



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM ONE

MANUEL D'UTILISATION



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

NORMES DE SÉCURITÉ ET CONSEILS DE CUISSON

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

ENTRETIEN

Nettoyage	26
SURFACES EXTERNES EN ACIER, JOINT DE LA CHAMBRE DE CUISSON, SONDE À CŒUR.....	26
INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON.....	26
SURFACES PLASTIQUES ET PANNEAU DE COMMANDE	26
VITRE INTERNE ET EXTERNE DE LA PORTE.....	26
Assistance après-vente	27
Périodes d'inactivité	28
Élimination en fin de vie	28
Certifications	28
Garantie	29

UTILISATION

Menu Set	9
COMMENT RÉGLER LES PARAMÈTRES DE CUISSON ?	10
RÉGLEZ LE PRÉCHAUFFAGE ET LES ÉTAPES DE CUISSON	10
SAUVEGARDER LA RECETTE PROGRAMMÉE	11
DÉMARRER UNE CUISSON	12
FIN DE CUISSON	13
SÉLECTIONNER UNE CUISSON MÉMORISÉE	13
APPROFONDISSEMENTS : SONDE À CŒUR	14
Menu MIND.Maps	15
NEW MIND.MAP	15
COMMENT DESSINER UNE COURBE MIND.MAPS	15
MY MIND.MAPS	19
Menu Programs	20
MY PROGRAMS	20
NEW PROGRAMS	20
Menu Unox.Care	21
ROTOR.KLEAN	21
UNOX.PURE	22
UNOX.PURE-RO	23
Menu Settings	24
USER SETTINGS - RÉGLAGES DE L'UTILISATEUR	24

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

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



DANGER DE BRÛLURES et DE LÉSIONS !

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

Seulement pour des fours sur pieds avec chariot

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



DANGER D'INCENDIE !

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

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



DANGER D'ÉLECTROCHOC




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

Uniquement pour les fours à gaz

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

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Indications générales d'utilisation

-  Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le chapitre "**Normes de Sécurité**"
 -  **En cas de cuissons de grandes quantités d'aliments gras, disposez une plaque vide et non trouée sur le support des grilles le plus bas du four. Comme alternative, il est possible d'utiliser un conteneur aux dimensions appropriées.**
- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir le chap. "**Nettoyage**" à la page **26**); laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
 - Dès l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, sauf si la fonction « COOL/REFROIDISSEMENT » a été sélectionnée, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement et le frein intégré du ventilateur se met en marche (le ventilateur continue à tourner pendant quelques instants).
 - Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour réduire les consommations d'énergie.
 - Pour sortir de la modalité STAND-BY, il suffit de toucher la touche START/STOP.
 - Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35°C.
 - Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible (voir le chap. **Nettoyage** à la page **26**).
 - Pour éviter l'ébullition, n'utilisez pas de conteneurs remplis avec des liquides ou aliments qui se liquéfient à la chaleur, dans des quantités majeures à celles qui peuvent être facilement maîtrisées.
 - Pour faire fonctionner le four avec la chambre de cuisson aussi fermée que possible, réglez la valeur 0% d'humidité relative sur l'écran MasterTouch.
-  Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm. Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur de 160 cm.**

CONSEILS DE CUISSON

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

COUPURE DE COURANT

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

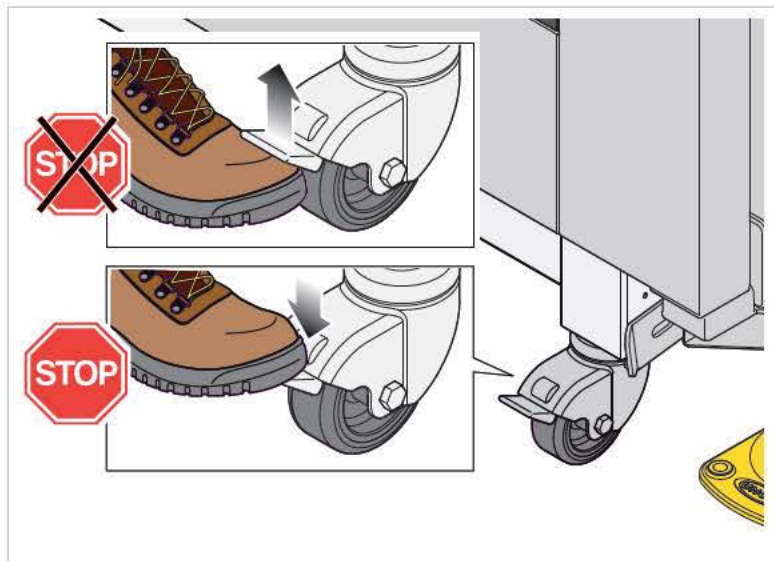
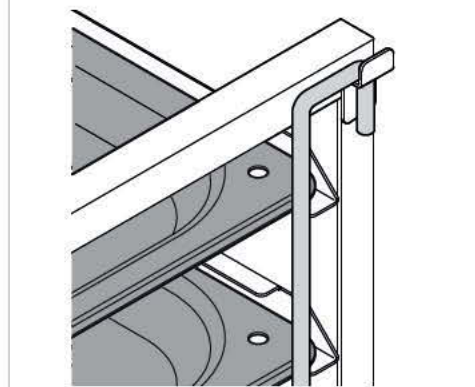
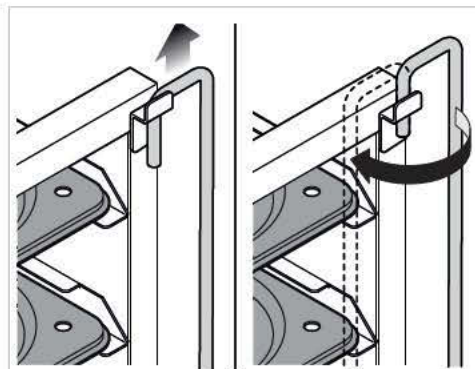
CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Indications générales d'utilisation

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

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

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



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Utilisation du Master - Touch



MIND MAPS

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



Approfondissements à la page **15**



SET

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



Approfondissements à la page **9**



UNOX.CARE

Permet d'accéder à la liste des lavages



Approfondissements à la page **21**



PROGRAMS

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



Approfondissements à la page **20**



SETTINGS

Permet de programmer différents paramètres (date/heure, unité de mesure etc.)



Approfondissements à la page **24**

La pression de la touche permet de sélectionner les appareils raccordés au four principal (ex. une étuve chauffante ou un SlowTop) : de cette façon, en agissant sur un seul Touch screen, il est possible de contrôler toute la colonne de cuisson MAXI.Link.



Seuls les menus utilisables avec l'appareil sélectionné seront affichés.



Menu Set



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

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

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

La cuisson programmée peut être sauvegardée pour être successivement utilisée.

chap. "Sauvegarder la recette programmée" à la page 11

ÉTAPE

L'icône indique le numéro du STEP en cours de programmation ou d'exécution.

chap. "Réglez le préchauffage et les étapes de cuisson" à la page 10

Durée de cuisson

(de 0 min à 9h59min:59sec puis INFINIE).

La cuisson s'arrête dès que le temps programmé est écoulé.

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

STEAM.Maxi™

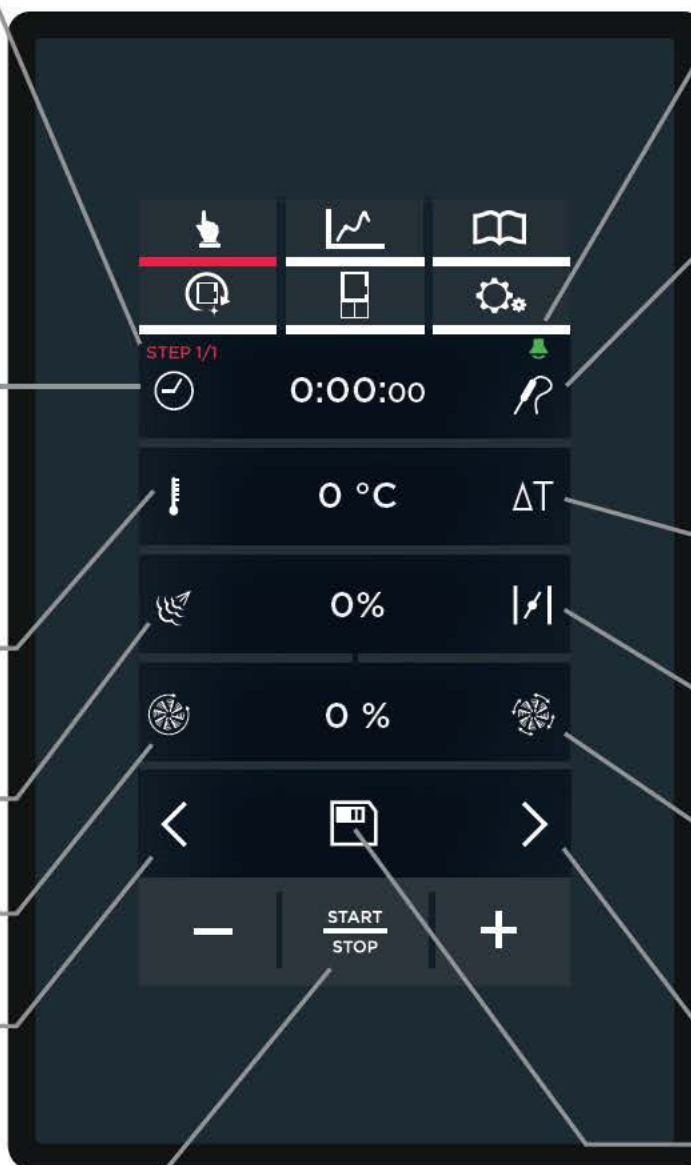
Émission de vapeur en chambre

Vitesse des flux d'air

Programmation des STEP préchauffage

START/STOP

Lance la cuisson programmée



Buzzer

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

Température sonde a cœur

La sonde doit être insérée en profondeur dans les aliments à cuire ; la cuisson s'arrête dès que la température au cœur programmée est atteinte.

chap. "Approfondissements : sonde à cœur" à la page 14

Température Delta « T »

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

DRY.Maxi™

extraction de vapeur en chambre

Vitesse des flux d'air pulsée

(le ventilateur s'arrête lorsque le four est à la bonne température)

Programmation des STEP de 2 à 9

Mémoire des paramètres réglés

chap. "Sauvegarder la recette programmée" à la page 11

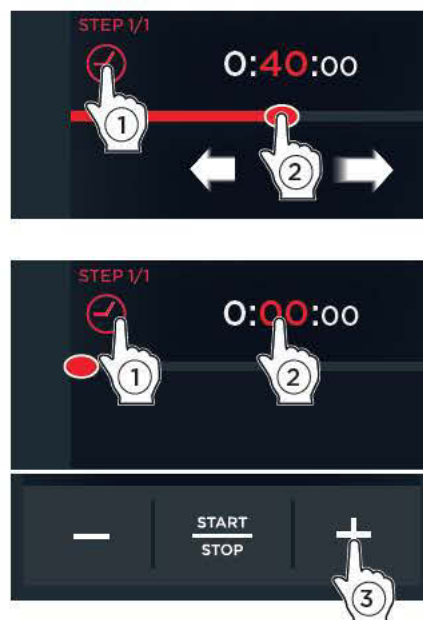
1 COMMENT RÉGLER LES PARAMÈTRES DE CUISSON ?

Modalité curseur

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

Modalité des touches **- +**

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



2 RÉGLEZ LE PRÉCHAUFFAGE ET LES ÉTAPES DE CUISSON

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

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



Réglage du préchauffage

Pour régler le STEP de préchauffage :

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

Programmation des STEP de 1 à 9

Pour programmer le premier STEP et, si nécessaire, les STEPS suivants, touchez une ou plusieurs fois le symbole  situé sur la page-écran de programmation des paramètres (voir fig. S1).

L'inscription en haut à droite indique le STEP en phase de programmation (ex. STEP 1/1)



fig. S1

fig. S2

fig. S3

3 SAUVEGARDER LA RECETTE PROGRAMMÉE

La sauvegarde de la recette à peine programmée est facultative mais conseillée car sauvegarder une recette signifie pouvoir la réutiliser par la suite, toutes les fois qu'on le souhaite, sans devoir reprogrammer les paramètres à chaque fois.

Comment sauvegarder la recette à peine programmée

À la fin des programmations (durée de cuisson, température, etc.), appuyez sur la touche "SAVE" (1) - **fig. S4**.

! Les recettes doivent être sauvegardées tout de suite après avoir programmé leurs paramètres, il est impossible de les sauvegarder après les avoir lancées ou à la fin de celles-ci.

En touchant les divers symboles de la page-écran, **fig. S5** il est possible :

- (2) (3) d'attribuer et de confirmer avec "OK", le nom de la recette (ex. MERINGUES - MERINGUES) ;
- (4) (5) attribuer une photo à la recette en en choisissant une parmi celles disponibles (**voir fig. S6**);

! En bas, les flèches < et > font défiler les groupes de photos disponibles (les photos sont divisées par catégorie - gâteaux, pizzas, panification, etc.).

- (6) (7) attribuez une plaque à la recette en en choisissant une parmi celles disponibles (**voir fig. S7**)

Après avoir attribué le nom, la photo et la plaque à la recette, appuyez sur la touche "SAVE" (8) - **fig. S4S7** : la page-écran s'ouvre **fig. S8**.

(9) Touchez la position où l'on souhaite sauvegarder la recette (ex. la position sous la recette "COOKIES" (BISCUITS) : la cuisson sera sauvegardée avec les programmations saisies.

! Si l'on touche une position déjà occupée, le programme sauvegarde automatiquement la recette dans la première position libre.

! En bas, les flèches < et > font défiler 16 emplacements disponibles dans le groupe, le flèches ↙ et ↗ font défiler les 16 groupes disponibles.

(10) En touchant l'une des cuissons de la liste (**fig. S9**), la page-écran **fig. S10A** s'affichera et permet :

- (A) visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- (B) doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- (C) effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive (**fig. S10B**).
- (D) lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".



fig. S4



fig. S5

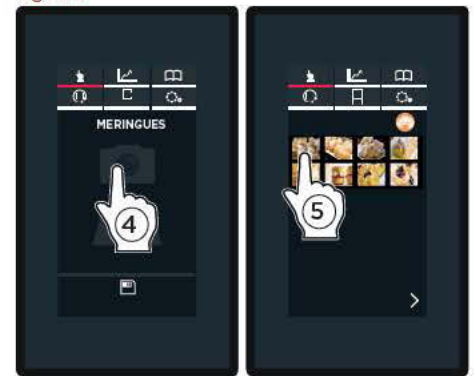


fig. S6



fig. S7



fig. S8



fig. S9



Recettes du GROUPE



fig. S10A



fig. S10B



Recette "MERINGUES" effacée

4

DÉMARRER UNE CUISSON


La touche "START/STOP" démarre immédiatement la cuisson avec les paramètres à peine programmés (voir fig. S11A-fig. S11B).

Si la cuisson prévoit un PRÉCHAUFFAGE, la page-écran ci-contre apparaît fig. S12A qui indique :

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

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage* et une icône suggère d'enfourner les produits à cuire (voir fig. S12B).

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

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

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

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



fig. S11A



fig. S11B

fig. S11A: recette non mémorisée

fig. S11B: recette mémorisée



fig. S12A

① Température actuelle en chambre

② Température de préchauffage programmée

④ Accès aux paramètres des STEP successifs

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



fig. S12B

Durant la cuisson apparaissent des pages-écran différentes en fonction des programmations des STEP (en temps ou avec sonde à cœur). La page-écran fig. S13A apparaît si le step qui est en cours a été programmé en saisissant la durée.

La page-écran fig. S13B apparaît si le step qui est en cours a été programmé en utilisant la sonde à cœur.

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

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



fig. S13A



fig. S13B

Page-écran cuisson en cours : fin de cuisson à temps

La page-écran indique :

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

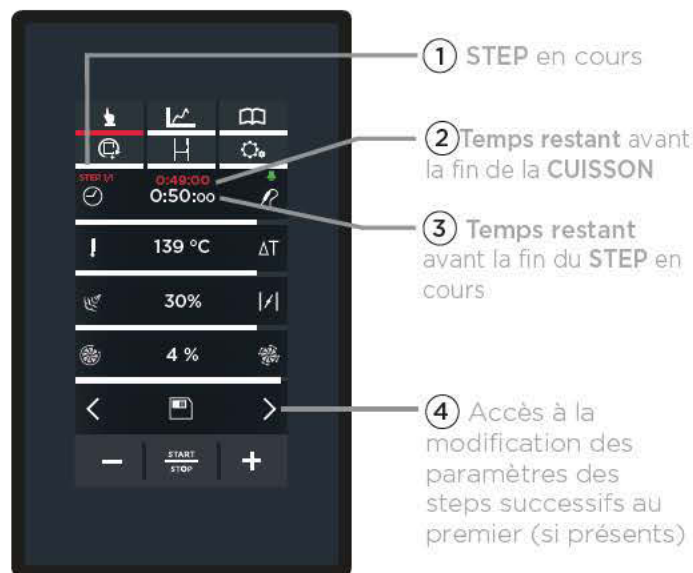


fig. S13A

Page-écran cuisson en cours : fin de cuisson avec sonde à cœur

La page-écran **fig. S13B** apparaît si tous les STEP sont programmés en utilisant la sonde à cœur.

La page-écran indique :

- ① le STEP en cours ;
- ② la température relevée par la sonde à cœur ;
- ③ la température programmée de la sonde à cœur (dès l'atteinte de celle-ci, la cuisson s'arrête) ;
- ④ accéder aux modifications des paramètres avec la cuisson en cours.

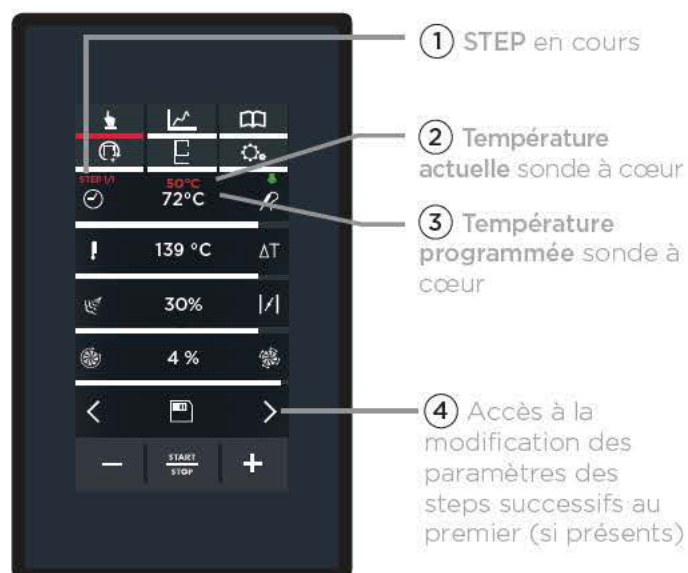


fig. S13B

5 FIN DE CUISSON

La cuisson s'arrête dès que le temps ou la température au cœur programmés sont atteints : la fin de cuisson est indiquée par un signal sonore long et avec l'apparition de la page-écran "HOME" (voir fig. S14).

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

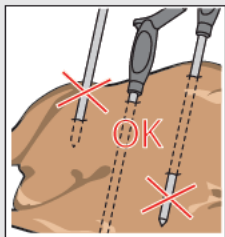
6 SÉLECTIONNER UNE CUISSON MÉMORISÉE

📖 Pour rappeler les cuissons mémorisées, voir "Menu Programs" page 20



fig. S14

APPROFONDISSEMENTS : sonde à cœur




La sonde, durant la cuisson, relève la température au « cœur » de l'aliment : quand celle-ci atteint la valeur programmée par l'utilisateur, cela signifie que l'aliment est cuit en surface comme à l'intérieur. La sonde à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à cuire : assurez-vous que la pointe de la sonde arrive jusqu'au «cœur» des aliments, c'est à dire dans la partie la plus interne, sans en ressortir. Si les aliments sont peu épais, insérez la sonde parallèlement au plan d'appui.




S'il y a plusieurs aliments, insérez-la dans le morceau le moins épais ; une fois qu'il aura atteint la température au cœur souhaitée (et donc à cuisson terminée), retirez le morceau cuit et déplacez la sonde sur le plus petit des aliments restés.

Ensuite :

A) si la cuisson à peine terminée n'a pas été mémorisée, resaisissez tous les paramètres comme effectué précédemment et appuyez sur la touche **"START/STOP"** pour la redémarrer ;

B) si, par contre, la cuisson a été mémorisée, accédez à la section **"PROGRAMS"** et redémarrez-la.

 **voir le chap. My programs à la page 20**

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



Menu MIND.Maps

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

1 NEW MIND.MAP

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

! Pour la configurer, utilisez uniquement le stylet fourni.

Comment fonctionne MIND MAPS ?

Dans l'exemple de **fig. MM2** s'affiche une page-écran MIND. Maps : sur l'axe **verticale (Y)** apparaissent à chaque fois les paramètres à régler (ex. température, extraction ou émission de vapeur, vitesse des flux d'air, etc.), sur l'axe **horizontale (x)** apparaît le temps ou la température de la sonde à cœur (cette dernière uniquement en cas de programmation de la température). En dessinant une courbe avec le stylet, vous pouvez varier un paramètre (ex. température) en fonction de l'écoulement du temps, minute après minute, avec une flexibilité et un contrôle maximum.

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

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

Comment dessiner une courbe MIND.MAPS

- 1 Touchez l'icône "NEW MIND.MAP" (**fig. MM1**).
- 2 La page-écran **fig. MM2** s'ouvrira : choisissez si la fin de cuisson doit être déterminée en fonction du temps (sur l'axe **horizontale (X)** le symbole doit être mis en évidence) ou en fonction de la température de la sonde à cœur (sur l'axe **horizontale (X)** le symbole doit être mis en évidence).
- 3 Avec le stylet, tracez la courbe souhaitée. Le symbole permet d'accéder au réglage de la courbe au-delà de 30 minutes.

Variations de la courbe

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

Insertion des règles graduées pour vous guider.

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



fig. MM1

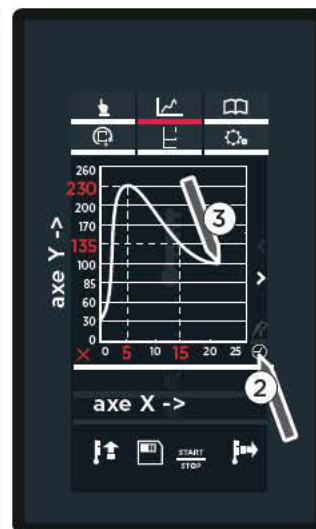


fig. MM2

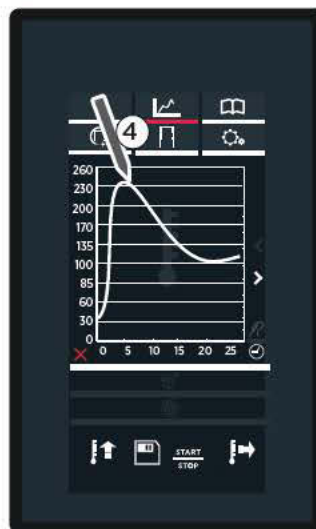


fig. MM3



fig. MM4



fig. MM5



fig. MM6

Zoom

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

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

Programmation des paramètres successifs et du préchauffage

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

⑪ Tracez une nouvelle courbe pour programmer le paramètre sélectionné :

❗ Extraction ou émission d'humidité : les valeurs d'extraction sont affichées en ROUGE, celles d'émission en BLEU CIEL (dans l'exemple, à 15 minutes une extraction d'humidité de 40% a été réglée).

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

⑫ si la recette prévoit un préchauffage, appuyez sur la touche spécifique à gauche (⬆️⬆️) et réglez la température souhaitée.

❗ ⑬ La touche "HOLD" en bas à droite (⬆️⬆️) permet de faire fonctionner le four de façon continue.

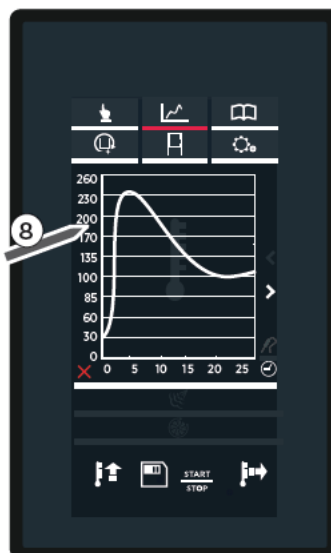


fig. MM7

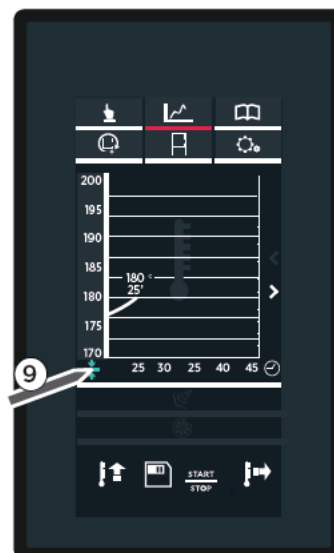


fig. MM8

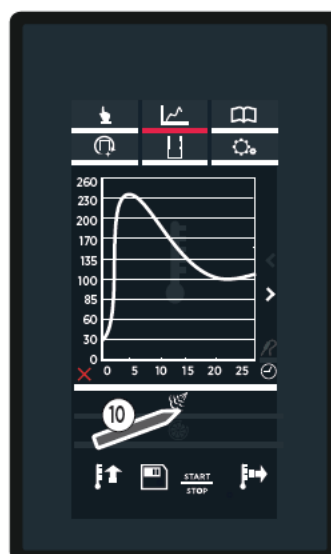


fig. MM9

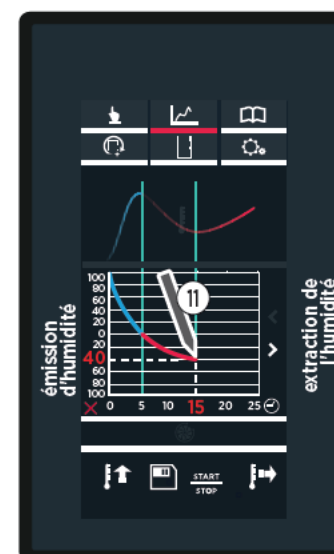


fig. MM10: extraction/émission d'humidité

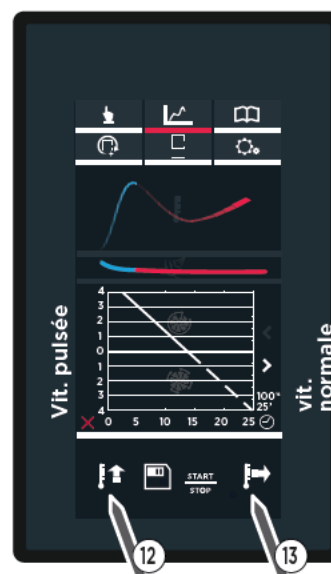


fig. MM11 : vitesse des flux d'air, préchauffage et HOLD (cuisson continue)

Sauvegarder les courbes MIND MAPS programmées

La sauvegarde des courbes programmées est facultative mais conseillée pour pouvoir réutiliser la recette par la suite, toutes les fois qu'on le souhaite, sans devoir la reprogrammer à chaque fois.

Après avoir dessiné les courbes des paramètres (température/durée, émission/extraction d'humidité et vitesse des flux d'air), appuyez sur la touche "SAVE" (1 - fig. MM14).

! Les courbes doivent être sauvegardées tout de suite après les avoir dessinées, il est impossible de les sauvegarder après avoir lancé la recette ou à la fin de celle-ci.

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

- (2) (3) attribuer et confirmer avec "OK", le nom de la recette (voir fig. MM15A - PIZZA);

- (4) (5) attribuer une photo à la recette en en choisissant une parmi celles disponibles (voir fig. MM16A et fig. MM16B);

! En bas, les flèches < et > font défiler les groupes de photos disponibles (les photos sont divisées par catégorie - gâteaux, pizzas, panification, etc.).

- (6) (7) attribuer une plaque à la recette en en choisissant une parmi celles disponibles (voir fig. MM17A et fig. MM17B).

Après avoir attribué le nom, la photo et la plaque à la recette, appuyez sur la touche "SAVE" (8 - fig. MM17A): la page-écran fig. MM18 s'ouvre.

(9) Touchez la position où l'on souhaite sauvegarder la recette (ex. la position sous la recette "COOKIES" (BISCUITS) : la cuisson sera sauvegardée avec les programmations saisies (fig. MM19).

! Si l'on touche une position déjà occupée, le programme sauvegarde automatiquement la recette dans la première position libre.

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

(10) En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. MM19), la page-écran fig. MM20 s'affichera et permet :

- (A) visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- (B) doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- (C) effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive (fig. MM21)
- (D) lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".



fig. MM14



fig. MM15A



fig. MM15B



fig. MM16A



fig. MM16B



fig. MM17A



fig. MM17B



fig. MM18



fig. MM19



Recettes du GROUPE ?



fig. MM20

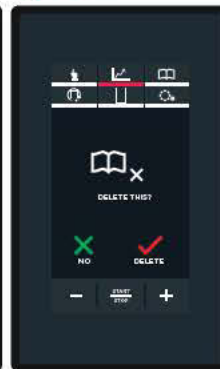


fig. MM21



Recette "PIZZA" effacée

Lancez la cuisson MIND MAPS à peine terminée


La touche "START/STOP" démarre immédiatement la cuisson avec les paramètres à peine programmés (voir fig. MM21A-fig. MM21B).

Si la cuisson prévoit un PRÉCHAUFFAGE, la page-écran ci-contre apparaît fig. MM22A qui indique :

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

Une fois que la température programmée est atteinte, un signal sonore avertit la fin du STEP de préchauffage* et une icône suggère d'enfourner les produits à cuire (voir fig. MM22B).

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

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

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

Pendant la cuisson, la page-écran fig. MM23 apparaît : en cliquant sur chaque secteur (A), (B), (C) il est possible de visualiser dans le détail la courbe qui intéresse (température-durée, etc.).

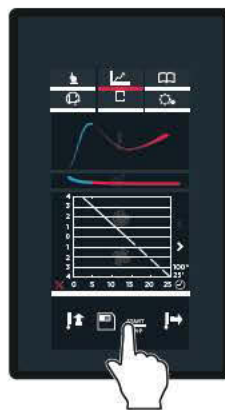


fig. MM21A



fig. MM21B

fig.MM21A: recette non mémorisée

fig.MM21B: recette mémorisée



fig. MM22A

① Température actuelle en chambre

fig. MM22B

② Température de préchauffage programmée

④ Accès aux paramètres

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

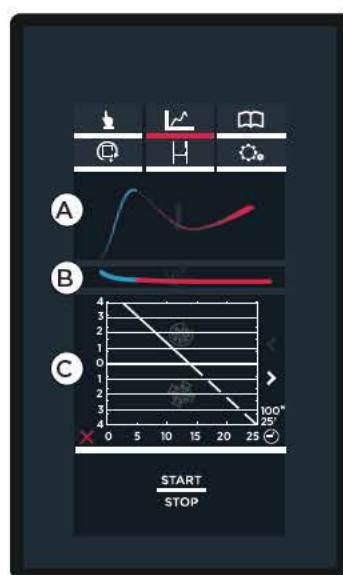



fig. MM23

2 MY MIND.MAPS

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

 voir le chap. Menu MIND.Maps à la page 15

Pour accéder à la liste de cuissons mémorisées, touchez l'icône "MIND MAPS" puis l'icône "MY MIND MAPS" (fig. MM24) : la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. MM25).

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

En touchant l'une des cuissons de la liste (fig. MM25), la page-écran s'ouvrira fig. MM26 et permet de :

- (A) visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- (B) doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- (C) effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive (fig. MM27).
- (D) lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".



fig. MM24



fig. MM25



fig. MM26



fig. MM27



Menu Programs






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

1 MY PROGRAMS

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

 voir le chap. Sauvegarder la recette programmée à la page 11

Pour accéder à la liste de cuissons mémorisées, touchez l'icône "MIND MAPS" (fig. P1) puis successivement "MY MIND MAPS" (2): la liste de toutes les cuissons précédemment mémorisées s'affichera (fig. P3).

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

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

- (A) visualiser/modifier la cuisson mémorisée ;
- (B) doubler le temps de cuisson (pour en créer une avec des paramètres similaires) ;
- (C) effacer la cuisson mémorisée : dans ce dernier cas, la confirmation est demandée avant l'annulation définitive (fig. P5).
- (D) lancer la cuisson avec la touche "START/STOP".



fig. P1



fig. P2



fig. P3



fig. P4



fig. P5



fig. P6
Recette "MERINGUES" effacée

2 NEW PROGRAMS

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

 Pour plus de détails, voir le chap. Menu Set à la page 9



fig. P6



fig. P7



fig. P8



Menu Unox.Care

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

1 ROTOR.KLEAN

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

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

❗ **PUMP LOADING (CHARGEMENT DU DÉTERGENT)** ce programme doit être lancé uniquement lors de la première utilisation ou après chaque changement de bidon de détergent, il dure environ 25 sec. et sert à remplir le bidon de détergent et à retirer l'air du tuyau plongeur. Au terme du programme de chargement, lancez **OBLIGATOIREMENT** et immédiatement un lavage

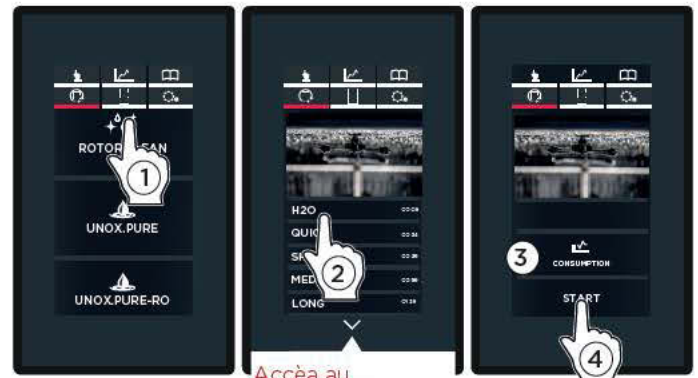
- 2 Touchez le nom du programme nécessaire.
- 3 Apparaît une page-écran "**CONSUMPTION (DONNÉES DE CONSOMMATION)**", qui fournit les données relatives au lavage choisi:
 - consommation d'eau (en litres) ;
 - consommation d'électricité (en kW/h)
 - consommation UNOX.Det&Rinse (détergent)
- 4 Touchez la touche "**START/STOP**": le lavage commence. L'afficheur indique le temps restant avant la fin du lavage (dans l'exemple de fig. L1 il reste 1 minute et 25 secondes.

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

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

AVERTISSEMENTS SUR LES LAVAGES

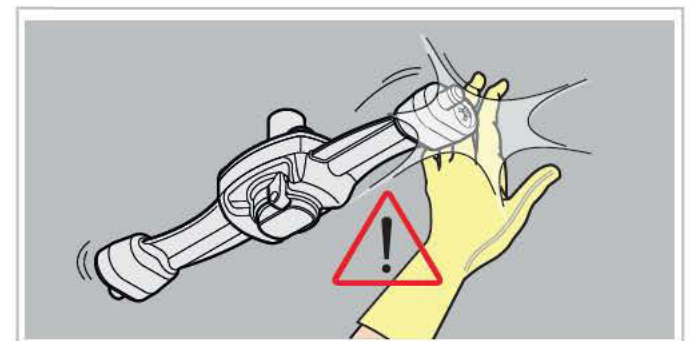
- Sur les fours sont montés en série une/deux roue/s à ailettes pour le lavage de la chambre du four.
- ❗ Avant de démarrer un lavage, assurez-vous qu'**AUCUNE** plaque **NE** se trouve à l'intérieur de la chambre du four : le lavage s'avère inefficace et l'alarme se déclenche : dans cette éventualité, retirez les plaques, coupez et rétablissez de la tension du four, puis lancez tout de suite un nouveau cycle de lavage.
 - ❗ Durant le lavage, **NE PAS** ouvrir la porte du four considérant le risque de lésions causées par le mouvement de la roue à ailettes, par les vapeurs chaudes et par l'agressivité des détergents chimiques utilisés.
 - ❗ Dans le cas de fours avec chariot, effectuez le lavage avec le chariot à l'intérieur de la chambre du four, sans plaque, et bloquez-le avec les freins de stationnement avant.



Accès au programme "PUMP LOADING"



fig. L1



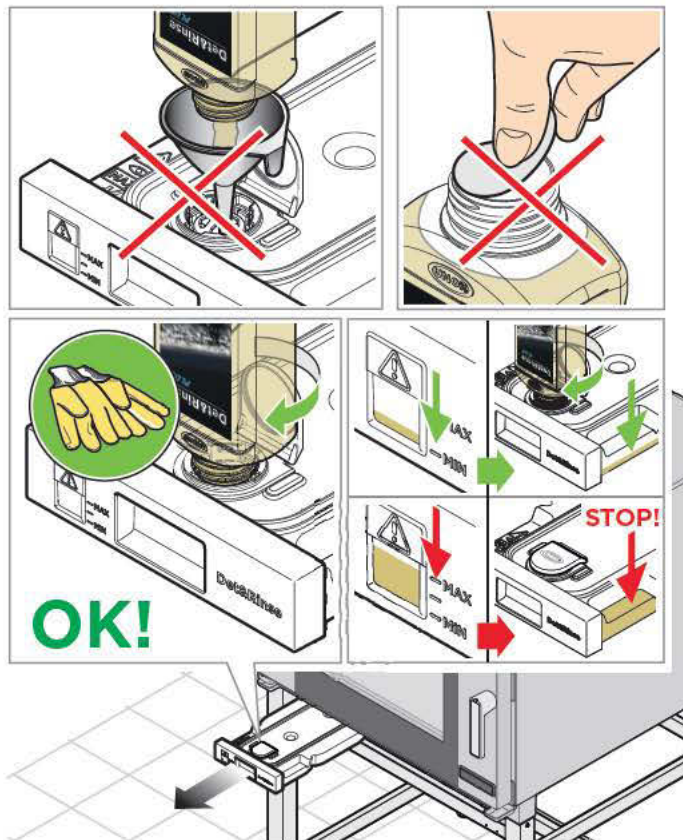
REPLISSAGE DU BIDON DE DÉTERGENT

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

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

Pour remplir le détergent :

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



⚠ Ne jamais touchez le détergent à mains nues !

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

UNOX.PURE

2

① Affiche les litres résidus

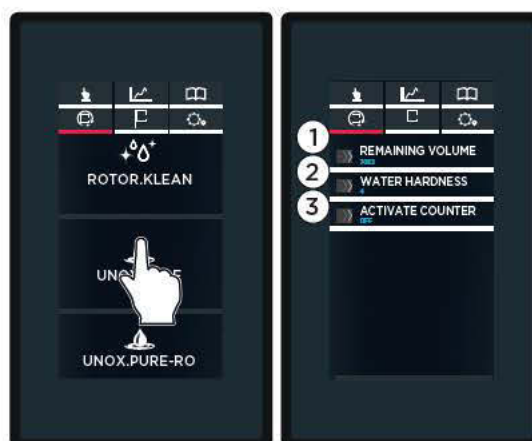
Grâce à un conte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litre d'eau manquants avant le remplacement du filtre .

② Dureté de l'eau

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

③ Remplacer la cartouche

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



3

UNOX.PURE-RO

① Affiche les litres résiduels (Remaing volume)

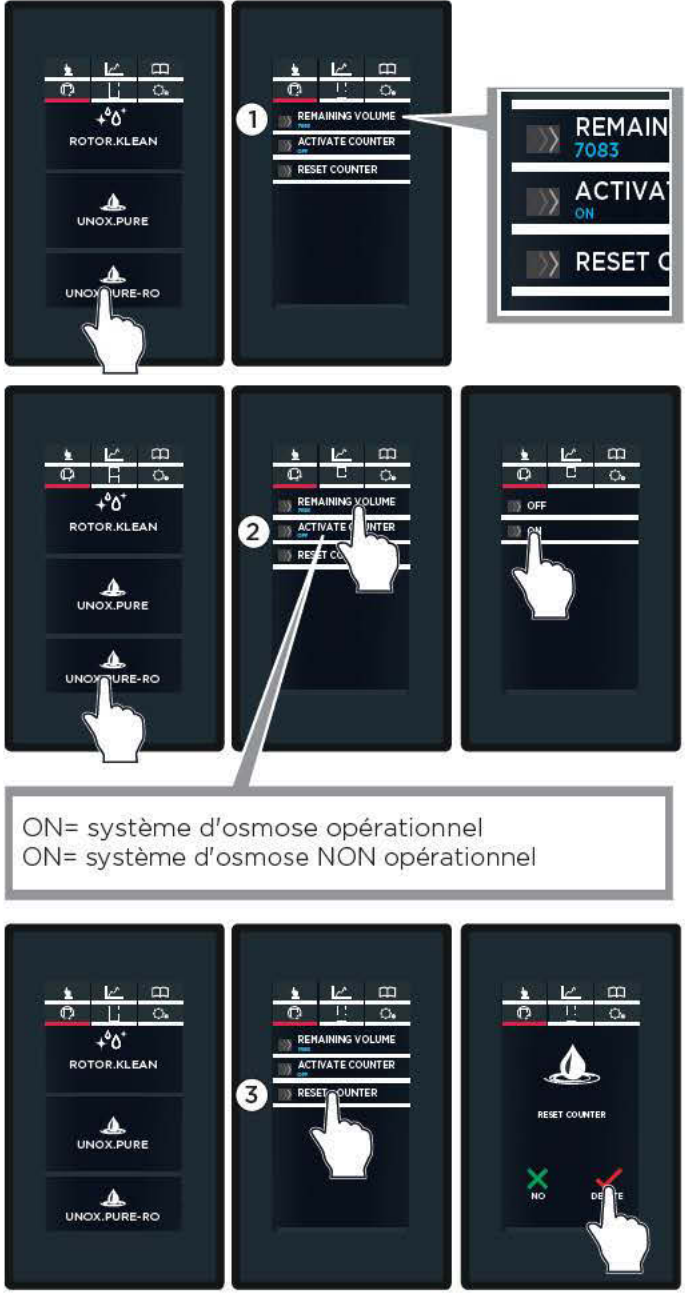
Grâce à un compte-litres interne (qui doit être réinitialisé à chaque changement de filtre), il est possible de connaître à tout moment le nombre de litres d'eau manquants avant le remplacement du filtre (dans l'exemple 7083 litres résiduels avant le remplacement du filtre).

② Activate Counter

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

③ Réinitialisez le compte-litres (Reset Counter)

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



UNOX.CARE



Menu Settings

Permet d'accéder au réglage des paramètres du four.

1 USER SETTINGS - RÉGLAGES DE L'UTILISATEUR

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

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

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

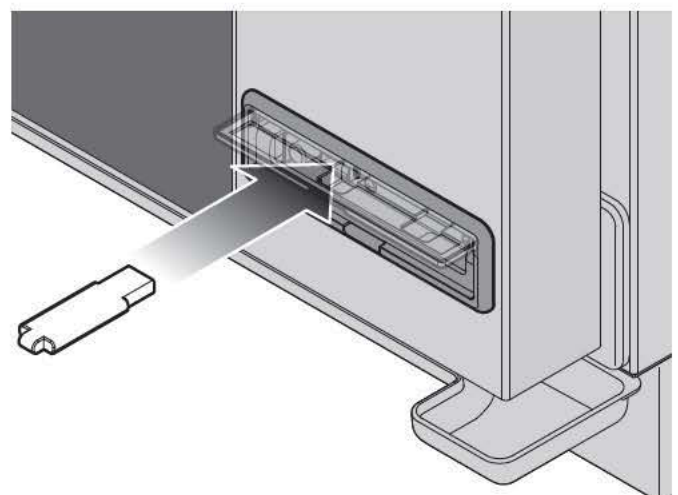
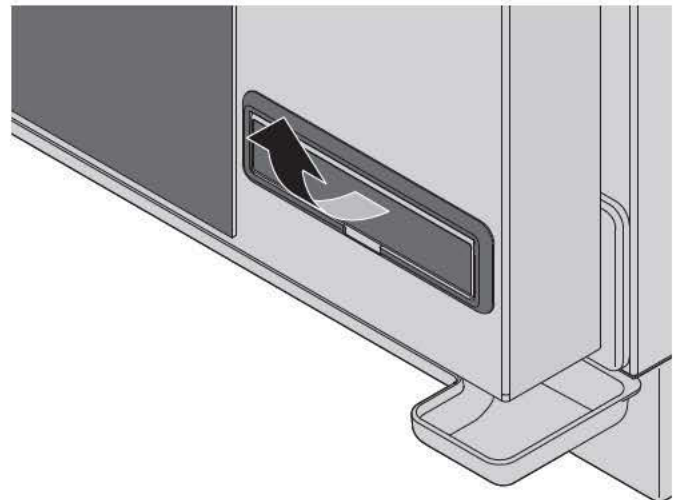
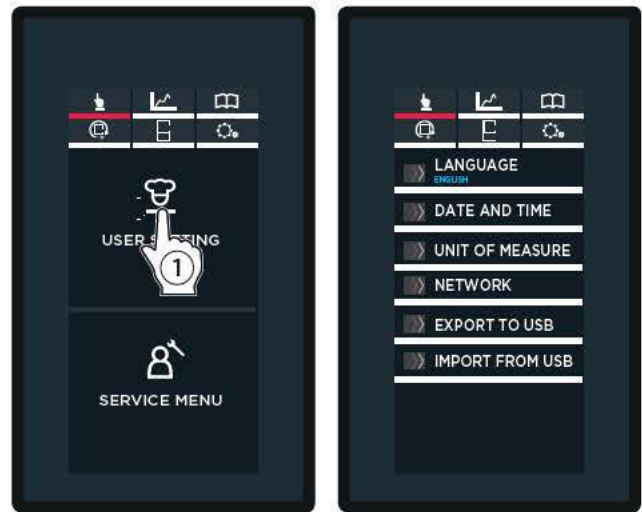
UNIT OF MEASURE-UNITÉ DE MESURE: permet de sélectionner l'unité de mesure de la température et du volume (°C-°F, litres - gallons).

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Nettoyage

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

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

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

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

Attendez que les surfaces soient froides.

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

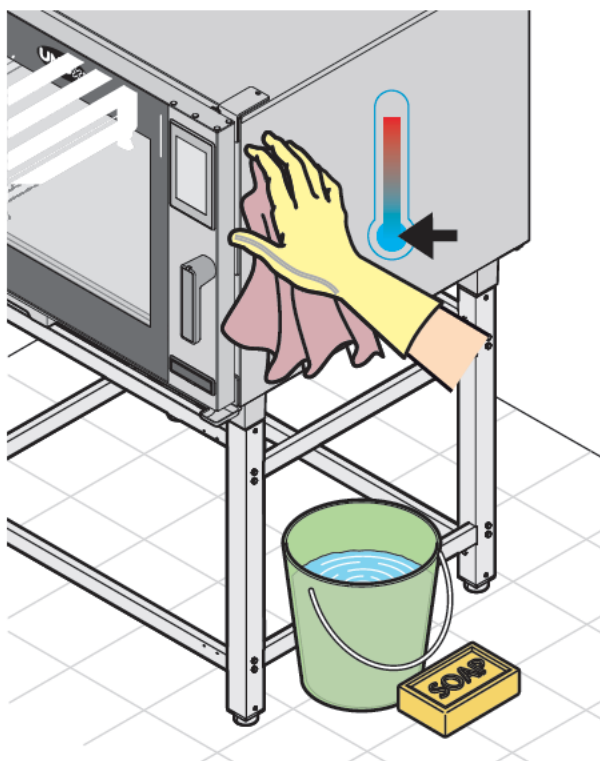
En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par UNOX ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON

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

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

! **Pour plus de détails, voir le chap. ROTOR. KLEAN à la page 21,**



SURFACES PLASTIQUES ET PANNEAU DE COMMANDE

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

VITRE INTERNE ET EXTERNE DE LA PORTE

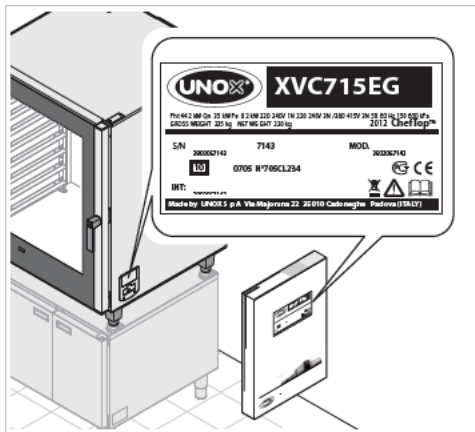
Attendez que les vitres soient froides.

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

Rincez et essuyez avec soin.

Assistance après-vente

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique, et consultez les solutions proposées dans le tableau.



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

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

Données du constructeur :

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

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

Périodes d'inactivité


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

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

- À la première utilisation :

effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir le chap. **Nettoyage** à la page **26**);

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

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

Élimination en fin de vie

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



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le jeudi 13 août 2015 et qu'en fin de vie utile il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids.

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

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

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

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

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

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

Certifications

EU déclaration de conformité pour appareils électriques et à gaz

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Pour les fours électriques et à gaz :

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

EN60335-1:2012 + A11: 2014

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

- EN62233: 2008

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

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

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

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

- EN 61000-3-3: 2008

- EN 61000-3-11: 2000

- EN 61000-3-12: 2011

- EN 61000-6-2: 2005

- EN 61000-6-3: 2007

Uniquement pour les fours à gaz :

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

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

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

- EN 203-1: 2005 + A1: 2008

- EN 203-2-2: 2006

Garantie

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

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

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

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



LI2495A0.D00-LDI-01 - Printed: 07-2015
Subject to technical changes.



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

