CHEFTOP-X™
BAKERTOP-X™

Manuel de l'utilisateur

Version 2.6

Index général

1. Bonjour
2. Sécurité
3. Votre four Digital.ID™
4. Notions de base
5. Notions de base pour la cuisson
6. Notions de base pour le traitement de l'eau et lavages
7. Applications
8. Entretien et nettoyage du four
9. Utiliser le four avec Digital.ID App™
10. Hey UNOX !
11. Redémarrer, mettre à jour et réinitialiser
12. Assistance et aide
13. Copyright

1. Bonjour

Four combiné professionnel hautes performances équipé d’un système d'exploitation de dernière génération et d'une technologie intelligente conçue pour gérer tous les processus de cuisson gastronomique.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires afin que vous puissiez l'utiliser correctement et au maximum de ses performances.

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

2. Sécurité

- Symboles utilisés dans le manuel
- Informations de sécurité
- Informations sur l'élimination et le recyclage

Symboles utilisés dans le manuel

Symbole	Signification
	Lisez le manuel d'instructions
	Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès
	Risque d’incendie !
	Risque d'électrochoc !
	Risque de brûlures

Informations de sécurité

Avertissements généraux



Le non-respect des règles de sécurité ou une utilisation ou une utilisation ou un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel annulera la garantie (pour plus de détails, voir www.unox.com, section « Garantie ») et dégagera le Fabricant de toute responsabilité.

Positionner cet appareil hors de la portée des enfants.

Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et NON PAS par des enfants sans la surveillance d'un adulte.

Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.

Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débrancher-le de l'alimentation électrique et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demander l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.

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

L'appareil présente une émission sonore inférieure à 70 dB.

UNOX se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires.

La reproduction totale ou partielle du présent manuel sans l'autorisation d'UNOX est interdite. Les mesures fournies sont à titre indicatif et non contraignantes. En cas de litige, la langue de rédaction originale du manuel est l'italien. UNOX n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction / interprétation.

Avertissements pour le danger de brûlures et de blessures



Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes sont très chaudes (température supérieure à 60°C | 140°F).

La cuisson a lieu seulement avec la porte fermée, pour des raisons de sécurité. Si la porte est ouverte, le four s'arrête temporairement et signale l'ouverture de porte en affichant un message. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte.

Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, il est DÉCONSEILLÉ d'ouvrir la porte durant la cuisson. S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuer cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.

Pour déplacer et extraire des récipients, des accessoires et tout autre objet à l'intérieur de la chambre de cuisson, porter toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question, et faites très attention.

Il est absolument interdit de poser tout type de plaque, récipient chaud/froid ou tout autre type d'objet sur le four, même s'il est éteint. NE PAS approcher l'appareil d'objets combustibles ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc...).

Un espace libre d'au moins 10 cm | 3.94” est nécessaire autour du four.

Dans les premières utilisations, l'appareil, pour l'évaporation de certaines huiles de traitement, produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement ultérieurs.

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients scellés car ils pourraient exploser.

Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou de produits de cuisine qui deviennent liquides en les chauffant à des niveaux plus élevés que ceux qui peuvent être facilement observés (Europe : IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)

Le réchauffement des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.

Avant la consommation, le contenu des biberons et des homogénéisés en pots doit être mélangé ou agité et la température doit être contrôlée pour éviter les brûlures.

Utiliser seulement des ustensiles et des récipients appropriés pour le mode de cuisson choisi (rapide ou traditionnelle).

Avertissements pour le danger d'incendie



Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (par ex. manuels d'instructions, sachets en plastique, etc.) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.

Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez que le four ne présente aucun risque d'incendie.

Si on remarque de la fumée, débranchez l'appareil du courant électrique et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes.

Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc.), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence. bouteilles d'alcool, etc.).

L'appareil doit être nettoyé quotidiennement, en éliminant tout résidu alimentaire. Négliger cette opération pourrait entraîner une détérioration des surfaces, qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse (les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés).

L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau à vapeur ou sous pression.

Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).

Avertissements pour le danger de décharge électrique



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 (pour plus de détails, voir www.unox.com, section « Garantie ») et expose au risque de dommages et blessures mêmes mortelles.

Avertissements pour l'entretien ordinaire



Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et après avoir attendu les temps de décharge des composants capacitifs (environ 5 minutes) ;
- après avoir attendu que toutes les parties de l'appareil soient complètement refroidies ;
- en parfaite forme psycho-physique, après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants en caoutchouc résistants à la chaleur, protection pour les yeux, masque anti-poussière (en option), etc...).

Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lire attentivement la fiche de sécurité du produit. NE touchez JAMAIS le détergent à mains nues. Le détergent ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. En cas de contact avec le détergent, consultez la fiche de sécurité.

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

- outils ou chiffons abrasifs, pointus ou tranchants (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau sous pression ou de vapeur ;
- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents basiques, agressifs, caustiques ou corrosifs (par exemples acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique / caustique).

Ces substances pourraient causer des dommages permanents aux surfaces et aux catalyseurs de l'appareil. Ne pas utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle ou le sol sous-jacent de l'appareil : les émanations volatiles des composés pourraient toutefois provoquer des dommages.

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

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

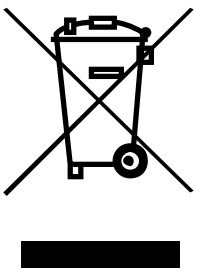
NE PAS autoriser les enfants à nettoyer l'appareil, notamment s'ils ne sont pas surveillés.

NE jamais manipuler le réservoir de détergent, ses raccordements au four et le circuit hydrique interne et externe : risque de dommages, lésions ou accidents mortels.

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

Informations sur l'élimination et le recyclage

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



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

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de Tri (appelés îles 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.

---

3. Votre four Digital.ID™

- Caractéristiques de CHEFTOP-X™ BAKERTOP-X™
- Caractéristiques de Digital.ID™

Caractéristiques de CHEFTOP-X™ & BAKERTOP-X™

Four combiné professionnel hautes performances équipé d’un système d'exploitation de dernière génération et d'une technologie intelligente conçue pour gérer tous les processus de cuisson gastronomique.

Les nouveautés de CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™

Autolavage et filtrage de l'eau

Le nettoyage des fours à cuisson accélérée n’est plus un problème. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ dispose d’un système de lavage automatique PRESSURE.Klean intégré avec un bidon DET&Rinse Ultra de 1L de capacité et système de filtrage de l’eau RO.Care pour garantir jusqu’à 1300L d’eau filtrée. Et ce n’est pas tout : grâce au capteur SENSE.Klean, le four est capable de relever minutieusement le niveau de saleté et de suggérer le mode de lavage le plus approprié pour éviter tout gaspillage. Il fait tout, tout seul !

Panneau de commande

Le panneau de commande innovant Digital.ID™ a été complètement repensé pour garantir une expérience d’utilisation inégalée. Un design frais, simple et intuitif qui vous permet de contrôler et commander votre four à la vitesse tactile.

Fermeture de porte par poussée

La fermeture par poussée permet une vitesse maximale lorsque vous enfournez ou défournez les plats. Au moment de fermer le four, il suffit de pousser la porte pour une fermeture instantanée. Plus de liberté de mouvement, plus de simplicité dans les actions.

Chambre de cuisson moulée en acier 316L

La chambre de cuisson des fours CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ est en acier 316L, qui est utilisé dans la production des bateaux pour résister à l'agression des eaux marines. Combiné avec RO-Care, il permet d'éviter le traitement de l'eau avec des systèmes d'osmose, même en cas de niveaux élevés de chlorures.

Turbines symétriques avec inversion de marche

Les turbines de ventilation à haut débit répartissent l'air de manière puissante et homogène sur chaque plaque, de la première à la dernière. Uniformité et vitesse de cuisson aux plus hauts niveaux.

Résistances à hautes performances

Les fours CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ utilisent des résistances rectilignes spéciales à haute intensité de puissance qui produisent de la chaleur rapidement, en minimisant les temps de récupération de la température et en optimisant les flux d'air.

Tiroir inférieur

Un espace pour le produit détergent Det&Rinse™ Ultra et pour le filtre à eau intégré RO.Care. Un compartiment sous le four qui contient tout ce dont vous avez besoin pour l'entretien quotidien de votre four.

Caractéristiques de Digital.ID™

Digital.ID™ est le système d'exploitation le plus avancé jamais installé sur un four. Avoir le contrôle total n’a jamais été aussi simple. Atteignez des performances illimitées grâce à une interface rapide et intuitive et à des fonctions d'hyper-connexion améliorées par l'intelligence artificielle.

Digital.ID™ Hyperconnection

Avec Digital.ID™ vous pouvez accéder à l'interface de vos fours sur tous vos dispositifs, où vous voulez, quand vous voulez, sans avoir besoin d'une bande internet haut débit. Importez n'importe quelle personnalisation et recette sur tous vos fours et dispositifs à travers l'application Digital.ID™.

Digital.ID™Account

Créez votre compte Digital.ID™ et connectez votre four CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ à internet : il sauvegarde vos programmes de cuisson, la configuration de la page d'accueil et toutes les personnalisations de votre four directement depuis le cloud. Le compte est toujours en synchronisation avec les changements plus récents en vous permettant d'apporter vos modifications directement depuis votre smartphone. Vous pouvez avoir accès à votre compte depuis n'importe quel four CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ connecté à internet et avoir un accès immédiat à vos paramètres.

Digital.ID™ Widgets

Avec les nouveaux widgets, vous travaillez avec l'interface la plus intuitive jamais vue sur un four. Personnalisez la page d'accueil en fonction de vos besoins ou choisissez une présentation prédéfinie conçue pour votre entreprise afin que vos fonctions préférées soient toujours au premier plan.

DIGITAL.Training

Avec l'achat d'un four Digital.ID™, vous pouvez recevoir une première formation Premium gratuite qui vous apprendra toutes les astuces pour exploiter votre four à 100 % dès les premiers jours après l'installation.

Nos Active Marketing Chef sont disponibles à distance pour vous montrer tout ce dont vous avez besoin, des fonctionnalités de base aux technologies les plus avancées.

COOKING.Concierge

Vous avez besoin de conseils ? Vous souhaitez optimiser l’utilisation de votre four ? Vous voulez perfectionner une cuisson ? Vous avez besoin d’instructions pour exécuter une recette ?

Si vous avez activé les services digitaux Premium*, vous pouvez réserver un appel Premium avec nos Corporate Chef directement depuis votre four et parler avec eux grâce au microphone interne pour recevoir des conseils en direct. Avec la nouvelle fonction Badge, vous pourrez exécuter des instructions pendant l'appel, tandis qu'avec la fonction Remote Control, vous pouvez permettre au chef de régler votre four à distance.

Live Technical Assistance

Vous avez besoin d’aide ? Si vous êtes client Premium*, vous pouvez appeler notre équipe technique directement depuis votre four et parler avec nos opérateurs à travers le microphone interne. En outre, grâce à la fonction intégrée de chat et de caméra de l'App Digital.ID™, vous pouvez envoyer des messages et des photos pour aider l'équipe à diagnostiquer et à résoudre vos problèmes plus rapidement et plus précisément.

---

4. Notions de base

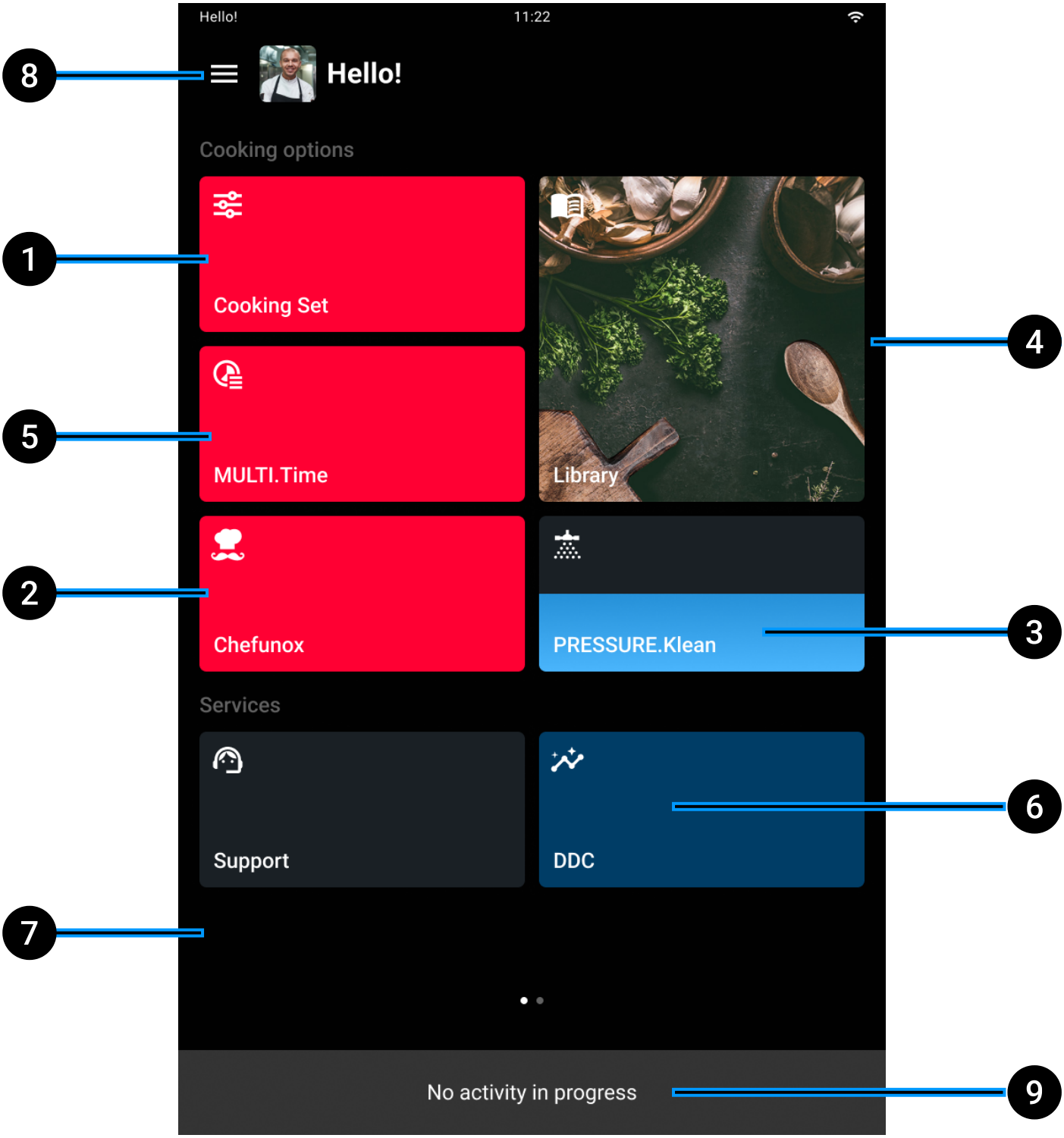
- Symboles utilisés dans le manuel
- Panneau Digital.ID™
- Découvrir la gestuelle
- Technologies UNOX

Symboles utilisés dans le manuel

Symbole	Geste
	**Presser** Pressez délicatement l'écran avec un doigt.
	**Presser longuement** Pressez avec le doigt sans l'enlever tant que l'action souhaitée n'a pas démarré
	**Glisser à droite** Glissez le doigt de gauche à droite.
	**Glisser à gauche** Glissez le doigt de droite à gauche.
	**Glisser vers le haut** Glissez le doigt de droite vers le haut.
	**Glisser vers le bas** Glissez le doigt de droite vers le bas.

Panneau de commande Digital.ID™

Navigation Home Page



1 Cooking Set : grâce à la nouvelle fonction PRESET, vous pouvez accéder à une bibliothèque de paramètres prédéfinis et personnalisables (preset), qui suggèrent les plages de température, d'humidité, de ventilation pour effectuer tout type de cuisson : frire, griller, dorer et bien plus encore ;

2 Chefunox : le four règle indépendamment tous les paramètres de cuisson ; il suffit de choisir le type de cuisson, les aliments à cuire et le degré de cuisson souhaité puis de lancer la cuisson ;

3 Lavages : grâce à la technologie PRESSURE.Klean, CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ est le premier four à cuisson accélérée qui se lave automatiquement. Un four intelligent capable de relever minutieusement le niveau de saleté et de suggérer le lavage le plus approprié pour éviter tout gaspillage ;

4 Library ;

5 MULTI.Time : avec MULTI.Time, vous pouvez gérer jusqu'à 10 cuissons simultanément, chacune contrôlée par un timer spécifique qui vous signale lorsqu'il est temps de défourner. Le curseur slider vous permet de régler tous les timers de manière précise et rapide ;

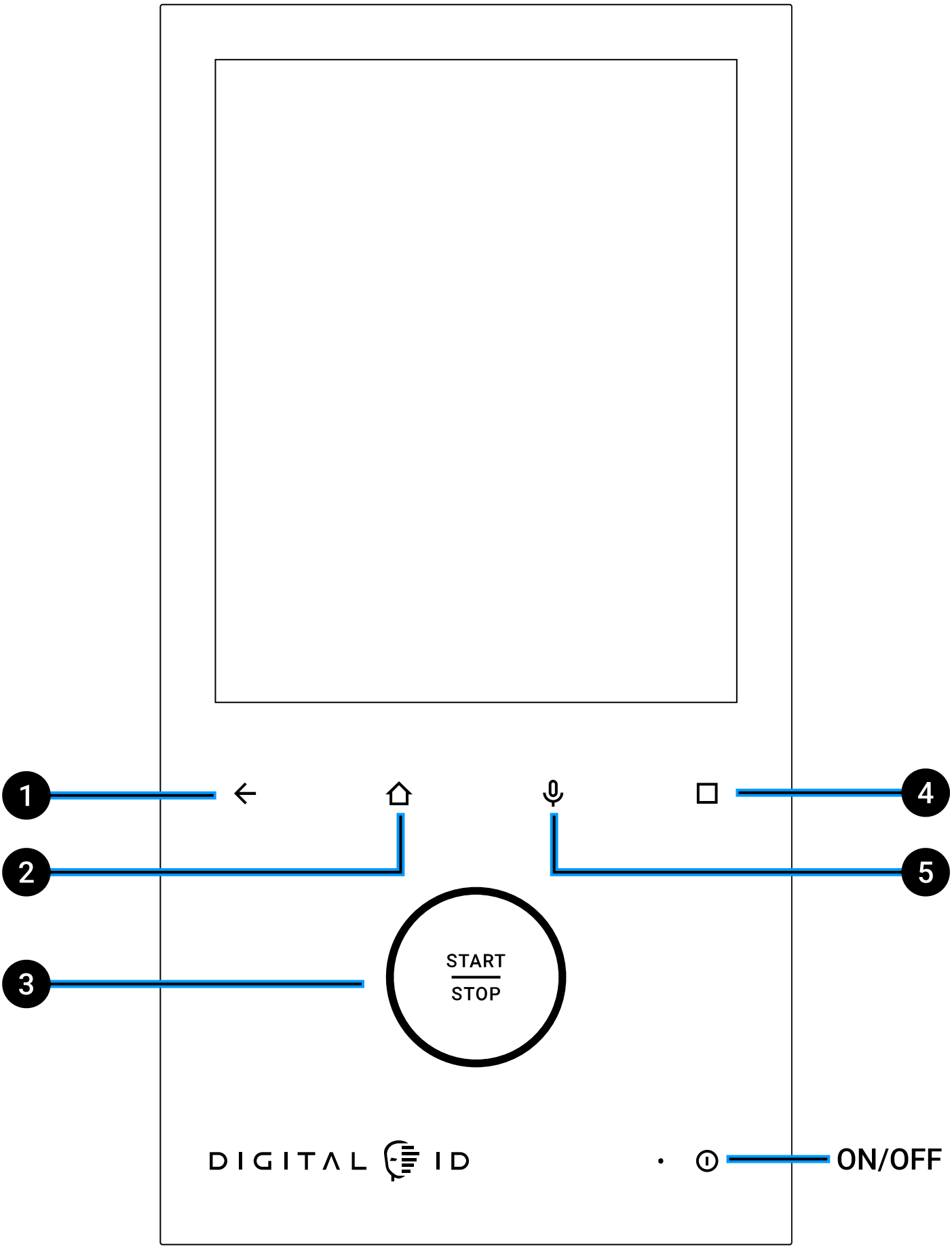
6 DDC (Data Driven Cooking) : grâce à une interface graphique complètement rénovée, cette application représente l'infrastructure IoT la plus évoluée du marché. La nouvelle mise à jour fournit des feedback et des statistiques sur l'utilisation du four beaucoup plus rapidement. De plus, grâce au nouveau Kitchen Scheduler, vous pouvez optimiser la planification des cuissons et minimiser les gaspillages de temps et d'énergie ;

7 **Support** : si vous avez activé les services numériques Premium, vous pouvez réserver un appel Premium avec les Corporate Chef UNOX directement depuis le four et parler avec eux grâce au micro interne pour recevoir des conseils en live. Avec la nouvelle fonction Badge, vous pourrez exécuter les instructions pendant l'appel, tandis qu'avec la fonction Remote Control, le chef pourra régler votre four à distance ;

8 **Profil et personnalisations** : grâce aux nouveaux widgets, vous pouvez personnaliser la Page d'accueil en glissant les icônes là où vous le souhaitez, en fonction de vos besoins, ou en alternative, choisissez un layout prédéfini ;

9 **Activités en cours** : visualisation des activités en cours.

Contrôles des commandes



1 **Flèche arrière :** revient à la page précédente ;

2 **Touche HOME :** accède à la Home Page ;

3 **Touche START/STOP :** démarre ou arrête une activité en cours ;

4 **Touche CUSTOM :** personnalise l'action de la touche depuis la page dédiée sur réglages du système ;

5 **Touche VOICE :** active le micro interne pour commandes vocales et pour communiquer avec des opérateurs et Chefs UNOX durant les appels.

Attention, la touche ON/OFF allume et éteint le panneau de commandes mais ne coupe pas l'alimentation au four qui reste sous tension jusqu'au débranchement de la fiche.

Verrouillage de l'écran avec porte ouverte

Pour des raisons de sécurité et pour obtenir les meilleures performances et d'excellents résultats, vous devez effectuer la cuisson avec la porte fermée.

Si vous ouvrez la porte pendant une cuisson, les résistances du four sont désactivées, le ventilateur s'arrête et une notification vous avertit que l'écran est momentanément bloqué.



Commandes touch sur écran capacitif

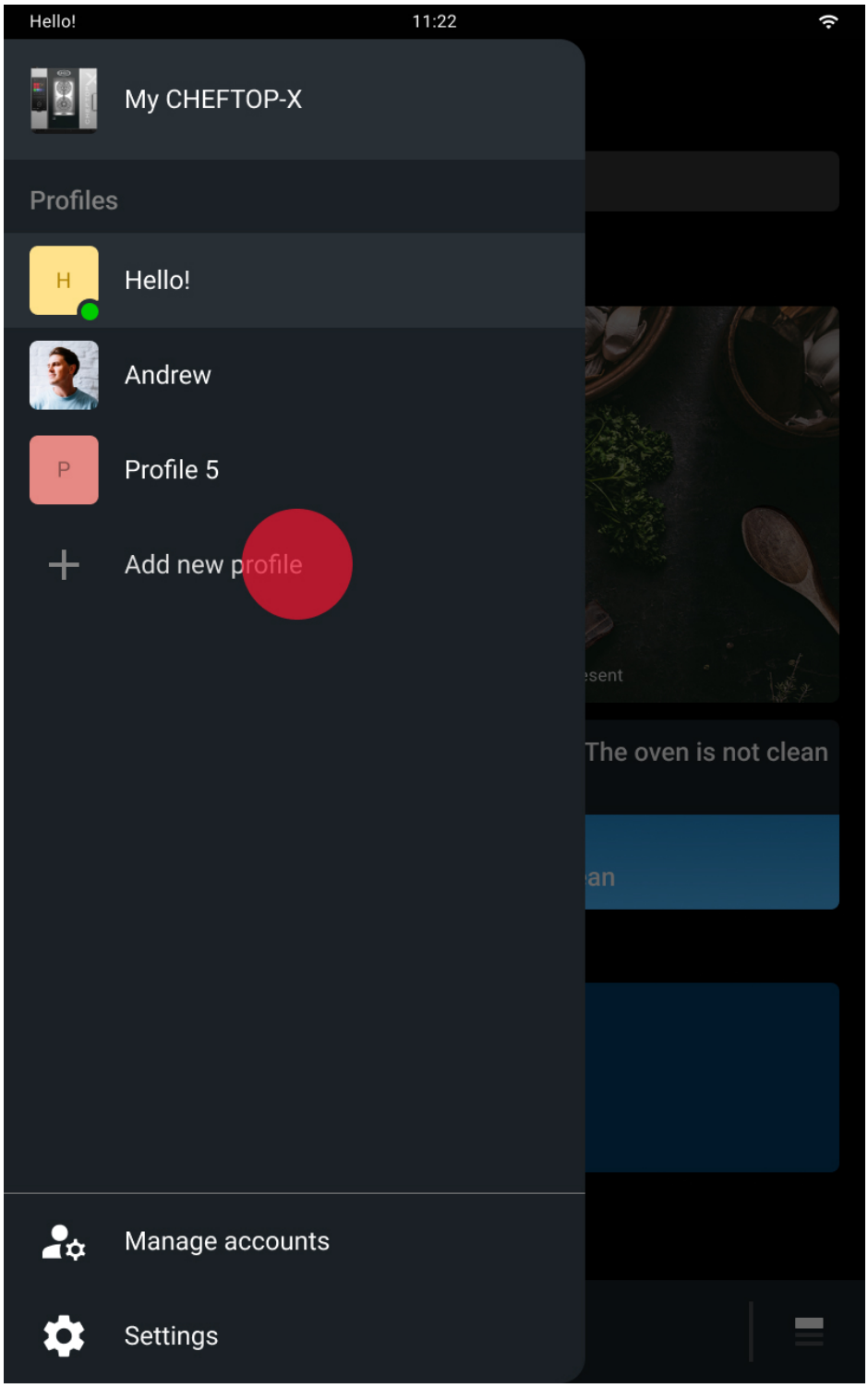
Le panneau de commandes de votre four utilise la **technologie Touch control** qui permet de naviguer dans le système opérationnel Digital.ID™ en touchant simplement les icônes avec les doigts, secs et propres (ne pas utiliser d'ustensiles).

Toutes les applications sont gérées avec des **cards**, chacune d'elles permet de contrôler complètement les contenus de l'application.

Navigation account et profils sur menu latéral

Si vous créez un profil personnel, vous pouvez mémoriser vos programmes de cuisson, choisir la configuration de la page d’accueil et toutes les personnalisations de votre four.

- Pressez le menu ☰
- pressez la touche + NOUVEAU PROFIL, écrivez votre nom et SAUVEGARDEZ.

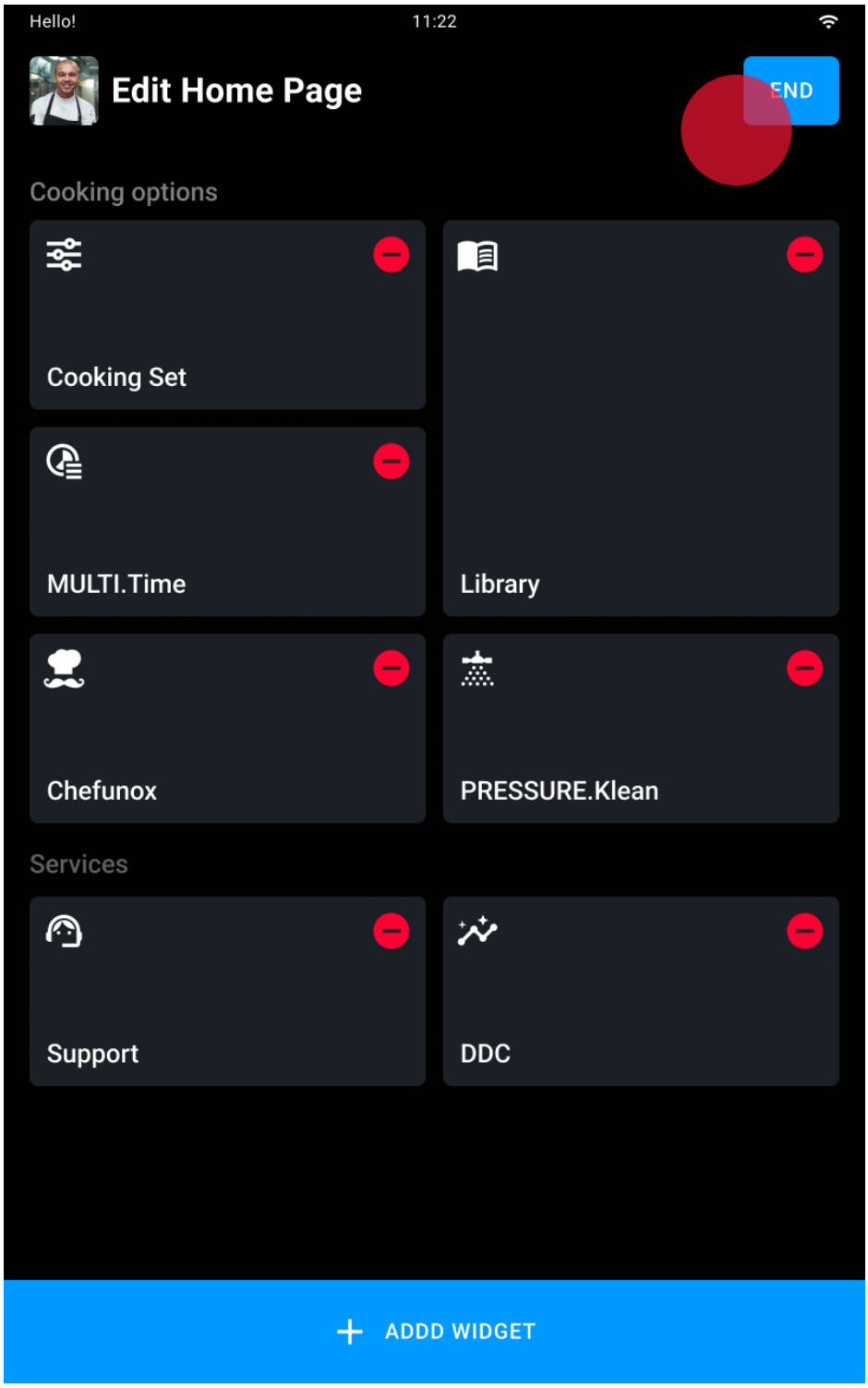

Hello!
11:22
My CHEFTOP-X
Profiles
H
Hello!
Andrew
P
Profile 5
Add new profile
The oven is not clean
Manage accounts
Settings

Personnalisation de la Page d’accueil

Revenez la page Home, pressez longuement n'importe quel point de l'écran.
Sur la card qui apparaît, vous pourrez :

- **glisser** les widgets dans la position que vous souhaitez ;
- **ajouter** les widget en pressant la touche en bas + AJOUTER DES WIDGETS ;
- **retirer** les widgets présents en pressant la touche ÉLIMINER 

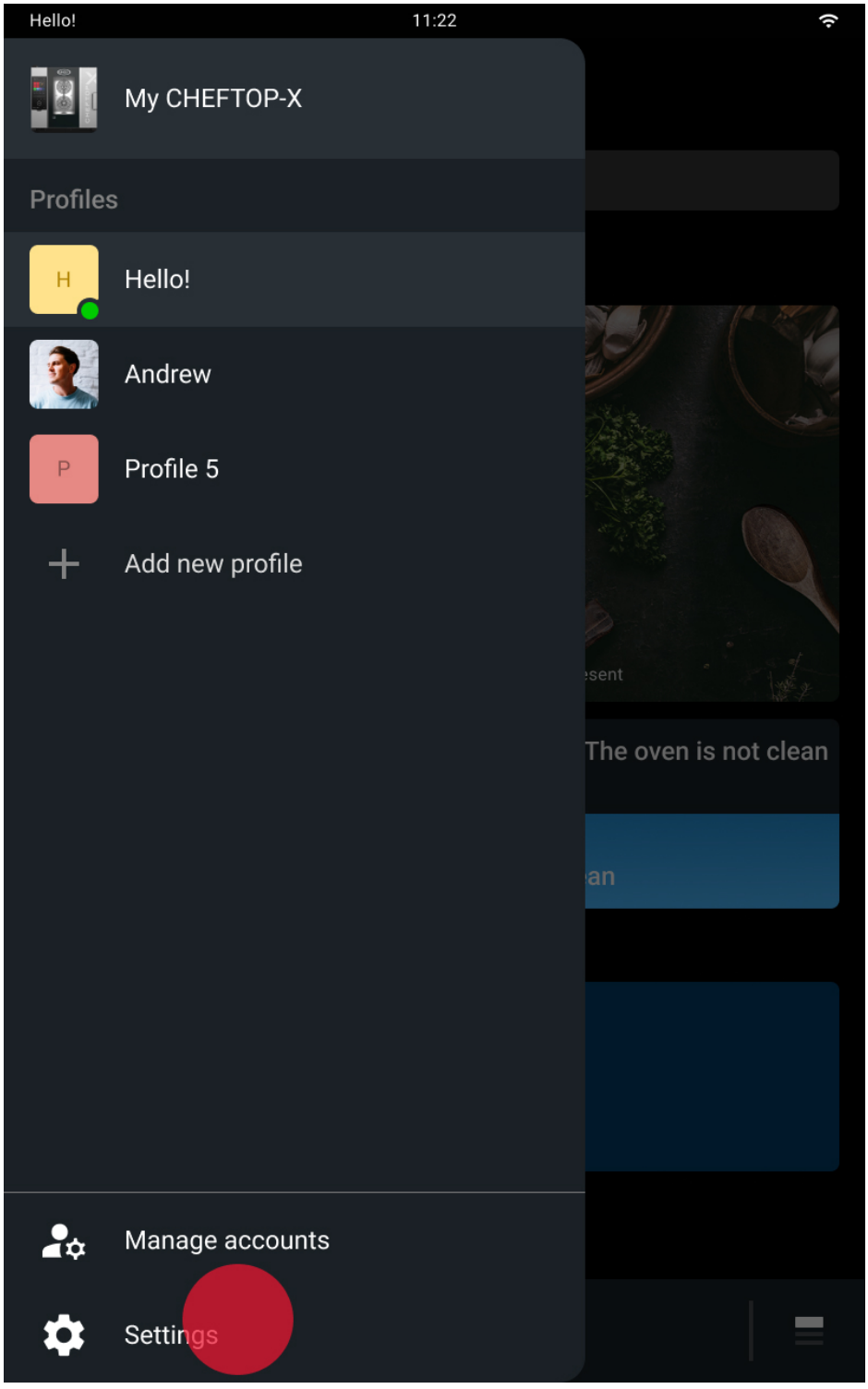
Au terme de la personnalisation, pressez la touche SAUVEGARDER pour quitter et confirmer les réglages.


Hello!
11:22
Edit Home Page
END
Cooking options
Cooking Set
Library
MULTI.Time
Chefunox
PRESSURE.Klean
Services
Support
DDC
ADDD WIDGET

Accéder aux réglages

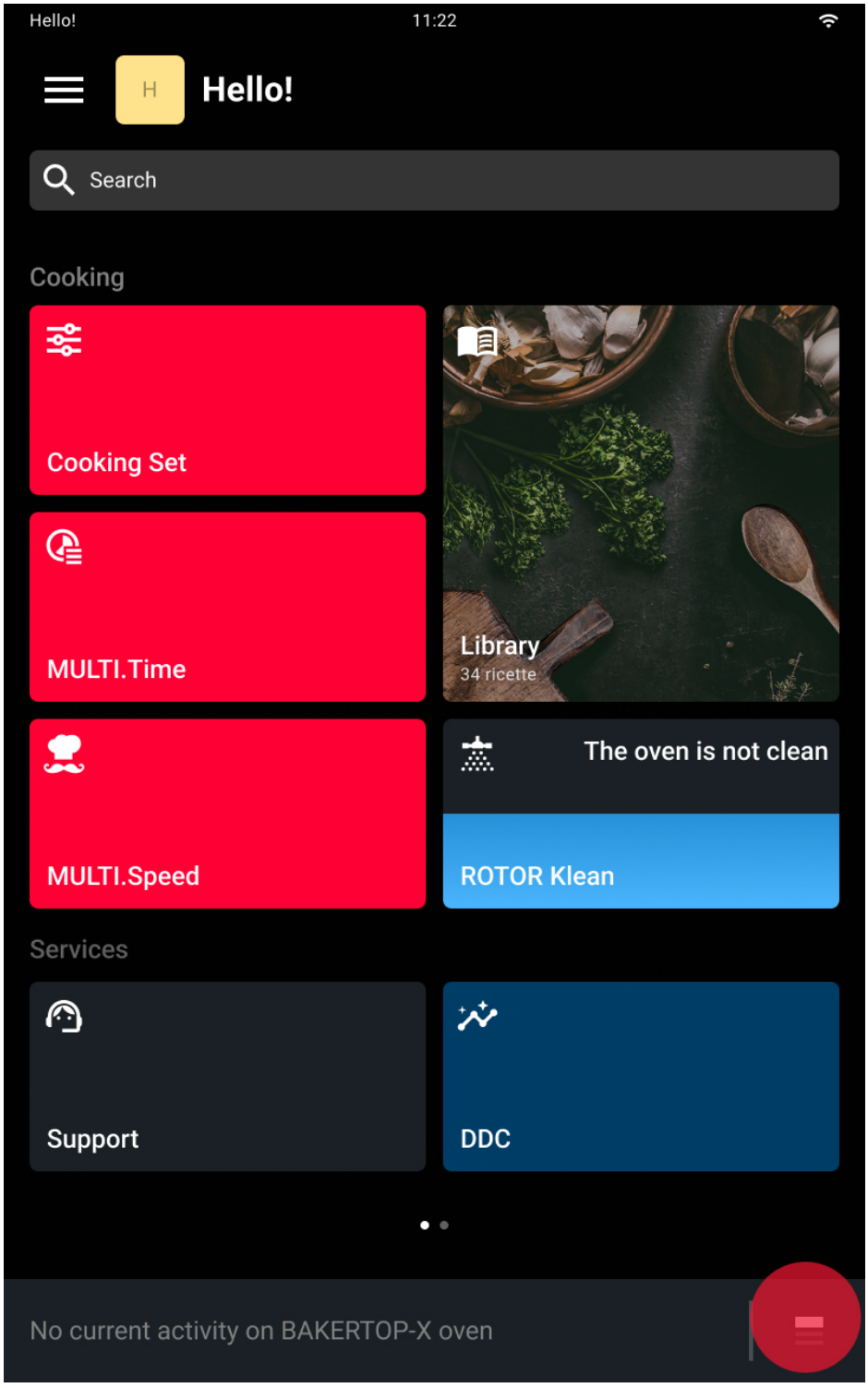
Si vous souhaitez effectuer des réglages personnels :

- pressez le menu ☰
- pressez la touche RÉGLAGES ⚙

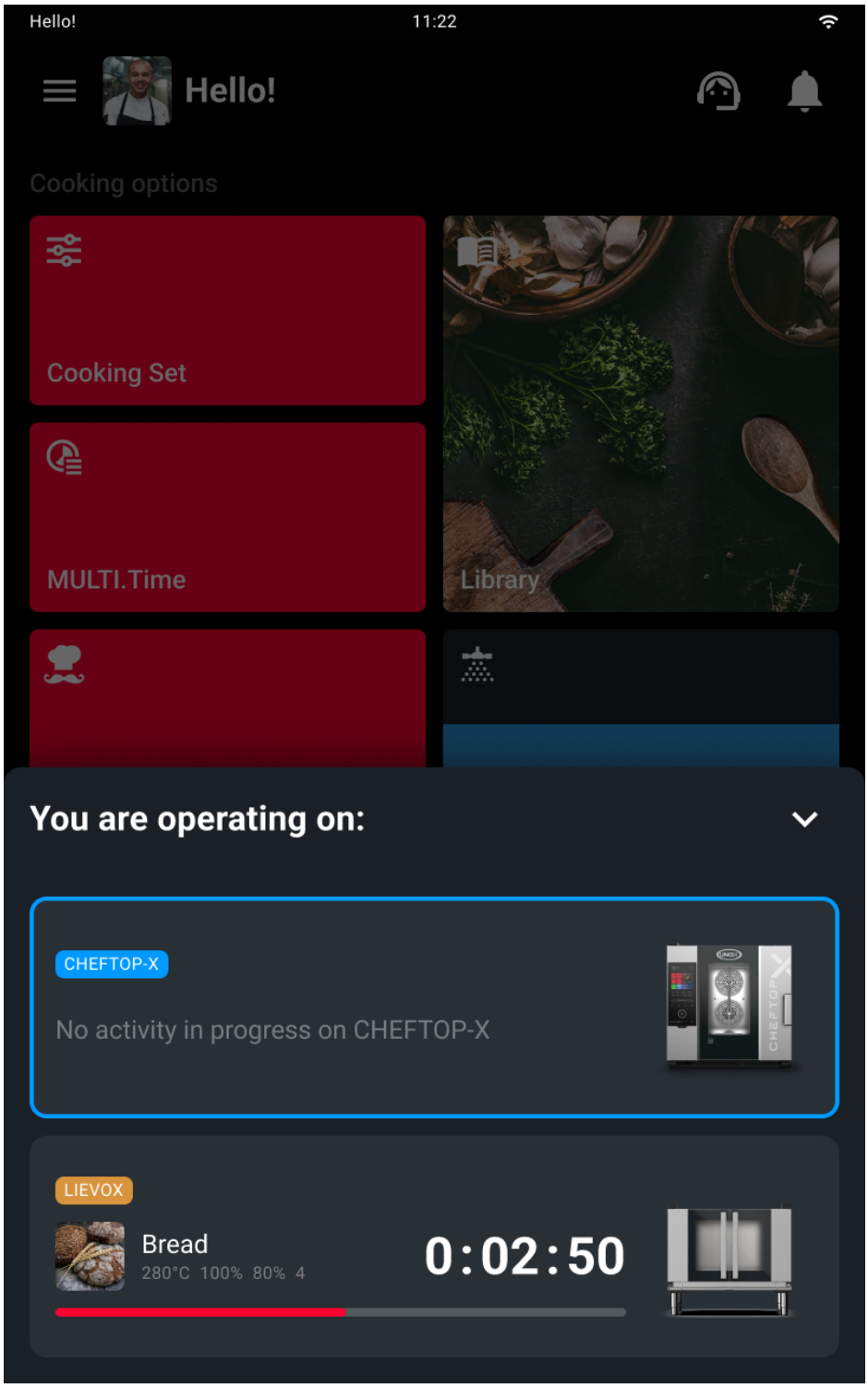


Menu accessoires

Pressez l’icône en bas à droite



Sélectionnez l’accessoire que vous préférez utiliser

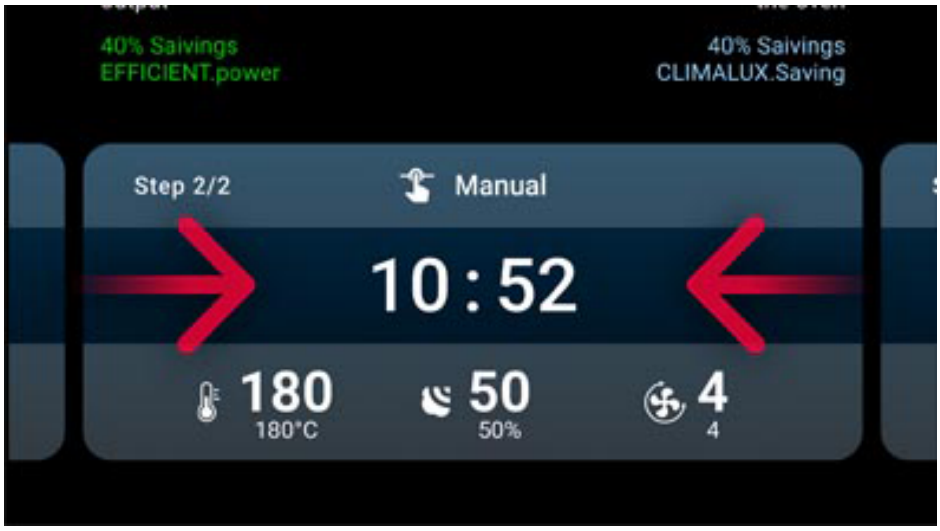

Hello!
11:22
Hello!
Cooking options
Cooking Set
MULTI.Time
Library
You are operating on:
CHEFTOP-X
No activity in progress on CHEFTOP-X
LIEVOX
Bread
280°C 100% 80% 4
0:02:50

Découvrir la gestuelle

Menu slider

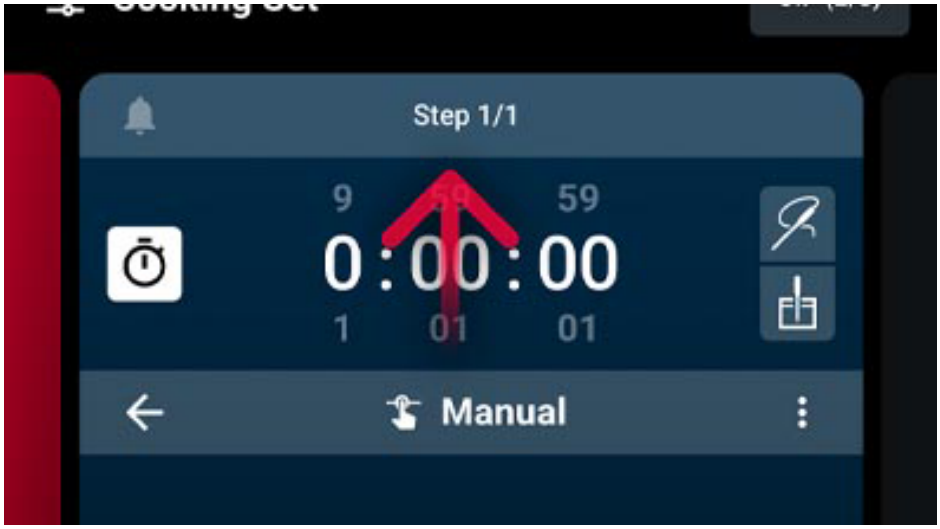
Les **menus slider** permettent de visualiser et gérer plusieurs arguments à l'intérieur d'une même card, permettant une vision d'ensemble.

Pour les visualiser, glissez la card à droite ou à gauche.



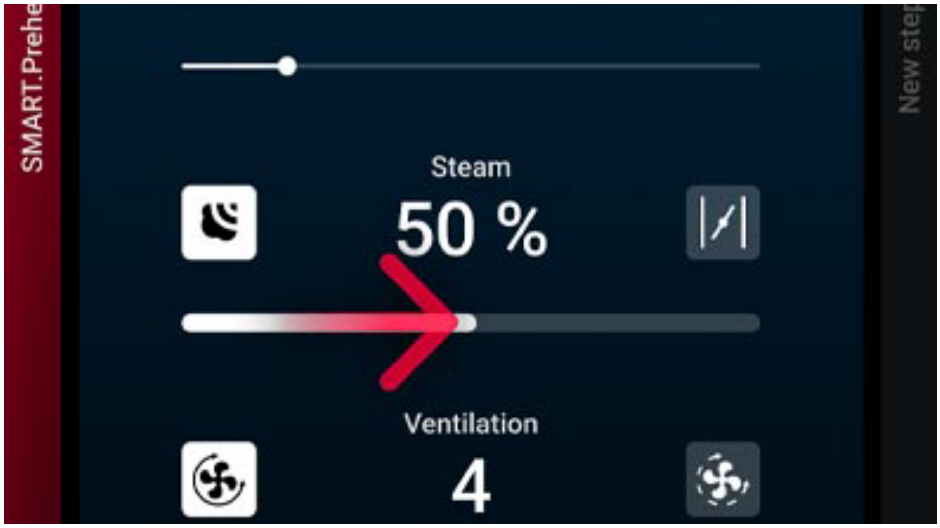
Régler une valeur de temps

Pour régler une **valeur de temps,** glissez le numéro vers le haut ou vers le bas.



Régler une valeur a slider

Pour régler une **valeur à slider**, glissez le curseur à droite pour l'augmenter ou à gauche pour la diminuer.



Technologies UNOX

Individual.CHEFUNOX

Fonction intelligente qui demande le feedback de l’utilisateur sur les cuissons effectuées. Elle utilise la technologie learning pour élaborer les feedbacks reçus, apprendre les préférences de l’opérateur et améliorer les programmes de cuisson prédéfinis

Individual SENSE.Klean

Elle régule automatiquement la température et la durée du préchauffage en fonction des modes d’utilisation précédents

SMART.Preheating

Fonction intelligente qui demande et analyse les feedbacks de l'opérateur sur les lavages effectués pour recommander ensuite le meilleur lavage à lancer en fonction du degré de saleté présente dans le four

SENSE.Klean

Elle estime le niveau de saleté du four et suggère le lavage automatique approprié

SMART.Energy

Fonction d'économie d'énergie automatique qui réduit la consommation d'eau, d'électricité ou de gaz dans les programmes dépassant une heure de cuisson. Elle reconnaît l'absence de nourriture dans la chambre et active le mode veille, en réduisant la température et les consommations. Elle analyse l'utilisation du four pour fournir des conseils d'économie d'énergie (par ex, elle signale si la porte reste ouverte pendant une longue période)

HEY.Unox

Technologie de reconnaissance vocale permettant d'interagir avec le four, en donnant des commandes et en recevant des feedbacks audiovisuels directement sur le panneau

OPTIC.Cooking

Technologie intelligente qui permet au four de reconnaître les aliments et de lancer automatiquement le programme de cuisson approprié lors de la cuisson en mode MULTI.Time

Unox Intelligent Performance (UIP)

Les **technologies UIP (Unox Intelligence Performance)** permettent au four de surveiller constamment tout processus de préchauffage et de cuisson.

De cette manière, le logiciel qui gère le four modifie de manière autonome les conditions pour garantir un résultat de cuisson toujours parfait !

Vous trouverez ci-dessous les technologies UIP disponibles sur votre four :

ADAPTIVE.Cooking

Elle configure automatiquement les paramètres de cuisson en fonction du chargement pour garantir des résultats reproductibles

---

Unox Intensive Cooking (UIC)

DRY.Maxi™

Elle élimine de grandes quantités d'humidité de la chambre de cuisson en un temps très court

STEAM.Maxi™

Elle produit une grande quantité de vapeur dans la chambre de cuisson en un temps très court

AIR.Maxi™

Elle gère l’auto-inversion de marche et la fonction pulsée des ventilateurs

CLIMALUX™

Elle mesure et régule continuellement l'humidité dans la chambre de cuisson

AIR.Tornado

Elle améliore et accélère les cuissons à pleine charge grâce à la possibilité de régler une vitesse de rotation plus élevée des ventilateurs du four, jusqu'à 3600 tours par minute (tr/min)

5. Notions de base pour la cuisson

- Préparer et démarrer une cuisson
- Cuisson en cours
- Récapitulatif de la cuisson
- Actions post-cuisson

Préparer et démarrer une cuisson

La cuisson peut être effectuée :

- en mode manuel (Cooking Set) ;
- comme multi-cuisson (Multi.Time - Multi.Speed) ;
- avec des recettes sauvegardées précédemment (Library) ;
- avec des recettes prédéfinies par UNOX (Chefunox).

Pour démarrer toutes les cuissons, indépendamment du type, pressez
la touche START/STOP 

Démarrer une cuisson manuelle Cooking Set

Pour démarrer ou créer une cuisson manuelle Cooking Set il est nécessaire de régler le temps de cuisson et de sélectionner, en alternative :

- un **preset avec des paramètres déjà prédéfinis** en fonction des types de cuisson les plus communs ;
- un preset **Manuel**, totalement personnalisable, qui ne prévoit pas de limitations de paramètres.

Démarrer une cuisson sauvegardée dans Library

Les recettes que vous avez précédemment sauvegardées sont rassemblées dans l'application Library : pour les démarrer, pressez la recette qui vous intéresse et pressez la touche START/STOP START STOP

Démarrer une cuisson depuis Chefunox

L'application Chefunox contient les recettes créées et testées par les chefs UNOX afin que vous obteniez d'excellents résultats de cuisson.

Durant la cuisson, vous pouvez, si nécessaire, **modifier** la recette ; dans ce cas, les variations valent seulement pour la cuisson en cours.

En fin de cuisson, vous pouvez **sauvegarder** la recette modifiée sous un autre nom (les recettes UNOX ne peuvent pas être modifiées ou effacées). Votre recette modifiée sera mémorisée dans l'application Library.

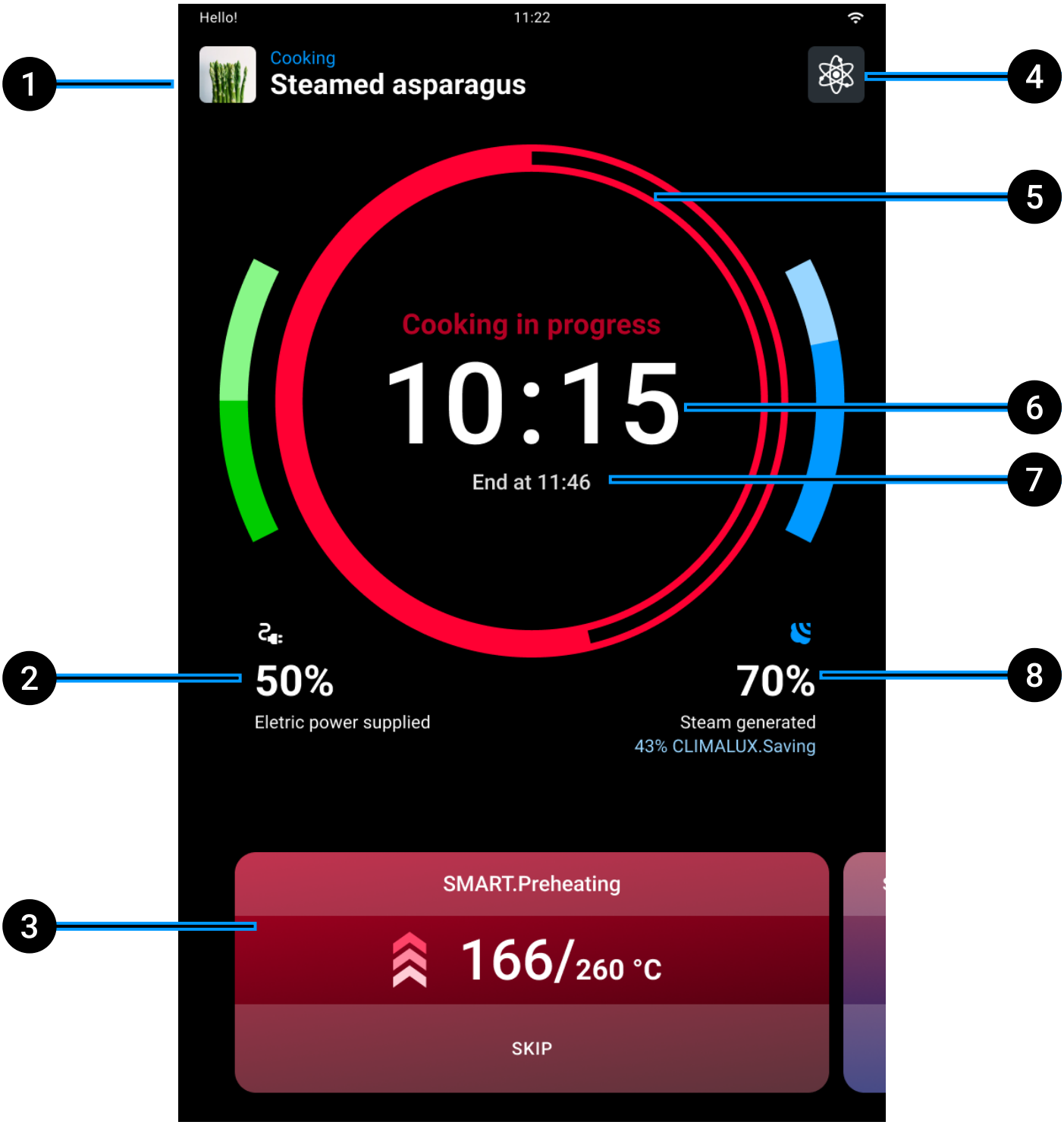
Démarrer une cuisson infinie MULTI.Time

L’application MULTI.Time permet de cuisiner simultanément des produits qui exigent des temps de cuisson différents dans les mêmes conditions climatiques (température, humidité, vitesse ventilateur).

Si vous utilisez cette application, le four maintient les conditions de chambre réglées pendant un temps infini. De plus, vous avez la possibilité de régler des timers de cuisson supplémentaires qui vous avertissent lorsque la plaque de cuisson relative est prête.

Cuisson en cours

Modifier une cuisson Cooking Set en cours



1 **nom** de la recette en cours (“Programme manuel” = recette non sauvegardée)

2 **surveillance** de la puissance distribuée ;

3 **paramètres set** en cours : pressez la card pour varier les paramètres de cuisson ou ajouter des phases de cuisson supplémentaires. Les modifications ne sont valables que pour la cuisson en cours (les préréglages UNOX ne peuvent pas être modifiés de façon permanente) ; si vous faites glisser la card à gauche ou à droite, les cards de préchauffage et des phases suivantes (si présentes) s'affichent respectivement ;

4 **UIP** : vous pouvez modifier l'activation des technologies Unox Intelligence Performance (déconseillé) ;

5 **barre de fin de cuisson** : la couleur de la barre indique la fin de cuisson de manière intuitive :

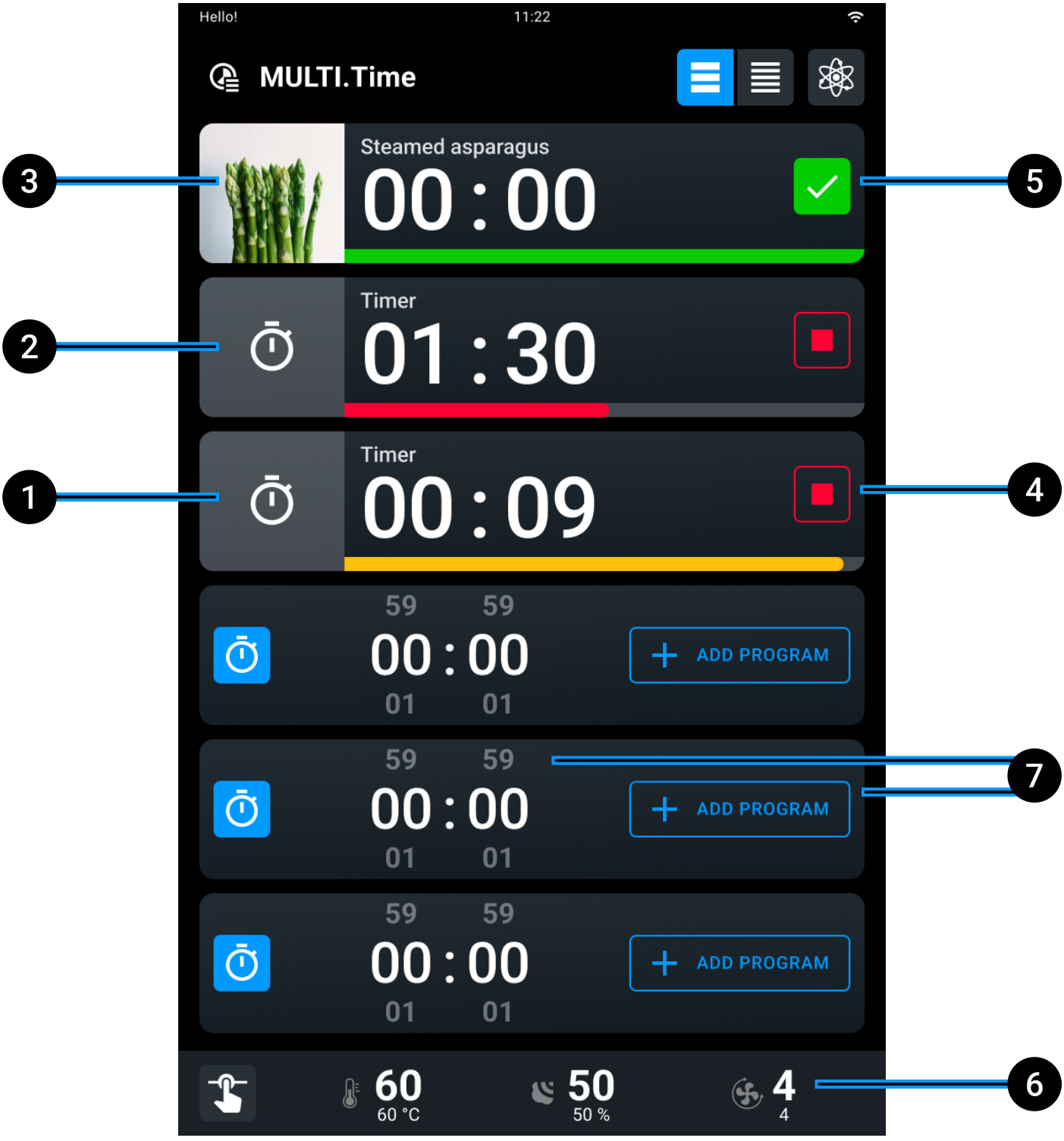
- si > 15 secondes, la barre du temps apparaît de couleur **rouge**
- si < 15 secondes, la barre du temps apparaît de couleur **jaune**
- si < 5 secondes, la barre du temps apparaît de couleur **verte**

6 **durée** totale de la cuisson ;

7 heure de **fin de cuisson** ;

8 **surveillance** de la vapeur générée.

Modifier une cuisson MULTI.Time en cours



1 **timer non expiré** : fin de cuisson > 15 secondes ;

2 **timer non expiré** : fin de cuisson < 15 secondes ;

3 **timer expiré** : fin de cuisson < 5 secondes ;

4 **annule** le timer ;

5 **confirme** le timer expiré et permet de revenir à la condition de réglage ;

6 permet de **varier** le set climatique en cours en l'absence de timers activés, voir ici comment **modifier un set climatique** ;

7 **règle un nouveau timer**, en saisissent une durée (heures : minutes) ou en ajoutant un programme déjà existant.

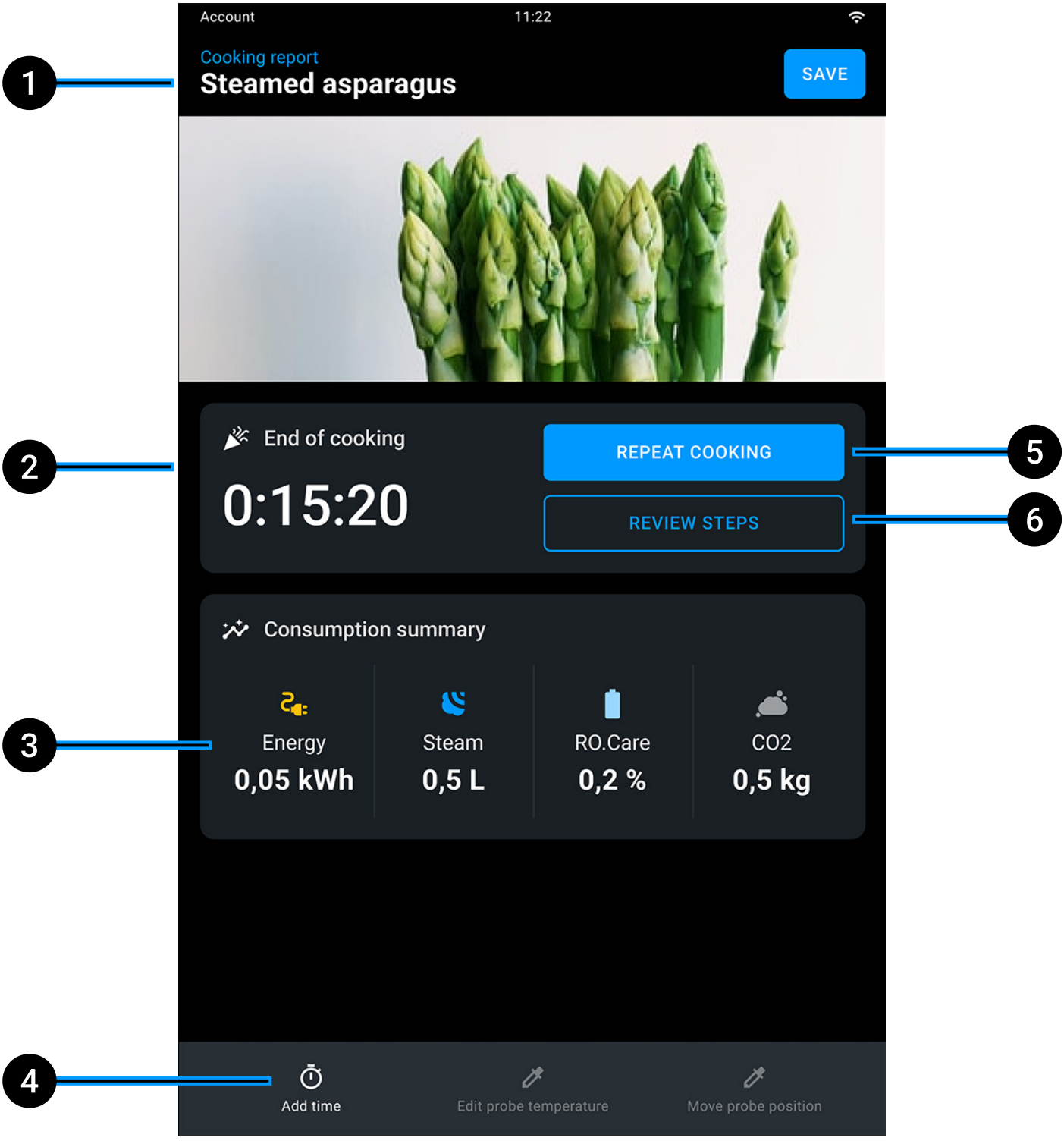
Terminer une cuisson en cours

Les cuissons se terminent lorsque le temps réglé est écoulé ou lorsque la température à cœur réglée est atteinte (si prévue).

Si vous pressez et maintenez pressé la touche start/stop START/STOP la cuisson en cours s'interrompt.

Récapitulatif de la cuisson

À la fin de la cuisson, il est possible d'interrompre le signal sonore en pressant la touche STOP BUZZER. Si vous ouvrez et fermez la porte, vous pouvez visualiser la page-écran du récapitulatif de cuisson.



1 **nom** de la recette en cours ;

2 **durée** de la cuisson terminée ;

3 **récapitulatif des consommations** (consommations électriques, vapeur, RO.Care, CO_2) ;

4 **ajoute du temps** en maintenant les paramètres de la dernière phase effectuée ou bien varie la température de la sonde à cœur (si présente).

5 **répète** la cuisson à peine terminée avec les mêmes paramètres de cuisson pouvant varier selon les besoins ;

6 **répète** la dernière phase de cuisson.

6. Notions de base pour le traitement de l'eau et lavages

- Mises en garde de sécurité
- Démarrer un lavage
- Lavage automatique avec détergent
- Lavage automatique ECO avec détergent
- Cycle de détartrage avec D&Cal
- Procédure de drainage
- Lavage en cours
- Récapitulatif du lavage
- Programmer un lavage
- Remplir Det&Rinse™ Ultra
- Remplacer le filtre RO.Care

Mises en garde de sécurité

Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lire attentivement la fiche de sécurité du produit. NE touchez JAMAIS le détergent à mains nues. Le détergent ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. En cas de contact avec le détergent, consultez la fiche de sécurité.

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

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

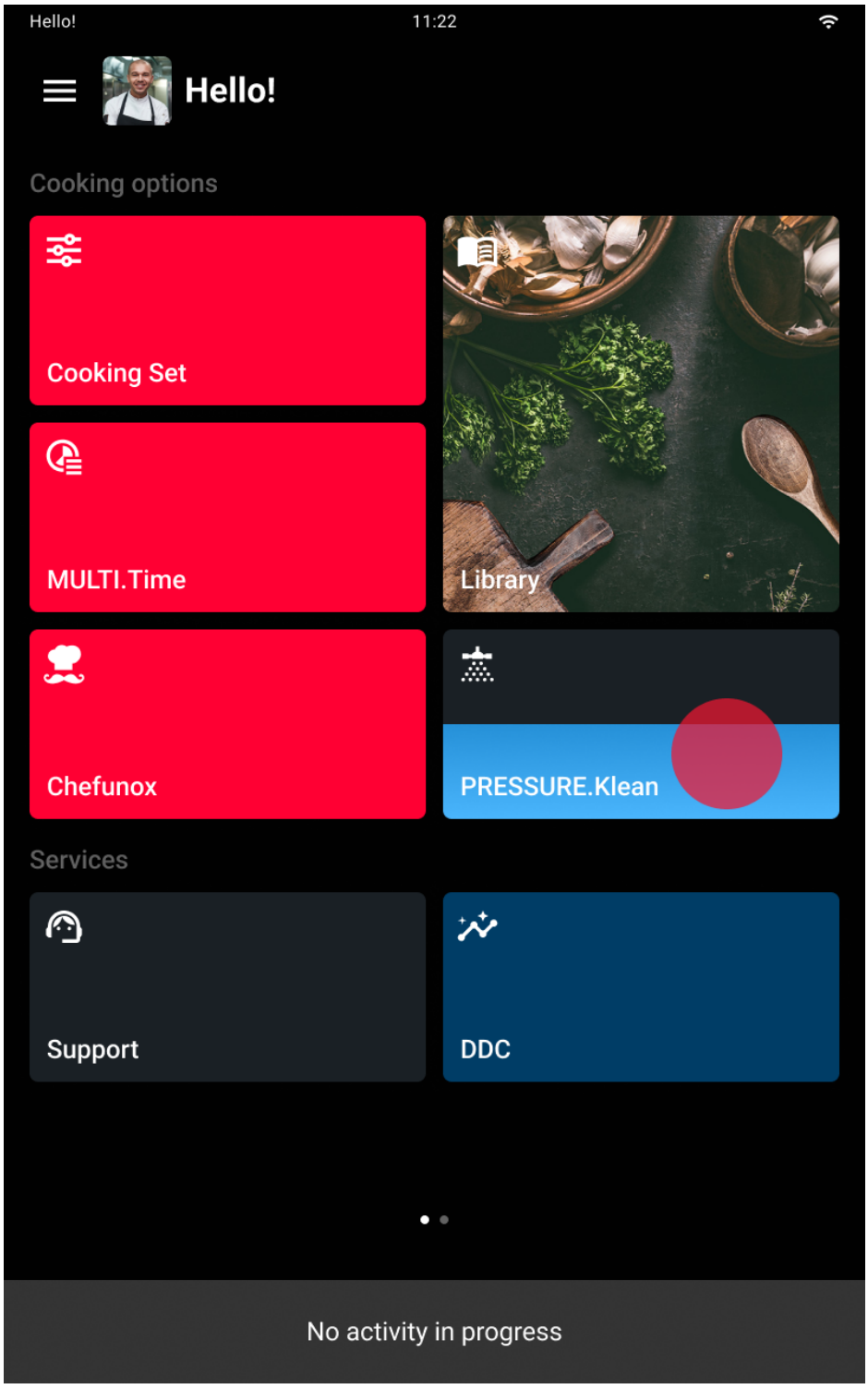
NE PAS autoriser les enfants à nettoyer l'appareil, notamment s'ils ne sont pas surveillés.

NE jamais manipuler le réservoir de détergent, ses raccordements au four et le circuit hydrique interne et externe : risque de dommages, lésions ou accidents mortels.

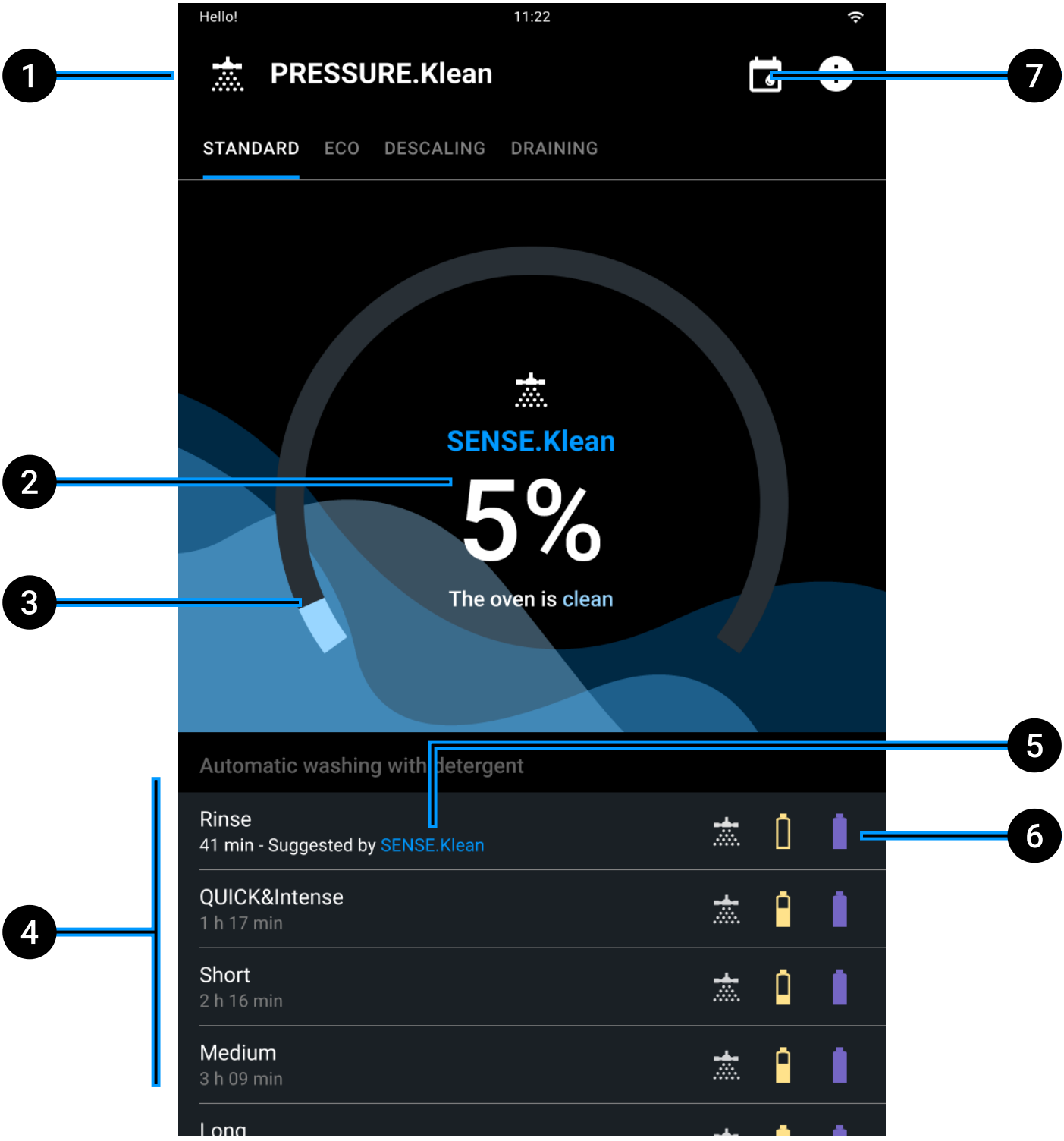
Vérifiez périodiquement la présence de taches de rouille à l'intérieur de la chambre du four : si c'est le cas, contacter avec urgence un centre d'Assistance car l'eau utilisée est probablement en train d'endommager le four ; intervenir rapidement signifie prolonger la vie utile de l'appareil.

Démarrer un lavage

Les fours sont dotés d'un système de lavage automatique PRESSURE.Klean : pour démarrer un programme de lavage de la chambre de cuisson, pressez la touche LAVAGES.



Affichage et explication de la page principale



1 nom du **programme ;**

2 **pourcentage de saleté** du four ;

3 **barre de progression** du lavage en cours ;

4 **lavages disponibles** ;

5 **lavage conseillé** ;

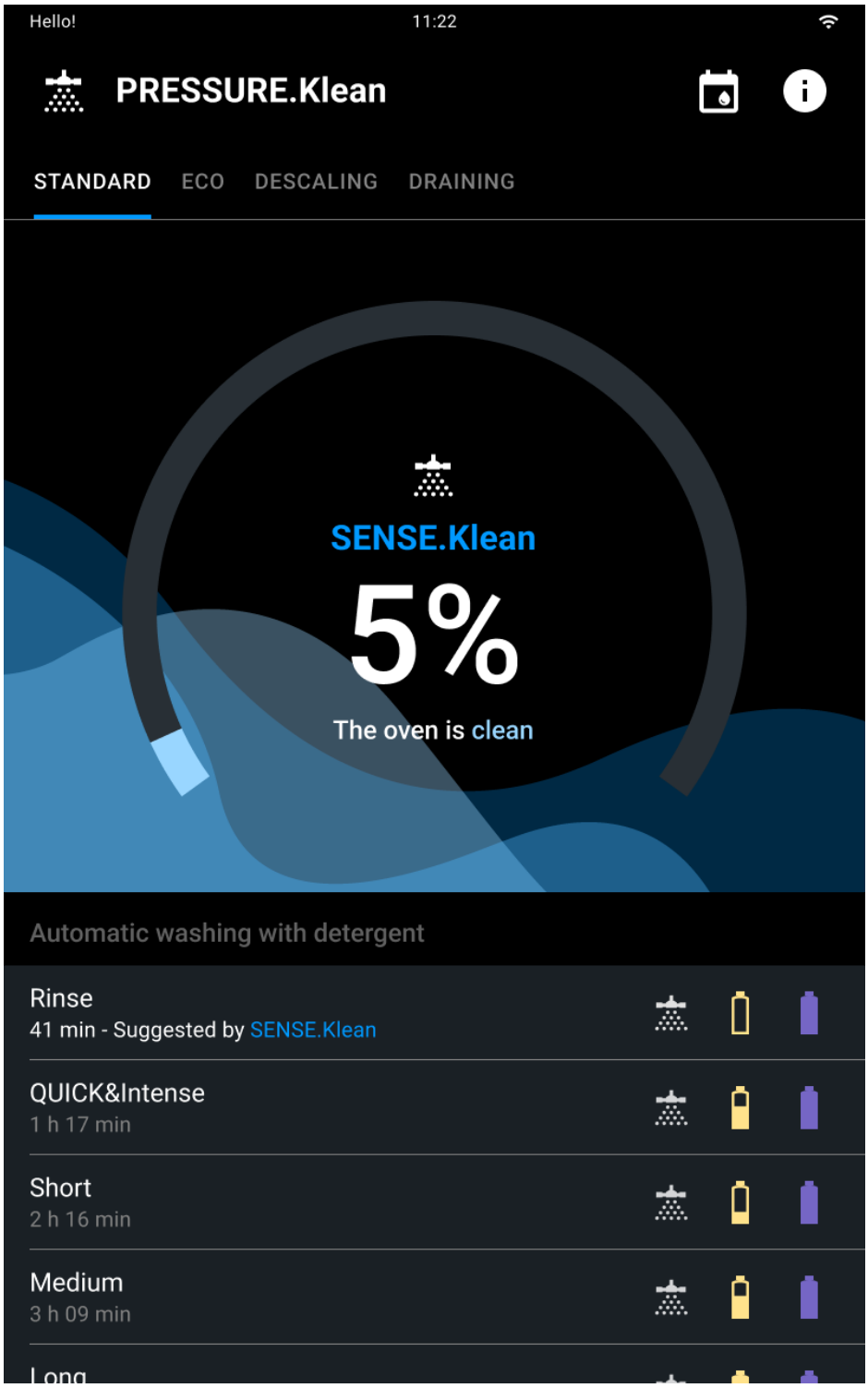
6 **présence** ou non de Det&Rinse et/ou RO.Care durant le lavage ;

7 **programmation des lavages**.

Lavage automatique avec détergent

Pressez le nom du lavage le mieux adapté au degré de saleté de la chambre de cuisson :

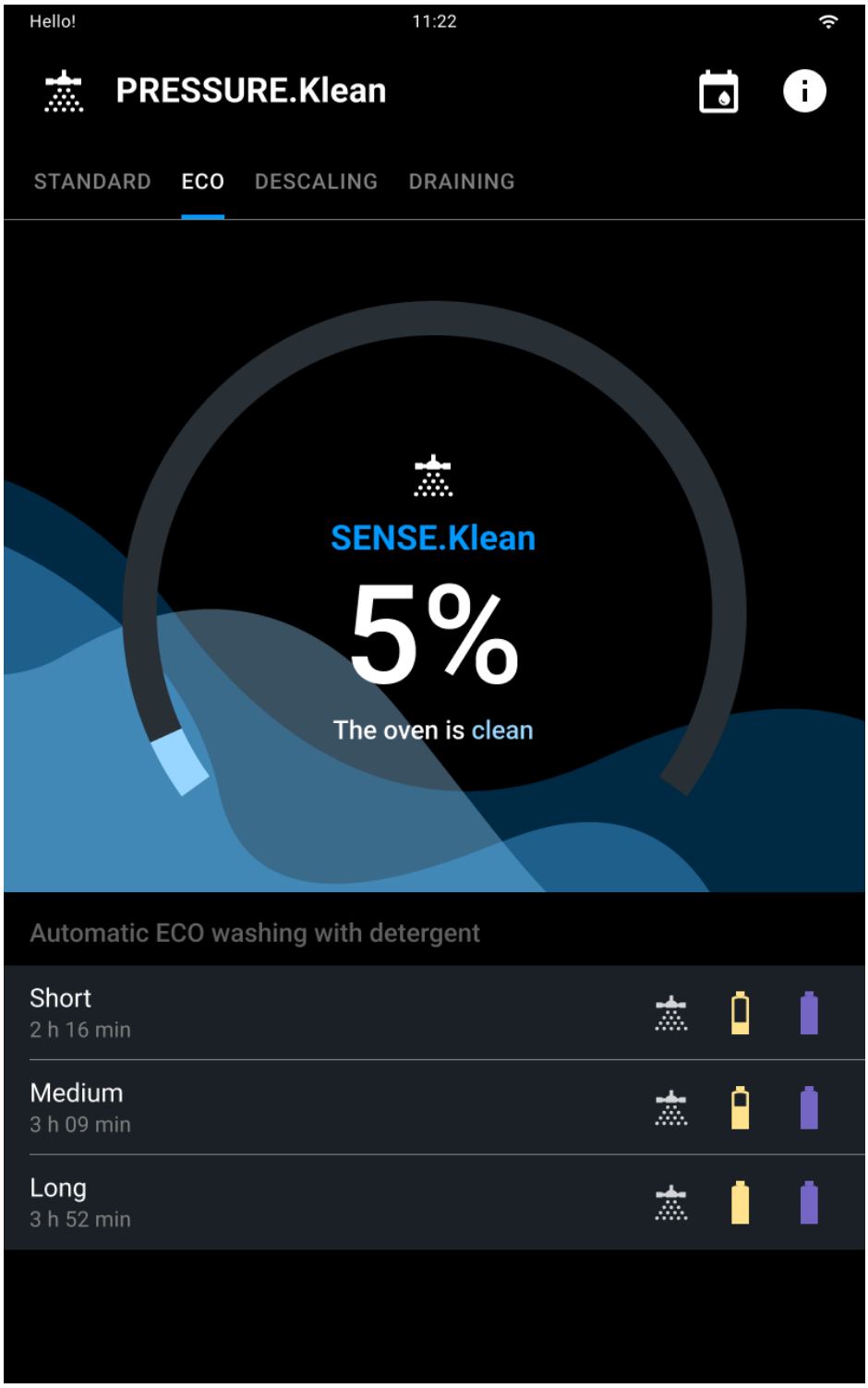
- RINÇAGE : rinçage de la chambre de cuisson ;
- QUICK & INTENSE : lavage rapide de la chambre de cuisson ;
- COURT : chambre de cuisson peu sale ;
- MOYEN : chambre de cuisson moyennement sale ;
- LONG : chambre de cuisson très sale.


Hello!
11:22
PRESSURE.Klean
STANDARD
ECO
DESCALING
DRAINING
SENSE.Klean
5%
The oven is clean
Automatic washing with detergent
Rinse
41 min - Suggested by SENSE.Klean
QUICK&Intense
1 h 17 min
Short
2 h 16 min
Medium
3 h 09 min
Long

Lavage automatique ECO avec détergent

Pressez le nom du lavage le mieux adapté au degré de saleté de la chambre de cuisson :

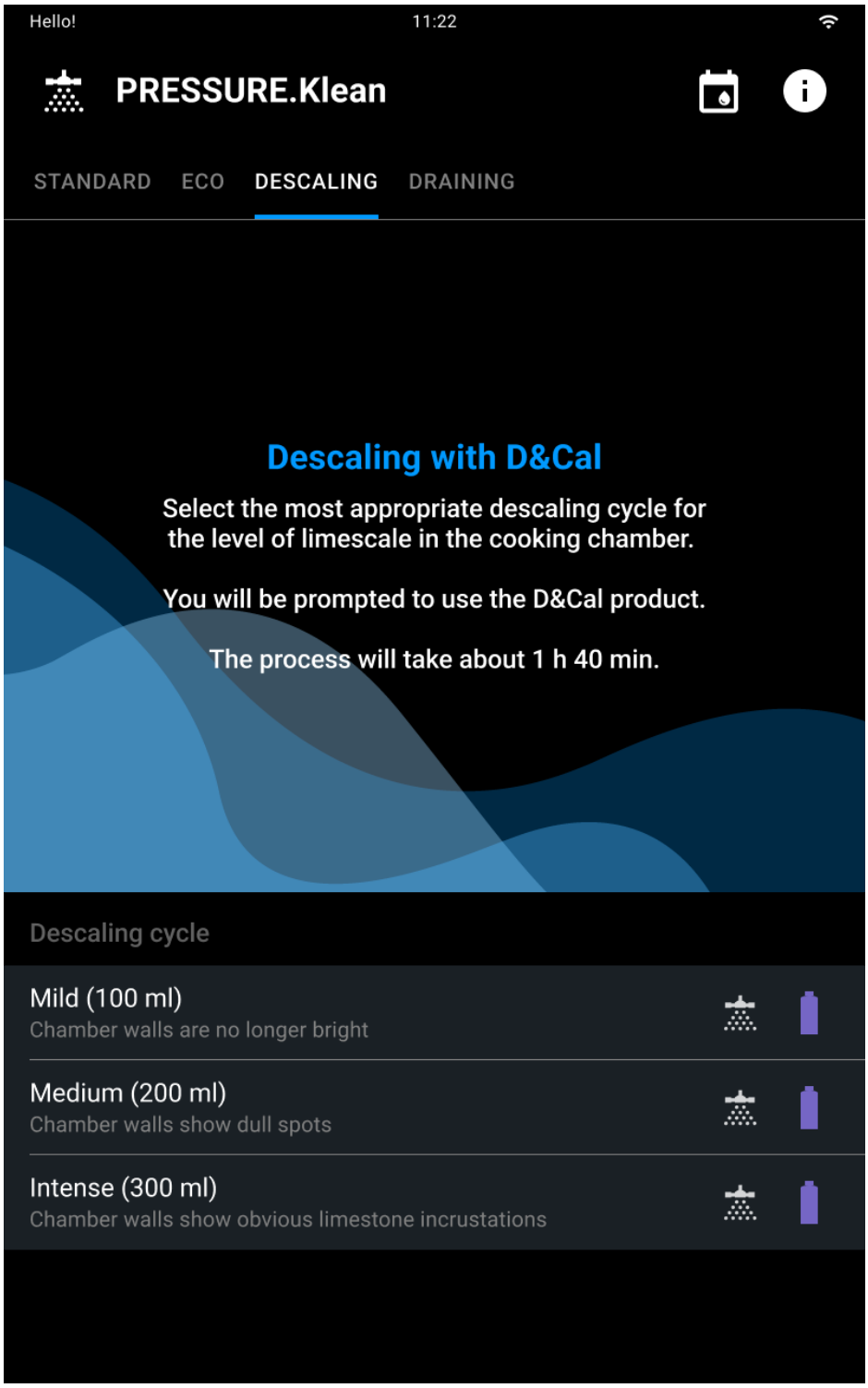
- COURT : chambre de cuisson peu sale ;
- MOYEN : chambre de cuisson moyennement sale ;
- LONG : chambre de cuisson très sale.


Hello!
11:22
PRESSURE.Klean
STANDARD
ECO
DESCALING
DRAINING
SENSE.Klean
5%
The oven is clean
Automatic ECO washing with detergent
Short
2 h 16 min
Medium
3 h 09 min
Long
3 h 52 min

Cycle de détartrage avec D&Cal

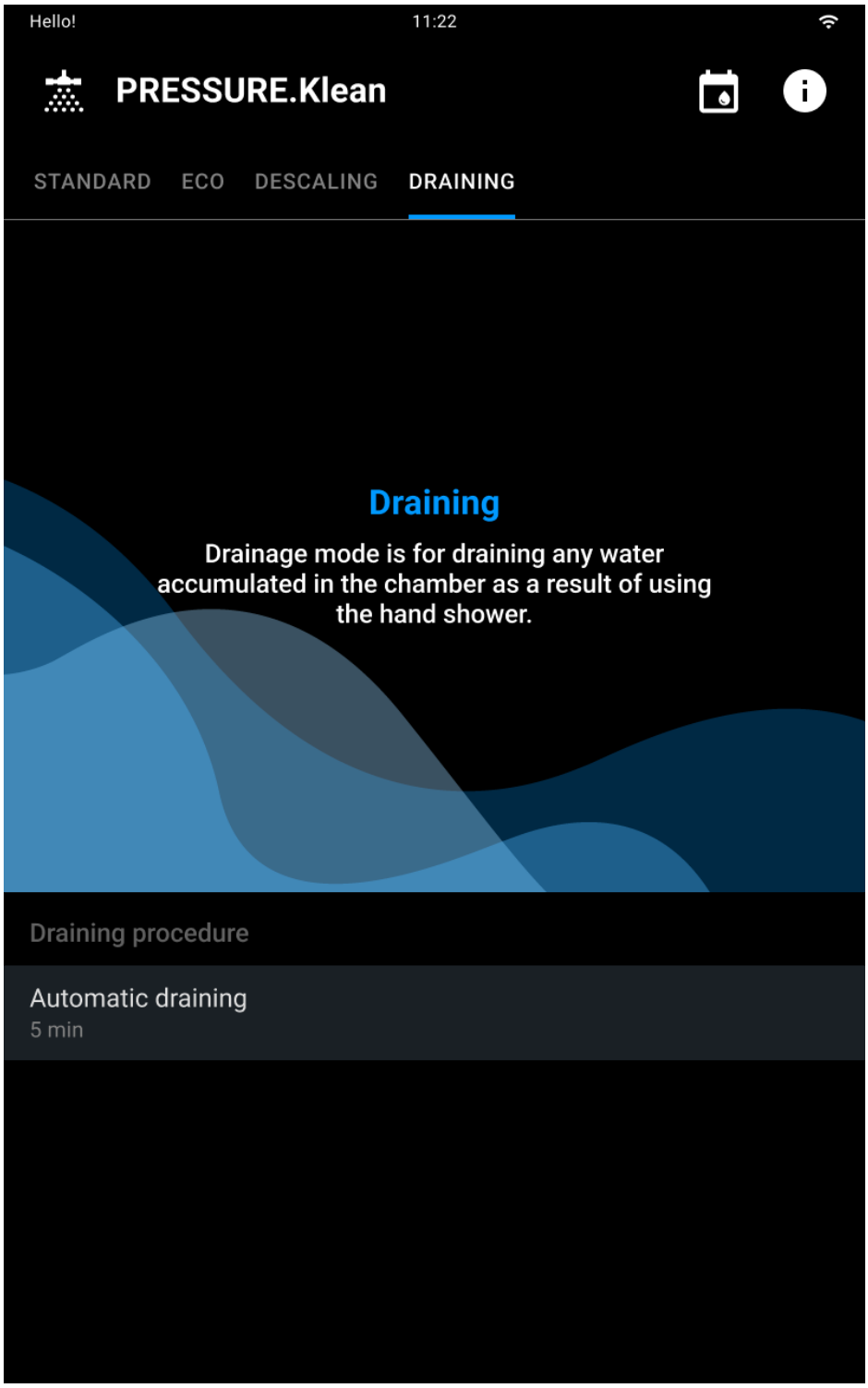
Sélectionnez le cycle de détartrage le mieux adapté au niveau de calcaire dans la chambre de cuisson.

- Léger : les parois de la chambre de cuisson ne brillent plus
- Moyen : les parois de la chambre de cuisson présentent des taches opaques
- Intense : les parois de la chambre de cuisson présentent des dépôts de calcaire


Hello!
11:22
PRESSURE.Klean
STANDARD
ECO
DESCALING
DRAINING
Descaling with D&Cal
Select the most appropriate descaling cycle for the level of limescale in the cooking chamber.
You will be prompted to use the D&Cal product.
The process will take about 1 h 40 min.
Descaling cycle
Mild (100 ml)
Chamber walls are no longer bright
Medium (200 ml)
Chamber walls show dull spots
Intense (300 ml)
Chamber walls show obvious limestone incrustations

Procédure de drainage

Le mode drainage permet d'évacuer l'eau accumulée dans la chambre suite à l'utilisation de la douchette. Sélectionnez l’option drainage automatique pour démarrer la procédure.



Lavage en cours



1 **nom** du lavage en cours ;

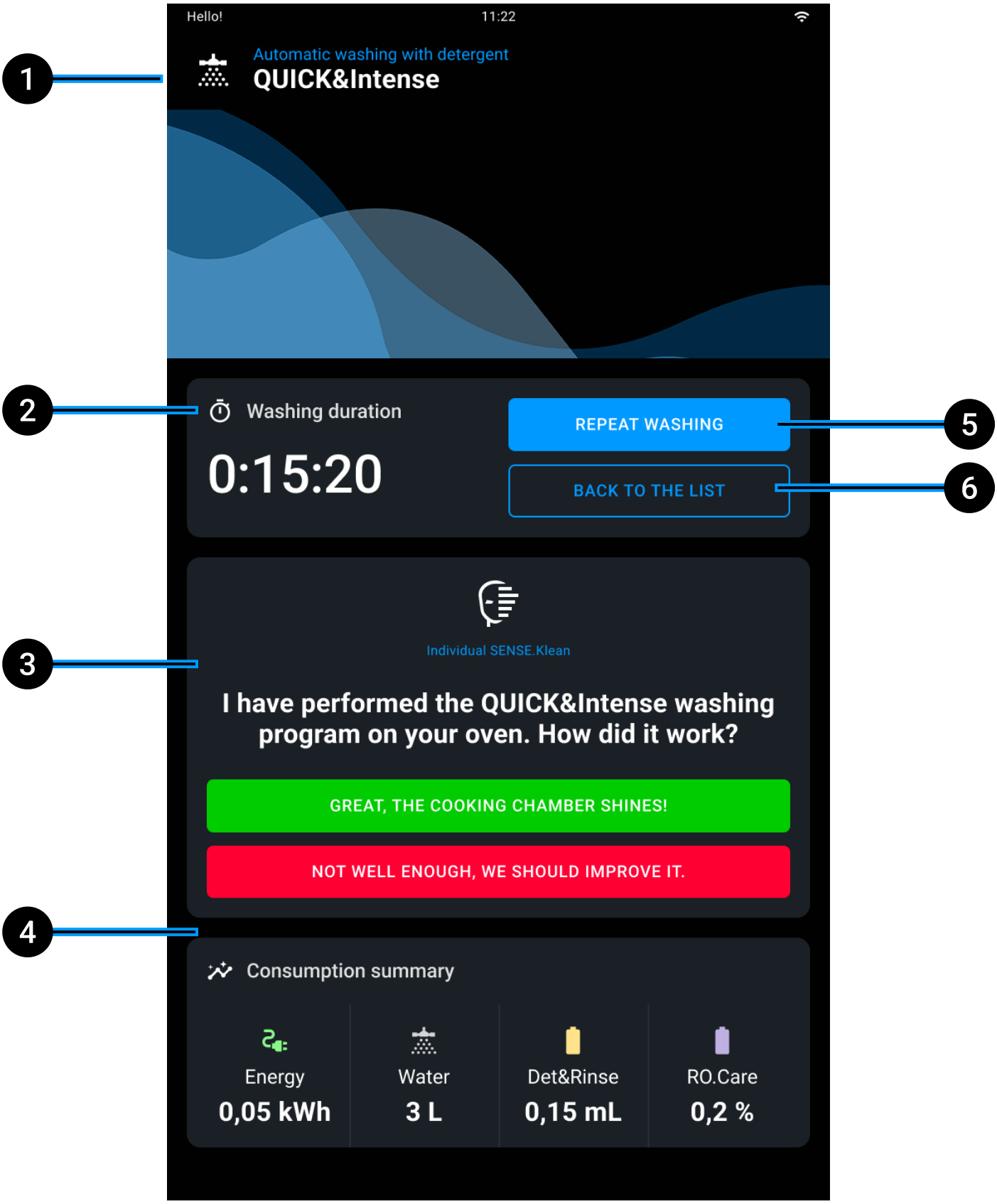
2 **avertissement** important de NE PAS ouvrir la porte durant un lavage en cours ;

3 **durée** totale du lavage ;

4 heure de **fin de lavage.**

Récapitulatif du lavage

À la fin du lavage, une card récapitulative apparaît accompagnée d'un signal sonore que vous pouvez arrêter en appuyant sur la touche STOP BUZZER.


Hello!
11:22
Automatic washing with detergent
QUICK&Intense
1
Washing duration
2
0:15:20
REPEAT WASHING
5
BACK TO THE LIST
6
Individual SENSE.Klean
3
I have performed the QUICK&Intense washing program on your oven. How did it work?
GREAT, THE COOKING CHAMBER SHINES!
NOT WELL ENOUGH, WE SHOULD IMPROVE IT.
4
Consumption summary
Energy
0,05 kWh
Water
3 L
Det&Rinse
0,15 mL
RO.Care
0,2 %

1 **nom** du lavage effectué ;

2 **durée** du lavage effectué ;

3 **feedback** ;

4 **récapitulatif** des consommations d’énergie, d'eau, Det&Rinse et Ro.Care ;

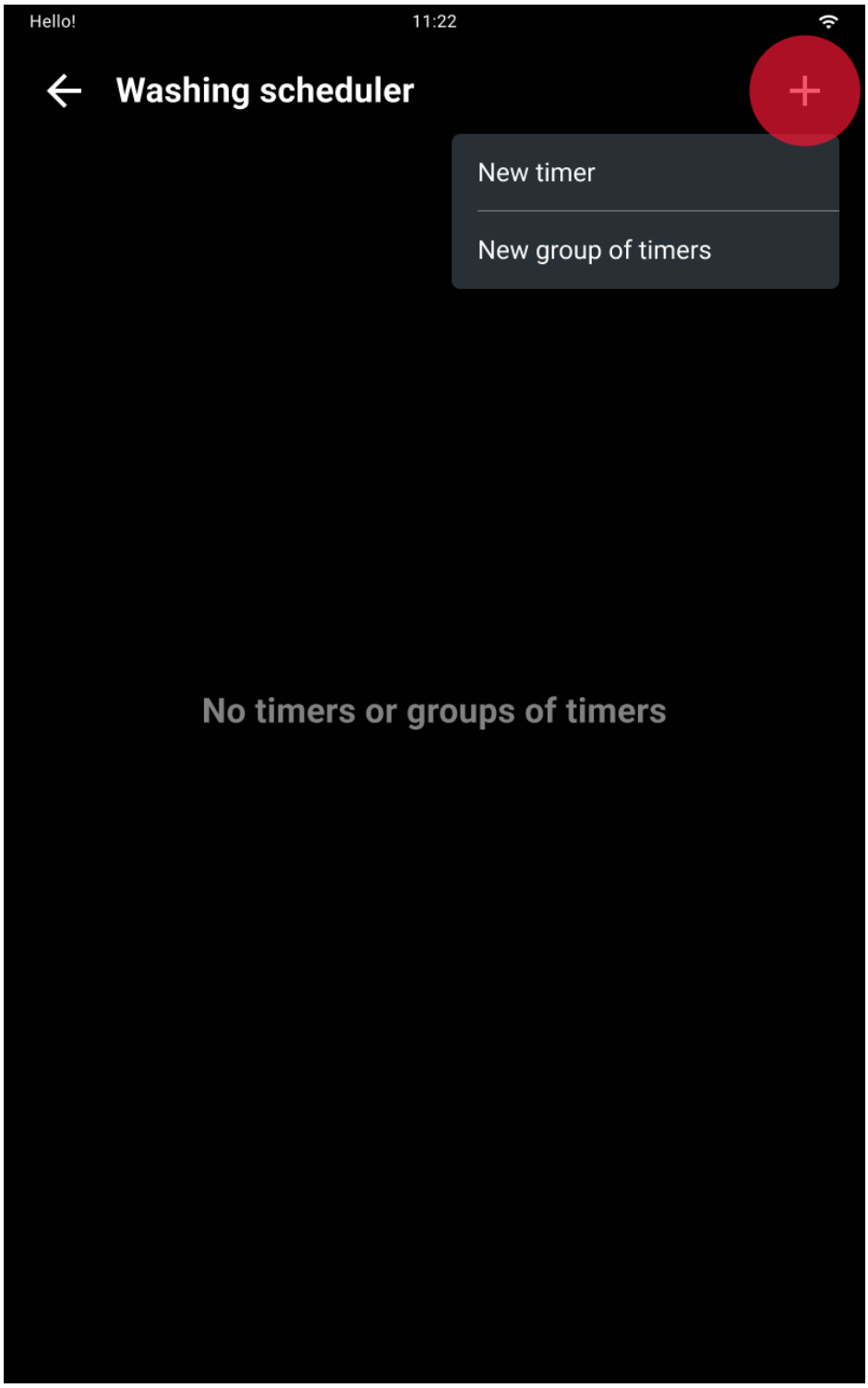
5 **répète** le lavage à peine conclu ;

6 **revient** à la liste des lavages.

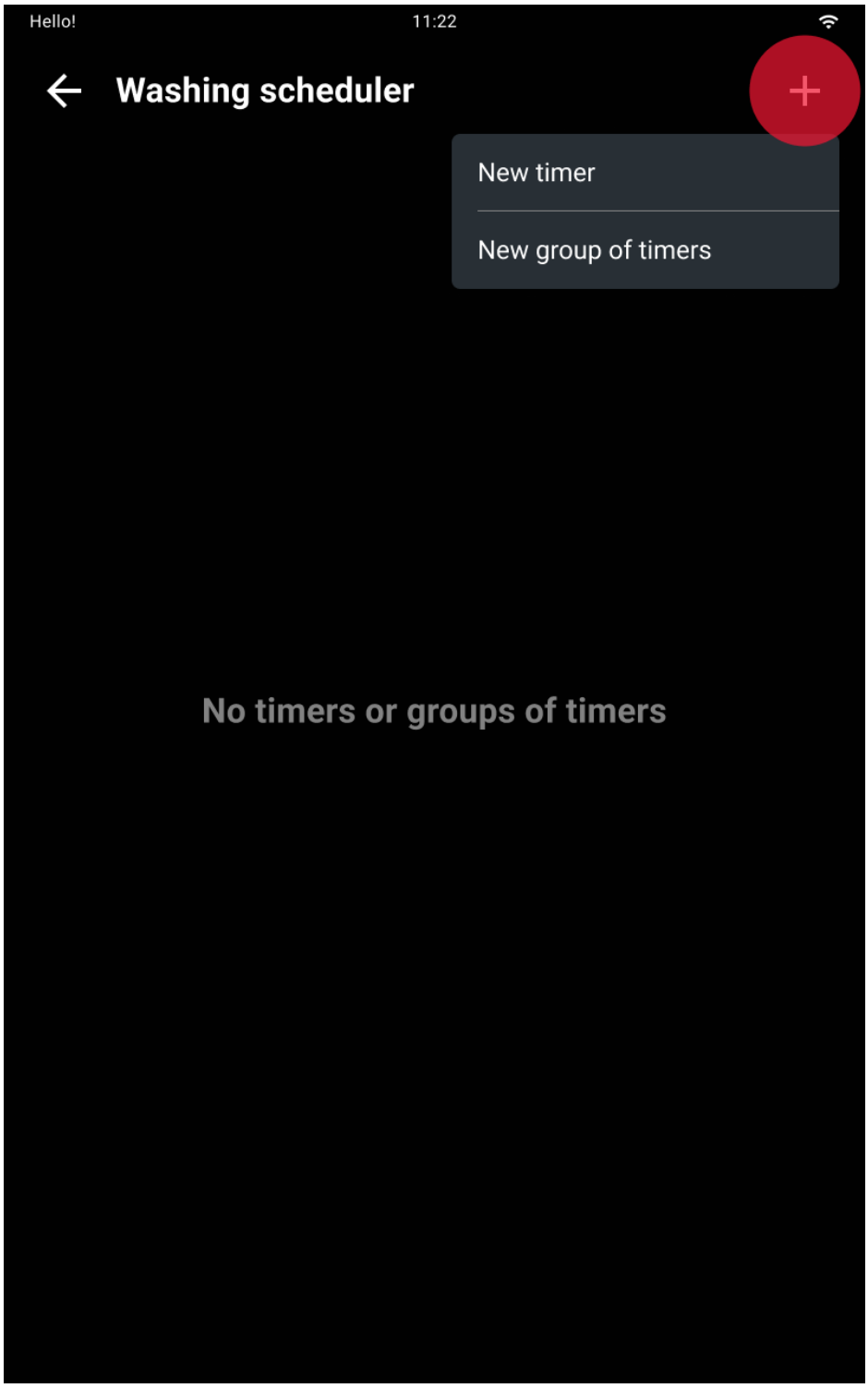
Programmer un lavage

Créez une programmation de lavage

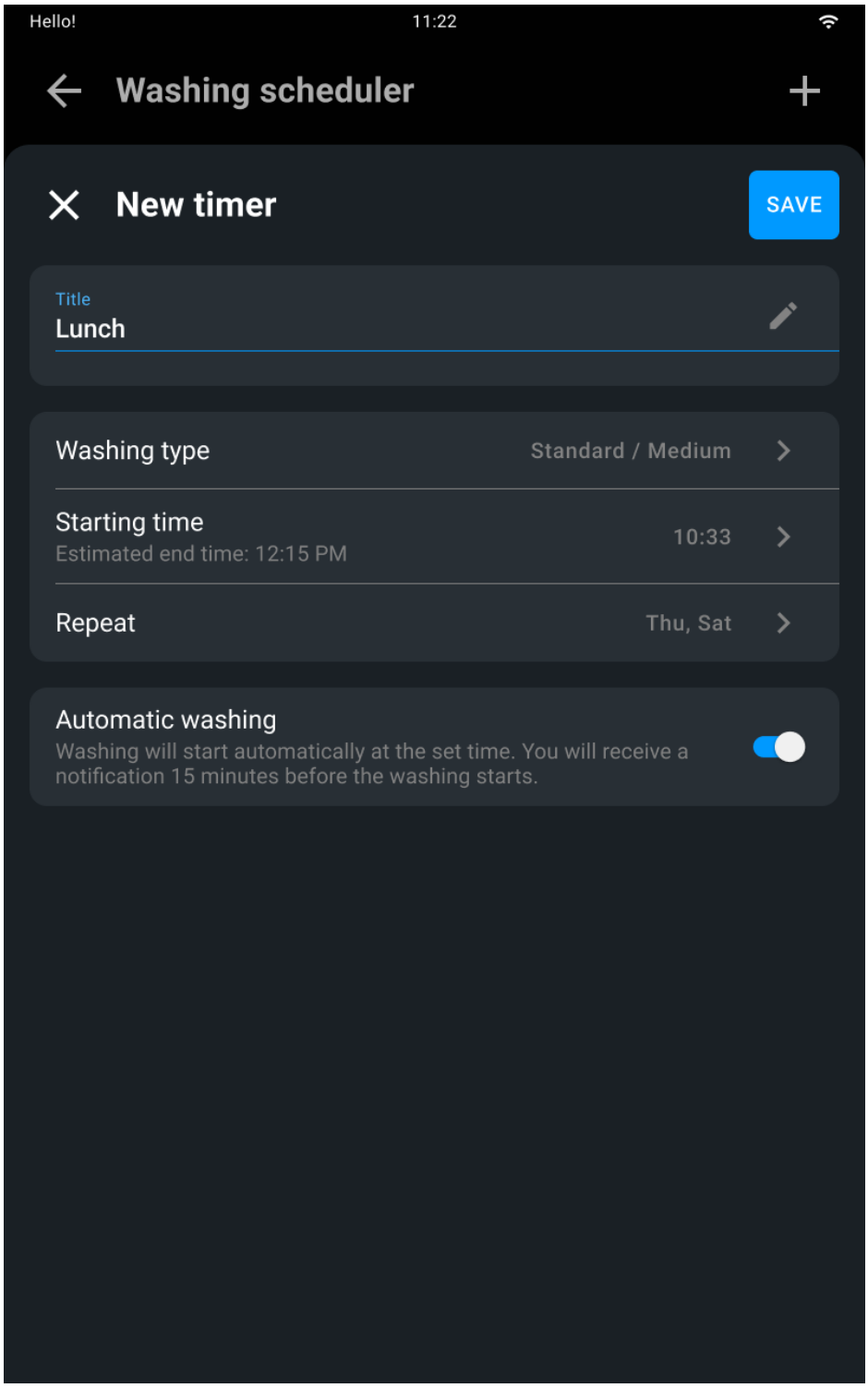
Pressez l’icône « programmation des lavages » sur la page principale pour accéder à la fonctionnalité.



Pressez l’icône « ajouter » pour créer un nouveau timer de lavage.

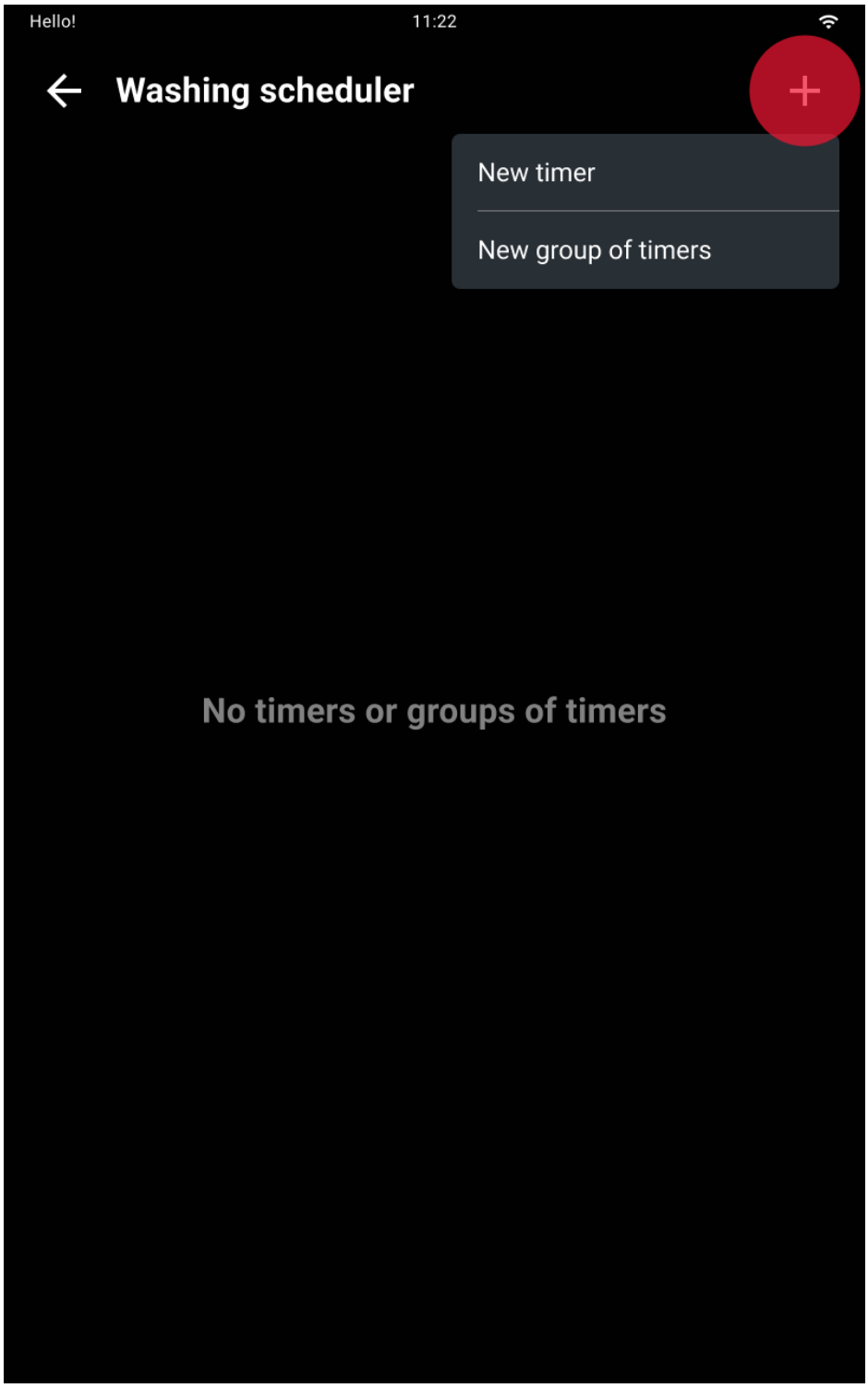


Insérez un nom de timer, un type de lavage, une heure de lavage, une répétition hebdomadaire (facultative) et activez, si nécessaire, le démarrage automatique du lavage programmé.
Après avoir rempli les champs requis, sauvegardez la programmation.

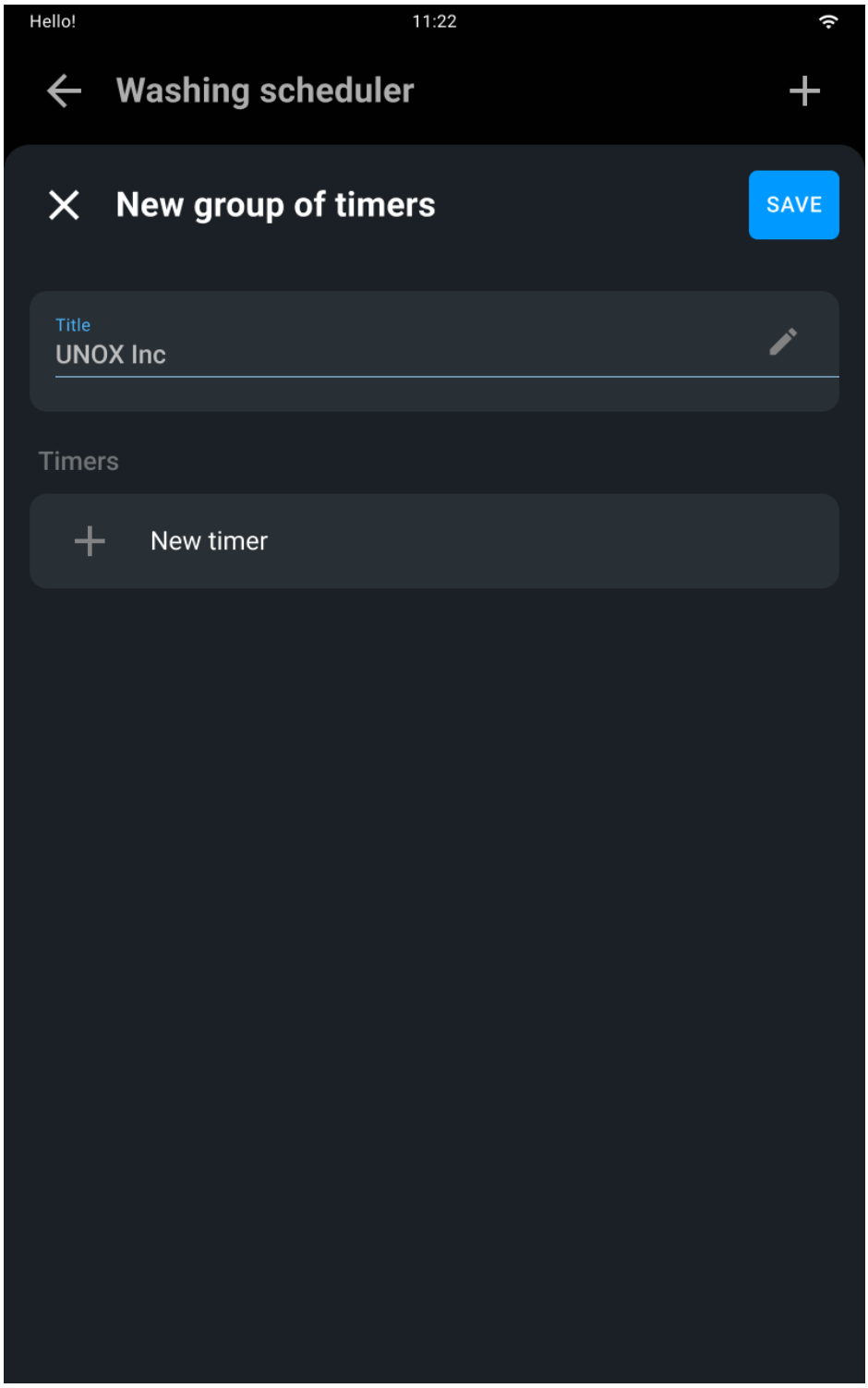


Créez un groupe de programmation des lavages

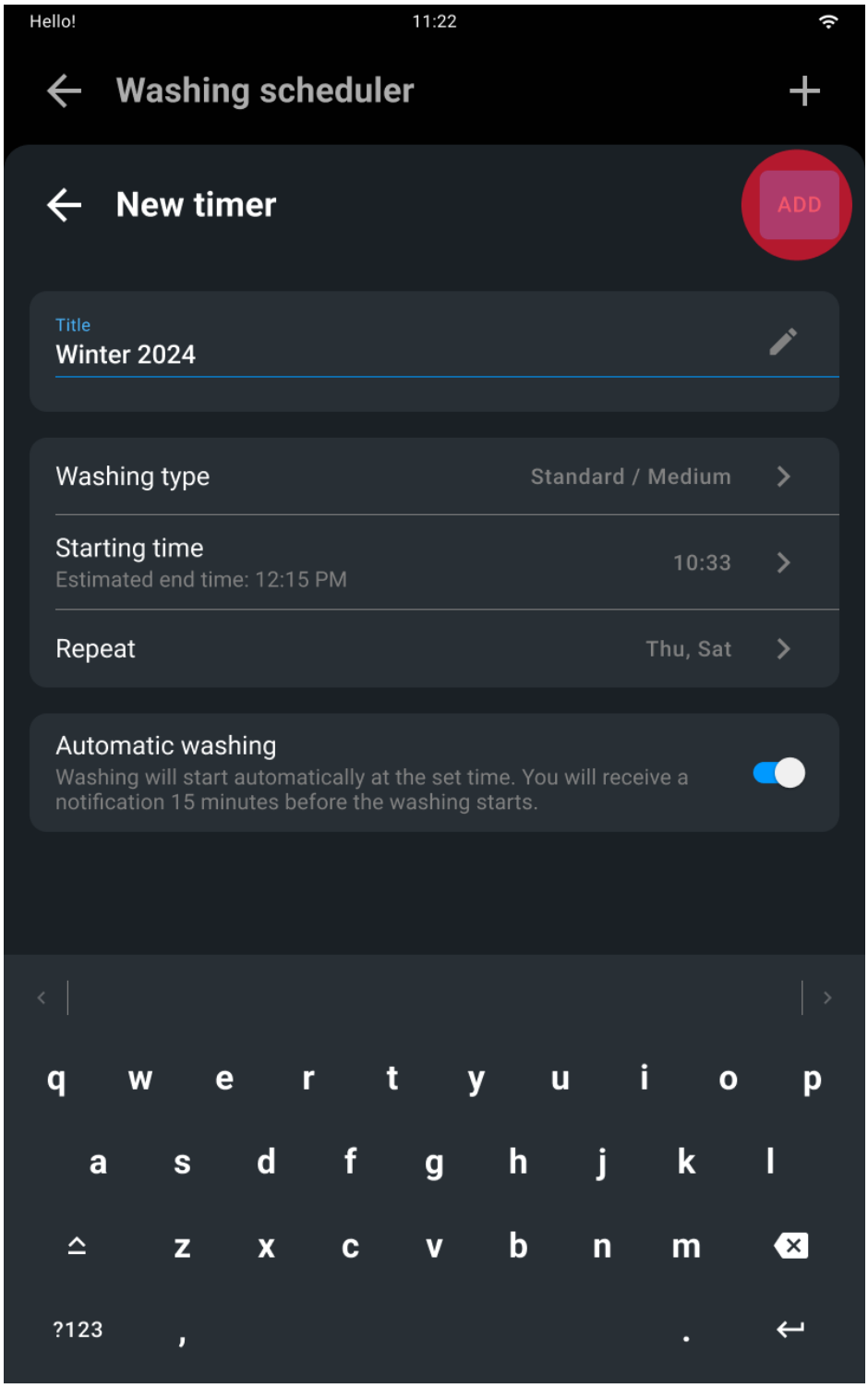
Pressez l’icône « ajouter » pour créer un nouveau groupe de timers de lavages.



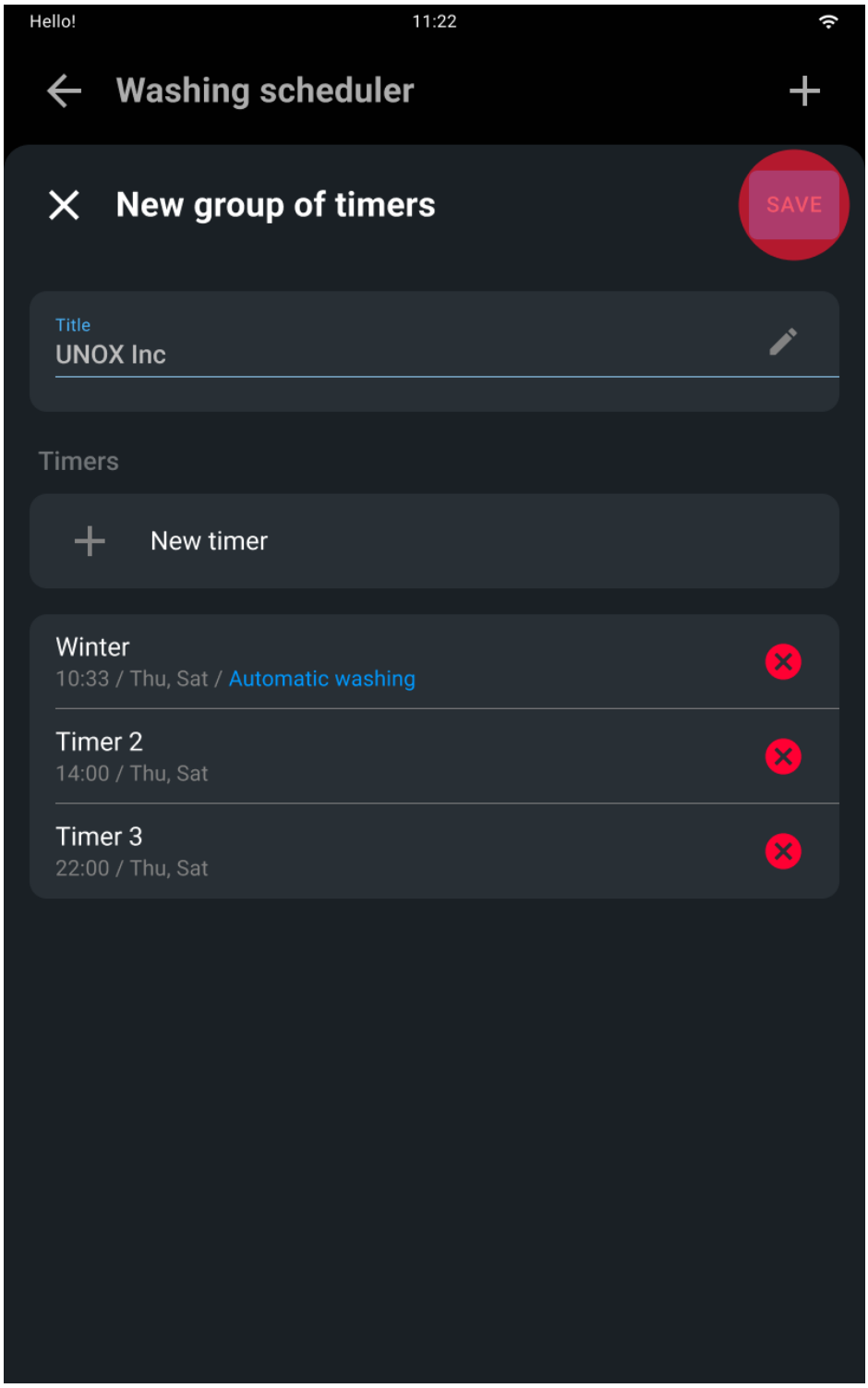
Saisissez le nom du groupe.



Créez de nouveaux timers au sein du groupe. Après avoir rempli les champs requis, ajoutez le timer à la programmation.

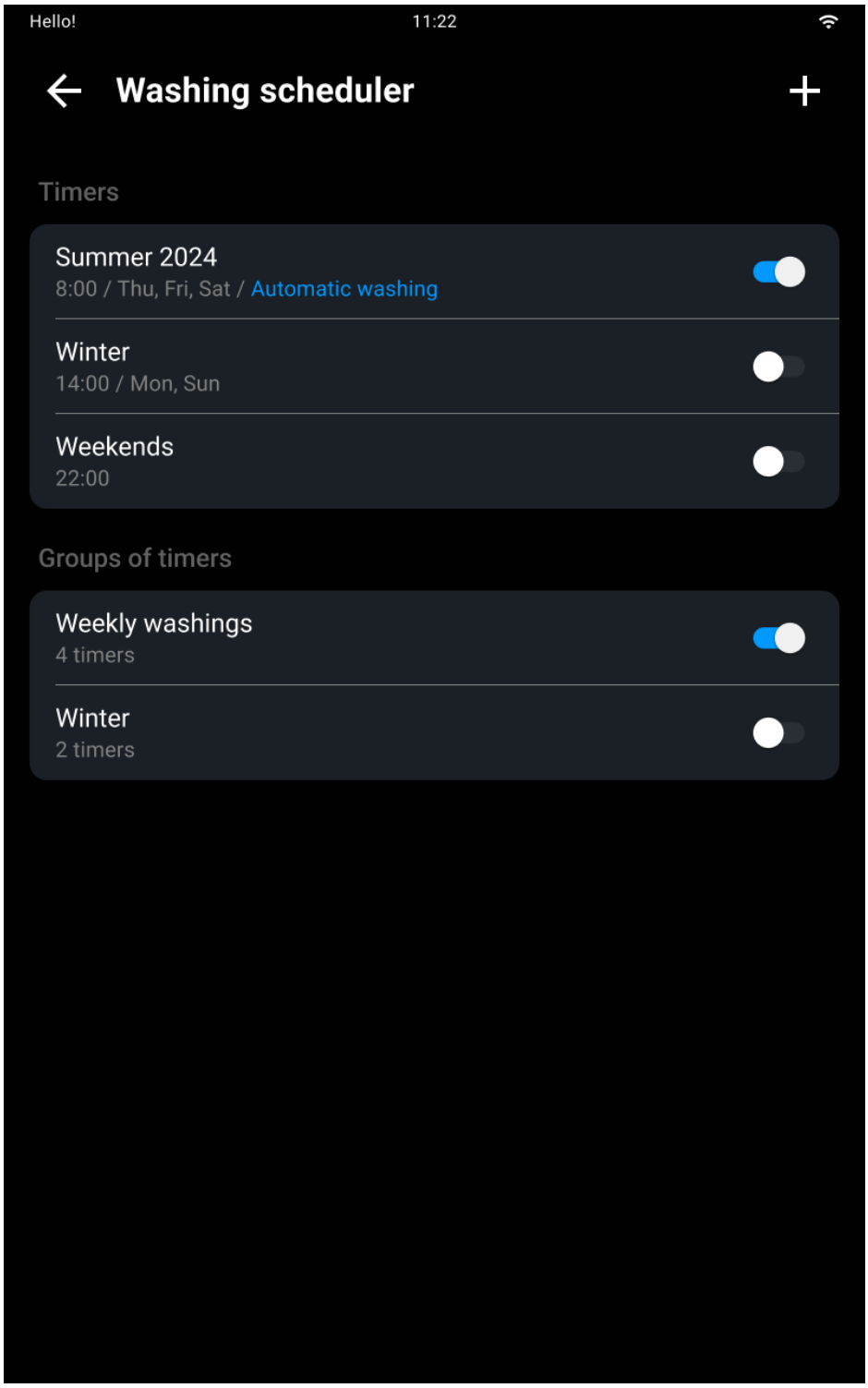


Après avoir ajouté les timers souhaités, sauvegardez la programmation.



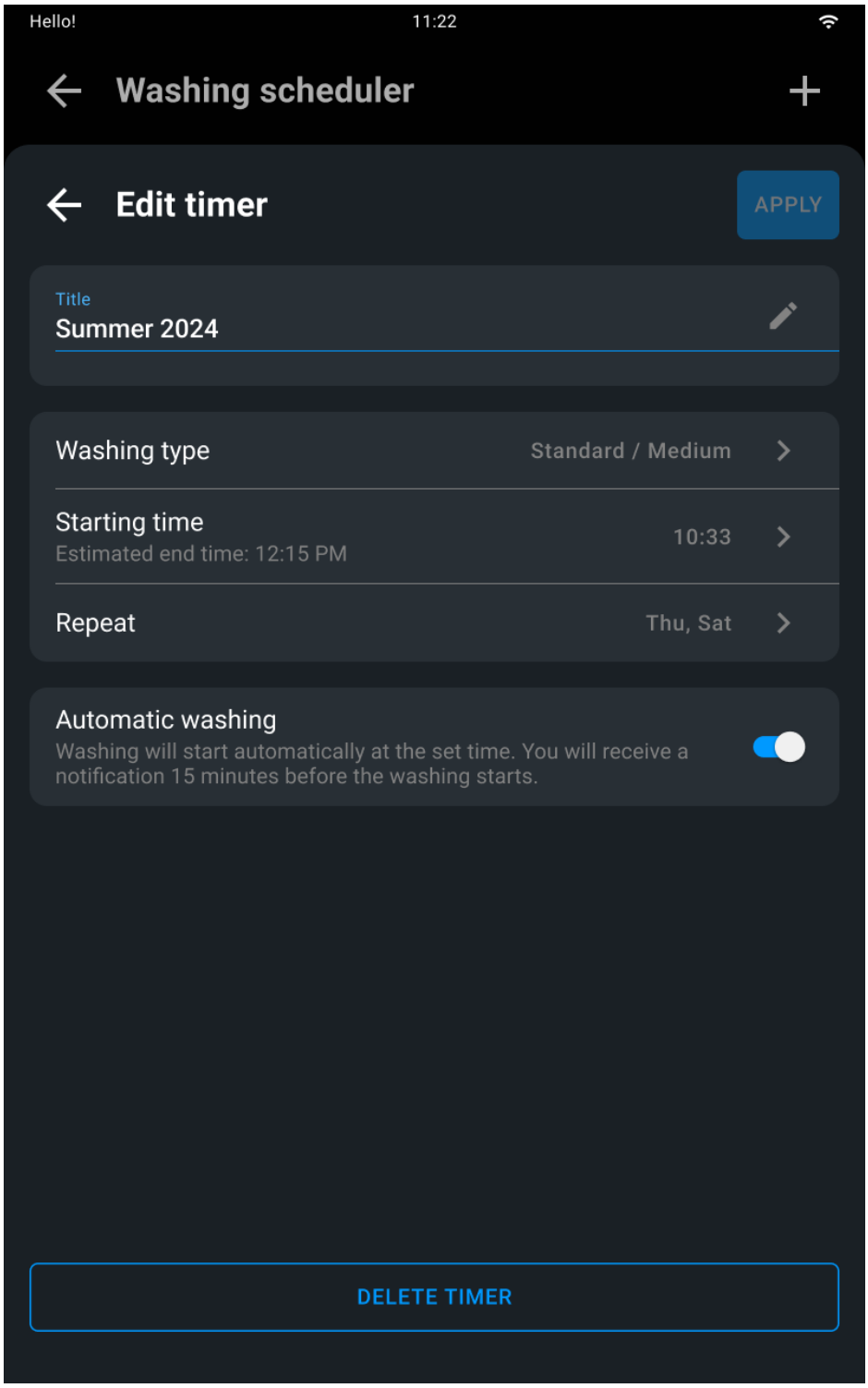
Activez un timer ou un groupe de timers

En visualisant la landing page, il est possible d’activer ou de désactiver un timer ou un groupe de timers à l’aide d’un bouton switch présent à droite.



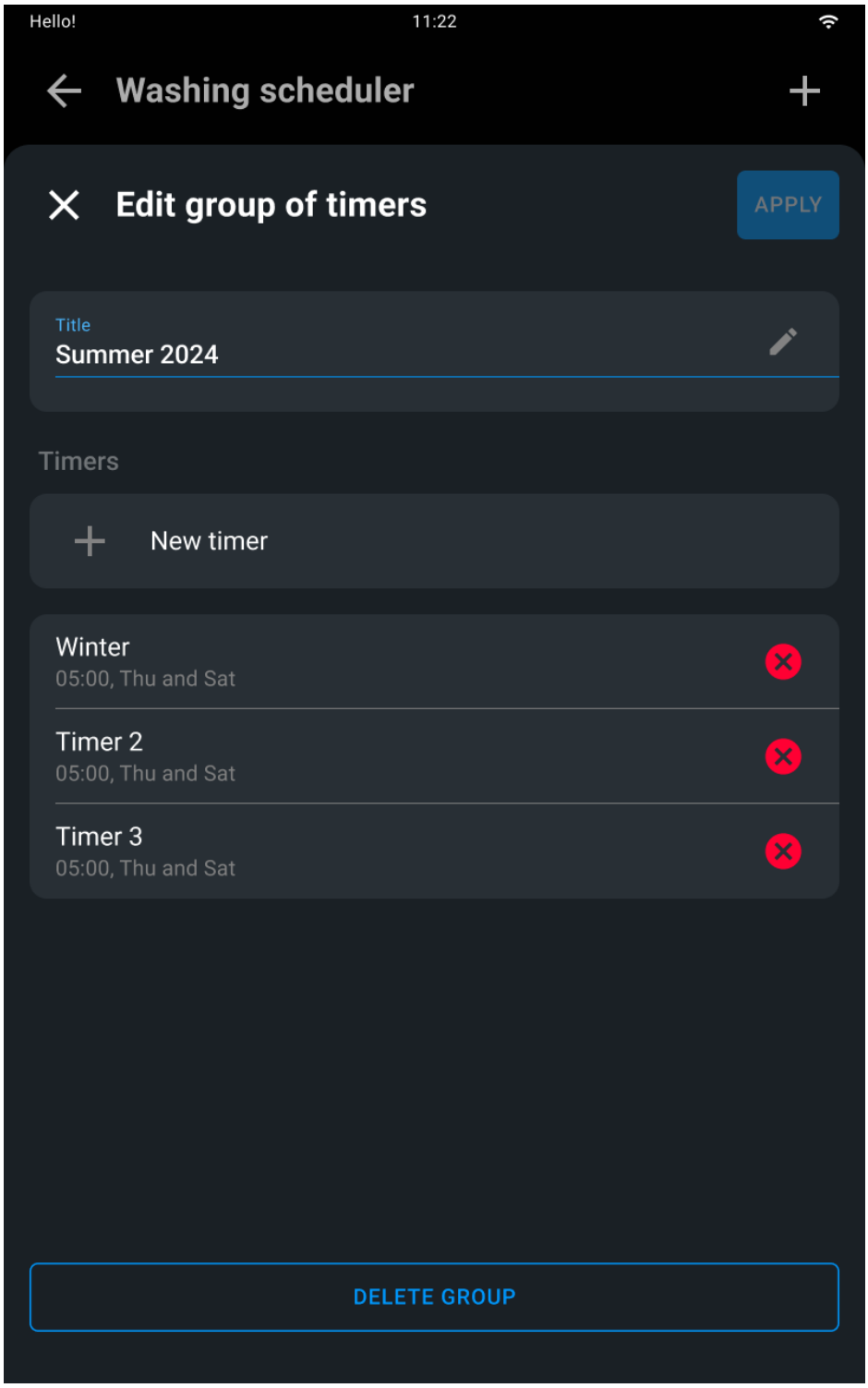
Éditez ou éliminez un timer

Pressez la liste du timer souhaité pour l’éditer ou l’éliminer. Il est possible d'appliquer des modifications uniquement si des modifications sont apportées par rapport à l'état initial.



Éditez ou éliminez un groupe de timers

Pressez la liste du groupe de timers souhaité pour l’éditer ou l’éliminer. Pressez à nouveau un timer pour l’éditer ou l’éliminer. Il est possible d'appliquer des modifications uniquement si des modifications sont apportées par rapport à l'état initial.

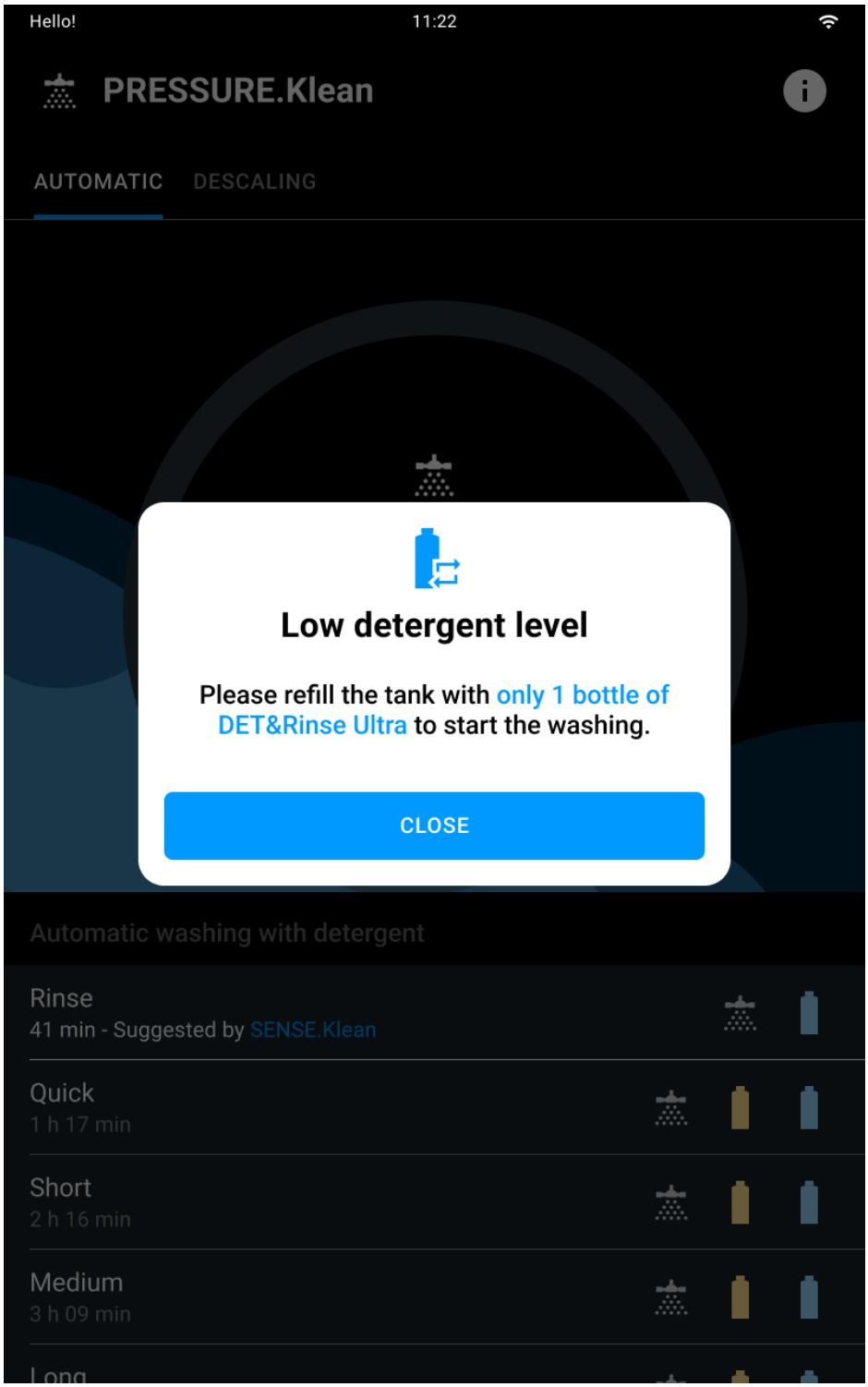

Hello!
11:22
Washing scheduler
Edit group of timers
APPLY
Title
Summer 2024
Timers
New timer
Winter
05:00, Thu and Sat
Timer 2
05:00, Thu and Sat
Timer 3
05:00, Thu and Sat
DELETE GROUP

Notifications de démarrage du lavage

- Le lavage programmé, avec l'option de démarrage automatique activée, est notifié 15 minutes avant le démarrage.
- Le lavage programmé, avec l'option de démarrage automatique désactivée, est notifié à l’heure exacte de la programmation. Une action de confirmation pour démarrer le lavage est requise.
- Si certains programmes de lavage ne sont pas exécutés à cause du four éteint, le système permettra, une fois rallumé, de démarrer la dernière programmation perdue.
- Si une autre activité est en cours sur le four au moment où démarre la programmation du lavage, le système avertira qu'il ne sera pas possible de démarrer le lavage à ce moment-là.
- Si la porte du four est ouverte au moment du démarrage du lavage automatique, le système avertira qu'il ne sera pas possible de démarrer le lavage à ce moment-là.

Remplir Det&Rinse

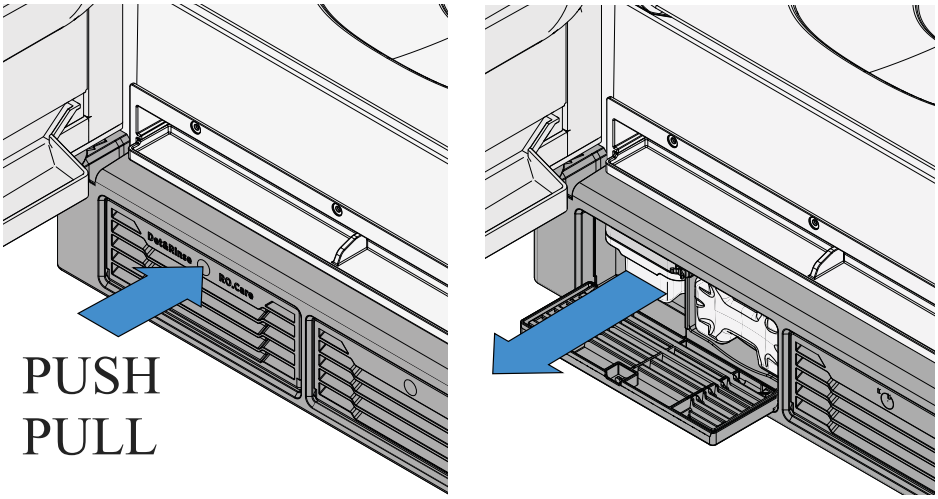
Une notification s'affiche pour signaler qu'il est temps de remplir le réservoir Det&Rinse.



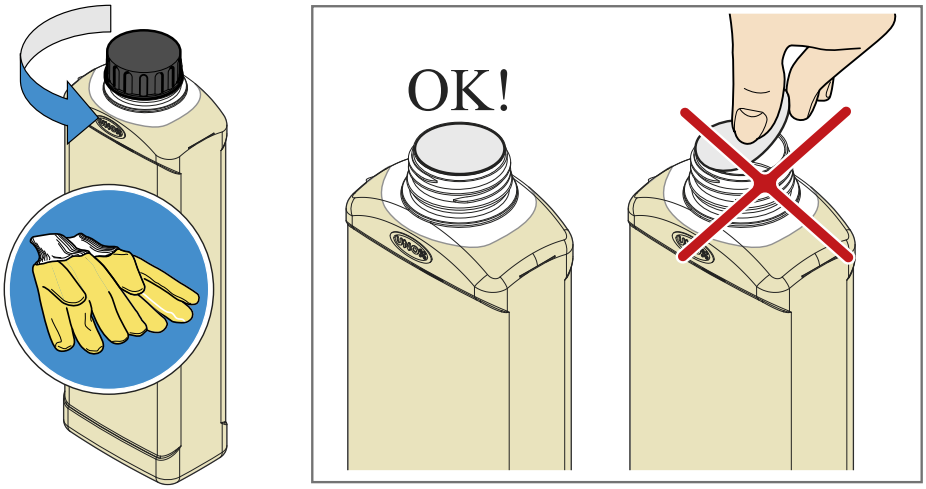
Remplissez le réservoir uniquement avec des flacons d'1 litre de détergent Det&Rinse™ Ultra d'UNOX, le seul approuvé et testé pour le lavage de la chambre de cuisson.

Porte des gants pour éviter le contact direct des mains avec le détergent. Le détergent ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. En cas de contact avec le détergent, suis les instructions de la fiche de sécurité.

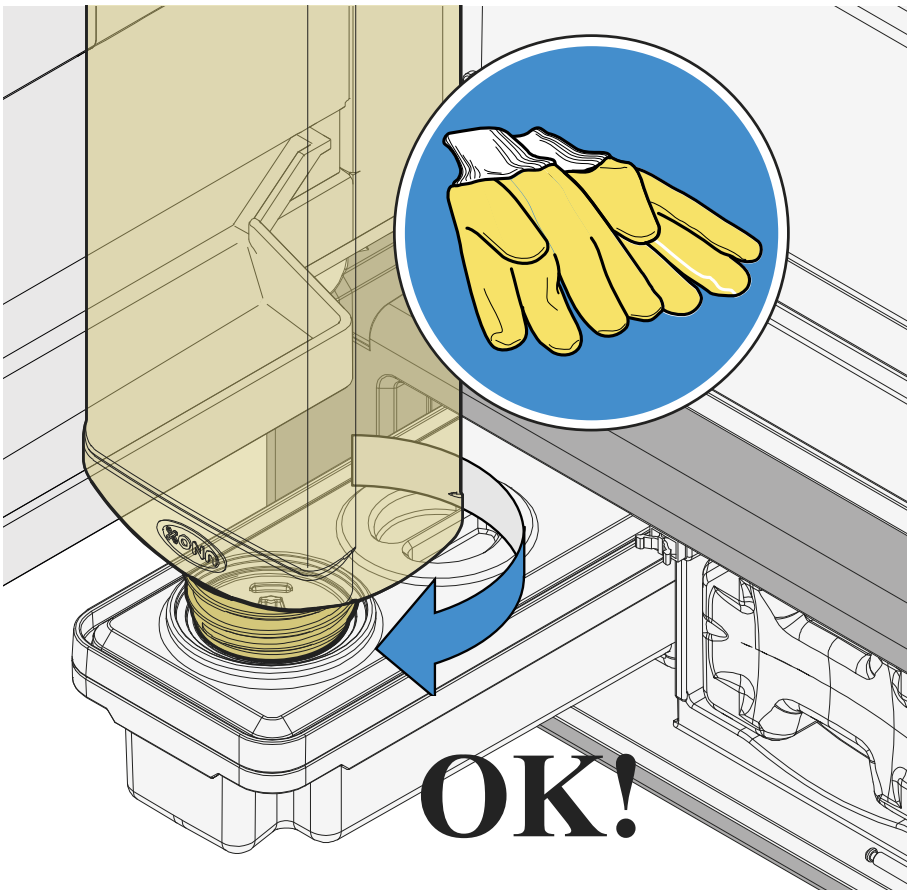
- appuyez et relâchez le couvercle du réservoir puis extrayez le réservoir ;



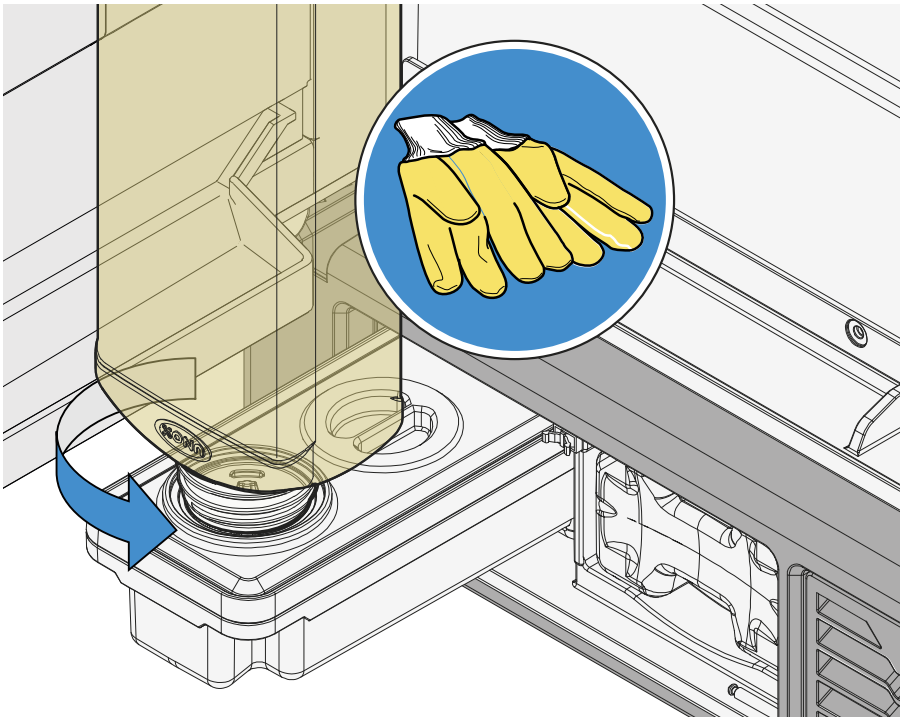
- retirez le bouchon du flacon Det&Rinse™ Ultra d'UNOX en le tenant avec le bouchon dirigé vers le haut ; NE PAS retirer ou percer la pellicule de protection ;



- contrôlez que la pellicule de protection soit intacte et non endommagée. Retournez le flacon et vissez-le sur le réservoir ; une goupille percera la pellicule de protection pour permettre au détergent de couler dans le réservoir en toute sécurité.



- Lorsque le flacon résulte complètement vide, retirez-le en faisant attention à ce qu'il ne dégoutte pas ; puis éliminez-le selon les règlementations en vigueur.



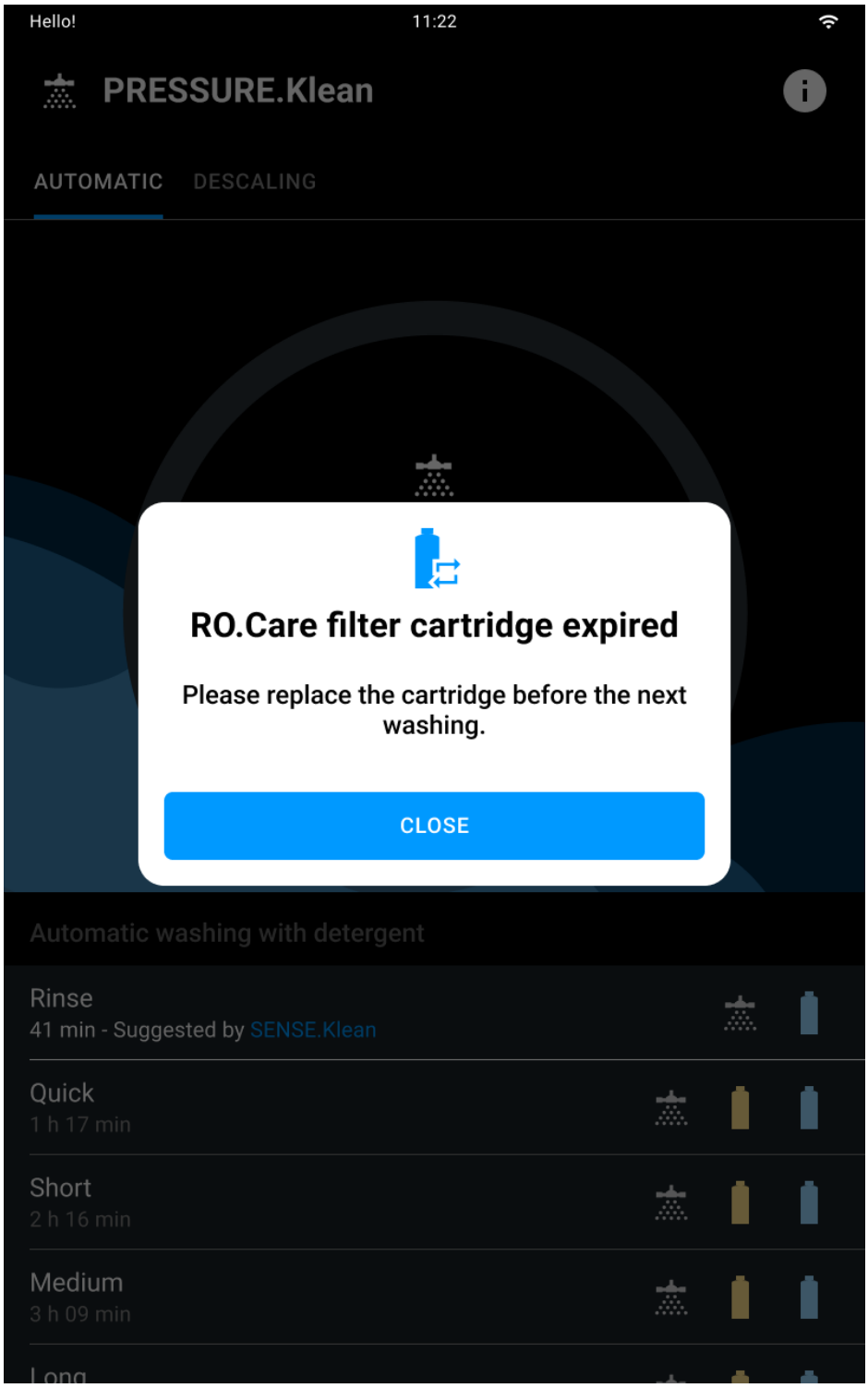
Réinsérez le réservoir jusqu'à l'arrêt. Jetez les gants sans toucher les zones imprégnées de détergent.

Remplacer le filtre RO.Care

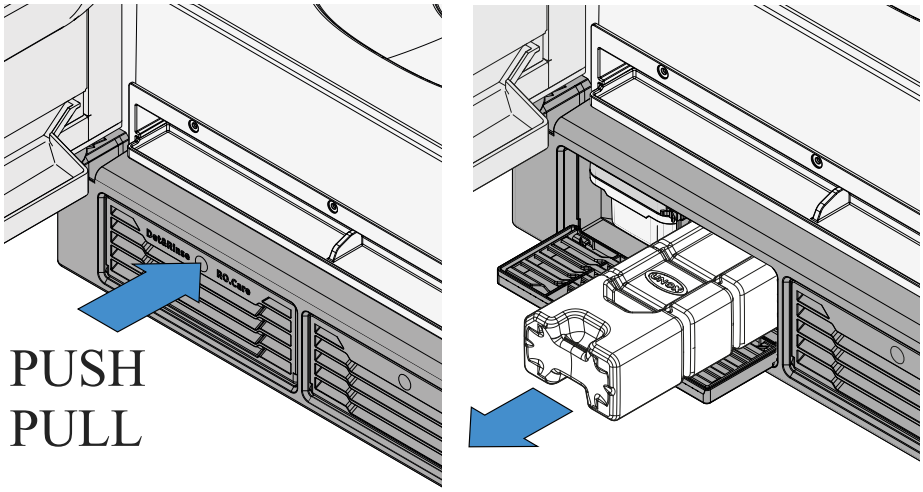
Le four possède un filtre adoucisseur RO.Care qu'il faut remplacer tous les ans ou après avoir traité un nombre de litres calculé selon la formule :

Litres (L) = 13000 / Dureté temporaire (°DH) en fonction de la dureté de l'eau courante du client.

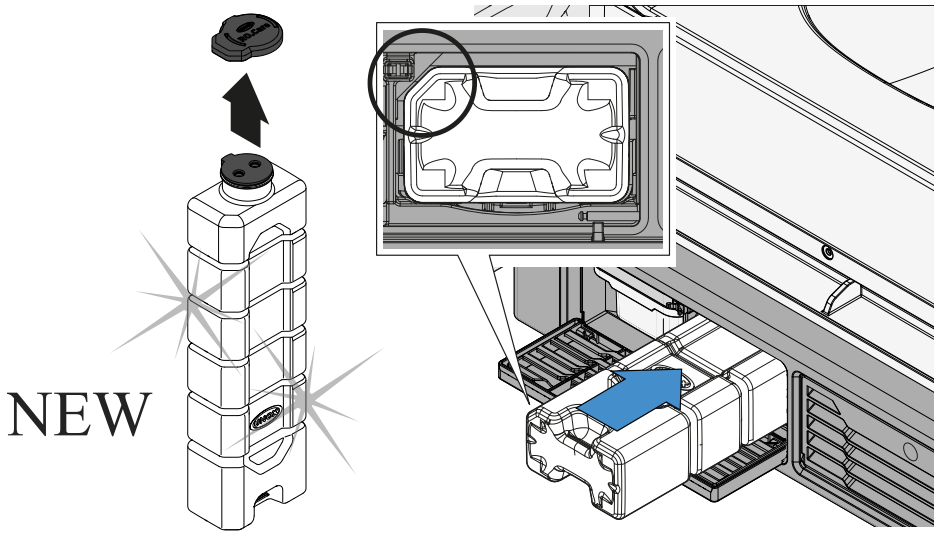
Dans les deux cas, une notification s'affiche pour signaler qu'il est temps de le remplacer.



- appuyez et relâchez le couvercle du filtre adoucisseur RO.Care et extrayez le filtre usé en le tirant vers l'extérieur ;



- retirez la protection du nouveau filtre ;
- enclenchez le nouveau filtre en veillant à l'insérer dans le bon sens.



7. Applications

- Cooking Set
- Library
- Chefunox
- MULTI.Time
- Lavages
- DDC (Data Driven Cooking)
- Support



Cooking Set

- Sélectionner un preset de cuisson
- Modifier un preset de cuisson
- Activer une technologie UIP
- Ajouter une nouvelle phase de cuisson
- Préchauffage
- Démarrer une cuisson
- Cuisson en cours
- Terminer une cuisson
- Récapitulatif de la cuisson
- Actions post-cuisson
- Sauvegarder une cuisson manuelle en fin de cuisson

Cooking Set vous permet de démarrer une cuisson manuelle.

Dans les cuisson manuelles, vous devez programmer de manière autonome les paramètres suivants :

- **durée de cuisson** ou **température au cœur** (si prévue) ;
- **température de chambre** ou **Delta T** (si prévue) ;
- **émission** ou **extraction de vapeur en chambre** ;
- **vitesse** des ventilateurs en mode standard ou pulsé ;

Chaque cuisson manuelle est toujours composée de :

- un **préchauffage SMART.Preheating** ou manuel ;
- jusqu'à **neuf phases de cuisson**, avec des paramètres de cuisson même différents.

Après avoir réglé tous les paramètres, il est possible, en alternative de :

- démarrer la cuisson sans la sauvegarder ;
- sauvegarder la recette programmée puis démarrer la cuisson (les recettes sauvegardées sont mémorisées dans l'application Library).

Affichage et explication de la page landing



1 nom de la section ;

2 activation/désactivation des notifications de cuisson ;

3 sélection du timer ;

4 sélection de la catégorie de preset ;

5 card sélection de preset ;

6 préchauffage ;

7 réglage des UIP ;

8 nombre de phases ;

9 durée de cuisson ;

10 phase suivante.

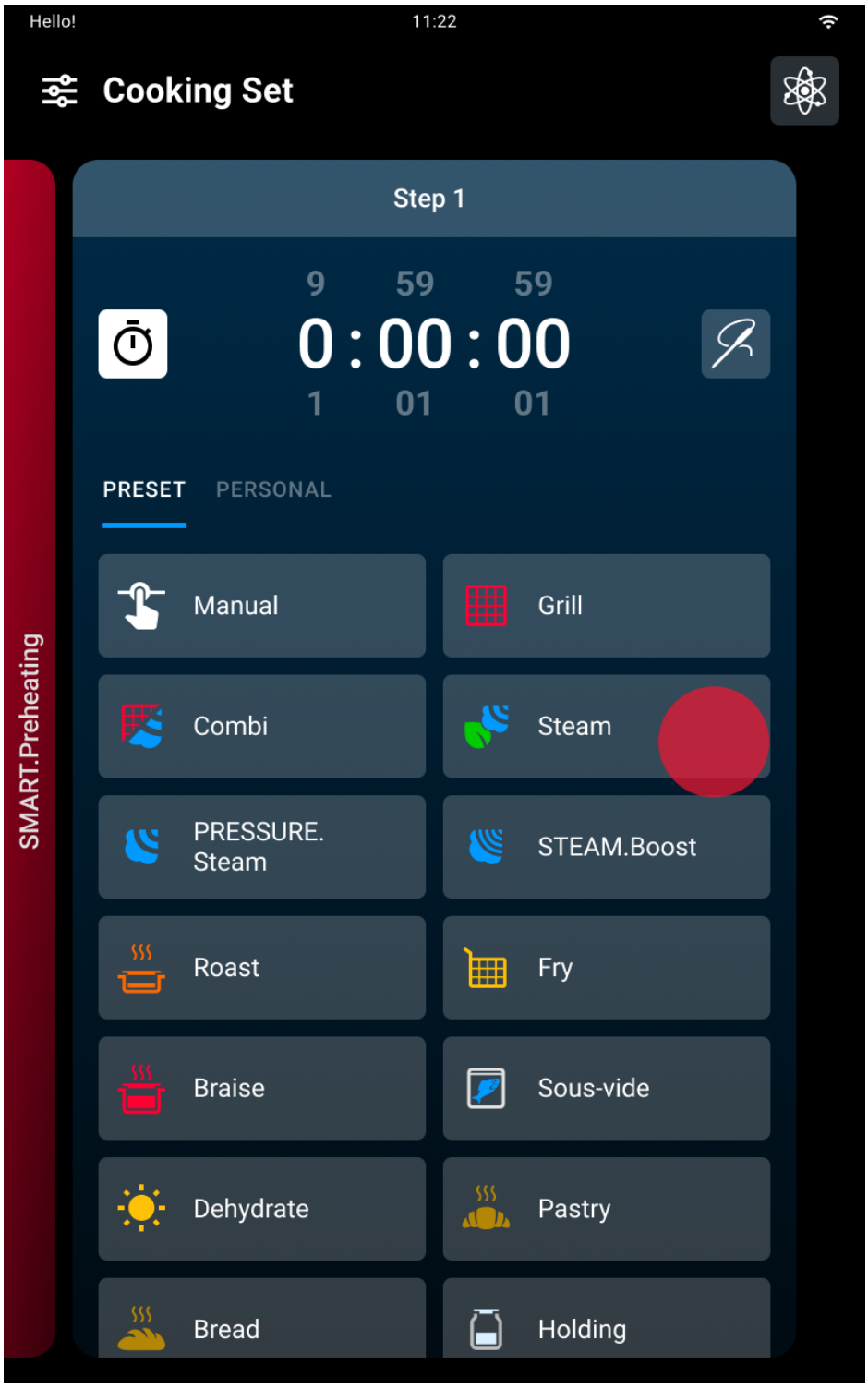
Sélectionner un preset de cuisson

Pour démarrer ou créer une cuisson manuelle, il est nécessaire de régler le temps de cuisson et de sélectionner, en alternative :

- un preset avec des paramètres **déjà prédéfinis** en fonction des types de cuisson les plus communs. Voir ici comment modifier un preset UNOX.

- un preset **Manuel**, totalement personnalisable, qui ne prévoit pas de limitations de paramètres. Voir ici comment créer un preset personnel pour les utilisations suivantes.

Pour sélectionner le preset souhaité, pressez son nom.


Hello!
11:22
Cooking Set
Step 1
9 59 59
0:00:00
1 01 01
PRESET
PERSONAL
Manual
Grill
Combi
Steam
PRESSURE. Steam
STEAM.Boost
Roast
Fry
Braise
Sous-vide
Dehydrate
Pastry
Bread
Holding
SMART.Preheating

Modifier un preset de cuisson

Après avoir sélectionné le preset de cuisson, si vous le souhaitez, vous pouvez modifier les paramètres prédéfinis pour les adapter à vos besoins.



1 **notifications de cuisson** : vous pouvez activer des notifications de cuisson personnalisées qui apparaîtront entre une phase de cuisson et l'autre ;

2 **retour** : vous pouvez revenir au **choix du preset** pour en sélectionner un autre ;

3 **modifie la température** de cuisson de 30 à 260° C. Pour des cuissons particulièrement délicates, vous pouvez utiliser la fonction Delta T, de 0 à 120° C (si présent). Dans ce cas, vous devez utiliser la sonde à cœur, en l'insérant au cœur des aliments. Par définition, Delta T maintient la température de la chambre à une différence constante de la température de la température de la sonde, en utilisant la formule : Température de la chambre moins la Température de la sonde à cœur ;

4 **modifie l'émission de vapeur** STEAM.Maxi ou l'extraction DRY.Maxi ;

5 **modifie la vitesse des ventilateurs** en mode standard ou pulsée. Si les ventilateurs sont en mode pulsé, ils s'éteignent lorsque le four atteint la température réglée ;

6 **UIP** : vous pouvez modifier l'activation des technologies **Unox Intelligence Performance** (déconseillé) ;

7 **élimine une phase de cuisson** (seulement si plus d'une phase de cuisson est déjà présente) ;

8 **modifie la durée de cuisson** de 0min à 9h:59min:59sec, ou en alternative la **température de sonde à cœur** à laquelle la chambre de cuisson devra arriver (si prévue). Les deux paramètres s'excluent réciproquement ;

9 ajouter une **nouvelle phase de cuisson**.

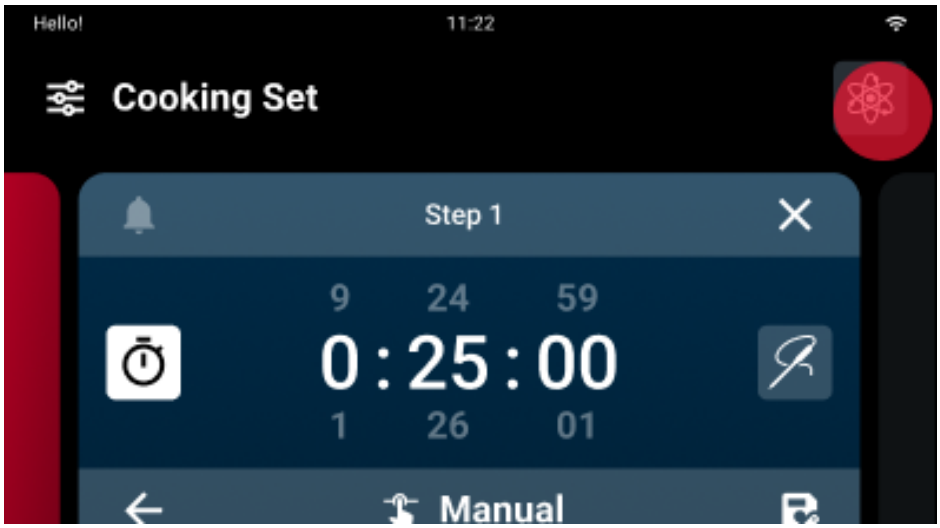
Activer une technologie UIP (Unox Intelligence Performance)

Les **technologies UIP** (**Unox Intelligence Performance**) permettent au four de surveiller constamment tout processus de préchauffage et de cuisson.

Voir ici d'autres informations sur les technologies UIP (Unox Intelligence Performance).

Pour modifier les réglages des technologies de cuisson **Unox Intelligence Performance** :

- pressez la touche UIP en haut à droite de la card ;



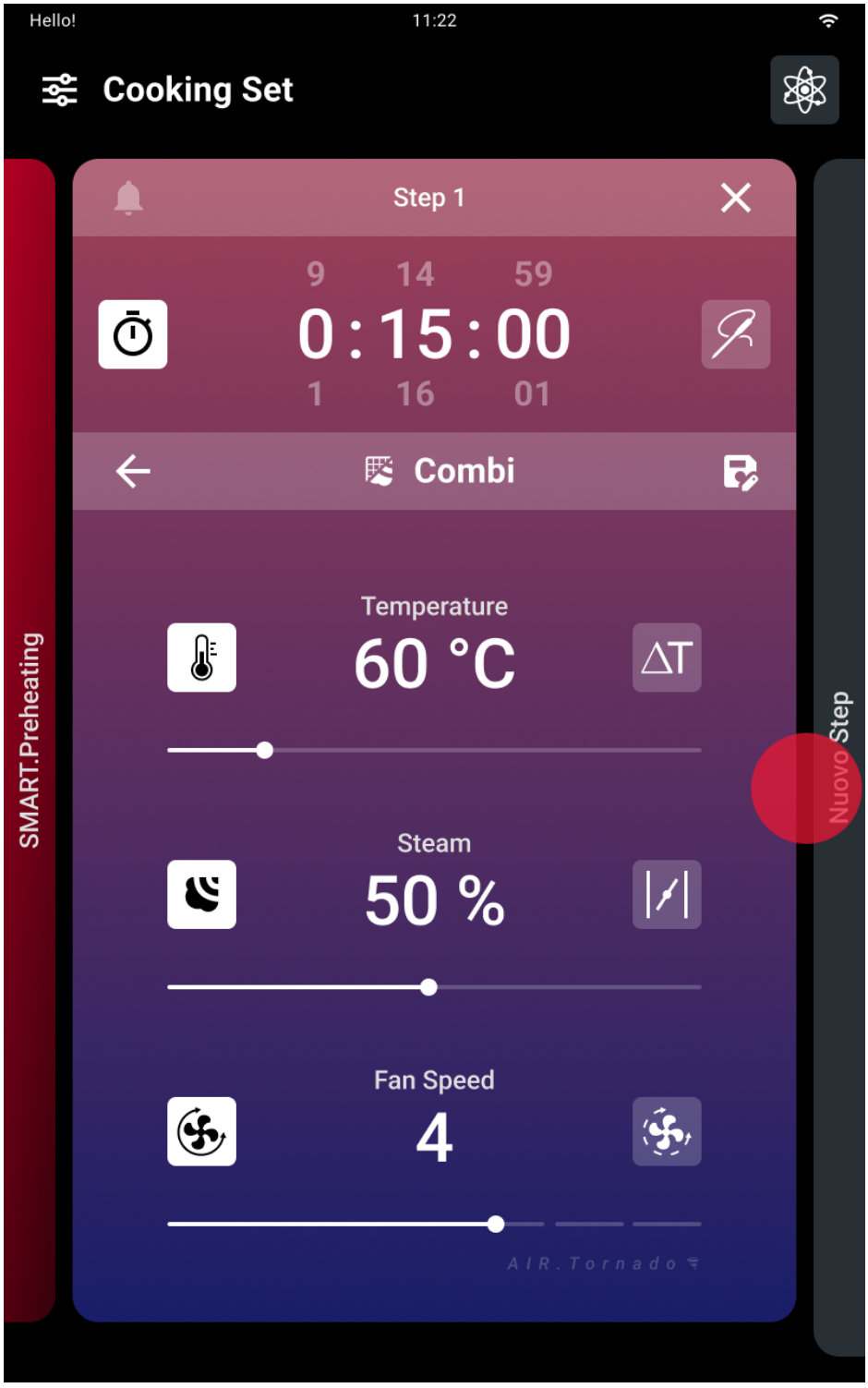
- activez ou désactivez l'utilisation des technologies en déplaçant le curseur ;
- pour sauvegarder et confirmer les changements, pressez la touche appliquer.

Ajouter une nouvelle phase de cuisson

Comment ajouter une nouvelle phase de cuisson

Si nécessaire, vous pouvez créer des cuissons avec plusieurs phases ; chacune phase peut avoir des paramètres différents :

- pressez la touche nouveau step dans la card de modification preset ;



- sélectionnez un preset de cuisson pour la nouvelle phase ;
- modifiez le preset selon vos besoins.

Préchauffage

Avant d'effectuer une cuisson, il est très important d'amener la chambre de cuisson à la bonne température : c'est pourquoi le préchauffage s'effectue automatiquement au début de chaque cuisson.



UNOX vous recommande d'utiliser SMART.Preheating, un préchauffage automatique qui règle indépendamment le temps et la température de préchauffage ; il tient également compte de la perte de chaleur lorsque vous ouvrez la porte et s'active lors du passage d'une phase à l'autre, en adaptant la chambre de cuisson aux nouveaux paramètres de la phase.

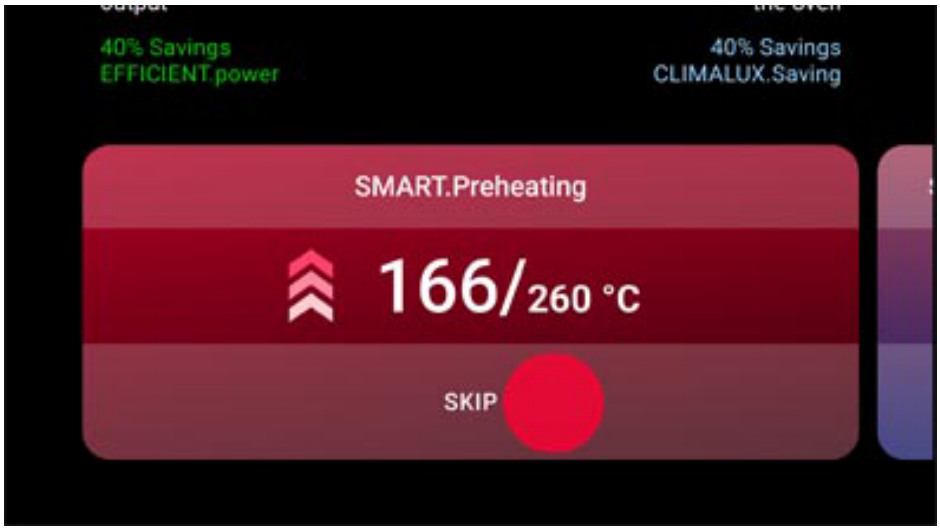
Désactiver le SMART.Preheating (déconseillé)

Pour désactiver la technologie SMART.Preheating et régler manuellement le préchauffage, pressez la card de préchauffage et désactivez la technologie en déplaçant le curseur. Pour sauvegarder les changements, pressez la touche appliquer. Successivement, sur la card qui apparaît, il est nécessaire de régler la **durée** et la **température** de préchauffage.



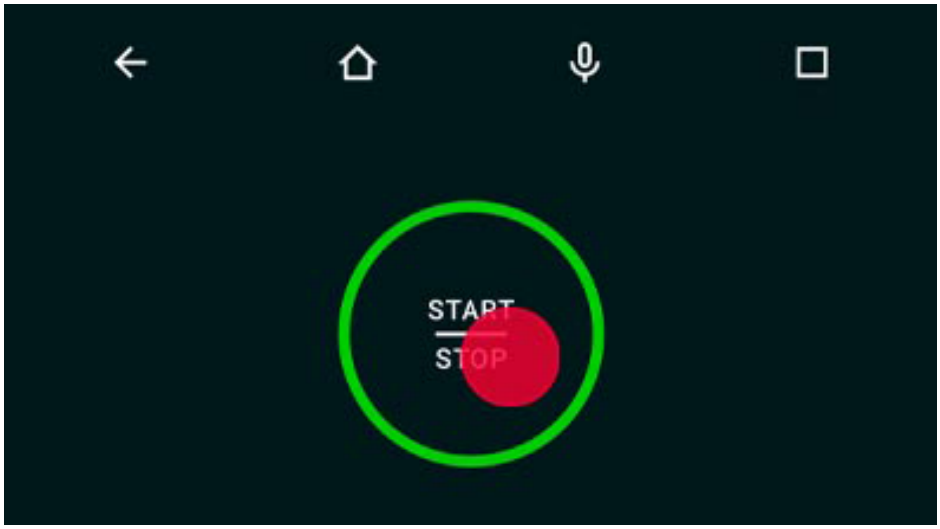
Annuler un préchauffage en cours

Pour interrompre un préchauffage en cours à tout moment, aussi bien manuel que SMART.Preheating, pressez la touche SKIP et confirmez.



Démarrer une cuisson

Pressez la touche START/STOP START/STOP pour démarrer la cuisson : une phase de préchauffage manuel ou Smart.Preheating démarre selon le réglage effectué précédemment.

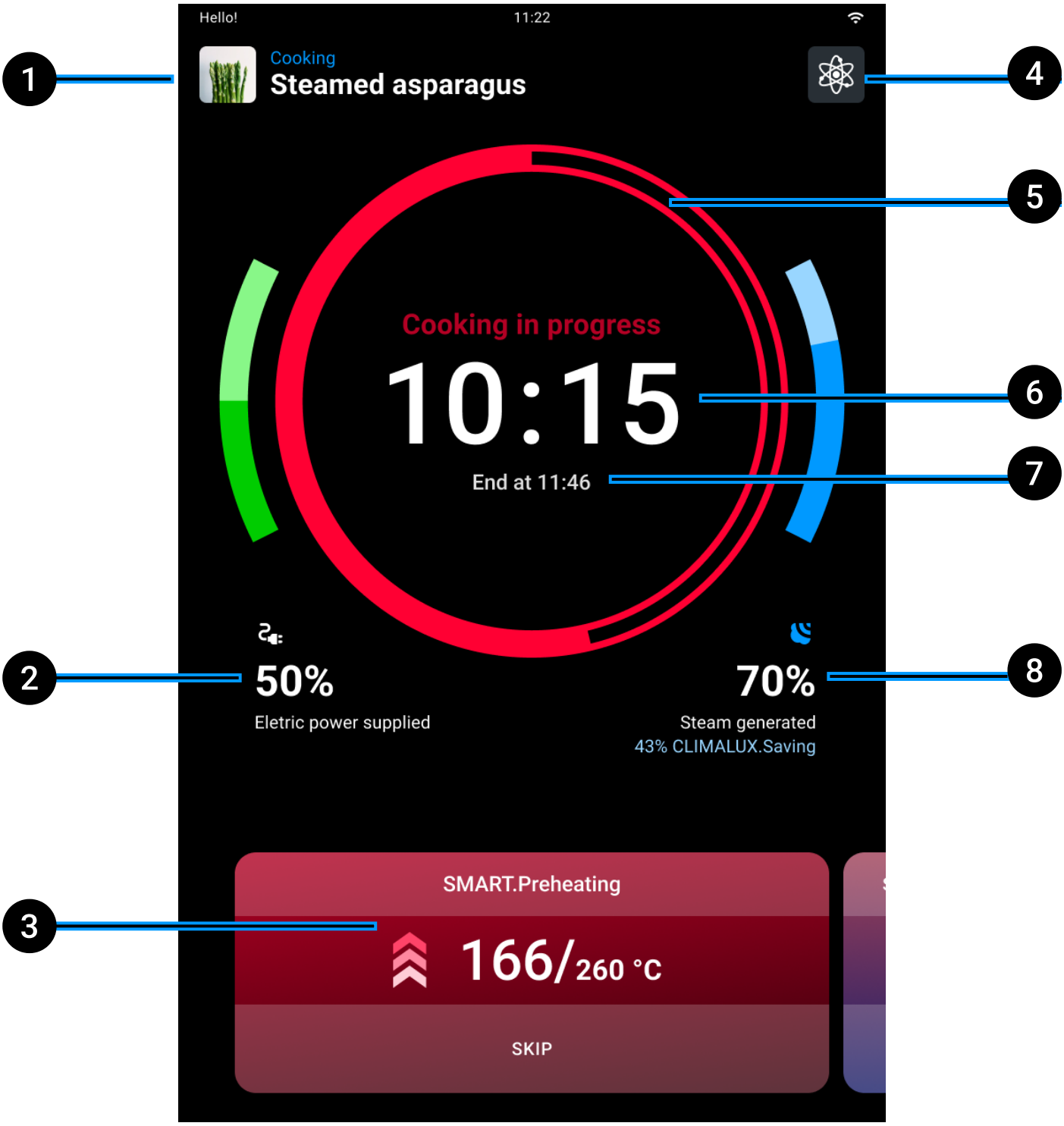


Pour interrompre un préchauffage en cours à tout moment, aussi bien manuel que SMART.Preheating, pressez la touche SKIP et confirmez.

Voir ici des informations ultérieures sur le préchauffage.

À la fin du préchauffage ou après l'avoir bloqué prématurément, une page-écran vous conseille à enfourner les aliments ; à la fermeture de la porte, la première phase programmée démarre automatiquement.

Cuisson en cours



1 **nom** de la recette en cours (« Programme manuel » = recette non sauvegardée) ;

2 **surveillance** de la puissance distribuée ;

3 **paramètres set** en cours : pressez la card pour varier les paramètres de cuisson ou ajouter des phases de cuisson supplémentaires. Les modifications ne sont valables que pour la cuisson en cours (les préréglages UNOX ne peuvent pas être modifiés de façon permanente) ; si vous faites glisser la card à gauche ou à droite, les cards de préchauffage et des phases suivantes (si présentes) s'affichent respectivement ;

4 **UIP** : vous pouvez modifier l'activation des technologies Unox Intelligence Performance (déconseillé) ;

5 **barre de fin de cuisson** : la couleur de la barre indique la fin de cuisson de manière intuitive :

- si > 15 secondes, la barre du temps apparaît de couleur **rouge**
- si < 15 secondes, la barre du temps apparaît de couleur **jaune**
- si < 5 secondes, la barre du temps apparaît de couleur **verte**

6 **durée** totale de la cuisson ;

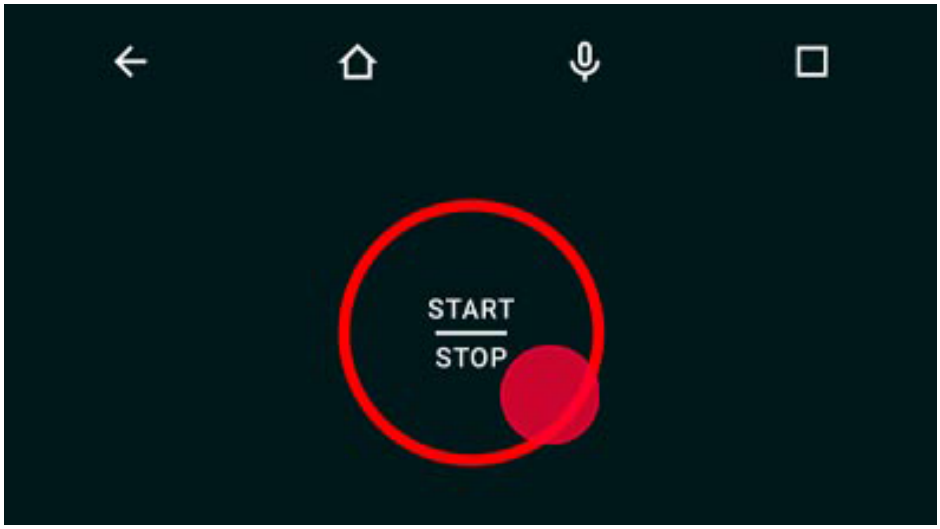
7 heure de **fin de cuisson** ;

8 **surveillance** de la vapeur générée.

Terminer une cuisson

Les cuissons se terminent lorsque le temps réglé est écoulé ou lorsque la température à cœur réglée est atteinte (si prévue).

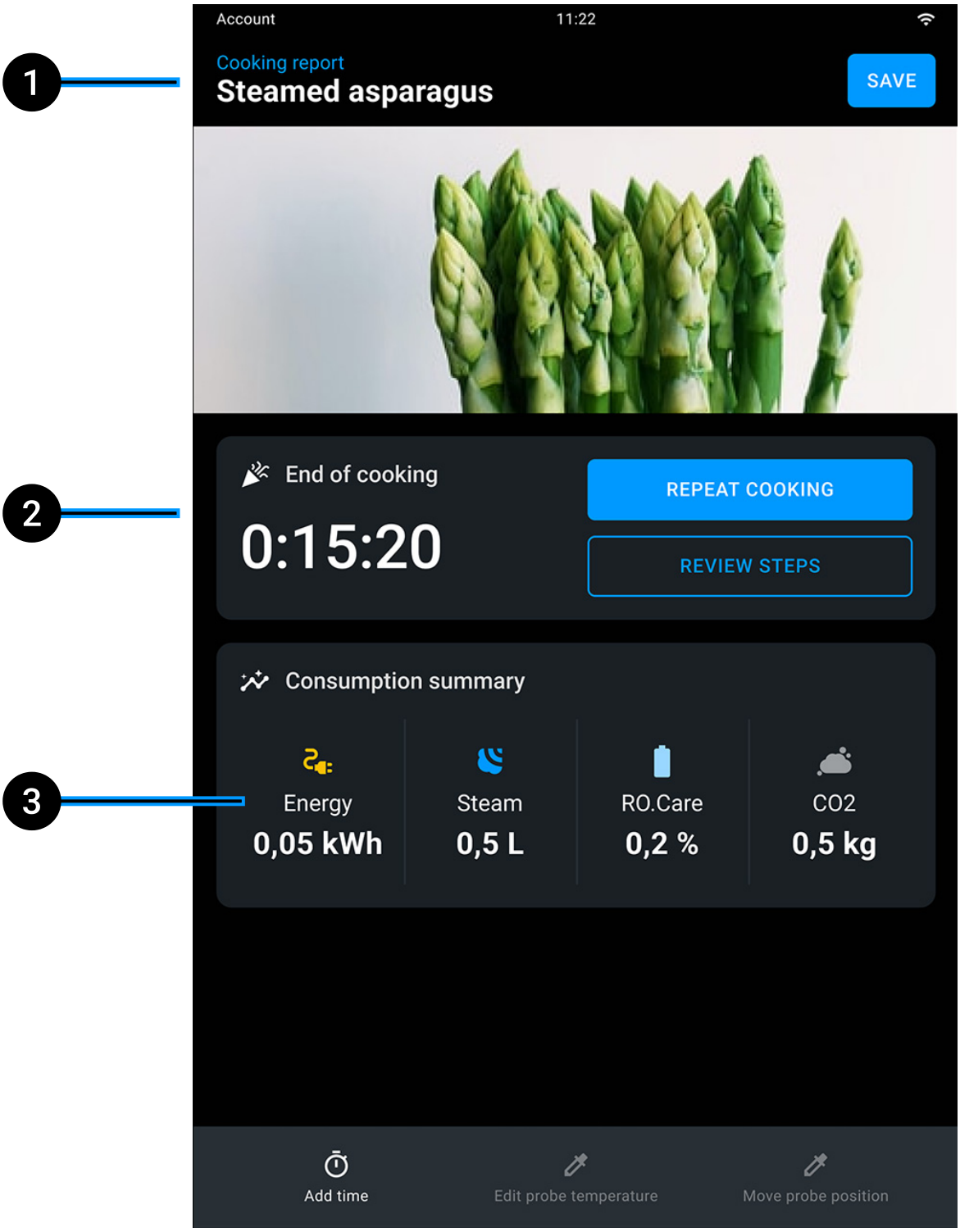
Si vous pressez la touche START/STOP $\frac{\text{START}}{\text{STOP}}$ et maintenez pressé la touche start/stop la cuisson en cours s'interrompt.



Récapitulatif de la cuisson

À la fin de la cuisson, une card récapitulative apparaît accompagnée d'un signal sonore que vous pouvez arrêter en appuyant sur la touche STOP BUZZER.

Successivement, une card de compte-rendu des consommations et des actions post-cuisson possibles apparaît.

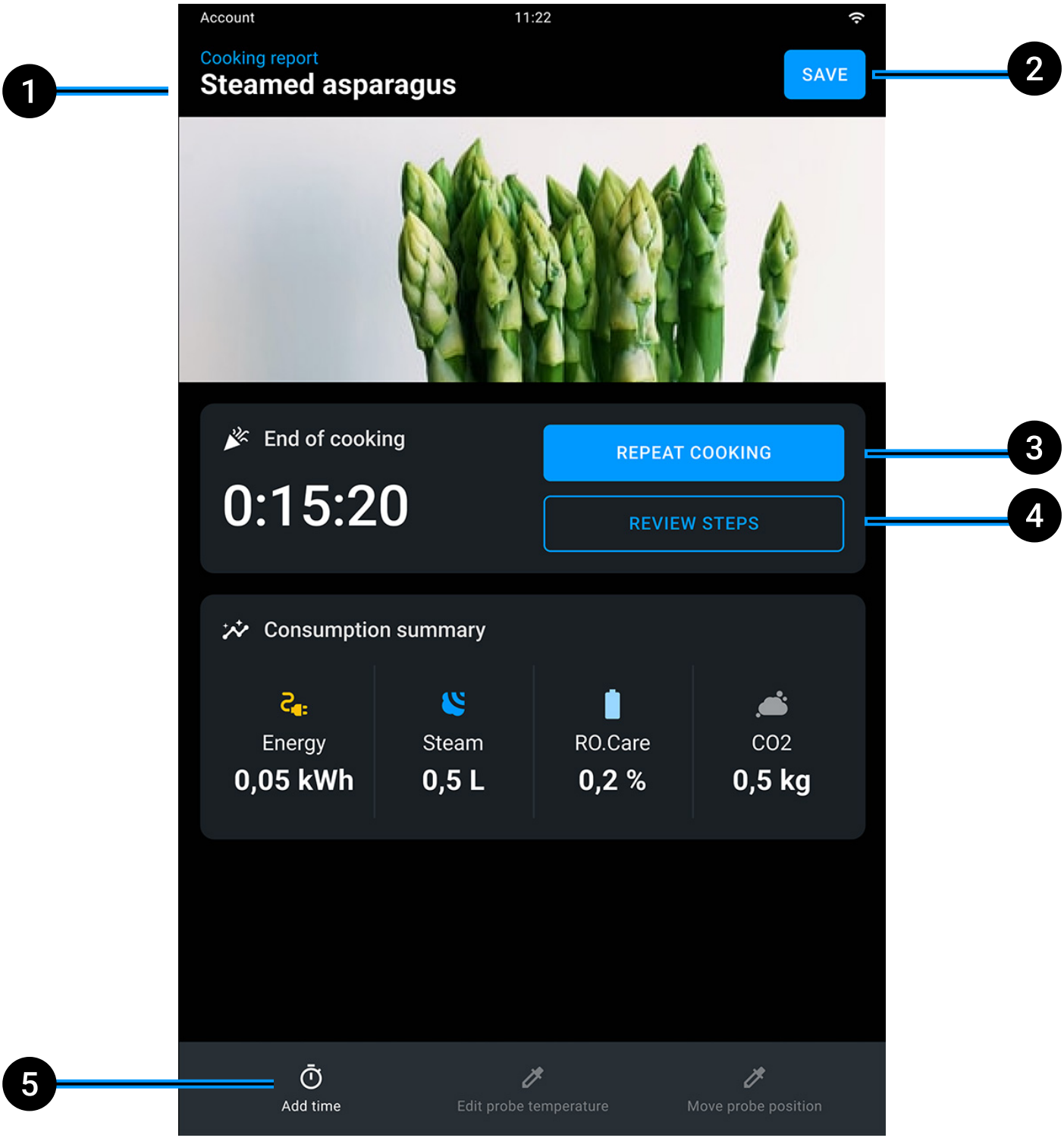


1 **nom** de la recette en cours ;

2 **durée** de la cuisson terminée ;

3 **récapitulatif** des consommations (consommations électriques, vapeur, RO.Care, CO_2) ;

Actions post-cuisson



1 nom de la **recette** en cours ;

2 **sauvegarde** la cuisson à peine terminée, voir ici comment sauvegarder une cuisson.

3 **répète** la cuisson à peine terminée avec les mêmes paramètres de cuisson pouvant varier selon les besoins ;

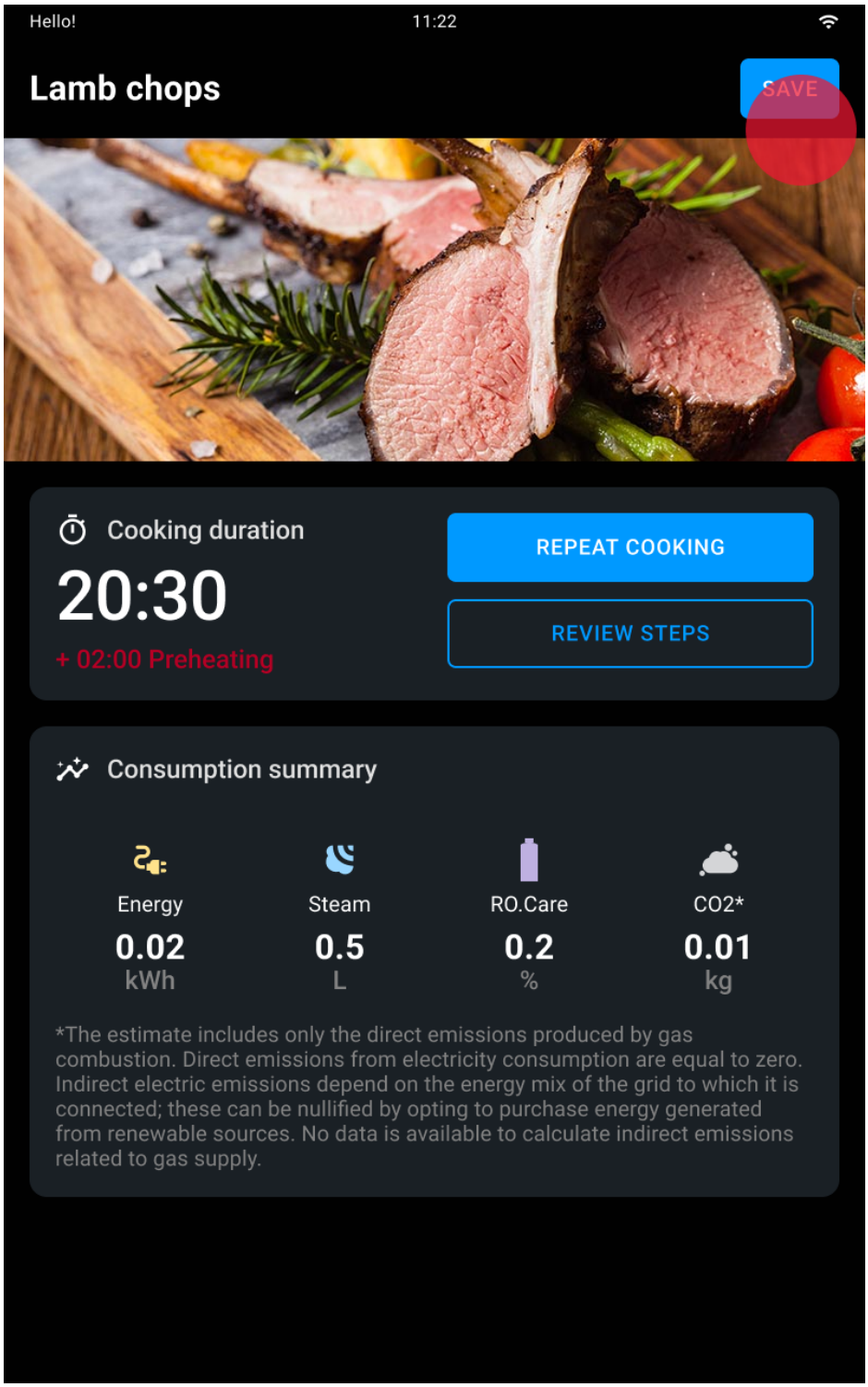
4 **répète** la dernière phase de cuisson ;

5 **ajoute du temps** en maintenant les paramètres de la dernière phase effectuée ou bien varie la température de la sonde à cœur (si présente).

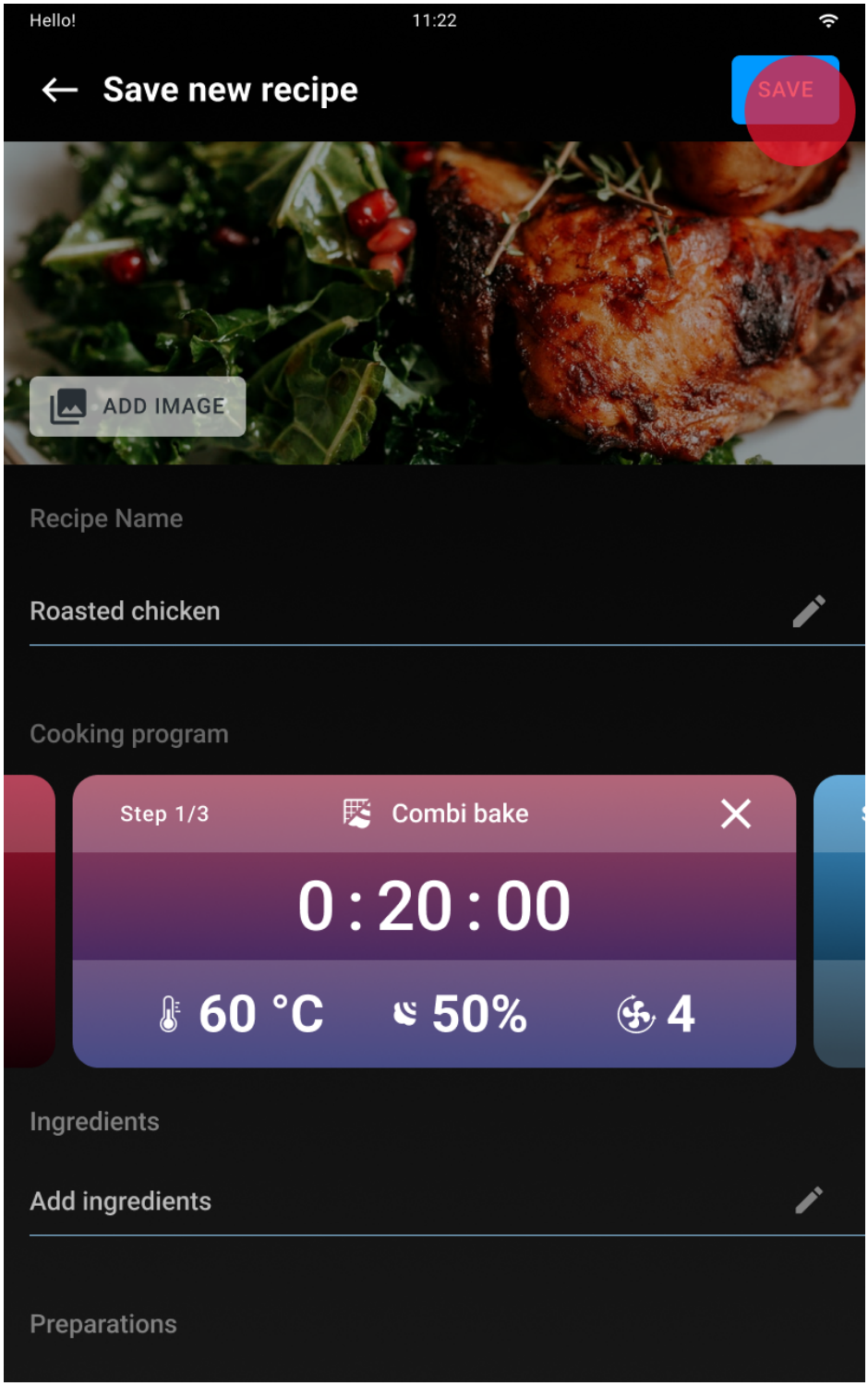
Sauvegarder une cuisson manuelle en fin de cuisson

À la fin de la cuisson, vous pouvez sauvegarder la recette que vous avez créée :

- pressez la touche SAUVEGARDER ;



- choisissez la **photo** et le **nom** à attribuer à votre recette ;



- confirmez à nouveau avec la touche SAUVEGARDER.

Les recettes sauvegardées sont rassemblées dans l'application Library : pour les démarrer, pressez la recette qui vous intéresse et pressez la touche START/STOP START STOP

Applications



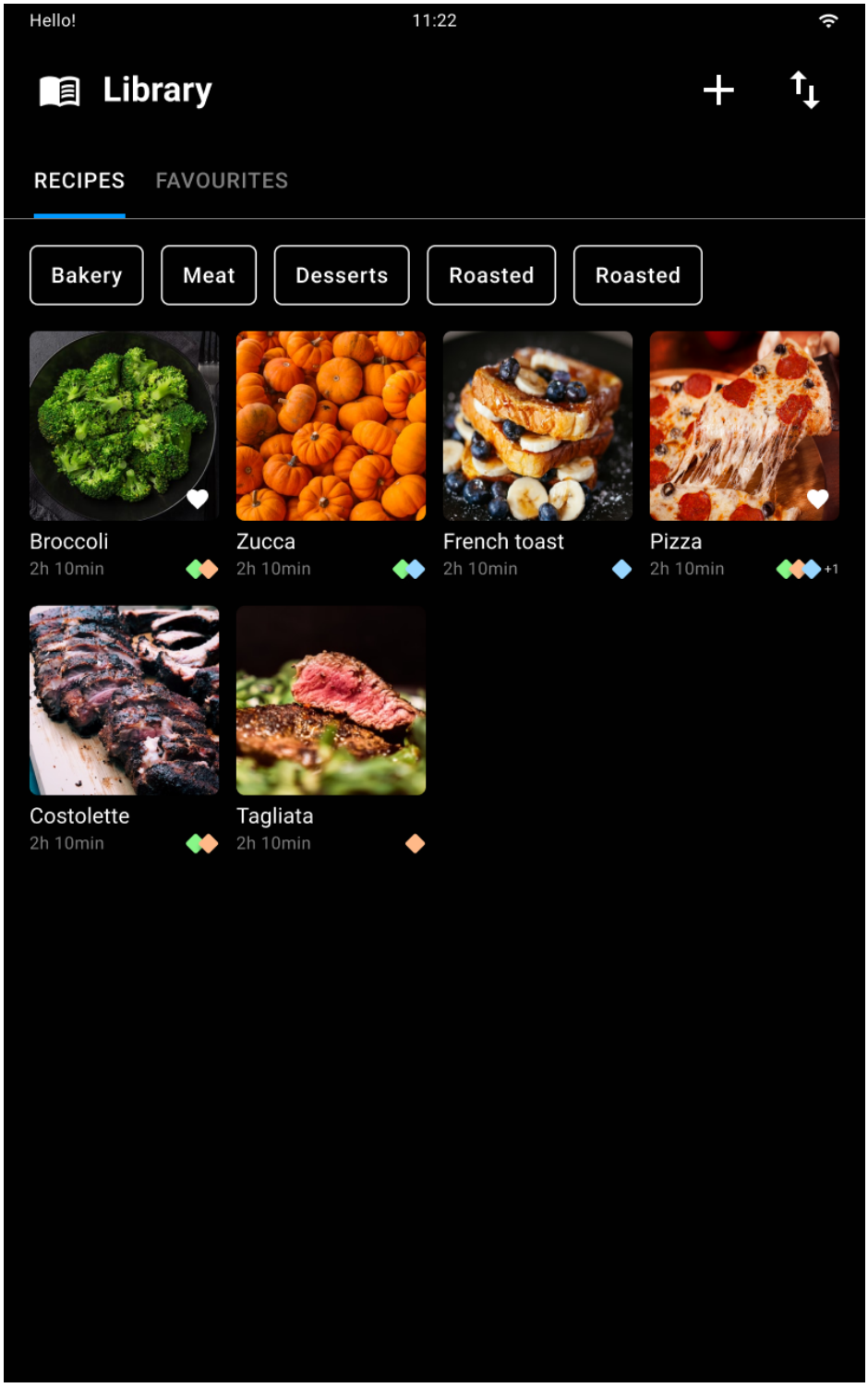
Library

- Navigation et sélection d'une recette
- Options recettes
- Démarrer une recette
- Créer une recette

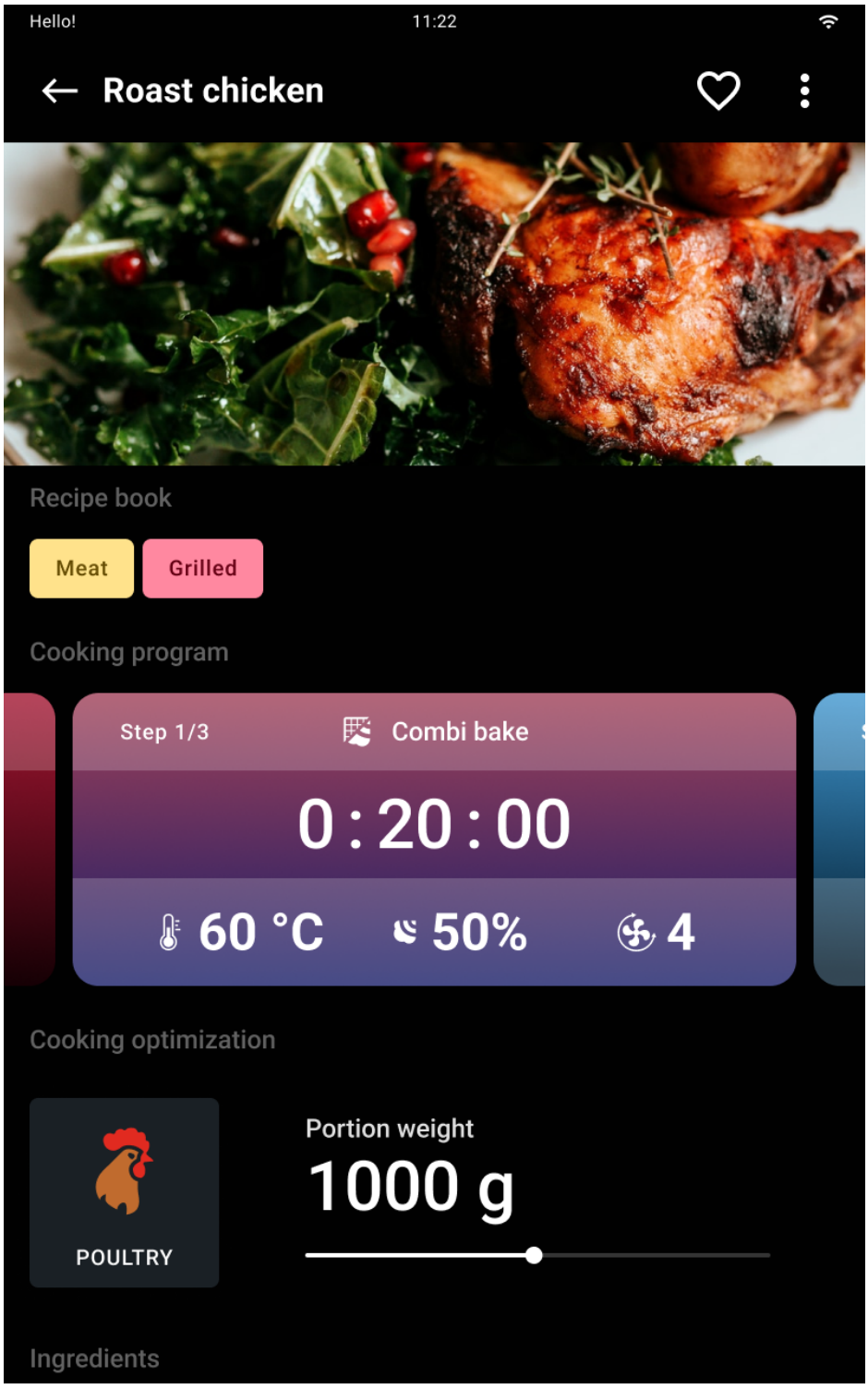
Library vous permet de créer ou de démarrer une recette personnelle, précédemment sauvegardée.
Voir ici comment sélectionner et démarrer une recette.
Voir ici comment créer une recette personnelle.

Navigation et sélection d'une recette

Pressez la recette souhaitée pour la sélectionner.



Une page avec le récapitulatif des paramètres de cuisson de la recette apparaît.

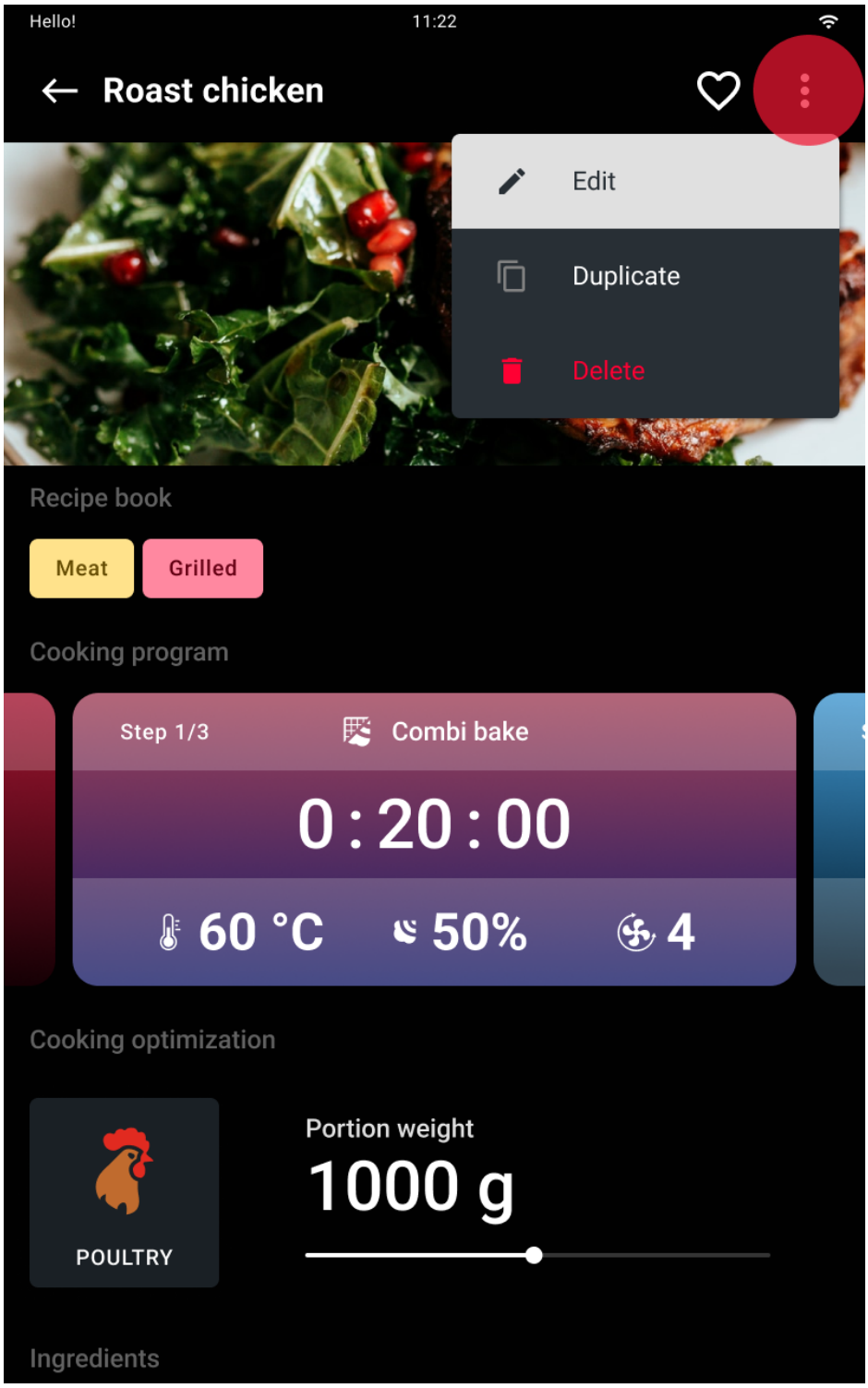


Utilisez les filtres (ex : ordre alphabétique, recettes « préférées", etc...) pour faciliter la recherche de la recette qui vous intéresse.

Options recettes

Depuis la card des recettes, il est possible de signaler la recette comme **préférée** en pressant l'icône ♡ . En pressant le **menu déroulant** ⋮ , vous pouvez :

- **modifier** les paramètres de la recette (ex : changer la photo associée ou la liste des ingrédients, changer la durée ou la température dans la chambre, etc...) ; en faisant défiler la card qui apparaît à droite ou à gauche, vous pouvez ajouter d'autres phases de cuisson à la recette ou activer ou désactiver le préchauffage SMART.Preheating.
- **copier** la recette ;
- **l'ajouter** à un groupe ;
- **l'éliminer** (action irréversible).

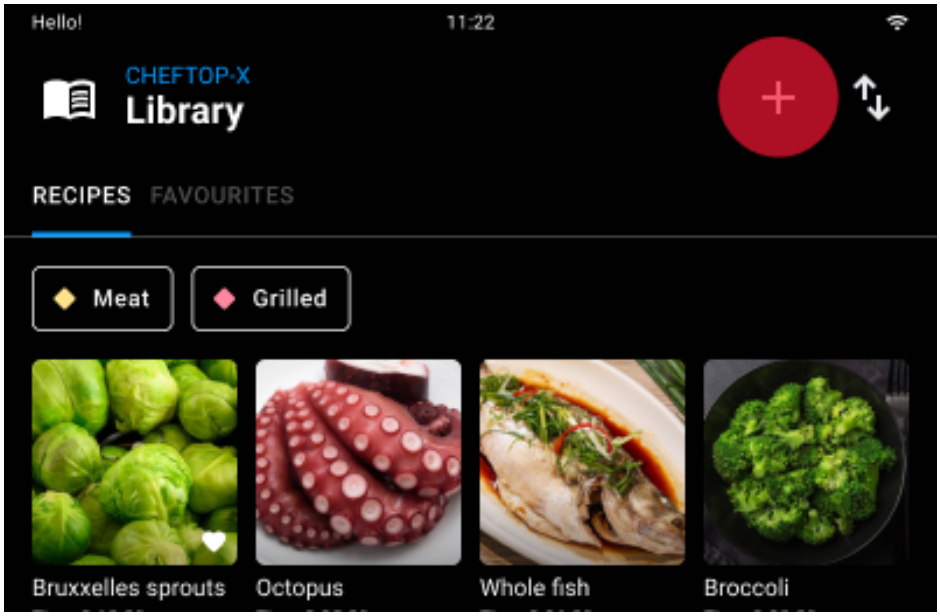


Démarrer une recette

Pressez la touche START/STOP START STOP pour démarrer la cuisson.

Créer une recette

Pressez l'icône + NOUVEAU.

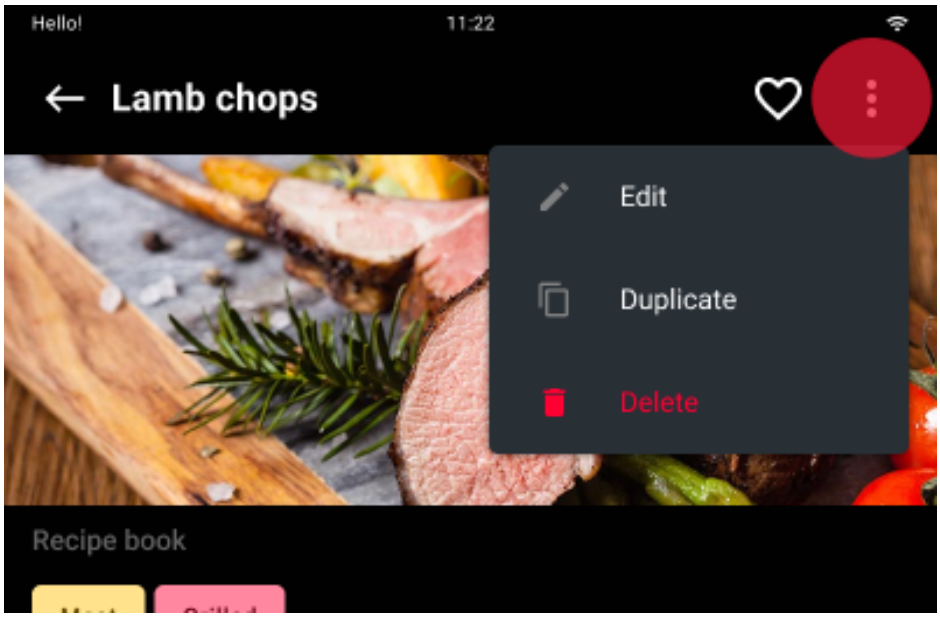


Configurez la recette en insérant :

- une **photo** d'identification (facultative) ;
- son **nom** ;
- ses **paramètres** de cuisson ; voir ici un exemple de **réglage des paramètres** ;
- les **ingrédients** nécessaires (facultatif) ;
- la **description** des différents passages de cuisson (facultatif).

Sauvegardez les réglages avec ENREGISTRER.

Depuis la card de la recette, il est possible de signaler la recette comme **préférée** en pressant l'icône ♡ ou bien, en touchant le **menu déroulant** ⋮, il est possible de la modifier, dupliquer, partager avec d'autres utilisateurs ou de l'éliminer.


Hello!
11:22
Lamb chops
Edit
Duplicate
Delete
Recipe book

Applications



Chefunox

- Navigation et sélection d'une recette
- Options recettes
- Démarrer une recette

Chefunox - Speedunox vous permettent d'utiliser les recettes créées et testées par les chefs UNOX afin que vous obteniez d'excellents résultats de cuisson.

Navigation et sélection d'une recette

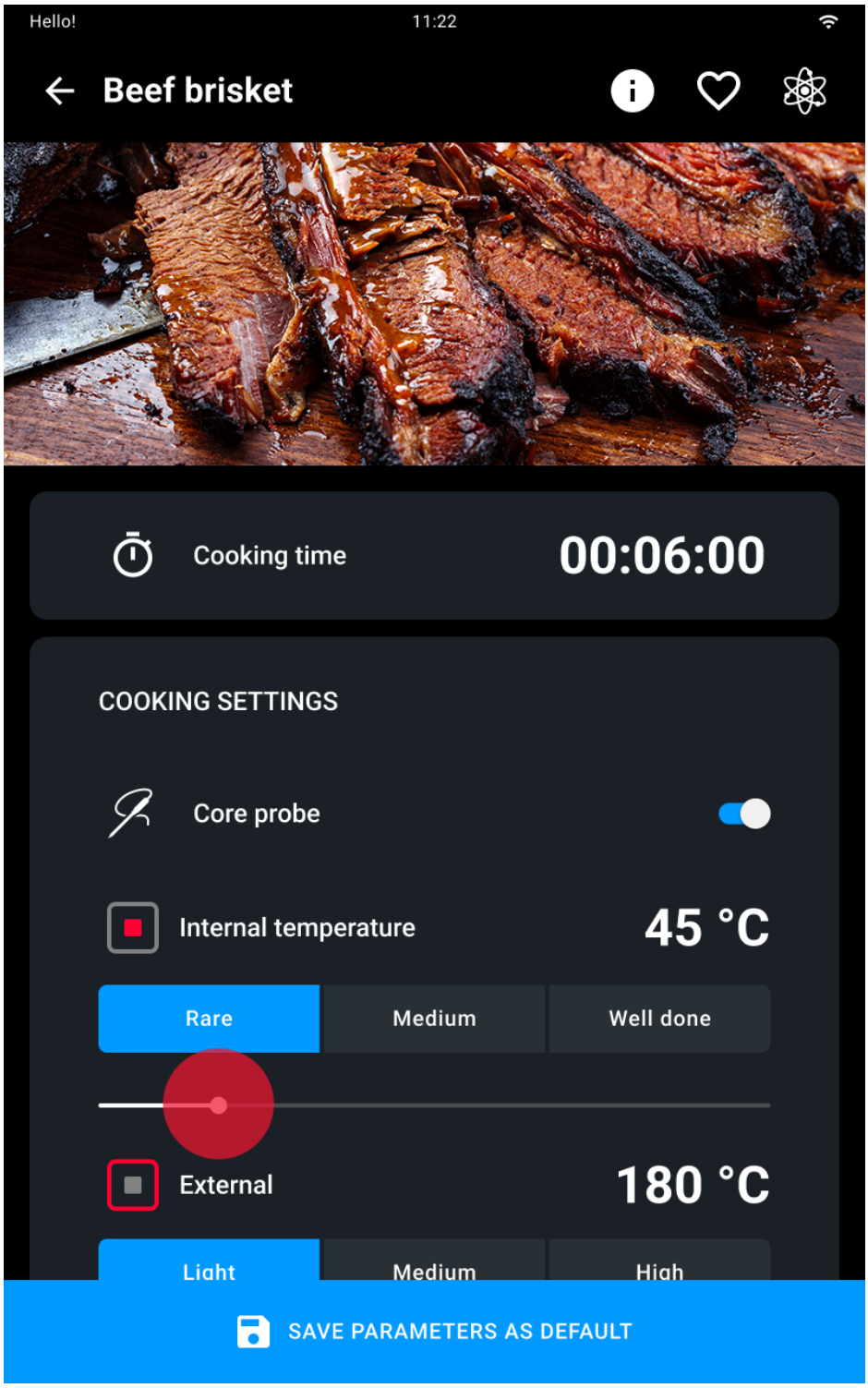
Pour sélectionner une recette, pressez son icône. Pour faciliter la recherche, les recettes sont classées par aliment (ex. volaille) ou bien par type de cuisson (ex. COMBI).



Pour obtenir une cuisson personnalisée et optimisée des aliments à cuire, en fonction de la recette choisie, vous pouvez modifier les paramètres prédéfinis à votre convenance en changeant, par exemple, l'**épaisseur** des aliments à cuire, leur **poids**, la **dorure extérieure**, etc...

Lorsqu'un paramètre est modifié, la touche + ENREGISTRER LES PARAMÈTRES PAR DÉFAUT est activée.

En pressant la touche, les paramètres saisis pour les prochains démarrages de la recette sont définitivement mémorisés.


Hello!
11:22
Beef brisket
Cooking time
00:06:00
COOKING SETTINGS
Core probe
Internal temperature
45 °C
Rare
Medium
Well done
External
180 °C
Light
Medium
High
SAVE PARAMETERS AS DEFAULT

Options recettes

Depuis la card des recettes, il est possible de :

- signaler la recette comme **préférée** en pressant l'icône ♡
- changer le préchauffage SMART.Preheating en préchauffage manuel (déconseillé), voir ici comment désactiver SMART.Preheating ;
- activer ou désactiver les technologies UIP, voir ici comment activer ou désactiver les technologies Unox Intelligence Performance.

Démarrer une recette

Pressez la touche start/stop START/STOP pour démarrer la cuisson.

Applications

Cooking Set

MULTI.Time

- Navigation et sélection d'un programme
- Programmer un set climatique
- Démarrer une cuisson
- Durant la cuisson : régler les timers
- Cuisson en cours
- Terminer une cuisson
- Récapitulatif de la cuisson

MULTI.Time vous permet de cuisiner simultanément des produits qui exigent des temps de cuisson différents dans les mêmes conditions climatiques (température, humidité, etc...).

Si vous utilisez cette application, le four maintient à l'infini (cycle continu) la température et le climat programmés. De plus, vous avez la possibilité de régler jusqu'à 10 timers qui vous avertissent lorsque la plaque de cuisson relative est prête.

Navigation et sélection d'un programme

Pour démarrer ou créer une cuisson multitime, vous devez sélectionner, en alternative :

- un preset **de départ déjà prérempli** (ex. COMBI) ; des réglages de cuisson, prédéfinis par UNOX en fonction du type de cuisson choisi, vous seront proposés ; ces paramètres prédéfinis par UNOX, peuvent être modifiés selon vos besoins. Voir ici comment modifier un preset UNOX.

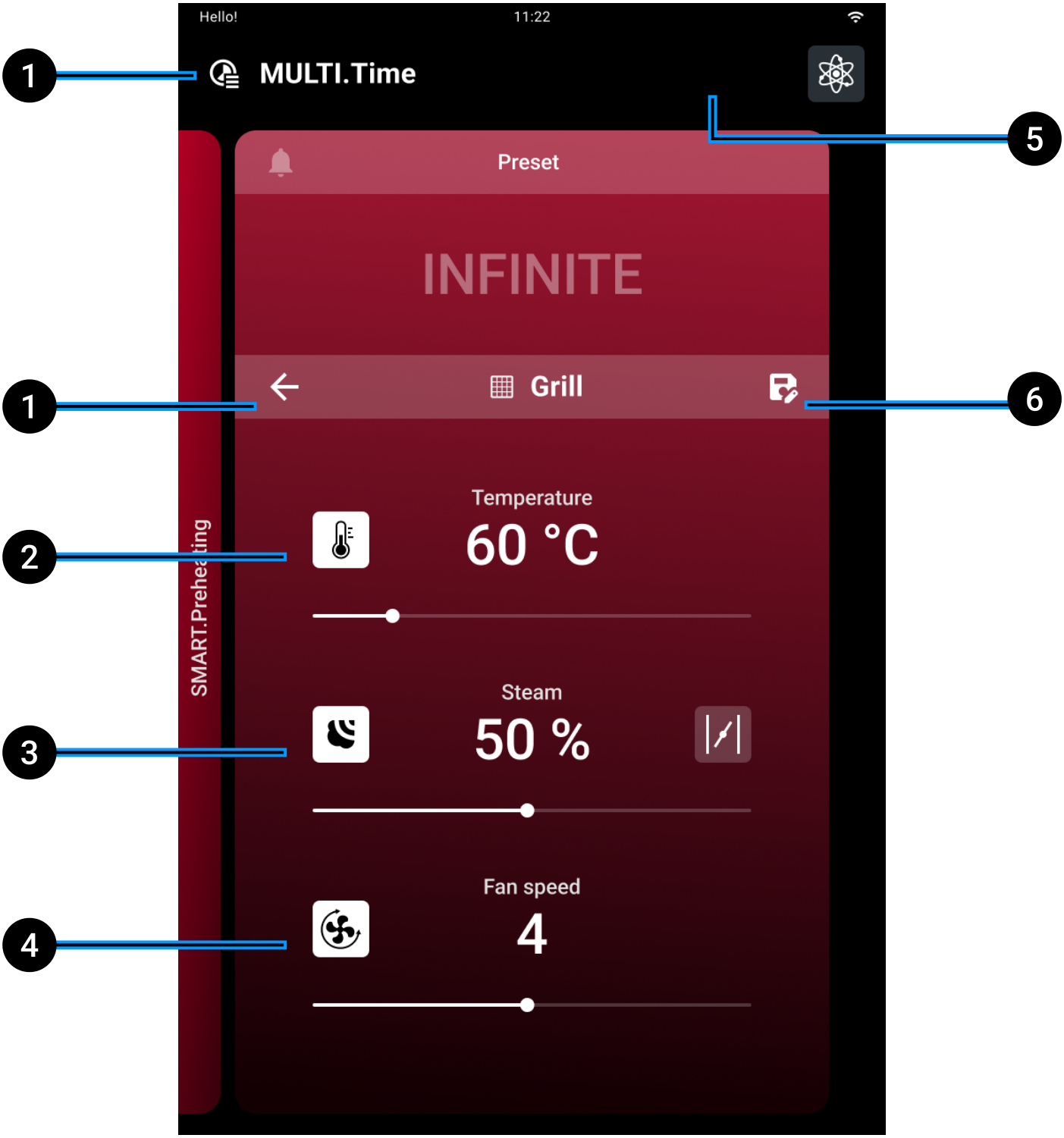
- un preset **Manuel**, totalement personnalisable, qui ne prévoit pas de limitations de paramètres. Voir ici comment créer un preset personnel pour les utilisations suivantes.

Pour sélectionner le preset souhaité, pressez son nom.


Hello!
11:22
Chefunox
FOOD
COMBI
FAVORITE
RECENTS
Meat
Beef, pork, lamb
Poultry
Chicken, turkey duck
Fish
Fish, crustaceans, molluscs
Bread
Bread, pizza, focaccia
Cereals and Pasta
Pasta, cereals
Bakery
Pastries, brioches, biscuits
Eggs and flan
Eggs, fritters flans
Snacks
Panini, wrap, fingers
Vegetables and side
Vegetables, legumes, fruit
Vegan food
Beef, pork, lamb

Programmer un set climatique

Après avoir sélectionné le preset de cuisson, si vous le souhaitez, vous pouvez modifier les paramètres prédéfinis pour les adapter à vos besoins.



1 **retour** : vous pouvez revenir au **choix du preset** pour en sélectionner un autre ; en cours ;

2 **modifie la température** de cuisson de 30 à 300° C. Pour des cuissons particulièrement délicates, vous pouvez utiliser la fonction Delta T, de 0 à 120° C (si présent). Dans ce cas, vous devez utiliser la sonde à cœur, en l'insérant au cœur des aliments. Par définition, Delta T maintient la température de la chambre à une différence constante de la température de la température de la sonde, en utilisant la formule : Température de la chambre moins la Température de la sonde à cœur ;

3 **modifie l'émission de vapeur** STEAM.Maxi ou l'extraction DRY.Maxi ;

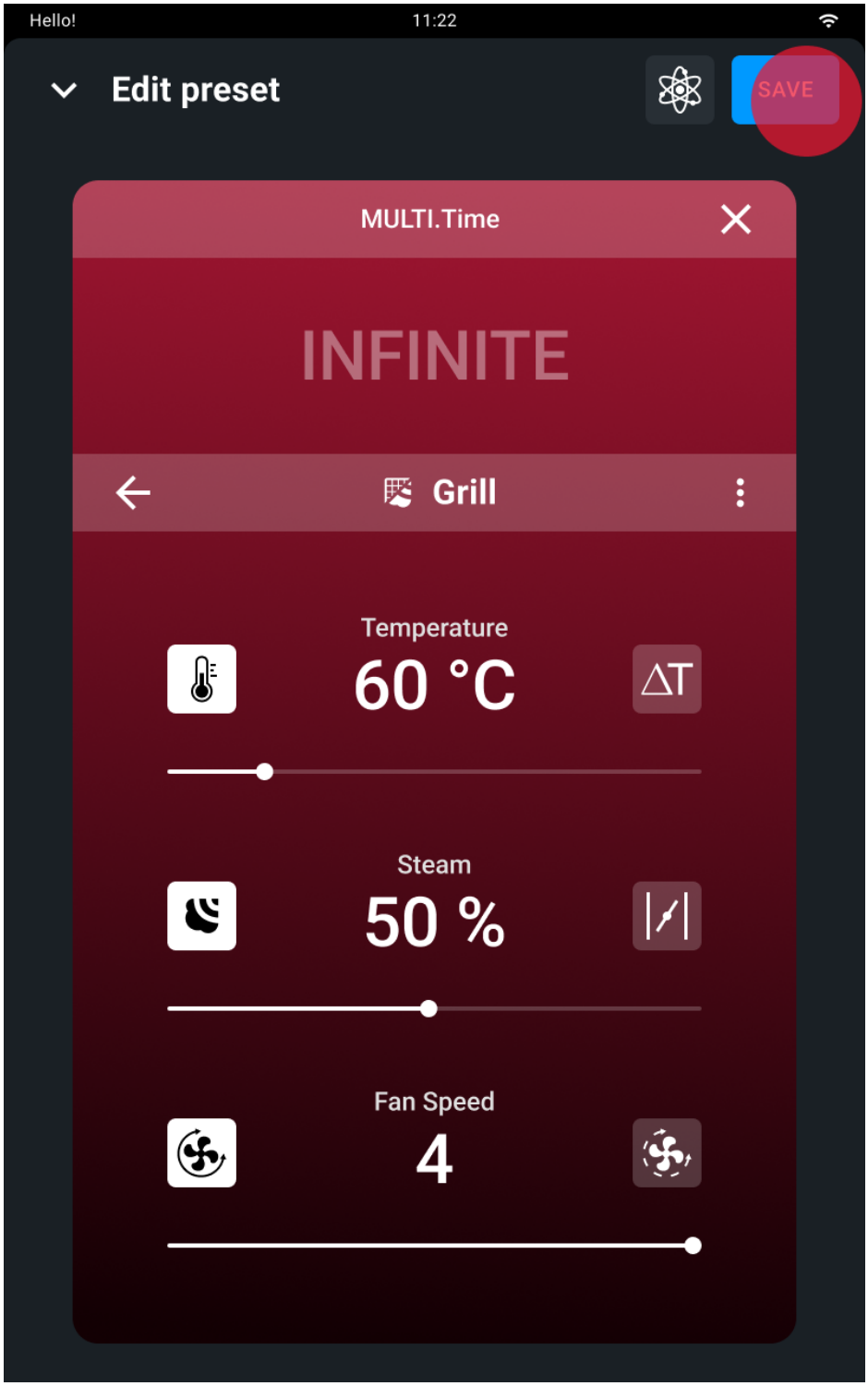
4 **modifie la vitesse des ventilateurs** en mode standard ou pulsée. Si les ventilateurs sont en mode pulsé, ils s'éteignent lorsque le four atteint la température réglée ;

5 **UIP** : vous pouvez modifier l'activation des technologies **Unox Intelligence Performance** (déconseillé) ;

6 **Enregistrer/annule** le preset programmé.

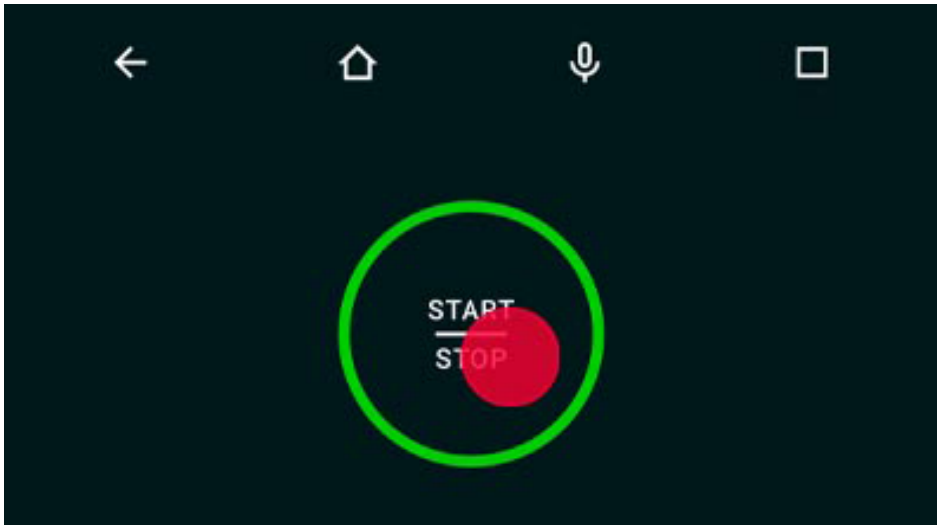
Confirmation des valeurs saisies

La touche enregistrer confirme les valeurs saisies.



Démarrer une cuisson

Pressez la touche START/STOP START STOP pour démarrer la cuisson : une phase de préchauffage manuel ou Smart.Preheating démarre selon le réglage effectué précédemment.



Pour interrompre un préchauffage en cours à tout moment, aussi bien manuel que SMART.Preheating, pressez la touche skip et confirmez.

Voir ici des informations ultérieures sur le préchauffage.

À la fin du préchauffage ou après l'avoir bloqué prématurément, une page-écran vous conseille à enfourner les aliments.

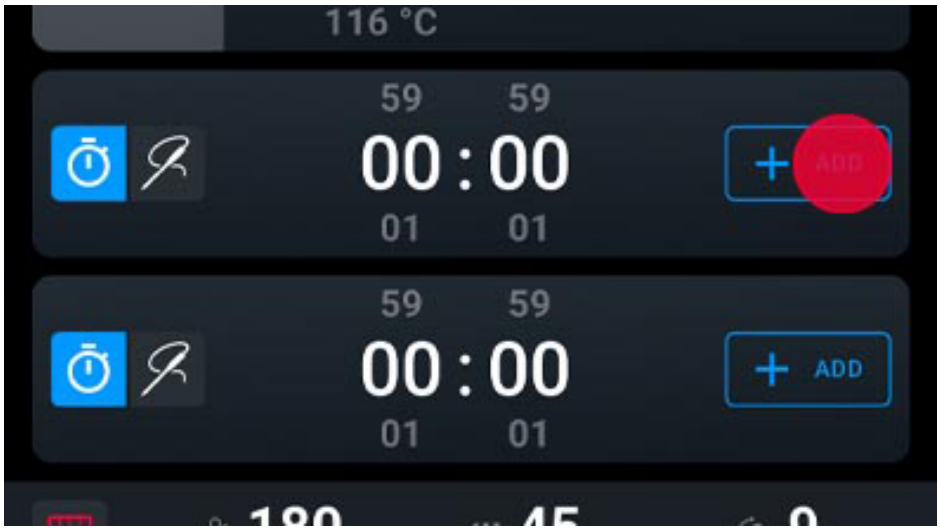
Durant la cuisson : régler les timers

Nous vous conseillons d'associer le timer 1 à la première plaque d'en haut, le timer 2 à la seconde plaque et ainsi de suite : cela vous permettra de comprendre quelle plaque retirer à l'expiration d'un timer. La card possèdent également les touches suivantes :

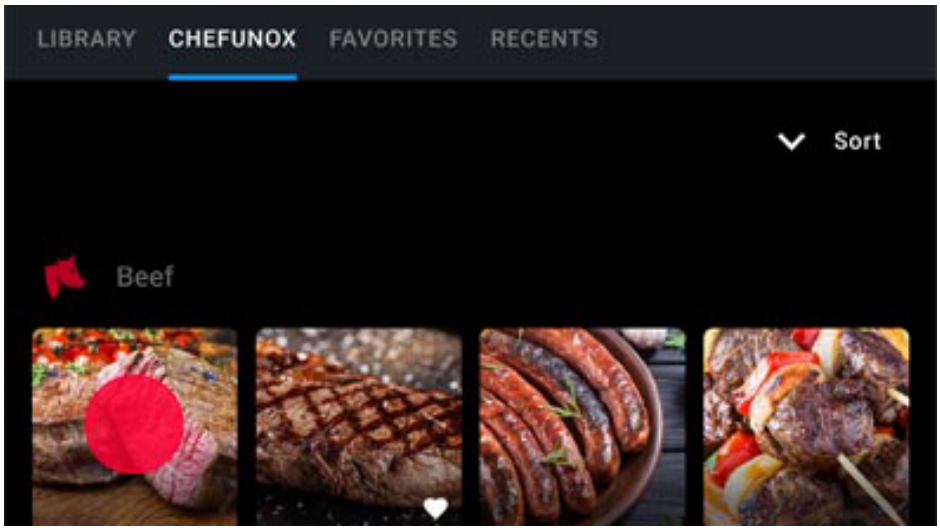
- pressez la touche pour visualiser 5 timers
- pressez la touche pour visualiser 10 timers
- pressez la touche UIP (2/3) pour activer ou désactiver les technologies, voir ici les informations sur Unox Intelligence Performance.

Réglage des timers en utilisant une recette compatible

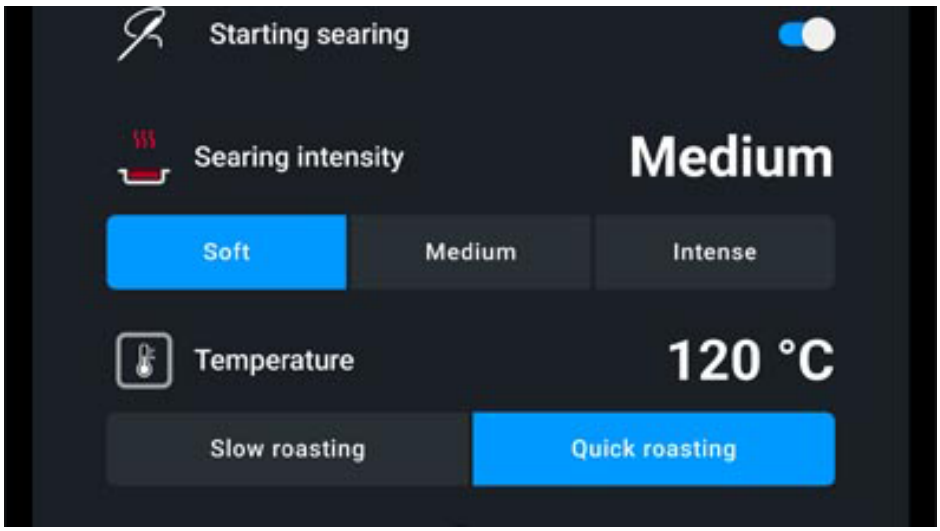
Pressez l'icône + AJOUTER UN PROGRAMME.



Il vous sera proposé toutes les recettes compatibles avec le set climatique que vous avez préalablement choisi, réparties par type (utilisez les filtres pour faciliter la recherche) ; touchez celle que vous souhaitez attribuer au timer.

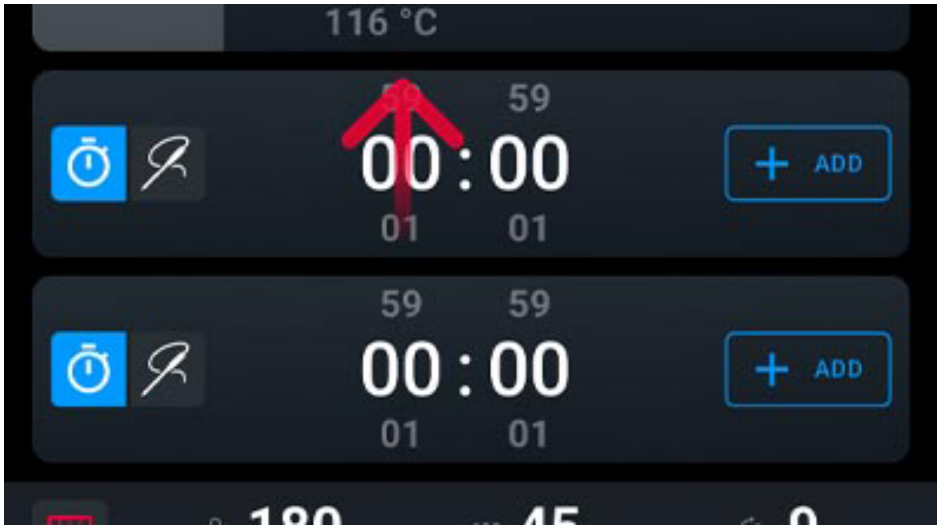


Effectuez les réglages nécessaires pour adapter la recette à vos besoins et confirmez avec AJOUTER.



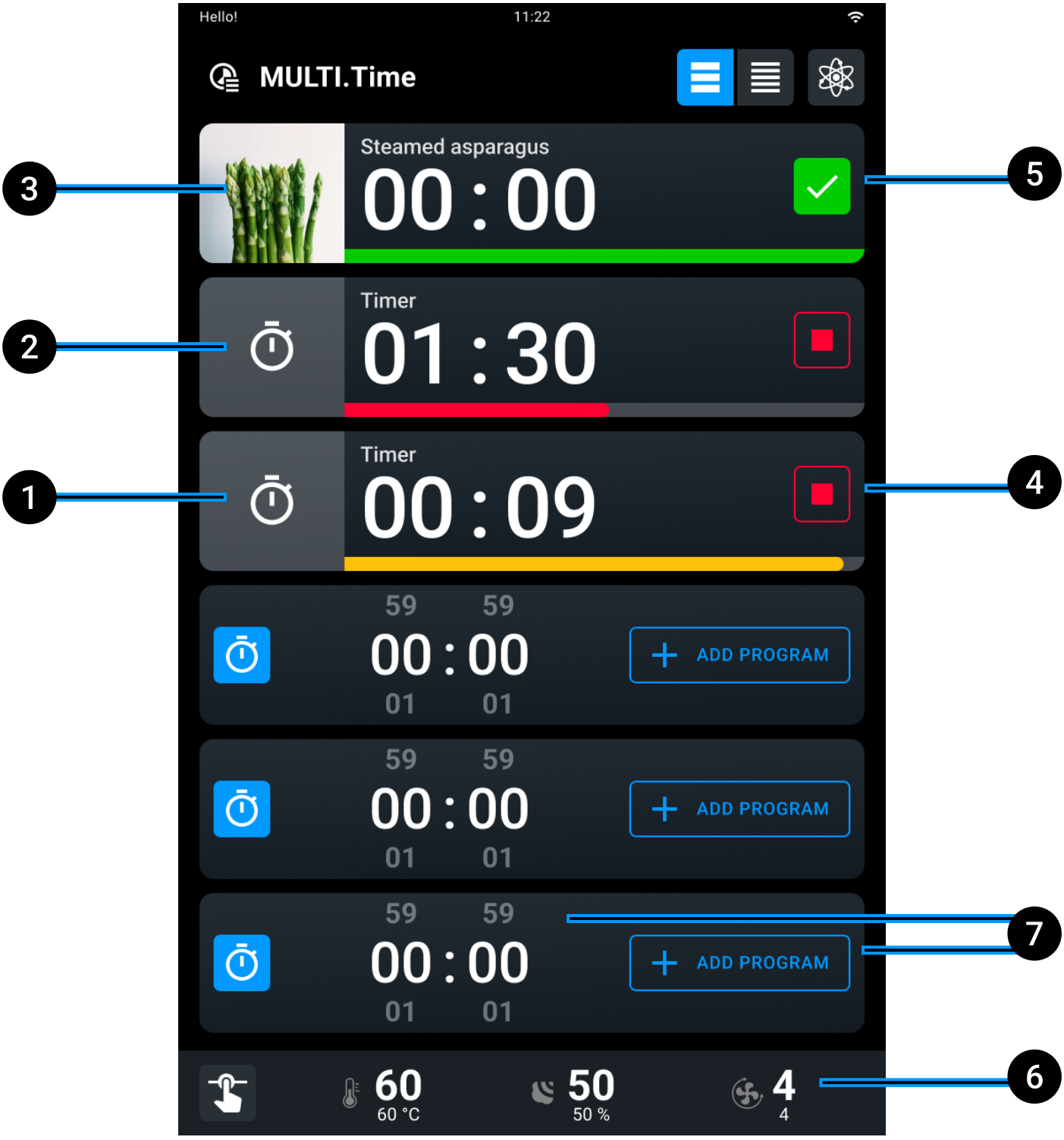
Réglage manuel des timers

Saisissez la durée des timers que vous souhaitez utiliser (jusqu'à 5 au maximum) de 0min a 9h:59min:59sec.



Cuisson en cours

La figure représente une cuisson MULTI.Time en cours.



1 **timer non expiré** : fin de cuisson &gt 15 secondes ;

2 **timer non expiré** : fin de cuisson < 15 secondes ;

3 **timer expiré** : fin de cuisson < 5 secondes ;

4 **annule** le timer ;

5 **confirme** le timer expiré et permet de revenir à la condition de réglage ;

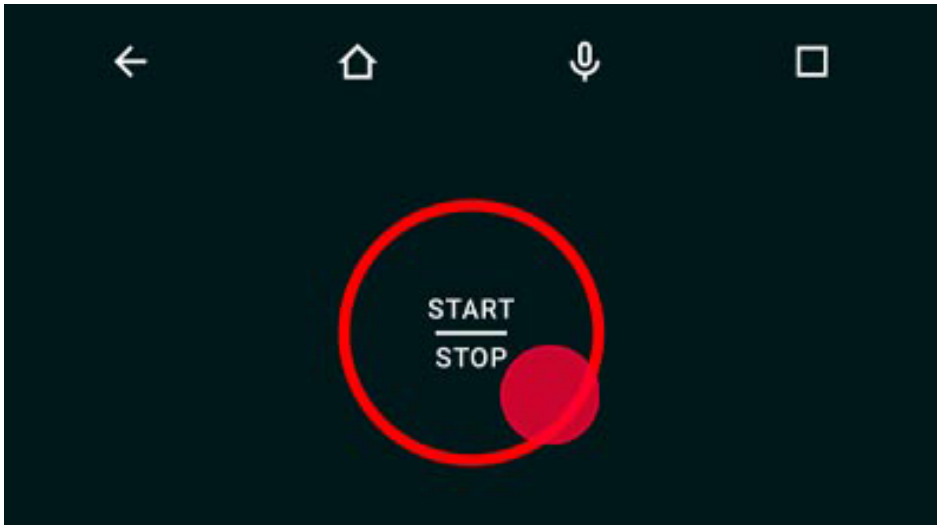
6 permet de **varier** le set climatique en cours en l'absence de timers activés, voir ici comment **modifier un set climatique**.

7 **règle un nouveau timer**, en saisissent une durée (heures : minutes) ou en ajoutant un programme déjà existant.

Terminer une cuisson

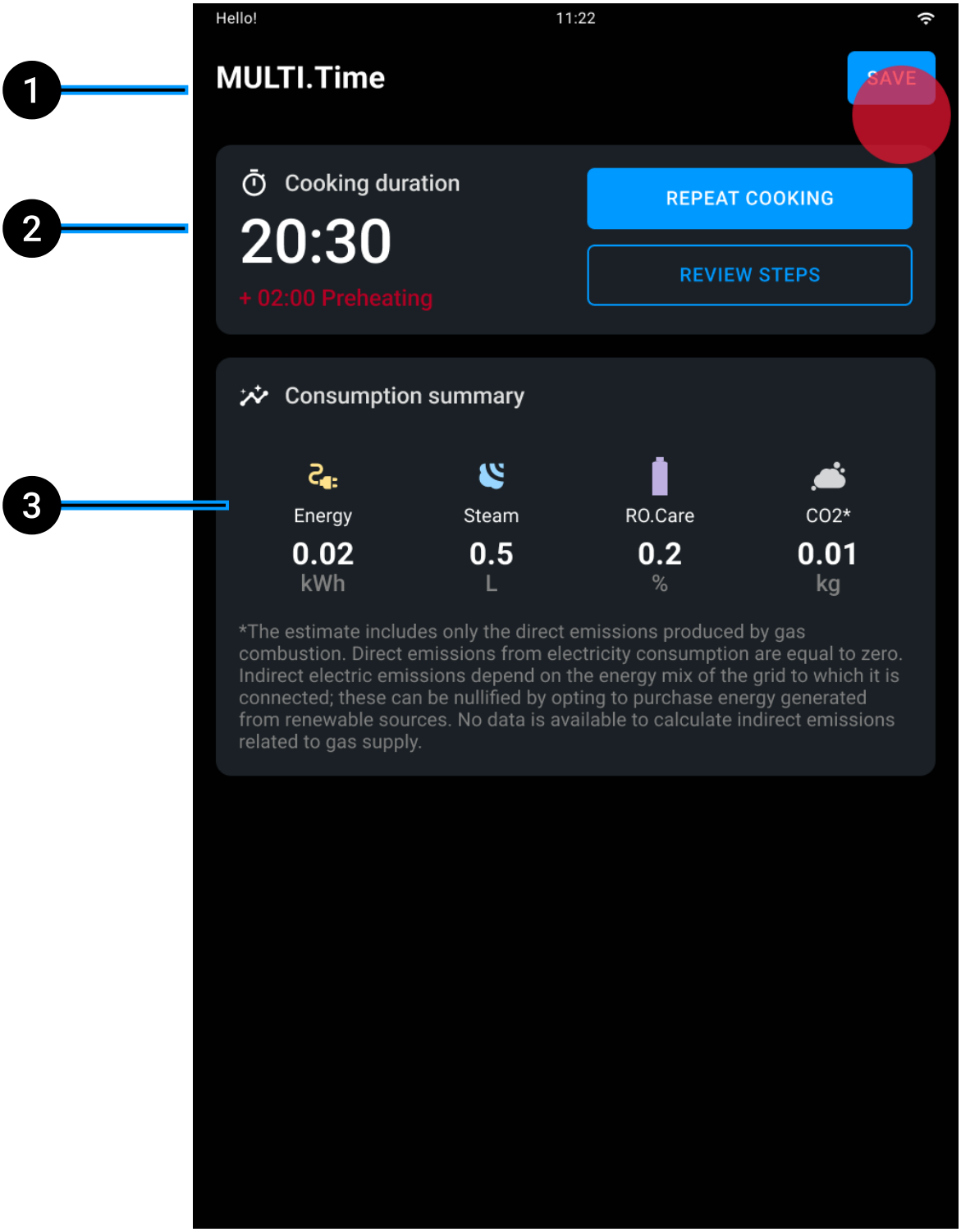
En utilisant cette fonction, le four maintient la température et le climat réglés à l'infini (cycle continu).
Lorsque le temps défini pour un timer expire, un signal sonore vous avertit que la plaque associée est prête, vous pouvez alors la retirer.

Si vous pressez longuement la touche START/STOP START/STOP la cuisson en cours s'interrompt.



Récapitulatif de la cuisson

À la fin de la cuisson, une card récapitulative apparaît accompagnée d'un signal sonore en appuyant sur la touche STOP BUZZER.
Successivement, une card de compte-rendu des consommations apparaît.



1 **nom** de la recette en cours ;

2 **durée** de la cuisson terminée ;

3 **récapitulatif des consommations** (consommations électriques, hydriques, CO_2).



Lavages

- voir ici mises en garde de sécurité
- voir ici démarrer un lavage
- voir ici lavage en cours
- voir ici récapitulatif du lavage
- voir ici remplir Det&ampRinse
- voir ici remplacer le filtre RO.Care

Applications



Data Driven Cooking

- Page-écran des détails des consommations
- État de nettoyage de la chambre de cuisson
- Rapports de cuisson

DDC (Data Driven Cooking)

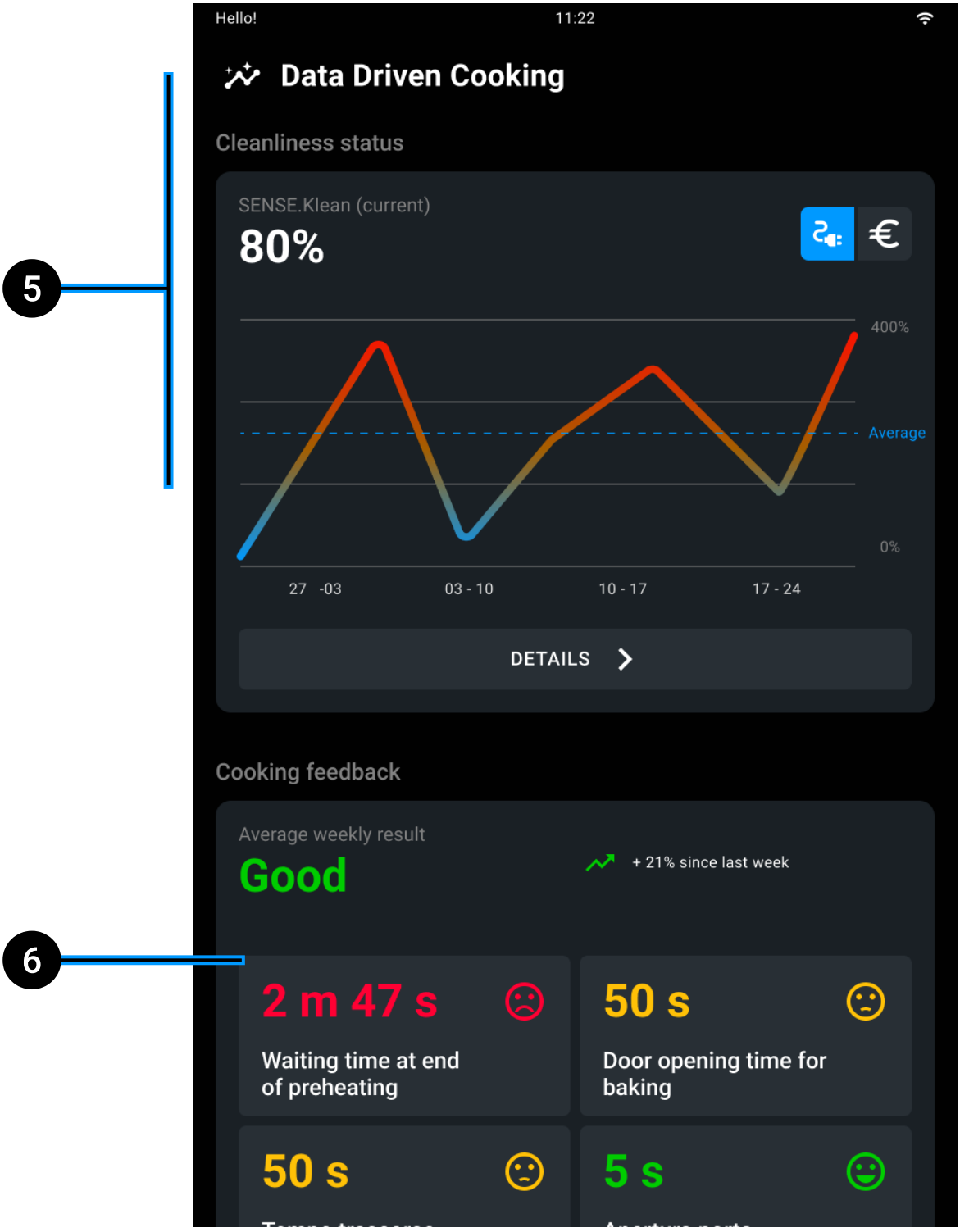
En utilisant cette application, vous pouvez connaître les données d'activité et les consommations de votre four. Pour visualiser la card, vous devez la glisser vers le haut ou vers le bas.



1 **sélectionne les données d'intérêt** (temps d'utilisation, consommations électriques, hydriques, Det&ampRinse™, RO.Care) ;

2 **temps d'utilisation du four** en heures minutes ou affichage graphique ;

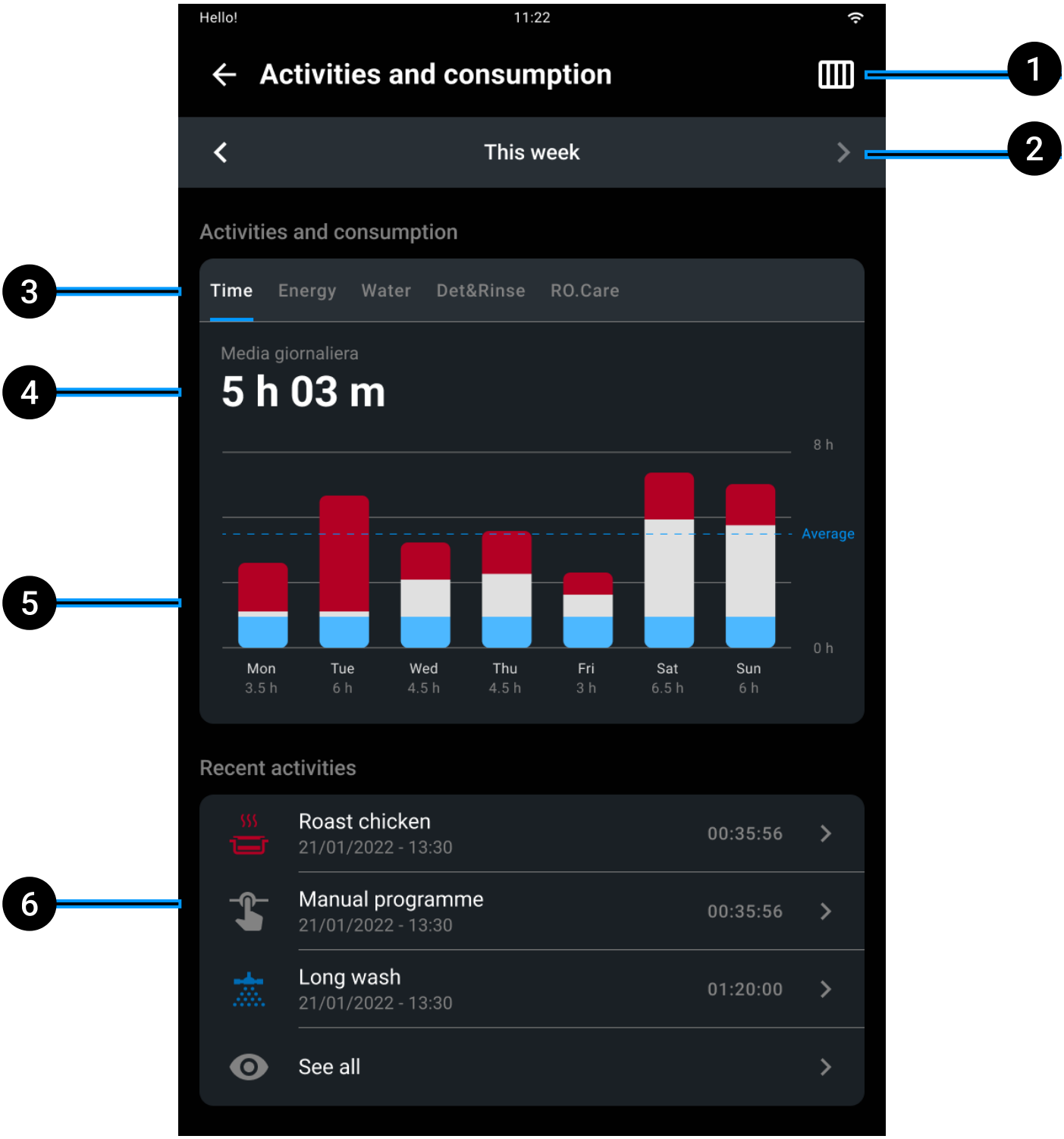
3 page-écran des détails des consommations ;



5 état de nettoyage de la chambre de cuisson ;

6 [rapports de cuisson](#).

Page-écran des détails des consommations



1 **change l'affichage** de hebdomadaire à mensuel :
   affichage hebdomadaire
   affichage mensuel

2 sélectionne la semaine ou le mois souhaité ;

3 **sélectionne les données d'intérêt** (temps d'utilisation, consommations électriques, hydriques, Det&ampRinse™, RO.Care) ;

4 heures moyennes d'utilisation quotidienne ;

5 **affichage graphique des** heures d'utilisation divisées en :

- cuissons manuelles
- **cuissons depuis un programme sauvegardé** (application Library ou Chefunox)
- lavages

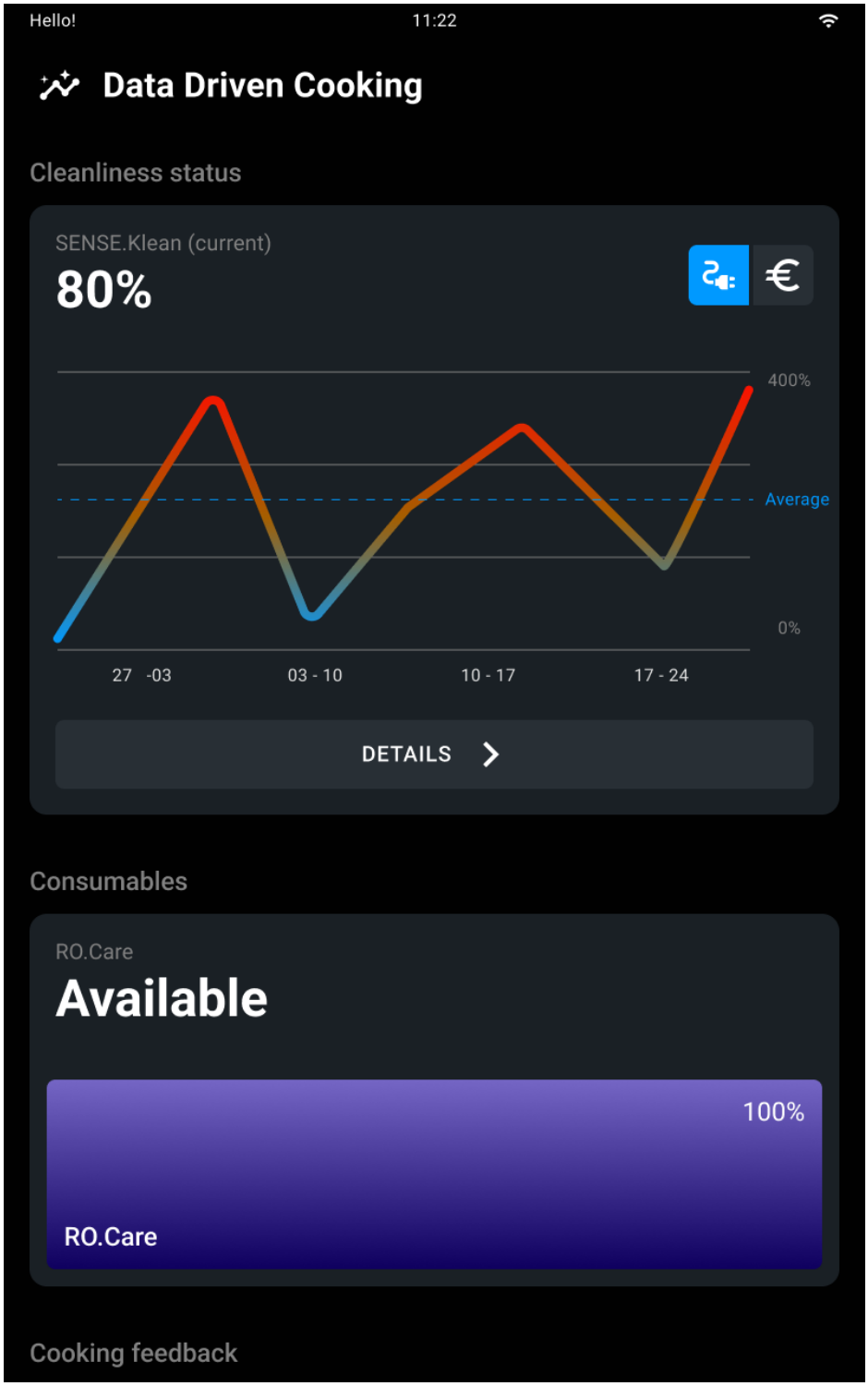
6 **activités récentes du four** : si vous pressez une des activités récentes, vous pourrez visualiser un compte-rendu :

- durée de chaque activité ;
- comparaison des consommations CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ avec d'autres fours non Energy.Star ;
- graphique des performances de cuisson avec tous les détails du programme ;

Si vous pressez voir tous, vous pourrez visualiser toute la liste de programmes utilisés par le four dans la semaine ou dans le mois souhaité.

État de nettoyage de la chambre de cuisson

Contrôlez l'état de nettoyage du four effectué au cours de la dernière semaine ou le dernier mois. Si vous pressez l'option DÉTAILS, tous les lavages effectués et leurs spécificités s'afficheront.

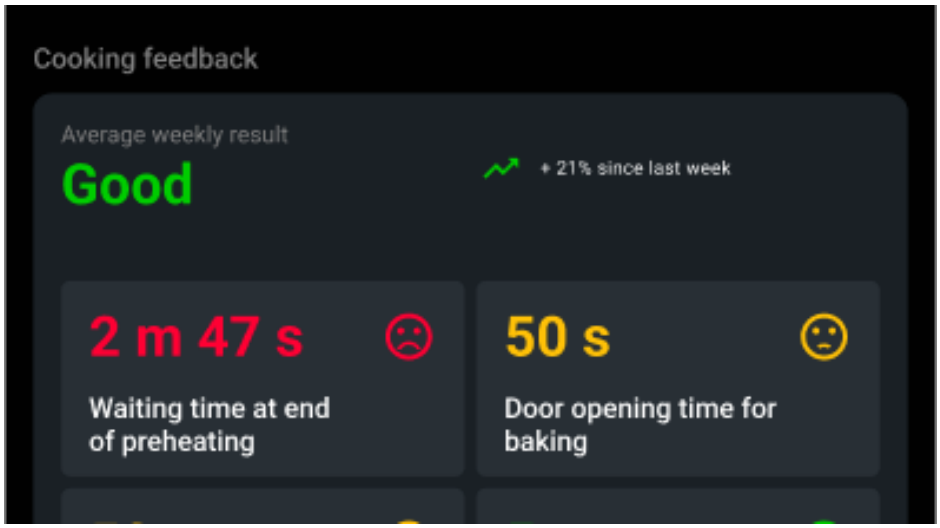


Rapports de cuisson

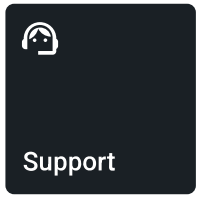
Vous pouvez recevoir des rapports de cuisson hebdomadaires qui vous aideront à mieux gérer les activités de votre four.

Informations fournies :

- temps d'attente en fin de préchauffage moyen hebdomadaire ;
- temps d'ouverture de la porte pour enfourner moyen hebdomadaire ;
- temps écoulé sans chargement moyen hebdomadaire ;
- temps d'ouverture de la porte durant la cuisson moyen hebdomadaire ;
- temps d'ouverture de la porte en fin de cuisson moyen hebdomadaire.



Applications



Support

- COOKING.Concierge
- Live Technical Assistance
- DIGITAL.Training

COOKING.Concierge

Aide à la cuisson

Vous avez besoin de conseils ? Vous souhaitez optimiser l’utilisation de votre four ? Vous voulez perfectionner une cuisson ? Vous avez besoin d’instructions pour exécuter une recette ?

Si vous avez activé les services digitaux Premium*, vous pouvez réserver un appel Premium avec nos Corporate Chef directement depuis votre four et parler avec eux grâce au microphone interne pour recevoir des conseils en direct. Avec la nouvelle fonction Badge, vous pourrez exécuter des instructions pendant l'appel, tandis qu'avec la fonction Remote Control, vous pouvez permettre au chef de régler votre four à distance.

Live Technical Assistance

Assistance technique

Vous avez besoin d’aide ? Réservez une session avec notre équipe technique directement depuis votre four et parlez-leur via le microphone interne.

DIGITAL.Training

Avec l'achat d'un four Digital.ID™, vous pouvez recevoir une première formation Premium gratuite qui vous apprendra toutes les astuces pour exploiter votre four à 100 % dès les premiers jours après l'installation.

Nos Active Marketing Chef sont disponibles à distance pour vous montrer tout ce dont vous avez besoin, des fonctionnalités de base aux technologies les plus avancées.

* L'abonnement Digital.ID™ Premium comprend l'assistant vocal HEY.Unox, la formation DIGITAL.Training, le support à la cuisson COOKING.Concierge 30min/mois, le support technique en direct et toutes les capacités du plan DDC Enterprise.

---

8. Entretien et nettoyage du four™

- Règles de sécurité pour l'entretien
- Nettoyer l'appareil
- Périodes d'inactivité
- Informations sur l'élimination et le recyclage
- Petit entretien ordinaire

Règles de sécurité pour l'entretien



Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

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

Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lire attentivement la fiche de sécurité du produit. Ne touchez jamais le détergent à mains nues. Le détergent ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. En cas de contact avec le détergent, suivez les instructions de la fiche de sécurité.

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

- outils ou chiffons abrasifs, pointus ou tranchants (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau sous pression ou de vapeur ;
- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents basiques, agressifs, caustiques ou corrosifs (par exemples acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique / caustique).

Ces substances pourraient causer des dommages permanents aux surfaces et aux catalyseurs de l'appareil. N'utilisez jamais de telles substances, même pour nettoyer le socle ou le sol sous-jacent de l'appareil. Les émanations volatiles des composés pourraient toutefois provoquer des dommages.

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

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

Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et NE PAS par des enfants, notamment sans la surveillance d'un adulte.

NE jamais manipuler le réservoir de détergent, ses raccordements au four et le circuit hydrique interne et externe : risque de dommages, lésions ou accidents mortels.

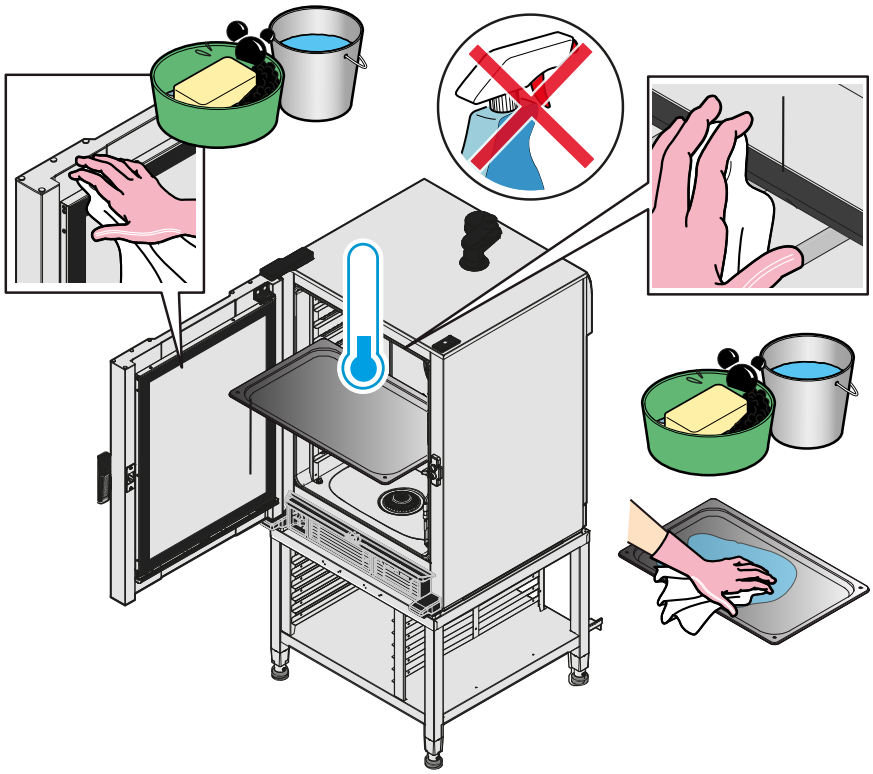
Vérifiez périodiquement la présence de taches de rouille à l'intérieur de la chambre du four : si c'est le cas, contactez avec urgence un centre d'Assistance car l'eau est probablement en train d'endommager le four ; intervenir rapidement signifie prolonger la vie utile de l'appareil.

Nettoyer l'appareil

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

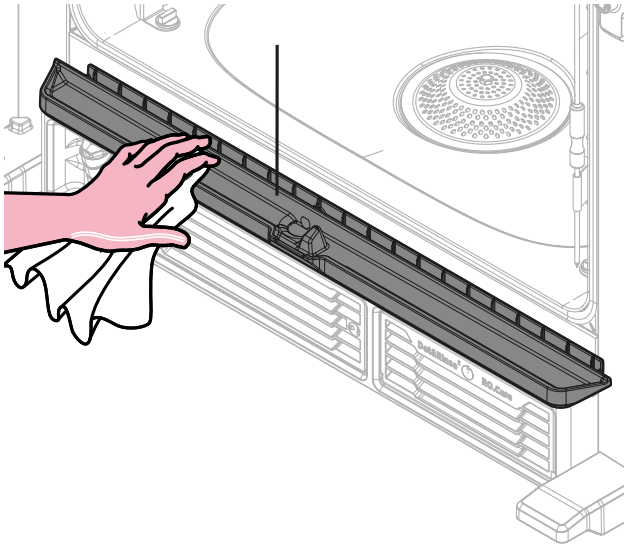
Nettoyer la plaque, les plaques de cuisson, la garniture

- Attendez que toutes les parties de l'appareil soient complètement refroidies ;
- ouvrez la porte du four et extrayez la plaque “A” et/ou les plaques de cuisson. Lavez-les en utilisant des éponges souples et de l'eau chaude et du savon. Rincez-les et essuyez-les avec soin ;
- nettoyez le joint « B » à l'aide d'un chiffon souple légèrement imbibé d'eau chaude et de savon.



Nettoyer le filtre à air et le bac

- Retirez le filtre à air « C » de son siège magnétique et appliquez le détergent SPRAY&Rinse d'UNOX sur toute la surface ;
- laissez agir pendant 10 minutes. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon propre. Ne pas laver le filtre à air au lave-vaisselle ;
- repositionnez le filtre dans son siège. CHEFTOP-X™/BAKERTOP-X™ ne fonctionne pas sans filtre d'aspiration : un capteur détecte sa présence et, si absent, vous avertit de le remettre dans son siège. Le filtre doit être complètement sec avant le démarrage de l'appareil ;
- si nécessaire, éliminez les éventuels résidus du bac « D » e nettoyez-le en utilisant un chiffon doux légèrement imbibé d'eau chaude et de savon.



Nettoyez les parties externes

- Attendez que toutes les parties de l'appareil soient complètement refroidies ;
- fermez la porte du four et nettoyez les surfaces externes en acier avec un chiffon doux légèrement imbibé d'eau et de savon. Faites attention et évitez des infiltrations sous le panneau de commandes ;
- rincez et essuyez avec soin. Passez régulièrement un chiffon doux légèrement imbibé d'huile de vaseline pour protéger les surfaces en acier.

Nettoyer le panneau de commandes

Nettoyez le panneau de commandes avec un chiffon très doux et peu de détergent spécial pour vitres. Pour les modalités de nettoyage, suivez les indications du producteur du détergent.

Nettoyer la chambre de cuisson

Nettoyage manuel (mode non conseillé)

- Attendez que toutes les parties de l'appareil soient complètement refroidies ;
- pulvérisez SPRAY&Rinse di UNOX en quantité adéquate, sans excéder, sur la surface en acier (durant ces opérations, portez des équipements de protection individuelle) ;
- faites attention à NE PAS le vaporiser sur le joint de la porte « C » car il se pourrait détériorer avec le temps. L'utilisation de ce détergent garantit d'excellents résultats de nettoyage et une compatibilité maximale avec les matériaux de construction de l'appareil. En alternative, utilisez uniquement de l'eau chaude et du savon ;
- successivement, rincez soigneusement et abondamment avec un chiffon humide pour retirer toute trace de détergent, puis essuyez à l'aide d'un chiffon propre ou de papier absorbant.

Utilisation des programmes automatiques de lavage (mode conseillé)

Voir ici pour démarrer les programmes automatiques de lavage.

Voir ici pour effectuer le remplissage du détergent.

Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique (si présente), passez un chiffon doux légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox et laissez la porte de l'appareil légèrement ouverte.

À la première utilisation :

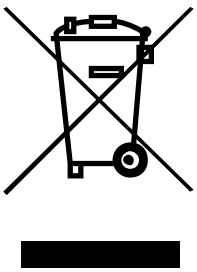
- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires - voir ici comment nettoyer votre appareil ;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique (si présente) ;
- faîtes contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.

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

Découvrez sur le site UNOX.MyCare & UNOX.MyCare CONNECT, les programmes d'entretien programmé et préventif conçus pour garantir dans le temps de hauts standards de qualité et d'efficacité des fours UNOX et pour éviter tout imprévu au cours de l'année.

Informations sur l'élimination et le recyclage

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



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

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

- aux Centres de Tri (appelés îles 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 »).

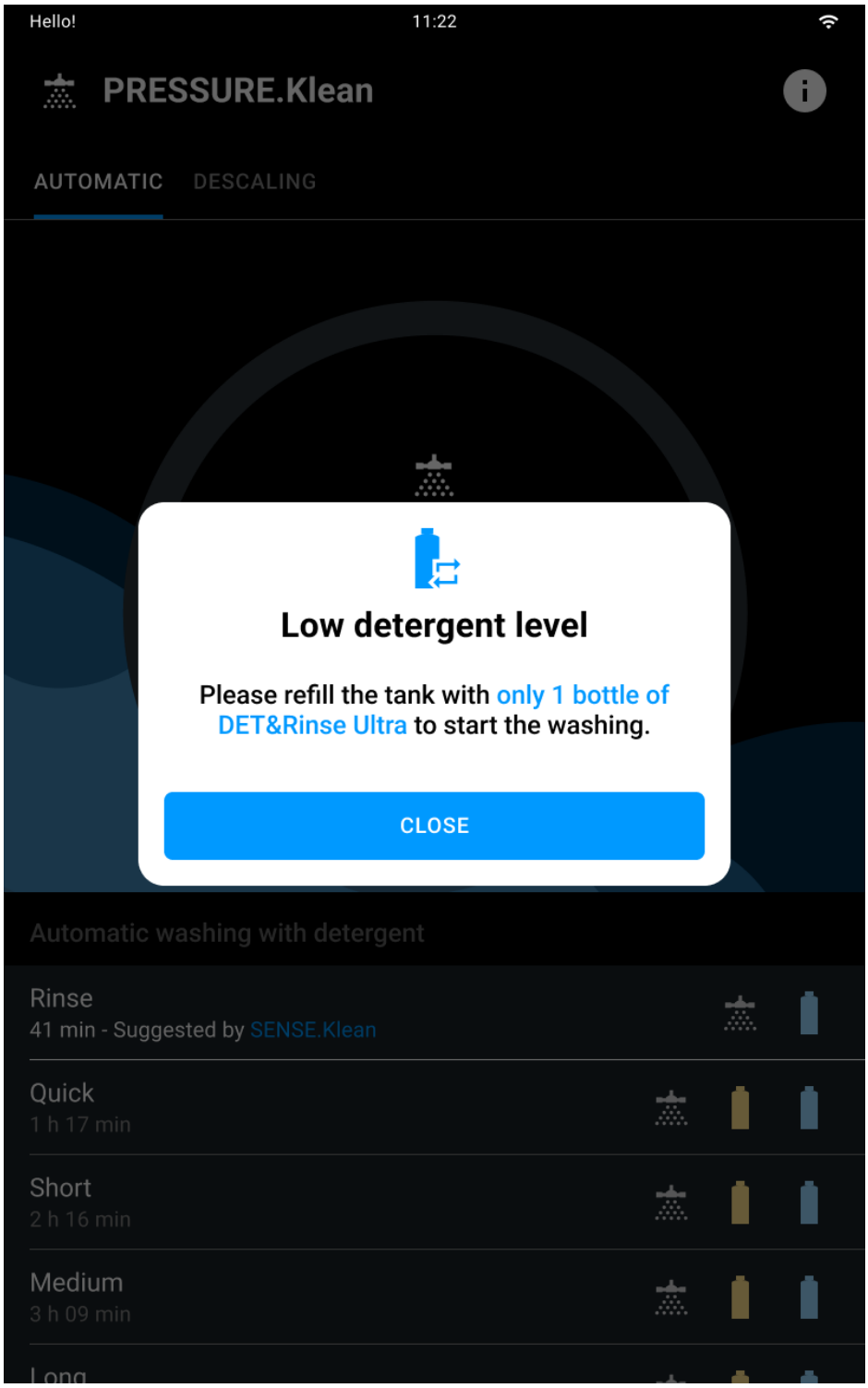
Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union Européenne

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.

Petit entretien ordinaire

Remplir Det&Rinse

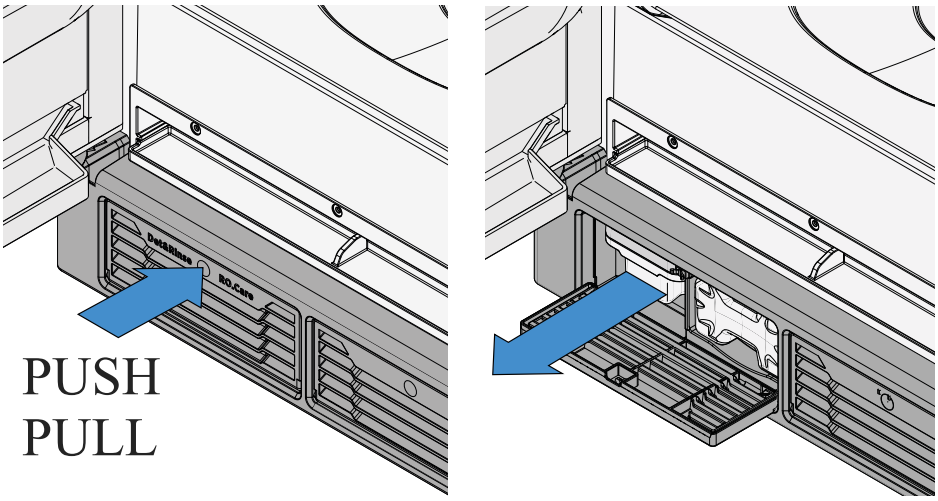
Une notification s'affiche pour signaler qu'il est temps de remplir le réservoir Det&Rinse.



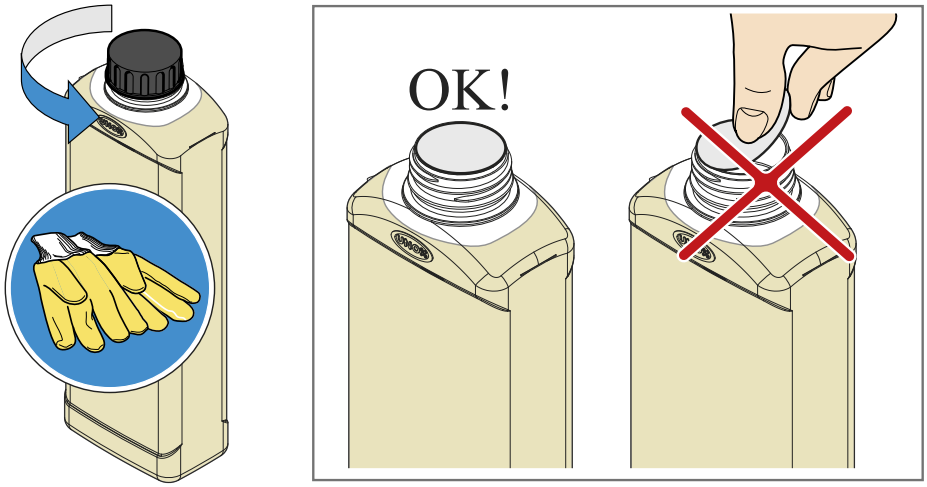
Remplissez le réservoir uniquement avec des flacons d'1 litre de détergent Det&Rinse™ Ultra d'UNOX, le seul approuvé et testé pour le lavage de la chambre de cuisson.

Porte des gants pour éviter le contact direct des mains avec le détergent. Le détergent ne doit pas entrer en contact avec la peau, les yeux ou les muqueuses. En cas de contact avec le détergent, suis les instructions de la fiche de sécurité.

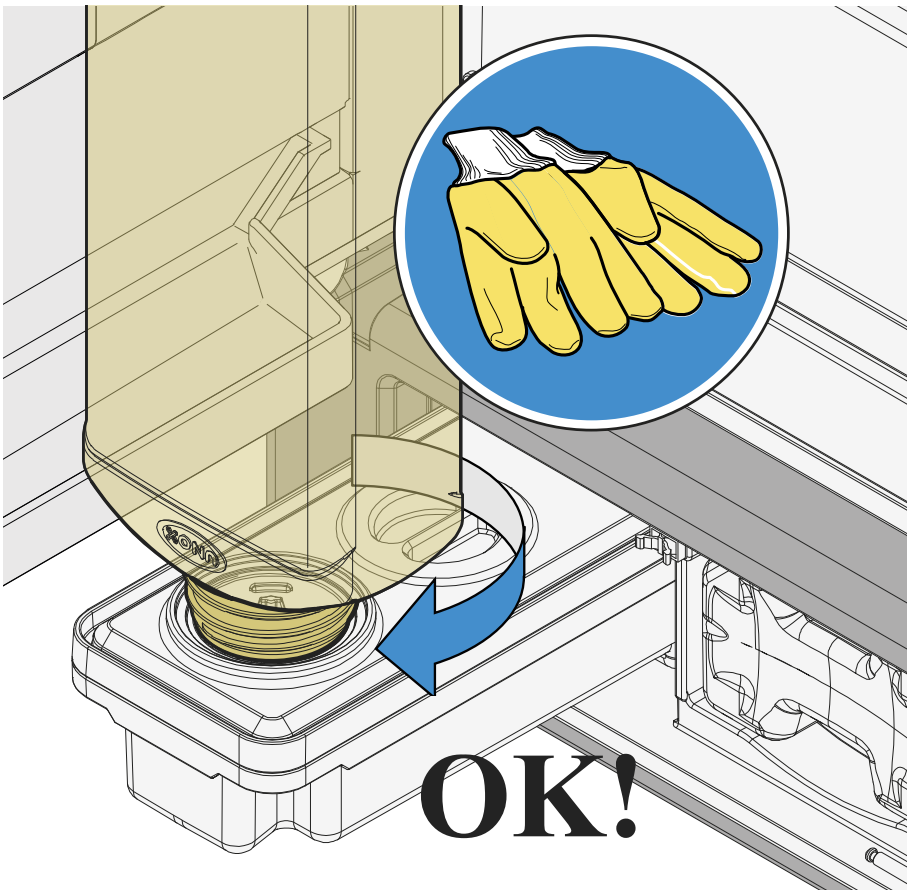
- appuyez et relâchez le couvercle du réservoir puis extrayez le réservoir ;



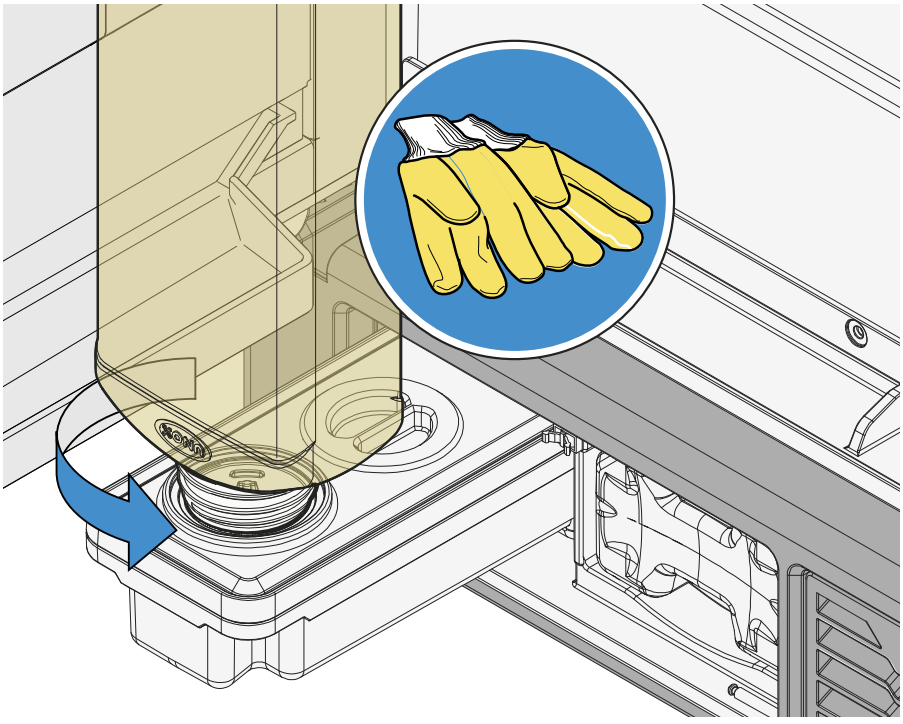
- retirez le bouchon du flacon Det&Rinse™ Ultra d'UNOX en le tenant avec le bouchon dirigé vers le haut ; NE PAS retirer ou percer la pellicule de protection ;



- contrôlez que la pellicule de protection soit intacte et non endommagée. Retournez le flacon et vissez-le sur le réservoir ; une goupille percera la pellicule de protection pour permettre au détergent de couler dans le réservoir en toute sécurité.



- Lorsque le flacon résulte complètement vide, retirez-le en faisant attention à ce qu'il ne dégoutte pas ; puis éliminez-le selon les règlementations en vigueur.



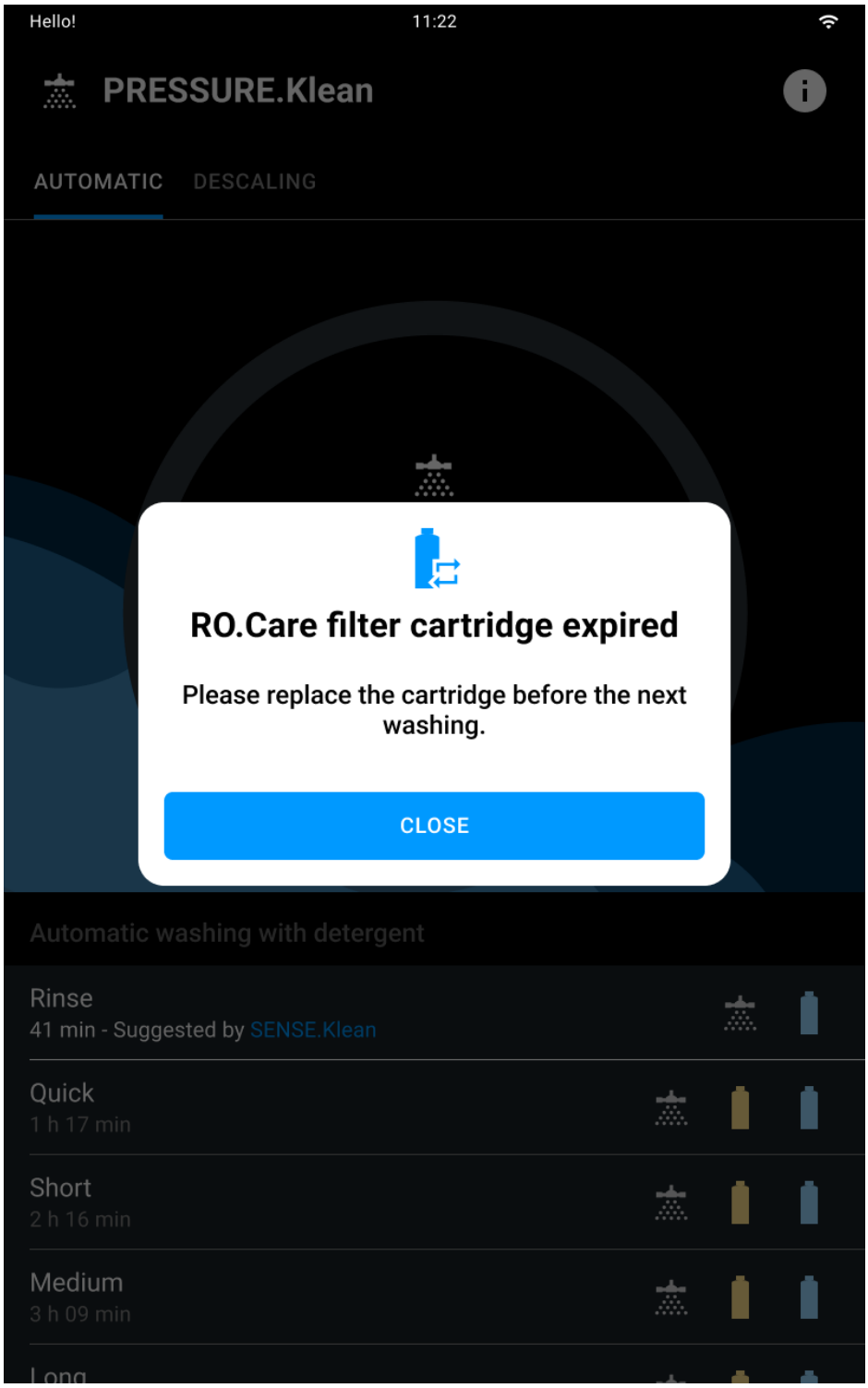
Réinsérez le réservoir jusqu'à l'arrêt. Jetez les gants sans toucher les zones imprégnées de détergent.

Remplacer le filtre RO.Care

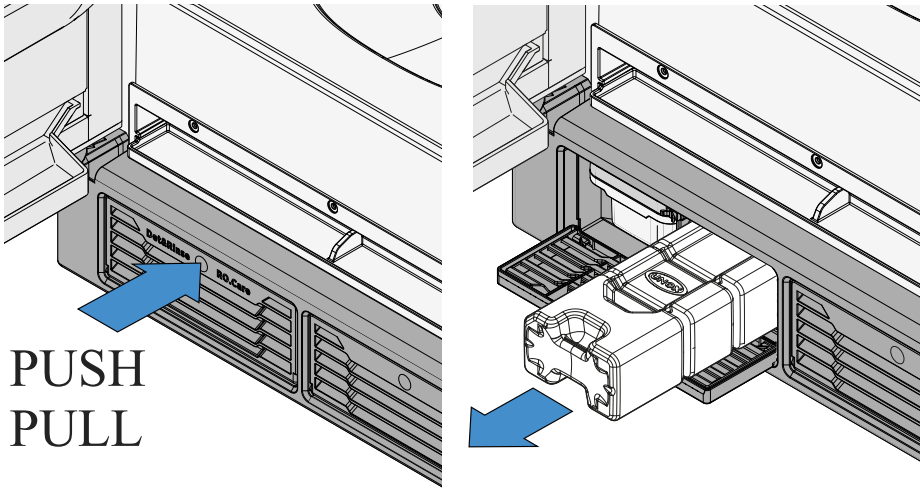
Le four possède un filtre adoucisseur RO.Care qu'il faut remplacer tous les ans ou après avoir traité un nombre de litres calculé selon la formule :

Litres (L) = 13000 / Dureté temporaire (°DH) en fonction de la dureté de l'eau courante du client.

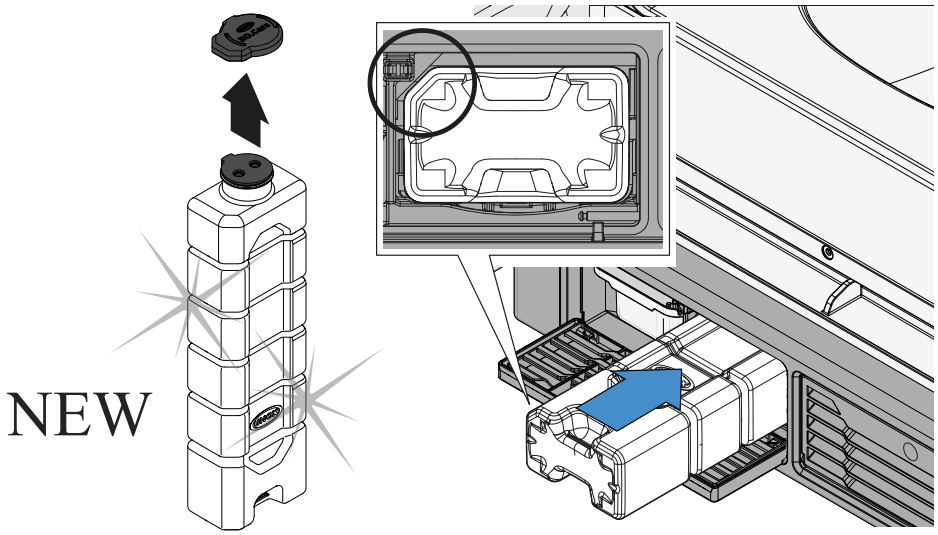
Dans les deux cas, une notification s'affiche pour signaler qu'il est temps de le remplacer.



- appuyez et relâchez le couvercle du filtre adoucisseur RO.Care et extrayez le filtre usé en le tirant vers l'extérieur ;



- retirez la protection du nouveau filtre ;
- enclenchez le nouveau filtre en veillant à l'insérer dans le bon sens.



9. Utiliser le four avec l’App Digital.ID™

- Obtenir l’App Digital.ID™
- Créer un account Digital.ID™
- Effectuer l'accès à Digital.ID™
- Connecter vos fours
- Fonctionnement Nav Bar
- Liste des fours
- Account et réglages

Obtenir l’App Digital.ID™

Entrez dans le store de votre dispositif (Play Store sur Android ou App Store sur iOS), cherchez l’**App Digital.ID**™ et lancez le téléchargement.

Créer un account Digital.ID™

Pour créer un account :

- entrez dans l’App Digital.ID™, faites défiler les images ou bien pressez l'inscription SKIP TO LOGIN ;
- pressez l'option ENREGISTREZ-VOUS et choisissez de continuer l'enregistrement avec GOOGLE, FACEBOOK ou APPLE ;
- saisissez les données requises (informations de base) ; pressez l'option CONTINUEZ pour poursuivre la procédure (information de l'entreprise et profil professionnel) ;
- une fois les champs remplis, une procédure de confirmation sera envoyée à l'email fournie : suivez les instructions pour compléter l'enregistrement de l'account. Si vous ne recevez aucun mail, contrôlez la boîte des spams.

Effectuer l'accès à Digital.ID™

- Ouvrez l’App Digital.ID™, pressez l'option LOGIN ;
- sur la page-écran qui apparaît, saisissez votre E-MAIL, le MOT DE PASSE que vous avez saisi lorsque vous créez l’account Digital.ID™ puis pressez l'option LOGIN : bienvenu dans le monde numérique !

Si vous avez déjà connecté vos fours, après le login, leur liste s'affichera ; voir ici comment visualiser et gérer la liste des fours.

Si aucun four n'est encore connecté, voir ici comment connecter vos fours.

Connecter vos fours

Dès le premier accès à l’account que vous avez créé, il est nécessaire de connecter vos fours de manière à pouvoir les visualiser, les surveiller et les gérer depuis l'App Digital.ID™.

Avant de les connecter, nous vous conseillons d'essayer notre four virtuel de manière à tester la procédure sans la crainte de vous tromper.

Essayer un four virtuel

- Pressez l'option ESSAYEZ UN FOUR VIRTUEL ;
- faites défiler les images des fours jusqu'à visualiser le modèle qui vous intéresse et DÉMARRER LA DEMO ;
- la page d'Accueil du four virtuel apparaîtra ; si vous voulez, vous pouvez explorer toutes ses fonctions ou bien vous pouvez visualiser une lite de fours virtuelle, en pressant la touche fours  en bas à gauche. Voir ici comment visualiser et gérer la liste des fours.

Connecter votre four par pairing

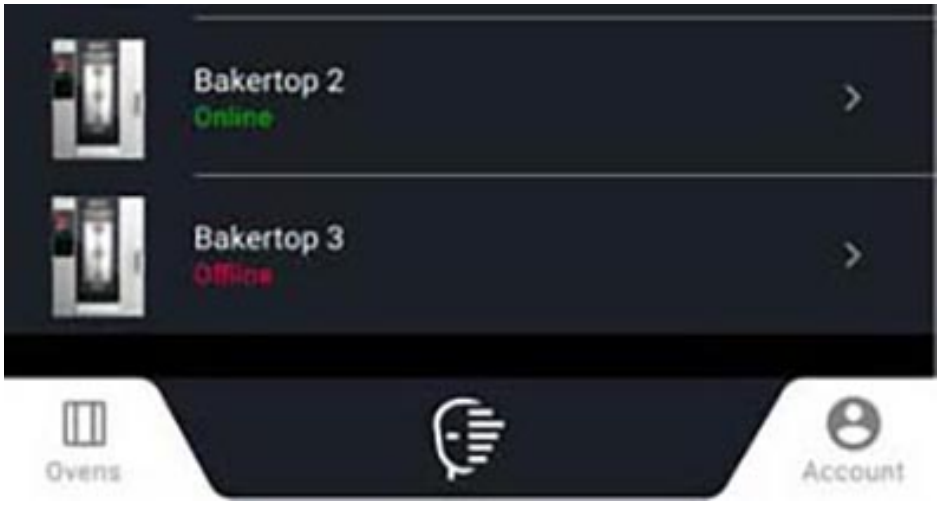
- Pressez la touche CONNECTER LE FOUR ; scannez avec votre dispositif le QR qui apparaît sur l'écran du four ou bien, en alternative, pressez l'option SAISIR LE CODE et saisissez manuellement le **code de série** et le **pin du four** (tous deux se trouvent en-dessous du code QR) ;
- saisissez le **nom** que vous souhaitez attribuer au four, ceci vous aidera à l'identifier si vous devez en connecter plus d'un. SAUVEGARDER le nom saisi.

Si vous possédez plus d'un four UNOX, répétez cette procédure pour chacun d'eux : de cette manière, ils seront tous affichés dans la liste des fours, voir ici comment visualiser et gérer la liste de fours

Fonctionnement Nav Bar

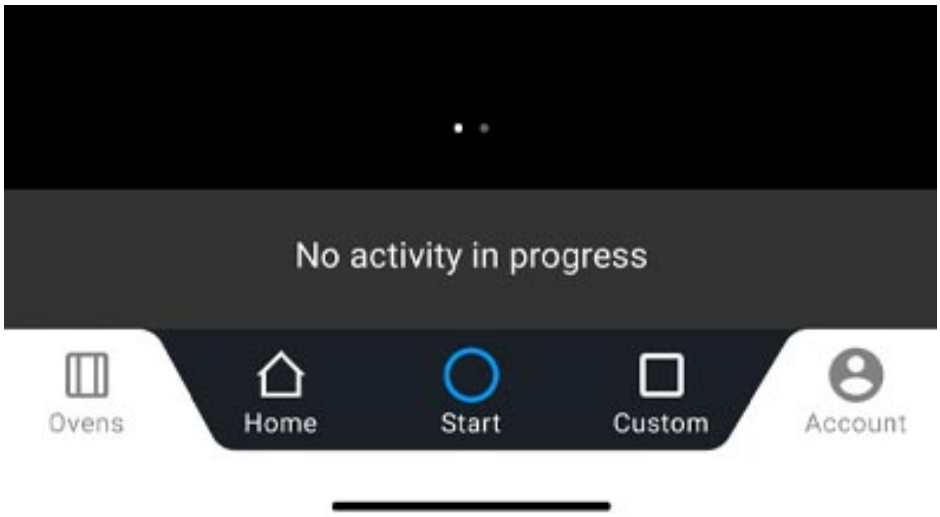
La Nav Bar permet de naviguer rapidement dans l'App Digital.ID™ :

- la touche FOURS à gauche vous permet de visualiser et gérer la liste des fours ;
- la touche ACCOUNT à droite vous permet d'accéder à votre account et éventuellement de le modifier, voir ici comment gérer votre account.



Si vous avez sélectionné un four et que sa page Home est affichée, la Nav Bar vous permet de :

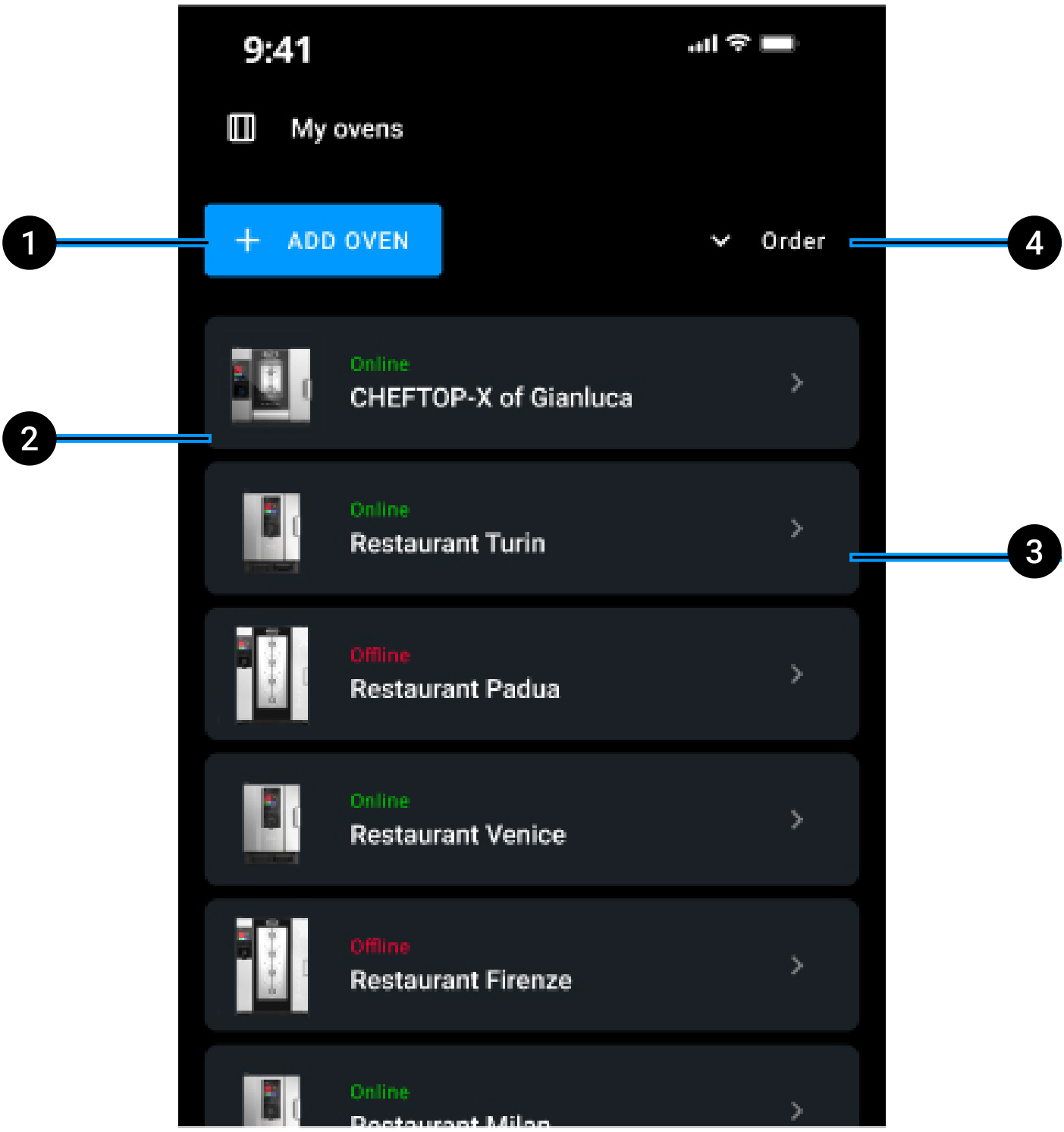
- touche HOME : accéder à la Page Home du four ;
- touche START/STOP : lancer ou bloquer une activité, par exemple une cuisson ;
- touche CUSTOM : accéder aux réglages du système.



Liste des fours

La liste des fours contient tous les fours connectés par pairing, voir ici comment connecter votre four par pairing.

Affichage et explication de la page landing



1 **ajoutez** un nouveau four à la liste ;

2 **nom du four et état** (on-line, off-line) : pressez le nom du four pour ouvrir la Page Home. S'il est en ligne, vous pourrez le contrôler depuis l'App Digital.ID™ ; si le four est hors ligne, certaines fonctions seront désactivées (opacifiées), tandis que les activités activées et modifiables seront synchronisées une fois que le four sera à nouveau en ligne ;

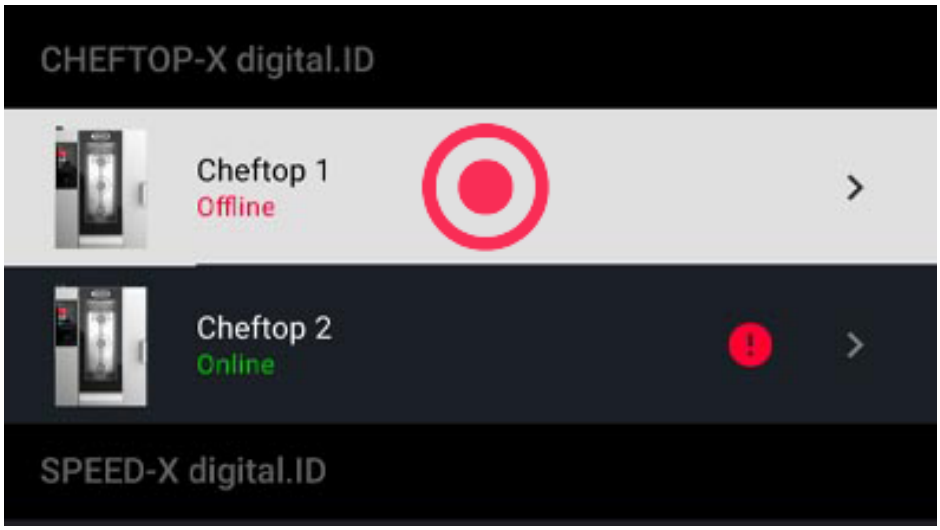
3 four en **alarme** : nous vous conseillons de vérifier les motifs de l'avertissement ;

4 **classe** les fours par gamme, par date de connexion ou d'utilisation ; si des fours sont en état d'alarme, ils seront toujours classés en premier.

Modifier la liste des fours

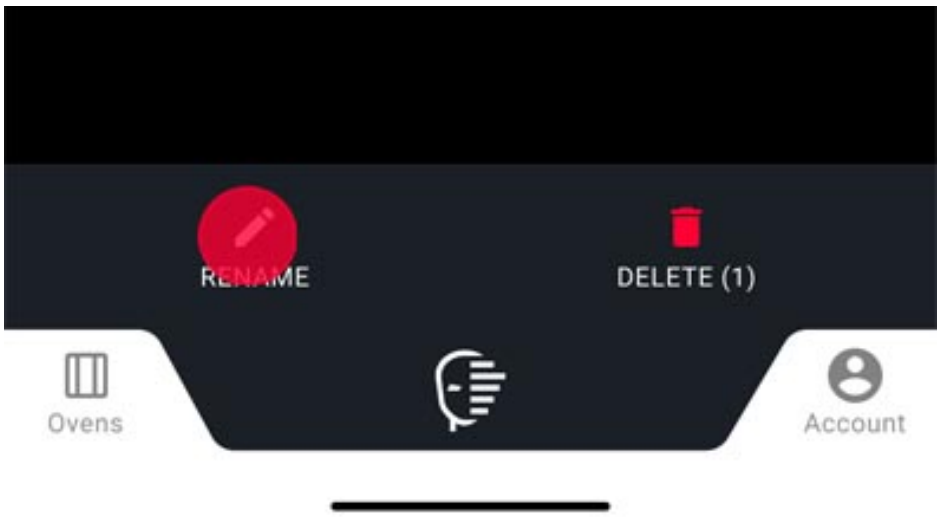
Entrer en mode MODIFIER

Pressez longuement le nom d'un four.



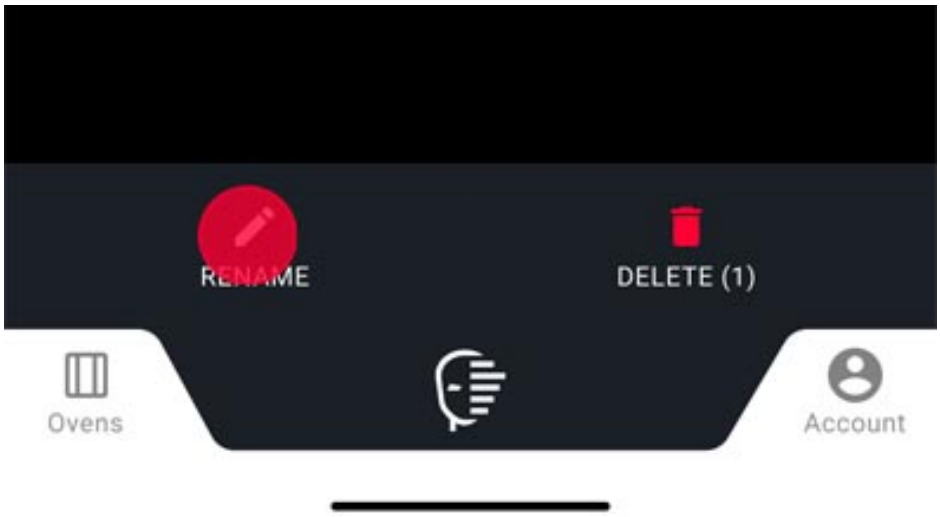
Renommer un four

- Entrez en mode MODIFIER, voir ici comment entrer en mode MODIFIER ;
- pressez la touche RENOMMER , écrivez le nouveau nom du four et confirmez avec APPLIQUER.



Éliminer un four

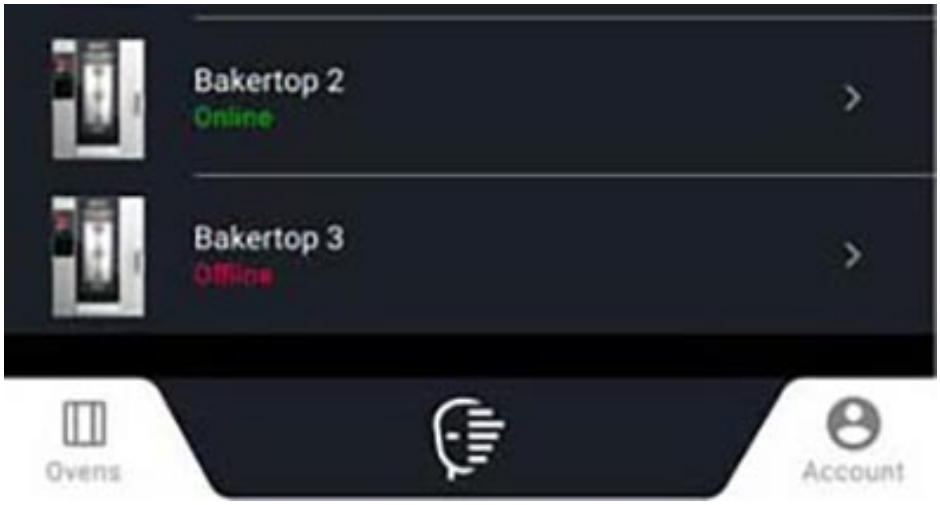
- Entrez en mode MODIFIER, voir ici comment entrer en mode MODIFIER ;
- pressez la touche ÉLIMINER et confirmez avec ÉLIMINER.



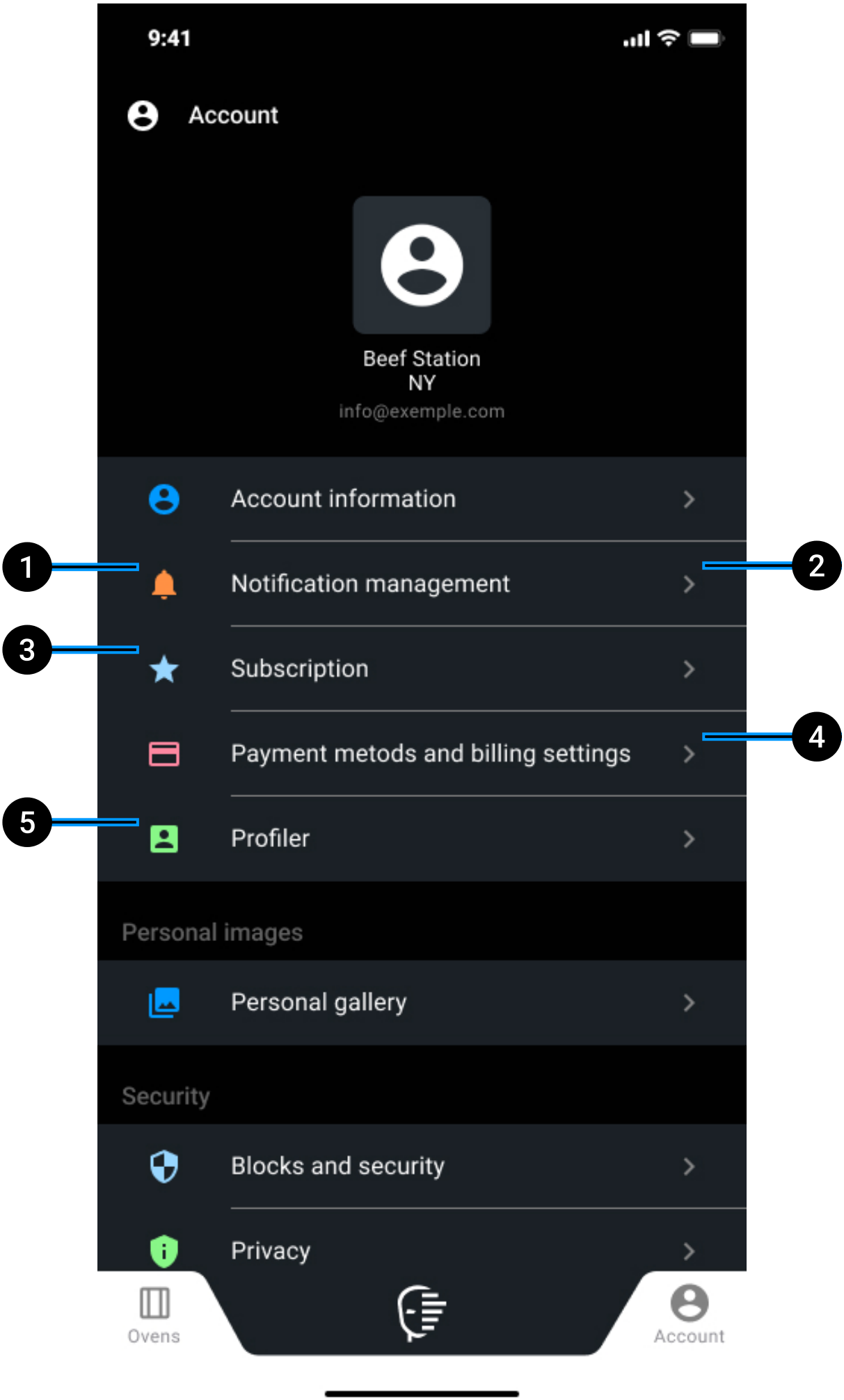
Account et réglages

Accédez à l'account

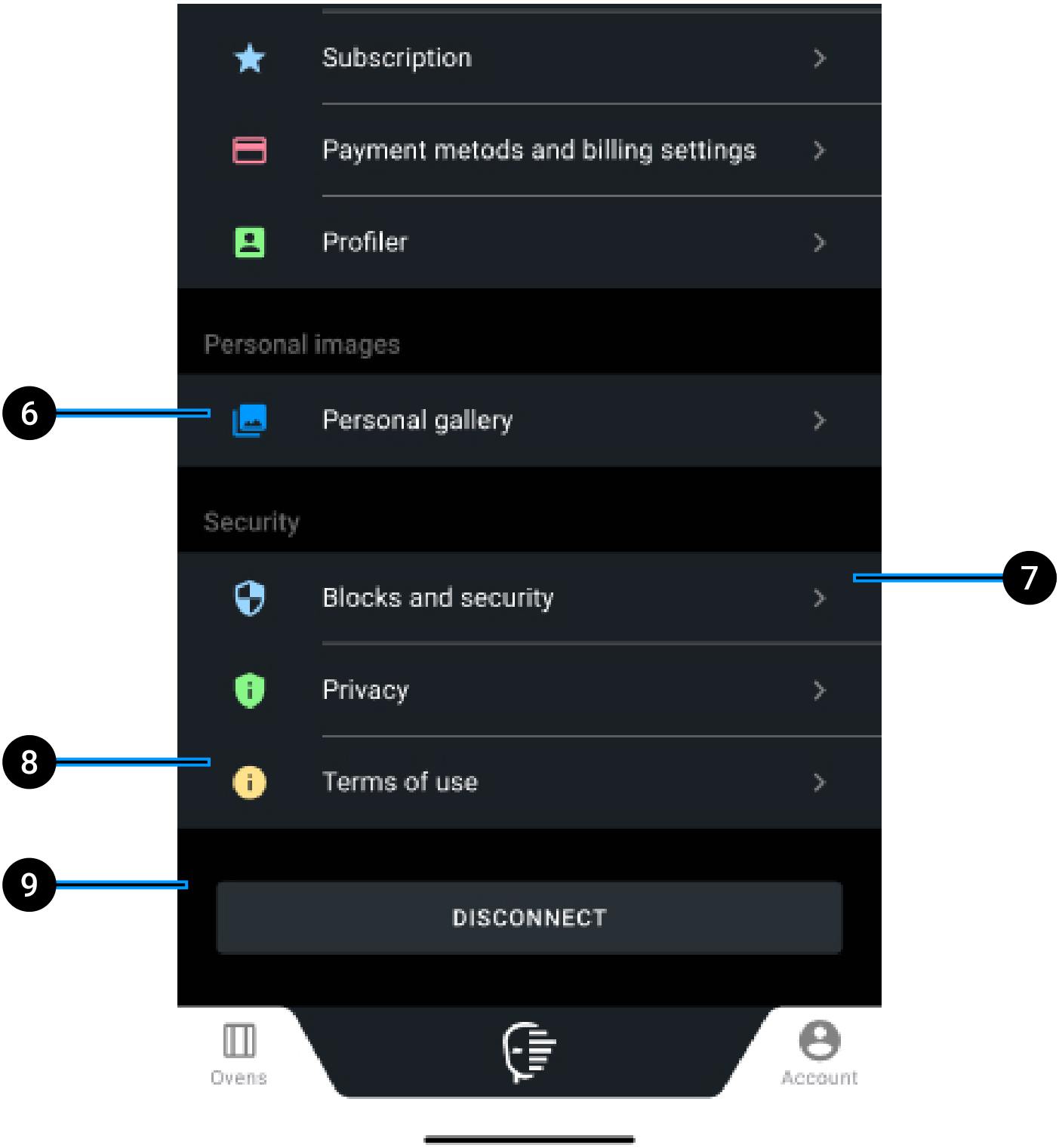
Pressez la touche account à droite.



Réglages de l'account


9:41
Account
Beef Station
NY
info@exemple.com
Account information
Notification management
Subscription
Payment metods and billing settings
Profiler
Personal images
Personal gallery
Security
Blocks and security
Privacy
Ovens
Account
1
2
3
4
5

1. configurer les informations de **base**, de l'**entreprise**, le **profil professionnel**, la **langue** et l'**unité de mesure** ;
2. décider de recevoir ou non les **notifications** ;
3. **gérer l'abonnement** Base ou Premium ;
4. **configurer la méthode de paiement prédéfinie** ;
5. **gérer les profils** des utilisateurs du four et connaître leur état.


Subscription
Payment metods and billing settings
Profiler
Personal images
Personal gallery
Security
Blocks and security
Privacy
Terms of use
DISCONNECT
Ovens
Account
6
7
8
9

6 **charger** une image personnelle en prenant une photo ou en la sélectionnant dans la galerie de votre dispositifs. Les photos que vous téléchargez seront mémorisées dans la galerie d'images de recettes de votre four ; de cette façon, vous pouvez les utiliser lorsque vous sauvegardez une recette personnelle ;

7 accéder aux **réglages de sécurité et de blocage** de votre account et du four ; dans cette section, vous pouvez modifier le mot de passe de l'account ou définir un code PIN pour bloquer des fonctions, telles que le démarrage d'une cuisson ou la connexion d'autres fours ;

8 répertorie les **termes d'utilisation** du four ;

9 **déconnecte** ton dispositif de l’App Digital.ID™.

10. Hey UNOX !

- Que peut faire Unox Voice Control
- Activer Unox Voice Control
- Modifier les réglages d'UNOX Voice Control

Voice Control

“Hey Unox, préchauffe-toi à 180 °C”.

La technologie **Voice Control** est capable de reconnaître votre voix, d'interpréter vos demandes et de faire agir le four en conséquence. Elle vous permet de donner des commandes même lorsque vos mains sont occupées.

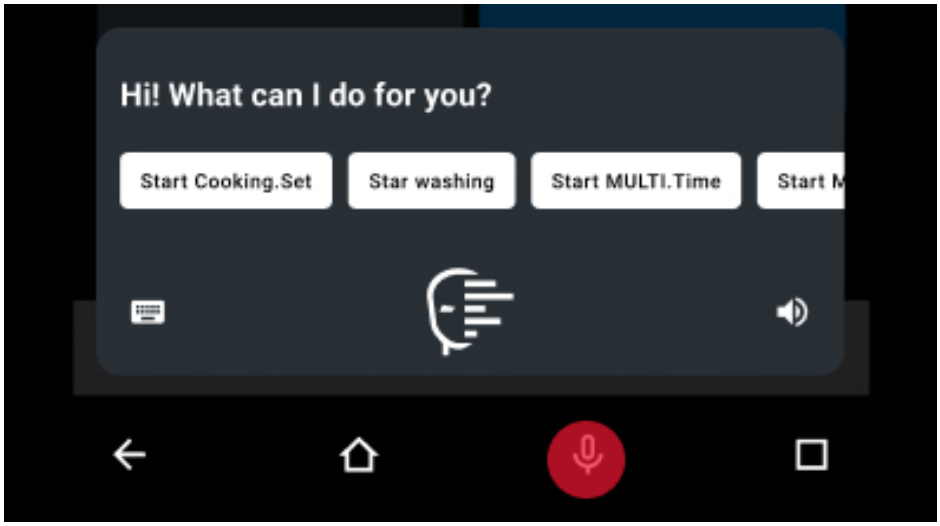
Que peut faire UNOX Voice Control ?

Unox Voice Control peut :

- **démarrer un programme** sauvegardé dans l’application Library ou Chefunox
- **démarrer un programme** manuel ou un preset et vous aider à régler à les paramètres (à conditions que vos demandes soient comprises dans les plages prévues par le preset choisi) ;
- **programmer ou ajouter des timers** dans les applications MULTI.Time - MULTI.Speed ou dans une cuisson en cours (dans ce cas, des widget timer sont ajoutés sur la page d'accueil) ;
- **démarrer** un lavage ;
- **dire l'heure courante.**

Activer UNOX Voice Control

Pour activer ou désactiver la technologie, pressez la touche VOICE



Modifier les réglages d'UNOX Voice Control

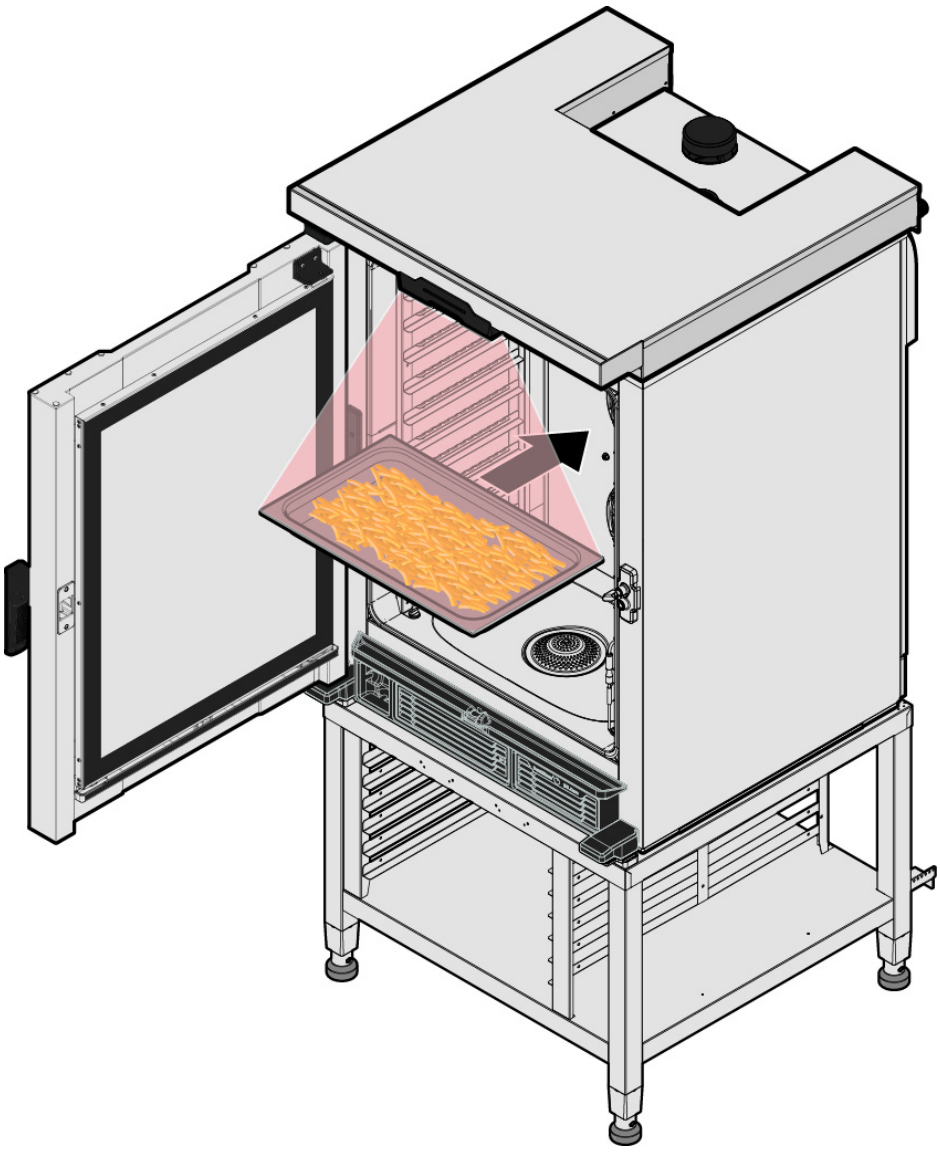
Aller sur réglages > Voice control > langue.

11.OPTIC.Cooking

- Introduction
- Premier allumage
- Comment démarrer le premier allumage ?
- Contrôle de la qualité des photos
- Où mesurer la distance par rapport au sol et au gabarit d'étalonnage
- Comment positionner le gabarit d'étalonnage
- OPTIC.Cooking Training
- OPTIC.Cooking MULTI.Time
- Signalisation lumineuse
- Extinction et rallumage d’OPTIC.Cooking
- Rallumage d’OPTIC.Cooking
- Redémarrage forcé d'OPTIC.Cooking

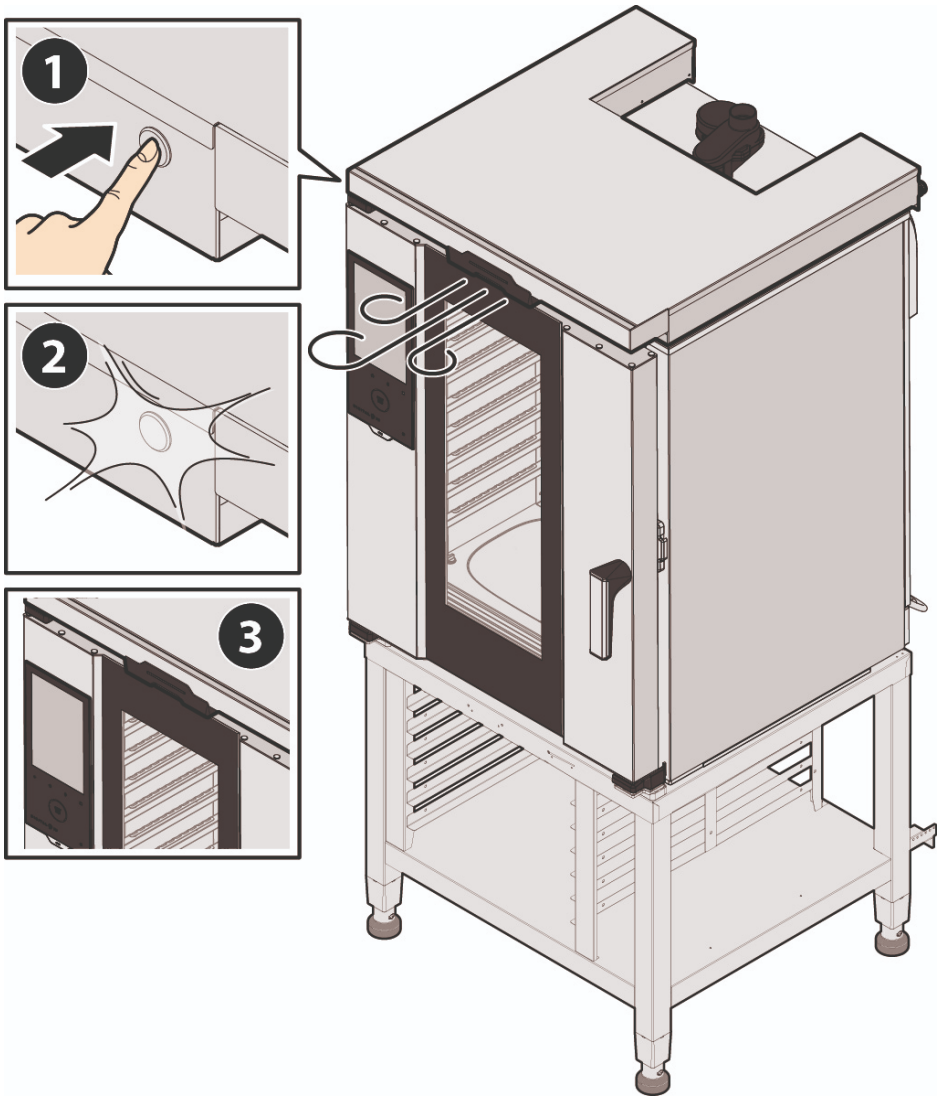
Introduction

L’accessoire OPTIC.Cooking, à travers une technologie à l’avant-garde, reconnaît les aliments à cuire et lance automatiquement le programme de cuisson approprié. OPTIC.Cooking fonctionne exclusivement en mode MULTI.Time et nécessite un abonnement associé au four sur lequel il est installé. Une fois positionné et allumé, OPTIC.Cooking sera associé à son four en permanence. Tout déplacement nécessitera l'intervention d'un service agréé pour le déverrouillage du logiciel, en plus de la maintenance mécanique.



Premier allumage

Même s'il est correctement positionné et câblé OPTIC. Cooking n’est encore opérationnel. L'accessoire maintient en permanence la ventilation pour éviter les dommages causés par des sources de chaleur ou des salissures extérieures, non encore identifiables.



Comment démarrer le premier allumage ?

Allumez le four.

1. Allumez l’accessoire OPTIC.Cooking en appuyant sur le bouton situé latéralement (la ventilation est encore continue).

2. Le bouton s’allumera pour confirmer l’allumage correct de l’accessoire OPTIC.Cooking (la ventilation est encore continue).

3. Après environ 2 minutes, l'intelligence d'OPTIC.Cooking sera activée, la LED frontale cessera de clignoter et si les parties sont à température ambiante, la ventilation s'arrêtera.

4. Vérifiez d’être bien connecté avec le compte approprié.

Partie réservée à un service spécialisé

5. Accédez au menu de service et activer l'accessoire (en le faisant glisser)

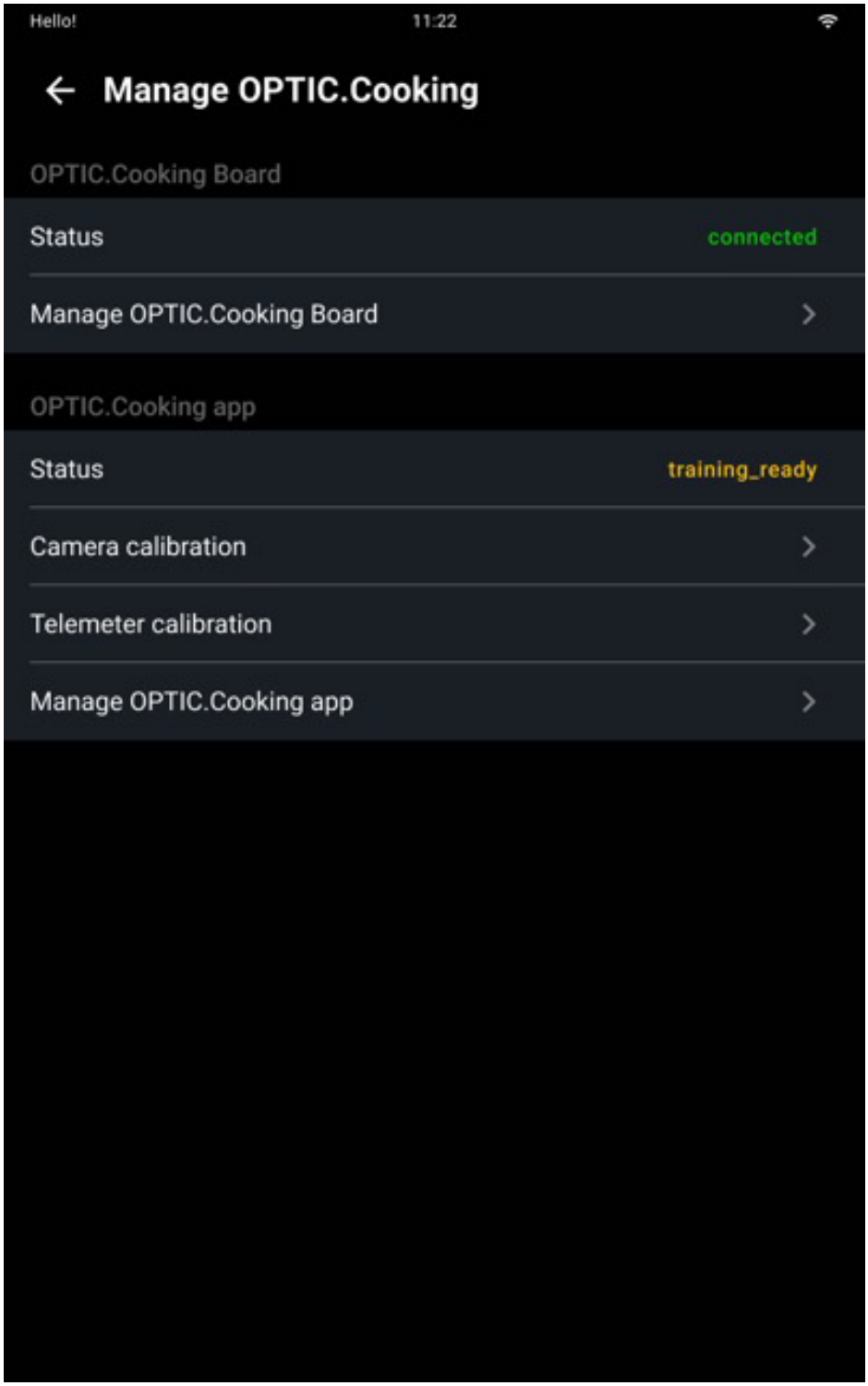
6. Redémarrez le four en agissant sur le bouton ON/OFF.

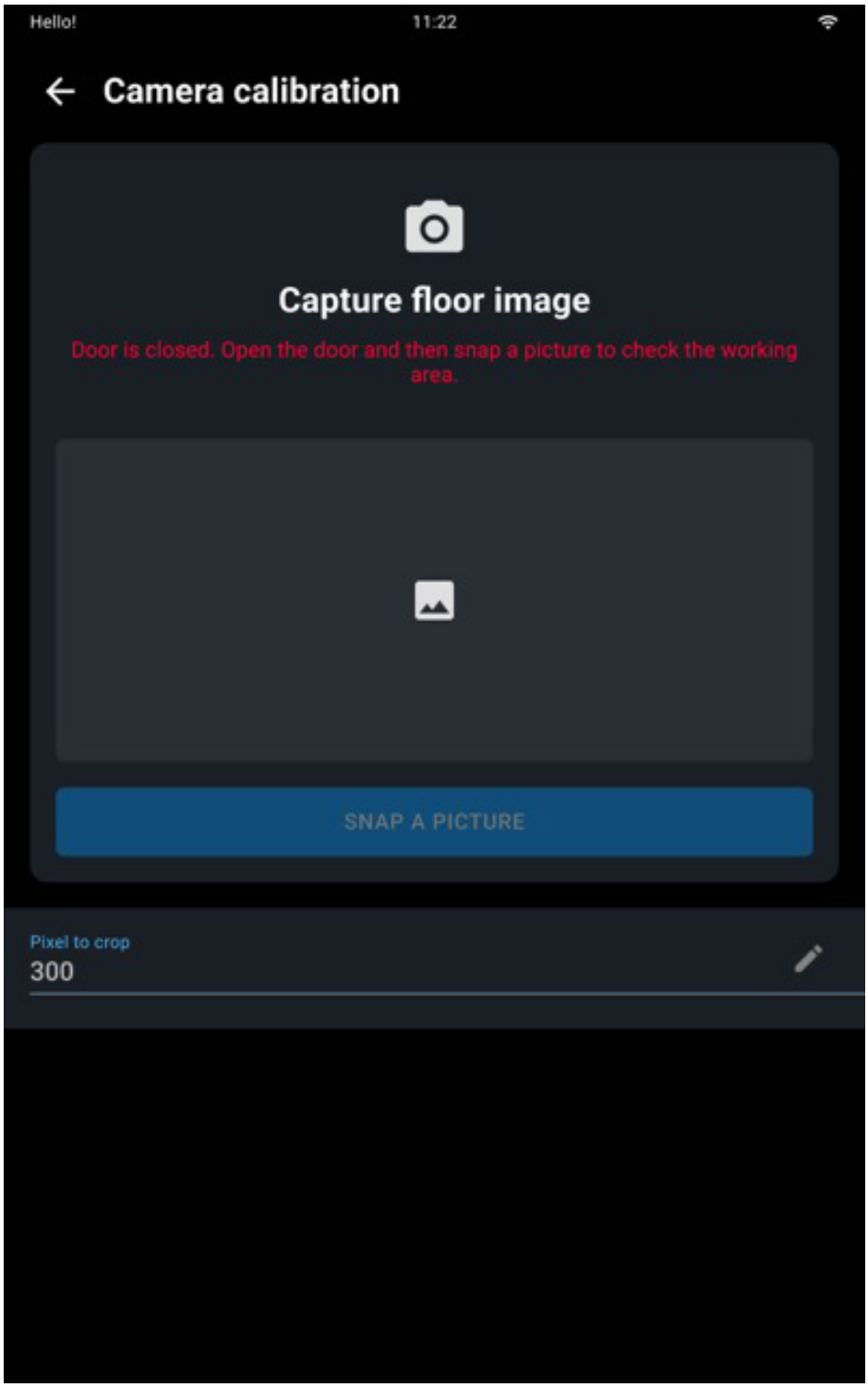
7. Lors du redémarrage du four, vérifiez l'état d'OPTIC.Cooking

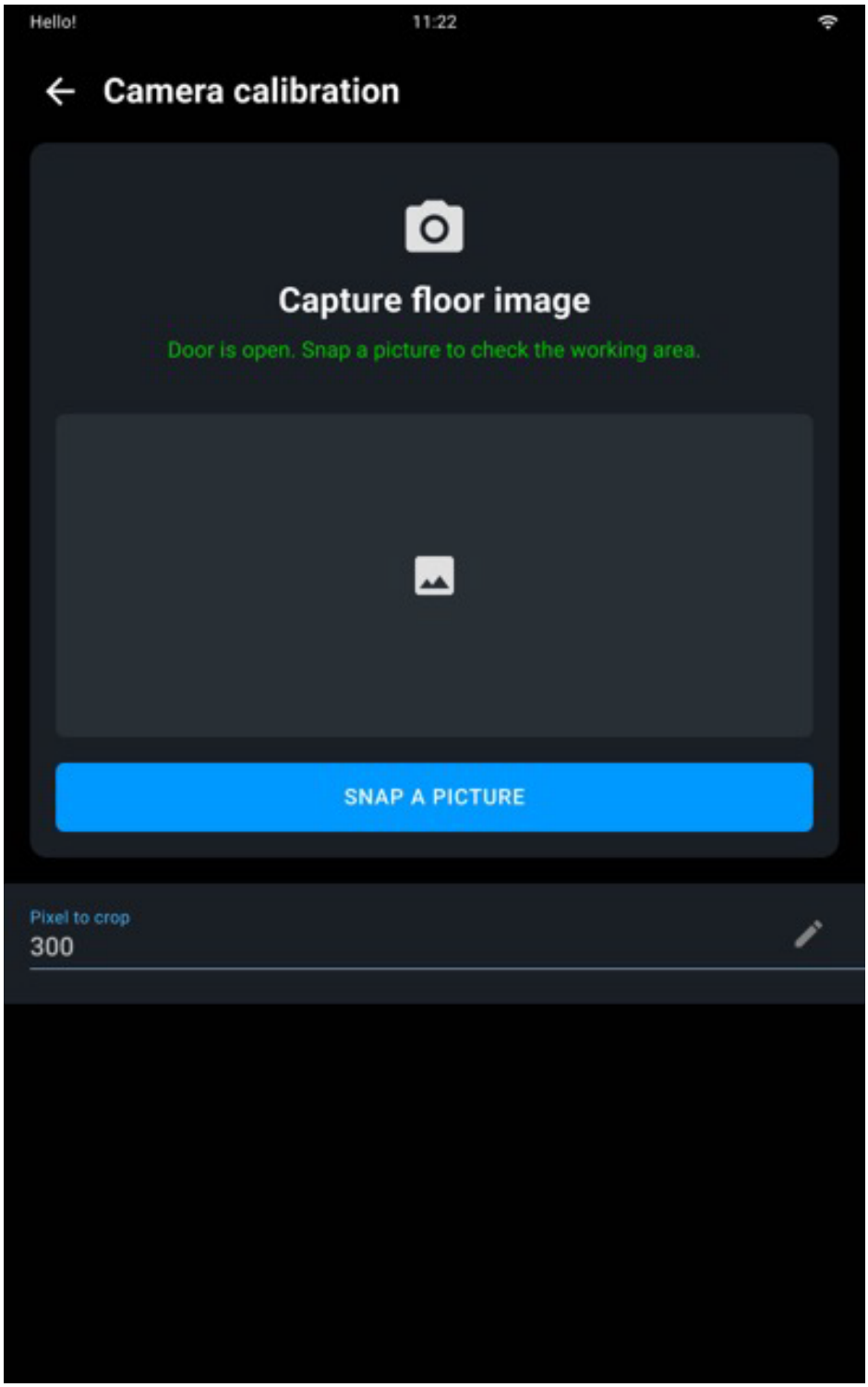
Si le statut est « training_ready » ou « all_ready », poursuivez la procédure :

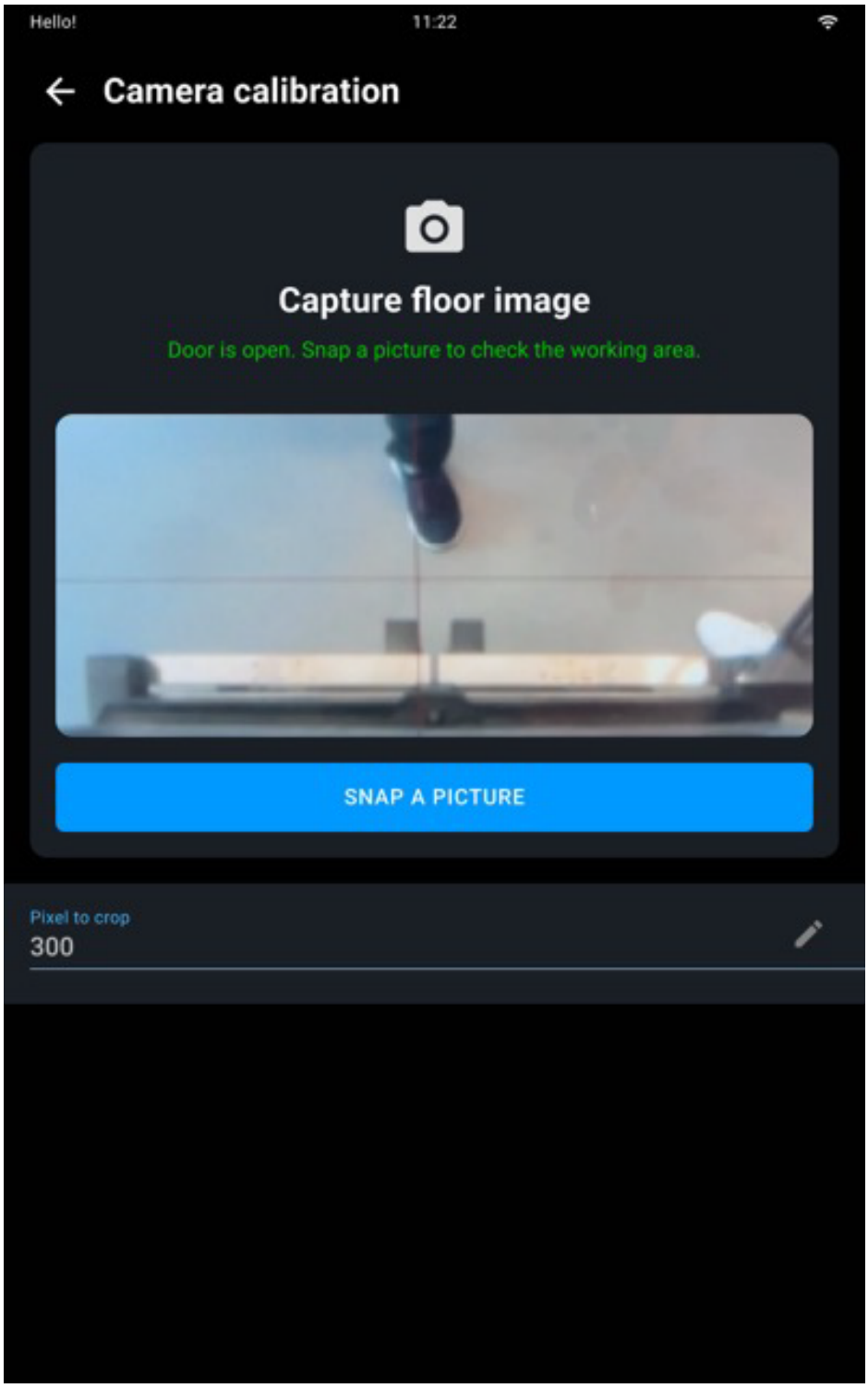
- 8. Pressez l’option « Chambre Canibration » Ouvrez la porte du four.
- 9. Pressez l’option « SNAP A PICTURE »
- 10. Attendez quelques secondes pour que le champ de la photo apparaisse.
- Placez une plaque de cuisson sous la caméra OPTIC.Cooking (à l'extérieur de la chambre de cuisson du four)
- Appuyez à nouveau sur « SNAP PICTURE » : vous pouvez ainsi prendre plusieurs photos pour vérifier qu'il n'y a pas de problème d'éclairage.

REMARQUE : Ne pas modifier la valeur de 300 du champ « pixel-to-crop ».

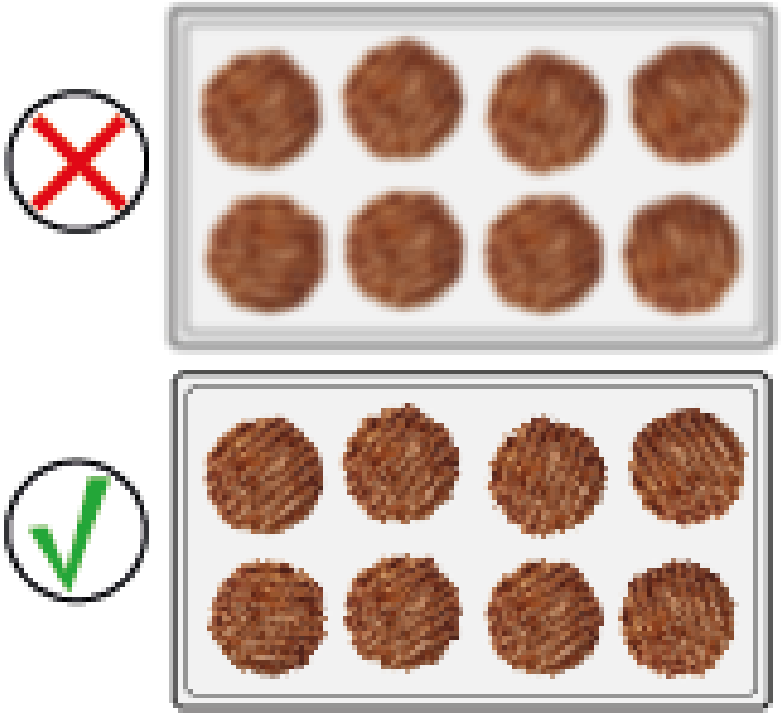

Hello!
11:22
Manage OPTIC.Cooking
OPTIC.Cooking Board
Status
connected
Manage OPTIC.Cooking Board
OPTIC.Cooking app
Status
training_ready
Camera calibration
Telemeter calibration
Manage OPTIC.Cooking app


Hello!
11:22
Camera calibration
Capture floor image
Door is closed. Open the door and then snap a picture to check the working area.
SNAP A PICTURE
Pixel to crop
300

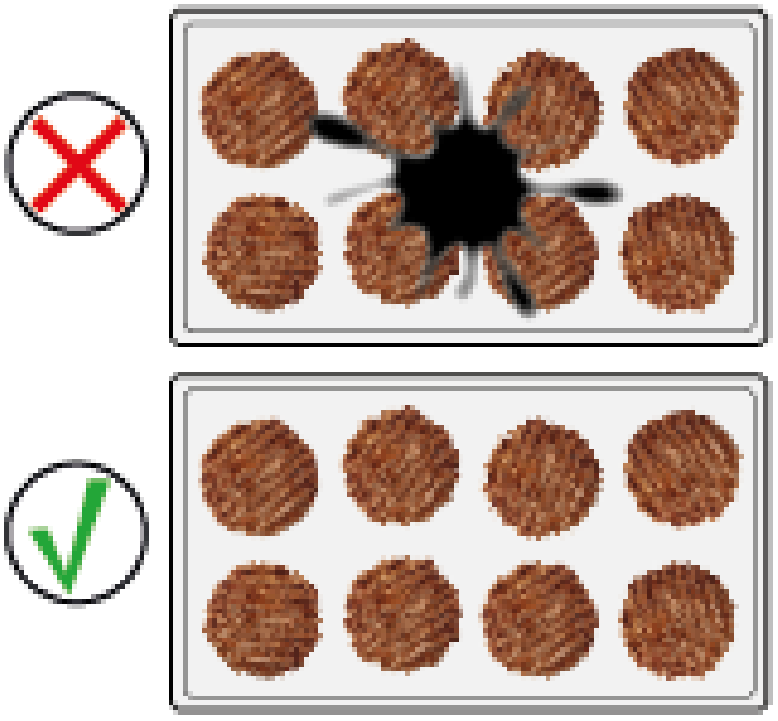

Hello!
11:22
Camera calibration
Capture floor image
Door is open. Snap a picture to check the working area.
SNAP A PICTURE
Pixel to crop
300



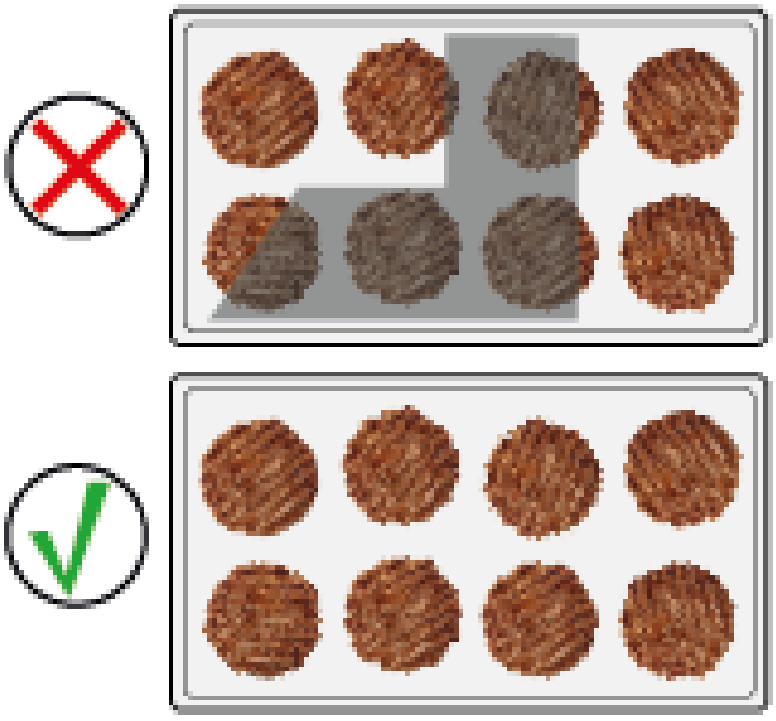
Contrôle de la qualité des photos



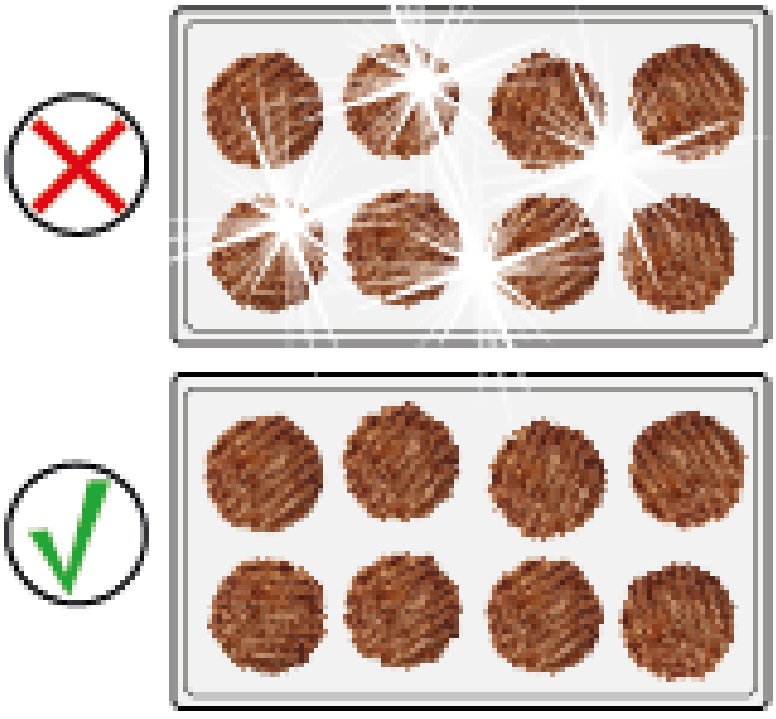
Photos nettes, non floues



Aucun corps étranger (nettoyer éventuellement la lentille)



Aucune ombre nette sur tous les niveaux de la plaque

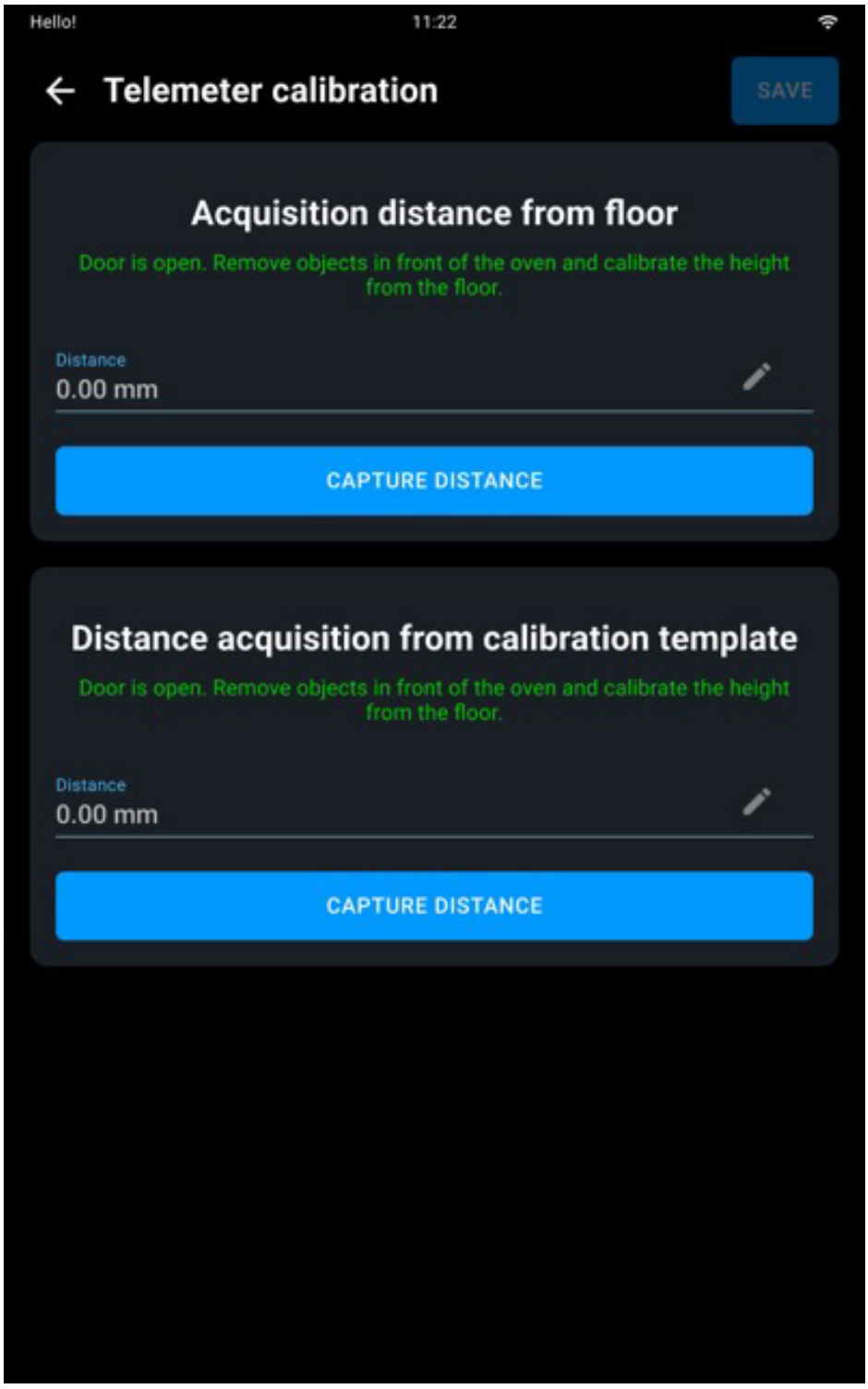


Aucun reflet local sur tous les niveaux de la plaque

11. Effectuer le contrôle de l’image de la caméra
Menu service > Accessories > Manage OPTIC.Cooking >

Telemeter calibration

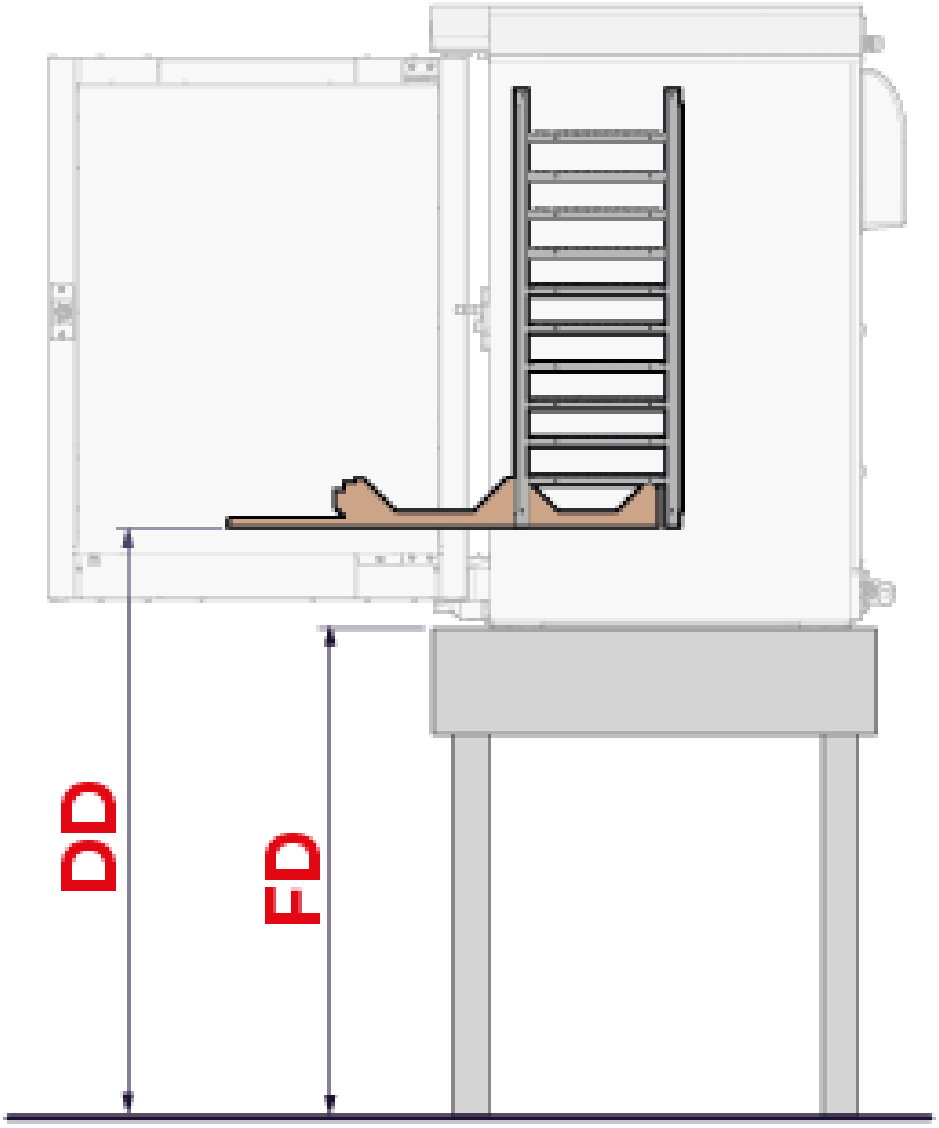
Suivre la procédure guidée.



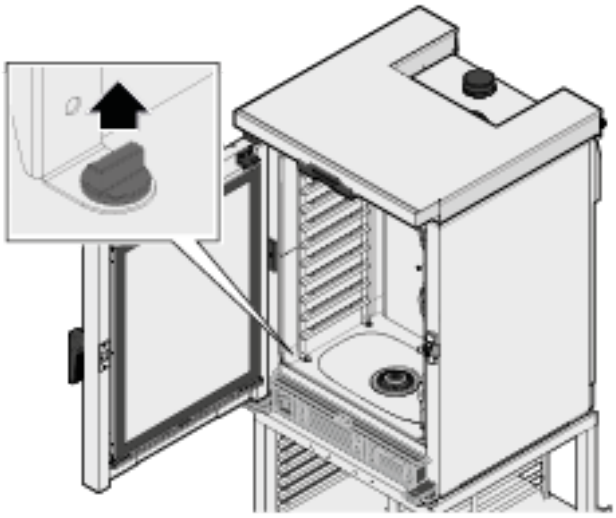
Où mesurer la distance par rapport au sol et au gabarit

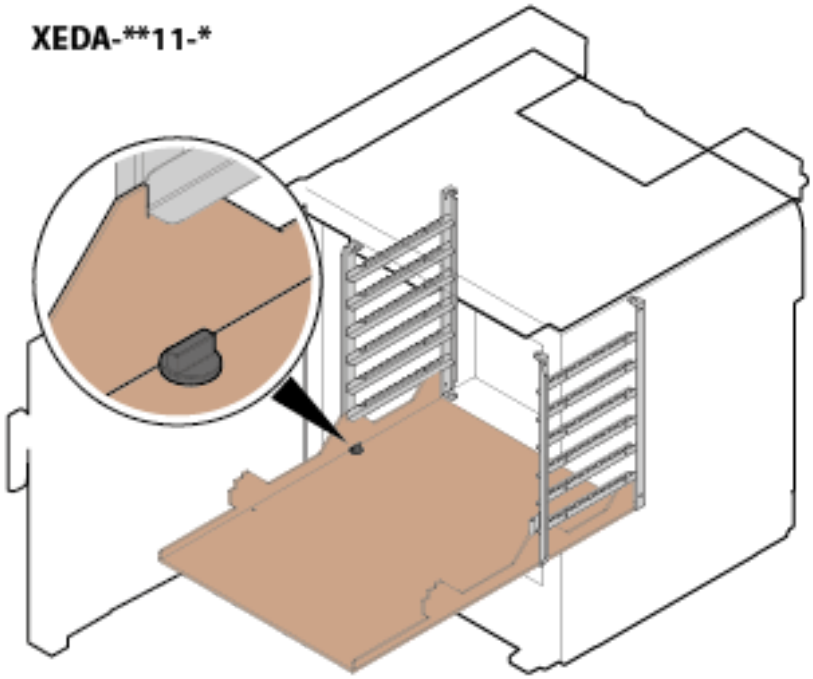
d'étalonnage

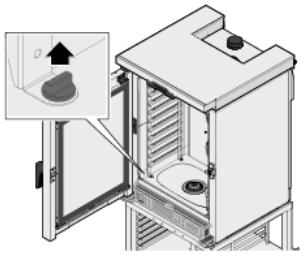
DD= distance du gabarit d'étalonnage par rapport au sol
DF= distance du four par rapport au sol

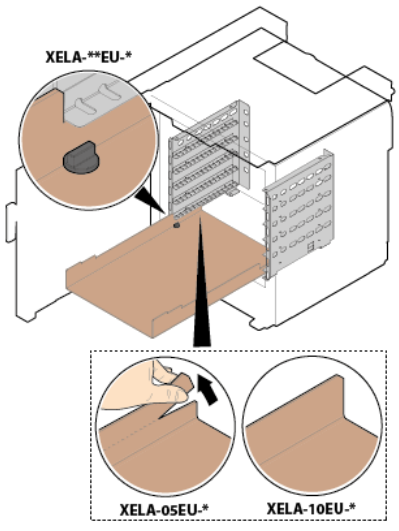


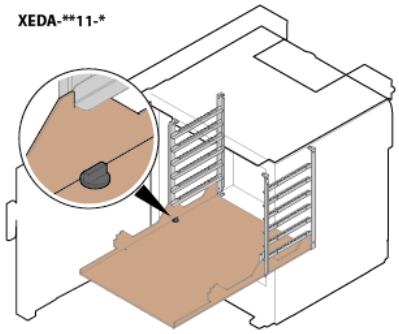
Comment positionner le gabarit d'étalonnage





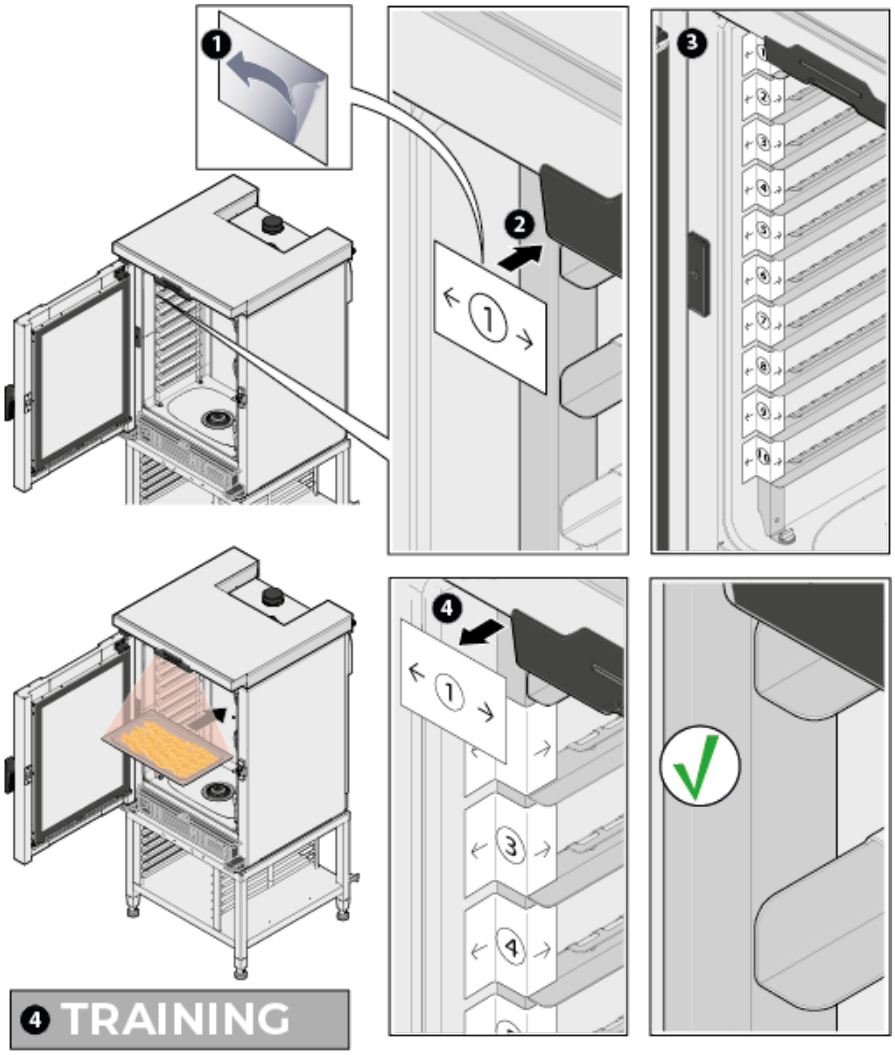




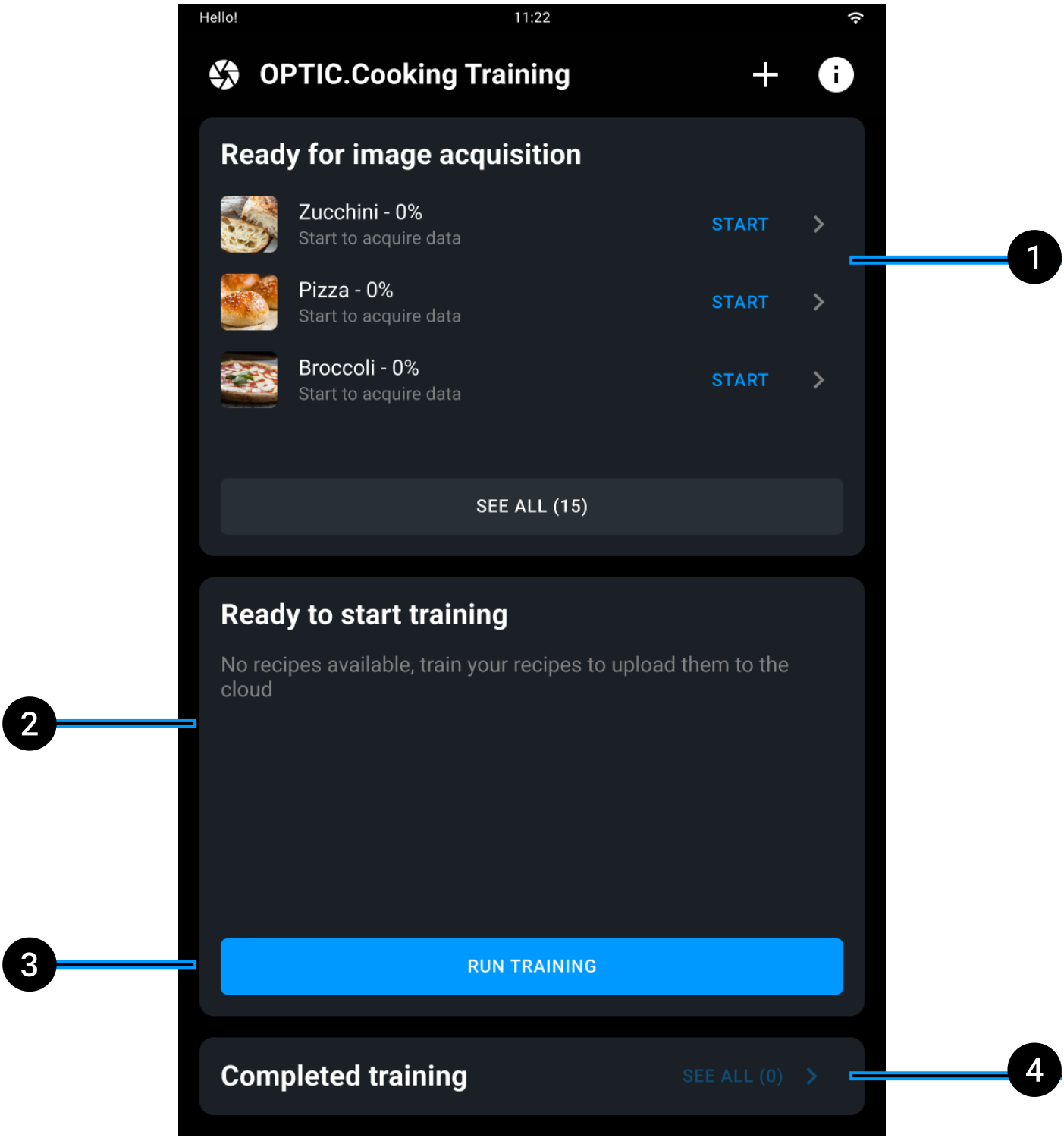


Cliquez sur le widget « OPTIC.Cooking library » sur la page d'accueil (s'il n'est pas présent, ajoutez-le en le pressant sur la page d'accueil et en cliquant sur ADD WIDGET en bas à droite).

Suivez la procédure guidée sur l'écran. Pour effectuer le training, utilisez les étiquettes fournies et appliquez-les aux supports des plaques dans l'ordre croissant, de haut en bas.



OPTIC.Cooking Training



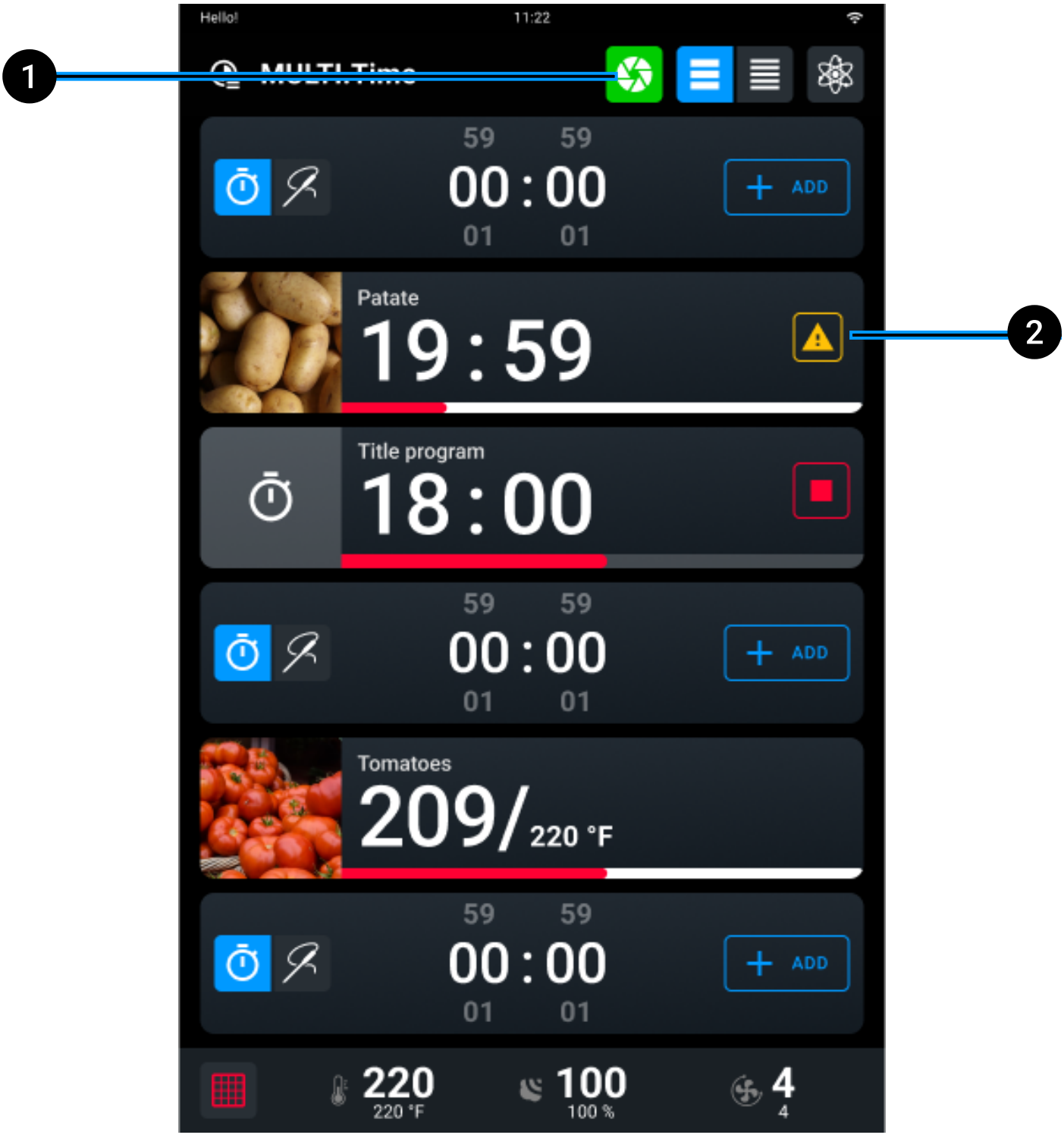
1 **Prêt pour la capture d'images :** Phase d'acquisition de l’image du programme sélectionné

2 **Prêt à commencer l’apprentissage :** Phase d’apprentissage du réseau neuronal en cours, OPTIC.Cooking apprend à reconnaître des recettes

3 **Début du training :** Début de la phase de training (service premium par l'achat de paquets « training »)

4 **Training complété :** Phase d’apprentissage terminée, les recettes peuvent maintenant être reconnues pendant le service

OPTIC.Cooking
MULTI.Time



1 **OPTIC.Cooking Status :** l'icône est verte lorsque le kit est connecté et actif, rouge lorsqu'il est en erreur, normale lorsqu'il n'est pas prêt à l'emploi et éteinte lorsqu'il n'est pas connecté

2 **Programme incompatible :** avec les conditions actuelles de la chambre ou s'il est centré sur la reconnaissance de la recette

---

Signalisation lumineuse

- Blanc pulsé : démarrage OPTIC.Cooking en cours / connexion au four en cours
- Blanc fixe : OPTIC.Cooking prêt et connecté au four
- Vert : OPTIC.Cooking prêt à reconnaître les plats au four (état uniquement visible avec la page-écran MULTI.Time affichée)
- Orange : Apparaît uniquement après l'ouverture de la porte en mode MULTI.Time. OPTIC.Cooking demande d'attendre avant d'enfourner, afin que la vapeur se disperse. Si vous enfournez à ce moment-là, la reconnaissance ne peut avoir lieu. Si cela persiste, nettoyez le verre optique.
- Bleu : OPTIC.Cooking identifie une plaque dans son champ de vision.
- Rouge : OPTIC.Cooking en erreur. Calibrage du télémètre nécessaire / redémarrage manuel nécessaire du kit OPTIC.Cooking en appuyant sur le bouton de démarrage latéral / intervention du service assistance nécessaire.

Extinction et rallumage d’OPTIC.Cooking

Pour **éteindre** l’accessoire OPTIC.Cooking, éteignez le four en appuyant sur le bouton ON/OFF, de cette manière OPTIC.Cooking s’éteindra automatiquement. **Ne coupez pas l’alimentation du four !**
Ne coupez pas l’alimentation du four ! Lors du prochain allumage du four, l'accessoire OPTIC.Cooking s'allumera automatiquement sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur des boutons.

Rallumage d’OPTIC.Cooking

Pour **rallumer** l’accessoire OPTIC.Cooking en cas de coupure de l’alimentation du four auquel il est raccordé :

- Rétablir l’alimentation du four
- Allumez le four en utilisant la touche ON/OFF
- Rappuyez sur le bouton latéral de l’accessoire OPTIC.Cooking et attendez 2 minutes jusqu’à ce que la LED frontale cesse de clignoter.

Redémarrage forcé d'OPTIC.Cooking

Pour **redémarrer de manière forcée** l’accessoire OPTIC.Cooking :

- Appuyez sur le bouton latéral
- Attendez 30 secondes jusqu’à l’extinction de la lumière du bouton
- Rappuyez sur le bouton latéral et attendez 2 minutes jusqu’à ce que la LED frontale cesse de clignoter.

---

12. Redémarrer, mettre à jour et réinitialiser

- Allumer et éteindre le four
- Mettre à jour le logiciel
- Réinitialiser à la configuration d'usine

Allumer et éteindre le four

Pour allumer et éteindre le four, pressez la touche ON/OFF présente sur le panneau de commandes. Après environ 20 secondes d'attente, la page d'Accueil apparaitra.



Mettre à jour le logiciel

Aller sur réglages > Mise à jour du logiciel > Mettre à jour le logiciel.
Vous pouvez mettre à jour le logiciel uniquement si aucun programme de cuisson ou de lavage n'est en cours ; après la mise à jour, il vous sera demandé d'éteindre le four.

Réinitialiser à la configuration d'usine

Durant la phase de démarrage du four, touchez 5 fois de suite l'écran pour accéder au mode de réinitialisation. Vous aurez la possibilité de :

- **démarrer** normalement le four (start oven) ;
- **réinitialiser** la version précédente du logiciel (restore previous software version) ;
- **réinitialiser** le four à la configuration d'usine (factory reset) ;
- **accéder** aux commandes avancées (advanced options for Unox Service).

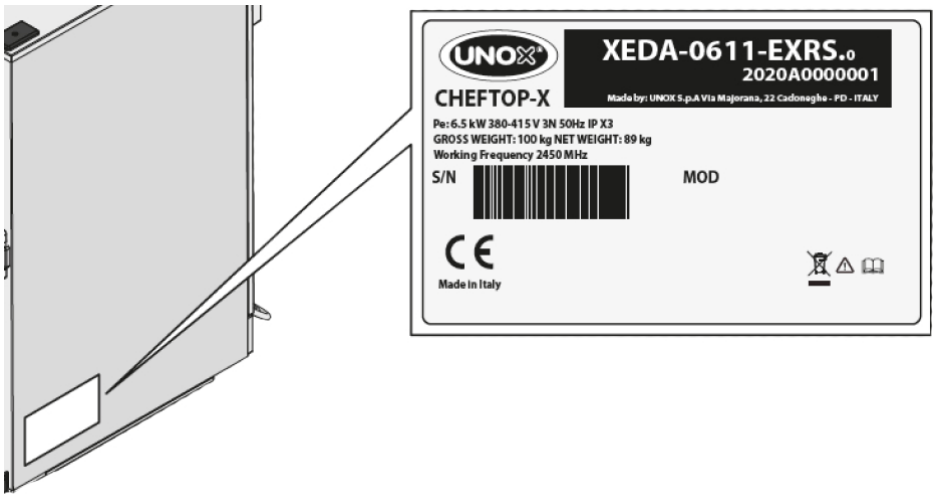
13. Assistance et aide

- Que faire si le four ne fonctionne pas ?
- Assistance technique
- LONG.Life - LONG.Life 5
- Contacter le support technique
- Coordonnées du fabricant

Que faire si le four ne fonctionne pas ?

Si le four ne fonctionne pas, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique (si présente), et adressez-vous à un centre d'Assistance Technique autorisé par UNOX en communiquant :

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



Assistance technique

Tous nos produits sont conçus pour durer longtemps, pour vous assister avec la meilleure technologie possible et pour vous permettre de relever tous les défis. Cependant, il peut y avoir des événements imprévus ; dans ces cas, le réseau de centres de service agréés et certifiés UNOX est toujours à votre disposition pour minimiser les temps d'arrêt.

Voir ici pour trouver les centres de service agréés UNOX

Découvrez dans le site UNOX.MyCare & UNOX.MyCare CONNECT, les programmes de maintenance programmée et préventive.

LONG.Life - LONG.Life 5

Avec LONG.Life, vous bénéficiez de l'assistance spécialisée de nos techniciens et d'une garantie de 12 mois couvrant la main-d'œuvre et les pièces de rechange.
Avec UNOX LONG.Life5 vous avez la possibilité d'étendre la garantie jusqu'à 5 ans ou 12.000 heures d'allumage sur les pièces détachées et 24 mois ou 12.000 heures d'allumage sur la main d'œuvre. Contactez UNOX pour plus d'informations.

Contacter le support technique

Si vous êtes un client Premium*, vous pouvez appeler notre équipe technique directement depuis votre four et parler à nos opérateurs via le microphone interne. En outre, grâce à la fonction intégrée de chat et de caméra de l'App Digital.ID™, vous pouvez envoyer des messages et des photos pour aider l'équipe à diagnostiquer et à résoudre vos problèmes plus rapidement et plus précisément.

* L'abonnement Digital.ID™ Premium comprend l'assistant vocal HEY.Unox, la formation DIGITAL.Training, le support à la cuisson COOKING.Concierge 30min/mois, le support technique en direct et toutes les capacités du plan DDC Enterprise.

Coordonnées du fabricant

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

14. Copyright

Copyright 2023 UNOX S.p.A. Tous les droits sont réservés. Reg. Entrep. Padova n° 04230750285 - R.E.A. Padova 372835 - Cap. Soc. 5.000.000 € e.v - N° TVA / C.F. 04230750285

LI3126A

AII images used are tor illustrative purposes only.
AII features indteated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.