



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

BRUGSANVISNING



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

SIKKERHEDSANVISNINGER OG BAGETIPS

Sikkerhedsanvisninger	4
Generelle brugsanvisninger	6
BAGETIPS	6
STRØMSVIGT	6
OPFYLDNING OG BRUG AF VOGNE (KUN FOR GULVOPSTILLEDE OVNE MED VOGNE)	7
Brug af Master Touch	8

VEDLIGEHODELSE

Rengøring	42
Eftersalgsservice	43
Stilstandsperioder	44
Bortskaffelse	44
Garantibevis	44
Garanti	45

BRUG

SIKKERHEDSANVISNINGER FOR BRUG	4
BAGETIPS	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	10
MENU SET (OVNENS OPSÆTNINGSMENU)	12
INDSTILLING AF TILBEREDNINGSPARAMETRE	13
INDSTILLING AF MANUEL BAGNING	14
UDDYBNING: FØLER I MIDTEN AF PRODUKTET	15
START AF BAGNING	19
AFSLUTTET BAGNING	24
LAGRING AF BAGNING	25
MENU MIND.MAPS	26
OVNENS MENUPROGRAMMER	28
MY PROGRAMS (MINE PROGRAMMER)	28
MY MIND.MAPS	29
MENU MULTI.TIME	30
NEW MULTI.TIME	31
MY MULTI.TIME	33
MY MENU	34
MENU CHEFUNOX	36
CHEFUNOX MULTI.TIME	36
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE	38
MENU MISE EN PLACE	39
NEW MISE EN PLACE	40
MY MISE EN PLACE	42
MY MENU	42
MENU ROTOR.KLEAN	44
VASKEPROGRAMMER (SCHEDULING)	45
OPFYLDNING AF BEHOLDER MED RENGØRINGSMIDDEL	46
MENU READY.COOK	47
MENU STATS DDC (STATISTIK DDC)	48
INDSTILLING AF MÅL	48
HACCP-DATA	49
FORBRUG	49
INDSTILLINGER	50
OVN-BRUGER-KOMMUNIKATION	57
RENGØRING	60
EFTERSALGSSERVICE	61
STILSTANDSPERIODER	62
BORTSKAFFELSE VED ENDT LEVETID	62
CERTIFICERINGER	63

SIKKERHEDSANVISNINGER FOR BRUG

- Enhver anden brug og rengøring den, som er anført i denne brugsanvisning, betragtes som forkert brug og kan forårsage skader, kvæstelser eller dødsulykker. Dette medfører garantiens bortfald og friholder UNOX for ethvert ansvar.
- Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse, som er beregnet til at udføres af brugeren, må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet må udelukkende anvendes til fremstilling af fødevarer i industri- og professionelle køkkener af kvalificeret personale, som gennemgår regelmæssig uddannelse. Enhver anden brug betragtes som værende i modstrid med den tilsigtede brug og derfor farlig.
- Hvis apparatet ikke fungerer, eller hvis der konstateres funktionelle eller strukturelle ændringer, skal ovenens strøm-, vand- og gasforsyning (kun for gasovne) afbrydes og et autoriseret UNOX-serviceværksted kontaktes. Forsøg aldrig selv at reparere ovnen. Anmod altid om originale UNOX-reservedele til reparationer.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan forårsage skader og kvæstelser, og dødelige, og medfører garantiens bortfald.
- Det anbefales at kontrollere, at apparatet er i perfekt og sikker tilstand. La apparatet vedligeholde og kontrollere af et autoriseret servicecenter mindst én gang om året.
- Kalibrering af systemet, som måler fugtigheden, skal udføres inden apparatet installeres (kontakt Unox-service), og når ovnen kræver det.

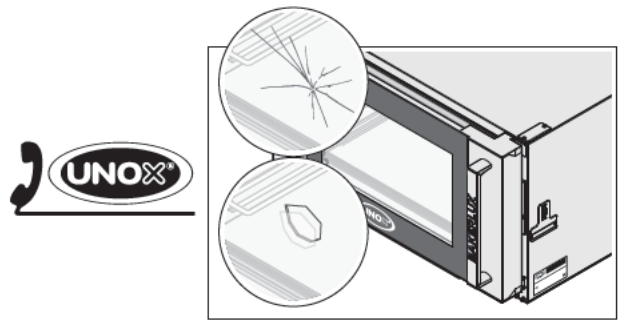


Hvis ovnen BAKERTOP MIND.Maps™ ikke kan tilsluttes permanent til et afløbssystem, kan udløbet lukkes med den kegleformede prop, som følger med sættet "Starter Kit". Når udløbet er lukket, må vaskeprogrammerne **ALDRIG benyttes**, ligesom ovnkammeret aldrig må vaskes med store mængder vand, da der er fare for oversvømmelse.

FARE FOR FORBRÆNINGER og KVÆSTELSER!

- Under bagningen, og inden alle ovenens dele er afkølede, er det nødvendigt at være opmærksom på
- kun at røre ved betjeningselementerne og apparatets håndtag, da de udvendige dele er meget varme (højeste temperatur på 60 °C/140 °F).
- Hvis det er nødvendigt at åbne døren, skal den åbnes meget langsomt og forsigtigt. Pas på dampen med høj temperatur, som slipper ud af ovenens kammer.
- Brug altid varmebeskyttende, egnet beklædning, når forme, tilbehør og andre genstande inde i ovenens kammer skal flyttes.
- Vær særlig forsigtig, når bagepladerne trækkes ud af ovenens kammer.
- Træk føleren bort fra midten af produktet før bagepladerne tages ud af oven. Føleren lægges i den særlige udvendige holder. Inden bagepladerne fjernes er det nødvendigt at kontrollere, at følerens ledning ikke er vejen, når pladerne trækkes ud. Vær forsigtig, når føleren håndteres. Den er meget spids og kan have nået meget høje temperaturer under brug.
- Under funktionen COOL/AFKØLING (afkøling af kammeret) udledes vand; hold døren lukket for at undgå kvæstelser på de varme dampe.
- Fjern og rør ikke ved den beskyttende afskærmning omkring ventilatorerne og modstandene, mens de er i funktion eller endnu ikke er helt afkølede.
- Læs rengøringsmidlets sikkerhedsblad omhyggeligt igennem, inden du håndterer og bruger det.

- Under vask må ovndøren ikke åbnes. Der er fare for skader på øjne, slimhinder og hud ved kontakt med de anvendte kemiske rengøringsmidler, fordi den roterende dyse sprøjter dem ind i ovnkammeret, hvor de bevæges af kraftige luftstrømme.
- Hvis ovns vandkredsløb skal vedligeholdes, skal der anvendes personlige værnemidler, som specifikt beskytter mod det anvendte rengøringsmiddel (se produktets sikkerhedsdatablad). Særligt skal der anvendes handsker og sikkerhedsbriller, da der kan være rester af rengøringsmidlet i dele af kredsløbet, som kan være under tryk.
- Ovnens vandkredsløb, som starter med 3/4"-tilslutningen med indbygget kontraventil, og omfatter alle slanger og tilbehør efter tilslutningen, må ikke under nogen omstændigheder manipuleres. Det vil kunne forårsage skader, kvæstelser eller ulykker med døden til følge.
- Hvis apparatets glas er splintret eller beskadiget, skal der omgående rettes henvendelse til et autoriseret servicecenter med anmodning om udskiftning. **Brug aldrig ovnen i denne tilstand. Glasset kan eksplodere!**



Kun for gulvopstillede ovne med vogne:

- Blokér altid bremserne på forhjulene efter indsætning i ovnkammeret, og når det ikke er nødvendigt at flytte vognene.
- Blokér altid bagepladerne, når de er sat i ovnrillerne.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter bagepladerne, fordi de kan indeholde varme væsker, der kan løbe over, og bagepladerne kan falde ned (f.eks. hvis de transporteres på ujævne overflader eller gennem døre).

BRANDFARE!

- Før brug er det nødvendigt at kontrollere, at der ikke befinder sig fremmede genstande inde i ovnkammeret (f.eks. brugsanvisning, plastposer osv.) eller rester af rengøringsmidler; det er også nødvendigt at kontrollere, at røgdudledningen kan finde sted uhindret, og at der ikke befinder sig brændbare materialer i nærheden.
- Placér ikke varmekilder (f.eks. grillapparater, friturekogere osv.), let antændelige væsker eller brændstoffer (f.eks. diesel, benzin, flasker med spritholdige væsker osv.) i nærheden af apparatet.
- Brug ikke let antændelige væsker eller ingredienser under tilberedningen af madvarer.
- Hold altid ovnkammeret rent ved at udføre en omhyggelig daglig rengøring efter hver brug. Fedtstoffer eller madrester, som ikke fjernes fra ovnkammeret, kan antænde.

FARE FOR ELEKTRISK STØD

- Åbn aldrig ind til rum, som er mærket med dette symbol. De må kun åbnes af kvalificeret personale autoriseret af UNOX. Manglende overholdelse af denne regel kan medføre garantiens bortfald og udgør en fare for kvæstelser, også dødelige.

Kun for gasovne

- Ovnens røggasudgangsrør, som befinder sig foroven på ovnen, skal altid holdes fri for forhindringer (bageplader, andre genstande osv.).
- Tænd altid for udsugningsapparatet, hvis installeret, mens ovnen er i brug.
- Hvis apparatet er tilsluttet en skorsten, skal denne:
 - holdes fri for enhver forhindring - brandfare!
 - gøres rent jævnligt og kontrolleres i overensstemmelse med lovgivningens forskrifter i landet, hvor ovnen er installeret - brandfare!
- Ovnen skal placeres på afstand af gennemtræk eller luftstrømme - brandfare!
- Kontrollér, at ventilationsåbningerne og apparatets nedre del er rengjorte og fri for forhindringer (f.eks. genstande placeret i nærheden af ovnen).
- Hvis der lugter af gas:
 - afbryd straks gasforsyningen;
 - udluft omgående lokalet;
 - rør aldrig ved nogen elektrisk kontakt, pas på ikke at fremkalde gnister, og brug ikke åben ild;
 - brug en telefon uden for lokalet til at kontakte gasforsyningsselskabet.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Generelle brugsanvisninger

- ! **Inden apparatet tages i brug, er det nødvendigt omhyggeligt at læse kapitlet "Sikkerhedsanvisninger"**
- ! **Hvis der skal tilberedes større mængder produkter med højt fedtindhold skal en tom bradepande uden huller placeres i ovnens nederste rille. Alternativt er det muligt at benytte en beholder af passende størrelse.**
- Inden første brug af apparatet skal ovnkammeret og tilbehøret gøres grundigt rent indvendigt (se kap. **Rengøring** på side **64**); lad den tomme ovn være tændt ved højeste temperatur i ca. 1 time, så alle eventuelle ubehagelige lugte fra de beskyttende smørestoffer anvendt på fabrikken kan forsvinde.
- Med mindre funktionen "COOL/AFKØLING" er aktiveret, så slukker varmeelementerne og ventilatoren automatisk, når døren til ovnkammeret åbnes. Den indbyggede ventilatorbremse træder i funktion (ventilatoren fortsætter kun i kort tid).
- Hvis apparatet har været tændt i mere end 15 minutter, uden at der vælges en funktionstilstand, så aktiveres standbyfunktionen eller automatisk vask automatisk for at reducere energiforbruget.
- Det er muligt at forlade tilstanden STANDBY ved at trykke på knappen START/STOP.
- Brug apparatet i omgivelsestemperaturer på mellem +5 °C og +35 °C.
- Kom aldrig salt på produkterne, mens de befinder sig i ovnen. Hvis dette er uundgåeligt, er det nødvendigt at sørge for rengøring af ovnen så hurtigt som muligt (se kap. **Rengøring** på side **64**).
- For at undgå overløb må der ikke anvendes forme fyldt med væsker eller madvarer, som bliver flydende ved opvarmning, i større antal, end at de nemt kan kontrolleres.
- ! Af sikkerhedshensyn tilrådes det IKKE at placere den sidste bageplade i en højde, som overskrider 160 cm. Hvis dette skulle være nødvendigt, **er det obligatorisk at benytte klæbemærkaten, som ligger i posen "Starter Kit" ud for højden 160 cm.**

BAGETIPS

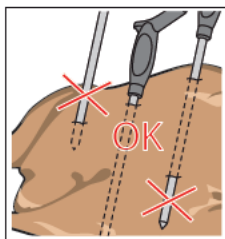
- Det tilrådes altid at foropvarme ovnen til en temperatur, som er mindst 30-50 °C højere end den, der er forudset til bagning. Dette udligner varmetabet, når ovndøren åbnes.
- Brug bageplader og -riste UNOX, og sørg for at placere bagværket jævnt fordelt på pladerne. Undgå, at bagværket rører ved hinanden eller ligger ovenpå hinanden.
- Følg altid anvisningerne for opfyldningen af dit apparat.

STRØMSVIGT

I tilfælde af strømsvigt eller hvis apparatet slukker, så genoptager det programmet, der var under udførelse, da strømmen blev afbrudt (f.eks. en Multitime-opskrift). Bagetiden kan eventuelt blive forlænget med maks. 2 minutter.

Brug kun fingrene til at navigere i menuen og indstille parametre. Fingrene skal være tørre og rene, og du må ikke bruge køkkenredskaber som f.eks. gafler eller sleve. Pennen, som følger med, må kun bruges til at tegne kurver over tilberedningstid i menuen Mind.Maps og til underskrift.

BRUG AF FØLER I MIDTEN AF PRODUKTET



Under tilberedningen aflæser temperaturføleren i midten af produkterne, som tilberedes. Når temperaturen når den brugerindstillede værdi, så betyder det, at produktet er færdigt tilberedt, både på overfladen og indvendigt. Føleren stikkes ind til midten af produktet, som skal tilberedes. Kontrollér, at sondens spids når helt ind til midten af madvarerne, dvs. deres inderste punkt, uden at den stikker ud nogen steder. Hvis produkterne ikke er særligt tykke, indsættes føleren parallelt med bagepladen. Hvis der er flere produkter på pladen, stikkes føleren i det mindste af produkterne. Når dette er nået den ønskede indvendige temperatur (dvs. er færdigbagt/-stegt), fjernes det færdige produkt, og føleren flyttes til det, som nu er det mindste. Bagecyklussen genstartes.

- ! Vær forsigtig, når føleren håndteres. Den er meget spids og kan have nået meget høje temperaturer under brug.
- ! Træk føleren bort fra midten af produktet før bagepladerne tages ud af ovnen. Føleren lægges i den særlige udvendige holder (den må ikke hænges løst uden for eller inde i ovnkammeret!).
- ! Inden bagepladerne fjernes er det nødvendigt at kontrollere, at følerens ledning ikke er vejen, når pladerne trækkes ud.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND. Maps™

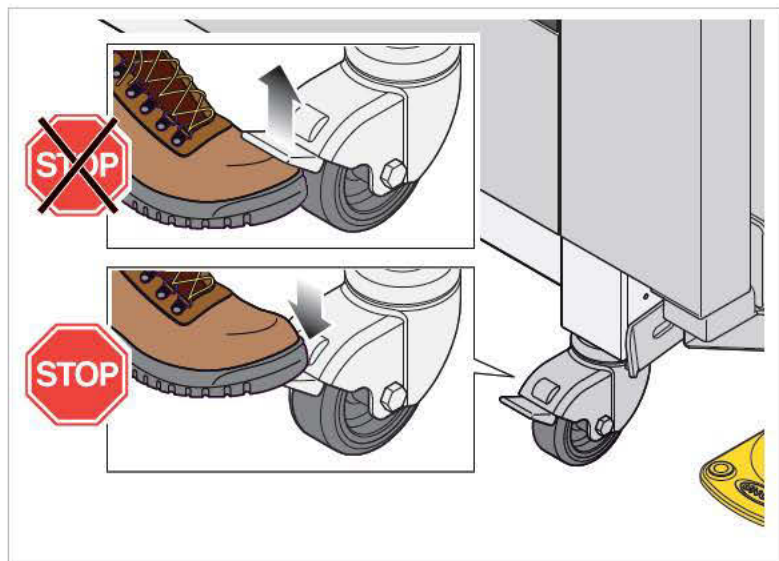
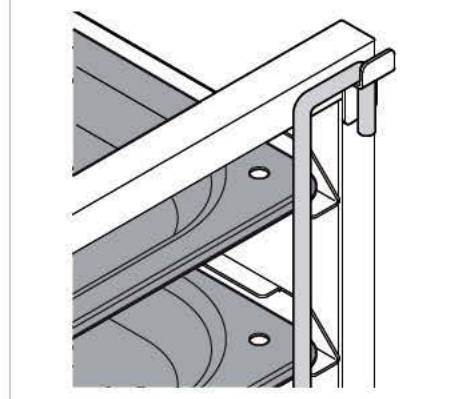
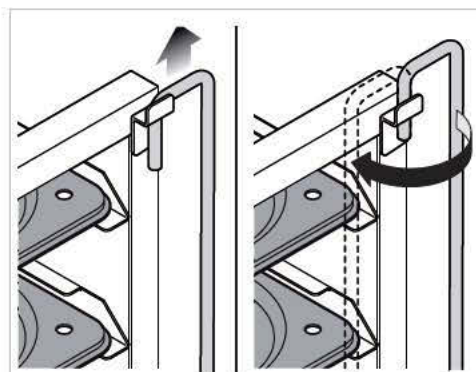
Generelle brugsanvisninger

OPFYLDNING OG BRUG AF VOGNENE

(KUN FOR GULVOPSTILLEDE OVNE MED VOGNE)

! Brug kun vogne, bageplader og -rist fra UNOX.

- Vognene skal fyldes omhyggeligt uden at de overbelastes. Det er helt normalt, at vognen synker lidt; det afhænger af mængden af produkter på bagepladerne.
- Vognen skal placeres i ovnen ved hjælp af de nederste glideskinner.
- Når vognen håndteres og flyttes skal bagepladerne blokeres som vist i figuren.
- Blokér altid bremserne på forhjulene efter indsætning i ovnkammeret, og når det ikke er nødvendigt at flytte vognene.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter bagepladerne, fordi de kan indeholde varme væsker, der kan løbe over, og bagepladerne kan falde ned (f.eks. hvis de transporteres på ujævne eller skrå overflader eller gennem døre).

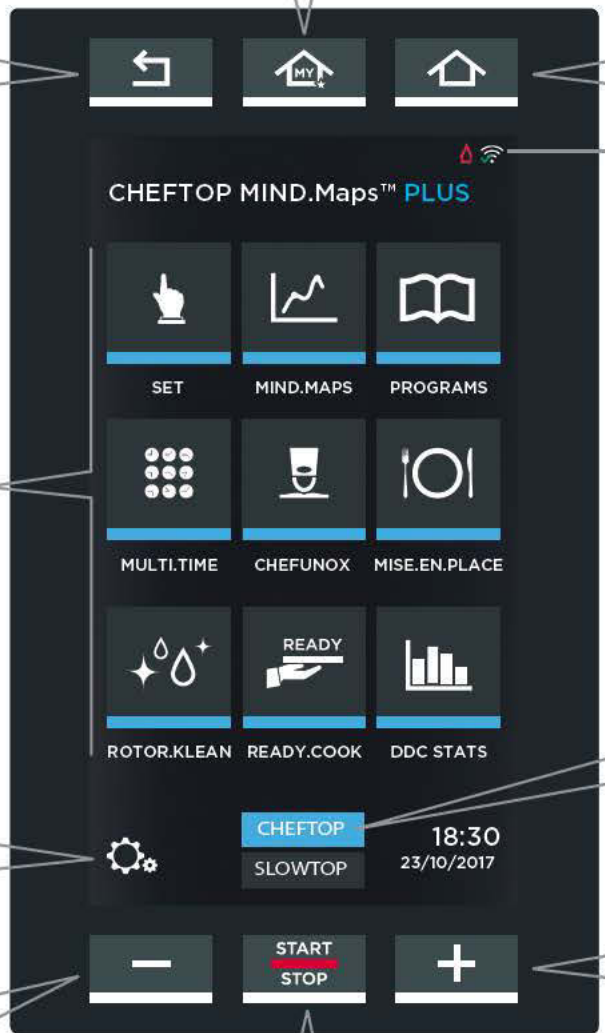


CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Brug

Funktionen "MY HOME" giver adgang til en liste med opskrifter, som forinden er valgt som "favoritter".

 **kap. "Specialfunktionen "MY HOME" på side 13**




Går tilbage til forrige side

Gå tilbage til startside

Se næste side

Brugerindstillede parametre (dato/klokkeslæt, måleenhed osv.)


 **kap. "Indstillinger" på side 54**

Sænker værdierne

Øger værdierne

Denne ovns tilkoblede ekstraudstyr kan betjenes fra samme betjeningspanel som ovnen (f.eks. SLOWTOP). Tryk på det nedre ikon for at bruge dem.

Knappen **START/STOP** starter en bagning/tilberedning

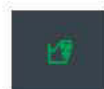
 **kap. "Start af bagning" på side 23**



WI-FI-forbindelse aktiv



3G-forbindelse aktiv



Ethernetforbindelse aktiveret



WI-FI-forbindelse IKKE aktiv



3G-forbindelse IKKE aktiv



Ethernetforbindelse IKKE aktiveret

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Brug



SET (OPSÆTNING)

Inden bagningen startes skal brugeren indstille parametrene manuelt for hver bagning (f.eks. temperatur, varighed).



[Flere oplysninger på side 16](#)



PROGRAMS (PROGRAMMER)

Giver adgang til en liste med tilberedninger, som forinden er gemt i "MENSUSET" (OPSÆTNING).



[Flere oplysninger på side 32](#)



MULTITIME

I moderne køkkener er det ikke ualmindeligt, at man ønsker at tilberede flere produkter, der kræver forskellige tilberedningstider, under samme klimatiske forhold (temperatur, fugtighed osv.): Med menuen Multi.time er det muligt at bruge ovnen i kontinuerlig cyklus og indstille op til 10 timere, der advarer, når hvert produkt er færdigt tilberedt.



[Flere oplysninger på side 34](#)



CHEF UNOX

Denne menu indeholder en række opskrifter, som er forindstillede af UNOX; derfor kan du være sikker på, at resultatet altid er perfekt.



[Flere oplysninger på side 40](#)



MISE EN PLACE

Menuen Mise en place gør det muligt at udtage bageplader med forskellig tilberedningstid samtidigt, efter de er indsat på forskellige tidspunkter.



[Flere oplysninger på side 43](#)



ROTOR.KLEAN

Åbner listen med vaskeprogrammer; i listen vælges og startes det program, som er mest hensigtsmæssigt.



[Flere oplysninger på side 48](#)



READY.COOK/READY.BAKE

Giver adgang til nogle forindstillede programmer, så bestemte bagninger eller tilberedninger nemt og hurtigt kan startes.



[Flere oplysninger på side 51](#)



DDC STATS (DDC STATISTIKKER)

Giver adgang til kontrol af forbrug og HACCP-data.



[Flere oplysninger på side 52](#)

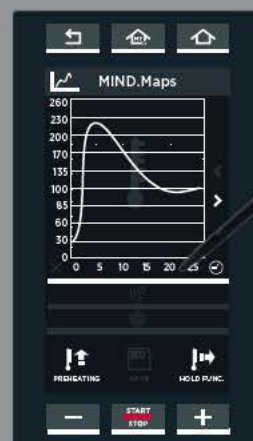


MIND MAPS

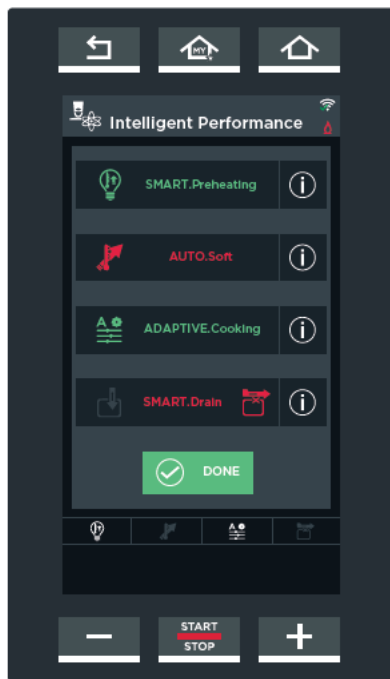
En ny måde til indstilling af bage-/stegetermometre: nem, hurtig og intuitiv.



[Flere oplysninger på side 30](#)



UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Hvis teknologien "UIP" vælges, **overvåger** ovnen konstant alle foropvarmnings- og bageprocesser.

Takket være denne konstante kontrol, er softwaren, som styrer ovnen, i stand til at **udføre ændringer** i brugerindstillingerne, hvis nødvendigt, **helt automatisk**, uden at operatøren behøver gribe ind. Dette sikrer, at resultatet altid er perfekt.

Tilgængelige funktioner:

SENSE.Klean

Foreslår det ideelle vaskeprogram afhængigt af den tilsmudsningsgrad, som er registreret i ovnen.

SMART.Preheating

Regulerer automatisk tiden og temperaturen for foropvarmningen, for på den måde at sikre maksimal ensartet bagning og effektivt energiforbrug.

AUTO.Soft

Regulerer automatisk temperaturstigningens hastighed for på den måde at forbedre tilberedningens ensartethed, når der tilberedes særligt krævende produkter

ADAPTIVE.Cooking

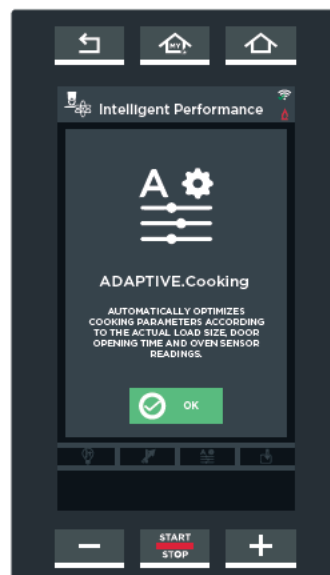
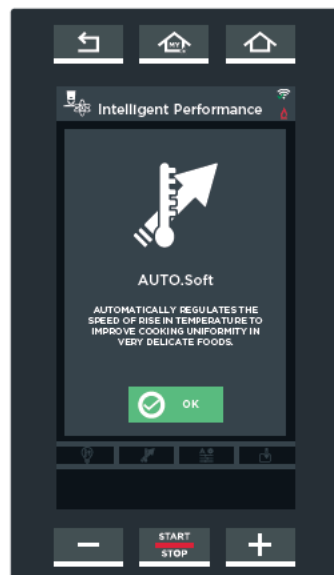
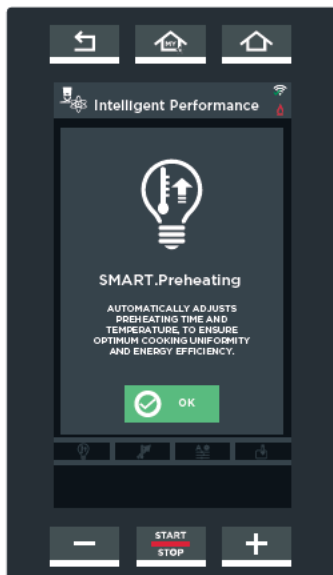
Optimerer automatisk alle tilberedningsprocessens parametre afhængigt af produktmængden, som er blevet sat i ovnen, tiden for ovndørens åbning og de forhold, som i øvrigt aflæses af sensorerne i ovnen

SMART.Drain

Kombinerer den korrekte ventilposition på fedtopsamlingsbeholderen for det pågældende program.

Forhindrer programmets udførelse, hvis ventilpositionen er forkert. Se den separat vedlagte vejledning for betjening af ventilen "Kylling".

Hvis nødvendigt vises en beskrivelse af funktionen i displayet, når man trykker på knappen .

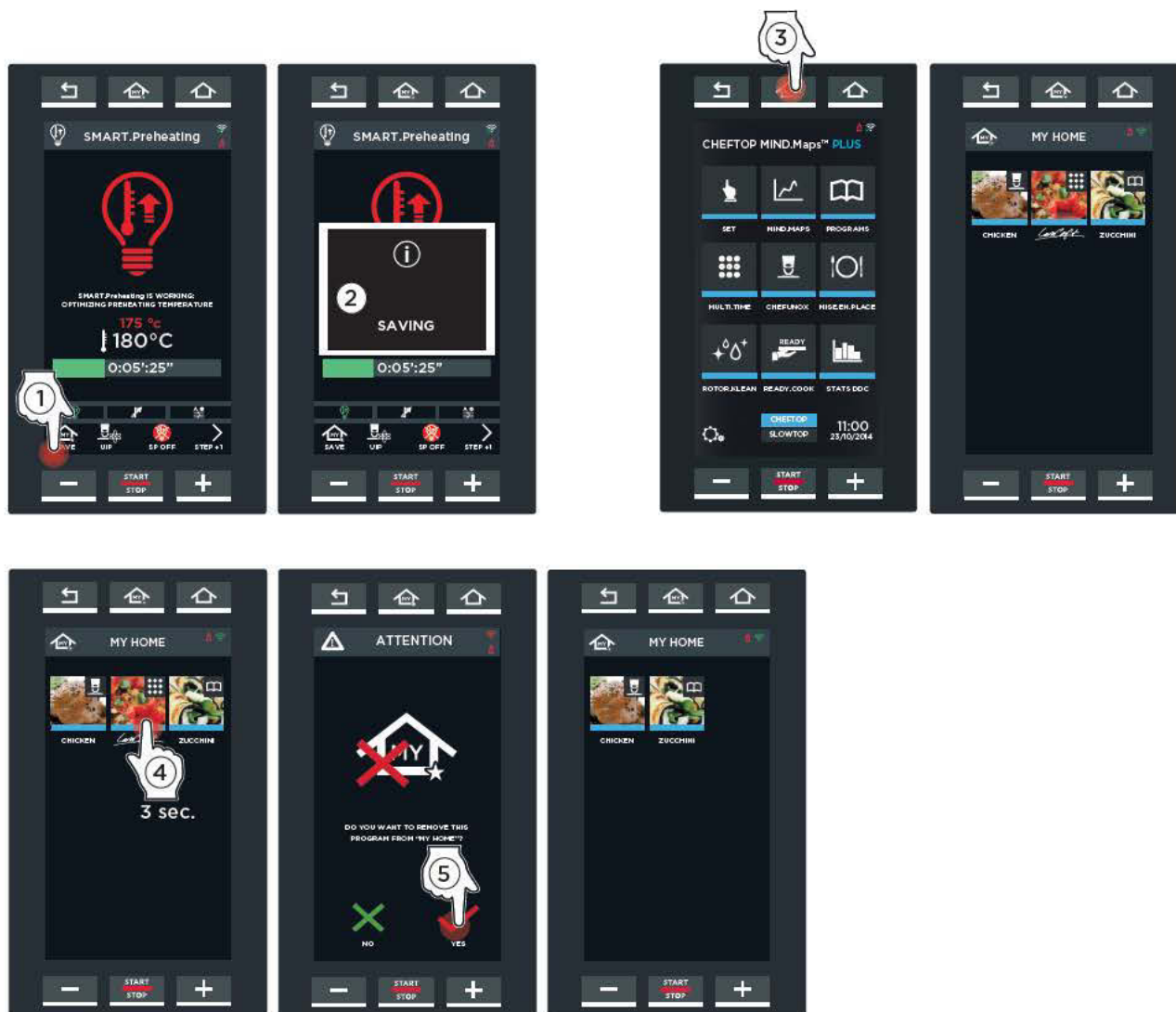


Specialfunktionen "MY HOME"

I skærmen med foropvarmning (både normal og SMART) kan man markere en opskrift under udførelse som "favorit" (punkterne ① - ②).

Når man efterfølgende trykker på knappen MY HOME (punkt ③), vises alle markerede opskrifter. Denne funktion er særlig nyttig til nem tilgang til opskrifter, som benyttes ofte.



En opskrift slettes ved at holde dens ikon trykket i mindst tre sekunder i skærmen "MY HOME" (punkt ④). En dialogskærm åbnes, som anmoder om bekræftelse på sletningen (punkt ⑤): når "JA" vælges, slettes opskriften fra listen.



Funktionen "MULTIPRODUKT"

Med funktionen **Multiprodukt** er det ved afslutningen af hvert trin muligt at tilføje nyttige anvisninger for tilberedningen, som udføres (f.eks. tilsætte svampe til første bageplade fra oven).

For at gøre det nemmere at følge arbejdsgangen viser displayet også et foto (hvis tilknyttet) af det pågældende produkt.

- 1 Indstilling af bageparametre for første trin
 **kap. "INDSTILLING AF MANUEL BAGNING/STEGNING" på side 18**
- 2 tryk på knappen "BUZZER"  (summer);
- 3 tilknyt et foto til opskriften (valgfrit);
- 4 skriv den bemærkning, som ønskes vist ved slutningen af trinnet;
- 5 bekræft med "OK".

Gentag handlingerne, som er beskrevet i punkterne 1 til 5, indtil alle nødvendige bemærkninger (op til maks. ni, det samme som det antal trin, der kan indstilles).

- 6 Når alle bemærkninger er blevet indlæst startes bagningen med knappen "START/STOP".
- 7 Når tiden for første trin er udløbet, viser displayet den tilføjede bemærkning (f.eks. om at tilsætte svampe til første bageplade fra oven) og foto (hvis indlæst) af det relevante produkt eller bageplade. Bekræft ved at trykke på knappen "OK": bagningen starter automatisk med de parametre, der er indstillet for det andet trin.

 Hvis man ønsker at tilføje bemærkninger under



bagningen, trykkes på knappen **VIEW/MODIFY**

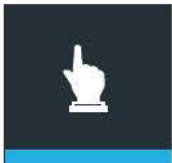


Specialfunktionen "PRESSURE STEAM" (DAMPTRYK), valgfri

Med funktionen **Damptryk** (valgfri funktion, kun for ovnene BAKERTOP Mind.Maps™) er det muligt at tilberede retter, som kræver store dampmængder (f.eks. Jiaozi - kinesiske pastapuder).

- 1 Funktionen aktiveres ved at trykke på det tilknyttede ikon; ikonet skifter farve fra grå til blå.
 - ! Alle tilberedningstrin er uafhængige, dvs. nogle trin kan være aktiverede og andre deaktiverede som ønsket. I sidstnævnte tilfælde deaktiveres funktionen ved blot at trykke på det tilknyttede ikon (gråt ikon = funktion IKKE aktiv).
 - 2 En skærm med forindstillede parametre vises:
 - foropvarmning 80 °C
 - bage-/stegetid 1 minut og 10 sekunder
 - bage-/stegetemperatur 100 °C
 - maks. 120 % fugtighed
 - ! Hvis ønsket kan disse værdier varieres som beskrevet i kapitlet om manuel brug af ovnen.
 - 3 Herefter indstilles de ønskede trin.
 - ! **For flere oplysninger om indstilling af trinene henvises til kap. INDSTILLING AF MANUEL BAGNING/STEGNING på side 18.**
 - 4 Herefter startes bagningen med knappen "START/STOP".
- ! Alle tilberedningstrin er uafhængige, dvs. nogle trin kan være aktiverede og andre deaktiverede som ønsket, hvis de ikke er nødvendige.





Menu Set (Ovnens opsætningsmenu)

Bruges til at indstille en "manuel bagning", hvor brugeren indstiller de følgende tilberedningsparametre:

- varighed for tilberedning eller temperatur i midten (de to parametre udelukker hinanden indbyrdes);
- temperatur i ovnkammeret eller Delta "T" (de to parametre udelukker hinanden indbyrdes);
- tilførsel/udsugning af damp til kammeret;
- luftstrømningshastighed.

Den indstillede tilberedning kan gemmes og bruges igen på et senere tidspunkt.

 **kap.Sådan gemmes en bagning på side 29**

Hyper Smoker (Røgning)

ikonet vises kun, hvis en valgfri røgningsfunktion er installeret. Se den separate vejledning for mere om brugen af ekstraudstyret Hyper Smoker.

Bagetid

(fra 0 min til 9h:59min:59sek, derefter UENDELIGT, dvs. ovnen i konstant funktion).

Temperatur i ovnkammeret
(fra 30 °C til 260 °C).

STEAM.Maxi™

Tilførsel af damp til kammeret

Luftstrømningshastighed "normal"

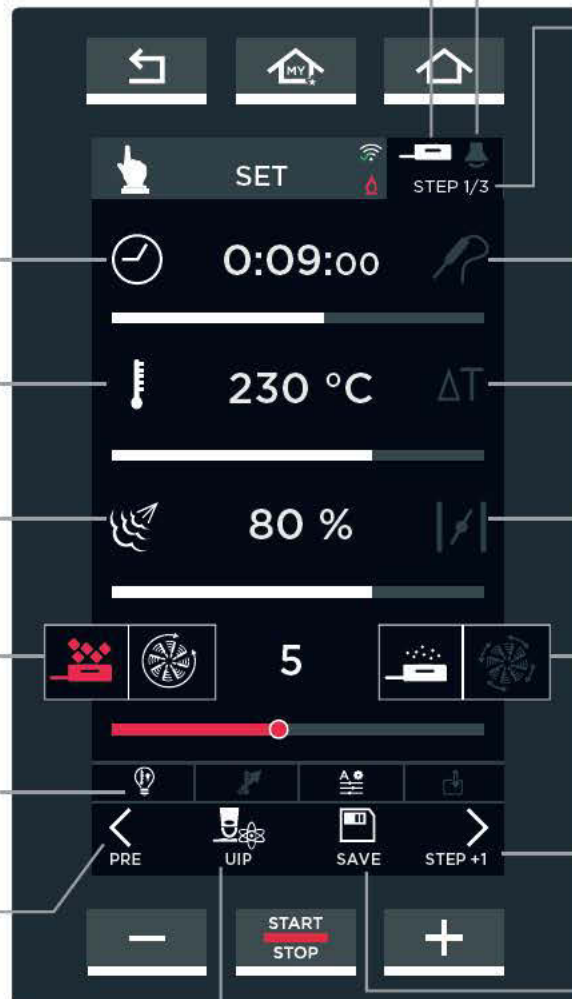
*Hyper Smoker: vælg brændestørrelse

Ikonerne angiver hvilke UIP-funktioner, der er aktive

Indstilling af TRINNET foropvarmning

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)


 **kap. "Flere oplysninger: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på side 22**



Buzzer

lydsignalet ved afslutningen på hvert TRIN aktiveres/deaktiveres ved at trykke på ikonet.
grøn= lydsignal aktiveret
grå= lydsignal deaktiveret

Desuden kan funktionen MULTIPRODUKT aktiveres med ikonet


 **se side 14**

TRIN

Ikonet angiver tallet for det TRIN, som indstilles.

Temperatur i midten

Indstilling af den temperatur, som skal nås i midten

 **kap. "Uddybning: føler i midten af produktet" på side 19**

Temperatur Delta "T"

(fra 0 °C til 120 °C).
Temp. i ovnkammer -Temp. i midten= Temp. Delta "T"


DRY.Maxi™

udsugning af damp fra ovnkammeret

Luftstrømningshastighed "impulsfunktion" (blæseren slukker, når ovnen når den indstillede temperatur)

*Hyper Smoker: vælg brændestørrelse

Indstilling af TRIN fra 1 til 9

Gemmer de indstillede parametre i hukommelsen
 **kap.Sådan gemmes en bagning på side 29**

1 INDSTILLING AF TILBEREDNINGSPARAMETRE

FIG. S3

MARKØRMODALITET

- ① Tryk på symbolet for det parameter, som ønskes indstillet: parameteret skifter farve.
- ② Tryk på den vandrette linje (tænder), og træk markører indtil den ønskede værdi er indstillet; når markøren ikke har været brugt i tre sekunder, forsvinder den.

FIG. S2

TASTATURMODALITET − +

- ① Tryk på symbolet for det parameter, som ønskes indstillet: parameteret skifter farve.
- ② Tryk på værdien, som ønskes indstillet (for parameteret "varighed" udføres handlingen separat for timer, minutter og sekunder).
- ③ Benyt tasterne − + til at ændre værdien.

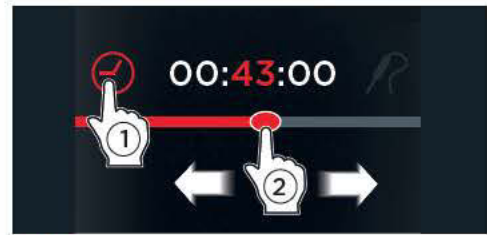


fig. S1

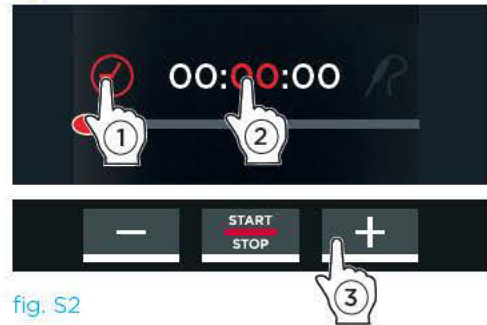
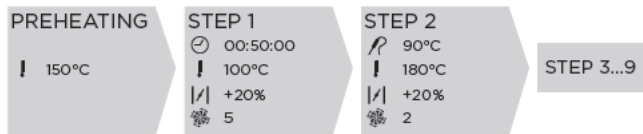


fig. S2

Bemærkninger

2 INDSTILLING AF MANUEL BAGNING/STEGNING

Hver manuel bagning består af mindst 1 og højst 9 TRIN, som hver følger forskellige parametre, samt en indledende foropvarmning ("PREHEATING") (FOROPVARMNING), der er valgfri men altid anbefales.



Eksempel på tilberedning, som består af flere trin: nogle med tidsindstilling, andre med føler i midten af produktet. Trinnene fra 3 til 9 er ikke nødvendige og er derfor ikke blevet indstillet.

- ❗ Det er nødvendigt at indstille mindst et TRIN før et program kan starte.
- ❗ Et program kræver ikke nødvendigvis indstilling af alle ni TRIN. Man indstiller blot de nødvendige.
- ❗ Overgangen fra et BAGETRIN til det næste styres automatisk af ovnen.

Hvis ønsket kan man efter at have udført indstillinger (foropvarmning, varighed osv.) benytte UIP-teknologien (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) og dermed sikre en tilberedning med resultater, som altid er perfekt.

📖 [kap. "Flere oplysninger: UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" på side 22](#)

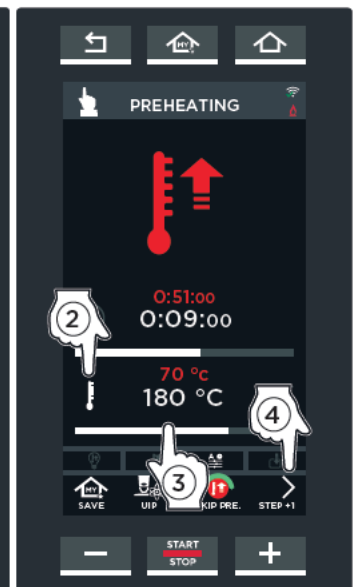
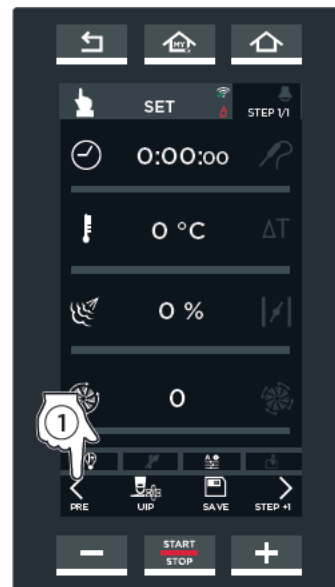
2A INDSTILLING AF FOROPVARMNING

Indstilling af TRIN for foropvarmning:

- 1 **fig. S3:** tryk på symbolet 
- 2 **fig. S4:** tryk på ikonet "TEMPERATUR" eller "DELTA T";
- 3 **fig. S4:** brug "TASTERNE + og -", eller trække markøren, til at indstille den ønskede værdi: Hvis man ikke ønsker, at foropvarmningen afbrydes, når den indstillede temperatur (f.eks. 130 °C) er nået, er det muligt at indstille et tidsrum (f.eks. 9 min.) ved at trække markøren til feltet "UR".
❗ Det tilrådes altid at foropvarme ovnen til en temperatur, som er mindst 30-50 °C højere end den, der er forudset til bagning. Dette udligner varmetabet, når ovndøren åbnes.
- 4 **fig. S4:** tryk på symbolet  for at gå tilbage til skærmen med parameterindstilling.

fig. S5

Et lydssignal (hvis aktiveret*) signalerer endt foropvarmning, dvs. den indstillede temperatur er nået.



* Med et tryk **aktiveres** (grøn ikon) eller **deaktiveres** (hvid ikon) lydssignalet ved afslutningen på hvert TRIN

2B INDSTILLING AF PARAMETRE

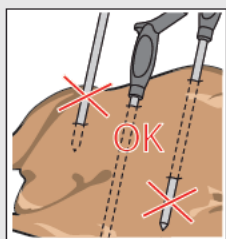
Indstilles efter brugerens behov:

- 1 **bagetidens varighed** (fra 0 min. til 9h:59min:59sek, derefter **UENDELIGT**, dvs. ovnen i konstant funktion) eller **temperaturføleren i produkterne** (kap. "Uddybning: føler i midten af produktet" på side. 19): de to parametre udelukker hinanden. I det første tilfælde (varighed) afsluttes tilberedningen, når det indstillede tidsrum nås; i det andet tilfælde (temperaturføler) afsluttes tilberedningen, når den indstillede temperatur registreres af føleren.
- 2 **bagetemperaturen** (fra 30 °C til 260 °C). I tilfælde af særligt delikate tilberedninger kan funktionen **Delta "T"** (fra 0 °C til 120 °C) anvendes i stedet. I så fald er det nødvendigt at indsætte temperaturføleren i de mest delikate produkter.
Definition af temperaturen Delta "T"=
Temperatur i ovnkammeret minus
Temperatur aflæst af føleren i midten af produktet
Eksempel: Hvis indstillingen er **Delta T= 80 °C**, så slutter tilberedningen i ovnen, hvis temperaturen i ovnkammeret har nået **150 °C** og temperaturføleren registrerer **70 °C** (dvs. 150 °C-70 °C= 80 °C).
- 3 **tilførsel (STEAM.Maxi™) eller udsugning (DRY.Maxi™) af damp** i ovnkammeret;
- 4 **luftstrømningshastighed: normal** (til venstre) **eller pulset** (til højre - blæseren slukker, når ovnen har nået temperaturen).



fig. S6

UDDYBNING: føler i midten af produktet



Under tilberedningen aflæser temperaturføleren i midten af produkterne, som tilberedes. Når temperaturen når den brugerindstillede værdi, så betyder det, at produktet er færdigt-tilberedt, både på overfladen og indvendigt. Føleren stikkes ind til midten af produktet, som skal tilberedes. Kontrollér, at sondens spids når helt ind til midten af madvarerne, dvs. deres inderste punkt, uden at den stikker ud nogen steder. Hvis produkterne ikke er særligt tykke, indsættes føleren parallelt med bagepladen. Hvis der er flere produkter på pladen, stikkes føleren i det mindste af produkterne. Når dette er nået den ønskede indvendige temperatur (dvs. er færdigbagt/-stegt), fjernes det færdige produkt, og føleren flyttes til det, som nu er det mindste. Bagecyklussen genstartes.

- ! Vær forsigtig, når føleren håndteres. Den er meget spids og kan have nået meget høje temperaturer under brug.
- ! Træk føleren bort fra midten af produktet før bagepladerne tages ud af oven. Føleren lægges i den særlige udvendige holder (den må ikke hænge løst uden for eller inde i ovnkammeret!).
- ! Inden bagepladerne fjernes er det nødvendigt at kontrollere, at følerens ledning ikke er vejen, når pladerne trækkes ud.


2D VALG AF BRUG AF UIP-TEKNOLOGIEN (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

Sådan aktiveres funktionerne:

- 1 Tryk på ikonet "UIP" (fig. S8).
- 2 En skærm (fig. S9) med en liste over alle tilgængelige funktioner vises.
- 3 Klik på navnet på funktionerne, som ønskes aktiveret/deaktiveret (eksemplet viser deaktivering af funktionen SMART.Preheating): navnet og det tilknyttede ikon for neden bliver hvide. Dette angiver, at funktionen kan gribe ind og regulere bagning/foropvarmning efter behov, når de efterfølgende aktiveres.
- 4 Klik på den grønne ikon "Done" (Udført).

grøn ikon: funktion aktiv
rød ikon: funktion ikke aktiv
(eks. AUTO SOFT).

- 4 Klik på den grønne ikon "Done" (Udført).

- 5 Når man klikker på knappen  vises en række skærbilleder med kortfattede oplysninger om den valgte funktion.

Visning under bagningen:

Under bagningen angiver de små ikoner for neden funktionstilstanden:

- A) Funktionen er IKKE aktiveret og griber aldrig ind for at forbedre bagningen/foropvarmningen)
- B) Funktionen er aktiv, men regulerer ikke bagningen/foropvarmningen i dette øjeblik
- C) Funktionen er aktiv og regulerer bagningen/foropvarmningen i dette øjeblik

Ændringer under bagning

Hvis man ønsker at ændre i indstillingerne, mens en bagning finder sted (f.eks. aktivere en funktion, som er deaktiveret), er det tilstrækkeligt at følge fremgangsmåden beskrevet i figuren herunder:



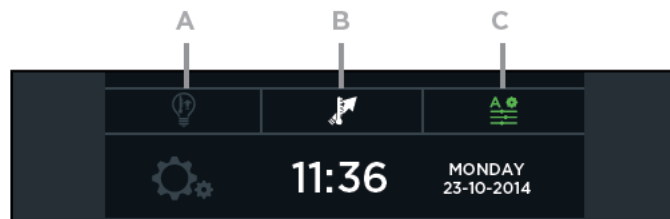
Klik på navnet på funktionerne, som ønskes aktiverede
grøn ikon: funktionen er aktiv
rød ikon: funktionen er ikke aktiv
(eks. AUTO SOFT).



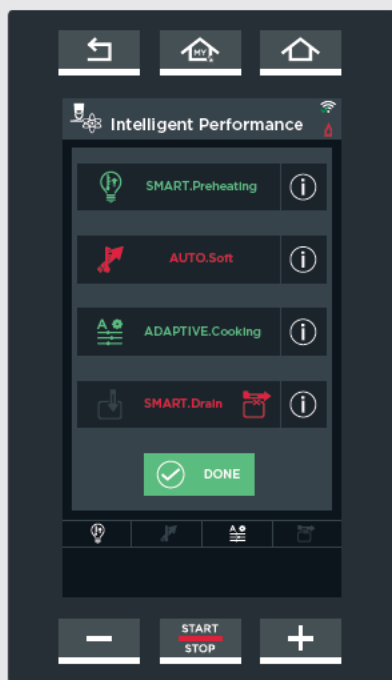
fig. S8

fig. S9

Funktionerne SMART.Preheating og ADAPTIVE.Cooking er som standard altid aktive, idet deres anvendelse tilrådes.



FLERE OPLYSNINGER: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Hvis teknologien "UIP" vælges, **overvåger** ovnen konstant alle foropvarmnings- og bageprocesser.

Takket være denne konstante kontrol, er softwaren, som styrer ovnen, i stand til at **udføre ændringer** i brugerindstillingerne, hvis nødvendigt, **helt automatisk**, uden at operatøren behøver gribe ind. Dette sikrer, at resultatet altid er perfekt.

Tilgængelige funktioner:

SMART.Preheating

Regulerer automatisk tiden og temperaturen for foropvarmningen, for på den måde at sikre maksimal ensartet bagning og effektivt energiforbrug.

AUTO.Soft

Regulerer automatisk temperaturstigningens hastighed for på den måde at forbedre tilberedningens ensartethed, når der tilberedes særligt krævende produkter


ADAPTIVE.Cooking

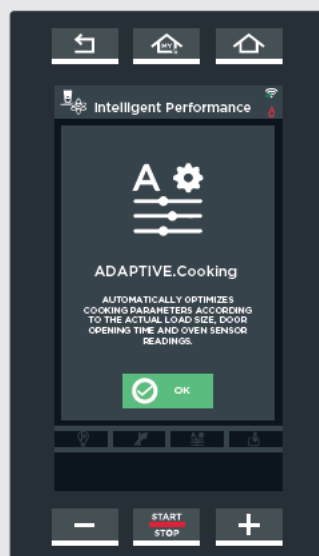
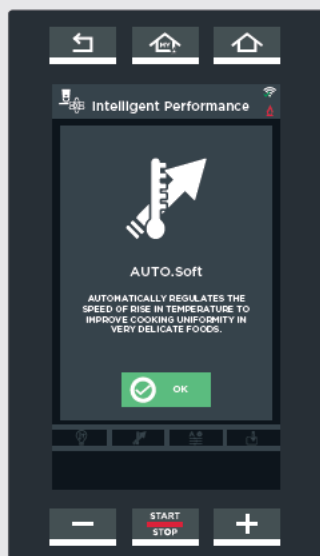
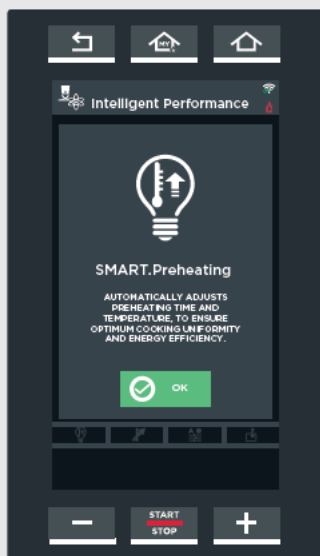
Optimerer automatisk alle tilberedningsprocessens parametre afhængigt af produktmængden, som er blevet sat i ovnen, tiden for ovndørens åbning og de forhold, som i øvrigt aflæses af sensorerne i ovnen

SMART.Drain

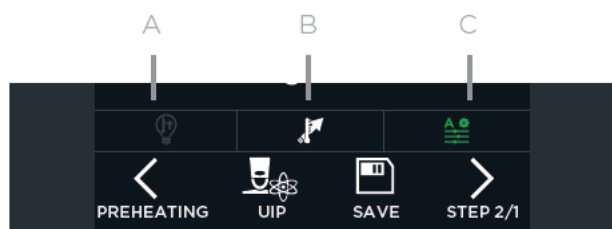
Kombinerer den korrekte ventilposition på fedtopsamlingsbeholderen for det pågældende program. Forhindrer programmets udførelse, hvis ventilpositionen er forkert. Se den separat vedlagte vejledning for betjening

af ventilen "Kylling".

Hvis nødvendigt vises en beskrivelse af funktionen i displayet, når man trykker på knappen .



Under en tilberedning giver ikonerne i den nedre del af ovnen nyttige oplysninger:



- A) Funktionen UIP er IKKE aktiveret (funktionen griber aldrig ind for at forbedre bagningen)
- B) Funktionen UIP er aktiv, men regulerer ikke tilberedningsprocessen i dette øjeblik
- C) Funktionen UIP er aktiv og regulerer tilberedningsproceduren i dette øjeblik

3 START AF BAGNING

Tryk på knappen "START/STOP" for at starte bagningen med de indstillede parametre.

Herefter kan displayet vise et af tre forskellige skærbilleder:

- 3A foropvarmning** (hvis forudset)


 - **normal** (uden brug af UIP-teknologien) eller
 - **UIP** (med brug af UIP-teknologien)

vent til sidstnævnte slutter, før produkterne sættes i ovnen;
- 3B afkøling af kammeret** (hvis den registrerede, faktiske temperatur i ovnkammeret er højere end den indstillede (f.eks. fordi ovnen kører i uafbrudt drift), så er det nødvendigt at vente til afslutningen af denne fase, før produkterne sættes i ovnen;
- 3C bager:** I dette tilfælde er der ikke indstillet nogen foropvarmning, og det er ikke nødvendigt af afkøle kammeret. DERFOR skal produkterne sættes i ovnen med det samme.


3A FOROPVARMNING

Hvis bagningen forudser en **normal foropvarmning** (uden brug af UIP-teknologien) vises skærbilledet **A) fig. S10** med oplysninger om:

- ① tiden, som er forløbet, og den, som mangler, til foropvarmningen er afsluttet (hypotetisk);
- ② den aktuelle temperatur i ovnkammeret og den, som er indstillet for foropvarmningen;
- ③ gør det muligt at **ændre** den normale foropvarmning, som finder sted, til foropvarmning styret af UIP-teknologien (se side 21)
- ④ muligheden for at "springe over" foropvarmning;
- ⑤ muligheden for at se/redigere parametrene for de efterfølgende TRIN.

Når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal (hvis indstillet)  grøn ikon*) som tegn på, at TRINNET med foropvarmning er afsluttet, og skærmen **B) fig. S11**, som giver besked om, at produkterne skal sættes i ovnen.

Herefter, når døren lukker, starter ovnen automatisk med TRIN 1.

- ! * Ved tryk på ikonet  øverst til højre skifter det farve:

 - grøn**= når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal (hvis indstillet) grøn ikon*) som tegn på, at TRINNET med foropvarmning er afsluttet
 - grå**= lydsignal deaktiveret

fig. S10 **A**

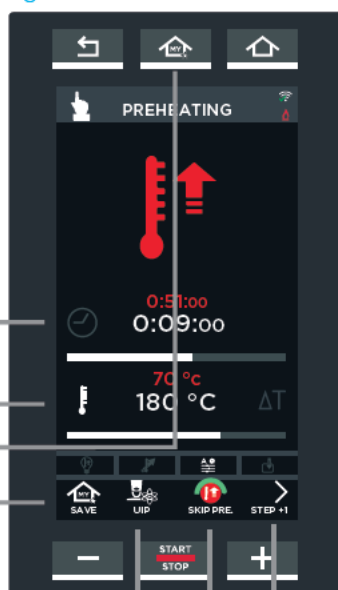


fig. S11 **B**




- ① Tiden, som er forløbet, og den, som mangler, til foropvarmningen er afsluttet (hypotetisk)
- ② Temperatur for foropvarmning indstillet og aktuel
Ved at holde knappen nede kan man markere opskriften som "favorit". Når knappen MY HOME trykkes, vises alle opskrifter, som er markeret på denne måde.
- ③ Gør det muligt at **ændre** den normale foropvarmning, som finder sted, til foropvarmning styret af UIP-teknologien (se side 21)
- ④ Tillader at "springe over" foropvarmningen, også selvom den er indstillet
- ⑤ Adgang til parametrene for de følgende TRIN

- 3A Hvis bagningen forudser en **UIP-foropvarmning** (med brug af UIP-teknologien) vises skærbilledet:
- A)** hvis temperaturen i ovnkammeret er lavere end den, som er indstillet for foropvarmningen
 - B)** hvis temperaturen i ovnkammeret svarer til eller er lidt højere end den, som er indstillet for foropvarmningen. I dette tilfælde kan produkterne sættes i ovnen med det samme.


fig. S12

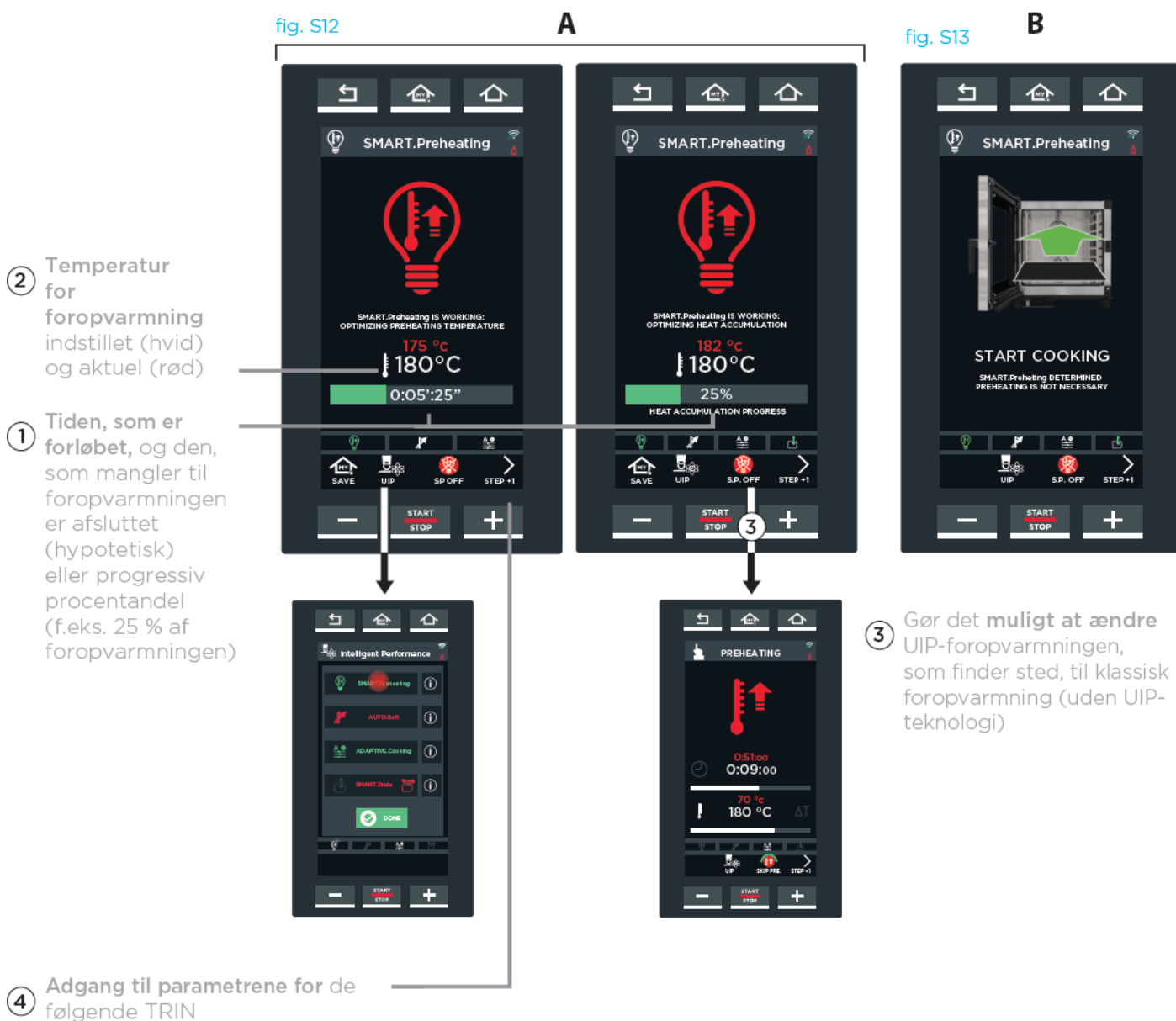
Skærmen for UIP-foropvarmning viser:

- ① tiden, som er forløbet, og den, som mangler, til foropvarmningen er afsluttet (hypotetisk);
- ② den aktuelle temperatur i ovnkammeret og den, som er indstillet for foropvarmningen;
- ③ gør det muligt at ændre den normale foropvarmning, som finder sted, til foropvarmning styret af UIP-teknologien
- ④ muligheden for at se/redigere parametrene for de efterfølgende TRIN.

Når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydssignal (hvis indstillet)  grøn ikon*) som tegn på, at TRINNET med foropvarmning er afsluttet, og skærmen **B)** fig. S13, som giver besked om, at produkterne skal sættes i ovnen.

Herefter, når døren lukker, starter ovnen automatisk med TRIN 1.

- ! * Ved tryk på ikonet  øverst til højre skifter det farve:
- grøn**= når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydssignal (hvis indstillet) grøn ikon*) som tegn på, at TRINNET med foropvarmning er afsluttet
 - grå**= lydssignal deaktiveret



3B AFKØLING

Hvis den registrerede, faktiske temperatur i ovnkammeret er højere end den indstillede (f.eks. fordi ovnen kører i uafbrudt drift), vises denne skærm **fig. S14**.

Den angiver, at ovnkammeret er under afkøling. Vent altid med at sætte produkterne i ovnen, til denne fase er afsluttet.

Når ovnkammeret er afkølet, starter bagningen automatisk.

Temperatur for foropvarmning indstillet (hvid) og aktuel (rød).

Tiden, som mangler, til afkølingen er afsluttet (hypotetisk)



fig. S14

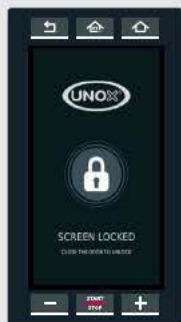
⚠ Hvis man ønsker at afbryde bagningen, før den er afsluttet, trykkes på længe på knappen "START/STOP" (cirka 4-5 sekunder).

YDERLIGERE OPLYSNINGER: status over forbrug



I skærbilledet for afsluttet bagning kan man ved at klikke på tasten  vises forbrugsoplysninger for strøm og vand og se HACCP-dataene.

FLERE OPLYSNINGER: låsning af display



Hvis ovndøren er åben, så viser skærmen på siden, at det ikke er muligt at bruge displayet af sikkerhedsårsager. Når døren lukkes, så bliver displayet igen funktionsdygtigt.

⚠ Hvis døren står åben i længere tid, så låses displayet automatisk op efter et tidsrum, som indstilles af operatøren.

kap. "Uddybning: føler i midten af produktet" på side 19

3C

OVNEN BAGER

Under bagningen/stegningen vises forskellige skærme afhængigt af, hvordan TRINNENE i tilberedningen er indstillet (tid eller med temperaturføler i produktet).

! Afslutningen på hvert TRIN og den **automatiske** overgang til det følgende angives med et kort lydsignal (hvis funktionen er aktiveret).

Skærmen **fig. S15A** vises, hvis alle TRIN er indstillet med en værdi for **varighed**.

Skærmen viser:

- ① TRINET, som udføres;
- ② den resterende tid til afsluttet bagning/trin;
- ③ klokkeslættet for hvornår produktet er færdigbagt;
- ④ giver mulighed for at åbne parameterredigering efter bagningens start eller afslutte bagningen, som finder sted, før tiden ved at indstille tiden for varigheden til "00:00:00".

TILBEREDNING MED INDSTILLET TIDSVÆRDI FOR TRINNENE

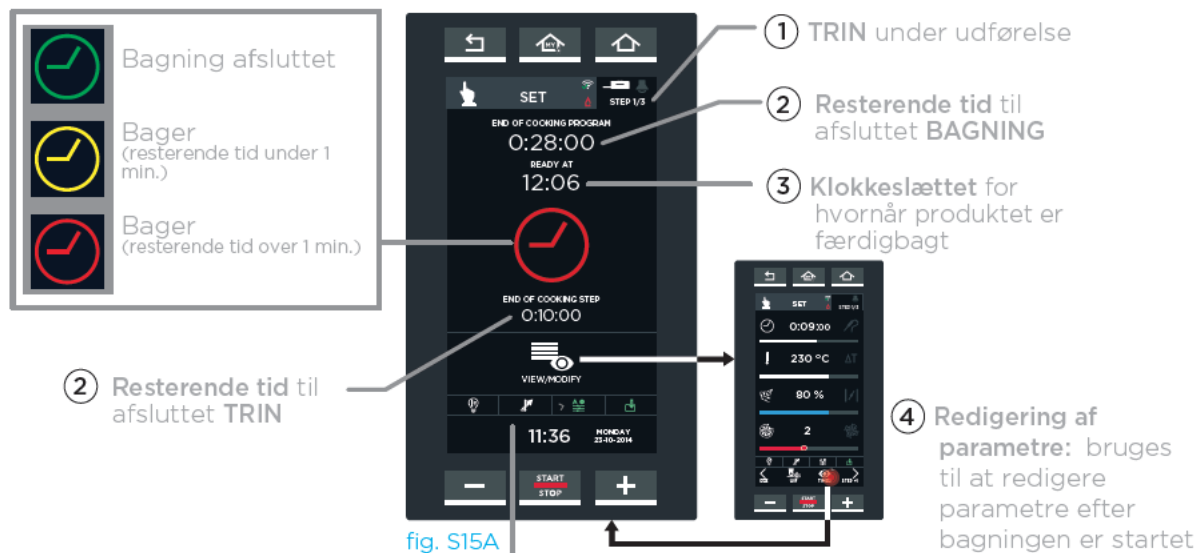


fig. S15A



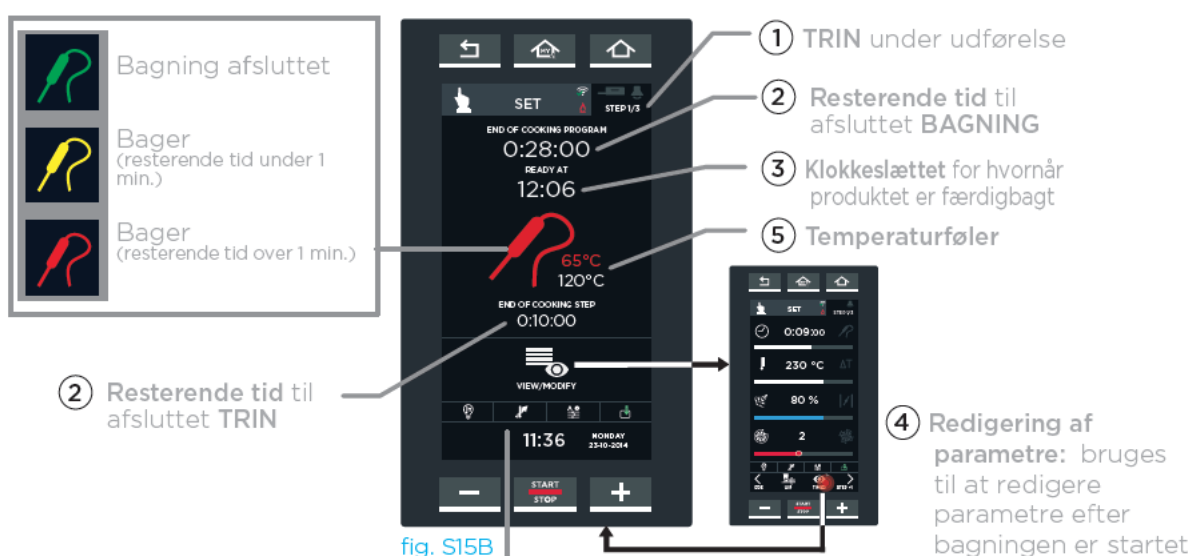
! Hvis man ønsker at afbryde bagningen, før den er afsluttet, trykkes på længe på knappen "START/STOP" (cirka 4-5 sekunder).

Skærmen **fig. S15B** vises, hvis alle TRIN er indstillet med en værdi for **temperaturføler i midten af produktet**.

Skærmen viser:

- ① TRINNET, som udføres;
- ② den resterende tid til afsluttet bagning/trin;
- ③ klokkeslættet for hvornår produktet er færdigbagt;
- ④ giver mulighed for at åbne parameterredigering efter bagningens start eller afslutte bagningen, som finder sted, før tiden ved at indstille tiden for varigheden til "00:00:00";
- ⑤ den faktiske temperatur, som registreres af temperaturføleren (rød) og den indstillede temperatur (hvid);

TILBEREDNING MED INDSTILLET TEMPERATURFØLER I PRODUKTET FOR TRINNENE



ⓘ Hvis man ønsker at afbryde bagningen, før den er afsluttet, trykkes på længe på knappen "START/STOP" (cirka 4-5 sekunder).

4 AFSLUTTET BAGNING

Bagningen ophører, når det indstillede tidsrum er udløbet, eller den indstillede værdi for temperaturføleren i produktet er nået: ovnen udsender et lydssignal, når bagningen afsluttet, (hvis funktionen er aktiveret) og skærmen (fig. 16) vises.

I denne skærm kan man:

- ① gemme bagningen, som netop er afsluttet;
- ② gentage bagningen, som netop er afsluttet, med de samme parametre;
- ③ gentage det sidst indstillede trin med ændret varighed;
- ④ gentage det sidste af de indstillede trin efter at have flyttet temperaturføleren til en andet af produkterne, som tilberedes;
- ⑤ gentage det sidst indstillede trin med ændret temperaturværdi for føleren i produktet.

! Hvis man ikke ønsker at gemme bagningen, trykker man på skærmen "HOME" for at gå tilbage til startside.



5 SÅDAN GEMMES EN BAGNING

At gemme en opskrift betyder, at den kan bruges igen senere som ønsket, uden at parametrene skal indstilles igen hver gang.

Man kan gemme opskriften efter at have indstillet bageparametrene (bagetid, temperatur osv.), eller når bagningen er afsluttet. I begge tilfælde gemmes opskriften ved at trykke på: **"SAVE"** (Gem).

Hvis en af funktionerne i UIP-teknologien (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE) indgår i tilberedningen, så gemmes de valgte indstillinger i hukommelsen.

Se mere om, hvordan de gemte opskrifter hentes, i kap. **"PROGRAMS" (PROGRAMMER)**

Flere oplysninger kan findes i kap. **"Ovnens menuprogrammer"** på side 32.

Ved at trykke på symbolerne i skærmen **fig. 17** kan man:

- ① navngive opskriften og bekræfte med **"OK"** (f.eks. MARENGS) (se **fig. S18**);
- ② tilknytte et foto til opskriften, ved at vælge blandt de tilgængelige (se **fig. S19**);
- ③ tilknytte en bageplade til opskriften, ved at vælge blandt de tilgængelige (se **fig. S20**);
- ④ gemme bagningen med de indstillede parametre (navn, foto osv.)

Når indstillingerne er udført, vises skærmen **fig. S21**.

Et tryk på knappen **"SAVE"** (Gem) åbner denne skærm **fig. S22**: tryk på positionen, hvor opskriften ønskes gemt (f.eks. positionen under bageprocessen "BIGNÉ"). Hvis man trykker på en position, som allerede er optaget, anmoder programmet om tilladelse til at overskrive opskriften.

! Pilene **<** og **>** løber gennem de 16 tilgængelige positioner i gruppen; pilene **✓** og **∧** løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

Bagningen gemmes med de indtastede indstillinger (**fig. S23**).

Når man trykker på en af bageprocesserne i listen (**fig. S23**), så åbnes skærmen **fig. S24** med følgende valgmuligheder:

- (A) vise/redigere den gemte bagning;
- (B) kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- (C) slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt (**fig. S25**).
- (D) start bagningen med knappen **"START/STOP"**.



fig. 17



fig. S18



fig. S19



fig. S20



fig. S21



fig. S22



fig. S23



fig. S24



fig. S25



Menu MIND.Maps

En ny måde til indstilling af bage-/stegetermometre: nem, hurtig og intuitiv.

Med denne menu kan man indstille en "parameterkurve", som på et hvilket som helst tidspunkt styrer temperatur, udsugning/tilførsel af damp og luftstrømningshastigheden i ovnkammeret.

! Brug kun den særlige pen, som følger med ovnen, til at gennemføre indstillingerne.

SÅDAN FUNGERER MIND MAPS

I eksemplet **fig. MM2** vises skærmen MIND.Maps: i den lodrette **akse (Y)** vises parametrene, som skal indstilles, separat (f.eks. temperatur, udsugning eller tilførsel af damp, luftstrømningshastighed mm.); i den **vandrette akse (X)** vises tiden eller temperaturen for føleren i produktet.

Ved at tegne en kurve med den medfølgende specialpen kan en parameter (f.eks. temperaturen) ændres langs tidslinjen, minut for minut. Dvs. maksimal fleksibilitet og styring.

I eksemplet i **fig. MM2** indstilles temperaturen afhængigt af tiden:
- temperaturen 230 °C er indstillet til efter 5 minutter,
- efter 15 skal temperaturen falde til 135 °C osv.

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på side 12

SÅDAN TEGNES EN KURVE I MIND.MAPS

- 1 Tryk på ikonet "MIND.MAP" (**fig. MM1**).
- 2 Med pennen tegnes den ønskede kurve (**fig. MM2**).

Symbolet gør det muligt at åbne indstillingen af kurven efter de første 25 minutter.

Tilføjelse af ændringer til kurve

- 3 For **at ændre** en del af en allerede fastlagt kurve klikkes på kurven med pennen. Hold trykket for at ændre kurven som ønsket.
- 4 For **at slette** en allerede fastlagt kurve klikkes på det røde "X" til venstre.

Visning af linealer

- 5 For **at indsætte linealerne**, som gør det nemmere at vise værdierne, klikkes på akse X i den ønskede position (**5 og 15 minutter i eksemplet**): tallene bliver gråt, og en grøn lineal vises. Tallene over linealet (**i eksemplet "10"**) viser forskellen i minutter i forhold til den foregående lineal (**15 minus 5 minutter =10**).
- 6 For **at skjule linealerne** med numrene vist i gråt klikkes flere gang på det røde "X" til venstre: linealerne slettes i den rækkefølge, de er blevet oprettet.

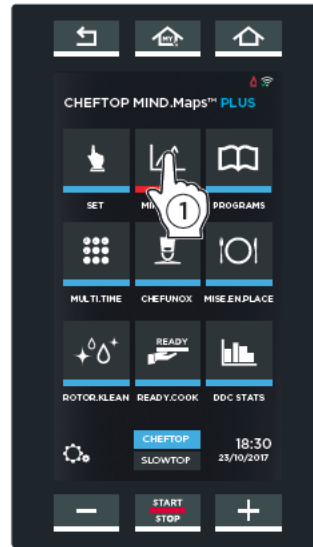


fig. MM1

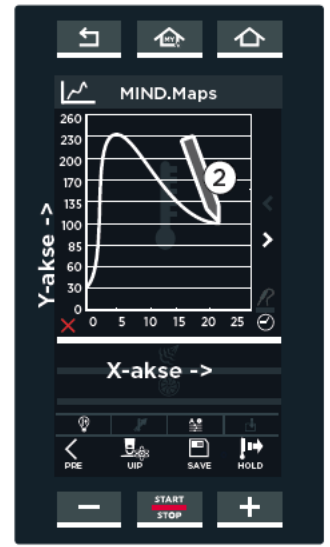


fig. MM2

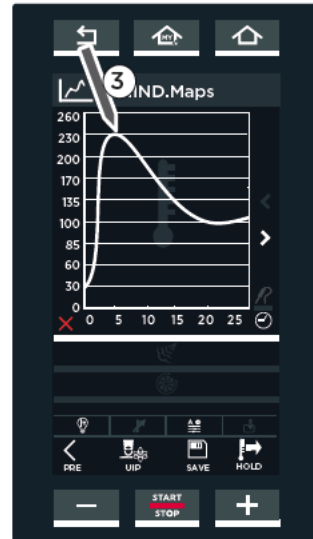


fig. MM3

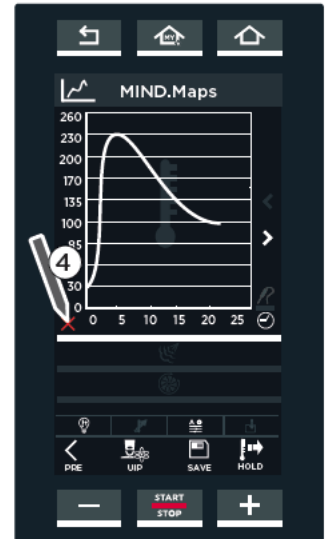


fig. MM4

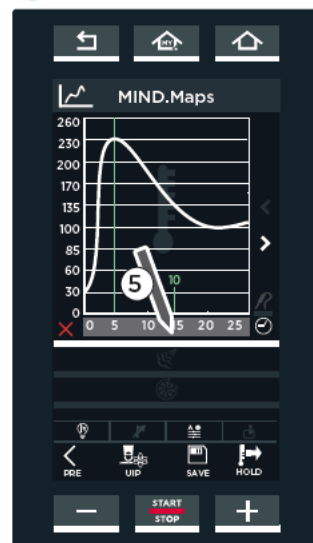


fig. MM5

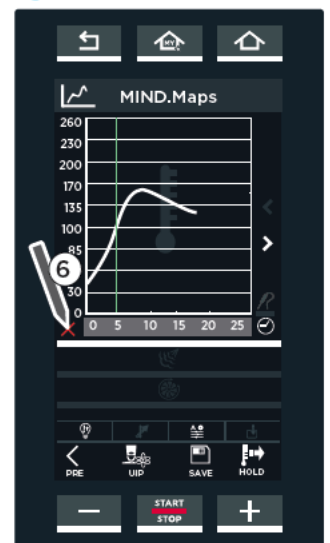


fig. MM6

ZOOM

⑦ For at **forstørre** et interval klikkes på Y-aksen (i eksemplet intervallet fra 170 til 200°).

⑧ For at gå tilbage til normal tilstand klikkes igen på Y-aksen eller på symbolet for ned til venstre.

EFTERFØLGENDE PARAMETRE OG GEMNING AF KURVEN

⑨ Tryk på et andet ikon for at indstille de følgende parametre, udsugning eller tilførsel af damp og luftstrømningshastigheden.

⑩ Tegn en ny kurve ved at indstille det valgte parameter:

! udsugning eller tilførsel af damp: værdierne for udsugning vises i RØD, værdierne for tilførsel i LYSEBLÅ;

! luftstrømningshastighed (fra hast. 1 - minimum til hast. 4 - maksimum): blæsernes impulshastighed vises med stiplede linje (værdier under nul); normal med uafbrudt linje (værdier over nul). Linjens tykkelse angiver desuden hastigheden (tynd linje svarer til lav hastighed, tyk linje til høj hastighed).

⑪ Hvis man ønsker at indstille en foropvarmning trykkes på knappen "FOROPVARMNING" for neden til højre, hvorefter foropvarmningen indstilles.

📖 se kap. **Indstilling af foropvarmning på side 18**

⑫ Tryk på knappen "SAVE" (GEM) for at gemme den indstillede kurve. Lagring i hukommelsen udføres ved at følge samme procedure som forklaret i det foregående under "MENU SET" (OPSÆTNING).

📖 se kap. **Sådan gemmes en bagning på side 29**

! Knappen "HOLD" (HOLD) for neden til højre tillader, at ovnen bruges i kontinuerlig drift.

STARTE BAGNINGEN, SOM NETOP ER INDSTILLET

Tryk på knappen "START/STOP": hvis den indstillede tilberedning forudser en **foropvarmning**, vises skærmene på s. **23** (normal foropvarmning) og **24** (foropvarmning SMART.Preheating - UIP-teknologi).

Når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal (hvis indstillet, 🟢 grøn ikon*), og et ikon giver besked om, at produkterne skal sættes i ovnen.

Herefter, når døren lukker, starter ovnen automatisk med TRIN 1.

! * Ved tryk på ikonet 🟢 øverst til højre skifter det farve:

grøn= når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal (hvis indstillet) grøn ikon*) som tegn på, at TRINET med foropvarmning er afsluttet

grå= lydsignal deaktiveret

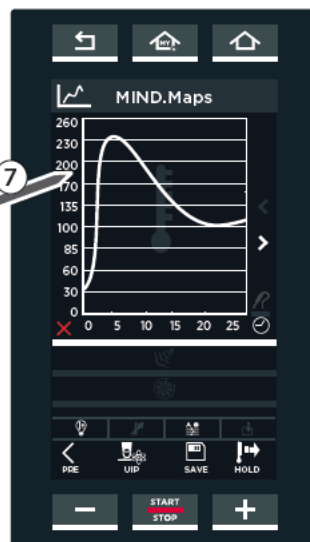


fig. MM7

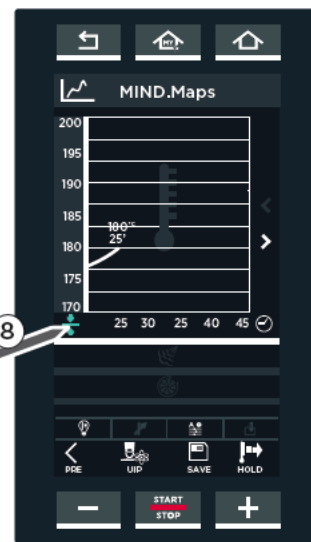


fig. MM8

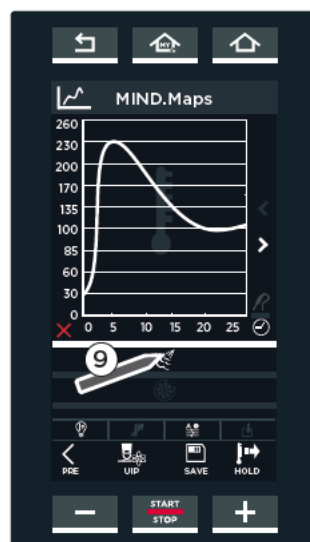


fig. MM9

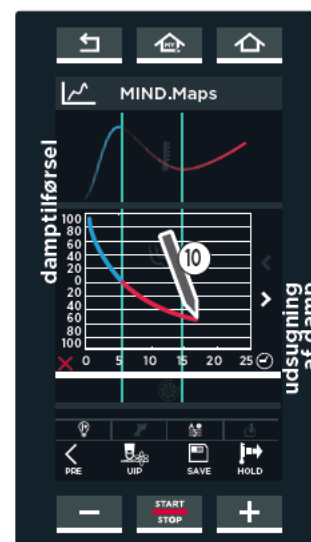


fig. MM10: udsugning/
tilførsel af damp

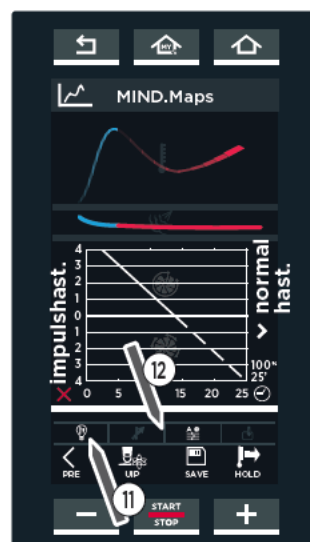


fig. MM11:
luftstrømningshastighed,
foropvarmning og lagring
af opskrift i hukommelsen

HOLD: tillader, at ovnen
bruges i kontinuerlig drift



Ovnens menuprogrammer

Giver adgang til en liste med tilberedninger, som forinden er gemt.

1 MY PROGRAMS (MINE PROGRAMMER)

I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af menuen "SET" (OPSÆTNING).

se kap. Sådan gemmes en bagning på side 29

1 Tryk på ikonet "PROGRAMS" (PROGRAMMER) (fig. P1);

2 tryk på ikonet "MY PROGRAMS" (fig. P2): listen over alle tilberedninger, som forinden er gemt med "MENU SET" (OPSÆTNING) (fig. P3) åbnes.

! Pilene < og > løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene v og ^ løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

3 Når man trykker på en af bageprocesserne i listen (fig. P3), så åbnes skærmen fig. P4 med følgende muligheder:

- A vise/redigere den gemte bagning;
- B kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- C slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt (fig. P5).

4 Start tilberedningen ved at trykke på knappen "START/STOP" (fig. P4).

Efterfølgende startes automatisk: **en klassisk foropvarmning eller en UIP-foropvarmning (hvis forudset):** vent til sidstnævnte slutter, før produkterne, som skal tilberedes

se side 23 - 24

en afkøling af kammeret (hvis den registrerede, faktiske temperatur i ovnkammeret er højere end den indstillede (f.eks. fordi ovnen kører i uafbrudt drift), så er det nødvendigt at vente til afslutningen af denne fase, før produkterne sættes i ovnen;

se side 25

bagning med parametrene, som lige er blevet indstillet; i dette tilfælde er der ikke indstillet nogen foropvarmning, og det er ikke nødvendigt af afkøle kammeret. Når bageprocessen er afsluttet, åbner en dialogboks, som spørger, som det sidste trin eller hele opskriften ønskes ændret eller gentaget (fig. P6).



fig. P1



fig. P2



fig. P3



fig. P4

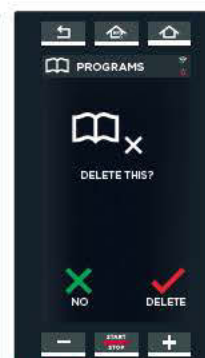


fig. P5



fig. P6

Gentager det sidste af de indstillede trin når temperaturføleren er blevet flyttet til et andet produkt se kap. "Uddybning: føler i midten af produktet" på side. 19

Gentage det sidst indstillede trin med ændret temperaturværdi for føleren i produktet.

Gentager bagningen med de samme parametre

Gentager sidst indstillede trin ved at tilføje et minut som standard (indstillelig værdi)

2

MY MIND.MAPS

① I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af menuen "MIND.MAPS".

📖 se kap. Menu MIND.Maps på side 30

② Listen over gemte tilberedninger åbnes ved at trykke på ikonet "PROGRAMS" (PROGRAMMER) (fig. P7) og derefter på ikonet "MY MIND.MAPS" (fig. P8). Dette åbner listen over alle de tilberedninger, som forinden er blevet gemt (fig. P9).

⚠️ Pilene < og > løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene ↙ og ↗ løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

③, ④ og ⑤: se den foregående side



fig. P7



fig. P8



fig. P9



Menu Multi.time

I moderne køkkener er det ikke ualmindeligt, at man ønsker at tilberede flere produkter, der kræver forskellige tilberedningstider, under samme klimatiske forhold (temperatur, fugtighed osv.): Med menuen Multi.time er det muligt at bruge ovnen i kontinuerlig cyklus og indstille op til 10 timere, der advarer, når hvert produkt er færdigt tilberedt.

EKSEMPEL PÅ BRUG

Med denne funktion opretholder ovnen den indstillede temperatur og fugtighed permanent.

I eksemplet vist her sættes tre plader med forskellige madvarer i ovnkammeret kl. 10:00 (→).

For hver plade indstilles en timer med individuel varighed, fordi hvert produkt kræver sin egen bagetid (30 minutter, 45 minutter, 2 timer).

⚠ Det anbefales at indstille timer 1 for pladen, som er placeret øverst i ovnen. Timer 2 for den næstøverste og så videre. På denne måde er det nemt at forstå hvilken plade, der skal fjernes hver gang en timer udløses (f.eks. ved timer 2 fjernes den anden plade fra oven).

Når en timer udløber (i eksemplet er den første timer, som udløber, den for plade 2, → kl. 10:45), udsendes et lydssignal, som advarer om, at plades skal tages ud af ovnen. Åbning og lukning af døren nulstiller den udløbne timer.

Det maksimale antal timere, som kan indstilles, er 10 (dvs. der kan udføres 10 samtidige tilberedninger i ovnkammeret).

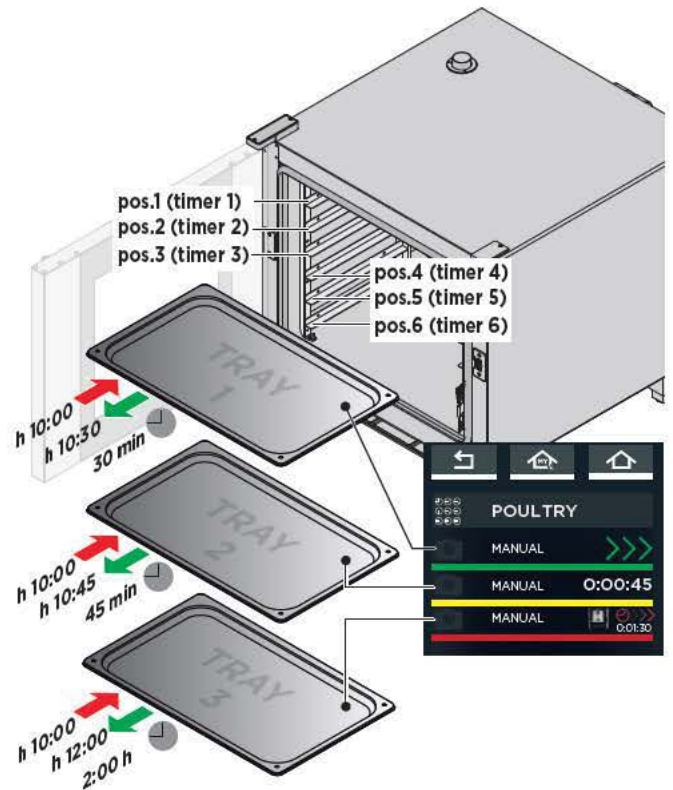


fig. M1

- ③ Liste med alle Multi.time-menuerne, der er gemt af brugeren
- ② Liste med alle Multi.time-tilberedningerne, der er gemt af brugeren
- ① Indstiller en ny tilberedning med Multi.time se kap. Menu Set (Ovnens opsætningsmenu) på side 16

1 NEW MULTI.TIME: INDSTILLING OG GEMNING AF NY MULTI.TIME-BAGNING

I denne sektion kan man oprette, starte og gemme en ny Multi.time-opskrift.

1A INDSTILLING AF PARAMETRE (fig. M3)

Parametrene indstilles på samme måde som forklaret i "MENU SET" (OPSÆTNINGSMENU) (Flere oplysninger kan ses i kap. Indstilling af foropvarmning på side 18 og Menu Set (Ovnens opsætningsmenu) side 16).

- ! Tilberedningen forudser IKKE:
 - tilberedningstrin;
 - tilføjelse af et tidsrum (tilberedningen er "uendelig").
- ! Hver tilberedning forudser en foropvarmning, som kan indstilles ved at trykke på pilen < .

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på side 12

1B LAGRING AF DE INDSTILLEDE PARAMETRE I HUKOMMELSEN (VALGFRIT) (fig. M3)

Hvis ønsket kan bagningen gemmes ved at trykke på knappen "SAVE" (GEM) (proceduren udføres på samme måde som forklaret i "MENU SET"(opsætningsmenu)).

Flere oplysninger kan findes i kap. Sådan gemmes en bagning side 29.


Hvis opskriften gemmes betyder det, at den kan genbruges et uendeligt antal gange, uden at man behøver genindstille parametrene hver gang (temperatur, luftfugtighed, ventilatorernes hastighed). Dog er det nødvendigt at indstille de ønskede timere (op til 10). Hvis man ønsker at gemme sidstnævnte, er det nødvendigt at oprette en menu. Se mere herom i kap. Flere oplysninger: funktionen "NY MENU" på side 39.

1C START AF BAGNING (fig. M3)

Tryk på knappen "START/STOP" i vinduet, hvor parametrene indstilles, eller vælg bagningen i en liste, hvis den forinden er blevet gemt (fig. M4); i denne fase åbner skærmen fig. M5, hvorfra det er muligt at:

- ① vise/redigere den gemte bagning;
- ② kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- ③ slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt;
- ④ oprette en ny menu (se kap. Flere oplysninger: funktionen "NY MENU" på side 39);
- ⑤ start bagningen med knappen "START/STOP".

Efter tryk på knappen "START/STOP", hvis tilberedningen forudser en **foropvarmning**, vises skærmene på s. 23 (normal foropvarmning) og 24 (foropvarmning SMART.Preheating - UIP-teknologi).

Når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal (hvis indstillet,  grøn ikon*), og et ikon giver besked om, at produkterne skal sættes i ovnen.

Herefter, når døren lukker, starter ovnen automatisk med TRIN 1.

- ! * Ved tryk på ikonet  øverst til højre skifter det farve:
 - grøn**= når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal (hvis indstillet) grøn ikon*) som tegn på, at TRINNET med foropvarmning er afsluttet
 - grå**= lydsignal deaktiveret



fig. M2



fig. M3



fig. M4



fig. M5

Knappen GEM lagrer opskriften med de indstillede parametre i hukommelsen. Dette gør det muligt at bruge den igen, når man ønsker det.

1D SÅDAN INDSTILLES TIMERNE

Når produkterne, som skal bages, er sat i ovnen, og døren er lukket, er det nødvendigt at indstille timerne for de indsatte bageplader. Det anbefales at indstille timer 1 for pladen, som er placeret øverst i ovnen. Timer 2 for den næstøverste og så videre. På denne måde er det nemt at forstå hvilken plade, der skal fjernes hver gang en timer udløses (f.eks. ved timer 2 fjernes den anden plade fra oven).

① Tryk på symbolet "+" i skærmen (fig. M8). Skærmen (fig. M9) for den første timer åbnes: kan indstilles som tid, temperaturføler eller ved at vælge en tilsvarende opskrift.

Indstilling af timer i tidsværdi

- ② tryk på feltet timer, minutter eller sekunder.
- ③ træk markøren, eller benyt tasterne **-** **+** til at indstille den ønskede værdi;
- ④ bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP" (fig. M10).

Timeren udløber afhængigt af den indstillede varighed (i eksemplet 15 minutter).

Indstilling af timer for temperaturføler i produkt

- ② tryk på ikonet "føler i midten af produktet" til højre.
- ③ træk markøren, eller benyt tasterne **-** **+** til at indstille den ønskede værdi;
- ④ bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP" (fig. M10).

Det er muligt kun at indstille 1 timer for temperaturføler i produkt. Timeren udløber, når den indstillede temperatur for føleren i produktet er nået.

Indstilling af timer med tilsvarende opskrift

Ovnen foreslår opskrifter, som er indstillet med "MENU SET" (OPSÆTNING) og gemt i "MENU PROGRAMS (PROGRAMMER)", og som har samme temperatur og fugtighed i ovnkammeret (i eksemplet "VEGETABLES-GRØNTSAGER"). Den ønskede opskrift vælges ved at trykke på den. Timeren udløber efter det tidsrum, som er indstillet i den valgte opskrift (i eksemplet 20 minutter). Fortsæt på samme måde for hver indsat bageplade (maks. 10 timere på samme tid).

🗑️ En timer fjernes fra listen ved at trykke mindst 3 sekunder på linjen for den timer, som ønskes slettet.

Sådan forlades funktionen

⚠️ Hvis man ønsker at forlade funktionen og afbryde ovnens konstante funktion, trykkes længe på knappen "START/STOP" (cirka 4-5 sekunder).

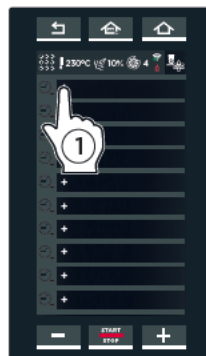


fig. M8

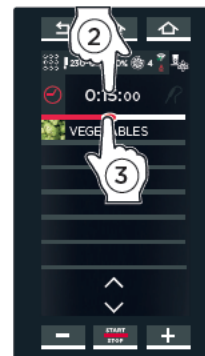


fig. M9

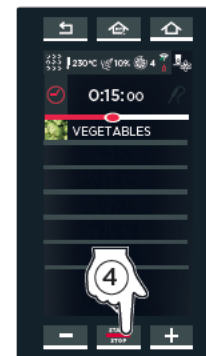


fig. M10

Opskriften Multi.time "BROCCOLI" indstillet til punkt **A**:
Temp.: 120 °C
Fugtighed: 40 %

Opskriften "VEGETABLES-GRØNTSAGER" forinden indstillet i menuet SET (OPSÆTNING):
Varighed: 20 minutter
Temp.: 120 °C
Fugtighed: 40 %

1E Skærmenherviseren en mulig tilberedningssituation.

Der er indstillet 7 timer.

Nogle er indstillet ved indtaste et TIDSRUM (MANUAL - f.eks. den første, 12:51), andre med en værdi for TEMPERATURFØLER I PRODUKTET (MANUAL - f.eks. den fjerde, 90 °C), andre udnytter en OPSKRIFT, som er gemt forinden ("GRØNTSAGER").

! Farven angiver:

- **GRØN**: timer udløbet (produktet er klart). Et lydsignal signalerer, at tidspunktet til at fjerne bagepladen er nået. Når døren lukkes, forsvinder timeren fra listen.
- **GUL**: timer tæt ved at udløbe (produktet næsten klart); vær klar til at fjerne bagepladen.
- **RØD**: timer i funktion (produktet bager stadig). Den resterende tid eller temperaturen, som skal nås, er vist til højre.



fig. M11

2 MY MULTI.TIME

I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af menuen "NEW MULTI.TIME" (NY MULTI.TIME).

2A Listen over gemte tilberedninger åbnes ved at trykke på ikonet "MY MULTI.TIME" (fig. M12); listen over gemte tilberedninger åbner (fig. M13).

! Pilene < og > løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene v og ^ løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

2B Når man trykker på en af bageprocesserne i listen (fig. M13), så åbnes skærmen fig. M14 med følgende valgmuligheder:

- 1 vise/redigere den gemte bagning;
- 2 kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- 3 slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt;
- 4 oprette en ny menu (new menu);

! Flere oplysninger kan findes i kap. Flere oplysninger: funktionen "NY MENU" side 39

5 start bagningen med knappen "START/STOP" (fig. M14).

2C Når produkterne, som skal bages, er sat i ovnen, og døren er lukket, er det nødvendigt at indstille timerne for de indsatte bageplader (se side 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10)



fig. M12



fig. M13



fig. M14

3 MY MENU

I denne sektion er det muligt at hente en menu, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af funktionen "NY MENU".

 Flere oplysninger kan findes i kap. Flere oplysninger: funktionen "NY MENU" side 39

Listen over gemte tilberedninger åbnes ved at trykke på ikonet "MY MENU" (fig. M1): listen over gemte tilberedninger åbner (fig. M15).

 Pilene  og  løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene  og  løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

Når man trykker på en af bageprocesserne i listen (fig. M15), så åbnes skærmen fig. M16 med følgende valgmuligheder:

- ① vise/redigere den gemte bagning;
- ② kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- ③ slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt;
- ④ start bagningen med knappen "START/STOP".



fig. M15



fig. M16

FLERE OPLYSNINGER: funktionen “NY MENU”

Funktionen “NEW MENU” (NY MENU)” gør det muligt at indstille op til 10 timere og gemme disse tids- eller temperaturværdier i hukommelsen, så de ikke skal indstilles igen hver gang.

Afhængigt af de indstillede timere vil bagepladerne være klar til udtagning på samme måde hver gang.

Sådan indstilles funktionen:

- ① hent en opskrift gemt i “MENU MY MULTI.TIME” (i eksemplet “POTATOES-KARTOFLER”);
- ② tryk på ikonet “NY MENU”;
- ③ afhængigt af antallet af bageplader, som ønskes anvendt, indstilles timerne (Jf. punkt ① på side 45). Alle timere er hvide; det angiver, at de afventer.
- ④ Når alle de ønskede timere er blevet indstillet trykkes på knappen “START/STOP” I SIDEN, SOM VISER DEM ALLE.
- ⑤ Tryk på knappen “GEM”;
- ⑥ Vælg positionen, hvor menuen ønskes gemt.

Efterfølgende kan en tilberedning hentes og startes ved at klikke på “MENU MY MENU”, vælge opskriften og starte bagningen med knappen “START/STOP”.

 Flere oplysninger kan findes i kap. “MY MENU” på side 38





Menu ChefUnox

KUN FOR MODELLERNE "PLUS". Denne menu indeholder en række opskrifter, som er forindstillede af UNOX.

1 CHEFUNOX MULTI.TIME

I denne sektion kan man vise programmerne Multi.time, som er forindstillede af Unox.

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på side 12

1 Tryk på ikonet "CHEFUNOX", og vælg punktet "CHEFUNOX MULTI.TIME" (fig. MT1);

2 vælg et af Multi.Time-programmerne (f.eks. "GRILL").

En FOROPVARMNING starter, og skærmen 3 vises med oplysninger om:

- den aktuelle temperatur i ovnkammeret;
- temperaturen, som er indstillet for foropvarmningen;
- muligheden for at "springe over" foropvarmningen (SKIP PREHEATING);

Når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal som tegn på, at TRINNET med foropvarmning er afsluttet.

1B Når foropvarmningen er afsluttet indstilles timerne afhængigt af antallet af bageplader, som ønskes anvendt.

4 Tryk på symbolet "+" i skærmen.

5 Skærmen for den første timer åbnes: her kan man indstille:

- en tidsværdi eller temperaturføler i produkt (i eksemplet 0:10:00),
- vælge en tilsvarende opskrift blandt brugerens egne (i eksemplet hamburger),
- valg af en tilsvarende opskrift forindstillet af UNOX.

INDSTILLING AF TIMER I TIDSVÆRDI

- tryk på feltet timer, minutter eller sekunder;
- træk markøren, eller benyt tasterne - + til at indstille den ønskede værdi;
- bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP".

Timeren udløber afhængigt af den indstillede varighed.

INDSTILLING AF TIMER FOR TEMPERATURFØLER I PRODUKT

- tryk på ikonet "føler i midten af produktet" til højre.
- træk markøren, eller benyt tasterne - + til at indstille den ønskede værdi;
- bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP".

det er muligt kun at indstille 1 timer for temperaturføler i produkt.

Timeren udløber, når den indstillede temperatur for føleren i produktet er nået.

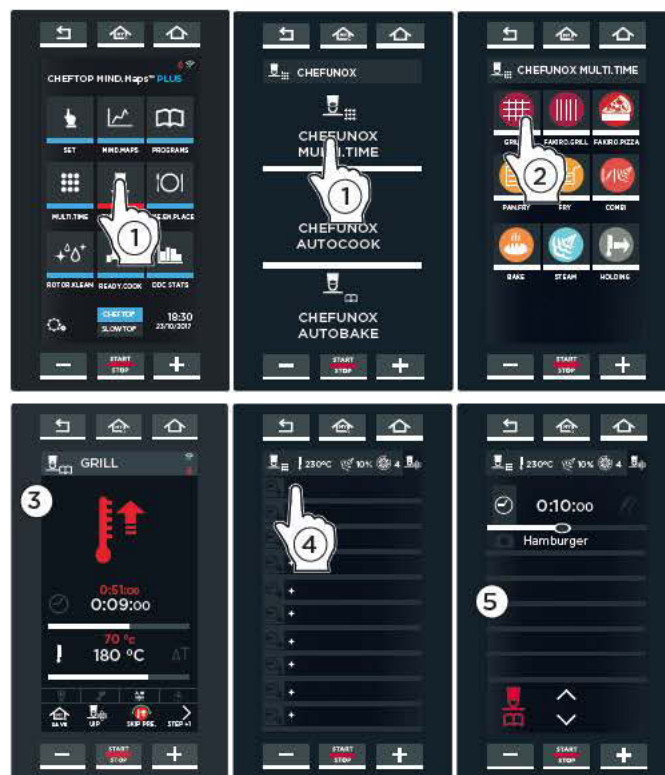


fig. MT1

GRILL: grillete tilberedninger

FAKIRO. GRILL: grillete tilberedninger af kød, fist og grøntsager i bradepander FAKIRO™ Grill

FAKIRO.PIZZA: bagning af pizza/focaccia

PAN.FRY: tilberedning af grøntsager, kød og fisk i bradepander

Pan Fry.

FRY: tilberedning af pommes frites

COMBI: tilberedning med damp og konvektion

BAKE: bagning af konditorvarer og brødprodukter

STEAM: dampkogning

HOLDING: opretholdelse af temperatur



INDSTILLING AF TIMER MED EN AF BRUGERENS TILSVARENDE OPSKRIFTER

Ovnen foreslår **BRUGERENS OPSKRIFTER**, som forinden er blevet gemt i hukommelsen, med parametre, som er compatible med den valgte programtype, (dvs. **hamburger**). I dette tilfælde udløber timeren efter det tidsrum, som er indstillet i den valgte opskrift.

INDSTILLING AF TIMER MED OPSKRIFT FORINDSTILLET AF UNOX

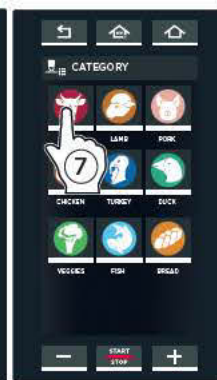
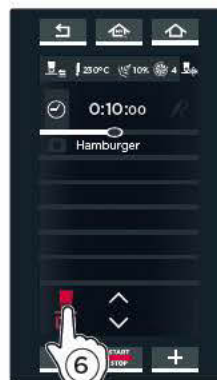
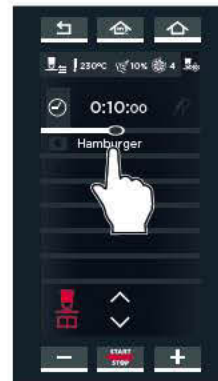
Ovnen foreslår **OPSKRIFTER FORINDSTILLET AF "CHEFUNOX"**. I dette tilfælde udløber timeren efter det tidsrum, som er indstillet i den valgte opskrift.



Navnene på opskrifterne i skærmene, som er vist her, kan variere i forhold til dem, som vises på din ovn. Derfor skal de kun betragtes som illustrerende eksempler.

- 6 Tryk på ikonet, som er vist i figuren.
- 7 Vælg den type produkt, som skal grilles (es **BEEF - OKSEKØD**).
- 8 Vælg den ønskede kategori (f.eks. **STEAK**).
- 9 Afhængigt af den valgte opskrift viser ovnen forskellige skærbilleder, som gør det muligt at personalisere tilberedningen:
 - temperatur
 - vægt
 - tykkelse
 - graden af gennemstegning: **let stegt (RARE) - mellemstegt (MEDIUM) - gennemstegt (WELL)**.
 - den udvendige tilberedningsgrad: **let brunet (LIGHT) - mellembrunet (MEDIUM) - sprød og brunet (BROWN)**. Den indvendige og udvendige tilberedningsgrad kan også indstilles ved at trække markøren til den ønskede temperaturværdi.

- 10 Når man trykker på knappen "START" vises tilberedningen i skærmen Multi.time. Fortsæt på samme måde for hver indsat bageplade (maks. 10 timere på samme tid).



Personalisering med indstilling af tykkelse

Personalisering med indstilling af vægt



1c

Skærmenhviser en mulig tilberedningssituation. Der er indstillet 4 timere.

Nogle er indstillet med en **TIDSVÆRDI (MANUEL - f.eks. 20 og 11 minutter)**, andre er indstillet ved at bruge en **OPSKRIFT GEMT AF BRUGER (f.eks. "HAMBURGER")**, andre igen ved hjælp af en **OPSKRIFT, SOM ER FORINDSTILLET I "CHEFUNOX" (f.eks. "STEAK")**.



Farven angiver:

- **GRØN**: timer udløbet (produktet er klart). Et lydssignal signalerer, at tidspunktet til at fjerne bagepladen er nået. Når døren lukkes, forsvinder timeren fra listen.
- **GUL**: timer tæt ved at udløbe (produktet næsten klart); vær klar til at fjerne bagepladen.
- **RØD**: timer i funktion (produktet bager stadig). Den resterende tid eller temperaturen, som skal nås, er vist til højre.



Indstilling af timer med opskrift forindstillet af CHEFUNOX: timer udløbet, fjern pladen fra ovnen!

Timer tæt ved at udløbe; vær klar til at fjerne bagepladen

Timer med brugeropskrift stadig under tilberedning

2 CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

I denne sektion er det muligt at vise programmerne "CHEFUNOX AUTOCOOK"(gastronomi) og "CHEFUNOX AUTOBAKE"(konditor- og brødprodukter) forindstillet af Unox.

! Navnene på opskrifterne i skærmene, som er vist her, kan variere i forhold til dem, som vises på din ovn. Derfor skal de kun betragtes som illustrerende eksempler.

1 Tryk på ikonet "CHEFUNOX", og vælg punktet "CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE";

2 vælg et program (f.eks. "GRILL").

3 Vælg den type produkt, som skal grilles (es GRØNTSAGER - VEGETABLES).

4 Vælg den ønskede kategori (f.eks. SQUASH);


5 Afhængigt af den valgte opskrift viser ovnen forskellige skærbilleder, som gør det muligt at personalisere tilberedningen:

-  vægt
-  tykkelse
-  graden af gennemstegning: let stegt (RARE) - mellemstegt (MEDIUM) - gennemstegt (WELL).
-  den udvendige tilberedningsgrad: let brunet (LIGHT) - mellembrunet (MEDIUM) - sprød og brunet (BROWN). Den indvendige og udvendige tilberedningsgrad kan også indstilles ved at trække markøren til den ønskede temperaturværdi.

6 Når man trykker på knappen "START STOP": En FOROPVARMNING starter, og skærmen vises med oplysninger om:

- den aktuelle temperatur i ovnkammeret;
- temperaturen, som er indstillet for foropvarmningen;
- muligheden for at "springe over" foropvarmningen (SKIP PREHEATING (SPRING FOROPVARMNING OVER)).

Når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal når TRINNET foropvarmning* er afsluttet, og et ikon giver besked om, at produkterne skal sættes i ovnen. Herefter, når døren lukker, starter ovnen automatisk tilberedningen af produktet med de valgte trin indstillet efter vægt, tykkelse, indvendig/udvendig tilberedningsgrad.

 Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

 kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på side 12



GRILL: grillete tilberedninger

PAN.FRY: damptilberedning af pandestegte grøntsager, kød og fisk og panerede produkter i bradepander *Pan Fry*

ROASTING: tilberedning af stegte

BRAISED: braisering

OVERNIGHT: tilberedning om natten

STEAM: dampkogning

BAKE: bagning af konditorvarer og brødprodukter

SOUS VIDE: tilberedning under vakuum

REGEN: optøning af frosne madvarer



Skærm for ovnene **CHEFTOP MIND.Maps™**

Skærm for ovnene **BAKERTOP MIND.Maps™**



Menu Mise en place

KUN FOR MODELLERNE "PLUS". Menuen Mise en place gør det muligt at udtage bageplader med forskellig tilberedningstid samtidigt, efter de er indsat på forskellige tidspunkter.

EKSEMPEL PÅ BRUG

I eksemplet, som er vist her, indstilles tre bradepander med forskellige produkter, så de alle er færdigtilberedte samtidig, f.eks. kl. **12:00**.

For hver plade indstilles en timer med individuel varighed, fordi hvert produkt kræver sin egen tilberedningstid (⌚ 1:30, 50 min., 60 min.).

⚠ Det anbefales at indstille timer 1 for pladen, som er placeret øverst i ovnen. Timer 2 for den næstøverste og så videre. På denne måde er det nemt at forstå hvilken plade, der skal fjernes hver gang en timer udløses (f.eks. ved timer 2 fjernes den anden plade fra ovnen).

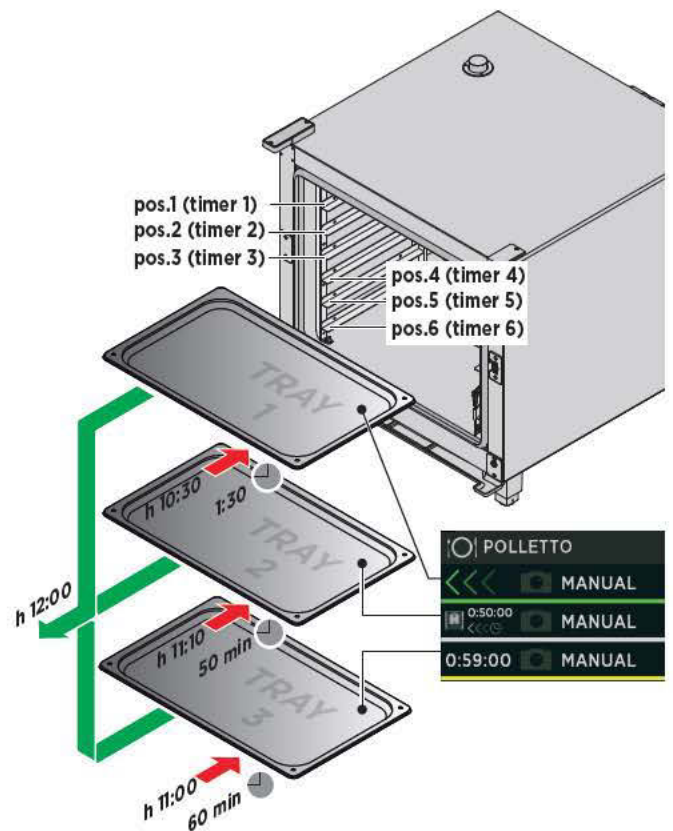
Afhængigt af tilberedningens varighed og tidspunkt, hvor retterne ønskes klar, angiver ovnen med et lydsignal, hvornår hver enkelt bradepande skal sættes i ovnen

(➡ kl. 10:30 indsættes den første bradepande, kl. 11:00 den anden, og kl. 11:10 den tredje), så de alle kan tages ud samtidig, f.eks. kl. 12:00.

Det maksimale antal timere, som kan indstilles, er 10 (dvs. der kan udføres 10 samtidige tilberedninger i ovnkammeret).

🔧 Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

📖 **kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på side 12**



MISE EN PLACE



③ Liste med alle Mise en place-menuerne, der er gemt af brugeren

② Liste med alle Mise en place-tilberedningerne, der er gemt af brugeren

① Indstil en tilberedning i Mise en place, se kap. **Menu Set (Ovnens opsætningsmenu)** på side 16

fig. E1

1 NEW MULTI.TIME: INDSTILLING OG GEMNING AF NY MISE EN PLACE-TILBEREDNING

I denne sektion kan man oprette, starte og gemme en ny Mise en place-opskrift.

1A INDSTILLING AF PARAMETRE

Indstillingen udføres på samme måde som forklaret i "MENU SET" (OPSÆTNING).

! Tilberedningen forudser IKKE:
- tilberedningstrin;
- tilføjelse af et tidsrum (tilberedningen er "uendelig").

! Hver tilberedning forudser en foropvarmning, som kan indstilles ved at

trykke på pilen < (fig. E3), og åbne siden fig. E4.

! Flere oplysninger kan ses i kap. Indstilling af foropvarmning på side 18 og Menu Set (Ovnens opsætningsmenu) side 16.

1B LAGRING AF DE INDSTILLEDE PARAMETRE I HUKOMMELSEN (VALGFRIT)

Hvis ønsket kan bagningen gemmes ved at trykke på knappen "GEM" (proceduren udføres på samme måde som forklaret i "MENU SET" (OPSÆTNINGSMENU)).

! Flere oplysninger kan findes i kap. Menu Set (Ovnens opsætningsmenu) side 29 (Sådan gemmes en bagning).

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

! kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på side 12.

1C START AF BAGNING

Tilberedningen startes ved at trykke på knappen "START/STOP" i vinduet med parameterindstilling, hvis tilberedningen har været gemt forinden, den vælges fra listen (fig. E5); i dette tilfælde åbner skærmen fig. E6 med følgende valgmuligheder:

- ① vise/redigere den gemte bagning;
- ② kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- ③ slet den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt;
- ④ oprette en ny menu (flere oplysninger i kap. "Flere oplysninger: funktionen "NY MENU" på side 47)
- ⑤ oprette en ny daglig menu (flere oplysninger i kap. "Flere oplysninger: funktionen "DAGLIG MENU" på side "47");
- ⑥ start bagningen med knappen "START/STOP".

Efter tryk på knappen "START/STOP" starter foropvarmningen automatisk. Foropvarmningen kan "springes over" ved trykke på den relevante knap.

! Flere oplysninger kan findes i kap. Indstilling af foropvarmning på side 18.

Når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal som tegn på, at TRINNET med foropvarmning er afsluttet, hvorefter timerne indstilles (se fig. E7).



fig. E2



fig. E3



fig. E4



fig. E5



fig. E6



1D INDSTILLING AF TIMER

Alle **timere (tilberedningens varighed)** indstilles ved at trykke på symbolet "+" i skærmen (fig. E7). Skærmen (fig. E8) åbnes: timerne kan indstilles med en værdi for **tid**, med **temperaturføler i produktet** eller ved at vælge en **tilsvarende opskrift**.

Indstilling af timer i tidsværdi

- tryk på feltet timer, minutter eller sekunder;
- træk markøren, eller benyt tasterne **- +** til at indstille den ønskede værdi;
- bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP" (fig. E9).

Timeren udløber afhængigt af den indstillede varighed (i eksemplet 15 minutter).

Indstilling af timer for temperaturføler i produkt

- tryk på ikonet "føler i midten af produktet" til højre.
- træk markøren, eller benyt tasterne **- +** til at indstille den ønskede værdi;
- bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP" (fig. E9).

det er muligt kun at indstille 1 timer for temperaturføler i produkt.

Timeren udløber, når den indstillede temperatur for føleren i produktet er nået.

Indstilling af timer med tilsvarende opskrift

Ovnens foreslår opskrifter, som er indstillet med "MENU SET" (OPSÆTNING) og gemt i "MENU PROGRAMS (PROGRAMMER)", og som har samme temperatur og fugtighed i ovnkammeret (i eksemplet "VEGETABLES-GRØNTSAGER"). Den ønskede opskrift vælges ved at trykke på den. Timeren udløber efter det tidsrum, som er indstillet i den valgte opskrift (i eksemplet 20 minutter).

Fortsæt på samme måde for alle ønskede timere (maks. 10 timere på samme tid).

1E Skærmen her (fig. E10) viser en mulig tilberedningssituation (se eksemplet i lyseblå).

Den første bradepande/bageplade, som indsættes (grøn timer) er altid den, som har den længste tilberedningstid (i eksemplet 1:29 min.), eller den med temperaturføleren (det kan ikke forudsiges, hvor lang tid det tager at nå den indstillede temperatur); herefter anmoder ovnen om indsætning af de resterende bradepander/plader afhængigt af deres tilberedning.

! Farven angiver:

- **GRØN**: indsæt bageplade/bradepande >>>. Når døren lukker, bliver timeren rød for at indikere, at tilberedningen er startet.

! Et lydsignal angiver, når det er tid at sætte bradepanden/bagepladen i ovnen: hvis den indsættes inden **45 sekunder** efter lydsignalet (f.eks. kl. 12:00); hvis ikke, vil de blive taget for sent ud af ovnen (hvis det f.eks. er planlagt at sætte produkterne i ovnen kl. 11:00, og produkterne sættes i ovnen kl. 11:02 -> bagepladen/bradepanden er klar kl. 12:02 i stedet for kl. 12:00).

- **GUL**: næste bageplade/bradepande, som skal indsættes.
- **RØD**: bagning/stegning under udførelse
- **HVID**: bageplade/bradepande er endnu ikke indsat



fig. E7

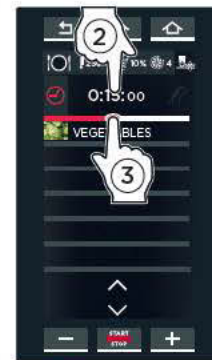


fig. E8



fig. E9

Opskriften Multi.time "BROCCOLI" indstillet til punkt A:

Temp.: 120 °C

Fugtighed: 40 %

Opskriften "VEGETABLES-GRØNTSAGER" forinden indstillet i menuet SET (OPSÆTNING):

Varighed: 20 minutter

Temp.: 120 °C

Fugtighed: 40 %

EKSEMPEL:

BAGEPLADE 1 -----> 1. bageplade skal indsættes

Varighed: 1:29 min.

BAGEPLADE 2 -----> 2. bageplade skal indsættes

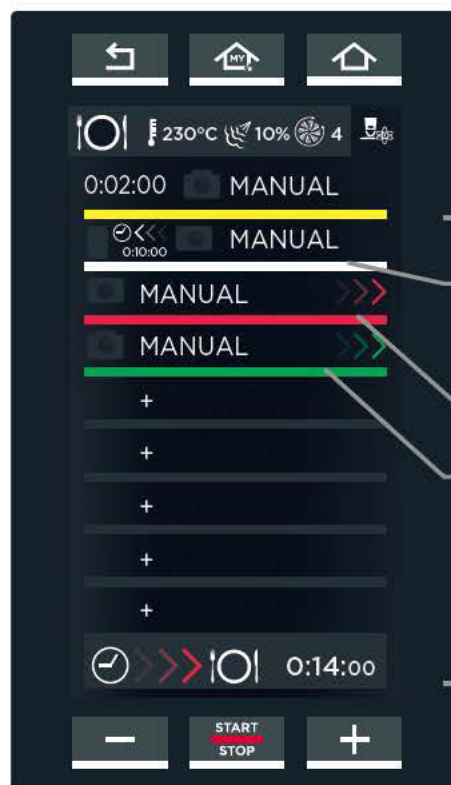
Varighed: 59 min.

BAGEPLADE 3 -----> 3. bageplade skal indsættes

Varighed: 50 min.

BAGEPLADE 4 -----> 4. bageplade skal indsættes

Varighed: 2 min.



Næste bageplade/bradepande, som skal indsættes

Bageplade/bradepande er endnu ikke indsat

Tilberedning under udførelse

Bageplade/bradepande er endnu ikke indsat

Resterende tid til endt tilberedning for alle bageplader/bradepander

fig. E10

2

MY MISE EN PLACE

I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af funktionen "MISE EN PLACE".

Listen over gemte tilberedninger åbnes ved at trykke på ikonet "MISE EN PLACE" (fig. E1): listen over gemte tilberedninger åbner (fig. E12).

! Pilene < og > løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene ✓ og ^ løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

Når man trykker på en af bageprocesserne i listen (fig. E12), så åbnes skærmen fig. E13 med følgende valgmuligheder:

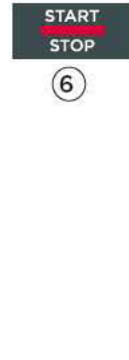
- ① vise/redigere den gemte bagning;
- ② kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- ③ slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt;
- ④ oprette en ny menu (new menu);
- ⑤ **Flere oplysninger kan findes i kap. Flere oplysninger: funktionen "NY MENU" side 47**
- ⑥ oprette en ny daglig menu;
- ⑦ **Flere oplysninger kan findes i kap. Flere oplysninger: funktionen "DAGLIG MENU" side 47**
- ⑧ start bagningen med knappen "START/STOP".



fig. E12



fig. E13



3

MY MENU

I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af funktionen "NY MENU".

! **Flere oplysninger kan findes i kap. Flere oplysninger: funktionen "NY MENU" side 47**

Listen over gemte tilberedninger åbnes ved at trykke på ikonet "MY MENU" (fig. E1): listen over gemte tilberedninger åbner (fig. E14).

! Pilene < og > løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene ✓ og ^ løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

Når man trykker på en af bageprocesserne i listen (fig. E14), så åbnes skærmen fig. E15 med følgende valgmuligheder:

- ① vise/redigere den gemte bagning;
- ② kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- ③ slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt;
- ④ start bagningen med knappen "START/STOP".



fig. E14



fig. E15



FLERE OPLYSNINGER: funktionen "NY MENU"

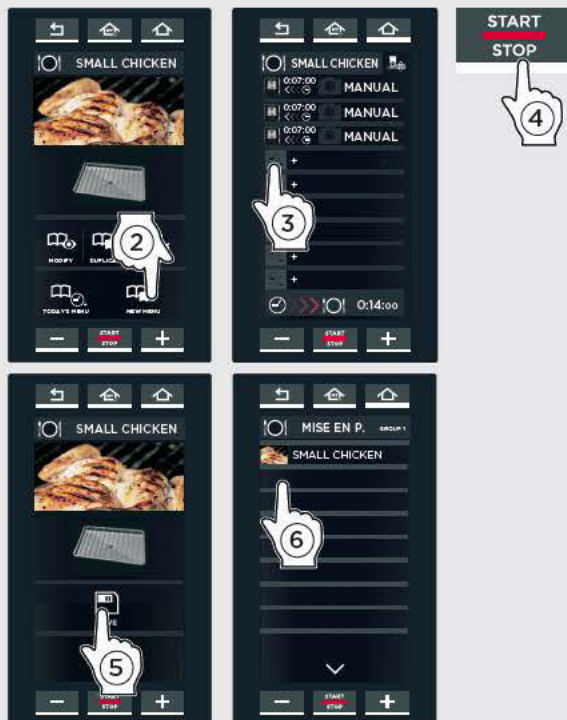
Funktionen "NY MENU" gør det muligt at indstille op til 10 timere, uden det er nødvendigt at sætte bagepladerne/bradepanderne i ovnen eller starte tilberedningen.

Sådan indstilles funktionen:

- ① hent en opskrift gemt i "MENU MISE EN PLACE" (i eksemplet "SMALL CHICKEN-LILLE KYLLING");
- ② tryk på ikonet "NY MENU";
- ③ afhængigt af antallet af bageplader, som ønskes anvendt, indstilles timerne, jf. punkt **D** på side 45. Alle timere er hvide; det angiver, at de afventer.
- ④ Når alle de ønskede timere er blevet indstillet trykkes på knappen "START/STOP" I SIDEN, SOM VISER DEM ALLE.
- ⑤ Tryk på knappen "GEM";
- ⑥ Vælg positionen, hvor menuen ønskes gemt.

Efterfølgende kan en tilberedning hentes og startes ved at klikke på "MENU MY MENU", vælge opskriften og starte bagningen med knappen "START/STOP".

 Flere oplysninger kan findes i kap. MY MENU side 46



FLERE OPLYSNINGER: funktionen "DAGLIG MENU"

Funktionen DAGLIG MENU er det muligt at indstille op til 10 timere uden at gennemføre foropvarmning af ovnkammeret (f.eks. fordi ovnen allerede er varm).

Sådan indstilles funktionen:

- ① hent en opskrift gemt i "MENU MY MISE EN PLACE" (i eksemplet "SMALL CHICKEN-LILLE KYLLING");
- ② tryk på ikonet "DAGLIG MENU";
- ③ afhængigt af antallet af bageplader, som ønskes anvendt, indstilles timerne, jf. punkt **D** på side 45. Alle timere er hvide; det angiver, at de afventer.
- ④ Når alle de ønskede timere er blevet indstillet trykkes på knappen "START/STOP" I SIDEN, SOM VISER DEM ALLE.

 Flere oplysninger kan findes i pkt. "E" på side 45





Menu Rotor.Klean


Gør det muligt at åbne listen med vaskeprogrammer, styring af Unox.Pure-filteret og vedligeholdelse af ovnen.

ROTOR.KLEAN

I denne sektion er det muligt at starte et af de følgende vaske- eller skylleprogrammer:

VASKEPROGRAM	VARGIHED	BRUG
RINSE (SKYLNING)	00:06	skylning med koldt vand
QUICK (HURTIGT PRG.)	00:30	ovnkammer lettere tilsmudset
SHORT (KORT)	00:41	ovnkammer lettere tilsmudset
MEDIUM (MIDDEL)	01:02	middel tilsmudsingsgrad af ovnkammer
LONG (LANGT)	01:43	meget snavset ovnkammer

Den automatiske teknologi SENSE.Klean™ kontrollerer ovnens tilsmudsingsgrad og viser den på en farvet linje:

lyseblå: lettere snavset ovn (0-60 %)
gul: ovnens tilsmudsingsgrad middel (60-90 %)
rød: meget snavset ovnkammer (over 90 %)
 på dette grundlag er det muligt at anbefale det bedst egnede vaskeprogram, som fremhæves med symbolet  (f.eks. SHORT - hurtig vask).

- Tryk på ikonet Rotor.klean
- Tryk på navnet på det program, som ønsket udført.
- Tryk på knappen "START/STOP": vaskeprogrammet starter. Et display viser tide, som mangler til vaskeprogrammet er afsluttet (i eksemplet **fig. L2** mangle 1 minut og 25 sekunder).

Farven på uret viser:

- **RØD:** vaskeprogrammet under udførelse.
- **GUL:** der mangler mindre end 1 minut til vaskeprogrammet er afsluttet
- **GRØN:** vaskeprogrammet afsluttet; systemet vender automatisk tilbage til siden "HOME".

Et **vaskeprogram kan** afbrydes, før det er slut, ved at trykke på knappen "START/STOP": en hurtig skylning starter automatisk. Cyklusen varer cirka 6 minutter og har til formål at eliminere alle rester af rengøringsmiddel i ovnkammeret.

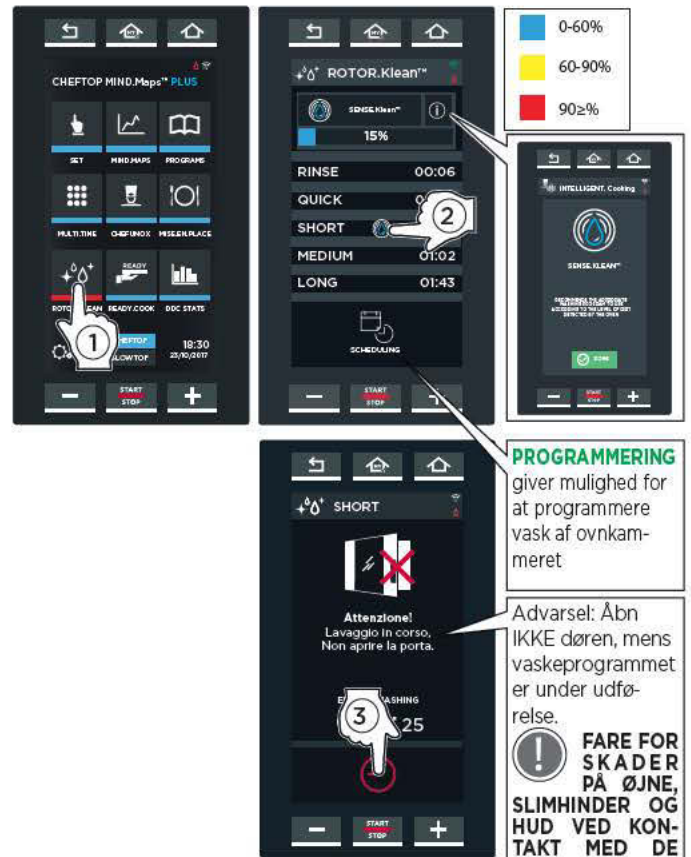


fig. L1



fig. L2

PROGRAMMERING giver mulighed for at programmere vask af ovnkammeret

Advarsel: Åbn IKKE døren, mens vaskeprogrammet er under udførelse.

FARE FOR SKADER PÅ ØJNE, SLIMHINDER OG HUD VED KONTAKT MED DE ANVENDTE KEMISKE RENGØRINGSMIDLER!

Vaskeprogram afsluttet
 Vaskeprogram under udførelse. (resterende tid under 1 min.)
 Vaskeprogram under udførelse (resterende tid over 1 min.)

Den resterende tid til vaskeprogrammet er afsluttet

VASKEPROGRAMMER (SCHEDULING)

Denne menu tillader at automatisere rengøringen af ovnkammeret. Det giver sikkerhed for at ovnen gøres perfekt rent hver dag, uden manuelle indgreb.

Bruges til indstilling med knapperne **- +**:

- **(A)** starttidspunkt for det valgte vaskeprogram (START WASHING AT);
- **(B)** tidspunktet for hvornår ovnen skal være klar (OVEN READY AT) efter vask, skylning og tørring som programmeret;
- **(C)** om vasken kun skal udføres en enkelt gang på den programmerede dag (ONLY ONCE) eller hver dag (EVERY DAY).

? **Hvad sker der, hvis det indstillede tidspunkt både for start af vaskeprogrammet (f.eks. 6:00) og for hvornår, ovnen ønskes klar (11:00) og det korte vaskeprogram (SHORT) (varighed 41 min.) vælges?**

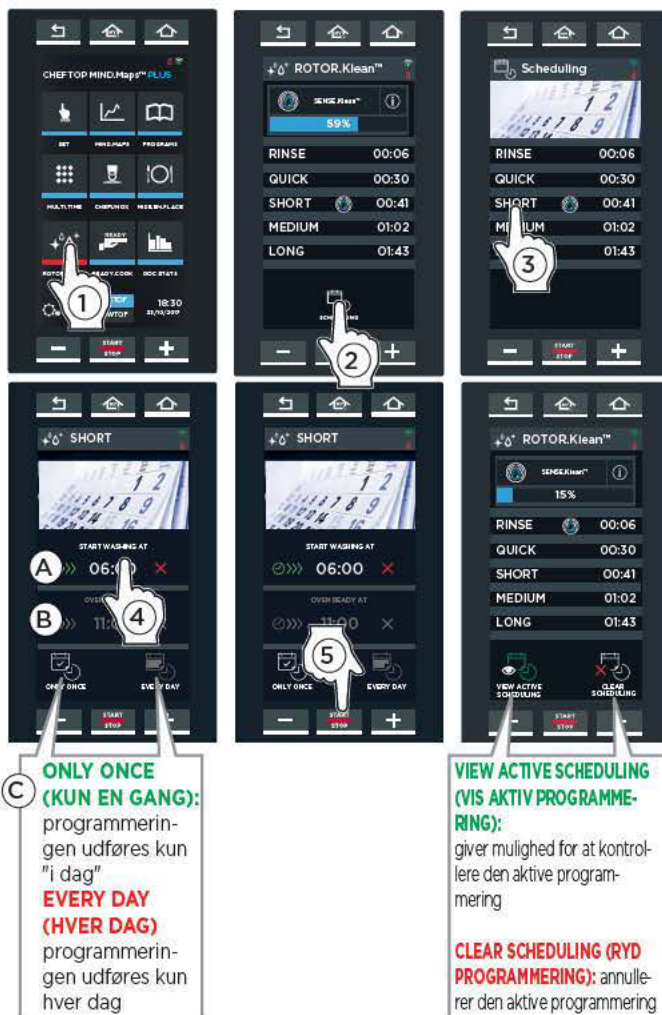
Når vaskeprogrammet slutter kl. 6:41, så holdes ovnen på en temperatur på cirka 200 °C frem til kl. 11:00.

? **Hvad sker der, hvis det indstillede tidspunkt for start af vaskeprogrammet er 7:00) og for hvornår, ovnen ønskes klar (6:00)?**

Ovnen holdes på en temperatur på 200 °C fra kl. 07:41 (tidspunktet for vaskeprogrammets afslutning) til kl. 06:00 næste dag.

? **Hvad sker der, hvis man kun indstiller tidspunkt for start af vaskeprogrammet, men ikke for hvornår, ovnen ønskes klar?**

Ovnen beregner automatisk tidspunktet for start af vaskeprogrammet på grundlag af varigheden for det valgte vaskeprogram. Hvis man f.eks. har valgt vaskeprogrammet SHORT (KORT) (varighed 41 min.), og tidspunktet, hvor ovnen ønskes klar, er indstillet til kl. 11:00, så starter vasken kl. 10:19.



SIKKERHEDSADVARSLER FOR VASK AF OVNE

Ovnene er udstyret med en række en/to roterende dyser, som vasker ovnkammeret.

- ! Inden et vaskeprogram startes, er det nødvendigt at kontrollere, at der IKKE befinder sig bradepander/bageplader i ovnkammeret; det vil forringe vaskeresultatet.
- ! **LÆS RENGØRINGSMIDLETS SIKKERHEDSBLAD OMHYGGELIGT IGENNEM, INDE DU HÅNDBTERER OG BRUGER DET.**
- ! **UNDER VASK MÅ OVNDØREN IKKE ÅBNES. DER ER FARE FOR SKADER PÅ ØJNE, SLIMHINDER OG HUD VED KONTAKT MED DE ANVENDTE KEMISKE RENGØRINGSMIDLER, FORDI DEN ROTERENDE DYSE SPRØJTER DEM IND I OVNKAMMERET, HVOR DE BEVÆGES AF KRAFTIGE LUFTSTRØMME.**
- ! I tilfælde af vask af ovne med vogne skal vasken udføres med vognen i ovnkammeret, uden bradepander/bageplader. Vognen skal blokeres med bremserne på forhjulene.



Når udløbet er lukket, må vaskeprogrammerne ALDRIG benyttes, ligesom ovnkammeret aldrig må vaskes med store mængder vand, da der er fare for oversvømmelse.

OPFYLDNING AF TANK MED RENGØRINGS-MIDDEL

- ! Påfyldningen kan kun udføres med en flaske med 1 liter rengøringsmiddel **UNOX Det&Rinse Plus**.

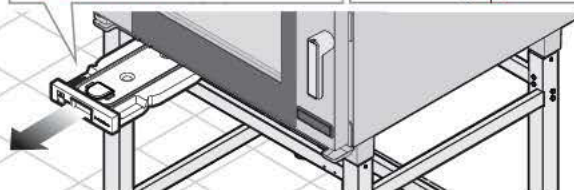
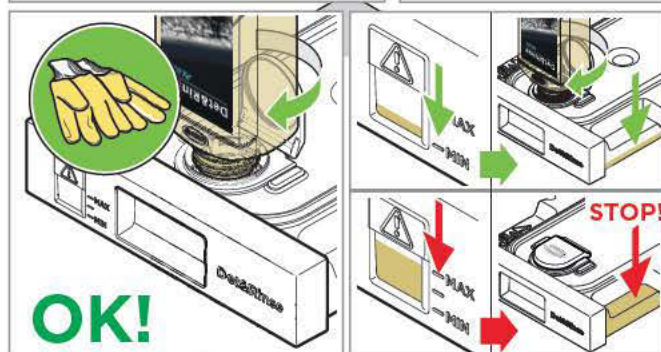
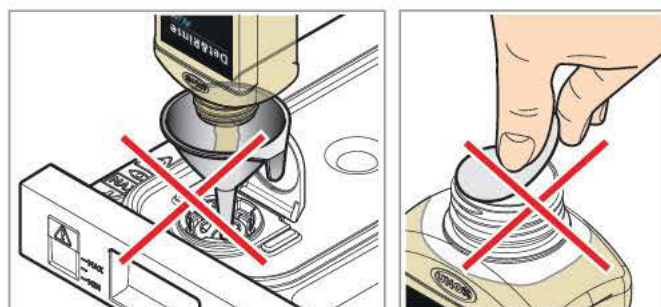
Genopfyldning af rengøringsmiddel:

1. Brug handsker for at undgå, at hænderne kommer i direkte kontakt med rengøringsmidlet.
2. Træk tanken under ovnen ud, indtil der høres et "klik".
3. Åbn låget på tanken.
4. Fjern proppen på flasken med 1 liter rengøringsmiddel UNOX **uden at fjerne eller stikke hul i den beskyttende film!**
5. Vend flasken om, og skru den på tanken (når flasken skrues på stift, brydes den beskyttende film, og rengøringsmidlet kan løbe ud).
6. Når flasken er tømt, skrues den løs og fjernes; pas på, at det ikke drypper, når den fjernes.

- ! **Rengøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øjne eller slimhinder.** I tilfælde af direkte kontakt med rengøringsmidlet skal instruktionerne på sikkerhedsdatabladet følges.

7. Gentag proceduren, indtil det maksimalt tilladte niveau, som er angivet foran på tanken. (Tankkapacitet maks. 4 liter = 4 flasker).
8. Bortskaf flasken.
9. Sæt tanken tilbage på plads under ovnen.
10. Bortskaf handskerne uden at røre ved delene, som har været i kontakt med rengøringsmidlet.

- ! Rør aldrig ved rengøringsmidlet med bare hænder!



- ! **DUNKEN OG DENS TILSLUTNING TIL OVNE MÅ UNDER INDE OMSTÆNDIGHEDER MANIPULERES. FARE FOR SKADER, KVÆSTELSER ELLER ULYKKER MED DØDEN TIL FØLGE**

- ! Kontrollér med jævne mellemrum ovnkammeret for rustpletter. Hvis der konstateres rust, er det nødvendigt omgående at kontakte den tekniske assistance, da det er muligt, at vandet forårsager skader på ovnen. Det er nødvendigt omgående at gribe ind, for at forlænge apparaturets levetid.

Menu READY.COOK

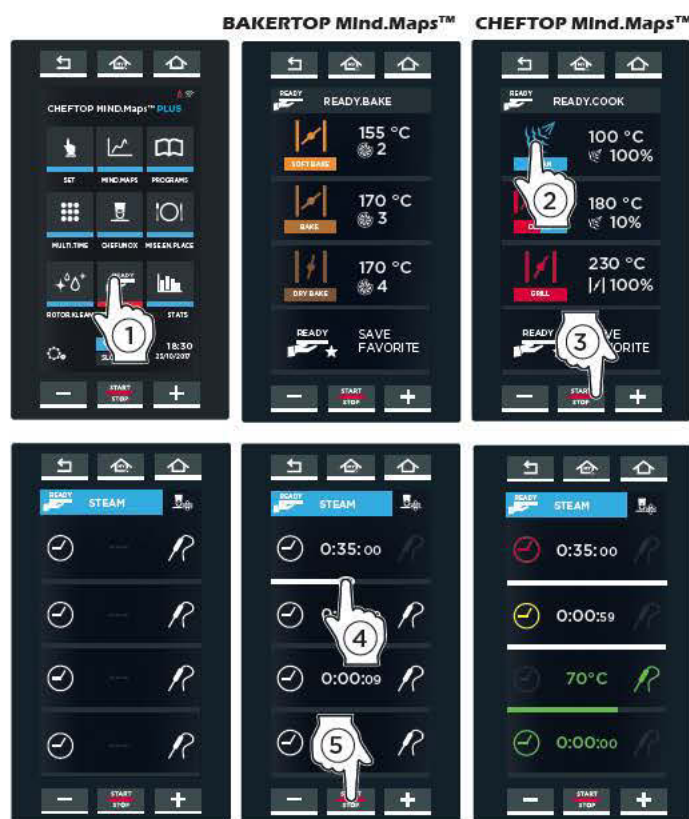
Giver adgang til nogle forindstillede programmer, så bestemte bagninger eller tilberedninger nemt og hurtigt kan startes.

- 1 Sådan åbnes de forindstillede programmer:
 - 1 tryk på ikonet "READY.COOK/BAKE" (for ovnene **BAKERTOP Mind.Maps™**);
 - 2 vælg det ønskede program; parametrene (temperatur og tilførsel/udledning af fugtighed kan ikke ændres af brugeren);
 - 3 tryk på knappen "START/STOP": en foropvarmingsfase starter;
 - 4 når foropvarmningen er afsluttet indstilles op til fire timere for at bestemme afslutningstidspunktet for tilberedningen (varighed), eller tilberedning med temperaturføler vælges (produktets indvendige temperatur);
 - 5 start bagningen med knappen "START/STOP" som sædvanligt.

! Knappen SAVE FAVOURITE (GEM FAVORIT) er ikke aktiv på dette tidspunkt.

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på side 12.



Skærbilledet viser en mulig bagning under udførelse.

Fire timere er indstillede: tre med en **TIDSVÆRDI** (f.eks. den første, den anden og den fjerde), en med en værdi for **TEMPERATURFØLER** (f.eks. den tredje, 70 °C).

Farverne angiver:

- **GRØN**: timer udløbet (produktet er klart). Et lyd-signal signalerer, at tidspunktet til at fjerne bagepladen er nået. Når døren lukkes, forsvinder timeren fra listen.
- **GUL**: timer tæt ved at udløbe (produktet næsten klart); vær klar til at fjerne bagepladen.
- **RØD**: timer i funktion (produktet bager stadig).



Menu Stats DDC (Statistik DDC)

Giver adgang til kontrol af forbrug og HACCP-data.

Fra skærmen er der adgang til tre områder:

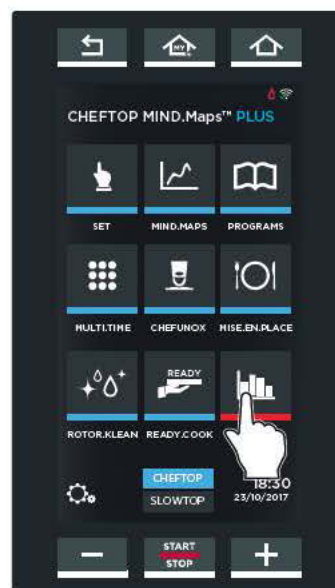
A) GOAL (Mål): Det er nødvendigt at indstille det antal daglige driftstimer for ovnen, som er nødvendige for at optimere omkostningerne; efterfølgende vises et histogram, der angiver, om målet er blevet nået. Denne visning gør det muligt at kontrollere, om ovnen bruges optimalt.

B) HACCP: Aflæsningen af HACCP-data gør det muligt at overvåge forarbejdningen af madvarer, hvor der er fare for både biologisk, kemisk og fysisk kontamination.

Hver 30 sekunder aflæses:

- temperatur i kammeret;
- temperaturen aflæst af føleren i midten af produktet;
- temperaturen aflæst af føleren i vakuum (sous-vide).

C) FORBRUG: Med et tryk på "FORBRUG" vises et skærmbillede, som indeholder alle data for ovnen, siden den er blevet taget i brug.

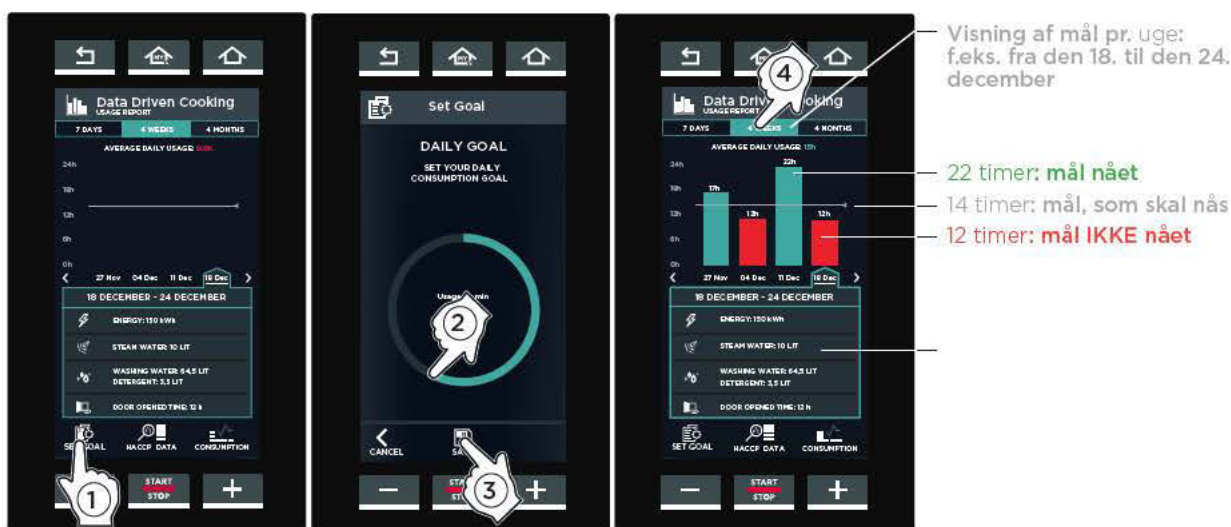


A INDSTILLING AF MÅL

- 1 Vælg det anførte punkt.
- 2 Drej den lyseblå linje, eller brug tasterne **- +** for at indstille, hvor mange timer om dagen oven skal være i brug for at optimere omkostningerne (f.eks. 14:00 timer).
- 3 Gem ved at trykke på knappen "SAVE" (GEM).
- 4 Vælg, om målene skal vises pr. dag, pr. uge eller pr. måned: en grå linje (som repræsenterer den indstillede tid, f.eks. 14 timer) vises samt et histogram.

I dette histogram:

- de lyseblå bjælker angiver, når et mål er nået (dvs. når de 14 timers daglig drift for ovnen er overskredet)
- de røde bjælker angiver, når målet IKKE er nået.



B HACCP-DATA

- 1 Vælg den dato for ovnens funktion, for hvilken HACCP-dataene ønskes vist.
- 2 De relevante data vises under funktionen.



C FORBRUG

Med et tryk på "FORBRUG" vises et skærmbillede, som indeholder alle data for ovnen, siden den er blevet taget i brug.

- 1 vælg det tidsinterval for hvilket forbruget ønskes kendt;
- 2 vælg tidsrummet for ovnens drift. Følgende forbrug vises:
 - el-/gasforbrug;
 - antal liter vand forbrugt til dampproduktion i ovnkammeret;
 - antal liter vand og rengøringsmiddel forbrugt til vask af ovnen.

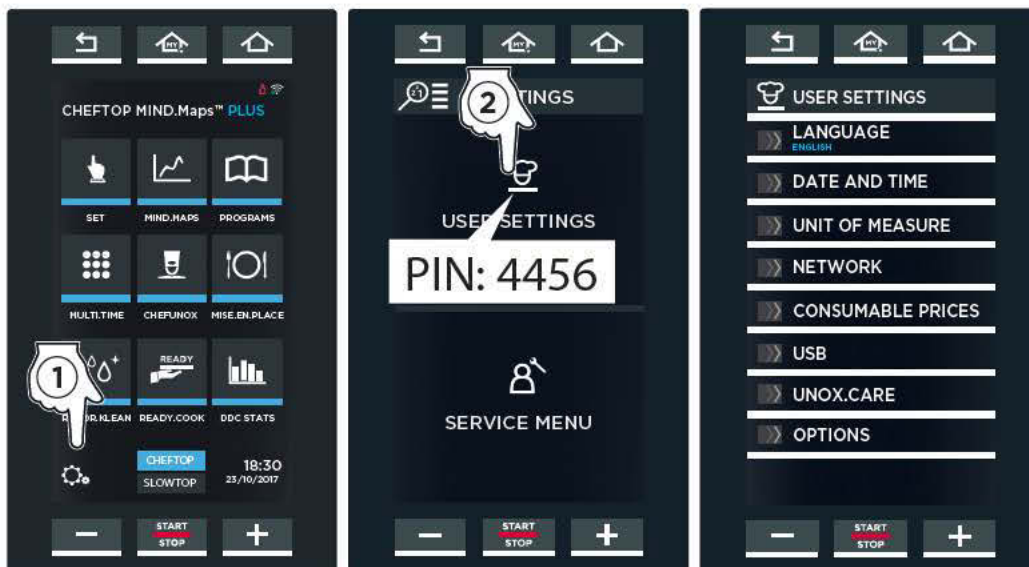




Indstillinger

Bruges til at indstille ovnens parametre.

SERVICE MENU (SERVICEMENU) er forbeholdt specialiserede teknikere, mens sektionen "USER SETTINGS" (BRUGERINDSTILLINGER) er tilgængelig for alle operatører ved at indtaste adgangskoden "4456" og bekræfte med "OK".



1 SPROGINDSTILLING (LANGUAGE)

Bruges til at vælge det ønskede sprog, som alle menuer vises på. Listen over sprog kan gennemløbes med pilene og .

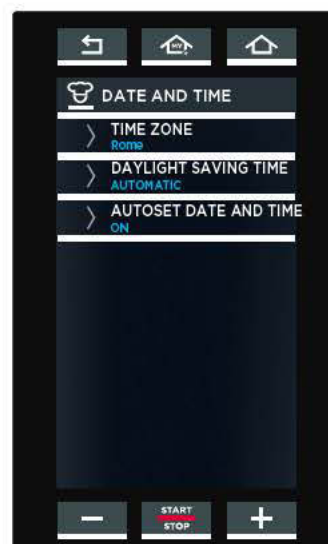
ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI



2 DATO OG KLOKKESLÆT (DATE AND TIME)

Giver mulighed for at redigere indstillingerne "DATO OG KLOKKESLÆT" for ovnen. DET er nødvendigt at indstille:

- sommertid ved at klikke på det relevante geografiske område og vælge det pågældende land ved hjælp af pilene og .
- normaltid, hvis den er gældende på tidspunktet, eller sommertid; alternativt opdaterer funktionen "AUTOMATISK" tiden.
- hvis dato og klokkeslæt ønskes opdateret automatisk.



3 UNIT OF MEASURE (MÅLEENHED)

Bruges til at vælge måleenheden:

- for temperaturen (°C - °F);
- for volumen (liter - gallons);
- for tykkelsen (mm eller tommer);
- for vægt (kg eller engelske pund);
- for energi (kWh eller BTU);

Giver mulighed for at indstille den aktuelle valuta (€, \$, osv.). Endvidere er det fra denne menu muligt at vælge:

- om valutasymbolet skal stå før eller efter værdien;
- om der skal anvendes "." eller "," i decimaltal.



4 NETWORK (NETVÆRK)

Herfra aktiveres eller deaktiveres fjernstyring af ovnen via netværksadgang og parametrene konfigureres.

Connection test (Test af forbindelse)

Test af forbindelsen for alle tre forbindelsestyper

Cloud PIN (PIN-kode til sky)

PIN-koden bruges at tilføje ovnen både til DDC.unox.com og til appen. Hver ovn har sin egen PIN-kode, som allerede er indstillet, når ovnen tændes første gang. Hvis nødvendigt kan den ændres og brugertilpasses.

DHCP

Herfra hentes DHCP-serverens netværksindstillinger (ved wi-fi-forbindelser skal DHCP altid være på "ON" (TIL)).

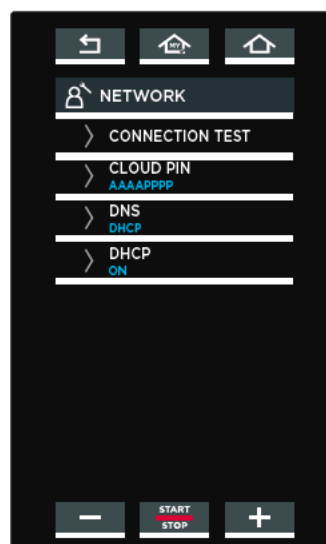
I tilfælde af kabelforbindelser er det muligt at indstille netværksparametrene manuelt.

I tilfælde af SIM-kort vises:

Signalstyrke

PIN til SIM-kortet (kun hvis kortet kræver PIN)

APN (afhænger af operatøren og skal søges på internettet) skal være indlæst, eller kan ovnen ikke oprette forbindelse.



5 CONSUMABLE PRICES (PRISER FOR FORBRUGSPRODUKTER)

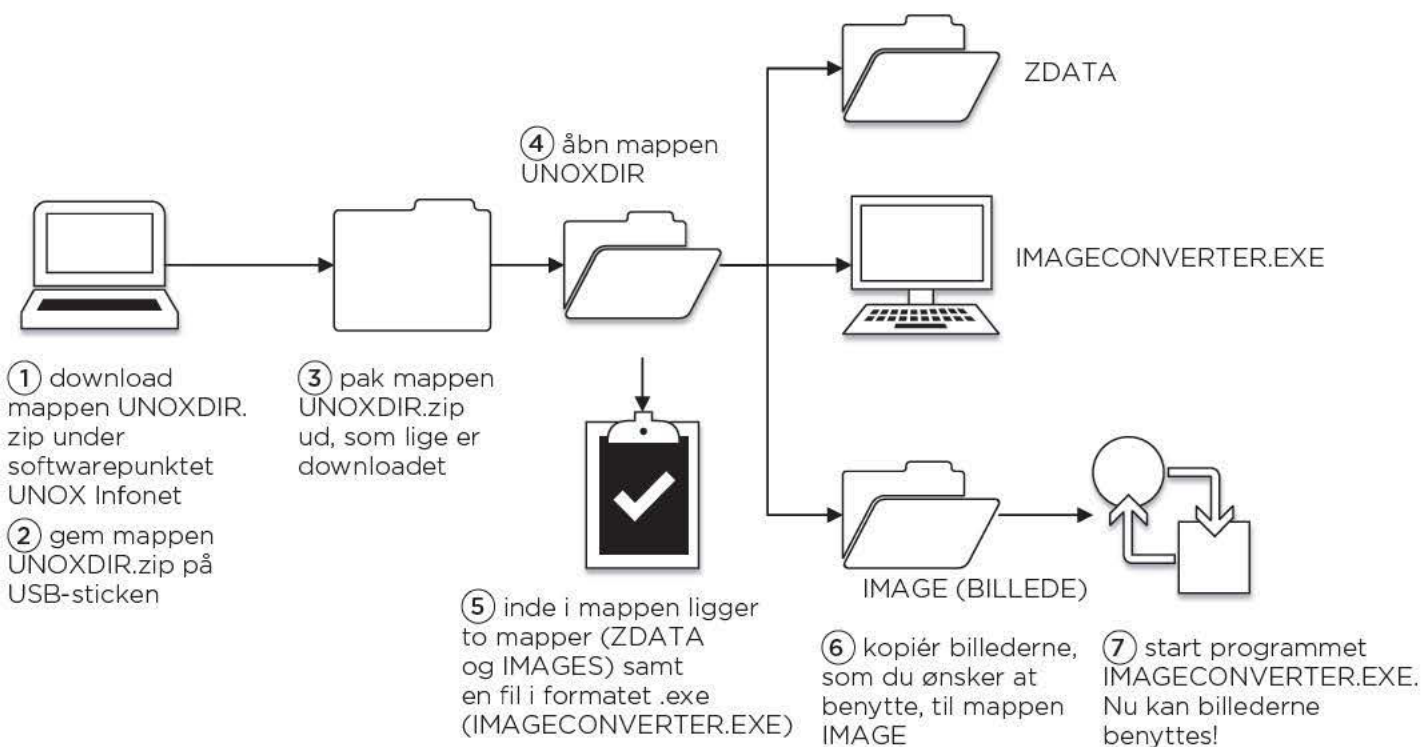
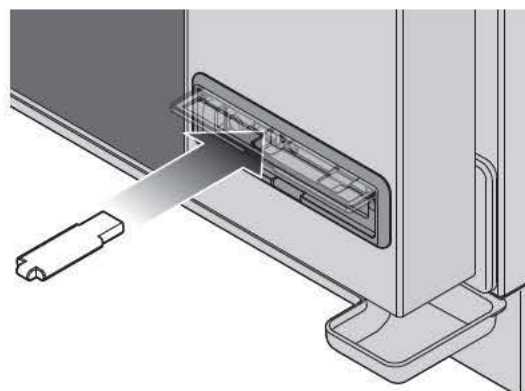
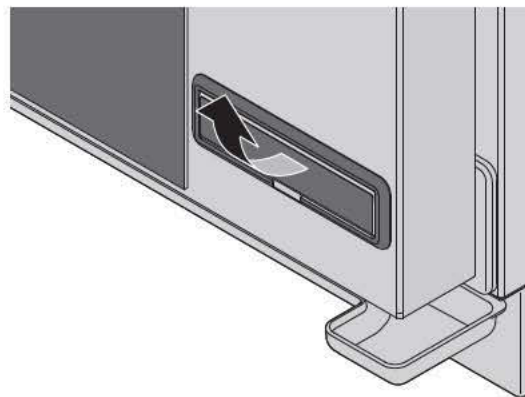
Her kan priserne for strøm, vand og rengøringsmiddel indtastes (valutaen er den samme som den, der er valgt under punktet "Måleenhed" i samme skærbillede)



6 USB

I dette punkt er det muligt at importere eller eksportere materiale fra en USB-stick (formateret FT32 og med en kapacitet på 4-16 GB).

- EKSPORTÉR PROGRAMMER (EXPORT PROGRAMS): eksporterer opskrifter fra ovnen til en USB-stick;
- IMPORTÉR PROGRAMMER (IMPORT PROGRAMS): importerer opskrifter fra ovnen til en USB-stick;
- IMPORTÉR BILLEDE (IMPORT PICTURE): importerer billeder fra en USB-stick til ovnen, f.eks. et fotografi af et særlig vellykket resultat. Før billederne kan benyttes skal de konverteres ved hjælp af de trin, som er vis på tegningen fra punkt ① a ⑦.
- EXPORTÉR HACCP TIL USB (EXPORT HACCP TO USB): eksporterer HACCP-dataene registreret i ovnen til USB-sticken.



7 UNOX.CARE

UNOX.PURE

① Filtreerbart volumen

Takket være en intern litertæller (som skal nulstilles ved hvert filterskift) kan man til enhver tid se, hvor mange liter vand der mangler til filteret skal udskiftes.

② Vandets hårdhedsgrad

I denne skærm kan man indstille vandets hårdhedsgrad inden for et interval fra 3 °dH til 10 °dH (tyske grader).

③ Aktiverer tælleren

Efter udskiftning af et filter med et nyt er det nødvendigt at nulstille litertælleren, så den starter forfra. Dette kræver indtastning af PIN-koden, som kan findes på filtersættets æske.



UNOX.PURE-RO

① Filtreerbart volumen

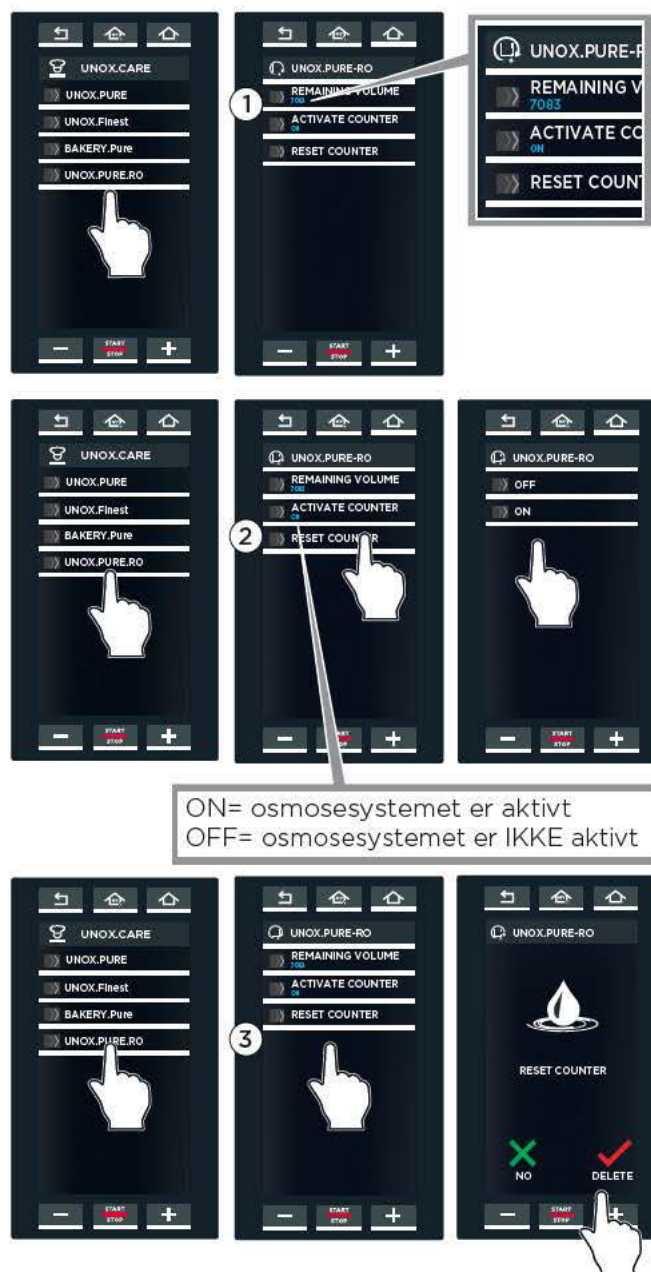
Takket være en intern litertæller (som skal nulstilles ved hvert filterskift) kan man til enhver tid se, hvor mange liter vand der mangler til filteret skal udskiftes (i eksemplet kan der filtreres 7083 liter, før filteret skal udskiftes)

② Vandets hårdhedsgrad

For at OSMOSE-systemet kan fungere korrekt, er det nødvendigt, at dette parameter er indstillet på "ON" (standardindstillingen er "OFF"). Hvis osmosesystemet afmonteres fra ovnen af en hvilken som helst grund, eller mens det afventer en eventuel reparation, er det nødvendigt igen at vælge "OFF".

③ Aktiverer tælleren

Efter udskiftning af et filter med et nyt er det nødvendigt at nulstille litertælleren, så den starter forfra. Dette gøres ved at åbne skærmen og bekræfte (SLET - DELETE).



8 OPTIONS (INDSTILLINGER)

1 CONSUMPTION DATA IN CURRENCY (OMKOSTNINGER TIL FORBRUG)

Hvis aktiv (ON) konverteres forbrugsdataene (f.eks. liter vand forbrugt til dampudledning) til omkostninger i den indstillede valuta.



2 BLOKERINGER

I dette punkt kan tre undermenyer åbnes:

Blokér visning af program (LOCK VIEW PROGRAM)

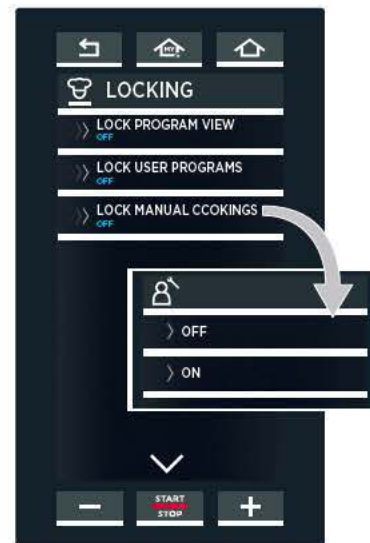
Tillader brugerne at starte de gemte bageprogrammer men forhindrer, at de kan vises, ændres eller slettes.

Blokér brugerprogrammer (LOCK USER PROGRAM)

Tillader brugerne at starte og vise de gemte bageprogrammer men forhindrer, at de kan ændres eller slettes.

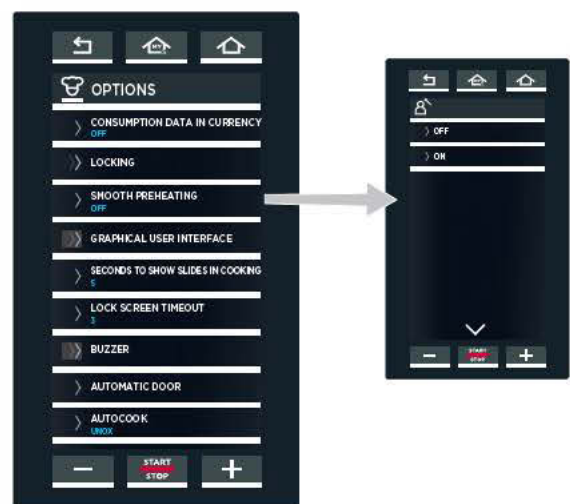
Blokér manuel bagning (LOCK MANUAL COOKINGS)

Blokerer muligheden for at udføre manuelt styrede bagninger (menuen SET (OPSÆTNING))



3 SMOOTH PREHEATING ("MILD" FOROPVARMNING)

Hvis alarmen AF02 indtræffer hyppigt (sikkerhedstermostat), så er det muligt at aktivere funktionen SMOOTH, som er en mere mild foropvarmning.



4 BRUGERGRÆNSEFLADE

I dette punkt kan to undermenuer åbnes:

Ikoner på startside

(HOME PAGE ICONS):

i denne undermenu er det muligt at vælge nogle indstillinger for ikonerne i hovedmenuen (SET (OPSÆTNING), PROGRAMS (PROGRAMMER), MULTITIME osv.):

Indstillinger:

Vis (SHOW): normal visning af den valgte ikon

Skjul (HIDE): skjuler det valgte ikon

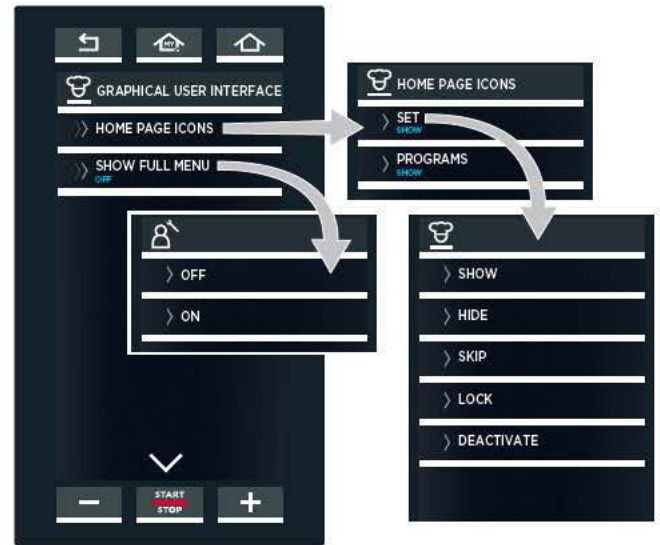
Spring over (SKIP): hvis ikonerne springes over, så omorganiseres de resterende, så de tomme pladser fyldes ud

Blokér (LOCK): bloker brugen af menuen, men laden den være synlig

Deaktivér (DEACTIVATE): blokerer brugen af menuen, og gør den svagt synlig.

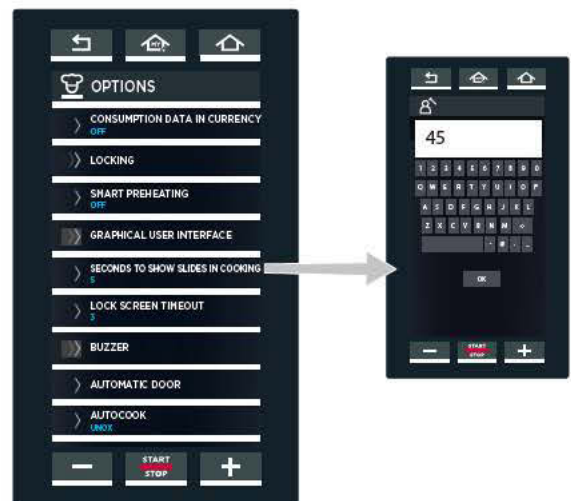
Vis komplet menu (SHOW FULL MENU):

hvis "ON" er valgt vises parametrene for alt ekstraudstyr (også selvom det ikke er installeret).



5 SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING (ANTAL SEKUNDER FOR VISNING AF SKÆRMBILLEDER MED BAGPROCES)

Vælger hvor lang et skærbillede i bagningsprocessen skal vises, før systemet fortsætter til næste skærbillede.



6 LOCK SCREEN TIMEOUT (TIMEOUT LÅSNING AF SKÆRM)

Hvis ovndøren er åben, så viser skærmen på siden, at det ikke er muligt at bruge displayet af sikkerhedsårsager.

Når døren lukkes, så bliver displayet igen funktionsdygtigt.

Hvis døren står åben i længere tid, så låses displayet automatisk op efter et tidsrum, som indstilles af operatøren i denne menu (tiden indstilles i sekunder; eksemplet viser 3 sekunder).



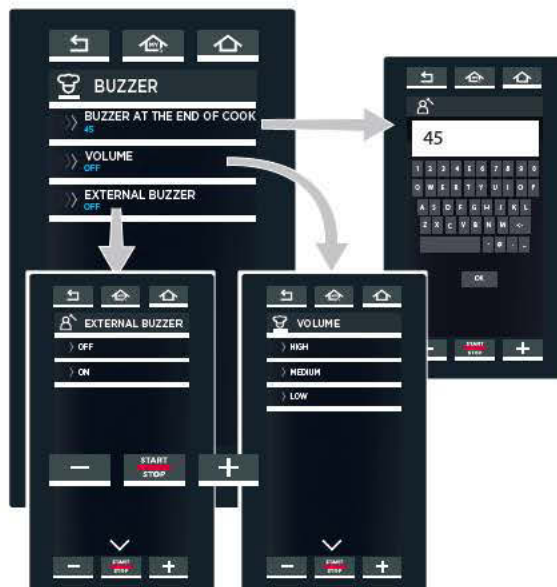
7 LYDSIGNAL (BUZZER)

Bruges til at indstille:

varigheden for lydsignalet, der udsendes, når bagning/hævning er afsluttet. Værdiee indstille værdien ved hjælp af tastaturet, og bekræfte med "OK";

il **lydstyrken** for lydsignalet, der udsendes, når bagning/hævning er afsluttet. Der kan vælges mellem høj, mellem og lave lydstyrke;

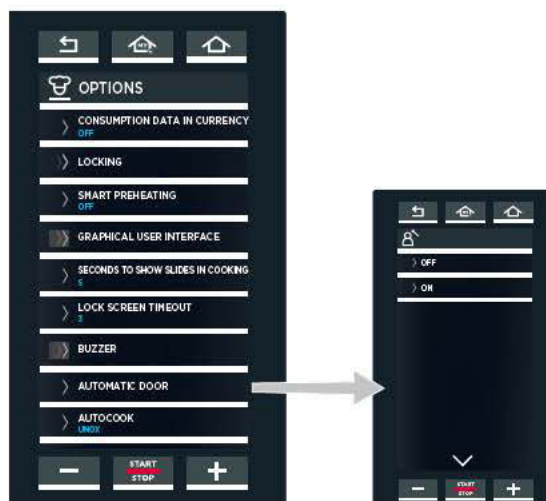
aktivering (ON) eller **deaktivering** (OFF) af et valgfrit eksternt lydsignal, hvis et sådant er installeret.



8 AUTOMATISK DØR

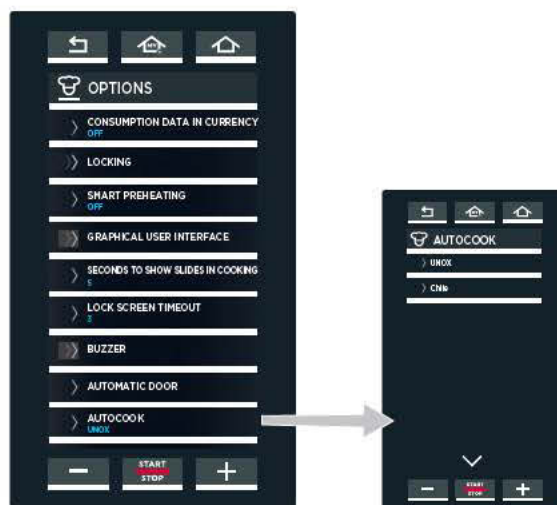
Bruges til at indstille:

- hvis ovnen er udstyret med automatisk dør (**JA**);
- hvis ovnen IKKE er udstyret med automatisk dør (**NEJ**);



9 AUTOCOOK

Tilføjer de gemte chef UNOX-programmer til listen, som er særlig beregnet til et bestemt land.



Ovn-bruger-kommunikation

Ovnen viser eventuelle alarm- eller advarselsmeddelelser for ovnen eller installeret tilbehør på et display. Advarselsmeddelelserne (WARNING) oplyser om funktionsfejl, som på trods af begrænsningerne i funktioner, ikke afbryder apparatet/tilbehøret.

Alarmmeddelelserne (ALARM) oplyser om situationer, hvor alle apparatets/tilbehørets funktioner er bragt i tilstanden STOP.

Hvis alarmmeddelelserne udelukkende vedrører det tilsluttede tilbehør, kan oven dog stadig bruges.

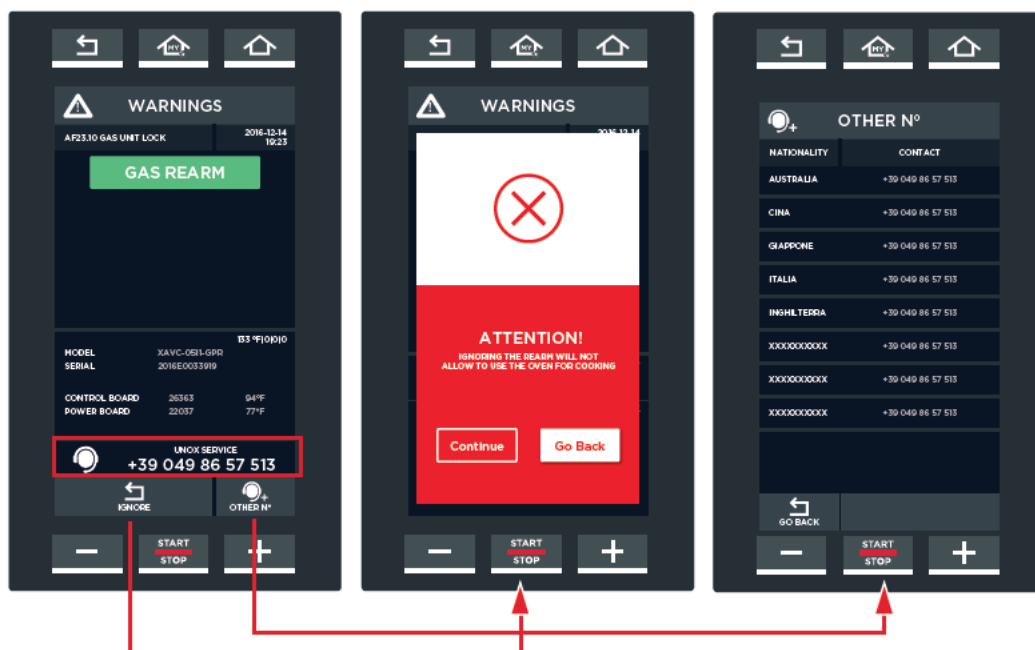
AF - OVNALARMER			
Display	Beskrivelse	Virkning	Afhjælpning
AF01	Termisk alarm motorer	Ovnen afbryder alle cyklusser under udførelse og forhindrer yderligere indstillinger gennem displayet	Kontakt kundeservice
AF02	Alarm sikkerhedstermostat		
AF03	Alarm kammersonde		
AF04	Alarm kommunikationsudfald		
AF20	Alarm termostat Cappa	Ovnen tillader ikke, at programmerne starter, før temperaturen igen ligger inden for de tilladte værdier og knappen for nulstilling af Cappa-termostaten er blevet trykket	Vent, til temperaturen er faldet, og tryk så på nulstillingsknappen. Hvis problemet fortsætter, er det nødvendigt at kontakte den tekniske assistance
AF23*	Manglende gasforsyning	Ovnen afbryder alle cyklusser under udførelse og forhindrer yderligere indstillinger gennem displayet	Kontakt kundeservice
AF25**	Alarm vogn	Ovnen tillader ikke, at andre programmer en foropvarmningen starter	Placér vognen korrekt i ovnkammeret; hvis dette ikke løser problemet, er det nødvendigt at kontakte kundeservice

* kun for gasmodeller

** kun for modeller med vogn

Visning af alarmerne AF23 - GAS REARM (INGEN GAS-FORSYNING) betyder, at ovnen ikke gasforsynes. I dette tilfælde er det nødvendigt at kontakte den tekniske assistance ved at ringe til nummeret, som vises på displayet (UNOX SERVICE).

Når man trykker på knappen "IGNORA (IGNORER)" vises en advarselsmeddelelse i skærmen: hvis denne alarm ignoreres, kan ovnen ikke benyttes. Når man trykker på knappen "ANDRE NR. (OTHER N°)" vises flere telefonnumre til den tekniske assistance.



WF - WARNING (ADVARSLER) OVN			
Display	Beskrivelse	Virkning	Afhjælpning
WF01	Warning (Advarsel) sonde kammer 1 (bagerste)	Ovnens drift fortsætter med sonden i kammer 2. Derfor kan temperaturstyringen være mindre nøjagtig	Kontakt kundeservice
WF02	Warning (Advarsel) sonde kammer 2 (forreste)	Ovnen fortsætter driften	
WF03	Warning (Advarsel) temperaturføler til produkt	Ovnen fortsætter med at fungere, men det er ikke muligt at udføre tilberedningen med brug af denne føler	
WF04	Warning (Advarsel) for motorens omdrejningstæller	Ovnen fortsætter driften, men måling af fugtighedsgraden er afbrudt	
WF06	Warning (Advarsel) temperatur effekt-kort		
WF12	Warning (Advarsel) temperatur Sous Vide-kort (vakuum)	Ovnen fortsætter med at fungere, men det er ikke muligt at udføre tilberedningen med brug af den eksterne sonde Sous Vide (vakuum)	
WF13	Warning (Advarsel) Sous Vide-sonde (vakuum)		
WF15	Warning (Advarsel) ingen kommunikation med Sous Vide-kort (vakuum)		
WF16	Warning (Advarsel) ingen vand eller vandventil EL 1	Ovnen fortsætter driften, men vaskeprogrammerne er muligvis ikke effektive	Kontrollér årsagen til vandmanglen; hvis problemet fortsætter en den korrigierende handling, er det nødvendigt at kontakte kundeservice
WF17	Warning (Advarsel) multipoint-sonde på et eller flere målepunkter (op til tre)	Ovnen fortsætter driften, men temperaturmålingen inde i produktet er muligvis ikke nøjagtig	
WF18	Warning (Advarsel) rotation ventilen KYLLING	Det er ikke muligt at gå fra en tilberedning af kylling til en vask og/eller omvendt	
WF19	Der mangler rengøringsmiddel i tanken under ovnen	Vasken afbrydes, og systemet gennemtvinger en skylning	Fyld rengøringsmiddel i tanken; hvis problemet fortsætter efter den korrigierende handling, er det nødvendigt at kontakte kundeservice
WF20	Ingen vandforsyning til drejeventilen EG 1	Vaskeprogrammerne starter som normalt, men på grund af funktionsfejl i drejedysen, vil rengøringen ikke være optimal	Kontakt kundeservice
WF25	Ingen vandforsyning til ventilen EL 2	Vaskeprogrammerne starter som normalt, men på grund af fejlen bliver bagsiden af blæserens metalafskærmning ikke vasket	Kontakt kundeservice
WF26	Ingen vandforsyning til drejeventilen EG 2	Vaskeprogrammerne starter som normalt, men på grund af funktionsfejl i drejedysen, vil rengøringen ikke være optimal	
WF27	Ingen vandforsyning til ventilen EL 1	Ingen af vaskeprogrammerne kan gennemføres	Kontrollér årsagen til vandmanglen; hvis problemet fortsætter en den korrigierende handling, er det nødvendigt at kontakte kundeservice
WF28	Warning (Advarsel) temperatur styrekort	Ovnen fortsætter driften	Kontakt kundeservice
WF29	Warning (Advarsel) røggas	Ovnen fortsætter driften men med forringede resultater	
WF30	Kommunikationsfejl med røggaskortet	Ovnen fortsætter driften men med forringede resultater	Kontakt kundeservice
WF31	Forhøjet temperatur i røggaskortet	Ovnen fortsætter driften	

WC - WARNING (ADVARSLER) SKORSTEN			
Display	Beskrivelse	Virkning	Afhjælpning
WC01	Defekt røggassonde 1	Elektroventilen på hurtigafkølingen åbner ikke på grund af manglende aflæsning fra røggastemperatursonde	Kontakt kundeservice
WC02	Fejl temperaturkort	Emhætten fortsætter driften	
WC05	For varm røggas i indgang	Emhætten fortsætter driften	
WC06	Spændingsudfald	Motor og hurtigafkøling i røggasudugning ikke aktive	
WC07	Kommunikationsudfald	Motor og hurtigafkøling i røggasudugning ikke aktive	Kontrollér strømforsyningskablet til emhætten; hvis problemet fortsætter, er det nødvendigt at kontakte kundeservice

AL - ALARMER HÆVESKAB			
Display	Beskrivelse	Virkning	Afhjælpning
AL01	Alarm kammersonde	Hæveskabet afbryder alle cyklusser under udførelse og forhindrer yderligere indstillinger gennem displayet	Kontakt kundeservice
AL02	Alarm kommunikationsudfald		Kontrollér strømforsyningskablet til hæveskabet; hvis problemet fortsætter, er det nødvendigt at kontakte kundeservice
AL03	230 V-spændingsforsyning mangler til hæveskabets kort		

WL - WARNING (ADVARSLER) HÆVESKAB			
Display	Beskrivelse	Virkning	Afhjælpning
WL01	Fejl i fugtmåleronde	Hæveskabet fortsætter med at fungere, men den automatiske regulering af fugtighedsgraden er ikke mulig	Kontakt kundeservice
WL02	Fejl temperaturkort	Hæveskabet fortsætter driften	
WL03	Fejl i sonde i komponentrum		

AM - ALARMER TEMPERATUROPRETHOLDELSE (SlowTop)			
Display	Beskrivelse	Virkning	Afhjælpning
AM01	Alarm kammersonde	Opretholdelsessystemet afbryder alle cyklusser under udførelse og forhindrer yderligere indstillinger gennem displayet	Kontakt kundeservice
AM02	Alarm kommunikationsudfald		
AM03	Alarm sikkerhedstermostat		
AM04	Termisk alarm motor		
AM05	Alarm omdrejningstæller motor		

WM - WARNING (ADVARSEL) TEMPERATUROPRETHOLDELSE (SlowTop)			
Display	Beskrivelse	Virkning	Afhjælpning
WM02	Fejl temperaturkort	Opretholdelsessystemet fortsætter driften	Kontakt kundeservice
WM03	Fejl i temperaturføler til produkt	Opretholdelsessystemet fortsætter driften, men det er ikke muligt at udføre tilberedninger med brug af temperaturføler i produkt	

Rengøring

- !** **Al ekstraordinær vedligeholdelse må først udføres, når:**
- apparatet er afbrudt fra strøm- og vandforsyningen og gasforsyning (KUN FOR GASOVNE)
 - operatører er iført personlige værnemidler (f.eks. handsker).

Gør ovnkammeret rent dagligt for at sikre korrekte hygiejnestandart og undgå, at de rustfrie ståledele i ovnkammeret nedbrydes eller korroderer. Udfør daglig rengøring, også selvom apparatet kun har været brug med fugtig varme (dam).

Til rengøring af komponenter eller tilbehør må ALDRIG anvendes:

- slibende rengøringsmidler eller rengøringsmidler i pulverform;
- aggressive eller korroderende rengøringsmidler (f.eks. svovlsyre, muriatsyre eller saltsyre). Advarsel! Brug heller ikke disse kemiske stoffer til rengøring af rammen eller gulvet, hvor apparatet er opstillet;
- slibende eller spidse redskaber (f.eks. skuresvampe, skraber, stålborste osv.);
- vandstråler.

UDVENDIGE OVERFLADER I STÅL, TÆTNING PÅ OVNKAMMER, FØLER TIL PRODUKT

Vent, til overfladerne er kolde.

Brug kun en blød klud fugtet med lidt sæbevand. Skyl, og tør omhyggeligt.

Brug kun rengøringsmidler, som er anbefalet af UNOX; andre produkter kan skade ovnen, og deres brug fører til garantiens bortfald*. Se instruktionerne fra rengøringsmidlets producent for oplysninger om deres brug.

INDVENDIGE OVERFLADER I OVN-KAMMER

- !** Hvis ovnkammeret ikke gøres rent dagligt, så kan fedt- og madrester ophobe sig inde i ovnen og antændes - brandfare!

Gør ovnkammeret rent ved hjælp af vaskeprogrammerne.

- !** Flere oplysninger kan findes i kap. ROTOR. KLEAN side 48

OVERFLADER I PLAST OG BETJENINGSPANEL

Brug kun en blød klud let fugtet med et specialrengøringsmiddel til sarte overflader.

OVNDØRENS GLAS INDVENDIGT OG UDVENDIGT

Vent, til glasset er afkølet.

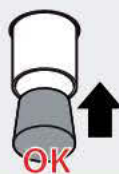
Brug kun en blød klud fugtet med lidt sæbevand

eller et specialrengøringsmiddel til glas.

Skyl, og tør omhyggeligt.

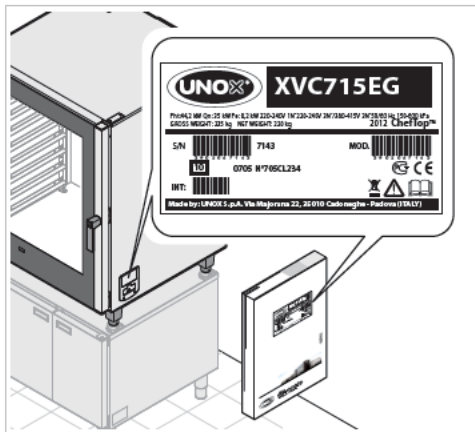


Når udløbet er lukket, må vaskeprogrammerne ALDRIG benyttes, ligesom ovnkammeret aldrig må vaskes med store mængder vand, da der er fare for oversvømmelse.



Eftersalgsservice

Hvis en funktionsfejl indtræder skal apparatet afbrydes fra strøm- og vandforsyningen. Se tabellen og afhjælpning af fejl.



Hvis løsningen ikke er anført i tabellen, er det nødvendigt at kontakte en autoriseret teknisk UNOX-assistance og oplyse:

- købsdatoen;
- apparatets specifikationer, som findes på typeskiltet;
- eventuelle alarmmeddelelser, som vises på displayet.

Oplysninger om producenten:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italien

Tlf. +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Defekt	Mulig årsag	Mulig afhjælpning	Afhjælpning
Ovnen er slukket.	- Strømsvigt. - Defekt apparat.	Kontrollér forbindelsen til strømnettet.	Kontakt kundeservice.
Der dannes ikke damp i ovnkammeret.	- Vandtilførslen lukket. - Forkert udført tilslutning til vandforsyningen eller vandtanken. - Tom vandtank (hvis der anvendes vandtank). - Filter på vandtilførslen tilstoppet af urenheder.	- Åbn for vandtilførslen. - Kontrollér tilslutningen til vandforsyningen eller vandtanken. - Fyld vand i tanken. - Gør filteret rent.	Kontakt kundeservice.
Efter indstilling af tid starter ovnen ikke, når der trykkes på knappen "START/STOP".	Døren er åben eller ikke lukket korrekt.	Kontrollér, om døren er korrekt lukket.	Kontakt kundeservice.
Der trænger vand ud gennem tætningen, når døren er lukket.	- Tætningslisten er snavset. - Tætningslisten er beskadiget. - Dørhåndtagsmekanismen er løs.	- Gør tætningen rent med en våd klud. - Kontakt en specialiseret tekniker med anmodning om reparation.	Kontakt kundeservice.

Stilstandsperioder

Hvis ovnen ikke er i brug i en længere periode, er følgende forholdsregler nødvendige:

- afbryd apparatet fra strøm- og vandforsyningen og gasforsyning (KUN FOR GASOVNE)
- alle overflader i rustfrit stål bør forsynes med en vaselineoliefilm ved hjælp af en blød klud;
- lad døren til apparatet stå en anelse åben.

- Ved første brug:

gør apparat og tilbehør grundigt rent (se kap. **Rengøring** på side **64**);

- gentilslut apparatet til strøm- og vandforsyningen og gasforsyning (KUN FOR GASOVNE);
- kontrollér hele apparatet, inden det igen tages i brug;
- lad ovnen fungerer i mindst 50 minutter uden bagværk.

 **Det anbefales at kontrollere, at apparatet er i perfekt og sikker tilstand. La apparatet vedligeholde og kontrollere af et autoriseret servicecenter mindst én gang om året.**

Bortskaffelse

Ifølge Direktiv 2012/19/EU vedrørende affald fra elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).



Symbolet med den overkrydsede skraldespand betyder, at produktet er markedsført efter den 13. august 2005 og ikke må bortskaffes gennem almindelig affaldsindsamling ved dets endte levetid. Apparatet skal bortskaffes særskilt gennem sorteret indsamling.

Alle apparater, der er fremstillet af metal (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniseret metalplade, kobber osv.) i en procentandel på over 90 % af vægten.

Apparatet skal gøres ikke-funktionsdygtigt før bortskaffelsen ved at fjerne strømforsyningskablet og eventuelle anordninger, som lukker for rum og fordybninger (hvis relevant).

Det er nødvendigt at være opmærksom på håndteringen af produktet, når det bortskaffes, for at sikre en lav indvirkning på miljøet og forbedre genbrugen af materialerne ved at anvende princippet om, at den, som forurener, betaler, forebyggelse, forberedelse til genbrug, genindvinding og indsamling. Ulovlig eller forkert bortskaffelse af produktet medfører bødesanktioner ifølge lovgivningens gældende bestemmelser.

Oplysninger om bortskaffelse i Italien

I Italien skal WEEE-apparater afleveres til:

- indsamlingscentre (også kaldet indsamlingsøer eller platforme)
- forhandleren, hvor man køber et nyt, tilsvarende apparat. Forhandleren har pligt til at tage imod det brugte apparat uden vederlag ("et for et-princippet").

Oplysninger om bortskaffelse i den Europæiske Union

EU-direktivet om affald af elektronisk og elektrisk udstyr er gennemført på forskellig måde i hvert enkelt land. Du bedes derfor kontakte myndighederne eller forhandleren i landet, hvor apparatet er installeret, for oplysninger om korrekt bortskaffelse.

Certificeringer

EU-overensstemmelseserklæring for elektriske og gasapparater

Producent: UNOX S.p.A.

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

Erklærer hermed på eneansvar, at produktet

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Både for elektriske ovne og gasovne:

er i overensstemmelse med bestemmelserne i maskindirektivet 2006/42/EF og standarderne:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN 62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

er i overensstemmelse med bestemmelserne i direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EF og standarderne:

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

Kun for gasovne

er i overensstemmelse med bestemmelserne i direktivet om gasapparater 2009/142/EF og standarderne:

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPA

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

UNOX DISTRIBUTION s.r.o.
E-mail: info.cz@unox.com
Tel.: +420 241 940 000

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

ESPAÑA

UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.
E-mail: info.es@unox.com
Tel.: +34 900 82 89 43

SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

UNITED KINGDOM

UNOX UK Ltd.
E-mail: info@unoxuk.com
Tel.: +44 1252 851 522

PORTUGAL

UNOX PORTUGAL
E-mail: info.pt@unox.com
Tel.: +351 918 228 787

DEUTSCHLAND

UNOX DEUTSCHLAND GmbH
E-mail: info.de@unox.com
Tel.: +49 2951 98760

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel.: +43 800 880 963

HRVATSKA

UNOX CROATIA
E-mail: 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
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIEN & AFRIKA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

UNOX PHILIPPINES
E-mail: info.asia@unox.com
Tel.: +63 9173108084

대한민국

UNOX KOREA CO. Ltd.
이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

AMERICA & OCEANIE

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

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

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

UNOX INDONESIA
E-mail: 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
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

UNOX COLOMBIA
E-mail: info.co@unox.com
Tel.: +57 350 65 88 204

AUSTRALIA

UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.
E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel.: +61 3 9876 0803

NEW ZEALAND

UNOX NEW ZEALAND Ltd.
E-mail: 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

