

MIND MAPS™

ONE



USO Y MANTENIMIENTO (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)





SEGURIDAD	4
NOCIONES GENERALES	10
USO MENÚ SET (MANUAL)	16
USO MENÚ MIND.MAPS	26
USO MENÚ PROGRAMS (PROGRAMAS)	30
USO MENÚ ROTOR.KLEAN	34
AJUSTES DE MENÚS	38
ALARMAS Y AVISOS	44
MANTENIMIENTO	46
ASISTENCIA	50

CONTACTOS

Consulte en el reverso de la portada los contactos locales a los que dirigirse.



Estimado cliente:

Este manual contiene toda la información necesaria para un uso y mantenimiento correctos del equipo.

Si no comprendiese bien algún paso, el fabricante está a su disposición para facilitarle toda la información necesaria.

Seguridad

Explicaciones de los pictogramas	4
Información en materia de seguridad	5

EXPLICACIONES DE LOS PICTOGRAMAS



Lea el manual de instrucciones



¡Peligro! Situaciones de peligro inminente o situación peligrosa que podría causar lesiones o muerte.



¡Peligro de incendio!



¡Peligro de descargas eléctricas!



Peligro de quemaduras



Peligro de sustancias peligrosas.



Consejos e información útil



Véase otro capítulo



Símbolo de puesta a tierra

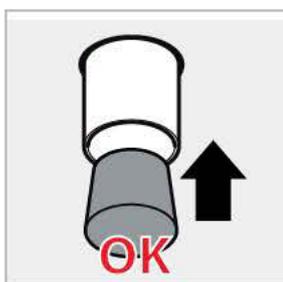


Símbolo de equipotencial

INFORMACIÓN EN MATERIA DE SEGURIDAD

Advertencias generales

- El incumplimiento de las normas de seguridad o un uso o mantenimiento distintos de los indicados en este manual invalidan la garantía* y eximen al fabricante de toda responsabilidad.
- Coloque este aparato fuera del alcance de los niños.
- La limpieza y mantenimiento son tarea del usuario y NO deberán ser realizadas por niños, sobre todo sin la supervisión de un adulto.
- Este aparato puede emplearse únicamente para la cocción de alimentos en cocinas industriales y profesionales por parte de personal cualificado que reciba cursos de formación periódicos: cualquier otro uso contraviene al uso previsto y es por tanto peligroso.
- Si el equipo no funciona o se perciben alteraciones estructurales o de funcionamiento, desconéctelo de la alimentación eléctrica y póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado por UNOX; no intente repararlo por su cuenta. En caso de reparación, solicite el uso de recambios originales UNOX.
- El incumplimiento de estas normas puede ocasionar daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales e invalida la garantía.
- Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.
- El nivel de emisiones sonoras del equipo es inferior a los 70 dB.
- La calibración del sistema de medición de la humedad debe realizarse durante la primera instalación (póngase en contacto con el servicio técnico de Unox) y cuando así lo exija el horno.

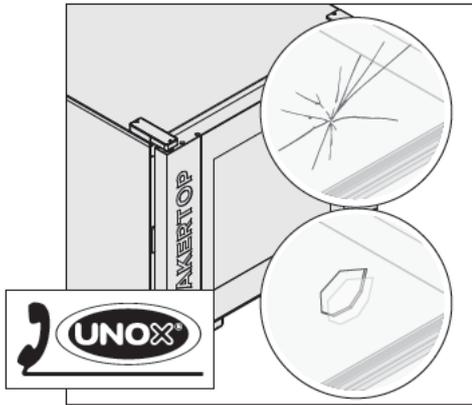


Si no es posible conectar permanentemente el horno BAKERTOP MIND.Maps™ a un desagüe, se debe cerrar el terminal de desagüe con el manguito cónico incluido con el Starter kit. Si el terminal está taponado, NO utilice bajo ningún concepto los programas de lavado ni lave la cámara con grandes cantidades de agua, para evitar el riesgo de inundaciones.

¡Peligro de quemaduras y lesiones!

- Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, asegúrese de tocar únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas están muy calientes (temperatura mayor de 60°C / 140°F).
- Por motivos de seguridad, la cocción se lleva a cabo solo con la puerta cerrada. Si se abre la puerta, el horno se detiene temporalmente e indica la situación con un mensaje en el display. Para reanudar la cocción no hay más que cerrar la puerta.

- Para mantener las máximas prestaciones del equipo, se RECOMIENDA NO abrir la puerta durante una cocción. Si no fuese posible evitar la apertura, efectúe la operación muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- Para mover y extraer recipientes, accesorios y demás objetos del interior de la cámara de cocción, póngase siempre prendas de protección térmica aptas para tal fin y extreme las precauciones.
- Extreme las precauciones al extraer las bandejas de la cámara del horno.
- Extraiga la sonda al corazón de los alimentos antes de sacar las bandejas del horno y colóquela en la vaina externa prevista. Antes de extraer las bandejas, compruebe que el cable de la sonda no suponga un obstáculo para ello. Maneje con cuidado la sonda, ya que es muy puntiaguda y alcanza altas temperaturas después del uso.
- ESTÁ TERMINANTEMENTE PROHIBIDO apoyar cualquier tipo de bandeja, recipiente caliente/frío u objetos de otro tipo encima del horno, aunque esté apagado. NO acerque al equipo objetos combustibles o sensibles al calor (por ej., elementos decorativos de plástico, mecheros, etc.).
- Es necesario dejar como mínimo 10 cm de espacio libre alrededor del horno.
- Durante los primeros usos, el equipo, debido a la evaporación de ciertos aceites de fabricación, podrá emitir humos y olores desagradables que irán desapareciendo con los siguientes ciclos de funcionamiento.
- Los líquidos o demás alimentos no se deben calentar en recipientes sellados, porque podrían reventar.
- Para evitar quemaduras, no coloque recipientes llenos de líquidos o productos de cocina que se fundan con el calor a una altura que impida observarlos con facilidad (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- El calentamiento de bebidas puede producir una ebullición eruptiva retardada, de manera que se debe prestar atención al manejar el recipiente.
- Antes del consumo, es necesario mezclar o agitar el contenido de los biberones y de los alimentos homogeneizados en tarro, además de comprobar la temperatura para evitar quemaduras.
- Utilice solo utensilios y recipientes adecuados para altas temperaturas.
- No retire ni toque el cárter de protección de los ventiladores, los ventiladores o las resistencias durante el funcionamiento ni hasta que se hayan enfriado.
- Antes de manejar y utilizar el detergente, lea detenidamente la ficha de seguridad del producto.
- Durante el lavado no abra la puerta del horno, ya que existe peligro de sufrir lesiones en los ojos, las mucosas y la piel debidas al contacto con los detergentes químicos empleados, rociados por el brazo de lavado dentro de la cámara de cocción y movidos por fuertes corrientes de aire.
- Para las tareas de mantenimiento en el circuito de agua del horno es obligatorio utilizar los EPI específicos para el detergente (consulte la ficha de seguridad del producto), sobre todo guantes y protectores oculares, porque puede haber restos de detergente en partes del circuito que pueden estar a presión.
- El circuito de agua del horno, que comienza en la conexión 3/4", con válvula antirretorno incorporada, e incluye todas las tuberías y accesorios aguas abajo de esta, no debe manipularse bajo ningún concepto porque se produciría un riesgo de daños, lesiones o accidentes mortales.



Si el cristal del equipo está astillado o dañado, solicite su sustitución inmediata poniéndose en contacto con un centro de asistencia autorizado. No utilice el horno: riesgo de estallido del cristal.

SOLO PARA HORNOS SOBRE SUELO CON CARRO:

- Bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de cocción y siempre que no sea necesario desplazarlos.
- Bloquee siempre las bandejas insertadas en las guías.
- Extreme las precauciones durante el desplazamiento, ya que las bandejas pueden contener líquidos en ebullición que pueden rebosar y los propios carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o a través de puertas).



Peligro de incendio

- Antes del uso, asegúrese de que dentro de la cámara del equipo no haya objetos indebidos (manuales de instrucciones, bolsas de plástico, etc.) o restos de detergentes; asegúrese también de que la salida de humos esté libre de obstrucciones y que no haya materiales inflamables en sus proximidades.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de cartón, mantenga vigilado el horno, ya que existe riesgo de incendio.
- Si observa que sale humo, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y mantenga la puerta cerrada para extinguir las posibles llamas.
- No coloque fuentes de calor (por ej. parrillas, freidoras, etc.), sustancias altamente inflamables o combustibles cerca del equipo (por ej. gasóleo, gasolina, botellas de bebidas alcohólicas, etc.).
- El equipo debe limpiarse a diario, eliminando todos los restos de alimentos. Siga las instrucciones detalladas para la limpieza en la pág. 46. Si se descuida esta operación, podría producirse un deterioro de las superficies que, a su vez, podría afectar negativamente a la vida útil del equipo y generar una situación de peligro (si no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego).
- El aparato no debe limpiarse con chorros de agua vaporizada o a presión.
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol).



¡Peligro de descargas eléctricas!

- No abra los compartimentos marcados con este símbolo. La apertura está reservada a personal cualificado y autorizado por UNOX. El incumplimiento de esta norma invalida la garantía* y expone al riesgo de daños y lesiones que pueden llegar a ser mortales.
- Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:
 - después de desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y esperar a que se descarguen los componentes capacitivos (unos dos minutos);
 - tras esperar a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
 - estando en perfecta forma psicofísica, tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes de goma resistentes al calor, protección para los ojos, mascarilla antipolvo (opcional), etc.).

Nociones generales

Consejos y advertencias	10
Carga y uso de los carros (solo para hornos sobre suelo con carros)	11
USB	12
Uso de la sonda al corazón	12
Panel de mandos LCD Pantalla de INICIO	13
Cómo ajustar un valor	14

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS

+ Antes de utilizar el equipo, lea detenidamente el capítulo “Normas de seguridad”

+ En caso de cocción de grandes cantidades de alimentos grasos, coloque una bandeja vacía y no perforada en el soporte de parrilla más bajo del horno. Como alternativa se puede utilizar un recipiente de tamaño adecuado.

- La primera vez que use el equipo, limpie en profundidad el interior de la cámara del horno y los accesorios (véase el cap. **Mantenimiento** en la pág. **46**); déjelo funcionar en vacío y a la temperatura máxima durante aproximadamente 1 hora para eliminar los malos olores que puedan desprender las grasas de protección empleadas en la fábrica.
- Al abrir la puerta de la cámara de cocción, los dispositivos de calentamiento y el ventilador se apagan automáticamente y se pone en marcha el freno del ventilador incorporado (el ventilador sigue girando unos pocos instantes).
- Si el aparato ha permanecido encendido más de 15 minutos sin seleccionar una modalidad de funcionamiento o de lavado automático, se activa automáticamente la función de stand-by para reducir el consumo de energía.
- Para salir de la modalidad STAND-BY solo hay que tocar el botón START/STOP.
- Utilice el aparato con una temperatura ambiente de entre +5 °C y +35°C.
- Evite salar los alimentos en la cámara de cocción. Si no se puede evitar, limpie el horno lo antes posible (véase el cap. **Mantenimiento** en la pág. **46**).
- Durante la cocción y hasta que se enfríe completamente el horno, tenga cuidado con tocar las partes externas e internas del horno (se podrían alcanzar temperaturas superiores a los 60°C).
- Para evitar la ebullición, no utilice recipientes llenos de líquidos o alimentos que se licuen con el calor, en cantidades mayores de las que se puedan mantener fácilmente bajo control.



Por motivos de seguridad, se recomienda NO colocar la última bandeja a una altura mayor de 160 cm. Si fuese necesario, **pegue obligatoriamente el adhesivo contenido en la bolsa “Starter Kit” a una altura de 160 cm.**

- Se recomienda precalentar siempre el horno para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.
- Si, en cambio, se desea utilizar un precalentamiento manual, se recomienda ajustarlo con una temperatura al menos 30°C mayor que la de cocción.

- Para mantener las máximas prestaciones del equipo, **se recomienda NO abrir nunca la puerta durante una cocción**. Si no fuese posible evitar la apertura, efectúe la operación muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- Utilice bandejas y parrillas UNOX, procurando colocar los alimentos de manera uniforme sobre ellas, sin superponer los alimentos o sobrecargarlas. Siga siempre las indicaciones de carga del equipo que posee.
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej., alcohol o vino).

Apagón

Si se produce un apagón o se apaga la máquina, cuando vuelva a encenderse el equipo, reanudará el programa que estaba ejecutando. La duración de cocción podría prolongarse un máximo de 2 minutos.

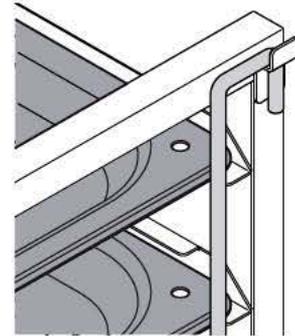
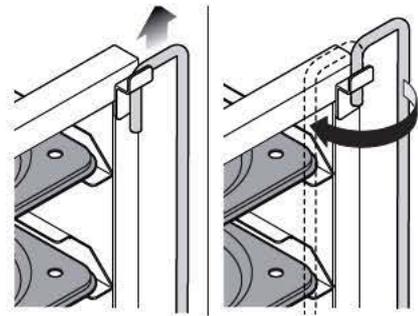
Para explorar y ajustar los parámetros, utilice únicamente los dedos, secos y limpios, evitando usar utensilios como tenedores, cucharones, etc. El estilete incluido debe utilizarse únicamente para trazar las curvas de cocción en el menú Mind.Maps y para las firmas.

CARGA Y USO DE LOS CARROS

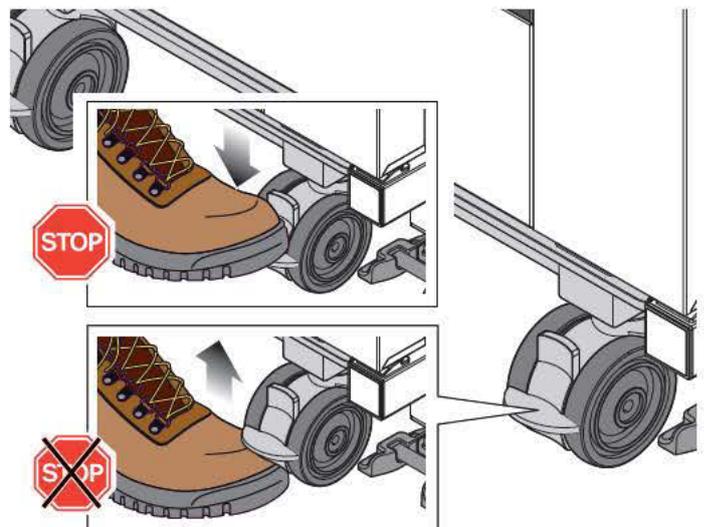
(solo para hornos sobre suelo con carros)

+ Utilice únicamente carros, bandejas y parrillas UNOX. Cargue con cuidado los carros sin sobrecargarlos: es completamente normal que el carro descienda, y depende de la cantidad de alimentos colocada en las bandejas. El carro debe introducirse en el horno utilizando las guías inferiores de deslizamiento. Durante el desplazamiento del carro, bloquee las bandejas de la manera mostrada en la figura. Bloquee siempre los frenos de estacionamiento de las ruedas delanteras tras la introducción en la cámara de cocción y siempre que no sea necesario desplazarlos.

Extreme las precauciones durante el desplazamiento, ya que las bandejas pueden contener líquidos en ebullición que pueden rebosar y los propios carros pueden volcar (por ejemplo, al transportarlos por superficies irregulares o inclinadas o a través de puertas).



01



02

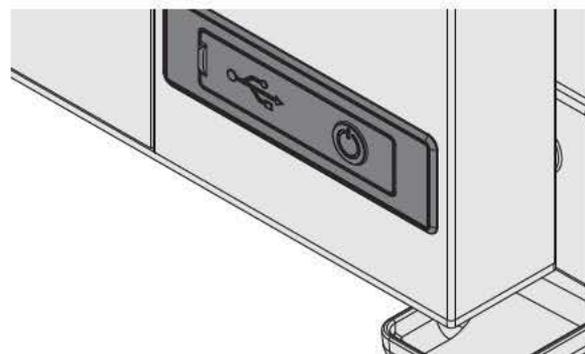


03

USB

04 ▶ El puerto USB está situado debajo del panel LCD y permite importar o exportar material desde/a una memoria USB (con formato FT32 y capacidad de 4 a 16 GB).

Para la gestión de la memoria USB consulte la ▶ pág. 41.



USO DE LA SONDA AL CORAZÓN

05 ▶ Durante la cocción, la sonda mide la temperatura en el "corazón" del alimento: cuando esta alcanza el valor definido por el usuario, significa que está hecho tanto por fuera como por dentro. La sonda al corazón debe insertarse profundamente en el alimento que se va a cocinar: asegúrese de que la punta de la sonda llegue al "corazón" de los alimentos, es decir, a su punto más interno, sin salirse. Si los alimentos son poco gruesos, inserte la sonda en paralelo a la superficie de apoyo. Si hay varios alimentos, insértela en el de menor tamaño; una vez este haya alcanzado la temperatura en el corazón deseada (y por tanto haya concluido la cocción), extraiga la pieza hecha, cambie la sonda a la más pequeña de las que queden y reanude el ciclo de cocción.

⊕ Maneje con cuidado la sonda, ya que es muy puntiaguda y la aguja alcanza altas temperaturas después del uso.

⊕ Extraiga la sonda al corazón de los alimentos antes de sacar las bandejas del horno y colóquela en la vaina externa prevista (¡no la deje colgando fuera/dentro de la cámara del horno!).

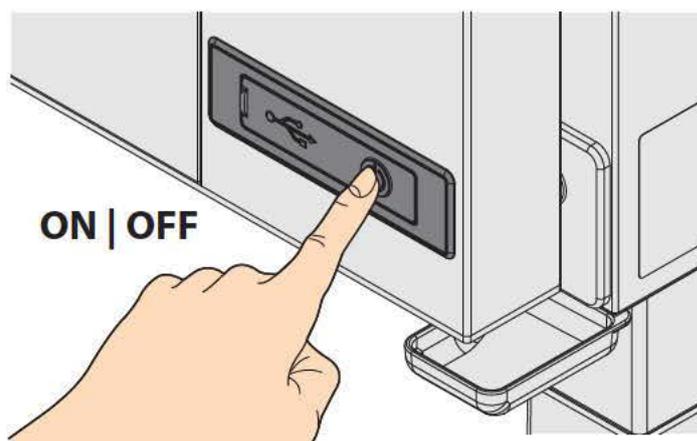
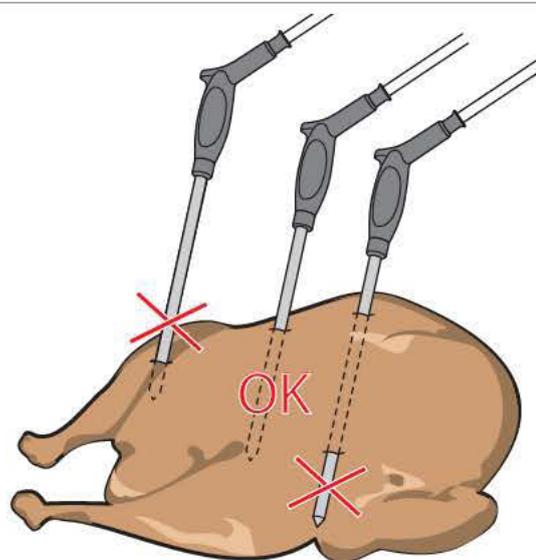
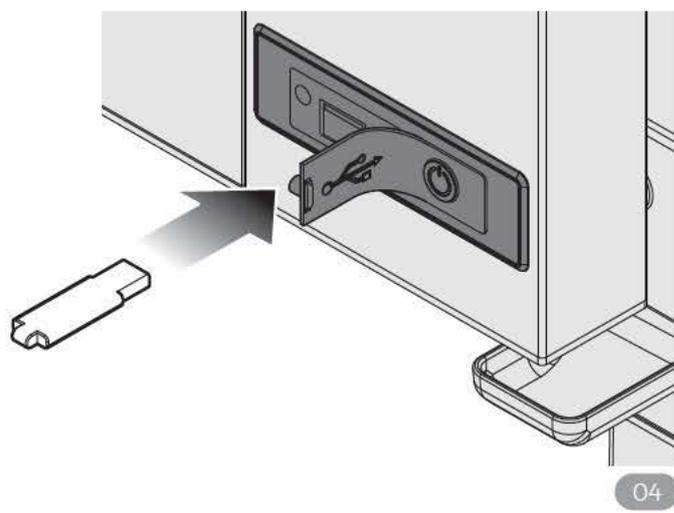
⊕ Antes de extraer las bandejas, compruebe que el cable de la sonda no suponga un obstáculo para ello.

⊕ Antes de iniciar el precalentamiento de un programa que incluye el uso de la sonda al corazón, colóquela en la vaina externa

ENCENDIDO/APAGADO DEL EQUIPO

06 ▶ El botón permite encender y apagar el display pero no apaga el horno.

Para apagar el horno, ponga el interruptor del cuadro eléctrico en OFF.



PANEL DE MANDOS LCD | Pantalla de INICIO

SET (MANUAL)

Permite efectuar una cocción en la que el usuario debe definir manualmente los parámetros en cada cocción (ej.: temperatura, duración, etc.).

 Detalles en la ► pág. 16

ROTOR.KLEAN

Permite acceder a la lista de los lavados y activar el más adecuado según se necesite.

 Detalles en la ► pág. 34

MIND MAPS

Una nueva manera de ajustar los parámetros de cocción: fácil, rápida e intuitiva.

PROGRAMS (PROGRAMAS)

Permite acceder a una lista de cocciones guardadas previamente con el "menú set".

 Detalles en la ► pág. 30

Ajuste de parámetros del usuario (fecha/hora, unidad de medida, etc.)

 Detalles en la ► pág. 30

Este horno permite controlar, con un único panel de mandos, también los accesorios conectados (ej.: SLOWTOP).

Para utilizarlos, toque el icono inferior.



Hora y fecha



Conexión WI-FI activa



Conexión Ethernet activa



Conexión WI-FI NO activa



Conexión Ethernet NO activa

CÓMO AJUSTAR UN VALOR

07 ▶ Arrastrando el cursor

- ① Toque el símbolo del parámetro que desea ajustar: este cambiará de color (en el caso del parámetro "duración", ajuste por separado las horas, los minutos y los segundos).
- ② Toque la barra horizontal (se iluminará) y desplace el cursor hasta llegar al valor deseado; al cabo de tres segundos desaparecerá el cursor.

08 ▶ Mediante los botones

- ① Toque el símbolo del parámetro que desea ajustar: este cambiará de color (en el caso del parámetro "duración", ajuste por separado las horas, los minutos y los segundos).
- ② Utilice los botones **-** **+** para modificar el valor.



07



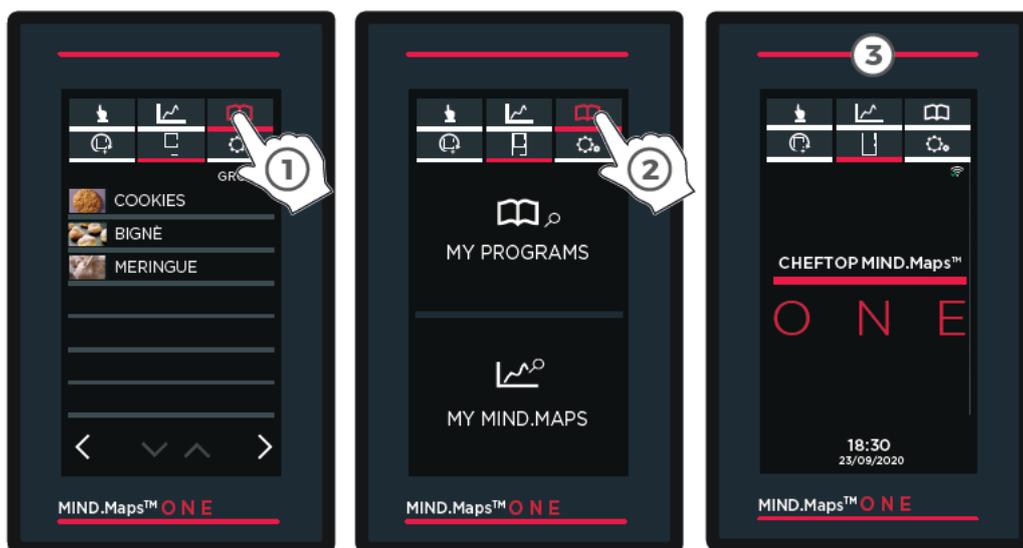
08

CÓMO VOLVER A UNA PANTALLA ANTERIOR O A LA PANTALLA DE INICIO



Para volver a la pantalla de inicio desde un menú (por ej., MIND.Maps), vuelve a tocar el icono, resaltado en rojo.

09



Si un menú requiere acceder a varias páginas (por ej., menú AJUSTES), tocando varias veces el icono del menú se puede retroceder una página cada vez hasta la pantalla de inicio.

10

Uso | Menú SET (manual)



Pre calentamiento	18
Configurar las fases de cocción	18
Iniciar directamente la cocción sin guardarla	19
Guardar la cocción configurada e iniciarla	20
Cocción en curso	23
Fin de la cocción	24

En las cocciones manuales, el usuario ajusta, según su propia experiencia, para el pre calentamiento y para cada fase, los siguientes parámetros de cocción:

- **duración de cocción** o **temperatura en el corazón** (estos dos parámetros se excluyen mutuamente);
- **temperatura en la cámara** o **Delta "T"** (estos dos parámetros se excluyen mutuamente);
- **inyección/extracción** de vapor en la cámara;
- **velocidades de los ventiladores.**

Cada cocción manual consta siempre de:

- ► pág. 18 | un **pre calentamiento** automático, de configuración manual o SMART.Preheating (modalidad recomendada);
- ► pág. 18 | **hasta nueve fases** (PASOS) de cocción, cada una de las cuales puede estar caracterizada por parámetros de cocción distintos. El equipo controla automáticamente el paso de una fase de cocción a la siguiente, si la hay. A continuación se ofrece un ejemplo:



Después de ajustar todos los parámetros (duración, temperatura, etc.), se puede **iniciar directamente la cocción sin guardarla** ► pág. 19 o bien **guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción** ► pág. 20.

Tocando el icono ZUMBADOR, se activa/desactiva la señal acústica que suena al final de cada PASO
verde= sonido activado
blanco= sonido desactivado

PASO
El icono indica el número del PASO que se está configurando.

Temperatura en el corazón
Ajuste de la temperatura en el corazón que se debe alcanzar
Para más detalles, consulte la ► pág. 12

Duración de cocción
(de 0 min a 9h:59min:59seg, después INFINITA, es decir, funcionamiento continuo del horno)

Temperatura en la cámara
(de 30°C a 260°C).

STEAM.Maxi™
Inyección de vapor en la cámara

Velocidad de los ventiladores normal o bien, si está previsto,

accede a la configuración del precalentamiento o al paso anterior

Inicia la cocción configurada

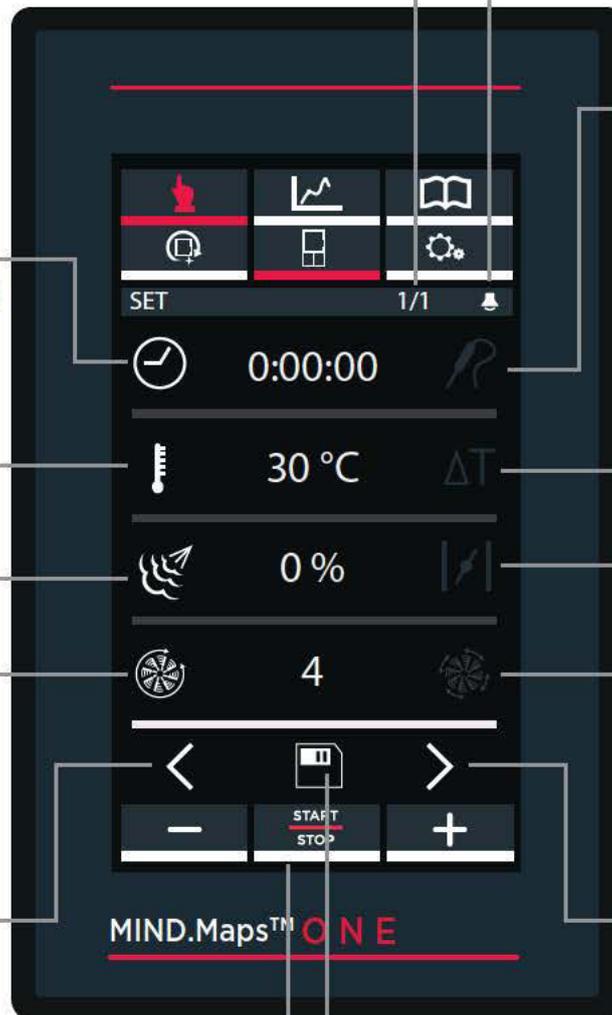
Guarda los parámetros definidos
Para más detalles, consulte la ► pág. 20

Temperatura Delta "T"
(de 0°C a 120°C)
Temp. en la cámara - Temp. corazón = Temp. Delta "T"

DRY.Maxi™
extracción de vapor de la cámara

Velocidad de los flujos de aire "por pulsos" (el ventilador se apaga cuando el horno alcanza la temperatura definida) o bien, si está previsto,

Configuración de los PASOS del 1 al 9



PRECALENTAMIENTO

La mayoría de las cocciones requiere un precalentamiento, opcional, pero siempre recomendado, para obtener mejores resultados de cocción.

- 12 ▶ Para ajustar manualmente la temperatura de precalentamiento:
- 1 Toque el icono : aparecerá la pantalla de configuración.
 - 2 Ajuste la **temperatura** de precalentamiento ▶ se recomienda precalentar siempre el horno a una temperatura al menos 20-30°C mayor que la de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.
 - 3 Pase a la configuración del paso 1. Para que una cocción pueda comenzar, habrá que configurar como mínimo una fase.



11

CONFIGURAR LAS FASES DE COCCIÓN

11 ▶ Configurar una o varias fases de cocción

- 1 Defina según necesite:
 - la **duración de cocción** (de 0 min a 9h:59min:59seg, después INFINITA, es decir, funcionamiento continuo del horno) o la **temperatura de la sonda al corazón** ▶ pág. 12: estos dos parámetros se excluyen mutuamente. En el primer caso (duración), la cocción termina cuando se agota el tiempo definido; en el segundo caso (sonda al corazón), la cocción termina cuando se alcanza temperatura en el corazón definida.
 - la **temperatura de cocción** (de 30°C a 260°C). Para cocciones especialmente delicadas, se puede utilizar como alternativa la función Delta "T" (de 0°C a 120°C): en este caso, es necesario utilizar la sonda al corazón, insertándola hasta el centro de los alimentos. Por definición, Delta T mantiene la temperatura de la cámara a una diferencia constante respecto a la temperatura de la sonda al corazón, aplicando la fórmula: Temperatura de la cámara menos Temperatura de la sonda al corazón. Delta T se puede utilizar definiendo solo un objetivo de temperatura para la sonda al corazón, no una duración.
Ejemplo: si Delta T= 80°C y el objetivo de temperatura de la sonda al corazón es 70°C, la cocción termina si la temperatura de la sonda alcanza los 70°C. La temperatura de la cámara sería, por lo tanto, de 150°C (porque 150°C-70°C=80°C)
 - la inyección (**STEAM.Maxi™**) o la **extracción (DRY.Maxi™)** de vapor en la cámara;
 - la **velocidad de los ventiladores**: normal (a la izquierda) o por pulsos (a la derecha - el ventilador se apaga cuando el horno alcanza la temperatura prevista).



12

- ② Si es necesario, configure de la misma manera más fases de cocción, hasta un máximo de nueve. Cada una de ellas puede estar caracterizada por parámetros de cocción distintos. El equipo controla automáticamente el paso de una fase de cocción a la siguiente, si la hay.



Después de ajustar todos los parámetros (duración, temperatura, etc.), se puede:

- **iniciar directamente la cocción sin guardarla** ▶ **pág. 19**
en este caso, los parámetros ajustados no quedarán memorizados y habrá que volver a introducirlos para cada cocción;
- **guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción** ▶ **pág. 20**
de esta manera será posible reutilizarla más adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.

INICIAR DIRECTAMENTE LA COCCIÓN SIN GUARDARLA

13 ▶ Para iniciar inmediatamente la cocción, toque el botón **START/STOP**; en este caso, los parámetros ajustados no quedarán memorizados y habrá que volver a introducirlos para cada cocción. A continuación, vaya a la **pág. 23**.

⊕ Al finalizar el tiempo definido, se puede guardar la receta de todos modos pulsando el botón "GUARDAR | SAVE", véase la **fig. 20**.



GUARDAR LA COCCIÓN CONFIGURADA E INICIARLA

Guardar una cocción sirve para poder reutilizarla en el futuro todas las veces que sea necesario, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros en cada ocasión.

El guardado puede realizarse:

- **inmediatamente después de ajustar los parámetros de cocción** (duración, temperatura, etc.). En este caso, luego iníciela pulsando el botón **START/STOP**;
- **al terminar la cocción**, pulsando el botón "GUARDAR | SAVE", véase la fig. ▶ 20

14 ▶ Para guardar la receta recién configurada:

① pulse el botón "SAVE" (guardar).

15 ▶ En la pantalla que aparece:

② asigne **un nombre** a la receta (por ej., CROISSANT);

③ toque el símbolo de la máquina fotográfica para seleccionar **una imagen** para el programa;

④ asigne a la receta **una bandeja** seleccionándola entre las disponibles; desplácese por los diversos grupos de imágenes con las flechas de la parte inferior de la pantalla.

⑤ Pulse el botón "GUARDAR | SAVE" para guardar la cocción con los parámetros (nombre, foto, etc.) ajustados;

⑥ toque la **posición** en la que desea guardar la cocción (por ej. la posición bajo la cocción "BIGNE" (petisús)). Si se toca una posición ya ocupada, el programa solicita la autorización para sobrescribir la receta. Abajo:

- las flechas < y > desplazan los 16 **grupos** disponibles;
- las flechas v y ^ desplazan las 16 **posiciones** disponibles en el grupo.

La cocción se ha guardado con los ajustes realizados.



14



Asignar un nombre a la receta



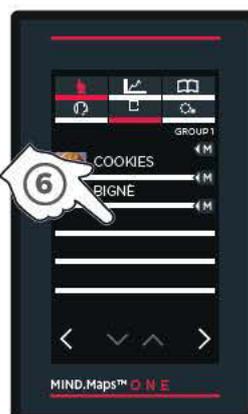
Asignar una foto a la receta



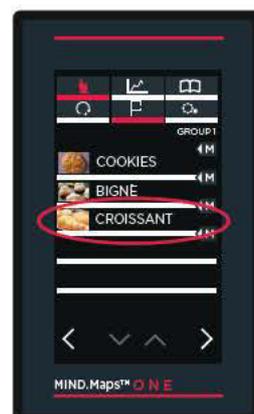
Asignar una bandeja a la receta



Guardar los ajustes



Asignar una posición a la receta



La receta se ha memorizado correctamente

15

- 16 ▶ Tocando una de las cocciones de la lista, aparecerá una pantalla que permite:
- ① **consultar/modificar** los parámetros de la cocción guardada;
 - ② **duplicar** la cocción (para crear otra con parámetros similares);
 - ③ **eliminar** la cocción guardada: en este último caso se solicita una confirmación antes de eliminarla definitivamente;
 - ④ **guardar** una cocción con el botón **START/STOP**.



16

QUÉ OCURRE TRAS EL INICIO DE LA COCCIÓN...

Después de iniciarse la cocción, dependiendo de los ajustes realizados previamente, podrían darse tres situaciones distintas:

- ▶ pág. 21 | **precalentamiento de la cámara no necesario;**
- ▶ pág. 22 | **se inicia un precalentamiento automático o manual;**

17 ▶ **Pre calentamiento o enfriamiento de la cámara no necesario**

Si, al iniciarse una cocción, el horno se encuentra ya a la temperatura ideal para el programa configurado o seleccionado, el horno no llevará a cabo el precalentamiento o el enfriamiento de la cámara, sino que mostrará la pantalla de al lado, que sugiere al usuario que enhorne inmediatamente los alimentos que desea cocinar. Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas ▶ **pág. 23.**



17

18 ▶ Precalentamiento automático o manual

El precalentamiento se activa siempre si la cámara de cocción se encuentra a una temperatura inferior a la definida para la primera fase de cocción.

Si durante la configuración:

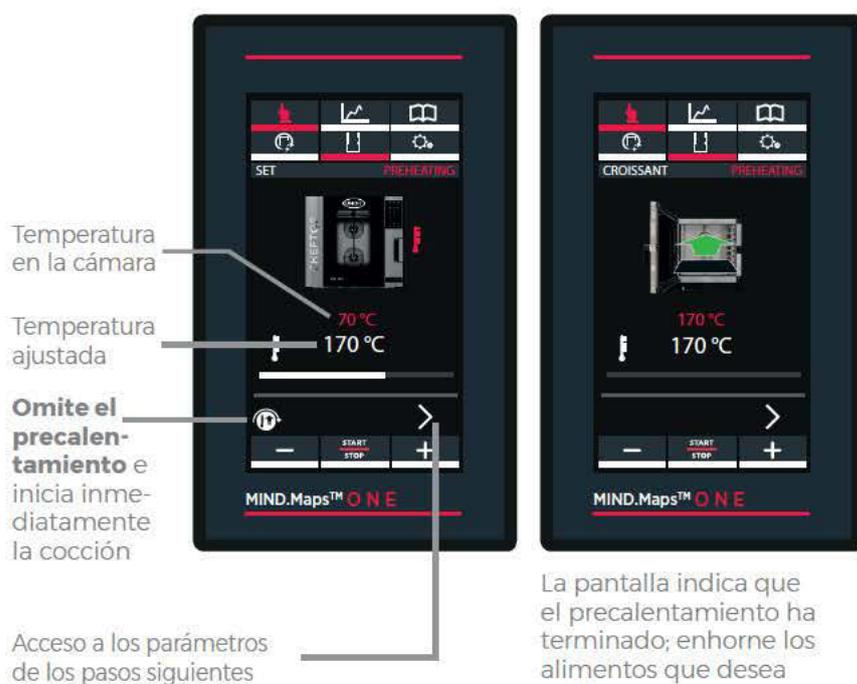
- NO se ha configurado ningún precalentamiento manual, comienza de todos modos una fase de **precalentamiento automático** de la cámara, que termina al alcanzarse la temperatura definida para la fase 1;
- se ha configurado un precalentamiento **manual**, este termina al alcanzarse la temperatura definida por el usuario.

En ambos casos, no enhorne inmediatamente los alimentos que desea cocinar; espere al final de esta fase, que se indica con una señal acústica o con la pantalla correspondiente. Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas ▶ **pág. 23**.

⊕ En caso necesario, siempre se puede interrumpir un precalentamiento en curso pulsando el botón

 y pasar inmediatamente a la

primera fase prevista; sin embargo, una vez interrumpido, NO se puede reactivar.



18

A | Detalles

Medición de consumos



Desde la pantalla de fin de cocción, haciendo clic en el botón , se pueden registrar los datos de consumo de electricidad y agua y consultar los datos HACCP.

Bloqueo del display



Display bloqueado

Si la puerta del horno está abierta, la pantalla de al lado avisa de que no se puede utilizar el display por motivos de seguridad.

Al cerrarse la puerta o al mantener pulsado el botón "inicio", el display vuelve a estar operativo.

Para desactivar el bloqueo, es necesario acceder al menú AJUSTES DEL USUARIO (consulte la **pág. 43**).

COCCIÓN EN CURSO

19 ▶ La cocción está en curso. Si desea interrumpir antes de tiempo la cocción, mantenga pulsado el botón **START/STOP** (unos 4-5 segundos).

los pasos se han configurado utilizando la **duración por tiempo**

- Cocción en curso tiempo restante > 15 seg.
- Cocción en curso tiempo restante < 15 seg.
- Cocción terminada tiempo restante < 5 seg.

Tiempo que falta para que termine la fase (paso) en curso

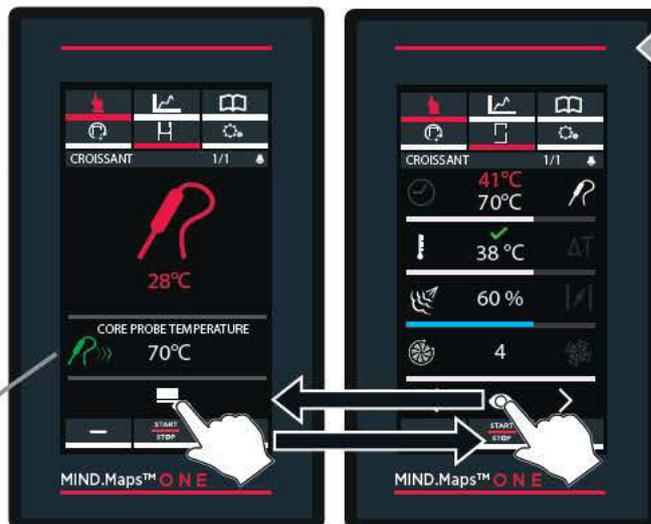


En esta pantalla se pueden **realizar modificaciones provisionales** de la cocción en curso

los pasos se han configurado utilizando la **sonda al corazón**

- La diferencia entre la temperatura registrada por la sonda al corazón y la definida es mayor de 5°C
- La diferencia entre la temperatura registrada por la sonda al corazón y la definida es de entre 4 y 2°C
- La diferencia entre la temperatura registrada por la sonda al corazón y la definida es igual o inferior a 1°C

la temperatura definida para la sonda al corazón (al alcanzarse ese valor, se interrumpe la cocción)



En esta pantalla se pueden **realizar modificaciones provisionales** de la cocción en curso

19



* Para deshabilitar la señal acústica, toque el icono  situado arriba a la derecha:
verde= sonido activado
blanco= sonido desactivado



Si desea interrumpir antes de tiempo la cocción en curso, mantenga pulsada la tecla "START/STOP" (unos 4-5 segundos) hasta que aparezca la pantalla "home".



Para que el horno funcione sin inyectar ni extraer humedad, defina en el MasterTouch display el valor 0% de humedad relativa.

FIN DE LA COCCIÓN

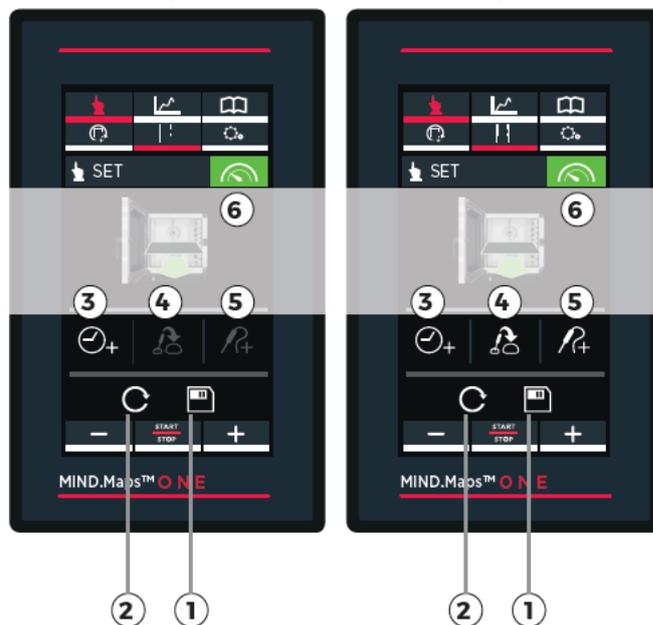
20 ► La cocción termina cuando se agota el **tiempo** o se alcanza la **temperatura en el corazón**: el fin de la cocción se indica con una señal acústica larga y con la aparición de la pantalla de al lado.

La pantalla permite:

- 1 **guardar** la cocción recién terminada, si no se ha hecho aún
- 2 **repetir la cocción** recién terminada, modificando sus parámetros si es necesario;
- 3 **repetir la última fase** realizada, modificando sus parámetros si es necesario.
- 4 **repetir el último paso** configurado tras mover la sonda al corazón a otra pieza;
- 5 **repetir el último paso configurado** modificando la temperatura de la sonda al corazón;
- 6 **consultar** los datos de consumo de electricidad y agua y los datos HACCP.

Esta pantalla indica que la cocción ha terminado (se ha agotado el tiempo ajustado)

Esta pantalla indica que la cocción ha terminado (se ha alcanzado la temperatura en el corazón definida)



Uso | Menú MIND.Maps



Cómo funciona MIND.Maps	26
Definir la curva MIND.Maps	27
Parámetros siguientes y guardado de la curva	28
Iniciar la cocción recién configurada	29

Una nueva manera de ajustar los parámetros de cocción: fácil, rápida e intuitiva.

Permite definir una "curva" paramétrica que controla en todo momento la temperatura, la extracción/inyección de vapor y la velocidad de los ventiladores en la cámara.

Para definirla utilice únicamente el estilete incluido.

CÓMO FUNCIONA MIND.Maps

21 ► En el ejemplo se muestra una pantalla MIND.Maps. En el **eje vertical (Y)** aparecen en cada caso los parámetros que se deben ajustar (por ej., temperatura, extracción o inyección de vapor, velocidad de los ventiladores, etc.), y en el **eje horizontal (X)** aparecen el tiempo ⌚.

Al trazar una curva con el estilete, se hace que un parámetro (ej. temperatura) varíe a medida que transcurre el tiempo, minuto a minuto, con un máximo grado de flexibilidad y control.

21 ► El ejemplo muestra el ajuste de la temperatura en función del tiempo:

- a los 5 minutos se ha ajustado la temperatura a 230°C,
- a los 15 minutos la temperatura debe reducirse hasta los 135°C, y así sucesivamente.

DEFINIR LA CURVA MIND.Maps

21 ▶ Cómo trazar una curva MIND.MAPS

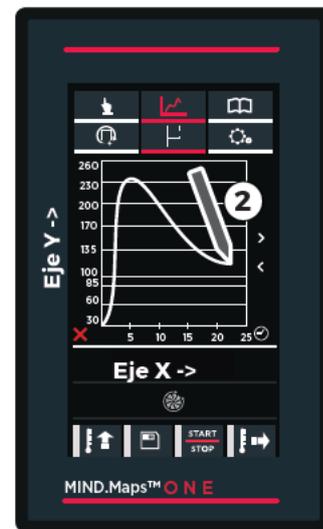
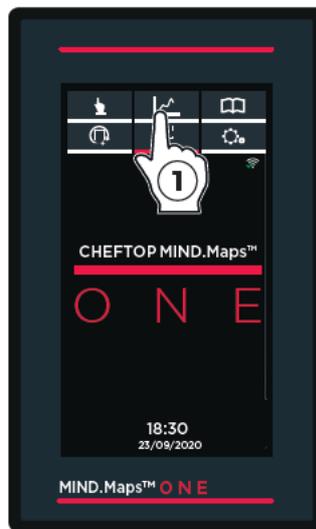
- 1 Toque el icono "MIND.MAPS".
- 2 Trace con el estilete la curva deseada.
El símbolo > permite acceder al ajuste de la curva más allá de los 25 minutos.

22 ▶ Modificaciones de la curva MIND.Maps

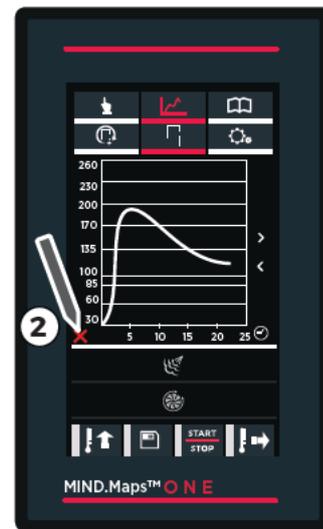
- 1 Para **modificar** un tramo de curva ya trazado, pulse sobre la curva con el estilete y, sin despegarlo, modifique la curva de la manera deseada.
- 2 Para **eliminar** tramos de curva ya trazados, pulse varias veces sobre la "X" roja de la izquierda.

23 ▶ Creación de renglones

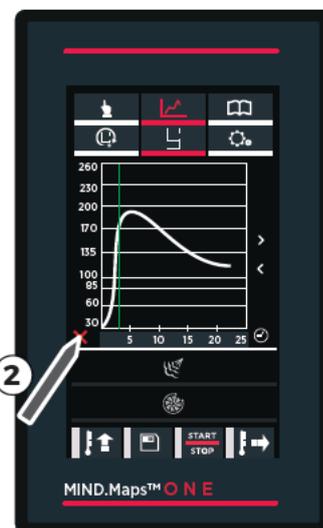
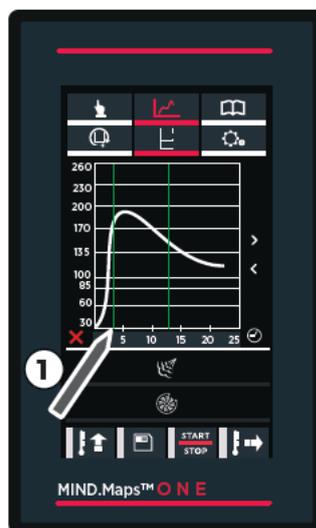
- 1 Para **crear renglones** que ayuden a consultar los valores, pulse sobre el eje X en el punto deseado (en el ejemplo, 5 y 15 minutos): se resaltarán en gris los números y aparecerá un renglón verde. Los números situados sobre los renglones (en el ejemplo, "10") indican la diferencia en minutos con respecto al renglón anterior (15 menos 5 minutos =10).
- 2 Para **eliminar renglones**, con los números resaltados en gris, pulse varias veces sobre la "X" roja de la izquierda: los renglones desaparecerán por orden de creación.



21



22



23

24 ► **Zoom**

- 1 Para **aumentar** un intervalo, pulse sobre el eje Y en el punto deseado (en el ejemplo, intervalo entre 170 y 200°).
- 2 Para volver a la modalidad normal, vuelva a pulsar sobre el eje Y o sobre el símbolo de abajo a la izquierda.

PARÁMETROS SIGUIENTES Y GUARDADO DE LA CURVA

- 25 ► 1 Toque otro icono para ajustar los parámetros siguientes, **extracción de humedad (DRY.Maxi)** o **inyección de humedad (STEAM.Maxi)**, y **velocidad de los ventiladores**.

- 2 Trace una nueva curva para ajustar el parámetro seleccionado:

DRY.Maxi o **STEAM.Maxi**:

- los valores de extracción aparecen en ROJO,
- los de inyección en AZUL;

velocidad de los ventiladores (desde la velocidad 1 - mínima, a la velocidad 4 - máxima):

- la velocidad por pulsos de los ventiladores se indica con una línea discontinua (valores por debajo de cero),
- la normal con una línea continua (valores por encima de cero).

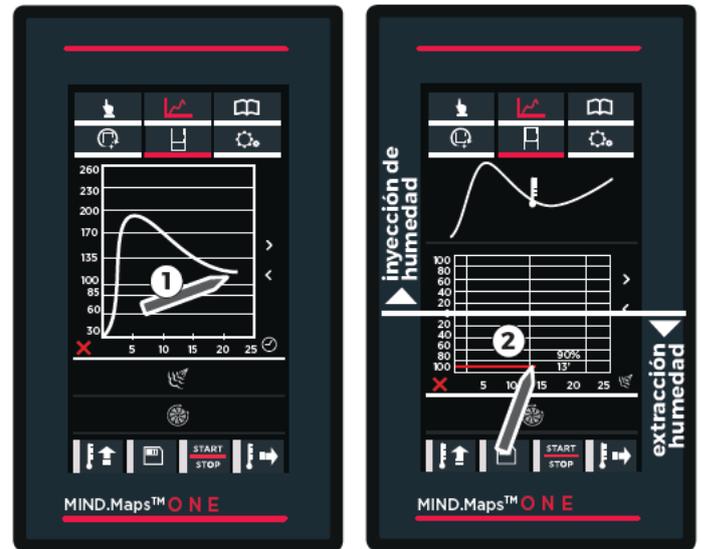
Además, el grosor de la línea indica la velocidad (línea fina: velocidad baja; línea gruesa: velocidad alta).

- 3 Si desea configurar un precalentamiento, pulse el botón **"PRECALENTAMIENTO"** de abajo a la derecha y configúrelo.

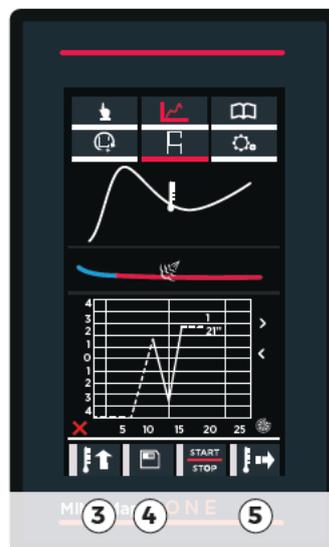
- 4 Pulse el botón **"SAVE"** (guardar) para guardar la curva definida: para el guardado se sigue el mismo procedimiento explicado previamente en el **"menú set" (manual)**.

- 5 Para más detalles, consulte la ► **pág. 16**

- 5 El botón "HOLD" situado abajo a la derecha permite hacer funcionar el horno en modo continuo.



inyección/extracción de humedad



— vel. por pulsos
- - - - - vel. normal

INICIAR LA COCCIÓN RECIÉN CONFIGURADA

26 ▶ Para iniciar la cocción, pulse el botón "START/STOP".

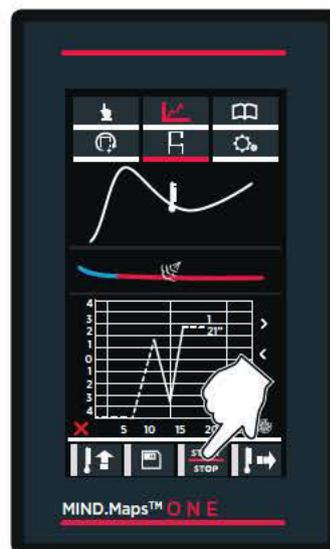
▶ Si la cámara de cocción se encuentra a una **temperatura inferior** a la definida para la primera fase de cocción, se activa **un precalentamiento**.

Si la cocción guardada:

- NO incluye ningún precalentamiento, comienza de todos modos una fase de **precalentamiento automático** de la cámara, que termina al alcanzarse la temperatura definida para la fase 1;
- incluye un **precalentamiento**, este termina al alcanzarse la temperatura prevista en la receta del usuario.

Espere a que termine antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar: al cerrar la puerta del horno, comienza automáticamente el PASO 1.

▶ Si la cámara de cocción se encuentra a una **temperatura igual o superior** a la definida para la primera fase de cocción, comienza **la cocción** con los parámetros que se acaban de ajustar. Enhorne inmediatamente los alimentos que va a cocinar: al cerrarse la puerta del horno, comienza automáticamente el PASO 1.



26

Uso | Menú PROGRAMS (programas)



MY PROGRAMS (MIS PROGRAMAS)

30

MY MIND.MAPS

32

Permite acceder a una lista de cocciones guardadas previamente.

MY PROGRAMS (MIS PROGRAMAS)

En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando el **“menú SET”(manual)**.

 Para más detalles, consulte la ► pág. 16

27 ► ① Toque el icono **“programs” (programas)**;

② toque el icono **“MY PROGRAMS” (mis programas)**: se abrirá la lista de las cocciones guardadas previamente utilizando el **“menú SET” (manual)**.

③ Toque una de las cocciones de la lista. En la parte inferior, las flechas  y  desplazan las cocciones guardadas en el grupo, y las flechas  y  desplazan los 16 grupos disponibles.



28 ▶ 4 La pantalla permite:

- A consultar/modificar la cocción guardada;
- B duplicar la cocción (para crear otra con parámetros similares);
- C eliminar la cocción guardada: en este último caso se solicita una confirmación antes de eliminarla definitivamente.

5 Para iniciar la cocción, pulse el botón "START/STOP".

▶ Si la cámara de cocción se encuentra a una **temperatura inferior** a la definida para la primera fase de cocción, se activa **un precalentamiento**.

Si la cocción guardada:

- NO incluye ningún precalentamiento, comienza de todos modos una fase de **precalentamiento automático** de la cámara, que termina al alcanzarse la temperatura definida para la fase 1;
- incluye un **precalentamiento**, este termina al alcanzarse la temperatura prevista en la receta del usuario.

Espere a que termine antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar: al cerrar la puerta del horno, comienza automáticamente el PASO 1.

▶ Si la cámara de cocción se encuentra a una **temperatura igual o superior** a la definida para la primera fase de cocción, se activa **la cocción** con los parámetros que se acaban de ajustar. Enhorne inmediatamente los alimentos que va a cocinar: al cerrarse la puerta del horno, comienza automáticamente el PASO 1.

Para más detalles, consulte la ▶ pág. 21

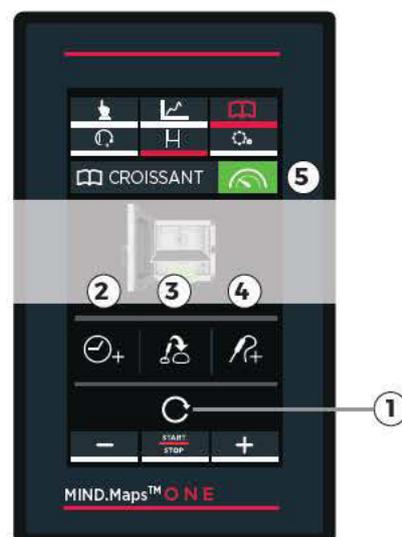
29 ▶ Al finalizar la cocción, una pantalla permite:

- 1 **repetir la cocción** recién terminada, modificando sus parámetros si es necesario;
- 2 **repetir la última fase** realizada, modificando sus parámetros si es necesario.
- 3 **repetir el último paso** configurado tras mover la sonda al corazón a otra pieza;
- 4 **repetir el último paso configurado** modificando la temperatura de la sonda al corazón;
- 5 **consultar** los datos de consumo de electricidad y agua y los datos HACCP.



si se elige eliminar la receta, una pantalla solicita una confirmación antes de eliminarla definitivamente

28



29

MY MIND.MAPS

En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando el “**menú MIND.MAPS**”.

Para más detalles, consulte la
▶ pág. 26

30 ▶ ① Toque el icono “**programs**”
(**programas**);

② toque el icono “**MY MIND.MAPS**”
(**mis MIND.MAPS**): se abrirá la lista de
las cocciones guardadas previamente
utilizando el “**menú MIND.MAPS**”.

③ Toque una de las cocciones de la
lista. En la parte inferior, las flechas
▼ y ▲ desplazan las cocciones
guardadas en el grupo, y las flechas
◀ y ▶ desplazan los 16 grupos
disponibles.

④ y ⑤: véase la página anterior.



Uso | Menú ROTOR.KLEAN



Advertencias importantes sobre los lavados	34
Cómo utilizar los programas de lavado (ROTOR.KLEAN)	35
Llenado del bidón de detergente	36

Permite acceder a la lista de lavados.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES SOBRE LOS LAVADOS

Los hornos incluyen de serie uno o dos brazos de lavado en la cámara del horno.

- ⚠ Antes de iniciar un lavado, **asegúrese de que NO haya bandejas** dentro de la cámara del horno: el lavado no resultaría eficaz.
- ⚠ **Antes de manejar y utilizar el detergente, lea detenidamente la ficha de seguridad del producto.**
- ⚠ **Durante el lavado no abra la puerta del horno, ya que existe peligro de sufrir lesiones en los ojos, las mucosas y la piel debidas al contacto con los detergentes químicos empleados, rociados por el brazo de lavado dentro de la cámara de cocción y movidos por fuertes corrientes de aire.**
- ⚠ **No manipule bajo ningún concepto el bidón y sus conexiones al horno: peligro de daños, lesiones o accidentes mortales.**
- ⚠ **El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, siga las instrucciones de la ficha de seguridad.**
- ⚠ **No toque nunca el detergente con las manos desnudas.**
- ⚠ Para los hornos con carro, lleve a cabo el lavado con el carro dentro de la cámara del horno, sin bandejas y bloqueado con los frenos de estacionamiento delanteros.
- ⚠ Compruebe periódicamente si hay manchas de óxido dentro de la cámara del horno: si las hay, póngase en contacto urgentemente con un Centro de Asistencia porque probablemente el agua esté dañando el horno; una rápida intervención prolongará la vida útil del equipo.



Si el terminal está taponado, NO utilice bajo ningún concepto los programas de lavado ni lave la cámara con grandes cantidades de agua, para evitar el riesgo de inundaciones.

CÓMO UTILIZAR LOS PROGRAMAS DE LAVADO (ROTOR.KLEAN)

En esta sección se puede activar uno de los siguientes programas de lavado o aclarado:

RINSE	00:17*	aclarado en frío
QUICK	01:02*	cámara de cocción poco sucia
SHORT	01:09*	cámara de cocción poco sucia
MEDIUM	01:27*	cámara de cocción moderadamente sucia
LONG	02:32*	cámara de cocción muy sucia

* Estas duraciones, expresadas en horas: minutos, son orientativas y podrían variar según el modelo de horno.

- 31 ▶ ① Toque el icono Rotor.Klean
 ② Toque el nombre del programa que desea iniciar.
 ③ Toque el botón **START/STOP** para iniciar el ciclo de lavado.

32 ▶ El display muestra el tiempo que falta para que termine el lavado.

El color del reloj indica:

- **rojo**: lavado en curso.
- **Amarillo**: falta menos de 1 minuto para que termine el lavado seleccionado
- **verde**: lavado terminado, se vuelve automáticamente a la página **"HOME"**.

Para **interrumpir** antes de tiempo un lavado en curso, mantenga pulsado durante unos 3 segundos el botón **"START/STOP"**: comenzará automáticamente un ciclo de aclarado rápido, que durará unos **12 minutos**, para eliminar todo rastro de detergente que quede en la cámara del horno.



CONSUMPTION (DATOS DE CONSUMO): la pantalla indica los datos del lavado seleccionado:

- consumo de agua (en litros);
- consumo de electricidad (en kW/h);
- consumo de UNOX.De-t&Rinse Plus (detergente).

31

Aviso: NO abra la puerta durante el lavado.
¡PELIGRO DE LESIONES EN LOS OJOS, LAS MUCOSAS Y LA PIEL DEBIDAS AL CONTACTO CON LOS DETERGENTES QUÍMICOS EMPLEADOS!

Lavado terminado

Lavado en curso (falta menos de 1 min.)

Lavado en curso (falta más de 1 min.)



Tiempo que falta para que termine el lavado que se está ejecutando

32

LLENADO DEL BIDÓN DE DETERGENTE

❗ Para la operación de llenado solo se pueden utilizar botellas de 1 litro de detergente **UNOX**.

Det&Rinse Plus.

33 ▶ Para reponer el detergente:

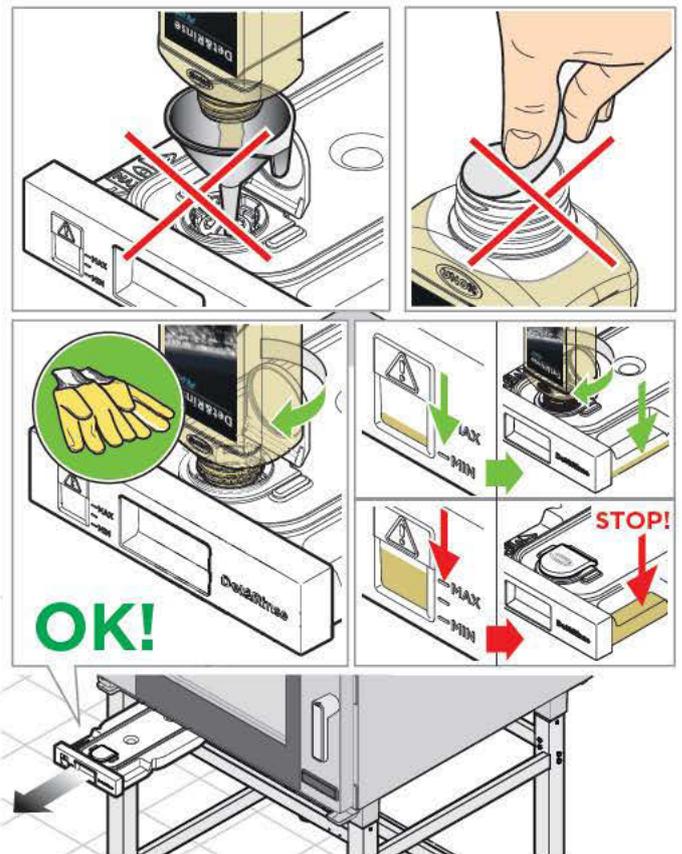
- **Póngase guantes para evitar que las manos entren directamente en contacto con el detergente.**
- Extraiga el depósito de debajo del horno hasta oír un "clic".
- Abra la tapa del depósito.
- Abra el tapón de la botella de detergente UNOX de 1 litro, sin retirar/perforar la película de protección.
- Ponga boca abajo la botella y enrósquela al depósito (al enroscar la botella, un perno del depósito rompe la película de protección y permite que salga el detergente).
- Cuando se vacíe la botella, desenrosque para quitarla. Evite que se produzcan goteos.

❗ **El detergente no debe entrar en contacto con la piel, los ojos o las mucosas. En caso de contacto con el detergente, siga las instrucciones de la ficha de seguridad.**

- Repita este procedimiento hasta alcanzar el máximo nivel admitido, que se indica en la parte delantera del depósito. (Capacidad máx. del depósito: 4 litros = 4 botellas).
- Deseche la botella.
- Vuelva a introducir el depósito bajo el horno hasta el tope.
- Deseche los guantes asegurándose de no tocar las zonas manchadas de detergente.

⚠ **No toque nunca el detergente con las manos desnudas.**

33 ▶ Al terminar la carga, inicie el programa PUMP LOADING (CARGA DE DETERGENTE): este programa dura unos 25 seg. y sirve para cargar el detergente desde el bidón y para eliminar el aire del tubo de aspiración. Al concluir el programa de carga, es OBLIGATORIO iniciar un lavado de cualquier tipo (por ej., QUICK).



33



34

Ajustes de menús



Idioma	39
Fecha y hora (date and time)	39
Unidad de medida	39
Network	40
Costes de consumibles	40
USB	41
Unox.Care	42
Opciones	43

35 ► El MENÚ DE USUARIO (USER MENU) permite acceder a los ajustes de los parámetros del horno.

El MENÚ DE SERVICIO TÉCNICO (SERVICE MENU) está reservado a operadores especializados; por el contrario, a la sección "AJUSTES DEL USUARIO (USER SETTINGS)" puede acceder cualquier operador introduciendo la contraseña "4456" y confirmando con "OK".

El MENÚ RED (NETWORK MENU) permite habilitar o deshabilitar el control del horno por acceso remoto en red y configurar sus parámetros.

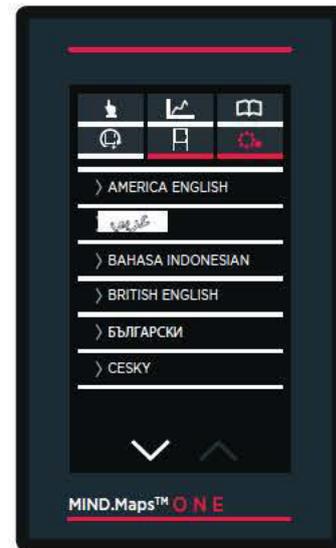
► Para más detalles, consulte la pág. 40



IDIOMA

36 ► Permite seleccionar el idioma que se utilizará para todos los textos de los menús. La lista de los idiomas disponibles se puede desplazar con las flechas  y .

Para seleccionar el idioma deseado, solo hay que tocarlo.



36

FECHA Y HORA (DATE AND TIME)

37 ► Permite modificar los ajustes de fecha y hora del horno. Es necesario:

- ajustar el **Huso horario | Time zone**, haciendo clic en la zona geográfica correspondiente y seleccionando el país, desplazando la lista con las flechas  y .
- especificar si, actualmente, está en vigor el **horario de invierno** (también llamado hora solar) o el de **verano** (también llamado hora legal); como alternativa, con la opción "AUTOMÁTICO" se actualiza por sí solo;
- ajustar la **hora**, el **año**, el **mes** y el **día** actuales.



37

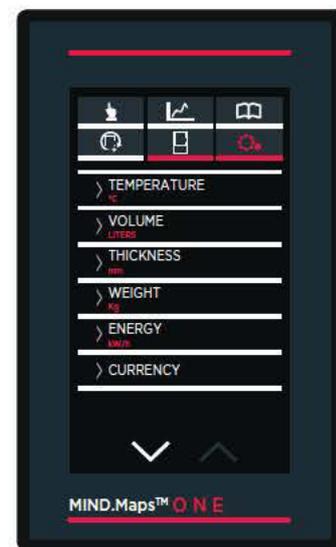
UNIDAD DE MEDIDA

38 ► Permite seleccionar la unidad de medida:

- **de la temperatura** (°C-°F);
- **del volumen** (litros - galones);
- **del grosor** (mm o pulgadas);
- **del peso** (kg o libras);
- **de la energía** (kWh o BTU).

También permite seleccionar la **moneda corriente** (€, \$, etc.) y, desde este menú, ajustar:

- si el símbolo de la moneda debe ir detrás o delante del valor (posición símbolo | symbol position);
- si utilizar el punto "." o la coma "," en los números decimales (símbolo decimal | decimal sign).



38

NETWORK

39 ▶ Permite habilitar o deshabilitar el control del horno por acceso remoto en red y configurar sus parámetros.

Prueba de conexión

Prueba de conexión para los dos tipos de conexión

Rede WI FI: toque aquí para seleccionar la red a la que conectarse (o para introducirla manualmente)

Contraseña WI FI: toque aquí para introducir la contraseña de la WiFi

Cloud PIN

El código PIN sirve para conectar el horno a DDC.unox.com y a la aplicación. Cada horno posee uno específico y ya está configurado. Se puede modificar el código PIN para vincularlo a una cuenta DDC personal; en este caso, hay que volver a asociar el horno.

DHCP

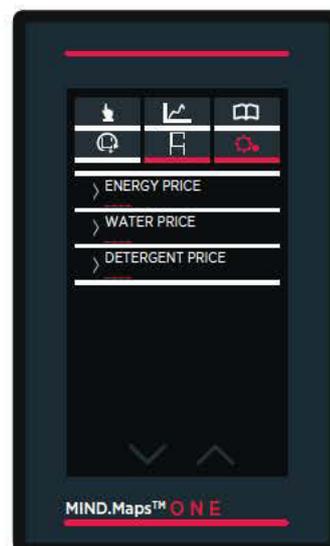
Permite obtener los ajustes de red del servidor DHCP (para conexiones WIFI deje siempre DHCP "ON").



39

COSTES DE CONSUMIBLES

40 ▶ Permite introducir los costes **de la energía eléctrica, del agua y del detergente** (la moneda es la seleccionada en la sección "Unidad de medida" en esta misma pantalla)



40

USB

41 ▶ Esta sección permite importar o exportar material desde/a una memoria USB (con formato FT32 y capacidad de 4 a 16 GB). El puerto USB está situado debajo del panel LCD y permite importar o exportar material desde/a una memoria USB (con formato FT32 y capacidad de 4 a 16 GB).

- EXPORTAR PROGRAMAS | EXPORT PROGRAMS ▶ exporta recetas del horno a una memoria USB;
- IMPORTAR PROGRAMAS | IMPORT PROGRAMS ▶ importa recetas desde una memoria USB al horno;
- IMPORTAR IMÁGENES | IMPORT PICTURES ▶ importa imágenes desde la memoria USB al horno; por ejemplo, una fotografía de un plato que le haya salido bien.

Para poder utilizar las imágenes, es necesario convertirlas; véase ▶

42

- EXPORTAR HACCP A USB | EXPORT HACCP TO USB ▶ exporta los datos HACCP desde el horno a una memoria USB.



41

① Descargue la carpeta UNOXDIR.zip de la sección software de UNOX Infonet.

② Guarde la carpeta UNOXDIR.zip dentro de la memoria USB.

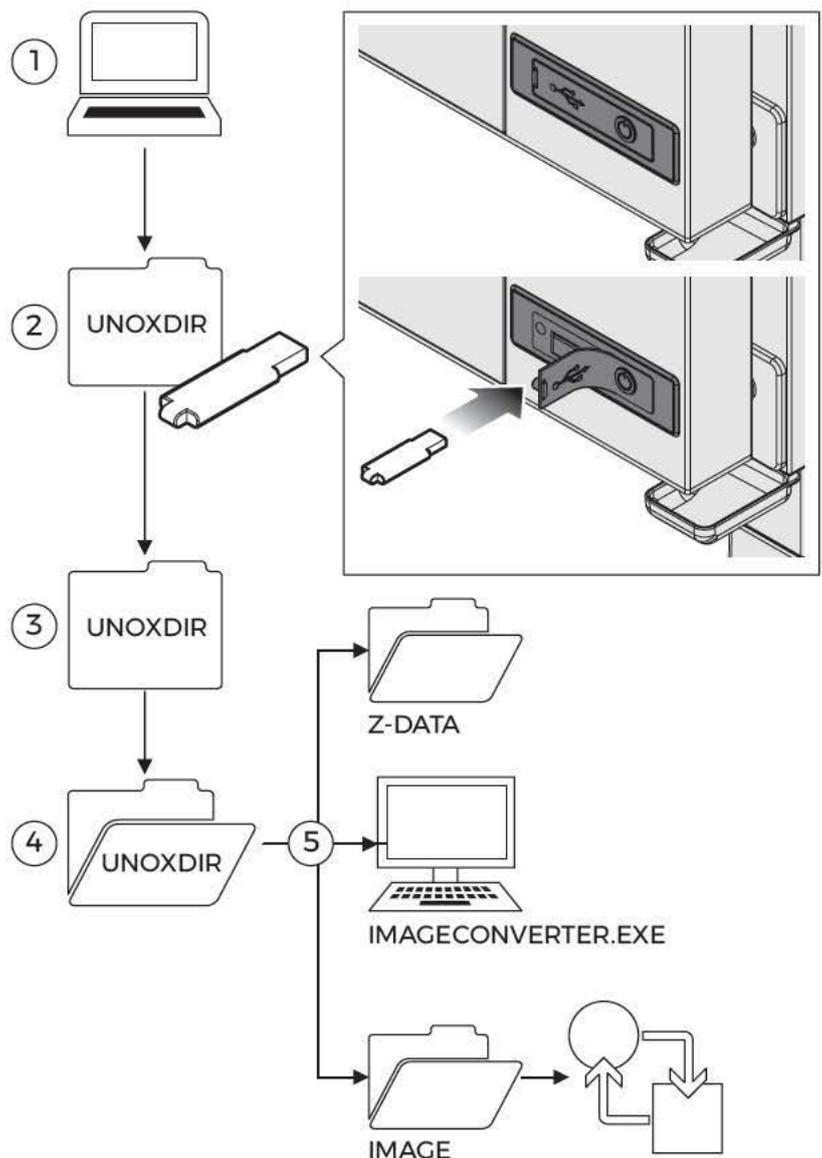
③ Descomprima la carpeta UNOXDIR.zip descargada.

④ Abra la carpeta UNOXDIR.

⑤ La carpeta contiene a su vez dos carpetas (ZDATA e IMAGES) y un archivo .exe (IMAGECONVERTER.EXE).

⑥ Copie las imágenes que desea utilizar dentro de la carpeta IMAGE.

⑦ Ejecute el programa IMAGECONVERTER.EXE. ¡Ya se pueden utilizar las imágenes!



UNOX.CARE

43 ▶

UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

① Volumen restante

Gracias a un cuentalitros interno (que se debe reiniciar cada vez que se cambie el filtro), se puede conocer en todo momento cuántos litros de agua de entrada faltan para la sustitución del filtro (en el ejemplo: quedan 7.083 litros para la sustitución del filtro)

② Dureza temporal del agua

Esta pantalla permite definir la dureza del agua en un intervalo entre los 3 °dH y los 10 °dH (grados alemanes).

Puede medirse con el kit de prueba naranja

③ Activación del contador

Después de sustituir el filtro, hay que reiniciar el cuentalitros para que vuelva a comenzar la cuenta desde el principio. Para realizar esta operación se debe introducir el código PIN que se indica en la caja del kit.

UNOX.PURE-RO

① Volumen restante

Gracias a un cuentalitros interno (que se debe reiniciar cada vez que se cambie el filtro), se puede conocer en todo momento cuántos litros de agua de entrada faltan para la sustitución del filtro (en el ejemplo: quedan 7.083 litros para la sustitución del filtro).

② Dureza total del agua

Esta pantalla permite definir la dureza del agua en un intervalo entre los 3 °dH y los 10 °dH (grados alemanes).

Puede medirse con el kit de prueba verde

③ Activación del contador

Para que el sistema de ÓSMOSIS funcione correctamente, este parámetro debe estar puesto en "ON" (por defecto está en "OFF"). Si, por cualquier motivo, se extrae del horno el sistema de ósmosis inversa, o mientras se espera hasta que se repare, hay que volver a ponerlo en "OFF".

④ Reinicio del contador

Después de sustituir el filtro, hay que reiniciar el cuentalitros para que vuelva a comenzar la cuenta desde el principio. Para llevar a cabo esta operación hay que acceder a la pantalla y confirmar con "X"(ELIMINAR).



OPCIONES

44

Coste de los consumibles

Si está activado (ON), convierte los datos de consumo (por ej., los litros utilizados para el suministro de vapor) en costes según la moneda seleccionada.

Bloquear programas del usuario

Permite que los usuarios inicien y consulten los programas de cocción guardados pero impide modificarlos y eliminarlos.

Bloqueo de cocciones manuales

Impide realizar cocciones manuales (SET).

Bloquear visualización de programa

Permite que los usuarios inicien los programas de cocción guardados pero impide consultarlos, modificarlos y eliminarlos.

Segundos de pantalla en cocción

Ajusta tras cuántos segundos sin interactuar con el display se vuelve a mostrar la pantalla de la cocción en curso.

Tiempo de espera para bloqueo de pantalla

Si la puerta del horno está abierta, la pantalla de al lado avisa de que no se puede utilizar el display por motivos de seguridad. Al cerrarse la puerta o al mantener pulsado el botón "inicio", el display vuelve a estar operativo. Si el valor definido es:

- = "0" ► no aparece ninguna pantalla aunque esté abierta la puerta;
- ≠ "0" ► el valor definido indica al cabo de cuántos segundos se desbloquea el display después de cerrarse la puerta. Por ejemplo, si el valor definido es "5", después de cerrarse la puerta pasarán 5 segundos antes de que se desbloquee el panel.

SAFE.Lock

Permite ajustar después de cuántos segundos de inactividad se debe bloquear automáticamente el panel de mandos. Para desbloquearlo, hay que introducir el código numérico configurado con el menú SAFE.Lock PIN.

SAFE.Lock PIN

Permite introducir un código numérico para desbloquear el panel de mandos.



44



45

Alarmas y avisos

Interfaz de usuario del horno

Los hornos muestran en el display los posibles mensajes de alarma/advertencia relativos al horno o a los accesorios instalados.

Los **mensajes de advertencia (WARNING)** identifican situaciones de funcionamiento anómalo que de todos modos permiten el funcionamiento del equipo o de los accesorios, si bien con funciones limitadas.

Los **mensajes de alarma (ALARM)** identifican situaciones que impiden todo funcionamiento del aparato o de los accesorios, que se deben poner por tanto en estado de STOP.

Si los mensajes de alarma se refieren únicamente a los accesorios conectados, se puede utilizar el horno de todos modos.

Mantenimiento

Advertencias de seguridad para el mantenimiento	46
Limpieza del equipo	47
Periodos de inactividad	48
Eliminación al final de la vida útil	48
Certificaciones	49

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO

-  Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:
- después de desconectar el equipo de la alimentación eléctrica y esperar a que se descarguen los componentes capacitivos (unos dos minutos);
 - tras esperar a que se haya enfriado por completo el equipo en todas sus partes;
 - estando en perfecta forma psicofísica, tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes de goma resistentes al calor, protección para los ojos, mascarilla antipolvo (opcional), etc.).

Limpie a diario el equipo para mantener los debidos niveles de higiene y evitar que el acero inoxidable se estropee o corra.

 Además, la limpieza diaria reduce la posibilidad de que las grasas o los restos de alimentos acumulados en el interior de la cámara de cocción prendan fuego, con el consiguiente peligro de incendio.

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- herramientas o paños abrasivos, puntiagudos o afilados (como esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua vaporizada o a presión;
- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes básicos, agresivos, cáusticos o corrosivos (por ejemplo, ácido clorhídrico o sulfúrico o sosa cáustica). Estas sustancias podrían causar daños permanentes en las superficies y en los catalizadores del equipo.

 No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo. Las emanaciones que se desprenden de los compuestos podrían causar daños de todos modos.

LIMPIEZA DEL EQUIPO

Superficies externas de acero, junta de la cámara de cocción, sonda al corazón

⚠ Espere hasta que se enfríen las superficies.
Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa. Aclare y seque con cuidado.

Como alternativa, utilice únicamente detergentes recomendados por UNOX; productos de otro tipo pueden ocasionar daños y por tanto invalidar la garantía*. Para utilizarlos consulte las instrucciones del fabricante de los detergentes.

Interior de la cámara de cocción

⚠ Si no se limpia a diario la cámara de cocción, las grasas o los restos de alimentos acumulados en su interior pueden prender fuego - **peligro de incendio**.

Limpie la cámara de cocción utilizando los programas de lavado.

📖 Para más detalles, consulte la ▶ pág. 35



Si el terminal está taponado, NO utilice bajo ningún concepto los programas de lavado ni lave la cámara con grandes cantidades de agua, para evitar el riesgo de inundaciones.



46

Superficies de plástico y panel de control

⚠ Espere hasta que se enfríen las superficies.
Utilice únicamente una bayeta muy suave y poca cantidad de un producto para la limpieza de superficies delicadas.

Cristal interno y externo de la puerta

⚠ Espere hasta que se enfríen las superficies.
Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua y jabón o con detergente específico para cristales. Aclare y seque con cuidado.

PERIODOS DE INACTIVIDAD

Durante los periodos de inactividad, adopte las siguientes precauciones:

- desconecte el equipo de la alimentación eléctrica, de agua y de gas (SOLO PARA HORNOS DE GAS);
- a ser posible, repase todas las superficies de acero inoxidable con una bayeta ligeramente empapada en aceite de vaselina;
- deje la puerta del equipo entornada.

Durante el primer uso:

- limpie en profundidad el equipo y sus accesorios (consulte la página 47);
- vuelva a conectar el equipo a la alimentación eléctrica, de agua y de gas (SOLO PARA HORNOS DE GAS);
- someta el equipo a una revisión antes de volver a utilizarlo;
- vuelva a poner en marcha el equipo al mínimo durante al menos 50 minutos sin ningún alimento dentro.

 Para asegurarse de que el equipo se encuentra en perfectas condiciones de uso y seguridad, se recomienda someterlo a mantenimiento y revisión por parte de un centro de asistencia autorizado, como mínimo una vez al año.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL

Con arreglo al art. 13 del Decreto Legislativo italiano nº 49 de 2014 “Ejecución de la Directiva RAEE 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos”



La marca del contenedor tachado con una barra específica que el producto se ha comercializado en una fecha posterior al 13 de agosto de 2005 y que, al final de su vida útil, no deberá desecharse junto con los demás residuos, sino por separado.

Todos los equipos está fabricados con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, chapa galvanizada, cobre, etc.) en un porcentaje superior al 90% en peso.

Inutilice el equipo para su eliminación quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades (cuando los haya).

Al final de la vida útil de este producto, es necesario adoptar todas las medidas de gestión necesarias para reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente y hacer un uso más eficiente de los recursos, ciñéndose a los principios de “quien contamina paga”, prevención y preparación para la reutilización, el reciclado y la recuperación. Se recuerda que la eliminación indebida o incorrecta del producto conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la legislación actual.

Información sobre la eliminación Italia

En Italia, los aparatos RAEE deben entregarse:

- a los Centros de Recogida (también llamados islas ecológicas o plataformas ecológicas)
- al distribuidor en el que se compra un nuevo equipo, que está obligado a recogerlos gratis (recogida a razón de “uno por uno”);

Información sobre la eliminación en la Unión Europea

La Directiva comunitaria en materia de aparatos RAEE ha sido incorporada de manera distinta en cada país, así que si desea eliminar este equipo, le recomendamos que se ponga en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para informarse sobre el método de eliminación correcto.

CERTIFICACIONES

Declaración UE de conformidad para equipos eléctricos y de gas

Fabricante: UNOX S.p.A.

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

Declara bajo su propia responsabilidad que el producto

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Para los hornos eléctricos:

es conforme a la Directiva de Máquinas 2006/42/CE según las normas:

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

es conforme a la Directiva de Compatibilidad Electromagnética EMC 2014/30/CE según las normas:

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

Asistencia

Servicio postventa

50

SERVICIO POSTVENTA

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y consulte las soluciones ofrecidas en la tabla **B | Resolución de problemas** de la pág. **51**.

Si no hallase la solución en la tabla, diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado por UNOX, comunicando:

- la fecha de compra;
- **47** ▶ los datos del equipo indicados en la placa de datos;
- los mensajes de alarma que aparezcan en el display.

Datos del fabricante:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



B | Resolución de problemas

Avería	Posible causa	Posible solución	Resolución del problema
El horno está completamente apagado.	<ul style="list-style-type: none">■ Ausencia de tensión de red.■ Equipo averiado.	Compruebe la conexión a la red eléctrica.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
No se produce vapor en la cámara de cocción.	<ul style="list-style-type: none">■ Entrada de agua cerrada.■ Conexión a la red de agua o al depósito realizada de manera incorrecta.■ Ausencia de agua en el depósito (en caso de carga de agua desde el depósito).■ Filtro de entrada de agua obstruido por impurezas.	<ul style="list-style-type: none">■ Abra la entrada de agua.■ Compruebe la conexión a la red de agua o al depósito.■ Llene de agua el depósito.■ Limpie el filtro.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
Tras ajustar el tiempo y pulsar la tecla START / STOP el horno no se pone en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none">■ Puerta abierta o mal cerrada.	<ul style="list-style-type: none">■ Compruebe el cierre de la puerta.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.
Sale agua por la junta cuando la puerta está cerrada.	<ul style="list-style-type: none">■ Junta sucia.■ Junta dañada.■ Mecanismo de la manilla aflojado.	<ul style="list-style-type: none">■ Limpie la junta con una bayeta húmeda.■ Acuda a un técnico especializado para la reparación.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente.



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 ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

AMERICA

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 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.