

MIND MAPS™

ONE



UTILISATION ET ENTRETIEN (TRADUCTION DES INSTRUCTIONS ORIGINALES)





SÉCURITÉ.....	4
NOTIONS GÉNÉRALES	10
UTILISATION MENU SET.....	16
UTILISATION MENU MIND.MAPS.....	26
UTILISATION MENU PROGRAMS.....	30
UTILISATION MENU ROTOR.KLEAN.....	34
RÉGLAGES DU MENU	38
ALARMES ET AVERTISSEMENTS.....	44
ENTRETIEN	46
ASSISTANCE	50

CONTACTS

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



Cher Client,

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

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

Sécurité

Explication des pictogrammes 4

Informations de sécurité 5

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES



Lisez le manuel d'instructions



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



Risque d'incendie !



Danger d'électrochoc !



Risque de brûlures



Danger, substances dangereuses.



Conseils et informations utiles



Renvoi à un autre chapitre



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ



Avertissements généraux

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



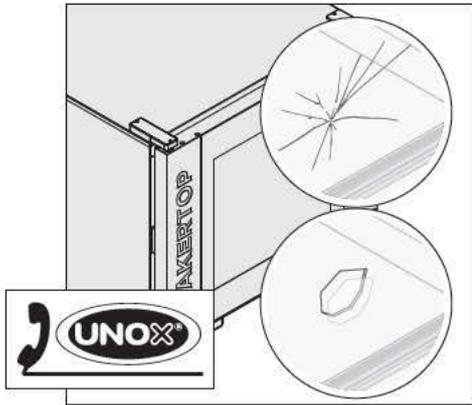
S'il n'est pas possible de raccorder de manière permanente le four BAKERTOP MIND.Maps à un système d'évacuation, il est nécessaire de fermer le terminal à l'aide du bouchon conique fourni avec le « Starter kit ». Avec le terminal bouché, n'utilisez jamais les programmes de lavage et ne lavez pas la chambre avec de grandes quantités d'eau à cause du danger d'inondation.



Danger de brûlures et de lésions !

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

- La cuisson a lieu seulement avec la porte fermée, pour des raisons de sécurité. Si la porte est ouverte, le four s'arrête temporairement et signale l'ouverture de porte en affichant un message. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte.
- Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, il est DÉCONSEILLÉ d'ouvrir la porte durant la cuisson. S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
- Pour déplacer et extraire des récipients, des accessoires et tout autre objet à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question, et faites très attention.
- Faites extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.
- Retirez la sonde au cœur des aliments avant d'extraire les plaques du four et placez-la dans le porte-sonde externe. Avant de retirer les plaques de cuisson, contrôlez que le câble de la sonde ne gêne pas leur extraction. Manipulez avec attention la sonde car elle est très pointue et atteint des températures élevées après l'utilisation.
- IL EST ABSOLUMENT INTERDIT de poser tout type de plaque, récipient chaud/froid ou tout autre type d'objet sur le four, même s'il est éteint. NE PAS approcher l'appareil d'objets combustibles ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc...).
- Un espace libre d'au moins 10 m est nécessaire autour du four.
- Dans les premières utilisations, l'appareil, pour l'évaporation de certaines huiles de traitement, produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement ultérieurs.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients scellés car ils pourraient exploser.
- Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou de produits de cuisine qui deviennent liquides en les chauffant à des niveaux plus élevés que ceux qui peuvent être facilement observés (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- Le réchauffement des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut donc être prudent lors de la manipulation du récipient.
- Avant la consommation, le contenu des biberons et des homogénéisés en pots doit être mélangé ou agité et la température doit être contrôlée pour éviter les brûlures.
- Utilisez seulement des ustensiles et des récipients appropriés pour les températures élevées.
- Ne pas retirer ou toucher le carter de protection des ventilateurs, les ventilateurs et les résistances durant le fonctionnement et jusqu'à leur refroidissement complet.
- Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lisez attentivement la fiche de sécurité du produit.
- 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.
- En cas d'entretien au circuit hydrique du four, il est obligatoire d'utiliser les EPI spécifiques pour détergent (référez-vous à la fiche de sécurité du produit), en particulier des gants et des lunettes car des résidus de détergent sous pression pourraient être présents dans le circuit.
- Le circuit hydrique du four, qui commence avec le raccord 3/4" (avec clapet de non-retour incorporé) et comprend tous les tuyaux et accessoires en aval de celui-ci, ne doit pour aucune raison être manipulé car cela pourrait provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.



Si le verre de l'appareil est fêlé ou endommagé, demandez son remplacement immédiat en contactant un Centre d'Assistance Autorisé. Ne pas utiliser le four : risque d'explosion du verre.

SEULEMENT POUR DES FOURS SUR PIEDS AVEC CHARIOT :

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



Danger d'incendie

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (ex. manuels d'instructions, sachets en plastique, etc.) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, vérifiez que le four ne présente aucun risque d'incendie.
- Si vous remarquez de la fumée, débranchez l'appareil du courant électrique et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes.
- Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc.), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.).
- L'appareil doit être nettoyé quotidiennement, en éliminant tout résidu alimentaire. Suivez les instructions détaillées pour le nettoyage à la p. 46. Négliger cette opération pourrait entraîner une détérioration des surfaces, qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse (les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés).
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau à vapeur ou sous pression.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).



Danger d'électrochoc !

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

Notions générales

Suggestions et avertissements	10
Chargement et utilisation des chariots (seulement pour des fours avec chariots)	11
USB	12
Utilisation sonde à cœur	12
Panneau de commandes LCD Page d'ACCUEIL	13
Comment programmer un valeur	14

SUGGESTIONS ET AVERTISSEMENTS

 **Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le chapitre « Normes de Sécurité »**

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

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir le chap. « **Entretien** » à la page **46**) ; laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Dès l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement et le frein intégré du ventilateur se met en marche (le ventilateur continue à tourner pendant quelques instants).
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour réduire les consommations d'énergie.
- Pour sortir de la modalité STAND-BY, il suffit de toucher la touche START/STOP.
- Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35°C.
- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible (voir le chap. **Entretien** à la page **46**).
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement complet, veillez à ne pas toucher les parties externes et internes du four (des températures supérieures à 60° C pourraient être atteintes).
- Pour éviter l'ébullition, n'utilisez pas de conteneurs remplis avec des liquides ou aliments qui se liquéfient à la chaleur, dans des quantités majeures à celles qui peuvent être facilement maîtrisées.



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

Kit » à la hauteur de 160 cm.

- Il est conseillé de toujours préchauffer le four pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- En revanche, si vous souhaitez utiliser un préchauffage manuel, il est conseillé de le programmer à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30 °C.

- Pour maintenir d'excellentes performances de l'appareil, **il est conseillé de ne pas ouvrir la porte durant la cuisson**. S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques. Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession.
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool ou vin).

Coupure de courant

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

Pour la navigation et le réglage des paramètres, n'utilisez que les doigts, secs et propres en évitant l'utilisation d'ustensiles tels que fourchettes, spatules, etc. Le stylet fourni doit être utilisé uniquement pour dessiner les courbes de cuisson dans le menu Mind.Maps et pour les signatures.

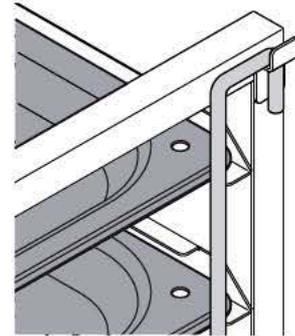
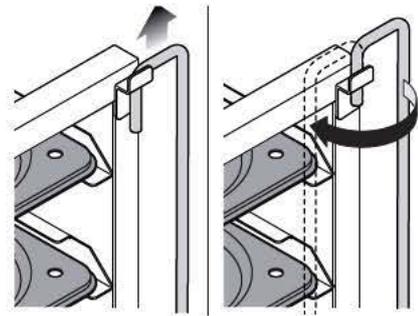
CHARGEMENT ET UTILISATION DES CHARIOTS

(seulement pour des fours avec chariots)

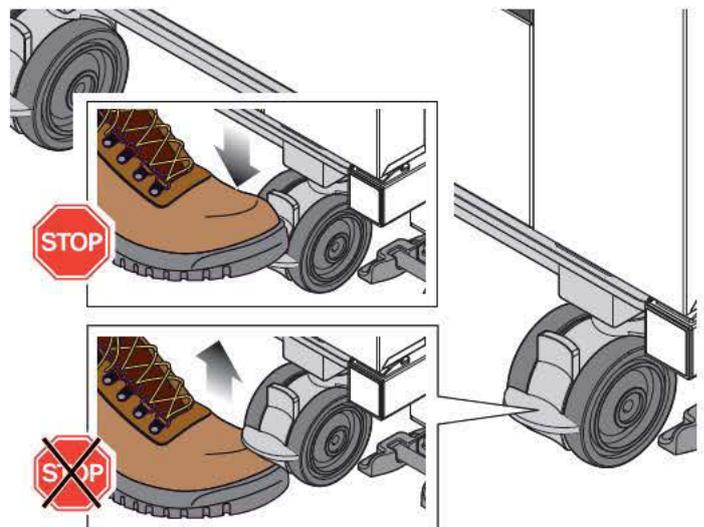
+ Utilisez uniquement des chariots, des plaques et des grilles UNOX.

Chargez attentivement les chariots sans les surcharger : un abaissement du chariot est tout à fait normal et dépend de la quantité d'aliments présente sur les plaques. Le chariot doit être inséré à l'intérieur du four en utilisant les guides inférieurs de coulissement. Durant le déplacement du chariot, bloquez les plaques comme sur la figure. Bloquez toujours les freins de stationnement des roues avant, après l'insertion dans la chambre de cuisson et lorsqu'il n'est pas nécessaire de les déplacer.

Faites très attention lors de la manipulation car les plaques de cuisson peuvent contenir des liquides brûlants qui peuvent se renverser et les chariots mêmes peuvent basculer (par exemple, en les transportant sur des surfaces irrégulières ou en traversant les portes).



01



02

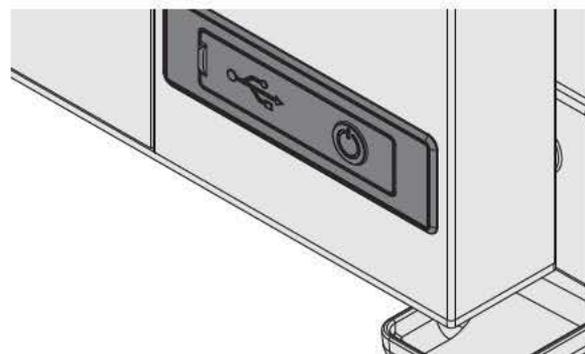


03

USB

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

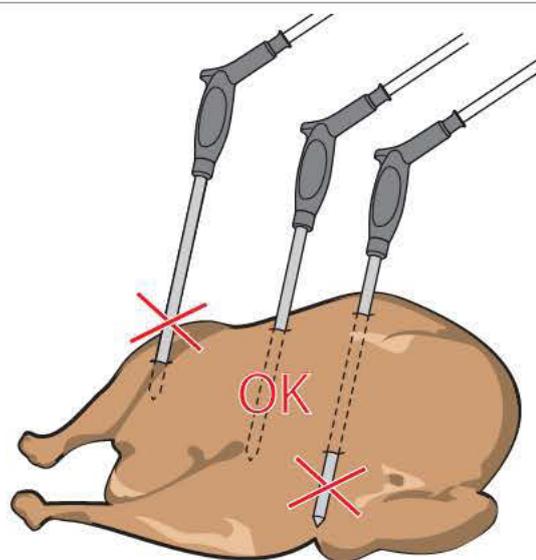
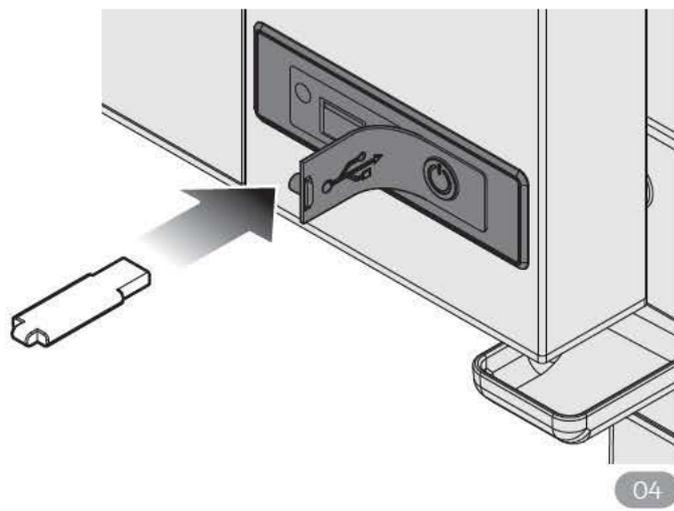
Pour la gestion de la clé, voir la ▶ p. 41.



UTILISATION SONDE À CŒUR

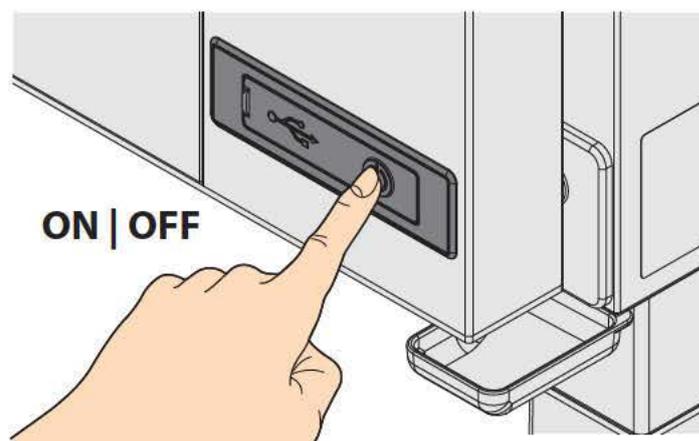
05 ▶ La sonde, durant la cuisson, relève la température au « cœur » de l'aliment : quand celle-ci atteint la valeur programmée par l'utilisateur, cela signifie que l'aliment est cuit en surface comme à l'intérieur. La sonde à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à cuire : assurez-vous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

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



ALLUMAGE / EXTINCTION DE L'APPAREIL

06 ▶ La touche permet d'allumer et d'éteindre l'afficheur mais n'éteint pas le four. Pour éteindre le four, mettez l'interrupteur du tableau électrique sur OFF.



SET

Permet d'effectuer une cuisson où l'utilisateur doit régler manuellement les paramètres lors de chaque cuisson (ex. température, durée, etc...).

➕ Approfondissements à la ► p. 16

ROTOR.KLEAN

Permet d'accéder à la liste des lavages et de démarrer celui le mieux adapté à vos besoins.

➕ Approfondissements à la ► p. 34

MIND MAPS

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

PROGRAMMES

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées avec le « menu set ».

➕ Approfondissements à la ► p. 30

Réglage des paramètres utilisateur (date/heure, unité de mesure, etc..)

➕ Approfondissements à la ► p. 30

Ce four permet de contrôler, avec un seul panneau de commande, également les accessoires raccordés (ex. SLOWTOP). Pour les utiliser, touchez l'icône inférieure.



Heure et date



Connexion WI-FI activée



Connexion ethernet activée



Connexion WI-FI NON activée



Connexion ethernet NON activée

COMMENT PROGRAMMER UN VALEUR

07 ► En glissant le curseur

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

08 ► En agissant sur les touches

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



07



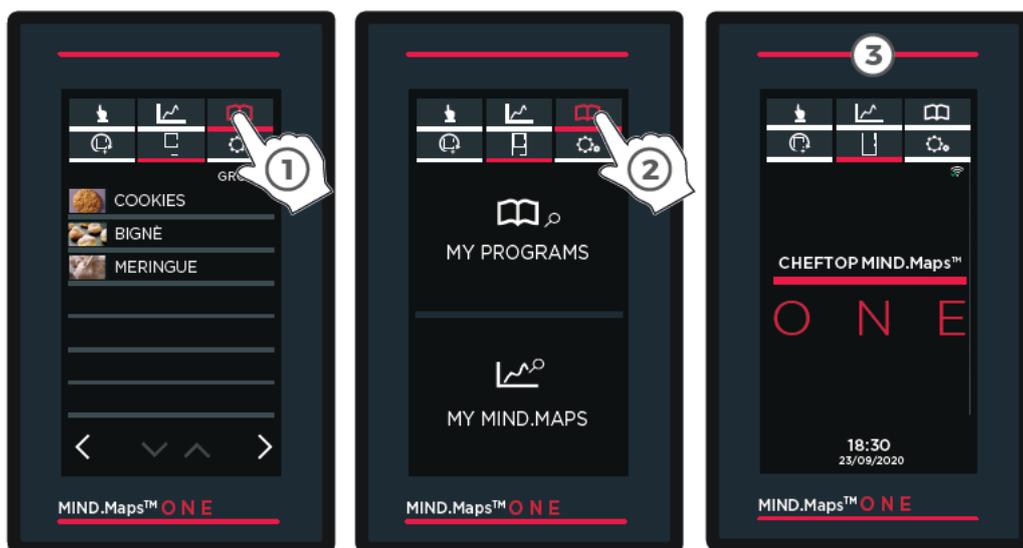
08

COMMENT REVENIR À LA PAGE-ÉCRAN PRÉCÉDENTE OU À LA PAGE D'ACCUEIL



Pour revenir à la page d'ACCUEIL depuis un menu (ex. MIND.Maps), touchez à nouveau l'icône, indiquée en rouge.

09



Si un menu prévoit un accès à plusieurs pages (ex. menu SETTING), en touchant plusieurs fois l'icône du menu, il est possible de revenir en arrière d'une page à la fois jusqu'à la page d'ACCUEIL.

10

Utilisation | Menu SET



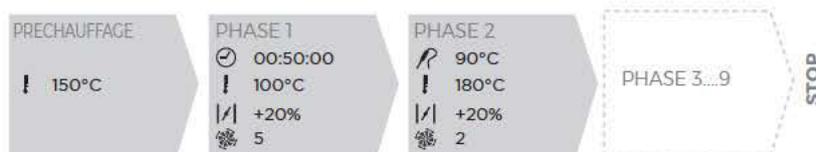
Préchauffage	18
Programmer les phases de cuisson	18
Démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder	19
Sauvegarder la cuisson programmée et la lancer	20
Cuisson en cours	23
Fin de cuisson	24

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

- **durée de cuisson** ou **température au cœur** (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- **température en chambre** ou **Delta « T »** (les deux paramètres s'excluent réciproquement) ;
- **l'émission/extraction** de la vapeur en chambre ;
- **vitesse des ventilateurs.**

Chaque cuisson manuelle est toujours composée de :

- ► p. 18 | un **préchauffage** automatique, à réglage manuel ou SMART.Preheating (mode conseillé) ;
- ► p. 18 | **jusqu'à neuf phases** (STEP) de cuisson, chacune caractérisée par des paramètres de cuisson même différents. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre, si présente, est automatiquement géré par l'appareil. Ci-dessous un exemple est fourni :



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

- p. 19 ou bien de **sauvegarder la recette programmée puis de démarrer la cuisson** ► p. 20.

En touchant l'icône BUZZER, le son acoustique est activé / désactivé à la fin de chaque STEP
vert = son activé
blanc = son désactivé

ÉTAPE
L'icône indique le numéro du STEP en cours de programmation.

Température sonde a cœur
Réglage de la température au cœur à atteindre

 Pour plus de détails, consultez la ► p. 12

Durée de cuisson
(de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu du four)

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

STEAM.Maxi™
Émission de vapeur en chambre

Vitesse des ventilateurs
normale ou bien, si prévu,

accède au réglage du préchauffage ou à la phase précédente

Lance la cuisson programmée

Mémorise les paramètres réglés

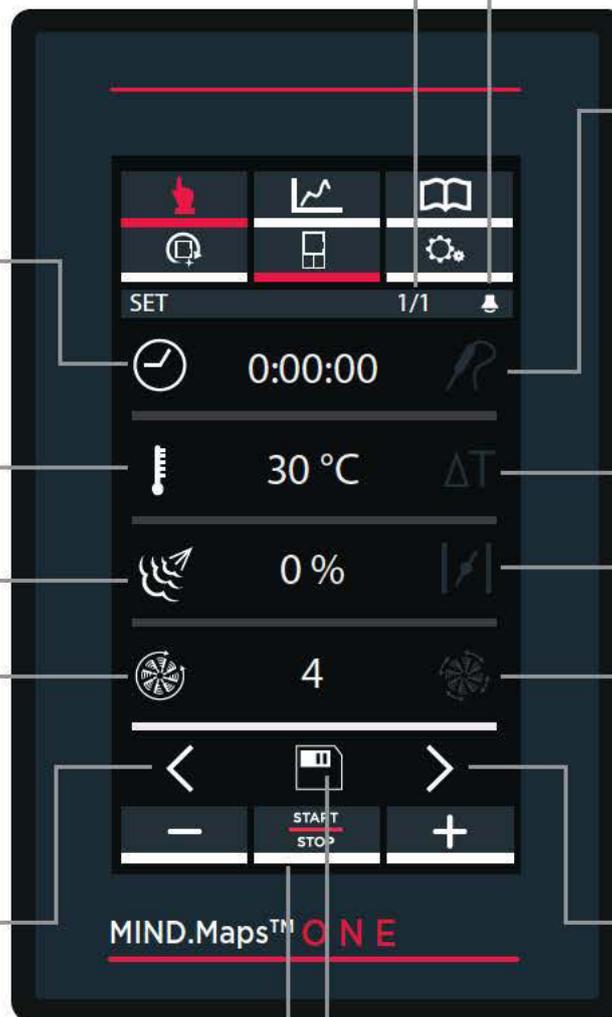
 Pour plus de détails, consultez la ► p. 20

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

DRY.Maxi™
extraction de vapeur en chambre

Vitesse des flux « pulsée » (le ventilateur s'éteint lorsque le four est à la bonne température) ou bien, si prévu,

Programmation des STEP de 1 à 9



PRÉCHAUFFAGE

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

12 ► Pour régler manuellement la température de préchauffage :

- 1 Pressez l'icône  : la page-écran de réglage apparaît.
- 2 Réglez la **Température** de préchauffage ► il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 20-30 °C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- 3 Passez à la programmation du step 1. Une cuisson, pour pouvoir démarrer, exige la programmation d'au moins une phase.



11

PROGRAMMER LES PHASES DE CUISSON

11 ► Programmer une ou plusieurs phases de cuisson

- 1 Réglez selon vos besoins :
 - la **durée de cuisson** (de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE, c'est à dire fonctionnement continu du four) ou la **température sonde à cœur** ► p. 12 : les deux paramètres s'excluent mutuellement. Dans le premier cas (durée) la cuisson s'arrête dès que le temps programmé est écoulé ; dans le second cas (sonde à cœur) la cuisson se termine dès l'atteinte de la température à cœur programmée.
 - la **température de cuisson** (de 30°C à 260°C). Pour des cuissons particulièrement délicates, il est possible d'utiliser en alternative la fonction Delta « T » (de 0°C à 120°C) : dans ce cas, il est nécessaire d'utiliser la sonde à cœur, en l'insérant au cœur des aliments à refroidir. Par définition, Delta T maintient la température de la chambre à une différence constante de la température de la température de la sonde à cœur, en utilisant la formule : Température de la chambre moins la Température de la sonde à cœur. Delta T peut être utilisé uniquement en définissant un objectif de température avec la sonde à cœur, et non pas une durée.
Exemple : si Delta T = 80 °C et si l'objectif de la sonde à cœur est de 70 °C, la cuisson se termine lorsque la température de la sonde a atteint 70 °C. La température de la chambre sera donc de 150 °C (puisque 150 °C - 70 °C = 80 °C)
 - l'émission (**STEAM.Maxi™**) ou l'**extraction (DRY.Maxi™)** de **vapeur** en chambre ;
 - la **vitesse des ventilateurs** : normale (à gauche) ou pulsée (à droite - le ventilateur s'arrête lorsque le four est à la bonne température).



12

- ② Au besoin, réglez de la même manière d'ultérieures phases de cuisson, jusqu'à un maximum de neuf. Chacune d'elles peut être caractérisée par des paramètres de cuisson différents. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre, si présente, est automatiquement géré par l'appareil.



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

- **démarrer directement la cuisson sans la sauvegarder** ► p. 19
dans ce cas, les paramètres programmés ne seront pas mémorisés et il sera nécessaire de les saisir à nouveau à chaque cuisson ;
- **sauvegarder la recette programmée puis démarrer la cuisson** ► p. 20
de cette manière, il sera possible de la réutiliser par la suite, chaque fois que vous le souhaitez, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

DÉMARRER DIRECTEMENT LA CUISSON SANS LA SAUVEGARDER

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

Ensuite continuez à p. 23.

⊕ Au terme du temps programmé, il est toute-fois possible de sauvegarder la recette en appuyant sur la touche « SAUVEGARDER | SAVE », voir la fig. ► 20.



SAUVEGARDER LA CUISSON PROGRAMMÉE ET LA LANCER

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

La sauvegarde peut être effectuée :

- **après avoir programmé les paramètres de cuisson** (durée, température, etc...). Dans ce cas, successivement, démarrez-la en appuyant sur la touche **START/STOP** ;
- **à la fin de la cuisson**, en appuyant sur la touche « SAUVEGARDE | SAVE », voir la fig. 20

14 Pour sauvegarder la recette à peine programmée :

① appuyez sur la touche « SAUVEGARDE ».

15 Sur la page-écran qui s'affiche :

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

③ pressez le symbole de l'appareil photo pour sélectionner **une image** pour le programme ;

④ attribuez **une plaque** à la recette en la choisissant parmi celles disponibles ; déplacez-vous parmi les différents groupes d'images à l'aide des flèches en bas de l'afficheur.

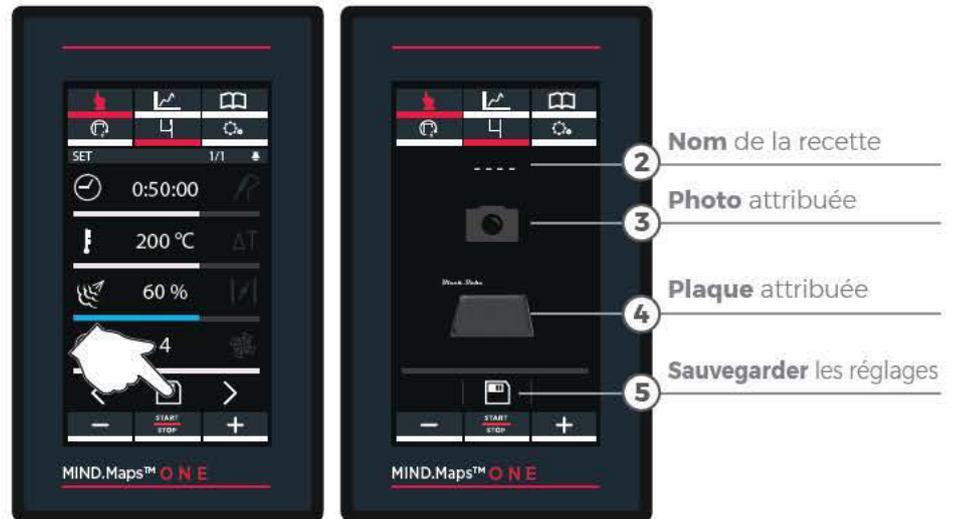
⑤ Appuyez sur la touche « SAUVEGARDE | SAVE » pour sauvegarder la cuisson avec les paramètres (nom, photo, etc..) réglés ;

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

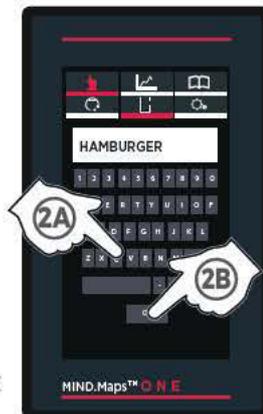
En bas :

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

La cuisson sera désormais sauvegardée selon les réglages effectués.



14



Attribuez un **nom** à la recette



Attribuez une **photo** à la recette



Attribuez une **plaque** à la recette



Sauvegarder les réglages



Attribuez une **position** à la recette



La recette est mémorisée correctement

15

- 16 ▶ En touchant l'une des cuissons de la liste, une page-écran s'ouvrira et permettra de :
- ① **visualiser / modifier** les paramètres de la cuisson mémorisée ;
 - ② **doubler** le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
 - ③ **éliminer** la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive ;
 - ④ **sauvegarder** une cuisson avec la touche **START/STOP**.



16

QUE SE PASSE-T-IL APRÈS LE DÉMARRAGE DE LA CUISSON...

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

- ▶ p. 21 | **préchauffage de la chambre non nécessaire ;**
- ▶ p. 22 | **un préchauffage manuel ou automatique démarre ;**

17 ▶ Préchauffage ou refroidissement de la chambre non nécessaire

Si, au début d'une cuisson, le four est déjà à la température optimale pour le programme réglé ou sélectionné, il ne préchauffera pas ou ne refroidira pas la chambre mais affichera la page-écran ci-contre, qui suggère que l'utilisateur doit immédiatement enfourner les plats à cuire. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement ▶ p. 23.



17

18 ▶ Préchauffage automatique ou manuel

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

Si en phase de programmation :

- Aucun préchauffage manuel n'a été programmé, toutefois une phase de **préchauffage automatique** de la chambre démarre et se termine une fois que la température réglée pour la phase 1 est atteinte ;
- un préchauffage **manuel** a été programmé, il se termine une fois que la température réglée par l'utilisateur a été atteinte.

Dans les deux cas, n'enfournez pas tout de suite les plats à cuire mais attendez la fin de cette phase signalée par un signal sonore et par la page-écran relative. Après cette opération, à la fermeture de la porte du four, les phases prévues démarrent automatiquement

▶ p. 23.

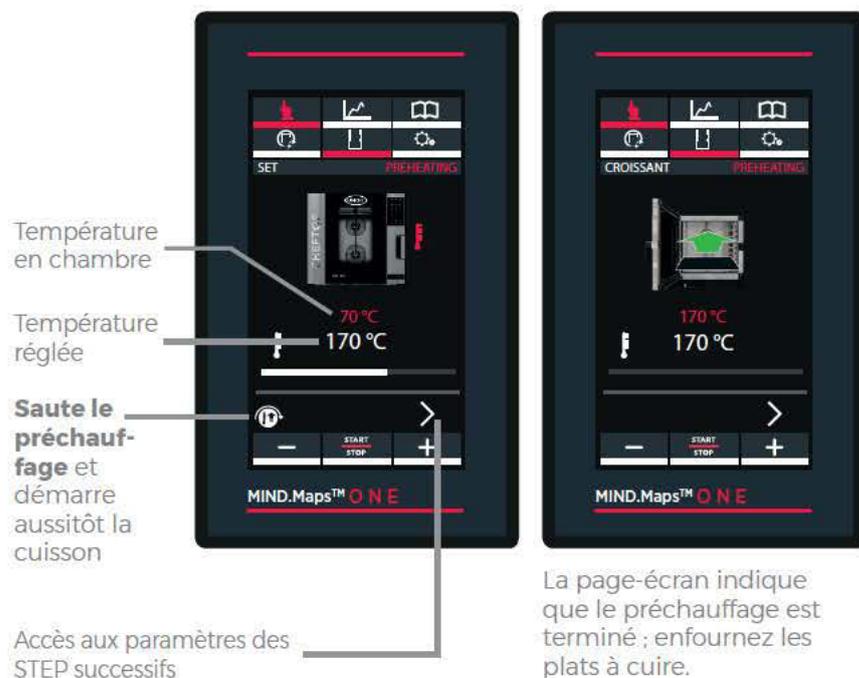
⊕ Si nécessaire, il est possible d'interrompre un préchauffage en

cours en appuyant sur la touche 

et de passer aussitôt à la première

phase prévue ; une fois interrompu, il

N'est PAS possible de le réactiver.



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

18

A | Approfondissements

Rapport des consommations



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

Verrouillage de l'afficheur



Afficheur verrouillé

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

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

Pour désactiver le verrouillage, il est nécessaire d'accéder au menu RÉGLAGES UTILISATEUR (consultez la p. 43).

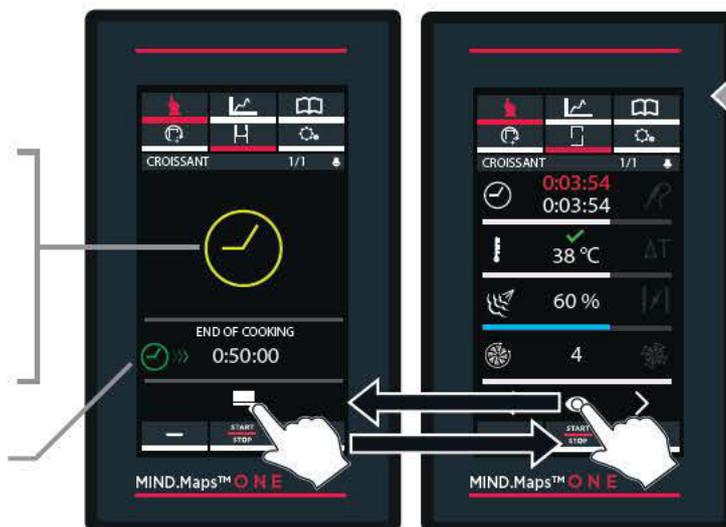
CUISSON EN COURS

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

les steps ont été programmés en utilisant la **durée en temps**

- Cuisson en cours
temps résiduel > 15 sec.
- Cuisson en cours
temps résiduel < 15 sec.
- Cuisson terminée
temps résiduel < 5 sec.

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

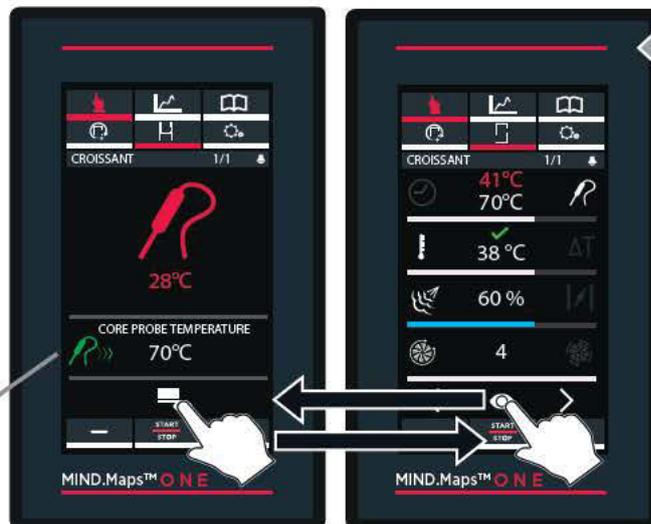


Depuis cette page-écran, il est possible d'**effectuer des modifications temporaires** à la cuisson en cours

les steps ont été programmés en utilisant la **sonde à cœur**

- La différence entre la température lue par la sonde à cœur et celle programmée est supérieure de 5 °C
- La différence entre la température lue par la sonde à cœur et celle programmée est entre 4 et 2 °C
- La différence entre la température lue par la sonde à cœur et celle programmée est égale ou inférieure à 1 °C

température programmée de la sonde à cœur (dès l'atteinte de celle-ci, la cuisson s'arrête)



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

19



* Pour éliminer le signal sonore, touchez l'icône  en haut à droite :

vert = son activé

blanc = son désactivé



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



Pour faire fonctionner le four sans réglage d'humidité ni en ajout ni en extraction, réglez la valeur 0 % d'humidité relative sur le MasterTouch.

FIN DE CUISSON

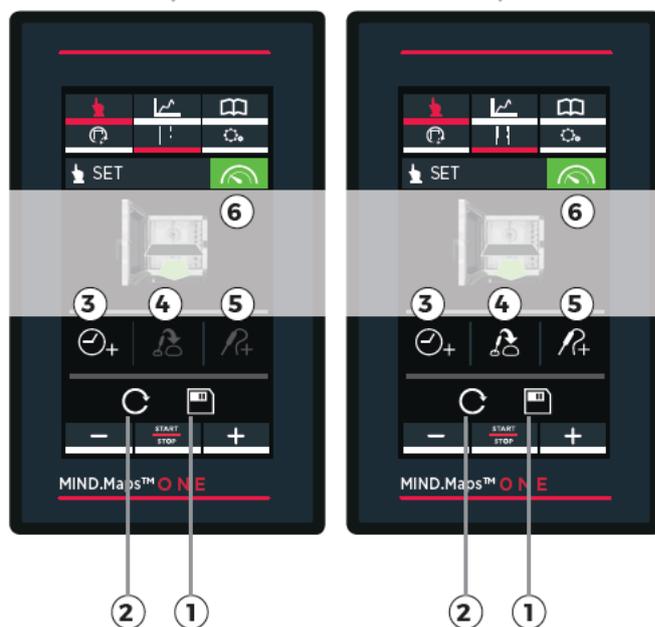
20 ► La cuisson s'arrête dès que le **temps** ou la **température au cœur programmés** sont atteints : la fin de cuisson est indiquée par un signal sonore long et avec l'apparition de la page-écran ci-contre.

La page-écran permet :

- 1 la **sauvegarde** de la cuisson à peine terminée si elle n'a pas été déjà effectuée
- 2 la **répétition de la cuisson** à peine terminée en modifiant, au besoin, les paramètres ;
- 3 la **répétition de la dernière phase** effectuée en modifiant, au besoin, les paramètres.
- 4 la **répétition du dernier step** programmé après avoir déplacé la sonde à cœur dans un autre morceau ;
- 5 la **répétition du dernier step programmé** en modifiant la température de la sonde à cœur ;
- 6 la **visualisation** des données de consommation d'électricité, d'eau et les données HACCP.

Cette page-écran indique que la cuisson est terminée (le temps programmé s'est écoulé)

Cette page-écran indique que la cuisson est terminée (la température au cœur programmée est atteinte)



Utilisation | Menu MIND.Maps



Comment fonctionne MIND.Maps ?	26
Régler la courbe MIND.Maps	27
Paramètres successifs et sauvegarde de la courbe	28
Lancez la cuisson à peine terminée	29

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

Il permet de programmer une « courbe » paramétrique qui, à tout moment, contrôle la température, l'extraction/émission de la vapeur, et la vitesse des ventilateurs en chambre.

Pour le configurer, utilisez uniquement le stylet fourni.

COMMENT FONCTIONNE MIND.Maps ?

21 ► L'exemple illustre une page-écran MIND.Maps. Sur l'**axe vertical (Y)** apparaissent à chaque fois les paramètres à régler (ex. température, extraction ou émission de vapeur, vitesse des ventilateurs, etc...), sur l'**axe horizontal (X)** apparaît le temps ⌚.

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

21 ► L'exemple illustre le réglage de la température en fonction du temps :

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

RÉGLER LA COURBE MIND.Maps

21 ► Comment dessiner une courbe MIND.MAPS

- 1 Touchez l'icône « **MIND.MAPS** ».
- 2 Avec le stylo, tracez la courbe souhaitée.
Le symbole > permet d'accéder au réglage de la courbe au-delà de 25 minutes.

22 ► Variations de la courbe MIND.Maps

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

23 ► Insertion des règles graduées pour vous guider

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



21



22



23

24 ► Zoom

- 1 Pour **agrandir** un intervalle, cliquer sur l'axe Y dans la position souhaitée (dans l'exemple intervalle entre 170 et 200 °).
- 2 Pour revenir en mode normal, cliquez à nouveau dans l'axe Y ou sur le symbole en bas à gauche.

PARAMÈTRES SUCCESSIFS ET SAUVEGARDE DE LA COURBE

- 25 ► 1 Touchez une autre icône pour régler les paramètres suivants, **extraction d'humidité (DRY.Maxi)** ou **émission d'humidité (STEAM.Maxi)**, et **vitesse des ventilateurs**.

- 2 Tracez une nouvelle courbe pour programmer le paramètre sélectionné :

DRY.Maxi ou STEAM.Maxi :

- les valeurs d'extraction sont affichées en ROUGE,
- celles d'émission en BLEU ;

vitesse des ventilateurs (de la vitesse 1 - minimum, à la vitesse 4 - maximum) :

- la vitesse pulsée des ventilateurs est indiquée par la ligne en pointillés (valeurs en-dessous de zéro),
- la vitesse normale est représentée par une ligne continue (valeurs au-dessus de zéro).

L'épaisseur de la ligne indique en outre la vitesse (ligne fine pour la vitesse base, ligne épaisse pour la vitesse élevée).

- 3 Si vous souhaitez programmer un préchauffage, appuyez sur la touche « **PRÉCHAUFFAGE** » en bas à droite et programmez-le.

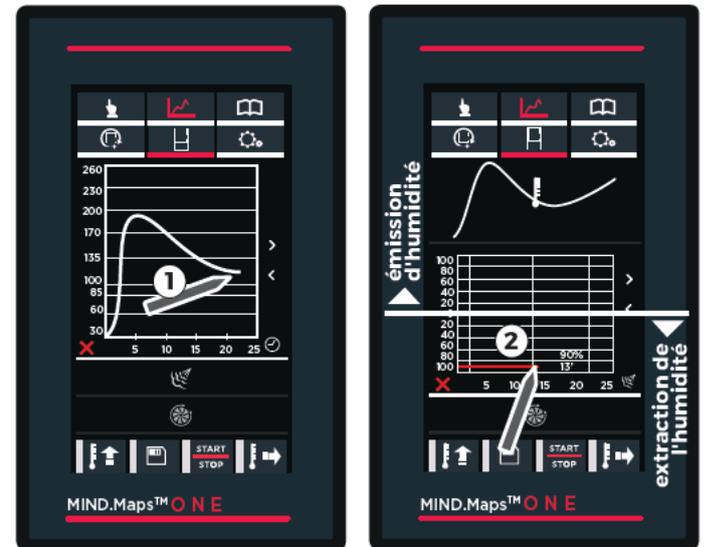
- 4 Appuyez sur la touche « **SAVE** » pour sauvegarder la courbe programmée : le mode de sauvegarde est le même expliqué précédemment, au « **menu set** ».

- 5 Pour plus de détails, consultez la ► p. 16

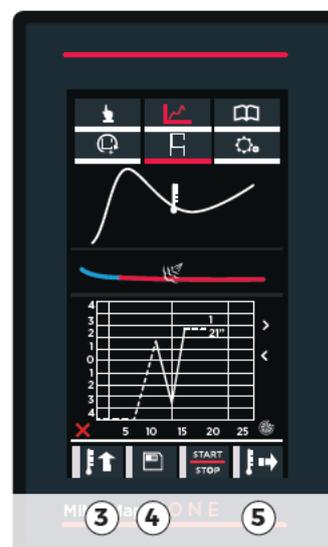
- 5 La touche « **HOLD** » en bas à droite permet de faire fonctionner le four de façon continue.



24



émission / extraction d'humidité



— vit. pulsée

- - - vit. normale

25

LANCEZ LA CUISSON À PEINE TERMINÉE

26 ► Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche « **START/STOP** ».

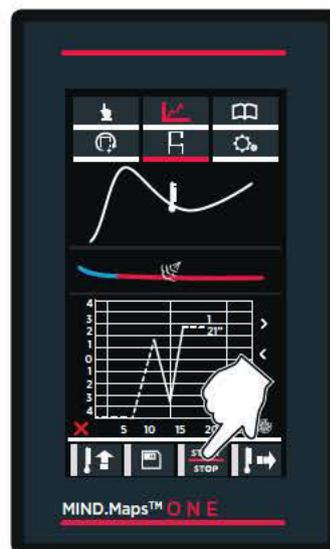
► Si la chambre de cuisson se trouve à une **température inférieure** à celle prévue pour la première phase de cuisson, **un préchauffage démarre**.

Si la cuisson mémorisée :

- Aucun préchauffage n'a été programmé, toute-fois une phase de **préchauffage automatique** de la chambre démarre et se termine une fois que la température réglée pour la phase 1 est atteinte ;
- **un préchauffage** a été programmé, il se termine une fois que la température réglée prévue par la recette de l'utilisateur a été atteinte.

Attendez la fin de ce dernier pour enfourner les plats à cuire : à la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.

► Si la chambre de cuisson se trouve à une **température égale ou supérieure** à celle prévue pour la première phase de cuisson, **la cuisson** démarre avec les paramètres à peine réglés. Enfourez immédiatement les plats à cuire : dès la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.



26

Utilisation | Menu PROGRAMS



MY PROGRAMS	30
MY MIND.MAPS	32

Permet d'accéder à une liste de cuissons précédemment mémorisées.

MY PROGRAMS

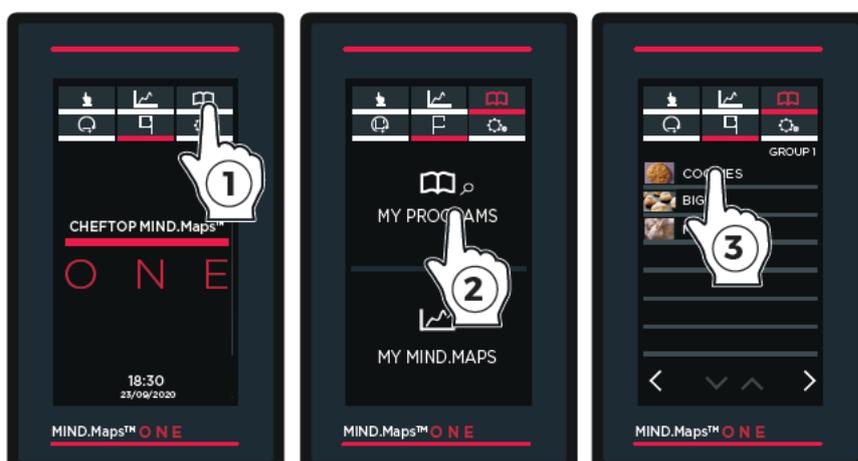
Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le « **menu SET** ».

 Pour plus de détails, consultez la ► p. 16

27 ► ① Touchez l'icône « **programs** » ;

② touchez l'icône « **MY PROGRAMS** » : la liste des cuissons mémorisées précédemment s'affichera en utilisant le « **menu SET** ».

③ Pressez l'une des cuissons de la liste. En bas, les flèches ▼ et ▲ font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches < et > font défiler les 16 groupes disponibles.



28 ▶ 4 La page-écran permet :

- A visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- B doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- C effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive.

5 Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche « **START/STOP** ».

▶ Si la chambre de cuisson se trouve à une **température inférieure** à celle prévue pour la première phase de cuisson, **un préchauffage démarre**.

Si la cuisson mémorisée :

- Aucun préchauffage n'a été programmé, toutefois une phase de **préchauffage automatique** de la chambre démarre et se termine une fois que la température réglée pour la phase 1 est atteinte ;
- **un préchauffage** a été programmé, il se termine une fois que la température réglée prévue par la recette de l'utilisateur a été atteinte.

Attendez la fin de ce dernier pour enfourner les plats à cuire : à la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.

▶ Si la chambre de cuisson se trouve à une **température égale ou supérieure** à celle prévue pour la première phase de cuisson, **la cuisson** démarre avec les paramètres à peine réglés. Enfourez immédiatement les plats à cuire : dès la fermeture de la porte du four, le STEP 1 démarre automatiquement.

📖 Pour plus de détails, consultez la ▶ p. 21

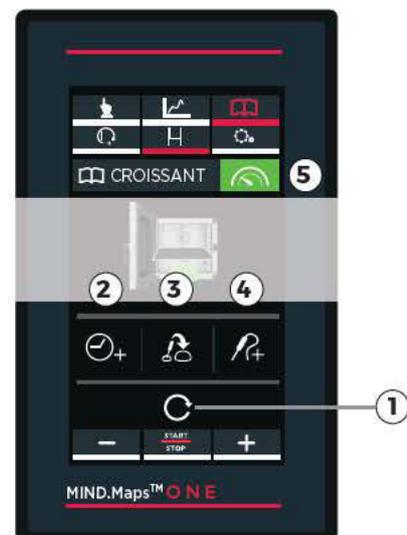
29 ▶ Au terme de la cuisson, une page-écran permet :

- 1 la **répétition de la cuisson** à peine terminée en modifiant, au besoin, les paramètres ;
- 2 la **répétition de la dernière phase** effectuée en modifiant, au besoin, les paramètres.
- 3 la **répétition du dernier step** programmé après avoir déplacé la sonde à cœur dans un autre morceau ;
- 4 la **répétition du dernier step programmé** en modifiant la température de la sonde à cœur ;
- 5 la **visualisation** des données de consommation d'électricité, d'eau et les données HACCP.



si vous choisissez d'éliminer la recette, une page-écran demande la confirmation avant l'élimination définitive

28



29

MY MIND.MAPS

Dans cette section, il est possible de sélectionner une cuisson précédemment mémorisée en utilisant le « menu MIND.MAPS ».

 Pour plus de détails, consultez
▶ page 26

30 ▶ ① Touchez l'icône
« programs » ;

② touchez l'icône « MIND.MAPS » : la liste des cuissons mémorisées précédemment s'affichera en utilisant le « menu MIND.MAPS ».

③ Touchez l'une des cuissons de la liste. En bas, les flèches  et  font défiler les différentes cuissons mémorisées dans le groupe, les flèches  et  font défiler les 16 groupes disponibles.

④ et ⑤ : voir la page précédente.



Utilisation | Menu ROTOR. KLEAN



Avertissements importants sur les lavages	34
Comment utiliser les programmes de lavage (ROTOR.KLEAN)	35
Remplissage du bidon de détergent	36

Permet d'accéder à la liste des lavages.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS SUR LES LAVAGES

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

- ⚠ Avant de redémarrer un lavage, **assurez-vous qu'aucune plaque NE se trouve** à l'intérieur de la chambre du four : le lavage résultera inefficace.
- ⚠ **Avant de manipuler et d'utiliser le détergent, lisez attentivement la fiche de sécurité du produit.**
- ⚠ **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.**
- ⚠ **Ne manipulez pour aucune raison le bidon et ses raccords au four : risque de dommages, lésions ou accidents mortels.**
- ⚠ **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.**
- ⚠ **Ne touchez jamais le détergent à mains nues.**
- ⚠ Dans le cas de fours avec chariot, effectuez le lavage avec le chariot à l'intérieur de la chambre du four, sans plaque, et bloquez-le avec les freins de stationnement avant.
- ⚠ 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.



Avec le terminal bouché, n'utilisez jamais les programmes de lavage et ne lavez pas la chambre avec de grandes quantités d'eau à cause du danger d'inondation.

COMMENT UTILISER LES PROGRAMMES DE LAVAGE (ROTOR.KLEAN)

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

RINSE	00:17*	rinçage froid
QUICK	01:02*	chambre de cuisson peu sale
SHORT	01:09*	chambre de cuisson peu sale
MEDIUM	01:27*	chambre de cuisson moyennement sale
LONG	02:32*	chambre de cuisson très sale

* Ces durées, exprimées en heures : minutes, sont indiquées et pourraient varier en fonction du modèle de four.

- 31 ▶ ① Touchez l'icône Rotor.Klean
 ② Touchez le nom du programme que vous souhaitez démarrer.
 ③ Touchez la touche **START/STOP** pour commencer le cycle de lavage.

32 ▶ L'afficheur indique le temps restant avant la fin du lavage.

La couleur de l'horloge indique :

- **rouge** : lavage en cours.
- **Jaune** : il reste moins d'1 minute avant la fin du lavage sélectionné
- **vert** : lavage terminé, on revient automatiquement à la page « **HOME** ».

Pour **interrompre** un lavage en cours plus tôt, appuyez sur la touche **START/STOP** pendant environ 3 secondes : un cycle de rinçage rapide d'une durée d'environ **12 minutes** démarrera automatiquement pour éliminer toute trace de détergent résidu dans la chambre du four.



CONSUMPTION (DONNÉES DE CONSOMMATION) : la page-écran fournit les données relatives au lavage choisi :

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

31

Avertissement : NE PAS ouvrir la porte pendant le lavage.
RISQUE DE LÉSIONS AUX YEUX, MUQUEUSES ET PEAU CAUSÉES PAR LE CONTACT AVEC LES DÉTERGENTS CHIMIQUES UTILISÉS!



Lavage terminé

Lavage en cours (temps restant inférieur à 1 min)

Lavage en cours (temps restant supérieur à 1 min)

Temps restant avant la fin du programme en cours

32

REPLISSAGE DU BIDON DE DÉTERGENT

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

33 ► Pour remplir le détergent :

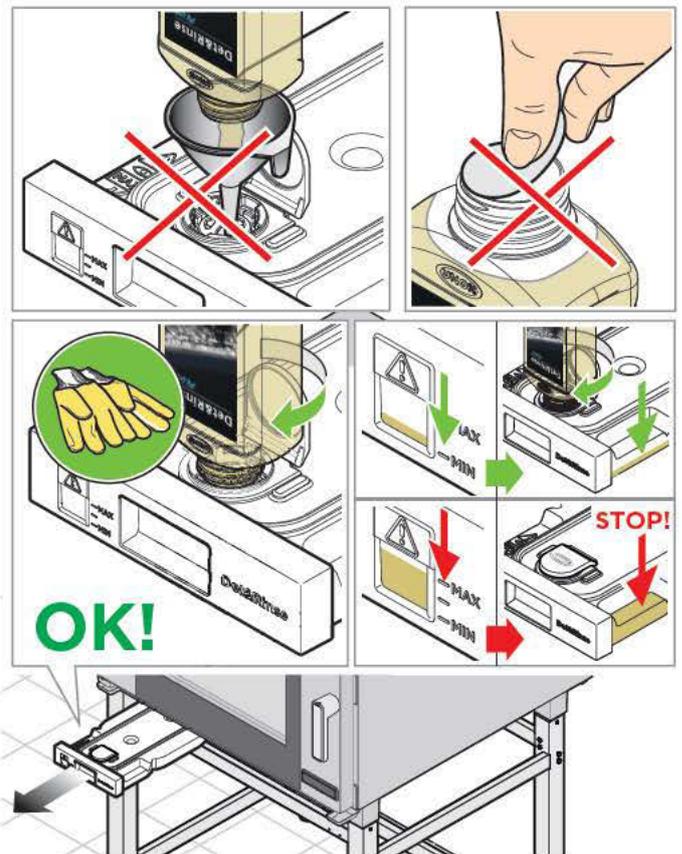
- **Portez des gants pour éviter le contact direct des mains avec le détergent.**
- Enlevez le réservoir situé en-dessous du four après avoir entendu un « clic ».
- Ouvrez le couvercle du réservoir.
- Ouvrez le bouchon du flacon du détergent UNOX d'1 litre sans retirer/percer la pellicule de protection.
- Renversez le flacon et vissez-le sur le réservoir (en vissant le flacon, un goujon dans le réservoir perce la pellicule de protection pour permettre au détergent de couler).
- Une fois que le flacon est vide, dévissez-le pour l'enlever. Évitez qu'il dégoutte.

❗ **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.**

- Répétez la procédure jusqu'à atteindre le niveau maximum autorisé et indiqué sur le devant du réservoir. (Capacité max. du réservoir 4 litres = 4 flacons).
- Éliminez le flacon.
- Réinsérez le réservoir en-dessous du four jusqu'à la butée.
- Jetez les gants en prenant soin de ne pas toucher les zones imprégnées de détergent.

⚠ **Ne touchez jamais le détergent à mains nues.**

33 ► Au terme du remplissage, démarrez le programme PUMP LOADING (CHARGEMENT DU DÉTERGENT) : ce programme dure environ 25 sec. et sert à charger le détergent depuis le bidon et à éliminer l'air du tuyau plongeur. Au terme du programme de chargement, lancez OBLIGATOIREMENT un lavage de tout type (ex. QUICK).



33



34

Réglages du menu



Langue	39
Date et heure (date and time)	39
Unité de mesure	39
Réseaux	40
Coûts des produits de consommation	40
USB	41
UNOX.CARE	42
Options	43

35 ► Le MENU UTILISATEUR (USER MENU) permet d'accéder au réglage des paramètres du four.

Le MENU SERVICE (SERVICE MENU) est réservé aux opérateurs spécialisés, en revanche la section « PROGRAMMATION UTILISATEUR (USER SETTINGS) » est accessible à tout opérateur en tapant le mot de passe « **4456** » et en confirmant avec « **OK** ».

The MENU NETWORK (NETWORK MENU) permet d'activer ou de désactiver le contrôle du four à travers l'accès à distance en réseau et d'en configurer les paramètres.

► Pour plus de détails, consultez la p. **40**



LANGUE

36 ► Permet de sélectionner la langue qui sera utilisée pour toutes les rubriques du menu. La liste des langues disponibles peut défiler avec les flèches ▼ et ▲.

La sélection se fait en touchant simplement la langue souhaitée.



36

DATE ET HEURE (DATE AND TIME)

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

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



37

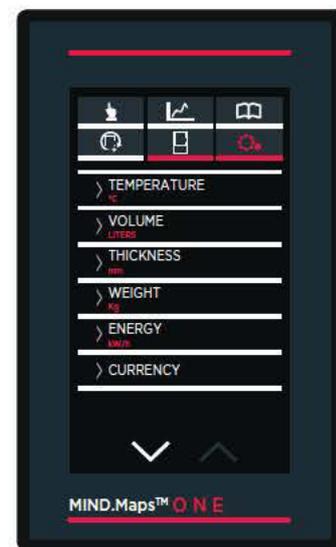
UNITÉ DE MESURE

38 ► Permet de sélectionner l'unité de mesure :

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

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

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



38

RÉSEAUX

39 ► Permet d'activer ou de désactiver le contrôle du four à travers l'accès à distance en réseau et d'en configurer les paramètres.

Test de connexion

Test de connexion pour les deux types de connexion

Réseau WiFi : touchez ici pour sélectionner le réseau de connexion souhaité (ou pour le saisir manuellement)

Mot de passe WiFi : touchez ici pour saisir le mot de passe WiFi

Cloud PIN

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

DHCP

Permet d'obtenir les réglages de réseau depuis le serveur DHCP (pour des connexions WIFI, laissez toujours DHCP « ON »).

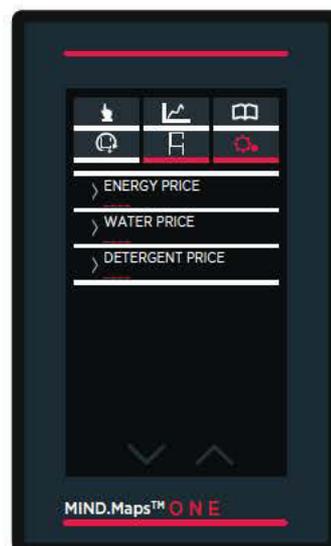


39

COÛTS DES PRODUITS DE CONSOMMATION

40 ►

Permet de saisir les coûts **de l'énergie électrique, de l'eau et du détergent** (la monnaie est celle configurée dans la section « Unité de mesure » dans cette même page-écran)



40

USB

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

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

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

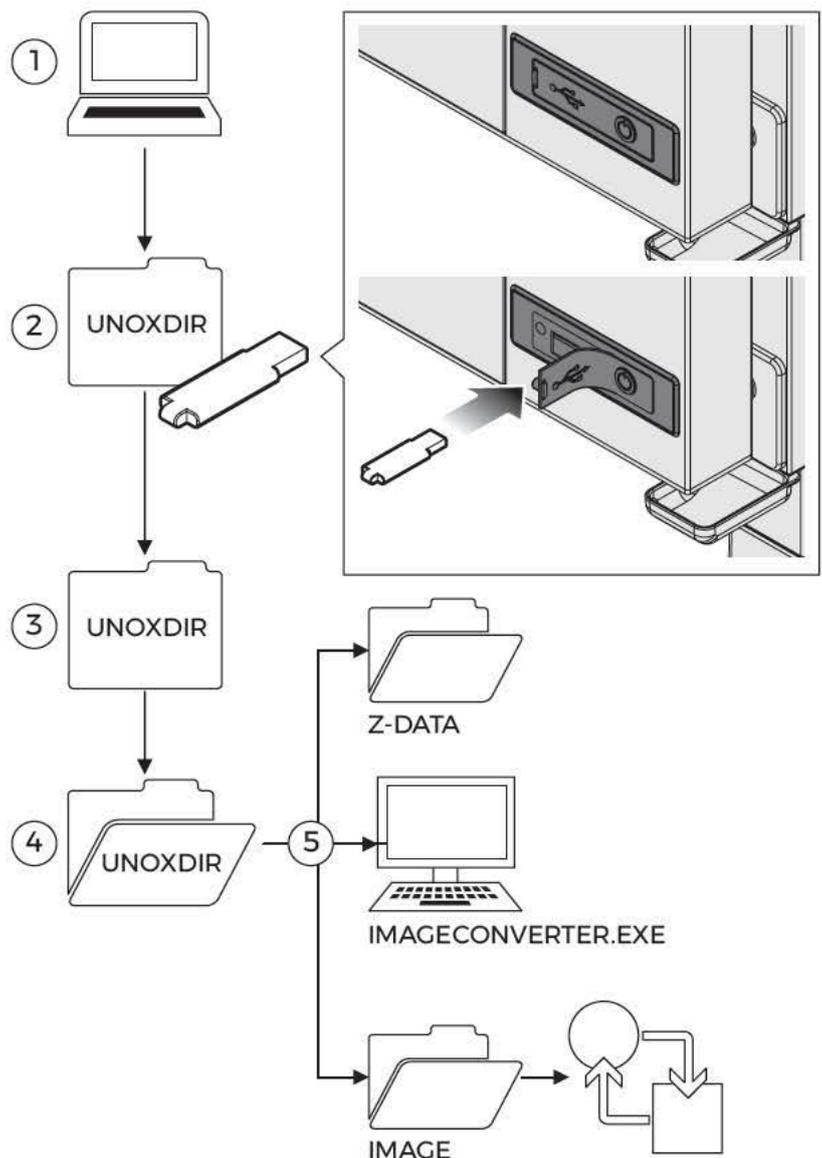
42

- EXPORTER HACCP SUR USB | EXPORT HACCP TO USB ► exporte les données HACCP du four vers une clé USB.



41

- 1 Téléchargez le dossier UNOXDIR.zip depuis la section logiciel de UNOX Infonet
- 2 Sauvegardez le dossier UNOXDIR.zip sur votre clé USB
- 3 Décompressez le dossier UNOXDIR.zip à peine téléchargé
- 4 Ouvrez le dossier UNOXDIR
- 5 Dans le dossier se trouvent deux autres dossiers (ZDATA et IMAGES) et un fichier .exe (IMAGECONVERTER.EXE)
- 6 Copiez les images que vous souhaitez utiliser dans le dossier IMAGE
- 7 Démarrez le programme IMAGECONVERTER.EXE. Désormais les images peuvent être utilisées !



UNOX.CARE

43

UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

① Volume résiduel

Grâce à un compte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litres d'eau manquants à l'entrée avant le remplacement du filtre (dans l'exemple : 7 083 litres résiduels avant le remplacement du filtre)

② Dureté temporaire de l'eau

La page-écran permet de régler la dureté de l'eau à l'intérieur d'une plage de 3 °dH à 10 °dH (degrés allemands).

Elle peut être mesurée avec le kit de test orange

③ Activation du compteur

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

UNOX.PURE-RO

① Volume résiduel

Grâce à un compte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litres d'eau manquants à l'entrée avant le remplacement du filtre (dans l'exemple : 7 083 litres résiduels avant le remplacement du filtre).

② Dureté totale de l'eau

La page-écran permet de régler la dureté de l'eau à l'intérieur d'une plage de 3 °dH à 10 °dH (degrés allemands).

Elle peut être mesurée avec le kit de test vert

③ Activation du compteur

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

④ Réinitialisation du compteur

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



43

OPTIONS

44

Coûts des consommations

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

Verrouille les programmes utilisateur

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

Verrouillage des cuissons manuelles

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

Verrouille l'affichage du programme

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

Secondes avec slides en cuisson

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

Timeout verrouillage afficheur

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

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

SAFE.Lock

Permet de définir après combien de secondes d'inactivité le panneau de commande doit être verrouillé automatiquement. Pour le déverrouiller, il est nécessaire de saisir le code numérique à configurer avec le menu SAFE.Lock PIN.

SAFE.Lock PIN

Permet de saisir un code numérique pour déverrouiller le panneau de commandes.



44



45

Alarmes et avertissements | Interface du four pour l'utilisateur

Les fours affichent à l'écran les éventuels messages d'alarme/avertissement relatifs au four ou aux accessoires installés.

Les **messages d'avertissement (WARNING)** identifient des situations de dysfonctionnement qui toutefois, même avec des fonctions limitées, autorisent le fonctionnement de l'appareil/ des accessoires.

Les **messages d'alarme (ALARM)** identifient des situations qui empêchent tout fonctionnement de l'appareil/des accessoires qui doivent donc être mis en état de STOP.

Si les messages d'alarme se réfèrent exclusivement aux accessoires raccordés, il est toutefois possible d'utiliser le four.

Entretien

Règles de sécurité pour l'entretien	46
Nettoyage de l'appareil	47
Périodes d'inactivité	48
Élimination en fin de vie	48
Certifications	49

RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR L'ENTRETIEN

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

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

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

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

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

⚠ 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.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Surfaces externes en acier, joint de la chambre de cuisson, sonde à cœur

⚠ Attendez que les surfaces soient froides. Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin.

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

Intérieur de la chambre de cuisson

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

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

📖 Pour plus de détails, consultez la ► p. 35



Avec le terminal bouché, n'utilisez jamais les programmes de lavage et ne lavez pas la chambre avec de grandes quantités d'eau à cause du danger d'inondation.

Surfaces plastiques et panneau de commande

⚠ Attendez que les surfaces soient froides. Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates.

Vitre interne et externe de la porte

⚠ Attendez que les surfaces soient froides. Utilisez exclusivement un chiffon doux légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres. Rincez et essuyez avec soin.



46

PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir la page 47) ;
- branchez l'appareil de l'alimentation électrique, hydrique et du gaz (SEULEMENT POUR LES FOURS À GAZ) ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.

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

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

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



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'en fin de vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément.

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

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

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

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

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

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

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

CERTIFICATIONS

EU déclaration de conformité pour appareils électriques et à gaz

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Pour les fours électriques :

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

EN 60335-1: 2014 + A11:2014 + A13:2017

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

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

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

Assistance

Assistance après-vente

50

ASSISTANCE APRÈS-VENTE

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et consultez les solutions proposées dans le tableau ► **B | Résolution des problèmes** à la page 51.

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

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

Données du constructeur :

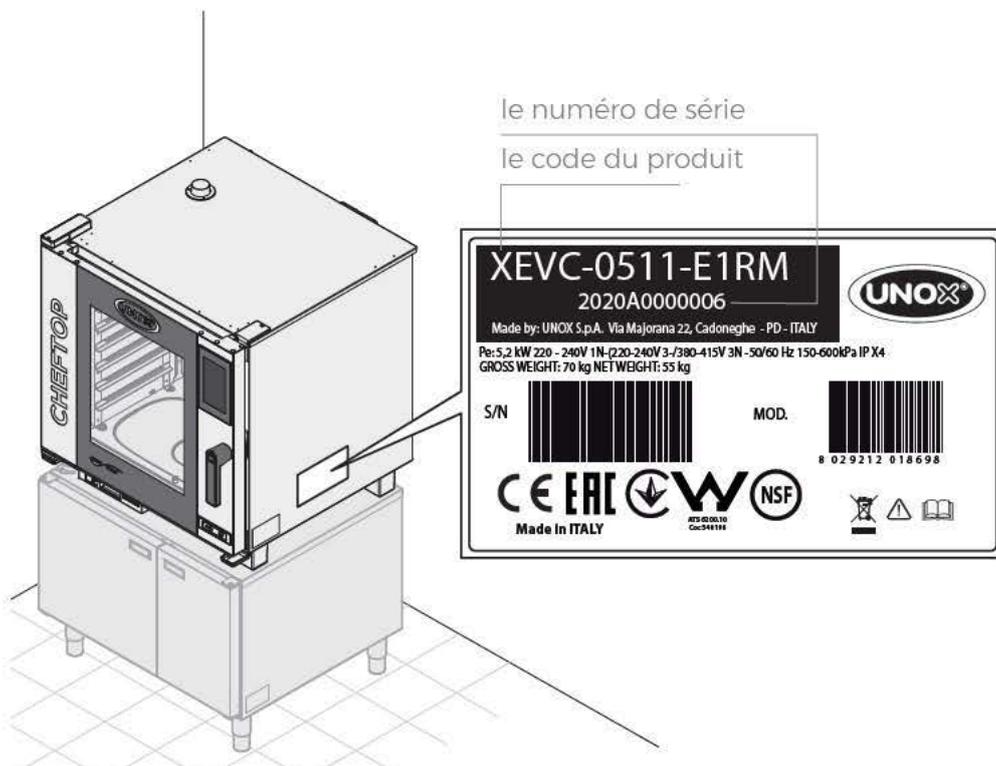
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tél +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



B | Résolution des problèmes

Panne	Cause possible	Remède possible	Résolution du problème
Le four est complètement éteint.	<ul style="list-style-type: none">■ Absence de la tension de réseau.■ Appareil défectueux.	Vérifiez le branchement au courant électrique.	Contactez le service d'assistance clients.
La vapeur n'est pas générée dans la chambre de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">■ Entrée d'eau fermée.■ Raccordement au réseau hydrique ou au réservoir non effectué correctement.■ Absence d'eau dans le réservoir (en cas de prise d'eau depuis le réservoir).■ Filtre de l'entrée d'eau obstrué par des impuretés.	<ul style="list-style-type: none">■ Ouvrez l'entrée d'eau.■ Vérifiez le raccordement au réseau hydrique ou au réservoir.■ Remplissez le réservoir d'eau.■ Nettoyez le filtre.	Contactez le service d'assistance clients.
Après avoir programmé le temps et avoir appuyé sur la touche START/STOP, le four ne démarre pas.	<ul style="list-style-type: none">■ Porte ouverte ou mal fermée.	<ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez la fermeture de la porte.	Contactez le service d'assistance clients.
Avec la porte fermée, de l'eau s'échappe du joint.	<ul style="list-style-type: none">■ Joint sale.■ Joint endommagé.■ Mécanisme de la poignée desserré.	<ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez le joint avec un chiffon humide.■ Adressez-vous à un technicien spécialisé pour la réparation.	Contactez le service d'assistance clients.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 8657511	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info@unoxuk.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 6 27 21 14 10
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 2951 98760	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 800 880 963	PL - POLSKA Unox Polska Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 665 232 000
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 78 17 35 39	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 900 82 89 43	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MEXICO UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	---	---

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.asia@unox.com 电话: +603-58797700	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999			

unox.com



L12495B0

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