



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

MANUEL D'UTILISATION



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

## NORMES DE SÉCURITÉ ET CONSEILS DE CUISSON

|  |          |
|--|----------|
| <b>Normes de Sécurité</b> .....  | <b>4</b> |
| <b>Indications générales d'utilisation</b> .....                                     | <b>6</b> |
| CONSEILS DE CUISSON .....  | 6        |
| COUPURE DE COURANT .....   | 6        |
| CHARGEMENT ET UTILISATION DES CHARIOTS (SEULEMENT POUR DES FOURS AVEC CHARIOTS)..... | 7        |
| <b>Utilisation du Master Touch</b> .....   | <b>8</b> |

## ENTRETIEN

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Nettoyage</b> .....              | <b>42</b> |
| <b>Assistance après-vente</b> ..... | <b>43</b> |
| <b>Périodes d'inactivité</b> .....  | <b>44</b> |
| <b>Élimination</b> .....            | <b>44</b> |
| <b>Certificat de garantie</b> ..... | <b>44</b> |
| <b>Garantie</b> .....               | <b>45</b> |

# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

## UTILISATION

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Menu Set</b> .....  | <b>12</b> |
| COMMENT RÉGLER LES PARAMÈTRES DE CUISSON ? .....                                   | 13        |
| RÉGLEZ LE PRÉCHAUFFAGE ET LES ÉTAPES DE CUISSON .....                              | 13        |
| DÉMARRER UNE CUISSON .....   | 14        |
| APPROFONDISSEMENTS : rapport des consommations .....                               | 15        |
| APPROFONDISSEMENTS: Adaptive Cooking.....  | 15        |
| FIN DE CUISSON.....  | 16        |
| APPROFONDISSEMENTS: sonde à cœur.....  | 16        |
| SAUVEGARDER UNE CUISSON .....  | 17        |
| SÉLECTIONNER UNE CUISSON MÉMORISÉE .....   | 17        |
| <b>Menu Mind Maps</b> .....  | <b>18</b> |
| NEW MIND.MAP.....  | 18        |
| MY MIND.MAPS.....  | 20        |
| <b>Menu Programs</b> .....   | <b>21</b> |
| MY PROGRAMS .....  | 21        |
| NEW PROGRAMS .....   | 21        |
| <b>Menu Multi.time</b> .....   | <b>22</b> |
| NEW MULTI.TIME: PROGRAMMER ET MÉMORISER UNE NOUVELLE CUISSON MULTI.TIME.....       | 23        |
| MY MULTI.TIME .....  | 25        |
| MY MENU.....   | 25        |
| APPROFONDISSEMENTS: fonction « NOUVEAU MENU » .....                                | 26        |
| <b>Menu ChefUnox</b> .....   | <b>27</b> |
| CHEFUNOX MULTI.TIME.....   | 27        |
| CHEFUNOX AUTOCOOK .....  | 29        |
| <b>Menu Mise en place</b> .....  | <b>30</b> |
| NEW MISE EN PLACE: PROGRAMMER ET MÉMORISER UNE NOUVELLE CUISSON MISE EN PLACE..... | 31        |
| MY MISE EN PLACE.....  | 33        |
| MY MENU.....   | 33        |
| APPROFONDISSEMENTS: fonction « NOUVEAU MENU » .....                                | 34        |
| APPROFONDISSEMENTS: fonction « MENU QUOTIDIEN ».....                               | 34        |
| <b>Menu Unox.Care</b> .....  | <b>35</b> |
| ROTOR.KLEAN.....   | 35        |
| UNOX.PURE .....  | 36        |
| UNOX.PURE-RO .....   | 37        |
| <b>Menu Ready Cook</b> .....   | <b>38</b> |
| <b>Menu Data</b> .....   | <b>39</b> |
| CONSOMMATIONS .....  | 39        |
| DONNÉES HACCP.....   | 39        |
| <b>Menu Settings</b> .....   | <b>40</b> |
| RÉGLAGES DE L'UTILISATEUR .....  | 40        |
| <b>ALARMES</b> .....   | <b>41</b> |

### NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

- Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie et dégagent UNOX de toute responsabilité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Dans le détail, l'appareil peut être utilisé pour :
  - des cuissons de Pâtisseries et de Pains, frais ou congelés (**BAKERTOP MIND.Maps™**);
  - des cuissons de produits de Gastronomie, frais ou congelés (**CHEFTOP MIND.Maps™**);
  - des cuissons à vapeur de viandes, poissons et légumes (**CHEFTOP MIND.Maps™**);
  - des cuissons d'aliments sous-vide, emballés dans des sachets spéciaux pour la cuisson ;
  - le reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés (**CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**);
- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (seulement pour les fours à gaz) et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, et entraîner l'annulation de la garantie.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.



### DANGER DE BRÛLURES et DE LÉSIONS !

- Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à :
- Toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes sont très chaudes (température supérieure à 60°C- 140°F).
- S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
- Pour déplacer des conteneurs, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la cellule de levage, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question.
- Faites extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.
- Retirez la sonde au cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde externe. Avant de retirer les plaques, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction. Manipulez avec attention la sonde car elle est très pointue et atteint des températures élevées après l'utilisation.
- Durant la fonction COOL/REFROIDISSEMENT (refroidissement de la chambre) l'appareil distribue de l'eau ; laissez la porte fermée pour éviter les lésions causées par les vapeurs chaudes.
- Ne pas retirer ou toucher le carter de protection des ventilateurs, les ventilateurs et les résistances durant le fonctionnement et jusqu'à leur refroidissement complet.
- Durant le lavage, ne pas ouvrir la porte du four considérant le risque de lésions causées par le mouvement de la roue à ailettes, par les vapeurs chaudes et par l'agressivité des détergents chimiques utilisés.

### Seulement pour des fours sur pieds avec chariot

- Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant, après l'insertion dans la chambre de cuisson et lorsqu'il n'est pas nécessaire de les déplacer.
- Bloquez toujours les plaques en les insérant dans les guides.
- Faites très attention lors de la manipulation car les plaque de cuisson peuvent contenir des liquides brûlants qui peuvent se renverser et les chariots peuvent basculer (par exemple, en les transportant sur des surfaces irrégulières ou en traversant les portes).



### DANGER D'INCENDIE !

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (manuels d'instructions, sachets en plastique ou autre) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence. bouteilles d'alcool, etc.).

- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).
- Conservez la chambre de cuisson toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien et après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés !





### **DANGER D'ÉLECTROCHOC**

- Ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole : leur ouverture est réservée au personnel qualifié et autorisé UNOX. Le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie et expose au risque de dommages et lésions mêmes mortelles.

### **Uniquement pour les fours à gaz**

- Assurez-vous que le tuyau d'évacuation des fumées situé dans la partie supérieure du four ne soit pas obstrué (par des objets, plaques, etc.).
- Durant l'utilisation de l'appareil, allumez toujours la hotte d'aspiration des fumées, si présente.
- Si l'appareil est relié à une cheminée d'évacuation, celle-ci doit être :
  - libérée de toute éventuelle obstruction - risque d'incendie !
  - régulièrement nettoyée et contrôlée selon les dispositions spécifiques du Pays d'installation - risque d'incendie !
- L'appareil doit être placé loin des courant d'air ou du vent - risque d'incendie !
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation et la partie sous-jacente de l'appareil soient propres et non obstruées (par ex., par des objets posés à côté de l'appareil).
- Si vous sentez des odeurs de gaz :
  - coupez immédiatement l'alimentation du gaz ;
  - aérez immédiatement la pièce ;
  - ne touchez aucun interrupteur électrique ou ne provoquer aucune étincelle ou flamme libre ;
  - utilisez un téléphone externe pour contacter l'entreprise distributrice du gaz.

-  Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le chapitre "**Normes de Sécurité**"
-  **En cas de cuissons de grandes quantités d'aliments gras, disposez une plaque vide et non trouée sur le support des grilles le plus bas du four. Comme alternative, il est possible d'utiliser un conteneur aux dimensions appropriées.**

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir le chap. "**Nettoyage**" à la page **40**); laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Dès l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, sauf si la fonction « COOL/REFROIDISSEMENT » a été sélectionnée, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement et le frein intégré du ventilateur se met en marche (le ventilateur continue à tourner pendant quelques instants).
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour réduire les consommations d'énergie.
- Pour sortir de la modalité STAND-BY, il suffit de toucher la touche START/STOP.
- Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35°C.
- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible (voir le chap. **Nettoyage** à la page **40**).
- Pour éviter l'ébullition, n'utilisez pas de conteneurs remplis avec des liquides ou aliments qui se liquéfient à la chaleur, dans des quantités majeures à celles qui peuvent être facilement maîtrisées.
- Pour faire fonctionner le four avec la chambre de cuisson aussi fermée que possible, réglez la valeur 0% d'humidité relative sur l'écran MasterTouch.

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

### CONSEILS DE CUISSON

- Il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30-50°C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques.
- Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession.

### BLACK-OUT

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

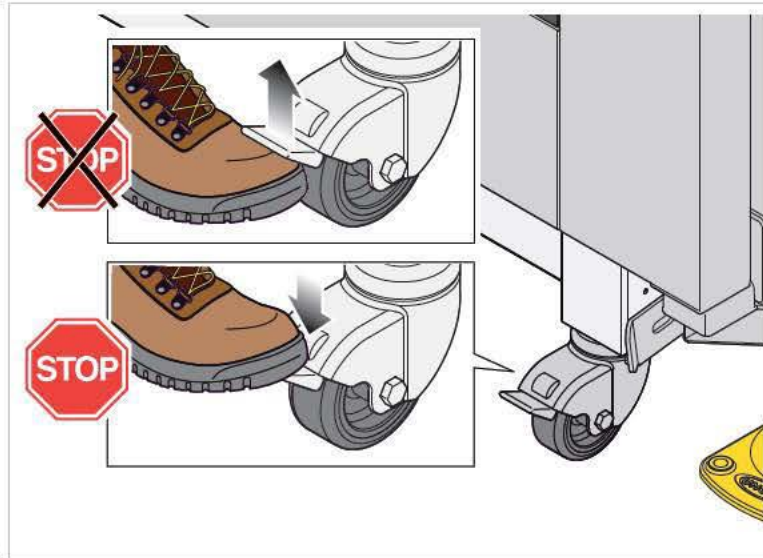
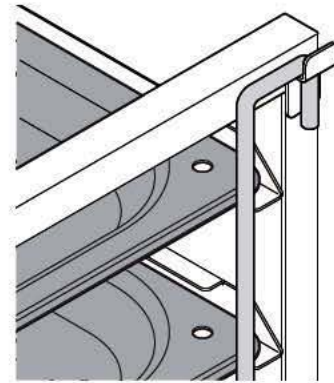
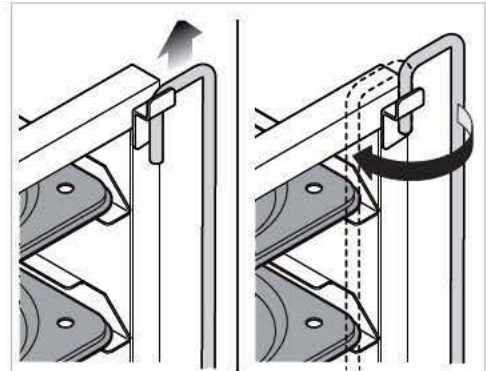
# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Map<sup>TM</sup>

## Indications générales d'utilisation

### CHARGEMENT ET UTILISATION DES CHARIOTS (SEULEMENT POUR DES FOURS AVEC CHARIOTS)

! Utilisez uniquement des chariots, des plaques et des grilles UNOX.

- Chargez attentivement les chariots sans les surcharger : un abaissement du chariot est tout à fait normal et dépend de la quantité d'aliments présente sur les plaques.
- Le chariot doit être inséré à l'intérieur du four en utilisant les guides inférieurs de coulissement.
- Durant le déplacement du chariot, bloquez les plaques comme sur la figure.
- Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant, après l'insertion dans la chambre de cuisson et lorsqu'il n'est pas nécessaire de les déplacer.
- Faites très attention lors de la manipulation car les plaques de cuisson peuvent contenir des liquides brûlants qui peuvent se renverser et les chariots mêmes peuvent basculer (par exemple, en les transportant sur des surfaces irrégulières ou en traversant les portes).



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## Utilisation du Master - Touch



### SET

Permet d'effectuer une cuisson « manuelle » où l'utilisateur doit régler les paramètres à chaque cuisson.



[Approfondissements à la page 10](#)



### PROGRAMS

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec le "MENU SET" ou de créer de nouvelles recettes et de les mémoriser.



[Approfondissements à la page 19](#)



### MULTITIME

Dans les cuisines modernes, il est fréquent de cuisiner simultanément des produits qui exigent des temps de cuisson différents : avec le menu Multi.time, il est possible d'utiliser le four avec un cycle continu, d'enfourner des plats à différents moments et de gérer la durée de leur cuisson en utilisant jusqu'à 10 minuteries différentes.



[Approfondissements à la page 20](#)



### CHEF UNOX

Ce menu propose une série de recettes prédéfinies par UNOX. Selon votre expérience, vous pouvez personnaliser ces recettes de façon à les adapter à vos besoins et à vos attentes.



[Approfondissements à la page 25](#)



### MISE EN PLACE

Le menu Mise en place permet de retirer du four plusieurs plaques de cuisson simultanément, avec des temps de cuissons variés et enfournées à différents moments.



[Approfondissements à la page 28](#)



### UNOX.CARE

Permet d'accéder à la liste de lavages, à la gestion du filtre Unox.Pure et à l'entretien du four.



[Approfondissements à la page 33](#)



### READY.COOK/READY.BAKE

Permet d'accéder à certains programmes prédéfinis de façon à accéder rapidement aux recettes utilisées plus fréquemment.



[Approfondissements à la page 36](#)



### DATA

Permet d'accéder au contrôle des consommations et des données HACCP.



[Approfondissements à la page 37](#)

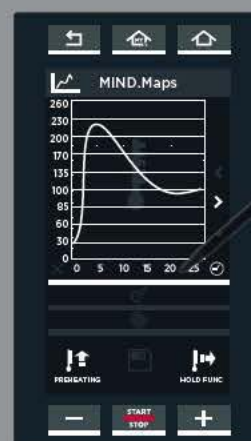


### MIND MAPS

Une nouvelle façon de programmer les paramètres de cuisson : facile, rapide et intuitive.



[Approfondissements à la page 16](#)





# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## Utilisation du Master - Touch

La fonction « **MY HOME** » permet d'accéder directement à une page-écran que vous utilisez fréquemment (par ex. le « **MENU SET** »). Pour configurer sa propre page « **MY HOME** », depuis la page-écran qu'il souhaite programmer, l'utilisateur doit maintenir appuyé pendant 5 secondes la touche « **MY HOME** » : ensuite, en touchant la même touche, il pourra accéder directement à la page-écran. L'utilisateur pourra changer sa « **MY HOME** » en la remplaçant par une autre et en répétant l'opération précédemment décrite.

VERSION « PLUS »

Revient en arrière à la page précédente

Revenir à la page principale

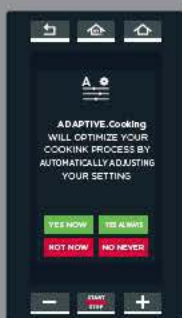
Réglage des paramètres (date/heure, unité de mesure, etc..) [chap. "Menu Settings" à la page 38](#)

Diminue les valeurs

Augmente les valeurs

La touche **START STOP** démarre une cuisson [chap. "Démarrer une cuisson" à la page 12](#)

## Technologie ADAPTIVE.Cooking



À travers la technologie ADAPTIVE.Cooking, les modèles PLUS contrôlent constamment le processus de cuisson, en détectant également les interventions manuelles. Cela permet de proposer, au besoin, des variations aux réglages de l'utilisateur.



## Menu Set

Permet d'effectuer une cuisson « manuelle » où l'utilisateur doit régler les paramètres de cuisson suivants :

- durée de cuisson ou température au cœur (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- température en chambre ou Delta "T" (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;

- l'émission/extraction de la vapeur en chambre ;
- vitesse des flux d'air.

La cuisson programmée peut être sauvegardée pour être successivement utilisée.

**chap. "Sauvegarder une cuisson" à la page 15**

**Buzzer**  
en touchant l'icône, le son peut être activé/désactivé à la fin de chaque STEP.  
vert = son activé  
blanc = son désactivé.

**ÉTAPE**  
L'icône indique le numéro du STEP en cours de programmation.  
 **chap. "Réglez le préchauffage et les étapes de cuisson" à la page 11**

**Durée de cuisson**  
(de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE).  
La cuisson s'arrête dès que le temps programmé est écoulé.

**Température en chambre**  
(de 30°C à 260°C).

**Température sonde a cœur**  
La sonde doit être insérée en profondeur dans les aliments à cuire ; la cuisson s'arrête dès que la température au cœur programmée est atteinte.  
 **chap. "Approfondissements : sonde à cœur" à la page 14**

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

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

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

**Vitesse des flux d'air**

**Vitesse des flux d'air pulsée** (le ventilateur s'arrête lorsque le four est à la bonne température)

**Programmation des STEP préchauffage**

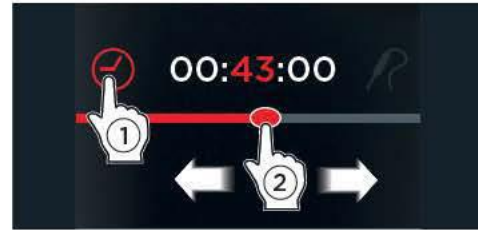
**Programmation des STEP** de 1 à 9

Mémoire les paramètres réglés.  
 **chap. "Sauvegarder une cuisson" à la page 15**

## 1 COMMENT RÉGLER LES PARAMÈTRES DE CUISSON ?

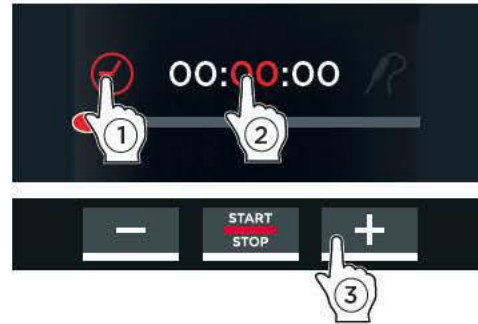
### Modalité curseur

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



### Modalité des touches - +

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



## 2 RÉGLEZ LE PRÉCHAUFFAGE ET LES ÉTAPES DE CUISSON

Chaque cycle de cuisson est composé d'un STEP au minimum et de 9 STEP au maximum, chacun caractérisé par des paramètres de cuisson différents + un préchauffage initial ("PREHEATING"), facultatif.

- ! Une cuisson, pour pouvoir démarrer, exige la programmation d'au moins un STEP.
- ! Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation des neuf STEP : programmez donc uniquement ceux qui vous servent.
- ! Le passage d'un STEP à l'autre est géré automatiquement par l'appareil.



### Réglage du préchauffage

Pour régler le STEP de préchauffage :

- 1 touchez le symbole < (voir fig. S1);
- 2 touchez l'icône "TEMPÉRATURE" (voir fig. S2);
- 3 glissez le curseur jusqu'à la valeur souhaitée ou bien
- 4 agissez sur les "TOUCHES + et -".

### Programmation des STEP de 1 à 9

Pour programmer le premier STEP et, si nécessaire, les STEPS suivants, touchez une ou plusieurs fois le symbole > situé sur la page-écran du préchauffage (voir fig. S3) ou sur celle de réglage des paramètres (voir fig. S1). L'inscription en haut à droite indique le STEP en phase de programmation (ex. STEP 1/1)

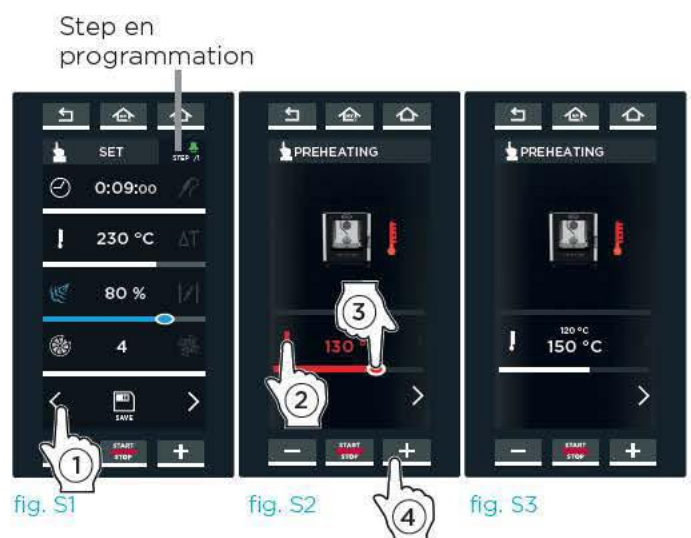


fig. S1

fig. S2

fig. S3

### 3 DÉMARRER UNE CUISSON

La touche "START/STOP" démarre immédiatement la cuisson avec les paramètres à peine programmés (voir fig. S4).

Si la cuisson prévoit un PRÉCHAUFFAGE, la page-écran ci-contre apparaît (voir fig. S5A) qui indique :

- ① la température actuelle en chambre ;
- ② la température programmée pour le préchauffage ;
- ③ la possibilité de « sauter » le préchauffage ;
- ④ la possibilité de voir/modifier les paramètres des STEP suivants.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage\* et une icône suggère d'enfourner les produits à cuire (voir fig. S5B).

Après cette opération, dès la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.

❗ \* Pour éliminer le signal sonore, touchez l'icône 🔔 en haut à droite :  
vert = son activé  
blanc = son désactivé

❗ Si vous souhaitez interrompre la cuisson en cours avant, appuyez sur la touche "START/STOP" longtemps (environ 4-5 secondes) jusqu'à ce qu'apparaisse la page-écran "HOME".

Durant la cuisson apparaissent des pages-écran différentes en fonction des programmations des STEP de cuisson (en temps ou avec sonde à cœur).

❗ La fin de chaque STEP et le passage **automatique** au STEP suivant, s'il est programmé, est indiquée par un signal sonore bref.

La page-écran fig. S6A apparaît si tous les STEP sont programmés en saisissant la durée.

La page-écran indique :

- ① le STEP en cours ;
- ② le temps restant avant la fin du STEP en cours ;
- ③ le temps résidu avant la fin de la cuisson ;
- ④ la possibilité d'accéder aux modifications des paramètres durant une cuisson en cours ou arrêter la cuisson en cours plus tôt en amenant la durée à "00:00:00".



fig. S4

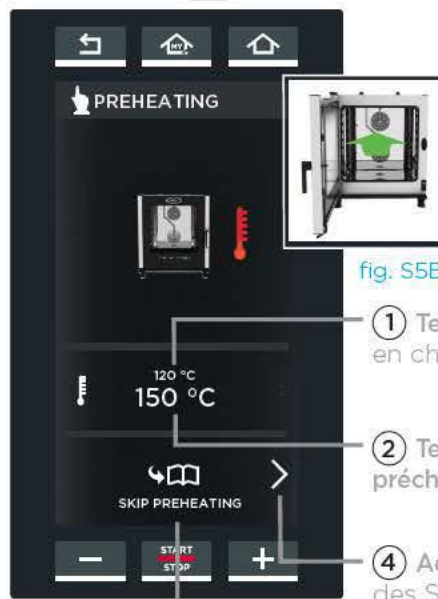


fig. S5B

- ① Température actuelle en chambre
- ② Température de préchauffage programmée
- ③ Permet de "sauter le préchauffage" même s'il est précédemment programmé
- ④ Accès aux paramètres des STEP successifs

fig. S5A

❗ Pour faire fonctionner le four avec la chambre de cuisson aussi fermée que possible, réglez la valeur 0% d'humidité relative sur l'écran MasterTouch.



fig. S6A

- ① STEP en cours
- Cuisson terminée
- Cuisson en cours (temps restant inférieur à 1 min.)
- Cuisson en cours (temps restant supérieur à 1 min.)
- ② Temps restant avant la fin du STEP en cours
- ③ Temps restant avant la fin de la CUISSON
- ④ Modification des paramètres : permet la modification des paramètres avec la cuisson en cours

La page-écran **fig. S6B** apparaît si tous les STEP sont programmés en utilisant la sonde à cœur.

La page-écran indique :

- ① le STEP en cours ;
- ② la température relevée par la sonde à cœur ;
- ③ la température programmée de la sonde à cœur (dès l'atteinte de celle-ci, la cuisson s'arrête) ;
- ④ accéder aux modifications des paramètres durant une cuisson en cours ou arrêter la cuisson plus tôt en amenant la durée à "00:00:00".



fig. S6B

La page-écran **fig. S6C** apparaît si certains des STEP sont programmés avec la durée saisie, et d'autres en utilisant la sonde à cœur.

La page-écran indique :

- ① le STEP en cours ;
- ② le temps restant avant la fin du STEP en cours ;
- ③ le temps résidu avant la fin de la cuisson ;
- ④ la température relevée par la sonde à cœur ;
- ⑤ la température programmée de la sonde à cœur (dès l'atteinte de celle-ci, la cuisson s'arrête) ;
- ⑥ accéder aux modifications des paramètres durant une cuisson en cours ou arrêter la cuisson plus tôt en amenant la durée à "00:00:00".

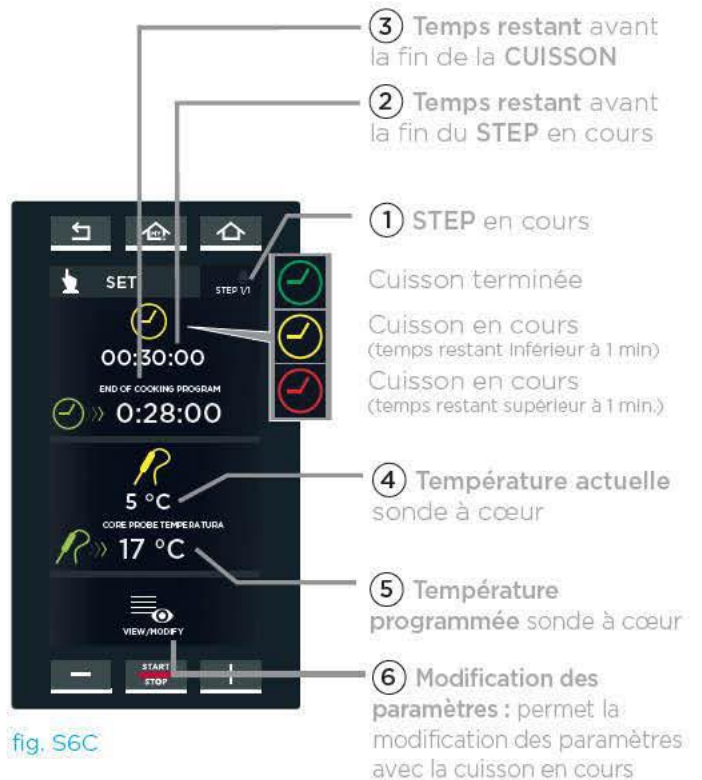



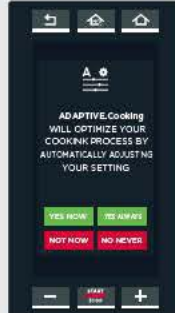
fig. S6C

#### APPROFONDISSEMENTS : rapport des consommations



Depuis la page-écran de fin de cuisson, en cliquant sur la touche , il est possible de relever les données de consommation d'électricité, eau et de visualiser les données HACCP.

#### APPROFONDISSEMENTS : ADAPTIVE.Cooking



Lorsque la page-écran apparaît sur le côté, cela signifie que les paramètres programmés par l'utilisateur ne sont pas optimaux et le four, en utilisant la technologie ADAPTIVE.Cooking, propose de les régler à nouveau automatiquement. En choisissant :

**OUI MAINTENANT (YES NOW)** : on accepte la modification automatique des paramètres seulement pour cette cuisson  
**OUI TOUJOURS (YES ALWAYS)** : on accepte

la modification automatique des paramètres, si nécessaire, pour toutes les prochaines cuissons.

**PAS MAINTENANT (NOT NOW)** : Aucune modification des paramètres N'est acceptée pour cette cuisson.

**NON JAMAIS (NO NEVER)** : Aucune modification automatique des paramètres N'est acceptée pour aucune cuisson.

## 4 FIN DE CUISSON

La cuisson s'arrête dès que le temps ou la température au cœur programmés sont atteints : la fin de cuisson est indiquée par un signal sonore long et avec l'apparition de la page-écran ci-contre (voir fig. S7).

La page-écran permet :

- ① la sauvegarde de la cuisson à peine terminée ;
- ② la répétition de la cuisson à peine terminée en conservant les mêmes paramètres ;
- ③ la répétition du dernier step programmé en modifiant sa durée ;
- ④ la répétition du dernier step programmé après avoir déplacé la sonde à cœur dans un autre morceau ;
- ⑤ la répétition du dernier step programmé en modifiant la température de la sonde à cœur.



fig. S7

Affiche les données de consommation d'électricité, eau et les données HACCP,

④ Répète le dernier step programmé après avoir déplacé la sonde à cœur

voir le chap. **Approfondissements : sonde à cœur à la page 14**

⑤ Répète le dernier step programmé en modifiant la température de la sonde à cœur

① Sauvegarde la cuisson à peine terminée

voir le chap. **Sauvegarder une cuisson à la page 15**

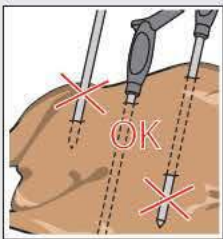
② Répète la cuisson à peine terminée en maintenant les mêmes paramètres

③ Répète le dernier step programmé en modifiant sa durée

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



### APPROFONDISSEMENTS : sonde à cœur



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

four puis redémarrez le cycle de cuisson chap. "Fin de cuisson" à la page 14.

- ! Manipulez la sonde avec soin car celle-ci est très pointue, et la pointe, après l'utilisation, atteint des températures très élevées.
- ! Retirez la sonde du cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde externe approprié (ne pas la laisser pendre en dehors/dans la chambre du four !).
- ! Avant de retirer les plaques de cuisson, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction.

## 5 SAUVEGARDER UNE CUISSON

Sauvegarder une recette permet de la réutiliser par la suite, à chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir à nouveau régler les paramètres.

La sauvegarde s'effectue après avoir réglé les paramètres de cuisson (durée, température, etc.) ou bien en fin de cuisson, en touchant dans les deux cas la touche "SAVE".

 Pour plus de détails, voir le chap. Fin de cuisson à la page 14, fig. S7

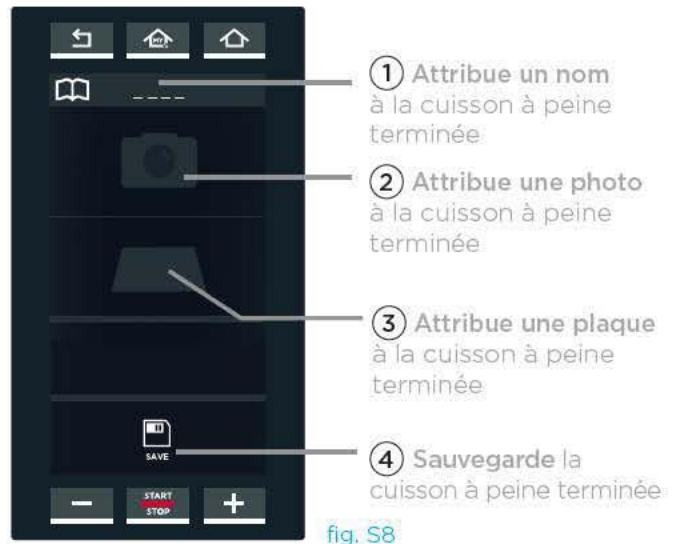


fig. S8

En touchant les divers symboles de la page-écran, fig. S8 il est possible :

- ① d'attribuer et de confirmer avec "OK", le nom de la recette (ex. MERINGHE (MERINGUES)) (voir fig. S9);
- ② attribuer une photo à la recette en en choisissant une parmi celles disponibles (voir fig. S10);
- ③ attribuer une plaque à la recette en en choisissant une parmi celles disponibles (voir fig. S11);
- ④ sauvegarder la cuisson avec les paramètres (nom, photo, etc..) réglés.

Au terme des programmations apparaît la page-écran fig. S12.

La pression de la touche "SAVE" affiche la page-écran fig. S13: touchez l'emplacement où vous souhaitez sauvegarder la cuisson (ex. la position sous la cuisson "BIGNE"). Si vous touchez un emplacement déjà occupé, le programme demande l'autorisation à souscrire le programme.

 En bas, les flèches < et > font défiler 16 emplacements disponibles dans le groupe, le flèches v et ^ font défiler les 16 groupes disponibles.

La cuisson sera sauvegardée selon les réglages effectués (fig. S14).

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. S14), la page-écran fig. S15 s'affichera et permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive (fig. S16).
- ④ lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".



fig. S9



fig. S10



fig. S11

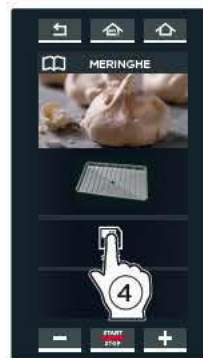


fig. S12



fig. S13



fig. S14



fig. S15



fig. S16

## 6 SÉLECTIONNER UNE CUISSON MÉMORISÉE

pour sélectionner les cuissons mémorisées, consultez le chap. "PROGRAMS"

 Pour plus de détails, voir "Menu Programs" à la page 19.



## Menu MIND.Maps

Une nouvelle façon de programmer les paramètres de cuisson : facile, rapide et intuitive.

### 1 NEW MIND.MAP

Permet de programmer une "courbe" paramétrique qui, à tout moment, contrôle la température, l'extraction/émission de la vapeur, et la vitesse des flux d'air en chambre.

! Pour la configurer, utilisez uniquement le stylet fourni.

#### Comment fonctionne MIND MAPS ?

Dans l'exemple de **fig. MM2** s'affiche une page-écran MIND. Maps : sur l'axe **verticale (Y)** apparaissent à chaque fois les paramètres à régler (ex. température, extraction ou émission de vapeur, vitesse des flux d'air, etc...), sur l'axe **horizontal (x)** apparaît le  $\odot$  temps ou la  $\curvearrowright$  température de la sonde à cœur.

En dessinant une courbe avec le stylet, vous pouvez varier un paramètre (ex. température) en fonction de l'écoulement du temps, minute après minute, avec une flexibilité et un contrôle maximum.

Dans l'exemple de **fig. MM2**, je règle la température en fonction du temps :

- à 5 minutes, j'ai programmé la température à 230°C,
- à 15 minutes la température doit descendre à 135°C et ainsi de suite.

#### Comment dessiner une courbe MIND.MAPS

- 1 Touchez l'icône "NEW MIND.MAP" (**fig. M1**).
- 2 La page-écran s'ouvrira **fig. MM2**: choisissez si dans l'axe **horizontal (X)** doit apparaître le  $\odot$  temps ou la  $\curvearrowright$  température de la sonde à cœur.
- 3 Avec le stylet, tracez la courbe souhaitée.

Le symbole  $\curvearrowright$  permet d'accéder au réglage de la courbe au-delà de 30 minutes.

#### Variations de la courbe

- 4 Pour **varier** un tronçon de courbe déjà dessiné, cliquez sur la courbe avec le stylet, et en continuant à le maintenir appuyé, modifiez la courbe comme vous le souhaitez.
- 5 Pour **effacer** des tronçons de courbe déjà dessinés, cliquez plusieurs fois sur le "X" rouge à gauche.

#### Insertion des règles graduées pour vous guider.

- 6 Pour **insérer des règles graduées** qui aident à visualiser les valeurs, cliquez sur l'axe X à la position souhaitée (dans l'exemple 5 et 15 minutes): les numéros sont indiqués en gris et une règle graduée verte apparaît. Les numéros au-dessus des règles graduées (dans l'exemple "10") indiquent la différence en minutes depuis la règle graduée précédente (15 moins 5 minutes = 10).
- 7 Pour **effacer les règles graduées**, avec les numéros indiqués en gris, cliquez plusieurs fois sur le "X" rouge à gauche : les règles s'effaceront dans l'ordre de création.



fig. MM1

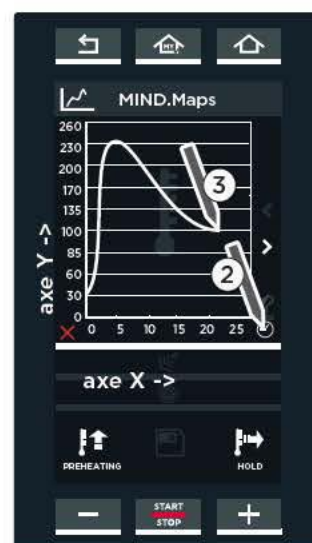


fig. MM2



fig. MM3

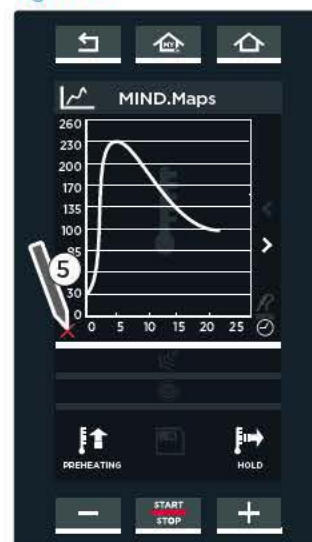


fig. MM4



fig. MM5

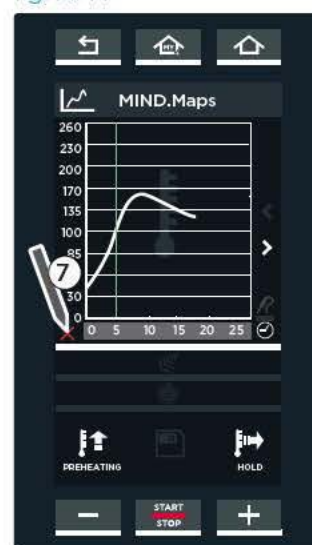


fig. MM6



**Zoom**

⑧ Pour **agrandir** un intervalle, cliquer sur l'axe Y dans la position souhaitée (dans l'exemple intervalle entre 170 e t200°).

⑨ Pour revenir en mode normal, cliquez à nouveau dans l'axe Y ou sur le symbole en bas à gauche.

**Paramètres successifs et sauvegarde de la courbe**

⑩ Touchez une autre icône pour régler les paramètres suivants (extraction ou émission d'humidité et vitesse des flux d'air).

⑪ Tracez une nouvelle courbe pour programmer le paramètre sélectionné :

❗ Extraction ou émission d'humidité : les valeurs d'extraction sont affichées en ROUGE, celles d'émission en BLEU.

❗ Vitesse des flux d'air (de la vit. 1 - minimum à la vit. 4 - maximum) : la vitesse pulsée des ventilateurs est indiqué par la ligne en pointillés (valeurs en-dessous de zéro), la vitesse normale est représentée par une ligne continue (valeurs au-dessus de zéro). L'épaisseur de la ligne indique en outre la vitesse (ligne fine pour la vitesse base, ligne épaisse pour la vitesse élevée).

⑫ Si la recette prévoit un préchauffage, appuyez sur la touche spécifique et réglez la température souhaitée.

⑬ Appuyez sur la touche "SAVE" pour sauvegarder la courbe programmée : le mode de sauvegarde est le même expliqué précédemment, au "MENU SET".

📖 voir le chap. Sauvegarder une cuisson à la page 15

❗ La touche "HOLD" en bas à droite permet de faire fonctionner le four de façon continue.

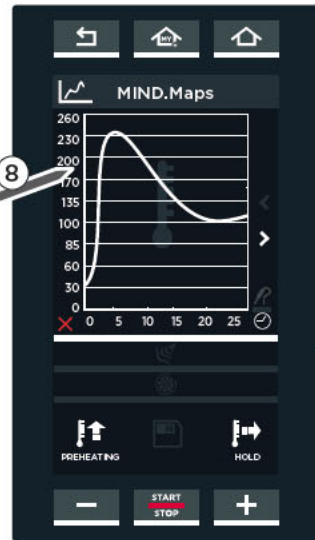


fig. MM7

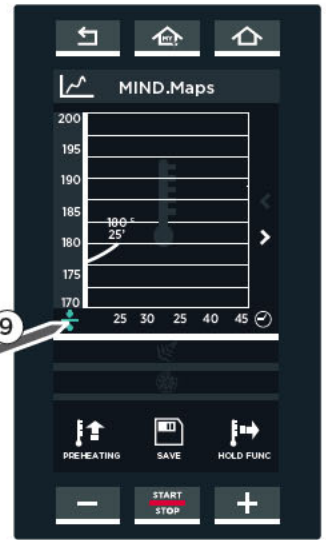


fig. MM8

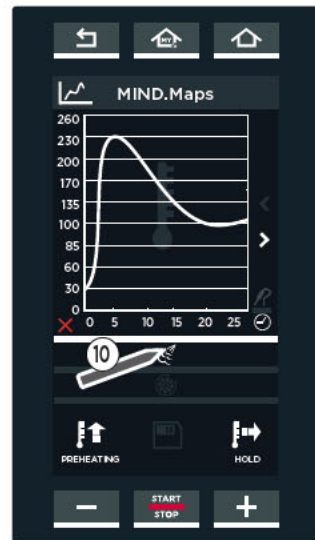


fig. MM9

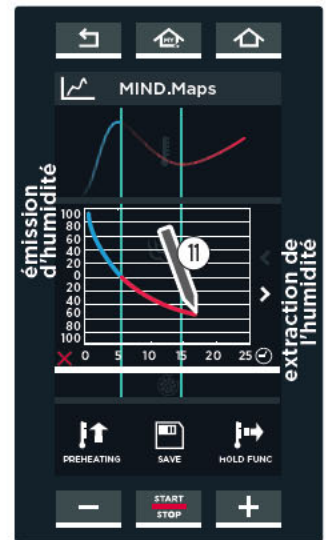
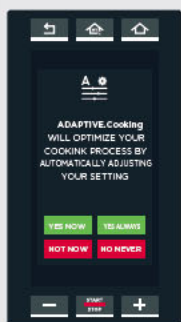


fig. MM10: extraction/émission d'humidité

**APPROFONDISSEMENTS : ADAPTIVE.Cooking**



Lorsque la page-écran apparaît sur le côté, cela signifie que les paramètres programmés par l'utilisateur ne sont pas optimaux et le four, en utilisant la technologie ADAPTIVE.Cooking, propose de les régler à nouveau automatiquement.

En choisissant : **OUI MAINTENANT (YES NOW)** : on accepte la modification automatique des paramètres seulement pour cette cuisson

**OUI TOUJOURS (YES NOW)** : on accepte la modification automatique des paramètres, si nécessaire, pour toutes les prochaines cuissons.

**PAS MAINTENANT (NOT NOW)** : Aucune modification des paramètres N'est acceptée pour cette cuisson.

**NON JAMAIS (NO NEVER)** : Aucune modification automatique des paramètres N'est acceptée pour aucune cuisson.

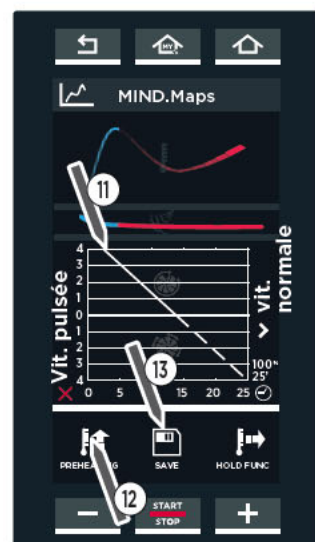


fig. MM11: vitesse des flux d'air, préchauffage et sauvegarde de la recette

HOLD: permet le fonctionnement du four en mode continu

## Lancez la cuisson MIND MAPS à peine terminée

Appuyez sur la touche "START/STOP": une phase de préchauffage sera lancée (si prévue). Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du préchauffage\* et une icône suggère d'enfourner les produits à cuire (voir fig. MM12 et fig. MM13).

Après cette opération, dès la fermeture de la porte du four, la cuisson MIND.Maps programmée démarre automatiquement.

 Pour plus de détails, voir le chap. Démarrer une cuisson à la page 12,

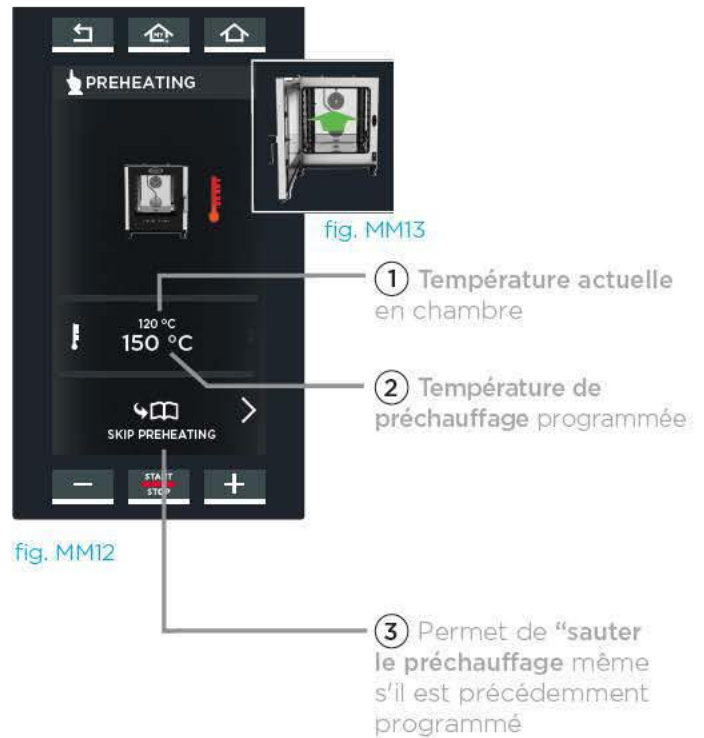


fig. MM12

fig. MM13

- ① Température actuelle en chambre
- ② Température de préchauffage programmée


- ③ Permet de "sauter le préchauffage" même s'il est précédemment programmé

## 2 MY MIND.MAPS

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le "NEW MIND.MAP".

 voir le chap. NEW MIND.MAP à la page 16

Pour accéder à la liste de cuissons mémorisées, touchez l'icône "MIND MAPS" (fig. MM13) puis successivement l'icône "MY MIND MAPS" (fig. MM14): la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. P3).

 En bas, les flèches < et > font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches v et ^ font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. MM15), la page-écran fig. MM16 s'affichera et permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive (fig. MM17).
- ④ lancez la cuisson avec la touche "START/STOP": en fin de cuisson apparaît une page-écran qui permet de modifier la recette mémorisée.

 Pour plus de détails, voir le chap Fin de cuisson à la page 14, fig. S7



fig. MM13

fig. MM14

fig. MM15



fig. MM16

fig. MM17



## Menu Programs



Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec **(MY PROGRAMS)** ou de créer de nouvelles recettes et de les mémoriser **(NEW PROGRAMS)**.

### 1 MY PROGRAMS

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le "MENU SET".

 voir le chap. Sauvegarder une cuisson à la page 15

Pour accéder à la liste de cuissons mémorisées, touchez l'icône "MIND MAPS" (fig. P6) puis successivement "MY MIND MAPS" (fig. P2): la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. P3).

 En bas, les flèches  et  font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches  et  font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. P3), la page-écran fig. P4 s'ouvrira et permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive (fig. P5).
- ④ lancez la cuisson avec la touche "START/STOP": en fin de cuisson apparaît une page-écran qui permet de modifier la recette mémorisée.

 Pour plus de détails, voir le chap Fin de cuisson à la page 14, fig. S7

### 2 NEW PROGRAMS

Dans cette section, il est possible de créer, démarrer et mémoriser une nouvelle recette. Le réglage des paramètres de cuisson de cette dernière est effectué selon l'explication donnée dans le "MENU SET".

 Pour plus de détails, voir le chap. Menu Set à la page 10



fig. P1



fig. P2



fig. P3



fig. P4



fig. P5



fig. P6



fig. P7



fig. P8

PROGRAMS

## Menu Multi.time

SEULEMENT POUR LES MODÈLES "PLUS". Dans les cuisines modernes, il est fréquent de cuisiner simultanément des produits qui exigent des temps de cuisson différents : avec le menu Multi.time, il est possible d'utiliser le four avec un cycle continu, d'enfourner des plats à différents moments et de gérer la durée de leur cuisson en utilisant jusqu'à 10 minuteries différentes.

### EXEMPLE DE FONCTIONNEMENT

En utilisant cette fonction, le four maintient la température et l'humidité réglée à l'infini.

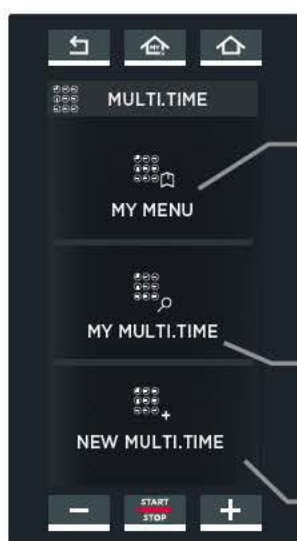
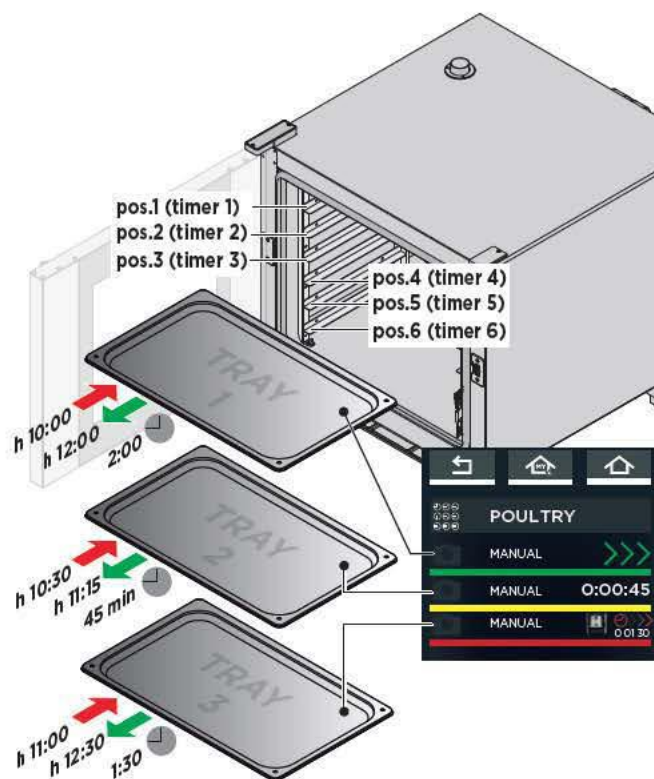
Dans l'exemple ci-contre, 3 plaques de cuisson avec des aliments différents sont introduites dans la chambre de cuisson à des heures variées (➡ à 10h00, à 10h30 et à 11h00).

Pour chacune d'elle, une minuterie avec une durée différente sera réglée puisque chaque aliment exige de temps de cuisson personnalisés (🕒 02:00, 45 min., 1h30).

⚠ Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson situé tout en haut du four, la minuterie 2 pour la deuxième plaque de cuisson en partant du haut, et ainsi de suite : cela permettra de savoir quelle plaque doit être extraite à la fin de la minuterie (ex. la minuterie 2 s'arrête, je retire la deuxième plaque de cuisson en partant du haut).

À l'écoulement de la minuterie (dans l'exemple, la première minuterie à s'écouler sera celle de la plaque de cuisson 2, ➡ à 11h15), un signal sonore avertira qu'il est temps d'extraire la plaque de cuisson correspondante. L'ouverture et la fermeture de la porte réinitialise la minuterie écoulée.

Le nombre maximum de minuteries réglables est 10 (donc pour un maximum de 10 cuissons simultanées dans la chambre).



③ Liste de tous les menus Multi.time sauvegardés par l'utilisateur

② Liste de toutes les cuissons Multi.time sauvegardés par l'utilisateur

① Programme une cuisson Multi.time voir le chap. Menu Set à la page 10

fig. M1


# 1 NEW MULTI.TIME: PROGRAMMER ET MÉMORISER UNE NOUVELLE CUISSON MULTI.TIME

Dans cette section, il est possible de créer, démarrer et mémoriser une nouvelle recette Multi.time.

**A** Le **réglage des paramètres** de cuisson de cette dernière est effectué selon l'explication donnée dans le "MENU SET".

La cuisson NE prévoit PAS :

- step de cuisson ;
- la saisie d'un temps (la cuisson est "infinie").

Chaque cuisson prévoit un préchauffage qui peut être réglé en touchant la flèche  (fig. M3) et en accédant à la page fig. M4.

Pour plus de détails, voir le chap. Menu Set à la page 10

**B** Si vous souhaitez sauvegarder la cuisson en appuyant sur la touche "SAVE" (ENREGISTRER) (la sauvegarde se fait de la même manière indiquée au "MENU SET").

Pour plus de détails, voir le chap. Menu Set à la page 15 (Sauvegarder une cuisson).

**C** Le **démarrage d'une cuisson** se fait en touchant la touche "START/STOP" depuis la fenêtre de réglage de ses paramètres (fig. M3) ou bien en la sélectionnant depuis une liste mémorisée précédemment, (fig. M5): dans ce cas, la page-écran s'ouvrira et fig. M6 permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
- ④ créer un nouveau menu ;

Pour plus de détails, voir le chap. Approfondissements : fonction « NOUVEAU MENU » à la page 24

- ⑤ lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".

Après la pression de la touche "START/STOP" le préchauffage (voir fig. M7A) que vous pouvez sauter en appuyant sur la touche spécifique ③, démarre automatiquement.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage\* et une icône suggère d'enfourner la plaque de cuisson avec les produits à cuire (voir fig. M7B).

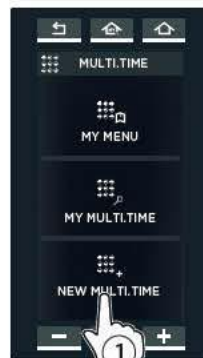


fig. M2



fig. M3



fig. M4



fig. M5



fig. M6

Cette touche sauvegarde la recette avec les paramètres réglés : cela permet de la réutiliser à l'infini.

MULTI.TIME

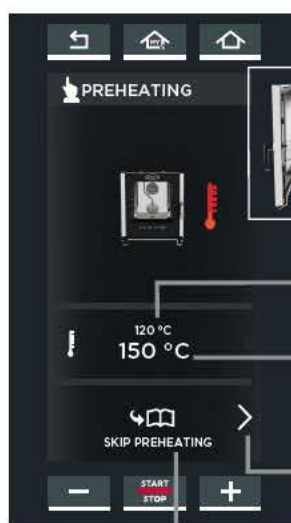


fig. M7A



fig. M7B

① Température actuelle en chambre

② Température de préchauffage programmée

④ Accès au réglage des minuteries

③ Permet de "sauter" le préchauffage même s'il est précédemment programmé

**D** Après avoir enfourné les aliments à cuire et refermé la porte, il faut **régl**er la minuterie relative à la plaque de cuisson insérée. Touchez le symbole “+” de la page-écran (fig. M8). La page-écran s’affiche (fig. M9) relative à la première minuterie : les minuteries peuvent être réglées en temps, avec la sonde à cœur ou en choisissant une recette semblable.

#### Réglage de la minuterie en temps

- touchez le champ des heures, minutes ou secondes ;
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **- +** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche “**START/STOP**” (fig. M10).

L’écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée (dans l’exemple 15 minutes).

#### Réglage de la minuterie avec sonde à cœur

- touchez l’icône “sonde à cœur”, à droite.
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **- +** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche “**START/STOP**” (fig. M10).

Il est possible de régler 1 seule minuterie avec la sonde à cœur. La minuterie sera écoulee lorsque la température programmée de la sonde à cœur sera atteinte.

#### Réglage de la minuterie avec recette semblable

Le four propose des recettes programmées avec le “**MENU SET**” et sauvegardées dans le “**menu PROGRAMS**”, similaires pour la température et l’humidité en chambre (dans l’exemple “**VEGETABLES-LÉGUMES**”). Pour la sélectionner, il suffit de toucher celle que vous souhaitez.

L’écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée (dans l’exemple 20 minutes).

Procédez de la même façon pour chaque plaque de cuisson enfournée (jusqu’à un maximum de 10 minuteries en simultané).

**D** Pour éliminer une minuterie de la liste, touchez pendant 3 secondes la ligne de la minuterie que vous souhaitez annuler, puis confirmez l’opération.

**E** La page-écran ci-contre illustre une éventuelle situation de cuisson en cours.

Les minuteries programmées sont 7. Certaines sont programmées en saisissant un **TEMPS** (MANUAL - par ex., la première, 12h51), d’autres sont programmées en saisissant une **TEMPÉRATURE DE SONDE À COEUR** (MANUAL - par ex., la quatrième, 90°C), et d’autres encore à partir d’une **RECETTE** précédemment sauvegardée (“**BROCCOLI**”).

**!** La couleur indique :

- **VERT** : minuterie achevée (le plat est prêt). Un signal sonore avertit qu’il faut extraire la plaque de cuisson du four. Dès la fermeture de la porte, la minuterie disparaît de la liste.
- **JAUNE** : prochaine minuterie à s’écouler (le plat est presque prêt), préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.
- **ROUGE** : minuterie en cours (plat en cours de cuisson). Le temps résiduel ou la température à atteindre sont indiqués sur la droite.



fig. M8



fig. M9



fig. M10

Recette Multi.time “**BROCCOLI**” programmée au point **A** :  
Temp. : 120°C  
Humidité : 40%

Recette « **VEGETABLES-LÉGUMES** » précédemment programmée avec le menu SET :  
Durée : 20 minutes  
Temp. : 120°C  
Humidité : 40%

#### Quitter la fonction

**!** Si vous souhaitez quitter la fonction puis interrompre le fonctionnement à l’infini du four, maintenez la touche “**START/STOP**” appuyée (environ 4-5 secondes) jusqu’à ce qu’apparaisse la page-écran “**HOME**”.



- Minuterie en temps :  
Prochaine minuterie à s’écouler : préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.
- Minuterie avec température de la sonde à cœur
- Minuterie écoulee : retirez la plaque de cuisson !

fig. M11

## 2 MY MULTITIME

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant la fonction "NEW MULTITIME".

Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône "MY MULTITIME" (fig. M11): la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. M12).

ⓘ En bas, les flèches < et > font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches ∨ et ∧ font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. M12), la page-écran fig. M13 s'affichera et permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- ④ créer un nouveau menu (new menu) ;

📖 Pour plus de détails, voir le chap. **Approfondissements** : fonction « NOUVEAU MENU » à la page 24

⑤ lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".

## 3 MY MENU

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le "NOUVEAU MENU".

📖 Pour plus de détails, voir le chap. **Approfondissements** : fonction « NOUVEAU MENU » à la page 24

Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône "MY MENU" (fig. M1): la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. M14).

ⓘ En bas, les flèches < et > font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches ∨ et ∧ font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. M14), la page-écran fig. M15 s'affichera et permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- ④ lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".



fig. M12



fig. M13



fig. M14



fig. M15

## APPROFONDISSEMENTS : fonction « NOUVEAU MENU »

La fonction "NOUVEAU MENU (NEW MENU)" permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers sans la nécessité d'enfourner des plaques ou de lancer les cuissons.

Cela signifie qu'il est possible d'introduire **toutes les plaques de cuisson en même temps** et d'activer la fonction "NOUVEAU MENU" pour faire partir la cuisson.

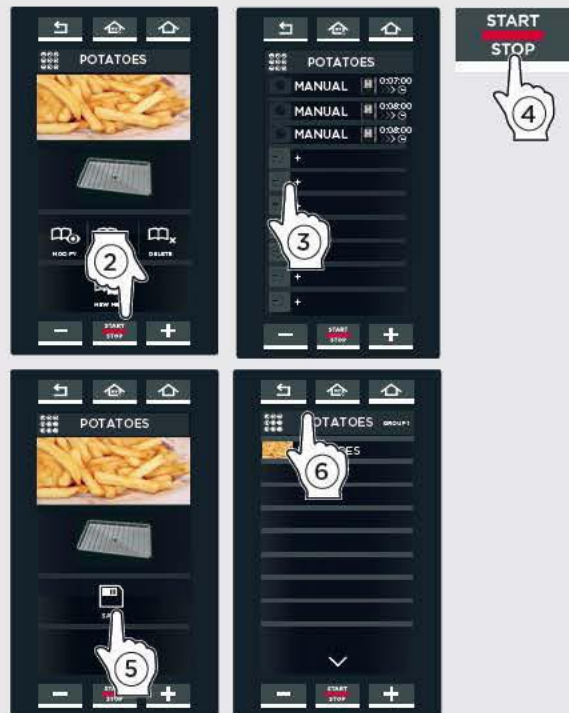
En fonction des minuteriers programmés, les plaques de cuisson seront progressivement prêtes à retirer du four.

Pour programmer la fonction :

- ① sélectionnez à nouveau une recette sauvegardée dans le "MENU MY MULTI.TIME" (dans l'exemple "POTATOES-POMMES DE TERRE") ;
- ② touchez l'icône "NEW MENU" (NOUVEAU MENU);
- ③ en fonction du nombre de plaques que l'on souhaite utiliser, programmez les minuteriers **comme il est expliqué au point D à la page 30** Les minuteriers apparaissent toutes en blanc pour indiquer qu'elles sont en attente.
- ④ Une fois que toutes les minuteriers nécessaires sont réglées, depuis la page où elles apparaissent tous, appuyez sur la touche "START/STOP".
- ⑤ Appuyez sur la touche "SAUVEGARDER";
- ⑥ Choisissez l'emplacement où vous souhaitez sauvegarder le menu.

Successivement, pour sélectionner à nouveau la cuisson et la lancer, cliquez sur "MENU MY MENU", choisissez la recette en la touchant et faite-la démarrer à l'aide de la touche "START/STOP".

 Pour plus de détails, voir le chap. "MY MENU" à la page 23







## Menu ChefUnox

SEULEMENT POUR LES MODÈLES "PLUS". Ce menu propose une série de recettes prédéfinies par UNOX. Selon votre expérience, vous pouvez personnaliser ces recettes de façon à les adapter à vos besoins et à vos attentes.

**1** CHEFUNOX MULTI.TIME  
Dans cette section, il est possible de visualiser les programmes Multi.time prédéfinis par Unox.

**A** ① Touchez l'icône "CHEF UNOX" et sélectionnez la section "CHEFUNOX MULTI.TIME";

② sélectionnez un programme Multi.Time (par ex.. "GRILL").

Un PRÉCHAUFFAGE démarre, la page-écran

③ apparaît et indique :

- la température actuelle en chambre ;
- la température réglée pour le préchauffage ;
- la possibilité de « sauter » le préchauffage (SKIP PREHEATING) ;

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage.

**B** Une fois le préchauffage terminé, **programmez les minuteries** en fonction du nombre de plaques de cuisson que vous souhaitez enfourner.

④ Touchez le symbole "+" de la page-écran.

⑤ La page-écran relative à la première minuterie s'ouvrira : celle-ci peut être réglée :

- en temps ou avec la sonde à cœur (dans l'exemple 0:10:00),
- en choisissant une recette compatible de l'utilisateur (dans l'exemple Hamburger),
- en choisissant une recette prédéfinie par UNOX.

### Réglage de la minuterie en temps

- touchez le champ des heures, minutes ou secondes ;
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche "START/STOP" (fig. M10).

L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée.

### Réglage de la minuterie avec sonde à cœur

- touchez l'icône "sonde à cœur", à droite.
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche "START/STOP" (fig. M10).

IL EST possible de régler 1 seule minuterie avec la sonde à cœur.

La minuterie sera écoulée lorsque la température programmée de la sonde à cœur sera atteinte.



GRILL : cuissons de grillades

FAKIRO. GRILL : cuissons grillades de viande, poisson et légumes sur grilles **FAKIRO™ Grill**

FAKIRO.PIZZA: cuissons des pizzas/focacce

PAN.FRY: cuisson de légumes, viandes et poissons panés sur grilles **Pan Fry**.

FRY: cuissons de frites

COMBI: cuisson à convection et vapeur

BAKE: cuisson de pâtisseries et de pains

STEAM: cuisson à vapeur

HOLDING: maintien au chaud



CHEF UNOX

## Réglage de la minuterie avec recette compatible de l'utilisateur

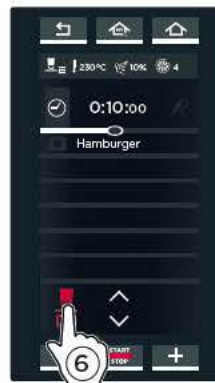
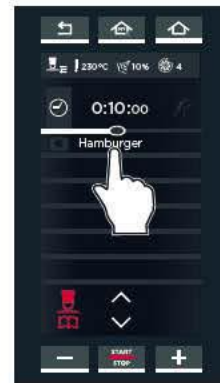
Le four propose des **RECETTES UTILISATEUR**, précédemment mémorisées, avec des paramètres compatibles avec le type de programme choisi, (ex. **Hamburger**). Dans ce cas, l'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée.

## Réglage de la minuterie avec recette prédéfinie UNOX

Le four propose des **RECETTES PRÉDÉFINIES "CHEFUNOX"**. Dans ce cas, l'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée.

❗ Les noms des recettes des pages-écran ci-contre pourraient varier par rapport à ceux présents dans le four que vous possédez car elles sont seulement à titre d'exemple.

- 6 Touchez l'icône indiquée sur la figure.
- 7 Sélectionnez le type d'aliment à griller (ex. **BEEF - BOEUF**).
- 8 Sélectionnez la catégorie souhaitée (ex. **STEAK**).
- 9 En fonction de la recette choisie, le four propose des pages-écran différentes qui permettent de personnaliser la cuisson :
  - 📏 poids
  - 📏 épaisseur
  - 👁️ degré de cuisson interne : **peu cuit (RARE)** - **cuisson moyenne (MED)** - **bien cuit (WELL)**.
  - 👁️ degré de cuisson externe : **légère dorure (LIGHT)** - **dorure moyenne (MED)** - **dorure croquante (BROWN)**. Le degré de cuisson interne et externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée.
- 10 En appuyant sur la touche "START" la cuisson s'affiche sur la page-écran Multi.time. Procédez de la même façon pour chaque plaque de cuisson enfournée (jusqu'à un maximum de 10 minuteries en simultanément).



Personnalisation avec saisie de l'épaisseur

Personnalisation avec saisie du poids



- C La page-écran ci-contre illustre une éventuelle situation de cuisson en cours. Les minuteries programmées sont 4. Certaines sont réglées en saisissant un **TEMPS (MANUAL - par ex. 20 et 11 minutes)**, d'autres ont été réglées en exploitant une **RECETTE UTILISATEUR (ex. "HAMBURGER")**, et d'autres encore en exploitant une **RECETTE PRÉDÉFINIE "CHEFUNOX" (ex. "STEAK")**.

❗ La couleur indique :

- **VERT** : minuterie achevée (le plat est prêt). Un signal sonore avertit qu'il faut extraire la plaque de cuisson du four. Dès la fermeture de la porte, la minuterie disparaît de la liste.
- **JAUNE** : prochaine minuterie à s'écouler (le plat est presque prêt), préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.
- **ROUGE** : minuterie en cours (plat en cours de cuisson). Le temps résiduel ou la température à atteindre sont indiqués sur la droite.



Minuterie avec recette prédéfinie CHEFUNOX : minuterie écoulee; retirez la plaque de cuisson !

Minuterie à temps : la prochaine à être écoulee, préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.

Minuterie avec recette utilisateur en cours de cuisson

## 2 CHEFUNOX AUTOCOOK

Dans cette section, il est possible de visualiser les programmes "CHEFUNOX AUTOCOOK". pré-définis par UNOX.

A

! Les noms des recettes des pages-écran ci-contre pourraient varier par rapport à ceux présents dans le four que vous possédez car elles sont seulement à titre d'exemple.

1 Touchez l'icône "CHEF UNOX" et sélectionnez la section "CHEFUNOX AUTOCOOK".

2 sélectionnez un programme AUTOCOOK (par exemple "GRILL").

3 Sélectionnez le type d'aliment à griller (ex LÉGUMES - VEGETABLES).

4 Sélectionnez la catégorie souhaitée (ex. ZUCCHINI).

5 En fonction de la recette choisie, le four propose des pages-écran différentes qui permettent de personnaliser la cuisson :

- 🏷️ poids
- 📏 épaisseur
- 👁️ degré de cuisson interne : peu cuit (RARE) - cuisson moyenne (MED) - bien cuit (WELL).
- 👁️ degré de cuisson externe : légère dorure (LIGHT) - dorure moyenne (MED) - dorure croquante (BROWN). Le degré de cuisson interne et externe peut être réglé en glissant le curseur jusqu'à la température souhaitée.

6 En appuyant sur la touche "START STOP" : un PRÉCHAUFFAGE démarre, une page-écran s'affiche en indiquant :

- la température actuelle en chambre ;
- la température réglée pour le préchauffage ;
- la possibilité de « sauter » le préchauffage (SKIP PREHEATING).

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage\* et une icône suggère d'enfourner les produits à cuire.

Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les steps de cuisson du produit adéquatement modifiés en fonction des réglages de poids, épaisseur, cuisson interne/externe démarrent.



GRILL : cuissons de grillades

PAN.FRY: cuissons à vapeur de légumes, viande, poisson doré à la poêle et produits panés sur grilles *Pan Fry*.

ROASTING: cuisson de viandes rôties

BRAISED: cuisson de viandes braisées

OVERNIGHT: cuissons nocturnes

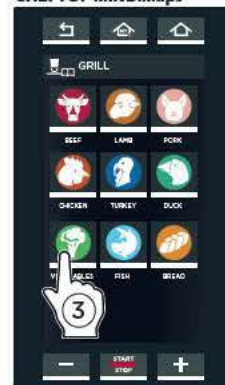
STEAM: cuisson à vapeur

BAKE: cuisson de pâtisseries et de pains

SOUS VIDE: cuissons sous-vide

REGEN: régénération d'aliments surgelés

CHEFTOP MIND.Maps™



Page-écran des fours CHEFTOP MIND.Maps™

Page-écran des fours BAKERTOP MIND.Maps™

BAKERTOP MIND.Maps™





## Menu Mise en place

SEULEMENT POUR LES MODÈLES "PLUS". Le menu Mise en place permet de retirer du four plusieurs plaques de cuisson simultanément, avec des temps de cuissons variés et enfournées à différents moments.

### EXEMPLE DE FONCTIONNEMENT

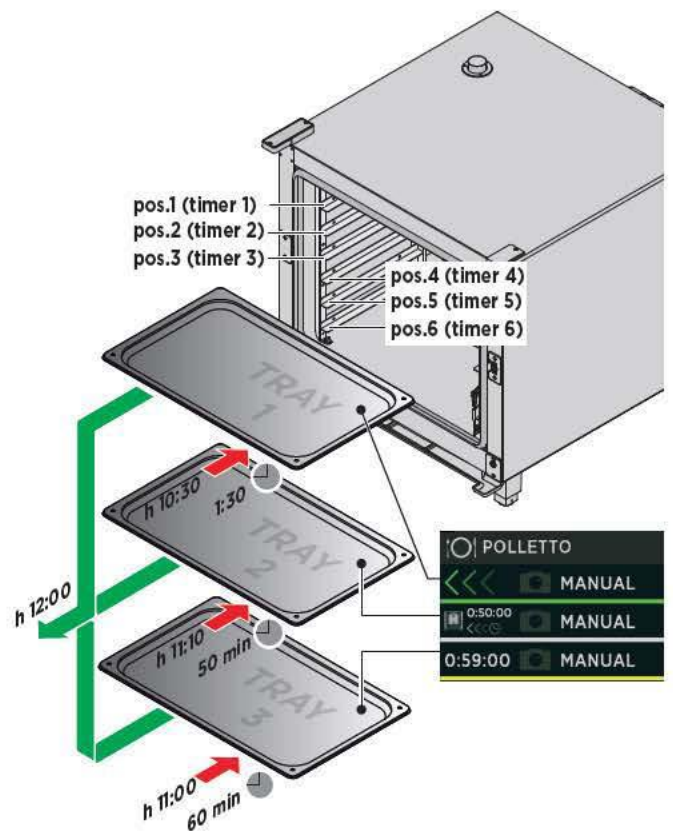
Dans l'exemple ci-contre, je souhaite que les 3 plaques contenant des aliments différents soient prêtes à la même heure, à **12h00**.

Pour chacune d'elle, une minuterie avec une durée différente sera réglé puisque chaque aliment exige des temps de cuisson personnalisés (1h30, 50 min., 60 min.).

⚠ Il est conseillé de régler la minuterie 1 pour la plaque de cuisson situé tout en haut du four, la minuterie 2 pour la deuxième plaque de cuisson en partant du haut, et ainsi de suite : cela permettra de savoir quelle plaque doit être extraite à la fin de la minuterie (ex. la minuterie 2 s'arrête, je retire la deuxième plaque de cuisson en partant du haut).

Le four, en fonction de la durée de préparation et de l'heure à laquelle vous souhaitez que le plat soit prêt, indiquera, à travers un signal sonore, à quelle heure devra être introduite chacune des plaques de cuisson dans le four (à 10h30, 11h00, 11h10) de façon à pouvoir les retirer toutes en même temps à **12h00**.

Le nombre maximum de minuteries réglables est 10 (donc pour un maximum de 10 cuissons simultanées dans la chambre).



③ Liste de tous les menus Mise en place sauvegardés par l'utilisateur

② Liste de toutes les cuissons Mise en place sauvegardés par l'utilisateur

① Programme une cuisson Mise en place voir le chap. Menu Set à la page 10

fig. E1

# 1 NEW MISE EN PLACE: PROGRAMMER ET MÉMORISER UNE NOUVELLE CUISSON MISE EN PLACE.

Dans cette section, il est possible de créer, démarrer et mémoriser une nouvelle Mise en place.

**A** Le **réglage des paramètres** de cuisson de cette dernière est effectué selon l'explication donnée dans le "MENU SET".

! La cuisson NE prévoit PAS :  
 - step de cuisson ;  
 - la saisie d'un temps (la cuisson est "infinie").

! Chaque cuisson prévoit un préchauffage qui peut être réglé en

touchant la flèche  (fig. E3) et en accédant à la page fig. E4.

📖 Pour plus de détails, voir le chap. Menu Set à la page 10

**B** Si vous souhaitez sauvegarder la cuisson en appuyant sur la touche "SAVE" (ENREGISTRER) (la sauvegarde se fait de la même manière indiquée au "MENU SET").

📖 Pour plus de détails, voir le chap. Menu Set à la page 15 (Sauvegarder une cuisson).

**C** Le **démarrage d'une cuisson** se fait en touchant la touche "START/STOP" depuis la fenêtre de réglage de ses paramètres (fig. E3) ou bien en la sélectionnant, si elle a été précédemment mémorisée, depuis une liste (fig. M5): dans ce cas, la page-écran s'ouvrira et fig. E6 permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
- ④ créer un nouveau menu ;
- ⑤ créer un menu quotidien ;
- ⑥ lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".

Après la pression de la touche "START/STOP", le préchauffage, que vous pouvez sauter en appuyant sur la touche spécifique démarre ③, démarre automatiquement.

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage et vous pouvez passer à la programmation de la minuterie (voir fig. E7A).



fig. E2



fig. E3



fig. E4



fig. E5



fig. E6



MISE EN PLACE

📖 Pour plus de détails, voir le chap. Approfondissements : fonction « NOUVEAU MENU » à la page 32

📖 Pour plus de détails, voir le chap. Approfondissements : fonction « MENU QUOTIDIEN » à la page 32,



fig. E7A



fig. E7B

- ① Température actuelle en chambre
- ② Température de préchauffage programmée
- ④ Accès au réglage des paramètres
- ③ Permet de "sauter" le préchauffage même s'il est précédemment programmé

**D** Pour régler toutes les minuteries (durée de cuisson), touchez le symbole "+" de la page-écran (fig. E8). La page-écran s'affichera (fig. E9): les minuteries peuvent être réglées en temps, avec la sonde à cœur ou en choisissant une recette semblable.

#### Réglage de la minuterie en temps

- touchez le champ des heures, minutes ou secondes ;
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche "START/STOP" (fig. M10).

L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée (dans l'exemple 15 minutes).

#### Réglage de la minuterie avec sonde à cœur

- touchez l'icône "sonde à cœur", à droite.
- déplacez le curseur ou agissez sur les touches **-** **+** pour régler la valeur souhaitée ;
- confirmez en appuyant sur la touche "START/STOP" (fig. M10).

Il est possible de régler 1 seule minuterie avec la sonde à cœur. La minuterie sera écoulee lorsque la température programmée de la sonde à cœur sera atteinte.

#### Réglage de la minuterie avec recette semblable

Le four propose des recettes programmées avec le "MENU SET" et sauvegardées dans le "MENU PROGRAMS", similaires pour la température et l'humidité en chambre (dans l'exemple "VEGETABLES-LÉGUMES"). Pour la sélectionner, il suffit de toucher celle que vous souhaitez.

L'écoulement de la minuterie se fera en fonction de la durée programmée dans la recette sélectionnée (dans l'exemple 20 minutes).

Procédez de la même façon pour toutes les minuteries nécessaires (jusqu'à un maximum de 10 minuteries en simultané).

**E** La page-écran ci-contre (fig. E11) illustre une éventuelle situation de cuisson (voir l'exemple en bleu).

La première plaque de cuisson à insérer (minuterie verte) sera toujours celle qui a le temps de cuisson le plus long (dans l'exemple 1h29 min.) ou bien celle qui prévoit l'utilisation de la sonde à cœur (il est impossible de prévoir le temps nécessaire pour atteindre la température programmée) ; successivement, il vous sera demandé d'enfourner toutes les plaques de cuisson prévues en fonction de la durée de cuisson de chacune.

**!** La couleur indique :

- **VERT** : introduire la plaque de cuisson >>>. À la fermeture de la porte, la minuterie devient rouge pour indiquer que la plaque est en cours de cuisson.

**!** Un signal sonore avertit qu'il faut introduire la plaque de cuisson dans le four : si celle-ci est introduite dans les **45 secondes** qui suivent le signal sonore, elle sera retirée à l'heure programmée, (ex. à 12h00), dans le cas contraire, elle sera retirée en retard (ex. je dois l'enfourner à 11h00, je l'ai enfournée à 11h02 -> la plaque de cuisson sera prête à 12h02 au lieu de 12h00).

- **JAUNE**: plaque de cuisson suivante à introduire.
- **ROUGE**: plaque en cours de cuisson
- **BLANC**: plaque de cuisson à introduire



fig. E8



fig. E9



fig. M10

Recette Multi.time "BROCCOLI" programmée au point **A**  
Temp. : 120°C  
Humidité : 40%

Recette « VEGETABLES-LÉGUMES » précédemment programmée avec le menu SET :  
Durée : 20 minutes  
Temp. : 120°C  
Humidité : 40%

#### EXEMPLE :

**PLAQUE DE CUISSON 1** -----> 1<sup>o</sup> plaque à introduire

Durée : 1h29 min.

**PLAQUE DE CUISSON 2** -----> 2<sup>o</sup> plaque à introduire

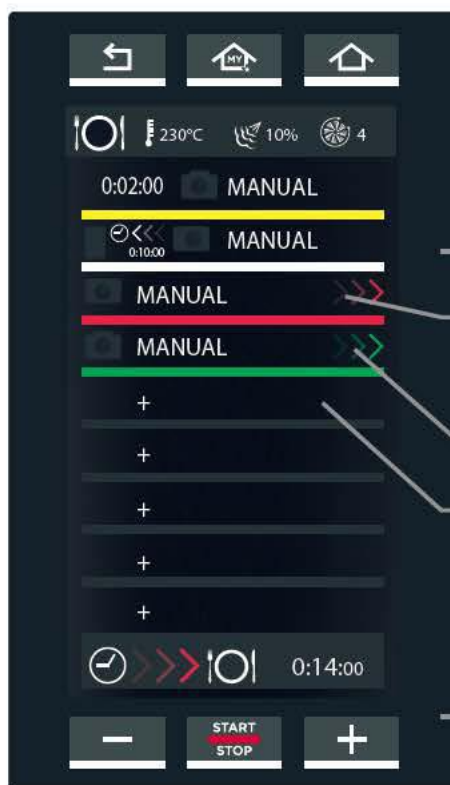
Durée : 59 min

**PLAQUE DE CUISSON 3** -----> 3<sup>o</sup> plaque à introduire

Durée : 50 min

**PLAQUE DE CUISSON 4** -----> 4<sup>o</sup> plaque à introduire

Durée : 2 min



Plaque de cuisson suivante à introduire

Plaque de cuisson à introduire

Plaque en cours de cuisson

Plaque de cuisson à introduire

Temps restant avant la fin de cuisson de toutes les plaques





fig. E11

2

## MY MISE EN PLACE

Dans cette section, il est possible de sélectionner à nouveau une cuisson précédemment mémorisée en utilisant la fonction "MISE EN PLACE".

Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône "MISE EN PLACE" (fig. E12) : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. E12).

En bas, les flèches  et  font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches  et  font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. E12), la page-écran fig. E13 s'affichera et permettra de :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- ④ créer un nouveau menu ;
- ⑤ créer un menu quotidien ;
- ⑥ lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".



Pour plus de détails, voir le chap. **Approfondissements** : fonction « NOUVEAU MENU » à la page 32



Pour plus de détails, voir le chap. **Approfondissements** : fonction « MENU QUOTIDIEN » à la page 32

3

## MY MENU

Dans cette section, il est possible de sélectionner à nouveau une cuisson précédemment mémorisée en utilisant la fonction "NOUVEAU MENU".

Pour plus de détails, voir le chap. **Approfondissements** : fonction « NOUVEAU MENU » à la page 32

Pour accéder à la liste des cuissons mémorisées, touchez l'icône "MY MENU" (fig. E14) : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. E14).

En bas, les flèches  et  font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches  et  font défiler les 16 groupes disponibles.

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. E14), la page-écran fig. E15 s'affichera et permet :

- ① visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- ② doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- ③ effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.
- ④ lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".



fig. E12



fig. E13

START  
STOP

6



fig. E14



fig. E15

START  
STOP

4

## APPROFONDISSEMENTS : fonction « NOUVEAU MENU »

La fonction "NOUVEAU MENU" permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers sans la nécessité d'enfourner des plaques ou de lancer les cuissons.

Pour programmer la fonction :

- ① sélectionnez une recette sauvegardée dans le menu "MY MISE EN PLACE" (dans l'exemple "SMALL CHICKEN-POULET");
- ② touchez l'icône "NEW MENU" (NOUVEAU MENU);
- ③ en-dessous du numéro de plaques que l'on souhaite utiliser, programmez les minuteriers comme il est expliqué au point ① à la page 30. Les minuteriers apparaissent toutes en blanc pour indiquer qu'elles sont en attente.
- ④ Une fois que toutes les minuteriers nécessaires sont réglées, depuis la page où elles apparaissent tous, appuyez sur la touche "START/STOP".
- ⑤ Appuyez sur la touche "SAVE" (SAUVEGARDER);
- ⑥ Choisissez l'emplacement où vous souhaitez sauvegarder le menu.

Successivement, pour sélectionner à nouveau la cuisson et la lancer, cliquez sur "MENU MY MENU", choisissez la recette en la touchant et faite-la démarrer à l'aide de la touche "START/STOP".

 Pour plus de détails, voir le chap. MY MENU à la page 31,

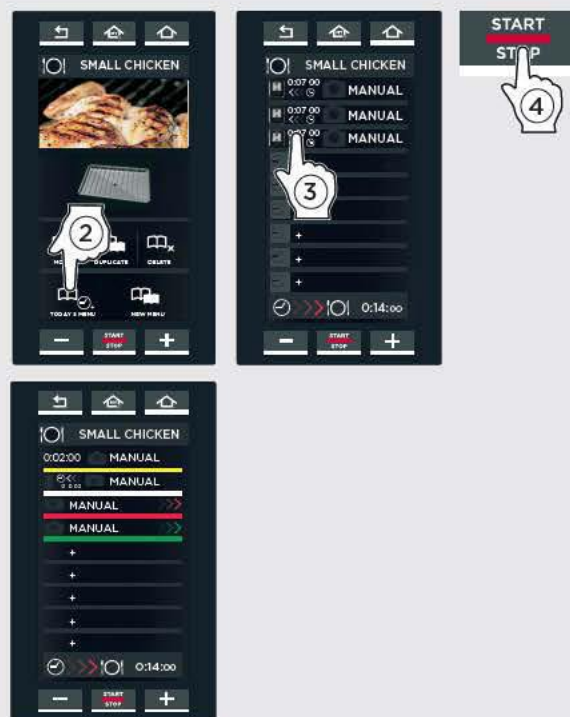
## APPROFONDISSEMENTS : fonction « MENU QUOTIDIEN »

La fonction MENU QUOTIDIEN permet de programmer jusqu'à 10 minuteriers sans effectuer le préchauffage de la chambre (par exemple parce que le four est très chaud).

Pour programmer la fonction :

- ① sélectionnez une recette sauvegardée dans le menu "MY MISE EN PLACE" (dans l'exemple "SMALL CHICKEN-POULET");
- ② touchez l'icône "TODAY'S MENU" (MENU QUOTIDIEN);
- ③ en-dessous du numéro de plaques que l'on souhaite utiliser, programmez les minuteriers comme il est expliqué au point ① à la page 30. Les minuteriers apparaissent toutes en blanc pour indiquer qu'elles sont en attente.
- ④ Une fois que toutes les minuteriers nécessaires sont réglées, depuis la page où elles apparaissent tous, appuyez sur la touche "START/STOP".

 Pour plus de détails, voir le point ⑤ à la page 30,







## Menu Unox.Care

Permet d'accéder à la liste de lavages, à la gestion du filtre Unox.Pure et à l'entretien du four.

1

### ROTOR.KLEAN

Dans cette section, il est possible de lancer l'un des programmes de lavage ou de rinçage suivants :

| LAVAGE | DURÉE | UTILISATION                       |
|--------|-------|-----------------------------------|
| H2O    | 00:06 | rinçage froid                     |
| QUICK  | 00:32 | chambre de cuiss. légèrement sale |
| SHORT  | 00:40 | chambre de cuiss. légèrement sale |
| MEDIUM | 01:00 | chambre moyennement sale          |
| LONG   | 01:40 | chambre de cuiss. très sale       |

② Touchez le nom du programme nécessaire.

③ Une page-écran s'affiche où en cliquant sur l'icône "CONSUMPTION (DONNÉES DE CONSOMMATION)", il est possible de connaître les données relatives au lavage choisi :

- consommation d'eau (en litres) ;
- consommation d'électricité (en kW/h)
- consommation UNOX.Det&Rinse (détergent)

④ Touchez la touche "START/STOP": le lavage commence. L'afficheur indique le temps restant avant la fin du lavage (dans l'exemple de fig. L2 il reste 1 minute et 25 secondes).

! La couleur de l'horloge indique :

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

! Pour **interrompre** un lavage en cours plus tôt, appuyez sur la touche "START/STOP": un cycle de rinçage d'une durée d'3 minutes démarrera automatiquement pour éliminer toute trace de détergent résidu dans la chambre.

### AVERTISSEMENTS SUR LES LAVAGES

Sur les fours sont montés en série une/deux roue/s à ailettes pour le lavage de la chambre du four.

! Avant de démarrer un lavage, assurez-vous qu'AUCUNE plaque NE se trouve à l'intérieur de la chambre du four : le lavage s'avère inefficace et l'alarme se déclenche : dans cette éventualité, retirez les plaques, coupez et rétablissez de la tension du four, puis lancez tout de suite un nouveau cycle de lavage.

! Durant le lavage, NE PAS ouvrir la porte du four considérant le risque de lésions causées par le mouvement de la roue à ailettes, par les vapeurs chaudes et par l'agressivité des détergents chimiques utilisés.

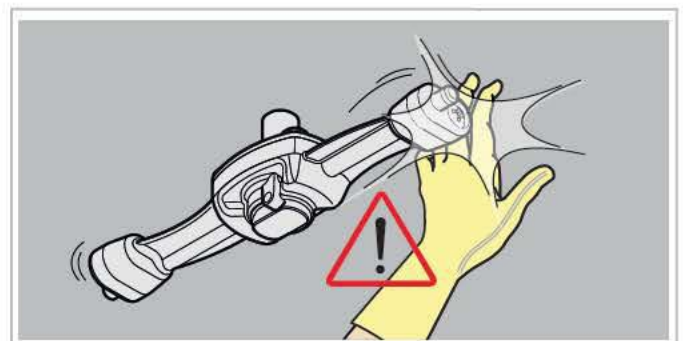
! Dans le cas de fours avec chariot, effectuez le lavage avec le chariot à l'intérieur de la chambre du four, sans plaque, et bloquez-le avec les freins de stationnement avant.



fig. L1



fig. L2



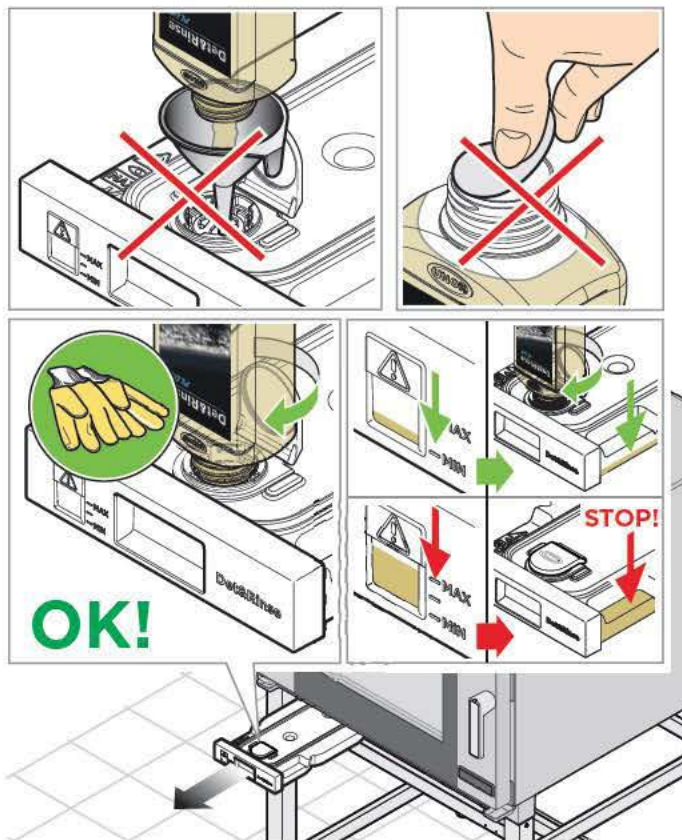
## REPLISSAGE DU BIDON DE DÉTERGENT

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

**UNOX.Det&Rinse** est la solution UNOX qui unit en un seul produit détergent et liquide de rinçage communément vendus séparément. Le mécanisme d'action de **UNOX.Det&Rinse** combine le principe dégraissant du détergent avec la force du liquide de rinçage, afin d'obtenir les meilleurs résultats en phase de lavage et de rinçage du four.

Pour remplir le détergent :

1. Portez des gants pour éviter le contact direct des mains avec le détergent.
2. Enlevez le réservoir situé en-dessous du four après avoir entendu un « clic ».
3. Ouvrez le couvercle du réservoir.
4. Ouvrez le bouchon du flacon du détergent UNOX d'1 litre **sans retirer/percer la pellicule de protection**.
5. Renversez le flacon et vissez-le sur le réservoir (en vissant le flacon, un goujon dans le réservoir perce la pellicule de protection pour permettre au détergent de couler).
6. Une fois le flacon vide, dévissez-le pour l'enlever ; évitez les fuites (**le liquide ne doit pas entrer en contact avec la peau**).
7. Répétez la procédure jusqu'à atteindre le niveau maximum autorisé et indiqué sur le devant du réservoir. (Capacité max. du réservoir 4 litres = 4 flacons)
8. Éliminez le flacon.
9. Réinsérez le réservoir en-dessous du four jusqu'à la butée.
10. Jetez les gants en prenant soin de ne pas toucher les zones imprégnées de détergent.



⚠ Ne jamais touchez le détergent à mains nues !

+ Pour des informations techniques sur le détergent **UNOX.Det&Rinse** demandez les fiches de sécurité au Constructeur.

## UNOX.PURE

2

### ① Affiche les litres résidus

Grâce à un conte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litre d'eau manquants avant le remplacement du filtre .

### ② Dureté de l'eau

La page-écran permet de régler la dureté de l'eau à l'intérieur d'une plage de 3 °dH à 20 °dH (allemands).

### ③ Remplacer la cartouche

Après le remplacement du filtre, il est nécessaire de réinitialiser le conte-litres afin que le décompte reprenne du début. Pour effectuer cette opération, il faut saisir le code PIN indiqué sur la boîte du kit.



3

UNOX.PURE-RO

1 Affiche les litres résiduels (Remaing volume)

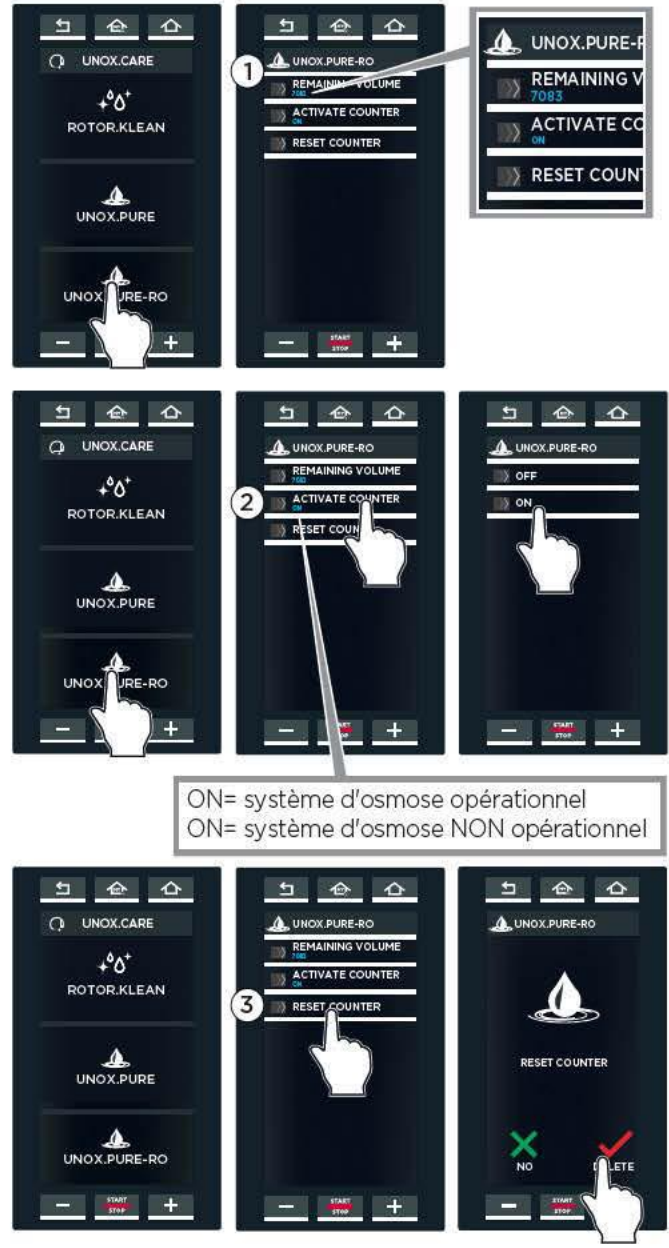
Grâce à un compte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litres d'eau manquants avant le remplacement du filtre (dans l'exemple 7083 litres résiduels avant le remplacement du filtre).

2 Activate Counter

Pour que le système OSMOSE fonctionne correctement, il est nécessaire que ce paramètre soit réglé sur "ON" (par défaut, il est sur "OFF"). Si pour une raison quelconque le système d'osmose inverse doit être retiré du four, ou en attente d'une éventuelle réparation, il est nécessaire de le régler à nouveau sur " OFF ".

3 Réinitialisez le compte-litres (Reset Counter)

Après le remplacement du filtre, il est nécessaire de réinitialiser le compte-litres afin que le décompte reprenne du début. Pour effectuer cette opération, il est nécessaire d'accéder à la page-écran et de confirmer (ANNULER - DELETE).



## Menu READY.COOK

Permet d'accéder à certains programmes prédéfinis de façon à accéder rapidement aux recettes utilisées plus fréquemment.

1

Pour accéder aux programmes prédéfinis :

- ① touchez l'icône "READY.COOK/BAKE (en cas de fours **BAKERTOP Mind.Maps™**);
- ② sélectionnez le programme de votre choix : les paramètres (température et émission/extraction d'humidité ne sont pas modifiables par l'utilisateur) ;
- ③ pour déterminer la fin de la cuisson, réglez jusqu'à 4 minuterics (durée de cuisson) ou bien utilisez le mode sonde à coeur (température au coeur) ;;
- ④ lancez la cuisson à l'aide la touche "START/STOP" comme d'habitude.

La dernière page-écran à droite illustre une éventuelle situation de cuisson en cours. Les minuterics réglées sont quatre : trois en saisissant un **TEMPS** (par ex., le premier, le deuxième et le quatrième), une en saisissant la **TEMPÉRATURE DE LA SONDE À COEUR** (parex., la troisième à 70°C).

! La couleur indique :

- **VERT** : minuterie achevée (le plat est prêt). Un signal sonore avertit qu'il faut extraire la plaque de cuisson du four. Dès la fermeture de la porte, la minuterie disparaît de la liste.
- **JAUNE**: prochaine minuterie à s'écouler (le plat est presque prêt), préparez-vous à extraire la plaque de cuisson.
- **ROUGE**: minuterie en cours (plat en cours de cuisson).

! La touche SAVE FAVOURITE n'est actuellement pas opérationnelle





## Menu Data

Permet d'accéder au contrôle des consommations et des données HACCP.

### 1 CONSOMMATIONS

En touchant l'icône "CONSOMMATIONS", une page-écran s'affiche et indique les dates de fonctionnement du four.

② sélectionnez la date à laquelle vous souhaitez connaître les consommations :

③ sélectionnez la période de fonctionnement du four ; les consommations suivantes s'afficheront :

④ courant/gaz consommés ;

⑤ litres d'eau consommés pour la production de vapeur en chambre de cuisson ;

⑤ litres d'eau et de détergent consommés pour les lavages.



### 2 DONNÉES HACCP

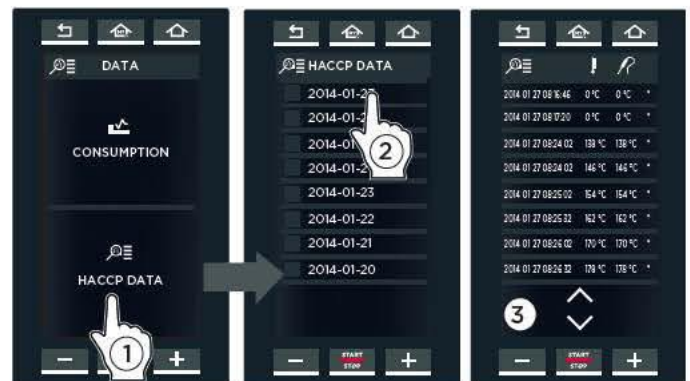
Le relevé des données HACCP permet de contrôler la transformation des aliments susceptibles d'être soumis à un danger de contamination de nature biologique, chimique ou physique.

Dans le détail, toutes les 30 secondes, sont relevées :

- la température en chambre ;
- la température relevée par la sonde à cœur ;
- la température de la sonde sous-vide (s- vide).

② Sélectionnez la date de fonctionnement du four de laquelle vous souhaitez connaître les données HACCP.

③ Les données relatives au fonctionnement seront affichées.





## Menu Settings

Permet d'accéder au réglage des paramètres du four.

### 1 USER SETTINGS - RÉGLAGES DE L'UTILISATEUR

Après avoir saisi le mot de passe "4456", le menu permet d'accéder aux sous-menus suivants :

**LANGUAGE-LANGUE:** permet de sélectionner la langue du panneau de contrôle parmi celles disponibles.

**DATE AND TIME-DATE ET HEURE:** permet de modifier les réglages DATE ET HEURE (horloge) du four

**UNIT OF MEASURE-UNITÉ DE MESURE:** permet de sélectionner l'unité de mesure de la température et du volume (°C-°F, litres - gallons).

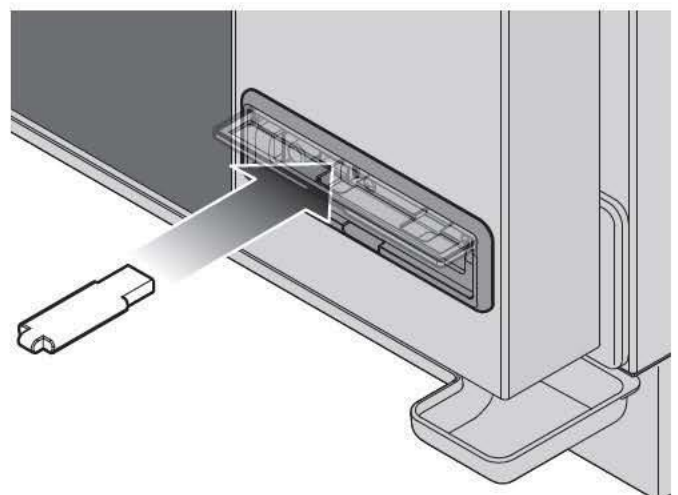
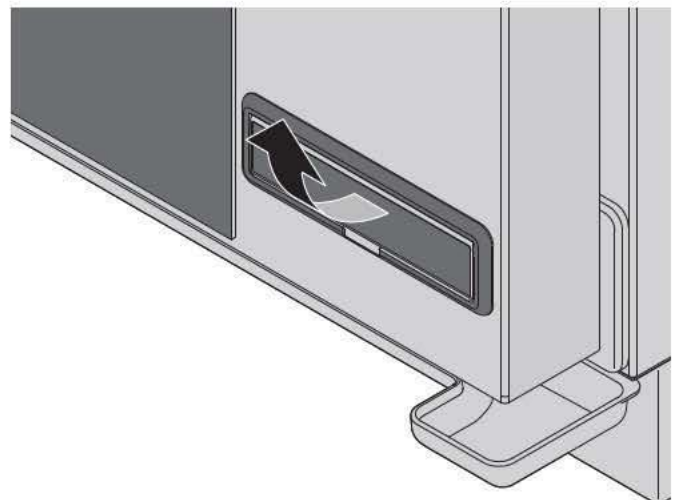
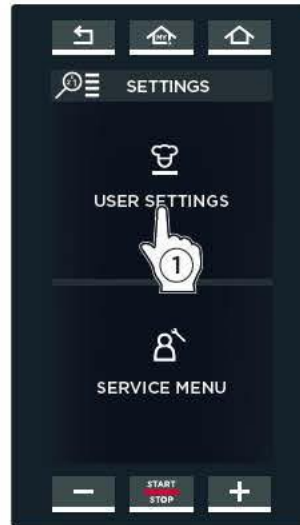
**ADAPTIVE.Cooking:** permet d'activer ou de désactiver l'intervention automatique du four sur les paramètres de cuisson manuellement réglés par l'utilisateur.

**NETWORK-RÉSEAU:** permet d'activer ou de désactiver le contrôle du four à travers l'accès à distance en réseau et d'en configurer les paramètres

**EXPORT TO USB-EXPORTER SUR USB:** permet d'exporter des programmes de cuisson créés dans le four sur la clé USB.

**IMPORT TO USB-IMPORTER DEPUIS USB:** permet de charger des programmes de cuisson précédemment créés sur ordinateur depuis une clé USB.

! Les opérations d'exportation/importation effectuées au moyen de la clé USB doivent être effectuées en utilisant le dispositif fourni : la clé contient aussi le firmware du four et le manuel d'instructions complet.



| Écran                     | Description            | Effet   | Résolution du problème                        |
|---------------------------|------------------------|---|---|
| <b>AC - ALARMES HOTTE</b> |                        |   |   |
| WC06                      | Absence de tension     | Moteur et système de réduction des fumées non activés | Contactez le service d'assistance clients     |
| WC07                      | Perte de communication | Moteur et système de réduction des fumées non activés | Contrôler le câble d'alimentation de la hotte |

|                           |                                |  |   |
|---------------------------|--------------------------------|--|---|
| <b>WC - WARNING HOTTE</b> |                                |  |   |
| WC01                      | Rupture sonde fumées 1         | L'électrovanne du système de réduction ne s'ouvre pas si une sonde de détection de la température des fumées ne fonctionne pas | Contactez le service d'assistance clients |
| WC02                      | Erreur température carte       | La hotte continue à fonctionner  |   |
| WC03                      | Rupture sonde fumées 2         | L'un des deux systèmes de réduction des fumées n'est pas activé.   |   |
| WC05                      | Fumées trop chaudes à l'entrée | La hotte continue à fonctionner  |   |

| Écran                     | Description                                 | Effet  | Résolution du problème                       |
|---------------------------|---|--|--|
| <b>AL - ALARMES ÉTUVE</b> |   |  |  |
| ALO1                      | Alarme sonde en chambre                     | L'étuve arrête tout cycle de fonctionnement et en empêche les programmations successives à l'écran | Contactez le service d'assistance clients    |
| ALO2                      | Alarme perte de communication               |  |  |
| ALO3                      | Absence de tension 230 V sur la carte étuve | L'étuve arrête tout cycle de fonctionnement et en empêche les programmations successives à l'écran | Contrôler le câble d'alimentation de l'étuve |

|                           |                                       |   |   |
|---------------------------|---------------------------------------|---|---|
| <b>WL - WARNING ÉTUVE</b> |                                       |   |   |
| WL01                      | Erreur sonde humidité                 | L'étuve continue à fonctionner mais il n'est pas possible d'utiliser le réglage automatique de l'humidité | Contactez le service d'assistance clients |
| WL02                      | Erreur température carte              | l'étuve continue à fonctionner  |   |
| WL03                      | Erreur sonde compartiment résistances |   |   |

| Écran   | Description                             | Effet  | Résolution du problème                    |
|---|---|--|---|
| <b>AM - ALLARMES CELLULE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE (SlowTop)</b> |   |  |   |
| AM01  | Alarme sonde en chambre                 | La cellule de maintien en température arrête n'importe quel cycle de fonctionnement et en empêche les programmations successives à l'écran | Contactez le service d'assistance clients |
| AM02  | Alarme perte de communication           |  |   |
| AM03  | Alarme thermostat de sécurité           |  |   |
| AM04  | Alarme thermostat de sécurité du moteur |  |   |
| AM05  | Alarme indicateur de vitesse du moteur  |  |   |

|  |                          |   |   |
|--|--------------------------|---|---|
| <b>WM - WARNING CELLULE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE (SlowTop)</b> |                          |   |   |
| WM02   | Erreur température carte | La cellule de maintien en température continue à fonctionner  | Contactez le service d'assistance clients |
| WM03   | Erreur sonde à cœur      | La cellule de maintien en température continue à fonctionner mais il n'est pas possible de démarrer les processus qui utilisent la sonde à cœur |   |

| Écran  | Description                         | Effet   | Résolution du problème                    |
|--|-------------------------------------|---|---|
| <b>AS - ALARMES FOUR STATIQUE (DeckTop™)</b> |                                     |   |   |
| AS01   | Alarme thermostat de sécurité fond  | Le four statique arrête n'importe quel cycle de fonctionnement et en empêche les programmations successives à l'écran | Contactez le service d'assistance clients |
| AS02   | Alarme thermostat de sécurité cycle |   |   |
| AS03   | Alarme de communication dektop four |   |   |
| AS04   | Alarme sondes chambres sole         |   |   |
| AS05   | Alarme sondes chambres voûte        |   |   |

### Nettoyage

- !** **Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :**
- **après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz** (SEULEMENT POUR LES FOURS À GAZ);
  - **après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants, etc.).**

Nettoyez quotidiennement la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et pour éviter que l'acier inoxydable à l'intérieur de la chambre de cuisson se détériore ou corrode. Effectuez le nettoyage quotidien même si l'appareil est utilisé exclusivement avec de la chaleur humide (vapeur). Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (par ex., acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique). Attention ! N'utilisez jamais de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau.

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

##### **Attendez que les surfaces soient froides.**

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin.

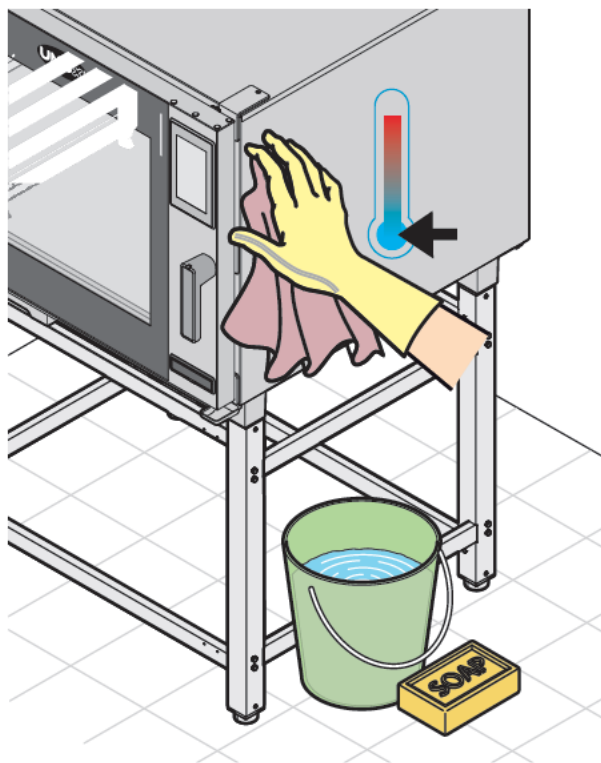
En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par UNOX ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

#### INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON

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

Nettoyez la chambre de cuisson en utilisant les programmes de lavage.

**!** **Pour plus de détails, voir le chap. ROTOR. KLEAN à la page 33,**



#### SURFACES PLASTIQUES ET PANNEAU DE COMMANDE

Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates.

#### VITRE INTERNE ET EXTERNE DE LA PORTE

##### **Attendez que les vitres soient froides.**

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon, ou d'un détergent spécial pour vitres.

Rincez et essuyez avec soin.





## Périodes d'inactivité


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

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (SEULEMENT POUR LES FOURS À GAZ);
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;
- laissez la porte de l'appareil légèrement entre-ouverte.

- À la première utilisation :

effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir le chap. **Nettoyage** à la page **40**);

- branchez l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (SEULEMENT POUR LES FOURS À GAZ);
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.

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

## Élimination en fin de vie

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



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le jeudi 13 août 2015 et qu'en fin de vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément.

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids.

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

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

### Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

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

### Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union Européenne

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

## Certifications

### EU déclaration de conformité pour appareils électriques et à gaz

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

### **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

Pour les fours électriques et à gaz :

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

EN60335-1:2012 + A1: 2014

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

- EN62233: 2008

est conforme à la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE selon les normes :

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

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

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

- EN 61000-3-3: 2008

- EN 61000-3-11: 2000

- EN 61000-3-12: 2011

- EN 61000-6-2: 2005

- EN 61000-6-3: 2007

Uniquement pour les fours à gaz :

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

- EN60335-2-102: 2006 + A1 : 2010

est conforme à la Directive des Appareils à Gaz 2009/142/CE selon les normes suivantes :

- EN 203-1: 2005 + A1: 2008

- EN 203-2-2: 2006

## Garantie

L'installation du produit UNOX doit être réalisée par un Centre d'Assistance Autorisé UNOX. La date d'installation et le modèle de l'appareil doivent être communiqués par l'acheteur final à travers une déclaration écrite ou une facture d'installation émise par le revendeur ou le Centre d'Assistance Autorisé UNOX, sous peine d'annulation de la garantie ;

La garantie UNOX prévoit la reconnaissance de tous les dommages qui se rapportent objectivement à des défauts d'origine dus à une mauvaise production. Sont exclus les défauts et dommages dérivant du transport, de la mauvaise conservation ou entretien du bien ou utilisation impropre du produit, de l'installation non conforme aux spécifications techniques fournies par UNOX et relatives au milieu d'utilisation tels que, par exemple, l'utilisation d'eau sale et agressive, gaz de mauvaise qualité ou courant avec une puissance ou une tension inadéquates.

Tout dommage quelconque dû une surtension ou encore dérivant d'une modification effectuée par des personnes non autorisées ou incompetentes est exclu de la garantie. Le droit de garantie s'annule également en cas de dommages et de dysfonctionnements dus à des incrustations de calcaire dans l'appareil. Sont également exclus de la garantie les composants sujets à l'usure tels que : joints, ampoules, vitres, parties esthétiques des appareils et parties consommables selon l'utilisation.

Le droit aux prestations de garantie s'annule en cas de dommages causés par une installation imparfaite ou non réalisée par un Centre d'Assistance Autorisé.



L12450A1.D00-L.D1-01 - Printed: 07-2015  
Subject to technical changes.



**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](mailto:info@unox.com) [www.unox.com](http://www.unox.com)

