegliere la teglia più adatta in base alla pietanza da cuocere; il cibo va disposto in modo omogeneo al suo interno, evitando sovrapposizioni.
Le teglie vanno inserite facendole scorrere nelle guide laterali.
Se viene effettuata una cottura che prevede l'utilizzo simultaneo di più teglie, disporle in modo uniforme, utilizzando tutta l'altezza della camera e rispettando le indicazioni di carico dell'apparecchiatura (numero massimo di teglie previste in una cottura).
Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera del forno in quanto molto calde; se presente, sfilare la sonda al cuore dai cibi prima di estrarle.

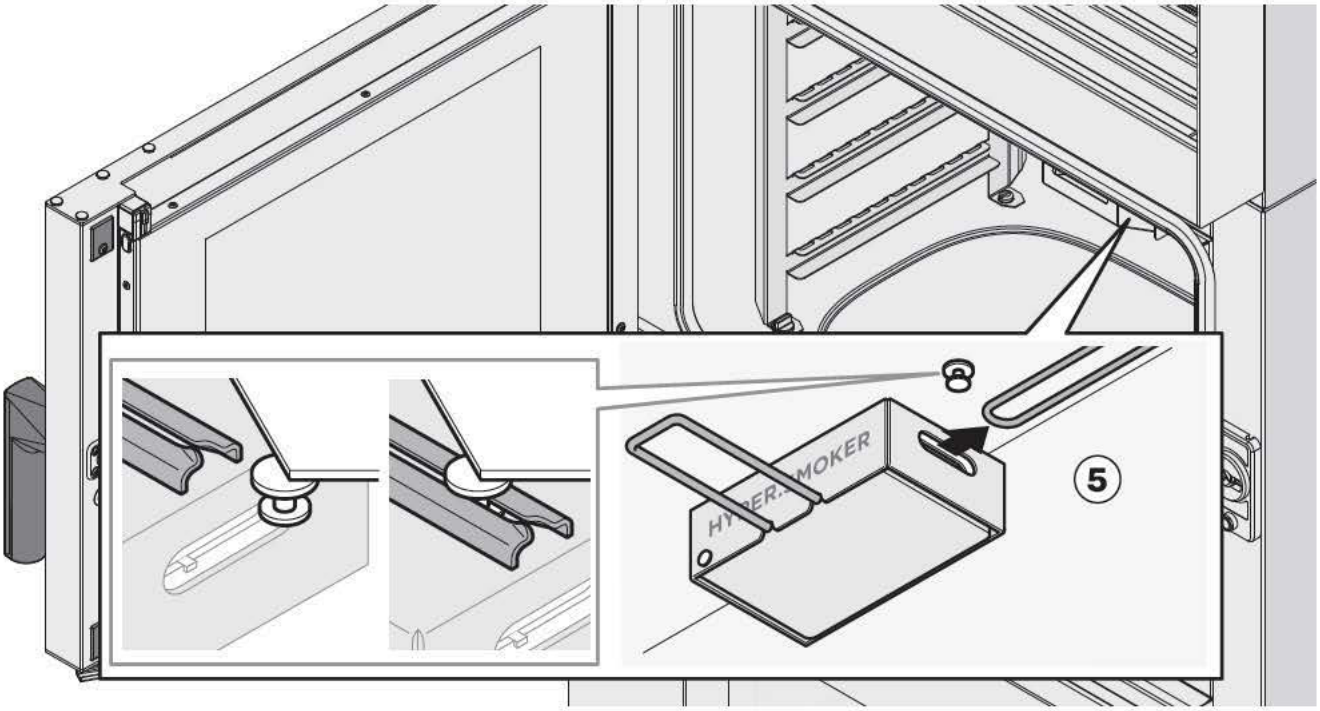
# AFFUMICATORE HYPER.SMOKER

Hyper.Smoker è ideale per affumicare arrosti di manzo, spiedini di carne o di pesce, purè di patate, petto d'anatra, salmone, ricotta e molto altro. Per informazioni sul caricamento consultare pag. **38**.

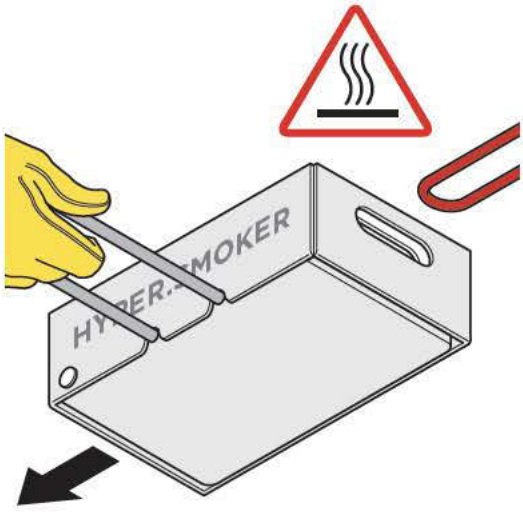
## Carico di Hyper.Smoker

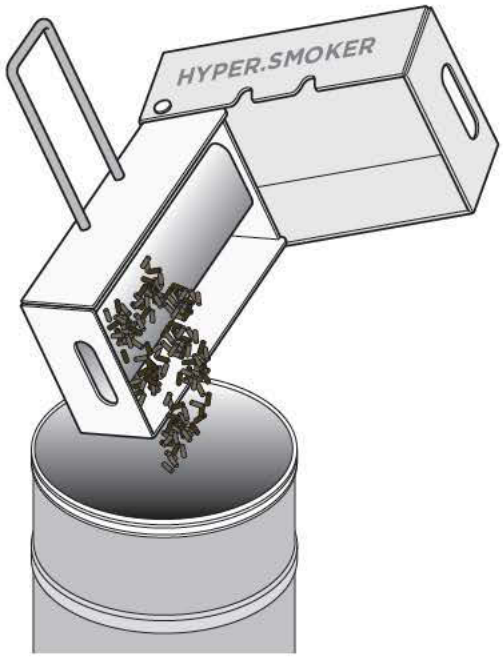
La quantità di legno che si può caricare all'interno di Hyper.Smoker varia in funzione del tipo e della pezzatura di legno (in genere è compresa tra i 70 e 100 g | 2.5 oz e 3.5 oz).
Hyper.Smoker, a pieno carico, può produrre fumo per un periodo di tempo di circa un'ora e mezza.
Per tempi di affumicatura superiori ad un'ora e mezza, rimuovere il legno consumato dal contenitore e ricaricarlo con del legno nuovo e mai utilizzato.
Si sconsiglia di bagnare il legno. Per l'affumicatura a freddo, durante la fase specifica, si consiglia di aggiungere una teglia di ghiaccio nella camera di cottura forno.
Per conferire all'affumicatura un gusto particolare é possibile aggiungere al legno scelto delle erbe aromatiche (es. rosmarino, salvia, alloro, timo, maggiorana). Accertarsi che le erbe utilizzate siano idonee al consumo umano e non trattate chimicamente (es. con pesticidi).
Per ottenere lo stesso effetto aromatico utilizzare gradi di affumicatura più alti con legno di pezzatura grande (es. scaglie), rispetto a legno di pezzatura piccola (es. segatura, pellet, trucioli).






Al termine di ogni affumicatura rimuovere Hyper.Smoker dalla camera del forno e  scaricare i residui di legno all'interno di un bidone ignifugo con coperchio evitando che vadano in contatto con materiale infiammabile.





# Utilizzo

## AUTOCOOK

Le Cotture automatiche permettono di ottenere sempre un risultato eccellente.
Selezionando la categoria, il tipo di alimento e le caratteristiche dello stesso il forno imposterà automaticamente il miglior processo di cottura.
In questa sezione è infatti possibile utilizzare i programmi preimpostati da UNOX, pensati e testati da chef professionisti.

I programmi disponibili sono:

- GRILLING: cotture grigliate
- COMBI: le classiche cotture "al forno"
- STEAMING: cottura a vapore
- BRAISING: cottura di brasati
- PAN FRYING & FRYING: cotture a vapore di verdure, carne, pesce dorato e prodotti impanati su teglie Pan Fry
- ROASTING: cottura di arrosti
- BAKING: cottura di prodotti di pasticceria e panificazione
- SMOKER: Hyper.Smoker è ideale per affumicare arrosti di manzo, spiedini di carne o di pesce, purè di patate, petto d'anatra, salmone, ricotta e molto altro. Per informazioni sul caricamento consultare pag. **20**.
- BREAKFAST & SNACKS: cottura di prodotti per la colazione e per la merenda
- OVERNIGHT: cotture notturne lente e a bassa temperatura
- SOUS VIDE: cotture sottovuoto
- REGEN: rigenerazione di alimenti surgelati

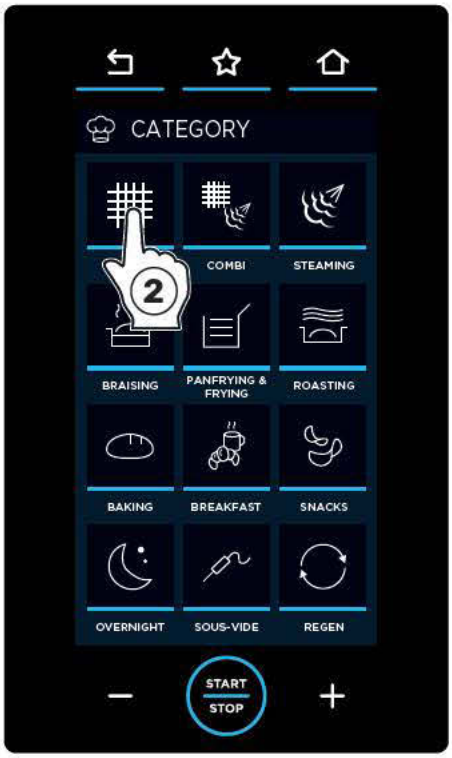
Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) cliccando sul simbolo corrispondente ▶ per ulteriori dettagli consultare p. **16**

### RIGENERARE UN PIATTO

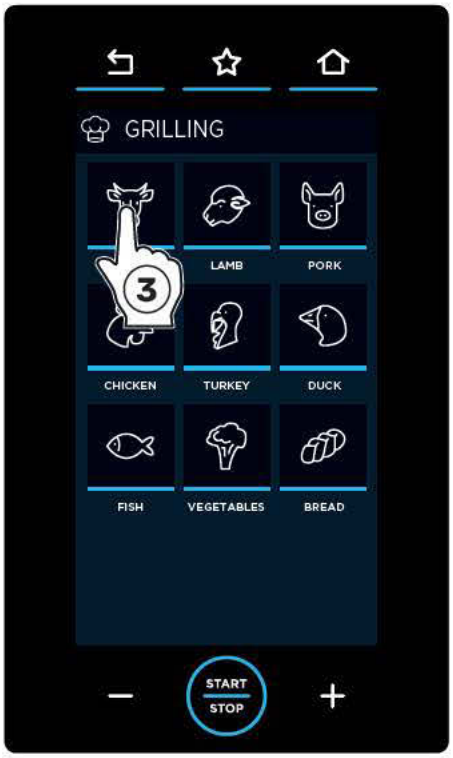
La funzione "rigenerazione" permette di rigenerare (cioè riscaldare alla temperatura di servizio - circa 60°C | 140°F) un piatto già cucinato e successivamente surgelato o raffreddato in frigorifero, mantenendo tutte le sue caratteristiche organolettiche, estetiche e qualitative come se fosse stato appena cucinato.



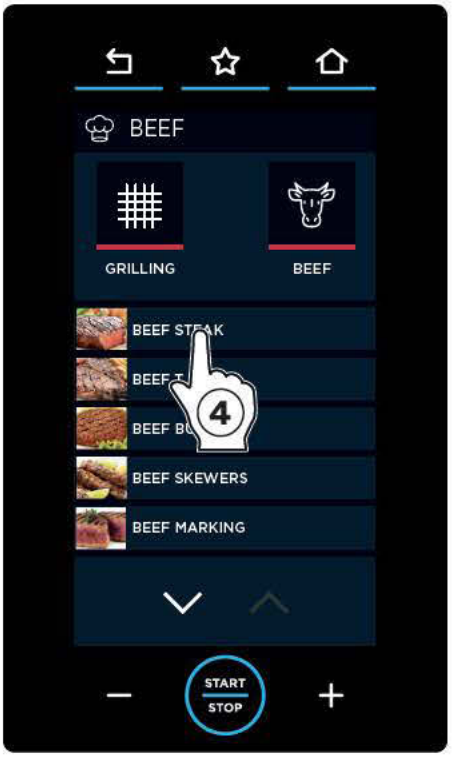

(1) Per accedere, toccare l'icona **"AUTOCOOK"**.



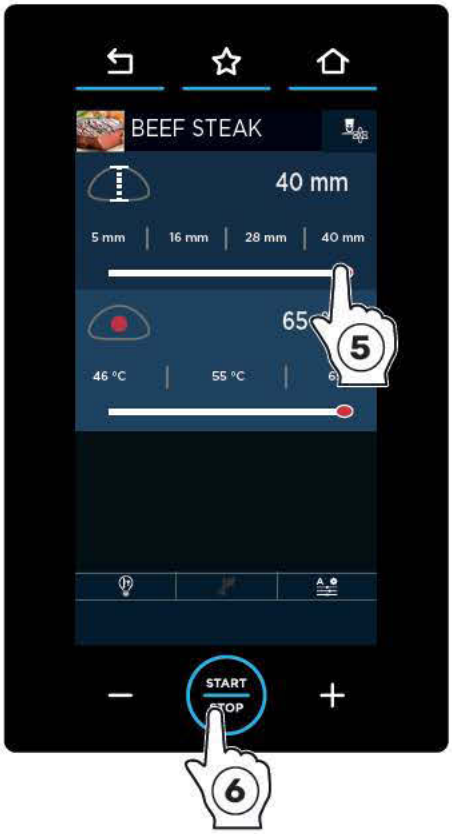

(2) Selezionare la modalità più adatta alla pietanza da cuocere (ad esempio COTTURE GRIGLIATE)




(3) Selezionare la categoria desiderata (es BEEF - MANZO).




(4) Selezionare il tipo di alimento (es BEEF STEAK - BISTECCHE DI MANZO).

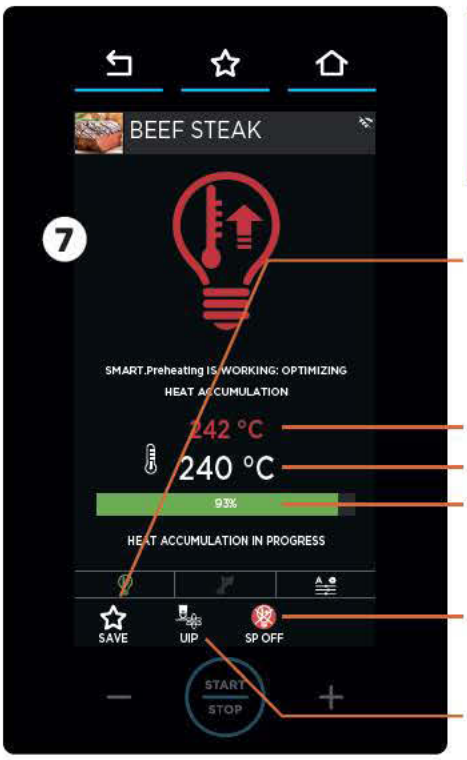



(5) In base alla ricetta scelta, il forno chiede di impostare alcuni parametri (fino ad un massimo di tre) che personalizzano la cottura:

- **peso** dell'alimento che si intende cuocere
- **spessore** dell'alimento che si intende cuocere
- **grado di cottura interna** da raggiungere
- **grado di doratura esterna** da raggiungere

Inoltre, toccando il simbolo in alto a destra, è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) per ulteriori dettagli consultare p. **16**

(6) Premere il tasto START/STOP.



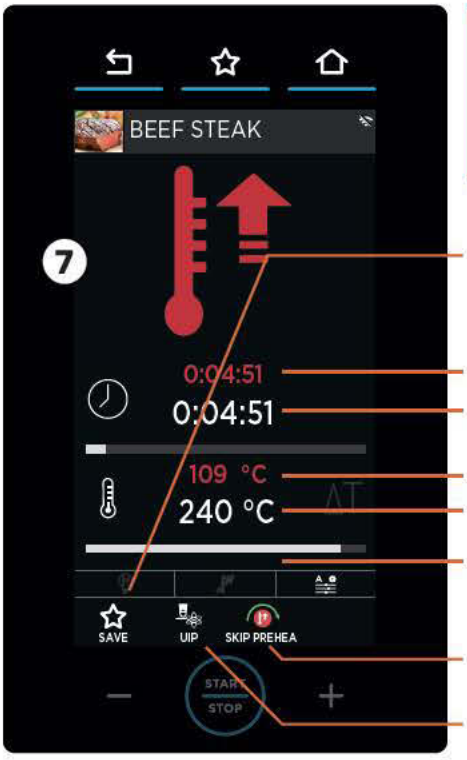

La schermata indica che è in corso un preriscaldamento SMART.Preheating: attendere la fine del preriscaldamento prima di inserire le pietanze da cuocere nel forno

Salva la ricetta come "preferita"
▶ per ulteriori dettagli consultare p. **15**

Temperatura in camera
Temperatura da raggiungere
Tempo mancante alla fine del preriscaldamento (ipotesi) o percentuale progressiva

Cambia il preriscaldamento SMART.Preheating in corso con quello manuale

Accesso all'impostazione delle tecnologie UIP
▶ per ulteriori dettagli consultare p. **16**




La schermata indica che è in corso un preriscaldamento manuale: attendere la fine del preriscaldamento prima di inserire le pietanze da cuocere nel forno.

Salva la ricetta come "preferite"
▶ per ulteriori dettagli consultare p. **15**

Tempo stimato per la fine del preriscaldamento
Tempo impostato del preriscaldamento

Temperatura in camera
Temperatura da raggiungere

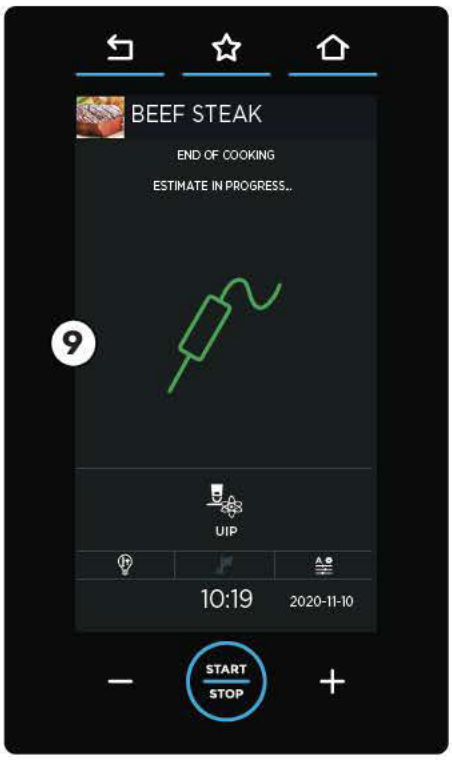
Cambia il preriscaldamento SMART.Preheating in corso con quello manuale

Salta il preriscaldamento e avvia subito la cottura

Accesso all'impostazione delle tecnologie UIP ▶ per ulteriori dettagli consultare p. **16**



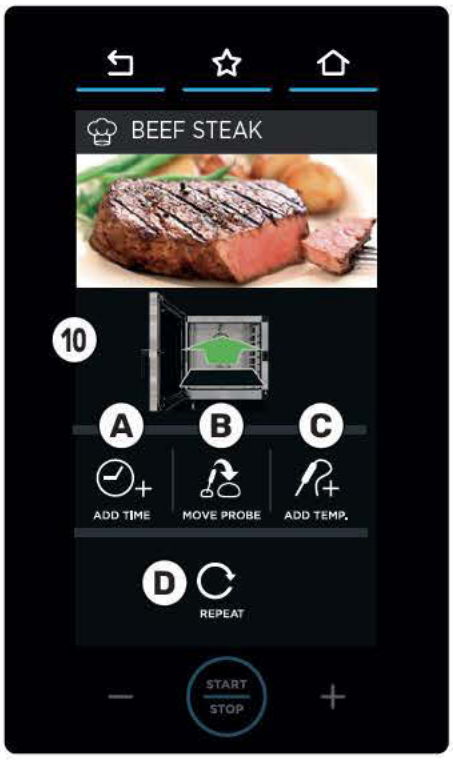

(8) Il preriscaldamento è terminato; inserire la sonda cuore nelle pietanze da cuocere e infornarle.




(9) La cottura è in corso. Il colore del simbolo dà delle indicazioni sul tempo mancante alla fine della cottura:

- Cottura in esecuzione tempo residuo > 15 sec.
- Cottura in esecuzione tempo residuo < 15 sec.
- Cottura terminata tempo residuo < 5 sec.

Toccando il simbolo  è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) per ulteriori dettagli consultare p. **16**




(10) La cottura è terminata: la fine della cottura è indicata con un segnale acustico lungo e con la comparsa della schermata a lato.

La schermata permette:

(A) la **ripetizione dell'ultima fase** eseguita.
(B) la **ripetizione dell'ultimo step** impostato dopo aver spostato la sonda al cuore su un altro pezzo;
(C) la **ripetizione dell'ultimo step impostato** modificando la temperatura della sonda al cuore;
(D) la **ripetizione della cottura** appena terminata.

Al termine della cottura rimuovere la sonda cuore dagli alimenti cotti ed estrarli dal forno.

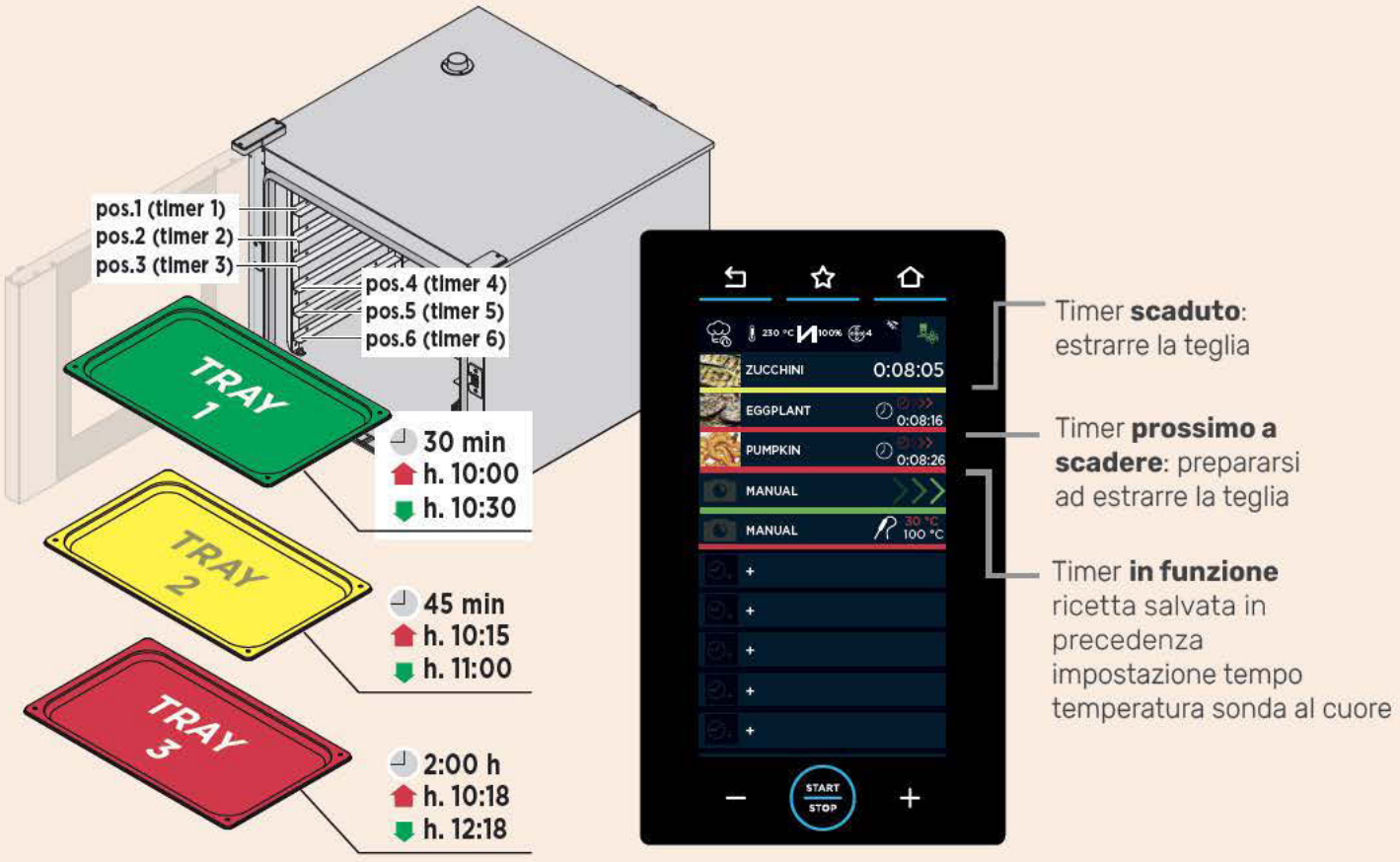
# Utilizzo

## MULTITIME

In cucina non è rara l'esigenza di cucinare simultaneamente prodotti che richiedono tempi di cottura diversi a parità di condizioni climatiche (temperatura, umidità, ecc...): con il menu "MULTI.TIME" è possibile utilizzare il forno in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvisano quando ciascuna pietanza è pronta.
Utilizzando questa funzione, il forno mantiene la temperatura e il clima impostati all'infinito.

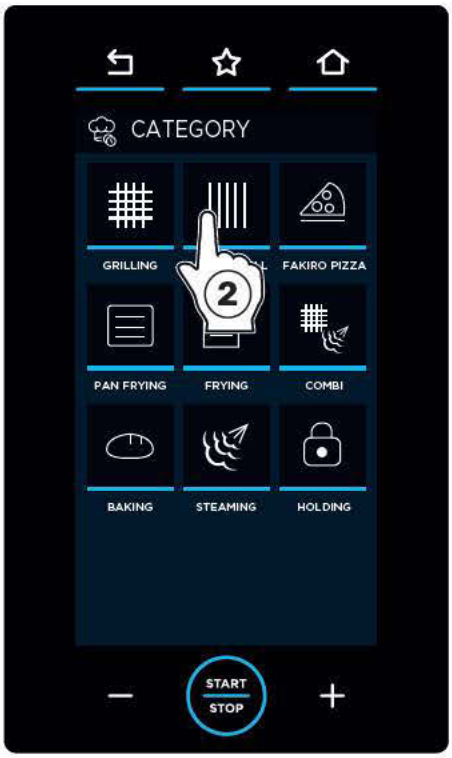
Nell'esempio, 3 teglie contenenti cibi differenti, vengono inserite nella camera di cottura alle ore ➡ 10:00, 10:15 e 10:18.
Per ciascuna di esse verrà impostato un timer con una durata diversa poiché ogni cibo richiede ovviamente tempi di cottura personalizzati:
30 minuti | 45 minuti | 2 ore

Si consiglia di impostare il timer 1 per la teglia sistemata nella parte più alta del forno, il timer 2 per la seconda teglia dall'alto e cosi via: questo permetterà di capire quale teglia estrarre allo scadere di un timer (es. scade il timer 2 estraggo la seconda teglia dall'alto).
Allo scadere di un timer (nell'esempio il primo timer a scadere sarà quello della teglia 1, ➡ alle ore 10:30), un segnale acustico avviserà che è il momento di estrarre la teglia corrispondente. L'apertura e chiusura della porta azzera il timer scaduto.
Il numero massimo di timer impostabili è 10 (quindi per un massimo di 10 cotture simultanee in camera).






(1) Per accedere, toccare l'icona "MULTITIME".




(2) Selezionare il programma più adatto alla pietanza da cuocere (ad esempio FAKIRO GRILL): parte una fase di preriscaldamento: attendere la fine di quest'ultimo prima di inserire le pietanze da cuocere nel forno.




(3) Il preriscaldamento è terminato: inserire nel forno la prima teglia.



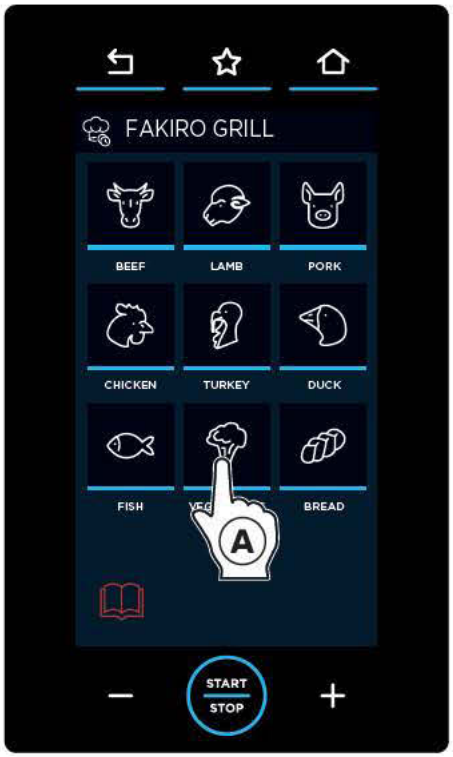

(4) Dopo aver infornato i cibi da cuocere e richiuso la porta è necessario impostare i timer relativi alle teglie inserite toccando il simbolo "+" della schermata. Si consiglia di impostare il timer 1 per la teglia sistemata nella parte più alta del forno, il timer 2 per la seconda teglia dall'alto e cosi via: questo permetterà di capire quale teglia estrarre allo scadere di un timer (es. scade il timer 2 estraggo la seconda teglia dall'alto).

**È possibile aggiungere nuovi programmi in qualsiasi momento** (es. se la preparazione è terminata).

(5) I timer possono essere impostati:

- **scegliendo una ricetta simile** (modalità consigliata)
- **impostando manualmente** un tempo o la temperatura sonda cuore.

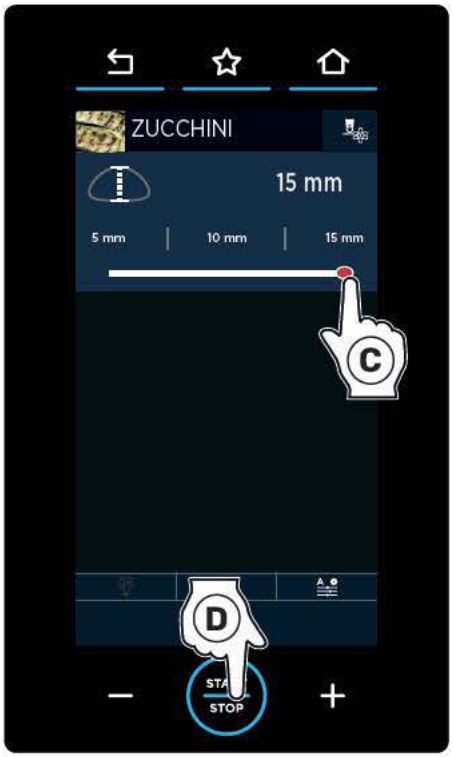
## Impostare un timer scegliendo una ricetta simile




(A) Selezionare la categoria desiderata (es VEGETABLES - VERDURE).




(B) Selezionare il tipo di alimento (es ZUCCHINI - ZUCCHINE).




(C) In base al tipo di alimento scelto, il forno chiede di impostare alcuni parametri che personalizzano la cottura:

- **peso** dell'alimento che si intende cuocere
- **spessore** dell'alimento che si intende cuocere
- **grado di cottura interna** da raggiungere
- **grado di doratura esterna** da raggiungere

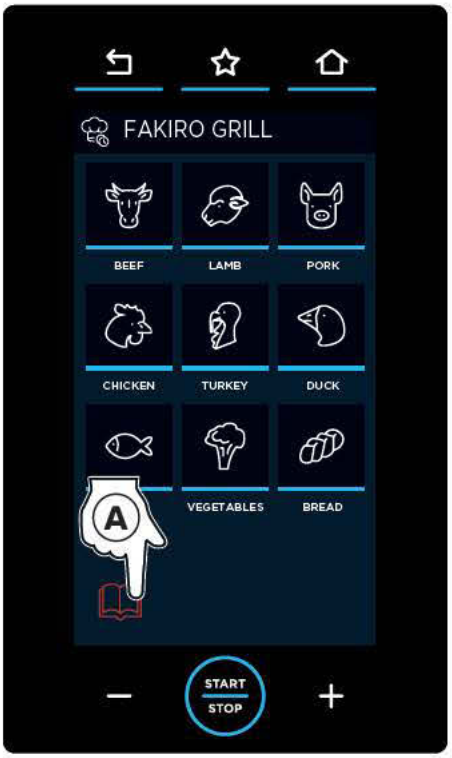
Inoltre, toccando il simbolo in alto a destra, è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ▶ per ulteriori dettagli consultare p. **16**

(D) Premere il tasto START/STOP per avviare il timer.

## Impostazione timer in modo manuale

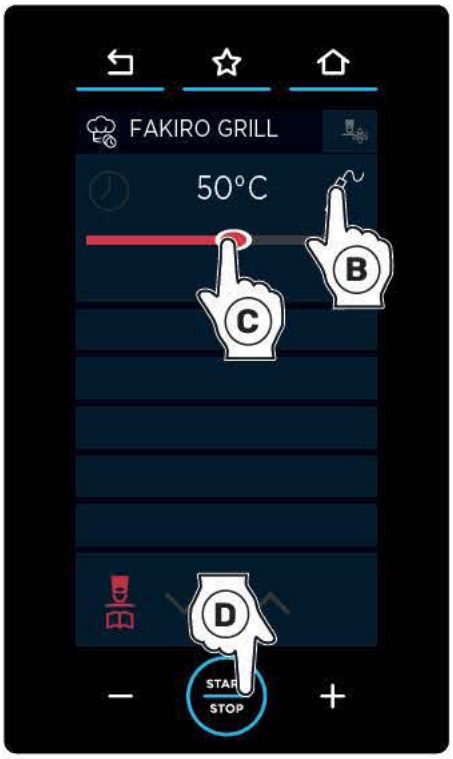
Se i timer vengono impostati in modo manuale è necessario impostare un tempo o la temperatura sonda cuore. Se è stato impostato:

- un tempo ▶ la scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata (es. 16 minuti).
- una temperatura al cuore ▶ la scadenza del timer si avrà al raggiungimento della temperatura impostata (es. 50°C). Nota: è possibile impostare solo 1 timer con sonda al cuore.





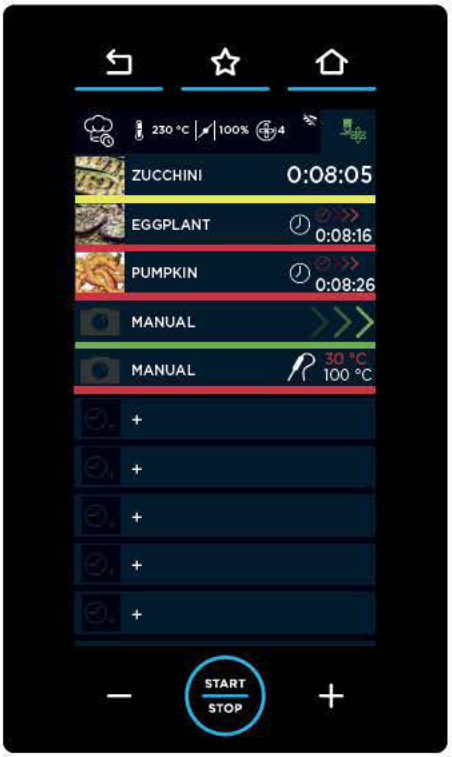





(A) toccare l'icona "orologio" (se si desidera impostare una durata) o "sonda cuore" (se si desidera impostare una temperatura al cuore da raggiungere).

(B) Trascinare il cursore o agire sui tasti − + per impostare il valore desiderato.

(C) Premere il tasto START/STOP per avviare il timer.




(6) La schermata a lato illustra una possibile situazione di cottura in corso. Sono impostati diversi timer.

Alcuni sono impostati:

- utilizzando una ricetta che è stata salvata in precedenza (i primi tre)
- inserendo una durata (MANUALE - il quarto)
- inserendo la temperatura della sonda al cuore (MANUALE - il quinto)

Il colore dei timer indica:

timer in funzione (pietanza ancora in cottura). Il tempo residuo o la temperatura da raggiungere sono indicati sulla destra.

timer prossimo a scadere: prepararsi ad estrarre la teglia.

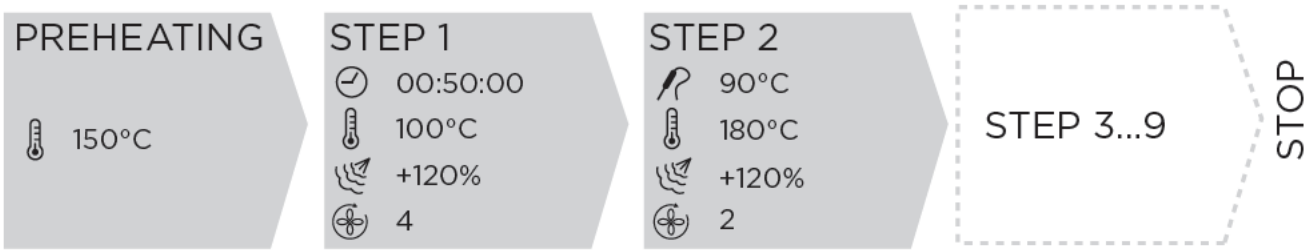
timer scaduto (pietanza pronta). Un segnale acustico avvisa che è tempo di estrarre la teglia dal forno. Alla chiusura della porta il timer scompare dalla lista.

Nelle cotture manuali, l'utilizzatore, in base alla sua esperienza, deve impostare, per il preriscaldamento e, per ciascuna fase, i seguenti parametri di cottura:

- **durata di cottura** o **temperatura al cuore** (i due parametri si escludono a vicenda);
- **temperatura in camera** o **Delta "T"** (i due parametri si escludono a vicenda);
- **immissione/estrazione** vapore in camera;
- **velocità ventole**.

Ogni cottura manuale è sempre composta da:

- ▶ p. **32** | un **preriscaldamento** automatico, a impostazione manuale o SMART.Preheating (modalità consigliata);
- ▶ p. **34** | **fino a nove fasi** (STEP) di cottura, ciascuna caratterizzata da parametri di cottura anche diversi. Il passaggio da una fase di cottura alla successiva, se presente, è gestito automaticamente dall'apparecchiatura. Di seguito viene fornito un esempio:




Esempio di cottura composta da più step, alcuni con durata a tempo altri con sonda cuore. Gli step da 3 a 9 non servono e quindi non sono stati impostati.

Dopo aver impostato tutti i parametri (durata, temperatura, ecc...) è possibile **avviare direttamente la cottura senza salvarla** ▶ p. **40** oppure **salvare la ricetta impostata e poi avviare la cottura** ▶ p. **41**.



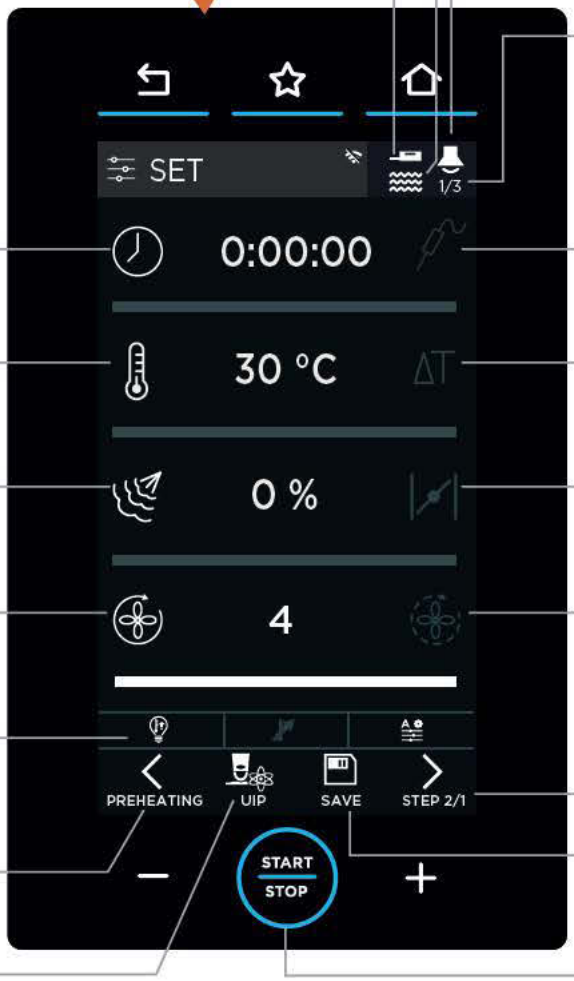

(1) Toccare l'icona **"SET"**: apparirà una schermata di impostazione manuale dei parametri di cottura.

Funzione speciale **"HYPER.Smoker"**
▶ Per dettagli consultare p. **38**

Funzione speciale optional **"PRESSURE STEAM"**
▶ Per dettagli consultare p. **37**

Attivando la funzione MULTI. Product, alla fine dello step, saranno visualizzate una foto e una nota (es: "aggiungere olio") inserite dall'utente.
▶ Per dettagli consultare p. **36**

**STEP**
L'icona indica il numero dello STEP che si sta impostando.




**Durata di cottura** (da **0** min a **9h:59min:59sec** poi **INFINITA**, cioè funzionamento continuo del forno)

**Temperatura in camera** (da 30°C a 260°C | da 86°F a 500°C).

**STEAM.Maxi™**
Immissione vapore in camera

**Velocità ventole** normale oppure, se previsto

Le icone indicano quali funzioni UIP sono attive

accede all'impostazione del preriscaldamento o allo step precedente

**Tecnologie UIP**
▶ Per dettagli consultare p. **16**

**Temperatura al cuore**
Impostazione della temperatura al cuore da raggiungere

**Temperatura Delta "T"**
(da 0°C a 120°C | da 32°F a 248°F)
Temp. in camera -Temp. cuore = Temp. Delta "T"

**DRY.Maxi™**
estrazione vapore in camera

**Velocità dei flussi aria "pulsata"** (la ventola si spegne quando il forno è in temperatura)

Impostazione STEP da 1 a 9

Memorizza i parametri impostati

Avvia la cottura impostata

# PRERISCALDAMENTO

La maggior parte delle cotture richiede un preriscaldamento, facoltativo, ma sempre consigliato, per ottenere risultati di cottura migliori.
È possibile impostare il preriscaldamento in due modi:

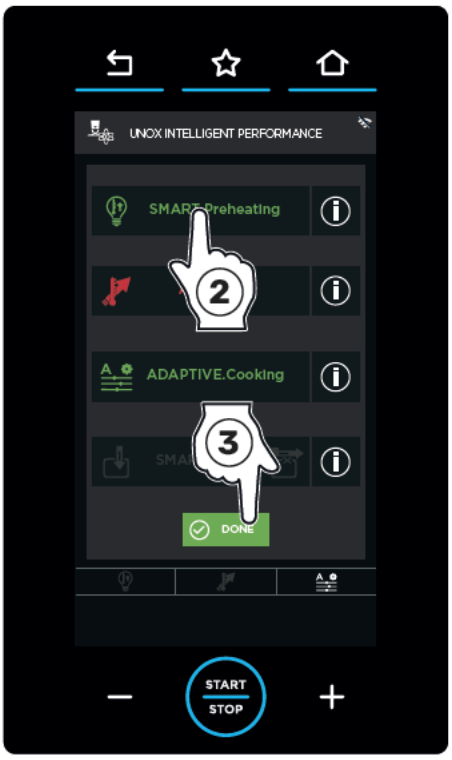
- **utilizzando le tecnologie UIP** e attivando il preriscaldamento SMART.Preheating (modalità consigliata) ▶ il preriscaldamento sarà gestito dall'apparecchiatura in modo del tutto autonomo, senza bisogno dell'intervento dell'utente ▶ per ulteriori dettagli sulle tecnologie UIP consultare p. **16**
- **in modo manuale** ▶ l'utente deve impostare manualmente la temperatura di preriscaldamento.

Indipendentemente dalla modalità scelta, dopo l'avvio di una cottura, in caso di necessità, è possibile interrompere il preriscaldamento in qualsiasi momento e passare allo step 1.

## Attivare un preriscaldamento SMART.Preheating (modalità consigliata)




(1) Toccare l'icona "UIP".




(2) Attivare il preriscaldamento SMART.Preheating: l'icona da rossa diventerà verde.

(3) Confermare con "FATTO | DONE".




(4) Durante la cottura, l'aspetto delle icone nella parte inferiore del forno, fornirà delle informazioni sulle tecnologie UIP ▶ p. **16**

## Impostare un preriscaldamento in modo manuale




(1) Toccare l'icona "PRERISCALDAMENTO | PREHEATING": appare la schermata di impostazione.




(2) Impostare i parametri di preriscaldamento:

- **tempo** ▶ se si inserisce un tempo, raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene per il tempo impostato anziché far partire subito la fase successiva (STEP 1);
- **temperatura** ▶ è consigliabile preriscaldare sempre il forno a una temperatura superiore a quella prevista per la cottura di almeno 30°C-50°C (86°F - 122°F) per annullare gli effetti di perdita di calore dovuta all'apertura della porta.




(3) Passare all'impostazione dello step 1. Una cottura, per poter essere avviata necessita dell'impostazione di almeno una fase.

# IMPOSTARE LE FASI DI COTTURA

Una cottura per essere avviata necessita delle seguenti impostazioni:

- la **durata di** cottura (da 0 min a 9h:59min:59sec poi INFINITA, cioè funzionamento continuo del forno) o la temperatura sonda cuore : i due parametri si escludono a vicenda. Nel primo caso (durata) la cottura termina al raggiungimento del tempo impostato, nel secondo caso (sonda cuore) la cottura termina al raggiungimento della temperatura al cuore impostata.
- la **temperatura di cottura** (da 30°C a 260°C | da 86°F a 500°C). Per cotture particolarmente delicate è possibile utilizzare in alternativa la funzione Delta "T" (da 0°C a 120°C | da 32°F a 248°F) : in questo caso è necessario utilizzare la sonda cuore, inserendola al cuore dei cibi da cuocere.
- l'**emissione (STEAM.Maxi™) o l'estrazione (DRY.Maxi™)** di vapore in camera;
- la **velocità delle ventole**: normale (a sinistra) o pulsata (a destra - la ventola si spegne quando il forno è in temperatura).
- funzione **MULTI.Product** ▶ Per ulteriori dettagli consultare p. **36**.

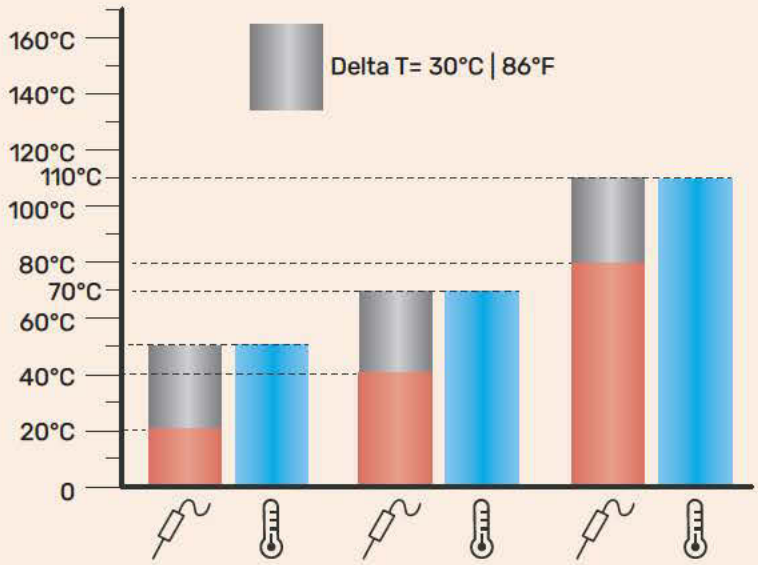
Dopo l'impostazione della prima fase (STEP) di cottura, se necessario, è possibile impostarne altre, ciascuna caratterizzata da parametri di cottura anche diversi, fino ad un massimo di nove.
Dopo aver impostato tutti i parametri (durata, temperatura, ecc...) è possibile:

- **avviare** direttamente la cottura senza salvarla ▶ p. **40**. In questo caso i parametri impostati non saranno memorizzati e sarà necessario reinserirli ad ogni cottura;
- **salvare** la ricetta impostata e poi **avviare** la cottura ▶ p. **41**. In questo modo sarà possibile riutilizzarla in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta.

**B | Approfondimenti**
**Cottura con Delta T**

La cottura "Delta T costante" permette di mantenere costante la differenza di temperatura tra la camera di cottura ed il cuore del prodotto, consentendo una cottura lenta e delicata, perfetta per esaltare le qualità degli alimenti senza comprometterne la struttura.
Il tutto può venire sintetizzato dalla formula:
**Temp. camera** = **Temp. DeltaT** + **Temp. sonda al cuore** (Es. **110°C** = **30°C** + **80°C** | **240°F** = **86°F** + **154°F**)

Esempio: si imposta la temperatura DeltaT a **30°C | 86°F**, e la temperatura sonda cuore a **80°C | 154°F**. Se alla partenza della cottura la temperatura rilevata dalla sonda al cuore è di **20°C | 68°F**, la temperatura camera verrà portata dall'apparecchiatura a **50°C** (30°C + **20°C**) | **154°F** (86°F + **68°F**). Quando la sonda arriva a **40°C | 104°F**, la temperatura in camera verrà portata a **70°C | 158°F** e così via fino a che la sonda non raggiunge gli **80°C | 190°F** previsti e la camera **110°C | 240°F** (30°C + **80°C**= 110°C | 86°F + **154°F**= 240°F); a questo punto la cottura termina. Durante tutta la cottura il forno ha mantenuto sempre uguale la differenza tra la temperatura della camera di cottura e la temperatura sonda cuore: esattamente 30°C | 86°F che corrispondono al DeltaT.






(1) Impostare i parametri di cottura secondo le proprie esigenze.




(2) (3) Per risultati di cottura sempre perfetti, è possibile utilizzare le tecnologie UIP ▶ per dettagli consultare p. **16**




(4) Se necessario, impostare nello stesso modo ulteriori fasi di cottura, fino ad un massimo di nove. Ciascuna di esse può essere caratterizzata da parametri di cottura diversi. Il passaggio da una fase di cottura alla successiva, se presente, è gestito automaticamente dall'apparecchiatura.

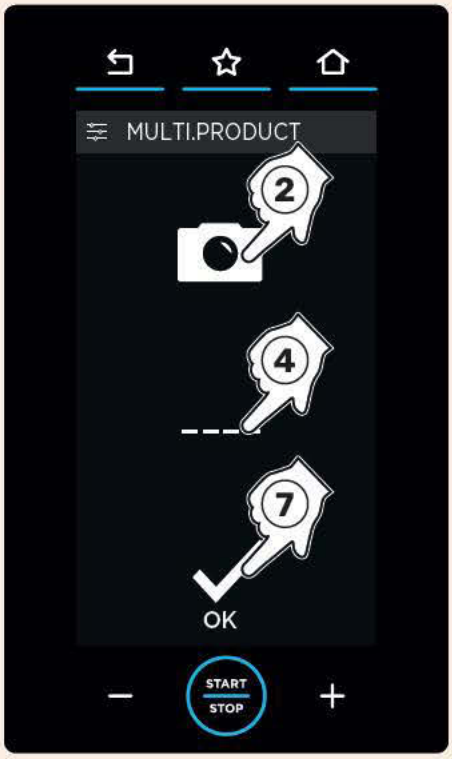



Esempio di una cottura con due fasi (STEP) impostate

## C | Funzione speciale
## MULTI.Product

La funzione MULTI.Product permette di selezionare una **foto** e di scrivere una **nota** che saranno visualizzate alla fine della fase per la quale è stata attivata la funzione.







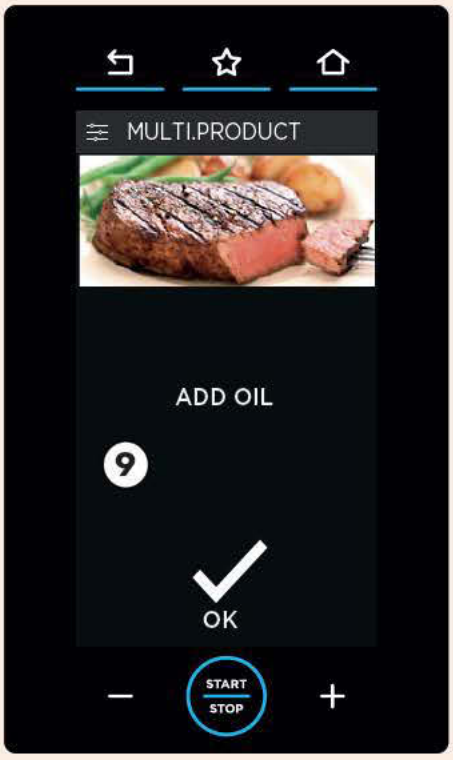
(1) Con le frecce ❮ e ❯ visualizzare lo step alla fine del quale si desidera che appaia la schermata di nota (nell'esempio lo STEP 1). Toccare l'icona bianca.

(2) (3) Selezionare la foto che si desidera appaia.
(4) Toccando il tasto è possibile inserire il testo della nota
(7) Confermare con "OK".










(5) (6) Scrivere il testo della nota, ad esempio "Aggiungere olio".

(8) L'icona ora è diventata verde a segnalare che la funzione è attiva per lo STEP 1.

(9) Alla fine dello STEP 1 comparirà la schermata impostata.

**D | Funzione speciale opzionale**
**Pressure Steam**

Con la funzione **Pressure Steam** è possibile cucinare pietanze che richiedono grandi quantità di vapore (es. Jiaozi - Raviolo Cinese) e tempi di cottura generalmente molto brevi.




1. Attivare la funzione premendo l'icona corrispondente: quest'ultima da grigia diventerà blu.
   Ogni step di cottura è indipendente, cioè possono esserci step con la funzione attivata, altri con la funzione disattivata in quanto non necessaria: in questo ultimo caso, per disattivare la funzione è sufficiente premere l'icona corrispondente (icona grigia = funzione NON attiva).

2. Appare una schermata con dei parametri preimpostati:
   - 80°C | 176°F preriscaldamento
   - 12 minuti di cottura
   - 100°C | 212°F temperatura di cottura
   - 120% umidità massima

   Questi valori, al bisogno, possono essere variati come descritto nel capitolo dedicato alla cottura manuale. Consigliamo tuttavia di lasciarli invariati e di regolare solo il tempo secondo necessità.

3. Impostare di seguito tutti gli step che occorrono.

4. Successivamente avviare la cottura premendo il tasto **START/STOP.**

Ogni step di cottura è indipendente, cioè possono esserci step con la funzione attivata, altri con la funzione disattivata in quanto non necessaria.

## E | Funzione speciale
## HYPER.Smoker

Hyper.Smoker è ideale per affumicare arrosti di manzo, spiedini di carne o di pesce, purè di patate, petto d'anatra, salmone, ricotta e molto altro. Per informazioni sul caricamento consultare p. **20**.




① Toccare l'icona "Hyper.Smoker"




② Impostare i parametri di cottura desiderati (l'intervallo di temperatura di camera impostabile sul pannello comandi è 30-200°C (86-392°F), tuttavia, per evitare che il cibo affumicato abbia un sapore amaro, si consiglia una temperatura di cottura inferiore a 150°C | 302°F.

③ Impostare il tipo di pezzatura di legno che si intende utilizzare, più fine o più grossa.
La velocità di rotazione del ventilatore NON può essere variata durante uno step con affumicatura.






④ Impostare il grado di affumicatura desiderato.




⑤ Avviare la cottura.

Se il fumo risulta troppo acre, ridurre il grado di affumicatura, se invece la quantità di fumo prodotta non è sufficiente aumentare il grado di affumicatura. Il range di impostazione va da 1 (affumicatura leggera) a 10 (affumicatura decisa).


UNOX
UNOX

# AVVIARE LA COTTURA

Dopo aver impostato tutti i parametri (durata, temperatura, ecc...) è possibile:

- **avviare direttamente la cottura** senza salvarla ▶ p. **40**. In questo caso i parametri impostati non saranno memorizzati  e sarà necessario reinserirli ad ogni cottura;
- **salvare la ricetta impostata e poi avviare la cottura** ▶ p. **41**. In questo modo sarà possibile riutilizzarla in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta.

## Avviare direttamente la cottura




◀ Per avviare subito la cottura toccare il tasto **START/STOP**; in questo caso i parametri impostati non saranno memorizzati e sarà necessario reinserirli ad ogni cottura.
Successivamente continuare a p. **47**.

Al termine della cottura è comunque possibile salvare la ricetta premendo il tasto "SALVA | SAVE".

**F | Approfondimenti**
**Blocco display**

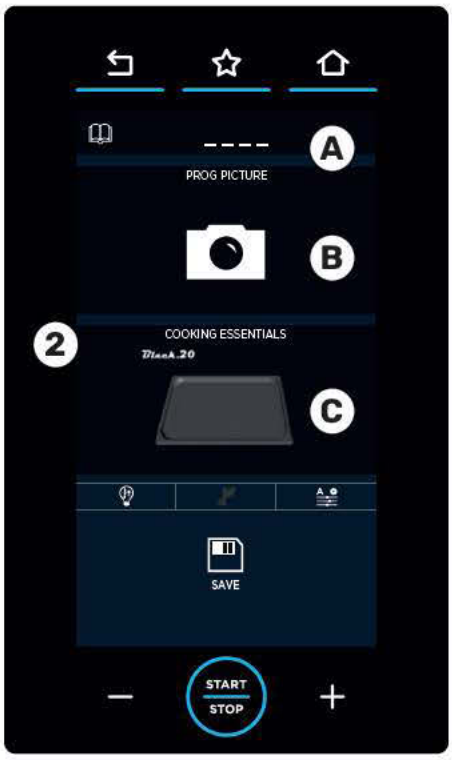



Se la porta del forno è aperta, la schermata a lato avvisa che non è possibile utilizzare il display per motivi di sicurezza.
Alla chiusura della porta o dopo una pressione prolungata del tasto "HOME" il display viene nuovamente reso operativo.
Per disattivare il blocco è necessario accedere al menu IMPOSTAZIONI UTENTE (consultare p. **56**).

## Salvare la cottura impostata e poi avviarla

Salvare una cottura significa poterla riutilizzare in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i suoi parametri ogni volta.



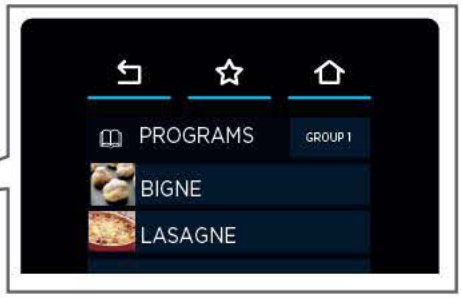

(2) Nella schermata che appare:
(A) assegnare **un nome** alla ricetta (es. CROISSANT);
(B) toccare il simbolo della macchina fotografica per selezionare **un'immagine** per il programma;
(C) assegnare **una teglia** alla ricetta scegliendola tra quelle disponibili; spostarsi tra i vari gruppi di immagini con le frecce nella parte inferiore della schermata.

(1) Per salvare la ricetta appena impostata premere il tasto "SALVA".





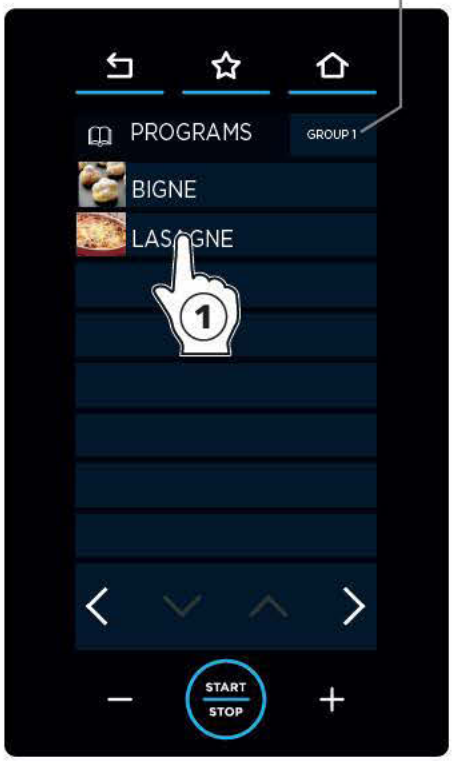





(3) Premere il tasto "SALVA | SAVE" per salvare la cottura con i parametri (nome, foto, ecc..) impostati.

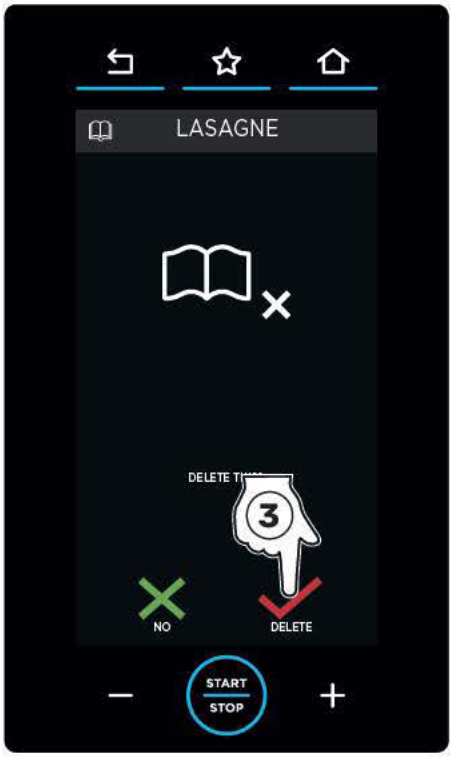
(4) toccare la **posizione** nella quale si vuole salvare la cottura (es. la posizione sotto la cottura "BIGNE"). Se si tocca una posizione già occupata il programma chiede l'autorizzazione a sovrascrivere la ricetta.
In basso:
le frecce < e > scorrono i 16 **gruppi** disponibili;
le frecce ∨ e ∧ scorrono le 16 **posizioni** disponibili nel gruppo.
La cottura è ora stata salvata con le impostazioni inserite.

Se si desidera, è possibile cambiare il termine generico "GRUPPO1" in un altro nome a piacere (es. PRIMI PIATTI), toccando la scritta "GRUPPO1", digitando sul tastierino il nome desiderato e confermando con "OK".










(1) Toccare una delle cotture dell'elenco.

(2) Nella schermata che appare è possibile:

(A) **visualizzare/modificare** i parametri della cottura memorizzata;

(B) **duplicare** la cottura (per crearne una con parametri simili);

(C) **eliminare** la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva;

(D) **avviare** la cottura con il tasto **START/STOP**.

(3) Se si sceglie di eliminare la ricetta ELIMINA | DELETE, una schermata chiede conferma prima della cancellazione definitiva

# COSA SUCCEDE DOPO L'AVVIO DELLA COTTURA

Dopo l'avvio della cottura, in base alle impostazioni effettuate in precedenza, potrebbero risultare tre diverse situazioni:
▶ p. **43** |preriscaldamento o raffreddamento della camera non necessario ▶ infornare subito le pietanze da cuocere;
▶ p. **44** |parte un preriscaldamento automatico, manuale o SMART.Preheating ▶ attendere la fine di questa fase prima di infornare le pietanze da cuocere
▶ p. **46** |parte un raffreddamento della camera ▶ attendere la fine di questa fase prima di infornare le pietanze da cuocere




La schermata **invita ad inserire le pietanze da cuocere nel forno**: la camera di cottura si trova alla temperatura ottimale per il programma impostato o selezionato.

## Preriscaldamento o raffreddamento della camera non necessario

Se all'avvio di una cottura il forno si trova già alla temperatura ottimale per il programma impostato o selezionato, il forno non eseguirà il preriscaldamento o il raffreddamento della camera ma mostrerà la schermata a lato che suggerisce all'utente di infornare subito le pietanze da cuocere. Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avviano in automatico le fasi previste ▶ **p. 43**..

## Preriscaldamento automatico, manuale o SMART.Preheating

Il preriscaldamento parte sempre se la camera di cottura si trova a una temperatura inferiore a quella impostata per la prima fase di cottura.
Se in fase di impostazione:

- NON è stato impostato alcun preriscaldamento, né manuale né SMART.Preheating, parte comunque una fase di **preriscaldamento automatico** della camera che termina al raggiungimento della temperatura impostata per la fase 1;
- è stato impostato un preriscaldamento **manuale** o attivato un preriscaldamento **SMART.Preheating**, esso termina al raggiungimento della temperatura impostata dall'utente (preriscaldamento manuale) o in modo automatico, gestito dal software che controlla il forno (preriscaldamento SMART.Preheating).

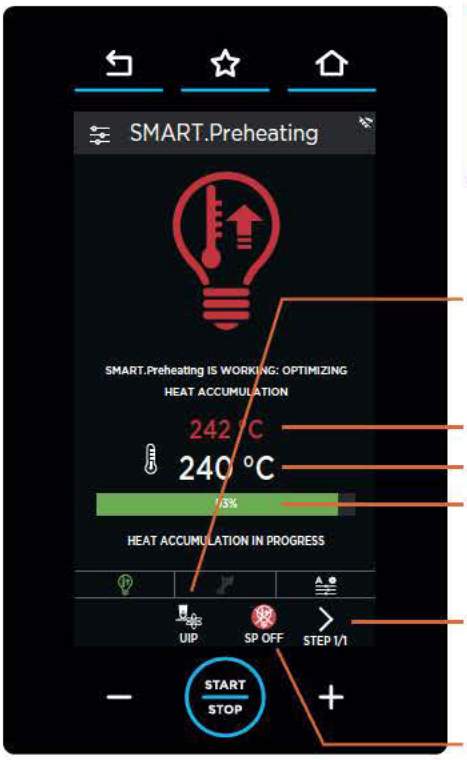
In entrambi i casi **non infornare subito le pietanze da cuocere** ma attendere la fine di questa fase, segnalata da un segnale acustico e dalla schermata relativa.
Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avviano in automatico le fasi previste ▶ **p. 47**.

## INTERROMPERE UN PRERISCALDAMENTO IN CORSO

In caso di necessità è sempre possibile interrompere un preriscaldamento in corso e passare subito alla prima fase prevista; una volta interrotto tuttavia, NON è possibile riattivarlo.
Per interrompere un preriscaldamento:

- manuale ▶ premere il tasto SKIP PRE.
- SMART.Preheating ▶ premere il tasto S.P. OFF per passare al preriscaldamento manuale, successivamente bloccarlo con il tasto SKIP PRE..

NON è possibile cambiare un preriscaldamento manuale in corso con uno SMART.Preheating.



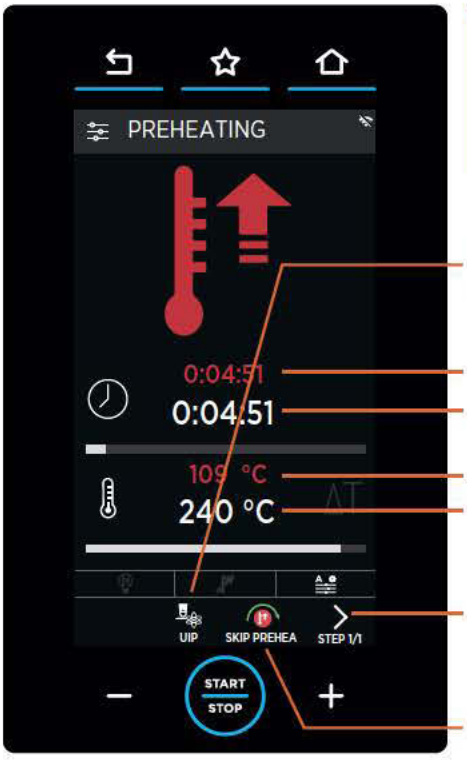

La schermata indica che è in corso un preriscaldamento SMART.Preheating: attendere la fine del preriscaldamento prima di inserire le pietanze da cuocere nel forno

Accesso all'impostazione delle tecnologie UIP
▶ per ulteriori dettagli consultare p. **16**

Temperatura in camera
Temperatura da raggiungere
Tempo mancante alla fine del preriscaldamento (ipotesi) o percentuale progressiva

Accesso ai parametri degli STEP successivi

Cambia il preriscaldamento SMART.Preheating in corso con quello manuale




La schermata indica che è in corso un preriscaldamento manuale: attendere la fine del preriscaldamento prima di inserire le pietanze da cuocere nel forno.

Accesso all'impostazione delle tecnologie UIP
▶ per ulteriori dettagli consultare p. **16**

Tempo stimato per la fine del preriscaldamento
Tempo impostato del preriscaldamento

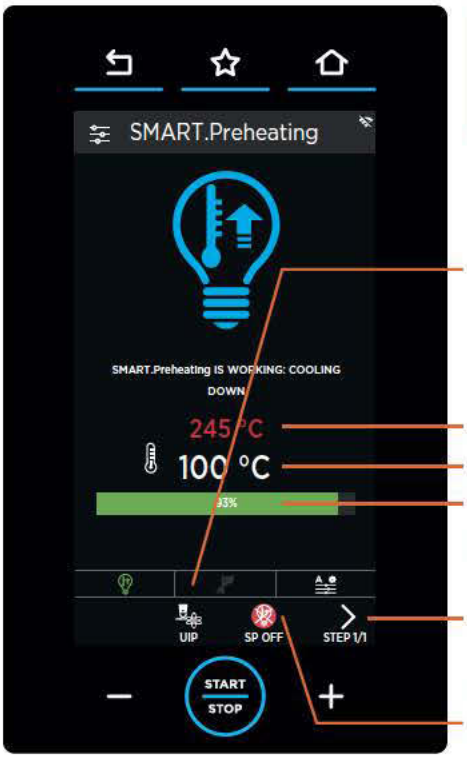
Temperatura in camera
Temperatura da raggiungere

Accesso ai parametri degli STEP successivi

Salta il preriscaldamento e avvia subito la cottura

## Raffreddamento manuale o SMART.Preheating

Se la temperatura effettiva rilevata in camera è maggiore a quella impostata (ad esempio perché il forno ha recentemente terminato una cottura a una temperatura molto superiore a quella a cui si desidera preriscaldare il forno) il forno inizia a raffreddarla mediante l'utilizzo delle ventole.
Per velocizzare l'operazione, una schermata suggerirà all'utente di aprire la porta (in questo caso è del tutto normale che le ventole continuino a lavorare anche se la porta è aperta).
Attendere la fine di questa fase per infornare le pietanze da cuocere. Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avviano in automatico le fasi previste ▶ **p. 47**..



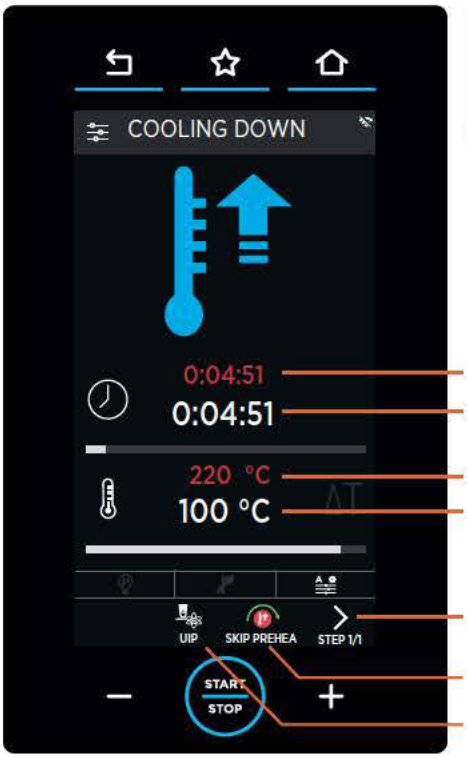

La schermata indica che è in corso un preraffreddamento SMART. Preheating: attendere la fine del preraffreddamento prima di inserire le pietanze da cuocere nel forno.

Accesso all'impostazione delle tecnologie UIP ▶ per ulteriori dettagli consultare p. **16**

Temperatura in camera
Temperatura da raggiungere
Tempo mancante alla fine del preriscaldamento (ipotesi) o percentuale progressiva

Accesso ai parametri degli STEP successivi

Cambia il raffreddamento SMART.Preheating in corso con quello manuale




La schermata indica che è in corso un preraffreddamento manuale: attendere la fine del preraffreddamento prima di inserire le pietanze da cuocere nel forno.

Tempo stimato per la fine del preriscaldamento
Tempo impostato del preriscaldamento

Temperatura in camera
Temperatura da raggiungere

Accesso ai parametri degli STEP successivi

Salta il preriscaldamento e avvia subito la cottura

Accesso all'impostazione delle tecnologie UIP ▶ per ulteriori dettagli consultare p. **16**

# COTTURA IN CORSO

gli step sono stati impostati utilizzando la **durata a tempo**

Orario di fine cottura (in questo esempio le pietanze saranno pronte alle ore 11:48)

Tempo mancante alla fine della cottura in corso

Cottura in esecuzione tempo residuo > 15 sec.

Cottura in esecuzione tempo residuo < 15 sec.

Cottura terminata tempo residuo < 5 sec.

Tempo mancante alla fine della fase (STEP) in corso

Visualizza e permette la modifica temporanea dei parametri della ricetta in corso




Da questa schermata è possibile effettuare modifiche temporanee alla cottura in corso

gli step sono stati impostati utilizzando la **sonda al cuore**

Tempo mancante alla fine della cottura in corso

Orario di fine cottura (in questo esempio le pietanze saranno pronte alle ore 11:48)

Cottura in esecuzione tempo residuo > 15 sec.

Cottura in esecuzione tempo residuo < 15 sec.

Cottura terminata tempo residuo < 5 sec.

Tempo mancante alla fine della fase (STEP) in corso

Visualizza e permette la modifica temporanea dei parametri della ricetta in corso




**Temperatura attuale** sonda
Temperatura impostata sonda al cuore



ICONA GRIGIA ▶ la tecnologia UIP corrispondente NON è stata attivata, non interverrà mai a migliorare la cottura

ICONA VERDE ▶ la tecnologia UIP corrispondente è stata attivata, in questo momento sta intervenendo sulla cottura

ICONA BIANCA ▶ la tecnologia UIP corrispondente è stata attivata, in questo momento NON sta intervenendo sulla cottura

# FINE COTTURA

La cottura termina al raggiungimento del **tempo** o della **temperatura al cuore** impostati: la fine della cottura è indicata con un segnale acustico lungo e con la comparsa della schermata sottostante.




La schermata permette:

Ⓐ il **salvataggio** della cottura appena terminata nel caso non fosse già stato fatto;

Ⓑ la **ripetizione della cottura** appena terminata modificandone, se necessario, i parametri;

Ⓒ la **ripetizione dell'ultima fase** eseguita modificandone, se necessario, i parametri;

Ⓓ la **ripetizione dell'ultimo step** impostato dopo aver spostato la sonda al cuore su un altro pezzo;

Ⓔ la **ripetizione dell'ultimo step impostato** modificando la temperatura della sonda al cuore.

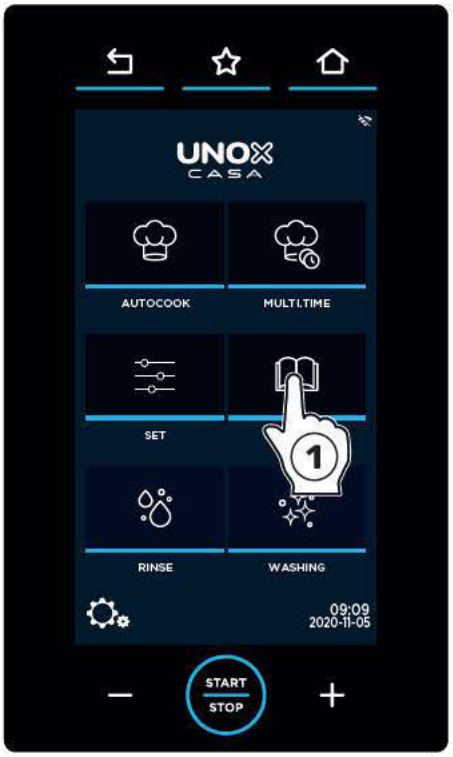
Se non si desidera selezionare nessuna opzione, estrarre le pietanze cotte dalla camera del forno e premere il tasto **"home"** per ritornare alla pagina principale.


UNOX
UNOX

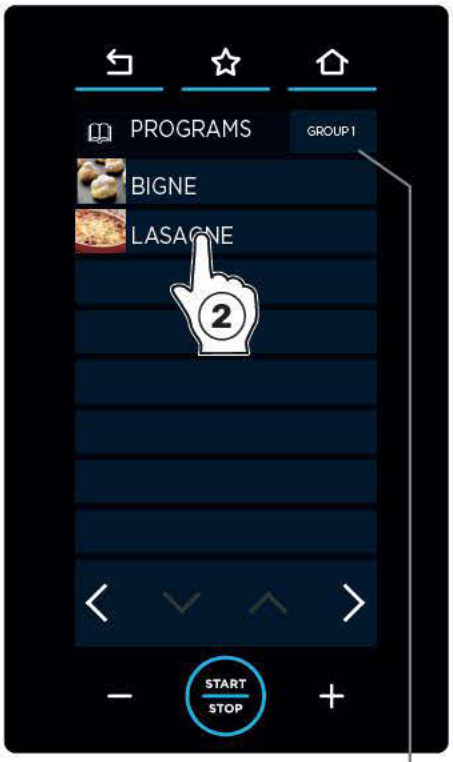
# Utilizzo

## PROGRAMMI

Permette di accedere ad una lista di cotture memorizzate in precedenza con il menu SET.




(1) Toccare l'icona **"PROGRAMS"**: si aprirà l'elenco delle cotture memorizzate in precedenza utilizzando il **"menu SET"**.




(2) Toccare una delle cotture dell'elenco. In basso, le frecce ⌄ e ⌃ scorrono le varie cotture memorizzate nel gruppo, le frecce ‹ e › scorrono i 16 gruppi disponibili.

Se si desidera, è possibile cambiare il termine generico "GRUPPO1" in un altro nome a piacere (es. PRIMI PIATTI), toccando la scritta "GRUPPO1", digitando sul tastierino il nome desiderato e confermando con "OK".




(4) La schermata che appare permette di:
(A) **visualizzare/modificare** la cottura memorizzata;
(B) **duplicare** la cottura (per crearne una con parametri simili);
(C) **cancellare** la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva.
(D) **avviare** la cottura




④ Per avviare la cottura premere il tasto **START/STOP**.
Successivamente, in automatico, si avvia:

- un preriscaldamento classico o SMART.Preheating (se previsto): attendere la fine di quest'ultimo per infornare le pietanze da cuocere
- un raffreddamento della camera (se la temperatura effettiva rilevata in camera è maggiore a quella impostata (es. perché il forno lavora in continuo): attendere la fine di questa fase per infornare le pietanze da cuocere.




⑤ Le ricette più utilizzate possono essere contrassegnate come **"FAVORITE" (Preferite)** dalla schermata di preriscaldamento (sia classico che SMART) vedere ▶ p. **15**




⑥ Al termine della cottura, una schermata permette:

- Ⓐ la **ripetizione della cottura** appena terminata modificandone, se necessario, i parametri;
- Ⓑ la **ripetizione dell'ultima fase** eseguita modificandone, se necessario, i parametri.
- Ⓒ la **ripetizione dell'ultimo step** impostato dopo aver spostato la sonda al cuore su un altro pezzo;
- Ⓓ la **ripetizione dell'ultimo step impostato** modificando la temperatura della sonda al cuore.

Se non si desidera selezionare nessuna opzione, estrarre le pietanze cotte dalla camera del forno e premere il tasto **"home"** per ritornare alla pagina principale.

## ALCUNE IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

⚠ Prima di avviare un lavaggio, accertarsi che NON vi siano teglie all'interno della camera del forno: il lavaggio risulta inefficace.

⚠ Prima di maneggiare e utilizzare il detergente leggere attentamente la scheda di sicurezza del prodotto.

⚠ Durante il lavaggio non aprire la porta del forno per il pericolo di lesioni ad occhi, mucose e pelle causate dal contatto con i detergenti chimici usati perché vengono spruzzati dalla girante dentro la camera di cottura e movimentati da forti correnti d'aria.

⚠ Non manomettere per nessun motivo la tanica e i suoi collegamenti al forno, pericolo di danni lesioni o incidenti mortali.

⚠ Il detergente non deve entrare in contatto con la pelle, con gli occhi o le mucose. In caso di contatto con il detergente seguire le istruzioni della scheda di sicurezza.

⚠ Non toccare mai il detergente a mani nude.

⚠ Verificare periodicamente la presenza di macchie di ruggine all'interno della camera del forno: se vengono riscontrate, contattare urgentemente un Centro di Assistenza perché probabilmente l'acqua sta danneggiando il forno; intervenire tempestivamente significa allungare la vita dell'apparecchiatura.

## COSA SONO I PROGRAMMI DI RISCIACQUO E LAVAGGIO

Il forni sono dotati di un sistema di lavaggio automatico.
In questa sezione è possibile avviare uno dei seguenti programmi di lavaggio o risciacquo:

| | |
|---|---|
| **RINSE** | risciacquo, senza l'uso di detergenti. Raccomandato per rimuovere piccole quantità di residui alimentari ed odori derivanti da una precedente cottura |
| **QUICK** | camera di cottura poco sporca |
| **SHORT** | camera di cottura poco sporca |
| **MEDIUM** | camera di cottura mediamente sporca |
| **LONG** | camera di cottura molto sporca |
| **SOFTENING** | ciclo di prelavaggio per ammorbidire lo sporco più tenace. Utilizzare prima del lavaggio regolare |

La tecnologia automatica SENSE.Klean verifica lo stato di sporco del forno: in base a questa valutazione è in grado di consigliare quale lavaggio è più indicato evidenziandolo con il simbolo  (nell'esempio: SHORT - lavaggio rapido).










① Toccare l'icona **"RISCIACQUI"** o **"LAVAGGI"**

② Toccare il nome del programma che si intende avviare (es. SHORT | le durate dei lavaggi mostrate in figura sono indicative e variano in base al modello).
③ Toccare il tasto **START/STOP** per iniziare il ciclo di lavaggio.

Avviso: NON aprire la porta durante il lavaggio.
**PERICOLO DI LESIONI AD OCCHI, MUCOSE E PELLE CAUSATE DAL CONTATTO CON I DETERGENTI CHIMICI USATI!**




La schermata a lato illustra una possibile situazione di lavaggio in corso.
A display viene visualizzato il tempo che manca alla fine del lavaggio. Il colore dell'orologio indica:

- lavaggio in esecuzione.
- manca meno di 1 minuto alla fine del lavaggio selezionato
- lavaggio terminato, si ritorna automaticamente alla pagina "HOME".

Per **interrompere** anticipatamente un lavaggio in corso, premere il tasto **START/STOP**: in automatico partirà un ciclo di risciacquo rapido della durata di circa **12 minuti** per eliminare dalla camera forno ogni traccia di detergente residuo

# RIEMPIMENTO TANICA DETERGENTE

⚠ L'operazione di riempimento può essere fatta unicamente con bottiglie da 1 litro | 0.3 gal di detergente **UNOX. Det&Rinse Plus**.

Per ricaricare il detergente:

- **Indossare dei guanti per evitare il contatto diretto delle mani con il detergente**.
- Estrarre il serbatoio che si trova all'interno del cassettone.
- Aprire il coperchio del serbatoio.
- Prendere il flacone di detergente UNOX da (1 litro | 0.3 gal), tenerlo in posizione verticale, con il tappo rivolto verso l'alto e rimuovere quest'ultimo.

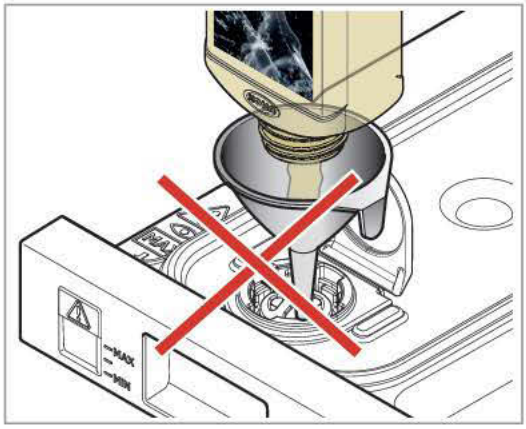
⚠ **NON togliere o forare la pellicola protettiva**.

- Controllare che la pellicola protettiva sia integra e non danneggiata, capovolgere il flacone e avvitarlo sul serbatoio; avvitando il flacone, un perno nel serbatoio rompe la pellicola protettiva permettendo la fuoriuscita del detergente in sicurezza.
- Una volta svuotato il flacone, svitarlo per rimuoverlo. Evitare lo sgocciolamento.

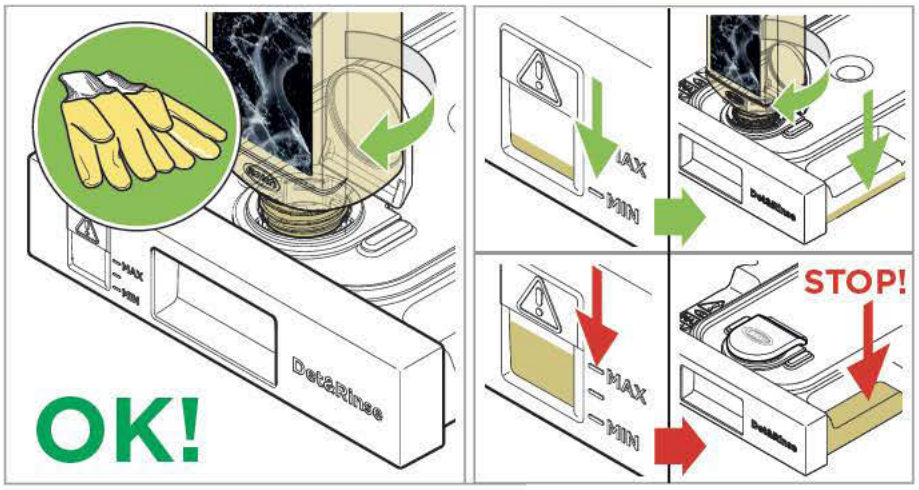
⚠ **Il detergente non deve entrare in contatto con la pelle, con gli occhi o le mucose. In caso di contatto con il detergente seguire le istruzioni della scheda di sicurezza.**

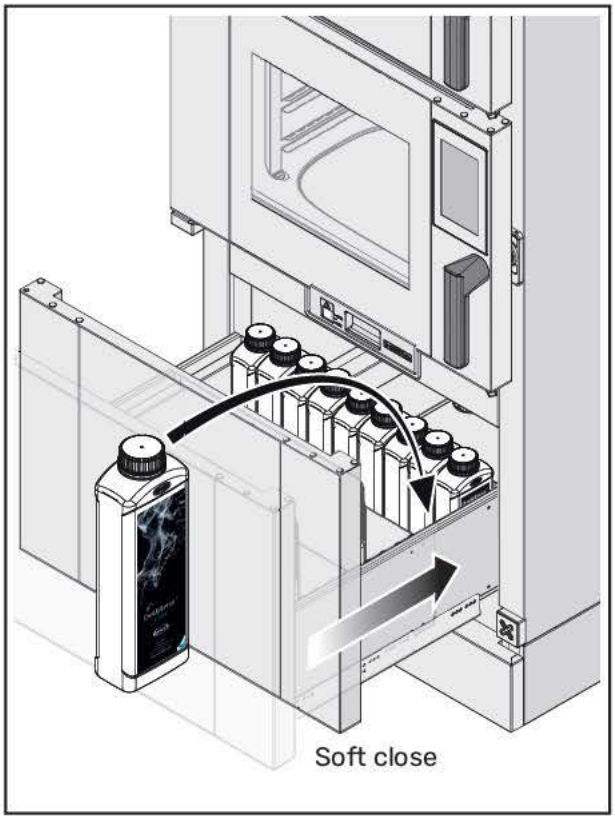
- Ripetere la procedura fino a raggiungere il livello massimo consentito indicato sulla parte anteriore del serbatoi (**capacità massima del serbatoio 3 litri | 0.8 gal = 3 flaconi**).
- Eliminare il flacone.
- Reinserire il serbatoio fino all'arresto.
- Gettare i guanti avendo cura di non toccare le zone sporche di detergente.

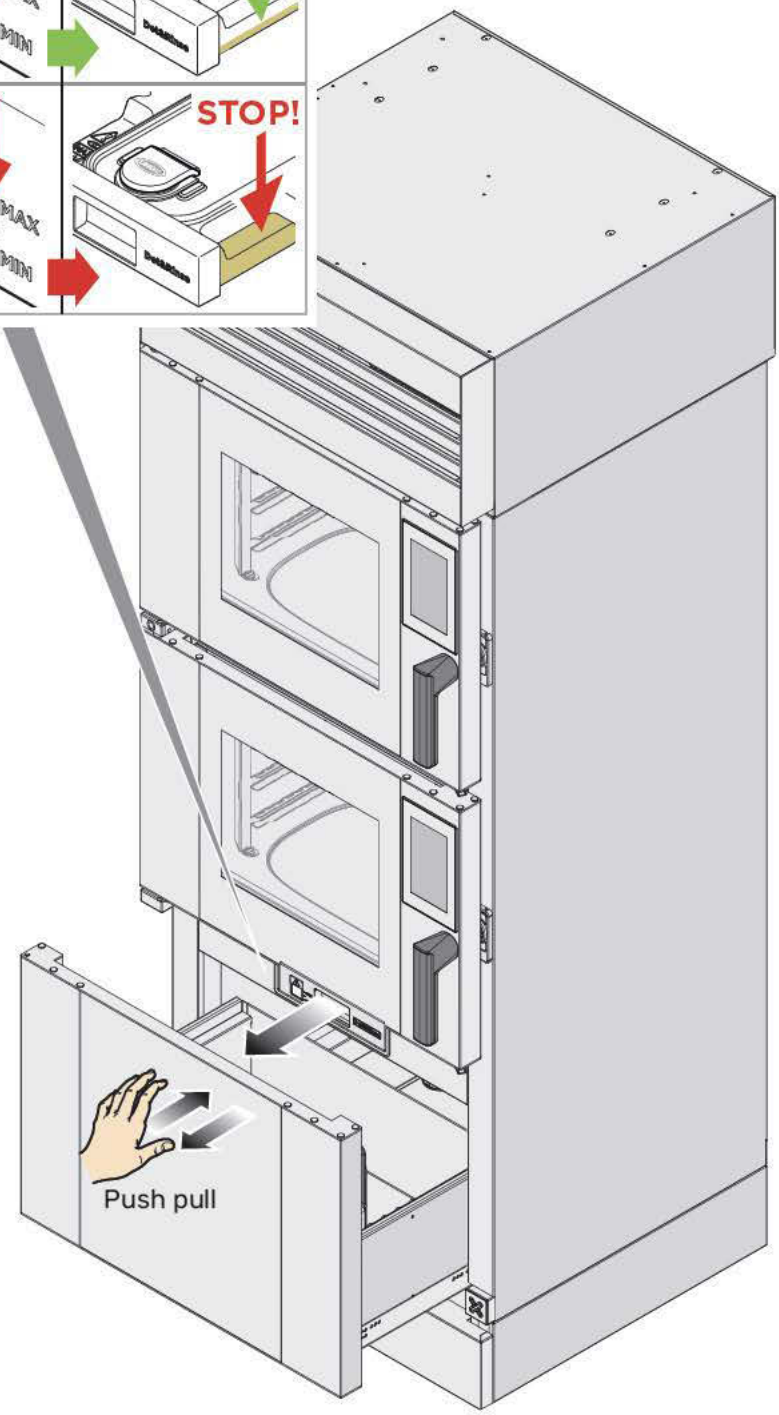
⚠ **Non toccare mai il detergente a mani nude.**


MAX
MIN




MAX
MIN
OK!
STOP!


Soft close


Push pull

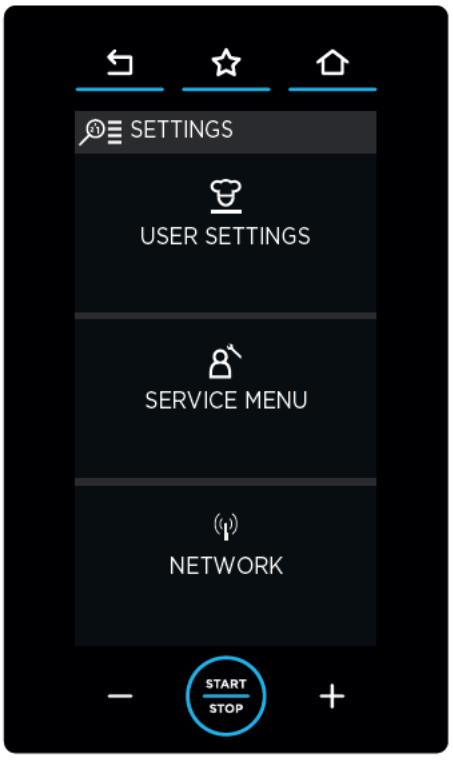
# Utilizzo

## IMPOSTAZIONI

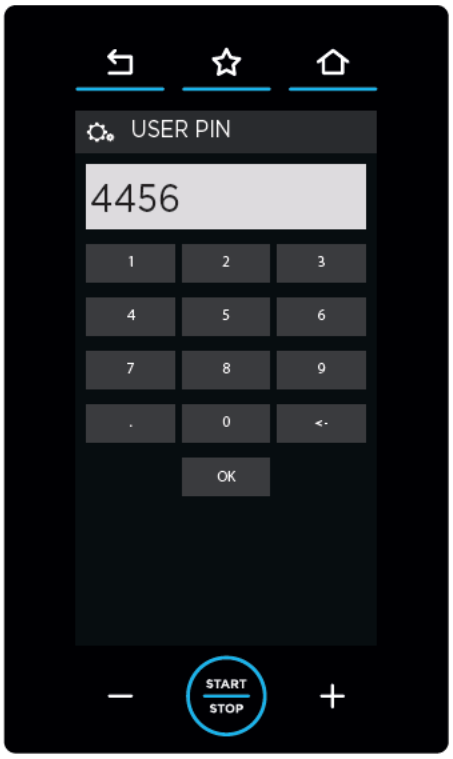
Il menu utente (user menu) permette di accedere ai settaggi dei parametri forno.

Il menu service (service menu) è riservato ad operatori specializzati, al contrario la sezione "impostazione utente (user settings)" è accessibile da qualsiasi operatore digitando la password “4456” e confermando con "ok".

Il menu network (network menu) permette di abilitare o disabilitare il controllo del forno tramite accesso remoto in rete e di configurarne i parametri.




(1) Toccare l'icona **“USER SETTINGS”** dedicata ai settaggi dei parametri forno.




(2) Digitare la password **4456**.
(3) Confermare con il tasto **OK**.



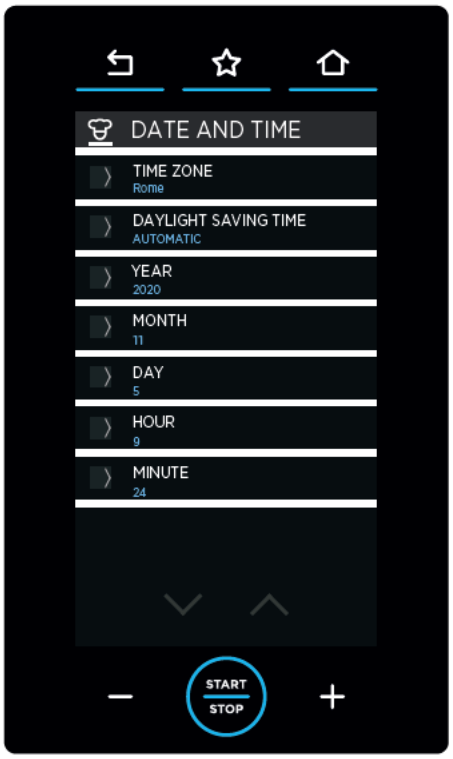

(4) Appare la lista dei parametri impostabili.




## A LINGUA

Permette di selezionare la lingua che verrà utilizzata per tutte le voci di menu. La lista delle lingue disponibili si può scorrere con le frecce ⌄ e ⌃.

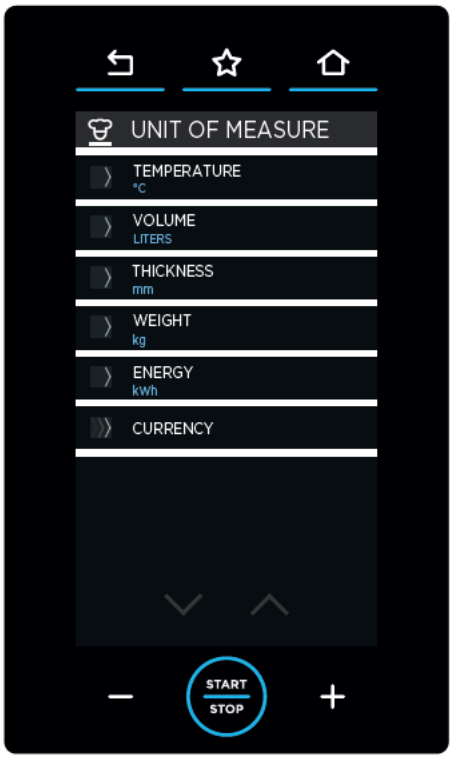
La selezione avviene semplicemente toccando la lingua desiderata.




## B ORA E DATA

Permette di modificare le impostazioni di data e ora del forno. È necessario:

- impostare il **Fuso orario | Time zone**, cliccando sull'area geografica di appartenenza e scegliendo il proprio Paese, scorrendo la lista con le frecce ⌄ e ⌃;
- inserire se, in questo momento, è in vigore l'**ora invernale** (chiamata anche ora solare) o **estiva** (chiamata anche ora legale); in alternativa "AUTOMATICO" permette l'aggiornamento automatico;
- impostare **l'orario**, l'**anno**, il **mese** e il **giorno** corrente.




## B UNITÀ DI MISURA

Permette di selezionare l'unità di misura:

- **della temperatura** (°C-°F);
- **del volume** (litri – galloni);
- **dello spessore** (mm o inches);
- **del peso** (kg o libbre);
- **dell' energia** (kWh o BTU).

Permette inoltre di impostare la **moneta corrente** (€, $, ecc...) e da questo menu impostare:

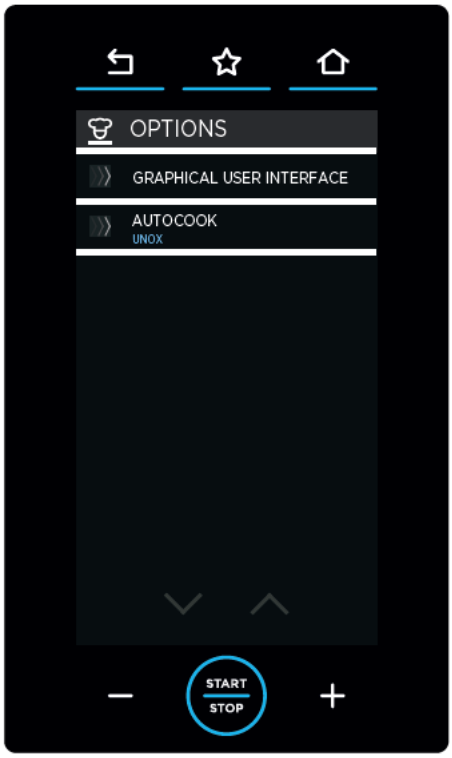
- se il simbolo della valuta deve stare dietro o davanti il valore (posizione simbolo | symbol position);
- se utilizzare il punto "." oppure la virgola "," nei numeri decimali (simbolo decimale | decimal sign).




## D NETWORK

Il menù network permette di connettere la colonna UNOX Model 1 e Model 1S ad internet. Una volta connessa la colonna sarà possibile ricevere gli aggiornamenti software, attivare la garanzia LL7 e condividere da remoto programmi di cottura attraverso la piattaforma COOK LIKE A CHEF.

**Test connessione**
Test di connessione per tutti e due i tipi di connessione
**Rete Wi-Fi:** toccare qui per selezionare la rete a cui collegarsi (o per inserirla manualmente)
**Password Wi-Fi:** toccare qui per inserire la password Wi-Fi



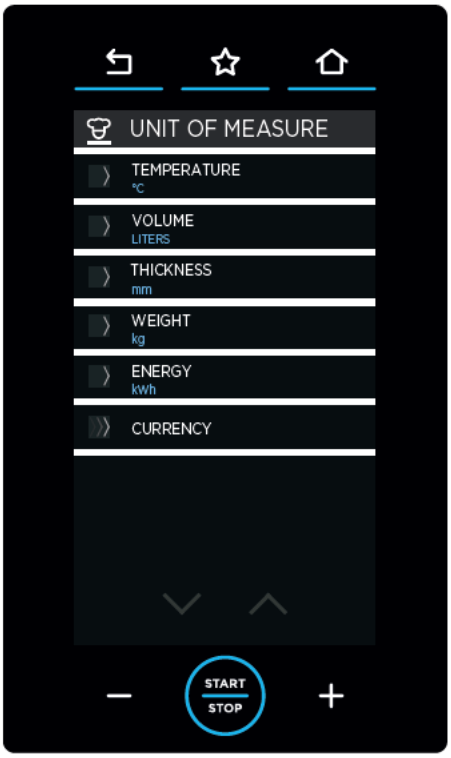

## E OPZIONI | INTERFACCIA UTENTE

**Secondi con slides in cottura**
Imposta dopo quanti secondi (dopo essere entrato nella schermata view/modify) senza interazioni con il display viene nuovamente visualizzata la schermata della cottura in corso.

**Timeout blocco schermo**
Se la porta del forno è aperta, la schermata a lato avvisa che non è possibile utilizzare il display per motivi di sicurezza. Alla chiusura della porta o dopo una pressione prolungata del tasto "HOME" il display viene nuovamente reso operativo. Se il valore impostato è:

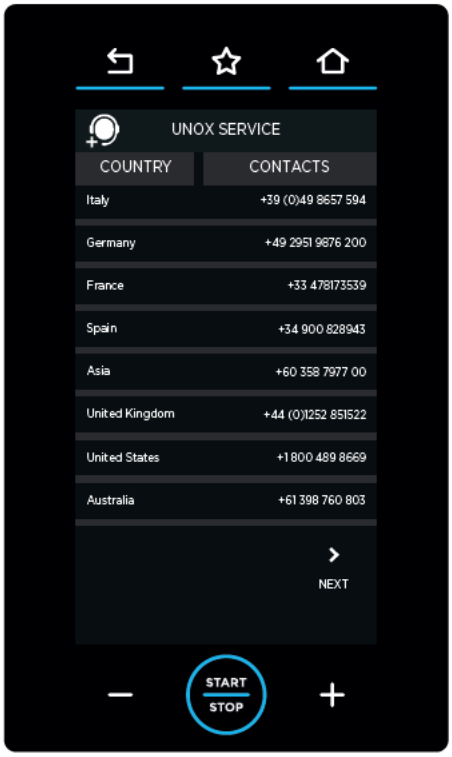
- = "0" ▶ non compare alcuna schermata anche se la porta è aperta;
- ≠ "0" ▶ il valore impostato indica dopo quanti secondi si sblocca il display dopo la chiusura della porta. Ad esempio, se il valore impostato è "5", dopo la chiusura della porta passeranno 5 secondi prima dello sblocco del pannello.

**Richiesta porta a fine preriscaldamento:**
ON per impostazione predefinita.
Se impostato su OFF il forno procederà con la cottura senza comunicare all'utente la fine del preriscaldamento.



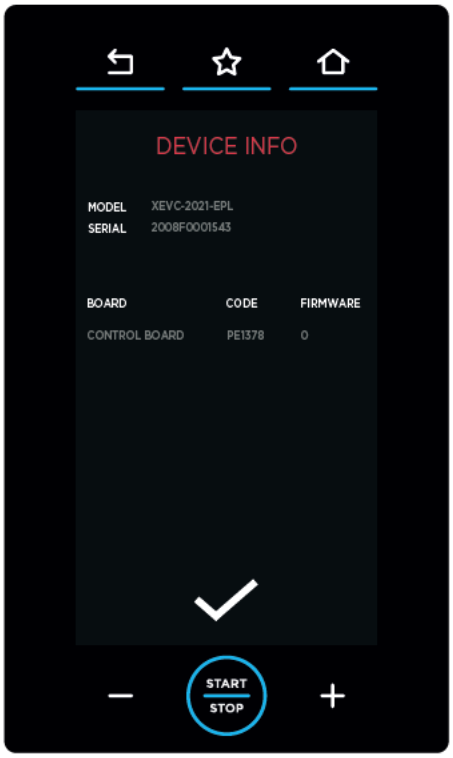

## OPZIONI | AUTOCOOK

Aggiunge alla lista dei programmi chef UNOX memorizzati quelli dedicati ad un Paese.
Ad ogni aggiornamento vengono aggiunte ad AUTOCOOK ricette da tutto il mondo. Selezionare il proprio paese o provare uno degli altri menu regionali.



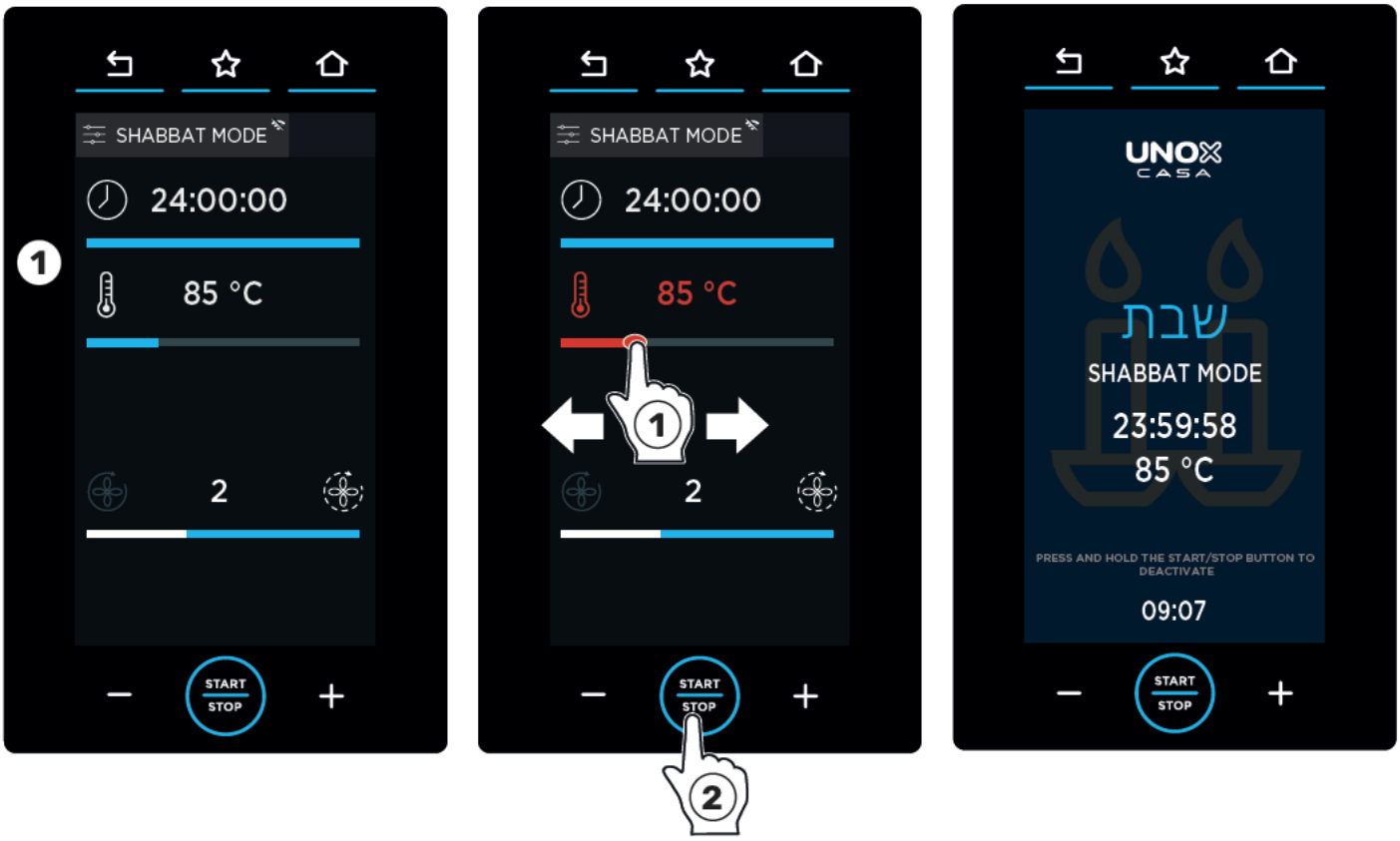

## ASSISTENZA UNOX

Vengono forniti i numeri telefonici da contattare in caso di richiesta di assistenza.




## INFORMAZIONI SUL DISPOSITIVO

Questa schermata mostra le informazioni sul dispositivo come il modello, il numero di serie, il numero di firmware delle schede e gli accessori




## H ATTIVAZIONE MODALITÀ SHABBAT

Quando si utilizza la modalità Shabbat, il forno funziona ininterrottamente per mantenere caldo il cibo precedentemente cotto fino al momento di servirlo.

(1) La funzione propone di default questi valori:

- 24:00:00 (24 ore)
- temperatura di 85°C | 185°F

(2) Se necessario, è comunque possibile modificare questi valori in base alle proprie preferenze (il range di temperatura può essere impostato tra 30°C e 260°C | tra 86°F e 500°F).

Per garantire che il cibo rimanga caldo senza spreco di energia, impostare la temperatura più bassa possibile (si consiglia di impostare la temperatura tra 85°C e 180°C | tra 185°F a 356°F).

(3) Toccare il tasto START/STOP per attivare la modalità Shabbat.



# Pulizia e assistenza




| | |
|---|---|
| Pulizia dell'apparecchiatura | **63** |
| Periodi di inattività | **65** |
| Smaltimento a fine vita | **65** |
| Assistenza post vendita | **66** |


Una pulizia corretta e accurata mantiene intatte nel tempo bellezza e prestazioni del vostro forno.

# PULIZIA DELL'APPARECCHIATURA

## AVVERTENZE DI SICUREZZA PER LA PULIZIA

⚠ Qualunque operazione di manutenzione ordinaria va effettuata:

- dopo aver staccato l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e aver atteso i tempi di scarica delle componenti capacitive (circa un paio di minuti);
- dopo aver atteso che l'apparecchiatura si sia completamente raffreddata in ogni sua parte;
- in perfetta forma psico-fisica, dopo aver indossato adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti in gomma resistenti al calore, protezione per gli occhi, maschera antipolvere (opzionale), ecc...).

Pulire quotidianamente l'apparecchiatura per mantenere livelli di igienicità adeguati e per evitare che l'acciaio inossidabile si rovini o corroda.

⚠ La pulizia quotidiana inoltre riduce la possibilità che i grassi o i residui alimentari accumulati all'interno della camera di cottura prendano fuoco con il conseguente pericolo di incendio.

Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:

- utensili o panni abrasivi, appuntiti o affilati (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua a pressione o a vapore;
- detergenti abrasivi o in polvere;
- detergenti basici, aggressivi, caustici o corrosivi (ad esempio acido cloridrico/muriatico o solforico o soda caustica). Queste sostanze potrebbero causare danni permanenti alle superfici e ai catalizzatori dell'apparecchiatura.

⚠ Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Le emanazioni volatili dei composti potrebbero provocare comunque danni.

## SUPERFICI ESTERNE IN ACCIAIO, GUARNIZIONE DELLA CAMERA DI COTTURA, SONDA AL CUORE

⚠ Attendere che le superfici siano fredde. Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto di poca acqua saponata. Risciacquare ed asciugare con cura. In alternativa, utilizzare unicamente detergenti raccomandati da UNOX; prodotti di altro tipo possono arrecare danni e di conseguenza, far decadere la garanzia*. Per il loro uso far riferimento alle istruzioni del produttore dei detergenti.

## INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA

⚠ **Se la camera di cottura non viene pulita quotidianamente è possibile che i grassi o i residui alimentari accumulati al suo interno prendano fuoco – pericolo d'incendio.**

Pulire la camera di cottura utilizzando i programmi di lavaggio. Per ulteriori dettagli consultare ▶ p. **52**

## SUPERFICI PLASTICHE E PANNELLO DI COMANDO

⚠ Attendere che le superfici siano fredde. Utilizzare esclusivamente un panno molto morbido e poca quantità di prodotto per la pulizia di superfici delicate.

### Cristallo interno ed esterno della porta

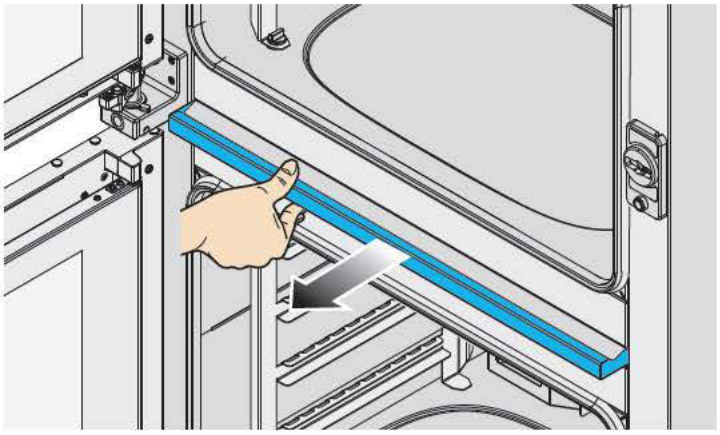
⚠ Attendere che le superfici siano fredde.

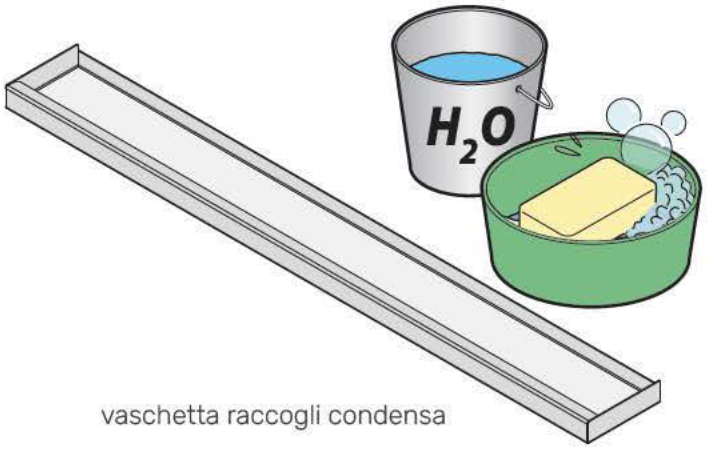
Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto con poca acqua e sapone o con un detergente specifico per il vetro. Risciacquare ed asciugare con cura.

## VASCHETTA RACCOGLI CONDENSA

Periodicamente rimuovere la vaschetta raccogli condensa tirandola verso di sé con decisione (è agganciata magneticamente). Pulirla con acqua calda saponata, risciacquarla ed asciugarla con cura prima di rimetterla in sede.

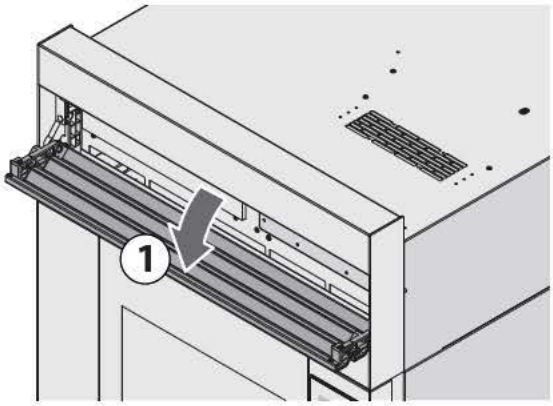
⚠ Durante l'operazione di reinserimento prestare attenzione che le dita non rimangano pizzicate tra la vaschetta e il deflettore sopra ad essa.

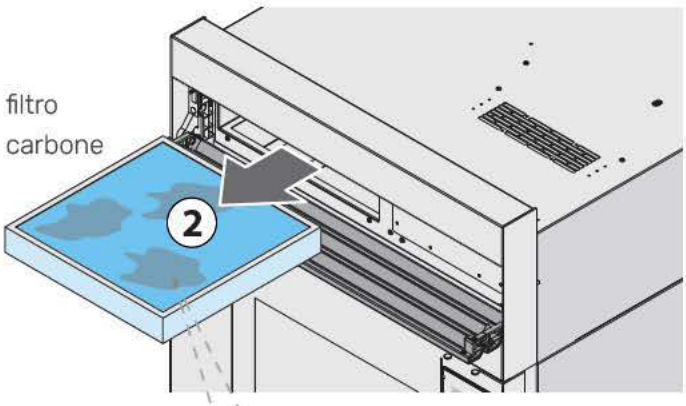


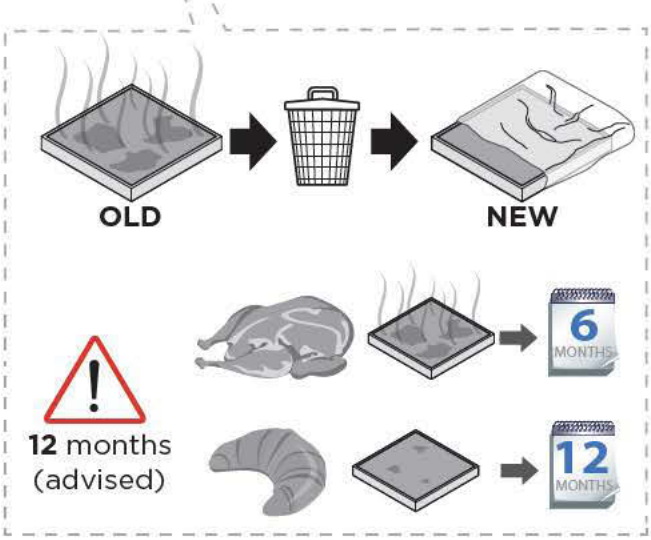


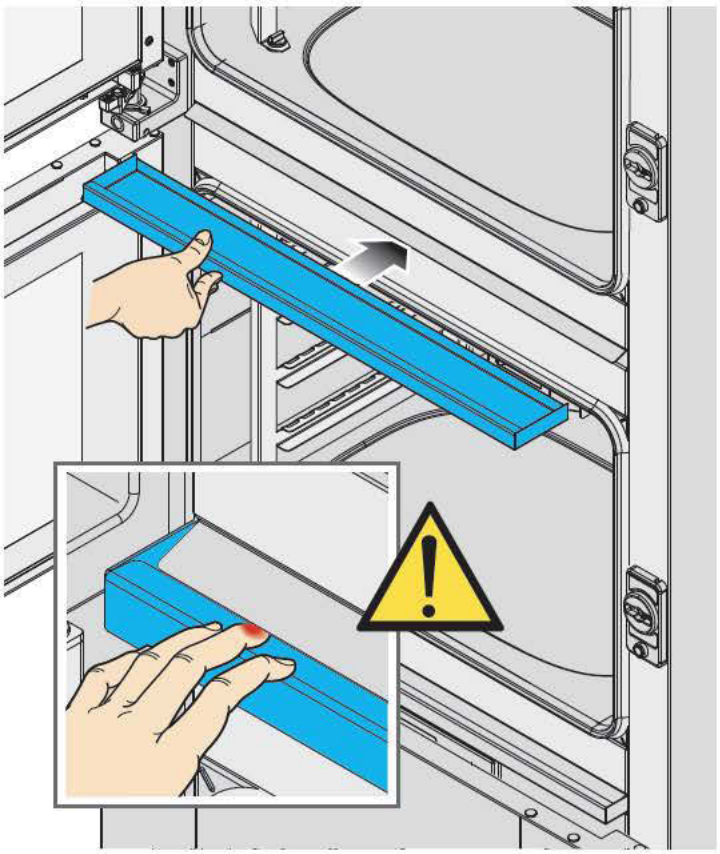

vaschetta raccogli condensa

## PULIZIA FILTRO A CARBONI



# PERIODI DI INATTIVITÀ

Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, idrica e gas (solo per forni a gas);
- preferibilmente passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno morbido appena imbevuto di olio di vaselina;
- tenere la porta dell'apparecchiatura leggermente aperta.

Al primo riutilizzo:

- effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori (vedere p. **62**);
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica, idrica e gas (solo per forni a gas);
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- riavviare al minimo l'apparecchiatura per almeno 50 minuti senza alcun alimento all'interno.

Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.

# SMALTIMENTO A FINE VITA

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 49 del 2014"Attuazione della Direttiva RAEE 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche"



Il marchio del cassonetto barrato con barra specifica che il prodotto è stata immesso sul mercato successivamente al 13 agosto 2005 e che alla fine della propria vita utile non deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente.

Tutte le apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti).

È necessario porre attenzione alla gestione di questo prodotto nel suo fine vita riducendo gli impatti negativi sull'ambiente e migliorando l'efficacia d'uso delle risorse, applicando i principi di "chi inquina paga", prevenzione, preparazione per il riutilizzo, riciclaggio e recupero. Si ricorda che lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

**Informazioni sullo smaltimento in Italia**

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:

- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno");

**Informazioni sullo smaltimento in altre nazioni**

Se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

# ASSISTENZA POST VENDITA

In caso di guasto scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e consultare le soluzioni proposte in tabella ▶ **G | Risoluzioni problemi**.

Se la soluzione non fosse presente nella tabella, rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato da UNOX comunicando:

- la data di acquisto;
- i dati dell'apparecchiatura rilevabili dalla targhetta matricola;
- eventuali messaggi di allarme comparsi a display.

Dati del costruttore:
UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

**G | Risoluzioni problemi**

| Guasto | Possibile causa | Possibile rimedio | Risoluzione problema |
|---|---|---|---|
| Il forno è completamente spento. | ■ Mancanza della tensione di rete.<br>■ Apparecchiatura guasta. | Verificare il collegamento alla rete elettrica. | Contattare il servizio assistenza clienti. |
| Non viene prodotto vapore nella camera di cottura. | ■ Ingresso acqua chiuso.<br>■ Collegamento alla rete idrica o al serbatoio eseguito in maniera non corretta.<br>■ Assenza di acqua nel serbatoio (nel caso di carico acqua dal serbatoio).<br>■ Filtro entrata acqua ostruito da impurità. | ■ Aprire ingresso acqua.<br>■ Verificare il collegamento alla rete idrica o al serbatoio.<br>■ Immettere acqua nel serbatoio.<br>■ Pulire il filtro. | Contattare il servizio assistenza clienti. |
| Dopo aver impostato il tempo e aver premuto il tasto START / STOP il forno non parte. | ■ Porta aperta o chiusa in maniera errata. | ■ Verificare la chiusura della porta. | Contattare il servizio assistenza clienti. |
| Con la porta chiusa fuoriesce acqua dalla guarnizione. | ■ Guarnizione sporca.<br>■ Guarnizione danneggiata.<br>■ Meccanismo della maniglia allentato. | ■ Pulire la guarnizione con un panno umido.<br>■ Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la riparazione. | Contattare il servizio assistenza clienti. |





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**

Tutte le immagini utilizzate sono a puro scopo illustrativo
Tutte le caratteristiche indicate in questo catalogo possono essere soggette a modifiche e potrebbero essere aggiornate senza preavviso.