

MIND MAPS™
PLUS

UNOX®



USO Y MANTENIMIENTO (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)





SEGURIDAD	4
NOCIONES GENERALES	10
USO MENÚ SET (MANUAL)	20
USO MENÚ MIND.MAPS	34
USO MENÚ PROGRAMS (PROGRAMAS).....	38
USO MENÚ MULTI.TIME	42
USO MENÚ CHEFUNOX	48
USO MENÚ MISE EN PLACE	52
USO MENÚ ROTOR.KLEAN	58
USO MENÚ READY.COOK	62
MENÚ STATS DDC.....	64
AJUSTES DE MENÚS	68
ALARMAS Y AVISOS	76
MANTENIMIENTO	78
ASISTENCIA.....	82

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 ciego 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.

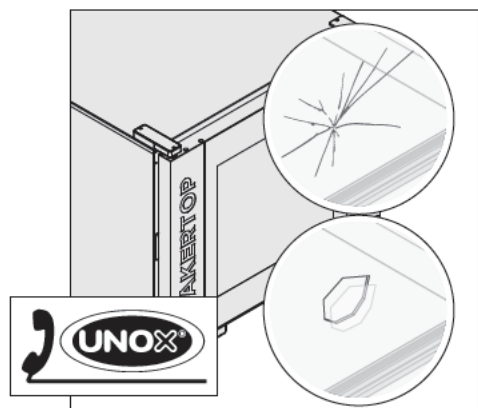


¡Peligro de quemaduras y lesiones!

- 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, sobre todo si se están utilizando las microondas. 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.
- Durante la función COOL/ENFRIAMIENTO (enfriamiento de la cámara), el aparato inyecta agua, así que se deberá mantener cerrada la puerta para prevenir lesiones ocasionadas por los vapores calientes.
- **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. **78**. 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.).



SOLO PARA HORNOS DE GAS

- Mantenga siempre libre de obstrucciones (como objetos, bandejas, etc.) el tubo de evacuación de humos situado en la parte superior del horno.
- Durante el uso del equipo, encienda siempre la campana extractora de humos, si está instalada.
- Si el equipo está conectado a una chimenea de evacuación, esta debe:
 - mantenerse libre de cualquier obstrucción - ¡peligro de incendio!
 - limpiarse e inspeccionarse con regularidad de acuerdo con las especificaciones del país de instalación - ¡peligro de incendio!
- El aparato debe estar situado lejos de corrientes de aire o viento - ¡peligro de incendio!
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación y la parte inferior del equipo estén limpias y libres de obstrucciones (como objetos colocados cerca del equipo).
- Si se percibiese olor a gas:
 - interrumpa inmediatamente la alimentación del gas;
 - ventile inmediatamente el local;
 - no toque ningún interruptor eléctrico y no provoque chispas o llamas libres;
 - use un teléfono externo para ponerse en contacto con la empresa distribuidora del gas.

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	16
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	17

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. **78**); 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, salvo si se ha seleccionado la función **“COOL/ENFRIAMIENTO”**, 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. **78**).
- 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 está activado el precalentamiento SMART.Preheating, lo controlará el equipo de manera completamente autónoma (para más información, consulte la pág. **17**).

- 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 (ej., una receta Multitime). La duración de cocción podría prolongarse un máximo de 2 minutos.

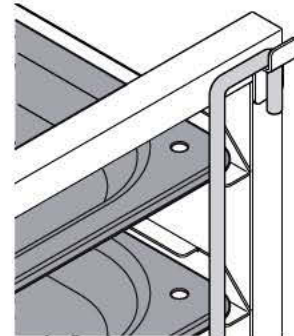
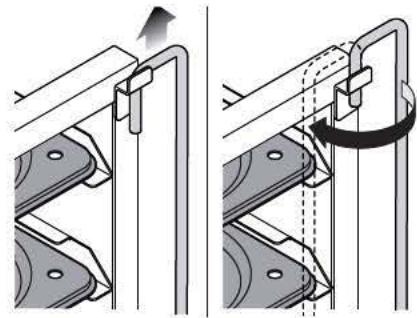
Para explorar y ajustar los parámetros, utilice únicamente los dedos, secos y limpios, evitando usar utensilios como tenedores, cucharones, etc. El estilete incluido debe utilizarse únicamente para trazar las curvas de cocción en el menú Mind.Maps y para las firmas.

CARGA Y USO DE LOS CARROS

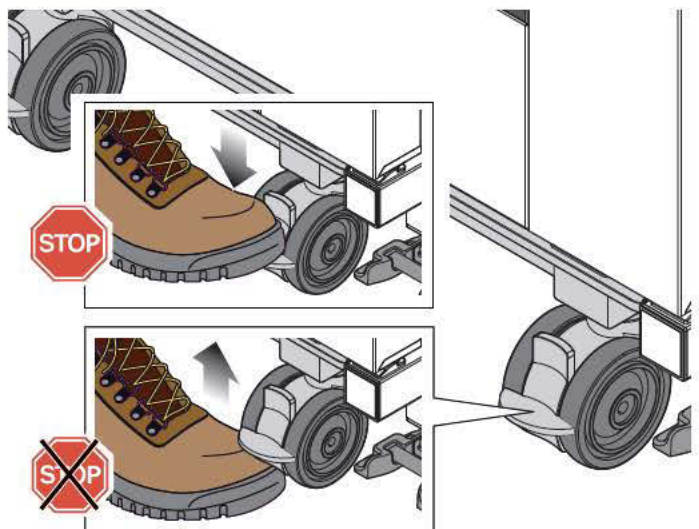
(solo para hornos sobre suelo con carros)

+ 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. 71.

La tapa de plástico del botón ON/OFF y del puerto USB debe estar correctamente colocada antes de poner en funcionamiento el aparato.

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!).

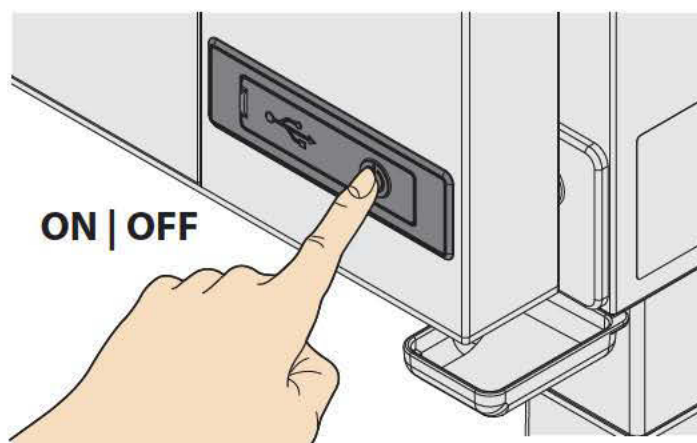
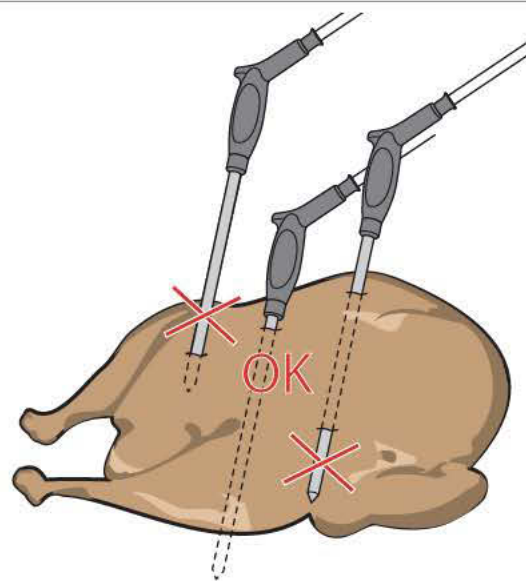
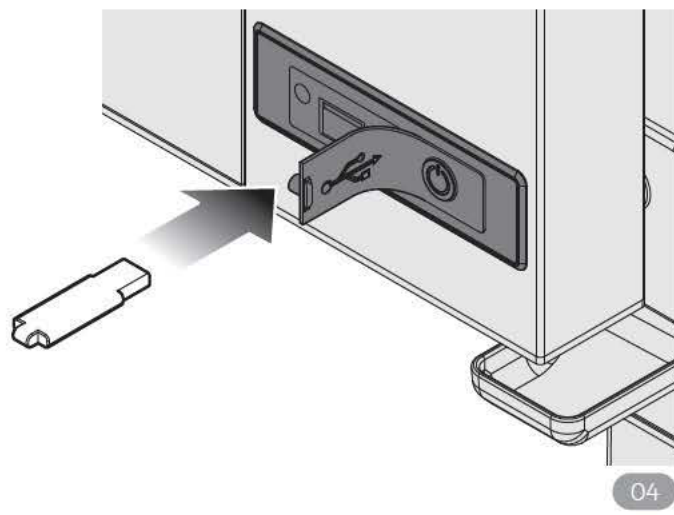
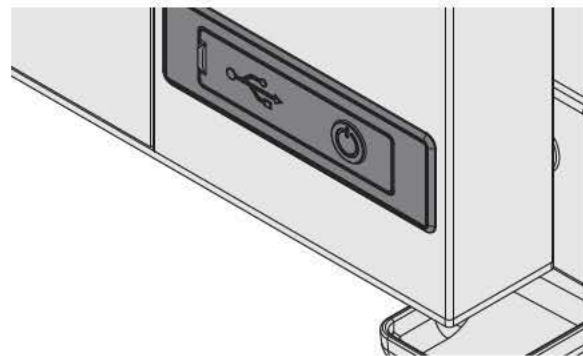
+ Antes de extraer las bandejas, compruebe que el cable de la sonda no suponga un obstáculo para ello.

+ 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.

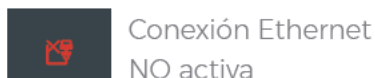
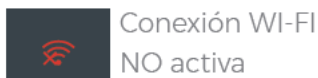


PANEL DE MANDOS LCD | Pantalla de INICIO

Las funciones **"FAVORITES" (favoritos)** permiten acceder a una lista de recetas marcadas como "favoritas" ▶ 07

The diagram shows the LCD control panel with the following elements and labels:

- Top navigation bar:**
 - Left arrow icon: "Vuelve a la página anterior"
 - Star icon: "Las funciones 'FAVORITES' (favoritos) permiten acceder a una lista de recetas marcadas como 'favoritas'"
 - Home icon: "Vuelve a la página principal"
- Main menu grid:**
 - Row 1: SET (hand cursor icon), MIND.MAPS (line graph icon), PROGRAMS (open book icon)
 - Row 2: MULTI.TIME (grid of dots icon), CHEFUNOX (cup icon), MISE EN PLACE (fork and plate icon)
 - Row 3: ROTOR.KLEAN (water droplets icon), READY.COOK (hand holding a tray icon), DDC STATS (bar chart icon)
- Bottom status bar:**
 - Settings gear icon: "Ajuste de parámetros del usuario (fecha/hora, unidad de medida, etc.) ▶ pág. 68"
 - CHEFTOP SLOWTOP button: "Este horno permite controlar, con un único panel de mandos, también los accesorios conectados (ej.: SLOWTOP). Para utilizarlos, toque el icono inferior."
 - Time and date: 18:30, 23/10/2017
 - Start/Stop button: "El botón **START/STOP** inicia un ciclo de cocción"
 - Minus sign (-): "Reduce los valores"
 - Plus sign (+): "Aumenta los valores"





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. 20



PROGRAMS (PROGRAMAS)

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

+ Detalles en la ► pág. 38



MULTI.TIME

En las cocinas modernas, no es raro que se deban cocinar al mismo tiempo productos que requieren tiempos de cocción distintos en las mismas condiciones climáticas (temperatura, humedad, etc.): gracias al menú Multi.time, se puede utilizar el horno con ciclo continuo y programar hasta 10 temporizadores que avisan cuando está listo cada alimento.

+ Detalles en la ► pág. 42



CHEFUNOX

Este menú sugiere una serie de recetas predefinidas por UNOX, que garantizan un resultado siempre perfecto.

+ Detalles en la ► pág. 48



MISE EN PLACE

El menú Mise en place permite deshornar en un mismo momento bandejas que tienen tiempos de cocción diferentes, introducidas en momentos distintos.

+ Detalles en la ► pág. 52



ROTOR.KLEAN

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

+ Detalles en la ► pág. 58



READY.COOK/READY.BAKE

Permite acceder a una serie de programas predefinidos para poder iniciar rápidamente determinadas modalidades de cocción.

+ Detalles en la ► pág. 62

DDC STATS

Permite consultar los consumos y los datos HACCP.

+ Detalles en la ► pág. 64

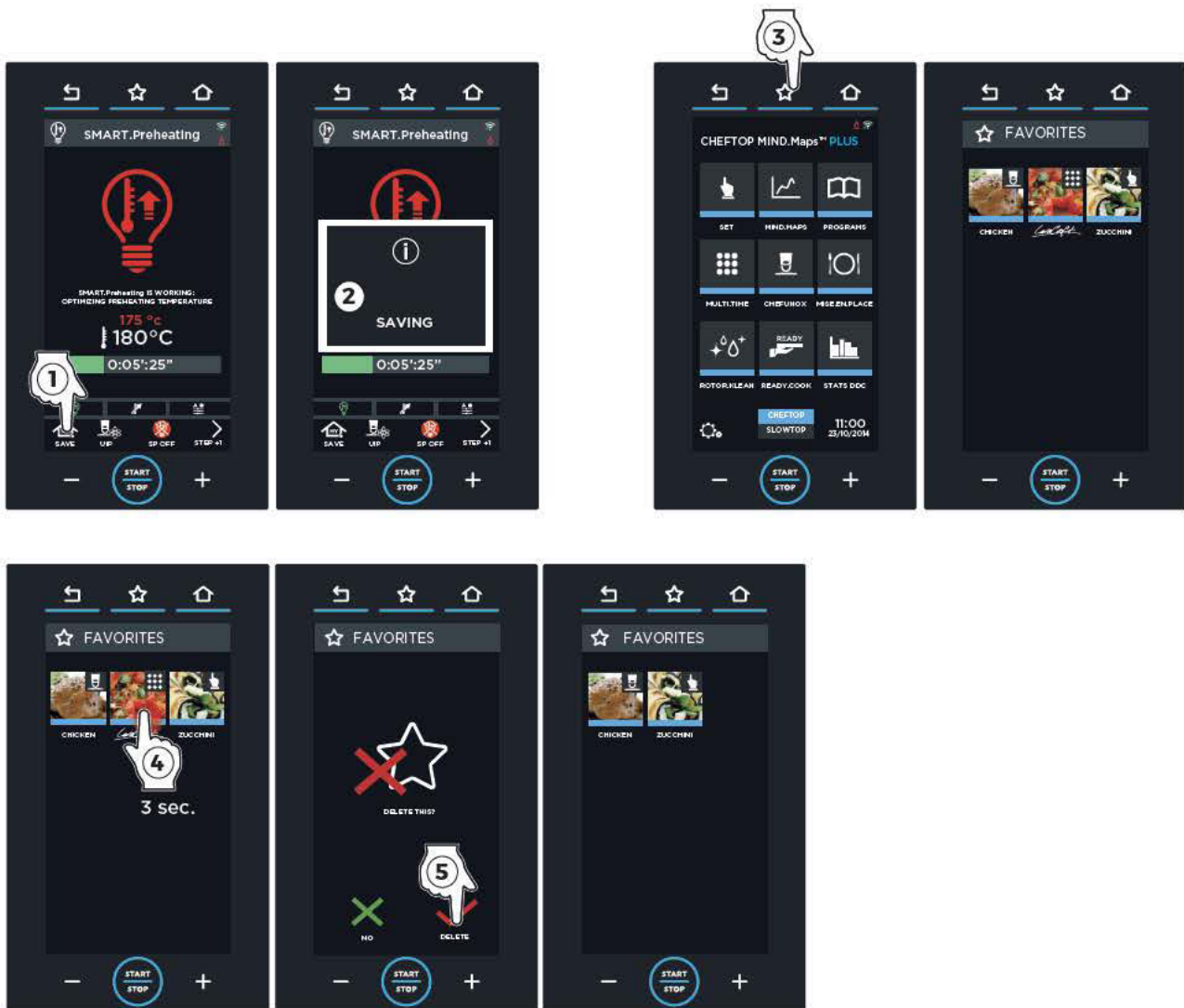


A | Función especial "FAVORITES" (favoritos)

07 ▶ Las recetas más utilizadas incluidas en los menús: PROGRAMS (PROGRAMAS) | MULTI.TIME | CHEFUNOX pueden marcarse como **"FAVORITE" (favoritas)** desde la pantalla de precalentamiento (tanto clásico como SMART) (puntos ① - ②).

A continuación, pulsando el botón FAVORITES (favoritos) (punto ③), aparecerán todas las recetas marcadas así: esta función resulta especialmente útil para encontrar fácilmente recetas que se usan a menudo. Para eliminar una receta, en la pantalla "FAVORITES" (favoritos), mantenga pulsado su icono durante un mínimo de tres segundos (punto ④).

Aparecerá una pantalla que solicita la confirmación de eliminación (punto ⑤): si se escoge "SÍ" (YES), se elimina la receta de la lista.



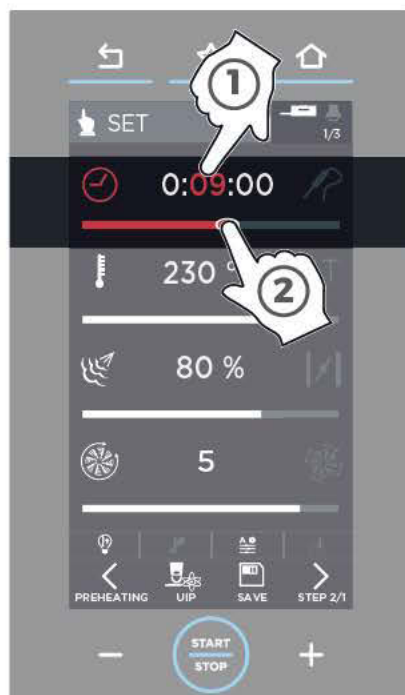
CÓMO AJUSTAR UN VALOR

08 ▶ Arrastrando el cursor

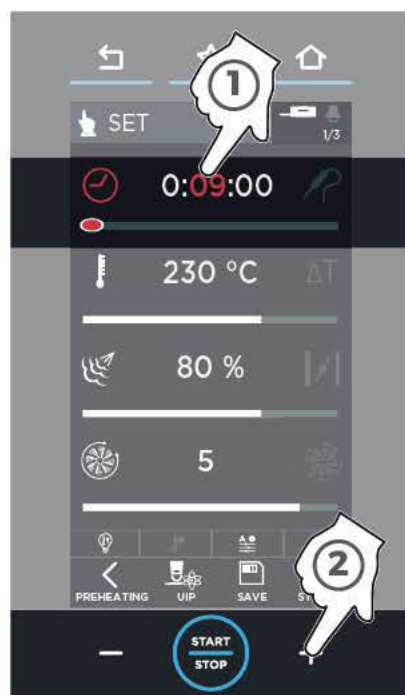
- ① Toque el símbolo del parámetro que desea ajustar: este cambiará de color (en el caso del parámetro "duración", ajuste por separado las horas, los minutos y los segundos).
- ② Toque la barra horizontal (se iluminará) y desplace el cursor hasta llegar al valor deseado; al cabo de tres segundos desaparecerá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

09 ▶ 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.



08



09





UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

10 ▶ Durante una cocción manual, las tecnologías "UIP", si están activadas de la manera indicada en la figura, permiten al horno monitorizar constantemente cada proceso de precalentamiento y cocción. Gracias a este control continuo, el software del horno puede, en caso necesario, **modificar** los ajustes del usuario de manera completamente autónoma: todo esto se traduce en un resultado de cocción siempre perfecto.

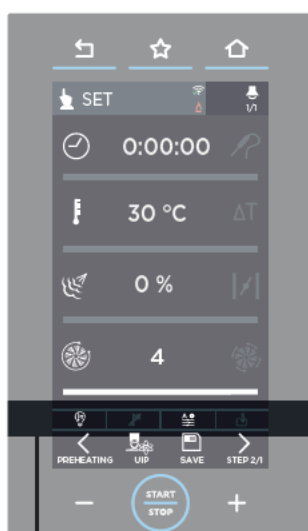
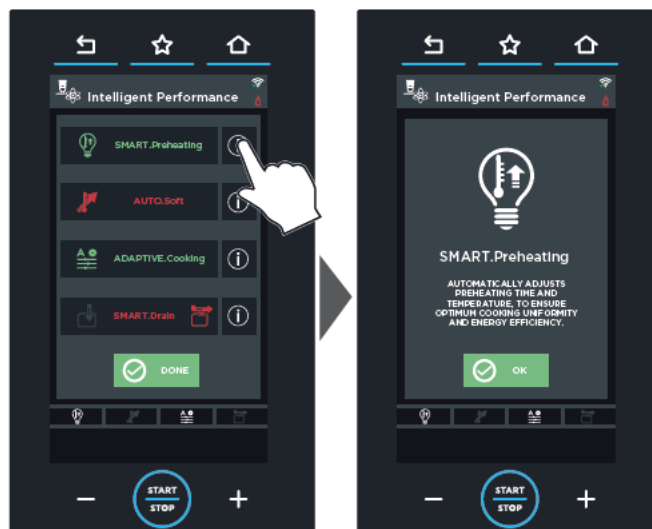


10

Las tecnologías UIP disponibles son las siguientes:

-  **SMART.Preheating** ▶ si está activada, ajusta automáticamente el **tiempo y la temperatura de precalentamiento** para garantizar un máximo nivel de uniformidad de cocción y eficiencia energética.
-  **AUTO.Soft** ▶ si está activada, ajusta automáticamente la **velocidad de aumento de temperatura** para mejorar la uniformidad de cocción en caso de cocciones muy delicadas.
-  **ADAPTIVE.Cooking** ▶ si está activada, optimiza automáticamente **todos los parámetros del proceso de cocción** en función de la cantidad de alimentos en hornada, del tiempo de apertura de la puerta y de los valores registrados por los sensores del horno.
-  **SMART.Drain** ▶ asocia al programa la posición correcta de la válvula de recogida de grasas en el depósito. Si la posición es incorrecta, no permite activar el programa. Para el control de la válvula "Pollo", consulte el manual correspondiente.

11 ▶ Pulsando el botón se obtiene información sobre la tecnología UIP correspondiente



Durante una cocción, el aspecto de los iconos de la parte inferior del horno ofrece información sobre las tecnologías UIP

			ICONO GRIS ▶ la tecnología UIP correspondiente NO está activada, así que no intervendrá en ningún caso para mejorar la cocción
			ICONO VERDE ▶ la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento está interviniendo en la cocción
			ICONO BLANCO ▶ la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento NO está interviniendo en la cocción

Uso | Menú SET (manual)



Pre calentamiento	22
Configurar las fases de cocción	23
Iniciar directamente la cocción sin guardarla	26
Guardar la cocción configurada e iniciarla	27
Cocción en curso	31
Fin de la cocción	32

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. 22 | un **pre calentamiento** automático, de configuración manual o SMART.Preheating (modalidad recomendada);
- ► pág. 23 | **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:



Ejemplo de cocción formada por varios pasos, algunos con duración por tiempo y otros con sonda al corazón. Los pasos del 3 al 9 no son necesarios, de manera que no se han configurado.

Después de ajustar todos los parámetros (duración, temperatura, etc.), se puede **iniciar directamente la cocción sin guardarla** ► pág. 26 o bien **guardar la receta configurada y luego iniciar la cocción** ► pág. 27.

Hyper Smoker

El icono aparece solo si está instalado el ahumador opcional. Para utilizar el accesorio Hyper Smoker consulte el manual correspondiente.

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, **Hyper Smoker**: selección del grosor de la leña

Los iconos indican qué funciones UIP están activas

accede a la configuración del precalentamiento o al paso anterior

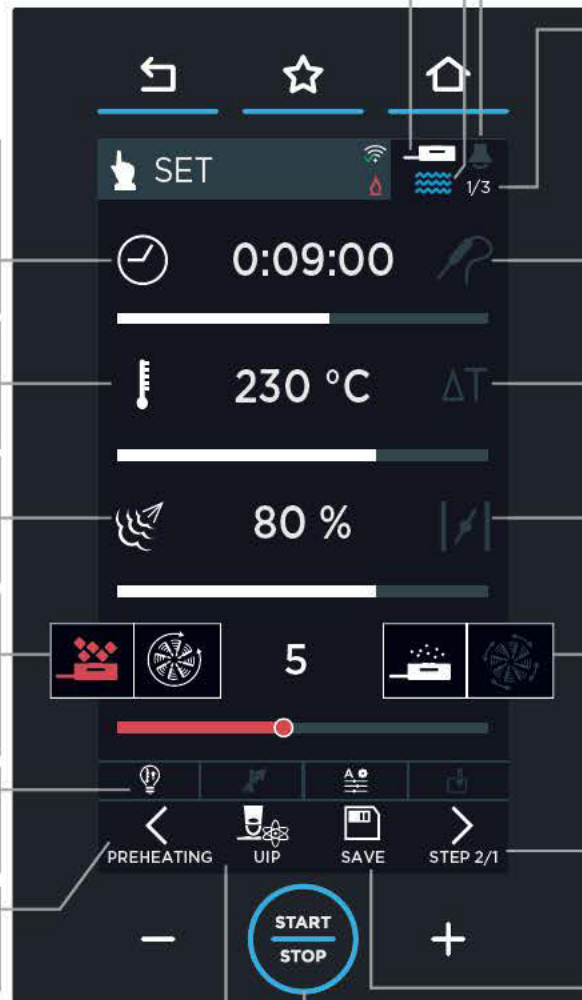
Tecnologías UIP

Para más detalles, consulte la ► pág. 17

Inicia la cocción configurada

Función especial opcional "PRESSURE STEAM"

► Para más detalles, consulte la pág. 25



Si se activa la función MULTI-Product, al terminar el paso aparecerán una foto y una nota (por ej.: "añadir aceite") introducidas por el usuario.

► Para más detalles, consulte la pág. 24

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

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,

Hyper Smoker: selección del grosor de la leña

Configuración de los PASOS del 1 al 9

Guarda los parámetros definidos

Para más detalles, consulte la ► pág. 27

PRECALENTAMIENTO

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

El precalentamiento se puede configurar de dos maneras:

- utilizando la tecnología UIP y activando el precalentamiento **SMART.Preheating** (modalidad recomendada) ► el equipo controlará el precalentamiento de forma completamente autónoma, sin necesidad de que intervenga el usuario;
- en **modo manual** ► el usuario debe ajustar manualmente la temperatura de precalentamiento.

Independientemente de la modalidad elegida, después de iniciar una cocción, si es necesario, se puede interrumpir el precalentamiento el cualquier momento y pasar al paso 1 ► pág. 31

13 ► Configurar un precalentamiento en modo manual

- 1 Toque el icono "PRECALENTAMIENTO | PREHEATING": aparecerá la pantalla de configuración.
- 2 Ajuste los parámetros de precalentamiento:
 - **tiempo** ► si se define un tiempo, al alcanzarse la temperatura ajustada, el horno la mantiene durante el tiempo definido en lugar de pasar inmediatamente a la fase siguiente (paso 1);
 - **temperatura** ► se recomienda precalentar siempre el horno a una temperatura al menos 30-50°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.

14 ► Activar un precalentamiento SMART.Preheating (modalidad recomendada)

Si se activa la función SMART.Preheating, el equipo controlará todo el precalentamiento de forma completamente autónoma, sin necesidad de que intervenga el usuario ► para más detalles sobre las tecnologías UIP, consulte la pág. 17.



Precalentamiento manual

13



Precalentamiento SMART.Preheating

14

CONFIGURAR LAS FASES DE COCCIÓN

15 ► 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).
- **función MULTI.Product** ► Para más detalles, consulte la pág. 24

② Para obtener siempre resultados de cocción perfectos, se pueden utilizar las tecnologías UIP ► para más detalles, consulte la pág. 17.

③ 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. 26
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. 27
de esta manera será posible reutilizarla más adelante, siempre que se desee, sin necesidad de volver a ajustar los parámetros cada vez.



ejemplo de ajuste de los parámetros (pasos del 3 al 9 no utilizados)

B | Función especial MULTI.Product



La función MULTI.Product permite seleccionar una **foto** y escribir una **nota** que aparecerán al final de la fase para la que se ha activado la función.

- ① Con las flechas <y> consulte el paso al final del cual se desea que aparezca la pantalla de la nota (en el ejemplo, el paso 1). Toque el icono blanco.
- ② ③ Seleccione la foto que se desea que aparezca.
- ④ ⑤ ⑥ Escriba el texto de la nota, por ejemplo, "Añadir aceite".
- ⑦ Confirme con "OK".
- ⑧ Ahora el icono estará en verde para indicar que la función está activa para el paso 1.
- ⑨ Al final del paso 1 aparecerá la pantalla configurada.

C | Función especial opcional Pressure Steam

Con la función **Pressure Steam** (función opcional disponible solo para hornos BAKERTOP Mind. Maps™), se pueden cocinar alimentos que requieren grandes cantidades de vapor (ej.: Jiaozi - dumplings chinos).

- ① Active la función pulsando el icono correspondiente, que pasará de gris a azul.
Cada paso de cocción es independiente, es decir, puede haber pasos con la función activada y otros con la función desactivada porque no se necesita: en este último caso, para desactivar la función solo hay que pulsar el icono correspondiente (icono gris = función NO activa).
- ② Aparece una pantalla con parámetros predeterminados:
 - 80°C, precalentamiento
 - 12 minutos de cocción:
 - 100°C, temperatura de cocción
 - 120%, humedad máxima
 En caso necesario, estos valores se pueden modificar de la manera descrita en el capítulo dedicado a la cocción manual. De todos modos, se recomienda dejarlos sin modificar, y ajustar solo el tiempo según se necesite.
- ③ A continuación configure todos los pasos necesarios.
Para más detalles sobre la configuración de los pasos ► pág. 23.
- ④ A continuación, inicie la cocción pulsando el botón **"START/STOP"**.

Cada paso de cocción es independiente, es decir, puede haber pasos con la función activada y otros con la función desactivada porque no se necesita.



INICIAR DIRECTAMENTE LA COCCIÓN SIN GUARDARLA

16 ▶ 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. 31.

+ Al finalizar el tiempo definido, se puede guardar la receta de todos modos pulsando el botón "GUARDAR | SAVE", véase la fig. ▶ 24




16

D | 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. 68).

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. ▶ 24

17 ▶ Para guardar la receta recién configurada:

① pulse el botón "SAVE" (guardar);

18 ▶ 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.



2 Nombre de la receta

3 Foto asignada

4 Bandeja asignada

5 Tecnologías UIP asignadas durante el ajuste de los parámetros

6 Guardar los ajustes

17



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

18

19 ▶ 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**.

elimina la receta

muestra/modifica los parámetros de la cocción guardada

duplica la cocción

inicia la cocción

si se elige eliminar la receta ③ - ELIMINAR | DELETE, una pantalla solicita una confirmación antes de eliminarla definitivamente

19

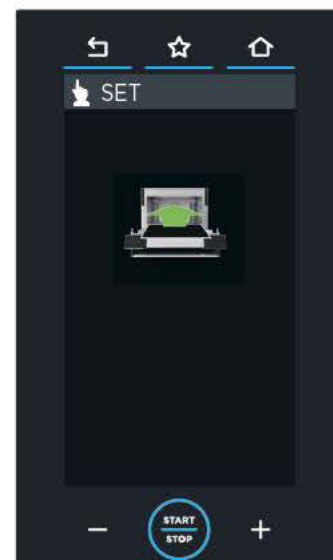
QUÉ OCURRE TRAS EL INICIO DE LA COCCIÓN...

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

- ▶ pág. 28 | **precalentamiento o enfriamiento de la cámara no necesario;**
- ▶ pág. 29 | **se inicia un precalentamiento automático, manual o SMART.Preheating;**
- ▶ pág. 30 | **se inicia un enfriamiento de la cámara.**

20 ▶ **Precalentamiento 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. 31.**



21 ▶ Precalentamiento automático, manual o SMART.Preheating

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, ni manual ni SMART.Preheating, 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** o se ha activado un precalentamiento **SMART.Preheating**, este termina al alcanzarse la temperatura definida por el usuario (precalentamiento manual) o de modo automático, gestionado por el software que controla el horno (precalentamiento SMART.Preheating).

En ambos casos, no enheche 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. 31**.

⊕ En caso necesario, siempre se puede interrumpir un precalentamiento en curso y pasar inmediatamente a la primera fase prevista; sin embargo, una vez interrumpido, NO se puede reactivar. Para interrumpir un precalentamiento:

- manual ▶ pulse el botón  SKIP PRE.
- SMART.Preheating ▶ pulse el botón  S.P. OFF para pasar al precalentamiento manual, y luego bloquéelo con el botón  SKIP PRE.

⊕ NO se puede cambiar un precalentamiento manual en curso por uno SMART.Preheating.

▶ precalentamiento automático o manual

Tiempo estimado para que termine el precalentamiento sumado al tiempo total de la cocción

Tiempo ajustado para el precalentamiento. Modificable directamente desde la pantalla

Temperatura en la cámara

Temperatura ajustada

Acceso a la configuración de las tecnologías UIP ▶ para más detalles, consulte la **pág. 17**

Omíte el precalentamiento e inicia inmediatamente la cocción

Acceso a los parámetros de los pasos siguientes



La pantalla indica que el precalentamiento ha terminado; enheche los alimentos que desea cocinar.

▶ Precalentamiento SMART.Preheating

Temperatura en la cámara

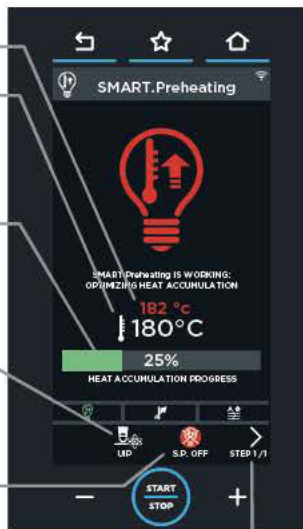
Temperatura ajustada

Tiempo que falta para que termine el precalentamiento (estimación) o porcentaje de progreso

Acceso a la configuración de las tecnologías UIP ▶ para más detalles, consulte la **pág. 17**

Cambia el precalentamiento SMART.Preheating en curso por el manual

Acceso a los parámetros de los pasos siguientes



22 ▶ Enfriamiento manual o SMART.Preheating

Si la temperatura efectiva registrada en la cámara es mayor que la ajustada (por ejemplo, porque el horno ha terminado recientemente una cocción a una temperatura muy superior a la deseada para el precalentamiento del horno), el horno empieza a enfriarla mediante el uso de los ventiladores.

Para acelerar la operación, una pantalla sugerirá al usuario que abra la puerta (en este caso, es completamente normal que los ventiladores sigan funcionando aunque esté abierta la puerta). Espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar. Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente las fases previstas ▶ **pág. 31**.

▶ Enfriamiento manual

Tiempo estimado para que termine el enfriamiento sumado al tiempo total de la cocción

Tiempo que falta para que termine el enfriamiento (estimación)

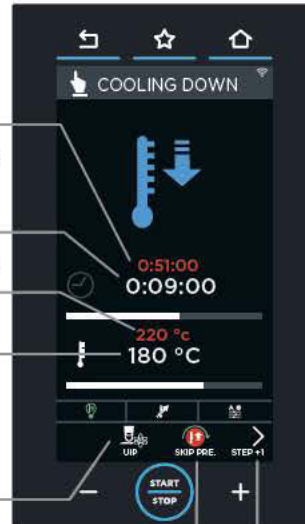
Temperatura en la cámara

Temperatura ajustada

Cambia el enfriamiento manual en curso por el SMART.Preheating

Omite el enfriamiento e inicia inmediatamente la cocción

Acceso a los parámetros de los pasos siguientes



La pantalla indica que el precalentamiento ha terminado; enhorne los alimentos que desea cocinar.

▶ Enfriamiento SMART.Preheating

Temperatura en la cámara

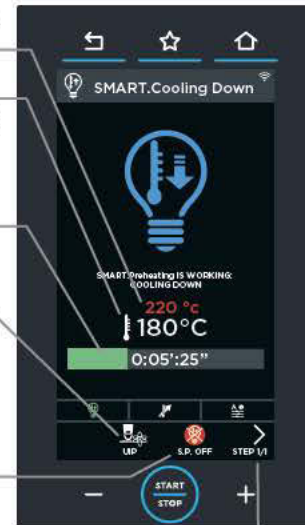
Temperatura ajustada

Tiempo que falta para que termine el enfriamiento (estimación) o porcentaje de progreso

Acceso a la configuración de las tecnologías UIP

Cambia el enfriamiento SMART.Preheating en curso por el manual

Acceso a los parámetros de los pasos siguientes



COCCIÓN EN CURSO

23 ▶ 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**

hora de fin de cocción (en este ejemplo, los alimentos estarán listos a las 11:48)

Tiempo que falta para que termine la cocción en curso

- 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

Indica y permite la modificación simultánea de los parámetros de la receta 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**

Tiempo que falta para que termine la cocción en curso

hora de fin de cocción (en este ejemplo, los alimentos estarán listos a las 11:48)

- 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

Indica y permite la modificación simultánea de los parámetros de la receta en curso



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

Temperatura actual de la sonda
Temperatura definida para la sonda al corazón

	ICONO GRIS ▶ la tecnología UIP correspondiente NO está activada, así que no intervendrá en ningún caso para mejorar la cocción
	ICONO VERDE ▶ la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento está interviniendo en la cocción
	ICONO BLANCO ▶ la tecnología UIP correspondiente está activada y en este momento NO está interviniendo en la cocción

FIN DE LA COCCIÓN

24 ▶ 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.



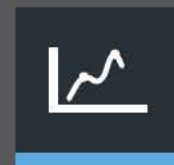
24



Si no desea guardar la cocción, pulse el botón **“home”** para volver a la página principal.

25

Uso | Menú MIND.Maps




Cómo funciona MIND.Maps	34
Definir la curva MIND.Maps	35
Parámetros siguientes y guardado de la curva	36
Iniciar la cocción recién configurada	37

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

26 ▶ 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.

26 ▶ 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.

Si se desea, se puede utilizar la tecnología UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) haciendo clic en el símbolo correspondiente.

 Para más detalles, consulte la ▶ pág. **17**

DEFINIR LA CURVA MIND.Maps

26 ▶ Cómo trazar una curva MIND.MAPS

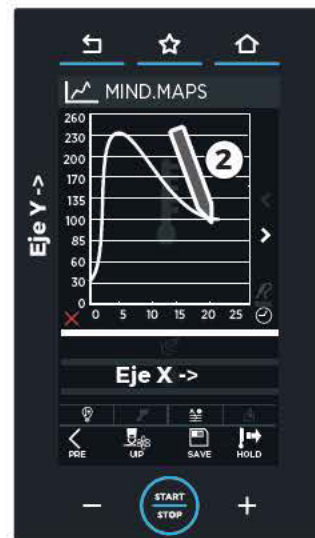
- 1 Toque el icono "NEW mind map".
 - 2 Trace con el estilete la curva deseada.
- El símbolo > permite acceder al ajuste de la curva más allá de los 25 minutos.

27 ▶ Modificaciones de la curva MIND.Maps

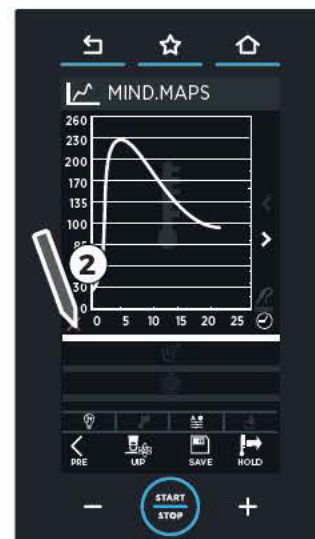
- 1 Para **modificar** un tramo de curva ya trazado, pulse sobre la curva con el estilete y, sin despegarlo, modifique la curva de la manera deseada.
- 2 Para **eliminar** tramos de curva ya trazados, pulse varias veces sobre la "X" roja de la izquierda.

28 ▶ Creación de renglones

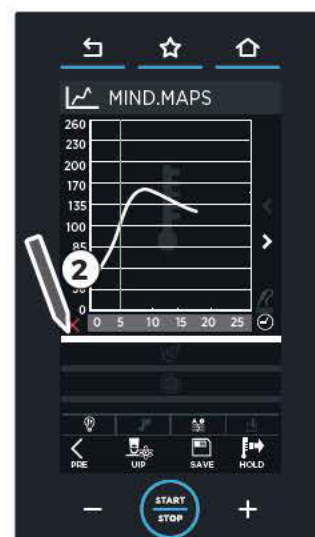
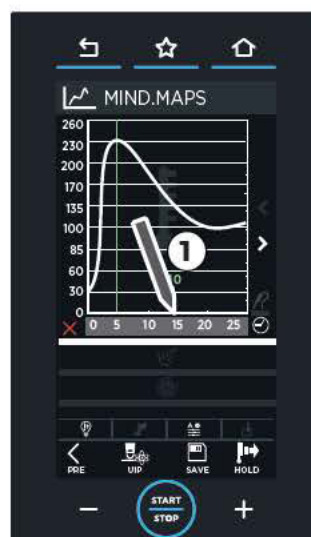
- 1 Para **crear renglones** que ayuden a consultar los valores, pulse sobre el eje X en el punto deseado (en el ejemplo, 5 y 15 minutos): se resaltarán en gris los números y aparecerá un renglón verde. Los números situados sobre los renglones (en el ejemplo, "10") indican la diferencia en minutos con 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.



26



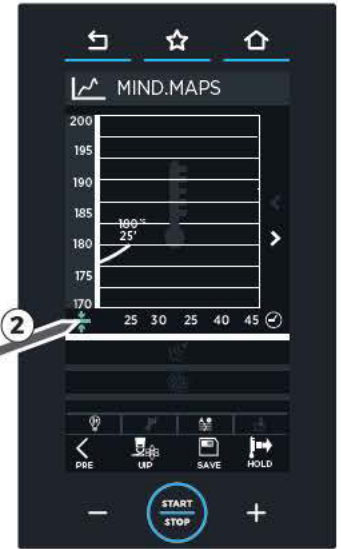
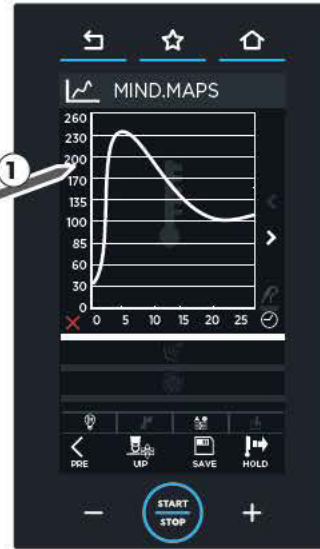
27



28

29 ► 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

- 30 ► 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).

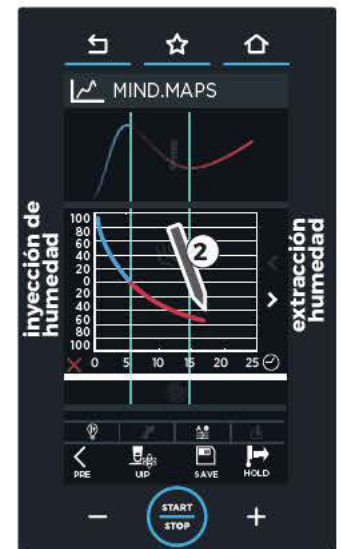
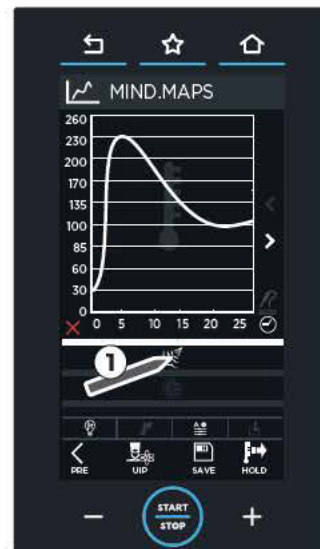
Además, el grosor de la línea indica la velocidad (línea fina: velocidad baja; línea gruesa: velocidad alta).

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

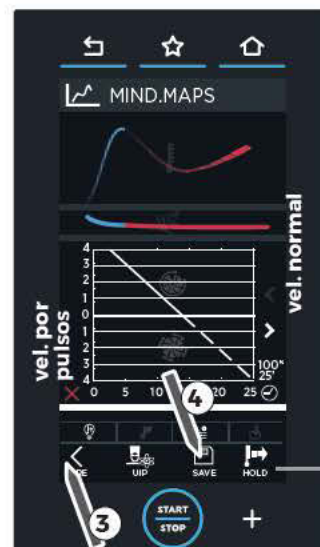
- 4 Pulse el botón **"SAVE"** (guardar) para guardar la curva definida: para el guardado se sigue el mismo procedimiento explicado previamente en el **"menú set" (manual)**.

Para más detalles, consulte la ► pág. 20

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



inyección/extracción de humedad;

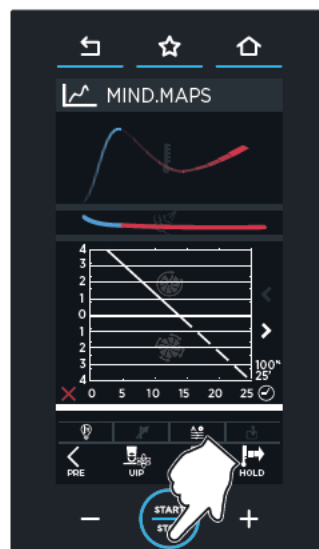


HOLD: permite que el horno funcione en modo continuo

INICIAR LA COCCIÓN RECIÉN CONFIGURADA

31 ▶ Pulse el botón **START/STOP**: si la cocción configurada incluye un **precalentamiento**, aparecen las pantallas de precalentamiento clásico) o de SMART.Preheating ▶ pág. 28.

Al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica avisa de que ha terminado el paso de precalentamiento y un icono sugiere que se enhornen los productos que se van a cocinar. Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienza automáticamente el PASO 1.



Uso | Menú PROGRAMS (programas)



MY PROGRAMS (MIS PROGRAMAS) 38

MY MIND.MAPS 40

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. 20

32 ► 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.



33 ▶ 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".

A continuación, se activa automáticamente: **un precalentamiento clásico o SMART.Preheating (si está previsto)**: espere a que termine antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar **un enfriamiento de la cámara** (si la temperatura efectiva registrada en la cámara está por encima de la definida (por ej.: porque el horno está funcionando en modo continuo)); espere a que termine esta fase antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar;

la cocción con los parámetros recién definidos: en este caso significa que no se ha configurado ningún precalentamiento y que, por lo tanto, se deben enhornar inmediatamente los alimentos que se van a cocinar.

Para más detalles, consulte la ▶ pág. 28

34 ▶ Las recetas más utilizadas pueden marcarse como "FAVORITE" (favoritas) desde la pantalla de precalentamiento (tanto clásico como SMART) véase la ▶ pág. 15

35 ▶ Al terminar esta, una pantalla pregunta si se desea modificar o repetir la receta.



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

33

guardar la cocción como "FAVORITE" (favorita) véase la ▶ pág. 15



34



duplicar la cocción (para crear otra con parámetros similares);

eliminar la cocción guardada: en este último caso se solicita una confirmación antes de eliminarla definitivamente;

repetir la cocción recién terminada manteniendo los mismos parámetros

consultar/modificar la cocción guardada;

35

MY MIND.MAPS

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

Para más detalles, consulte la
pág. 42

36 ▶ 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 MULTI.TIME



NUEVO MULTI.TIME	43
MY MULTI.TIME	45
MY MENU (mi menú)	46


En las cocinas modernas, no es raro que se deban cocinar al mismo tiempo productos que requieren tiempos de cocción distintos en las mismas condiciones climáticas (temperatura, humedad, etc.): gracias al menú "MULTI.TIME", se puede utilizar el horno con ciclo continuo y programar hasta 10 temporizadores que avisan cuando está listo cada alimento.

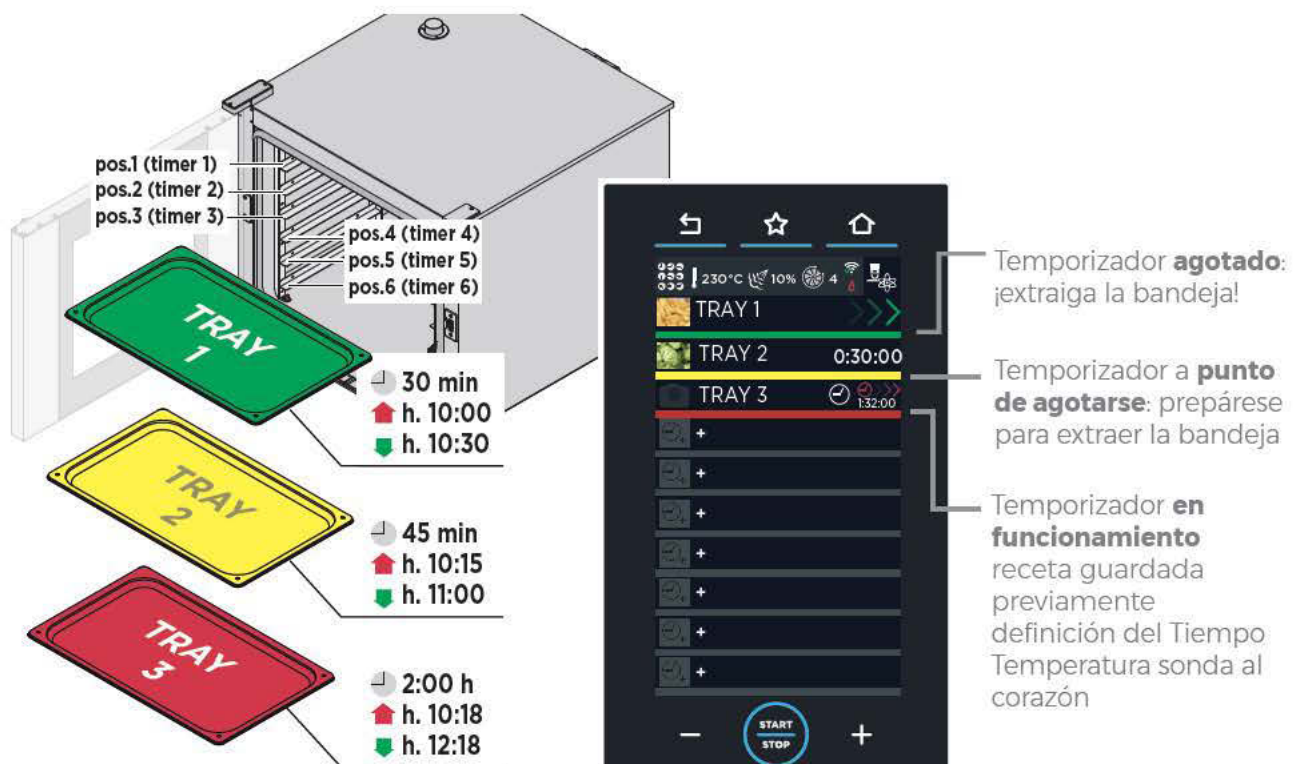
Al utilizar esta función, el **horno mantiene indefinidamente la temperatura y el clima ajustados.**

37 ▶ En el ejemplo de al lado, **se introducen en la cámara de cocción 3 bandejas que contienen alimentos diferentes** a las  10:00, 10:15 y 10:18.

Para cada una de ellas se ajustará un temporizador con una duración distinta porque, obviamente, cada alimento requiere un tiempo de cocción específico:

⏱ 30 minutos | 45 minutos | 2 horas

Se recomienda ajustar el temporizador 1 para la bandeja colocada en la parte más alta del horno, el temporizador 2 para la segunda bandeja por arriba, y así sucesivamente: así se sabrá qué bandeja extraer cuando se agote un temporizador (por ej. cuando se agota el temporizador 2, se extrae la segunda bandeja por arriba). Cuando se agota un temporizador (en el ejemplo, el primer temporizador en agotarse será el de la bandeja 1,  a las 10:30), una señal acústica avisará de que se debe extraer la bandeja correspondiente. Al abrirse y cerrarse la puerta, se pone a cero el temporizador agotado. Se puede ajustar un máximo de 10 temporizadores (y, por lo tanto, un máximo de 10 cocciones simultáneas en la cámara).



pos.1 (timer 1)
pos.2 (timer 2)
pos.3 (timer 3)
pos.4 (timer 4)
pos.5 (timer 5)
pos.6 (timer 6)

TRAY 1
30 min
h. 10:00
h. 10:30

TRAY 2
45 min
h. 10:15
h. 11:00

TRAY 3
2:00 h
h. 10:18
h. 12:18

Temporizador **agotado**:
¡extraiga la bandeja!

Temporizador a **punto de agotarse**:
prepárese para extraer la bandeja

Temporizador **en funcionamiento**
receta guardada
previamente
definición del Tiempo
Temperatura sonda al corazón

Lista de todos los **menús MULTI.TIME** guardados por el usuario

Para más detalles, consulte la ► pág. 47

Lista de todas las **cocciones MULTI.TIME** guardadas por el usuario

Configurar una **nueva cocción MULTI.TIME**

Para más detalles, consulte la ► pág. 43



38

NUEVO MULTI.TIME

En esta sección se puede crear, iniciar y guardar una nueva receta Multi.time.

Este es el programa “base” que permite al usuario utilizar sus programas de cocción individuales.

Ejemplo: después de crear el MULTI.TIME “Verdura”, el usuario podrá cargar sus programas para brócoli, patatas, calabacines, etc

Ajuste y guardado de los parámetros

39 ► 1 Para acceder, toque el icono “NEW MULTI.TIME”.

2 Los parámetros se ajustan de la manera explicada en el capítulo “menú SET (manual)”.

La cocción NO incluye:

- pasos de cocción;
- ajuste del tiempo (la cocción es “infinita”).

Para más detalles, consulte la ► pág. 20

Si se desea, se puede utilizar la tecnología UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) haciendo clic en el símbolo correspondiente; véase la ► pág. 17

3A Si lo desea, **guarde** la receta pulsando el botón “SAVE” (guardar) (para el guardado se sigue el mismo procedimiento explicado en el capítulo “menú set (manual)”); de lo contrario, 3B pulse el botón **START / STOP**.

4 Pulsando el botón **START / STOP** comienza el precalentamiento. Al igual que en todos los programas de cocción, se avisará al usuario cuando termine el precalentamiento.

+ Las recetas más utilizadas pueden marcarse como “FAVORITE” (favoritas) desde la pantalla de precalentamiento (tanto clásico como SMART) véase la ► pág. 15



guardar la cocción como “FAVORITE” (favorita) véase la ► pág. 15

39

Ajustar los temporizadores

Tras enhornar los alimentos que se van a cocinar y cerrar la puerta, hay que ajustar los temporizadores correspondientes a las bandejas introducidas. Se recomienda ajustar el temporizador 1 para la bandeja colocada en la parte más alta del horno, el temporizador 2 para la segunda bandeja por arriba, y así sucesivamente: así se sabrá qué bandeja extraer cuando se agote un temporizador (por ej. cuando se agota el temporizador 2, se extrae la segunda bandeja por arriba). **Se pueden añadir nuevos programas en cualquier momento** (por ej. si llega un pedido a la cocina o ha terminado la preparación).

40 ▶ ① Toque el símbolo “+” de la pantalla. Aparecerá la pantalla correspondiente al primer temporizador: este puede ajustarse por tiempo, con sonda al corazón o seleccionando una receta similar.

A Ajustar un temporizador seleccionando una receta similar (modalidad recomendada)

El horno sugiere una serie de recetas configuradas con el “menú SET” (manual) y guardadas en el menú “PROGRAMS” (programas). Estas tienen los mismos valores de temperatura y humedad en la cámara.

② Para seleccionar la receta deseada, solo hay que tocarla (en el ejemplo: “BREAD FINISHING - COCCIÓN FINAL PAN”). El temporizador se agotará de acuerdo con la duración definida en la receta seleccionada (en el ejemplo, 2 minutos y 13 segundos). Siga el mismo procedimiento para cada bandeja enhornada (hasta un máximo de 10 temporizadores al mismo tiempo). Para eliminar un temporizador de la lista, toque durante un mínimo de 3 segundos la fila del temporizador que desea eliminar.

B Ajuste manual de un temporizador

② toque el icono “reloj” situado a la izquierda.

③ desplace el cursor o pulse los botones **- +** para definir el valor deseado;

④ confirme pulsando el botón “START/STOP”.

El temporizador se agotará de acuerdo con la duración definida.

C Ajuste manual de una temperatura de la sonda al corazón

② toque el icono “sonda al corazón”, a la derecha.

③ desplace el cursor o pulse los botones **- +** para definir el valor deseado;

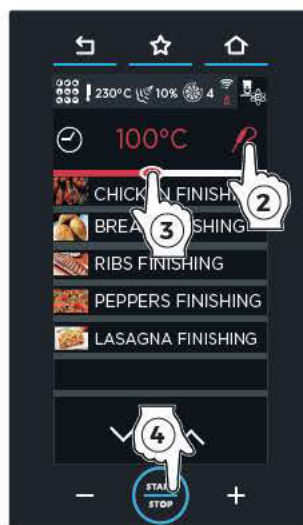
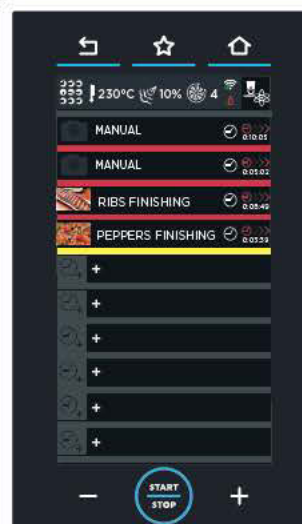
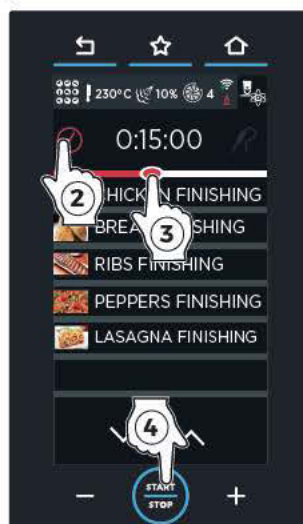
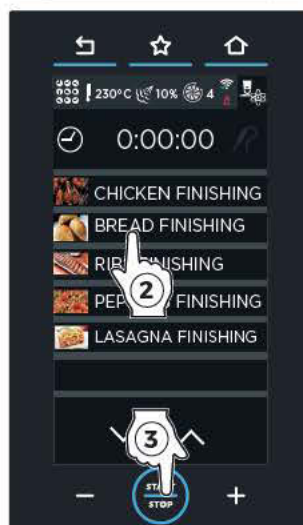
④ confirme pulsando el botón “START/STOP”.

SE puede ajustar solo 1 temporizador con sonda al

corazón. El temporizador se agotará cuando se alcance la temperatura definida para la sonda al corazón.

Salir de la función

Si desea salir de la función y, por tanto, interrumpir el funcionamiento indefinido del horno, mantenga pulsado el botón “START/STOP” (unos 4-5 segundos).



41 ▶ La pantalla de al lado muestra una posible situación de cocción en curso.

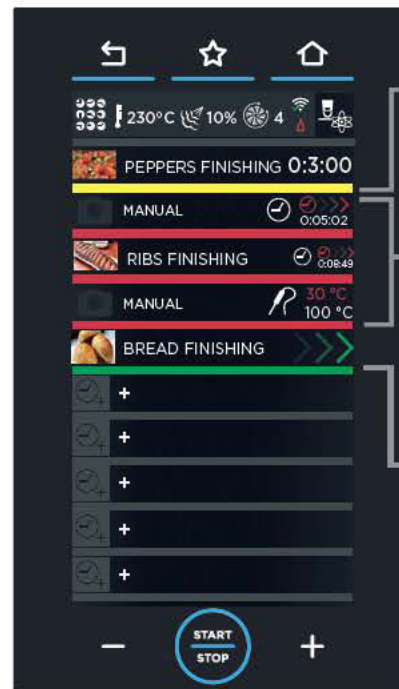
Hay varios temporizadores ajustados.

Algunos se han ajustado:

- utilizando una receta guardada previamente (el tercero)
- definiendo una duración (MANUAL - el segundo)
- definiendo la temperatura de la sonda al corazón (MANUAL - el cuarto)

El color indica:

- **verde**: temporizador agotado (plato listo). Una señal acústica avisa de ha llegado el momento de extraer la bandeja del horno. Al cerrarse la puerta, el temporizador desaparece de la lista.
- **amarillo**: temporizador a punto de agotarse: prepárese para extraer la bandeja.
- **rojo**: temporizador corriendo (plato todavía en proceso de cocción). El tiempo restante o la temperatura que se debe alcanzar se indican a la derecha.



Temporizador a **punto de agotarse**: prepárese para extraer la bandeja

Temporizador **en funcionamiento** ajuste de la duración receta guardada previamente temperatura de la sonda al corazón.

Temporizador **agotado**: ¡extraiga la bandeja!

41





MULTI.TIME

MY MULTI.TIME

En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando el menú **"NEW MULTI.TIME"** ▶ pág. 43.

Este método es el más usado y se recomienda en lugar del ajuste manual (NEW MULTI.TIME).

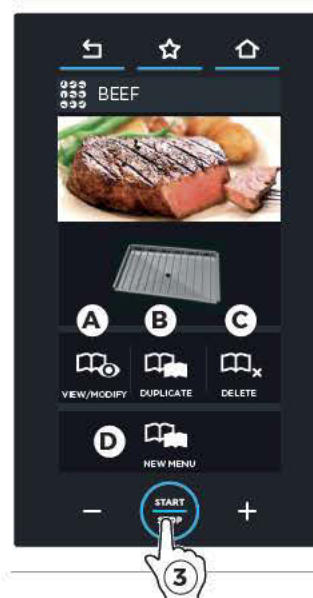
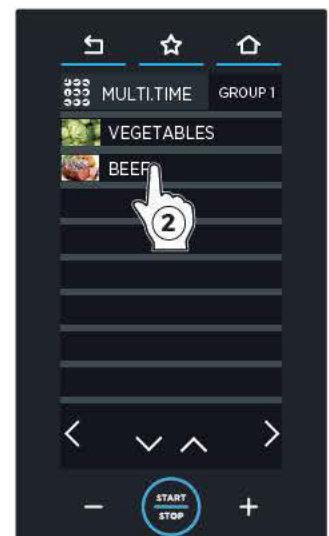
42 ▶ ① Para acceder a la lista de cocciones guardadas, toque el icono **"MY MULTI.TIME"**: se abrirá la lista de todas las cocciones guardadas previamente.

En la parte inferior, las flechas  y  desplazan las cocciones guardadas en el grupo, y las flechas  y  desplazan los 16 grupos disponibles.

② Tocando una de las cocciones de la lista, aparecerá una pantalla que permite:

- Ⓐ consultar/modificar la cocción guardada;
- Ⓑ duplicar la cocción (para crear otra con parámetros similares);
- Ⓒ eliminar la cocción guardada: en este último caso se solicita una confirmación antes de eliminarla definitivamente.
- Ⓓ crear un nuevo menú, véase la ▶ pág. 47

③ iniciar la cocción con el botón **"START/STOP"**. Tras enhornar los alimentos que se van a cocinar y cerrar la puerta, hay que **ajustar los temporizadores** correspondientes a las bandejas introducidas, véase la ▶ pág. 44







42

MY MENU (MI MENÚ)

En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando la función **“NEW MENU” (nuevo menú)** ▶ pág. 47

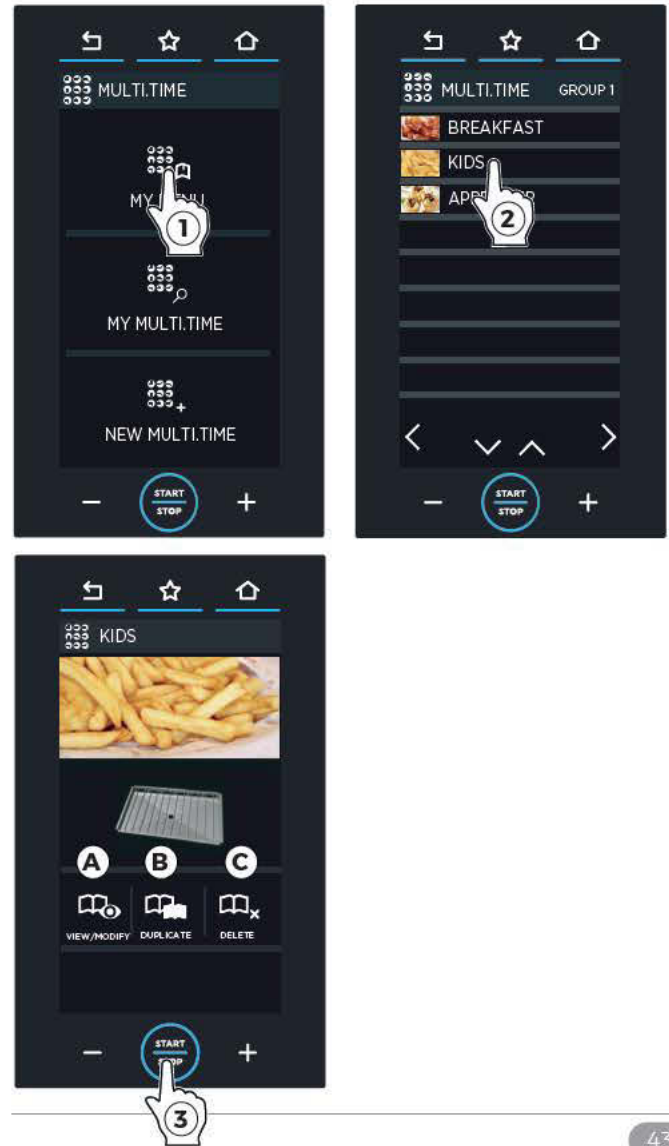
43 ▶ ① Para acceder a la lista de los menús memorizados, toque el icono **“MY MULTI.TIME”**: se abrirá la lista de todos los menús guardados previamente.

En la parte inferior, las flechas  y  desplazan las cocciones guardadas en el grupo, y las flechas  y  desplazan los 16 grupos disponibles.

② Tocando una de las cocciones de la lista, aparecerá una pantalla que permite:

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

③ Iniciar la cocción con el botón **“START/STOP”**.
Tras enhornar los alimentos que se van a cocinar y cerrar la puerta, hay que **ajustar los temporizadores** correspondientes a las bandejas introducidas, véase la ▶ pág. 44



E | Función especial **Función NEW MENU (nuevo menú)**

La función **"NEW MENU" (nuevo menú)** permite ajustar hasta 10 temporizadores y guardar estos valores de tiempo o temperatura.

De acuerdo con los temporizadores ajustados, las bandejas estarán listas para extraerse una tras otra, como de costumbre.

44 ▶ Para configurar la función:

- 1 2 cargue una receta guardada en el **menú "MY MULTI.TIME"** (en el ejemplo, "BEEF - CARNE DE VACA");
- 3 toque el icono **"NEW MENU" (nuevo menú)**;
- 4 5 6 **ajuste los temporizadores** de acuerdo con el número de bandejas que piensa utilizar (de la manera explicada en la pág. 44). Todos los temporizadores aparecen en blanco para indicar que están en espera.
- 7 Una vez ajustados todos los temporizadores necesarios, en la página que los muestra todos, pulse el botón **"START/STOP"**.
- 8 Si es necesario, cambie **el nombre** (p. ej. "BEEF-CARNE DE VACA" pasa a "KIDS-NIÑOS"), la **imagen** y la **bandeja** (de la manera explicada en el capítulo **"menú set (manual)"**).
- 9 Pulse el botón **"SAVE" (guardar)**;
- 10 Seleccione la posición en la que guardar los menús.

En adelante, para cargar la cocción e iniciarla, pulse sobre **"menú MY MENU" (mi menú)**, seleccione la receta tocándola e iníciela con el botón **"START/STOP"**.

Para más detalles, consulte la ▶ pág. 46



Uso | Menú CHEFUNOX



CHEFUNOX MULTI.TIME 48

CHEFUNOX AUTOCOOK 51

SOLO PARA MODELOS "PLUS".

Este menú sugiere una serie de recetas predefinidas por UNOX.

CHEFUNOX MULTI.TIME

En esta sección se pueden consultar los programas **Multi.time predefinidos por Unox.**

Si se desea, se puede utilizar la tecnología UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) haciendo clic en el símbolo correspondiente.

① Para más detalles, consulte la ► pág. 17

45 ► ① ② Toque el icono "CHEFUNOX" y seleccione la sección "CHEFUNOX MULTI.TIME";

③ seleccione un programa Multi.Time (por ejemplo, "GRILL").

GRILLING: cocciones a la parrilla

FAKIRO GRILL: cocciones a la parrilla de carne, pescado y verdura en bandejas FAKIRO™ Grill

FAKIRO PIZZA: cocción de pizzas/focaccias

PAN FRYING: cocción de verduras, carnes y pescados empapados en bandejas Pan Fry

FRYING: cocciones de patatas fritas

COMBI: cocción por convección y al vapor

BAKING: cocción de productos de pastelería y panadería

STEAMING: cocción al vapor

HOLDING: mantenimiento en caliente

④ Después de seleccionar un programa, comienza el PRECALENTAMIENTO.

Aparece la pantalla siguiente, que indica:

- la temperatura actual en la cámara;
 - la temperatura definida para el precalentamiento;
- Al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica indica que ha terminado el PASO de precalentamiento.



guardar la cocción como "FAVORITE" (favorita) véase la ► pág. 15

+ Las recetas más utilizadas pueden marcarse como **"FAVORITE" (favoritas)** desde la pantalla de precalentamiento (tanto clásico como SMART) véase la ► pág. 15

46 ► Una vez terminado el precalentamiento, **ajuste los temporizadores** de acuerdo con el número de bandejas que piensa enhornar (en cualquier caso, se pueden añadir los temporizadores en cualquier momento según las necesidades del usuario).

5 Toque el símbolo "+" de la pantalla.

6 Aparecerá la pantalla correspondiente al primer temporizador: este puede ajustarse:

- **A** seleccionando una receta predefinida por UNOX.
- **B** seleccionando una receta compatible del usuario;
- **C** por tiempo o con sonda al corazón (se puede ajustar solo 1 temporizador con sonda al corazón).

A Ajuste del temporizador con receta predefinida Unox (modalidad recomendada)

El horno sugiere una serie de RECETAS PREDEFINIDAS "CHEFUNOX". En este caso, el temporizador se agotará de acuerdo con la duración definida en la receta seleccionada. Los nombres de las recetas que aparecen en las pantallas de al lado podrían diferir de las de su horno, ya que son únicamente a título de ejemplo.

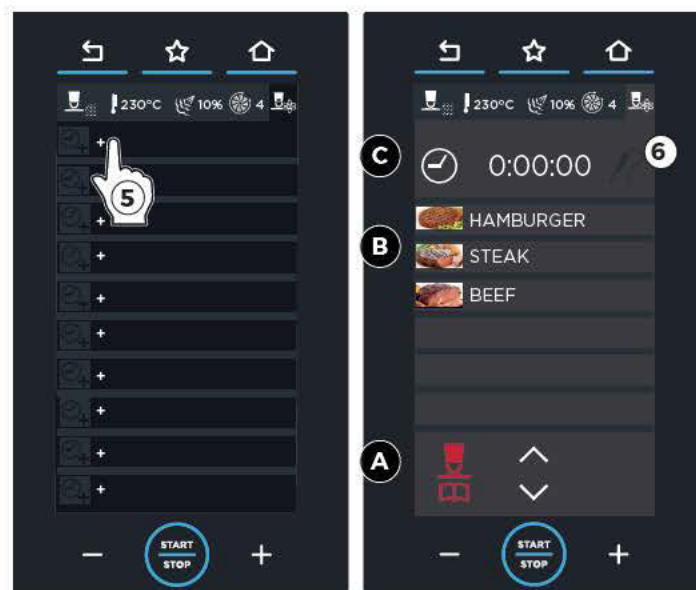
47 ► 1 Toque el icono que aparece en la figura.

2 Seleccione el tipo de alimento que desea asar a la parrilla (por ej. BEEF - CARNE DE VACA).

3 Seleccione la categoría deseada (por ej. BEEF STEAK - BISTEC).

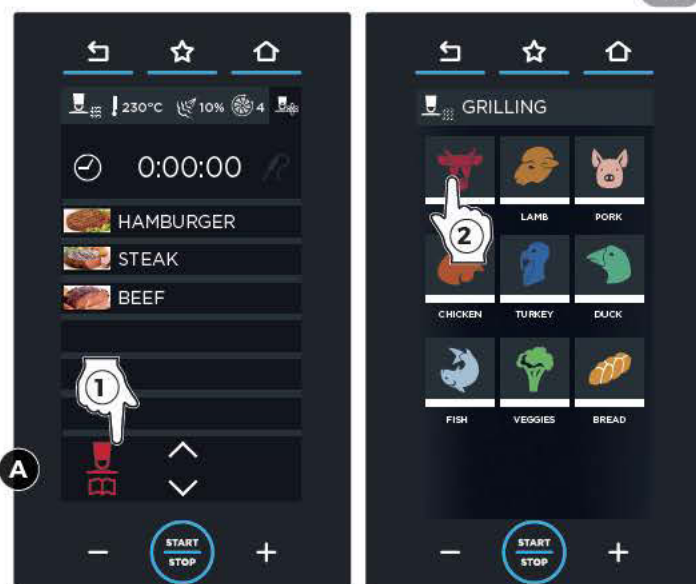
4 De acuerdo con la receta seleccionada, el horno sugiere pantallas distintas que permiten personalizar la cocción:

- temperatura
- peso
- grosor
- grado de cocción por dentro: poco hecho (RARE) - medio hecho (MEDIUM) - muy hecho (WELL DONE).
- grado de cocción por fuera: dorado leve (LIGHT) - dorado medio (MEDIUM) - dorado crocante (BROWN). El grado de cocción por dentro y por fuera también se puede ajustar desplazando el cursor hasta la temperatura deseada.



46

MULTI.TIME



47

el grado de cocción por fuera también se puede ajustar desplazando el cursor hasta la temperatura deseada.

5 Pulsando el botón **START/STOP** se puede ver la cocción en la pantalla Multi.time.

Siga el mismo procedimiento para cada bandeja enhornada

(hasta un máximo de 10 temporizadores al mismo tiempo).

48 ▶ B Ajuste del temporizador con receta compatible del usuario

El horno sugiere una serie de **RECETAS DEL USUARIO**, guardadas previamente, con parámetros compatibles con el tipo de programa seleccionado, (por ej. Hamburger- hamburguesas). En este caso, el temporizador se agotará de acuerdo con la duración definida en la receta seleccionada.

48 ▶ C Ajuste manual de un temporizador o de una temperatura de la sonda al corazón

2 toque el icono "reloj" o "sonda al corazón";

3 desplace el cursor o pulse los botones **-** **+** para definir el valor deseado;

4 confirme pulsando el botón **"START/STOP"**.

49 ▶ La pantalla de al lado muestra una posible situación de cocción en curso.

Hay varios temporizadores ajustados.

Algunos se han ajustado:

- utilizando una receta guardada previamente (el tercero)
- definiendo una duración (MANUAL - el segundo)
- definiendo la temperatura de la sonda al corazón (MANUAL - el primero)

El color indica:

- **verde**: temporizador agotado (plato listo). Una señal acústica avisa de ha llegado el momento de extraer la bandeja del horno. Al cerrarse la puerta, el temporizador desaparece de la lista.
- **amarillo**: temporizador a punto de agotarse: prepárese para extraer la bandeja.
- **rojo**: temporizador corriendo (plato todavía en proceso de cocción). El tiempo restante o la temperatura que se debe alcanzar se indican a la derecha.



RECETAS DEL USUARIO guardadas previamente



CHEFUNOX AUTOCOOK

En esta sección se pueden consultar los programas “CHEFUNOX autocook” predefinidos por Unox.

Los nombres de las recetas que aparecen en las pantallas de al lado podrían diferir de las de su horno, ya que son únicamente a título de ejemplo.

50 ▶ ① ② Toque el icono “CHEFUNOX” y seleccione la sección “CHEFUNOX AUTOCOOK”;

③ seleccione un programa (por ejemplo, “GRILL”).

GRILLING: cocciones a la parrilla

PAN FRYING & FRYING: cocciones al vapor de verduras, carne y pescado dorado en sartén y productos empanados en bandejas Pan Fry

ROASTING: cocción de asados

BRAISING: cocción de guisos

OVERNIGHT: cocción nocturna

STEAMING: cocción al vapor

COMBI: cocción por convección y al vapor

BREAKFAST & SNACKS

BAKING: cocción de productos de pastelería y panadería





SOUS VIDE: cocciones al vacío

REGEN: regeneración de alimentos congelados

④ Seleccione el tipo de alimento que desea asar a la parrilla (por ej. BEEF - CARNE DE VACA).

⑤ Seleccione la categoría deseada (por ej. BEEF STEAK - BISTEC).

⑥ De acuerdo con la receta seleccionada, el horno sugiere pantallas distintas que permiten personalizar la cocción:

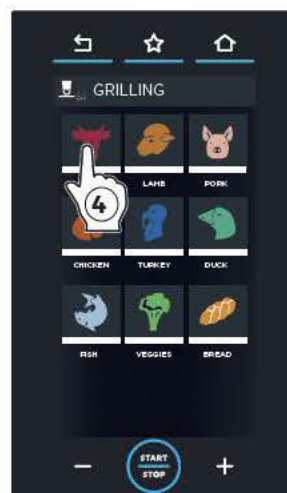
-  peso
-  grosor
-  grado de cocción por dentro: poco hecho (RARE) - medio hecho (MEDIUM) - muy hecho (WELL DONE).
-  grado de cocción por fuera: dorado leve (LIGHT) - dorado medio (MEDIUM) - dorado crocante (BROWN). El grado de cocción por dentro y por fuera también se puede ajustar desplazando el cursor hasta la temperatura deseada.

⑦ Pulsando el botón “START STOP”: comienza un PRECALENTAMIENTO y aparece una pantalla que indica:

- la temperatura actual en la cámara;
- el progreso del precalentamiento.

al terminar el precalentamiento, una señal acústica avisa de que ha terminado el PASO de precalentamiento y un icono sugiere que se enhomen los productos que se van a cocinar. Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienzan automáticamente los pasos de cocción del producto, debidamente modificados de acuerdo con los ajustes de peso, grosor y cocción por dentro/fuera.

Para añadir otras recetas y seleccionar un menú regional, véase la ▶ pág. 74



Uso | Menú MISE EN PLACE



NUEVA MISE EN PLACE	53
MY MISE EN PLACE	55
MY MENU (mi menú)	56

SOLO PARA MODELOS "PLUS".

El menú "Mise en place" permite desenhornar hasta 10 platos distintos al mismo tiempo. CHEFTOP™ o BAKERTOP™ indicarán cuándo enhornar las diferentes bandejas. Se puede ajustar un máximo de 10 temporizadores (y, por lo tanto, un máximo de 10 cocciones simultáneas en la cámara).

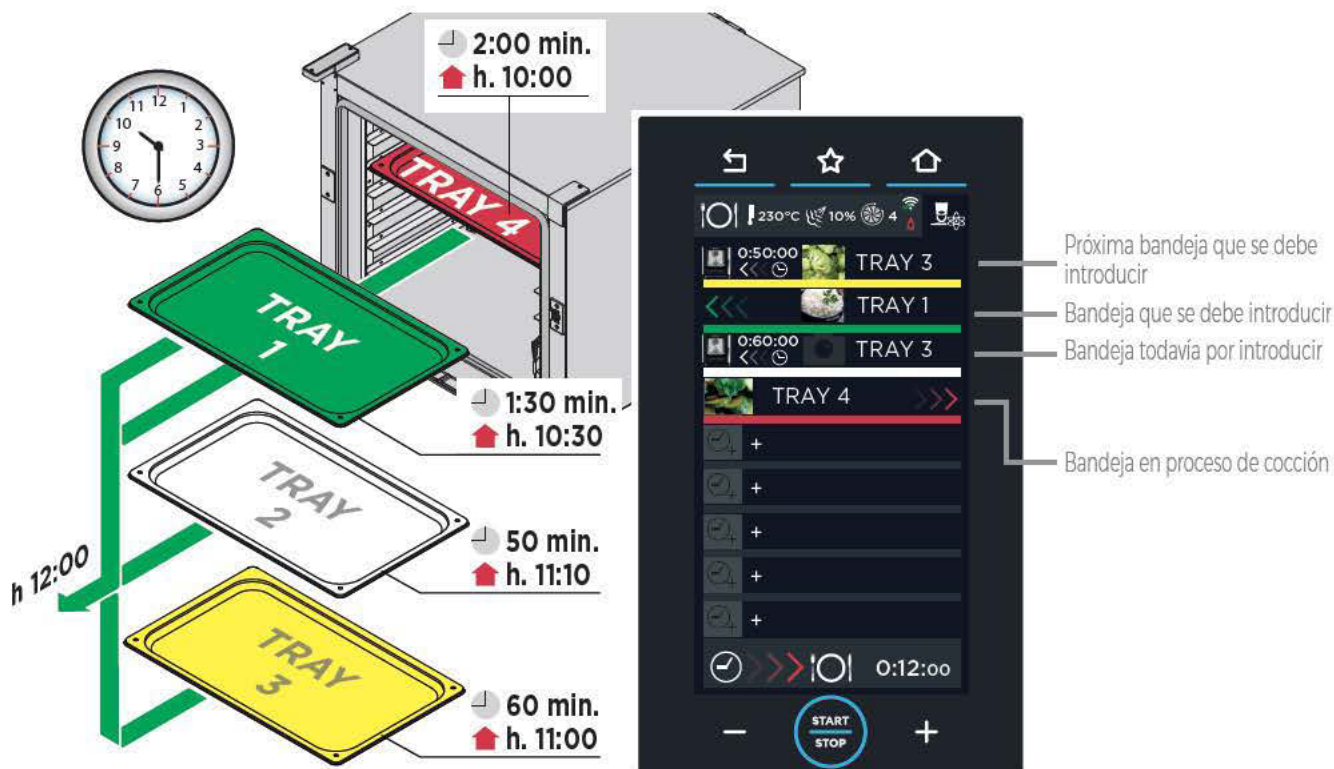
En el ejemplo de al lado, se desea que las 3 bandejas que contienen alimentos estén listas a la misma hora, por ejemplo a las **12:00**.

Para cada una de ellas se ajustará un temporizador con una duración distinta porque cada alimento requiere un tiempo de cocción específico | 1:30 min., 50 min., 60 min. y 1:40 min.

El horno, teniendo en cuenta la duración de preparación y la hora a la que se desea tener listo el plato, indicará con una señal acústica a qué hora se debe introducir cada bandeja en el horno

- ➔ a las 10:00 enhorne la BANDEJA 4 en (2:00 min.)
- ➔ a las 10:30 enhorne la BANDEJA 1 en (1:30 min.)
- ➔ a las 11:00 enhorne la BANDEJA 3 en (60 min.)
- ➔ a las 11:10 enhorne la BANDEJA 2 en (50 min.)

para poder extraerlas todas al mismo tiempo, por ejemplo a las **12:00**.



Lista de todos los menús **Mise en place** guardados por el usuario

Lista de todas las **cocciones Mise en place** guardadas por el usuario

Configuración de una nueva **receta Mise en place**

Para más detalles, consulte la ► pág. 53



52

NUEVA MISE EN PLACE

En esta sección se puede crear, iniciar y guardar una nueva receta Mise en place.

Ajuste y guardado de los parámetros

53 ► ① Para acceder, toque el icono “NEW MISE EN PLACE”.

② Los parámetros se ajustan de la manera explicada en el capítulo “menú SET (manual)”.

La cocción NO incluye:

- pasos de cocción;
- ajuste del tiempo (la cocción es “infinita”).

Para más detalles, consulte la ► pág. 20

Si se desea, se puede utilizar la tecnología UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) haciendo clic en el símbolo correspondiente; véase la ► pág. 17

3A Si lo desea, **guarde** la receta pulsando el botón “SAVE” (guardar) (para el guardado se sigue el mismo procedimiento explicado en el capítulo “menú set (manual)”); de lo contrario,

3B pulse el botón **START / STOP**.

4 Pulsando el botón **START / STOP** comienza el precalentamiento. Al igual que en todos los programas de cocción, se avisará al usuario cuando termine el precalentamiento.



53

Ajustar los temporizadores

Ajuste los temporizadores de la primera bandeja introducida.

54 ▶ ① Toque el símbolo "+" de la pantalla. Aparecerá la pantalla correspondiente al primer temporizador: este puede ajustarse por tiempo, con sonda al corazón o seleccionando una receta similar.

A Ajustar un temporizador seleccionando una receta similar (modalidad recomendada)

El horno sugiere una serie de recetas configuradas con el "menú SET" (manual) y guardadas en el menú "PROGRAMS" (programas). Estas tienen los mismos valores de temperatura y humedad en la cámara (en el ejemplo, "VEGETABLES-VERDURA").

② Para seleccionarla, solo hay que tocar la que se desee. El temporizador se agotará de acuerdo con la duración definida en la receta seleccionada (en el ejemplo, 20 minutos). Siga el mismo procedimiento para cada bandeja enhornada (hasta un máximo de 10 temporizadores al mismo tiempo).

Para eliminar un temporizador de la lista, toque durante un mínimo de 3 segundos la fila del temporizador que desea eliminar.

B Ajuste manual de un temporizador

② toque el icono "reloj" situado a la izquierda.

③ desplace el cursor o pulse los botones **-** **+** para definir el valor deseado;

④ confirme pulsando el botón "START/STOP". El temporizador se agotará de acuerdo con la duración definida (en el ejemplo, 15 minutos).

C Ajuste manual de una temperatura de la sonda al corazón

② toque el icono "sonda al corazón", a la derecha.

③ desplace el cursor o pulse los botones **-** **+** para definir el valor deseado;

④ confirme pulsando el botón "START/STOP". Se puede ajustar solo 1 temporizador con sonda al corazón. El temporizador se agotará cuando se alcance la temperatura definida para la sonda al corazón.

Salir de la función

Si desea salir de la función y, por tanto, interrumpir el funcionamiento indefinido del horno, mantenga pulsado el botón "START/STOP" (unos 4-5 segundos).



55 ▶ La pantalla de al lado muestra una posible situación de cocción. La primera bandeja enhornada (temporizador verde) será siempre la que tenga el mayor tiempo de cocción o la que incluya el uso de la sonda al corazón (no se puede predecir cuánto se tardará en alcanzar la temperatura definida); a continuación se solicitará que se enhoren todas las bandejas previstas de acuerdo con la duración de cocción de cada una.

⚠ El color indica:

- **verde:** enhorne la bandeja >>>. Al cerrarse la puerta, el temporizador se pone en rojo para indicar que la bandeja está en proceso de cocción. Una señal acústica avisa de que se debe introducir la bandeja en el horno. Si se introduce antes de **45 segundos** desde la señal acústica, se sacará a la hora prevista; de lo contrario se extraerá con retraso.
- **amarillo:** debe enhornarse la bandeja siguiente
- **rojo:** bandeja en proceso de cocción
- **blanco:** bandeja todavía por enhornar.

Se pueden añadir programas SOLO si no son más largos (en términos de duración) que el programa más largo que quede en la lista (en el ejemplo, NO se pueden añadir programas de más de 14 minutos)



MY MISE EN PLACE

En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando el menú "NEW MISE EN PLACE" (nueva Mise en place) ▶ pág. 53. Este método es el más usado y se recomienda en lugar del ajuste manual (NEW MISE EN PLACE).

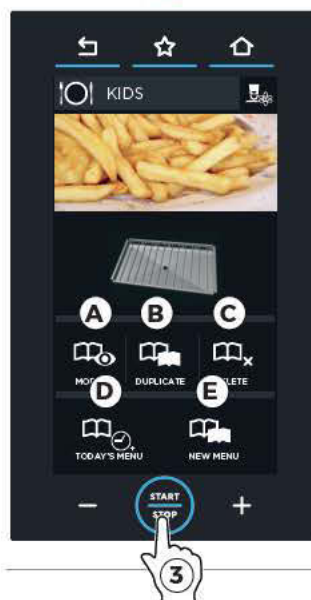
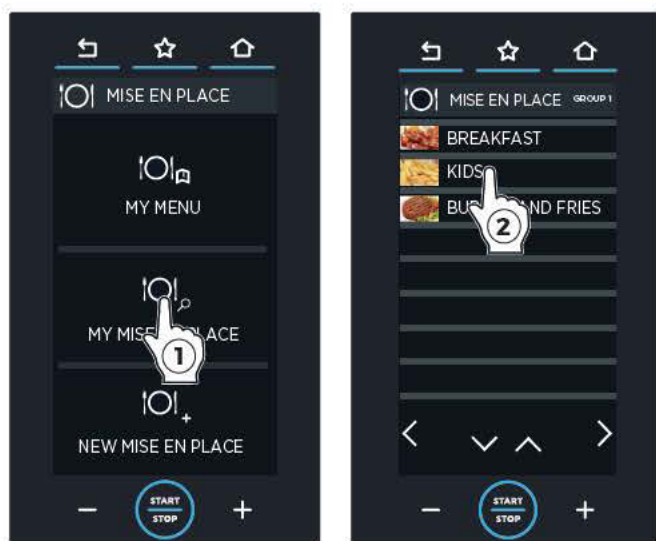
56 ▶ ① Para acceder a la lista de cocciones guardadas, toque el icono "MY MISE EN PLACE" (mi Mise en place): se abrirá la lista de todas las cocciones guardadas previamente.

En la parte inferior, las flechas ▼ y ▲ desplazan las cocciones guardadas en el grupo, y las flechas < y > desplazan los 16 grupos disponibles.

② Tocando una de las cocciones de la lista, aparecerá una pantalla que permite:

- Ⓐ consultar/modificar la cocción guardada;
- Ⓑ duplicar la cocción (para crear otra con parámetros similares);
- Ⓒ eliminar la cocción guardada: en este último caso se solicita una confirmación antes de eliminarla definitivamente.
- Ⓔ crear un menú del día, véase la ▶ pág. 56
- Ⓕ crear un nuevo menú, véase la ▶ pág. 57.





③ iniciar la cocción con el botón "START/STOP". Tras enhornar los alimentos que se van a cocinar y cerrar la puerta, hay que **ajustar los temporizadores** correspondientes a las bandejas introducidas, véase la ▶ pág. 54



MY MENU (MI MENÚ)

En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando la función **"NEW MENU" (nuevo menú)** ▶ pág. 57.

57 ▶ ① Para acceder a la lista de los menús memorizados, toque el icono **"MY MENU" (mi menú)**: se abrirá la lista de todos los menús guardados previamente.

En la parte inferior, las flechas  y  desplazan las cocciones guardadas en el grupo, y las flechas  y  desplazan los 16 grupos disponibles.

② Tocando una de las cocciones de la lista, aparecerá una pantalla que permite:

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

③ iniciar la cocción con el botón **"START/STOP"**. Tras enhornar los alimentos que se van a cocinar y cerrar la puerta, hay que **ajustar los temporizadores** correspondientes a las bandejas introducidas, véase la ▶ pág. 54

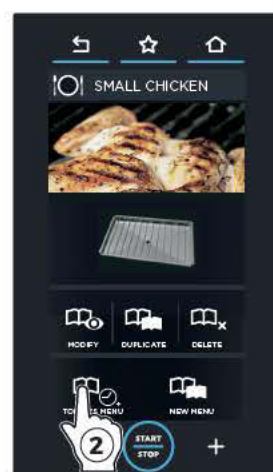


F | Función especial Función MENÚ DEL DÍA

La función **MENÚ DEL DÍA** permite ajustar hasta 10 temporizadores sin precalentar la cámara (por ejemplo, porque el horno ya está caliente).

Para configurar la función:

- ① cargue una receta guardada en el menú **"MY MISE EN PLACE"** (en el ejemplo, "SMALL CHICKEN-POLLO PEQUEÑO");
- ② toque el icono **"MENÚ DEL DÍA"**;
- ③ ajuste los temporizadores de acuerdo con el número de bandejas que piensa utilizar (de la manera explicada en el punto de la ▶ pág. 54. Todos los temporizadores aparecen en blanco para indicar que están en espera.
- ④ Una vez ajustados todos los temporizadores necesarios, en la página que los muestra todos, pulse el botón **"START/STOP"**.



G | Función especial **Función NEW MENU (nuevo menú)**

La función **"NEW MENU" (nuevo menú)** permite ajustar hasta 10 temporizadores sin necesidad de enhornar bandejas o iniciar cocciones.

58 ▶ Para configurar la función:

- 1 2 cargue una receta guardada en el **menú "MY MISE EN PLACE"** (en el ejemplo, "BEEF - CARNE DE VACA");
- 3 toque el icono **"NEW MENU" (nuevo menú)**;
- 4 **ajuste los temporizadores** de acuerdo con el número de bandejas que piensa utilizar (de la manera explicada en la pág. 54). Todos los temporizadores aparecen en blanco para indicar que están en espera.
- 5 Una vez ajustados todos los temporizadores necesarios, en la página que los muestra todos, pulse el botón **"START/STOP"**.
- 6 Si es necesario, cambie **el nombre** (p. ej. "BEEF-CARNE DE VACA" pasa a "KIDS-NIÑOS"), la **imagen** y la **bandeja** (de la manera explicada en el capítulo **"menú set (manual)"**).
- 7 Pulse el botón **"SAVE" (guardar)**;
- 8 Seleccione la posición en la que guardar los menús.

En adelante, para cargar la cocción e iniciarla, pulse sobre **"menú MY MENU" (mi menú)**, seleccione la receta tocándola e iníciela con el botón **"START/STOP"**.



Uso | Menú ROTOR.KLEAN



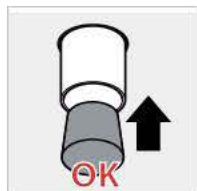
¡Advertencias importantes sobre los lavados!	58
Cómo utilizar los programas de lavado (ROTOR.KLEAN)	59
Programación de los lavados (scheduling)	60
Llenado del bidón de detergente	61

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
SOFTENING	00:12	ciclo de prelavado para ablandar la suciedad más resistente. Debe utilizarse antes del lavado normal

La tecnología automática SENSE.Klean comprueba el grado de suciedad del horno y lo indica con una barra de color:

- **azul claro:** horno poco sucio (0-60%)
- **amarillo:** horno moderadamente sucio (60-90%)
- **rojo:** horno muy sucio (más del 90%)

de acuerdo con esta evaluación, recomienda el lavado más indicado marcándolo con el símbolo  (en el ejemplo: SHORT - lavado rápido).

- 59 ▶ 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.

60 ▶ 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, pulse 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.



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!

59



- ✓ 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

60

PROGRAMACIÓN DE LOS LAVADOS (SCHEDULING)

61 ▶ Este menú permite **automatizar los lavados**: de esta manera se garantiza la perfecta limpieza del horno sin tener que preocuparse de activar manualmente los lavados.

La pantalla permite ajustar con los botones



- **A** la **hora de inicio** del lavado seleccionado (START WASHING AT);
- **B** la **hora** a la que se desea que **esté listo el horno** (OVEN READY AT) después de lavarlo, aclararlo y secarlo de acuerdo con el programa seleccionado;
- **C** si el lavado se debe **realizar una sola vez**, el día en el que se programa (ONLY ONCE), o bien **cada día** (EVERY DAY).

+ ¿Qué ocurre si se define tanto la hora de inicio del lavado (ej.: 6:00) como el de horno listo (11:00) y se selecciona un lavado SHORT (duración: 41 min.)?

Al terminar el lavado a las 6:41, se mantiene el horno a una temperatura de aproximadamente 200°C hasta las 11:00.

¿Qué ocurre si se define la hora de inicio del lavado a las 7:00 y la de horno listo a las 6:00?

Se mantiene el horno a 200°C desde las 7:41 (hora de fin de lavado) hasta las 6:00 del día siguiente.

¿Qué ocurre si se define solo la hora de horno listo y no la de inicio de lavado?

El horno calcula automáticamente la hora de inicio de acuerdo con la duración del lavado seleccionado. Por ejemplo, si se ha seleccionado un lavado SHORT (duración: 41 min.) y la hora de horno listo es a las 11:00, el lavado comenzará a las 10:19.

ONLY ONCE (una sola vez):
la programación se realizará solo "hoy"
EVERY DAY (todos los días):
la programación se realizará todos los días

VIEW ACTIVE SCHEDULING (ver programación activa):
permite consultar la programación actual
CLEAR SCHEDULING (borrar programación):
cancela la programación actual

LLENADO DEL BIDÓN DE DETERGENTE

⚠ Para la operación de llenado solo se pueden utilizar botellas de 1 litro de detergente **UNOX Det&Rinse Plus**.

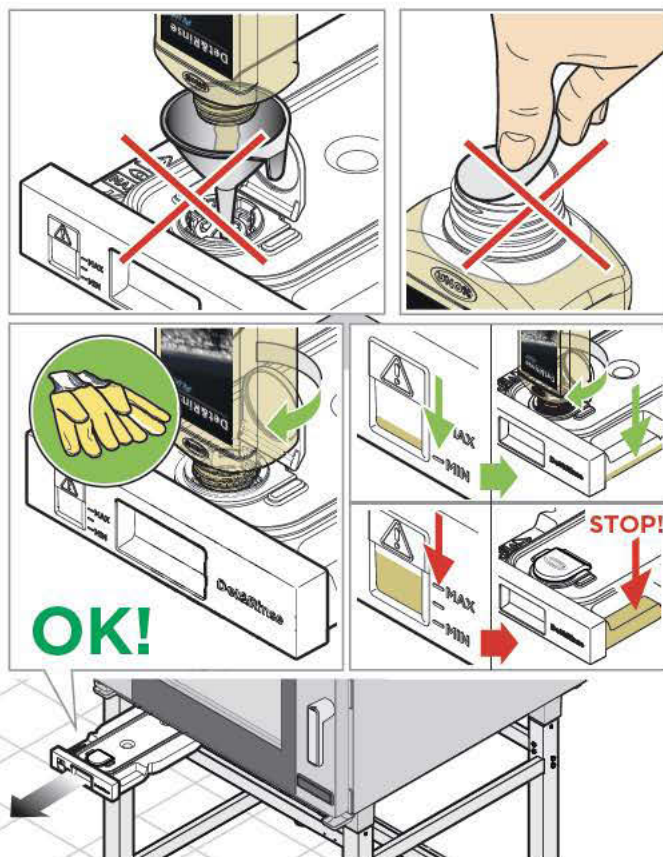
62 ▶ Para reponer el detergente:

- **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, desenrósquela 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!



62

Uso | Menú READY.COOK Menú READY.BAKE



Permite acceder a una serie de programas predefinidos para poder iniciar rápidamente determinadas modalidades de cocción.

63 ▶ Para acceder a los programas predefinidos:

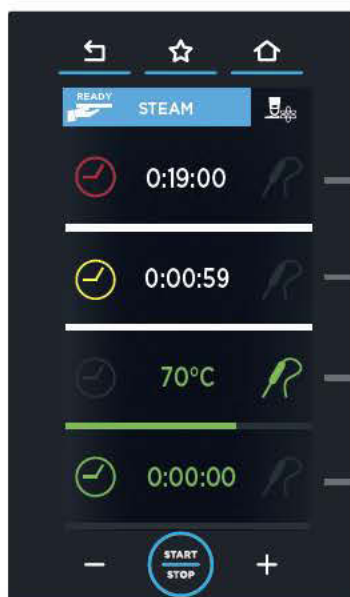
- 1 toque el icono **“READY.COOK | READY.BAKE”**;
- 2 seleccione el **programa deseado**: (el usuario no puede modificar la temperatura ni tampoco STEAM, Maxi y DRY.Maxi);
- 3 toque el botón **“START/STOP”**: comenzará una fase de precalentamiento;
- 4 al finalizar el precalentamiento, para determinar el fin de la cocción, ajuste hasta 4 temporizadores (duración de cocción) o utilice la modalidad de sonda al corazón (temperatura en el corazón);

Si se desea, se puede utilizar la tecnología UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) haciendo clic en el símbolo correspondiente.

Para más detalles, consulte la ▶ pág. 17



64 ▶ La pantalla muestra una posible situación de cocción en curso. Hay cuatro temporizadores ajustados: tres por tiempo (por ej. el primero, el segundo y el cuarto) y uno por temperatura de la sonda al CORAZÓN (por ej. el tercero, 70°C). Los colores indican:



rojo: temporizador corriendo (plato todavía en proceso de cocción).

amarillo: temporizador a punto de agotarse (plato casi listo).
Prepárese para extraer la bandeja

verde: temperatura alcanzada. Una señal acústica avisa de ha llegado el momento de extraer la bandeja del horno. Al cerrarse la puerta, el temporizador desaparece de la lista.

verde: temporizador agotado. Una señal acústica avisa de ha llegado el momento de extraer la bandeja del horno. Al cerrarse la puerta, el temporizador desaparece de la lista.

Menú Stats DDC



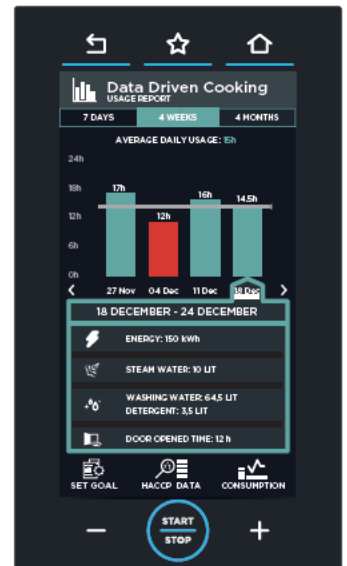
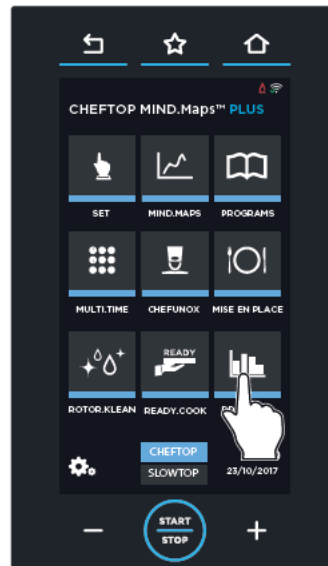
Set goals Definir objetivos	65
Datos haccp	65
Consumos	66

El menú DATA DRIVEN COOKING permite controlar los datos HACCP y el horno en cualquier momento y lugar. Se puede hacer un seguimiento en tiempo real de las condiciones de funcionamiento, crear recetas y enviarlas a los hornos. La IA convierte los datos de consumo en información útil para incrementar los beneficios diarios.

DDC.Stats ofrece un control total sobre el consumo de energía, agua y detergentes, sobre los tiempos de cocción y sobre el uso del horno. Compara las prestaciones de los hornos de tu red, detecta los fallos y obtén información útil para mejorar el rendimiento de la empresa.

65 ▶ La pantalla permite acceder a 3 áreas distintas:

- GOAL (objetivo):** se debe definir el número de horas de funcionamiento diarias del horno necesarias para optimizar los costes. A continuación se muestra un histograma que indica si se ha alcanzado el objetivo. Esta visualización permite saber si se está sacando el máximo partido del horno.
- DATOS HACCP:** el registro de los datos HACCP permite hacer un seguimiento del procesamiento de los alimentos que entrañan peligro de contaminación biológica, química o física. Concretamente, se registran cada 30 segundos:
 - la temperatura en la cámara;
 - la temperatura medida por la sonda al corazón;
 - la temperatura de la sonda de vacío (sous vide).
- CONSUMOS:** tocando el icono “consumos” aparece una pantalla que indica las fechas en la que ha estado funcionando el horno.



SET GOALS | DEFINIR OBJETIVOS

- 66 ▶ ① Seleccione **“SET GOAL” (definir objetivos)**.
- ② Arrastre la barra azul claro o use los botones **−** **+** para definir el número de horas diarias que se debe utilizar el horno para optimizar los costes (por ej., 14 horas).
- ③ Pulse el botón **“SAVE” (guardar)**;
- ④ Escoja entre ver los objetivos por Día | Days, por Semana | Weeks o por Mes | Months ▶ aparecerá un histograma en el que:
- las **barras azul claro** indican cuándo se ha alcanzado el objetivo, es decir, cuando el horno lleva más de 14 horas funcionando.
 - las **barras rojas** indican cuándo NO se ha alcanzado el objetivo, es decir, cuando el horno NO lleva más de 14 horas funcionando.



66

DATOS HACCP

- 67 ▶ ① Seleccione **“HACCP DATA” (Datos HACCP)**.
- ② Seleccione la fecha de funcionamiento del horno cuyos datos HACCP desea conocer.
- ③ Aparecerán los datos correspondientes durante el funcionamiento.



67

CONSUMOS

68 ► Tocando el icono “**consumos**” aparece una pantalla que indica las fechas en la que ha estado funcionando el horno.

- 1 Seleccione la opción “**CONSUMPTION (consumos)**”.
- 2 seleccione la **fecha** cuyos consumos desea conocer.
- 3 seleccione el **programa**: se indican los siguientes consumos

- corriente/gas consumidos;
- litros de agua consumidos para la producción de vapor en la cámara de cocción;
- litros de agua y detergente consumidos para los lavados.



Ajustes de menús



Idioma	69
Fecha y hora (date and time)	69
Unidad de medida	69
Network	70
Costes de consumibles	70
USB	71
Unox.Care	72
Opciones	73
Asistencia UNOX	75
Información sobre el dispositivo	75

69 ► 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.

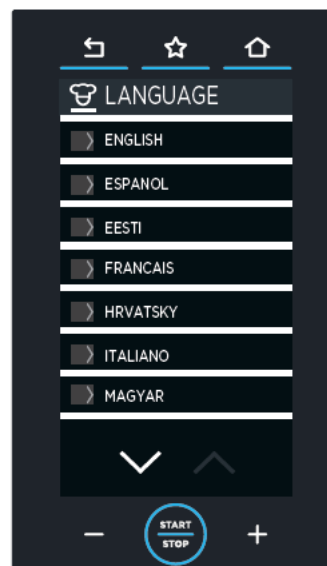
► Para más detalles, consulte la pág. 70



IDIOMA

70 ► 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.



70

FECHA Y HORA (DATE AND TIME)

71 ► 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.



71

UNIDAD DE MEDIDA

72 ► 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).



72

NETWORK

73 ▶ 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)

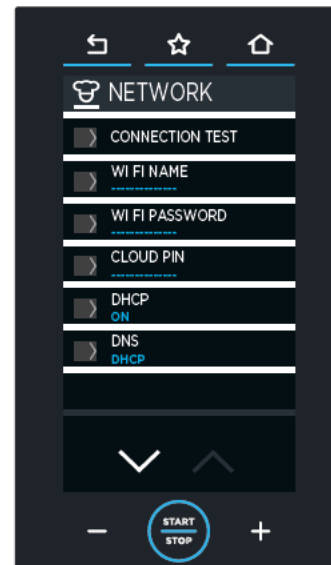
Contraseña WI FI: toque aquí para introducir la contraseña de la WiFi

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

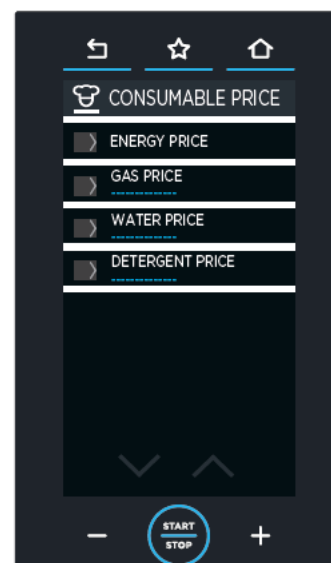
Permite obtener los ajustes de red del servidor DHCP (para conexiones WIFI deje siempre DHCP "ON").



73

COSTES DE CONSUMIBLES

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



74

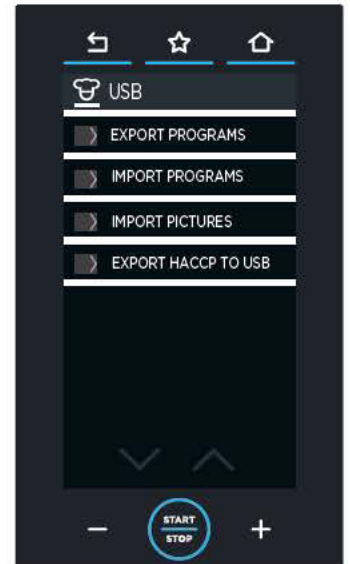
USB

75 ▶ 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 ▶ 76

La tapa de plástico del botón ON/OFF y del puerto USB debe estar correctamente colocada antes de poner en funcionamiento el aparato.



75

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

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

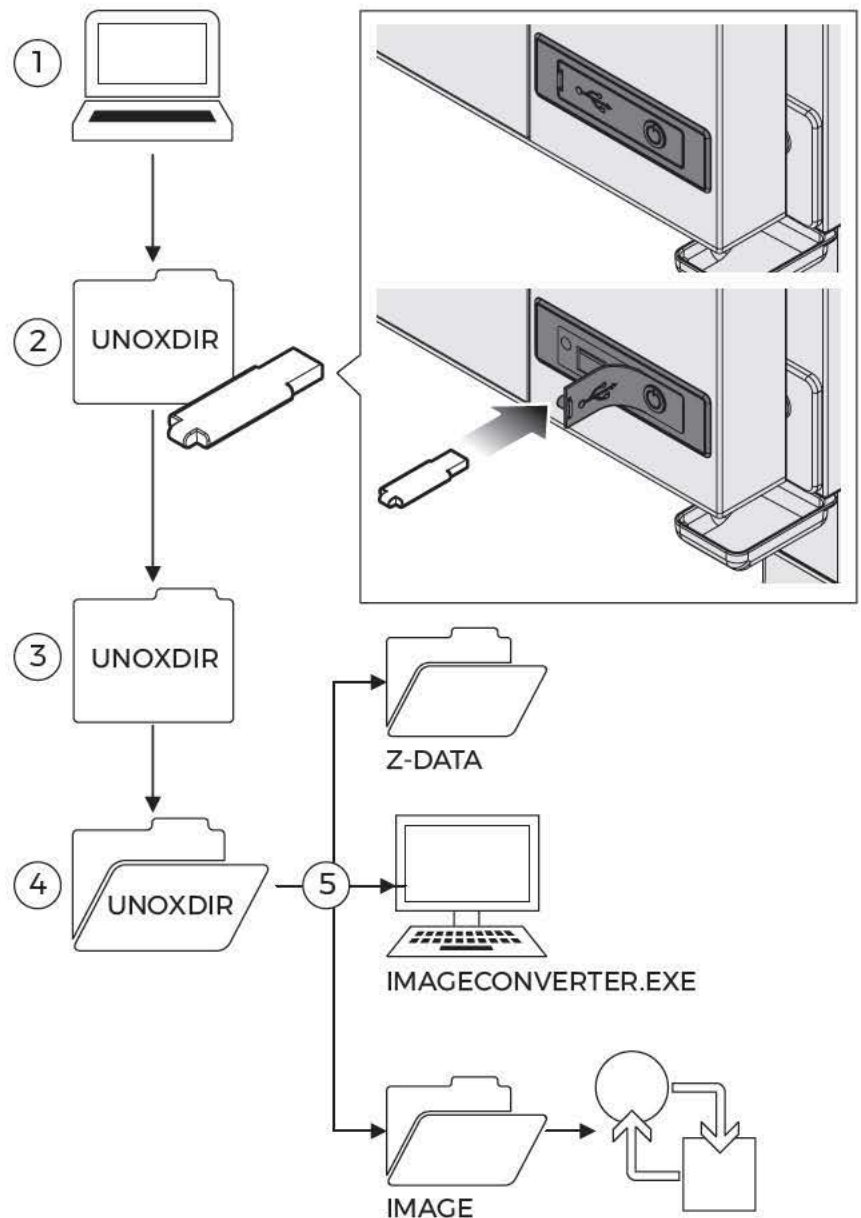
③ Descomprima la carpeta UNOXDIR.zip descargada

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!



76

UNOX.CARE

77 ▶

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 (ELIMINAR - DELETE).



OPCIONES

78 ▶

79 ▶ BLOQUEOS

Bloquear visualización de programa

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

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).

80 ▶ SENSE.Klean

Programas más utilizados

Si se definen las cocciones más frecuentes, SENSE.Klean resultará más preciso.

Poner a cero el nivel de suciedad

Devuelve el contador de SENSE.Klean al valor cero.

81 ▶ INTERFAZ GRÁFICA DE USUARIO

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.

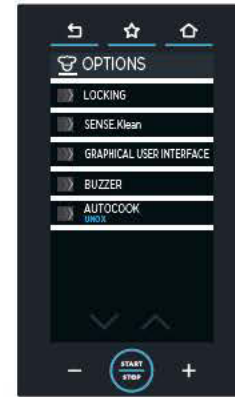
Segundos de pantalla en cocción

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.



78



79



80



81

Iconos de la página de inicio

Desde este submenú se pueden mostrar, ocultar o deshabilitar los iconos del menú principal (SET, PROGRAMS, etc.):

Ajustes:

- **MOSTRAR | SHOW** ► visualización normal del icono seleccionado
- **OCULTAR | HIDE** ► oculta el icono seleccionado
- **OMITIR | SKIP** ► si se omiten iconos, los demás se recolocan para ocupar los espacios que han quedado libres
- **BLOQUEAR | LOCK** ► impide el uso del menú dejándolo visible
- **DESHABILITAR | DEACTIVATE** ► impide el uso del menú haciéndolo poco visible.

Solicitud de puerta al terminar el precalentamiento

ON para el ajuste predefinido.

Si se pone en OFF, el horno proseguirá con la cocción sin avisar al usuario cuando termine el precalentamiento



82



83

82 ► BUZZER

Permite ajustar:

- la **duración** en segundos de la señal acústica al terminar la cocción. Ajuste el valor con el teclado y confirme con "OK";
- el **volumen** de la señal acústica al terminar la cocción, escogiendo entre: alto, medio o bajo;
- la activación (ON) o la desactivación (OFF) de un **avisador acústico externo opcional**, si está instalado.

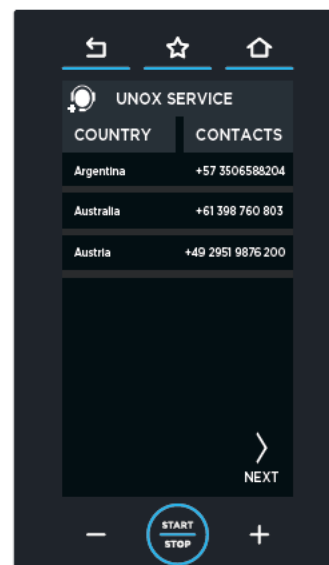
83 ► AUTOCOOK

Añade a la lista de los programas chef UNOX guardados los dedicados a un país.

Con cada actualización se añaden a AUTOCOOK recetas de todo el mundo. Seleccione su país o pruebe uno de los otros menús regionales.

ASISTENCIA UNOX

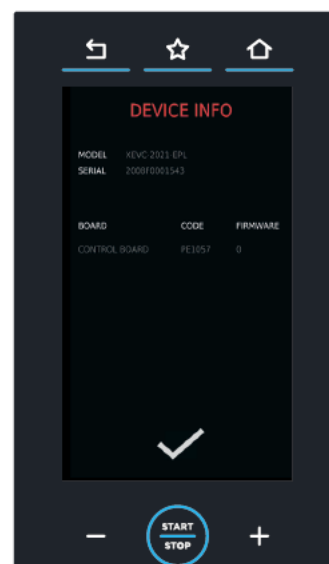
84 ► Se indican los números de teléfono a los que se debe llamar para solicitar asistencia.



84

INFORMACIÓN SOBRE EL DISPOSITIVO

85 ► Esta pantalla muestra la información sobre el dispositivo, como el modelo, el número de serie, el número de firmware de las tarjetas y los accesorios



85

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.

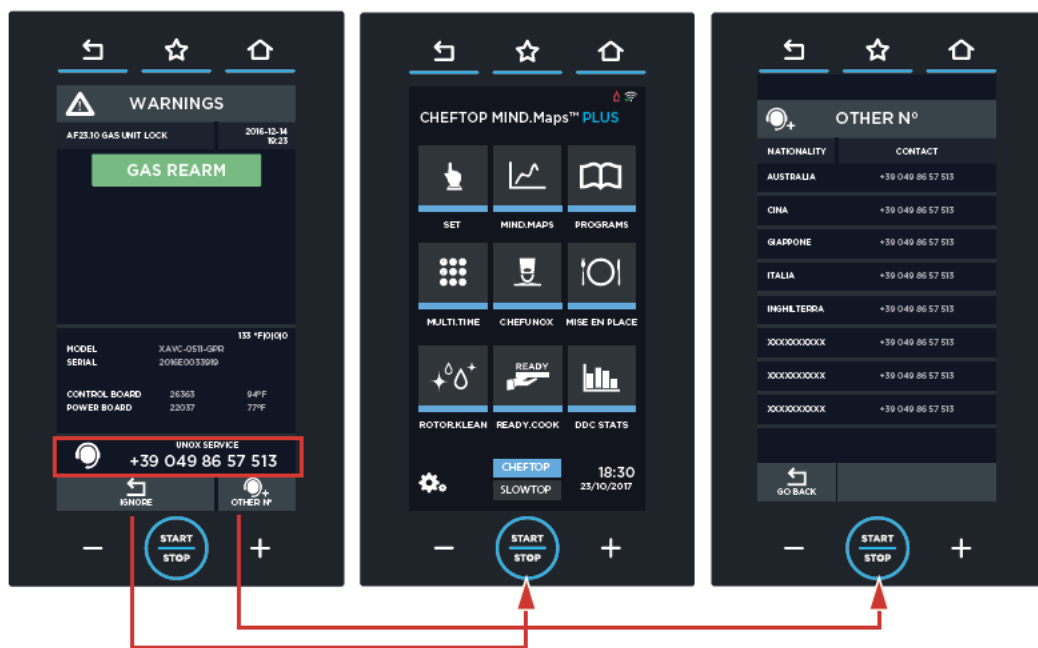
Los **mensajes de alarma (ALARM)** identifican situaciones que impiden todo funcionamiento del aparato o de los accesorios, que se deben poner por tanto en estado de STOP.

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

La aparición de la alarma AF23 - GAS REARM indica una ausencia de gas. En este caso, conviene ponerse en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, llamando al número que se indica en el display (UNOX SERVICE).

Pulsando el botón "IGNORAR (IGNORE)" aparece una pantalla de aviso. Si se ignora la alarma, no se podrá utilizar el horno.


Pulsando el botón "OTROS NÚMEROS (OTHER N°)" aparecen otros números telefónicos de asistencia.




Mantenimiento

Advertencias de seguridad para el mantenimiento	78
Limpieza del equipo	79
Periodos de inactividad	80
Eliminación al final de la vida útil	80
Certificaciones	81

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. 59



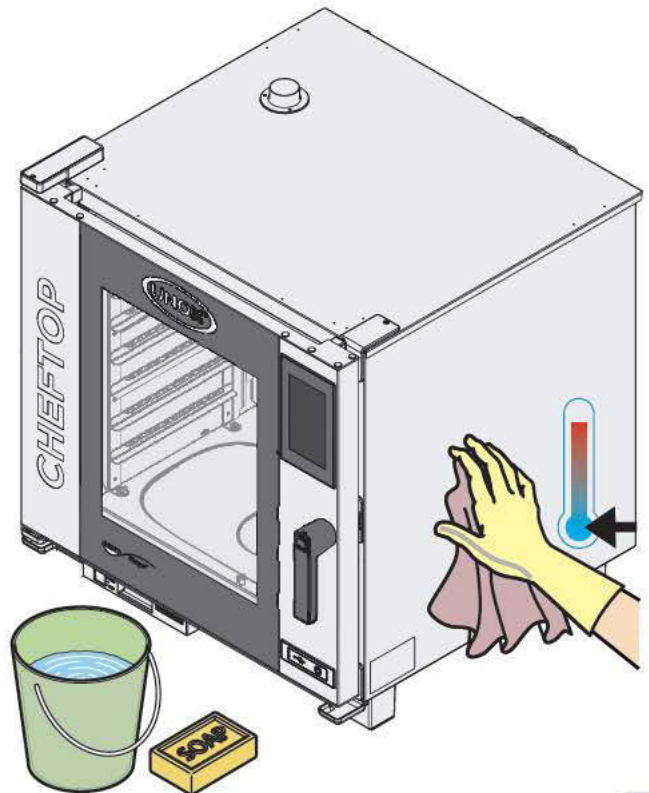
Si el terminal está taponado, NO utilice bajo ningún concepto los programas de lavado ni lave la cámara con grandes cantidades de agua, para evitar el riesgo de inundaciones.

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 **79**);
- 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 están 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 y de gas:

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

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Solo para los hornos de gas:

es conforme al Reglamento GAR (UE) 2016/426 según las normas:

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006

Asistencia

Servicio postventa

82

SERVICIO POSTVENTA

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y consulte las soluciones ofrecidas en la tabla ► **H | Resolución de problemas** de la pág. **83**.

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

- la fecha de compra;
- **88** ► 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



H | 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.

App UNOX

Tu entrenador virtual APP TOP.TRAINING

¡Descarga la aplicación UNOX Top.Training y descubre paso a paso todos los secretos del panel de control de tu nuevo horno UNOX!



App Store



Google play



Crea, comparte, conoce, mejora. DATA DRIVEN COOKING

DATA DRIVEN COOKING permite controlar el horno en cualquier momento y lugar. Se puede hacer un seguimiento en tiempo real de las condiciones de funcionamiento, crear recetas y enviarlas a los hornos. La IA convierte los datos de consumo en información útil para incrementar los beneficios diarios.



apple.com



play.google



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. z o.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



L12450B0

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.