



# BAKERLUX SPEED.Pro™

UTILISATION ET ENTRETIEN (TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)





SÉCURITÉ.....	<b>4</b>
NOTIONS GÉNÉRALES .....	<b>10</b>
UTILISATION   BAKE .....	<b>20</b>
UTILISATION   SPEED.....	<b>46</b>
PARAMÈTRES.....	<b>64</b>
ENTRETIEN .....	<b>80</b>

## **CONTACTS**

Voir les contacts locaux à contacter au dos de la couverture.



## **Cher Client,**

ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour une utilisation et un entretien corrects de l'appareil.

Si certains passages ne sont pas clairs, le Fabricant reste à votre disposition pour toute information.

# Sécurité

Explication des pictogrammes

4

Règles de sécurité pour l'utilisation et l'entretien

5

## EXPLICATION DES PICTOGRAMMES



Lisez le manuel d'instructions



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



Risque d'incendie !



Risque d'électrochoc !



Risque de brûlures



Conseils et informations utiles



Renvoi à un autre chapitre



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel

## RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN



### Avertissements généraux

- Le non-respect des règles de sécurité ou une utilisation ou un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel annulera la garantie \* et dégagera le Fabricant de toute responsabilité.
- Positionnez cet appareil hors de la portée des enfants.
- Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et NON PAS par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.
- L'appareil présente une émission sonore inférieure à 70 dB.



## Danger de brûlures et de lésions !

- Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes sont très chaudes (température supérieure à 60°C / 140°F).
- La cuisson a lieu seulement avec la porte fermée, pour des raisons de sécurité. Si la porte est ouverte, le four s'arrête temporairement et signale l'ouverture de porte en affichant un message. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte.
- Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, il est DÉCONSEILLÉ d'ouvrir la porte durant la cuisson, surtout en cas d'utilisation des micro-ondes. S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
- Pour déplacer et extraire des récipients, des accessoires et tout autre objet à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question, et faites très attention.
- Il est absolument interdit de poser tout type de plaque, récipient chaud/froid ou tout autre type d'objet sur le four, même s'il est éteint. NE PAS approcher l'appareil d'objets combustibles ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc...).

- Un espace libre d'au moins 10 m est nécessaire autour du four.
- Dans les premières utilisations, l'appareil, pour l'évaporation de certaines huiles de traitement, produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement ultérieurs.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients scellés car ils pourraient exploser.
- Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou de produits de cuisine qui deviennent liquides en les chauffant à des niveaux plus élevés que ceux qui peuvent être facilement observés (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- Le réchauffement des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- Avant la consommation, le contenu des biberons et des homogénéisés en pots doit être mélangé ou agité et la température doit être contrôlée pour éviter les brûlures.
- Utilisez seulement des ustensiles et des récipients appropriés pour le mode de cuisson choisi (rapide ou traditionnelle).
- Le réchauffement par micro-ondes des œufs en coquille ou des œufs durs entiers peut entraîner un risque d'explosion, même lorsque le réchauffement est terminé.



## Danger d'incendie

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (ex. manuels d'instructions, sachets en plastique, etc.) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez que le four ne présente aucun risque d'incendie.
- Si vous remarquez de la fumée, débranchez l'appareil du courant électrique et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes.
- Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc.), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.).
- L'appareil doit être nettoyé quotidiennement, en éliminant tout résidu alimentaire. Suivez les instructions détaillées pour le nettoyage à la p. **82**. Négliger cette opération pourrait entraîner une détérioration des surfaces, qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse (les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés).
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau à vapeur ou sous pression.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).



## Danger d'électrochoc !

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

# Notions générales

Notions générales	10
Port USB	13
Suggestions et avertissements	12
Panneau de commandes LCD	14
Comment programmer un valeur	16
Technologies UIP (Unox Intelligent Performance)	17

## NOTIONS GÉNÉRALES

Cet équipement est l'union de deux technologies à l'avant-garde, combinées pour coexister dans un produit multifonctionnel et polyvalent qui vous permet d'exploiter différents principes de transmission de la chaleur : **convection forcée**, **micro-ondes** et **conduction**.

La cuisson peut être effectuée de deux façons :

- **BAKE** ► p. 20 | Utile pour cuisiner et faire dorer produits au four.

⊕ Cuisine traditionnelle, qui utilise la chaleur générée par les résistances du four. Pour cette raison, la cuisson s'effectue principalement par **convection forcée** et par **conduction** ; elle commence depuis la partie superficielle des aliments et procède progressivement jusqu'au « cœur », c'est à dire la partie la plus interne. En mode **BAKE**, il est toutefois possible d'exploiter aussi la puissance des **micro-ondes** (en pourcentage, réglable par l'utilisateur) pour accélérer les processus de cuisson.

- **SPEED** ► p. 46 | Utile pour réchauffer rapidement les aliments.

⊕ Cuisson principalement obtenue par les **micro-ondes**, c'est à dire des champs électromagnétiques qui interagissent directement avec les molécules des aliments à cuire.

De cette manière, la cuisson résulte beaucoup plus rapide car l'énergie est directement transmise aux aliments, sans chauffer les récipients, comme cela se produit avec un four traditionnel ; de plus, la chaleur générée par les résistances (**convection forcée**) rend les produits croustillants.

Pour obtenir d'excellents résultats en mode SPEED, les plaques à four SPEED.Plate et les grilles SPEED.Grid, spécialement conçues pour ce mode de cuisson, doivent être utilisées. La plaque à four SPEED.Plate, entièrement composée d'aluminium et de 7 mm d'épaisseur, devra être préchauffée avec le four pour accumuler le plus de chaleur possible qui sera ensuite transmise aux plats à cuire (**conduction**).

Les micro-ondes sont absorbées plus efficacement par les molécules d'eau à l'état liquide et dans une moindre mesure par les graisses et les sucres.

## SUGGESTIONS ET AVERTISSEMENTS

- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques (4,5 kg maximum par plaque).
- Distribuez les plaques de manière uniforme sur toute la hauteur de la chambre de cuisson en respectant le nombre maximum indiqué :

▶ **BAKE** - 3 plaques au maximum

▶ **SPEED** - 1 plaque ou 1 grille au maximum.

Si vous utilisez la cuisson à micro-ondes, les plaques à four SPEED. Plate et les grilles SPEED.Grid, spécialement conçues pour ce mode de cuisson, doivent être utilisées. La plaque à four SPEED.Plate, fournie avec l'appareil, est entièrement composée d'aluminium et a une épaisseur de 7 mm ; elle devra être préchauffée avec le four pour accumuler le plus de chaleur possible qui sera ensuite transmise aux plats à cuire. La grille SPEED.Grid, si nécessaire, doit être achetée séparément ; il est conseillé de visiter notre site pour connaître tous les accessoires disponibles pour SPEED.Pro.

- Évitez de saler les aliments directement dans la chambre de cuisson ; si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool ou vin).
- En cas de cuisson en mode BAKE, il est conseillé de préchauffer toujours le four pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte ; si le préchauffage SMART.Preheating est activé, il sera géré par l'appareil de manière complètement autonome, sans l'intervention nécessaire de l'utilisateur (pour plus d'informations, consultez p. 17). En revanche, si vous souhaitez utiliser un préchauffage manuel, il est conseillé de le programmer à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30 °C.
- Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, **il est DÉCONSEILLÉ d'ouvrir la porte durant la cuisson, surtout en cas d'utilisation des micro-ondes.** S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en

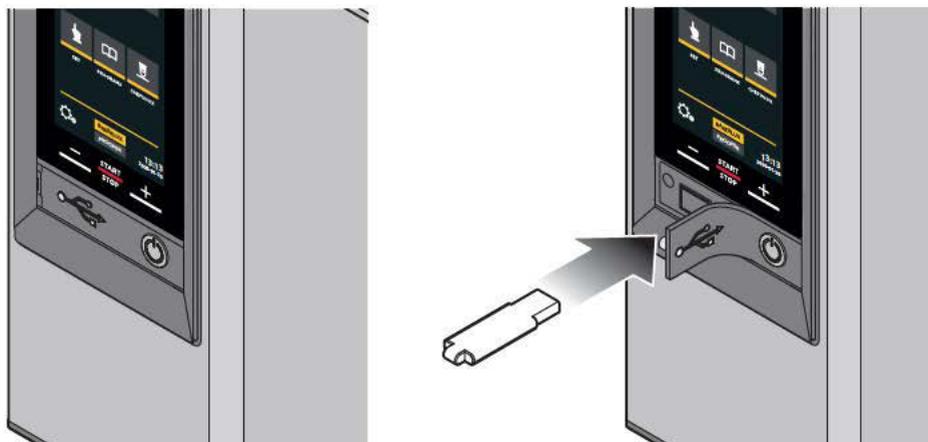
faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.

- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet, veillez à ne pas toucher les parties externes et internes du four (des températures supérieures à 60° C pourraient être atteintes).
- Les liquides ou les aliments qui fondent à la chaleur doivent être placés dans des récipients d'une capacité adéquate afin qu'ils ne puissent pas déborder du plat en cas d'ébullition éruptive durant la cuisson.

## PORT USB

01 ► Le port USB est situé sous le panneau LCD et permet d'importer ou d'exporter du matériel depuis votre propre clé USB (formatée FT32 et avec une capacité de 4 à 16 GB).

La gestion de la clé se fait depuis le chap. ► **Paramètres** à la p. 64.



01

## PANNEAU DE COMMANDES LCD

À l'allumage de l'appareil, la page-écran relative au mode utilisé au moment de l'extinction apparaît.

Pour passer à un mode différent, pressez l'icône correspondante :

-  active le mode BAKE (cuisson traditionnelle)
-  active le mode SPEED (cuisson rapide)

Les couleurs des pages-écrans identifient le mode choisi :

- pages-écran jaunes ► mode BAKE (cuisson traditionnelle)
- pages-écrans verts ► mode SPEED (cuisson rapide)

### BAKE



**SET** ► p. 21 | permet d'effectuer une cuisson pour laquelle l'utilisateur doit programmer manuellement les paramètres de chaque cuisson (ex. température, durée, etc...).



**PROGRAMS** ► p. 40 | permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec « SET » .



**CHEFUNOX** ► p. 43 | le menu propose une série de recettes prédéfinies par UNOX : la certitude d'un résultat toujours parfait.

### SPEED



**SET** ► p. 50 | permet d'effectuer une cuisson pour laquelle l'utilisateur doit programmer manuellement les paramètres de chaque cuisson (ex. température, durée, etc...).



**PROGRAMS** ► p. 60 | permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec « SET ».



**SPEEDUNOX** ► p. 61 | le menu propose une série de recettes automatiques prédéfinies par UNOX : la certitude d'un résultat toujours parfait.

## Page d'ACCUEIL

Revient à la page-écran principale

Permet d'accéder à l'affichage de toutes les recettes qui ont été précédemment signalées comme préférées

Les touches passent du mode BAKE (cuissons traditionnelles) au mode SPEED (cuissons rapides)

Température réelle / température programmée

Revenir à la page précédente

Avec un seul panneau de commande, il est également possible de contrôler une étuve de fermentation connectée. Pour utiliser l'étuve de fermentation, pressez l'icône inférieure (PROVER)



La touche **START STOP** démarre/interrompt une cuisson

Accès aux menus RÉGLAGES UTILISATEUR, SERVICE, NETWORK, DDC STATS  
 ▶ chap. « Paramètres » à la page 64

WI FI (option)		ETHERNET	
activée	non activée	activée	non activée
			

## COMMENT PROGRAMMER UN VALEUR

### 03 ▶ En glissant le curseur

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

### 04 ▶ En agissant sur les touches

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



03



04

## TECHNOLOGIES UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

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

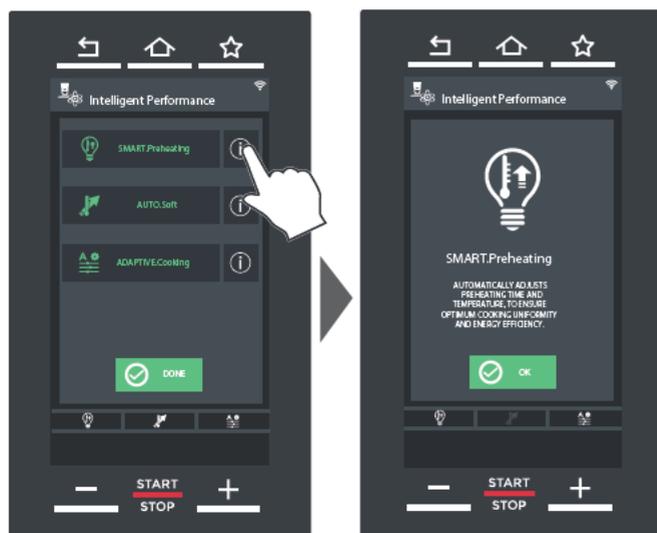


Les technologies UIP disponibles sont les suivantes :

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

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

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



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



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



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



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



**ICÔNE BLANCHE** ► La technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson

# Utilisation | Bake

## cuissons traditionnelles

SET 21

PROGRAMMES 40

CHEFUNOX 43

**02** ▶ Le mode **BAKE** permet d'effectuer des cuissons traditionnelles qui exploitent principalement la chaleur générée par les résistances. Il est indiqué pour des produits de four qui nécessitent des temps longs de cuisson et pour faire dorer leur surface. Si nécessaire, pour accélérer le processus de cuisson, **il est possible d'ajouter à la chaleur des résistances également l'utilisation des micro-ondes**, en pourcentage réglable par l'utilisateur (un pourcentage de 20 % - 30 % est conseillé).

La cuisson peut être effectuée :



### en mode manuel (SET)

▶ p. 21 l'utilisateur doit régler tous les paramètres de cuisson ;



### avec des recettes mémorisées précédemment (PROGRAMS)

▶ p. 40 l'utilisateur peut accéder à une liste de recettes précédemment mémorisées et lancer celle qui satisfait le plus ses propres besoins ;



### avec des recettes automatiques prédéfinies (CHEFUNOX)

▶ p. 43 l'utilisateur peut accéder à une liste de recettes automatiques déjà prédéfinies par UNOX et lancer celle qui satisfait le plus ses propres

besoins.



## SET | cuissons manuelles

### Comment accéder

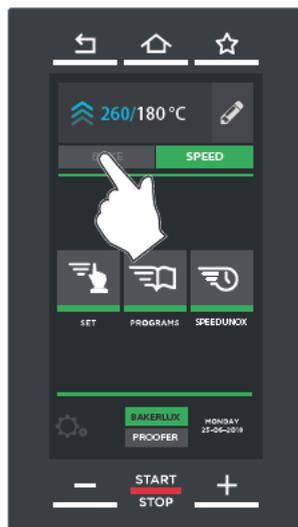
Cette section explique :

- qu'est-ce qu'une cuisson manuelle ▶ p. 22
- comment régler ses paramètres ▶ p. 26
- comment la démarrer sans la sauvegarder ▶ p. 29
- comment la démarrer après l'avoir sauvegardée ▶ p. 30
- que se passe-t-il en fin de cuisson ▶ p. 39



08 ▶ Si la page-écran du mode SPEED (cuissons rapides) apparaît lors de l'allumage de l'appareil, cela signifie que ce mode est le dernier à avoir été utilisé avant l'arrêt de l'appareil.

Pour passer au mode BAKE (cuissons traditionnelles), pressez l'icône correspondante **BAKE**



## Qu'est-ce qu'une cuisson manuelle ?

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



### **durée de la cuisson**

combien de temps doit durer le préchauffage ou la cuisson  
(en heures : minutes : secondes)



### **température en chambre de cuisson**

(°C ou °F en fonction des réglages)



### **pourcentage de micro-ondes**

0 | aucune utilisation des micro-ondes

100 | utilisation maximale des micro-ondes



### **vitesse des ventilateurs**

1 | vitesse réduite, conseillée pour des cuissons délicates

2 | vitesse maximale



### **technologies UIP**

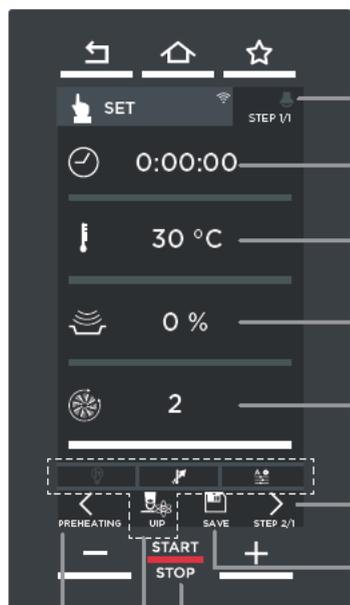
► pour plus de détails, consultez la p. **17**

Chaque cuisson manuelle est toujours composée de :

- ► p. **24** | un **préchauffage** automatique, à réglage manuel ou SMART.Preheating (mode conseillé) ;
- ► p. **26** | **jusqu'à neuf phases** (STEP) de cuisson, chacune caractérisée par des paramètres de cuisson même différents. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre, si présente, est automatiquement géré par l'appareil. Voici un exemple ci-dessous :



Après avoir programmé tous les paramètres (durée, température, etc...), il est possible de **démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder** ► p. 29 ou bien de **sauvegarder la recette programmée puis de démarrer la cuisson** ► p. 30.



En activant la fonction MULTI.Product, à la fin du step, une photo et une remarque insérées par l'utilisateur (ex : « ajouter de l'huile ») seront affichées ► pour plus de détails, consultez p. 17

**durée de cuisson** (heures : minutes : secondes)

**température** en chambre

**pourcentage** micro-ondes

**vitesse des ventilateurs**

accès à la programmation des phases qui suivent celles affichées

sauvegarde une cuisson après avoir réglé ses paramètres ou après son terme

lance la cuisson programmée

technologies UIP

► pour plus de détails, consultez la p. 17

accès au réglage du préchauffage ou à la phase précédente

## Préchauffage

La plupart des cuisson exige un préchauffage, facultatif, mais toujours conseillé, pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Il est possible de programmer le préchauffage de deux manières :

- en utilisant la technologie UIP et en activant le préchauffage **SMART.Preheating** (mode conseillé) ► le préchauffage sera géré par l'appareil de manière autonome, sans l'intervention nécessaire de l'utilisateur ;
- en **mode manuel** ► l'utilisateur doit régler manuellement la température de préchauffage.

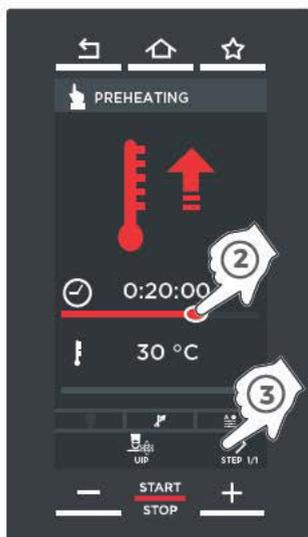
Indépendamment du mode choisi, après le démarrage d'une cuisson, en cas de besoin, il est possible d'interrompre le préchauffage à tout moment et de passer à la phase 1 (STEP 1) ► **p. 34**

### 10 ► Programmer un préchauffage en mode manuel

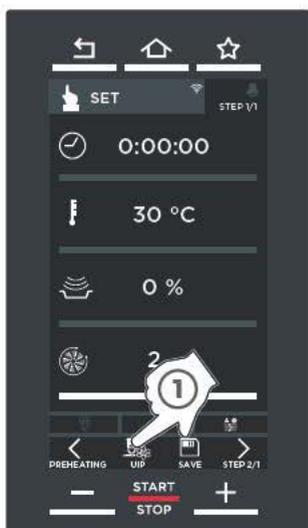
- ① Pressez l'icône « PRÉCHAUFFAGE | PREHEATING » : la page-écran de réglage apparaît.
- ② Réglez les paramètres de préchauffage :
  - **temps** ► si vous saisissez un temps, une fois que la température programmée est atteinte, le four la maintient pendant le temps programmé au lieu de lancer la phase suivante (STEP 1) ;
  - **température** ► il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30-50 °C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- ③ Passez à la programmation de la phase 1 (STEP 1). Une cuisson, pour pouvoir démarrer, exige la programmation d'au moins une phase.

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

En activant la fonction SMART.Preheating, le préchauffage sera complètement géré par l'appareil, en toute autonomie, sans l'intervention nécessaire de l'utilisateur ► pour plus de détails sur les technologies UIP, consultez p. **17**.



## 10 Préchauffage manuel



## 11 Préchauffage SMART.Preheating

## Programmation et démarrage de la cuisson

### 12 ▶ Programmer une ou plusieurs phases de cuisson

- ① Réglez les paramètres de cuisson de la phase 1 selon vos besoins :
  - **durée de cuisson**
  - **température**
  - **pourcentage** micro-ondes
  - **vitesse des ventilateurs**
  - **fonction** MULTI.Product ▶, pour plus de détails, consultez la p. 17.
- ② Pour des résultats de cuisson toujours parfaits, il est possible d'utiliser les technologies UIP ▶ pour plus de détails, consultez la p. 17 ou bien insérez des remarques (ex. ajouter de l'huile) à la fin des phases programmées ▶ p. 28.
- ③ Au besoin, réglez de la même manière d'ultérieures phases de cuisson, jusqu'à un maximum de neuf. Chacune d'elles peut être caractérisée par des paramètres de cuisson différents. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre, si présente, est automatiquement géré par l'appareil.

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

- **démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder ▶ p. 29**  
dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson ;
- **sauvegarder la recette programmée puis de démarrer la cuisson ▶ p. 30**  
de cette manière, il sera possible de les réutiliser par la suite, chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.



PRECHAUFFAGE  
! 180°C

STEP 1  
⌚ 00:15:00  
! 165°C  
🌀 20%  
🌀 1

STEP 2  
⌚ 00:03:00  
! 175°C  
🌀 70%  
🌀 2

STEP  
de 3 à 9  
non utilisés

STOP

exemple de réglage des paramètres

12

## A | Plage des paramètres

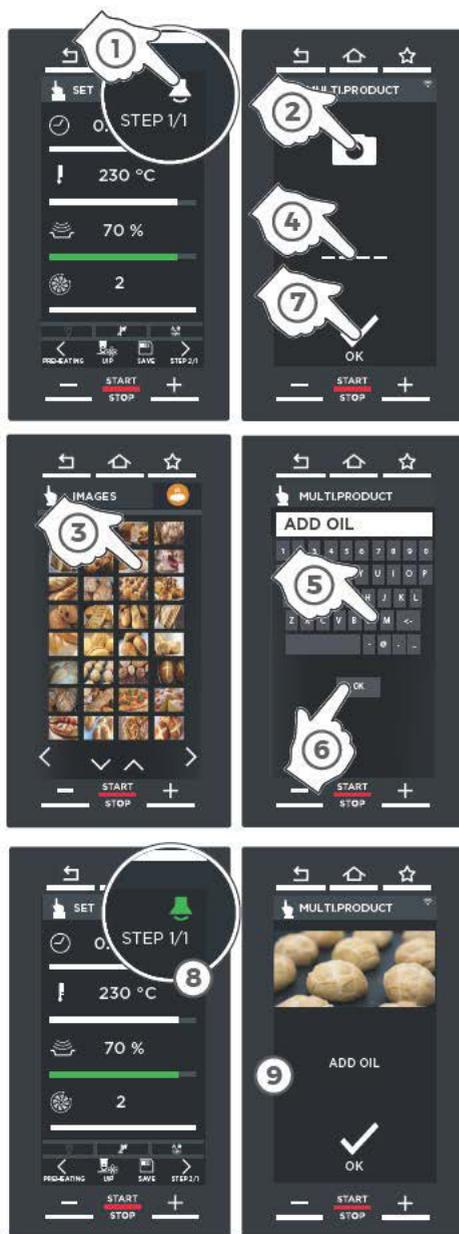
Durée de 0 à 9 heures, 59 minutes, 59 secondes ; après cette valeur, en continuant à appuyer sur **+** vous passez en mode « INFINI » (fonctionnement continu du four).

Température de 30°C à 260°C

Micro-ondes de 0 (aucune utilisation des micro-ondes) à 100 %

Ventilateurs 1 | vitesse réduite, conseillée pour des cuissons délicates  
2 | vitesse maximale

## B | MULTI.Product



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

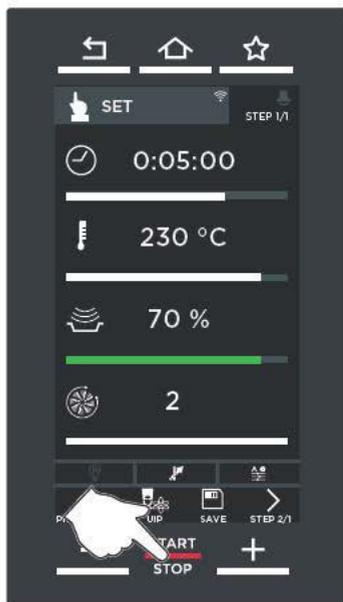
- 1 Avec les flèches  et , visualisez le step à la fin duquel vous souhaitez qu'une page-écran de note s'affiche (dans l'exemple le STEP 1). Pressez l'icône blanche.
- 2   Sélectionnez la photo que vous souhaitez insérer.
- 3    Écrivez le texte de la remarque, par exemple : « Ajouter de l'huile | Add oil ».
- 4  Confirmez avec « OK ».
- 5  L'icône est désormais devenue verte pour signaler que la fonction est activée pour le STEP 1.
- 6  À la fin du STEP 1, la page-écran programmée apparaîtra.

## Démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder

13 ► Pour démarrer immédiatement la cuisson, pressez la touche **START STOP** ; dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson. Ensuite continuez à p. 33.

⊕ Au terme du temps programmé, il est toutefois possible de sauvegarder la recette en appuyant sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE », voir la fig. ►

13



13

### C | Approfondissements



#### Verrouillage de l'afficheur

Si la porte du four est ouverte, la page-écran ci-contre signale qu'il n'est pas possible d'utiliser l'écran pour des raisons de sécurité.

Dès la fermeture de la porte ou après une double pression prolongée de la touche « HOME », l'afficheur est à nouveau opérationnel.

Pour désactiver le verrouillage, il est nécessaire d'accéder au menu RÉGLAGES UTILISATEUR (consultez la p. 71).

## Sauvegarder la cuisson programmée et la lancer

Sauvegarder une cuisson permet de pouvoir la réutiliser par la suite, à chaque fois que vous le souhaitez, sans avoir à nouveau réglé les paramètres.

La sauvegarde peut être effectuée :

- **après avoir programmé les paramètres** de cuisson (durée, température, etc...). Dans ce cas, successivement, démarrez-la en appuyant sur la touche **START STOP** ;
- **à la fin de la cuisson**, en appuyant sur la touche « SAUVEGARDE | SAVE », voir la fig. ▶ **21**.

**14** ▶ Pour sauvegarder la recette à peine programmée :

① appuyez sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE ».

**15** ▶ Sur la page-écran qui s'affiche :

② attribuer **un nom** à la recette (ex. CROISSANT) ;

③ attribuer **une photo** à la recette en la choisissant parmi celles disponibles ;

④ attribuer **une plaque** à la recette en la choisissant parmi celles disponibles ;

⑤ appuyer sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE » pour sauvegarder la cuisson avec les paramètres (nom, photo, etc..) réglés ;

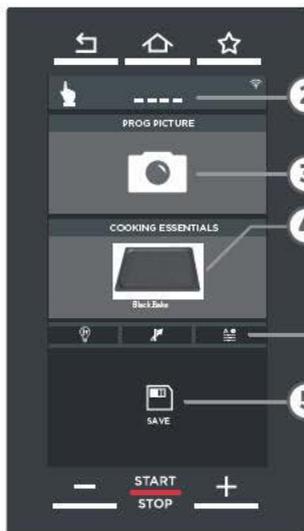
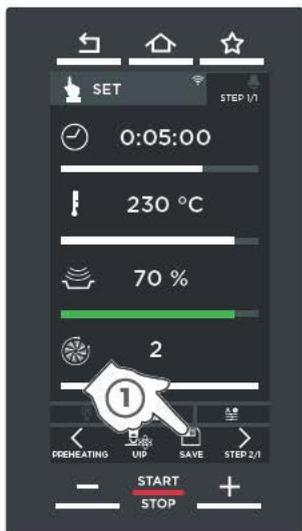
⑥ pressez la **position** dans laquelle vous souhaitez sauvegarder la cuisson (ex. la position sous la cuisson « BIGNÉ »). Si vous pressez une position déjà occupée, le programme demande l'autorisation pour écraser la recette.

En bas :

- les flèches  et  permettent de parcourir les 16 **groupes** disponibles ;
- les flèches  et  permettent de parcourir les 16 **positions** disponibles dans le groupe.

La cuisson sera désormais sauvegardée selon les réglages effectués.

Pour la démarrer plus tard, accédez au menu PROGRAMS ▶ p. **40**



2 **Nom** de la recette

3 **Photo** attribuée

4 **Plaque** attribuée

Technologies **UIP** attribuées en phase de réglage des paramètres

5 **Sauvegarder** les réglages

14



Attribuez un **nom** à la recette



Attribuez une **photo** à la recette



Attribuez une **plaque** à la recette



**Sauvegarder** les réglages



Attribuez une **position** à la recette

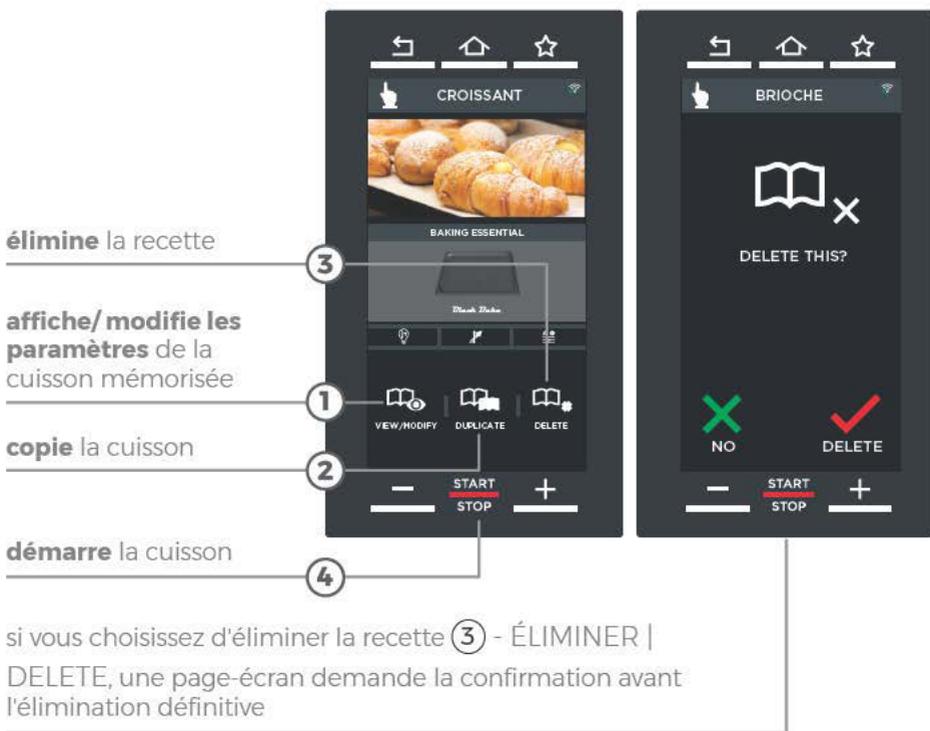


La recette est mémorisée correctement

15

15 ► En touchant l'une des cuissons de la liste, une page-écran s'ouvrira et permettra de :

- ① **visualiser / modifier** les paramètres de la cuisson mémorisée ;
- ② **doubler** le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ **éliminer** la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
- ④ **démarrer** la cuisson avec la touche **START STOP**. Ensuite continuez à p. 33.



## Que se passe-t-il après le démarrage de la cuisson...

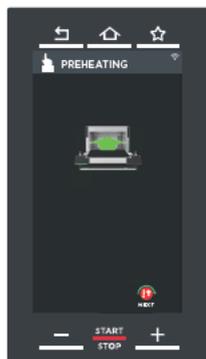
Après le démarrage de la cuisson, en fonction des réglages effectués précédemment, trois différentes situations peuvent se produire :

- ▶ p. 33 | **préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire ;**
- ▶ p. 34 | **un préchauffage automatique, manuel ou SMART. Preheating ;**
- ▶ p. 36 | **un refroidissement de la chambre démarre.**

### 17 ▶ Préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire

Si, au début d'une cuisson, le four est déjà à la température optimale pour le programme réglé ou sélectionné, il ne préchauffera pas ou ne refroidira pas la chambre mais affichera la page-écran ci-contre, qui suggère que l'utilisateur doit immédiatement enfourner les plats à cuire.

Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ▶ p. 38.



mode BAKE



mode SPEED

## 18 ▶ Préchauffage automatique, manuel ou SMART.Preheating

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

Si en phase de programmation :

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

Dans les deux cas, n'enfournez pas tout de suite les plats à cuire mais attendez la fin de cette phase signalée par un signal sonore et par la page-écran relative.

Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ▶ **p. 38**.

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

Pour interrompre un préchauffage :

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

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

## ▶ préchauffage automatique ou manuel

Temps estimé pour la fin du préchauffage ajouté au temps total de la cuisson

Temps programmé du préchauffage directement modifiable depuis la page-écran

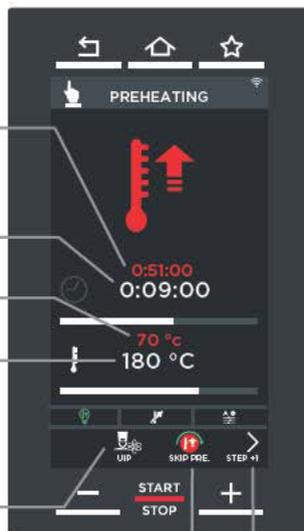
Température en chambre

Température réglée

Accès au réglage des technologies UIP ▶ pour plus de détails, consultez la p. 17

**Saute le préchauffage** et démarre aussitôt la cuisson

Accès aux paramètres des STEP successifs



La page-écran indique que le préchauffage est terminé ; enfournez les plats à cuire.

## ▶ préchauffage SMART.Preheating

Température en chambre

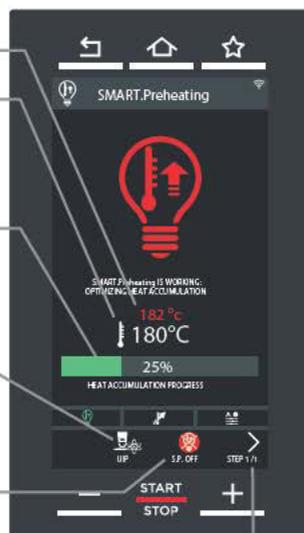
Température réglée

Temps manquant à la fin du préchauffage (hypothèse) ou pourcentage progressif

Accès au réglage des technologies UIP ▶ pour plus de détails, consultez la p. 17

Modifie le préchauffage SMART.Preheating en cours avec celui manuel

Accès aux paramètres des STEP successifs



## ► Refroidissement manuel ou SMART.Preheating

Si la température effective relevée dans la chambre est supérieure à celle programmée (par exemple, parce que le four a récemment terminé une cuisson à une température bien supérieure à celle à laquelle vous souhaitez préchauffer le four), le four commence à la refroidir en utilisant les ventilateurs.

Pour accélérer l'opération, une page-écran indiquera à l'utilisateur d'ouvrir la porte (dans ce cas, il est tout à fait normal que les ventilateurs continuent à fonctionner même si la porte est ouverte).

Attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ► **p. 38**.

## ► refroidissement manuel

Temps estimé pour la fin du refroidissement ajouté au temps total de la cuisson

Temps restant jusqu'à la fin du refroidissement (estimé)

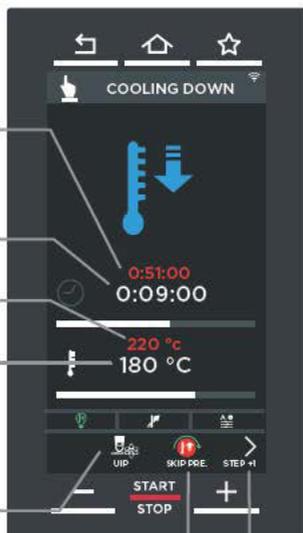
Température en chambre

Température réglée

Modifie le refroidissement manuel en cours avec celui SMART.Preheating

Saute le refroidissement et démarre aussitôt la cuisson

Accès aux paramètres des STEP successifs



La page-écran indique que le refroidissement est terminé ; enfournez les plats à cuire.

## ► refroidissement SMART.Preheating

Température en chambre

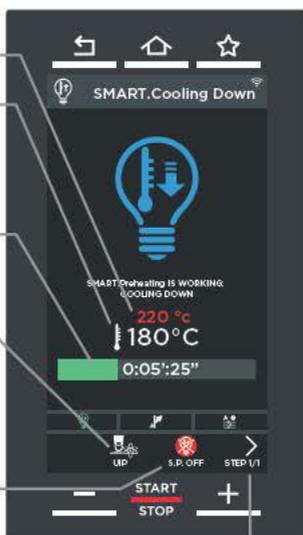
Température réglée

Temps restant jusqu'à la fin du refroidissement (hypothèse) ou pourcentage progressif

Accès au réglage des technologies UIP

Modifie le refroidissement SMART.Preheating en cours avec celui manuel

Accès aux paramètres des STEP successifs



## Cuisson en cours

20 ► La cuisson est en cours. Si vous souhaitez interrompre la cuisson plus tôt, maintenez la touche **START STOP** appuyée (environ 4-5 secondes).

**Cuisson en cours**  
temps résiduel > 15 sec.

**Cuisson en cours**  
temps résiduel < 15 sec.

**Cuisson terminée**  
temps résiduel < 5 sec.

En pressant le centre du cercle, l'heure de fin de cuisson apparaît (dans cet exemple, les plats seront cuits à 11h48)

Temps restant avant la fin de la cuisson en cours

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

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

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

	ICÔNE GRISE ► la technologie UIP correspondante n'a PAS été activée, elle n'interviendra jamais pour améliorer la cuisson
	ICÔNE VERTE ► la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson
	ICÔNE BLANCHE ► la technologie UIP correspondante est activée et en ce moment, elle intervient sur la cuisson

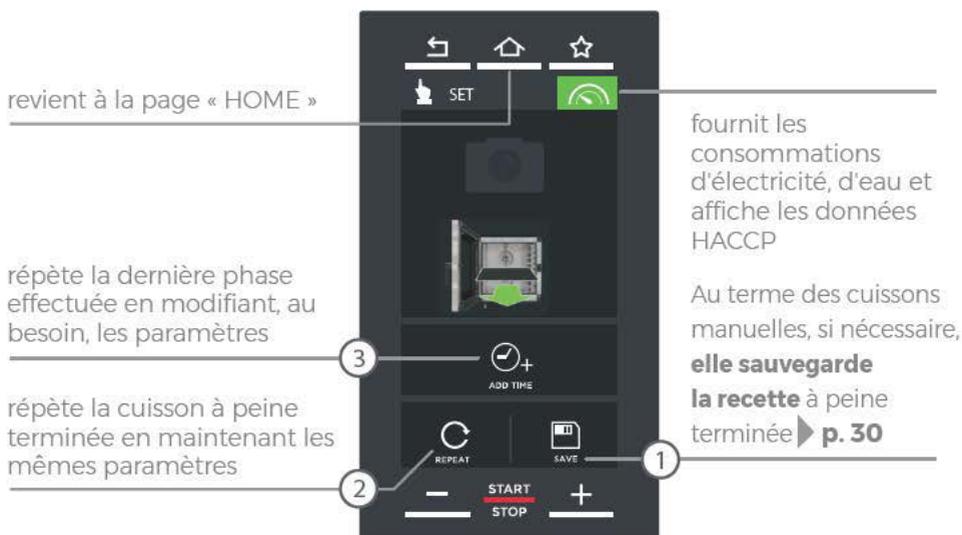
## Fin de cuisson

21 ► La cuisson se termine à l'écoulement du temps programmé : elle est indiquée par un signal acoustique et l'apparition de la page-écran ci-contre.

La page-écran permet :

- ① la **sauvegarde** de la cuisson à peine terminée si elle n'a pas été déjà effectuée ► **p. 30** ;
- ② la **répétition de la cuisson** à peine terminée en modifiant, au besoin, les paramètres ;
- ③ la **répétition de la dernière phase** effectuée en modifiant, au besoin, les paramètres.

Si vous ne souhaitez pas sauvegarder la cuisson, appuyez sur la touche « HOME » pour revenir à la page principale.





## PROGRAMS | recettes mémorisées

### Comment accéder

Cette section explique :

- ce qu'est une recette mémorisée ► p. 41
- comment sélectionner et démarrer une recette mémorisée ► p. 41
- comment modifier les paramètres d'une recette mémorisée ► p. 42



**affiche** les paramètres de la recette

**copie** la recette

**démarre** la recette

**élimine** la recette

## Recettes mémorisées

L'utilisateur peut accéder à une liste de recettes précédemment mémorisées en utilisant « SET » et lancer celle qui satisfait le plus ses propres besoins : cela garantit des résultats toujours parfaits et évite de devoir régler les paramètres à chaque utilisation.

### Sélectionner et démarrer une recette mémorisée

22 ▶

① Pressez l'icône « PROGRAMS » ; la liste des cuissons précédemment mémorisées par l'utilisateur s'affichera en utilisant le « SET | cuissons manuelles ».

En bas :

- les flèches  et  parcourent les 16 **groupes** disponibles ;
- les flèches  et  parcourent les **cuissons** mémorisées dans le groupe.

② En touchant l'une des recettes de la liste (ex. croissant), une page-écran s'ouvrira et permettra de :

- Ⓐ **afficher / modifier** les paramètres de la recette mémorisée ;
- Ⓑ **copier** la recette (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- Ⓒ **éliminer** la recette mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
- Ⓓ **démarrer** la recette en appuyant sur la touche **START STOP**.

③ Après le démarrage de la recette, en fonction des paramètres prévus par la recette, trois différentes pages-écrans peuvent apparaître.

▶ p. 41 | **préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire** ▶ enfournez aussitôt les plats à cuire ;

▶ p. 34 | **un préchauffage automatique, manuel ou SMART. Preheating démarre** ▶ attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire ;

▶ p. 36 | **un refroidissement de la chambre démarre** ▶ attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire.

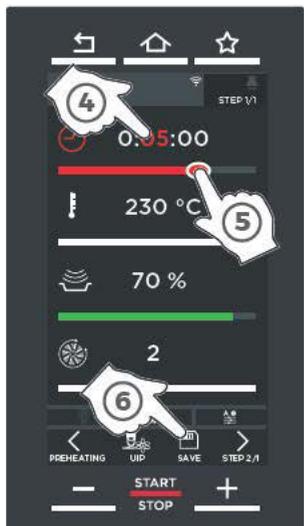
④ Après la fermeture de la porte du four, les phases prévues par la recette démarrent automatiquement ▶ p. 38.

⑤ La cuisson se termine à l'écoulement du temps prévu par la recette : elle est indiquée par un signal acoustique et l'affichage d'une page-écran ▶ explication détaillée p. 39

## Modifier les paramètres d'une recette mémorisée

22

- 1 2 Accédez à la recette que vous souhaitez modifier ;
- 3 pressez l'icône d'affichage / modification des paramètres ;
- 4 5 variez les paramètres de votre choix comme il a été précédemment décrit ;
- 6 7 sauvegardez les modifications effectuées ; elles sont permanentes, donc elles modifient la recette de manière définitive.



Cette procédure change de manière permanente la recette mémorisée. En revanche, les variations effectuées durant la cuisson sont temporaires, c'est à dire qu'elles valent seulement pour la cuisson en cours mais ne changent pas la recette originale mémorisée.



## CHEFUNOX recettes automatiques

### Comment accéder

Cette section explique :

- ce qu'est une recette automatique CHEFUNOX ► p. 43
- comment sélectionner et démarrer une recette automatique CHEFUNOX ► p. 44



## Recettes automatiques CHEFUNOX

Dans cette section se trouvent les recettes prédéfinies par UNOX : il suffit :

- de choisir la **catégorie** (ex. PAINS FRAIS | FRESH BAKERY)
- choisissez le **type d'aliment** que vous souhaitez cuire (ex. SANDWICHS ROUNDS | BUN)
- insérez les caractéristiques de l'aliment à cuire que vous souhaitez cuisiner
- démarrer la cuisson.

Le résultat sera toujours excellent.

## Sélectionner et démarrer une recette automatique CHEFUNOX

23 ▶

- ① Touchez l'icône « CHEFUNOX » ;
- ② sélectionnez la catégorie à laquelle appartient les aliments à cuire en les choisissant parmi ceux disponibles ;
  - pâtisserie fraîche ou surgelée ;
  - pains frais ou surgelés ;
  - snacks frais ou surgelé.
- ③ sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez cuire (ex. SANDWICHS RONDS | BUN) ;
- ④ Le four propose de saisir des données pour personnaliser la cuisson (toutes celles listées ne sont pas toujours présentes, cela dépend du type d'aliment) :
  -  **poids** ▶ indiquer le poids en grammes des aliments à cuire
  -  **épaisseur** ▶ indiquer l'épaisseur des aliments à cuire
  -  **degré de cuisson externe** : légère dorure (LIGHT) - dorure moyenne (MED) - dorure croquante (BROWN). Le degré de cuisson externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée.
- ⑤ Démarrer la cuisson en appuyant sur la touche . Après le démarrage de la cuisson, en fonction des réglages prévus par la recette, trois différentes situations peuvent se produire :
  - ▶ p. 44 | **préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire** ▶ enfournez aussitôt les plats à cuire ;
  - ▶ p. 34 | **un préchauffage automatique, manuel ou SMART. Preheating démarre** ▶ attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire ;
  - ▶ p. 36 | **un refroidissement de la chambre démarre** ▶ attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire.
- ⑥ Après la fermeture de la porte du four, les phases prévues par la recette démarrent automatiquement ▶ p. 38.

- ⑦ La cuisson se termine à l'écoulement du temps prévu par la recette : elle est indiquée par un signal acoustique et l'affichage d'une page-écran ► explication détaillée p. 39



# Utilisation | Speed

## cuissons rapides

SET 50

PROGRAMMES 60

CHEFUNOX 61

**02** ► Le mode **SPEED** permet de cuire rapidement les aliments utilisant les **micro-ondes** et les résistances (**cuisson à convection forcée**).

Pour obtenir d'excellents résultats, il est nécessaire d'utiliser les plaques à four SPEED. Plate et les grilles SPEED.Grid, s., doivent être utilisées. La plaque à four SPEED.Plate, fournie avec l'appareil, est entièrement composée d'aluminium et a une épaisseur de 7 mm ; elle devra être préchauffée avec le four pour accumuler le plus de chaleur possible qui sera ensuite transmise par conduction aux plats à cuire, en les rendant croustillants. La grille SPEED.Grid, si nécessaire, doit être achetée séparément ; il est conseillé de visiter notre site pour connaître tous les accessoires disponibles pour SPEED.Pro.

Ce mode est indiqué pour des produits à four qui nécessitent des temps de cuisson rapides et pour les réchauffer rapidement.

La cuisson peut être effectuée :



**en mode manuel (SET)**

▶ page 50

l'utilisateur doit régler tous les paramètres de cuisson ;



**avec des recettes mémorisées précédemment (PROGRAMS)**

▶ page 60

l'utilisateur peut accéder à une liste de recettes précédemment mémorisées et lancer celle qui satisfait le plus ses propres besoins ;



**avec des recettes automatiques prédéfinies (SPEEDUNOX)**

▶ page 61

l'utilisateur peut accéder à une liste de recettes automatiques déjà prédéfinies par UNOX et lancer celle qui satisfait le plus ses propres besoins.

Chaque cuisson peut avoir **jusqu'à neuf phases (STEP)** de cuisson, chacune caractérisée par des paramètres de cuisson même différents. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre, si présente, est automatiquement géré par l'appareil.

Ci-dessous un exemple est fourni :



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

- ① Si la page-écran du mode BAKE (cuisson traditionnelle) apparaît lorsque l'appareil est allumé, cela signifie que ce dernier a été utilisé en dernier avant l'arrêt de l'appareil. Pour passer au mode SPEED (cuissons rapides), pressez l'icône correspondante **SPEED**.
- ② Une page-écran suggérant d'introduire la plaque ou la grille appropriée pour l'utilisation des micro-ondes apparaît (SPEED.Plate ou SPEED.Grid).
- ③ Après avoir effectué la demande, confirmez avec . Une page-écran sur laquelle il est possible de sélectionner la **température** à laquelle vous souhaitez que le four se maintienne en attendant le démarrage d'une cuisson apparaît. Chaque température est particulièrement adaptée aux typologies spécifiques d'aliments ; en touchant le symbole « INFOS », vous obtiendrez des informations sur les aliments appropriés à être cuits à la température choisie. Il est possible d'éviter l'affichage de cette page-écran en accédant au menu « Réglages utilisateur » ▶ Options ▶ Speed ▶ Température de stand by prédéfinie et en réglant le paramètre avec une valeur différente de « DEMANDER À CHAQUE FOIS » | ASK EVERYTIME" ▶ pour plus de détails, consultez la p. 73.
- ④ La page-écran qui apparaît indique l'augmentation progressive de la température (dans l'exemple la température réelle est de 180 °C et elle augmente jusqu'à atteindre 220 °C). Pour de meilleurs résultats de cuisson, il est nécessaire d'attendre que cette phase de préchauffage finisse pour pouvoir enfourner les produits avec le four et la plaque/grille déjà chaudes.  
Successivement, choisissez si effectuer la cuisson :  
**en mode manuel (SET) ▶ p. 50**  
**avec des recettes mémorisées précédemment (PROGRAMS) ▶ p. 60**  
**avec des recettes automatiques prédéfinies (SPEEDUNOX) ▶ p. 61**

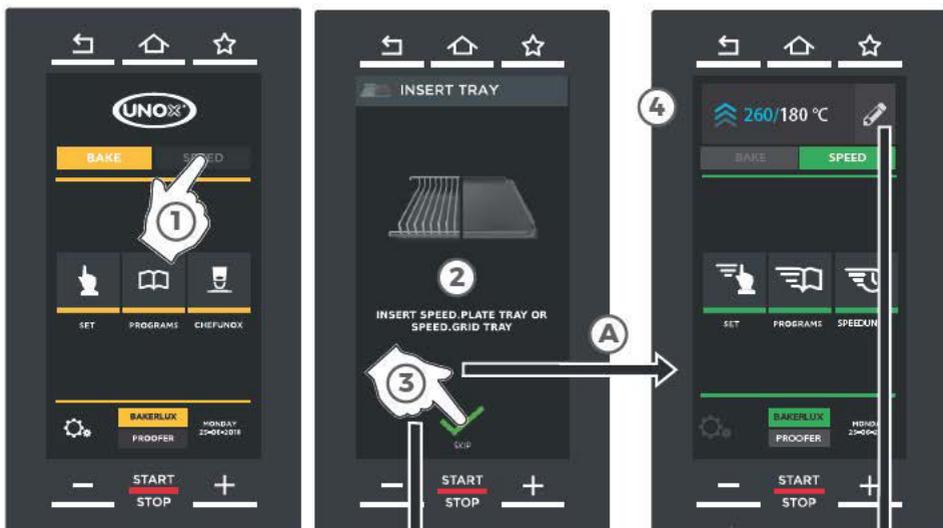
#### D | Températures et aliments

**150 °C** ▶ régénération

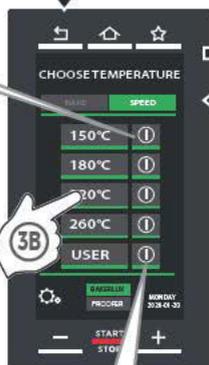
**180 °C** ▶ produits de boulangerie | pâtisserie

**220 °C** ▶ hamburgers | sandwiches gourmands

**260 °C** ▶ toasts | pizza



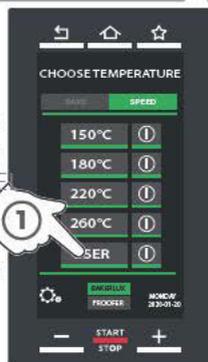
une page-écran d'information indique quels aliments peuvent être gérés avec la température choisie



en touchant le symbole « crayon », cette page-écran s'affiche

cette page-écran apparaît seulement si la rubrique « demander à chaque fois | ask everytime » a été sélectionnée dans le menu réglages utilisateur

Si la température souhaitée n'est pas présente dans la liste, il est possible de configurer la dernière rubrique « PERSONNEL | USER » avec une valeur personnalisée (ex. 140 °C) qui restera mémorisée.





## SET | cuissons manuelles

### Comment accéder

Cette section explique :

- ce qu'est une cuisson manuelle
  - ▶ p. 50
- comment régler ses paramètres, comment la démarrer sans la sauvegarder ou après l'avoir sauvegardée ▶ p. 29



## Qu'est-ce qu'une cuisson manuelle

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



### **durée de cuisson**

combien de temps doit durer le préchauffage ou la cuisson (en minutes : secondes - de 0 à 4 minutes et 59 secondes)



### **température en chambre de cuisson**



### **pourcentage de micro-ondes**

0 | aucune utilisation des micro-ondes  
100 | utilisation maximale des micro-ondes



### **vitesse des ventilateurs**



### **technologies UIP**

▶ pour plus de détails, consultez la p. 17

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

- **démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder** ► dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson.
- **sauvegarder la recette programmée puis démarrer la cuisson** ► de cette manière, il sera possible de les réutiliser par la suite, chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir régler les paramètres à chaque fois.



En activant la fonction MULTI.Product, à la fin du step, une photo et une remarque insérées par l'utilisateur (ex : « ajouter de l'huile ») seront affichées  
► pour plus de détails, consultez p. 17



durée de cuisson

température en chambre programmée précédemment

pourcentage en micro-ondes

vitesse des ventilateurs

accède à la programmation des phases successives à celle programmée

sauvegarde une cuisson après avoir réglé ses paramètres ou une fois qu'elle est terminée

lance la cuisson programmée

technologies UIP

► pour plus de détails, consultez la p. 17

## Programmation et démarrage de la cuisson

### 28 ► Programmer une ou plusieurs phases de cuisson

- ① Sélectionnez la cuisson manuelle en touchant l'icône « SET ».
- ② Réglez les paramètres de cuisson selon vos propres besoins :
  - **durée de cuisson**
  - **température** (le four proposera la température de cuisson SPEED précédemment programmée mais, au besoin, cette valeur est toutefois modifiable)
  - **pourcentage** micro-ondes
  - **vitesse des ventilateurs**
  - **fonction** MULTI.Product ►, pour plus de détails, consultez la p. 17
- ③ Pour des résultats de cuisson toujours parfaits, il est possible d'utiliser les technologies UIP ► Pour plus de détails, consultez la p. 17.

### Démarrage de la cuisson

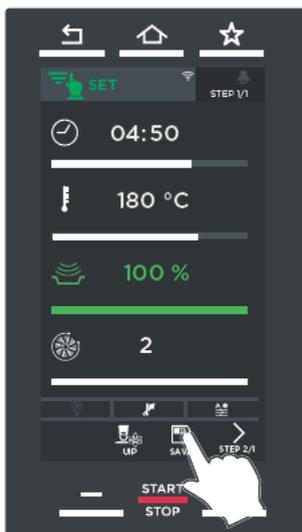
Après avoir réglé tous les paramètres (durée, température, etc...), il est possible de :

- **démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder**  
dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson.
- **29 ► Pour démarrer aussitôt la cuisson, pressez la touche  et continuez à la p. 56.**
- **sauvegarder la recette programmée puis démarrer la cuisson ► p. 54**  
de cette manière, il sera possible de la réutiliser par la suite, chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

La température est celle programmée précédemment sur la page-écran de STAND-BY (ex. 180 °C) mais elle peut être variée si nécessaire. Il est conseillé de maintenir une plage de +/-10 °C par rapport à celle-ci (ex. de 170 °C à 190 °C).



28



29

## Sauvegarder la recette programmée puis démarrer la cuisson

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

**30** ► Pour sauvegarder la recette à peine programmée :

① appuyez sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE ».

**31** ► Sur la page-écran qui s'affiche :

② attribuer **une photo** à la recette en la choisissant parmi celles disponibles ;

③ programmer **le type d'aliment** (ex. FRESH SANDWICH) ;

④ régler **le poids** des aliments que vous souhaitez traiter en le choisissant parmi ceux disponibles (ex. 240 g) ;

⑤ appuyer sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE » pour sauvegarder la cuisson avec les paramètres (nom, photo, etc..) réglés ;

⑥ pressez la **position** dans laquelle vous souhaitez sauvegarder la cuisson (ex. la position sous la cuisson « SPEED MULTI STEP »). Si vous pressez une position déjà occupée, le programme demande l'autorisation pour écraser la recette.

En bas :

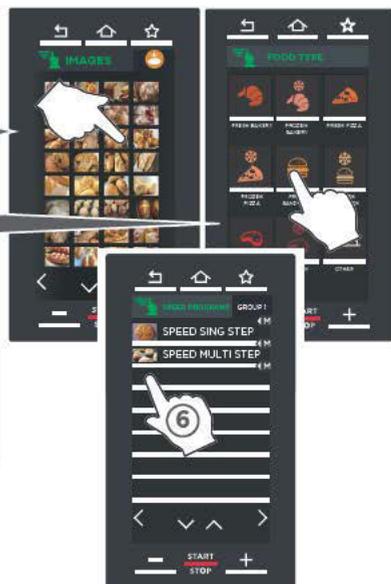
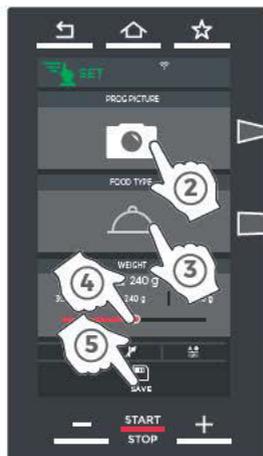
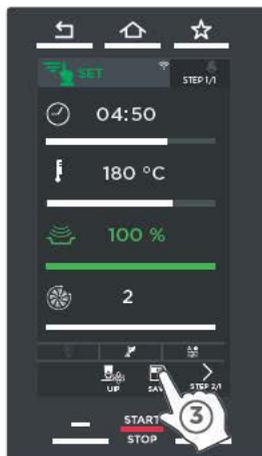
- les flèches  et  parcourent les 16 **groupes** disponibles ;
- les flèches  et  permettent de parcourir les 16 **positions** disponibles dans le groupe.

La cuisson sera désormais sauvegardée selon les réglages effectués.

Pour la démarrer plus tard, accédez au menu PROGRAMS ► p. **60**

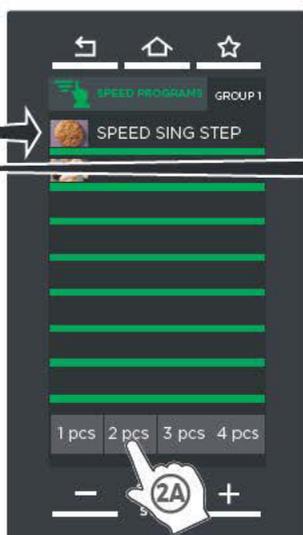
**32** ► Pour démarrer la cuisson à peine sauvegardée, il suffit de presser son nom. Si la cuisson choisie prévoit :

- **plusieurs STEP**, pressez l'inscription 1 pcs (1 pièce) ► la recette démarre, continuez à la p. **56**.
- **un seul STEP**, choisissez le nombre de pièces à cuire (ex. 2pcs | 2 pièces) ► la recette démarre, continuez à la p. **56**.



30

31



Démarrage d'une cuisson avec **UN SEUL STEP**

Démarrage d'une cuisson avec **PLUSIEURS STEP**

32

## Cuisson en cours

Après la pression de la touche **START** **STOP** ou de l'un des boutons de quantité des portions à insérer, la cuisson commence. Si vous souhaitez interrompre la cuisson plus tôt, pressez continuellement la même touche (environ 4-5 secondes).

Après le démarrage de la cuisson, en fonction des réglages effectués précédemment, trois différentes situations peuvent se produire (approfondissements ► p. 33 | Note : les images se réfèrent à une cuisson BAKE (cuisson traditionnelle) mais les concepts sont les mêmes) :

- **préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire** ► enfournez les plats à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ► 33
- **un préchauffage automatique, manuel ou SMART.Preheating démarre** ► attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ► 33
- **un refroidissement de la chambre démarre** ► attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ► 33.

Cuisson en cours  
temps résiduel > 15 sec.

Cuisson en cours  
temps résiduel < 15 sec.

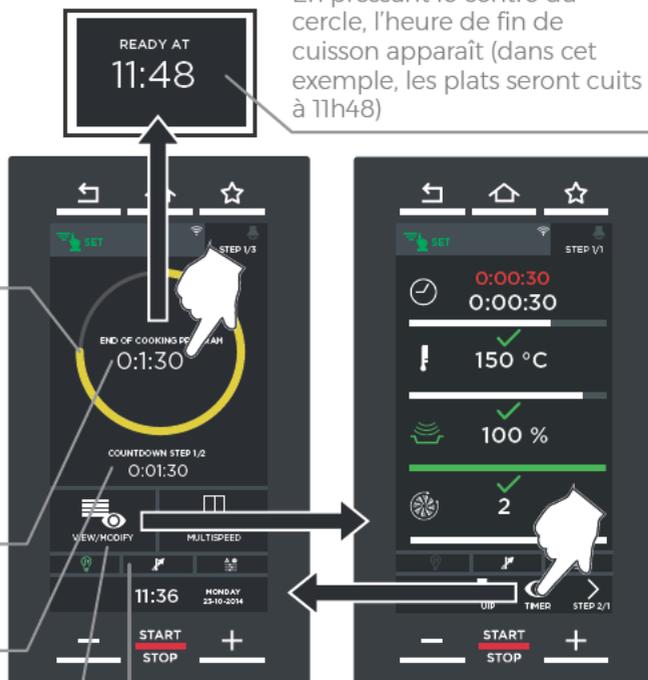
Cuisson terminée  
temps résiduel < 5 sec.

Temps restant avant  
la fin de la cuisson en  
cours

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

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

En pressant le centre du  
cercle, l'heure de fin de  
cuisson apparaît (dans cet  
exemple, les plats seront cuits  
à 11h48)



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



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



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



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

## E | MULTI.SPEED

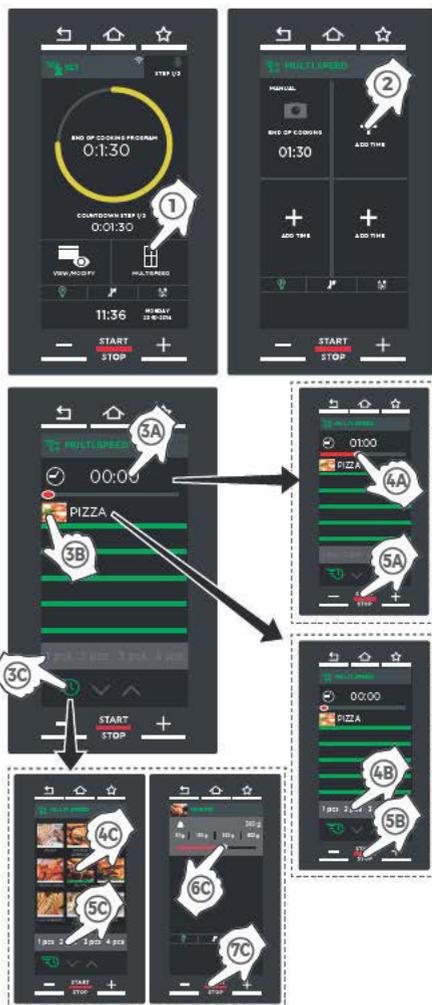
Les cuissons, à la fois manuelles et automatiques, qui impliquent un seul step, donnent la possibilité d'ajouter des aliments à ceux déjà en cours de cuisson si d'autres commandes arrivent. La chambre de cuisson de Speed.pro est spacieuse et peut contenir jusqu'à 4 produits.

① Dans l'exemple, une cuisson manuelle est en cours. En appuyant sur la touche MULTI.SPEED, il est possible d'ajouter jusqu'à 4 minuteriers.

② En appuyant sur la touche « ADD TIME | AJOUTER DU TEMPS », il est possible de régler les minuteriers souhaités.

③ Les minuteriers peuvent être réglés en mode :

- **A manuel** ► réglez le temps souhaité ④ ou appuyez sur la touche **START STOP** ⑤
- **B** en choisissant une **recette** dans la liste ►, programmez le nombre de pièces ④ ou appuyez **START STOP** ⑤. Le nombre de pièces sélectionnables dépend des places disponibles dans la chambre de cuisson.
- **C** en choisissant une **recette Speed.UNOX** ► program-



mez le type d'aliment (dans l'exemple « Muffin ») ④, le nombre de pièces, ⑤ le poids ⑥ et appuyez sur la touche **START STOP** ⑦. Le nombre de pièces sélectionnables dépend des places disponibles dans la chambre de cuisson. Les recettes MULTI.SPEED prévoient l'utilisation des technologies UIP ▶ pour plus de détails sur les technologies UIP, consultez la p. 17.



35

35 ▶ Si durant la cuisson il est nécessaire d'ajouter du temps, sélectionnez la minuterie que vous souhaitez modifier à l'aide des touches + o -.

36 ▶ Lorsque le temps programmé manuellement ou prévu par la recette est écoulé, l'afficheur indique de retirer les aliments correspondants. À la fermeture de la porte, le décompte des minuteries encore en cours reprend. Si nécessaire, les minuteries libres peuvent être à nouveau utilisées, en appuyant sur la touche « ADD TIME | AJOUTER DU TEMPS ».

Minuterie écoulee

Minuterie en cours (recette)

Minuterie en cours (recette Speed.UNOX)



36

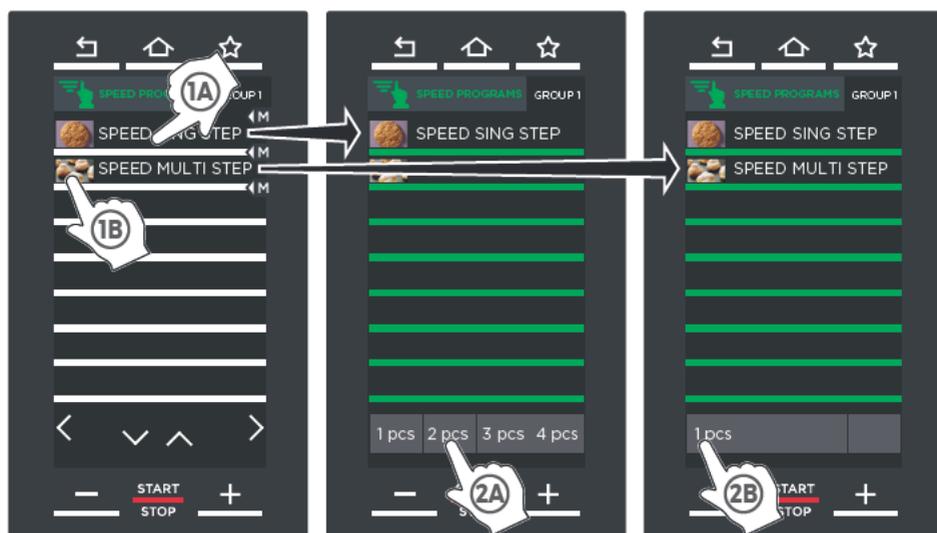


## PROGRAMS | recettes mémorisées

L'utilisateur peut accéder à une liste de recettes précédemment mémorisées en utilisant « SET » et lancer celle qui satisfait le plus ses propres besoins : cela garantit des résultats toujours parfaits et évite de devoir régler les paramètres à chaque utilisation.

**37** ► Pour démarrer la cuisson choisie, il suffit de presser son nom. Si la cuisson choisie prévoit :

- plusieurs STEP de cuisson, pressez l'inscription 1 pcs (1 pièce) ► la recette démarre (pour plus d'informations, continuez à la p. **56**) ;
- un seul STEP de cuisson, choisissez le nombre de pièces à cuire (ex. 2pcs | 2 pièces) ► la recette démarre (pour plus d'informations, continuez à la p. **56**).



Démarrage d'une cuisson avec **UN SEUL STEP** de cuisson

Démarrage d'une cuisson avec **PLUSIEURS STEP** de cuisson



### Comment accéder

Cette section explique :

- ce qu'est une recette automatique SPEEDUNOX  
▶ p. 61
- comment sélectionner et démarrer une recette automatique SPEEDUNOX ▶ p. 44



## Recettes automatiques SPEEDUNOX

Dans cette section se trouvent les recettes prédéfinies par UNOX : il suffit :

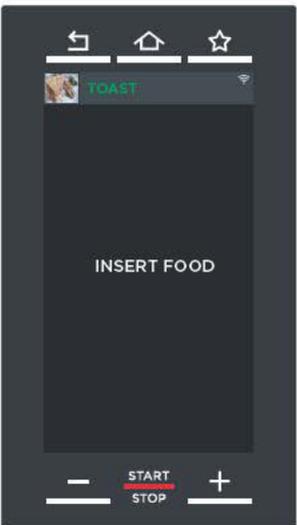
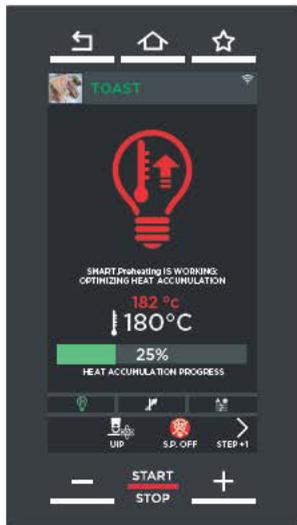
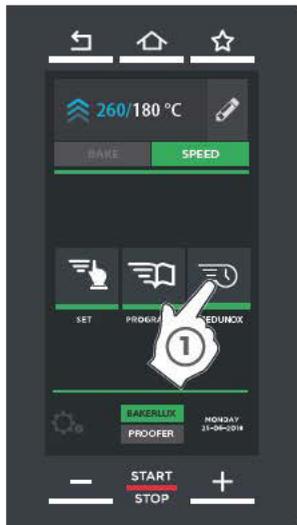
- de choisir le **type d'aliments** que vous souhaitez cuire (par ex. TOASTS)
- d'insérer le nombre de pièces que vous souhaitez cuisiner
- démarrer la cuisson.

Le résultat sera toujours excellent.

## Sélectionner et démarrer une recette automatique SPEEDUNOX

38 ▶

- ① Pressez l'icône « SPEEDUNOX » ;
- ② sélectionnez le **type d'aliment** que vous souhaitez cuire (ex. TOAST) ;
- ③ Saisissez le **nombre de pièces (pz)** à cuire.
- ④ Lancer la cuisson en appuyant sur la touche **START STOP**. Après le démarrage de la cuisson, en fonction des réglages prévus par la recette, trois différentes situations peuvent se produire :
  - ▶ p. 33 | **préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire** ▶ enfournez aussitôt les plats à cuire ;
  - ▶ p. 34 | **un préchauffage automatique, manuel ou SMART.Pre-heating démarre** ▶ attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire ;
  - ▶ p. 36 | **un refroidissement de la chambre démarre** ▶ attendez la fin de cette phase pour enfourner les plats à cuire.
- ⑤ Après la fermeture de la porte du four, les phases prévues par la recette démarrent automatiquement ▶ p. 38.
- ⑥ La cuisson se termine à l'écoulement du temps prévu par la recette : elle est indiquée par un signal acoustique et l'affichage d'une page-écran ▶ explication détaillée p. 39



# Paramètres

Programmation  
utilisateur **65**

Menu service **75**

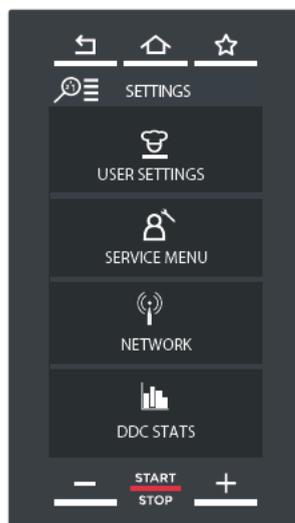
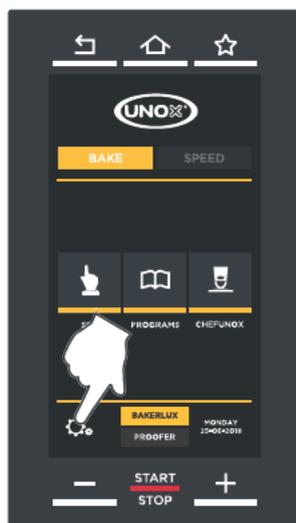
Réseaux **75**

DDC Stats **76**

**39** ► Cette section permet d'accéder aux réglages des paramètres du four.

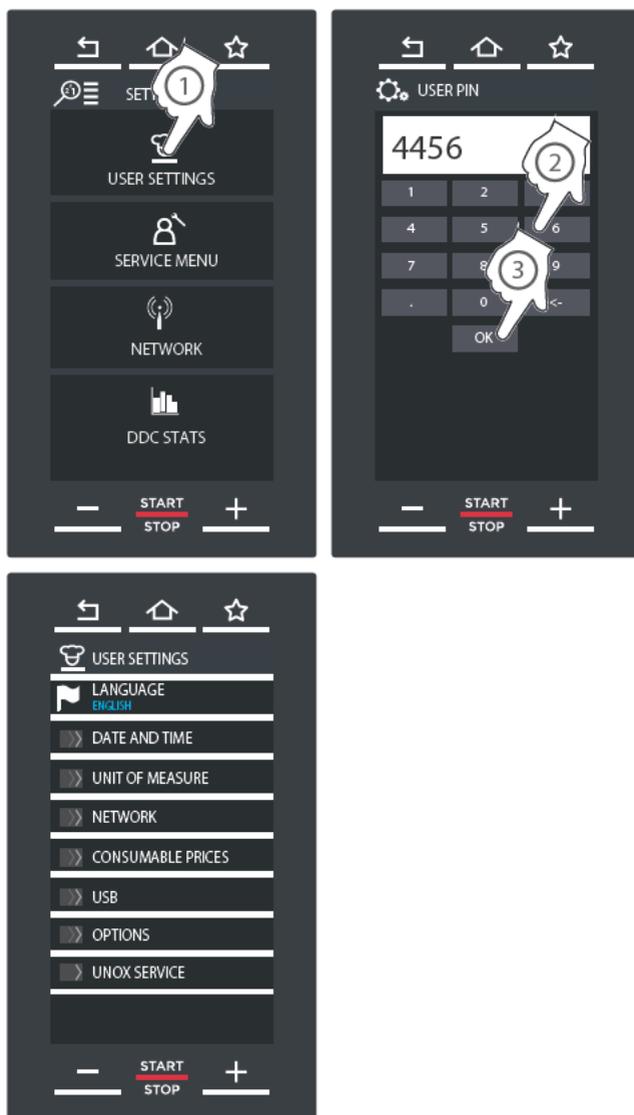
Ils sont divisés en 4 sections :

- Programmation utilisateur ► page **65**
- Menu service ► page **75**
- Réseaux ► page **75**
- DDC Stats ► page **76**



## RÉGLAGES UTILISATEUR | USER SETTINGS

40 ► La section « RÉGLAGES UTILISATEUR | USER SETTINGS » est accessible à n'importe quel opérateur en saisissant le mot de passe « 4456 » et en confirmant par « OK ».



## Langue

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

## Date et heure

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

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



41



42

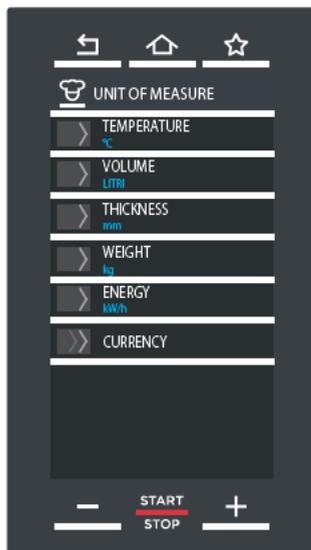
## Unité de mesure

43 ► Permet de sélectionner l'unité de mesure :

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

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

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



43

## Réseaux

44 ► Permet de connecter le four à Internet en gérant la connexion WI-FI ou Ethernet.

### Cloud PIN

Le code PIN sert à connecter le four sur DDC.unox.com ou sur l'APP. Chaque four possède un code différent et déjà configuré. Il est possible de modifier le code PIN pour le connecter à un account DDC personnel ; dans ce cas, il est nécessaire de réassocier le four.



44

## Coûts des consommations

45 ► Permet de saisir les coûts de l'**énergie électrique** et de l'**eau** (la monnaie est celle configurée dans la section « Unité de mesure »).

## USB

46 ► Cette section permet d'importer ou d'exporter du matériel depuis votre propre clé USB (formatée FT32 et avec une capacité de 4 à 16 GB).

Le port USB est situé sous le panneau LCD et permet d'importer ou d'exporter du matériel depuis votre propre clé USB (formatée FT32 et avec une capacité de 4 à 16 GB).

- EXPORTER DES PROGRAMMES | EXPORT PROGRAMS ► exporte des recettes du four vers une clé USB ;
- IMPORTER DES PROGRAMMES | IMPORT PROGRAMS ► importer des recettes d'une clé USB au four ;
- IMPORTER DES IMAGES | IMPORT PICTURE ► importe des images de votre clé USB vers le four, par exemple une photo d'un plat bien réussi.

Les images, pour pouvoir être utilisées, doivent être converties, voir ► 47



45



46



①

① téléchargez le dossier UNOXDIR.zip depuis la section logiciel de UNOX Infonet



②



② sauvegardez le dossier UNOXDIR.zip sur votre clé USB



③



③ décompressez le dossier UNOXDIR.zip à peine téléchargé



④



④ ouvrez le dossier UNOXDIR

⑤ dans le dossier se trouvent deux autres dossiers (ZDATA et IMAGES) et un fichier .exe (IMAGECONVERTER.EXE)

⑥ copiez les images que vous souhaitez utiliser dans le dossier IMAGE

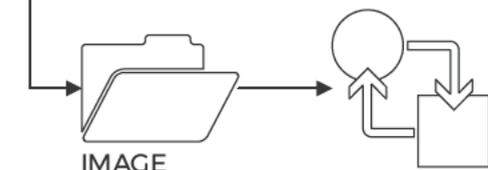
⑦ démarrez le programme IMAGECONVERTER.EXE. Désormais les images peuvent être utilisées !



Z-DATA



IMAGECONVERTER.EXE



IMAGE

## Options

Depuis cette rubrique, il est possible d'accéder aux quatre sous-menus :

### 49 ► VERROUILLAGES

#### Verrouille l'affichage du programme | Lock PROGRAMS view)

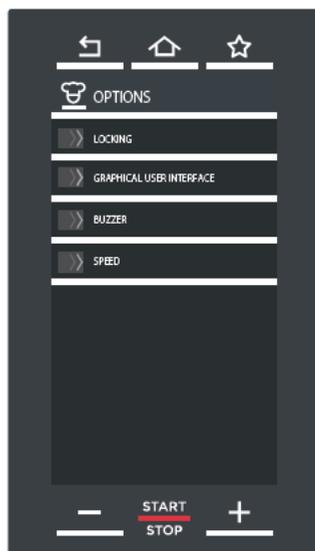
Permet le démarrage des programmes de cuisson mémorisés par les utilisateurs mais empêche leur affichage, modification et annulation.

#### Verrouille les Programmes utilisateur | Lock user PROGRAMS)

Permet le démarrage et l'affichage des programmes de cuisson mémorisés par les utilisateurs mais empêche leur modification et annulation.

#### Verrouille les cuissons manuelles | Lock manual cookings)

Bloque la possibilité d'effectuer des cuissons manuelles (SET).



48



49

## 50 ► INTERFACE UTILISATEUR

### Coût des consommations |

#### Consumption data in currency

Si activé (ON), il convertit les données de consommation (ex. les litres utilisés pour la distribution de vapeur) en coûts selon la monnaie programmée.

### Secondes avec slide en cuisson |

#### Seconds to show slides in cooking

Il règle après combien de secondes, sans interactions avec l'afficheur, est à nouveau visualisée la page-écran de la cuisson en cours.

### Timeout verrouillage de l'afficheur |

#### Lock screen timeout

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

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



50



51

## Icônes de la page d'accueil | Home page icons

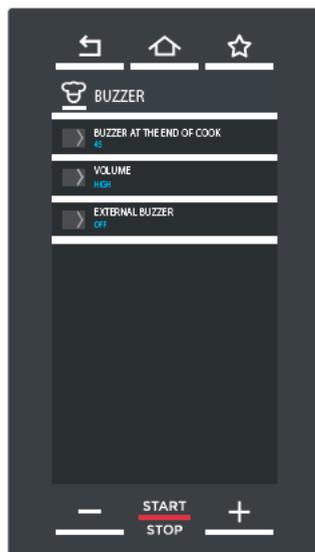
Depuis ce sous-menu, il est possible d'effectuer, de masquer ou de désactiver les icônes du menu principal (SET, PROGRAMS, etc.) :  
Réglages :

- **MONTRER | SHOW** ► affichage normal de l'icône sélectionnée
- **MASQUER | HIDE** ► masque l'icône sélectionnée
- **IGNORER | SKIP** ► si des icônes sont ignorées, celles restantes se repositionnent pour occuper les espaces vides
- **VERROUILLER | LOCK** ► bloque l'utilisation du menu en le laissant visible
- **DÉSACTIVER | DEACTIVATE** ► verrouille l'utilisation du menu en le rendant peu visible.

## 52 ► BUZZER

Permet de programmer :

- la **durée** en secondes du signal acoustique en fin de cuisson.  
Saisir la valeur avec le clavier et confirmer avec « OK » ;
- le **volume** du signal sonore en fin de cuisson en le choisissant parmi : haut, moyen ou bas ;
- l'activation (ON) ou la désactivation (OFF) d'un **signal sonore externe optionnel**, si installé.



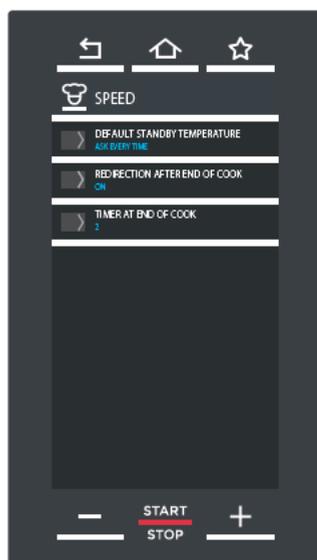
## 53 ► SPEED

Permet de régler certains paramètres relatifs au mode SPEED.

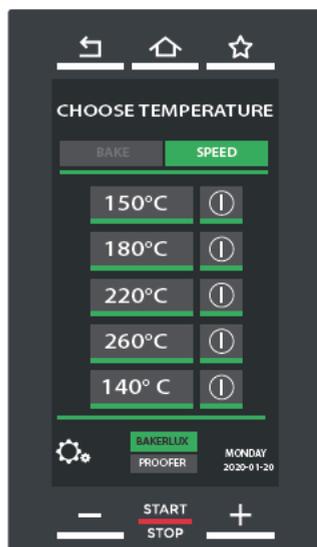
### Température de stand by prédéfinie | Default position by température

Identifie quelle température, parmi celles disponibles de SPEED (affichées sur la page-écran de STAND-BY), sera automatiquement sélectionnée au passage en mode SPEED. Les alternatives possible sont :

- **demander à chaque fois | ask everytime** : à chaque passage du mode BAKE au mode SPEED, il est demandé à l'utilisateur de sélectionner la température souhaitée pour le mode de travail SPEED à peine lancé.
- **150 °C / 180 °C / 220 °C / 260 °C** : à chaque passage du mode BAKE au mode SPEED, la température sélectionnée est proposée (elle est toutefois modifiable en variant le paramètre température sur la page-écran cuisson)
- **USER** : à chaque passage du mode BAKE au mode SPEED, la température personnelle si programmée est proposée.



54



Page-écran de STAND-BY : elle apparaît seulement la rubrique **demander à chaque fois | ask everytime** a été sélectionnée.

53

## **Redirection en fin de cuisson | Redirection after end of cooking**

Si réglé sur « ON », après avoir extrait les aliments de la chambre de cuisson au terme de l'exécution d'un programme, il permet d'afficher automatiquement la page-écran d'où le programme a été précédemment démarré.

## **Timer fin de programme | Timer at the end of cook**

(seulement si Redirection en fin de cuisson | Redirection after end of cooking est réglé sur « ON »)  
Temps en secondes après lequel, après avoir extrait les aliments de la chambre de cuisson au terme de l'exécution d'un programme en mode SPEED sauvegardé ou SPEEDUNOX, la page-écran d'où a été précédemment démarré le programme est affichée.

## ASSISTANCE UNOX

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

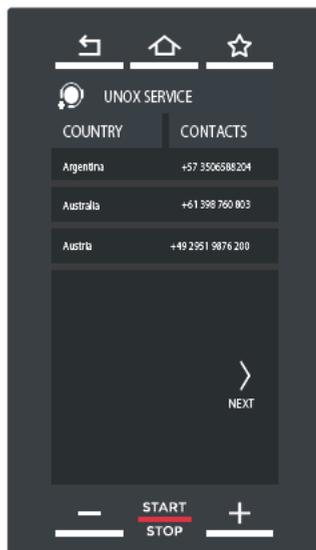
## MENU SERVICE | SERVICE MENU

La section « MENU SERVICE | SERVICE MENU » est réservée aux opérateurs spécialisés, elle n'est donc pas accessible aux utilisateurs.

## RÉSEAUX

La section « NETWORK » est accessible depuis ce menu et depuis le menu « RÉGLAGES UTILISATEUR | USER .SETTINGS ».

► Pour l'explication, référez-vous à p.**67**



55

## DDC STATS (DATA DRIVEN COOKING)

56 ► La page-écran donne accès à 3 zones distinctes :

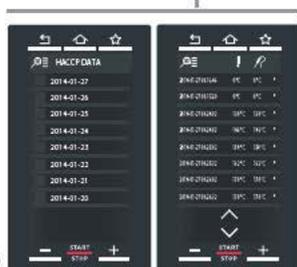
- **PROGRAMMER DES OBJECTIFS | SET GOAL** ► il est nécessaire de programmer le nombre d'heures de fonctionnement quotidiennes du four nécessaires pour optimiser les coûts, successivement s'affiche un histogramme qui indique si l'objectif a été atteint. Cet affichage permet de comprendre si le four est utilisé de manière optimale.
- **DONNÉES HACCP | HACCP DATA** ► le relevé des données HACCP permet de contrôler la transformation des aliments susceptibles d'être soumis à un danger de contamination de nature biologique, chimique ou physique. Dans le détail, toutes les 30 secondes, sont relevées :
  - la température en chambre ;
  - - la température relevée par la sonde à cœur ou sous-vide (tous deux ne sont pas prévus pour ce modèle) ;
- **CONSOMMATIONS | CONSUMPTION** ► en touchant l'icône « consommations », une page-écran s'affiche et indique les dates de fonctionnement du four.

### PROGRAMMER DES OBJECTIFS



### CONSOMMATIONS

### DONNÉES HACCP



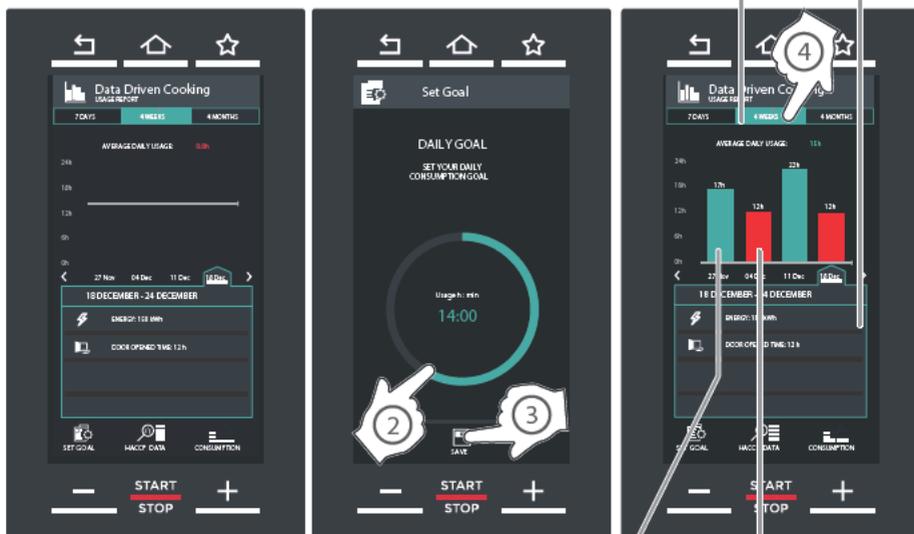
## Programme des objectifs| Set goals

57 ▶

- ① Sélectionnez la rubrique « PROGRAMMER DES OBJECTIFS | SET GOAL ».
  - ② Tournez la barre bleue ou pressez les touches **-** **+** pour programmer le nombre d'heures par jour que devra utiliser le four pour optimiser les coûts (ex. 14heures).
  - ③ Sauvegardez en appuyant sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE ».
  - ④ Choisissez si vous souhaitez visualiser les objectifs par Jour | Days, par Semaine | Weeks ou par Mois | Months ▶ un histogramme apparaîtra où :
- les **barres bleues** indiquent quand l'objectif a été atteint, c'est à dire lorsque le four a fonctionné plus de 14 heures.
  - les **barres rouges** indiquent quand l'objectif N'a PAS été atteint, c'est à dire lorsque le four N'a PAS fonctionné plus de 14 heures.

énergie consommée  
minutes d'ouverture de la porte

Affichage des objectifs par semaine :  
ex. du 18 au 24 décembre



57

17 heures : objectif atteint

12 heures : objectif  
NON atteint

## HACCP

- ① Sélectionnez la rubrique « HACCP ».
- ② Sélectionnez **le jour** auquel vous souhaitez connaître les données HACCP.
- ③ Les données relatives au jour sélectionné sont affichées.



58

## F | Approfondissements

### Protocole HACCP

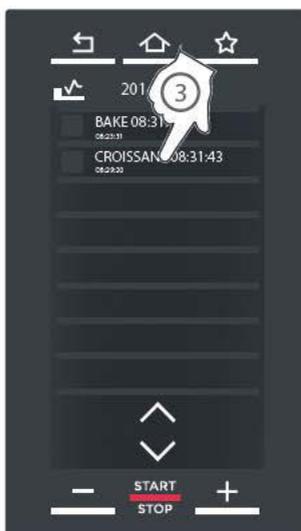
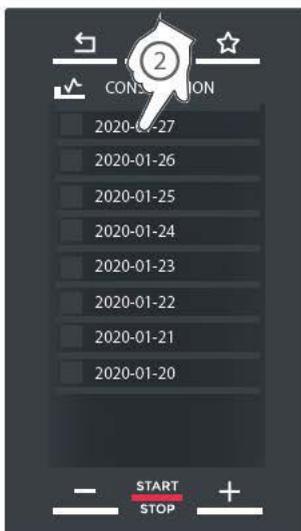
L'HACCP est un ensemble de procédures de prévention, utiles pour garantir l'hygiène et la salubrité des aliments. Il commence par une analyse des risques possibles de contamination bactérienne, chimique ou physique à chaque phase du processus de production et aux phases ultérieures telles que le stockage, le transport et la vente au consommateur.

Par la suite, les « points critiques » sont identifiés, c'est-à-dire les passages dans lesquels une contamination pourrait survenir avec une plus grande probabilité.

Sur la base de ce qui a été identifié, des procédures de contrôle constant sont étudiées et appliquées à chaque phase de la transformation des aliments, utiles pour prévenir les dangers potentiels.

## Consommations | Consumption

- ① Sélectionnez la rubrique « CONSOMMATIONS | CONSUMPTION ».
- ② Sélectionnez le **jour** dont vous souhaitez connaître les consommations ;
- ③ Sélectionnez la **cuisson** dont vous souhaitez connaître les consommations :
- ④ Les consommations d'énergie sont affichées en kW /h.



# Entretien

Règles de sécurité pour l'entretien 80

Procédure guidée de nettoyage 82

Périodes d'inactivité 84

Élimination en fin de vie 86

Certifications 87

## RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'ENTRETIEN



Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

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

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



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

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

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

 Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil : les émanations volatiles des composés pourraient toutefois provoquer des dommages.

 L'appareil est équipé d'un catalyseur COV situé derrière la paroi interne de la cavité de cuisson et est responsable du nettoyage du flux de l'air de recirculation.

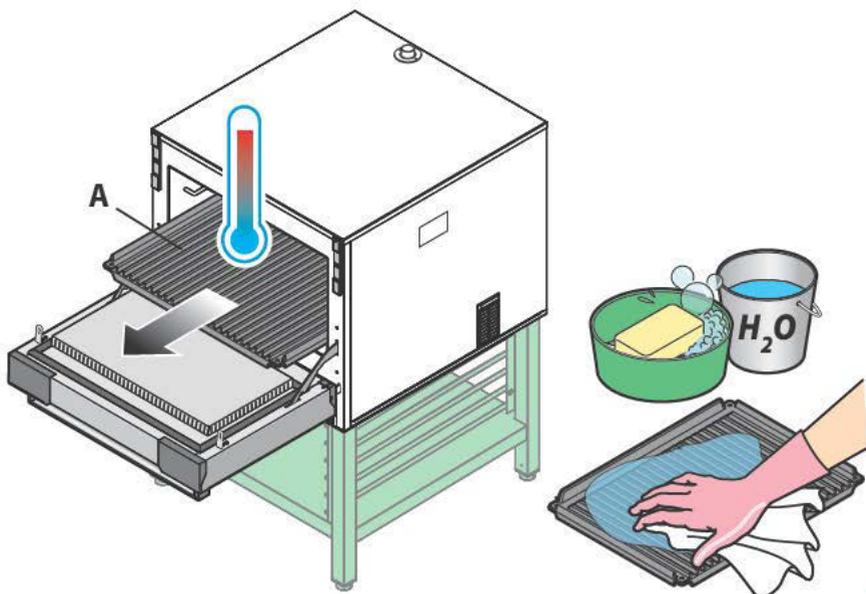
Si le catalyseur est exposé à des détergents chimiques contenant des phosphates, du NaOH, des silicates, du Na et des sels de potassium, des dommages irréversibles peuvent se produire. Ces produits chimiques se trouvent dans la plupart des dégraissants et des nettoyeurs disponibles dans le commerce ; par conséquent, nous recommandons l'utilisation du détergent SPRAY&Rinse™ spécialement conçu pour SPEED.Pro pour maintenir les performances du four.

## PROCÉDURE GUIDÉE DE NETTOYAGE

 Attendez que toutes les parties de l'appareil soient complètement refroidies.

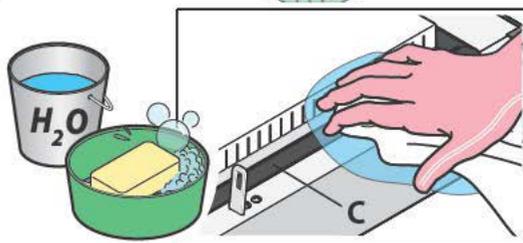
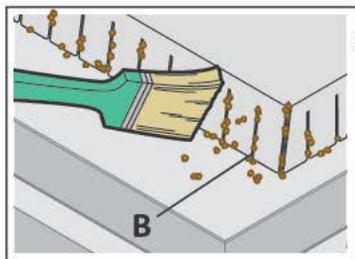
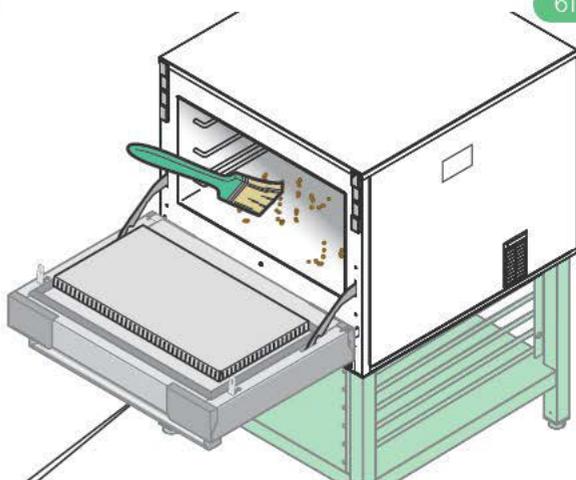
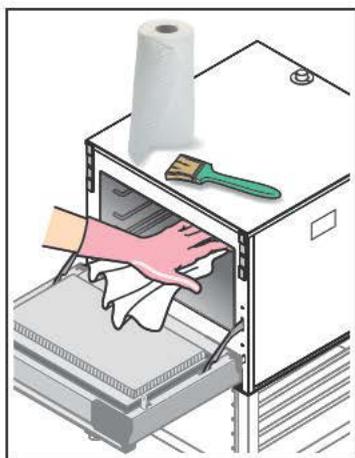
 Pour accélérer le processus, il est possible de démarrer une cuisson avec une température réglée à 30 °C et d'ouvrir la porte au besoin.

- **60** ▶ Ouvrez la porte du four et retirez la ▶ **plaque et/ou les plats à four « A »**. Lavez-les au lave-vaisselle ou en utilisant des éponges souples et de l'eau chaude et du savon. Rincez-les et essuyez-les avec soin.
- **61** ▶ Retirez les résidus alimentaires les plus grossiers de la ▶ **chambre du four** en utilisant du papier absorbant ou un pinceau sec et propre, spécifique pour cette activité.
-  Le retrait des miettes à l'intérieur de la chambre et surtout des ▶ **fentes « B »** du panneau situé derrière la porte doit être effectué fréquemment.
- **61** ▶ Nettoyez le ▶ **joint « C »** à l'aide d'un chiffon souple imbibé d'eau chaude et de savon.
- **62** ▶ **Portez des gants en caoutchouc et des lunettes de protection** et vaporisez SPRAY&RINSE d'UNOX à l'intérieur de la chambre du four en quantité adéquate, sans excéder. Faites attention à **NE PAS le vaporiser sur le joint de la porte « C »** car il se pourrait détériorer avec le temps. L'utilisation de ce détergent garantit d'excellents résultats de nettoyage et une compatibilité maximale avec les matériaux de construction de l'appareil. En alternative, utilisez uniquement de l'eau chaude et du savon.
- **62** ▶ Laissez agir le détergent pendant au moins 10 minutes avec la porte du four ouverte.
- **62** ▶ Retirez les résidus ramollis avec une éponge souple. Ne pas utiliser d'ustensiles ou de chiffons abrasifs, pointus ou tranchants (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.).
- **Rincez soigneusement** avec un chiffon humide pour retirer toute trace de détergent et essuyez à l'aide d'un chiffon propre ou de papier absorbant.



60

61



- **62** ▶ Fermez la porte du four et nettoyez les ▶ **surfaces externes en acier** avec un chiffon souple à peine imbibé d'eau et de savon. Faites attention et évitez des infiltrations sous le panneau de commandes. Rincez et essuyez avec soin. Périodiquement, il est possible de passer un chiffon souple légèrement imbibé d'huile de vaseline pour protéger les surfaces en acier.
- **63** ▶ Retirez le ▶ **filtre de l'air « D »** du siège magnétique et videz le bac ramasse-miettes. Appliquez le détergent SPRAY&RINSE d'UNOX sur toute la surface du filtre et laissez agir pendant 10 minutes. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon propre. Repositionnez le filtre.



Ne pas laver le filtre d'aspiration au lave-vaisselle.



Le filtre doit être complètement sec avant le démarrage de l'appareil.



SPEED.Pro™ ne fonctionne pas sans filtre d'aspiration : un capteur détecte sa présence et, si absent, avertit l'utilisateur de le remettre dans son siège.

## PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

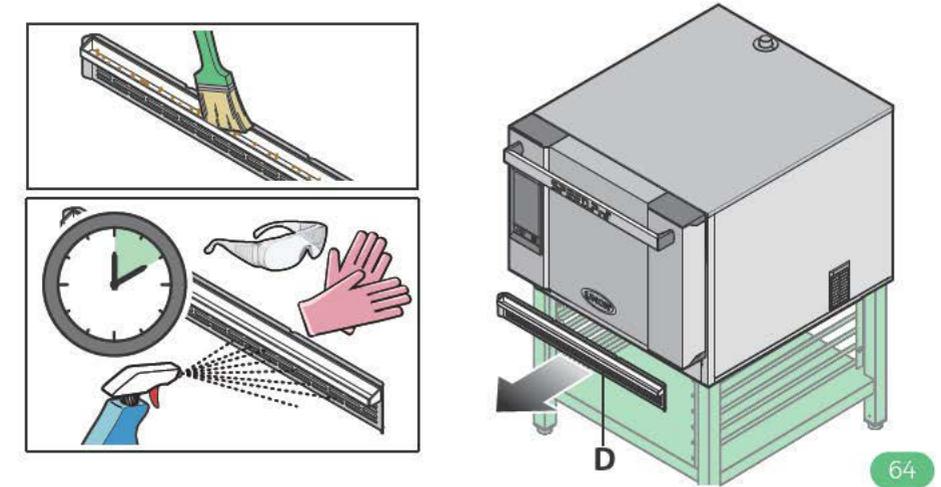
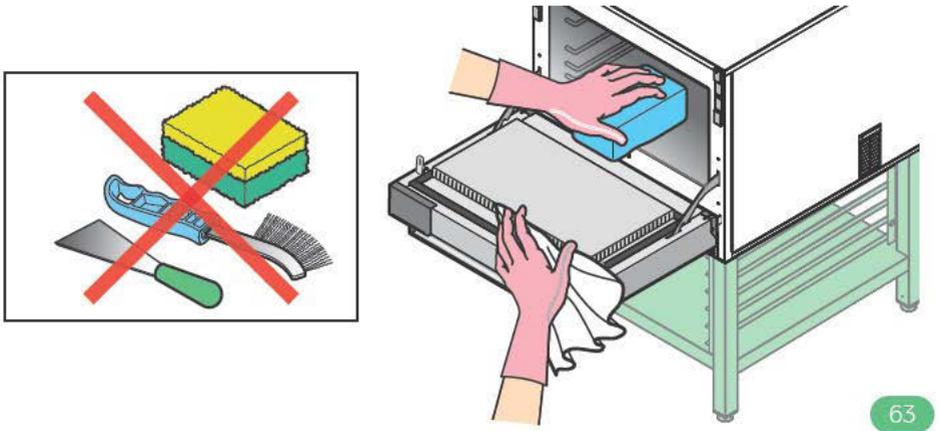
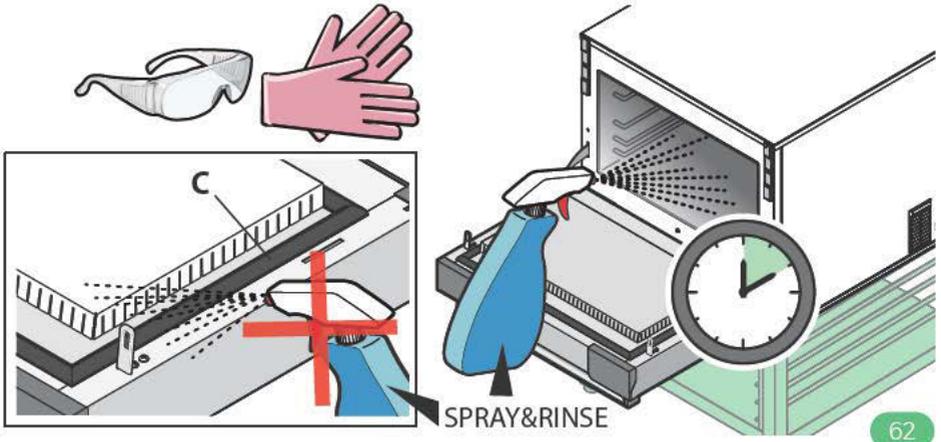
- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;
- laissez la porte de l'appareil légèrement entre-ouverte.

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir la page **82**) ;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;
- redémarrez l'appareil pendant 50 minutes au minimum sans aucun aliment à l'intérieur et avec des micro-ondes à 0 %.



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



## ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

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



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'en fin de vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids. Désactiver complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents). Il est nécessaire de poser l'attention sur la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « qui pollue paie », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

### Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

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

Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union Européenne. La Directive communautaire sur les appareils DEEE est transposée de manière différente dans chaque pays. Si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous vous conseillons par conséquent de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

## CERTIFICATIONS

EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

SPEED.Pro™

est conforme à la Directive des Machines 2006/42/CE selon les normes :

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

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

EN62233: 2008

est conforme à la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/CE selon les normes :

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

# Assistance

Assistance après-vente

88

## ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et consultez les solutions proposées dans le tableau ► **G** |

**Résolution des problèmes** à la page **89**.

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

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

Données du constructeur :

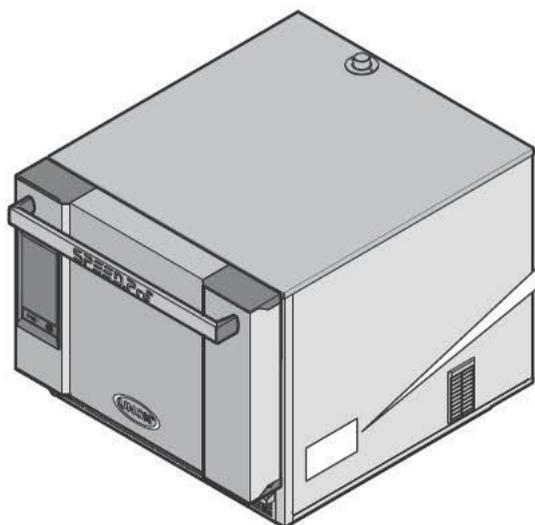
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

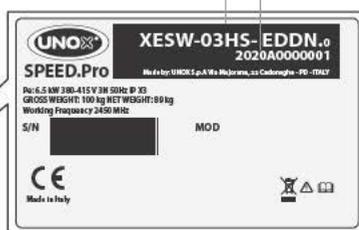
Tél +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



numéro de série

code du produit



65

## G | Résolution des problèmes

Panne	Cause possible	Remède possible	Résolution du problème
Le four est complètement éteint.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Absence de la tension de réseau.</li> <li>■ Appareil défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez le branchement au courant électrique.</li> </ul>	Contactez le service d'assistance clients.
Les cuissons ne démarrent pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Porte ouverte ou mal fermée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez la fermeture de la porte.</li> </ul>	



L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires. La reproduction totale ou partielle du présent manuel sans l'autorisation du Fabricant est interdite. Les mesures fournies sont à titre indicatif et non contraignantes. En cas de litige, la langue de rédaction originale du manuel est l'italien. Le Fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction / interprétation.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

**IT - ITALIA**  
UNOX S.p.a

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

**GB - UNITED KINGDOM**  
UNOX UK Ltd.

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

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

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

**BG - БЪЛГАРИЯ**  
UNOX BULGARIA

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

**NL - NETHERLANDS**  
UNOX NETHERLANDS B.V.

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

**DE - DEUTSCHLAND**  
UNOX DEUTSCHLAND GMBH

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

**IE - IRELAND**  
UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com  
Tel: +353 (0) 87 52 23 218

**HR - HRVATSKA**  
UNOX CROATIA

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

**AT - ÖSTERREICH**  
UNOX ÖSTERREICH GMBH

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

**PL - POLSKA**  
Unox Polska Sp.zo.o.

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

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

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

**ES - ESPAÑA**  
UNOX PROFESIONAL  
ESPAÑA S.L.

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

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

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

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

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

**SC - SCANDINAVIAN**  
COUNTRIES  
UNOX SCANDINAVIA AB

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

**PT - PORTUGAL**  
UNOX PORTUGAL

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

AMERICA

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

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

**AR - ARGENTINA**  
UNOX ARGENTINA

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

**CO - COLOMBIA**  
UNOX COLOMBIA

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

**BR - UNOX BRASIL**  
SERVICOS LTDA.

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

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

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

**ZA - SOUTH AFRICA**  
UNOX SOUTH AFRICA

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

**PH - PHILIPPINES**  
UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com  
Tel: +63 9175108084

**AU - AUSTRALIA**  
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

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

**UZ - UZBEKISTAN**  
UNOX PRO LLC

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

**KR - 대한민국**  
UNOX KOREA CO. Ltd.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**NZ - NEW ZEALAND**  
UNOX NEW ZEALAND Ltd.

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

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

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

**ID - INDONESIA**  
UNOX INDONESIA

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

unox.com



L1887A0

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