



DECKTOP BAKERTOP MIND.Maps™

XEBDC-01EU-D

XEBDC-02EU-D

XEBDC-01EU-C

XEBDC-02EU-C

MANUEL D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

Traduction des instructions originales

FR

ATTENTION : Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil

DECKTOP

NORMES DE SÉCURITÉ

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN	4
NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION.....	5

INTRODUCTION

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES.....	9
PRÉAMBULE	10

INSTALLATION

DÉBALLAGE DE L'APPAREIL.....	11
CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE.....	13
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES.....	13
RETRAIT DE LA PELLICULE.....	13
POSITIONNEMENT	14
DISTANCES AUTORISÉES.....	14
MODALITÉ DE POSITIONNEMENT	16
CRÉER DES COLONNES DE CUISSON	18
REPOSITIONNER LE RÉSERVOIR DU DÉTERGENT	18
REPLACER LES PIEDS.....	21
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	22
VÉRIFICATIONS NÉCESSAIRES	23
RACCORDEMENT HYDRAULIQUE.....	24
EAU ENTRANTE.....	24
CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE.....	24
RACCORDEMENT DES FUMÉES.....	27
RACCORDEMENT ENTRE APPAREILS SUPERPOSÉS	28
RACCORDEMENT STANDARD.....	29

UTILISATION

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE CUISSON	31
COUPURE DE COURANT	31
DECKTOP RACCORDÉ À DES FOURS PLUS	32
DECKTOP RACCORDÉ À DES FOURS ONE	33
NOTIONS PRÉLIMINAIRES	34
PANNEAU DE COMMANDES	35
FONCTIONNEMENT MANUEL	36
FONCTIONNEMENT PROGRAMMÉ	40

ENTRETIEN

SURFACES EXTERNES EN ACIER, JOINT DE LA CHAMBRE DE CUISSON	44
SURFACES PLASTIQUES.....	45
VITRE DE LA PORTE.....	45
CHAMBRE DE CUISSON.....	45

ASSISTANCE APRÈS-VENTE

COMMUNICATION FOUR-UTILISATEUR	46
PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	47
ÉLIMINATION EN FIN DE VIE.....	47
GARANTIE	50
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ POUR APPAREILS ÉLECTRIQUES	51

DECKTOP

Normes de sécurité

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN

- Avant l'installation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.
- Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par UNOX, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.
- Avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les installations soient conformes aux normatives en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications de la plaquette d'identification.
- Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel peut provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels.
- Par ailleurs, toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel entraînera l'annulation de la garantie.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la présence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés dans la zone de travail.

- Si les appareils seront installés sur des roues ou superposés, utilisez uniquement les composants fournis par UNOX et respectez les indications de montage contenues dans leur emballage.
- Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
- La plaque des caractéristiques fournit d'importantes informations techniques : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil ; il est donc conseillé de ne pas la retirer, ni de l'endommager ou de la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage UNOX de toute responsabilité.
- Les parties protégées par le constructeur ou son agent ne peuvent pas être manipulées par l'installateur.

NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATION

- Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie et dégagent UNOX de toute responsabilité.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou privées d'expérience ou des connaissances nécessaires, à condition que celles-ci soient surveillées ou qu'elles aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et hydrique, et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, et entraîner l'annulation de la garantie.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.
- Le calibrage du système de mesure de l'humidité doit être effectué lors de la première installation (contactez le Service Unox) et lorsque le four le nécessitera.



DANGER DE BRÛLURES et DE LÉSIONS !

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

- S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
- Pour déplacer des conteneurs, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la cellule de levage, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question.
- Faites extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.
- Ne pas retirer ou toucher le carter de protection des ventilateurs, les ventilateurs et les résistances durant le fonctionnement et jusqu'à leur refroidissement complet.
- En cas d'entretien au circuit hydrique du four, il est obligatoire d'utiliser les EPI spécifiques pour détergent (référez-vous à la fiche de sécurité du produit), en particulier des gants et des lunettes car des résidus de détergent sous pression pourraient être présents dans le circuit.
- Le circuit hydrique du four, qui commence avec le raccord 3/4" (avec clapet de non-retour incorporé) et comprend tous les tuyaux et accessoires en aval de celui-ci, ne doit pour aucune raison être manipulé car cela pourrait provoquer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.



DANGER D'INCENDIE !

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (manuels d'instructions, sachets en plastique ou autre) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.

- Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.).
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).
- Conservez la chambre de cuisson toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien et après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés !



DANGER D'ÉLECTROCHOC

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

DECKTOP

Introduction

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil de la ligne **BAKERTOP MIND.Maps™** et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.

Les fours **BAKERTOP MIND.Maps™** et leurs appareils complémentaires représentent le résultat le plus élaboré de la recherche Unox qui garantit un encombrement minimum associé à d'excellentes performances et à une remarquable gestion des cuissons, en toute condition d'utilisation et de chargement.



Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel, où figurent toutes les indications nécessaires pour conserver en parfait état les qualités esthétiques et fonctionnelles du produit acheté.

FR

EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

Les instructions d'installation et d'utilisation sont valables pour tous les modèles sauf en cas de spécification différente des pictogrammes suivants :



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



Risque d'incendie !



Conseils et informations utiles



Risque d'électrochoc !



Symbole de mise à la terre



Lisez le manuel d'instructions



Symbole d'équipotentiel



Risque de brûlures



Renvoi à un autre chapitre

PRÉAMBULE

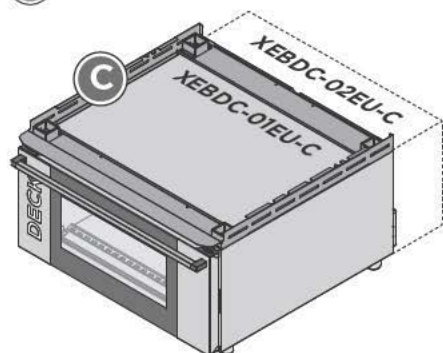
Dans ce manuel sont illustrées l'installation et l'utilisation des fours **DeckTop™** qui peuvent être autonomes ou contrôlés.

- Les modèles avec la lettre finale "D" (XEBDC-01/02EU-D) sont des fours autonomes, ils ont donc leur propre panneau de commandes et ne nécessitent pas de raccordements au four **BAKERTOP MIND.Maps™**.
- Les modèles avec la lettre finale "C" (XEBDC-01/02EU-C) ne possèdent pas leur propre panneau de commandes et fonctionnent seulement s'ils sont combinés à un four de la ligne **BAKERTOP MIND.Maps™**.

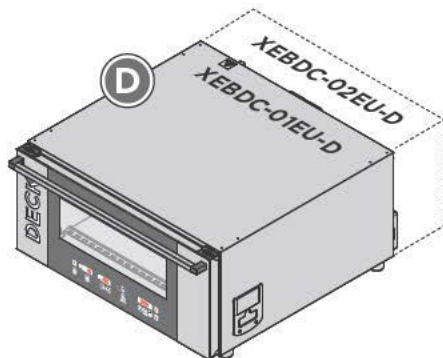
Les deux versions sont disponibles avec une (01EU) ou deux plaques (02EU). Pour créer des colonnes de cuisson (par ex. en combinaison avec une étuve ou un autre four), il est nécessaire d'utiliser les kits de superposition **XUC061-62-63**.

Les instructions d'installation et d'utilisation sont valables pour les deux modèles, sauf spécification particulière par les symboles :

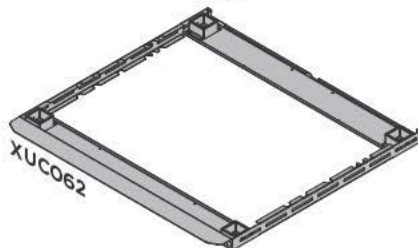
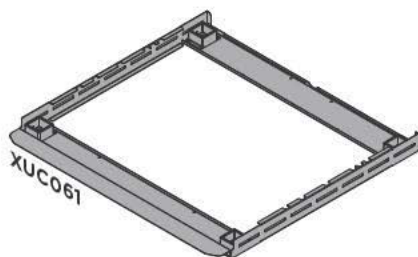
- D** instructions valables pour les modèles XEBDC-01/02EU-D
- C** instructions valables pour les modèles XEBDC-01/02EU-C



Four contrôlé



Four autonome



DECKTOP

Installation

1 DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

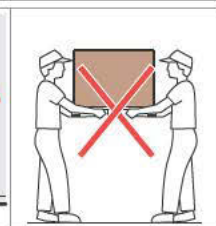
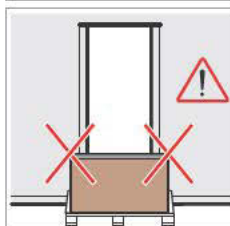
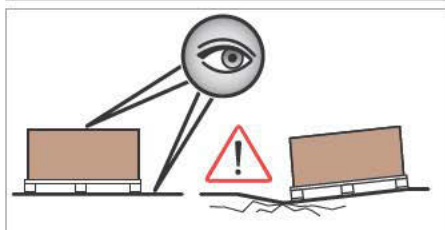
Au moment de la réception, contrôlez que l'emballage ne soit pas visiblement endommagé. Dans le cas contraire, contactez immédiatement UNOX et NE procédez pas à l'installation.

Avant de transporter l'appareil sur le lieu d'installation, assurez-vous que :

- il passe facilement à travers les portes ;
- le sol supporte son poids ;

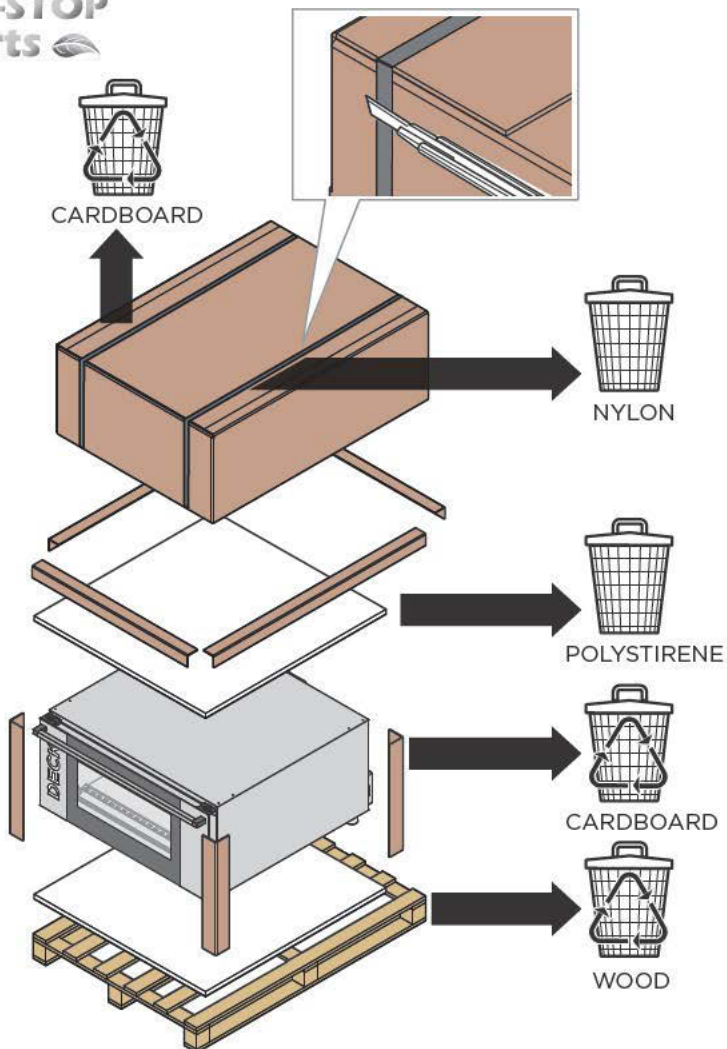
Le transport doit être réalisé uniquement avec des moyens mécaniques (par ex. transpalette).

⚠ Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.



UNOX suit depuis des années la philosophie **NON-STOP Efforts** en augmentant la compatibilité environnementale de ses produits et en s'engageant à réduire la consommation énergétique et les gaspillages. UNOX veut protéger l'environnement et invite à éliminer le matériel dans les conteneurs spécifiques au tri sélectif.

NON-STOP Efforts 



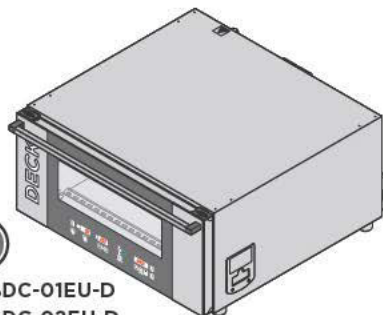
2

CONTRÔLE DE L'EMBALLAGE

Avant de commencer l'installation, vérifiez la présence et l'intégrité des composants suivants contenus dans l'emballage.

❗ Si un composant est absent ou endommagé, contactez UNOX.

- ① **DeckTop™** autonome et contrôlé ;
- ② documentation technique (manuel d'installation et d'utilisation, feuille des « Données techniques ») ;
- ③ sachet "Starter Kit"



D

XEBDC-01EU-D
XEBDC-02EU-D

FR

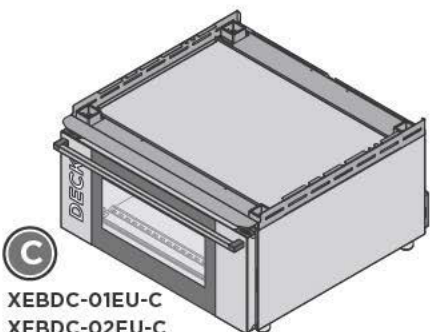
3

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

RETRAIT DE LA PELLICULE

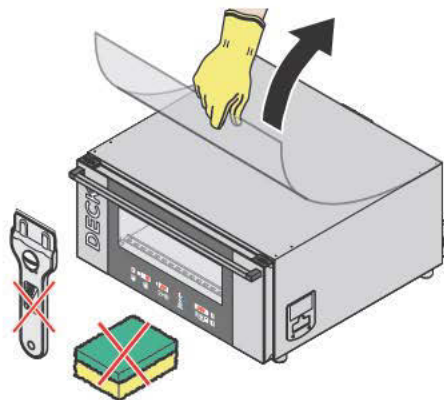
Retirez lentement les pellicules protectrices de l'appareil : nettoyez les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié sans utiliser d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou de détergents abrasifs ou acides.

❗ Considérant leur danger potentiel, les pellicules enlevées, considérant leur danger potentiel, doivent être conservées hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminées selon les normes locales.



C

XEBDC-01EU-C
XEBDC-02EU-C



4

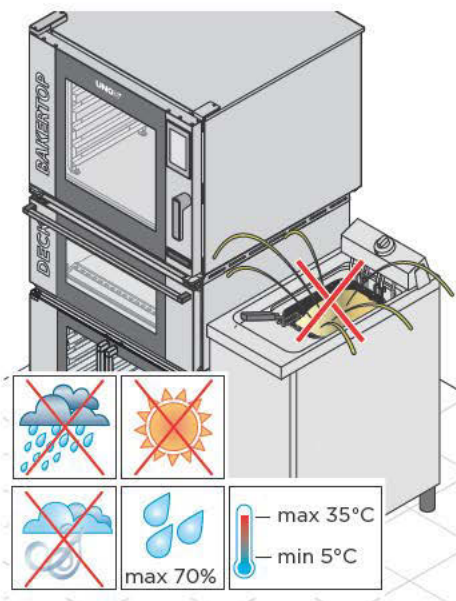
POSITIONNEMENT

Installez obligatoirement l'appareil dans des lieux :

- destinés et conformes à la cuisson d'aliments industriels ;
- permettant un renouvellement de l'air adéquat ;
- qui répondent aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- protégés des agents atmosphériques ;
- avec des températures allant de +5° à +35°C maximum ;
- avec une humidité inférieure à 70%.

DISTANCES AUTORISÉES

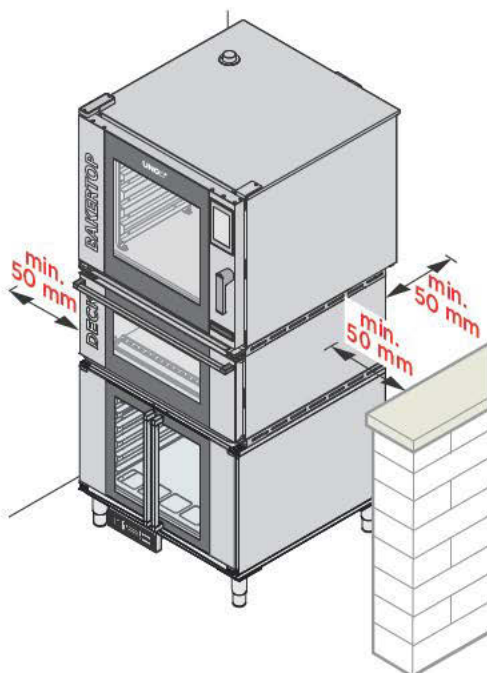
Positionnez l'appareil en respectant les distances indiquées sur les figures, de façon à ce que la paroi arrière soit facilement accessible pour effectuer les branchements et l'entretien.



⚠ Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux, parois ou meubles facilement inflammables ou sensibles à la chaleur. Dans le cas contraire, protégez-les avec des matériaux adéquats non inflammables en respectant les normes de prévention contre les incendies.

⚠ Ne pas installer l'appareil à proximité d'autres appareils qui atteignent des températures élevées, afin d'éviter d'endommager les composants électriques. L'appareil n'est pas adapté pour être encastré.

Assurez-vous que le sol soit en mesure de supporter le poids de l'appareil à pleine charge (voir "**Tableau A - Données techniques**" à la page 15).



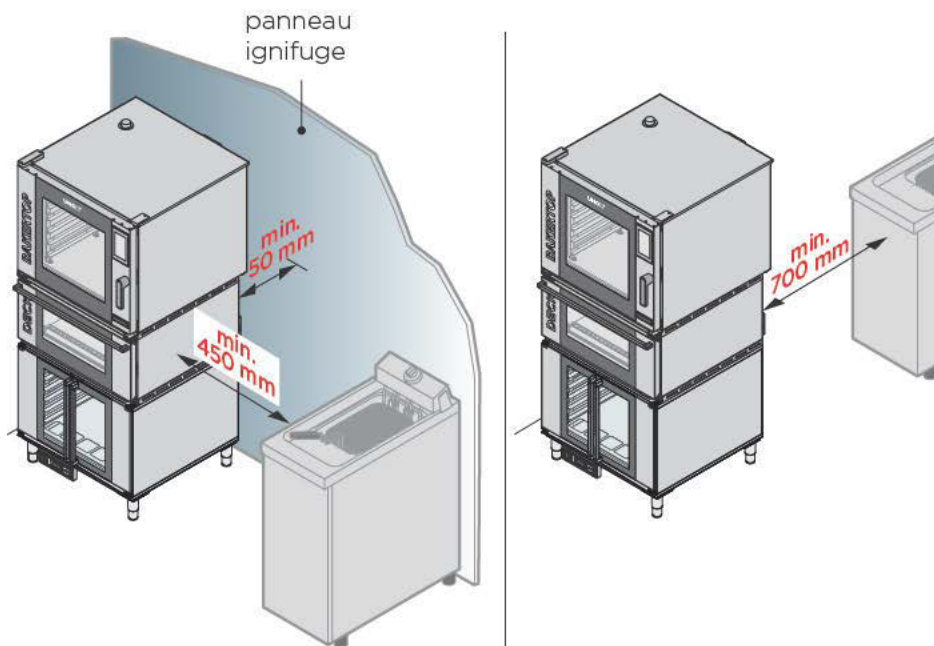


Tableau A - Données techniques			XEBDC-01EU		XEBDC-02EU		
			C	D	C	D	
Dimensions	largeur	mm	860	860			
	profondeur	mm	502	502			
	hauteur	mm	926	1196			
Poids	brut	kg	75	106			
	net	kg	62	80			
Capacité		-	1	2			
Type de plaque de cuisson			600x400				
Pression de l'eau		kPa	150-600				
IPX_			X4				
220-240V/ 1PH+N/ 50Hz	puissance absorbée	kW	2,7	5,4			
	courant absorbé	A	12,0	12,0			
	câble d'alimentation H07RN-F	section	mm ²	3Gx1,5	5Gx1,5		
		longueur	m	1,5	1,5		
	fiche schuko		non fournie				



Si vous désirez plus d'informations techniques relatives à l'appareil, consultez la feuille des « Données techniques » ci-jointe à l'appareil.

Les fours **DeckTop™ contrôlés** doivent être positionnés en colonne :

- entre une étuve et un four de la ligne **BAKERTOP MIND.Maps™**;
- entre un socle et un four de la ligne **BAKERTOP MIND.Maps™**.

Les fours **DeckTop™ autonomes** (c'est à dire avec son propre panneau de contrôle) peuvent être positionnés :

① en colonne :

- entre une étuve et un four de la ligne **BAKERTOP MIND.Maps™**;
- entre un socle et un four de la ligne **BAKERTOP MIND.Maps™**;
- posé sur un stand ;
- entre un stand et un autre four **DeckTop™**.

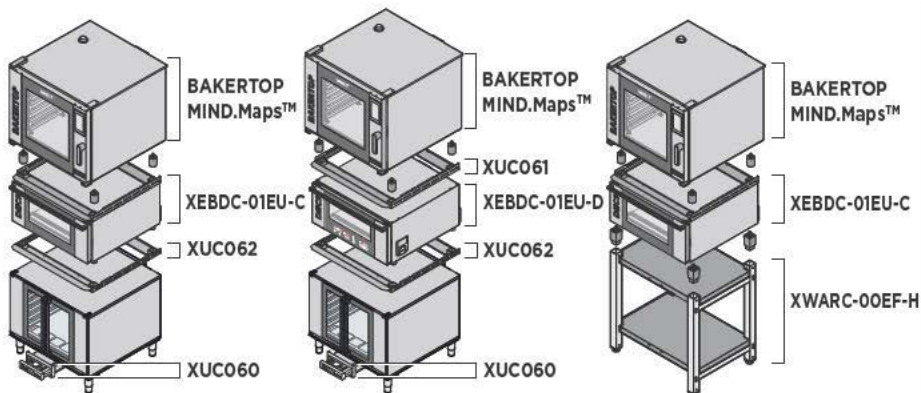
② directement sur des sous-structures personnels ou UNOX.

Les socles doivent être :

- stables et parfaitement à niveau ;
- non mobiles ;
- non inflammables ou insensibles à la chaleur ;
- en mesure de soutenir le poids de l'appareil à pleine charge sans risque de se déformer ou de s'écrouler.

Tableau B - Colonnes possibles

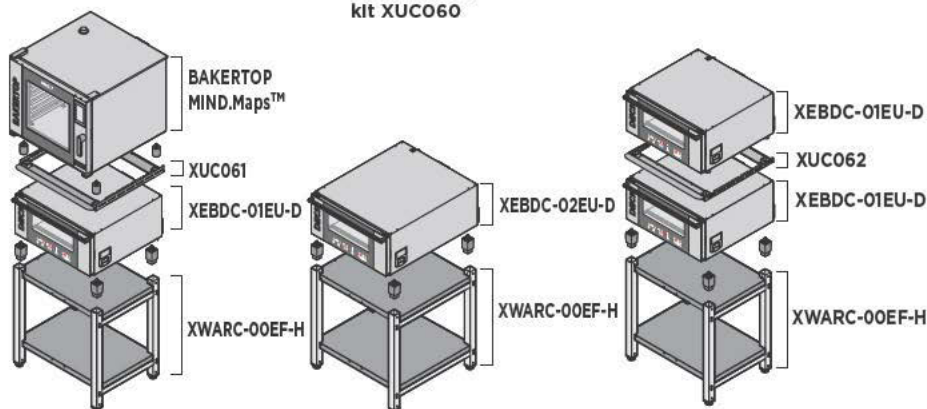
Deckoven 1 EU	Deckoven 2 EU	Deckoven 1 EU et 2 EU
Four BAKERTOP MIND.Maps™ DeckTop 1 EU-C (contrôlé) Kit de superpos.XUC062 Étuve électronique	Les Deckoven 2 EU ne peuvent pas être superposés sur les étuves,	Les Deckoven 2 EU ne peuvent pas être superposés sur les étuves.
Four BAKERTOP MIND.Maps™ Kit de superpos.XUC061 DeckTop 1 EU-D (autonome) Kit de superpos.XUC062 Étuve électronique	Les Deckoven 2 EU ne peuvent pas être superposés sur les étuves.	Les Deckoven 2 EU ne peuvent pas être superposés sur les étuves.
Four BAKERTOP MIND.Maps™ DeckTop 1 EU-C (contrôlé) Stand XWARC-00EF-H	Four BAKERTOP MIND.Maps™ DeckTop 2 EU-C (contrôlé) Stand XWVRC-0021-H	
Four BAKERTOP MIND.Maps™ Kit de superpos.XUC061 DeckTop 1 EU-D (autonome) Stand XWARC-00EF-H	Four BAKERTOP MIND.Maps™ Kit de superpos.XUC061 DeckTop 2 EU-D (autonome) Stand XWVRC-0021-H	
DeckTop 1 EU-D (autonome) Stand XWARC-00EF-H	DeckTop 2 EU-D (autonome) Stand XWVRC-0021-H	
DeckTop 1 EU-D (autonome) Kit de superpos.XUC062 Deckoven 1 EU autonome Stand XWARC-00EF-H	DeckTop 2 EU-D (autonome) Kit de superpos.XUC063 DeckTop 2 EU-D (autonome) Stand XWVRC-0021-H	DeckTop 1 EU-D (autonome) Kit de superpos.XUC062 DeckTop 2 EU-D (autonome) Stand XWVRC-0021-H



Four BAKERTOP MIND.Maps™
DeckTop 1 EU-C (contrôle)
Kit de superpos.XUC062
Étude électronique
kit XUC060

Four BAKERTOP MIND.Maps™
Kit de superpos.XUC061
DeckTop 1 EU-D (autonome)
Kit de superpos.XUC062
Étude électronique
kit XUC060

Four BAKERTOP MIND.Maps™
DeckTop 1 EU-C (contrôlé)
Stand XWARC-00EF-H



Four BAKERTOP MIND.Maps™
Kit de superpos.XUC061
DeckTop 1 EU-D (autonome)
Stand XWARC-00EF-H

DeckTop 2 EU-D (autonome)
Stand XWVRC-0021-H

DeckTop 1 EU-D (autonome)
Kit de superpos.XUC062
Deckoven 1 EU autonome
Stand XWARC-00EF-H



Ne positionnez jamais un four **DeckTop™**:

- directement au sol ;
 - au-dessus d'un autre four non Unox ou d'autres sources de chaleur.
- Vérifier de posséder le/les kits de superposition nécessaires pour la création de la colonne de cuisson.



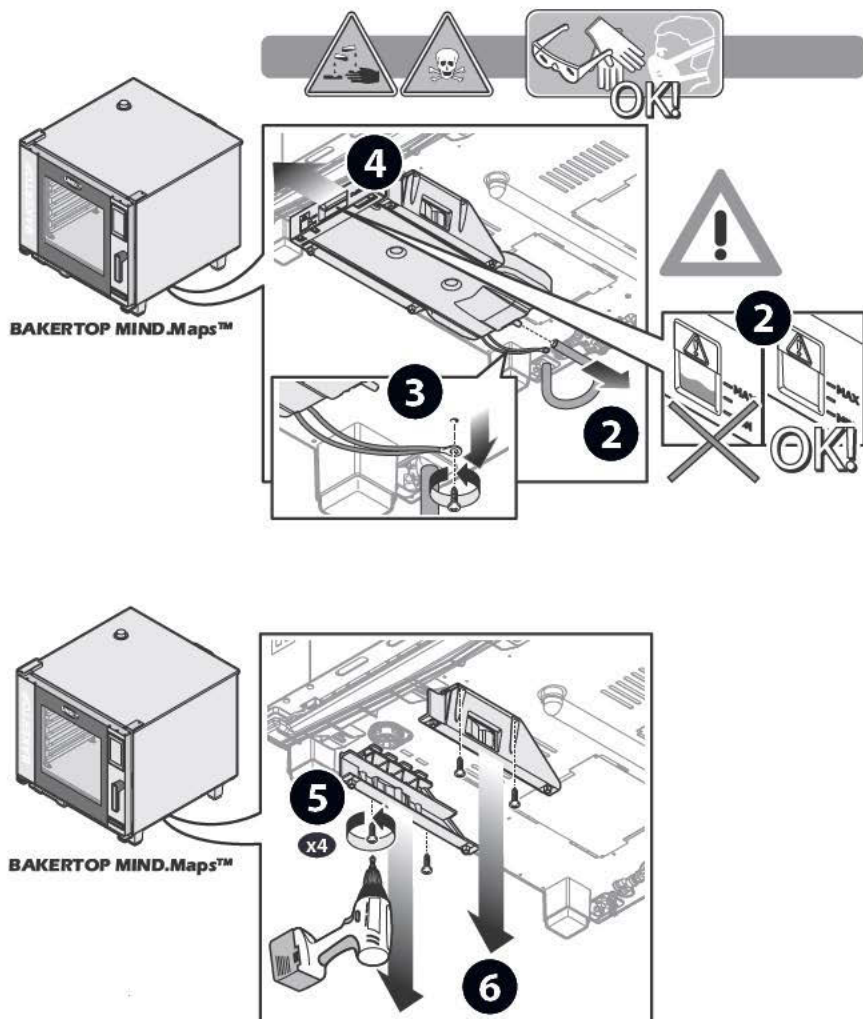
L'utilisation des kits de superposition UNOX est obligatoire : ils maintiennent la bonne distance entre les appareils et facilite les branchements électriques et hydriques.

6

CRÉER DES COLONNES DE CUISSON

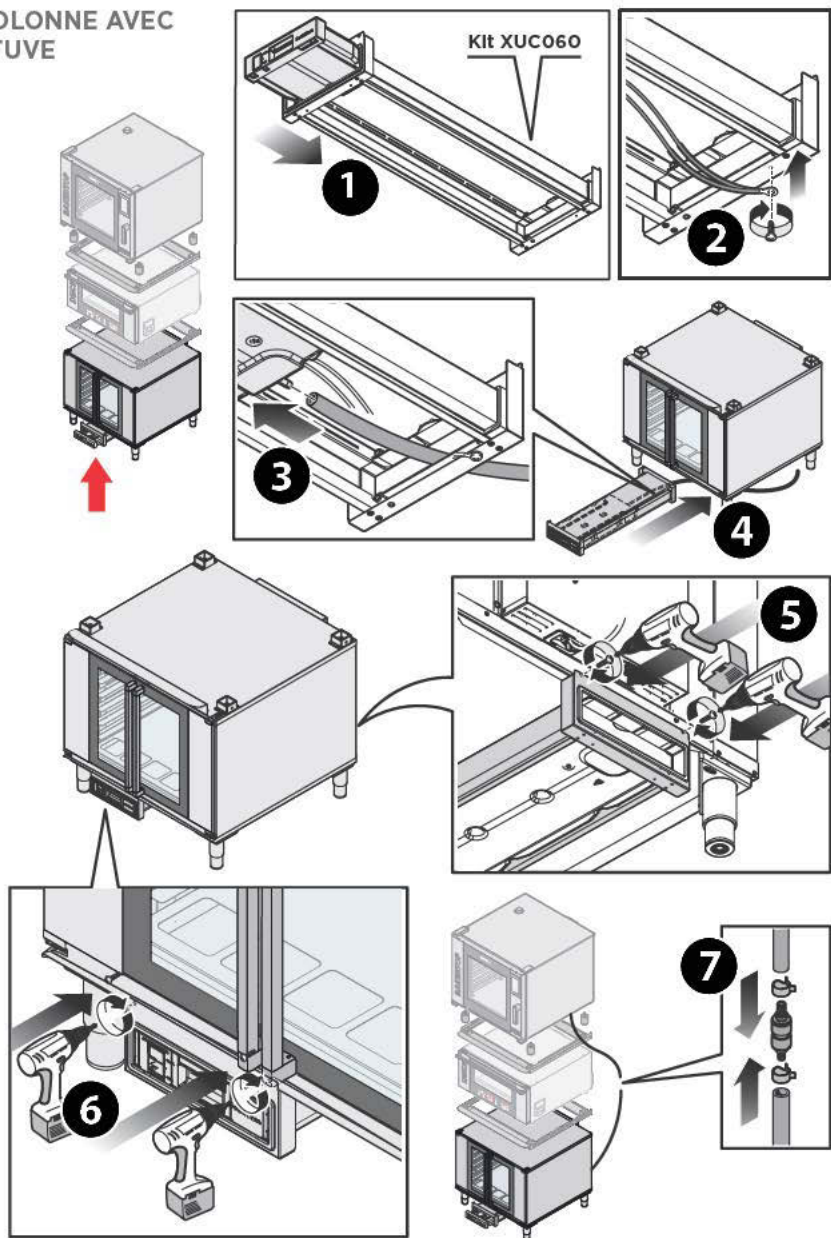
6.1 REPOSITIONNER LE RÉSERVOIR DU DÉTERGENT

Si la composition prévoit un four de la ligne **BAKERTOP MIND.Maps™**, il est nécessaire de retirer le réservoir du détergent qui se trouve dans la partie inférieure de celui-ci (voir la figure ci-dessous).



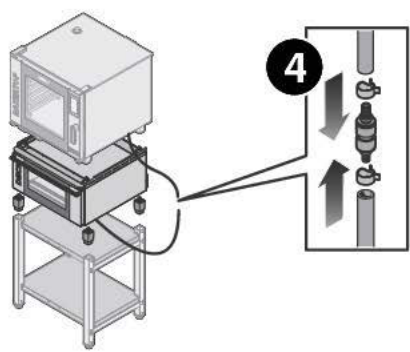
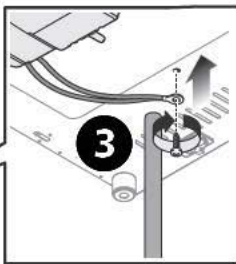
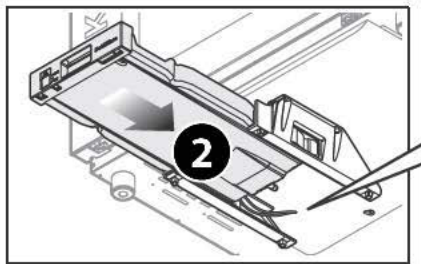
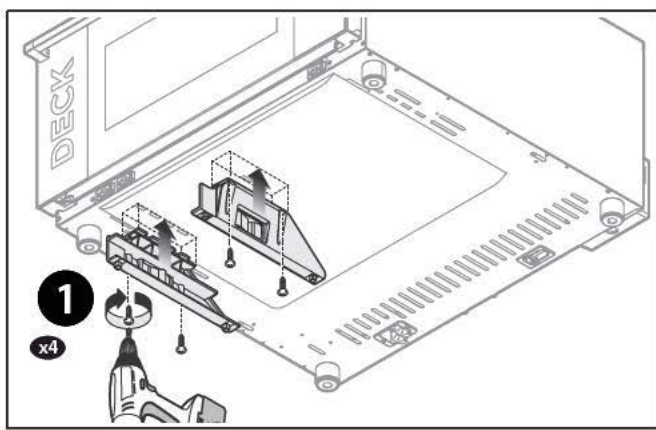
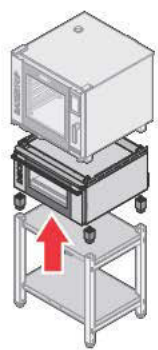
Le réservoir du détergent à peine retiré devra être repositionné :
 - sous l'étuve, si prévue par la colonne (figure de cette page).
 - sous le **DeckTop™** si la colonne prévoit un socle (figure sur la page suivante).

**COLONNE AVEC
ÉTUVE**



FR

COLONNE AVEC SOCLE

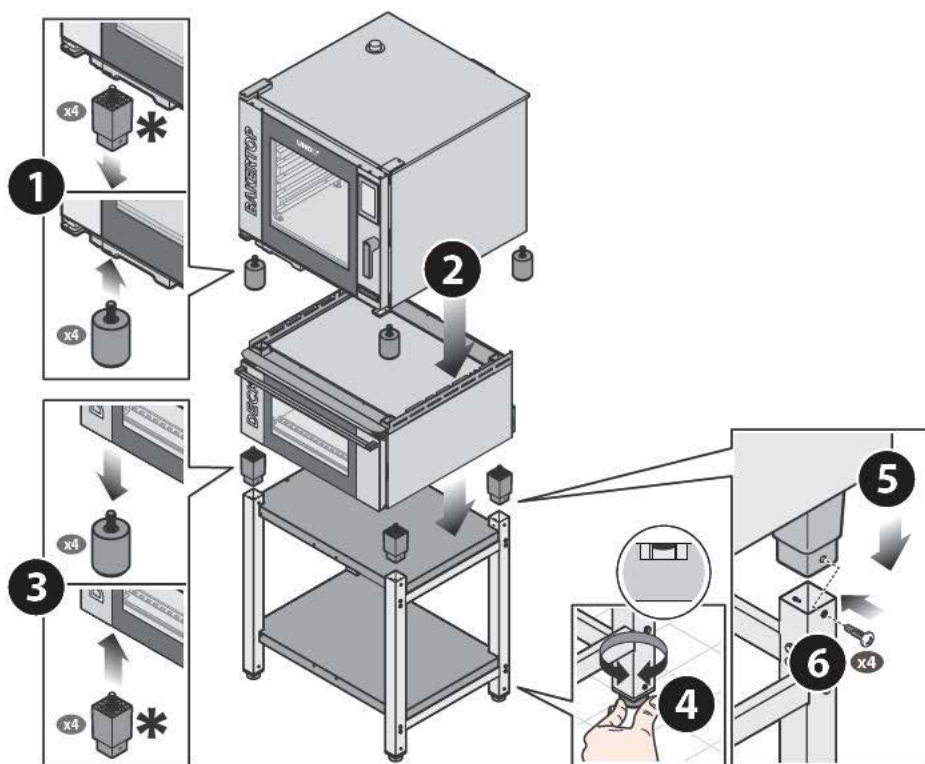


6.2 REMPLACER LES PIEDS

Si la composition prévoit un four de la ligne **BAKERTOP MIND.Maps™**, il est nécessaire de retirer ses pieds et de les remplacer avec les pieds cylindriques fournis **1**.

Si la colonne prévoit un **sofle** réutilisez les pieds retirés du four pour la fixation du **DeckTop™** sur ce dernier **3**. Fixez les deux appareils comme il est indiqué sur les figures **4**, **5**, **6**.

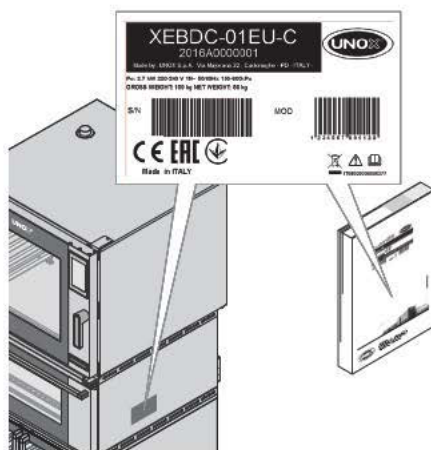
Pour le montage des kits de superposition XUC061, XUC062, XUC063, référez-vous aux instructions contenues dans l'emballage même.



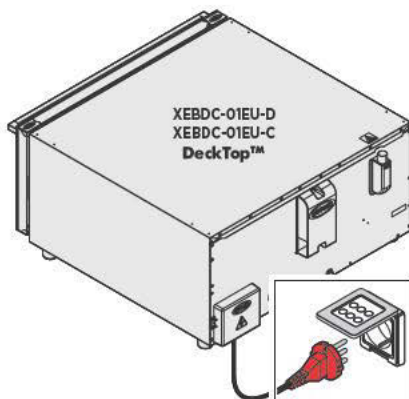
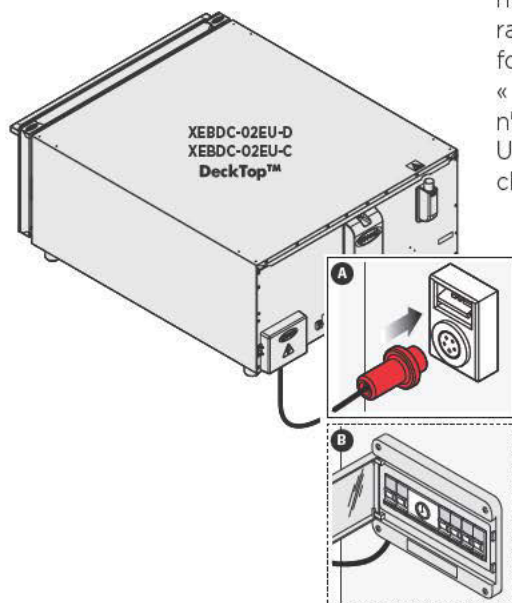
Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre « **Normes de sécurité** » à la page 4.


Le branchement au réseau d'alimentation électrique et les installations de raccordement doivent répondre aux normes en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil et doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé UNOX. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions, entraîner l'annulation de la garantie et dégage UNOX de toute responsabilité.


Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, comparez toujours les données de l'installation avec celles de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification.





Les appareils à 1 plaque sortent de l'usine avec le câble d'alimentation et la fiche déjà montés sur le bornier, ceux **à deux plaques** sont uniquement équipés du câble : dans ce dernier cas, le branchement électrique doit être de préférence réalisé avec le montage d'une fiche électrique (non fournie) de type et de débit adéquats au courant maximum absorbé par les phases du four (contrôlez la valeur sur la feuille des « Données techniques » ci-jointe). Si cela n'est pas possible, le câblage fourni par UNOX est suffisant pour effectuer un branchement direct au tableau électrique.



 Il est interdit d'effectuer tout autre type de branchement électrique et toute modification dimensionnelle du câble, à l'exception de son rallongement, en le remplaçant par un autre câble ayant les mêmes caractéristiques que l'original assemblé (type de caoutchouc, section, etc.). Le câble doit être remplacé par UNOX ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne de qualification similaire, de façon à prévenir chaque risque.

 Les schémas de raccordement, les caractéristiques du câble et les données techniques sont indiquées sur la feuille «Données techniques» ci-jointe à l'appareil.

Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :

- Être inclus dans un système équipotentiel selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre divers appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel . Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mm² (selon la norme CEI EN 60335-2-36) et être de couleur jaune vert.
- Être obligatoirement raccordé à la ligne de terre  du réseau (câble de couleur jaune vert).
- Être obligatoirement raccordé à un interrupteur différentiel thermique selon ce que prévoit la normative en vigueur (0.03A Type A).
- Être obligatoirement raccordé à un mécanisme d'interruption omnipolaire qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.

VÉRIFICATIONS NÉCESSAIRES

- Le pont de cuivre et le câble électrique doivent être fixés ensemble sous la vis dans le sens du vissage et les connexions électriques doivent être bien serrées avant de brancher l'appareil au courant électrique.
- Vérifiez l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre et la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du secteur.
- Une fois que l'appareil est en marche, vérifiez que la tension d'alimentation corresponde toujours à la valeur de la tension nominale indiquée sur la plaque des données de l'appareil. Dans le cas contraire, câblez les phases en respectant les données de la feuille « données techniques » ci-jointe.

EAU ENTRANTE

À l'arrière, l'appareil est prédisposé pour être raccordé à un four **BAKER-TOP MIND.Maps™** (déjà doté d'un filtre mécanique et d'un raccord (3/4") avec clapet de non retour). Avant de raccorder le conduit de l'eau à l'appareil, faites couler de l'eau pour éliminer les éventuels résidus. Il est conseillé d'interposer un robinet d'arrêt entre le réseau hydrique et l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE

L'eau entrante doit :

- avoir une température maximum de 30 °C ;
- être potable ;
- avoir une valeur de pression comprise entre 150 et 600 kPa (valeur conseillée 200 kPa).



L'eau entrante doit être privée de chloramine ou avec des niveaux inférieurs à 0,1 ppm (mg/L). Attention : d'éventuels dommages causés par la chloramine en excès ne sont pas couverts par la garantie.

Indicateur pour évaluer la probabilité de corrosion

Formule: $NHM = EC - (TH^{**} \times 30)$

EC = conductivité électrique [$\mu S/cm$]

TH = dureté totale** [$^{\circ} dH$ - degrés allemands]

Le contenu maximum de chlorures, Cl^{-} , n'est pas une valeur fixe mais dépend de la valeur calculée de NHM (Non Hardness Measurement)

NHM \leq 250 $\mu S/cm$	TH < 8 $^{\circ}dH$, $Cl^{-} \leq$ 25 ppm (5 gouttes de réactif*)	Aucun traitement de l'eau
	TH \geq 8 $^{\circ}dH$, $Cl^{-} \leq$ 25 ppm (5 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure
	$Cl^{-} >$ 25 ppm (5 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 250 - 350 $\mu S/cm$	$Cl^{-} \leq$ 20 ppm (4 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure
	$Cl^{-} >$ 20 ppm (4 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 350 - 450 $\mu S/cm$	$Cl^{-} \leq$ 15 ppm (3 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure
	$Cl^{-} >$ 15 ppm (3 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure-RO
NHM = 450 - 500 $\mu S/cm$	$Cl^{-} \leq$ 10 ppm (2 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure
	$Cl^{-} >$ 10 ppm (2 gouttes de réactif*)	UNOX.Pure-RO
NHM \geq 500 $\mu S/cm$		UNOX.Pure-RO

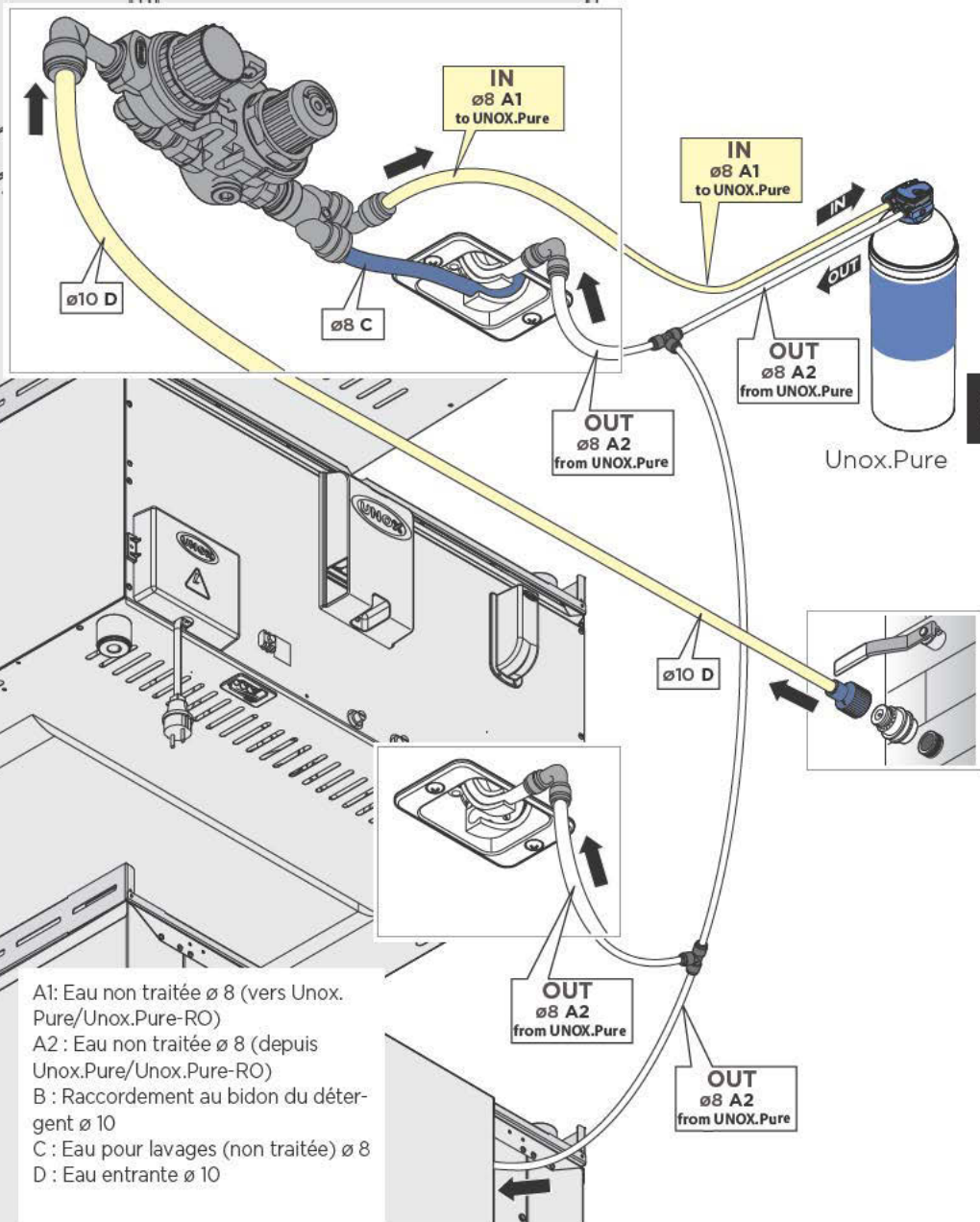
* utiliser le réactif du Kit UNOX KSTR1081A

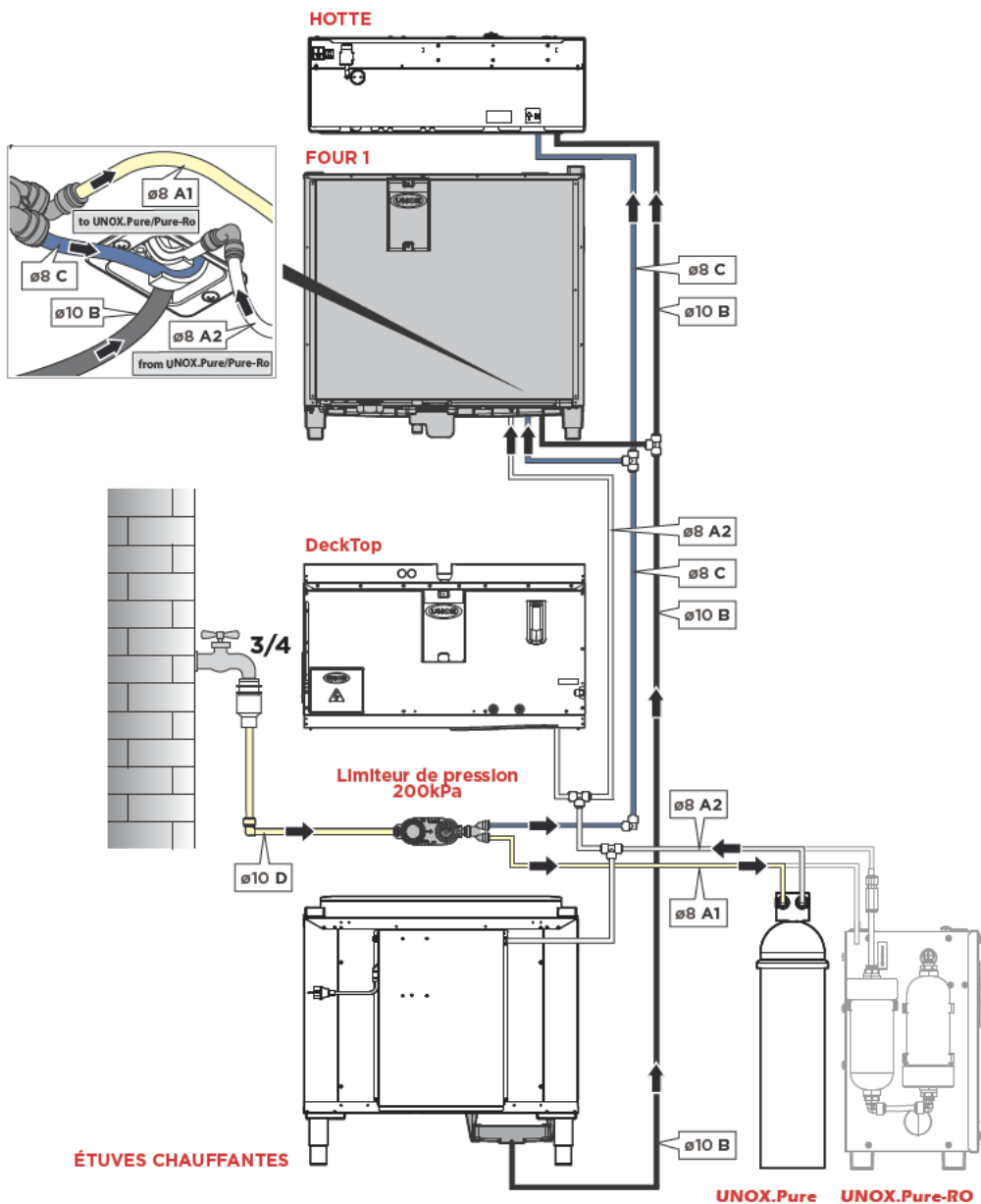
** dureté mesurée avec le kit UNOX KSTR1082A



Utilisez le set de raccords neufs fournis avec l'appareil pour le raccordement au réseau hydrique.

Les raccords déjà utilisés ne doivent pas être réutilisés.





- A1: Eau non traitée ø 8 (vers Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- A2 : Eau non traitée ø 8 (depuis Unox.Pure/Unox.Pure-RO)
- B : Raccordement au bidon du détergent ø 10
- C : Eau pour lavages (non traitée) ø 8
- D : Eau entrante ø 10

9

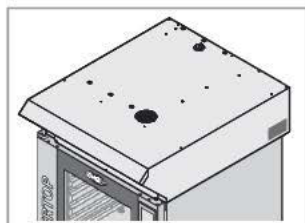
RACCORDEMENT DES FUMÉES


Durant la cuisson, se produisent des fumées chaudes et des odeurs, évacuées par un conduit d'extraction des fumées qui se trouve dans la partie supérieure de l'appareil.

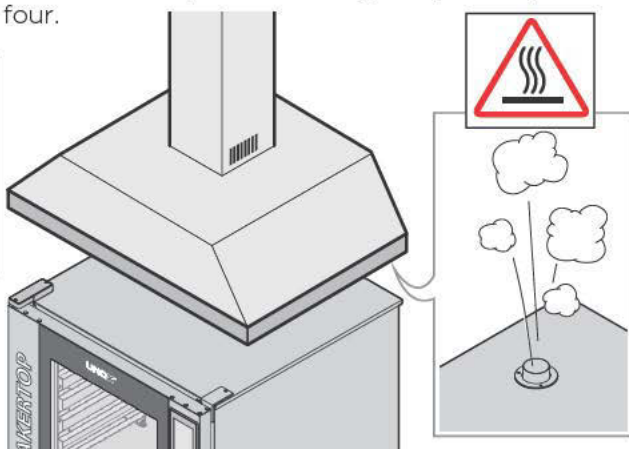
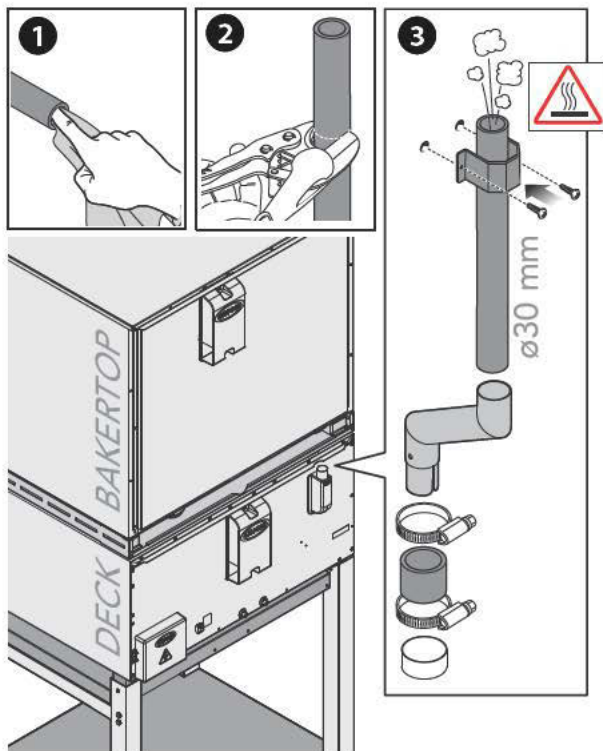
 Assurez-vous qu'aucun objet et/ou matériau qui puissent obstruer la sortie des fumées ou être endommagés par la température ou directement par les fumées ne se trouve au-dessus du système d'extraction des fumées. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité du conduit d'extraction.

L'évacuation à l'extérieur des fumées peut être effectuée au moyen de :

- 1) une hotte aspirante de capacité et aux dimensions adaptées au type de four.
- 2) Une hotte aspirante du constructeur, directement gérée par un système d'autodiagnostic du four.



 Pour le montage des hottes UNOX, référez-vous aux instructions contenues dans leur emballage.



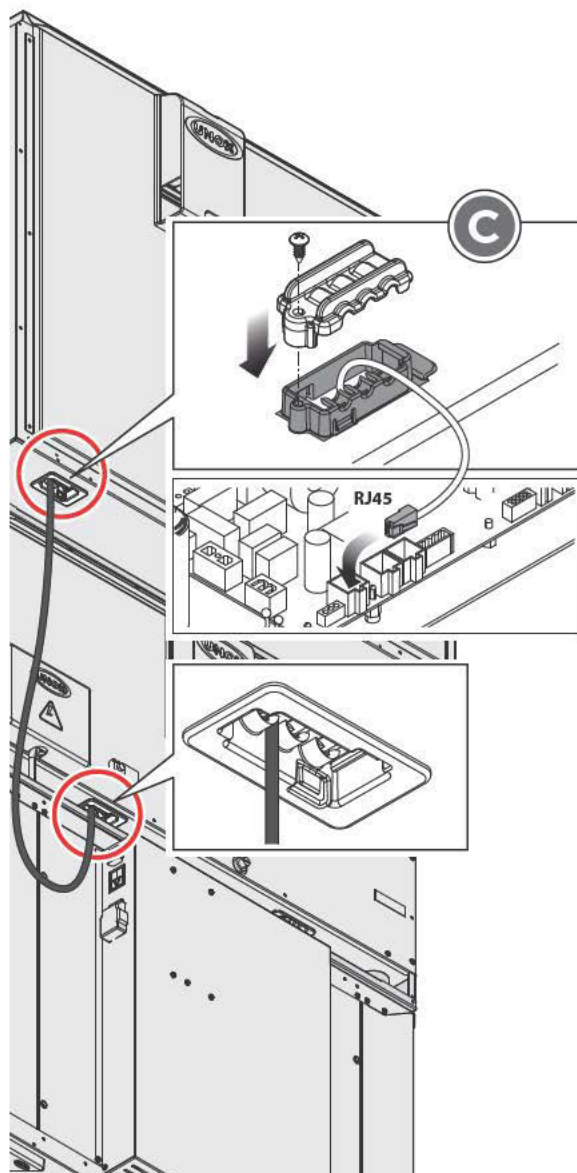
- C** Les **DeckTop™** contrôlés (sans panneau de commande propre) sont pré-disposés pour être raccordés aux fours combinés **BACKERTOP MIND**. **Maps™** à l'exception des big\sur chariot.

Les accessoires se raccordent au four au moyen des connecteurs ModBus à l'arrière du four et se connectent automatiquement.

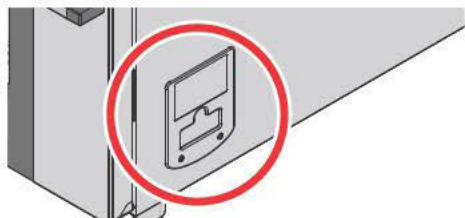
- 1 Débranchez tous les appareils de l'alimentation électrique.
- 2 Retirez la tôle située à l'arrière du four pour accéder à la carte de puissance.
- 3 Raccordez le câble RJ45 à l'une des prises ModBus correspondantes à la carte de puissance.
- 4 Remontez la tôle arrière des fours.
- 5 Branchez à nouveau tous les appareils à l'alimentation électrique.

+ Pour plus d'informations sur l'installation et la gestion complète des accessoires et des appareils, référez-vous aux instructions contenues dans leur emballage.

! Raccordez les câbles ModBus seulement aux connecteurs ModBus relatifs et non aux connecteurs RJ45 Ethernet.




- D** | **DeckTop™** autonomes (avec panneau de commande propre) ont sur le côté droit un panneau en plastique qui contient :
- la plaque d'identification du four
 - une prise RJ45 réservée aux interventions de service.




RACCORDEMENT STANDARD

- ① RJ45 port (ne pas raccorder de dispositifs de réseau)
- ② USB port

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE CUISSON

 Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre « **Normes de sécurité pour l'installation et l'entretien** » à la page 4.

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

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir le chap. "**Entretien**" à la page 44); laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour réduire les consommations d'énergie.
- Pour sortir de la modalité STAND-BY, il suffit de toucher la touche START/STOP.
- Utilisez l'appareil à une température ambiante comprise entre +5 °C et +35°C.

- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible (voir le chap. (voir le chap. **Entretien** à la page 44).
- Pour éviter l'ébullition, n'utilisez pas de conteneurs remplis avec des liquides ou aliments qui se liquéfient à la chaleur, dans des quantités majeures à celles qui peuvent être facilement maîtrisées.
- Pour faire fonctionner le four avec la chambre de cuisson aussi fermée que possible, réglez la valeur 0% d'humidité relative sur l'afficheur MasterTouch.
- Il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30-50°C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques.
- Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession.

COUPURE DE COURANT

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




Utilisation des fours contrôlés

C.1

DECKTOP RACCORDÉ À DES FOURS PLUS

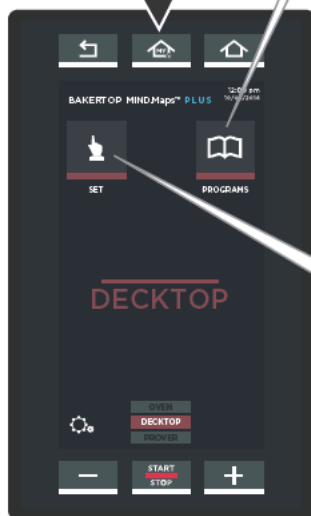
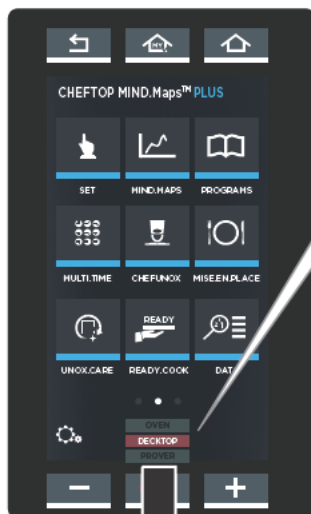
Panneau de commandes des fours **BAKERTOP MIND.Maps™** vers. "PLUS"

Appuyez sur l'une des touches pour sélectionner l'accessoire souhaité (**DeckTop™**).

 Une page-écran avec seuls les menus utilisables avec le four **DeckTop™** sera affichée.

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

MENU SET : permet d'effectuer une cuisson en mode "manuel" où l'utilisateur doit régler les paramètres à chaque cuisson.

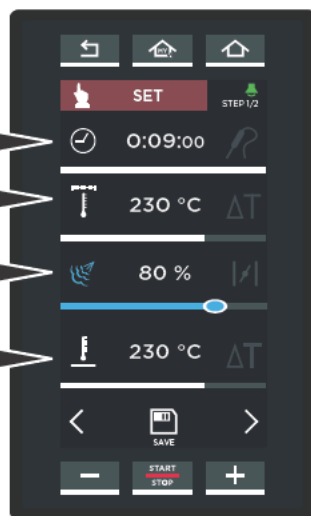


durée de cuisson

température VOÛTE

pourcentage d'extraction/émission d'humidité

température SOLE



Le four permet de programmer deux températures différentes (indépendantes l'une de l'autre) :

- température VOÛTE (zone supérieure chambre du four)
- température SOLE (zone inférieure chambre du four)

C.2 DECKTOP RACCORDÉ À DES FOURS ONE

Panneau de commandes des fours
BAKERTOP MIND.Maps™ vers. "ONE"

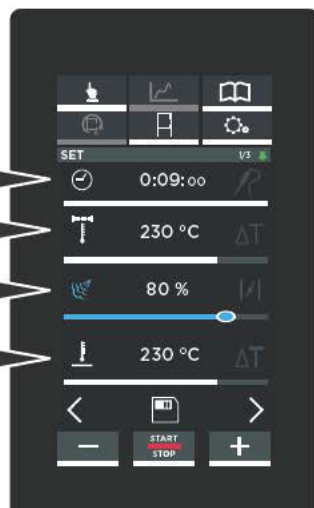
Appuyez plusieurs fois sur la touche jusqu'à l'apparition de l'inscription "DECK" : le panneau de commandes du four est désormais dédié à l'utilisation du four **DeckTop™**.

! Seuls les menus utilisables avec le four **DeckTop™** seront visualisables.

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

MENU SET : permet d'effectuer une cuisson en mode "manuel" où l'utilisateur doit régler les paramètres à chaque cuisson.

durée de cuisson
température
VOÛTE
pourcentage
d'extraction/
émission
d'humidité
température SOLE



📖 Pour plus d'informations sur les menus disponibles et sur la façon de cuisiner (MANUEL ou AUTOMATIQUE), référez-vous au manuel d'Utilisation du four **BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS** : les commandes des deux fours sont les mêmes.

D

Utilisation des fours autonomes

D.1

NOTIONS PRÉLIMINAIRES

Les modèles **DeckTop™** peuvent être utilisés en fonctionnement **MANUEL** ou **PROGRAMMÉ**.

Le fonctionnement **MANUEL** prévoit que l'utilisateur programme pour chaque cuisson les paramètres suivants :

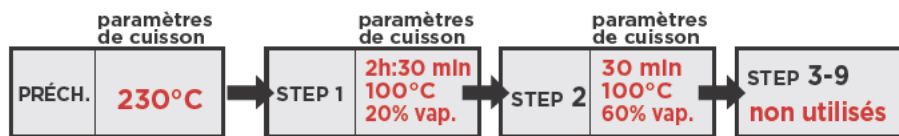
- durée de cuisson ;
- température de la sole et température de la voûte ;
- **CLIMA LUX** (pourcentage d'émission/extraction de la vapeur dans la chambre - **STEAM.Maxi™** - **DRY.Maxi™**) ;



Les paramètres programmés ne sont pas mémorisés et doivent être réinsérés pour chaque cuisson effectuée.

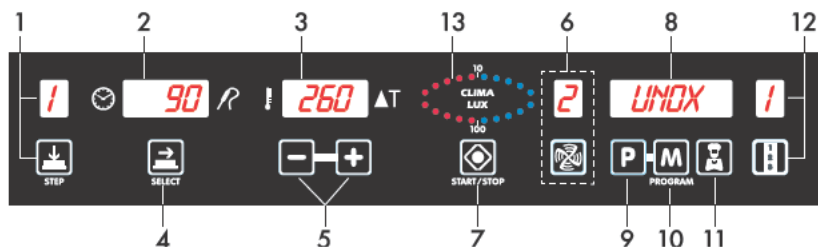
Le fonctionnement **PROGRAMMÉ** permet de mémoriser, par un nom au choix (jusqu'à 50 lettres), jusqu'à 99 cycles de cuisson (programmes) afin de les réutiliser pour les cuissons successives ;



- Chaque cycle de cuisson est composé d'un maximum de **10** steps :
- **STEP 0** : préchauffage initial (seulement en fonctionnement programmé) ;
- **STEPS 1...9**: jusqu'à 9 STEPS de cuisson, chacune caractérisée par des paramètres de cuisson différents.
- Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation des neuf STEPS : programmez donc uniquement ceux qui vous servent. Le passage d'une phase de cuisson à l'autre est automatiquement géré par l'appareil. Au terme de la dernière phase programmée, le four revient automatiquement au step 0 (PRE) du programme à peine achevé, si présent.

EXEMPLE DE PROGRAMMATION D'UN CYCLE DE CUISSON



- Quand le four est sous-tension, le contrôle s'allume automatiquement.
- Fonctionnement des touches  .
- Simples pressions répétées -> on augmente/diminue la valeur d'une unité à la fois ;
- Pression continue -> on augmente/diminue la valeur très rapidement.
- Si pendant 15 minutes, aucune touche n'est pressée et aucun appareil relié au panneau de commandes du four (four ou étuve) n'est en marche, le panneau de contrôle électronique se met en stand-by : seule la led start/stop RESTE ALLUMÉE. Pour réactiver le panneau de contrôle électronique, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP.



- 1) Avec des pressions successives, sélectionnez les 9 STEPS : le numéro du STEP activé s'affiche à l'écran.
- 2) Affichage du temps programmé.
- 3) Affichage de la température programmée en chambre.
- 4) Avec des pressions successives, sélectionnez les paramètres à programmer (température et durée de cuisson).
Le paramètre activé est indiqué par un clignotement de l'icône correspondante :
 temps de cuisson exprimé sur l'afficheur en heure : minutes
 température en chambre exprimée à l'écran en °C
- 5) En augmentant/diminuant les valeurs affichées à l'écran.
- 6) **CLIMA LUX** - Avec des pressions successives à droite/gauche, il est possible de contrôler l'émission de vapeur (**STEAM.Maxi™**) ou l'extraction d'humidité en chambre (**DRY.Maxi™**).
- 7) Allume l'appareil, démarre/arrête la cuisson.
L'icône allumée indique que le four est en marche.
- 8) Afficheur de programmation.
- 9) Touche de programmation
- 10) Touche de sauvegarde du programme
- 11) Touche d'ajout d'eau manuel



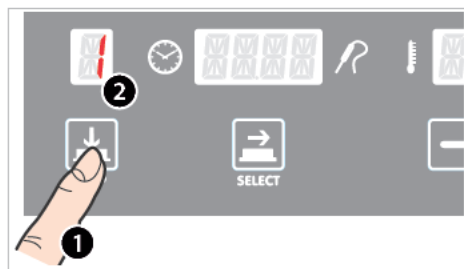
Si le signal sonore du four résulte trop bas, pour augmenter le volume UNOX, il est conseillé d'utiliser le kit Buzzer applicable à tout moment par un technicien spécialisé.


D.3 FONCTIONNEMENT MANUEL

PRÉCHAUFFAGE

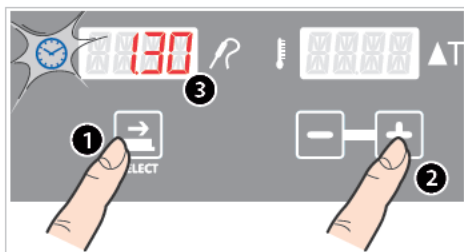
En fonctionnement MANUEL, il n'est pas possible de programmer le préchauffage.





SÉLECTION STEP



- 1 Appuyez sur la touche .
- 2 Sur l'afficheur «1» apparaît le numéro du STEP activé (jusqu'à un maximum de 9 STEP).

PROGRAMMATION DURÉE DE CUISSON



- 1 Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'icône lumineuse clignote  -> **une fois que l'icône clignote, le paramètre est activé et programmable.**
- 2 Programmez la valeur souhaitée en appuyant sur les touches  .



"INF"/"HOLD" ←  0.00  → 9.59

FONCTIONNEMENT CONTINU DURÉE MINIMUM DURÉE MAXIMUM

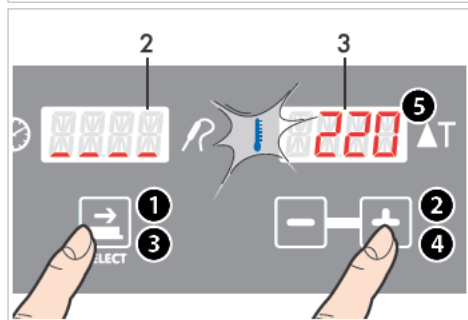
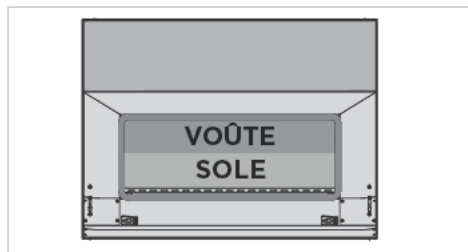
APPROFONDISSEMENTS "INF"/"HOLD" (Fonctionnement continu)

Le four fonctionne continuellement jusqu'à l'intervention manuelle de l'utilisateur :
STEP 1 -> réglez le paramètre sur « INF » (infini). La température dépend du paramètre programmé avec le paramètre spécifique (voir la section successive).

STEP 2..9 -> réglez le paramètre sur « HLD » (HOLD). La température est maintenue à 70°C, valeur modifiable.

- 3   Les valeurs saisies sont affichées à l'écran en heures.minutes (dans l'exemple, la cuisson durera 1 heure et 30 minutes). Lorsque le temps programmé est atteint, le STEP est considéré achevée et l'on passe automatiquement à celle d'après (si programmée).

PROGRAMMATION TEMPÉRATURE DE CUISSON SOLE ET VOÛTE



"PAU" ← [-] 0°C [+] → 260°C

FOUR EN PAUSE
VENTILATEURS/
RÉSIST. ÉTEINTES

TEMP.
MINIMUM TEMP.
MAXIMUM

Il **DeckTop™** permet de programmer deux températures différentes qui s'affichent sur l'afficheur « 3 » :

- température VOÛTE (zone supérieure chambre du four)
- température SOLE (zone inférieure de la chambre du four).

Les deux températures sont indépendantes l'une de l'autre.

- Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'icône lumineuse clignote -> **une fois que l'icône clignote, le paramètre est activé et programmable.**

L'afficheur « 2 », au lieu d'indiquer la durée de cuisson précédemment programmée, affiche une ligne horizontale basse, pour indiquer qu'il est possible de programmer la température SOLE.

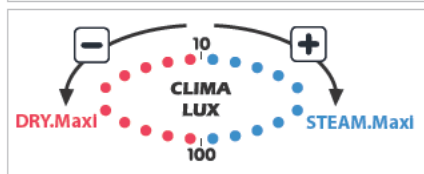
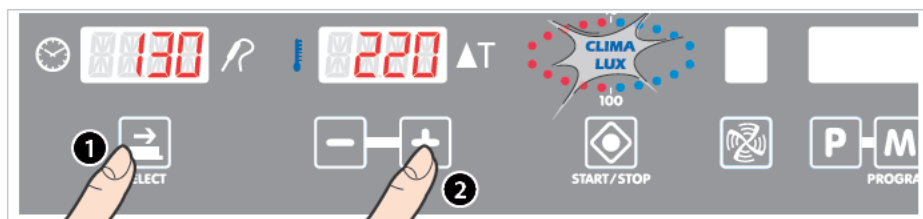
- Programmez la température SOLE en appuyant sur les touches : la valeur insérée est affichée sur l'afficheur « 3 ».

- Appuyez à nouveau sur la touche . L'afficheur « 2 » affiche une ligne horizontale haute, pour indiquer qu'il est possible de programmer la température VOÛTE.

- Programmez la température VOÛTE en appuyant sur les touches : la valeur saisie est affichée sur l'afficheur « 3 ».

- Durant la cuisson, l'afficheur « 3 » affiche alternativement la température SOLE et VOÛTE (exprimées en °C).

PROGRAMMATION CLIMA LUX (DRY.Maxi™ ET STEAM.Maxi™)



APPROFONDISSEMENTS

DRY.Maxi™

La technologie brevetée **DRY.Maxi™** permet de retirer rapidement toute l'humidité de la chambre de cuisson, aussi bien celle émise par les produits enfournés que celle éventuellement générée par le système **STEAM.Maxi™** dans un précédent step de cuisson.

STEAM.Maxi™

La technologie brevetée **STEAM.Maxi™** génère de la vapeur à l'intérieur de la chambre de cuisson à partir de 48°C. L'introduction de la variable de la vapeur **STEAM.Maxi™** et ses différentes combinaisons avec la température permettent d'effectuer différents types de cuisson :

- Cuisson à vapeur (seulement vapeur) ;
- Cuisson mixte à convection - vapeur (air + vapeur).

Durant le processus de cuisson, le produit enfourné relâche naturellement une certaine quantité d'humidité : si celle-ci est égale à la valeur programmée par l'utilisateur, l'appareil ne générera pas de vapeur.

La programmation du climat à l'intérieur de la chambre de cuisson est affichée à travers l'ellipse **CLIMA LUX** et se programme au moyen des touches




Les 10 leds de couleur **BLEU** indiquent le pourcentage d'humidité que l'on souhaite avoir à l'intérieur de la chambre de cuisson (**STEAM.Maxi™**).

Les 10 leds de couleur **ROUGE** indiquent le niveau de séchage à l'intérieur de la chambre de cuisson (**DRY.Maxi™**).




Les deux systèmes NE peuvent être utilisés simultanément.


Le réglage du paramètre est facultatif.

① Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que l'indication « CLIMALUX » clignote-> **si l'indication clignote, le paramètre est activé et programmable.**

② Pour EMETTRE de la vapeur en chambre (**STEAM.Maxi™**) appuyez


sur la touche  plusieurs fois pour programmer l'humidité souhaitée (led BLU - de 10% à 100%). Pour des cuissons avec température inférieure ou égale à 130° et avec humidité à 100%, le four active automatiquement la fonction de cuisson à vapeur.

③ Pour EVACUER la vapeur de la chambre (**DRY.Maxi™**) appuyez sur

la touche  plusieurs fois jusqu'à programmer le niveau d'évacuation de l'humidité souhaité (led ROUGES - de 10% à 100%).

ÉMISSION D'EAU MANUELLE




- 1 Appuyez sur la touche  : de l'eau est émise manuellement pendant **5 secondes**. De cette façon, une quantité considérable de vapeur utile est générée pour la levée du pain et de produits similaires.

SÉLECTION ET PROGRAMMATION DES STEPS SUCCESSIFS (FACULTATIF)



Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation de tous les neuf STEPS disponibles : programmez donc uniquement celles qui vous servent.

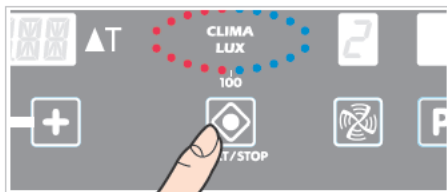
Pour programmer le step 2 :

- 1 appuyez sur la touche  ;
- 2 sur l'afficheur apparaît le numéro « 2 ». Successivement, programmez les divers paramètres (durée, température, etc.) comme il est décrit dans les sections précédentes. Si nécessaire, procédez de la même façon pour la sélection et la programmation des STEP successives.







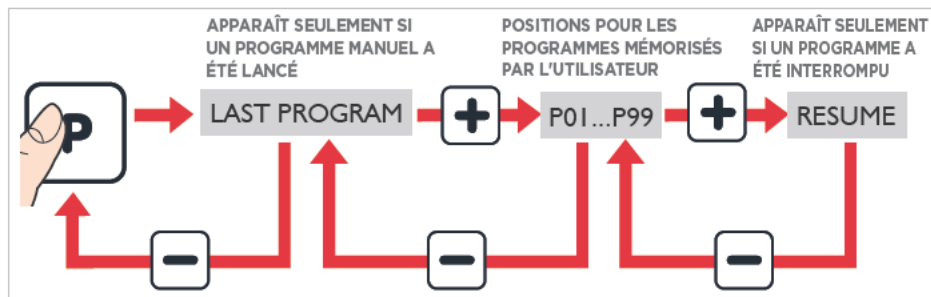
Le passage d'un STEP à l'autre est géré automatiquement par l'appareil.

MARCHE/ARRÊT/RÉPÉTITION CUISSON - DeckTop™

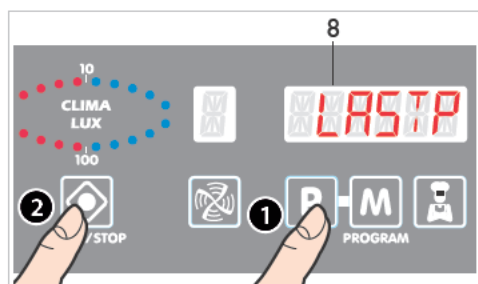


Après avoir programmé les STEPS souhaités :

- 1 Appuyez sur la touche  pour démarrer le cycle de cuisson.
Pour interrompre plus tôt le cycle de cuisson, il est nécessaire de maintenir appuyé la touche  pendant 2/3 secondes environ.
- 2 Une fois le temps de cuisson écoulé, le four émet un signal sonore pendant 15 secondes et l'afficheur clignote pendant environ 45 secondes. Si durant cette période, on appuie sur la touche :
 -  -> le four redémarre à nouveau avec les mêmes paramètres de la cuisson à peine achevée ;
 -  -> le four s'éteint et les paramètres de cuisson sont annulés.



LAST PROGRAM (RÉPÉTITION D'UN PROCESSUS DE CUISSON EFFECTUÉ)

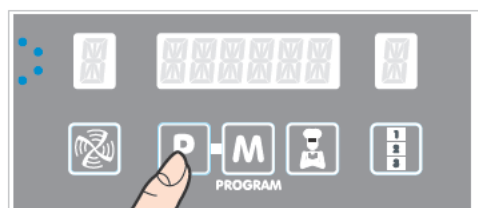


Cette fonction permet de répéter complètement le dernier cycle de cuisson effectué (seulement s'il est effectué en fonctionnement manuel).

- 1 A la fin du cycle de cuisson, avec le four en attente de commandes, appuyez sur la touche **P** -> sur l'afficheur "8" apparaît l'indication "LAST PROGRAM".
- 2 Appuyez sur la touche **STOP** -> le dernier cycle de cuisson effectué repartira.

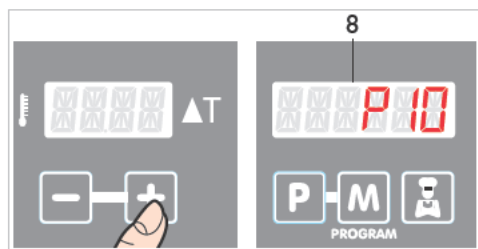
P01->P99 (MÉMORISATION DE PROGRAMMES DE CUISSON)

ACCÈS AU MENU DE PROGRAMMATION



Accédez au menu de programmation en appuyant sur la touche **P**.

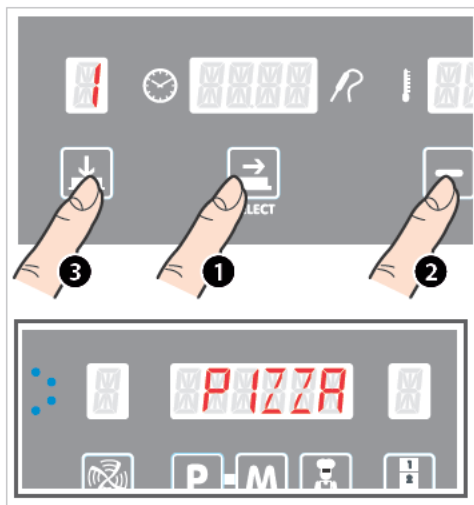
ATTRIBUTION DE LA POSITION DU PROGRAMME






En appuyant plusieurs fois sur les touches **-** **+** sélectionnez la position de P01 à P99 dans laquelle on souhaite mémoriser le programme.


La position sélectionnée est affichée sur l'afficheur « 8 ».


ATTRIBUTION D'UN NOM AU PROGRAMME



- 1 Appuyez sur .
- 2 Utilisez les touches   pour mémoriser la 1ère lettre du nom que l'on désire attribuer.
- 3 Pour terminer la saisie des lettres, appuyez sur la touche  et vérifiez ce qui est écrit :

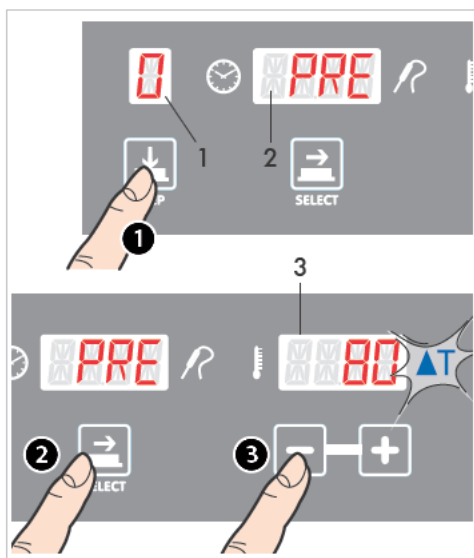
Une fois que la lettre souhaitée s'affiche (par exemple « P »), appuyez à nouveau sur  et utilisez les touches   pour programmer la 2ème lettre. Répétez cette opération pour les lettres successives (jusqu'à un maximum de 50 lettres).

- 3 Pour terminer la saisie des lettres, appuyez sur la touche  et vérifiez ce qui est écrit :






si le nom est correct, appuyez sur la touche  pour accéder à la programmation des paramètres de cuisson ;

si le nom est incorrect, appuyez sur la touche  pour à nouveau saisir les lettres correctement.

RÉGLAGE DES PARAMÈTRES DE CUISSON D'UN PROGRAMME



PRÉCHAUFFAGE

- 1 Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à l'affichage du numéro « 0 » sur l'afficheur « 1 » et de l'indication « PRE » sur l'afficheur « 2 ».
- 2 Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que l'icône lumineuse clignote  -> une fois que l'icône clignote, le paramètre est activé et programmable.
- 3 Appuyez sur les touches   pour programmer la valeur souhaitée.

STEPS SUIVANTS

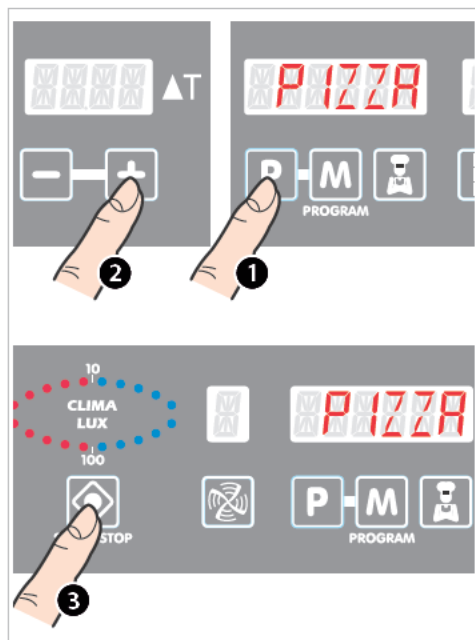
Programmez les paramètres successifs du programme comme il est explicitement expliqué au chapitre « Fonctionnement manuel ».

MÉMORISATION DU PROGRAMME CONFIGURÉ



Maintenez appuyé la touche **M** jusqu'à entendre un « bip » long. Cela signifie que le programme configuré est alors mémorisé.

SÉLECTIONNEZ ET DÉMARREZ UN PROGRAMME DÉJÀ MÉMORISÉ



- 1 Appuyez sur la touche **P**.
- 2 Appuyez sur les touches **-** **+** jusqu'à ce que le programme que l'on souhaite utiliser apparaisse sur l'afficheur « 8 ».
- 3 Lancez-le en appuyant sur la touche **START/STOP**.

Pour interrompre plus tôt le cycle de cuisson, il est nécessaire de maintenir appuyé la touche **START/STOP** pendant 2/3 secondes environ.

+ Comment démarrent les cuissons en fonctionnement programmé :

- 1) Lancez le programme choisi en appuyant sur la touche **START/STOP**.
- 2) Lorsque le four arrive à la bonne

température, le buzzer sonne jusqu'à ce que l'utilisateur ouvre la porte et insère dans la chambre du four les aliments à cuire.

3) Après avoir inséré les aliments et refermé la porte, le programme revient au step 1 du programme sélectionné.

4) En fin de cuisson, le buzzer sonne jusqu'à l'ouverture de la porte et l'extraction des aliments cuits.

5) Une fois la porte refermée, le programme revient au préchauffage prévu par le programme à peine achevé.

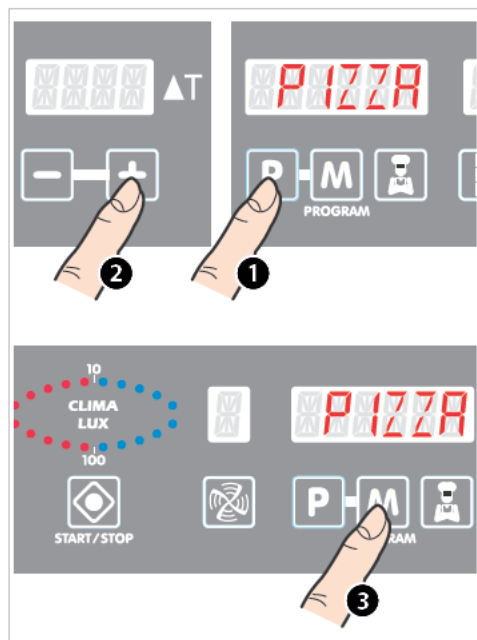
6) Une fois que la température est atteinte, le buzzer sonne pendant 10 secondes à chaque minute.

7) Durant cette phase, l'utilisateur peut :

- a) ouvrir la porte et insérer les aliments à cuire dans la chambre du four ;
- b) appuyer sur START/STOP pour interrompre le programme actuel.

Remarque : Au terme d'un programme qui ne prévoit pas de préchauffage, le four revient en attente de commandes.

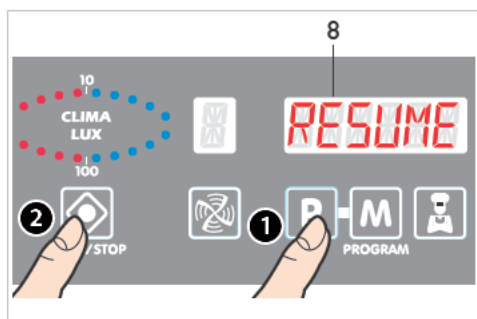
VARIATION DES PARAMÈTRES D'UN PROGRAMME DÉJÀ CONFIGURÉ



- 1 Appuyez sur la touche **P**.
- 2 Avec les touches **-** **+** sélectionnez à l'écran le programme que vous souhaitez modifier.
- 3 Programmez les paramètres du programme comme il est précisément expliqué au chapitre « Fonctionnement manuel ».
- 4 Maintenez appuyé la touche **M** jusqu' à entendre un « bip » long. Désormais , les nouveaux paramètres sont mémorisés.

FR

RESUME (REPRISE D'UN PROCESSUS DE CUISSON INTERROMPU)



Cette fonction, dans le cas où un programme de cuisson s'interrompt plus tôt (aussi bien en fonctionnement manuel que programmé), le reprend exactement au point auquel il s'était arrêté, tout en maintenant les mêmes paramètres programmés.

- 1 Appuyez sur la touche **P** jusqu'à ce que sur l'afficheur « 8 » apparaisse l'indication " RESUME ".
- 2 Appuyez sur la touche **START/STOP** : le cycle de cuisson interrompu repartira de là où il s'est arrêté.

DECKTOP

Entretien

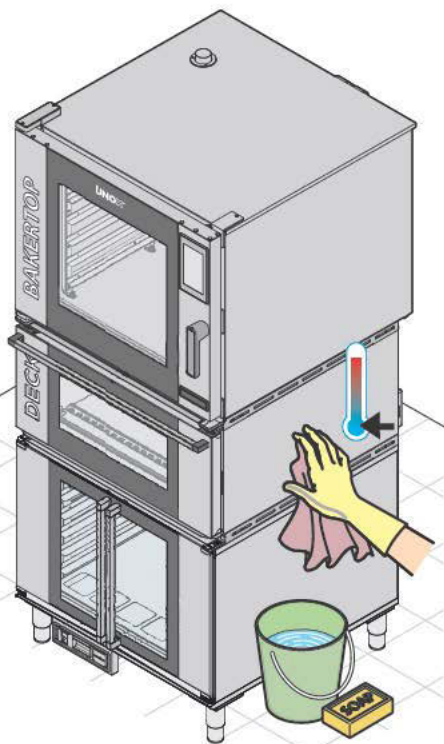
! Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :

- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants, etc.).

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

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

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



SURFACES EXTERNES EN ACIER, JOINT DE LA CHAMBRE DE CUISSON



Attendez que les surfaces soient froides.

Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin. En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par UNOX ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

SURFACES PLASTIQUES

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

VITRE DE LA PORTE



Attendez que les vitres soient froides.

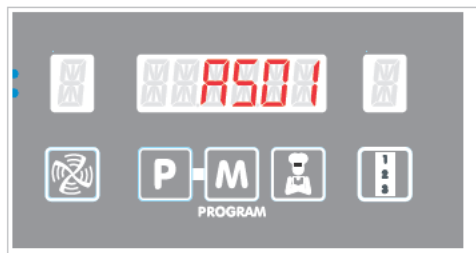
Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon, ou d'un détergent spécial pour vitres. Rincez et essuyez avec soin.

CHAMBRE DE CUISSON

Nettoyer manuellement les parties en acier de la chambre de cuisson, en utilisant un chiffon doux et un produit détergent spécifique pour les surfaces en inox, non corrosif, abrasif ou agressif.

Le plan de travail en pierres réfractaires doit être nettoyé exclusivement à l'aide d'un chiffon humide.

COMMUNICATION FOUR-UTILISATEUR



D'éventuels messages d'alarme s'affichent sur l'afficheur du four **DeckTop™** (si autonome) ou sur l'afficheur du four **BAKERTOP MIND.Maps™** auquel est raccordé le four **DeckTop™** (si contrôlé).

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

En présence de plusieurs messages d'ALARME, il est possible de les faire tous défiler en appuyant successivement sur la touche START/STOP.

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

PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir le chap. **Entretien** à la page **44**);
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser.



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

ÉLIMINATION EN FIN DE VIE

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



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

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids. Désactivez complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents). Il est nécessaire de poser l'attention sur la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « qui pollue paie », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie, les appareils DEEE doivent être remis :

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

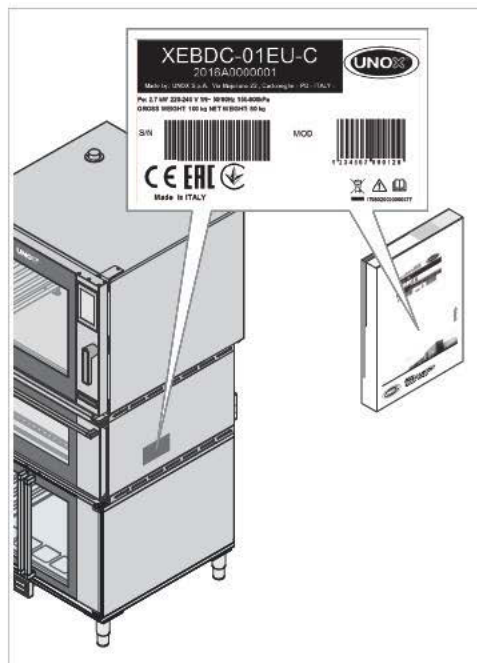
Informations sur l'élimination dans les pays de l'Union Européenne

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

DECKTOP

Assistance après-vente

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



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

- la date d'achat ;
- les données de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification ;
- d'éventuels messages d'alarme affichés à l'écran (voir à la page 46).

Données du constructeur :

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

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

GARANTIE

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

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

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

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

CERTIFICATIONS CE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ POUR APPAREILS ÉLECTRIQUES

Constructeur : UNOX S.p.A.

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

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit :

Accessoire **DECKTOP™** pour des fours **BAKERTOP MIND.Maps™** – Série MIND.
Maps

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

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



LI1237A2.D00-LDI-01 - Printed: 10-2016
Subject to technical changes.



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

