



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

MANUAL DE USO



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

## NORMAS DE SEGURIDAD Y CONSEJOS DE COCCIÓN

<b>Normas de seguridad</b> .....	<b>4</b>
<b>Indicaciones generales de uso</b> .....	<b>6</b>
CONSEJOS DE COCCIÓN .....	6
APAGÓN .....	6
CARGA Y USO DE LOS CARROS (SOLO PARA HORNOS SOBRE SUELO CON CARROS) ...	7
<b>Uso del Master Touch</b> .....	<b>8</b>

## MANTENIMIENTO

<b>Limpieza</b> .....	<b>42</b>
<b>Servicio postventa</b> .....	<b>43</b>
<b>Periodos de inactividad</b> .....	<b>44</b>
<b>Eliminación</b> .....	<b>44</b>
<b>Certificado de garantía</b> .....	<b>44</b>
<b>Garantía</b> .....	<b>45</b>

## USO

<b>NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO</b> .....	<b>4</b>
<b>CONSEJOS DE COCCIÓN</b> .....	<b>6</b>
<b>UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)</b> .....	<b>10</b>
<b>MENÚ SET</b> .....	<b>12</b>
CÓMO AJUSTAR LOS PARÁMETROS DE COCCIÓN.....	13
CONFIGURAR UNA COCCIÓN MANUAL.....	14
DETALLES: SONDA AL CORAZÓN.....	15
INICIAR LA COCCIÓN.....	19
FIN DE LA COCCIÓN.....	24
GUARDAR UNA COCCIÓN.....	25
<b>MENÚ MIND.MAPS</b> .....	<b>26</b>
<b>MENÚ PROGRAMS (PROGRAMAS)</b> .....	<b>28</b>
MY PROGRAMS (MIS PROGRAMAS).....	28
MY MIND.MAPS.....	29
<b>MENÚ MULTI.TIME</b> .....	<b>30</b>
NEW MULTI.TIME.....	31
MY MULTI.TIME.....	33
MY MENU (MI MENÚ).....	34
<b>MENÚ CHEFUNOX</b> .....	<b>36</b>
CHEFUNOX MULTI.TIME.....	36
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE.....	38
<b>MENÚ MISE EN PLACE</b> .....	<b>39</b>
NEW MISE EN PLACE.....	40
MY MISE EN PLACE.....	42
MY MENU (MI MENÚ).....	42
<b>MENÚ ROTOR.KLEAN</b> .....	<b>44</b>
PROGRAMACIÓN DE LOS LAVADOS (SCHEDULING).....	45
LLENADO DEL BIDÓN DE DETERGENTE.....	46
<b>MENÚ READY.COOK</b> .....	<b>47</b>
<b>MENÚ STATS DDC</b> .....	<b>48</b>
DEFINICIÓN DE OBJETIVOS.....	48
DATOS HACCP.....	49
CONSUMOS.....	49
<b>AJUSTES</b> .....	<b>50</b>
<b>COMUNICACIÓN HORNO-USUARIO</b> .....	<b>57</b>
<b>LIMPIEZA</b> .....	<b>60</b>
<b>SERVICIO POSTVENTA</b> .....	<b>61</b>
<b>PERIODOS DE INACTIVIDAD</b> .....	<b>62</b>
<b>ELIMINACIÓN AL FINAL DE LA VIDA ÚTIL</b> .....	<b>62</b>
<b>CERTIFICACIONES</b> .....	<b>63</b>

### NORMAS DE SEGURIDAD PARA EL USO

- Un uso y una limpieza distintos de los indicados y previstos en este manual deben considerarse indebidos y pueden ocasionar daños, lesiones o accidentes mortales, invalidan la garantía y eximen a UNOX de toda responsabilidad.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento corresponden al usuario y no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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, de agua y de gas (solo hornos de gas) 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.
- 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.

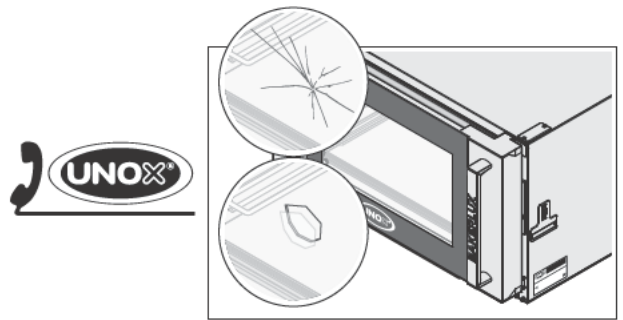


Si no es posible conectar el horno BAKERTOP MIND.Maps™ de manera permanente a un sistema de desagüe, puede sellarse el terminal mediante el tapón cónico que se incluye con el "Starter kit". Cuando el desagüe esté taponado, **NO use bajo ningún concepto** los programas de lavado ni lave la cámara con grandes cantidades de agua, pues existe peligro de inundación.

### ¡PELIGRO DE QUEMADURAS Y LESIONES!

- Durante la cocción y hasta que se enfríen todas las partes del equipo, adopte las siguientes precauciones:
- Toque únicamente los elementos de control o la manilla del equipo, ya que las partes externas alcanzan temperaturas muy altas (superiores a 60°C - 140°F).
- Si debe abrir la puerta, hágalo muy lentamente y con cautela, teniendo cuidado con los vapores a alta temperatura que salen de la cámara de cocción.
- Para mover recipientes, accesorios y demás objetos por dentro de la cámara de cocción, póngase siempre prendas térmicas de protección aptas para tal fin.
- 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.
- 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: iriesgo 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.
- 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.).
- No utilice alimentos o líquidos altamente inflamables durante la cocción (por ej. alcohol).
- Mantenga siempre limpia la cámara de cocción, limpiándola a diario o después de cada cocción: isi no se eliminan las grasas o los restos de alimentos de su interior, podrían prender fuego!

### PELIGRO DE DESCARGAS ELÉCTRICAS

- No abra los compartimentos marcados con este símbolo: su 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

## **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.



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

## Indicaciones generales de uso

- ⚠ **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. **Limpieza** en la pág. **64**); 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. **Limpieza** en la pág. **64**).
- 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.**

## CONSEJOS DE COCCIÓN

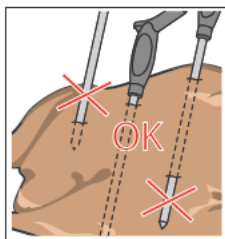
- Se recomienda precalentar siempre el horno a una temperatura al menos 30-50°C mayor que la de cocción para contrarrestar los efectos de pérdida de calor debidos a la apertura de la puerta.
- Utilice bandejas y parrillas UNOX, procurando colocar los alimentos de manera uniforme sobre ellas, sin superponer los alimentos o sobrecargarlas.
- Siga siempre las indicaciones de carga del equipo que posee.

## 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.

## USO DE LA SONDA AL CORAZÓN



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.



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

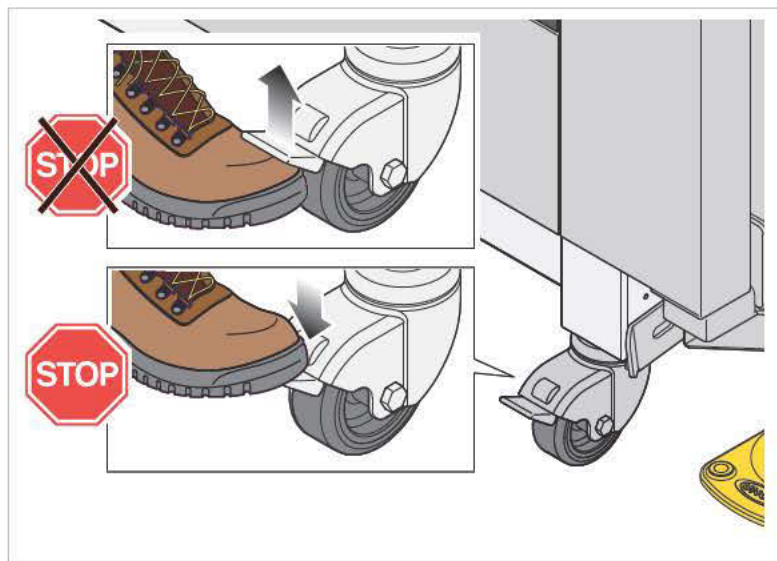
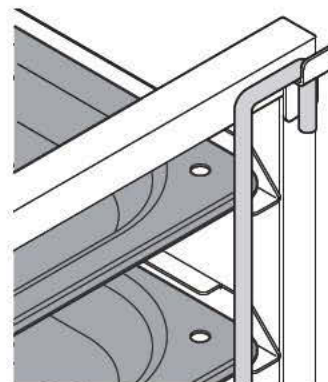
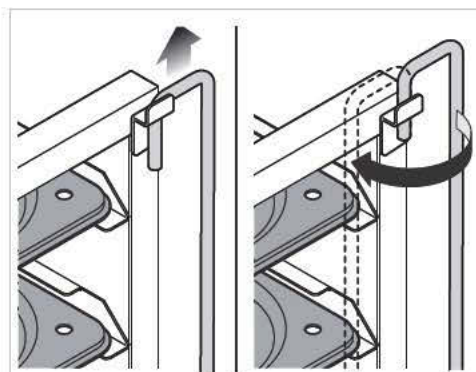
## Indicaciones generales de uso

### CARGA Y USO DE LOS CARROS

(SOLO 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).




# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## Uso

La función "MY HOME" permite acceder a una lista de recetas marcadas como "favoritas".

 **cap. "Función especial "MY HOME" en la pág. 13**




Vuelve a la página anterior

Vuelve a la página principal

Véase la página siguiente

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


 **cap. "Ajustes" en la pág. 54**

Reduce los valores

Aumenta los valores

Este horno permite controlar, con un único panel de mandos, también los accesorios conectados (ej.: SLOWTOP). Para utilizarlos, toque el icono inferior.

El botón **START/STOP** inicia una cocción

 **cap. "Iniciar la cocción" en la pág. 23**



conexión WI-FI activa



conexión 3G activa



conexión Ethernet activa



conexión WI-FI NO activa



conexión 3G NO activa



conexión Ethernet NO activa

# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## Uso



### SET (MANUAL)

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

+ [Detalles en la pág. 16](#)



### PROGRAMS (PROGRAMAS)

Permite acceder a una lista de cocciones guardadas previamente con el "MENÚ SET" (MANUAL).

+ [Detalles en la pág. 32](#)



### MULTITIME

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. 34](#)



### CHEF UNOX

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

+ [Detalles en la pág. 40](#)



### MISE EN PLACE

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

+ [Detalles en la pág. 43](#)



### ROTOR.KLEAN

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

+ [Detalles en la pág. 48](#)



### READY.COOK/READY.BAKE

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

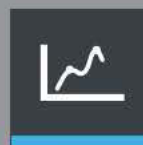
+ [Detalles en la pág. 51](#)



### DDC STATS

Permite consultar los consumos y los datos HACCP.

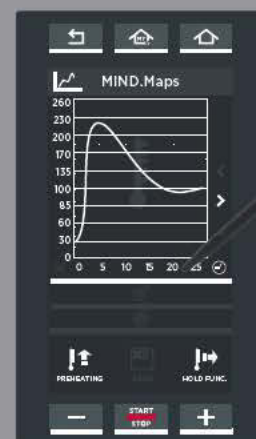
+ [Detalles en la pág. 52](#)



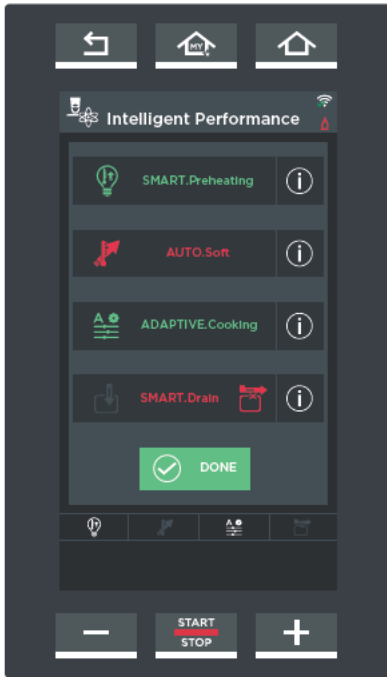
### MIND MAPS

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

+ [Detalles en la pág. 30](#)



## UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



La tecnología "UIP", si se selecciona, permite 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** sin necesidad de que intervenga el operador: todo esto se traduce en un resultado de cocción siempre perfecto.

### Funciones disponibles:

#### SENSE.Klean

Sugiere el programa de lavado ideal en función del grado de suciedad detectado por el horno.

#### SMART.Preheating

Ajusta automáticamente el tiempo y la temperatura de precalentamiento para garantizar un máximo nivel de uniformidad de cocción y eficiencia energética.

#### AUTO.Soft

Ajusta automáticamente la velocidad de aumento de temperatura para mejorar la uniformidad de cocción en caso de cocciones muy delicadas

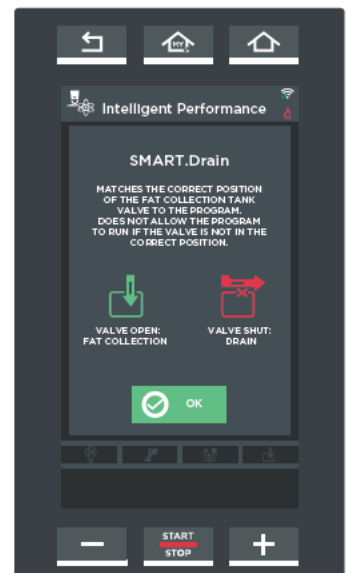
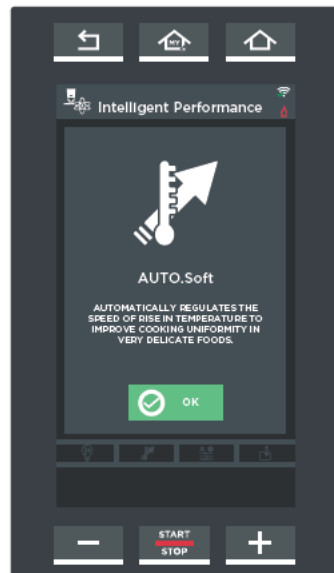
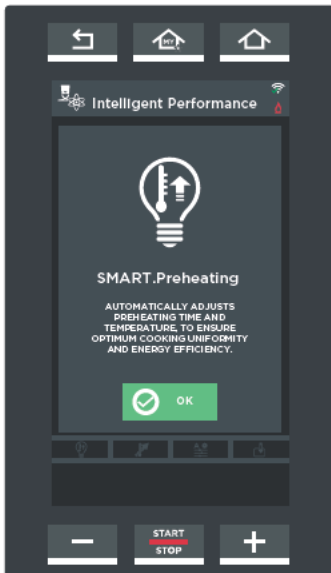
#### ADAPTIVE.Cooking

Optimiza automáticamente todos los parámetros del proceso de cocción en función de la cantidad de alimentos enhornada, 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.

Si es necesario, pulsando el botón  aparece en el display la descripción de la función.

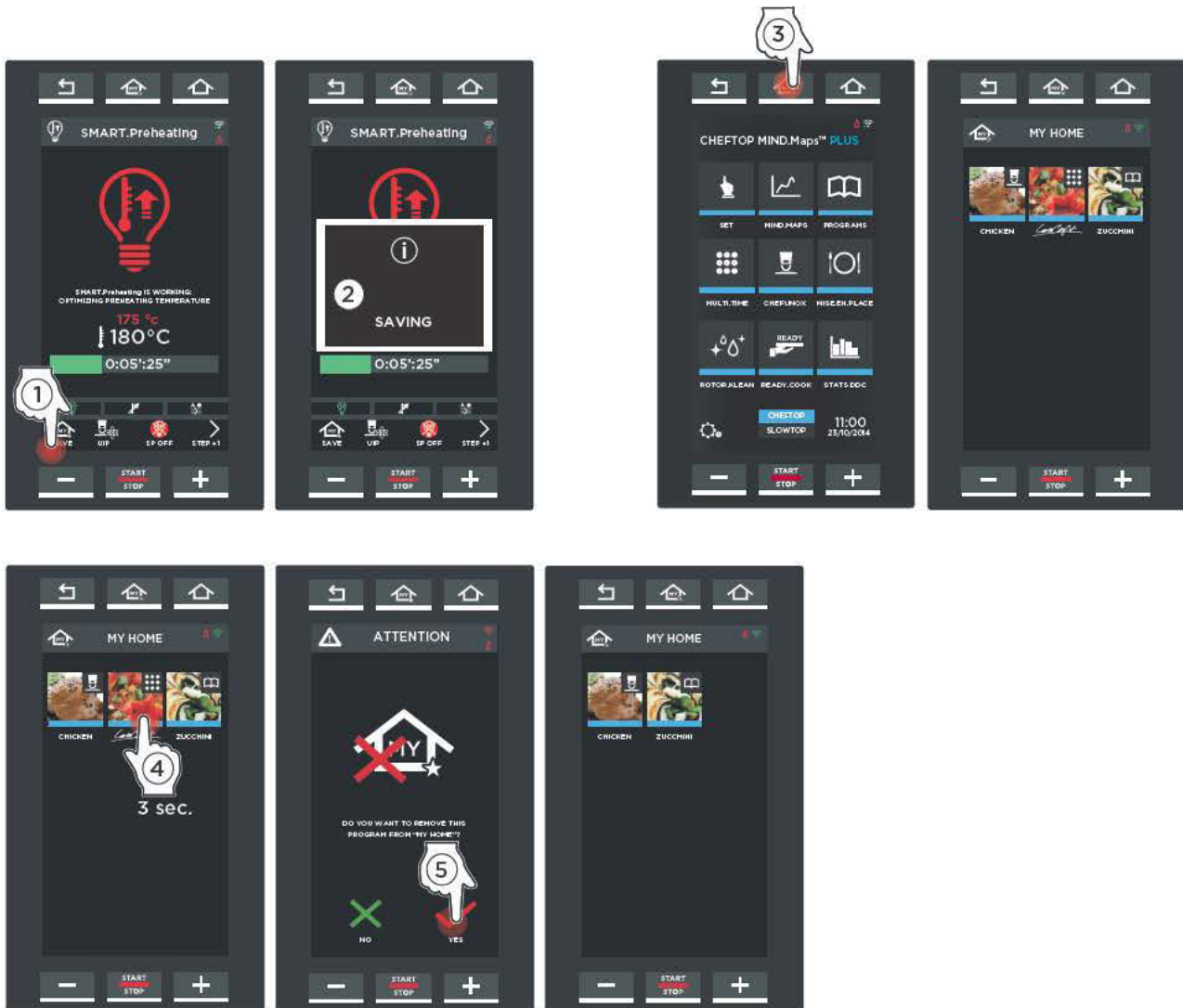


## Función especial "MY HOME"

En la pantalla de precalentamiento (ya sea clásico o SMART), se puede marcar la receta en curso como "favorita" (puntos ① - ②).

A continuación, pulsando el botón MY HOME (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 "MY HOME", 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.



## Función especial "MULTI PRODUCT" (Multiproducto)


Con la función **Multi product** (Multiproducto), al final de cada paso se pueden ofrecer indicaciones sumamente útiles sobre la cocción en curso (ej.: añadir setas en la primera bandeja por arriba).

Para facilitar las operaciones, además de la nota, aparece en el display también la imagen (si se ha añadido) del plato en cuestión.

- 1 Ajuste los parámetros de cocción del primer paso  
 **cap. "CONFIGURAR UNA COCCIÓN MANUAL" en la pág. 18**
- 2 toque el botón "ZUMBADOR" ;
- 3 asocie una foto a la receta (operación opcional);
- 4 escriba la nota que desea que aparezca al final del paso;
- 5 confirme con "OK".

Repita las operaciones descritas en los puntos del 1 al 5 hasta añadir todas las notas necesarias (nueve como máximo: el máximo de pasos configurables).

- 6 Una vez añadidas todas las notas, inicie la cocción con el botón "START/STOP".
- 7 Al agotarse el tiempo previsto para el primer paso, el display muestra la nota añadida (ej.: añadir setas en la primera bandeja por arriba) y la foto (si se ha cargado) de la bandeja en la que se debe intervenir. Confirme pulsando el botón "OK": la cocción se reanuda automáticamente con los parámetros configurados para el segundo paso.

 Si se necesita añadir notas durante la cocción,

pulse el botón  **VIEW/MODIFY**



## 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 predefinidos:
  - 80°C, precalentamiento
  - 1 minuto y 10 segundos, duración de cocción
  - 100°C, temperatura de cocción
  - 120%, humedad máxima

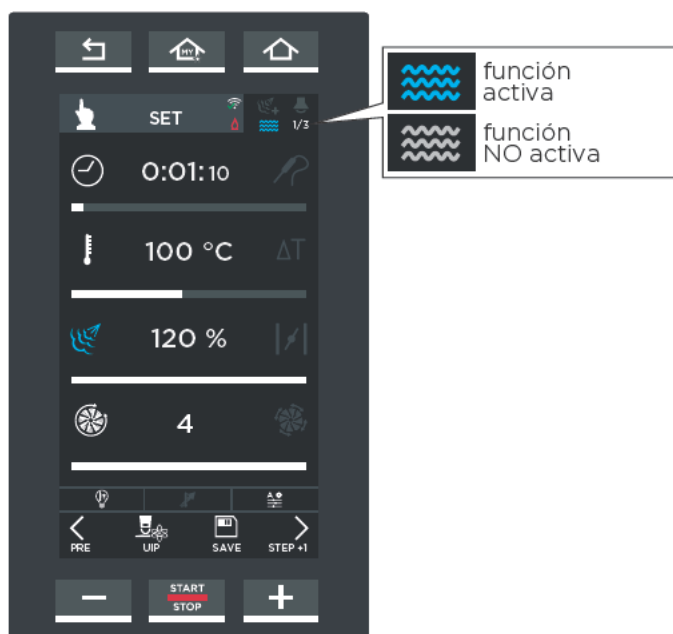
! En caso necesario, estos valores se pueden modificar de la manera descrita en el capítulo dedicado a la cocción manual.

- 3 A continuación configure todos los pasos necesarios.

! **Para más detalles sobre la configuración de los pasos, consulte el cap. CONFIGURAR UNA COCCIÓN MANUAL en la pág. 18.**

- 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.





## Menú Set (manual)

Permite efectuar una cocción "manual" en la que el usuario debe definir 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;
- velocidad de los flujos de aire.

Puede guardarse la cocción configurada para utilizarla en el futuro.

 [cap. Guardar una cocción en la pág. 29](#)

### 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 flujos de aire "normal"**

\*Hyper Smoker: selección tamaño leña

Los iconos indican qué funciones UIP están activas


Configuración del PASO de precalentamiento

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)

 [cap. "Detalles: UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" en la pág. 22](#)

### Zumbador

tocando el icono se activa/desactiva la señal acústica que suena al final de cada PASO  
verde= sonido activado  
gris= sonido desactivado  
También permite activar la función MULTI PRODUCT (multiproducto)

 [véase la pág. 14](#)

### 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

 [cap. "Detalles: sonda al corazón" en la pág. 19](#)

### 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

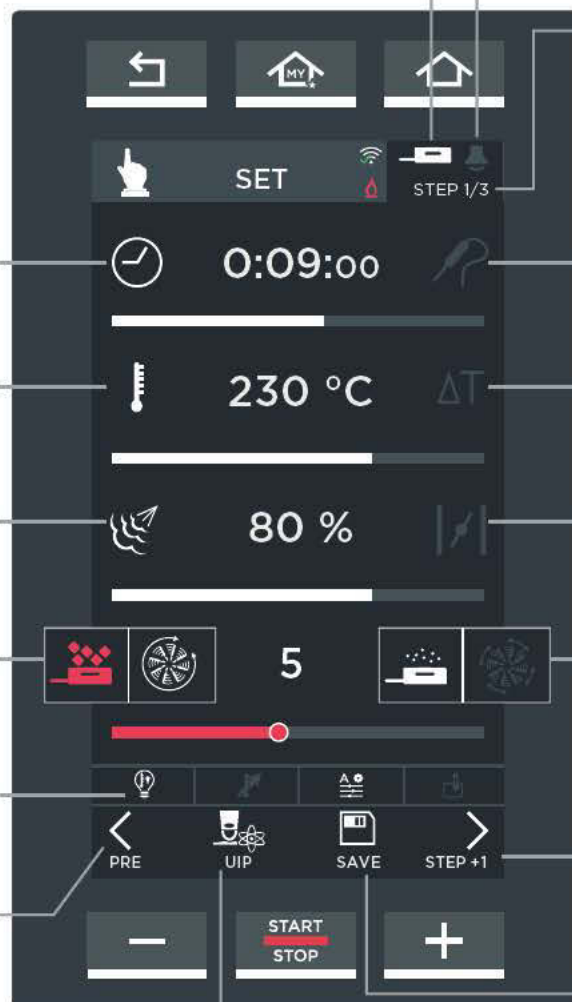
**Velocidad de los flujos de aire "por pulsos"** (el ventilador se apaga cuando el horno alcanza la temperatura prevista)

\*Hyper Smoker: selección tamaño leña

Configuración de los PASOS del 1 al 9

Guarda los parámetros definidos

 [cap. Guardar una cocción en la pág. 29](#)

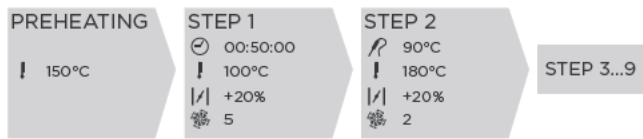






## 2 CONFIGURAR UNA COCCIÓN MANUAL

Cada cocción manual consta de un mínimo de 1 a un máximo de 9 PASOS, cada uno de ellos caracterizado por parámetros de cocción distintos, + un precalentamiento inicial ("PREHEATING"), opcional pero recomendado siempre.



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.

- ❗ Para que una cocción pueda comenzar, habrá que configurar como mínimo un PASO.
- ❗ Una cocción no tiene por qué requerir el uso de los nueve PASOS: así pues, defina solo los que sean necesarios.
- ❗ El equipo controla automáticamente la transición de un PASO al siguiente.

Si se desea, después de definir los ajustes (precalentamiento, duración, etc.), se puede utilizar la tecnología UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE): esto garantiza resultados de cocción siempre perfectos.

📖 cap. "Detalles: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" en la pág. 22

## 2A CONFIGURACIÓN DEL PRECALENTAMIENTO

Para configurar el PASO de precalentamiento:

- 1 **fig. S3:** toque el símbolo
- 2 **fig. S4:** toque el icono "TEMPERATURA" o "DELTA T";
- 3 **fig. S4:** pulse los "BOTONES + y -" o desplace el cursor para definir el valor deseado: si se desea que, una vez alcanzada la temperatura ajustada (ej.: 130°C), el precalentamiento no se interrumpa, se puede definir un tiempo (ej.: 9 min.) desplazando el cursor del campo "RELOJ".

❗ 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.

- 4 **fig. S4:** toque el símbolo para volver a la pantalla de configuración de parámetros.

### fig. S5

Una señal acústica (si está activada\*) indica que ha terminado el precalentamiento, es decir, que se ha alcanzado la temperatura definida.



fig. S3

fig. S4

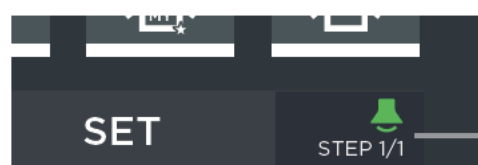


fig. S5

\* Tocándolo se **activa** (icono verde) o **desactiva** (icono blanco) la señal acústica que suena al final de los PASOS

## 2B DEFINICIÓN DE PARÁMETROS

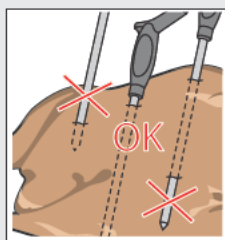
Defina según necesite:

- 1 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** (cap. "Detalles: sonda al corazón" en la pág. 19): 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.
- 2 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, la temperatura Delta "T" =  
Temperatura en la cámara menos  
Temperatura medida por la sonda al corazón  
Ejemplo: si se define **Delta T= 80°C**, la cocción termina si la temperatura en la cámara alcanza los **150°C** y la de la sonda al corazón los **70°C** (150°C-70°C= 80°C).
- 3 la **inyección (STEAM.Maxi™)** o la **extracción (DRY.Maxi™)** de vapor en la cámara;
- 4 la **velocidad de los flujos de aire** (a la izquierda) o **por pulsos** (a la derecha - el ventilador se apaga cuando el horno alcanza la temperatura prevista).



fig. S6

### DETALLES: sonda al corazón



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 (ino 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.



## 2D DECISIÓN DE UTILIZAR O NO LA TECNOLOGÍA UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

### Cómo activar las funciones:

- 1 Toque el icono "UIP" (fig. S8).
- 2 Aparece una pantalla (fig. S9) que incluye todas las funciones disponibles.
- 3 Haga clic en el nombre de las funciones que desea activar/desactivar (en el ejemplo, se está desactivando la función SMART.Preheating): el nombre y el icono correspondiente de abajo se ponen en blanco para indicar que la función podrá intervenir, si es necesario, en la cocción/precalentamiento que se va a iniciar.
- 4 Haga clic en el icono verde "Hecho (Done)".

**icono verde:** función activa  
**icono rojo:** función no activa  
 (ej.: AUTO SOFT).

- 5 Haciendo clic en el botón  aparece una serie de pantallas que contienen una breve descripción de la función seleccionada.



fig. S8

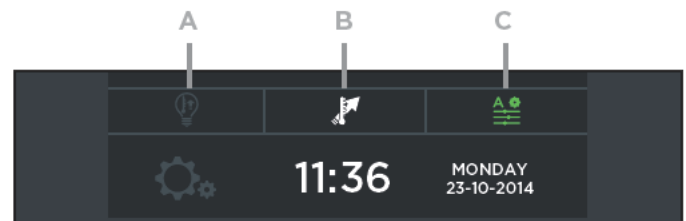
fig. S9

Las funciones SMART.Preheating y ADAPTIVE.Cooking están activas por defecto, ya que se recomienda utilizarlas siempre.

### Visualización durante la cocción:

Durante la cocción, los iconos de abajo indican el estado de la función:

- A) La función NO se ha activado y no intervendrá en ningún caso para mejorar la cocción/precalentamiento
- B) La función está activa pero en este momento no está interviniendo en la cocción/precalentamiento
- C) La función está activa y en este momento está interviniendo en la cocción/precalentamiento



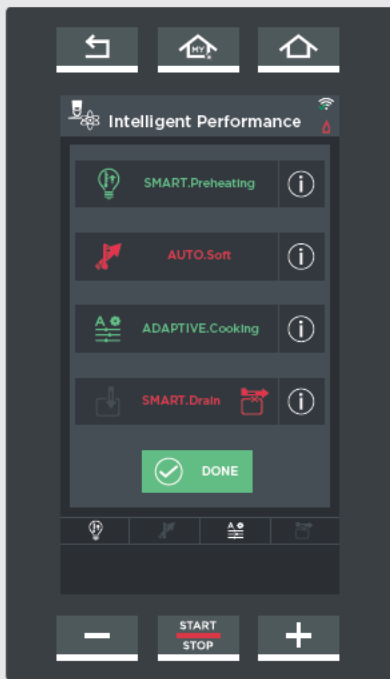
### Variaciones durante una cocción en curso

Si, durante una cocción en curso, es necesario realizar variaciones (por ejemplo, si se desea activar una tecnología que no estaba activa), solo hay que seguir los pasos de la siguiente figura:



Haga clic en el nombre de las funciones que desea activar  
**icono verde:** función activa  
**icono rojo:** función no activa  
 (ej.: AUTO SOFT).

## DETALLES: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



La tecnología "UIP", si se selecciona, permite 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** sin necesidad de que intervenga el operador: todo esto se traduce en un resultado de cocción siempre perfecto.

### Funciones disponibles:

#### SMART.Preheating

Ajusta automáticamente el tiempo y la temperatura de precalentamiento para garantizar un máximo nivel de uniformidad de cocción y eficiencia energética.

#### AUTO.Soft

Ajusta automáticamente la velocidad de aumento de temperatura para mejorar la uniformidad de cocción en caso de cocciones muy delicadas

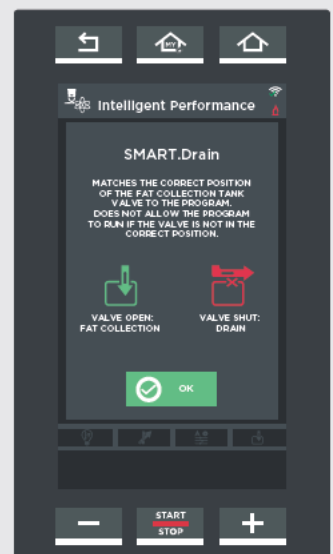
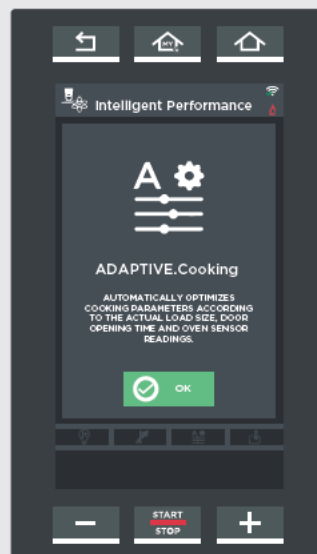
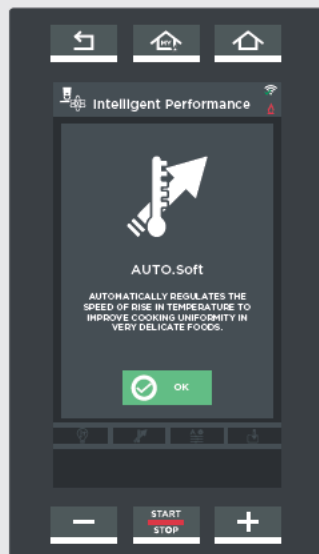
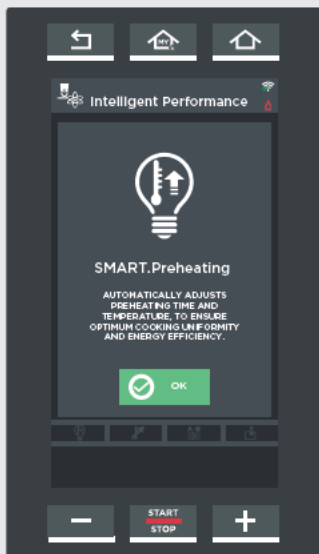
#### ADAPTIVE.Cooking

Optimiza automáticamente todos los parámetros del proceso de cocción en función de la cantidad de alimentos enhornada, del tiempo de apertura de la puerta y de los valores registrados por los sensores del horno

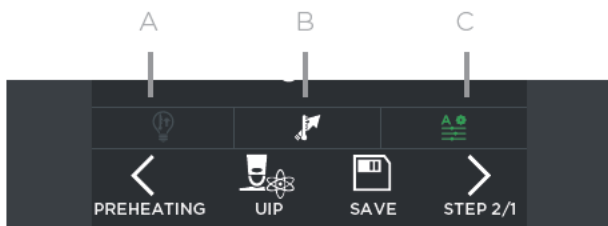
#### SMART.Drain

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.

Si es necesario, pulsando el botón  aparece en el display la descripción de la función.



Durante una cocción, los iconos de la parte inferior del horno ofrecen información útil:



- A) La función UIP NO se ha activado (no intervendrá en ningún caso para mejorar la cocción)
- B) La función UIP está activa pero en este momento no está interviniendo en la cocción
- C) La función UIP está activa y en este momento está interviniendo en la cocción

### 3 INICIAR LA COCCIÓN

Pulsando el botón "START/STOP" se inicia la cocción de acuerdo con los parámetros definidos.

En el display podrían aparecer tres pantallas distintas:

- 3A precalentamiento** (si está previsto)


  - **clásico** (sin utilizar la tecnología UIP) o bien
  - **UIP** (utilizando la tecnología UIP)

espere a que termine antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar;
- 3B enfriamiento de la cámara** (si la temperatura efectiva registrada en la cámara está por encima de la definida (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;
- 3C cocción en curso:** en este caso significa que no se ha configurado ningún precalentamiento y que no es necesario enfriar la cámara. POR lo tanto, se deben enhornar inmediatamente los alimentos que se van a cocinar.


#### 3A PRECALENTAMIENTO

Si la cocción incluye un **precalentamiento clásico** (sin utilizar la tecnología UIP), aparece la pantalla **A** fig. S10 que indica:

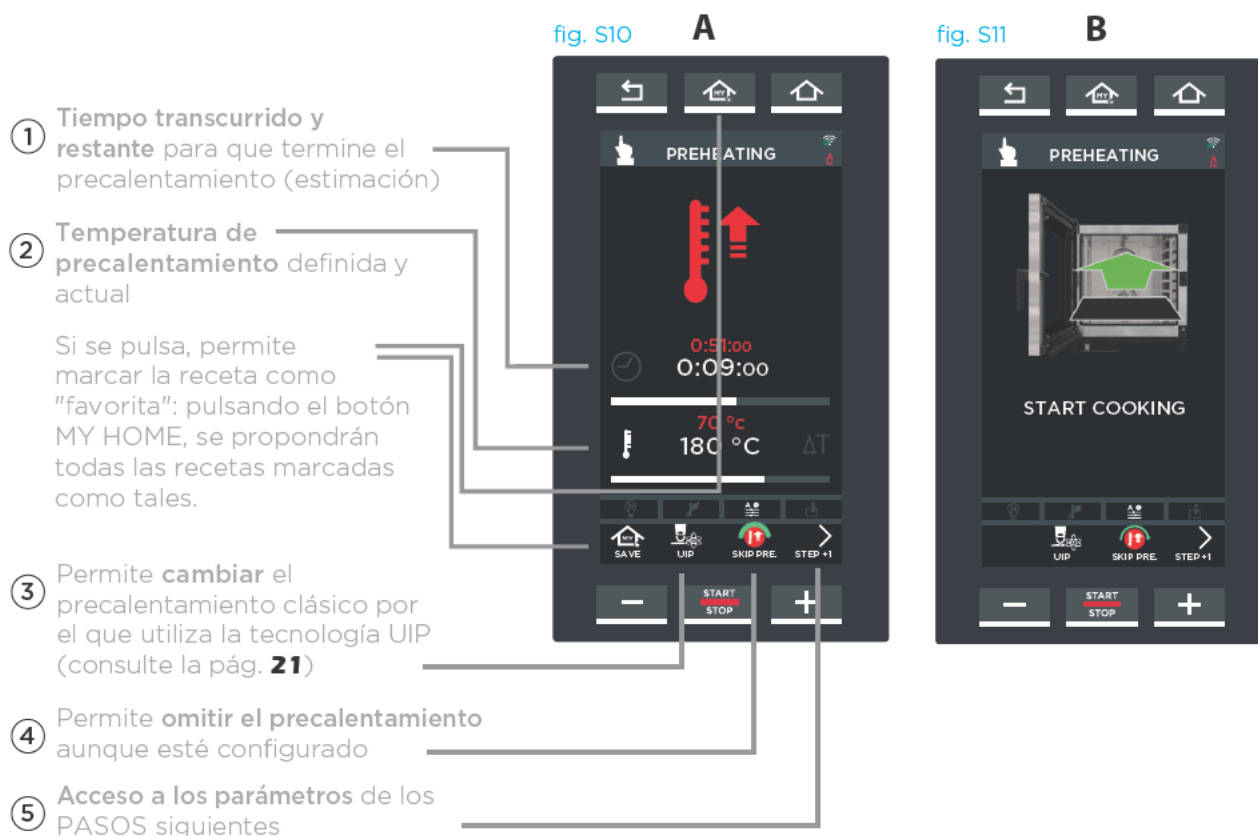
- ① el tiempo transcurrido y el que falta para que termine el precalentamiento (estimación);
- ② la temperatura actual en la cámara y la definida para el precalentamiento;
- ③ permite **cambiar** el precalentamiento clásico en curso por el que utiliza la tecnología UIP (consulte la pág. 21)
- ④ la posibilidad de omitir el precalentamiento;
- ⑤ la posibilidad de consultar/modificar los parámetros de los PASOS siguientes.

Al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica avisa de que ha terminado el PASO de precalentamiento (si se ha configurado,  icono verde\*) y aparece una pantalla **B** fig. S11 que 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.

- ❗ \* Tocando el icono  de arriba a la derecha, cambia de color:

  - verde**= al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica indica que ha terminado el PASO de precalentamiento
  - gris**= sonido desactivado




- 3A Si la cocción incluye un **precalentamiento UIP** (con uso de la tecnología UIP), aparece la pantalla:
- A)** si la temperatura en la cámara es inferior a la definida para el precalentamiento
  - B)** si la temperatura en la cámara es igual o levemente superior a la definida para el precalentamiento: en este caso se pueden enhornar inmediatamente los productos que se van a cocinar.


fig. S12

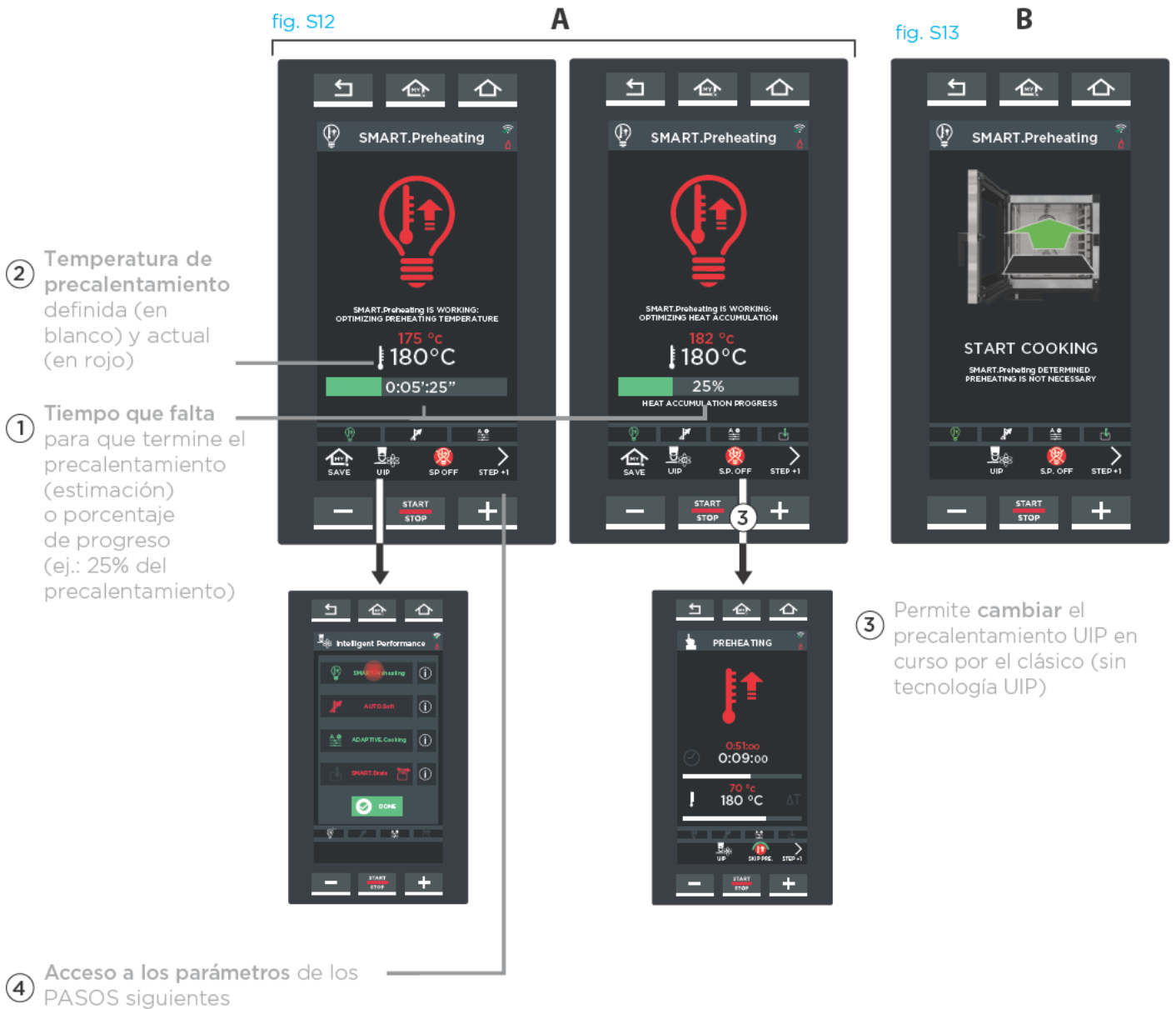
La pantalla de precalentamiento UIP indica:

- ① el tiempo transcurrido y el que falta para que termine el precalentamiento (estimación);
- ② la temperatura actual en la cámara y la definida para el precalentamiento;
- ③ permite cambiar el precalentamiento con tecnología UIP en curso por el clásico
- ④ la posibilidad de consultar/modificar los parámetros de los PASOS siguientes.

Al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica avisa de que ha terminado el PASO de precalentamiento (si se ha configurado,  icono verde\*) y aparece una pantalla **B)** fig. S13 que 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.

- ❗ \* Tocando el icono  de arriba a la derecha, cambia de color:
- verde**= al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica indica que ha terminado el PASO de precalentamiento
  - gris**= sonido desactivado





**3B ENFRIAMIENTO**

Si, al iniciarse la cocción, la temperatura registrada en la cámara está por encima de la definida (ej.: porque el horno está funcionando en modo continuo), aparece la pantalla de la **fig. S14**.

Esta indica que el horno está enfriando la cámara de cocción: espere siempre a que termine esta fase sin enhornar ningún alimento.

Cuando se haya enfriado la cámara, la cocción comenzará automáticamente.

Temperatura de precalentamiento definida (en blanco) y actual (en rojo)

Tiempo que falta para que termine el enfriamiento (estimación)

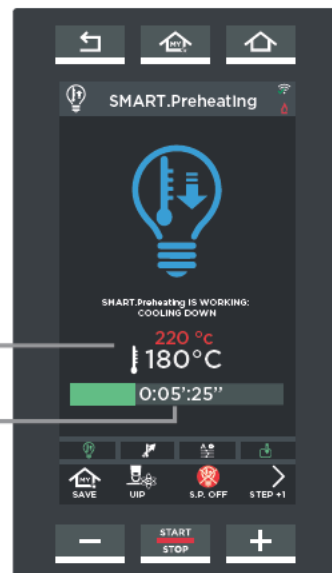
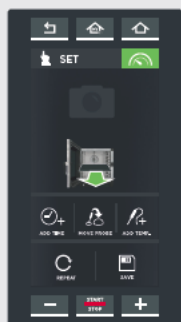



fig. S14

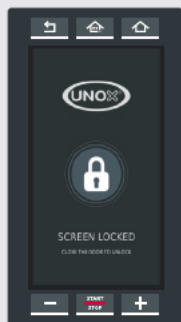
❗ Si desea interrumpir antes de tiempo la cocción en curso, mantenga pulsado el botón “START/STOP” (unos 4-5 segundos).

**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.

**DETALLES: bloqueo del display**



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, el display vuelve a estar habilitado.

❗ Si la puerta permanece abierta mucho tiempo, el display se desbloquea automáticamente una vez transcurrido un tiempo configurable por el operador. [cap. “Detalles: sonda al corazón” en la pág. 19](#)

3C

### COCCIÓN EN CURSO

Durante la cocción aparecerán pantallas distintas dependiendo de cómo se hayan configurado los PASOS de cocción (por tiempo o con sonda al corazón).

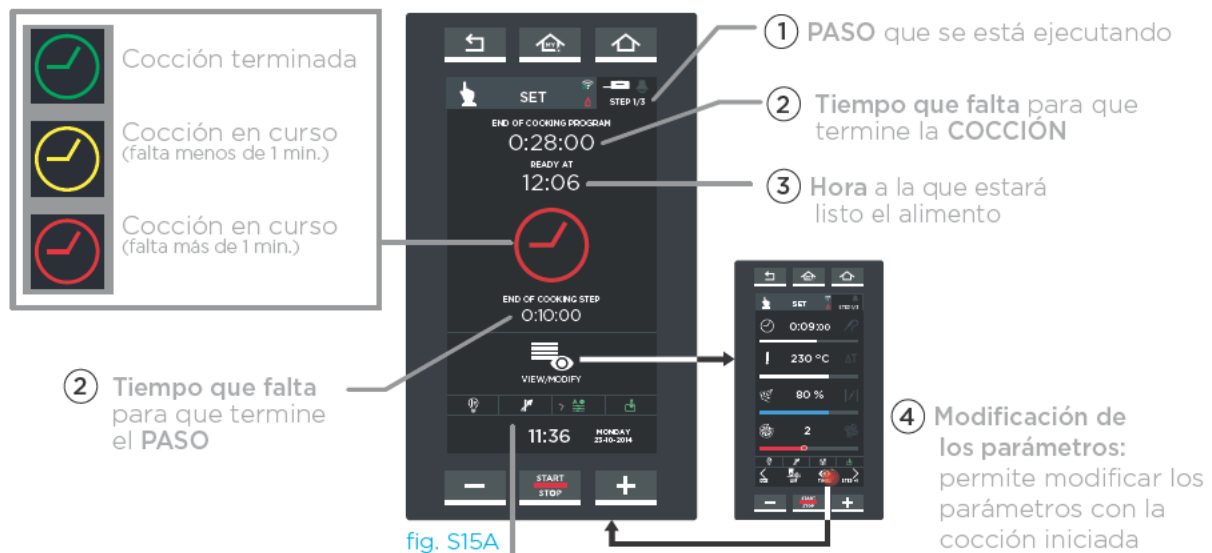
! Cada vez que termina un PASO y se pasa **automáticamente** al siguiente, si lo hay, se emite una breve señal acústica (si está activada).

La pantalla de la **fig. S15A** aparece si se han configurado todos los PASOS definiendo su **duración**.

La pantalla indica:

- ① el PASO que se está ejecutando;
- ② el tiempo que falta para que termine la cocción/paso;
- ③ hora a la que estará listo el alimento;
- ④ la posibilidad de acceder a la modificación de los parámetros con la cocción ya iniciada o terminar la cocción actual antes de tiempo, poniendo la duración a "00:00:00".

### COCCIÓN CON PASOS CONFIGURADOS POR TIEMPO



- A) La función UIP NO se ha activado (no intervendrá en ningún caso para mejorar la cocción)
- B) La función UIP está activa pero en este momento no está interviniendo en la cocción
- C) La función UIP está activa y en este momento está interviniendo en la cocción

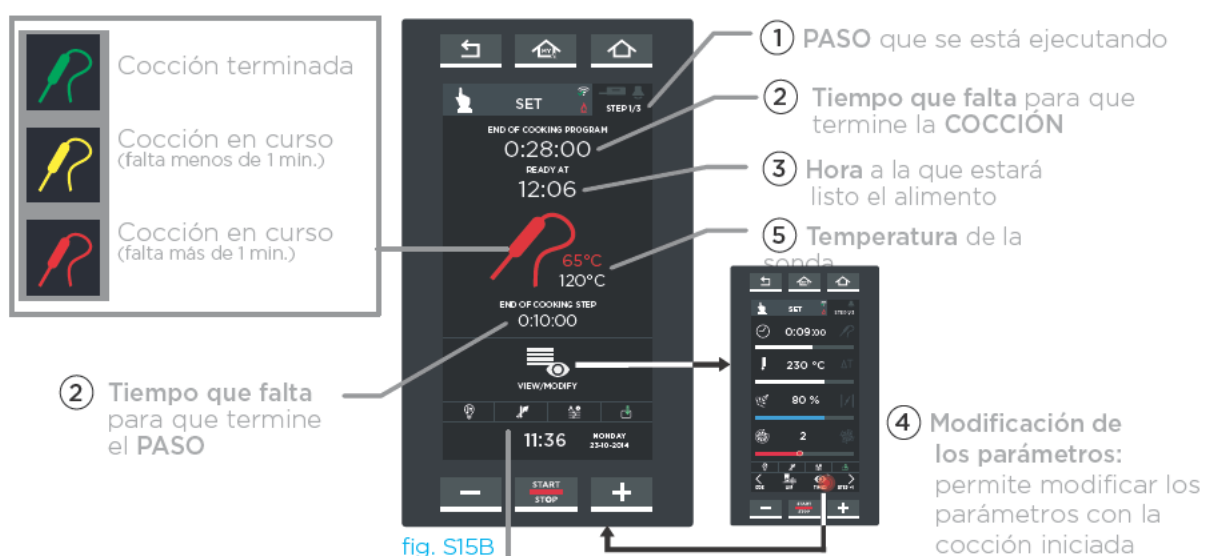
! Si desea interrumpir antes de tiempo la cocción en curso, mantenga pulsado el botón "START/STOP" (unos 4-5 segundos).

La pantalla de la **fig. S15B** aparece si se han configurado todos los PASOS utilizando la **sonda al corazón**.

La pantalla indica:

- ① el PASO que se está ejecutando;
- ② el tiempo que falta para que termine la cocción/paso;
- ③ hora a la que estará listo el alimento;
- ④ la posibilidad de acceder a la modificación de los parámetros con la cocción ya iniciada o terminar la cocción actual antes de tiempo, poniendo la duración a "00:00:00";
- ⑤ la temperatura efectiva registrada por la sonda al corazón (en rojo) y la definida (en blanco);

### COCCIÓN CON PASOS CONFIGURADOS CON Sonda AL CORAZÓN



- ❗ Si desea interrumpir antes de tiempo la cocción en curso, mantenga pulsado el botón "START/STOP" (unos 4-5 segundos).

## 4 FIN DE LA COCCIÓN

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 (fig. 16).

La pantalla permite:

- ① guardar la cocción recién terminada;
- ② repetir la cocción recién terminada manteniendo los mismos parámetros;
- ③ repetir el último paso configurado modificando su duración;
- 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.

! Si no desea guardar la cocción, pulse el botón "HOME" para volver a la página principal.




## 5 GUARDAR UNA COCCIÓN

Guardar una receta 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 después de ajustar los parámetros de cocción (duración, temperatura, etc.) o al final de la cocción, tocando, en ambos casos, el botón "SAVE" (guardar).

Si en la receta se había utilizado alguna función de la tecnología UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE), se guardarán los ajustes realizados.






Para cargar las cocciones guardadas, consulte el cap. "PROGRAMS" (programas)

 Para más detalles, consulte "Menú Programs (programas)" en la pág. 32.

Tocando los símbolos de la pantalla **fig. 17** se puede:

- ① asignar y confirmar con "OK" el nombre de la receta (ej. MERINGHE (merengues)) (véase la **fig. S18**);
- ② asignar a la receta una de las fotos disponibles (véase la **fig. S19**);
- ③ asignar a la receta una de las bandejas disponibles (véase la **fig. S20**);
- ④ guardar la cocción con los parámetros (nombre, foto, etc.) definidos.

Al terminar los ajustes aparece la pantalla de la **fig. S21**. Pulsando el botón "SAVE" (guardar) aparece la pantalla de la **fig. S22**: 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 sobrescribirla.

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

La cocción se guardará con los ajustes realizados (**fig. S23**).

Tocando una de las cocciones de la lista (**fig. S23**), aparecerá la pantalla de la **fig. S24**, que 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 (**fig. S25**).
- (D) iniciar la cocción con el botón "START/STOP".



fig. 17



fig. S18



fig. S19



fig. S20



fig. S21



fig. S22



fig. S23



fig. S24

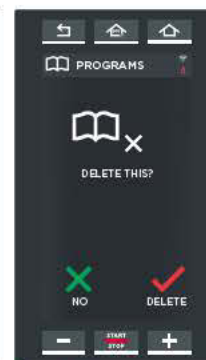


fig. S25



## Menú MIND.Maps

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 flujos de aire en la cámara.

! Para definirla utilice únicamente el estilite incluido.

### CÓMO FUNCIONA MIND MAPS

En el ejemplo de la **fig. MM2** se muestra una pantalla MIND.Maps: en el eje **vertical (Y)** aparecen en cada caso los parámetros que se deben ajustar (ej., temperatura, extracción o inyección de vapor, velocidad de los flujos de aire, etc.), y en el eje **horizontal (X)** aparece el tiempo o la temperatura de la sonda al corazón.

Al trazar una curva con el estilite, 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.

En el ejemplo de la **fig. MM2**, se está ajustando 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.

**cap. “UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)” en la pág. 12**

### CÓMO TRAZAR UNA CURVA MIND.MAPS

- 1 Toque el icono “MIND.MAP”(fig. MM1).
- 2 Trace con el estilite la curva deseada (fig. MM2).

El símbolo permite acceder al ajuste de la curva más allá de los 25 minutos.

### Modificaciones de la curva

- 3 Para **modificar** un tramo de curva ya trazado, pulse sobre la curva con el estilite y, sin despegarlo, modifique la curva de la manera deseada.
- 4 Para **eliminar** tramos de curva ya trazados, pulse varias veces sobre la “X” roja de la izquierda.

### Creación de renglones

5 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).

6 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.

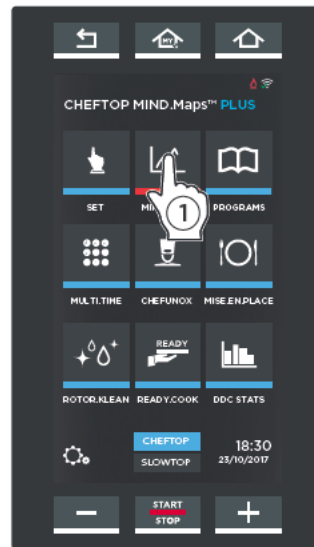


fig. MM1

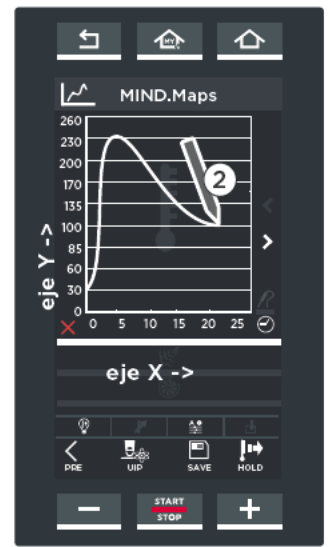


fig. MM2

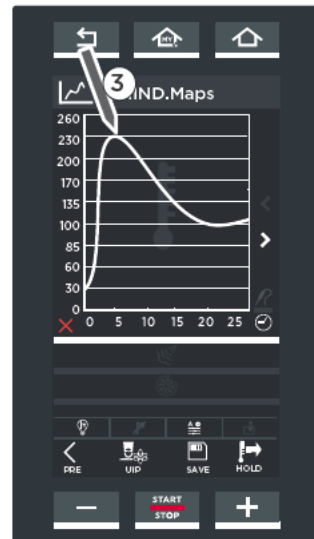


fig. MM3



fig. MM4

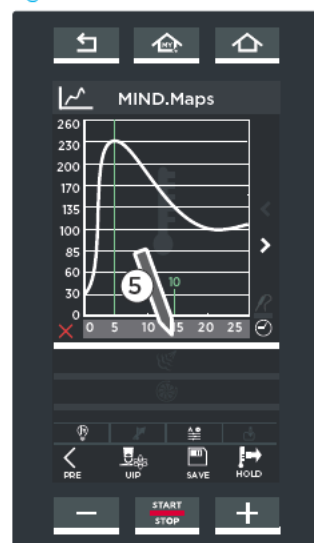


fig. MM5

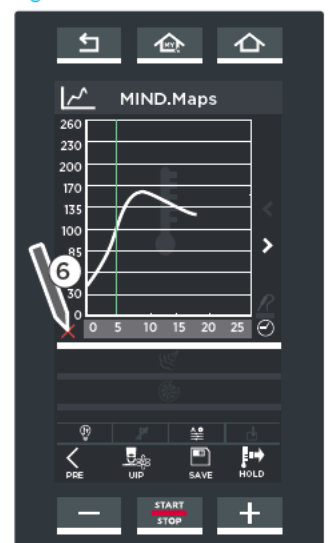


fig. MM6

## ZOOM

⑦ Para **aumentar** un intervalo, pulse sobre el eje Y en el punto deseado (en el ejemplo, intervalo entre 170 y 200°).

⑧ 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

⑨ Toque otro icono para ajustar los parámetros siguientes, extracción o inyección de humedad y velocidad de los flujos de aire.

⑩ Trace una nueva curva para ajustar el parámetro seleccionado:

! extracción o inyección de humedad: los valores de extracción aparecen en ROJO, y los de inyección en AZUL;

! velocidad de los flujos de aire (de vel. 1 - mínima a vel. 4 - máxima): la velocidad por pulsos de los ventiladores se indica con una línea discontinua (valores por debajo de cero), y 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).

⑪ Si desea configurar un precalentamiento, pulse el botón "PRECALENTAMIENTO" de abajo a la derecha y configúrelo.

📖 véase el cap. Configuración del precalentamiento en la pág. 18


⑫ 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).

📖 véase el cap. Guardar una cocción en la pág. 29

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

## INICIAR LA COCCIÓN RECIÉN CONFIGURADA

Pulse el botón "START/STOP": si la cocción configurada incluye un **precalentamiento**, aparecen las pantallas de las págs. 23 (precalentamiento clásico) y 24 (precalentamiento SMART.Preheating - tecnología UIP).

Al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica avisa de que ha terminado el PASO de precalentamiento (si se ha configurado,  icono verde\*) y un icono sugiere que se enhoren los productos que se van a cocinar.

Tras esta operación, al cerrarse la puerta del horno, comienza automáticamente el PASO 1.

! \* Tocando el icono  de arriba a la derecha, cambia de color:

**verde**= al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica indica que ha terminado el PASO de precalentamiento

**gris**= sonido desactivado

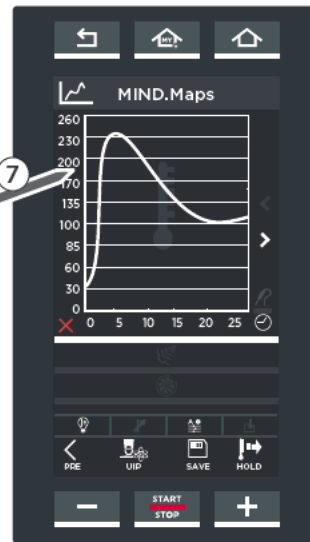


fig. MM7

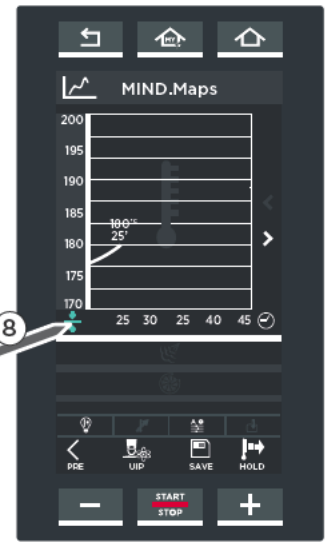


fig. MM8

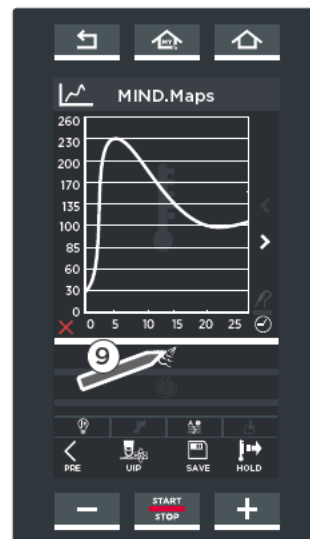


fig. MM9

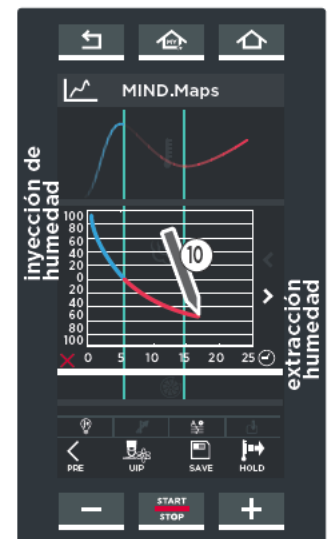


fig. MM10: extracción/ inyección humedad

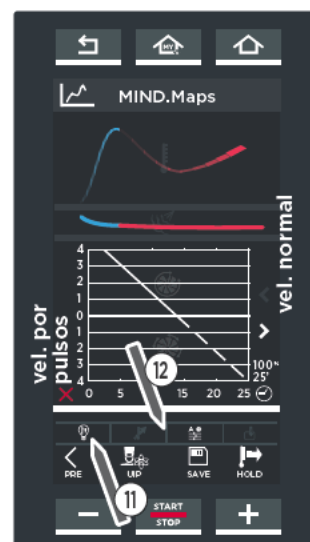


fig. MM11: velocidad de los flujos de aire, precalentamiento y guardado de receta

HOLD: permite que el horno funcione en modo continuo



## Menú Programs (programas)

Permite acceder a una lista de cocciones guardadas previamente.

### 1 MY PROGRAMS (MIS PROGRAMAS)

En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando el "MENÚ SET".

véase el cap. Guardar una cocción en la pág. 29

1 Toque el icono "PROGRAMS" (PROGRAMAS) (fig. P1);

2 toque el icono "MY PROGRAMS" (MIS PROGRAMAS) (fig. P2): se abrirá la lista de las cocciones guardadas previamente utilizando el "MENÚ SET" (MANUAL) (fig. P3).

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

3 Tocando una de las cocciones de la lista (fig. P3), aparecerá la pantalla fig. P4, que 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 (fig. P5).

4 Para iniciar la cocción, pulse el botón "START/STOP" (fig. P4).

A continuación, se activa automáticamente: **un precalentamiento clásico o UIP (si está previsto)**: espere a que termine antes de enhornar los alimentos que se van a cocinar

véase la pág. 23 - 24

**un enfriamiento de la cámara** (si la temperatura efectiva registrada en la cámara está por encima de la definida (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;

véase la pág. 25

**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. Al terminar esta, una pantalla pregunta si se desea modificar o repetir la receta (fig. P6).



fig. P1



fig. P2



fig. P3



fig. P4

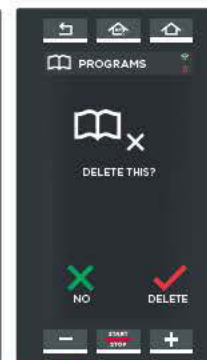


fig. P5



fig. P6

Repita el último paso configurado tras mover la sonda al corazón  
véase el cap. "Detalles: sonda al corazón" en la pág. 19

19

Repita el último paso configurado modificando la temperatura de la sonda al corazón

Repita la cocción recién terminada manteniendo los mismos parámetros

Repita el último paso configurado añadiendo un minuto por defecto (valor modificable)



2

## MY MIND.MAPS

① En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando el “MENÚ MIND.MAPS”.

📖 véase el cap. Menú MIND.Maps en la pág. 30

② Para acceder a la lista de cocciones guardadas, toque el icono “PROGRAMS” (PROGRAMAS) (fig. P7) y luego el icono “MY MIND.MAPS” (fig. P8): se abrirá la lista de todas las cocciones guardadas previamente (fig. P9).

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

③, ④ y ⑤: véase la página anterior



fig. P7



fig. P8



fig. P9

## Menú 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.

### EJEMPLO DE FUNCIONAMIENTO

Al utilizar esta función, el horno mantiene indefinidamente la temperatura y humedad ajustadas.

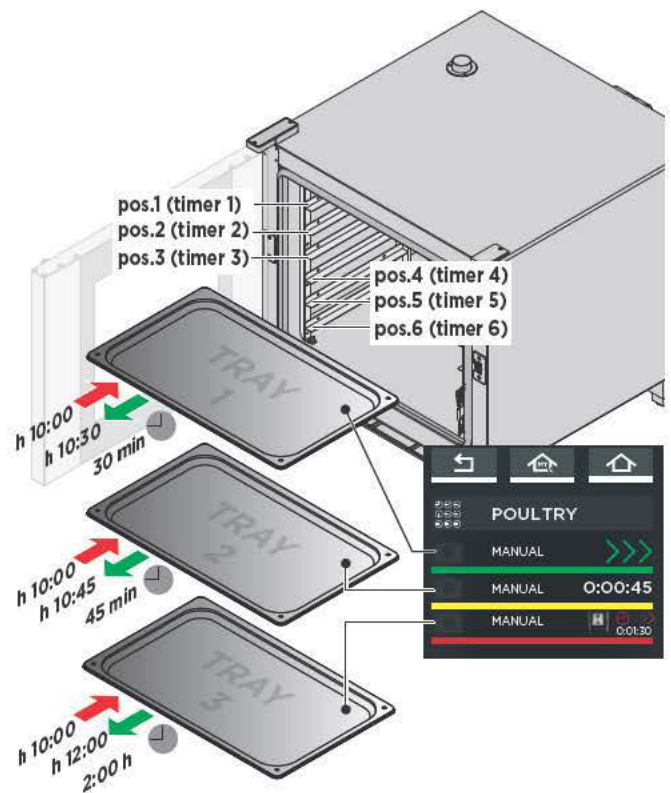
En el ejemplo de al lado, se introducen en la cámara de cocción 3 bandejas que contienen alimentos diferentes, a las 10:00 (→).

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 (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 2, a las 10:45), 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).



③ Lista de todos los menús Multi.time guardados por el usuario

② Lista de todas las cocciones Multi.time guardadas por el usuario

① Configura una nueva cocción Multi.time véase el cap. Menú Set (manual) en la pág. 16

fig. M1

## 1 NEW MULTI.TIME: CONFIGURAR Y GUARDAR UNA NUEVA COCCIÓN MULTI.TIME

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

### 1A DEFINICIÓN DE PARÁMETROS (fig. M3)

Los parámetros se configuran de la misma manera explicada en el "MENÚ SET" (MANUAL) (Para más detalles, consulte los caps. Configuración del precalentamiento en la pág. 18 y Menú Set (manual) en la pág. 16).

- ! La cocción NO incluye:
  - pasos de cocción;
  - ajuste del tiempo (la cocción es "infinita").
- ! Cada cocción incluye un precalentamiento que se puede ajustar tocando la flecha <

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

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" en la pág. 12

### 1B GUARDAR LOS PARÁMETROS DEFINIDOS (OPCIONAL) (fig. M3)

Si lo desea, **guarde** la cocción pulsando el botón "SAVE" (guardar) (para el guardado se sigue el mismo procedimiento explicado en el "MENÚ SET" (MANUAL)).

Para más detalles, consulte el cap. Guardar una cocción en la pág. 29.


Guardar la receta permite reutilizarla infinitas veces sin necesidad de redefinir los parámetros en cada ocasión (temperatura, humedad, velocidad de los ventiladores). Sin embargo, cada vez que se inicia la receta, es necesario ajustar los temporizadores deseados (hasta 10): si se desea memorizarlos, se debe crear un menú: para más detalles, consulte el cap. Detalles: función "NUEVO MENÚ" (NEW MENU) en la pág. 39.

### 1C INICIAR LA COCCIÓN (fig. M3)

Toque el botón "START/STOP" en la ventana de ajuste de los parámetros o selecciónela en la lista, si está guardada (fig. M4): en este caso aparecerá la pantalla de la fig. M5 que permite:

- ① consultar/modificar 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 crear un nuevo menú (véase el cap. Detalles: función "NUEVO MENÚ" (NEW MENU) en la pág. 39);
- ⑤ iniciar la cocción con el botón "START/STOP".

Después de pulsar el botón "START/STOP", si la cocción incluye un **precalentamiento**, aparecen las pantallas de las págs. 23 (precalentamiento clásico) y 24 (precalentamiento SMART.Preheating - tecnología UIP).

Al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica avisa de que ha terminado el PASO de precalentamiento (si se ha configurado,  icono verde\*) 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.


- ! \* Tocando el icono  de arriba a la derecha, cambia de color:
  - verde**= al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica indica que ha terminado el PASO de precalentamiento
  - gris**= sonido desactivado



fig. M2



fig. M3



fig. M4



fig. M5

El botón SAVE (guardar) guarda la receta con los parámetros definidos; de esta manera puede reutilizarse infinitas veces.

## AJUSTAR LOS TEMPORIZADORES

Tras hornear 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 (ej.: cuando se agota el temporizador 2, se extrae la segunda bandeja por arriba).

① Toque el símbolo “+” de la pantalla (fig. M8). Aparecerá la pantalla (fig. M9) correspondiente al primer temporizador: este puede ajustarse por tiempo, con sonda al corazón o seleccionando una receta similar.

### Ajuste del temporizador por tiempo

- ② toque el campo de las horas, minutos o segundos;
- ③ desplace el cursor o pulse los botones **-** **+** para definir el valor deseado;
- ④ confirme pulsando el botón “START/STOP” (fig. M10).

El temporizador se agotará de acuerdo con la duración definida (en el ejemplo, 15 minutos).

### Ajuste del temporizador con 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” (fig. M10).

Solo se puede ajustar 1 temporizador con sonda al corazón. El temporizador se agotará cuando se alcance la temperatura definida para la sonda al corazón.

### Ajuste del temporizador con una receta similar

El horno sugiere una serie de recetas configuradas con el “MENÚ SET” (MANUAL) y guardadas en el “MENÚ PROGRAMS” (PROGRAMAS), iguales en cuanto a temperatura y humedad en la cámara (en el ejemplo, “VEGETABLES-VERDURA”). 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.

### 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).

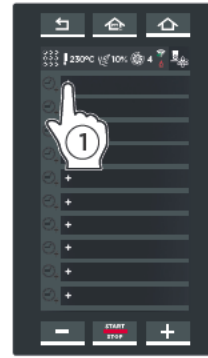


fig. M8

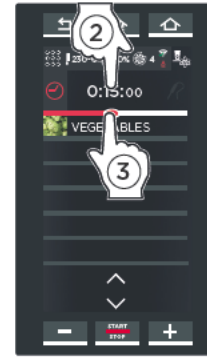


fig. M9

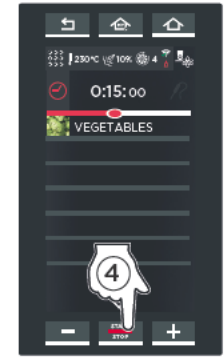


fig. M10

Receta Multi.time “BROCCOLI” configurada en el punto **A**:  
Temp.: 120°C  
Humedad: 40%

Receta “VEGETABLES-VERDURA” configurada previamente con el menú SET (manual):  
Duración: 20 minutos  
Temp.: 120°C  
Humedad: 40%

1E La pantalla de al lado muestra una posible situación de cocción en curso.

Hay 7 temporizadores ajustados. Algunos se han ajustado definiendo un **TIEMPO** (MANUAL - por ej. el primero, 12:51), otros se han ajustado definiendo una **TEMPERATURA DE LA SONDA AL CORAZÓN** (MANUAL - por ej. el cuarto, 90°C), y otros aprovechando una **RECETA** ya guardada en otra ocasión ("VERDURE" - VERDURA).

! 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 (plato casi listo), 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.



fig. M11

## 2 MY MULTI.TIME

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

2A Para acceder a la lista de cocciones guardadas, toque el icono "MY MULTI.TIME" (fig. M12): se abrirá la lista de todas las cocciones guardadas previamente (fig. M13).

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



fig. M12



fig. M13



fig. M14

2B Tocando una de las cocciones de la lista (fig. M13), aparecerá la pantalla fig. M14, que permite:

- ① consultar/modificar 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 crear un nuevo menú (new menu);

Para más detalles, consulte el cap. Detalles: función "NUEVO MENÚ" (NEW MENU) en la pág. 39

⑤ iniciar la cocción con el botón "START/STOP" (fig. M14).

2C Tras hornear los alimentos que se van a cocinar y cerrar la puerta, hay que **ajustar los temporizadores** correspondientes a las bandejas introducidas (véase la pág. 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10)

MULTI.TIME

### 3

## MY MENU (MI MENÚ)

En esta sección se puede cargar un menú guardado previamente utilizando la función "NUEVO MENÚ".

Para más detalles, consulte el cap. Detalles: función "NUEVO MENÚ" (NEW MENU) en la pág. 39

Para acceder a la lista de cocciones guardadas, toque el icono "MY MENU" (MI MENÚ) (fig. M1): se abrirá la lista de todas las cocciones guardadas previamente (fig. M15).

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

Tocando una de las cocciones de la lista (fig. M15), aparecerá la pantalla fig. M16, que permite:

- ① consultar/modificar 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 iniciar la cocción con el botón "START/STOP".



fig. M15



fig. M16

## DETALLES: función “NUEVO MENÚ” (NEW MENU)

La función “NUEVO MENÚ (NEW MENU)” permite ajustar hasta 10 temporizadores y guardar estos valores de tiempo o temperatura.

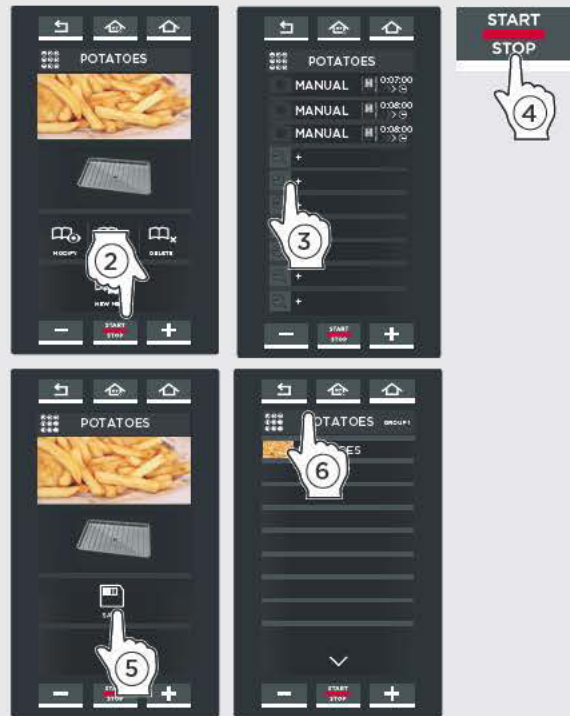
De acuerdo con los temporizadores ajustados, las bandejas estarán listas para extraerse una tras otra, como de costumbre.

Para configurar la función:

- ① cargue una receta guardada en el “MENÚ MY MULTI. TIME” (en el ejemplo, “POTATOES-PATATAS”);
- ② toque el icono “NUEVO MENÚ”;
- ③ ajuste los temporizadores de acuerdo con el número de bandejas que piensa utilizar (de la manera explicada en el punto ① de la pág. 45). 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”.
- ⑤ Pulse el botón “SAVE” (GUARDAR);
- ⑥ 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 el cap. “MY MENU (mi menú)” en la pág. 38





# Menú ChefUnox

SOLO PARA MODELOS "PLUS". Este menú sugiere una serie de recetas predefinidas por UNOX.

1

## 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.

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" en la pág. 12

1A

1 Toque el icono "CHEFUNOX" y seleccione la sección "CHEFUNOX MULTI.TIME" (fig. MT1);

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

Comenzará un PRECALENTAMIENTO y aparecerá la pantalla 3, que indica:

- la temperatura actual en la cámara;
- la temperatura definida para el precalentamiento;
- la posibilidad de omitir el precalentamiento (SKIP PREHEATING);

Al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica indica que ha terminado el PASO de precalentamiento.

1B

Una vez terminado el precalentamiento, **ajuste los temporizadores** de acuerdo con el número de bandejas que piensa enhornar.

4 Toque el símbolo "+" de la pantalla.

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

- por tiempo o con sonda al corazón (en el ejemplo, 0:10:00),
- seleccionando una receta compatible del usuario (en el ejemplo, Hamburger - hamburguesas),
- seleccionando una receta predefinida por UNOX.

## AJUSTE DEL TEMPORIZADOR POR TIEMPO

- toque el campo de las horas, minutos o segundos;
- desplace el cursor o pulse los botones - + para definir el valor deseado;
- confirme pulsando el botón "START/STOP".

El temporizador se agotará de acuerdo con la duración definida.

## AJUSTE DEL TEMPORIZADOR CON Sonda AL CORAZÓN

- toque el icono "sonda al corazón", a la derecha.
- desplace el cursor o pulse los botones - + para definir el valor deseado;
- confirme pulsando el botón "START/STOP".

Solo se puede ajustar 1 temporizador con sonda al corazón.

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

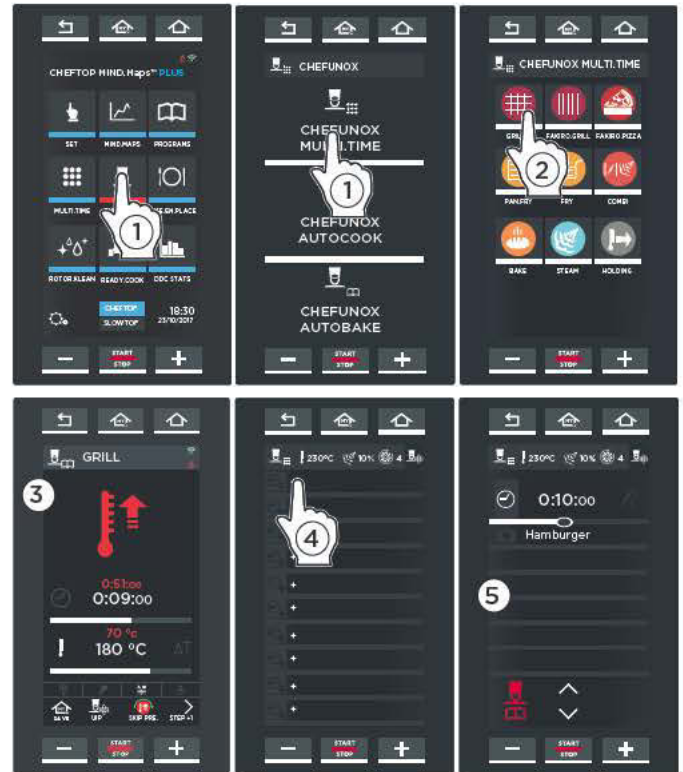


fig. MT1

GRILL: cocciones a la parrilla

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

FAKIRO.PIZZA: cocción de pizzas/focaccias

PAN.FRY: cocción de verduras, carnes y pescados empanados en bandejas Pan Fry.

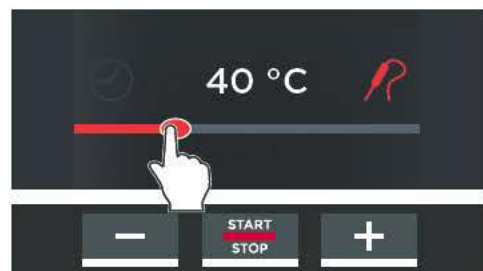
FRY: cocciones de patatas fritas

COMBI: cocción por convección y al vapor

BAKE: cocción de productos de pastelería y panadería

STEAM: cocción al vapor

HOLDING: mantenimiento en caliente





## 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.

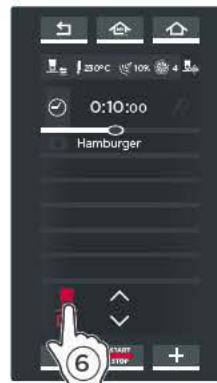
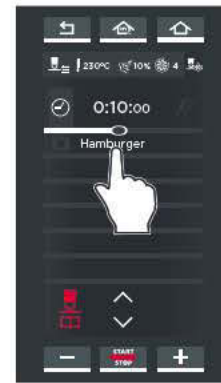
## AJUSTE DEL TEMPORIZADOR CON RECETA PREDEFINIDA POR UNOX

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.

- 6 Toque el icono que aparece en la figura.
- 7 Seleccione el tipo de alimento que desea asar a la parrilla (por ej. **BEEF - CARNE DE VACA**).
- 8 Seleccione la categoría deseada (por ej. **STEAK - BISTEC**).
- 9 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 (MED) - muy hecho (WELL)**.
  - 🎯 grado de cocción por fuera: **dorado leve (LIGHT) - dorado medio (MED) - dorado crocante (BROWN)**.
 El grado de cocción por dentro y por fuera también se puede ajustar desplazando el cursor hasta la temperatura deseada.

10 Pulsando el botón "START" aparece la cocción en la pantalla Multi.time. Siga el mismo procedimiento para cada bandeja enhornada (hasta un máximo de 10 temporizadores al mismo tiempo).



Personalización con ajuste del grosor

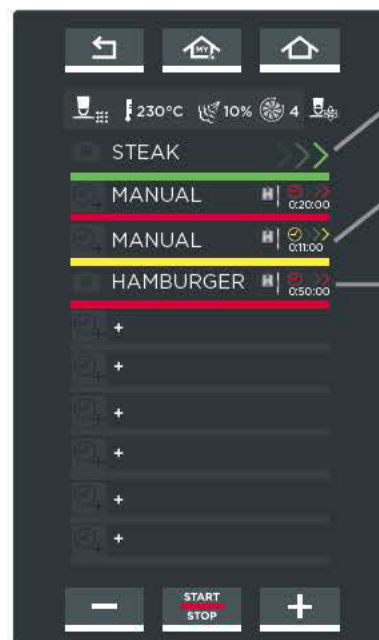
Personalización con ajuste del peso



- 1c La pantalla de al lado muestra una posible situación de cocción en curso. Hay 4 temporizadores ajustados. Algunos se han ajustado definiendo un **TIEMPO (MANUAL - por ej. 20 y 11 minutos)**, otros se han ajustado aprovechando una **RECETA DEL USUARIO (por ej. "HAMBURGER" - HAMBURGUESAS)**, y otros aprovechando una **RECETA PREDEFINIDA "CHEFUNOX" (por ej. "STEAK" - BISTEC)**.

⚠ 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 (plato casi listo), 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 con receta predefinida CHEFUNOX: temporizador agotado, extraiga la bandeja!

Temporizador por tiempo: a punto de agotarse, prepárese para extraer la bandeja

Temporizador con receta del usuario todavía en proceso de cocción

## 2 CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

En esta sección se pueden consultar los programas "CHEFUNOX AUTOCOOK"(gastronomía) y "CHEFUNOX AUTOBAKE"(pastelería) predefinidos por Unox.

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

1 Toque el icono "CHEFUNOX" y seleccione la sección "CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE";

2 seleccione un programa (por ejemplo, "GRILL").

3 Seleccione el tipo de alimento que desea asar a la parrilla (por ej. VERDURA - VEGETABLES).

4 Seleccione la categoría deseada (por ej. ZUCCHINI - CALABACINES).

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

6 Pulsando el botón "START STOP": comienza un PRECALENTAMIENTO y aparece una pantalla que indica:

- la temperatura actual en la cámara;
- la temperatura definida para el precalentamiento;
- la posibilidad de "omitir" el precalentamiento (SKIP PREHEATING).

Al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica avisa de que ha terminado el PASO de precalentamiento\* y un icono sugiere que se enhoren 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.

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

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" en la pág. 12



GRILL: cocciones a la parrilla

PAN.FRY: cocciones al vapor de verduras, carne y pescado dorado en sartén y productos empanados en bandejas *Pan Fry*

ROASTING: cocción de asados

BRAISED: cocción de guisados

OVERNIGHT: cocciones nocturnas

STEAM: cocción al vapor

BAKE: cocción de productos de pastelería y panadería

SOUS VIDE: cocciones al vacío

REGEN: regeneración de alimentos congelados



Pantalla de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™

Pantalla de los hornos BAKERTOP MIND.Maps™



## Menú Mise en place

SOLO PARA MODELOS "PLUS". El menú Mise en place permite desentornar en un mismo momento bandejas que tienen tiempos de cocción diferentes, introducidas en momentos distintos.

### EJEMPLO DE FUNCIONAMIENTO

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, obviamente, cada alimento requiere un tiempo de cocción específico (1:30, 50 min., 60 min.).

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 (ej. cuando se agota el temporizador 2, se extrae la segunda bandeja por arriba).

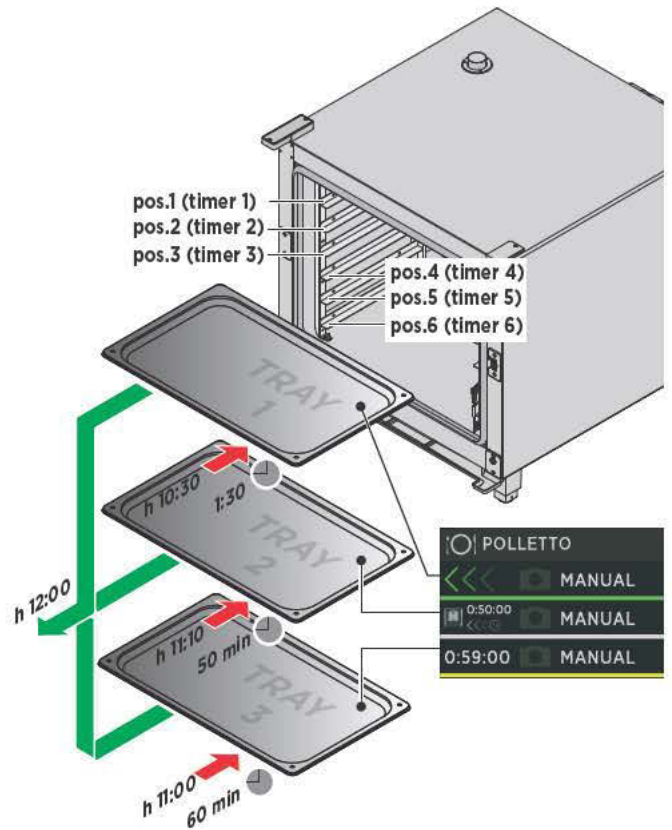
El horno, teniendo en cuenta la duración de preparación y la hora a la que se desea tener listo el plato, indicará con una señal acústica a qué hora se debe introducir cada bandeja en el horno

(a las 10:30 se introduce la primera, a las 11:00 la segunda y a las 11:10 la tercera) para poder extraerlas todas al mismo tiempo, por ejemplo a las **12:00**.

Se puede ajustar un máximo de 10 temporizadores (y, por lo tanto, un máximo de 10 cocciones simultáneas en la cámara).

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

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" en la pág. 12



MISE EN PLACE



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

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

1 Configura una cocción Mise en place véase el cap. Menú Set (manual) en la pág. 16

fig. E1

## 1 NEW MISE EN PLACE: CONFIGURAR Y GUARDAR UNA NUEVA COCCIÓN MISE EN PLACE

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

### 1A DEFINICIÓN DE LOS PARÁMETROS

Se configuran con el mismo procedimiento explicado en el "MENÚ SET" (MANUAL).

- ! La cocción NO incluye:
  - pasos de cocción;
  - ajuste del tiempo (la cocción es "infinita").
- ! Cada cocción incluye un precalentamiento que se puede ajustar tocando la flecha

< (fig. E3) y accediendo a la pantalla fig. E4. Para más detalles consulte los caps. Configuración del precalentamiento en la pág. 18 y Menú Set (manual) en la pág. 16.

### 1B GUARDAR LOS PARÁMETROS DEFINIDOS (OPCIONAL)

Si lo desea, guarde la cocción pulsando el botón "SAVE" (guardar; para el guardado se sigue el mismo procedimiento explicado en el "MENÚ SET").

Para más detalles, consulte el cap. Menú Set (manual) en la pág. 29 (Guardar una cocción).

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

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" en la pág. 12.

### 1C INICIAR LA COCCIÓN

Para iniciar una cocción hay que tocar el botón "START/STOP" en la ventana de ajuste de sus parámetros o, si está guardada, seleccionarla de la lista (fig. E5): en este caso aparecerá la pantalla de la fig. E6 que permite:

- ① consultar/modificar 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 crear un nuevo menú (para más detalles, consulte el cap. "Detalles: función "NUEVO MENÚ" (NEW MENU) en la pág. 47)
- ⑤ crear un menú del día (para más detalles, consulte el cap. "Detalles: función "MENÚ DEL DÍA" en la pág. 47)
- ⑥ iniciar la cocción con el botón "START/STOP".

Al pulsar el botón "START/STOP" comienza automáticamente el precalentamiento, que se puede omitir pulsando el botón correspondiente.

Para más detalles, consulte el cap. Configuración del precalentamiento en la pág. 18.

Al alcanzarse la temperatura definida, una señal acústica avisa de que ha terminado el PASO de precalentamiento y se pasa al ajuste de los temporizadores (véase la fig. E7).



fig. E2



fig. E3



fig. E4



fig. E5



fig. E6



1D

## AJUSTE DE TEMPORIZADORES

Para **ajustar todos los temporizadores (duraciones de cocción)**, toque el símbolo "+" de la pantalla (fig. E7). Aparecerá la pantalla (fig. E8): los temporizadores pueden ajustarse por tiempo, con sonda al corazón o seleccionando una receta similar.

### Ajuste del temporizador por tiempo

- toque el campo de las horas, minutos o segundos;
- desplace el cursor o pulse los botones **-** **+** para definir el valor deseado;
- confirme pulsando el botón "START/STOP" (fig. E9). El temporizador se agotará de acuerdo con la duración definida (en el ejemplo, 15 minutos).

### Ajuste del temporizador con sonda al corazón

- toque el icono "sonda al corazón", a la derecha.
- desplace el cursor o pulse los botones **-** **+** para definir el valor deseado;
- confirme pulsando el botón "START/STOP" (fig. E9). Solo se puede ajustar 1 temporizador con sonda al corazón.

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

### Ajuste del temporizador con una receta similar

El horno sugiere una serie de recetas configuradas con el "MENÚ SET" (manual) y guardadas en el "MENÚ PROGRAMS" (PROGRAMAS), iguales en cuanto a temperatura y humedad en la cámara (en el ejemplo, "VEGETABLES-VERDURA"). 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 todos los temporizadores que hagan falta (hasta un máximo de 10 temporizadores al mismo tiempo).

1E

La pantalla de al lado (fig. E10) muestra una posible situación de cocción (véase el ejemplo en azul claro). La primera bandeja introducida (temporizador verde) será siempre la que tenga el mayor tiempo de cocción (en el ejemplo, 1:29 min.) 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:** introduzca 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 el aviso acústico, se sacará a la hora prevista (ej. a las 12:00); de lo contrario se extraerá con retraso (ej. había que introducirla a las 11:00, pero se ha introducido a las 11:02 -> la bandeja estará lista a las 12:02 en lugar de a las 12:00).
- **AMARILLO:** próxima bandeja que se debe introducir.
- **ROJO:** bandeja en proceso de cocción
- **BLANCO:** bandeja todavía por introducir



fig. E7

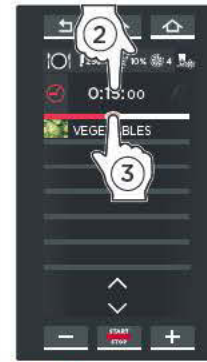


fig. E8



fig. E9

Receta Multi.time "BROCCOLI" configurada en el punto A:  
Temp.: 120°C  
Humedad: 40%

Receta "VEGETABLES-VERDURE" configurada previamente con el menú SET:  
Duración: 20 minutos  
Temp.: 120°C  
Humedad: 40%

### EJEMPLO:

- BANDEJA 1** -----> 1ª bandeja que se debe introducir  
Duración: 1:29 min.
- BANDEJA 2** -----> 2ª bandeja que se debe introducir  
Duración: 59 min.
- BANDEJA 3** -----> 3ª bandeja que se debe introducir  
Duración: 50 min.
- BANDEJA 4** -----> 4ª bandeja que se debe introducir  
Duración: 2 min.



Próxima bandeja que se debe introducir

Bandeja todavía por introducir

Bandeja en proceso de cocción

Bandeja que se debe introducir

Tiempo que falta para que termine la cocción de todas las bandejas

fig. E10

2

## MY MISE EN PLACE

En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando la función "MISE EN PLACE".

Para acceder a la lista de cocciones guardadas, toque el icono "MISE EN PLACE" (fig. E12): se abrirá la lista de todas las cocciones guardadas previamente (fig. E12).

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

Tocando una de las cocciones de la lista (fig. E12), aparecerá la pantalla fig. E13, que permite:

- ① consultar/modificar 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 crear un nuevo menú;
- ⑤ Para más detalles, consulte el cap. Detalles: función "NUEVO MENÚ" (NEW MENU) en la pág. 47
- ⑥ crear un menú del día;
- ⑦ Para más detalles, consulte el cap. Detalles: función "MENÚ DEL DÍA" en la pág. 47
- ⑧ iniciar la cocción con el botón "START/STOP".



fig. E12



fig. E13

START  
STOP

6

3

## MY MENU (MI MENÚ)

En esta sección se puede cargar una cocción guardada previamente utilizando la función "NUEVO MENÚ".

! Para más detalles, consulte el cap. Detalles: función "NUEVO MENÚ" (NEW MENU) en la pág. 47

Para acceder a la lista de cocciones guardadas, toque el icono "MY MENU" (MI MENÚ)(fig. E14): se abrirá la lista de todas las cocciones guardadas previamente (fig. E14).

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

Tocando una de las cocciones de la lista (fig. E14), aparecerá la pantalla fig. E15, que permite:

- ① consultar/modificar 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 iniciar la cocción con el botón "START/STOP".



fig. E14



fig. E15

START  
STOP

4

## DETALLES: función “NUEVO MENÚ” (NEW MENU)

La función “NUEVO MENÚ” (NEW MENU) permite ajustar hasta 10 temporizadores sin necesidad de enhornar bandejas o iniciar cocciones.

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 “NUEVO MENÚ”;
- ③ ajuste los temporizadores de acuerdo con el número de bandejas que piensa utilizar, de la manera explicada en el punto **D** de la pág. 45. 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”.
- ⑤ Pulse el botón “SAVE” (guardar);
- ⑥ 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 el cap. MY MENU (mi menú) en la pág. 46

## DETALLES: 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 **D** de la pág. 45. 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”.

 Para más detalles, consulte el punto **E** en la pág. 45





## Menú Rotor.Klean

Permite acceder a la lista de lavados, a los ajustes del filtro Unox.Pure y a la modalidad de mantenimiento del horno.

### ROTOR.KLEAN

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

LAVADO	DURACIÓN	USO
RINSE	00:06	aclarado en frío
QUICK	00:30	cámara cocc. poco sucia
SHORT	00:41	cámara cocc. poco sucia
MEDIUM	01:02	cámara cocc. moderadamente sucia
LONG	01:43	cámara cocc. muy sucia

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).

- 1 Toque el icono Rotor.Klean
- 2 Toque el nombre del programa que desea iniciar.
- 3 Toque el botón "START/STOP": comenzará el lavado. El display muestra el tiempo que falta para que termine el lavado (en el ejemplo de la fig. L2 falta 1 minuto y 25 segundos).

! 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 6 minutos, para eliminar todo rastro de detergente que quede en la cámara del horno.

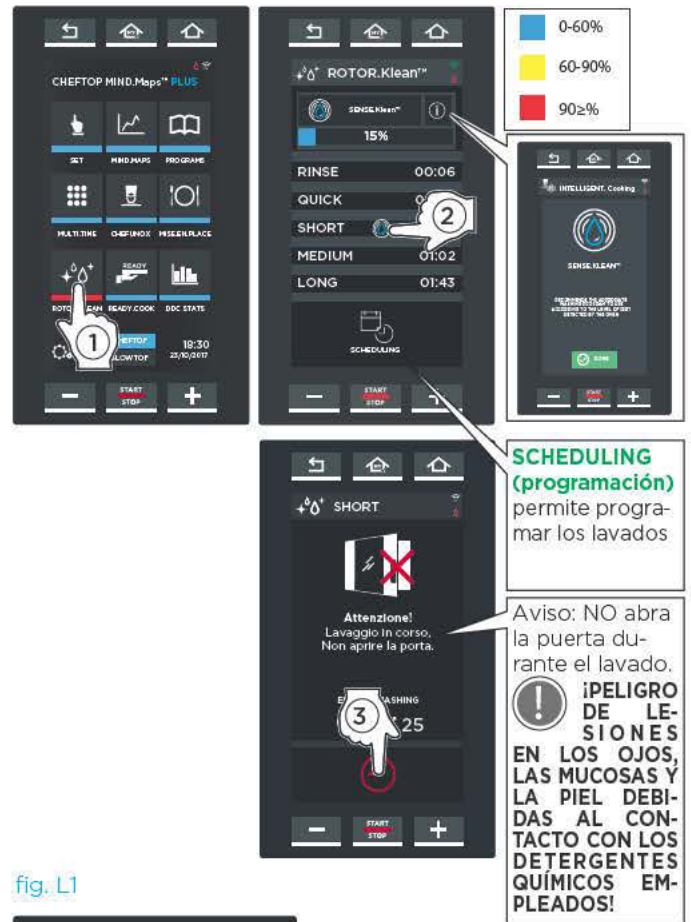


fig. L1



fig. L2



## PROGRAMACIÓN DE LOS LAVADOS (SCHEDULING)

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.)?**

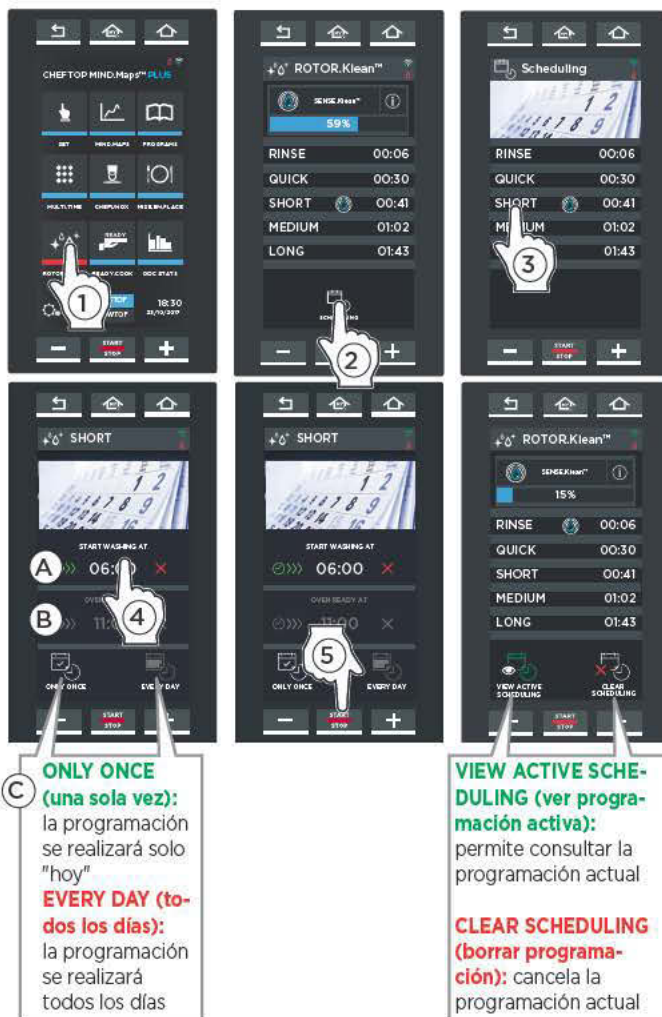
Al terminar el lavado a las 6:41, se mantiene el horno a una temperatura de aproximadamente 200°C hasta las 11:00.

**¿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

## ADVERTENCIAS 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.**
- ❗ 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.



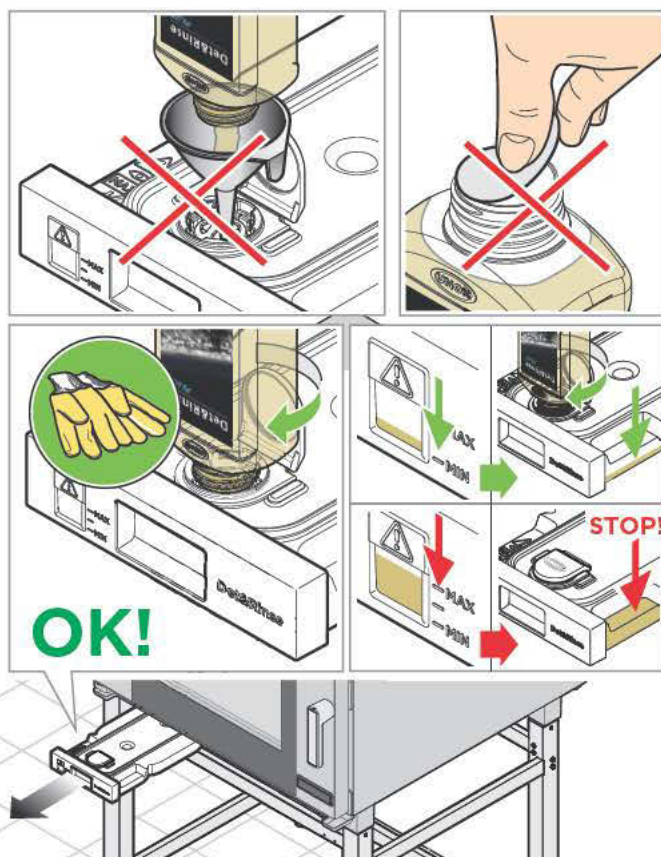
Cuando el desagüe esté taponado, NO use bajo ningún concepto los programas de lavado ni lave la cámara con grandes cantidades de agua, pues existe peligro de inundación.

## LLENADO DEL BIDÓN DE DETERGENTE

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

Para reponer el detergente:

1. Póngase guantes para evitar que las manos entren directamente en contacto con el detergente.
  2. Extraiga el depósito de debajo del horno hasta oír un "clic".
  3. Abra la tapa del depósito.
  4. Abra el tapón de la botella de detergente UNOX de 1 litro, **¡sin retirar/perforar la película de protección!**
  5. 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).
  6. Cuando se haya vaciado la botella, desenrosque para quitarla, evitando que gotee.
  - ❗ **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.
  7. 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)
  8. Deseche la botella.
  9. Vuelva a introducir el depósito bajo el horno hasta el tope.
  10. Deseche los guantes asegurándose de no tocar las zonas manchadas de detergente.
- ⚠ ¡No toque nunca el detergente con las manos desnudas!



**NO MANIPULE BAJO NINGÚN CONCEPTO EL BIDÓN Y SUS CONEXIONES AL HORNO: PELIGRO DE DAÑOS, LESIONES O ACCIDENTES MORTALES**

- ❗ 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.

## Menú READY.COOK

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

- 1 Para acceder a los programas predefinidos:
  - 1 toque el icono "READY.COOK/BAKE (en el caso de los hornos **BAKERTOP Mind.Maps™**);
  - 2 seleccione el programa deseado: el usuario no puede modificar los parámetros de temperatura e inyección/extracción de humedad;
  - 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);
  - 5 inicie la cocción con el botón "START/STOP" como de costumbre.

! El botón SAVE FAVOURITE (guardar favorito) no está habilitada por ahora.

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

cap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" en la pág. 12.



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:

- **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 (plato casi listo), prepárese para extraer la bandeja.
- **ROJO**: temporizador corriendo (plato todavía en proceso de cocción).



## Menú Stats DDC

Permite consultar los consumos y los datos HACCP.

La pantalla permite acceder a 3 áreas:

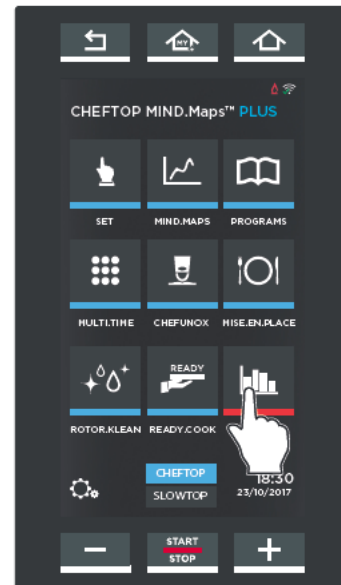
**A) GOAL (objetivos):** se debe definir el número de horas de trabajo diarias del horno necesarias para optimizar los costes; a continuación se muestra un histograma que indica si se ha alcanzado el objetivo. Esta visualización permite saber si se está sacando el máximo partido del horno.

**B) 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).

**C) CONSUMPTION (consumos):** tocando el icono "CONSUMOS" aparece una pantalla que indica las fechas en la que ha estado funcionando el horno.

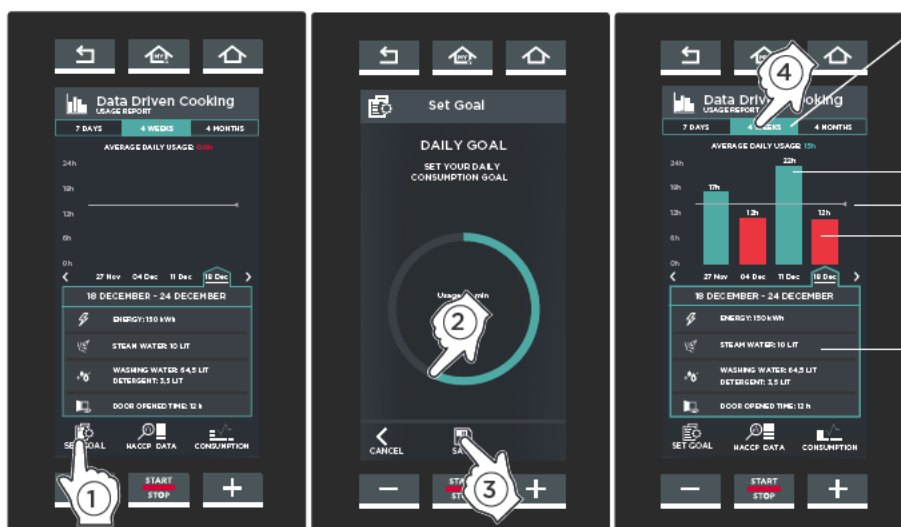


### A DEFINICIÓN DE OBJETIVOS

- 1 Seleccione la opción indicada.
- 2 Gire la barra azul claro o pulse los botones **-** **+** para definir el número de horas diarias que se debe utilizar el horno para optimizar los costes (ej.: 14:00 horas).
- 3 Guarde pulsando el botón "SAVE" (guardar).
- 4 Escoja entre ver los objetivos por día, por semana o por mes: aparecerán una línea gris (que representa el tiempo definido; ej.: 14 horas) y un histograma.

En este último:

- las barras azul claro indican cuándo se ha alcanzado el objetivo (es decir, cuando se han superado las 14 horas diarias de funcionamiento del horno)
- las barras rojas indican cuándo NO se ha alcanzado el objetivo.



Visualización de objetivos por semana: ej.: del 18 al 24 de diciembre

22 horas: objetivo alcanzado  
14 horas: objetivo que se debe alcanzar  
12 horas: objetivo NO alcanzado

## B DATOS HACCP

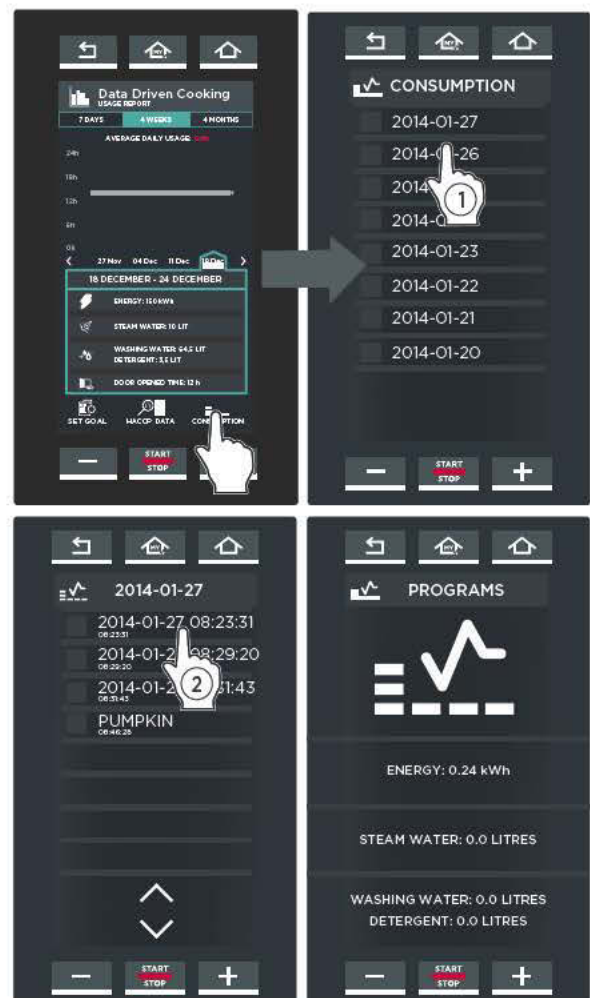
- 1 Seleccione la fecha de funcionamiento del horno cuyos datos HACCP desea conocer.
- 2 Aparecerán los datos correspondientes durante el funcionamiento.



## C CONSUMOS

Tocando el icono "CONSUMOS" aparece una pantalla que indica las fechas en la que ha estado funcionando el horno.

- 1 seleccione la fecha cuyos consumos desea conocer:
- 2 seleccione el periodo de funcionamiento del horno: aparecerán 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

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".



### 1 IDIOMA (LANGUAGE)

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



ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI

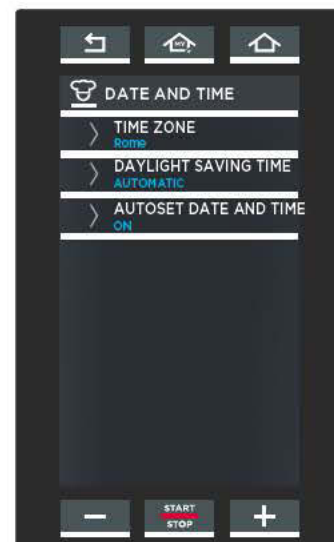


### 2 FECHA Y HORA (DATE AND TIME)

Permite modificar los ajustes de "FECHA Y HORA" del horno.

Es necesario ajustar:

- el huso horario, haciendo clic en la zona geográfica correspondiente y seleccionando el país, desplazando la lista con las flechas  y 
- el horario de verano (hora legal) o el de invierno (hora solar), según el periodo del año; como alternativa, con la opción "AUTOMÁTICO" se actualiza por sí solo;
- si se desea que la fecha y la hora se actualicen automáticamente.



3

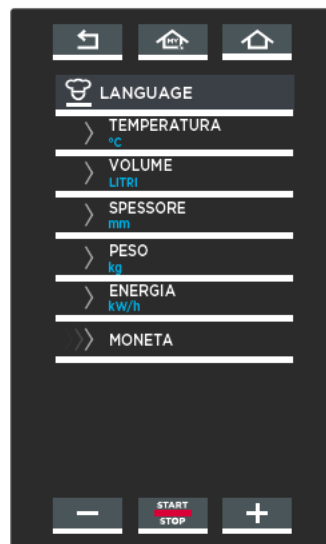
### UNIDAD DE MEDIDA (UNIT OF MEASURE)

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, entrando en este menú, se puede decidir:

- si el símbolo de la moneda debe ir detrás o delante del valor;
- si utilizar "." o "," para los números decimales.



4

### NETWORK (RED)

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

#### Connection test (prueba de conexión)

Prueba de conexión para los 3 tipos de conexión **Cloud PIN (PIN de la nube)**

El código PIN sirve para añadir el horno en DDC.unox.com y en la aplicación. Cada horno posee uno específico y, la primera vez que se enciende, ya está configurado: en caso necesario, puede modificarse para personalizarlo.

#### DHCP

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

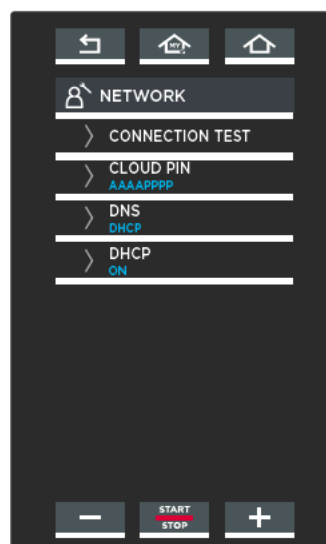
Para conexiones por cable, se podrán definir manualmente los ajustes de red.

En caso de tarjeta SIM, aparecerá:

#### Intensidad de la señal

**PIN** de la tarjeta SIM (solo si la tarjeta requiere PIN)

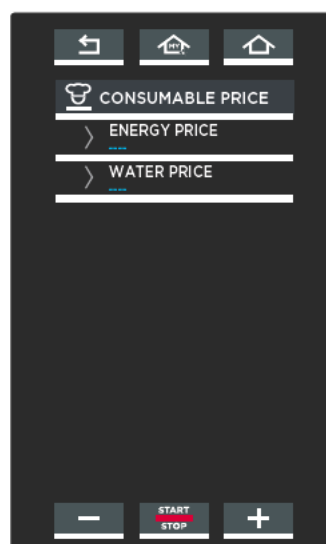
**APN** (depende del operador y debe buscarse en internet) si no se introduce, el horno no se conecta.



5

### COSTES DE CONSUMIBLES (CONSUMABLE PRICES)

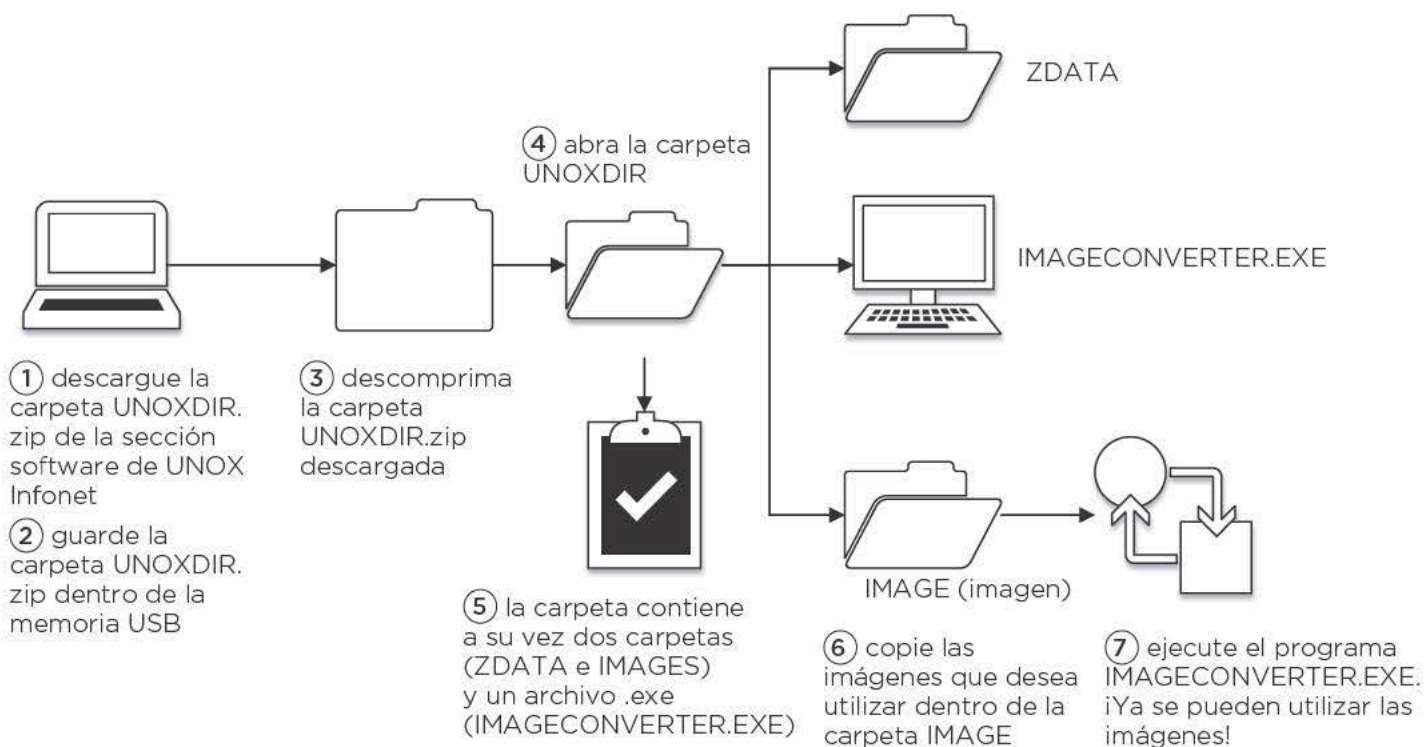
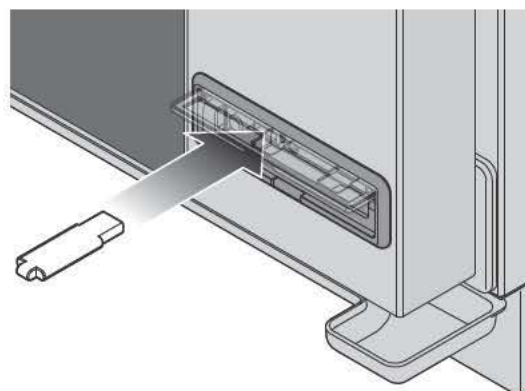
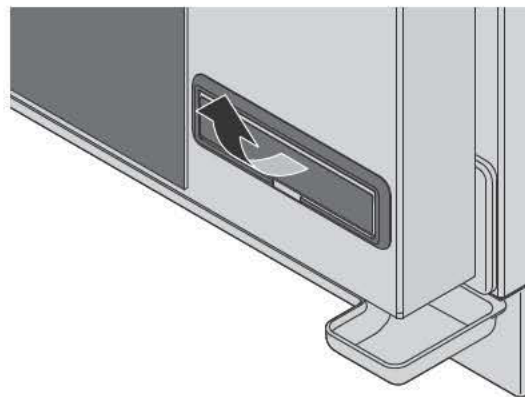
Permite introducir los costes de la energía eléctrica, del agua y del detergente (la moneda es la seleccionada en la sección "Unidad de medida" en esta misma pantalla)



## 6 USB

Esta sección 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 PICTURE): 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: siga el procedimiento indicado en el dibujo, del punto ① al ⑦.
- EXPORT HACCP TO USB (EXPORTAR HACCP A USB): exporta los datos HACCP registrados por el horno a la memoria USB.





## 7 UNOX.CARE

### UNOX.PURE

#### ① Remaining volume (volumen filtrable)

Gracias a un cuentalitros interno (que se debe poner a cero 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.

#### ② Water hardness (dureza del agua)

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

#### ③ Activate counter (activar el cuentalitros)

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



### UNOX.PURE-RO

#### ① Remaining volume (volumen filtrable)

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, faltan 7.083 litros para la sustitución del filtro).

#### ② Dureza del agua

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".

#### ③ Activate counter (activar el cuentalitros)

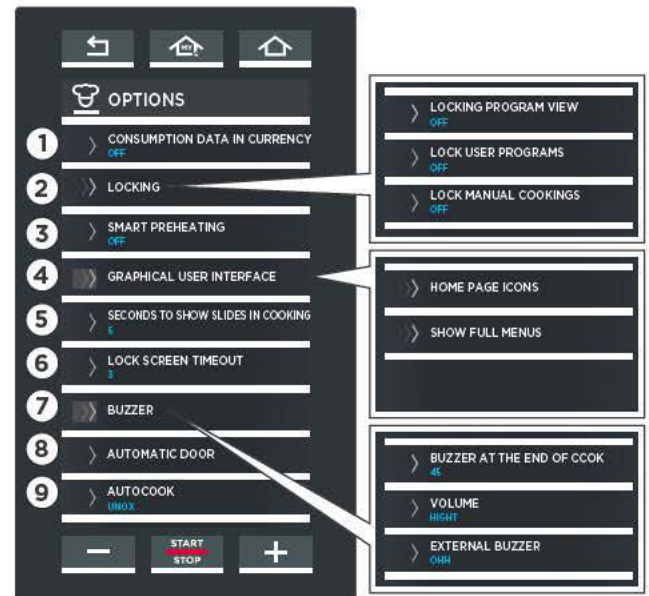
Después de sustituir el filtro, hay que reiniciar el cuentalitros para que vuelva a comenzar la cuenta desde cero. Para llevar a cabo esta operación hay que acceder a la pantalla y confirmar (ELIMINAR - DELETE).



## 8 OPCIONES (OPTIONS)

### 1 COSTE DE LOS CONSUMOS (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

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



### 2 LOCKING (BLOQUEOS)

Desde esta opción se accede a tres submenús:

#### **Bloquear visualización de programa** (LOCK VIEW PROGRAM)

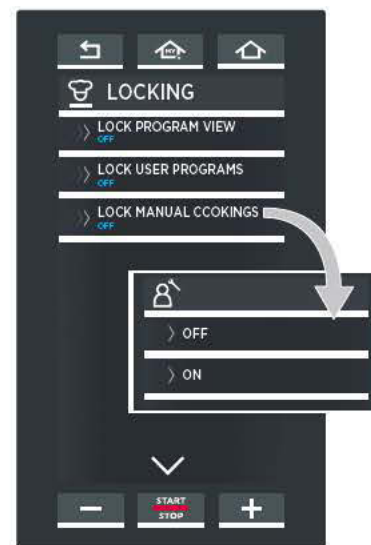
Permite que los usuarios inicien los programas de cocción guardados pero impide consultarlos, modificarlos y eliminarlos.

#### **Bloquear programas del usuario** (LOCK USER PROGRAM)

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

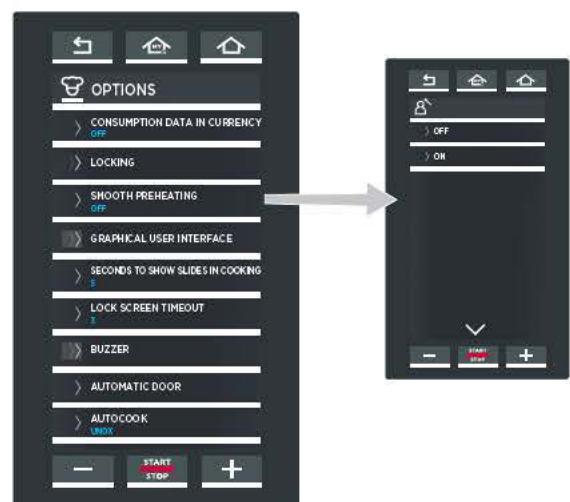
#### **Bloquear cocciones manuales** (LOCK MANUAL COOKINGS)

Impide realizar cocciones manuales (menú SET).



### 3 SMOOTH PREHEATING (PRECALENTAMIENTO "SUAVE")

Si se dispara a menudo la alarma AF02 (termostato de seguridad), se puede activar la función SMOOTH, que consiste en un precalentamiento más delicado.



#### 4 GRAPHICAL USER INTERFACE (INTERFAZ GRÁFICA DE USUARIO)

Desde esta opción se accede a dos submenús:

##### Iconos del menú principal

(HOME PAGE ICONS):

desde este submenú se pueden definir algunos ajustes relacionados con los iconos del menú principal (SET, PROGRAMS, MULTITIME, etc.):

Ajustes:

Mostrar (SHOW): visualización normal del icono seleccionado

Ocultar (HIDE): oculta el icono seleccionado

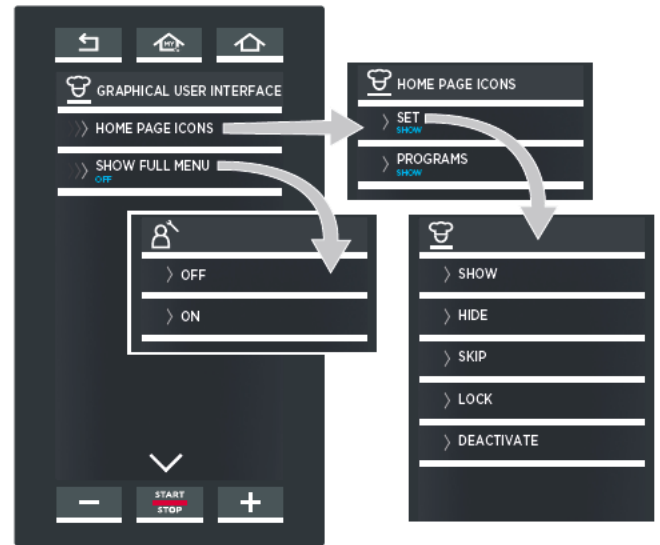
Omitir (SKIP): si se omiten iconos, los demás se recolocan para ocupar los espacios que han quedado libres

Bloquear (LOCK): impide el uso del menú dejándolo visible

Deshabilitar (DEACTIVATE): impide el uso del menú haciéndolo poco visible.

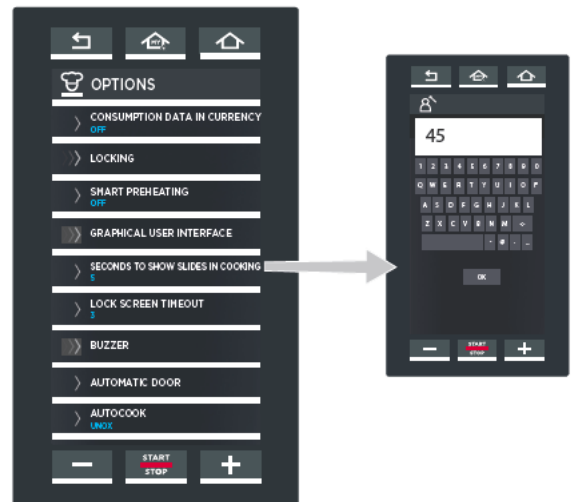
##### Mostrar menús completos (SHOW FULL MENU):

si se selecciona "ON", muestra los parámetros de todos los accesorios (aunque no estén instalados).



#### 5 SEGUNDOS DE PANTALLA EN COCCIÓN (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Define el tiempo durante el que se muestran las pantallas correspondientes a los procesos de cocción antes de pasar a la pantalla siguiente.

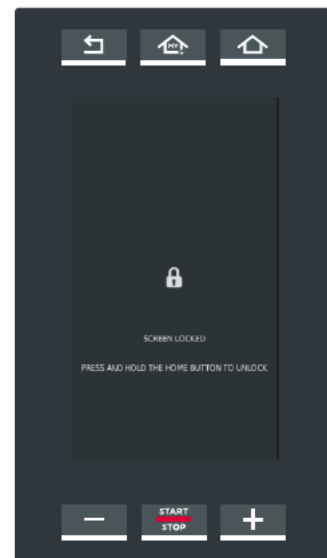


#### 6 TIEMPO DE ESPERA PARA BLOQUEO DE PANTALLA (LOCK SCREEN TIMEOUT)

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, el display vuelve a estar habilitado.

Si la puerta permanece abierta mucho tiempo, el display se desbloquea automáticamente una vez transcurrido un tiempo configurable por el operador mediante este menú (el tiempo aparece expresado en segundos; en el ejemplo, 3 segundos).



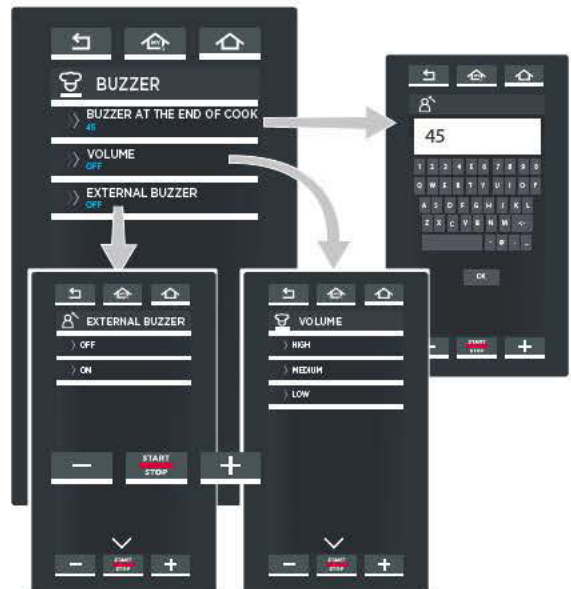
## 7 SEÑAL ACÚSTICA (BUZZER)

Permite ajustar:

...la **duración** en segundos de la señal acústica al terminar la cocción/fermentación. Ajuste el valor con el teclado y confirme con "OK";

...el **volumen** de la señal acústica al terminar la cocción/fermentación, escogiendo entre: alto, medio o bajo;

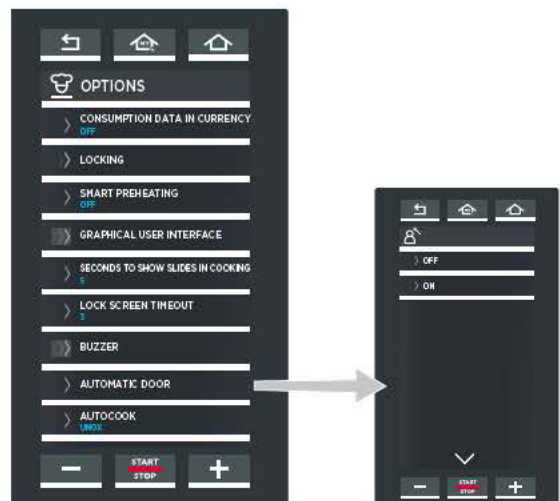
...la **activación** (ON) o la **desactivación** (OFF) de una señal acústica externa opcional, si está instalada.



## 8 AUTOMATIC DOOR (PUERTA AUTOMÁTICA)

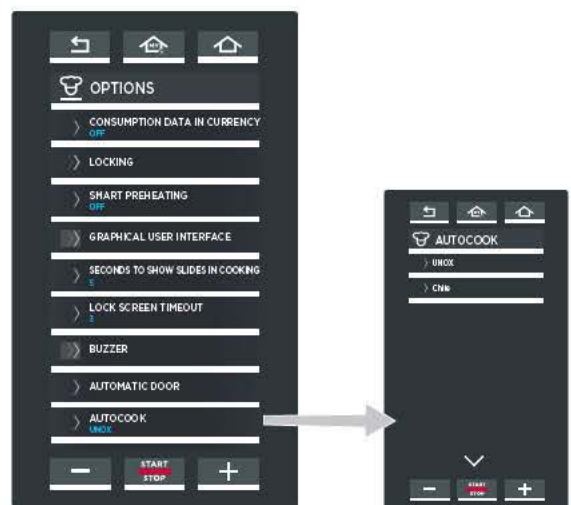
Permite ajustar:

- si se posee un horno provisto de puerta automática (**YES- Sí**);
- si NO se posee un horno provisto de puerta automática (**NO**).



## 9 AUTOCOOK

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



## Comunicación horno-usuario

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 (ALLARM) 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.

AF - ALARMAS DEL HORNO			
Pantalla	Descripción	Efecto	Resolución del problema
AF01	Alarma térmica de los motores	El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AF02	Alarma del termostato de seguridad		
AF03	Alarma de las sondas de la cámara		
AF04	Alarma de pérdida de comunicación		
AF20	Alarma del termostato de la campana	El horno no permite iniciar programas hasta que las temperaturas vuelvan a estar dentro de los límites obligatorios y se pulse el botón "rearme de la campana"	Espere hasta que bajen las temperaturas y pulse el botón de rearme; si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AF23*	Falta de gas	El horno detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AF25**	Alarma del carro	El horno no permite iniciar programas, con la única excepción del precalentamiento	Coloque correctamente el carro dentro de la cámara del horno; si el problema persiste después de adoptar la medida correctiva, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente

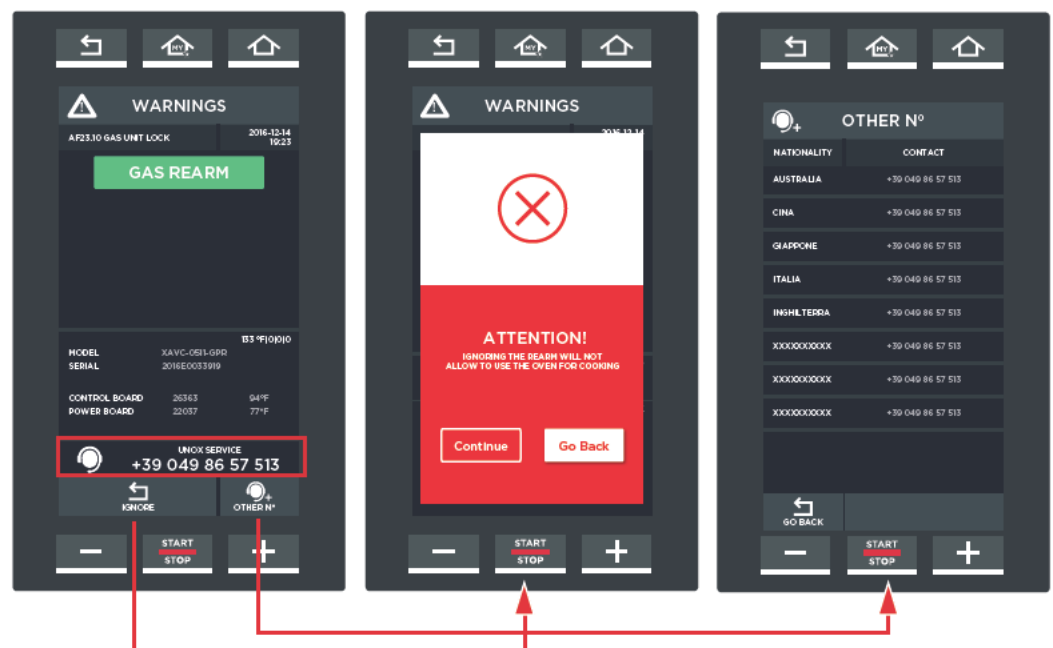
\* solo para modelos de gas

\*\* solo para modelos con carro

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.



**WF - WARNINGS DEL HORNO**

Pantalla	Descripción	Efecto	Resolución del problema
WF01	Warning de la sonda 1 de la cámara (trasera)	El horno sigue funcionando utilizando la sonda 2 de la cámara, por lo que la regulación de la temperatura puede ser menos precisa	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF02	Warning de la sonda 2 de la cámara (delantera)	El horno sigue funcionando	
WF03	Warning de la sonda al corazón	El horno sigue funcionando pero ya no se pueden realizar cocciones con la sonda al corazón	
WF04	Warning del velocímetro del motor	El horno sigue funcionando pero se desactiva la medición de la humedad	
WF06	Warning de temperatura de la tarjeta de potencia		
WF12	Warning de temperatura de la tarjeta Sous Vide (de vacío)	El horno sigue funcionando pero no se puede utilizar la sonda Sous Vide (de vacío) externa	
WF13	Warning de la sonda Sous Vide (de vacío)		
WF15	Warning de pérdida de comunicación con la tarjeta Sous Vide (de vacío)		
WF16	Warning de falta de agua en la válvula de agua EL 1	El horno sigue funcionando pero los lavados podrían no resultar eficaces	Averigüe el motivo de la falta de agua; si el problema persiste después de adoptar la medida correctiva, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF17	Warning de la sonda multipoint en 1 o varios puntos de medición (hasta 3)	El horno sigue funcionando pero la medición de la temperatura en el corazón podría ser imprecisa	
WF18	Warning de giro de la válvula POLLO	No se puede pasar de una cocción de pollo a un lavado y viceversa	
WF19	Falta de detergente en el depósito situado bajo el horno	Se interrumpe el lavado y el sistema inicia un aclarado forzado	Reponga el detergente; si el problema persiste después de adoptar la medida correctiva, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF20	Falta de agua en la válvula del brazo de lavado EG 1	Los programas de lavado comenzarán con normalidad pero, debido al funcionamiento defectuoso del brazo de lavado, la limpieza no será la ideal	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF25	Falta de agua en la válvula EL 2	Los programas de lavado comenzarán con normalidad pero, debido al problema, no se lavará la parte trasera de la chapa de protección de los ventiladores	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF26	Falta de agua en la válvula del brazo de lavado EG 2	Los programas de lavado comenzarán con normalidad pero, debido al funcionamiento defectuoso del brazo de lavado, la limpieza no será la ideal	
WF27	Falta de agua en la válvula EL 1	No se puede realizar ningún tipo de lavado	Averigüe el motivo de la falta de agua; si el problema persiste después de adoptar la medida correctiva, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF28	Warning de temperatura de la tarjeta de control	El horno sigue funcionando	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF29	Warning de temperatura de los humos GAS	El horno sigue funcionando con un rendimiento posiblemente inferior	
WF30	Error de comunicación con la tarjeta de humos	El horno sigue funcionando con un rendimiento posiblemente inferior	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WF31	Alta temperatura de la tarjeta de humos	El horno sigue funcionando	

<b>WC - WARNINGS CAMPANA</b>			
<b>Pantalla</b>	<b>Descripción</b>	<b>Efecto</b>	<b>Resolución del problema</b>
WC01	Rotura de la sonda de humos 1	La electroválvula del abatidor no se abre en ausencia de una sonda de medición de la temperatura de los humos	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WC02	Error de temperatura de la tarjeta	La campana sigue funcionando	
WC05	Humos de entrada demasiado calientes	La campana sigue funcionando	
WC06	Falta de tensión	Motor y abatidor de humos de la campana no activos	
WC07	Pérdida de comunicación	Motor y abatidor de humos de la campana no activos	Revise el cable de alimentación de la campana; si el problema persiste después de adoptar la medida correctiva, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente

<b>AL - ALARMAS DEL FERMENTADOR</b>			
<b>Pantalla</b>	<b>Descripción</b>	<b>Efecto</b>	<b>Resolución del problema</b>
AL01	Alarma de la sonda de la cámara	El fermentador detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AL02	Alarma de pérdida de comunicación		Revise el cable de alimentación del fermentador; si el problema persiste después de adoptar la medida correctiva, póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AL03	Falta de tensión 230 V en la tarjeta del fermentador		

<b>WL - WARNINGS DEL FERMENTADOR</b>			
<b>Pantalla</b>	<b>Descripción</b>	<b>Efecto</b>	<b>Resolución del problema</b>
WL01	Error de la sonda de humedad	El fermentador sigue funcionando pero no se puede utilizar la regulación automática de la humedad	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WL02	Error de temperatura de la tarjeta	El fermentador sigue funcionando	
WL03	Error de la sonda del alojamiento de los componentes		

<b>AM - ALARMAS DEL MANTENEDOR (SlowTop)</b>			
<b>Pantalla</b>	<b>Descripción</b>	<b>Efecto</b>	<b>Resolución del problema</b>
AM01	Alarma de la sonda de la cámara	El mantenedor detiene cualquier ciclo de funcionamiento e impide nuevos ajustes en el display	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
AM02	Alarma de pérdida de comunicación		
AM03	Alarma del termostato de seguridad		
AM04	Alarma térmica del motor		
AM05	Alarma del velocímetro del motor		

<b>WM - WARNINGS DEL MANTENEDOR (SlowTop)</b>			
<b>Pantalla</b>	<b>Descripción</b>	<b>Efecto</b>	<b>Resolución del problema</b>
WM02	Error de temperatura de la tarjeta	El mantenedor sigue funcionando	Póngase en contacto con el servicio de asistencia al cliente
WM03	Error de la sonda al corazón	El mantenedor sigue funcionando pero no se pueden iniciar cocciones que utilicen la sonda al corazón	

### Limpieza

- !** **Cualquier operación de mantenimiento ordinario deberá realizarse:**
- tras desconectar el equipo de la alimentación eléctrica, de agua y de gas (SOLO PARA HORNOS DE GAS)
  - tras ponerse los equipos de protección individual adecuados (ej. guantes, etc.).

Limpie a diario la cámara de cocción para mantener unos niveles de higiene adecuados y evitar que se estropee o corroa el acero inoxidable del interior de la cámara de cocción. Realice la limpieza diaria aunque se haya utilizado el equipo solo con calor húmedo (vapor).

Para limpiar cualquier componente o accesorio NO utilice:

- detergentes abrasivos o en polvo;
- detergentes agresivos o corrosivos (ej. ácido clorhídrico o sulfúrico). ¡Atención! No utilice dichas sustancias ni siquiera para limpiar la subestructura o el suelo situados debajo del equipo;
- herramientas abrasivas o puntiagudas (ej. esponjas abrasivas, rasquetas, cepillos de acero, etc.);
- chorros de agua.

### 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 el cap. ROTOR. KLEAN en la pág. 48



### SUPERFICIES DE PLÁSTICO Y PANEL DE CONTROL

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 los cristales.**

Utilice únicamente una bayeta suave empapada con un poco de agua jabonosa o detergente específico para cristales.

Aclare y seque con cuidado.



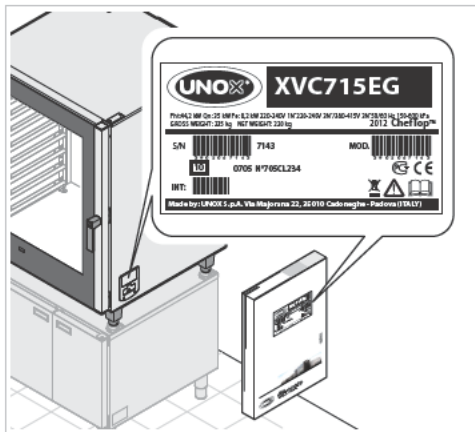
Cuando el desagüe esté taponado, NO use bajo ningún concepto los programas de lavado ni lave la cámara con grandes cantidades de agua, pues existe peligro de inundación.

\*Para los detalles, consulte la web [www.unox.com](http://www.unox.com), en la sección "Garantía"



### Servicio postventa

En caso de avería, desconecte el equipo de la alimentación eléctrica y de agua y consulte las soluciones ofrecidas en la tabla.



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

- la fecha de compra;
- 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

Avería	Posible causa	Posible solución	Resolución del problema
El horno está completamente apagado.	- 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.	- 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.	- 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 el botón START / STOP el horno no se pone en funcionamiento.	Puerta abierta o mal cerrada.	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.	- Junta sucia. - Junta deteriorada. - Mecanismo de la manilla aflojado.	- 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.

## 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 (véase el cap. **Limpieza** en la pág. **64**);

- 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 + A1:2014

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 a la Directiva de Aparatos de Gas 2009/142/CE según las normas:

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



## INTERNATIONAL

### UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy  
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555  
[info@unox.com](mailto:info@unox.com)



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

### ITALIA

**UNOX S.p.A.**  
E-mail: [info@unox.it](mailto:info@unox.it)  
Tel.: +39 049 86 57 511

### ČESKÁ REPUBLIKA

**UNOX DISTRIBUTION s.r.o.**  
E-mail: [info.cz@unox.com](mailto:info.cz@unox.com)  
Tel.: +420 241 940 000

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: [info.ru@unox.com](mailto:info.ru@unox.com)  
Tel.: +7 (499) 702-00-14

### ESPAÑA

**UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.**  
E-mail: [info.es@unox.com](mailto:info.es@unox.com)  
Tel.: +34 900 82 89 43

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

**UNOX SCANDINAVIA AB**  
E-mail: [info.se@unox.com](mailto:info.se@unox.com)  
Tel.: +46 (0)768 716 422

### UNITED KINGDOM

**UNOX UK Ltd.**  
E-mail: [info@unoxuk.com](mailto:info@unoxuk.com)  
Tel.: +44 1252 851 522

### PORTUGAL

**UNOX PORTUGAL**  
E-mail: [info.pt@unox.com](mailto:info.pt@unox.com)  
Tel.: +351 918 228 787

### DEUTSCHLAND

**UNOX DEUTSCHLAND GmbH**  
E-mail: [info.de@unox.com](mailto:info.de@unox.com)  
Tel.: +49 2951 98760

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

**UNOX FRANCE s.a.s.**  
E-mail: [info@unox.fr](mailto:info@unox.fr)  
Tel.: +33 4 78 17 35 39

### ÖSTERREICH

**UNOX ÖSTERREICH GmbH**  
E-mail: [bestellung@unox.com](mailto:bestellung@unox.com)  
Tel.: +43 800 880 963

### HRVATSKA

**UNOX CROATIA**  
E-mail: [narudzbe@unox.com](mailto:narudzbe@unox.com)  
Tel.: +39 049 86 57 538

### TÜRKİYE

**UNOX TURKEY** Profesyonel Mutfak Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi  
E-mail: [info.tr@unox.com](mailto:info.tr@unox.com)  
Tel.: +90 530 176 62 03

### IRELAND

**UNOX IRELAND**  
E-mail: [info.ie@unox.com](mailto:info.ie@unox.com)  
Tel.: +353 (0) 87 32 23 218

### БЪЛГАРИЯ

**UNOX BULGARIA**  
E-mail: [info.bg@unox.com](mailto:info.bg@unox.com)  
Tel.: +359 88 23 13 378

## ASIA & AFRICA

### MALAYSIA & SINGAPORE

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### OTHER ASIAN COUNTRIES

**UNOX (ASIA) SDN. BHD**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +603-58797700

### PHILIPPINES

**UNOX PHILIPPINES**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +63 9173108084

### 대한민국

**UNOX KOREA CO. Ltd.**  
이메일: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
전화: +82 2 69410351

## AMERICA & OCEANIA

### U.S.A. & CANADA

**UNOX Inc.**  
E-mail: [infousa@unox.com](mailto:infousa@unox.com)  
Tel.: +1 800 489 8669

### MEXICO

**UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.**  
E-mail: [info.mx@unox.com](mailto:info.mx@unox.com)  
Tel.: +52 1555 4314 180

### BRAZIL

**UNOX BRAZIL**  
E-mail: [info.br@unox.com](mailto:info.br@unox.com)  
Tel.: +55 11 98717-8201

### U.A.E.

**UNOX MIDDLE EAST DMCC**  
E-mail: [info.uae@unox.com](mailto:info.uae@unox.com)  
Tel.: +971 55 426 3167

### SOUTH AFRICA

**UNOX SOUTH AFRICA**  
E-mail: [info.sa@unox.com](mailto:info.sa@unox.com)  
Tel.: +27 845 05 52 35

### INDONESIA

**UNOX INDONESIA**  
E-mail: [info.asia@unox.com](mailto:info.asia@unox.com)  
Tel.: +62 81908852999

### 中华人民共和国

**UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.**  
电子邮件: [info.china@unox.com](mailto:info.china@unox.com)  
电话: +86 21 56907696

### COLOMBIA

**UNOX COLOMBIA**  
E-mail: [info.co@unox.com](mailto:info.co@unox.com)  
Tel.: +57 350 65 88 204

### AUSTRALIA

**UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.**  
E-mail: [info@unoxaustralia.com.au](mailto:info@unoxaustralia.com.au)  
Tel.: +61 3 9876 0803

### NEW ZEALAND

**UNOX NEW ZEALAND Ltd.**  
E-mail: [info@unox.co.nz](mailto:info@unox.co.nz)  
Tel.: +64 (0) 800 76 0803

L12450A 3.D00-LDI-01 - Printed: 02-2018  
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.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

