CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

MANUALE DI UTILIZZO

NORME DI SICUREZZA E CONSIGLI DI COTTURA

Norme di sicurezza **4**

Indicazioni generali di utilizzo **6**

CONSIGLI DI COTTURA 6
BLACK-OUT 6
CARICO ED USO DEI CARRELLI (SOLO FORNI DA PAVIMENTO CON CARRELLI) 7

Utilizzo del Master Touch **8**

MANUTENZIONE

Pulizia **42**

Assistenza post-vendita **43**

Periodi di inattività **44**

Smaltimento **44**

Certificato di garanzia **44**

Garanzia **45**

UTILIZZO

NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO **4**
CONSIGLI DI COTTURA **6**
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) **10**
MENU SET **12**
COME IMPOSTARE I PARAMETRI DI COTTURA 13
IMPOSTARE UNA COTTURA MANUALE 14
APPROFONDIMENTI: SONDA AL CUORE 15
AVVIARE LA COTTURA 19
FINE COTTURA 24
SALVARE UNA COTTURA 25
MENU MIND.MAPS **26**
MENU PROGRAMS **28**
MY PROGRAMS 28
MY MIND.MAPS 29
MENU MULTI.TIME **30**
NEW MULTI.TIME 31
MY MULTI.TIME 33
MY MENU 34
MENU CHEFUNOX **36**
CHEFUNOX MULTI.TIME 36
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE 38
MENU MISE EN PLACE **39**
NEW MISE EN PLACE 40
MY MISE EN PLACE 42
MY MENU 42
MENU ROTOR.KLEAN **44**
PROGRAMMAZIONE DEI LAVAGGI (SCHEDULING) 45
RIEMPIMENTO TANICA DETERGENTE 46
MENU READY.COOK **47**
MENU STATS DDC **48**
IMPOSTAZIONE OBBIETTIVI 48
DATI HACCP 49
CONSUMI 49
IMPOSTAZIONI **50**
COMUNICAZIONE FORNO-UTENTE **57**
PULIZIA **60**
ASSISTENZA POST VENDITA **61**
PERIODI DI INATTIVITÀ **62**
SMALTIMENTO A FINE VITA **62**
CERTIFICAZIONI **63**

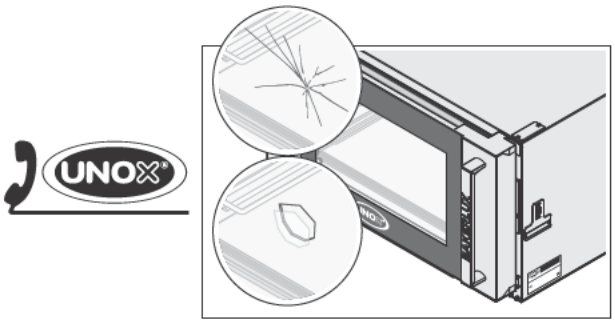
NORME DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO

- Un utilizzo ed una pulizia diversi da quelli indicati e previsti in questo libretto sono considerati impropri e possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali, fanno decadere la garanzia e sollevano UNOX da qualsiasi responsabilità.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore e non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura di cibi nelle cucine industriali e professionali da parte di personale qualificato, sottoposto a corsi di formazione periodici: qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.
- Se l'apparecchiatura non funziona o si notano alterazioni funzionali o strutturali, disconnetterla dall'alimentazione elettrica, idrica e gas (solo forni a gas) e contattare un centro di assistenza autorizzato da UNOX senza tentarla di ripararla da se. Per una eventuale riparazione richiedere l'utilizzo di ricambi originali UNOX.
- La non osservanza di queste norme può provocare danni e lesioni anche mortali e fa decadere la garanzia.
- Si consiglia, per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni di utilizzo e sicurezza perfette, di sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione e controllo da parte di un centro di assistenza autorizzato.
- La calibrazione del sistema di misura dell'umidità va fatta in fase di prima installazione (contattare il Service Unox) e quando il forno lo richiederà.
-

Se il forno BAKERTOP MIND.Maps™ non può essere collegato in modo permanente ad un sistema di scarico, il terminale può essere chiuso con il tappo conico in dotazione all'interno dello "Starter kit". Con lo scarico tappato **NON usare assolutamente** i programmi di lavaggio o lavare la camera con grossi quantitativi di acqua per pericolo allagamento.

PERICOLO DI USTIONI e LESIONI!

- Durante la cottura e fino al raffreddamento di ogni parte dell'apparecchiatura, fare attenzione a:
- Toccare unicamente gli elementi di comando o la maniglia dell'apparecchiatura in quanto le parti esterne sono molto calde (temperatura maggiore di 60°C / 140°F).
- Se vi è la necessità di aprire la porta, effettuare questa operazione molto lentamente e con cautela, facendo attenzione alla fuoriuscita di vapori ad alta temperatura dalla camera di cottura.
- Per movimentare contenitori, accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura, indossare sempre indumenti termici protettivi idonei all'uso in oggetto.
- Prestare la massima attenzione nell'estrarre le teglie dalla camera del forno.
- Sfilare la sonda al cuore dai cibi prima di estrarre le teglie dal forno e posizionarla nell'apposito portasonda esterno. Prima di estrarre le teglie,controllare che il cavetto della sonda non sia di intralcio all'estrazione delle stesse. Maneggiare con attenzione la sonda in quanto è molto appuntita e, dopo l'uso, raggiunge temperature elevate.
- Durante la funzione COOL/RAFFREDDAMENTO (raffreddamento camera) l'apparecchio eroga acqua, mantenere la porta chiusa per evitare lesioni causati dai vapori caldi.
- Non rimuovere o toccare il carter di protezione ventole, le ventole e le resistenze durante il funzionamento e fino al loro completo raffereddamento.



- Prima di maneggiare e utilizzare il detergente leggere attentamente la scheda di sicurezza del prodotto.
- Durante il lavaggio non aprire la porta del forno per il pericolo di lesioni ad occhi, mucose e pelle causate dal contatto con i detergenti chimici usati perchè vengono spruzzati dalla girante dentro la camera di cottura e movimentati da forti correnti d'aria.
- In caso di manutenzione al circuito idrico del forno vanno obbligatoriamente usati i DPI specifici per detergente (fare riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto) in particolare guanti e occhiali in quanto ci possono essere residui di detergente in parti del circuito che possono essere in pressione.
- Il circuito idrico del forno, che inizia con l'attacco 3/4", con incorporata una valvola di non ritorno, e include tutte le tubazioni e accessori a valle di questo, non deve essere per nessun motivo manomesso perché questo può provocare danni, lesioni o incidenti mortali.
- Se il vetro dell'apparecchiatura è scheggiato o danneggiato, richiedere l'immediata sostituzione contattando un Centro di Assistenza Autorizzato. **Non usare il forno: rischio che il vetro esploda!**

Solo per forni da pavimento con carrello:
- Bloccare sempre i freni di stazionamento delle ruote anteriori dopo l'inserimento nella camera di cottura e ogni volta che non serve spostarli.
- Bloccare sempre le teglie inserite nelle guide.
- Prestare massima attenzione nella movimentazione in quanto le teglie possono contenere liquidi bollenti che possono fuoriuscire e i carrelli stessi possono rovesciarsi (ad esempio trasportandoli su superfici irregolari o attraverso le porte).

PERICOLO DI INCENDIO!

- Prima dell'utilizzo assicurarsi che all'interno della camera dell'apparecchiatura non siano presenti oggetti non conformi (es. libretti di istruzioni, sacchetti in plastica, ecc...) o residui di detergenti; allo stesso modo accertarsi che lo scarico fumi sia libero da ostruzioni e non vi siano materiali infiammabili nelle sue vicinanze.
- Non posizionare fonti di calore (ad es. griglie, friggitrici, ecc.), sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio (es. gasolio, benzina, bottiglie di alcoolici, ecc...).
- Non utilizzare durante la cottura cibi o liquidi facilmente infiammabili (ad es. alcool).
- Mantenere sempre pulita la camera di cottura, effettuando una pulizia quotidiana dopo ogni cottura: i grassi o i residui alimentari se non rimossi dal suo interno potrebbero incendiarsi!

PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

- Non aprire i vani contrassegnati con questa simbologia: l'apertura è riservata a personale qualificato ed autorizzato da UNOX. La non osservanza di questa norma fa decadere la garanzia ed espone al rischio di danni e lesioni anche mortali.

Solo per forni a gas

- Tenere sempre libero da ostruzioni (es. oggetti, teglie, ecc...) il tubo di scarico fumi che si trova nella parte superiore del forno.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura accendere sempre la cappa di aspirazione fumi, se presente.
- Se l'apparecchiatura è collegata ad un camino di evacuazione, lo stesso deve essere:
  - tenuto libero da qualsiasi ostruzione - pericolo di incendio!
  - regolarmente pulito ed ispezionato secondo le disposizioni specifiche del Paese di installazione - pericolo di incendio!
- L'apparecchio deve essere posizionato lontano da correnti d'aria o vento - pericolo di incendio!
- Accertarsi che le aperture di ventilazione e la parte sottostante dell'apparecchiatura siano pulite e libere da ostruzioni (es. da oggetti appoggiati vicino all'apparecchiatura).
- Se si dovesse avvertire odore di gas:
  - interrompere immediatamente l'alimentazione gas;
  - aerare immediatamente il locale;
  - non toccare alcun interruttore elettrico o provocare scintille o fiamme libere;
  - usare un telefono esterno per mettersi in contatto con l'azienda erogatrice del gas.

Note

Prima di utilizzare l'apparecchiatura leggere attentamente il capitolo "Norme di Sicurezza"

In caso di cotture di grandi quantità di cibi grassi, predisporre una teglia vuota e non forata nel reggigriglie più basso del forno. In alternativa è possibile utilizzare un contenitore di adeguate dimensioni.

- Al primo utilizzo dell'apparecchiatura, pulire accuratamente l'interno della camera del forno e gli accessori (vedere cap. Pulizia a pag. **64**); lasciarla funzionare a vuoto ed alla temperatura massima per circa 1 ora per eliminare eventuali odori sgradevoli causati dai grassi protettivi usati in fabbrica.
- All'apertura della porta della camera di cottura, tranne se è stata selezionata la funzione "COOL/RAFFREDDAMENTO", il riscaldamento e ventola si spengono automaticamente ed entra in funzione il freno ventola incorporato (la ventola continua a girare solo per poco).
- Se l'apparecchio è rimasto acceso per più di 15 minuti senza selezionare una modalità di funzionamento o di lavaggio automatico, si attiva automaticamente la funzione di stand-by per ridurre i consumi energetici.
- Per uscire dalla modalità STAND-BY è sufficiente toccare il tasto START/STOP.
- Utilizzare l'apparecchio con una temperatura ambiente compresa tra +5 °C e +35°C °C.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura. Se non evitabile, provvedere nel più breve tempo possibile alla pulizia del forno (vedere cap. Pulizia a pag. **64**).
- Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo.

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

CONSIGLI DI COTTURA

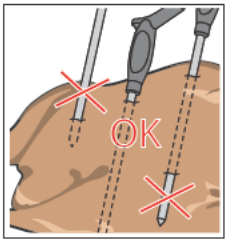
- É consigliabile preriscaldare sempre il forno ad una temperatura superiore a quella prevista per la cottura di almeno 30-50°C per annullare gli effetti di perdita di calore dovuta all'apertura della porta.
- Utilizzare teglie e griglie UNOX cercando di disporre in maniera uniforme il cibo su di esse, evitando di sovrapporre gli alimenti o di sovracaricarle.
- Rispettare sempre le indicazioni di carico dell'apparecchiatura in vostro possesso.

BLACK-OUT

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

Per la navigazione e l'impostazione parametri usare unicamente le dita, asciutte e pulite evitando l'utilizzo di utensili quali forchette, mestoli, ecc... Il pennino dato in dotazione deve essere usato unicamente per disegnare le curve di cottura nel menu Mind.Maps e per le firme.

UTILIZZO SONDA CUORE



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

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

Sfilare la sonda al cuore dai cibi prima di estrarre le teglie dal forno e posizionarla nell'apposito portasonda esterno (non lasciarla penzolare fuori/dentro alla camera del forno!).

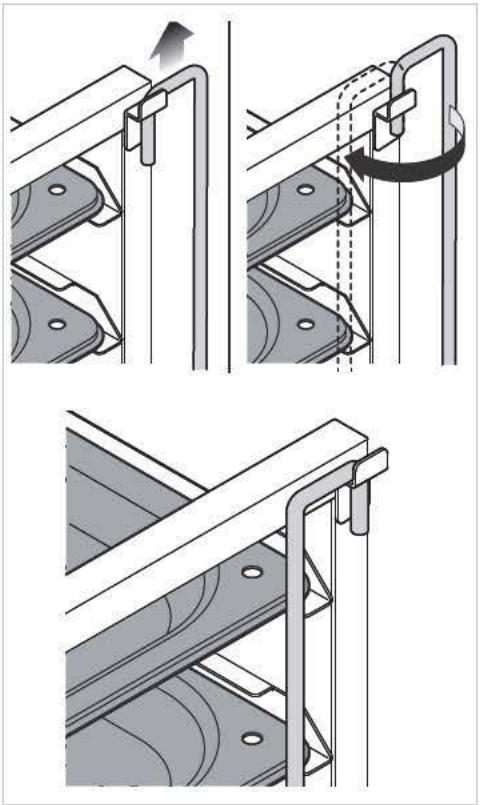
Prima di estrarre le teglie, controllare che il cavetto della sonda non sia di intralcio all'estrazione delle stesse.

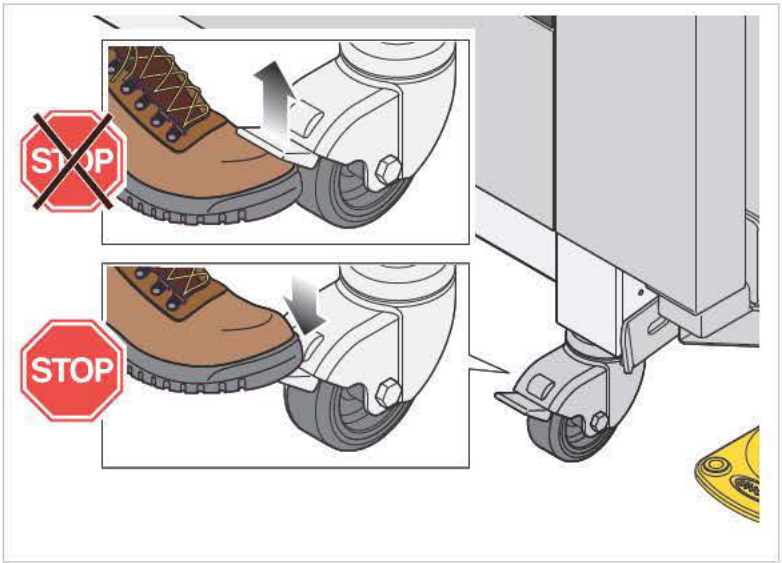
CARICO ED USO DEI CARRELLI

(SOLO FORNI DA PAVIMENTO CON CARRELLI)

Utilizzare unicamente carrelli, teglie e griglie UNOX.

- Caricare con attenzione i carrelli senza sovraccaricarli: un abbassamento del carrello è del tutto normale e dipende dalla quantità di cibo presente nelle teglie.
- Il carrello va inserito all'interno del forno utilizzando le guide inferiori di scorrimento.
- Durante la movimentazione del carrello, bloccare le teglie come mostrato in figura.
- Bloccare sempre i freni di stazionamento delle ruote anteriori dopo l'inserimento nella camera di cottura e ogni volta che non è necessario spostarli.
- Prestare massima attenzione nella movimentazione in quanto le teglie possono contenere liquidi bollenti che possono fuoriuscire e i carrelli stessi possono rovesciarsi (ad esempio trasportandoli su superfici irregolari, in pendenza o attraverso le porte).



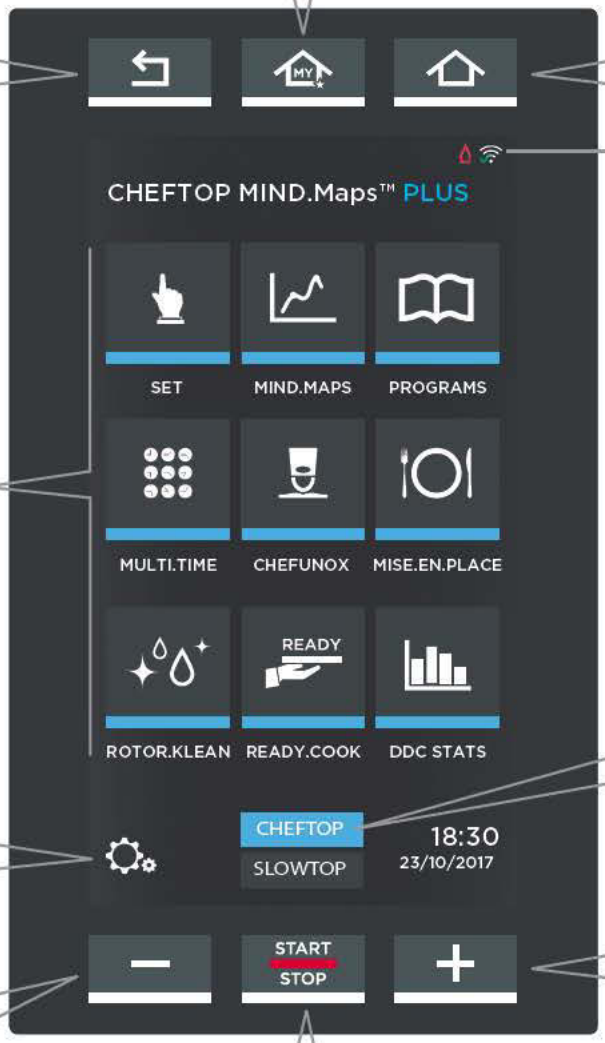


La funzione **"MY HOME"** permette di accedere ad una lista di ricette selezionate come "preferite".

cap. "Funzione speciale "MY HOME"" a pag. **13**

Torna indietro alla pagina prededente

Torna alla pagina principale



Vedere pagina seguente

Settaggio parametri utente (data/ora, unità di misura ecc..)

cap. "Impostazioni" a pag. **54**

Questo forno permette di controllare, con un unico pannello di comando, anche gli accessori connessi (es. SLOWTOP).
Per per utilizzarli toccare l'icona inferiore.

Decrementa i valori

Aumenta i valori

Il tasto **START STOP** avvia una cottura

cap. "Avviare la cottura" a pag. **23**

connessione WI-FI attiva	connessione 3G attiva	connessione ethernet attiva
connessione WI-FI NON attiva	connessione 3G NON attiva	connessione ethernet NON attiva

SET
Permette di effettuare una cottura dove l'utilizzatore deve impostare manualmente i parametri ad ogni cottura (es. temperatura, durata, ecc...).

Approfondimenti a pag. **16**

PROGRAMS
Permette di accedere ad una lista di cotture memorizzate in precedenza con il "**MENU SET**".

Approfondimenti a pag. **32**

MULTITIME
Nelle cucine moderne non è rara l'esigenza di cucinare simultaneamente prodotti che richiedono tempi di cottura diversi a parità di condizioni climatiche (temperatura, umidità, ecc...): con il menu Multi.time è possibile utilizzare il forno in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvisano quando ciascuna pietanza è pronta.

Approfondimenti a pag. **34**

CHEF UNOX
Questo menu propone una serie di ricette preimpostate da UNOX: la certezza di un risultato sempre perfetto.

Approfondimenti a pag. **40**

MISE EN PLACE
Il menu Mise en place permette di sfornare nello stesso momento teglie con tempi di cottura differenti, inserite in momenti diversi.

Approfondimenti a pag. **43**

ROTOR.KLEAN
Permette di accedere alla lista dei lavaggi e di avviare quello più adatto alle proprie esigenze.

Approfondimenti a pag. **48**

READY.COOK/READY.BAKE
Permette di accedere ad alcuni programmi preimpostati in modo da avviare velocemente determinate modalità di cottura.

Approfondimenti a pag. **51**

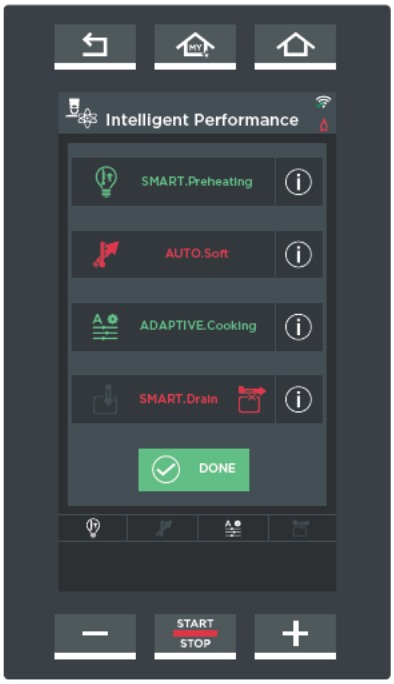
DDC STATS
Permette di accedere al controllo dei consumi e dei dati HACCP.

Approfondimenti a pag. **52**

MIND MAPS
Un nuovo modo di impostare i parametri di cottura: facile, veloce e intuitivo.

Approfondimenti a pag. **30**

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



La tecnologia "UIP", se selezionata, permette al forno di **monitorare** costantemente ogni processo di preriscaldamento e di cottura.
Grazie a questo continuo controllo, il software che gestisce il forno, se necessario, è in grado di **apportare delle modifiche** alle impostazioni dell'utente **in modo completamente autonomo** senza bisogno dell'intervento dell'operatore: tutto questo si traduce in un risultato di cottura sempre perfetto.

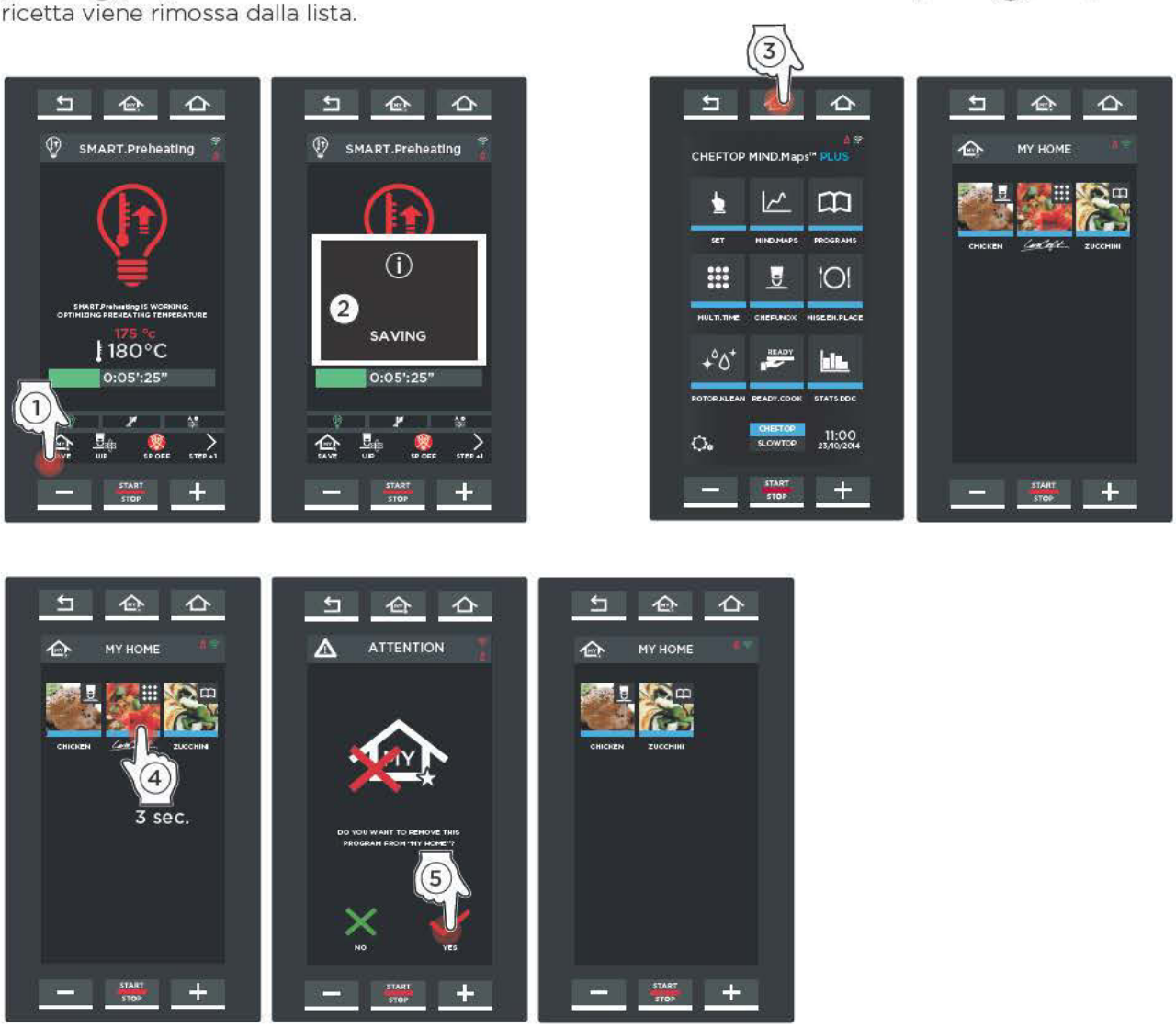
Funzioni disponibili:

SENSE.Klean
Suggerisce il programma di lavaggio ideale in funzione del grado di sporco rilevato dal forno.
SMART.Preheating
Regola automaticamente il tempo e la temperatura di preriscaldamento per garantire la massima uniformità di cottura ed efficienza energetica.
AUTO.Soft
Regola automaticamente la velocità di salita di temperatura per migliorare l'uniformità di cottura nel caso di cotture molto delicate
ADAPTIVE.Cooking
Ottimizza automaticamente tutti i parametri del processo di cottura in funzione del carico infornato, del tempo di apertura porta e di quanto rilevato dai sensori del forno
SMART.Drain
Associa al programma la corretta posizione della valvola di raccolta grassi in tanica. Non consente l'esecuzione del programma in caso di posizionamento errato. Per la gestione della valvola "Pollo", fare riferimento al manuale dedicato.

Se necessario, premendo sul tasto viene visualizzata a display la descrizione della funzione.

Funzione speciale "MY HOME"

Dalla schermata di preriscaldamento (sia classico che SMART) è possibile segnalare la ricetta in fase di esecuzione come "preferita" (punti ① - ②).
Successivamento, premendo il tasto MY HOME (punto ③), verranno visualizzate tutte le ricette segnalate in questo modo: la funzione risulta particolarmente utile per trovare con facilità ricette che si usano frequentemente.
Per cancellare una ricetta, dalla schermata "MY HOME", tenere premuta la sua icona per almeno tre secondi (punto ④). Apparirà una schermata che chiede di confermare la cancellazione (punto ⑤): scegliendo "SI" la ricetta viene rimossa dalla lista.



Funzione speciale "MULTI PRODOTTO"

Con la funzione **Multiprodotto**, alla fine di ogni step si possono dare utilissime indicazioni relative alla cottura in esecuzione (es. aggiungere funghi alla prima teglia dall'alto).
Per facilitare le operazioni, oltre alla nota, appare a display anche l'immagine (se inserita) della pietanza interessata.

1. Impostare i parametri di cottura del primo step **cap. "Impostare una cottura manuale" a pag. 11**
2. toccare il tasto **"BUZZER"** ;
3. assegnare una foto alla ricetta (operazione facoltativa);
4. scrivere la nota che si desidera appaia alla fine dello step;
5. confermare con **"OK"**.

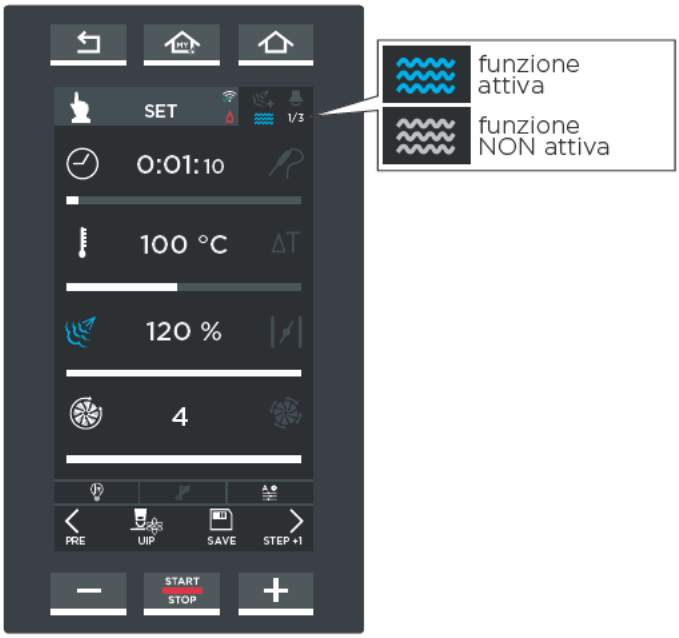
Ripetere le operazioni descritte nei punti da 1 a 5 fino ad inserire tutte le note che occorrono (fino ad un massimo di nove - numero massimo di step impostabili).

6. Quando sono state caricate tutte le note, avviare la cottura con il tasto **"START/STOP"**.
7. Allo scadere del tempo previsto per il primo step, a display viene visualizzata la nota inserita (es. aggiungere funghi alla prima teglia dall'alto) e la foto (se caricata) della teglia sulla quale intervenire. Confermare premendo il tasto "OK": automaticamente ripartirà la cottura con i parametri impostati per il secondo step.

Se durante la cottura è necessario aggiungere delle note, premere il tasto VIEW/MODIFY

Funzione speciale optional "PRESSURE STEAM"

Con la funzione **Pressure Steam** (funzione optional disponibile soltanto per forni BAKERTOP Mind. Maps™) è possibile cucinare pietanze che richiedono grandi quantità di vapore (es. Jiaozi - Raviolo Cinese).



1. Attivare la funzione premendo l'icona corrispondente: quent'ultima da grigia diventerà blu.

   Ciascun step di cottura è indipendente, cioè possono esserci step con la funzione attivata, altri con la funzione disattivata in quanto non necessaria: in questo ultimo caso, per disattivare la funzione è sufficiente premere l'icona corrispondente (icona grigia = funzione NON attiva).

2. Appare una schermata con dei parametri preimpostati:
   - 80°C preriscaldamento
   - 1 minuto e 10 secondi durata di cottura
   - 100°C temperatura di cottura
   - 120% umidità massima

   Questi valori, al bisogno, possono essere variati come descritto nel capitolo dedicato alla cottura manuale.

3. Impostare di seguito tutti gli step che occorrono.

   Per ulteriori dettagli sull'impostazione degli step vedi cap. IMPOSTARE UNA COTTURA MANUALE a pag. 18.

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

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

Menu Set

Permette di effettuare una cottura "**manuale**" dove l'utilizzatore deve impostare i seguenti parametri di cottura:
- durata di cottura o temperatura al cuore (i due parametri si escludono a vicenda);
- temperatura in camera o Delta "T" (i due parametri si escludono a vicenda);
- immissione/estrazione vapore in camera;
- velocità dei flussi d'aria.

La cottura impostata può essere salvata per venire utilizzata in un momento successivo.

cap.Salvare una cottura a pag. **29**

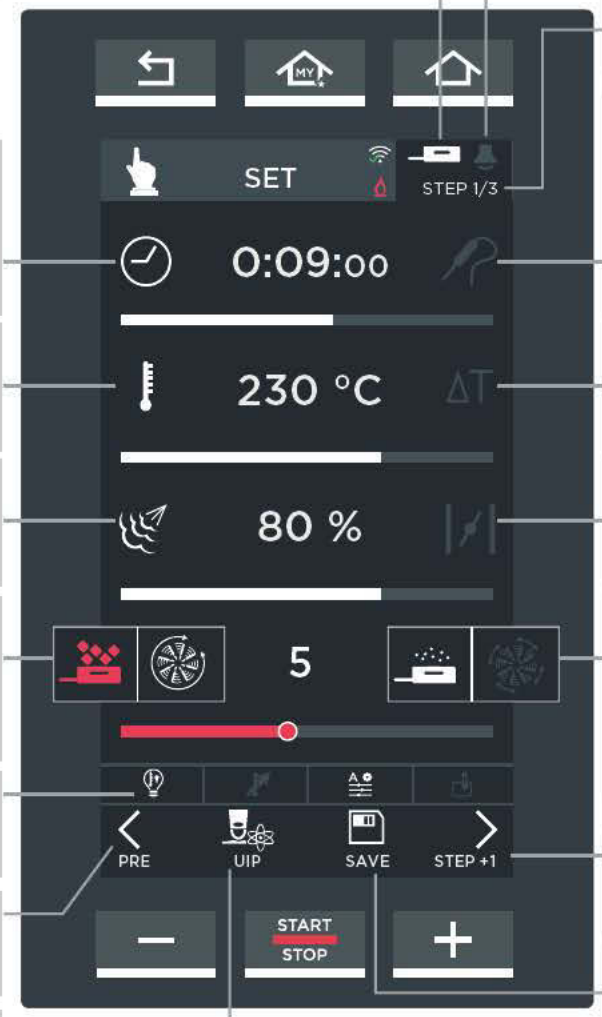
Buzzer
toccando l'icona si attiva/disattiva il suono acustico alla fine di ogni STEP
verde= suono attivato
grigio= suono disattivato

Inoltre permette di attivare la funzione MULTIPRODOTTO

vedere pag. **14**

Hyper Smoker
l'icona compare soltanto se è installato l'affumicatore optional. Per l'uso dell'accessorio Hyper Smoker fare riferimento al manuale dedicato.

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



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

Temperatura al cuore
Impostazione della temperatura al cuore da raggiungere

cap. "Approfondimenti: sonda al cuore" a pag. **19**

Temperatura in camera (da **30°C** a **260°C**).

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

STEAM.Maxi™
Immissione vapore in camera

DRY.Maxi™
estrazione vapore in camera

Velocità dei flussi aria "normale"

***Hyper Smoker:** selezione **pezzatura legno**

Velocità dei flussi aria "pulsata" (la ventola si spegne quando il forno è in temperatura)
***Hyper Smoker:** selezione **pezzatura legno**

Le icone indicano quali funzioni UIP sono attive

Impostazione STEP da 1 a 9

Impostazione STEP preriscaldamento

Memorizza i parametri impostati

cap.Salvare una cottura a pag. **29**

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)

cap. "Approfondimenti: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. **22**

1 COME IMPOSTARE I PARAMETRI DI COTTURA

FIG. S3

MODALITÀ CURSORE

1. Toccare il simbolo del parametro che si intende impostare: quest'ultimo cambia colore.
2. Toccare la barra orizzontale (si illumina) e trascinare il cursore fino ad impostare il valore desiderato; dopo tre secondi di inutilizzo il cursore scompare.

FIG. S2

MODALITÀ TASTI − +

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

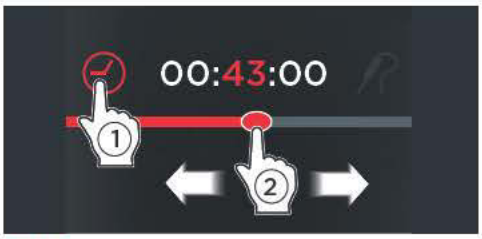


fig. S1

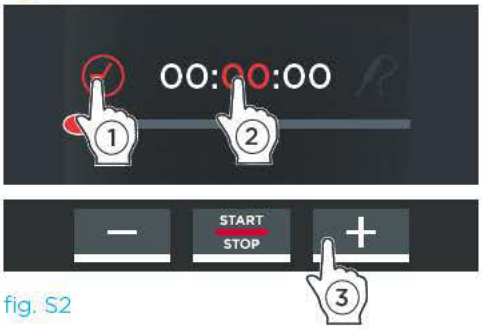
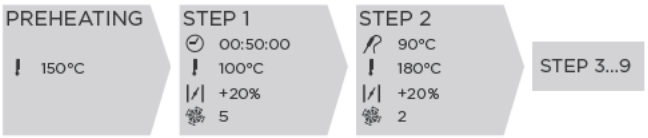


fig. S2

Note

2 IMPOSTARE UNA COTTURA MANUALE

Ogni cottura manuale è composta da un minimo di 1 ad un massimo di 9 STEP, ciascuno caratterizzato da parametri di cottura diversi + un preriscaldamento iniziale ("PREHEATING"), facoltativo ma sempre consigliato.



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

Una cottura, per poter essere avviata necessita dell'impostazione di almeno uno STEP.

Non necessariamente una cottura richiede l'utilizzo di tutti e nove gli STEP: impostare quindi soltanto quelli che servono.

Il passaggio da uno STEP di cottura al successivo è gestito automaticamente dall'apparecchiatura.

Se lo si desidera, dopo aver effettuato le impostazioni (preriscaldamento, durata, ecc...) è possibile avvalersi della tecnologia UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE): questo garantisce risultati di cottura sempre perfetti.

cap. "Approfondimenti: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. **22**

2A IMPOSTAZIONE PRERISCALDAMENTO

Per impostare lo STEP di preriscaldamento:

1. **fig. S3:** toccare il simbolo < PRE
2. **fig. S4:** toccare l'icona l'icona "**TEMPERATURA**" o **"DELTA T"**;
3. **fig. S4:** agire sui "**TASTI + e -**" o trascinare il cursore per impostare il valore desiderato: se si desidera che, una volta raggiunta la temperatura impostata (es. 130°C), il preriscaldamento non si interrompa, è possibile inserire un tempo (es. 9 min.) trascinando il cursore del campo **"OROLOGIO"**.

   È consigliabile preriscaldare sempre il forno ad una temperatura superiore a quella prevista per la cottura di almeno 30-50°C per annullare gli effetti di perdita di calore dovuta all'apertura della porta.
4. **fig. S4:** toccare il simbolo > per ritornare alla schermata di impostazione parametri.

fig. S5
Un segnale acustico (se attivo*) segnala la fine del preriscaldamento, cioè il raggiungimento della temperatura impostata.

fig. S3

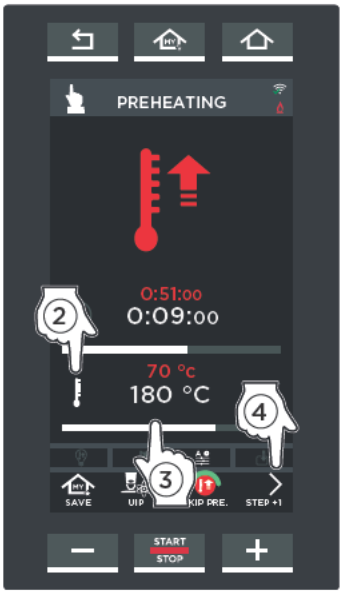


fig. S4

fig. S5

* Toccandolo si **attiva** (icona verde) o **disattiva** (icona bianca) il segnale acustico alla fine degli STEP

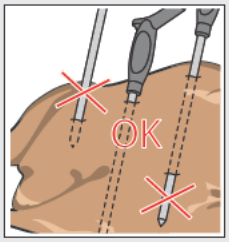
2B IMPOSTAZIONE PARAMETRI

Impostare secondo le proprie esigenze:

1. la **durata di cottura** (da 0 min a 9h:59min:-59sec poi INFINITA, cioè funzionamento continuo del forno) o la **temperatura sonda cuore** (cap. "Approfondimenti: sonda al cuore" a pag. **19**): i due parametri si escludono a vicenda.
   Nel primo caso (durata) la cottura termina al raggiungimento del tempo impostato, nel secondo caso (sonda cuore) la cottura termina al raggiungimento della temperatura al cuore impostata.
2. la **temperatura di cottura** (da 30°C a 260°C). Per cotture particolarmente delicate è possibile utilizzare in alternativa la funzione **Delta "T"**(da 0°C a 120°C): in questo caso è necessario utilizzare la sonda cuore, inserendola al cuore dei cibi da abbattere.
   Per definizione la temperatura Delta "T"=
   Temperatura in camera meno
   Temperatura rilevata dalla sonda cuore
   Esempio: se imposto **Delta T= 80°C**, la cottura termina ad esempio se la temperatura in camera ha raggiunto i **150°C** e quella sonda cuore a **70°C** (infatti 150°C-70°C= 80°C).
3. l'**emmissione** (**STEAM.Maxi™**) o l'**estrazione** (**DRY.Maxi™**) di **vapore** in camera;
4. la **velocità dei flussi aria, normale** (a sinistra) **o pulsata** (a destra - la ventola si spegne quando il forno è in temperatura).

fig. S6

APPROFONDIMENTI: sonda al cuore



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

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

Sfilare la sonda al cuore dai cibi prima di estrarre le teglie dal forno e posizionarla nell'apposito porta-sonda esterno (non lasciarla penzolare fuori/dentro alla camera del forno!).

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

2C IMPOSTAZIONE STEP SUCCESSIVI (SE NECESSARI)

(fig. S7)

Terminata l'impostazione dello STEP 1, se si desidera impostarne di ulteriori, toccare una o più volte il simbolo > : per l'impostazione degli STEP successivi, agire nello stesso modo di quanto fatto per lo STEP 1.

La scritta in alto a destra indica lo STEP in fase di impostazione (es. STEP 2/1).

- Gli step possono essere misti (es. STEP 1 impostato a tempo, successivi con SONDA CUORE).
- Una cottura, per poter essere avviata necessita dell'impostazione di almeno uno STEP.
- Non necessariamente una cottura richiede l'utilizzo di tutti e nove gli STEP: impostare quindi soltanto quelli che servono.
- Il passaggio da uno STEP di cottura al successivo è gestito automaticamente dall'apparecchiatura.

fig. S7

Note

2D SCEGLIERE SE AVVALERSI DELLA TECNOLOGIA UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

Come attivare le funzioni:

1. Toccare l'icona "UIP"(fig. S8).
2. Compare una schermata (fig. S9) che elenca tutte le funzioni disponibili.
3. Cliccare sul nome delle funzioni che si intendono attivare/disattivare (nell'esempio si sta disattivando la funzione SMART.Preheating): il nome e la corrispondente iconcina in basso diventano bianchi ad indicare che la funzione potrà intervenire, al bisogno, sulla cottura/preriscaldamento che saranno avviati successivamente.
   icona verde: funzione attiva
   icona rossa: funzione non attiva (es. AUTO SOFT).
4. Cliccare sull'icona verde "Fatto (Done)".
5. Cliccando sul tasto appaiono delle schermate che forniscono delle brevi informazioni sulla funzione selezionata.

fig. S8

fig. S9

Le funzioni SMART.Preheating e ADAPTIVE.Cooking sono sempre attive di default in quanto il loro utilizzo è sempre consigliato.

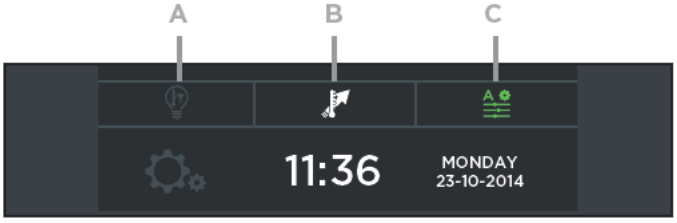
Visualizzazione durante la cottura:

Durante la cottura, le iconcine in basso indicano lo stato della funzione:

A) La funzione NON è stata attivata, non interverrà mai a migliorare la cottura/preriscaldamento

B) La funzione è attiva ma in questo momento non sta intervenendo sulla cottura/preriscaldamento

C) La funzione è attiva e in questo momento sta intervenendo sulla cottura/preriscaldamento

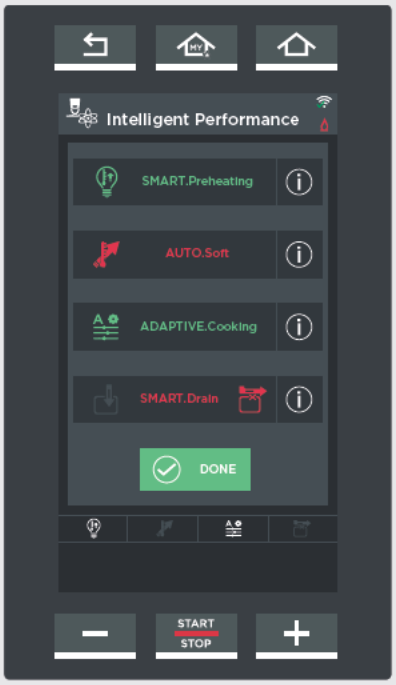


Variazioni durante una cottura in corso

Se durante una cottura in corso vi è la necessità di effettuare della variazioni, ad esempio voglio attivare una tecnologia che era non attiva, è sufficiente agire come descritto dalla seguente figura:

Cliccare sul nome delle funzioni che si intendono attivare
icona verde: funzione attiva
icona rossa: funzione non attiva (es. AUTO SOFT).

APPROFONDIMENTI: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

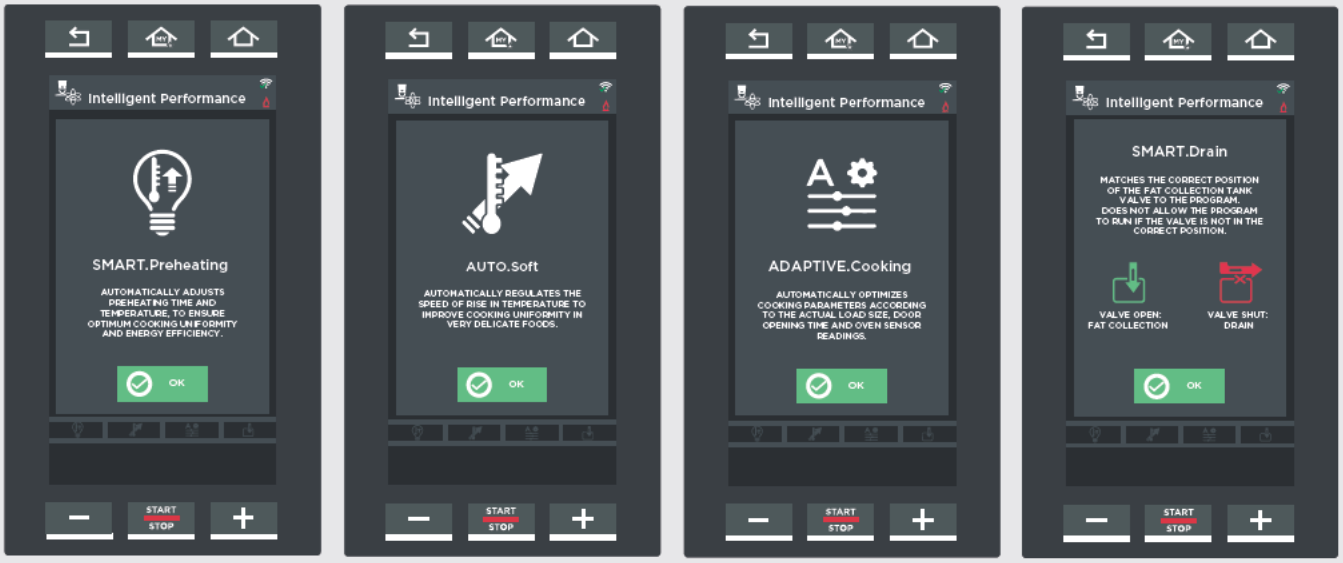


La tecnologia "UIP", se selezionata, permette al forno di **monitorare** costantemente ogni processo di preriscaldamento e di cottura.
Grazie a questo continuo controllo, il software che gestisce il forno, se necessario, è in grado di **apportare delle modifiche** alle impostazioni dell'utente **in modo completamente autonomo** senza bisogno dell'intervento dell'operatore: tutto questo si traduce in un risultato di cottura sempre perfetto.

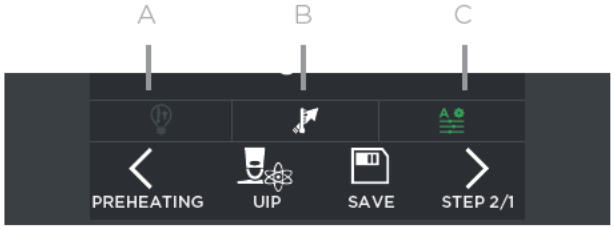
Funzioni disponibili:

SMART.Preheating
Regola automaticamente il tempo e la temperatura di preriscaldamento per garantire la massima uniformità di cottura ed efficienza energetica.
AUTO.Soft
Regola automaticamente la velocità di salita di temperatura per migliorare l'uniformità di cottura nel caso di cotture molto delicate
ADAPTIVE.Cooking
Ottimizza automaticamente tutti i parametri del processo di cottura in funzione del carico infornato, del tempo di apertura porta e di quanto rilevato dai sensori del forno
SMART.Drain
Associa al programma la corretta posizione della valvola di raccolta grassi in tanica. Non consente l'esecuzione del programma in caso di posizionamento errato. Per la gestione della valvola "Pollo", fare riferimento al manuale dedicato.

Se necessario, premendo sul tasto viene visualizzata a display la descrizione della funzione.



Durante una cottura le icone nella parte inferiore del forno forniscono utili informazioni:



A) La funzione UIP NON è stata attivata (non interverrà mai a migliorare la cottura)
B) La funzione UIP è attiva ma in questo momento non sta intervenendo sulla cottura
C) La funzione UIP è attiva e in questo momento sta intervenendo sulla cottura

3 AVVIARE LA COTTURA

La pressione del tasto **"START/STOP"** avvia la cottura secondo i parametri impostati.

A display potrebbero comparire tre diverse schermate:

3A **preriscaldamento** (se previsto)
- classico (senza l'utilizzo della tecnologia UIP) oppure
- UIP (con l'utilizzo della tecnologia UIP)
attendere la fine di quest'ultimo per infornare le pietanze da cuocere;

3B **raffreddamento della camera** (se la temperatura effettiva rilevata in camera è maggiore a quella impostata (es. perchè il forno lavora in continuo): attendere la fine di questa fase per infornare le pietanze da cuocere;

3C **cottura in corso**: in questo caso significa che non è stato impostato alcun preriscaldamento e che non è necessario raffreddare la camera. É quindi è necessario infornare subito le pietanze da cuocere.

3A PRERISCALDAMENTO

Se la cottura prevede un **preriscaldamento classico** (senza l'utilizzo della tecnologia UIP), compare la schermata **A)** fig. S10 che indica:

- (1) il tempo trascorso e quello mancante alla fine del preriscaldamento (ipotesi);
- (2) la temperatura attuale in camera e quella impostata per il preriscaldamento;
- (3) permette di **cambiare** il preriscaldamento classico in corso con quello gestito dalla tecnologia UIP (vedere pag. **21**)
- (4) la possibilità di "saltare" il preriscaldamento;
- (5) la possibilità di vedere/modificare i parametri degli STEP successivi.

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento (se è stato impostato, icona verde*) e compare una schermata **B)** fig. S11 che suggerisce di infornare i prodotti da cuocere.
Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avvia in automatico lo STEP 1.

* Toccando l'icona in alto a destra essa cambia colore:
verde= al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento
grigio= suono disattivato

fig. S10 **A**

fig. S11 **B**

(1) **Tempo trascorso e quello mancante** alla fine del preriscaldamento (ipotesi)

(2) **Temperatura di preriscaldamento** impostata e attuale

Se premuto, permette di segnalare la ricetta come "preferita": premendo il tasto MY HOME, verranno proposte tutte le ricette segnalate in questo modo.

(3) Permette di **cambiare** il preriscaldamento classico in corso con quello gestito dalla tecnologia UIP (vedere pag. **21**)

(4) Permette di **"saltare" il preriscaldamento** anche se impostato

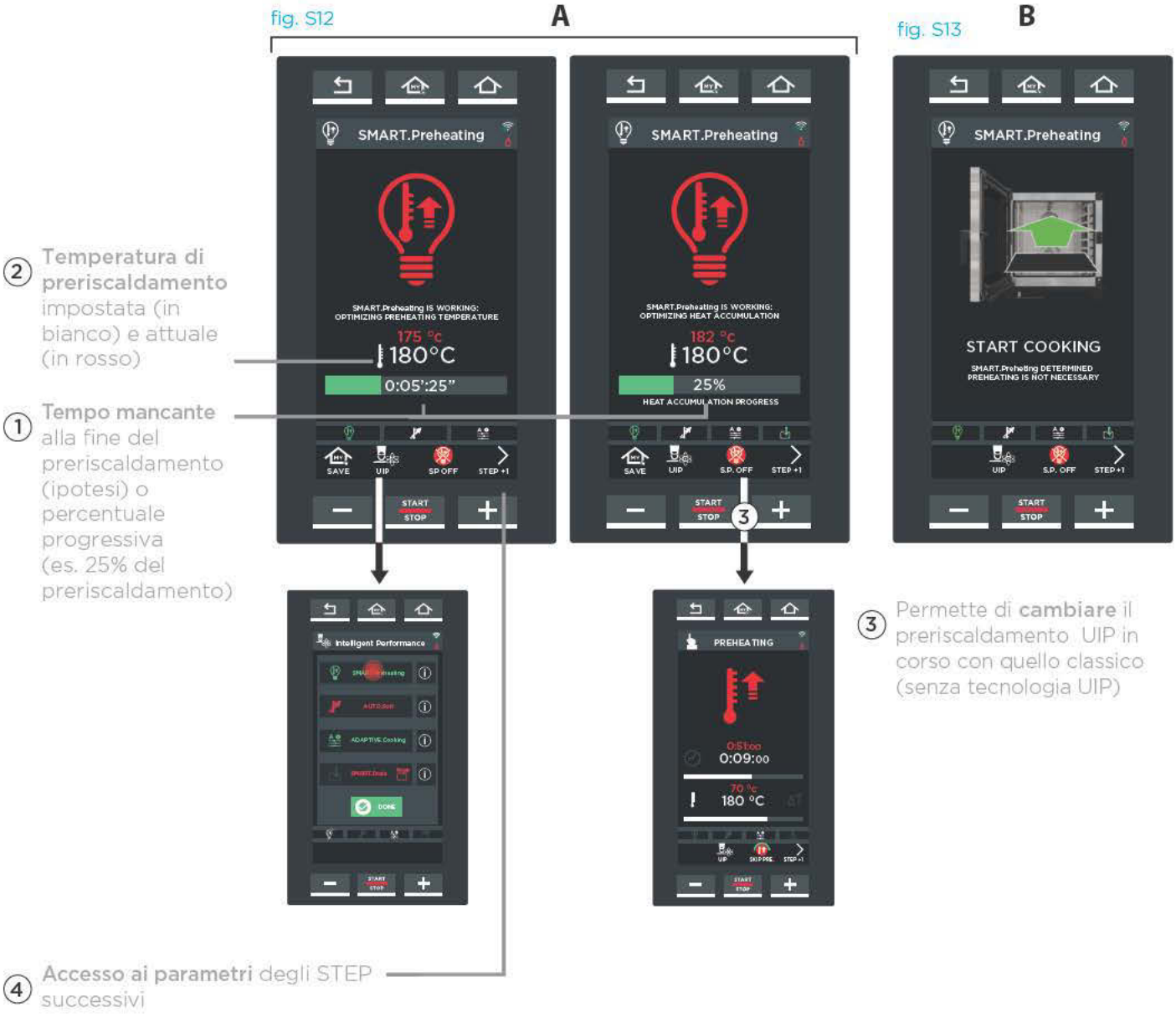
(5) **Accesso ai parametri** degli STEP successivi

3A Se la cottura prevede un **preriscaldamento UIP** (con l'utilizzo della tecnologia UIP), compare la schermata:
A) se la temperatura in camera è minore di quella impostata per il preriscaldamento
B) se la temperatura in camera è uguale o poco maggiore di quella impostata per il preriscaldamento: in questo caso si possono infornare subito i prodotti da cuocere.

fig. S12
La schermata di preriscaldamento UIP indica:
- (1) il tempo trascorso e quello mancante alla fine del preriscaldamento (ipotesi);
- (2) la temperatura attuale in camera e quella impostata per il preriscaldamento;
- (3) permette di cambiare il preriscaldamento tecnologia UIP in corso con quello classico
- (4) la possibilità di vedere/modificare i parametri degli STEP successivi.

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento (se è stato impostato, icona verde*) e compare una schermata **B)** fig. S13 che suggerisce di infornare i prodotti da cuocere.
Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avvia in automatico lo STEP 1.

* Toccando l'icona in alto a destra essa cambia colore:
verde= al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento
grigio= suono disattivato



3B

RAFFREDDAMENTO
Se all'avvio della cottura, la temperatura rilevata in camera è maggiore a quella impostata (es. perchè il forno lavora in continuo), appare la schermata **fig. S14**.

Essa indica che il forno sta raffreddando la camera di cottura: attendere sempre la fine di questa fase senza inserire alcuna pietanza da cuocere.

Quando la camera si sarà raffreddata, partirà in automatico la cottura.

Temperatura di preriscaldamento impostata (in bianco) e attuale (in rosso)

Tempo mancante alla fine del raffreddamento (ipotesi)

fig. S14

Se si desidera interrompere anticipatamente la cottura in corso premere il tasto **"START/STOP"** a lungo (circa 4-5 secondi).

APPROFONDIMENTI: rilevazione consumi

Dalla schermata di fine cottura, cliccando sul tasto , è possibile rilevare i dati di consumo elettricità, acqua e visualizzare i dati HACCP.

APPROFONDIMENTI: blocco display

Se la porta del forno è aperta, la schermata a lato avvisa che non è possibile utilizzare il display per motivi di sicurezza.
Alla chiusura della porta il display viene nuovamente reso operativo.

Se la porta rimane aperta a lungo, il display si sblocca in modo automatico dopo un tempo impostabile dall'operatore.
cap. "Approfondimenti: sonda al cuore" a pag. **19**

3C COTTURA IN CORSO

Durante la cottura compaiono schermate diverse a seconda di come si sono impostati gli STEP di cottura (a tempo o con sonda al cuore).

La fine di ogni STEP e il passaggio **automatico** a quello successivo, se impostato, viene indicata da un segnale acustico breve (se attivo).

La schermata **fig. S15A** compare se tutti gli STEP sono impostati inserendo la loro **durata**.

La schermata indica:
- (1) lo STEP in esecuzione;
- (2) il tempo residuo alla fine della cottura/step;
- (3) orario in cui il cibo sarà pronto;
- (4) la possibilità di accedere alle modifiche dei parametri a cottura avviata o terminare anticipatamente la cottura in esecuzione portando la durata a "00:00:00".

COTTURA CON STEP IMPOSTATI A TEMPO

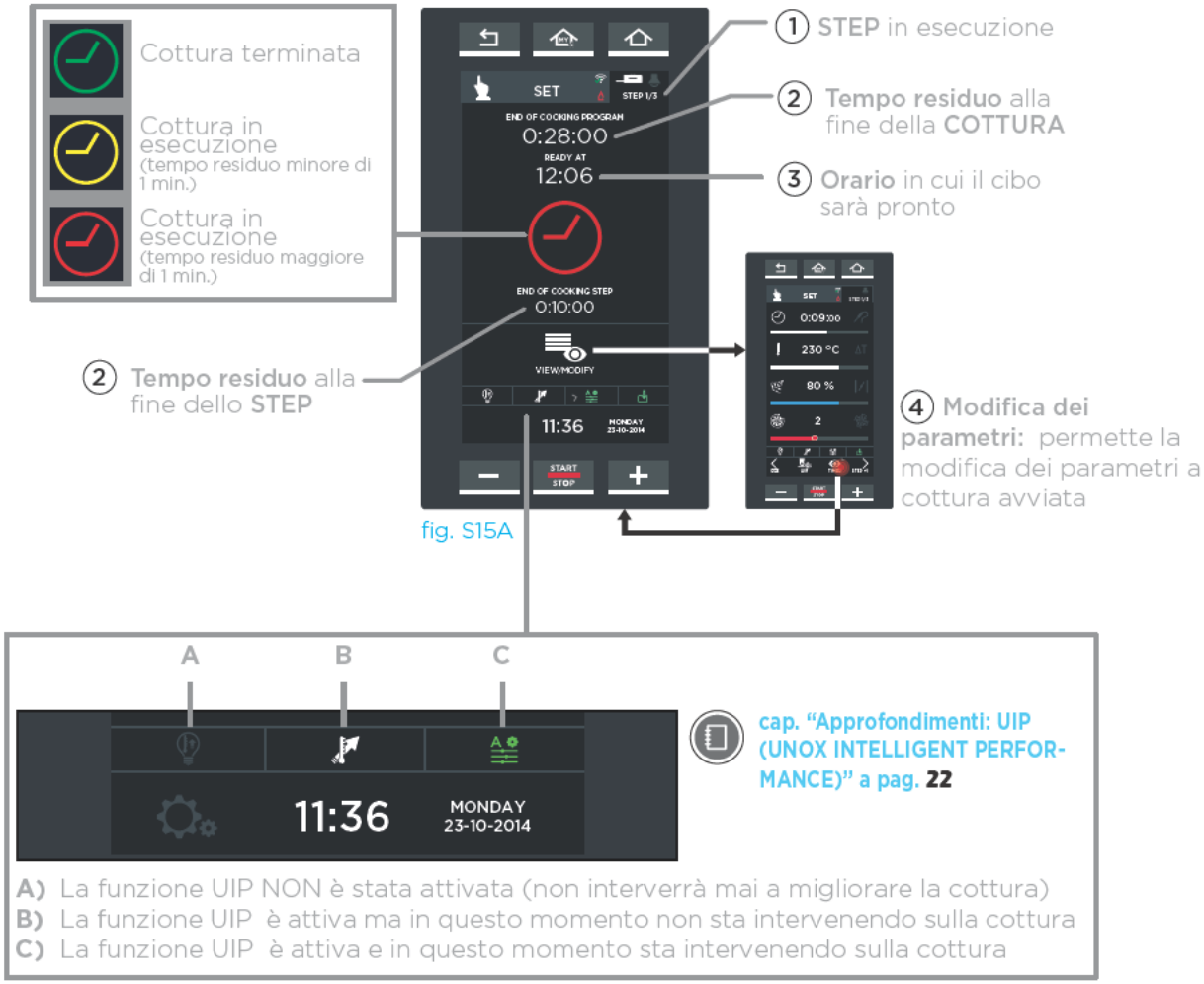


fig. S15A

Se si desidera interrompere anticipatamente la cottura in corso premere il tasto "START/STOP" a lungo (circa 4-5 secondi).

La schermata **fig. S15B** compare se tutti gli STEP sono impostati utilizzando la **sonda al cuore**.

La schermata indica:
- (1) lo STEP in esecuzione;
- (2) il tempo residuo alla fine della cottura/step;
- (3) orario in cui il cibo sarà pronto;
- (4) la possibilità di accedere alle modifiche dei parametri a cottura avviata o terminare anticipatamente la cottura in esecuzione portando la durata a "00:00:00";
- (5) la temperatura effettiva rilevata dalla sonda cuore (in rosso) e quella impostata (in bianco);

COTTURA CON STEP IMPOSTATI CON SONDA AL CUORE

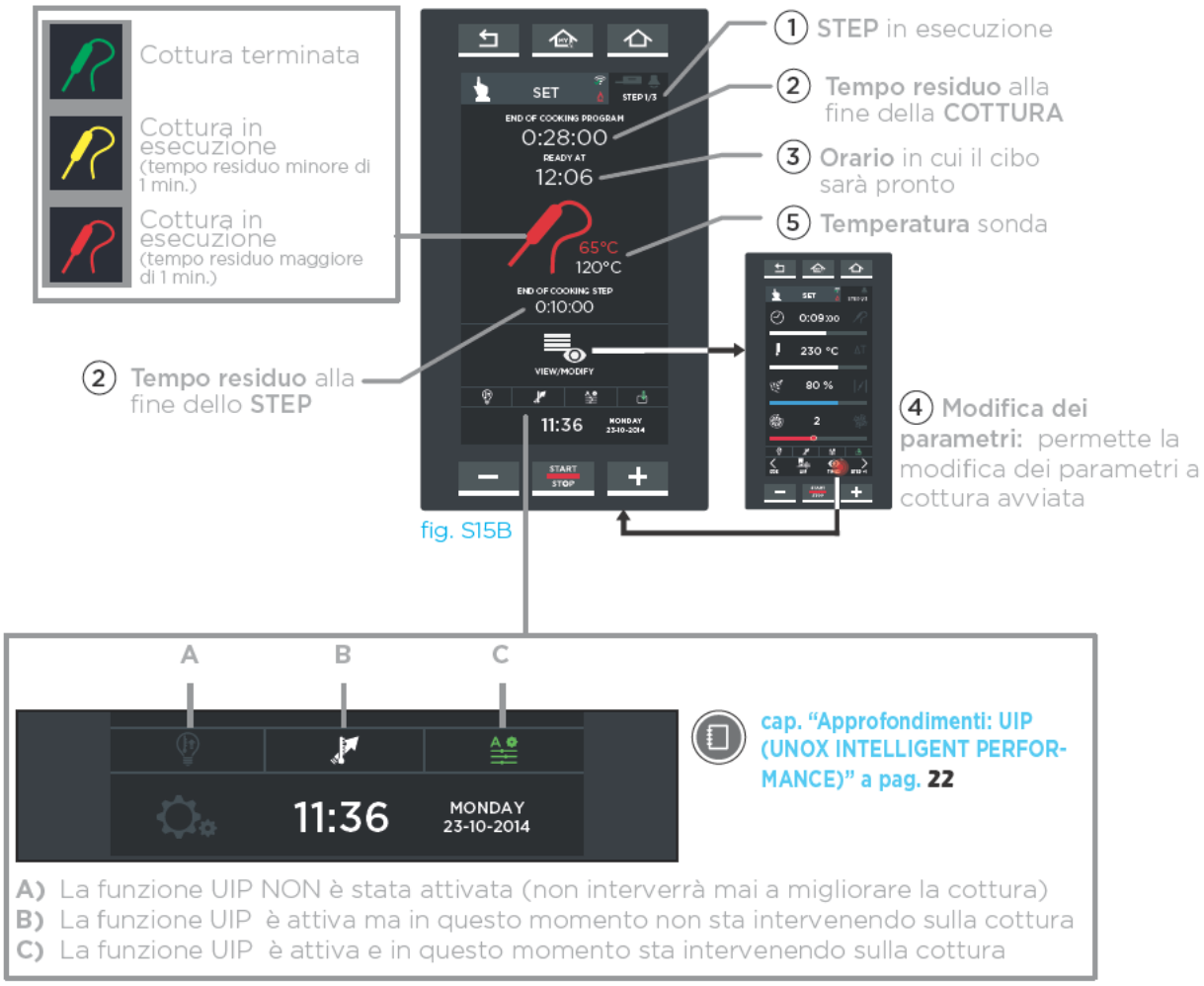


fig. S15B

Se si desidera interrompere anticipatamente la cottura in corso premere il tasto "START/STOP" a lungo (circa 4-5 secondi).

4 FINE COTTURA

La cottura termina al raggiungimento del tempo o della temperatura al cuore impostati: la fine cottura è indicata con un segnale acustico lungo e con la comparsa della schermata a lato **(fig. 16)**.

La schermata permette:

- (1) il salvataggio della cottura appena terminata ;
- (2) la ripetizione della cottura appena terminata mantendendo gli stessi parametri;
- (3) la ripetizione dell'ultimo step impostato modificandone la durata;
- (4) la ripetizione dell'ultimo step impostato dopo aver spostato la sonda al cuore su un altro pezzo ;
- (5) la ripetizione dell'ultimo step impostato modificando la temperatura della sonda al cuore.

fig. 16

Visualizza i dati di consumo elettricità, acqua e i dati HACCP.

(4) **Ripete** l'ultimo step impostato dopo aver spostato la sonda al cuore

vedi cap. "Approfondimenti: sonda al cuore" a pag. 19

(5) **Ripete** l'ultimo step impostato modificandone la temperatura della sonda cuore

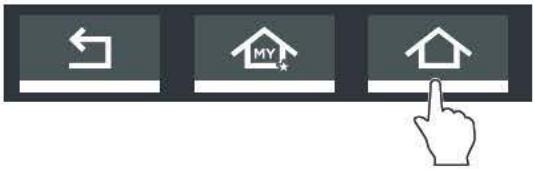
(1) **Salva** la cottura appena terminata

vedi cap. Salvare una cottura a pag. 29

(2) **Ripete** la cottura appena terminata mantendendo gli stessi parametri

(3) **Ripete** l'ultimo step impostato aggiungendo un minuto di default (valore modificabile)

Se non si desidera salvare la cottura, premere il tasto **"HOME"** per ritornare alla pagina principale.



5 SALVARE UNA COTTURA

Salvare una ricetta significa poterla riutilizzare in seguito, tutte le volte che si desidera, senza dover reimpostare i parametri ogni volta.
Il salvataggio può essere fatto dopo aver impostato i parametri di cottura (durata, temperatura, ecc...) oppure a fine cottura toccando, in entrambi i casi, il tasto **"SAVE"**.
Se nella ricetta era stata utilizzata qualche funzione della tecnologia UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE) saranno tenute in memoria le scelte effettuate.

Per richiamare le cotture memorizzate, consultare il cap. **"PROGRAMS"**

Per ulteriori dettagli vedi "Menu Programs" a pag. 32.

Toccando i vari simboli della schermata **fig. 17** è possibile:

- (1) assegnare e confermare con **"OK"**, il nome della ricetta (es. MERINGHE) **(vedi fig. S18)**;
- (2) assegnare una foto alla ricetta scegliendola tra quelle disponibili **(vedi fig. S19)**;
- (3) assegnare una teglia alla ricetta scegliendola tra quelle disponibili **(vedi fig. S20)**;
- (4) salvare la cottura con i parametri (nome, foto, ecc..) impostati.

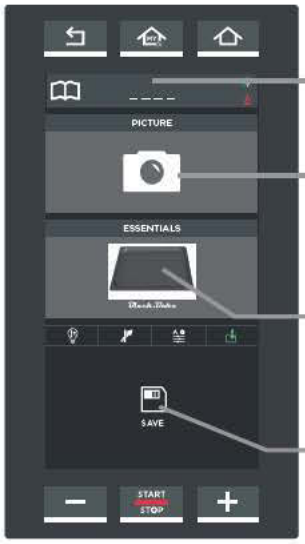
Al termine delle impostazioni compare la schermata **fig. S21**.
La pressione del tasto **"SAVE"** apre la schermata **fig. S22**: toccare la posizione dove si vuole salvare la cottura (es. la posizione sotto la cottura "BIGNE'"). Se si tocca una posizione già occupata il programma chiede l'autorizzazione a sovrascrivere il programma.

In basso, le frecce < e > scorrono le 16 posizioni disponibili nel gruppo, le frecce ∨ e ∧ scorrono i 16 gruppi disponibili.

La cottura verrà salvata con le impostazioni inserite **(fig. S23).**

Toccando una delle cotture dell'elenco **(fig. S23)**, si aprirà la schermata **fig. S24** che permette di:

- (A) visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- (B) duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- (C) cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva **(fig. S25)**.
- (D) avviare la cottura con il tasto **"START/STOP"**.



(1) **Assegna un nome** alla cottura appena terminata

(2) **Assegna una foto** alla cottura appena terminata

(3) **Assegna una teglia** alla cottura appena terminata

(4) **Salva** la cottura appena terminata

fig. 17

fig. S18

fig. S19

fig. S20

fig. S21

fig. S22

fig. S23

fig. S24

fig. S25

Menu MIND.Maps

Un nuovo modo di impostare i parametri di cottura: facile, veloce e intuitivo.

Permette di impostare una "curva" parametrica che, in ogni momento, controlla la temperatura, l'estrazione/immissione di vapore e la velocità dei flussi d'aria in camera.

Per settarla utilizzare unicamente il pennino dato in dotazione.

COME FUNZIONA MIND MAPS

Nell'esempio di **fig. MM2** viene visualizzata una schermata MIND.Maps: nell'asse **verticale (Y)** compaiono di volta in volta i parametri da settare (es. temperatura, estrazione o immissione di vapore, velocità dei flussi d'aria, ecc...), nell'asse **orizzontale (X)** compare il tempo o la temperatura sonda al cuore.

Disegnando una curva con il pennino si fa variare un parametro (es. temperatura) allo scorrere del tempo, minuto dopo minuto, con la massima flessibilità e controllo.

Nell'esempio di **fig. MM2**, sto settando la temperatura in base al tempo:

- a 5 minuti ho impostato la temperatura a 230°C,
- a 15 minuti la temperatura deve scendere a 135°C e cosi via.

Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) cliccando sul simbolo corrispondente.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 12

COME DISEGNARE UNA CURVA MIND.MAPS

(1) Toccare l'icona **"MIND.MAP"(fig. MM1)**.

(2) Con il pennino tracciare la curva desiderata **(fig. MM2)**. Il simbolo > permette di accedere all'impostazione della curva oltre i 25 minuti.

Variazioni alla curva

(3) Per **variare** un tratto di curva già disegnato, cliccare sulla curva con il pennino e, continuando a tenerlo premuto, modificare la curva come desiderato.

(4) Per **cancellare** tratti di curva già disegnati, cliccare più volte sulla "**X**" rossa a sinistra .

Inserimento righelli guida

(5) Per **inserire dei righelli** che aiutino a visualizzare i valori, cliccare sull'asse X nella posizione desiderata (nell'esempio 5 e 15 minuti): i numeri si evidenzieranno in grigio e comparirà un righello verde. I numeri sopra i righelli (nell'esempio "10") indicano la differenza in minuti dal righello precedente (15 meno 5 minuti =10).

(6) Per **cancellare dei righelli**, con i numeri evidenziati in grigio, cliccare più volte sulla "**X**" rossa a sinistra: i righelli si cancelleranno in ordine di creazione.

fig. MM1

fig. MM2

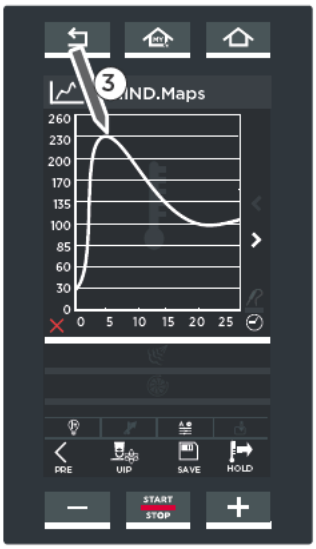


fig. MM3

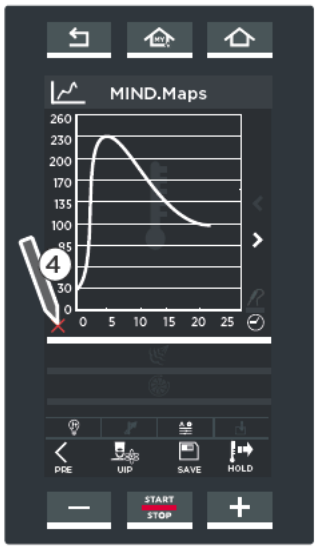


fig. MM4

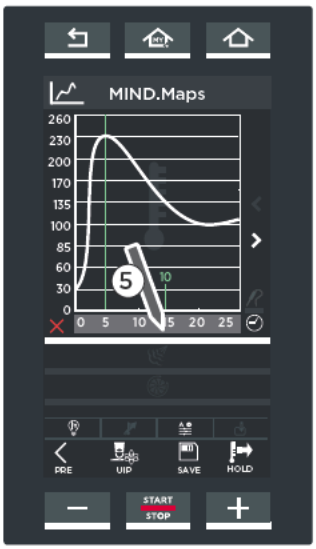


fig. MM5

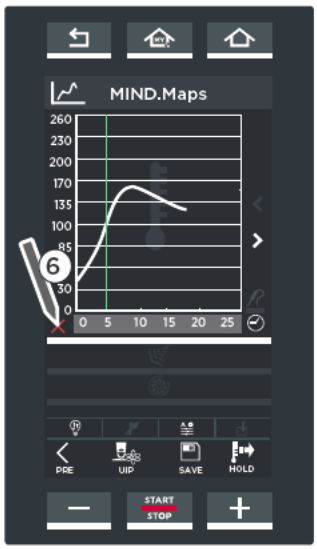


fig. MM6

ZOOM

(7) Per **ingrandire** un intervallo, cliccare sull'asse Y nella posizione desiderata (nell'esempio intervallo tra 170 e 200°).

(8) Per ritornare nella modalità normale cliccare nuovamente nell'asse Y o sul simbolo in basso a sinistra.

PARAMETRI SUCCESSIVI E SALVATAGGIO CURVA

(9) Toccare un'altra icona per impostare i parametri successivi, estrazione o immissione di umidità e velocità flussi aria.

(10) Tracciare una nuova curva per impostare il parametro selezionato:

- estrazione o immissione di umidità: i valori di estrazione vengono visualizzati in ROSSO, quelli di immissione in AZZURRO;
- velocità flussi aria (da vel. 1 - minima a vel. 4 - massima): la velocità ventole pulsata viene evidenziata con linea tratteggiata (valori sotto lo zero), quella normale con linea continua (valori sopra lo zero). Lo spessore della linea indica inoltre la velocità (linea sottile velocità bassa, linea spessa velocità alta).

(11) Se si desidera impostare un preriscaldamento, premere il tasto "**PRERISCALDAMENTO**" in basso a destra e impostarlo.

vedi cap. Impostazione preriscaldamento a pag. **18**

(12) Premere il tasto **"SAVE"** per salvare la curva impostata: la modalità di salvataggio è la stessa spiegata in precedenza, nel "**MENU SET**".

vedi cap. Salvare una cottura a pag. **29**

Il tasto "HOLD" in basso a destra permette di far funzionare il forno in modo continuo.

AVVIARE LA COTTURA APPENA IMPOSTATA

Premere il tasto **"START/STOP"**: se la cottura impostata prevede un **preriscaldamento**, compaiono le schermate di pag. **23** (preriscaldamento classico) e **24** (preriscaldamento SMART.Preheating - tecnologia UIP).

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento (se è stato impostato, icona verde*) e un' icona suggerisce di infornare i prodotti da cuocere.
Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avvia in automatico lo STEP 1.

* Toccando l'icona in alto a destra essa cambia colore:
verde= al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento
grigio= suono disattivato

fig. MM7

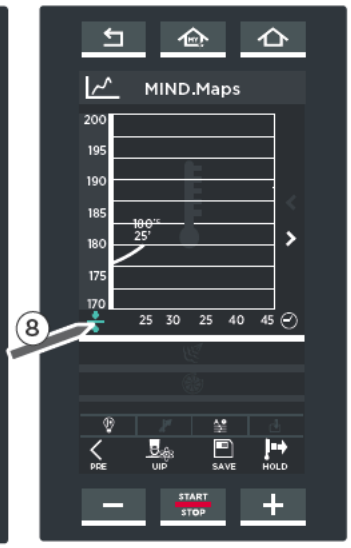


fig. MM8

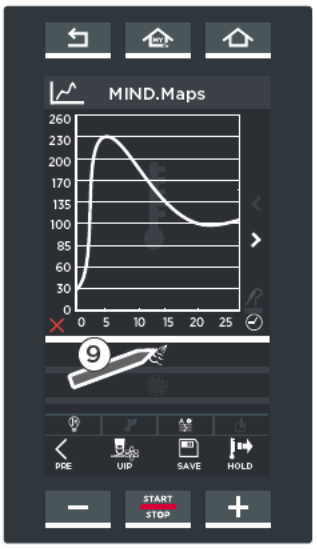


fig. MM9

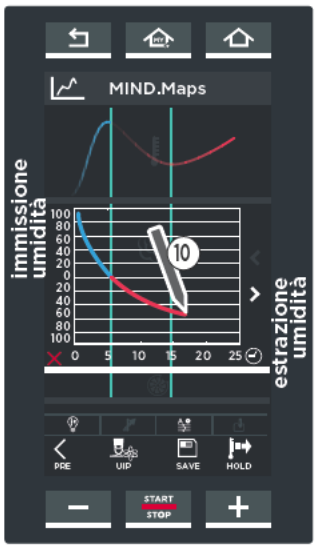


fig. MM10: estrazione/ immissione umdità

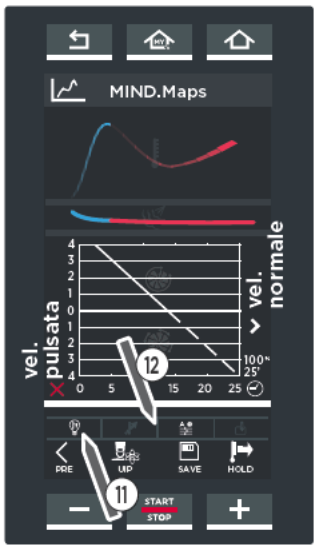


fig. MM11: velocità flussi aria, preriscaldamento e salvataggio ricetta

HOLD: permette il funzionamento del forno in modo continuo

Menu Programs

Permette di accedere ad una lista di cotture memorizzate in precedenza.

1 MY PROGRAMS

In questa sezione è possibile richiamare una cottura memorizzata in precedenza utilizzando il **"MENU SET"**.

vedi cap. Salvare una cottura a pag. **29**

(1) Toccare l'icona **"PROGRAMS"** (fig. P1);

(2) toccare l'icona **"MY PROGRAMS"** (fig. P2): si aprirà l'elenco delle cotture memorizzate in precedenza utilizzando il **"MENU SET"** (fig. P3).

In basso, le frecce < e > scorrono le varie cotture memorizzate nel gruppo, le frecce ∨ e ∧ scorrono i 16 gruppi disponibili.

(3) Toccando una delle cotture dell'elenco (fig. P3), si aprirà la schermata fig. P4 che permette di:

- (A) visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- (B) duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- (C) cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva (fig. P5).

(4) Per avviare la cottura premere il tasto **"START/STOP"** (fig. P4).

Successivamente, in automatico, si avvia:
un preriscaldamento classico o UIP (se previsto): attendere la fine di quest'ultimo per infornare le pietanze da cuocere

vedi pag. **23 - 24**

un raffreddamento della camera (se la temperatura effettiva rilevata in camera è maggiore a quella impostata (es. perchè il forno lavora in continuo): attendere la fine di questa fase per infornare le pietanze da cuocere;

vedi pag. **25**

la cottura con i parametri appena impostati: in questo caso significa che non è stato impostato alcun preriscaldamento e quindi è necessario infornare subito le pietanze da cuocere. Al termine di questa, una schermata chiede se si intende modificare o ripetere la ricetta (fig. P6).

fig. P1

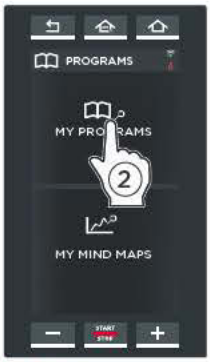


fig. P2

fig. P3

fig. P4

fig. P5

fig. P6

Ripete l'ultimo step impostato dopo aver spostato la sonda al cuore

vedi cap. "Approfondimenti: sonda al cuore" a pag. **19**

Ripete l'ultimo step impostato modificandone la temperatura della sonda cuore

Ripete la cottura appena terminata mantendendo gli stessi parametri

Ripete l'ultimo step impostato aggiungendo un minuto di default (valore modificabile)

2 MY MIND.MAPS

① In questa sezione è possibile richiamare una cottura memorizzata in precedenza utilizzando il **"MENU MIND.MAPS"**.

vedi cap. Menu MIND.Maps a pag. 30

② Per accedere all'elenco di cotture memorizzate, toccare l'icona **"PROGRAMS"** **(fig. P7)** e successivamente l'icona **"MY MIND.MAPS"** **(fig. P8)**: si aprirà l'elenco di tutte le cotture memorizzate in precedenza **(fig. P9)**.

In basso, le frecce < e > scorrono le varie cotture memorizzate nel gruppo, le frecce ∨ e ∧ scorrono i 16 gruppi disponibili.

③, ④ e ⑤: vedere pagina precedente

fig. P7

fig. P8

fig. P9

Menu Multi.time

Nelle cucine moderne non è rara l'esigenza di cucinare simultaneamente prodotti che richiedono tempi di cottura diversi a parità di condizioni climatiche (temperatura, umidità, ecc...): con il menu Multi.time è possibile utilizzare il forno in ciclo continuo e impostare fino a 10 timer che avvisano quando ciascuna pietanza è pronta.

ESEMPIO DI FUNZIONAMENTO

Utilizzando questa funzione, il forno mantiene la temperatura e la umidità impostata all'infinito.

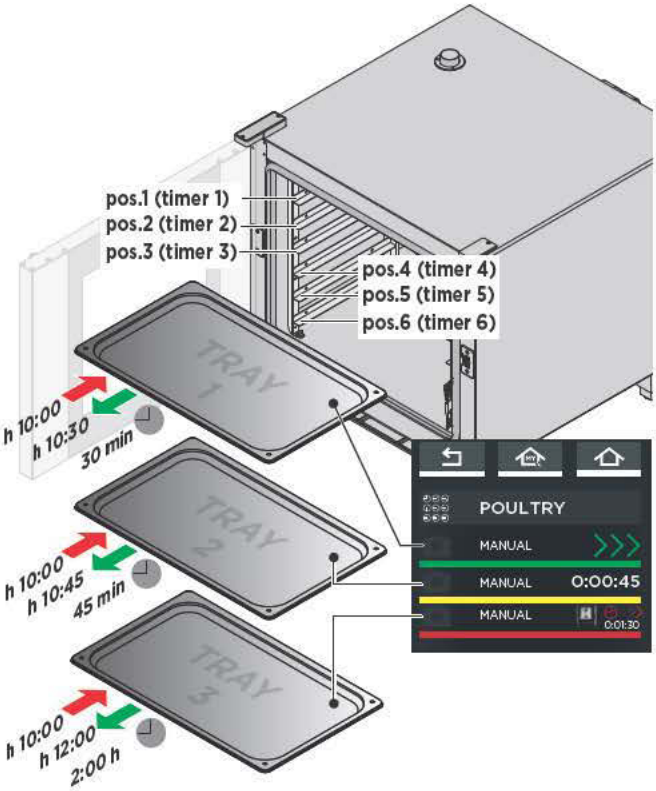
Nell'esempio a lato, 3 teglie contenenti cibi differenti, vengono inserite nella camera di cottura alle ore 10:00 ( ).

Per ciascuna di esse verrà impostato un timer con una durata diversa poichè ogni cibo richiede ovviamente tempi di cottura personalizzati (30 minuti, 45 minuti, 2 ore).

Si consiglia di impostare il timer 1 per la teglia sistemata nella parte più alta del forno, timer 2 per la seconda teglia dall'alto e cosi via: questo permetterà di capire quale teglia estrarre allo scadere di un timer (es. scade il timer 2 estraggo la seconda teglia dall'alto).

Allo scadere di un timer (nell'esempio il primo timer a scadere sarà quello della teglia 2, alle ore 10:45), un segnale acustico avviserà che è il momento di estrarre la teglia corrispondente. L'apertura e chiusura della porta azzera il timer scaduto.

Il numero massimo di timer impostabili è 10 (quindi per un massimo di 10 cotture simultanee in camera).



vedi cap. Menu Set a pag. 16

fig. M1

1 NEW MULTI.TIME: IMPOSTARE E MEMORIZZARE UNA NUOVA COTTURA MULTI.TIME

In questa sezione è possibile creare, avviare e memorizzare una nuova ricetta Multi.time.

1A IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI (fig. M3)

I parametri si settano nello stesso modo di quanto spiegato nel **"MENU SET"** (**Per ulteriori dettagli vedi cap. Impostazione preriscaldamento a pag. 18 e Menu Set a pag. 16**).

La cottura NON prevede:
- step di cottura;
- l'inserimento di un tempo (la cottura è "infinita").

Ogni cottura prevede un preriscaldamento che si può impostare toccando la freccia <.

Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) cliccando sul simbolo corrispondente.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 12

fig. M2

fig. M3

Il tasto SAVE salva la ricetta con i parametri impostati: questo consente di riutilizzarla infinite volte.

fig. M4

fig. M5

1B SALVARE I PARAMETRI IMPOSTATI (FACOLTATIVO) (fig. M3)

Se si desidera, **salvare** la cottura premere il tasto "**SAVE**" (il salvataggio avviene nello stesso modo di quanto spiegato nel **"MENU SET"**).

Per ulteriori dettagli vedi cap. Salvare una cottura a pag. 29.

Il salvataggio della ricetta permette di riutilizzarla infinite volte senza bisogno di reimpostare ogni volta i parametri (temperatura, umidità, velocità ventole). Ad ogni avvio della ricetta è però necessario impostare i timer desiderati (fino a 10): se si vogliono memorizzare questi ultimi è necessario creare un menu: **per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: funzione "NUOVO MENU" a pag. 39** .

1C AVVIARE LA COTTURA (fig. M3)

Toccare il tasto **"START/STOP"** dalla finestra di impostazione dei parametri oppure selezionandola dalla lista se memorizzata in precedenza (fig. M4): in questo caso si aprirà la schermata fig. M5 che permette di:

- (1) visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- (2) duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- (3) cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva;
- (4) creare un nuovo menu (**vedi cap. Approfondimenti: funzione "NUOVO MENU" a pag. 39**);
- (5) avviare la cottura con il tasto **"START/STOP"**.

Dopo la pressione del tasto **"START/STOP"**, se la cottura prevede un **preriscaldamento**, compaiono le schermate di pag. **23** (preriscaldamento classico) e **24** (preriscaldamento SMART.Preheating - tecnologia UIP).

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento (se è stato impostato, icona verde*) e un' icona suggerisce di infornare i prodotti da cuocere.

Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avvia in automatico lo STEP 1.

* Toccando l'icona in alto a destra essa cambia colore:
verde= al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento
grigio= suono disattivato

1D IMPOSTARE I TIMER

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

(1) Toccare il simbolo "+" della schermata **(fig. M8)**. Si aprirà la schermata **(fig. M9)** relativa al primo timer: questo può venire impostato a tempo, con sonda al cuore o scegliendo una ricetta simile.

Impostazione timer a tempo

- (2) toccare il campo ore, minuti o secondi;
- (3) trascinare il cursore o agire sui tasti − + per impostare il valore desiderato;
- (4) confermare premendo il tasto **"START/STOP"** **(fig. M10)**.

La scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata (nell'esempio 15 minuti).

Impostazione timer con sonda al cuore

- (2) toccare l'icona "sonda al cuore", sulla destra.
- (3) trascinare il cursore o agire sui tasti − + per impostare il valore desiderato;
- (4) confermare premendo il tasto **"START/STOP"** **(fig. M10)**.

É possibile impostare solo 1 timer con sonda al cuore. La scadenza del timer si avrà al raggiungimento della temperatura sonda al cuore impostata.

Impostazione timer con ricetta simile

Il forno propone delle ricette impostate con il **"MENU SET"** e salvate nel **"MENU PROGRAMS"**, uguali per temperatura e umidità in camera (nell'esempio "VEGETABLES-VERDURE"). Per selezionarla è sufficiente toccare quella desiderata. La scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata nella ricetta selezionata (nell'esempio 20 minuti). Procedere allo stesso modo per ogni teglia infornata (fino ad un massimo di 10 timer in simultanea).

Per eliminare un timer dalla lista toccare per almeno 3 secondi la riga del timer che si vuole cancellare.

Uscire dalla funzione

Se si desidera uscire dalla funzione e quindi interrompere il funzionamento all'infinito del forno, premere il tasto **"START/STOP"** a lungo (circa 4-5 secondi).

fig. M8

fig. M9

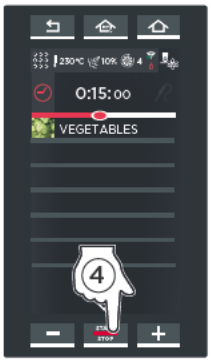


fig. M10

Ricetta Multi.time "BROCCOLI" impostata al punto (A):
Temp. : **120°C**
Umidità: **40%**

Ricetta "VEGETABLES-VERDURE" precedentemente impostata con il menu SET:
Durata: 20 minuti
Temp. : **120°C**
Umidità: **40%**

1E La schermata a lato illustra una possibile situazione di cottura in corso.

I timer impostati sono 7.
Alcuni sono impostati inserendo un **TEMPO** (MANUAL - ad es. il primo, 12:51), altri sono stati impostati inserendo una **TEMPERATURA SONDA CUORE** (MANUAL - ad es. il quarto, 90°C), altri ancora sfruttando una **RICETTA** già salvata in precedenza ("VERDURE").

Il colore indica:

- **VERDE**: timer scaduto (pietanza pronta). Un segnale acustico avvisa che è tempo di estrarre la teglia dal forno. Alla chiusura della porta il timer scompare dalla lista.
- **GIALLO**: timer prossimo a scadere (pietanza quasi pronta), prepararsi ad estrarre la teglia.
- **ROSSO**: timer in funzione (pietanza ancora in cottura). Il tempo residuo o la temperatura da raggiungere sono indicati sulla destra.

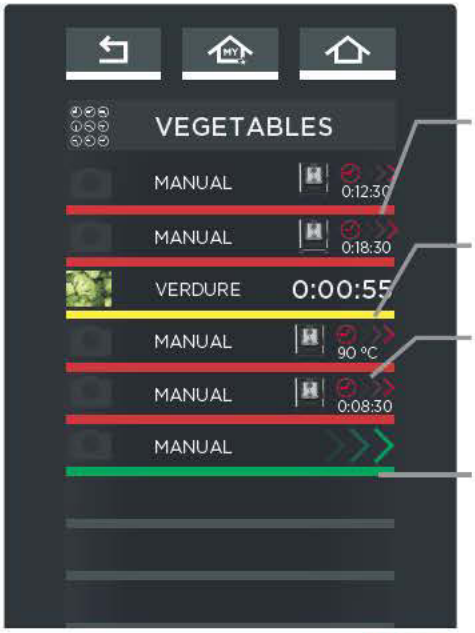


fig. M11

2 MY MULTI.TIME

In questa sezione è possibile richiamare una cottura memorizzata in precedenza utilizzando il menu **"NEW MULTI.TIME"**.

2A Per accedere all'elenco di cotture memorizzate, toccare l'icona **"MY MULTI.TIME"** **(fig. M12)**: si aprirà l'elenco di tutte le cotture memorizzate in precedenza **(fig. M13)**.

In basso, le frecce < e > scorrono le varie cotture memorizzate nel gruppo, le frecce ∨ e ∧ scorrono i 16 gruppi disponibili.

fig. M12

fig. M13

fig. M14

2B Toccando una delle cotture dell'elenco **(fig. M13)**, si aprirà la schermata **fig. M14** che permette di:

- (1) visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- (2) duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- (3) cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva.
- (4) creare un nuovo menu (new menu);

Per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: funzione "NUOVO MENU" a pag. 39

(5) avviare la cottura con il tasto **"START/STOP"** **(fig. M14).**

2C Dopo aver infornato i cibi da cuocere e richiuso la porta è necessario **impostare i timer** relativi alle teglie inserite (**vedi pag. 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10**)

3 MY MENU

In questa sezione è possibile richiamare un menu memorizzato in precedenza utilizzando la funzione **"NUOVO MENU".**

Per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: funzione "NUOVO MENU" a pag. 39

Per accedere all'elenco di cotture memorizzate, toccare l'icona "**MY MENU**" **(fig. M1)**: si aprirà l'elenco di tutte le cotture memorizzate in precedenza **(fig. M15)**.

In basso, le frecce < e > scorrono le varie cotture memorizzate nel gruppo, le frecce ∨ e ∧ scorrono i 16 gruppi disponibili.

Toccando una delle cotture dell'elenco **(fig. M15)**, si aprirà la schermata **fig. M16** che permette di:

- (1) visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- (2) duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- (3) cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva.
- (4) avviare la cottura con il tasto **"START/STOP".**

fig. M15

fig. M16

APPROFONDIMENTI: funzione "NUOVO MENU"

La funzione **"NUOVO MENU (NEW MENU)"** permette di impostare fino a 10 timer e mantenere im memoria questi valori di tempo o di temperatura.

In base ai timer impostati le teglie saranno via via pronte da sfornare, come di consueto.

Per impostare la funzione:

- (1) richiamare una ricetta salvata nel **"MENU MY MULTI. TIME"** (nell'esempio "POTATOES-PATATE");
- (2) toccare l'icona **"NUOVO MENU"**;
- (3) in base al numero di teglie che si intende utilizzare, impostare i timer **(come spiegato al punto D a pag. 45)**. I timer sono tutti colorati di bianco ad indicare che sono in attesa.
- (4) Quando si sono impostati tutti i timer che necessitano, dalla pagina che li mostra tutti, premere il tasto **"START/STOP"**.
- (5) Premere il tasto **"SALVA"**;
- (6) Scegliere la posizione in cui salvare il menu.

In seguito, per richiamare la cottura ed avviarla cliccare sul **"MENU MY MENU"**, scegliere la ricetta toccandola e farla partire con il tasto **"START/STOP"**.

Per ulteriori dettagli vedi cap. "MY MENU" a pag. 38

MULTI.TIME

Menu ChefUnox

SOLO PER MODELLI "PLUS". Questo menu propone una serie di ricette preimpostate da UNOX.

1 CHEFUNOX MULTI.TIME

In questa sezione è possibile visualizzare i programmi Multi.time preimpostati da Unox.

Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) cliccando sul simbolo corrispondente.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 12

1A ① Toccare l'icona **"CHEFUNOX"** e selezionare la sezione **"CHEFUNOX MULTI.TIME"** (fig. MT1);

② selezionare un programma Multi.Time (ad esempio "GRILL").

Parte un PRERISCALDAMENTO, compare la schermata ③ che indica:

- la temperatura attuale in camera;
- la temperatura impostata per il preriscaldamento;
- la possibilità di "saltare" il preriscaldamento (SKIP PREHEATING);

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento.

1B Terminato il preriscaldamento **impostare i timer** in base al numero di teglie che si intende cuocere.

④ Toccare il simbolo "+" della schermata.

⑤ Si aprirà la schermata relativa al primo timer: questo può venire impostato:

- a tempo o con sonda al cuore (nell'esempio 0:10:00),
- scegliendo una ricetta compatibile dell'utente (nell'esempio Hamburger),
- scegliendo una ricetta preimpostata da UNOX.

IMPOSTAZIONE TIMER A TEMPO

- toccare il campo ore, minuti o secondi;
- trascinare il cursore o agire sui tasti − + per impostare il valore desiderato;
- confermare premendo il tasto **"START/STOP"** .

La scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata.

IMPOSTAZIONE TIMER CON SONDA AL CUORE

- toccare l'icona "sonda al cuore", sulla destra.
- trascinare il cursore o agire sui tasti − + per impostare il valore desiderato;
- confermare premendo il tasto **"START/STOP"** .

É possibile impostare solo 1 timer con sonda al cuore.

La scadenza del timer si avrà al raggiungimento della temperatura sonda al cuore impostata.

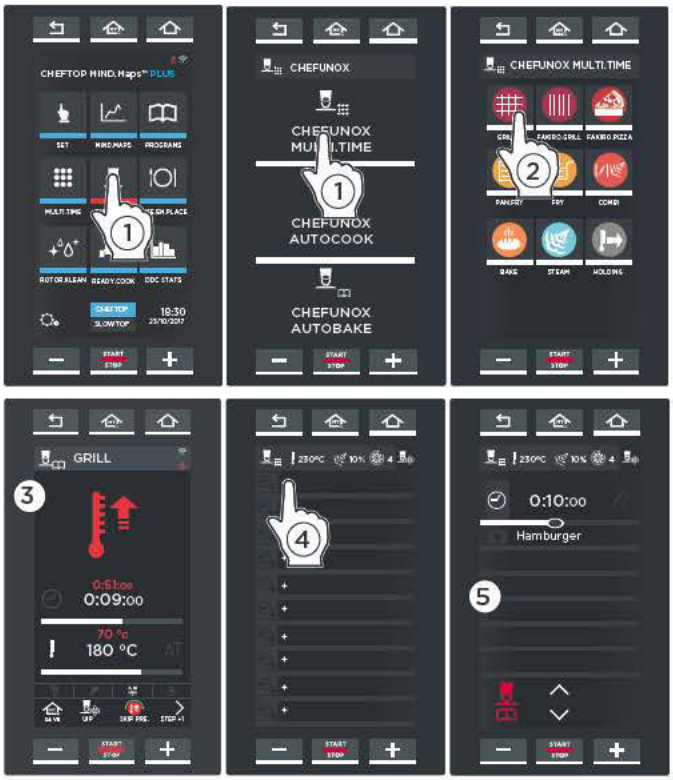


fig. MT1

GRILL: cotture grigliate

FAKIRO. GRILL: cotture grigliate di carne, pesce e verdure su teglie **FAKIRO™ Grill**

FAKIRO.PIZZA: cottura delle pizze/focacce

PAN.FRY: cottura di verdure, carni e pesci impanati su teglie **Pan Fry**

FRY: cotture di patatine fritte

COMBI: cottura a convezione e vapore

BAKE: cottura di prodotti di pasticceria e panificazione

STEAM: cottura a vapore

HOLDING: mantenimento caldo

IMPOSTAZIONE TIMER CON RICETTA COMPATIBILE DELL'UTENTE

Il forno propone delle **RICETTE UTENTE**, memorizzate in precedenza, con parametri compatibili al tipo di programma scelto, (es. Hamburger). In questo caso la scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata nella ricetta selezionata.

IMPOSTAZIONE TIMER CON RICETTA PREIMPOSTATA UNOX

Il forno propone delle **RICETTE PREIMPOSTATE "CHEFUNOX"**. In questo caso la scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata nella ricetta selezionata.

I nomi delle ricette delle schermate a fianco potrebbero variare rispetto a quelli presenti nel forno in Vostro possesso in quanto sono puramente a titolo di esempio.

(6) Toccare l'icona mostrata in figura.

(7) Selezionare il tipo di alimento da grigliare (es BEEF - MANZO).

(8) Selezionare la categoria desiderata (es. STEAK - BISTECCA).

(9) In base alla ricetta scelta, il forno propone schermate diverse che permettono di personalizzare la cottura:

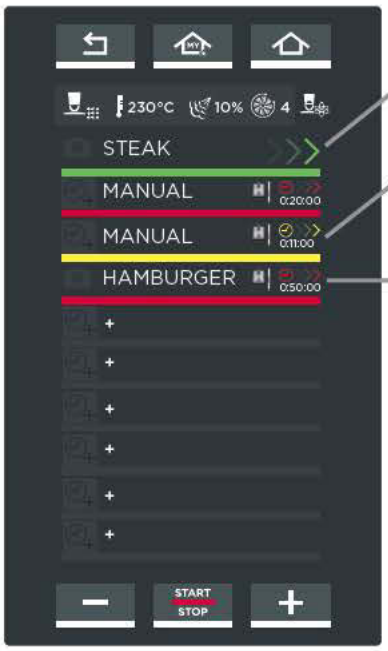
- temperatura
- peso
- spessore
- grado di cottura interna: poco cotto (RARE) - media cottura (MED) - ben cotto (WELL).
- grado di cottura esterna: doratura leggera (LIGHT) - doratura media (MED) - doratura croccante (BROWN). Il grado di cottura interna ed esterna si possono impostare anche trascinando il cursore fino alla temperatura desiderata.

(10) Premendo il tasto "**START**" visualizzo la cottura nella schermata Multi.time. Procedere allo stesso modo per ogni teglia infornata (fino ad un massimo di 10 timer in simultanea).

1C La schermata a lato illustra una possibile situazione di cottura in corso.
I timer impostati sono 4.
Alcuni sono impostati inserendo un **TEMPO** (MANUAL - ad es. 20 e 11 minuti), altri sono stati impostati sfruttando una **RICETTA UTENTE** (es. "HAMBURGER"), altri ancora sfruttando una **RICETTA PREIMPOSTATA "CHEFUNOX"** (es. "STEAK").

Il colore indica:

- **VERDE**: timer scaduto (pietanza pronta). Un segnale acustico avvisa che è tempo di estrarre la teglia dal forno. Alla chiusura della porta il timer scompare dalla lista.
- **GIALLO**: timer prossimo a scadere (pietanza quasi pronta), prepararsi ad estrarre la teglia.
- **ROSSO**: timer in funzione (pietanza ancora in cottura). Il tempo residuo o la temperatura da raggiungere sono indicati sulla destra.



Timer con ricetta preimpostata CHEFUNOX: timer scaduto,estrarre la teglia!

Timer a tempo: prossimo a scadere, prepararsi ad estrarre la teglia

Timer con ricetta utente ancora in cottura

2 CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

In questa sezione è possibile visualizzare i programmi **"CHEFUNOX AUTOCOOK"**(gastronomia) e **"CHEFUNOX AUTOBAKE"**(pasticceria) preimpostati da Unox.

I nomi delle ricette delle schermate a fianco potrebbero variare rispetto a quelli presenti nel forno in Vostro possesso in quanto sono puramente a titolo di esempio.

① Toccare l'icona **"CHEFUNOX"** e selezionare la sezione **"CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE"**;

② selezionare un programma (ad esempio "GRILL").

③ Selezionare il tipo di alimento da grigliare (es VERDURE - VEGETABLES).

④ Selezionare la categoria desiderata (es. ZUCCHINI).

⑤ In base alla ricetta scelta, il forno propone schermate diverse che permettono di personalizzare la cottura:

- peso
- spessore
- grado di cottura interna: poco cotto (RARE) - media cottura (MED) - ben cotto (WELL).
- grado di cottura esterna: doratura leggera (LIGHT) - doratura media (MED) - doratura croccante (BROWN). Il grado di cottura interna ed esterna si possono impostare anche trascinando il cursore fino alla temperatura desiderata.

⑥ Premendo il tasto "**START STOP**": parte un PRERISCALDAMENTO, compare una schermata che indica:

- la temperatura attuale in camera;
- la temperatura impostata per il preriscaldamento;
- la possibilità di "saltare" il preriscaldamento (SKIP PREHATING).

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento* e un' icona suggerisce di infornare i prodotti da cuocere. Dopo questa operazione, alla chiusura della porta del forno, si avviano in automatico gli step di cottura del prodotto adeguatamente modificati in base alla impostazioni di peso, spessore, cottura interna/esterna.

Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) cliccando sul simbolo corrispondente.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. **12**

GRILL: cotture grigliate

PAN.FRY: cotture a vapore di verdure, carne, pesce dorato in padella e prodotti impanati su teglie *Pan Fry*

ROASTING: cottura di arrosti

BRAISED: cottura di brasati

OVERNIGHT: cotture notturne

STEAM: cottura a vapore

BAKE: cottura di prodotti di pasticceria e panificazione

SOUS VIDE: cotture sottovuoto

REGEN: rigenerazione di alimenti surgelati

Menu Mise en place

SOLO PER MODELLI "PLUS". Il menu Mise en place permette di sfornare nello stesso momento teglie con tempi di cottura differenti, inserite in momenti diversi.

ESEMPIO DI FUNZIONAMENTO

Nell'esempio a lato, desidero che le 3 teglie contenenti cibi differenti siano pronte tutte allo stesso orario, ad esempio le **12:00**.
Per ciascuna di esse verrà impostato un timer con una durata diversa poichè ogni cibo richiede ovviamente tempi di cottura personalizzati (1:30, 50 min., 60 min.).

Si consiglia di impostare il timer 1 per la teglia sistemata nella parte più alta del forno, timer 2 per la seconda teglia dall'alto e cosi via: questo permetterà di capire quale teglia estrarre allo scadere di un timer (es. scade il timer 2 estraggo la seconda teglia dall'alto).

Il forno, in base alla durata di preparazione e all'orario nel quale si desidera avere la pietanza pronta, indicherà, tramite un segnale acustico a che ora inserire ciascuna teglia nel forno (alle ore 10:30 inserisco la prima, alle 11:00 la seconda, alle 11:10 la terza) in modo da poterle sfornare tutte contemporaneamente, ad esempio alle ore **12:00.**

Il numero massimo di timer impostabili è 10 (quindi per un massimo di 10 cotture simultanee in camera).

Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) cliccando sul simbolo corrispondente.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 12

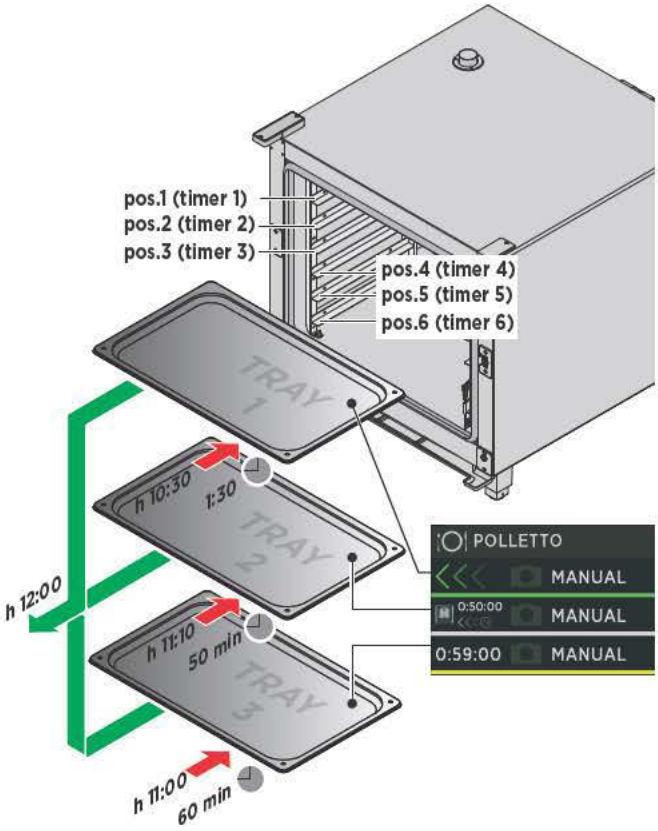


fig. E1

(3) **Lista** di tutti i menu Mise en place salvati dall'utilizzatore

(2) **Lista** di tutte le cotture Mise en place salvate dall'utilizzatore

(1) **Imposta** una cottura Mise en place

vedi cap. Menu Set a pag. 16

1 NEW MISE EN PLACE: IMPOSTARE E MEMORIZZARE UNA NUOVA COTTURA MISE EN PLACE

In questa sezione è possibile creare, avviare e memorizzare una nuova ricetta Mise en place.

1A IMPOSTAZIONE DEI PARAMETRI

Si settano nello stesso modo di quanto spiegato nel **"MENU SET"**.

La cottura NON prevede:
- step di cottura;
- l'inserimento di un tempo (la cottura è "infinita").

Ogni cottura prevede un preriscaldamento che si può impostare toccando la freccia < **(fig. E3)** e accedendo alla pagina **fig. E4.**

Per ulteriori dettagli vedi cap. Impostazione preriscaldamento a pag. 18 e Menu Set a pag. 16.

1B SALVARE I PARAMETRI IMPOSTATI (FACOLTATIVO)

Se si desidera, salvare la cottura premendo il tasto "**SALVA**" (il **salvataggio** avviene nello stesso modo di quanto spiegato nel **"MENU SET"**).

Per ulteriori dettagli vedi cap. Menu Set a pag. 29 (Salvare una cottura).

Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) cliccando sul simbolo corrispondente.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 12.

fig. E2

fig. E3

fig. E4

fig. E5

fig. E6

1C AVVIARE LA COTTURA

L' **avvio di una cottura** avviene toccando il tasto **"START/STOP"** dalla finestra di impostazione dei suoi parametri oppure, se memorizzata in precedenza, selezionandola dell'elenco **(fig. E5)**: in questo caso si aprirà la schermata **fig. E6** che permette di:

- (1) visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- (2) duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- (3) cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva;
- (4) creare un nuovo menu (**Per ulteriori dettagli vedi cap. "Approfondimenti: funzione "NUOVO MENU" a pag. 47**)
- (5) creare un menu giornaliero (**Per ulteriori dettagli vedi cap. "Approfondimenti: funzione "MENU GIORNALIERO" a pag. "47**);
- (6) avviare la cottura con il tasto **"START/STOP"**.

Dopo la pressione del tasto **"START/STOP"** parte in automatico il preriscaldamento che si può "saltare" premendo il tasto specifico.

Per ulteriori dettagli vedi cap. Impostazione preriscaldamento a pag. 18.

Al raggiungimento della temperatura impostata, un segnale acustico segnala la fine dello STEP di preriscaldamento e si passa all'impostazione dei timer **(vedi fig. E7)**.

1D IMPOSTAZIONE TIMER

Per **impostare tutti i timer (durate di cottura),** toccare il simbolo "+" della schermata **(fig. E7)**. Si aprirà la schermata **(fig. E8)**: i timer possono venire impostati a tempo, con sonda al cuore o scegliendo una ricetta simile.

Impostazione timer a tempo

- toccare il campo ore, minuti o secondi;
- trascinare il cursore o agire sui tasti − + per impostare il valore desiderato;
- confermare premendo il tasto **"START/STOP" (fig. E9).**

La scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata (nell'esempio 15 minuti).

Impostazione timer con sonda al cuore

- toccare l'icona "sonda al cuore", sulla destra.
- trascinare il cursore o agire sui tasti − + per impostare il valore desiderato;
- confermare premendo il tasto **"START/STOP" (fig. E9).**

É possibile impostare solo 1 timer con sonda al cuore.
La scadenza del timer si avrà al raggiungimento della temperatura sonda al cuore impostata.

Impostazione timer con ricetta simile

Il forno propone delle ricette impostate con il **"MENU SET"** e salvate nel **"MENU PROGRAMS"**, uguali per temperatura e umidità in camera (nell'esempio "VEGETABLES-VERDURE"). Per selezionarla è sufficiente toccare quella desiderata.
La scadenza del timer si avrà in base alla durata impostata nella ricetta selezionata (nell'esempio 20 minuti).

Procedere allo stesso modo per tutti i timer che servono (fino ad un massimo di 10 timer in simultanea).

fig. E7

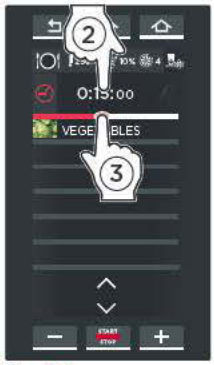


fig. E8

fig. E9

Ricetta Multi.time "BROCCOLI" impostata al punto A:
Temp. : **120°C**
Umidità: **40%**

Ricetta "VEGETABLES-VERDURE" precedentemente impostata con il menu SET:
Durata: 20 minuti
Temp. : **120°C**
Umidità: **40%**

1E

La schermata a lato **(fig. E10)** illustra una possibile situazione di cottura (vedi esempio in azzurro).
La prima teglia da inserire (timer verde) sarà sempre quella che ha il tempo di cottura più lungo (nell'esempio 1:29 min.) oppure quella che prevede l'uso della sonda cuore (non è prevedibile in quanto tempo si raggiungerà la temperatura impostata); a seguire sarà richiesto di infornare tutte le teglie previste in base alla durata di cottura di ciascuna.

Il colore indica:

- **VERDE**: inserire teglia >>>. Alla chiusura della porta il timer diventa di colore rosso ad indicare che la teglia è in cottura.
  Un segnale acustico avvisa che si deve inserire la teglia nel forno: se essa viene inserita entro **45 secondi** dall'avviso acustico, verrà sfornata all'orario prestabilito (es. ore 12:00), in caso contrario sarà sfornata in ritardo (es. dovevo infornare alle 11:00, ho infornato alle ore 11:**02** -> la teglia sarà pronta alle ore 12:**02** anzichè alle 12:00).
- **GIALLO**: prossima teglia da inserire.
- **ROSSO**: teglia in cottura
- **BIANCO**: teglia ancora da inserire

ESEMPIO:

TEGLIA 1 ----------> 1° teglia da inserire
Durata: 1:29 min.
TEGLIA 2 ----------> 2° teglia da inserire
Durata: 59 min.
TEGLIA 3 ----------> 3° teglia da inserire
Durata: 50 min.
TEGLIA 4 ----------> 4° teglia da inserire
Durata: 2 min.

fig. E10

MISE EN PLACE

2 MY MISE EN PLACE

In questa sezione è possibile richiamare una cottura memorizzata in precedenza utilizzando la funzione **"MISE EN PLACE"**.

Per accedere all'elenco di cotture memorizzate, toccare l'icona **"MISE EN PLACE"** **(fig. E1)**: si aprirà l'elenco di tutte le cotture memorizzate in precedenza **(fig. E12)**.

In basso, le frecce < e > scorrono le varie cotture memorizzate nel gruppo, le frecce ∨ e ∧ scorrono i 16 gruppi disponibili.

Toccando una delle cotture dell'elenco **(fig. E12)**, si aprirà la schermata **fig. E13** che permette di:

- (1) visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- (2) duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- (3) cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva.
- (4) creare un nuovo menu;

Per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: funzione "NUOVO MENU" a pag. 47

- (5) creare un menu giornaliero;

Per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: funzione "MENU GIORNALIERO" a pag. 47

- (6) avviare la cottura con il tasto **"START/STOP"**.

fig. E12

fig. E13

3 MY MENU

In questa sezione è possibile richiamare una cottura memorizzata in precedenza utilizzando la funzione **"NUOVO MENU"**.

Per ulteriori dettagli vedi cap. Approfondimenti: funzione "NUOVO MENU" a pag. 47

Per accedere all'elenco di cotture memorizzate, toccare l'icona **"MY MENU"** **(fig. E1)**: si aprirà l'elenco di tutte le cotture memorizzate in precedenza **(fig. E14)**.

In basso, le frecce < e > scorrono le varie cotture memorizzate nel gruppo, le frecce ∨ e ∧ scorrono i 16 gruppi disponibili.

Toccando una delle cotture dell'elenco **(fig. E14)**, si aprirà la schermata **fig. E15** che permette di:

- (1) visualizzare/modificare la cottura memorizzata;
- (2) duplicare la cottura (per crearne una con parametri simili);
- (3) cancellare la cottura memorizzata: in questo ultimo caso viene chiesta conferma prima della cancellazione definitiva.
- (4) avviare la cottura con il tasto **"START/STOP"**.

fig. E14

fig. E15

APPROFONDIMENTI: funzione "NUOVO MENU"

La funzione **"NUOVO MENU"** permette di impostare fino a 10 timer senza bisogno di infornare delle teglie o di avviare delle cotture.

Per impostare la funzione:

- (1) richiamare una ricetta salvata nel menu **"MY MISE EN PLACE"** (nell'esempio "SMALL CHICKEN-POLLETTO");
- (2) toccare l'icona **"NUOVO MENU"**;
- (3) in base al numero di teglie che si intende utilizzare, impostare i timer come spiegato al punto (D) a pag. **45**. I timer sono tutti colorati di bianco ad indicare che sono in attesa.
- (4) Quando si sono impostati tutti i timer che necessitano, dalla pagina che li mostra tutti, premere il tasto **"START/STOP"**.
- (5) Premere il tasto **"SALVA"**;
- (6) Scegliere la posizione in cui salvare il menu.

In seguito, per richiamare la cottura ed avviarla cliccare su **"MENU MY MENU"**, scegliere la ricetta toccandola e farla partire con il tasto **"START/STOP"**.

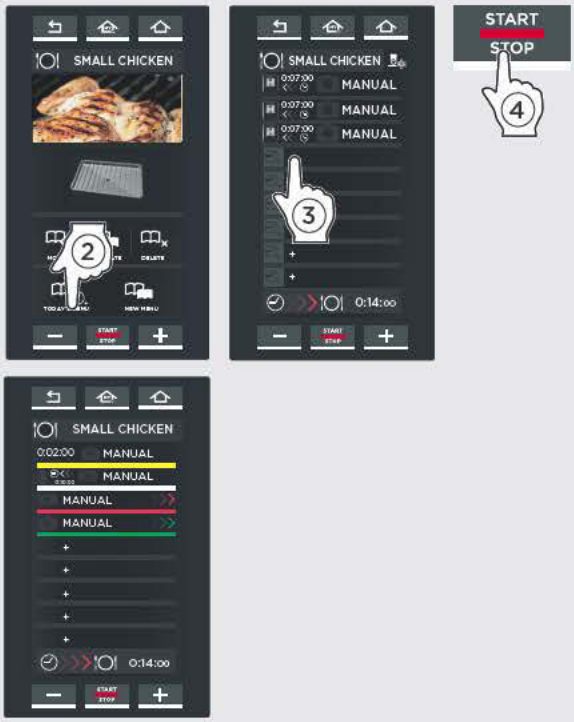
Per ulteriori dettagli vedi cap. MY MENU a pag. 46

APPROFONDIMENTI: funzione "MENU GIORNALIERO"

La funzione **MENU GIORNALIERO** permette di impostare fino a 10 timer senza effettuare il preriscaldamento della camera (ad esempio perchè il forno è già caldo).

Per impostare la funzione:

- (1) richiamare una ricetta salvata nel menu **MY MISE EN PLACE** (nell'esempio "SMALL CHICKEN-POLLETTO");
- (2) toccare l'icona **"MENU GIORNALIERO"**;
- (3) in base al numero di teglie che si intende utilizzare, impostare i timer come spiegato al punto (D) a pag. **45**. I timer sono tutti colorati di bianco ad indicare che sono in attesa.
- (4) Quando si sono impostati tutti i timer che necessitano, dalla pagina che li mostra tutti, premere il tasto **"START/STOP"**.



Per ulteriori dettagli vedi punto (E) a pag. 45

Menu Rotor.Klean

Permette di accedere alla lista lavaggi, alla gestione del filtro Unox.Pure e alla manutenzione del forno.

ROTOR.KLEAN

In questa sezione è possibile avviare uno dei seguenti programmi di lavaggio o risciacquo:

LAVAGGIO	DURATA	UTILIZZO
RINSE	00:06	risciaquo freddo
QUICK	00:30	camera cott. poco sporca
SHORT	00:41	camera cott. poco sporca
MEDIUM	01:02	camera mediamente sporca
LONG	01:43	camera cott. molto sporca

La tecnologia automatica SENSE.Klean™ verifica lo stato di sporco del forno e lo visualizza con una barra colorata:
azzurra: forno poco sporco (0-60%)
gialla: forno mediamente sporco (60-90%)
rossa: forno molto sporco (oltre 90%)
in base a questa valutazione è in grado di consigliare quale lavaggio è più indicato evidenziandolo con il simbolo (nell'esempio SHORT - lavaggio rapido).

(1) Toccare l'icona Rotor.Klean

(2) Toccare il nome del programma che si intende avviare.

(3) Toccare il tasto **"START/STOP"**: il lavaggio ha inizio. A display viene visualizzato il tempo che manca alla fine del lavaggio (nell'esempio di **fig. L2** mancano 1 minuto e 25 secondi).

Il colore dell'orologio indica:

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

Per **interrompere anticipatamente** un lavaggio in corso, premere il tasto **"START/STOP"**: in automatico partirà un ciclo di risciacquo rapido della durata di circa 6 minuti per eliminare dalla camera forno ogni traccia di detergente residuo.

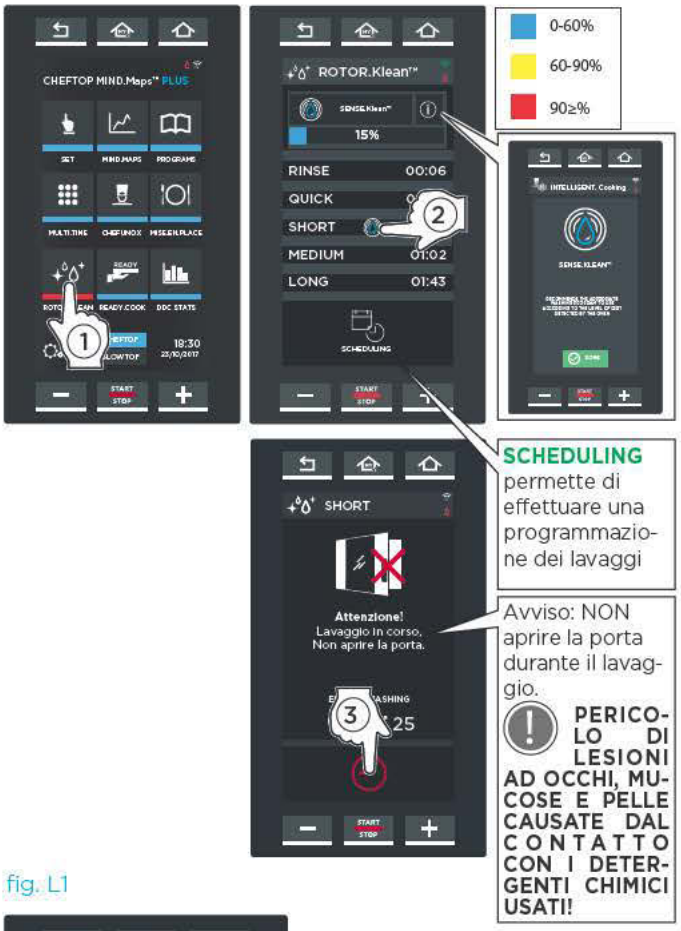


fig. L1

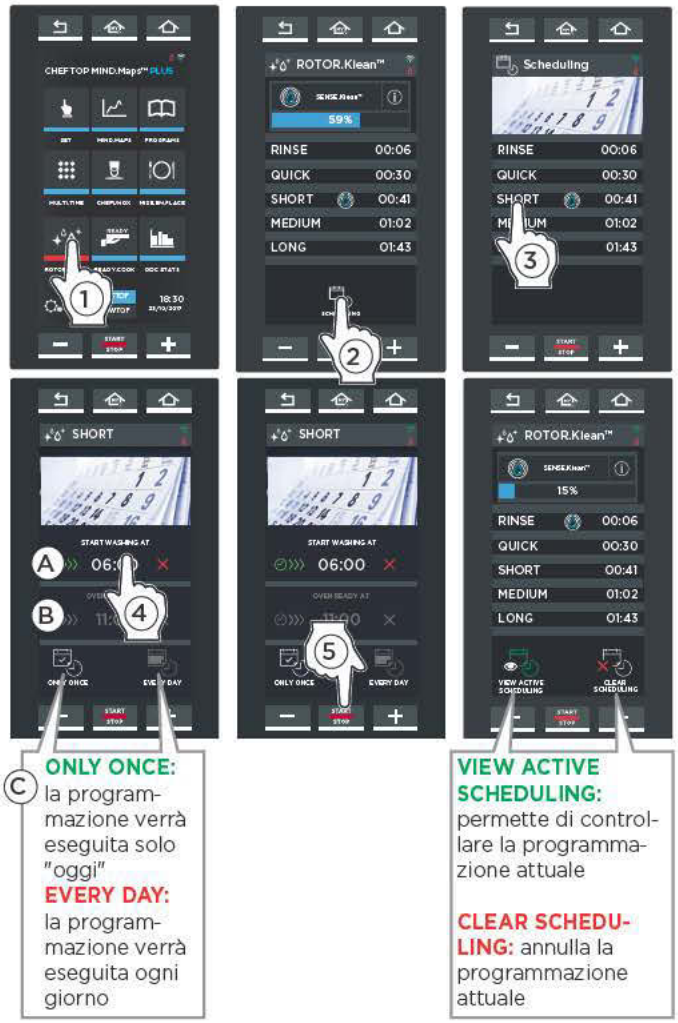
fig. L2

PROGRAMMAZIONE DEI LAVAGGI (SCHEDULING)

Questo menu permette di automatizzare i lavaggi: si ha cosi la certezza di avere ogni giorno il forno perfettamente pulito senza doversi preoccupare di avviare manualmente i lavaggi.

La schermata permette di impostare utilizzando i tasti [−] [+]:

- (A) l'orario di partenza del lavaggio scelto (START WASHING AT);
- (B) l'orario al quale si desidera che il forno sia pronto (OVEN READY AT) dopo essere stato lavato, risciacquato ed asciugato in base al programma scelto;
- (C) se il lavaggio deve essere eseguito soltanto una volta, nel giorno in cui si è impostata la programmazione (ONLY ONCE) oppure ogni giorno (EVERY DAY).



Cosa succede se si imposta sia l'orario di inizio lavaggio (es. 6:00) che quello di forno pronto (11:00) e si sceglie un lavaggio SHORT (durata 41 min.)?

Terminato il lavaggio alle ore 6:41, il forno viene tenuto ad una temperatura di circa 200°C fino alle ore 11:00.

Cosa succede se si imposta l'orario di inizio lavaggio alle ore 7:00 quello di forno pronto alle ore 6:00?

Il forno viene tenuto a 200°C dalle ore 7:41 (orario di fine lavaggio) fino alle ore 6:00 del giorno successivo.

Cosa succede se si imposta solamente l'orario di forno pronto e non quello di inizio lavaggio?

Il forno calcola automaticamente l'orario di partenza in base alla durata del lavaggio scelto. Ad esempio se ho scelto un lavaggio SHORT (durata 41 min.) e l'orario di forno pronto è alle ore 11:00, il lavaggio partirà alle ore 10:19.

AVVERTENZE SUI LAVAGGI

I forni montano di serie una/due girante/i per il lavaggio della camera del forno.

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

PRIMA DI MANEGGIARE E UTILIZZARE IL DETERGENTE LEGGERE ATTENTAMENTE LA SCHEDA DI SICUREZZA DEL PRODOTTO.

DURANTE IL LAVAGGIO NON APRIRE LA PORTA DEL FORNO PER IL PERICOLO DI LESIONI AD OCCHI, MUCOSE E PELLE CAUSATE DAL CONTATTO CON I DETERGENTI CHIMICI USATI PERCHÉ VENGONO SPRUZZATI DALLA GIRANTE DENTRO LA CAMERA DI COTTURA E MOVIMENTATI DA FORTI CORRENTI D'ARIA.

Nel caso di forni con carrello eseguire il lavaggio con il carrello all'interno della camera del forno, senza teglie, e bloccarlo con i freni di stazionamento anteriori.

Con lo scarico tappato NON usare assolutamente i programmi di lavaggio o lavare la camera con grossi quantitativi di acqua per pericolo allagamento.

RIEMPIMENTO TANICA DETERGENTE

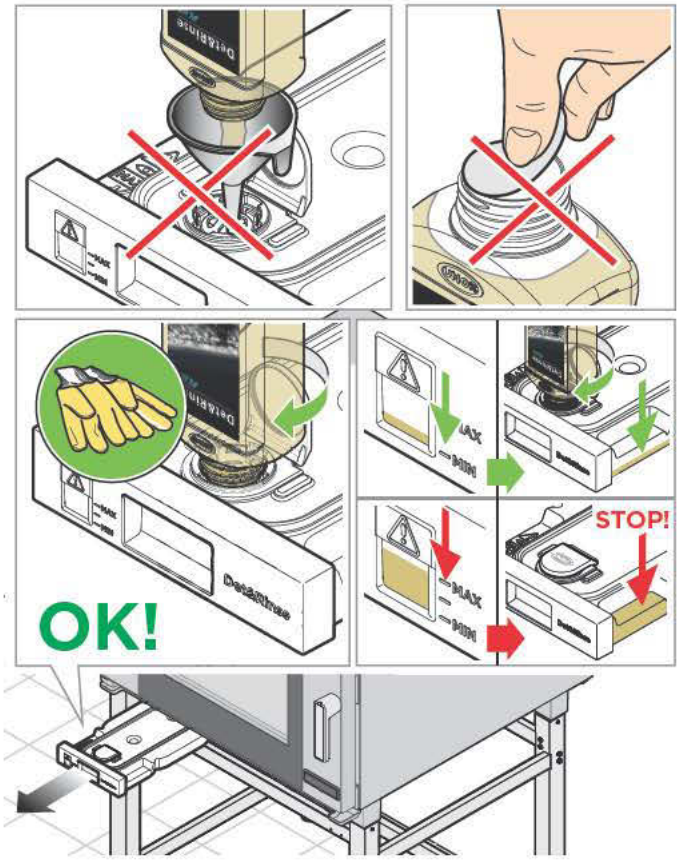
L'operazione di riempimento può essere fatta unicamente con bottiglie da 1 litro di detergente **UNOX.Det&Rinse Plus**.

Per ricaricare il detergente:

1. Indossare dei guanti per evitare il contatto diretto delle mani con il detergente.
2. Estrarre il serbatoio da sotto il forno fino ad udire un "clic".
3. Aprire il coperchio del serbatoio.
4. Aprire il tappo del flacone di detergente UNOX da 1 litro **senza togliere/forare la pellicola protettiva!**
5. Capovolgere il flacone e avvitarlo sul serbatoio (avvitando il flacone, un perno nel serbatoio rompe la pellicola protettiva permettendo la fuoriuscita del detergente).
6. Una volta svuotato il flacone, svitarlo per rimuoverlo; evitare lo sgocciolamento.

   Il detergente non deve entrare in contatto con la pelle, con gli occhi o le mucose. In caso di contatto con il detergente seguire le istruzioni della scheda di sicurezza.
7. Ripetere la procedura fino a raggiungere il livello massimo consentito indicato sulla parte anteriore del serbatoio. (Capacità max. del serbatoio 4 litri = 4 flaconi).
8. Eliminare il flacone.
9. Reinserire il serbatoio sotto il forno fino all'arresto.
10. Gettare i guanti avendo cura di non toccare le zone sporche di detergente.

Non toccare mai il detergente a mani nude!



NON MANOMETTERE PER NESSUN MOTIVO LA TANICA E I SUOI COLLEGAMENTI AL FORNO PERICOLO DI DANNI LESIONI O INCIDENTI MORTALI

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

Menu READY.COOK

Permette di accedere ad alcuni programmi preimpostati in modo da avviare velocemente determinate modalità di cottura.

1 Per accedere ai programmi preimpostati:

① toccare l'icona **"READY.COOK/BAKE** (nel caso di forni **BAKERTOP Mind.Maps™**);

② selezionare il programma che si desidera: i parametri (temperatura e immissione/estrazione umidità non sono modificabili dall'utente);

③ toccare il tasto **"START/STOP"**: parte una fase di preriscaldamento;

④ al termine del preriscaldamento, per determinare la fine cottura impostare fino a 4 timer (durata di cottura) oppure utilizzare la modalità sonda al cuore (temperatura al cuore);

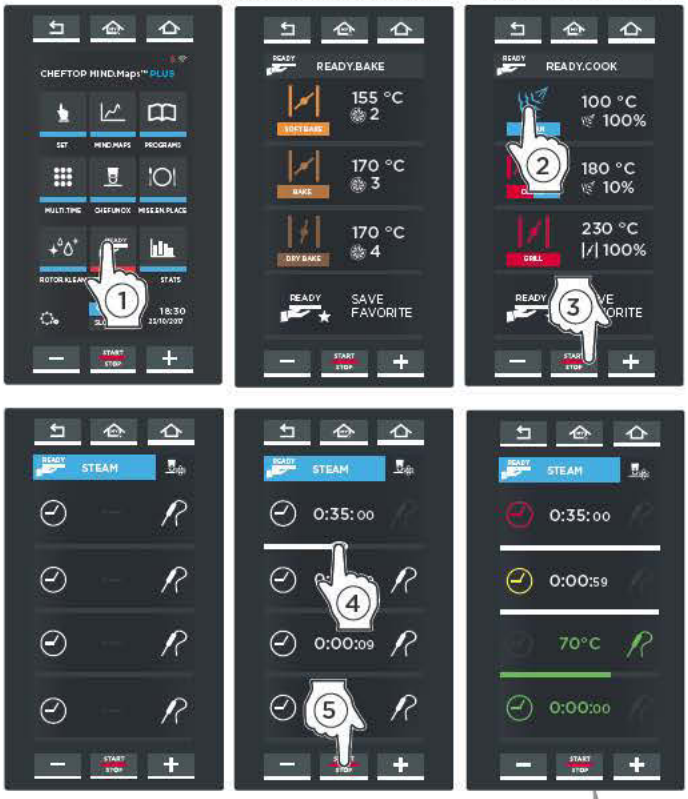
⑤ avviare la cottura con il tasto **"START/STOP"** come di consueto.

Il tasto SAVE FAVOURITE non è al momento operativo.

Se lo si desidera è possibile avvalersi della tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) cliccando sul simbolo corrispondente.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" a pag. 12.

BAKERTOP Mind.Maps™ **CHEFTOP Mind.Maps™**



La schermata illustra una possibile situazione di cottura in corso.
I timer impostati sono quattro: tre inserendo un **TEMPO** (ad es. il primo, il secondo e il quarto), uno inserendo la **TEMPERATURA SONDA CUORE** (ad es. il terzo, 70°C).

I colori indicano:
- **VERDE**: timer scaduto (pietanza pronta). Un segnale acustico avvisa che è tempo di estrarre la teglia dal forno. Alla chiusura della porta il timer scompare dalla lista.
- **GIALLO**: timer prossimo a scadere (pietanza quasi pronta), prepararsi ad estrarre la teglia.
- **ROSSO**: timer in funzione (pietanza ancora in cottura).

Menu Stats DDC

Permette di accedere al controllo dei consumi e dei dati HACCP.

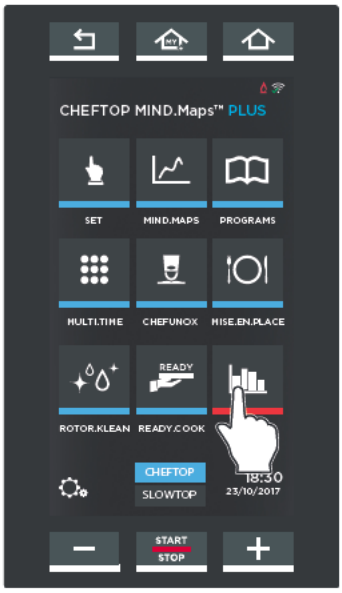
La schermata dà accesso a 3 aree:

A) GOAL (Obbiettivi): è necessario impostare il numero di ore di lavoro giornaliere del forno necessarie per ottimizzare i costi, successivamente viene mostrato un istogramma che indica se l'obbiettivo è stato raggiunto. Questa visualizzazione permette di capire se il forno viene utilizzato in modo ottimale.

B) HACCP: la rilevazione dei dati HACCP permette il monitoraggio della lavorazione degli alimenti in cui si prospetta un pericolo di contaminazione sia di natura biologica che chimica o fisica.

Nello specifico ogni 30 secondi vengono rilevate:
- la temperatura in camera;
- la temperatura rilevata dalla sonda al cuore;
- la temperatura sonda sottovuoto (sous vide).

C) CONSUMI: toccando l'icona "**CONSUMI**" viene visualizzata una schermata con riportate le date in cui il forno è stato in funzione.



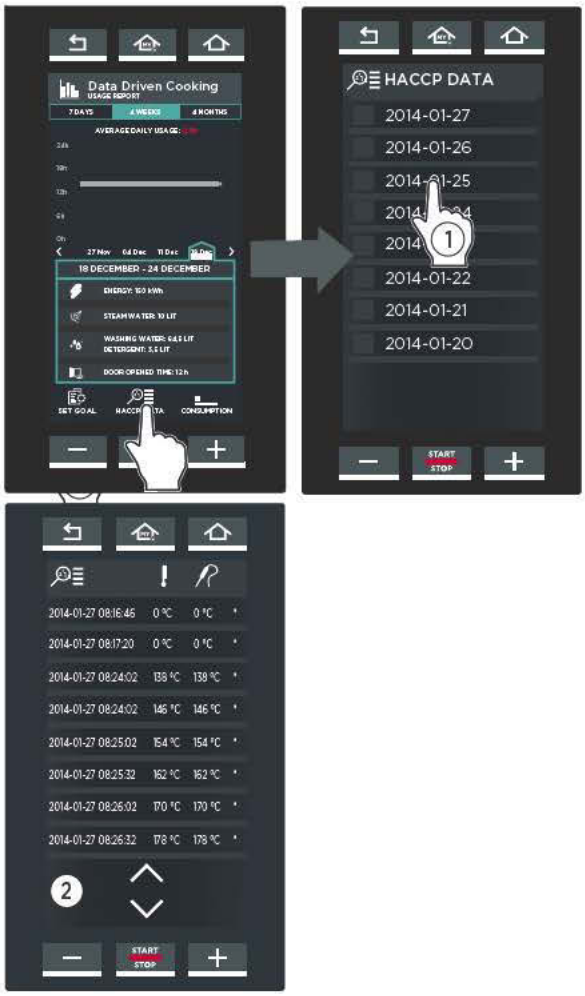
A IMPOSTAZIONE OBBIETTIVI

1. Selezionare la voce indicata.
2. Ruotare la barra azzurra o agire sui tasti − + per impostare quante ore al giorno dovrebbe essere utilizzato il forno per ottimizzare i costi (es. 14:00 ore).
3. Salvare premendo il tasto "**SAVE**".
4. Scegliere se visualizzare gli obbiettivi per giorno, per settimana o per mese: appariranno una linea grigia (che rappresenta il tempo impostato, es. 14 ore) e un istogramma.

Su quest'ultimo:
- le barre azzurre indicano quando è stato raggiunto l'obbiettivo (ossia si sono superate le 14 ore di lavoro giornaliere del forno)
- le barre rosse indicano quando NON è stato raggiunto l'obbiettivo.

B DATI HACCP

① Selezionare la data di funzionamento del forno della quale si vogliono conoscere i dati HACCP.
② Vengono visualizzati i relativi dati durante il funzionamento.



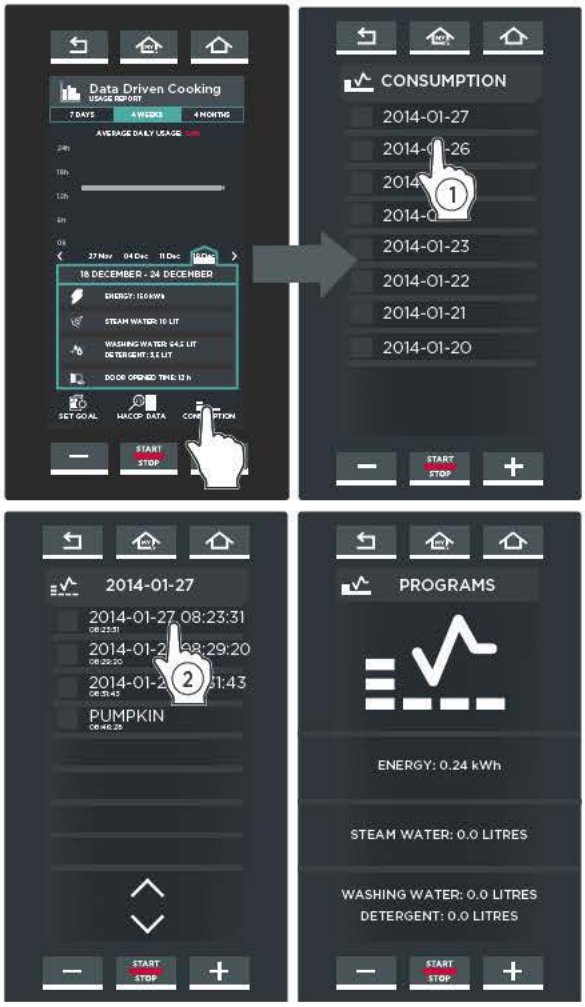
C CONSUMI

Toccando l'icona "**CONSUMI**" viene visualizzata una schermata con riportate le date in cui il forno è stato in funzione.

① selezionare la data della quale si vogliono sapere i consumi:

② selezionare il periodo di funzionamento del forno: verranno visualizzati i seguenti consumi:

- corrente/gas consumati;
- litri di acqua consumati per la produzione di vapore in camera di cottura;
- litri di acqua e detergente consumati per i lavaggi.



DATA

Impostazioni

Permette di accedere ai settaggi dei parametri forno.

Il MENU SERVICE (SERVICE MENU) è riservato ad operatori specializzati, al contrario la sezione "IMPOSTAZIONE UTENTE (USER SETTINGS)" è accessibile da qualsiasi operatore digitando la password "**4456**" e confermando con "**OK**".

1 LINGUA (LANGUAGE)

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

ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI

2 DATA E ORA (DATE AND TIME)

Permette di modificare le impostazioni "DATA E ORA"del forno.
É necessario impostare:
- il fuso orario, cliccando sull'area geografica di appartenenza e scegliendo il proprio Paese, scorrendo la lista con le frecce ∨ e ∧;
- l'ora legale, cioè se in questo momento è in vigore l'ora invernale (solare) o estiva (legale); in alternativa "AUTOMATICO" permette l'aggiornamento automatico;
- se si desidera che si aggiorni automaticamente data e ora.

3 UNITÁ DI MISURA (UNIT OF MEASURE)

Permette di selezionare l'unità di misura:
- della temperatura (°C-°F);
- del volume (litri – galloni);
- dello spessore (mm o inches);
- del peso (kg o libbre);
- dell'energia (kWh o BTU);

Permette inoltre di impostare la moneta corrente (€, $, ecc...) e, entrando in questo menu, è possibile impostare:
- se il simbolo della valuta deve stare dietro o davanti il valore;
- se utilizzare "**.**" o "**,** " per i numeri decimali.

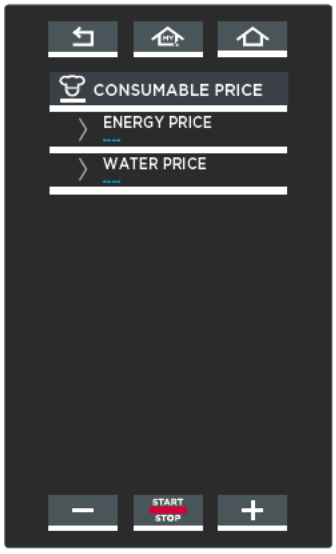
4 NETWORK

Permette di abilitare o disabilitare il controllo del forno tramite accesso remoto in rete e di configurarne i parametri.

Connection test
Test di connessione per tutti e 3 i tipi di connessione
Cloud PIN
Il codice PIN serve per inserire il forno sia su DDC.unox.com che sull'APP. Ogni forno ne possiede uno diverso e alla prima accensione si trova già impostato: in caso di necessità è possibile modificarlo per renderlo personale.
DHCP
Consente di ottener le impostazioni di rete dal server DHCP (per connessioni WIFI lasciare sempre DHCP "ON").
Per connessioni cablate sarà possibile inserire le impostazioni di rete manualmente.
In caso di scheda SIM apparirà:
Livello di segnale
PIN della scheda sim (solo se la scheda necessita di PIN)
APN (dipende dall'operatore e va cercato su internet) se non è inserito non si connette il forno.

5 COSTI PRODOTTI DI CONSUMO (CONSUMABLE PRICES)

Permette di inserire i costi dell'energia elettrica, dell'acqua e del detergente (la valuta è quella impostata nella sezione "Unità di misura" in questa stessa schermata)



6 USB

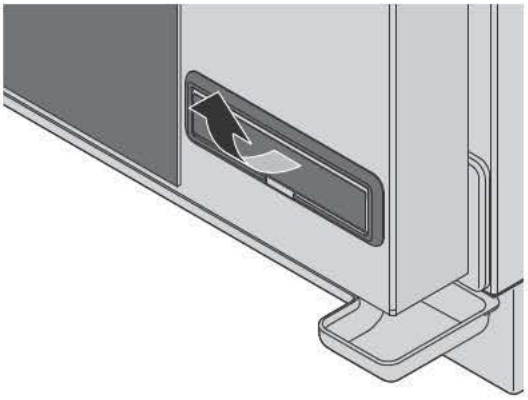
Questa sezione permette di importare o esportare materiale da una propria chiavetta USB (formattata FT32 e con capacità da 4 a 16 GB).

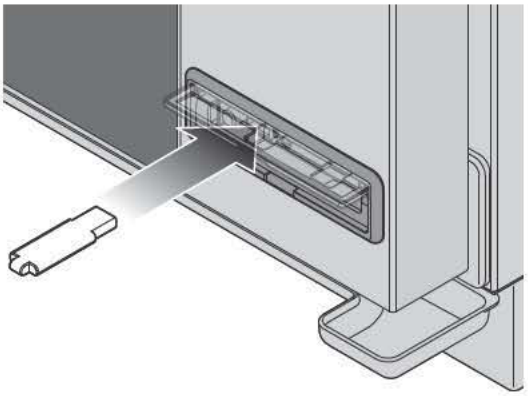
- ESPORTA PROGRAMMI (EXPORT PROGRAMS): esporta ricette dal forno ad una chiavetta USB;

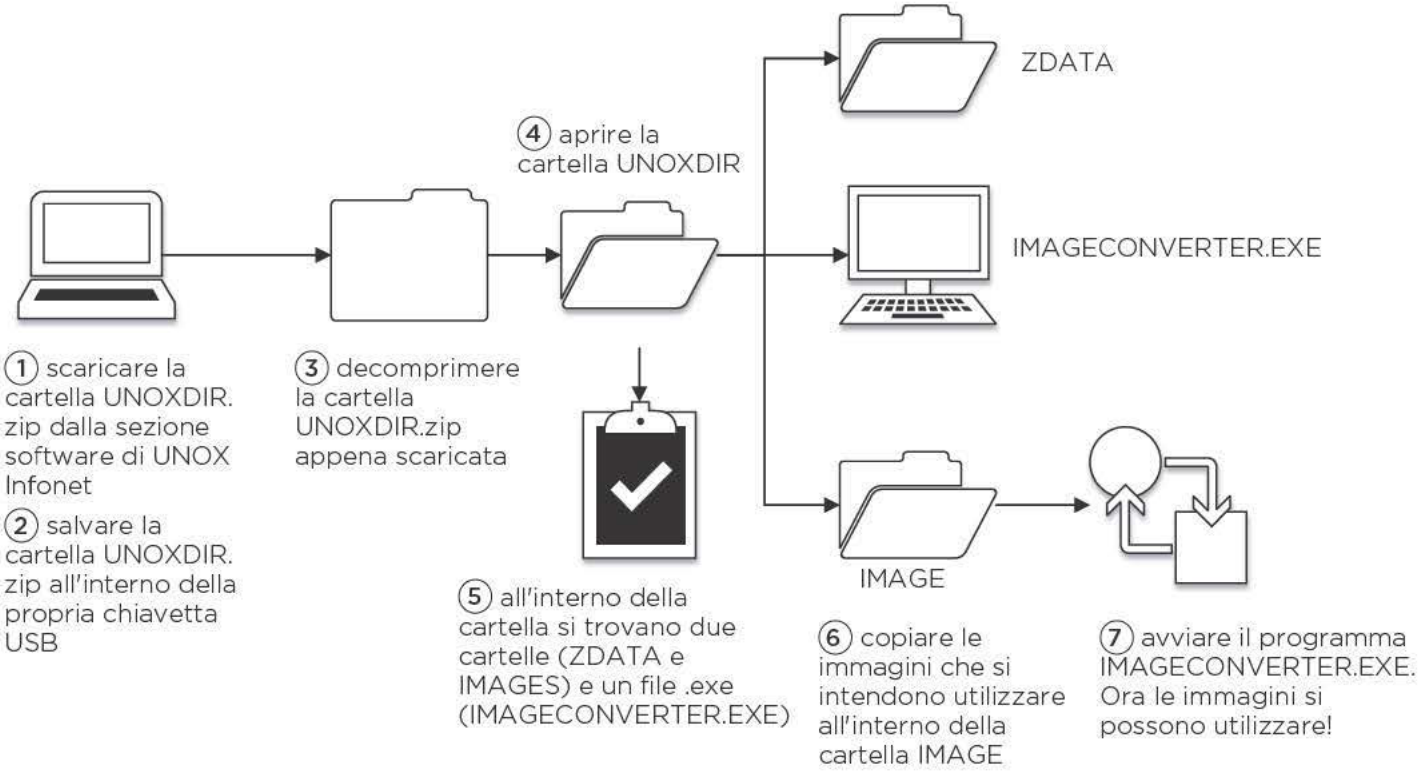
- IMPORTA PROGRAMMI (IMPORT PROGRAMS): esporta ricette da una chiavetta USB al forno;

- IMPORTA IMMAGINI (IMPORT PICTURE): importa immagini dalla chiavetta USB al forno, ad esempio una fotografia di un vostro piatto ben riuscito. Le immagini, per poter essere utilizzate, devono essere convertite: seguire la procedura raffigurata nel disegno, punti da (1) a (7).

- EXPORT HACCP TO USB: esporta i dati HACCP rilevati dal forno nella chiavetta USB.







7 UNOX.CARE

UNOX.PURE

1 Volume filtrabile

Grazie ad un contalitri interno (che è necessario riazzerare ad ogni cambio del filtro), è possibile conoscere in ogni momento quanti litri d'acqua in ingresso mancano alla sostituzione del filtro stesso.

2 Durezza acqua

La schermata permette di impostare la durezza dell' acqua all' interno di un range da 3 °dH a 10 °dH (tedeschi).

3 Attiva il contatore

Dopo la sostituzione del filtro, è necessario riazzerare il contalitri affinchè riprenda da capo il conteggio. Per effettuare questa operazione è necessario inserire il codice PIN riportato nella scatola del kit.

UNOX.PURE-RO

1 Volume filtrabile

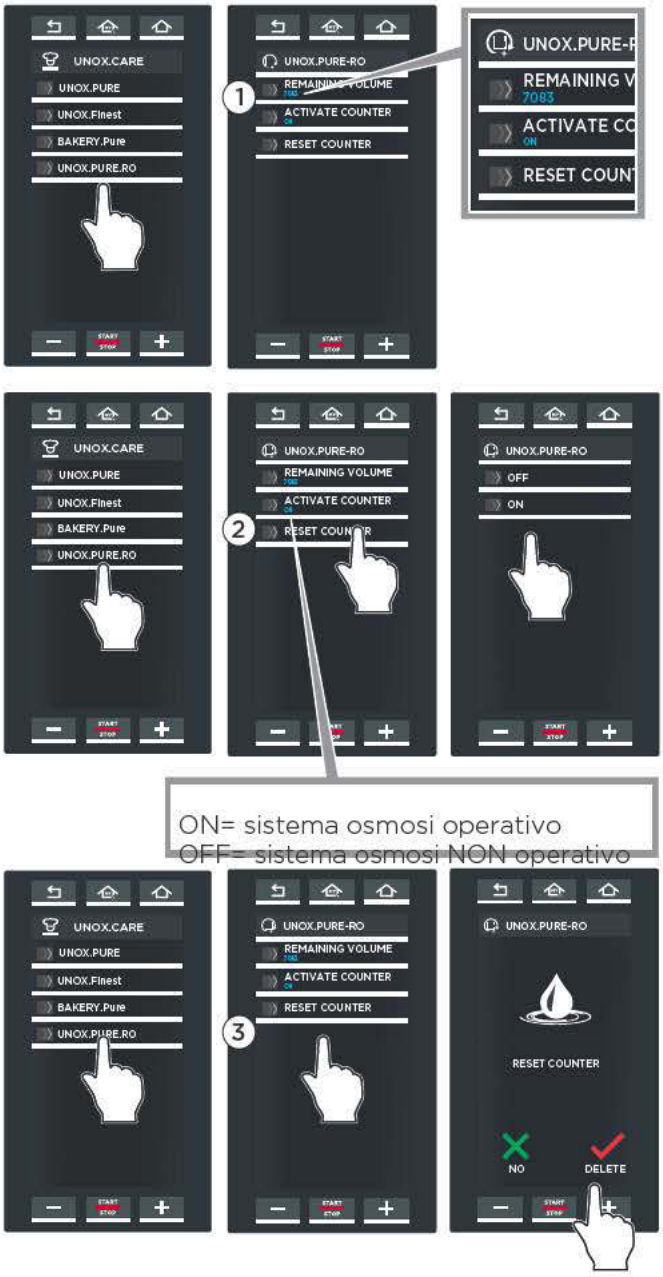
Grazie ad un contalitri interno (che è necessario riazzerare ad ogni cambio del filtro), è possibile conoscere in ogni momento quanti litri d'acqua in ingresso mancano alla sostituzione del filtro stesso (nell'esempio 7083 litri residui alla sostituzione del filtro).

2 Durezza acqua

Affinchè il sistema OSMOSI funzioni correttamente è necessario che questo parametro sia settato su "ON" (di default è su "OFF"). Se per qualsiasi motivo viene rimosso dal forno il sistema osmosi inversa, o in attesa di una sua eventuale riparazione, è necessario risettarlo su "OFF".

3 Attiva il contatore

Dopo la sostituzione del filtro, è necessario riazzerare il contalitri affinchè riprenda da capo il conteggio. Per effettuare questa operazione è necessario accedere alla schermata e confemare (CANCELLA - DELETE).

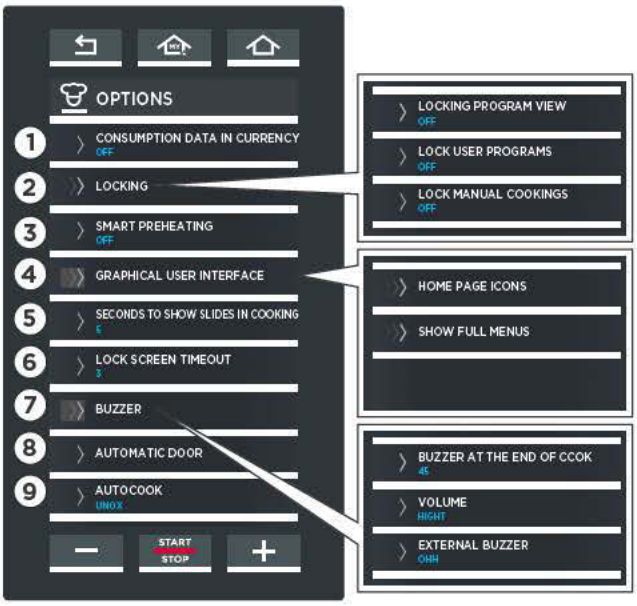


SETTINGS

8 OPZIONI (OPTIONS)

1 COSTO DEI CONSUMI (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

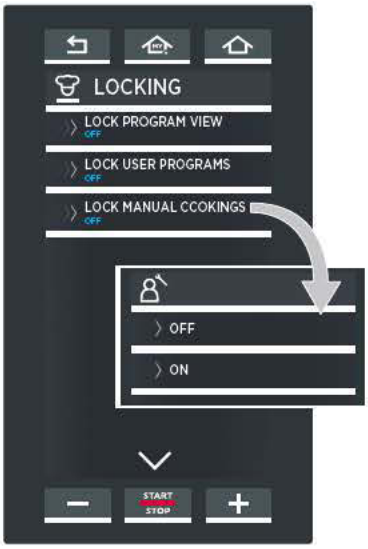
Se attivo (ON) converte i dati di consumo (es. i litri usati per l'erogazione di vapore) in costi in base alla valuta impostata.



2 BLOCCHI

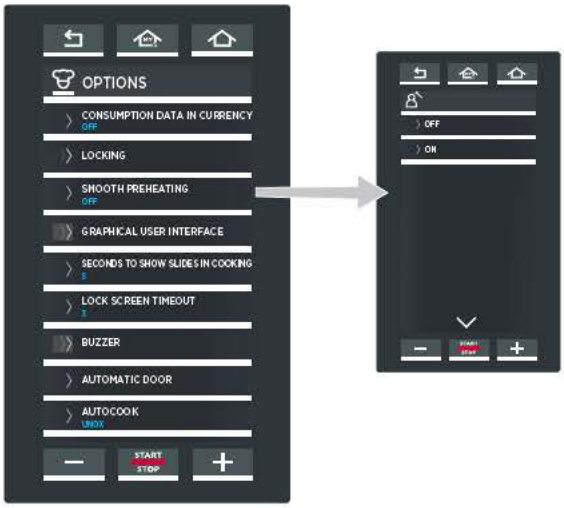
Da questa voce si accede a tre sottomenu:

Blocca visualizzazione programma
(LOCK VIEW PROGRAM)
Permette l'avvio dei programmi di cottura memorizzati dagli utenti ma impedisce la loro visualizzazione, modifica e cancellazione.
Blocca programmi utente
(LOCK USER PROGRAM)
Permette l'avvio e la visualizzazione dei programmi di cottura memorizzati dagli utenti ma impedisce la loro modifica e cancellazione.
Blocca cotture manuali
LOCK MANUAL COOKINGS)
Blocca la possibilità di effettuare cotture manuali (menu SET).



3 SMOOTH PREHEATING (PRERISCALDAMENTO "DOLCE")

Se si ripropone spesso l'allarme AF02 (termostato di sicurezza) è possibile attivare la funzione SMOOTH, un preriscaldamento più delicato.

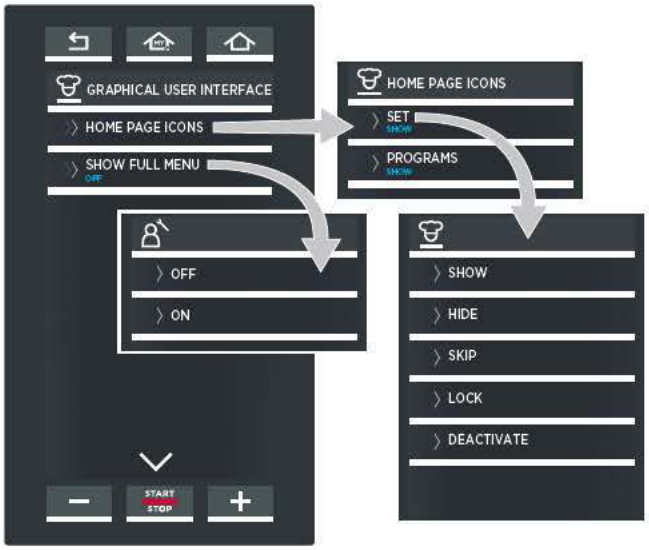


④ INTERFACCIA UTENTE

Da questa voce si accede a due sottomenu:

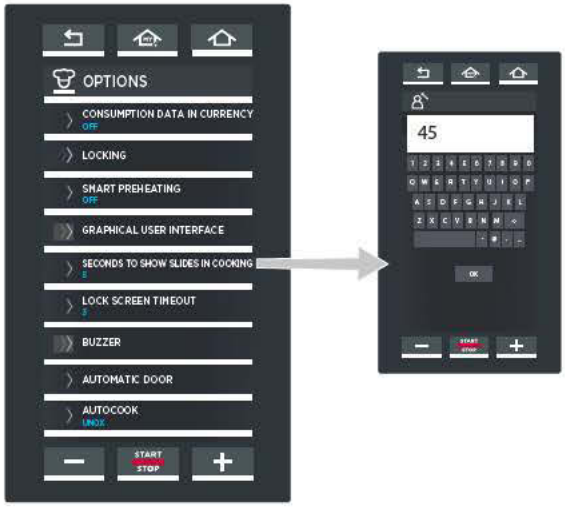
Icone della home page
(HOME PAGE ICONS):
da questo sottomenu è possibile effettuare alcune impostazioni sulle icone del menu principale (SET, PROGRAMS, MULTITIME, ecc.):
Impostazioni:
Mostra (SHOW): normale visualizzazionedell'icona selezionata
Nascondi (HIDE): nasconde l'icona selezionata
Salta (SKIP): se vengono saltate delle icone le rimanenti si ridispongono per occupare gli spazi rimasti vuoti
Blocca (LOCK): blocca l'utilizzo del menu lasciandolo visibile
Disabilita (DEACTIVATE): blocca l'utilizzo del menu rendendolo poco visibile.

Mostra menu completi (SHOW FULL MENU):
se impostato su "ON" mostra i parametri di tutti gli accessori (anche se non installati).



⑤ SECONDI CON SLIDE IN COTTURA (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Imposta per quanto tempo visualizzare le schermate relative ai processi di cottura prima di passare alla schermata successiva.



⑥ TIMEOUT BLOCCO SCHERMO (LOCK SCREEN TIMEOUT)

Se la porta del forno è aperta, la schermata a lato avvisa che non è possibile utilizzare il display per motivi di sicurezza.
Alla chiusura della porta il display viene nuovamente reso operativo.
Se la porta rimane aperta a lungo, il display si sblocca in modo automatico dopo un tempo impostabile dall'operatore mediante questo menu (il tempo è espresso in secondi, nell'esempio 3 secondi).

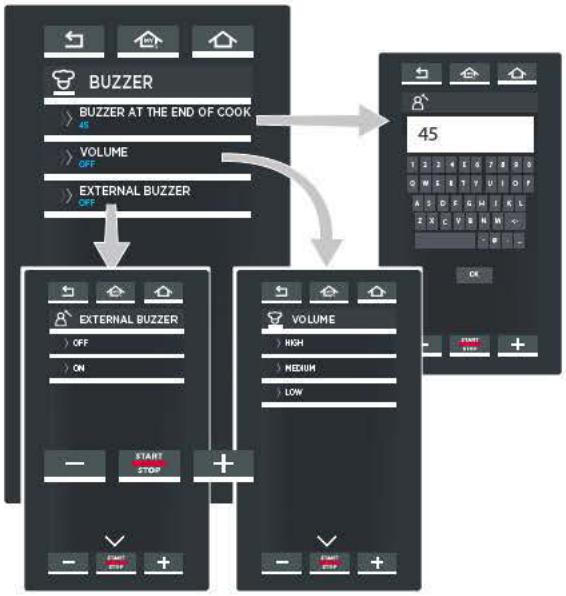
⑦ SEGNALE ACUSTICO (BUZZER)

Permette di impostare:

...la **durata** in secondi del segnale acustico a fine cottura/lievitazione. Il valore impostare il valore con il tastierino e confermare con "OK";

...il **volume** del segnale acustico a fine cottura/lievitazione scegliendolo tra: alto, medio o basso;

...l'**attivazione** (ON) o la **disattivazione** (OFF) di un segnale acustico esterno opzionale, se installato.

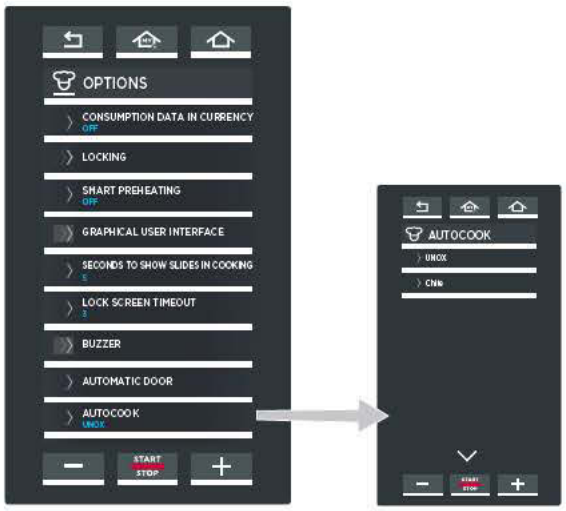


⑧ PORTA AUTOMATICA

Permette di impostare:
- se si possiede un forno dotato di porta automatica **(SI)**;
- se NON si possiede un forno dotato di porta automatica **(NO)**.

⑨ AUTOCOOK

Aggiunge alla lista dei programmi chef UNOX memorizzati quelli dedicati ad un Paese.



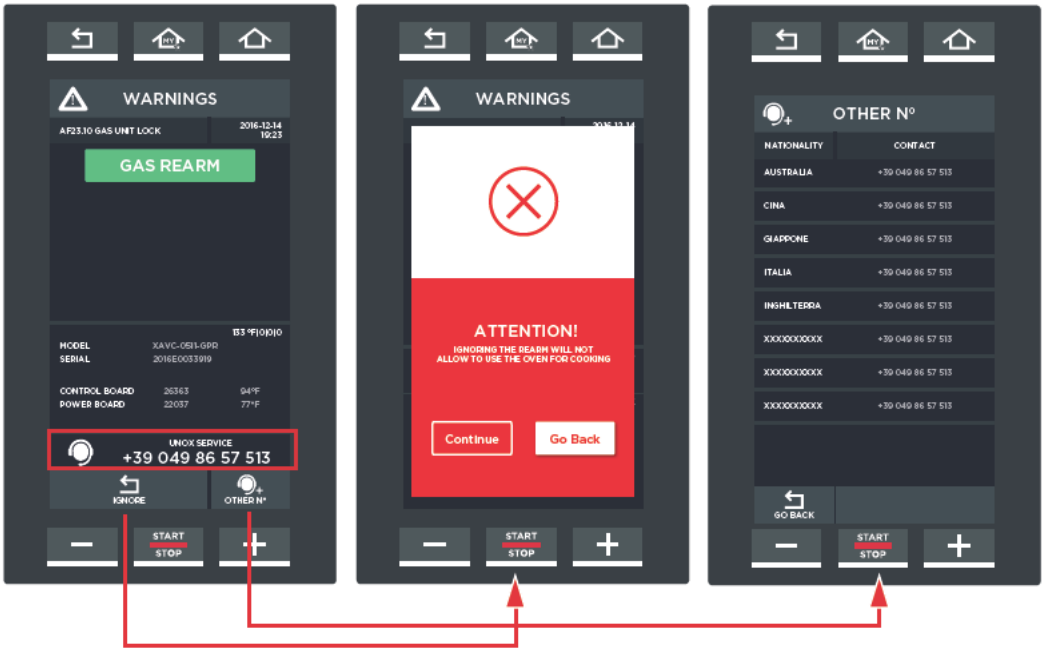
Comunicazione forno-utente

I forni mostrano a display eventuali messaggi di allarme/attenzione relativi al forno o agli accessori installati.
I messaggi di attenzione (WARNING) identificano situazioni di malfunzionamento che tuttavia, pur con funzionalità limitate, consentono il funzionamento dell'apparecchiatura/degli accessori.
I messaggi di allarme (ALLARM) identificano situazioni che impediscono qualsiasi funzionamento dell'apparecchio/degli accessori che devono quindi essere messi in stato di STOP.
Se i messaggi di allarme si riferiscono esclusivamente agli accessori connessi, è comunque possibile utilizzare il forno.

AF - ALLARMI FORNO			
Display	**Descrizione**	**Effetto**	**Risoluzione problema**
AF01	Allarme termico motori	Il forno arresta qualsiasi ciclo di funzionamento e impedisce successive impostazioni a display	Contattare il servizio assistenza clienti
AF02	Allarme termostato sicurezza		
AF03	Allarme sonde camera		
AF04	Allarme perdita comunicazione		
AF20	Allarme termostato Cappa	Il forno non permette l'avvio dei programmi fino al rientro delle temperature nei limiti normativi e alla pressione del pulsante "riarmo cappa"	Attendere l'abbassamento delle temperature e premere il tasto di riarmo; se il problema persiste contattare il servizio assistenza clienti
AF23*	Mancanza di gas	Il forno arresta qualsiasi ciclo di funzionamento e impedisce successive impostazioni a display	Contattare il servizio assistenza clienti
AF25**	Allarme carrello	Il forno non permette l'avvio dei programmi ad esclusione del preriscaldamento	Posizionare correttamente il carrello all'interno della camera del forno, se il problema persiste anche dopo l'azione correttiva contattare il servizio assistenza clienti

*** solo per modelli a gas**
**** solo per modelli carellati**

La comparsa dell'allarme AF23 - GAS REARM indica una mancanza di gas: in questo caso è opportuno contattare un Centro di Assistenza Autorizzato, chiamando il numero che compare a display (UNOX SERVICE).
La pressione del tasto "IGNORA (IGNORE)" fa comparire una schermata di avviso: ignorando l'allarme il forno non sarà utilizzabile.
La pressione del tasto "ALTRI N° (OTHER N°)" fa comparire ulteriori numeri telefonici di assistenza.



SETTINGS

WF - WARNING FORNO			
Display	**Descrizione**	**Effetto**	**Risoluzione problema**
WF01	Warning sonda camera 1 (posteriore)	Il forno continua a funzionare utilizzando la sonda camera 2 quindi la regolazione della temperatura può essere meno precisa	Contattare il servizio assistenza clienti
WF02	Warning sonda camera 2 (anteriore)	Il forno continua a funzionare	
WF03	Warning sonda cuore	Il forno continua a funzionare però non è più possibile eseguire cotture con la sonda al cuore	
WF04	Warning tachimetrica motore	Il forno continua a funzionare, ma la misura dell'umidita' e' disattivata	
WF06	Warning temperatura scheda potenza		
WF12	Warning temperatura scheda Sous Vide (sottovuoto)	Il forno continua a funzionare però non è possibile utilizzare la sonda Sous Vide (sottovuoto) esterna	
WF13	Warning sonda Sous Vide (sottovuoto)		
WF15	Warning perdita comunicazione con scheda Sous Vide (sottovuoto)		
WF16	Warning mancanza acqua o valvola acqua EL 1	Il forno continua a funzionare ma i lavaggi potrebbero non essere efficaci	Verificare il motivo della mancanza di acqua, se il problema persiste anche dopo l'azione correttiva contattare il servizio assistenza clienti
WF17	Warning sonda multipoint su 1 o più punti di misura (fino a 3)	Il forno continua a funzionare però la misurazione della temperatura al cuore potrebbe essere imprecisa	
WF18	Warning rotazione della valvola POLLO	Non è possibile passare da una cottura pollo ad un lavaggio e/o viceversa	
WF19	Mancanza di detergente nel serbatoio sottostante al forno	Il lavaggio si interrompe, il sistema entra in un risciacquo forzato	Caricare il detergente se il problema persiste anche dopo l'azione correttiva contattare il servizio assistenza clienti
WF20	Mancanza di acqua alla valvola girante EG 1	I programmi di lavaggio partiranno regolarmente ma, a causa del malfunzionamento della girante, la pulizia risulterà non ottimale	Contattare il servizio assistenza clienti
WF25	Mancanza di acqua alla valvola EL 2	I programmi di lavaggio partiranno regolarmente ma a causa del problema il retro della lamiera protezione ventole non verrà lavato	Contattare il servizio assistenza clienti
WF26	Mancanza di acqua alla valvola girante EG 2	I programmi di lavaggio partiranno regolarmente ma, a causa del malfunzionamento della girante, la pulizia risulterà non ottimale	
WF27	Mancanza di acqua alla valvola EL 1	Non è possibile effettuare nessun tipo di lavaggio	Verificare il motivo della mancanza di acqua, se il problema persiste anche dopo l'azione correttiva contattare il servizio assistenza clienti
WF28	Warning temperatura scheda di controllo	Il forno continua a funzionare	Contattare il servizio assistenza clienti
WF29	Warning temperatura fumi GAS	Il forno continua a funzionare con possibili prestazioni inferiori	
WF30	Errore di comunicazione con la scheda fumi	Il forno continua a funzionare con possibili prestazioni inferiori	Contattare il servizio assistenza clienti
WF31	Temperatura della scheda fumi elevata	Il forno continua a funzionare	

WC - WARNING CAPPA			
Display	**Descrizione**	**Effetto**	**Risoluzione problema**
WC01	Rottura sonda fumi 1	Elettrovalvola abbattitore non apre in assenza di una sonda di rilevazione temperatura fumi	Contattare il servizio assistenza clienti
WC02	Errore temperatura scheda	La cappa continua a funzionare	
WC05	Fumi troppo caldi in ingresso	La cappa continua a funzionare	
WC06	Mancanza di tensione	Motore e abbattitore fumi cappa non attivi	
WC07	Perdita di comunicazione	Motore e abbattitore fumi cappa non attivi	Controllare il cavo di alimentazione della cappa, se il problema persiste anche dopo l'azione correttiva contattare il servizio assistenza clienti

AL - ALLARMI LIEVITATORE			
Display	**Descrizione**	**Effetto**	**Risoluzione problema**
AL01	Allarme sonda camera	Il lievitatore arresta qualsiasi ciclo di funzionamento e impedisce successive impostazioni a display	Contattare il servizio assistenza clienti
AL02	Allarme perdita comunicazione		
AL03	Mancanza di tensione 230 V alla scheda lievitatore		Controllare il cavo di alimentazione del lievitatore, se il problema persiste anche dopo l'azione correttiva contattare il servizio assistenza clienti

WL - WARNING LIEVITATORE			
Display	**Descrizione**	**Effetto**	**Risoluzione problema**
WL01	Errore sonda umidità	Il lievitatore continua a funzionare però non è possibile utilizzare la regolazione automatica dell'umidità	Contattare il servizio assistenza clienti
WL02	Errore temperatura scheda	Il lievitatore continua a funzionare	
WL03	Errore sonda vano componenti		

AM - ALLARMI MANTENITORE (SlowTop)			
Display	**Descrizione**	**Effetto**	**Risoluzione problema**
AM01	Allarme sonda camera	Il mantenitore arresta qualsiasi ciclo di funzionamento e impedisce successive impostazioni a display	Contattare il servizio assistenza clienti
AM02	Allarme perdita comunicazione		
AM03	Allarme termostato di sicurezza		
AM04	Allarme termica motore		
AM05	Allarme tachimetrica motore		

WM - WARNING MANTENITORE (SlowTop)			
Display	**Descrizione**	**Effetto**	**Risoluzione problema**
WM02	Errore temperatura scheda	Il mantenitore continua a funzionare	Contattare il servizio assistenza clienti
WM03	Errore sonda cuore	Il mantenitore continua a funzionare però non è possibile avviare cotture che utilizzano la sonda al cuore	

Pulizia

Qualunque operazione di manutenzione ordinaria va effettuata:
- dopo aver staccato l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, idrica e gas (SOLO PER FORNI A GAS)
- dopo aver indossato adeguati strumenti di protezione personale (es. guanti, ecc...).

Pulire quotidianamente la camera di cottura per mantenere livelli di igienicità adeguati e per evitare che l'acciaio inossidabile all'interno della camera di cottura si rovini o corroda. Effettuare la pulizia giornaliera anche se l'apparecchiatura è utilizzata esclusivamente con calore umido (vapore).
Per la pulizia di qualsiasi componente o accessorio NON utilizzare:
- detergenti abrasivi o in polvere;
- detergenti agressivi o corrosivi (es.acido cloridrico/muriatico o solforico). Attenzione! Non usare tali sostanze nemmeno per pulire la sottostruttura/il pavimento sotto l'apparecchiatura;
- utensili abrasivi o appuntiti (es. spugne abrasive, raschietti, spazzole in acciaio, ecc...);
- getti d'acqua.

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

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

INTERNO DELLA CAMERA DI COTTURA

Se la camera di cottura non viene pulita quotidianamente è possibile che i grassi o i residui alimentari accumulati al suo interno prendano fuoco – pericolo d'incendio!
Pulire la camera di cottura utilizzando i programmi di lavaggio.
Per ulteriori dettagli vedi cap. ROTOR. KLEAN a pag. 48

Con lo scarico tappato NON usare assolutamente i programmi di lavaggio o lavare la camera con grossi quantitativi di acqua per pericolo allagamento.

SUPERFICI PLASTICHE E PANNELLO DI COMANDO

Utilizzare esclusivamente un panno molto morbido e poca quantità di prodotto per la pulizia di superfici delicate.

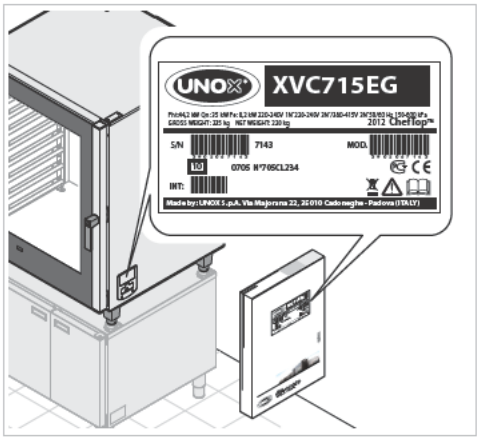
CRISTALLO INTERNO ED ESTERNO DELLA PORTA

Attendere che i cristalli siano freddi.
Utilizzare esclusivamente un panno morbido imbevuto di poca acqua
saponata o detergente specifico per vetri.
Risciaquare ed asciugare con cura.

* Per i dettagli consultare il sito www.unox.com alla sezione "Garanzia"

Assistenza post vendita

In caso di guasto scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica ed idrica e consultare le soluzioni proposte in tabella.



Se la soluzione non fosse presente nella tabella, rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato da UNOX comunicando:
- la data di acquisto;
- i dati dell'apparecchiaura rilevabili dalla targhetta matricola;
- eventuali messaggi di allarme comparsi a display.

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

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

Periodi di inattività

Durante i periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:
- staccare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, idrica e gas (SOLO PER FORNI A GAS);
- preferibilmente passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno morbido appena imbevuto di olio di vaselina;
- tenere la porta dell'apparecchiatura leggermente aperta.
- Al primo riutilizzo:

effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e degli accessori (vedere cap. cap. **Pulizia** a pag. **64**);
- ricollegare l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica, idrica e gas (SOLO PER FORNI A GAS);
- sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla;
- riavviare al minimo l'apparecchiatura per almeno 50 minuti senza alcun alimento all'interno.

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

Smaltimento a fine vita

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

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

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

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

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

Informazioni sullo smaltimento in Italia

In Italia le apparecchiature RAEE devono essere consegnate:
- ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche)
- al rivenditore presso il quale si acquista una nuova apparecchiatura, che è tenuto a ritirarle gratuitamente (ritiro "uno contro uno");

Informazioni sullo smaltimento in nazioni dell'unione europea

La Direttiva comunitaria sulle apparecchiature RAEE è stata recepita in modo diverso da ciascuna nazione, pertanto se si desidera smaltire questa apparecchiatura suggeriamo di contattare le autorità locali o il Rivenditore per chiedere il metodo corretto di smaltimento.

Certificazioni

EU dichiarazione di conformità per apparecchiature elettriche e gas
Costruttore: UNOX S.p.A.
Indirizzo: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy
Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto
CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™
Per i forni elettrici e gas:
è conforme alla Direttiva Macchine 2006/42/CE attraverso gli standards:
EN 60335-1: 2014 + A11:2014
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
EN62233: 2008
EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

è conforme alla Direttiva Compatibilità Elettromagnetica EMC 2014/30/CE attraverso gli standards:
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

Solo per i forni a gas:
è conforme alla Direttiva Apparecchi a Gas 2009/142/CE attraverso gli standards:
EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006

INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.
Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA
UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

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

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

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

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

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

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

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

ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel. +43 800 880 963

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

TÜRKİYE
UNOX TURKEY Profesyonel Mutfak Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

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

БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

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

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

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

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

U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

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

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

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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

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

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

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

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

LI2450A3.DOO-LDI-01 - Printed: 02-2018

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.

UNOX.COM | FOLLOW US ON