



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM ONE

INSTRUKTIONSBOK



CHEFTOP-BAKERTOP MIND. Maps™

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER OCH MATLAGNINGSTIPS

Säkerhetsföreskrifter	4
Allmänna anvisningar för användning	6
MATLAGNINGSTIPS	6
STRÖMAVBROTT	6
LASTNING OCH ANVÄNDNING AV VAGNAR (ENDAST FÖR FRISTÅENDE UGNAR MED VAGNAR) ...	7
Användning av Master Touch.....	8

UNDERHÅLL

Rengöring	27
EXTERNA YTOR I STÅL, TÄTNINGAR FÖR UGNSUTRYMMET, SOND FÖR MATRÄTTER.....	27
UGNSUTRYMMET INTERNT	27
PLASTYTOR OCH KONTROLLPANEL	27
DÖRRENS INVÄNDIGA OCH UTVÄNDIGA RUTA	27
Eftermarknadsservice	28
Stillastående	29
Kassering vid slutet av livscykeln	29
Certifieringar.....	29
Garanti	30

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

ANVÄNDNING

Menyn Set	9
HUR DU STÄLLER IN MATLAGNINGSPARAMETRAR.....	10
STÄLL IN FÖRUPPVÄRMNINGEN OCH TILLAGNINGENS OLIKA STEG	10
SPARA INSTÄLLT RECEPT	11
STARTA ETT RECEPT	12
AVSLUTAD TILLAGNING	13
HÄMTA EN SPARAD TILLAGNING	13
YTTERLIGARE INFORMATION: MATTERMOMETER.....	14
Menyn MIND.Maps	15
MIND MAPS	15
HUR JAG RITAR EN KURVA I MIND.MAPS.....	15
Menyn Programs	19
MY PROGRAMS	19
MY MIND.MAPS	19
Menyn Unox.Care	20
ROTOR.KLEAN.....	20
UNOX.PURE	21
UNOX.PURE-RO	22
Menyn Settings	23
USER SETTINGS - ANVÄNDARINSTÄLLNINGAR	23

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- En användning och rengöring som skiljer sig från de som anges och förutses i den här bruksanvisningen ska anses som felaktiga och kan leda till materialskador, kroppsskador eller livshotande olyckor. Garantin förfaller och gör UNOX inte på något sätt ansvarig.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöringen och underhållen som ska utföras av användaren och ska inte utföras av barn utan övervakning.
- Barnen måste övervakas för att säkerställa att de inte kan leka med apparaten.
- Den här apparaten kan endast användas för matlagning i industrikök och storkök av kvalificerad personal som går regelbundna utbildningskurser: en annan användning motsvarar inte den avsedda användningen och är därför farlig.
- Om utrustningen inte fungerar eller om det finns tecken på funktionella eller strukturella fel, koppla från den från el-, vatten och gasnätet (endast för gasugnar) och kontakta ett av UNOX auktoriserat servicecenter utan att försöka att reparera den själv. För en eventuell reparation, beställ originalreservdelar UNOX.
- Om de här standarderna inte iaktas kan det leda till materialskador eller livshotande kroppsskador, garantin förfaller.
- Det rekommenderas att den genomgår ett underhåll och en kontroll av ett auktoriserat servicecenter minst en gång om året för att säkerställa att utrustningen är i perfekta användnings- och säkerhetsvillkor.
- Kalibreringen av fuktmatningssystemet ska utföras under den första installationen (kontakta Unox service) och när det krävs av ugnen.



FARA FÖR BRÄNNSKADOR OCH KROPPSSKADOR!

- Under matlagningen och fram till kylningen av utrustningens alla delar, var försiktig med:
- Vidrör endast reglagen eller handtaget eftersom de externa delarna kan vara mycket varma (temperatur över 60°C / 140°F).
- Om dörren måste öppnas gör detta mycket långsamt och försiktigt, var försiktig med den varma ånga som lämnar ugnen.
- För att flytta behållare, tillbehör och andra föremål i ugnsutrymmet, använd alltid lämpliga skydd mot värmen.
- Var mycket uppmärksam när du drar ut formarna från ugnsutrymmet.
- Dra ut sonden från maträtterna innan du drar ut formarna från ugnen och placera den i den externa sondhållaren. Innan du drar ut formarna, kontrollera att sondens kabel inte trasslar in sig när den dras ut. Hantera sonden försiktigt eftersom den är mycket spetsig och kan mycket varm efter användningen.
- Under funktionen COOL/KYLNING (kylning av ugnsutrymmet) sprider apparaten vatten, håll dörren stängd för att undvika brännskador p.g.a. varm ånga.
- Ta inte bort eller vidrör fläktens skyddshölje, fläkten och motstånden under funktionen tills de kylts ner.
- Innan en hantering och användning av rengöringsmedel, läs noggrant igenom produktens säkerhetsdatablad.
- Under rengöringen, öppna inte ugnsdörren eftersom det finns risk för skada för ögon, slemhinnor och hud vid kontakt med kemiska rengöringsmedel som används eftersom de sprutas av rotern i ugnsutrymmet och sätts i rörelse att kraftiga luftströmmar.
- Vid ett underhåll på ugnens vattenkrets måste personliga skyddsutrustningar användas för rengöringsmedel (se produktens säkerhetsdatablad). Använd speciellt handskar och glasögon eftersom det kan finnas rester av rengöringsmedel i en del av kretsen som kan vara trycksatta.
- Ugnens vattenkrets, med en koppling på 3/4", med en inbyggd backventil, och omfattar alla rörledning och tillbehör nedströms, ska inte av något ändras eftersom det kan orsaka materialskador, kroppsskador eller livshotande olyckor,

Endast för fristående ugnar med vagn:

- Blockera alltid parkeringsbromsen på framhjulen efter att ugnsutrymmet fyllts och varje gång som den inte behövs flyttas.
- Blockera alltid formarna som förs in i skenorna.
- Var mycket försiktig vid rörelsen eftersom formarna kan innehålla heta vätskor som kan rinna ut och vagnarna kan välta (t.ex. vid transporter på oregelbundna ytor eller genom luckorna).

FARA FÖR BRAND!



- Innan en användning, se till att det inte finns främmande föremål i ugnsutrymmets invändiga sida (instruktionsböcker, plastpåsar eller annat) eller rester av rengöringsmedel. Se även till att rökutloppet inte är tilläppt och att det inte finns brandfarliga material i närheten.
- Placera inte värmekällor (t.ex. galler, fritöser, osv.) lättantändliga eller brandfarliga ämnen i närheten av apparaten (t.ex. diesel, bensen, flaskor med alkohol osv.).
- Använd inte under tillagning av mat eller lättantändliga vätskor (t.ex. alkohol).
- Håll alltid ugnsutrymmet rent och gör rent varje dag efter varje bakning: fetter eller matrester kan fatta eld om de inte tagits bort!

FARA FÖR ELSTÖTAR!

- Öppna inte utrymmen som markeras med den här symbolen: de får endast öppnas av kvalificerad personal som auktoriserats av UNOX. Om denna standard inte iakttas leder det till att garantin upphör att gälla och skapar risk för allvarliga och livshotande skador.

Endast för gasugnar

- Se alltid till att rökledningen i ugnens överdel inte är tilltäppt (t.ex. av föremål, formar, osv.).
- Under användningen av utrustningen ska köksfläkten (i förekommande fall) alltid sättas på.
- Om utrustningen anslutits till en skorsten, ska den:
 - inte på något sätt vara tilltäppt - fara för brand!
 - regelbundet rengöras och kontrolleras i enlighet med bestämmelserna i landet där utrustningen används - fara för brand!
- Utrustningen ska placeras på avstånd från luftströmmar eller vind - fara för brand!
- Se till att ventilationsöppningarna och delen under utrustningen är rena och inte hindras på något sätt (t.ex. av delar som placeras nära utrustningen).
- Om det luktar gas:
 - avbryt omedelbart gasförsörjningen;
 - lufta lokalen omedelbart,
 - vidrör inte någon strömbrytare eller skapa gnistor eller bara lågor,
 - använd en extern telefon för att kontakta gasleverantören.

-  **Innan du använder utrustningen, läs noggrant igenom kapitlet "Säkerhetsföreskrifter"**
-  **Vid en tillredning av stora mängder feta livsmedel, förbered en tom form utan hål i gallerhållaren längst ner i ugnen. En behållare av lämplig storlek kan även användas.**

- När utrustningen används för första gången, gör noggrant rent ugnsutrymmet invändigt och tillbehören (se kap. **Rengöring** på sidan **27**). Låt den gå på tomgång på maximal temperatur under ungefär 1 timmar för att avlägsna eventuell dålig lukt som skapas av skyddsfetter som används på fabriken.
- När dörren till ugnsutrymmet öppnas släcks uppvärmningen och fläkten automatiskt, förutom om funktionen "COOL/KYLNING" valts och den inbyggda fläktbromsen aktiveras (fläkten fortsätter att rotera under en kort tid).
- Om apparaten förblir på i över 15 minuter utan att välja ett funktionsläge eller en automatisk rengöring, aktiveras standby-funktionen automatiskt för att minska energiförbrukningarna.
- För att lämna STANDBY-läget, ryck på knappen START/STOP.
- Använd apparaten med en omgivningstemperatur mellan +5 °C och +35°C °C.
- Undvik att salta maten i ugnsutrymmet. Om det inte kan undvikas, gör rent ugnen så snabbt som möjligt (se kap. **Rengöring** på sidan **27**).
- För att undvika en kokning, använd inte behållare som fyllts med vätskor eller livsmedel som smälter i värmen i mängder som är för stora för att kunna kontrolleras.
- För att sätta igång ugnen med ugnsutrymmet så tillslutet som möjligt, ställ in 0 % relativ fuktighet på Master-Touch-displayen

-  Av säkerhetsskäl rekommenderas det att INTE placera den sista formen på en höjd som överstiger 160 cm. Om det krävs, **klistra fast etiketten som finns i "Startpaketet" på 160 cm höjd.**

MATLAGNINGSTIPS

- Det rekommenderas att alltid värma upp ugnen i förväg på en temperatur som överstiger med 30-50°C den som förutses för matlagningen för att undvika en värmeförlust när dörren öppnas.
- Använd ugnsgformar och galler UNOX och fördela maten jämnt. Undvik att lägga i för mycket mat eller på varandra.
- Respektera alltid anvisningarna för lastningen av din utrustning.

STRÖMAVBROTT

Vid ett strömavbrott eller om maskinen släcks, återupptas det aktuella programmet när apparaten tänds (t.ex. ett Multitime-recept). Matlagningstiden kan förlängas till högst 2 minuter.

För en navigering och inställning av parametrar, använd endast rena och torra fingrar. Använd inte redskap som gafflar, slevor osv..

Pennan som medföljer ska endast användas för att rita kokningskurvor i menyn Mind.Maps och för underteckningar.

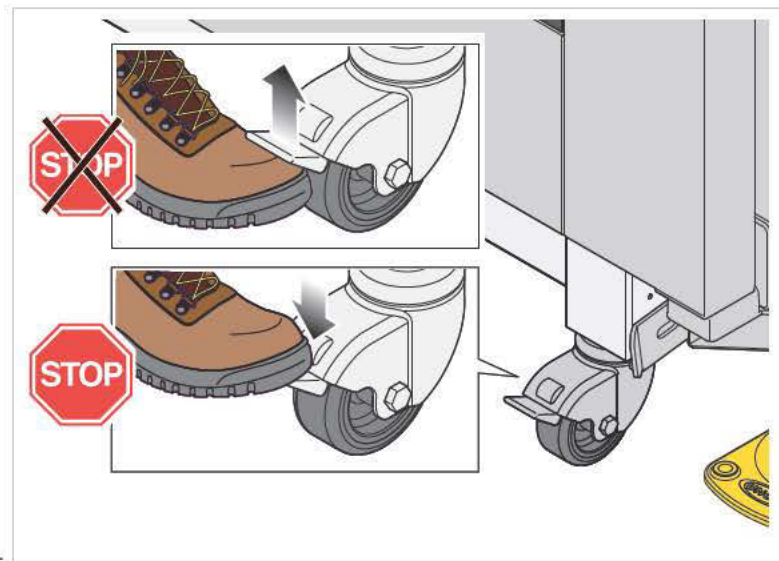
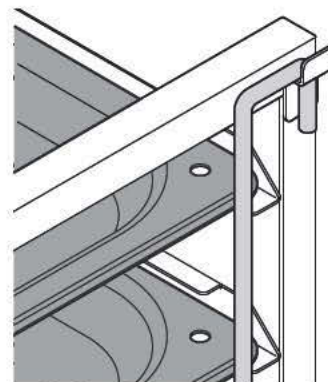
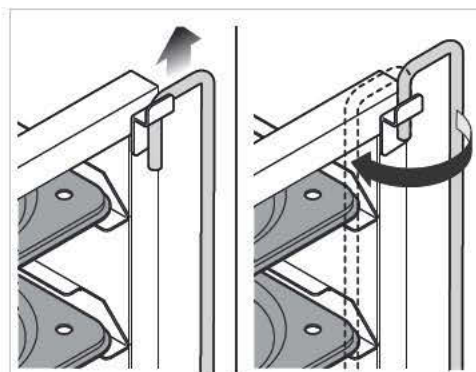
CHEFTOP-BAKERTOP MIND. Maps™

Allmänna anvisningar för användning

LASTNING OCH ANVÄNDNING AV VAGNAR (ENDAST FÖR FRISTÅENDE UGNAR MED VAGNAR)

! Använd endast vagnar, formar och galler från UNOX.

- Lasta försiktigt vagnarna utan att överbelasta dem: en sänkning av vagnen är normalt och beror på mängden mat som finns i formarna.
- Vagnen ska föras in i ugnen med hjälp av de nedre löpskenorna.
- Under en förflyttning av vagnen, blockera formarna som på bilden.
- Blockera alltid parkeringsbromsen på framhjulen efter att ugnsutrymmet fyllts och varje gång som den inte behövs flyttas.
- Var mycket försiktig vid rörelsen eftersom formarna kan innehålla heta vätskor som kan rinna ut och vagnarna kan välta (t.ex. vid transporter på oregelbundna ytor, i lutningar eller genom dörrarna).



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Användning av Master - Touch



MIND MAPS

Ett nytt sätt att ställa in matlagningsparametrarna: lätt, snabbt och intuitivt.



Fördjupning på sidan **15**



SET

Här ska användaren ställa in följande matlagningsparametrar för en "manuell" matlagning:



Ytterligare information på sidan 9



UNOX.CARE

Gör att du kommer åt rengöringslistan



Ytterligare information på sidan 20



PROGRAMS

Gör att du kan komma åt en lista över matlagningar som sparats tidigare med "MENYN SET" eller skapa nya recept och spara dem.



Ytterligare information på sidan 19



SETTINGS

Här kan du ställa in olika parametrar (datum/tid, måttenhet osv.)



Ytterligare information på sidan 23

Ett tryck på knappen gör att du kan välja utrustningar som ansluts till huvudugnen (t.ex. en jäsningsenhet eller en SlowTop): genom att på detta sätt använda en enda pekskärm kan du kontrollera alla matlagningsstationer MAXI.Link.



Endast menyer som kan användas med den valda utrustningen visas.



Menyn Set



Här ska användaren ställa in följande matlagningsparametrar för en "manuell" matlagning:

- matlagningstid eller temperatur på maten (de två parametrarna utesluter varandra);
- temperatur i ugnutrymmet eller Delta "T" (de två parametrarna utesluter varandra);
- införsel/utdragning av ånga i ugnutrymmet,

- luftströmningarnas hastighet.

Den inställda matlagningen kan sparas för att användas vid ett annat tillfälle.

kap. Spara inställt recept på sidan 11

STEP

Ikonen anger STEP-numret som du ställer in eller som körs.

kap. "Ställ in föruppvärmningen och tillagningens olika steg." på sidan 10

Matlagningstid

(från 0 min till 9h:59min:59sec sedan INFINITA).

Tillagningen avslutas när inställd tid uppnåtts.

Temperatur i ugnutrymmet

(från 30°C till 260°C).

STEAM.Maxi™

Införsel av ånga i ugnutrymmet.

Luftströmningarnas hastighet

Inställning STEP föruppvärmning

START/STOP

Starta inställd matlagning



Summer

tryck på ikonen för att aktivera/inaktivera ljudsignalen vid slutet av varje STEP

grön = aktiv ljudsignal
vit = inaktiv ljudsignal

Temperatur på maten

Sonden ska föras in djupt i maten som ska tillagas; tillagningen avslutas när inställd temperatur för maten har uppnåtts.

kap. "Ytterligare information: mattermometer" på sidan 14

Temperatur Delta "T"

(från 0°C till 120°C)

Temp. i ugnutrymmet -
Temp. mat =
Temp. Delta "T"

DRY.Maxi™

utdragning av ånga i ugnutrymmet

Luftströmningarnas hastighet

i puls (fläkten släcks när ugnen når temperaturen)

Inställning STEP från 2 till 9

Sparar inställda parametrar

kap. "Spara inställt recept" på sidan 11

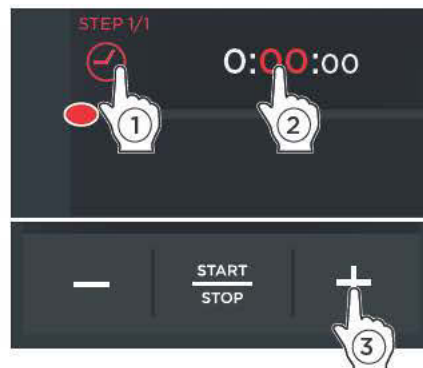
1 HUR DU STÄLLER IN MATLAGNINGSPARAMETRAR

Markörens läge

- 1 Tryck på parameterns symbol som du vill ställa in: den ändrar färg.
- 2 Tryck på det horisontella fältet (tänds) och dra markören tills önskat värde ställts in. Om inget görs inom tre sekunder försvinner markören.

Knappläge **- +**

- 1 Tryck på parameterns symbol som du vill ställa in: den ändrar färg.
- 2 Tryck på värdet som ska ställas in (för parametern "varaktighet" ändra timmar, minuter eller sekunder separat).
- 3 Använd knapparna **- +** för att ändra värdet.



2 STÄLL IN FÖRUPPVÄRMNINGEN OCH TILLAGNINGENS OLIKA STEG.

Varje tillagningscykel består av minst ett till högst 9 STEG, som var och ett kännetecknas av olika tillagningsparametrar + en valfri föruppvärmning ("PREHEATING").

- ! För att en tillagning ska kunna startas krävs det att minst ett STEG ställs in.
- ! En tillagning kräver inte nödvändigtvis alla nio STEGEN: ställ därför endast in de som krävs.
- ! Övergången från ett STEG till ett annat hanteras automatiskt av utrustningen.



Inställning av föruppvärmningen

För att ställa in föruppvärmningens STEG:

- 1 tryck på symbolen **<** (se fig. S1);
- 2 tryck på ikonen "TEMPERATUR" (se fig. S2);
- 3 dra markören till önskat värde eller
- 4 använd "KNAPPARNA + och -".

Inställning av steg från 1 till 9

För att ställa in det första steget och, om det krävs, de följande, tryck en eller flera gånger på symbolen **>** som finns på skärmen för inställning av parametrarna (se fig. S1).
Texten uppe till höger anger steget som håller på att ställas in (t.ex. steg 1/1).



fig. S1

fig. S2

fig. S3

3 SPARA INSTÄLLT RECEPT

Det rekommenderas att du sparar ett inställt recept eftersom du på så sätt kan använda det igen senare, hur många gånger som det behövs, utan att du varje gång behöver ställa in parametrarna på nytt.

Hur du sparar receptet som precis ställts in

När inställningarna avslutats (varaktighet, temperatur osv....), tryck på knappen "SAVE" (1 - fig. S4).

Recepten ska sparas omedelbart efter att deras parametrar ställts in, de kan inte sparas efter att de startats eller vid slutet.

Genom att trycka på de olika symbolerna på skärmen fig. S5 kan du:

- (2) (3) namnge receptet och bekräfta med "OK" (t.ex. MERINGUES - MARRÅNGER);
- (4) (5) tilldela ett foto till receptet genom att välja det bland de som finns (se fig. S6);

Nere på skärmen kan du använda pilarna < och > för att bläddra igenom de tillgängliga fotona (fotona är uppdelade i grupper - efterrätter, pizza, bröd, osv.).

- (6) (7) tilldela en ugnform till receptet genom att välja den bland de som finns (se fig. S7);

Efter att ha tilldelat ett namn, foto och ugnform, tryck på knappen "SAVE" (8 - fig. S4S7): skärmen fig. S8 öppnas.

(9) Tryck på den plats där du vill spara receptet (t.ex. under receptet "COOKIES" (KAKOR): tillagningen sparas med angivna inställningar.

Om du trycker på en plats som är upptagen sparar programmet automatisk receptet på en annan ledig plats.

Nere på skärmen bläddrar pilarna < och > genom de 16 tillgängliga platserna i gruppen och pilarna v och ^ bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.

(10) Genom att trycka på ett av recepten i listan (fig. S9), öppnas skärmen fig. S10A där du kan:

- (A) visa/ändra det sparade receptet;
- (B) duplicera receptet (för att skapa liknande parametrar);
- (C) ta bort det sparade receptet: detta kräver en bekräftelse innan det definitivt tas bort (fig. S10B).
- (D) starta receptet med knappen "START/STOP".



fig. S4



fig. S5

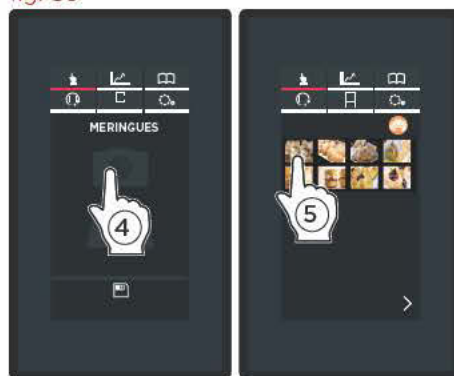


fig. S6



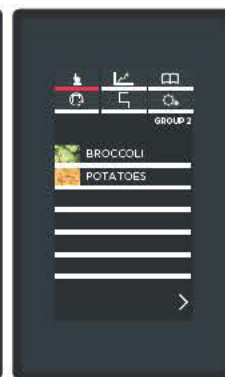
fig. S7



fig. S8



fig. S9



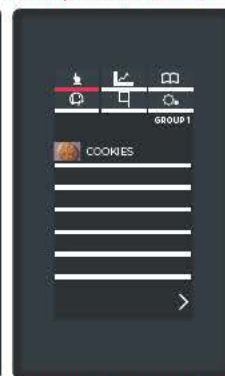
Recept i GRUPP 2



fig. S10A



fig. S10B



Receptet "MERINGUES" har tagits bort

4

STARTA ETT RECEPT

Knappen "START/STOP" startar omedelbart receptet med parametrarna som ställts in (se fig. S11A-fig. S11B).

Om receptet förutser en FÖRUPPVÄRMNING, visas skärmen fig. S12A som anger:

- ① aktuell temperatur i ugnsutrymmet,
- ② temperatur som ställts in för föruppvärmningen,
- ③ möjligheten att "hoppa över" föruppvärmningen,
- ④ möjligheten att se/ändra parametrarna för nästa STEG.

När inställd temperatur uppnåtts, signalerar en ljudsignal att föruppvärmningssteget* avslutats och en ikon uppmanar dig att placera produkterna som ska tillagas i ugnen (se fig. S12B).

Efter detta, när ugnsdörren stängs, startas STEG 1 automatiskt.

! * För att kvittera ljudsignalen, tryck på ikonen  uppe till höger: grön = aktiv ljudsignal vit = inaktiv ljudsignal

! Om du vill avbryta tillagningen i förtid, tryck och håll ner knappen "START/STOP" (ungefär 4-5 sekunder) tills skärmen "HOME" visas.

! För att sätta igång ugnen med ugnsutrymmet så tillslutet som möjligt, ställ in 0 % relativ fuktighet på MasterTouch-displayen



fig. S11A



fig. S11B

fig. S11A: recept som inte sparats

fig. S11B: recept som sparats

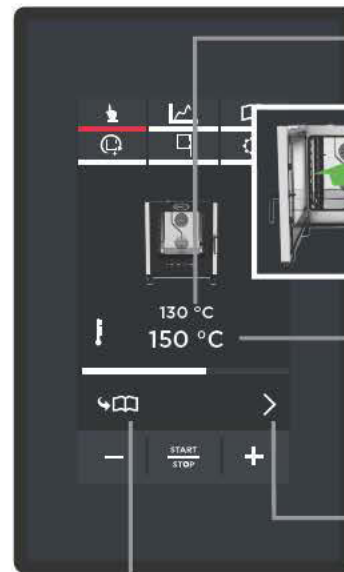


fig. S12A

① Aktuell temperatur i ugnsutrymmet,

② Inställd för uppvärmningstemperatur

④ Åtkomst till parametrar för nästa steg

③ Gör att du kan "hoppa över föruppvärmningen" även om den har ställts in



fig. S12B

Under tillagningen visas olika skärmar beroende på hur STEGEN ställts in (efter tid eller med sond).

Skärmen fig. S13A visas om det pågående steget har ställts in efter tid.

Skärmen fig. S13B visas om det pågående steget har ställts in för användning av en sond.

! se kap. "Ytterligare information: matternometer" på sidan 14

! Slutet av varje STEG och den automatiska övergången till nästa, om inställt, anges av en kort ljudsignal.



fig. S13A



fig. S13B

Skärm över pågående tillagning: tidsinställt slut

Skärmen anger:

- ① pågående STEG;
- ② TILLAGNINGENS återstående tid ;
- ③ återstående tid till STEGETS slut;
- ④ möjligheten att komma åt ändringar av parametrar under tillagningen, stäng av den i förväg genom att ställa tiden på "00:00:00".



fig. S13A

Skärm över pågående tillagning: slut enligt mattermometern

Skärmen **fig. S13B** visas om alla steg har ställts in med mattermometern.

Skärmen anger:

- ① pågående STEG;
- ② aktuell temperatur på mattermometern;
- ③ den inställda temperaturen för mattermometern (tillagningen avbryts när den uppnåtts);
- ④ gör att kan ändra parametrarna under pågående tillagning.

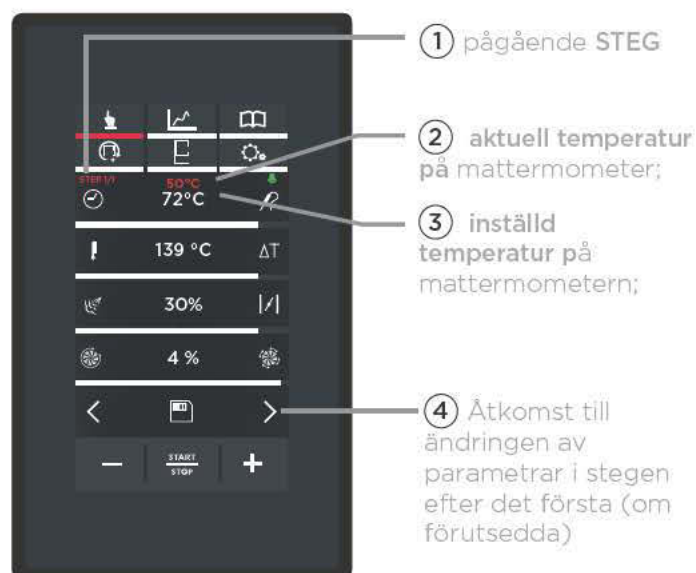


fig. S13B

5 AVSLUTAD TILLAGNING.

Tillagningen avslutas när tiden eller temperaturen på mattermometern uppnåtts. Tillagningens slut anges av en ljudsignal och "HOME" visas på skärmen (se fig. S14).

⚠ Om du vill avbryta tillagningen i förtid, tryck och håll ner knappen "START/STOP" (ungefär 4-5 sekunder) tills skärmen "HOME" visas.

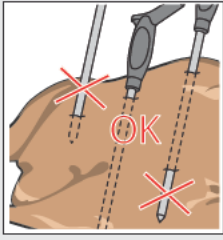
6 HÄMTA EN SPARAD TILLAGNING

📖 För att hämta sparade recept, se "Menyn Programs" på sidan 19



fig. S14

YTTERLIGARE INFORMATION: mattermometer



Termometern läser av temperaturen, under matlagningen, i "centrum" av maten: när den nåt inställt värde betyder det att maten är klar på invändigt och utvändigt. Mattermometern ska föras in riktigt i maten som ska lagas till: se till att termometerspetsen når centrum, d.v.s. i den innersta punkten utan att den kan falla ut. Om maten inte har en stor tjocklek kan termometern föras in parallellt med stödplanet.

Om det finns flera olika rätter ska den sättas in i den minsta. När den har nått inställd temperatur (och är därmed färdig), dra ut rätten som är färdig och flytta termometern till den minsta som är kvar.

Därefter:

A) om receptet inte har sparats innan den avslutats, ange alla parametrar igen och tryck på "START/STOP" för att starta om;

B) om receptet sparats, gå till "PROGRAMS" och starta om det.



se kap. "My programs" på sidan 19



Hantera termometern försiktigt eftersom den är mycket spetsig och spetsen kan vara mycket varm efter användningen.



Dra ut termometern från maten innan du avlägsnar formen från ugnen och placera den i den externa hållaren (se till att den inte dinglar in och ut i ugnstrymmet!).



Innan du drar ut formarna, kontrollera att sondens kabel inte trasslar in sig när den dras ut.



Menyn MIND.Maps

Ett nytt sätt att ställa in matlagningsparametrarna: lätt, snabbt och intuitivt.

1 MIND.MAPS

Här kan du ställa in en parameterkurva som när som helst kontrollerar temperaturen, extraktion/införsel av ånga och hastigheten på luftströmmarna i ugnsutrymmet.

! För att ställa in den, använd endast pennan som medföljer.

Hur MIND MAPS fungerar

I exemplet **fig. MM2** visas skärmen MIND.Maps: i den **vertikala axeln (Y)** visas parametrarna som ska ställas in efter hand (t.ex. temperatur, extraktion eller införsel av ånga, luftströmmarnas hastighet, osv...), i den **horisontella axeln (X)** visas tiden eller temperaturen på mattermometern (endast om temperaturen ställts in). Genom att rita en kurva med pennan varierar en parameter (t.ex. temperaturen) under tiden som går, minut efter minut, med en högsta flexibilitet och kontroll.

I exemplet **fig. MM2**, ställer jag in temperaturen beroende på tiden:

- vid 5 minuter har jag ställt in en temperatur på 230°C,
- vid 15 minuter ska temperaturen gå ner till 135°C och så vidare..

Hur jag ritat en kurva i MIND.MAPS

- 1 Tryck på ikonen "NEW MIND.MAP" (**fig. MM1**).
- 2 Skärmen **fig. MM2** visas: välj om avslutad tillagning beror på tiden (i den horisontella **axeln (X)** ska symbolen framhävas) eller beroende på mattermometerns temperatur (i den horisontella **axeln (X)** ska symbolen framhävas).
- 3 Använd pennan och dra en kurva. Symbolen gör att du kan komma åt inställningen av kurvan utöver 30 minuter.

Variationer på kurvan

- 4 För att **variera** en kurva som redan ritats, klicka på kurvan med pennan, fortsatt att hålla den nedtryckt och flytta den för att ändra kurvan som du vill.
- 5 För att **ta bort** delar av kurvan som redan ritats, klicka flera gånger på "X" till vänster.

Inmatning av stödlinjer

6 För **inmatning av stödlinjer** som hjälper dig att visa värdena, klicka på den horisontella **axeln (X)** i önskat läge (i exemplet 5 och 15 minuter): numren framhävs i grått och en grön linje visas. Numren ovanför linjerna (i exemplet "10") anger skillnaden i minuter från den föregående linjen (15 min. minus 5 min. = 10).

7 För att **ta bort linjerna**, med numren framhävda i grått, klicka flera gånger på "X" till vänster: linjerna tas bort i den ordning som de skapades.



fig. MM1

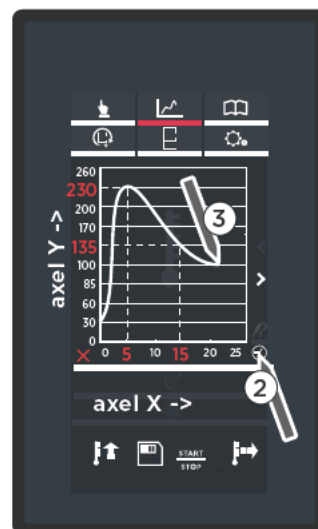


fig. MM2

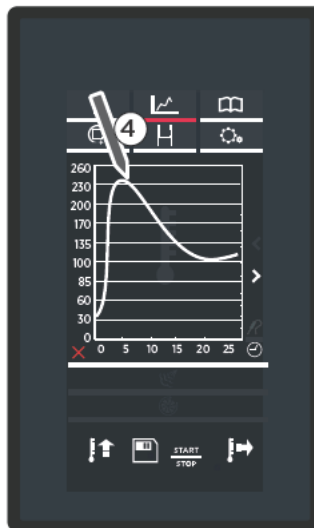


fig. MM3

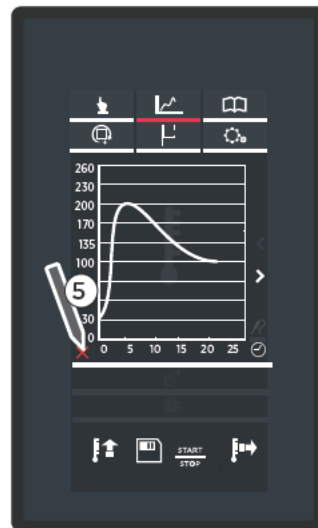


fig. MM4



fig. MM5

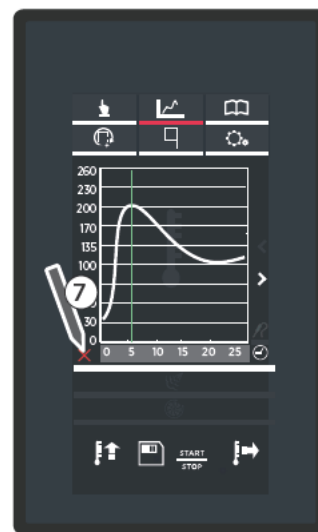


fig. MM6

Zoom

⑧ För att **förstora** en intervall, klicka på den vertikala axeln Y i önskat läge (i exemplet en intervall mellan 170 och 200°).

⑨ För att gå tillbaka till det normala läget, klicka igen i den vertikala axeln Y eller på symbolen nere till vänster.

Inställning av följande parametrar och föruppvärmningen

⑩ Tryck på en annan ikon för att ställa in nästa parametrar, extrahering eller införsel av fukt och luftströmmarnas hastighet.

⑪ Dra en ny kurva för att ställa in den önskade parametern:

❗ Extraktion eller införsel av fukt: värdena för extraktion visas i RÖTT och för införseln i BLÅTT (i exempel har jag vidt 15 minuter en extraktion av fukt på 40 %).

❗ Luftströmmarnas hastighet (från hast. 1 - min. hastighet 4 - max.): hastigheten från fläktarna visas med en streckad linje (värden under noll) och den normala visas med en helstreckad linje (värden över noll). Tjockleken på linjen anger även hastigheten (tunn linje motsvarar en låg hastighet och en tjock linje motsvarar en hög hastighet).

⑫ Om receptet förutser en föruppvärmning, tryck på motsvarande knapp till vänster (📄) och ställ in önskad temperatur.

❗ ⑬ Knappen "HOLD" nere till höger (▶) gör att du sätta igång ugnen i kontinuerligt läge.

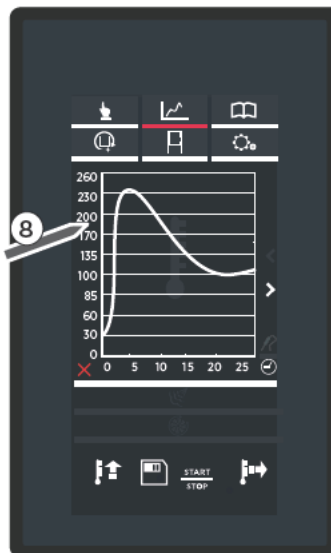


fig. MM7

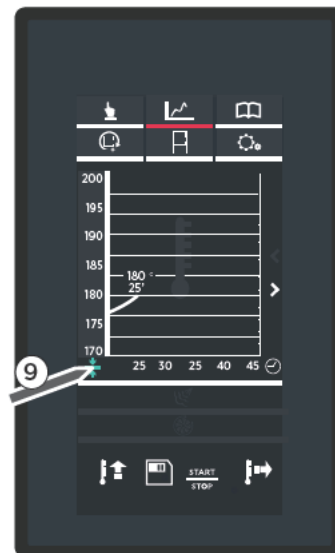


fig. MM8

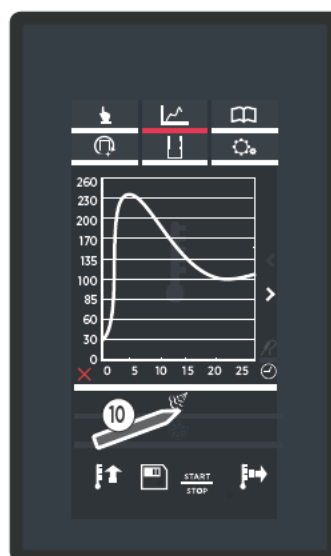


fig. MM9

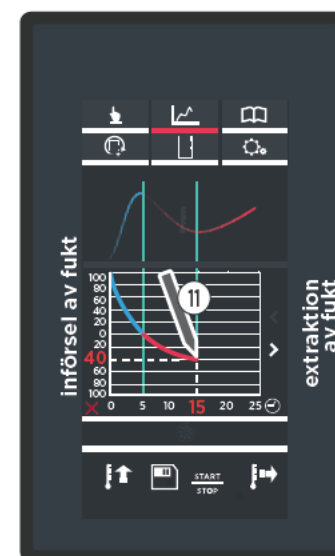


fig. MM10: extraktion/införsel av fukt

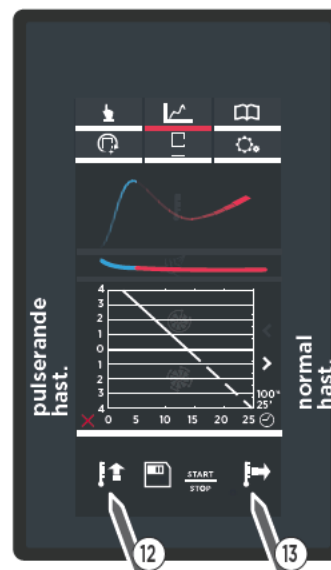


fig. MM11: luftströmmarnas hastighet, föruppvärmning och HOLD (kontinuerlig tillagning)

Spara kurvorna MIND MAPS som ställts in

Sparringen av de inställda kurvorna är valfri men rekommenderas för att kunna återanvända receptet, när du vill, utan att du behöver ställa in det igen.

Efter att parametrarnas kurvor har ritats (temperatur/varaktighet, införsel/extraktion av fukt och luftströmmarnas hastighet), tryck på knappen "SAVE" (1 - fig. MM14).

! Kurvorna ska sparas omedelbart efter att de ritats eftersom det inte är möjligt att spara dem efter att receptet startats eller avslutats.

Genom att trycka på de olika symbolerna på skärmen kan du:

- (2) (3) namnge receptet och bekräfta med "OK" (se fig. MM15A - PIZZA);
- (4) (5) tilldela ett foto till receptet genom att välja det bland de som finns (se fig. MM16A och fig. MM16B);

! Nere på skärmen kan du använda pilarna < och > för att bläddra igenom de tillgängliga fotona (fotona är uppdelade i grupper - efterrätter, pizza, bröd, osv.).

- (6) (7) tilldela en ugnform till receptet genom att välja det bland de som finns (se fig. MM17A och fig. MM17B);

Efter att ha tilldelat ett namn, foto och ugnform, tryck på knappen "SAVE" (8 - fig. MM17A): skärmen fig. MM18 öppnas.

(9) Tryck på den plats där du vill spara receptet (t.ex. under receptet "COOKIES" (KAKOR): tillagningen sparas med angivna inställningar (fig. MM19).

! Om du trycker på en plats som är upptagen sparar programmet automatisk receptet på en annan ledig plats.

! Nere på skärmen bläddrar pilarna < och > genom de 16 tillgängliga platserna i gruppen och pilarna v och ^ bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.

(10) Genom att trycka på ett av recepten i listan (fig. MM19), öppnas skärmen fig. MM20 där du kan:

- (A) visa/ändra det sparade receptet;
- (B) duplicera receptet (för att skapa liknande parametrar);
- (C) ta bort det sparade receptet: detta kräver en bekräftelse innan det definitivt tas bort (fig. MM21)
- (D) starta receptet med knappen "START/STOP".



fig. MM14



fig. MM15A



fig. MM15B



fig. MM16A



fig. MM16B



fig. MM17A



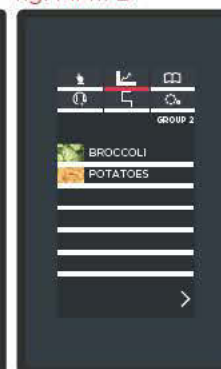
fig. MM17B



fig. MM18



fig. MM19



Recept i GRUPP 2



fig. MM20



fig. MM21



Receptet "PIZZA" har tagits bort

Starta receptet MIND MAPS så fort som det ställts in

Knappen "START/STOP" startar omedelbart receptet med parametrarna som ställts in (se fig. MM21A-fig. MM21B).

Om receptet förutser en FÖRUPPVÄRMNING, visas skärmen fig. MM22A som anger:

- ① aktuell temperatur i ugnsutrymmet,
- ② temperatur som ställts in för föruppvärmningen,
- ③ möjligheten att "hoppa över" föruppvärmningen,
- ④ möjligheten att se/ändra parametrarna för nästa steg.

När inställd temperatur uppnåtts, signalerar en ljudsignal att föruppvärmningssteget* avslutats och en ikon uppmanar dig att placera produkterna som ska tillagas i ugnen (se fig. MM22B).

Efter detta, när ugnsdörren stängs, startas steg 1 automatiskt.

❗ * För att kvittera ljudsignalen, tryck på ikonen  uppe till höger: grön = aktiv ljudsignal vit = inaktiv ljudsignal

❗ Om du vill avbryta tillagningen i förtid, tryck och håll ner knappen "START/STOP" (ungefär 4-5 sekunder) tills skärmen "HOME" visas.

Under tillagningen visas skärmen fig. MM23: klicka på varje sektion (A), (B), (C) för att visa kurvan i detalj som du önskar (temperatur-tid, osv...).

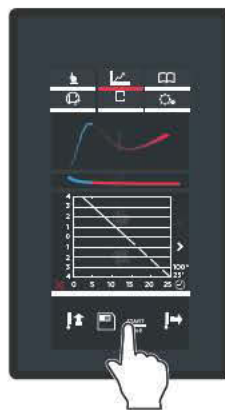


fig. MM21A



fig. MM21B

fig.MM21A: recept som inte sparats

fig.MM21B: recept som sparats



fig. MM22A

① Aktuell temperatur i ugnsutrymmet,

fig. MM22B

② Inställd för uppvärmningstemperatur

④ Åtkomst till parametrarna

③ Gör att du kan "hoppa över föruppvärmningen" även om den har ställts in

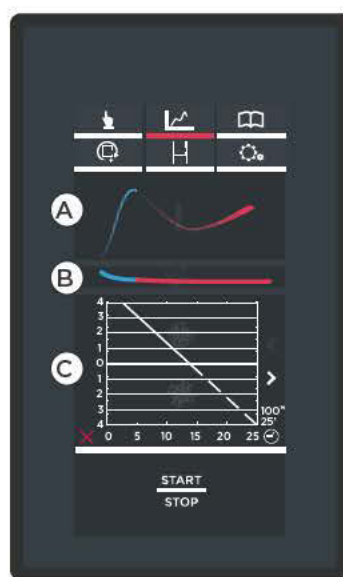


fig. MM23



Menyn Programs

Gör att du kan komma åt en lista över matlagningar som sparats tidigare med **(MY PROGRAMS)** eller skapa nya recept och spara dem **(NEW PROGRAMS)**.

1 MY PROGRAMS

Här kan du hämta ett recept som sparats med hjälp av "MENYN SET".

se kap. "Spara inställt recept" på sidan 11

För att komma åt en lista över sparade recept, tryck på ikonen "PROGRAMS" (fig. P1) och därefter ikonen "MY PROGRAMS" (2 -fig. P2): alla sparade recept öppnas (fig. P3).

Nere på skärmen bläddrar pilarna < och > genom de olika sparade recepten och pilarna v och ^ bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.

3 Genom att trycka på ett av recepten i listan (fig. P3), öppnas skärmen fig. P4 där du kan:

- A visa/ändra det sparade receptet;
- B duplicera receptet (för att skapa liknande parametrar);
- C ta bort det sparade receptet: detta kräver en bekräftelse innan det definitivt tas bort (fig. P5).
- D starta receptet med knappen "START/STOP".



fig. P1



fig. P2



fig. P3



fig. P4



fig. P5



fig. P6
Receptet "MARRÅNGER" har tagits bort

2 MY MIND.MAPS

Här kan du hämta ett recept som sparats med hjälp av "MENYN MIND.MAPS".

se kap. Menyn MIND.Maps på sidan 15

För att komma åt en lista över sparade recept, tryck på ikonen "PROGRAMS" (fig. P6) och därefter ikonen "MY MIND.MAPS" (fig. P7): alla sparade recept öppnas (fig. P8).

Nere på skärmen bläddrar pilarna < och > genom de olika sparade recepten och pilarna v och ^ bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.



fig. P6



fig. P7



fig. P8



Menyn Unox.Care

Gör att du kan komma åt listan över rengöringar, hantering av filtret Unox.Pure och underhåll av ugnen.

1 ROTOR.KLEAN

Här kan du starta ett av de följande rengörings- och spolningsprogrammen:

RENGÖRING	VARAKTIGHET	ANVÄNDNING
H2O	00:06	kallspolning
QUICK	00:32	ugnsutrymmet lätt smutsigt
SHORT	00:40	ugnsutrymmet lätt smutsigt
MEDIUM	01:00	ugnsutrymmet måttligt smutsigt
LONG	01:40	ugnsutrymmet mycket smutsigt

! **PUMP LOADING/PÅFYLLNING AV RENGÖRINGSMEDEL:** det här programmet startas endast vid den första användningen eller efter varje byte av rengöringsmedlets dunk. Det varar 25 sekunder och tar upp rengöringsmedlet från dunken och avlägsnar luft från sugledningen. När påfyllningsprogrammet avslutats, MÅSTE en rengöring omedelbart startas.

② Tryck på programmets namn.

③ Skärmen "CONSUMPTION (FÖRBRUKNING)" visas som visar uppgifter om den valda rengöringen:

- vattenförbrukning (i liter),
- elförbrukning (i kW/h)
- förbrukning UNOX.Det&Rinse PLUS (rengöringsmedel)

④ Tryck på knappen "START/STOP": Rengöringen har börjat. En display visar tiden som saknas tills rengöringen avslutats (i exemplet **fig. L1** saknas 1 minut och 25 sekunder.

! Färgen på klockan anger:

- **RÖD:** rengöring pågår
- **GUL:** mindre än 1 minut saknas till den valda rengöringen avslutas
- **GRÖN:** rengöringen har avslutats och du går automatiskt tillbaka till sidan "HOME".

! För att avbryta en pågående rengöring i förväg, tryck på knappen "STOP": en snabbspolningscykel startar automatiskt som varar ungefär 3 minuter för att avlägsna alla rester av rengöringsmedel från ugnsutrymmet.

ANVISNINGAR GÄLLANDE RENGÖRINGAR

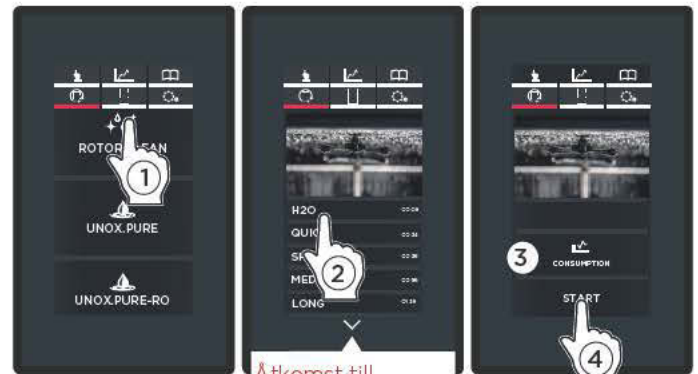
Ugnarna har en/två rotor(er) i serie för rengöring av ugnsutrymmet.

! Innan en rengöring startas, se till att det INTE finns några ugnsgreor inne i ugnsutrymmet: rengöringen misslyckas och ett larm aktiveras. I detta fall, ta bort ugnsgreorna, koppla ur och spännsätt ugnen och starta en ny rengöringscykel.

! **INNAN EN HANTERING OCH ANVÄNDNING AV RENGÖRINGSMEDEL, LÄS NOGGRANT IGENOM PRODUKTENS SÄKERHETS-DATABLAD..**

! **UNDER RENGÖRINGEN, ÖPPNA INTE UGNSDÖRREN EFTERSOM DET FINNS RISK FÖR SKADA FÖR ÖGON, SLEMHINNOR OCH HUD VID KONTAKT MED KEMISKA RENGÖRINGSMEDEL SOM ANVÄNDS EFTERSOM DE SPRUTAS AV ROTORN I UGNSUTRYMMET OCH SÄTTS I RÖRELSE ATT KRAFTIGA LUFTSTRÖMMAR.**

! För ugnar med vagn, kör en rengöring med vagnen inne i ugnsutrymmet, utan ugnsgreor, och blockera den med de främre bromsarna.



Åtkomst till programmet "PUMP LOADING"



Rengöring avslutad

Rengöring pågår (återstående tid är mindre än 1 min.)

Rengöring pågår (återstående tid överstiger 1 min.)

Återstående tid till slutet av pågående rengöring

Tidigare avbrott av rengöringsprogrammet

fig. L1



En skärm varnar för att INTE öppna dörren under rengöringen.

! **RISK FÖR SKADA FÖR ÖGON, SLEMHINNOR OCH HUD VID KONTAKT MED KEMISKA RENGÖRINGSMEDEL!**

PÅFYLLNING AV RENGÖRINGSMEDLETS BEHÅLLARE

! Påfyllningen kan endast utföras med en flaska rengöringsmedel på liter **UNOX Det&Rinse PLUS**.

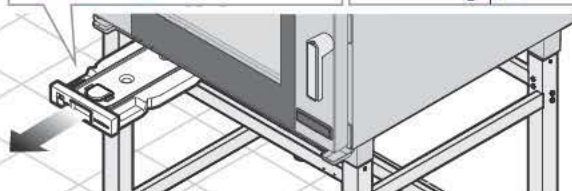
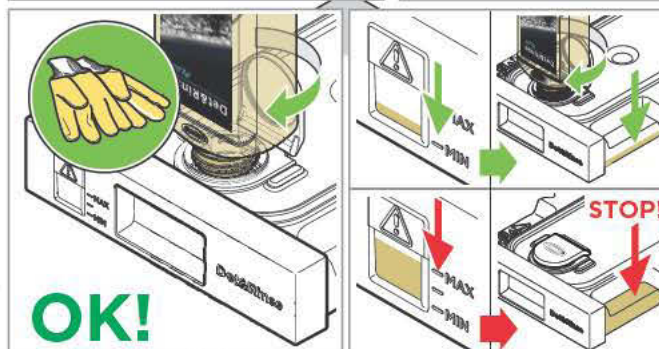
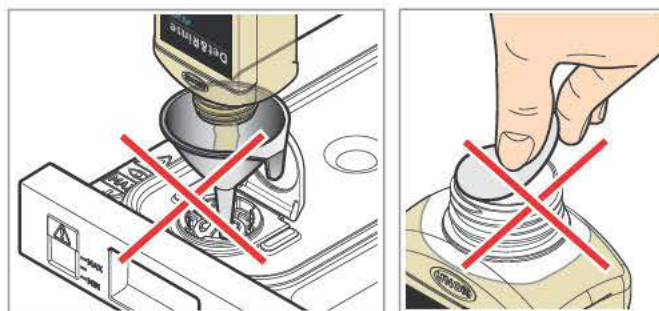
För att fylla på rengöringsmedel:

1. Bär handskar för att undvika en direkt kontakt med rengöringsmedlet.
2. Dra ut behållaren underifrån ugnen tills du hör ett klickljud.
3. Öppna behållarens lock.
4. Öppna pluggen på flaskan med rengöringsmedel från UNOX på 1 liter **utan att ta bort/göra hål på skyddsfilm!**
5. Vänd på flaska och skruva fast den på behållaren (när du skruvar fast flaskan kommer ett stift i behållaren att göra hål på skyddsfilm som gör att rengöringsmedlet rinner ut).
6. När flaskan tömts, skruva loss den för att ta bort den. Undvik droppar.

! **Rengöringsmedlet ska inte komma i kontakt med huden, ögonen eller slemhinnorna.** Vid en kontakt med rengöringsmedlet, följ instruktionerna på säkerhetsdatabladet.

7. Upprepa förfarandet tills max. tillåten nivå uppnåtts som anges fram på behållaren. (Behållarens max. volym 4 liter = 4 flaskor).
8. Kasta flaskorna.
9. Sätt tillbaka behållaren, fram till dess anslag, under ugnen.
10. Släng handskarna och se till att inte vidröra områden som förorenats med rengöringsmedlet.

! Vidrör aldrig rengöringsmedlet med bara händer!



! **ÄNDRA INTE AV NÅGOT SKÄL DUNKEN OCH DESS ANSLUTNINGAR TILL UGNEN - FARA FÖR MATERIAL- OCH KROPPSKADOR ELLER LIVSHOTANDE OLYCKOR**

UNOX.PURE

2

1 Visar återstående liter

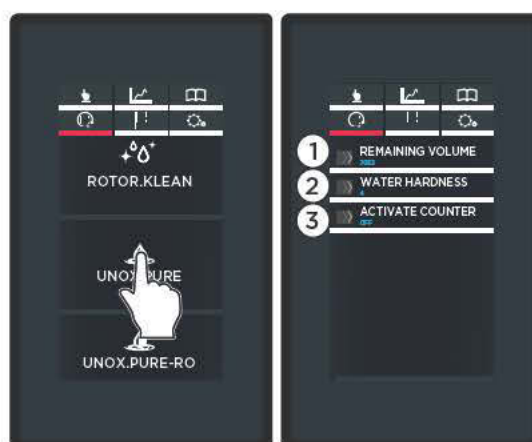
Tack vare en invändig literräknare (som måste nollställas vid varje filterbyte) vet du alltid hur många liter vatten som saknas för att byta filtret.

2 Vattnets hårdhet

På skärmen kan du ställa in vattnets hårdhet inom ett område från 3 °dH till 10 °dH (tyska).

3 Byte av patron

Efter bytet av filtret måste du nollställa literräknaren så att den kan börja om räkningen. Ange PIN-koden som står på satsens förpackning för nollställningen.



3

UNOX.PURE-RO

① Visar återstående liter (återstående volym)

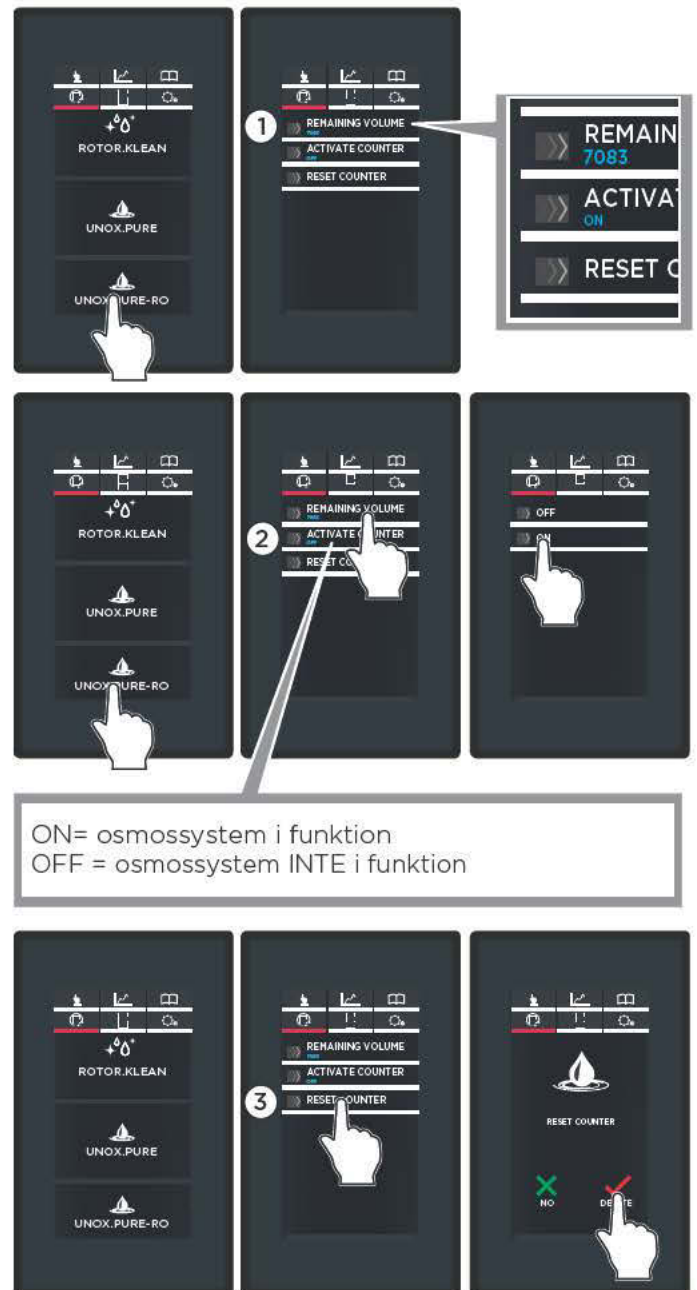
Tack vare en invändig literräknare (som måste nollställas vid varje filterbyte) vet du alltid hur många liter vatten som saknas för att byta filtret. (i exemplet 7 083 återstående liter till ett byte av filtret).

② Aktivera räknaren

För att OSMOS-systemet ska kunna fungera riktigt måste den här parametern ställas in på "ON" (är som standard "OFF"). Om det omvända osmossystemet av något skäl tas bort från ugnen, eller väntar på en eventuell reparation, måste den återställas på "OFF".

③ Nollställ literräknaren (Reset Counter)

Efter bytet av filtret måste du nollställa literräknaren så att den kan börja om räkningen. För att kunna utföra detta måste du gå till skärmen och bekräfta (TA BORT - DELETE)





Menyn Settings

Gör att du kan komma åt inställningarna av ugnens parametrar.

1 USER SETTINGS - ANVÄNDARINSTÄLLNINGAR

Efter att du angett lösenordet "4456" kan du komma åt följande undermenyer:

LANGUAGE-SPRÅK: gör att du kan välja, bland de tillgängliga, språket för kontrollpanelen.

DATE AND TIME-DATUM OCH TID: här kan du ändra inställningarna för DATUM OCH TID (klocka) på ugnen.

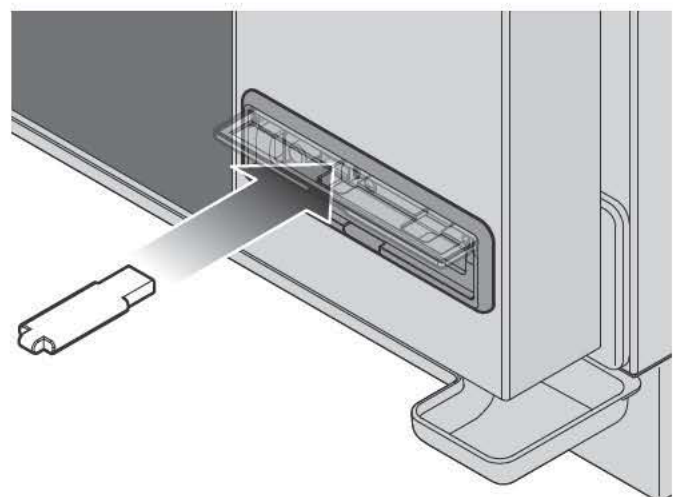
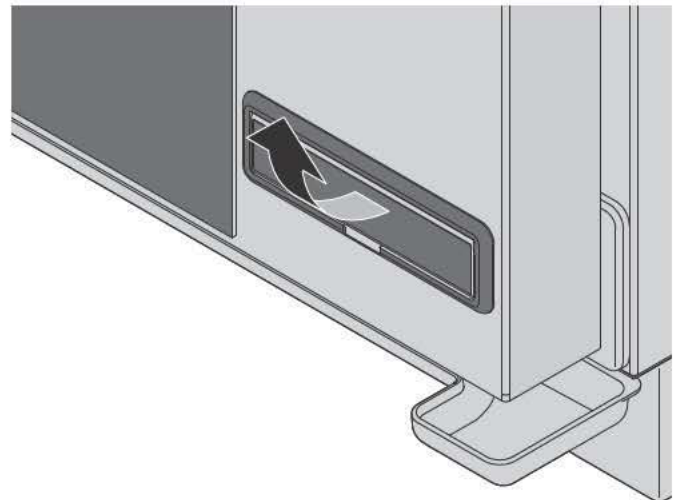
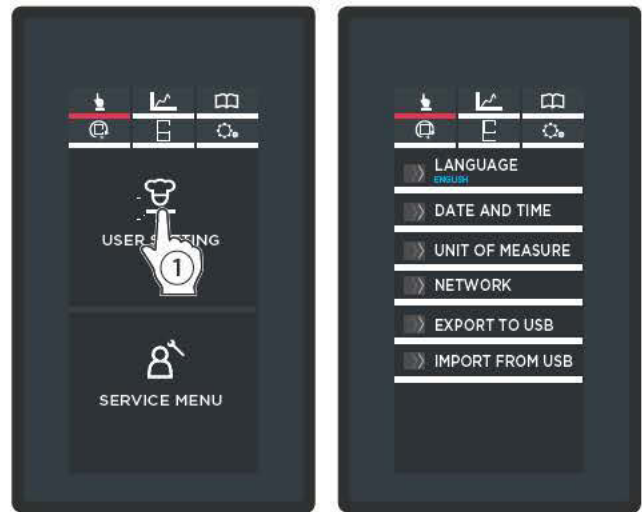
UNIT OF MEASURE-MÄTTENHET: gör att du kan välja måttenheten för temperaturen och volymen (°C-°F, liter - galloner).

NETWORK-NÄT: gör att du kan aktivera eller inaktivera fjärrkontrollen av ugnen som är ansluten och konfigurera parametrarna

EXPORT TO USB-EXPORT TILL USB: gör att du kan exportera receptprogram som skapats i ugnen i USB-minnet.

IMPORT TO USB-IMPORTERA FRÅN USB: gör att du kan hämta receptprogram som skapats på en dator från USB-minnet.

⚠ Exporten/importen som körs med USB-minnet måste utföras med hjälp av enheten som tillhandahålls: minnet innehåller även ett inbyggt program för ugnen och den kompletta instruktionsboken.



Kommunikation ugn-användare

Ugnarna visar eventuella larm/varningar på displayen gällande ugnen eller installerade tillbehör.

Varningsmeddelandena (WARNING) identifierar funktionsfel som emellertid för att utrustningen/tillbehören fortsätter att fungera men begränsat.

Larmmeddelandena (ALLARM) motsvarar situationer som förhindrar vilken som helst funktion av utrustningen/tillbehören som därmed ska ställas på STOP.

Om larmmeddelandena endast gäller anslutna tillbehör kan ugnen fortsätta att användas.

AF - UGNLARM			
Display	Beskrivning	Fel	Åtgärd
AF01	Termiskt larm för motorer	Ugnen stannar vilken som helst funktionscykel och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AF02	Larm säkerhetstermostat		
AF03	Larm mättermometer		
AF04	Larm kommunikationsförlust		
AF20	Larm köksfläktens termostat	Ugnen tillåter ingen start av programmen förrän temperaturen gått ner till normala gränser och knappen "återställning köksfläkt" tryckts ner	Vänta tills temperaturen gått ner och tryck på återställningsknappen. Om problemet fortsätter, kontakta kundtjänsten.
AF023*	Gas saknas	Ugnen stannar vilken som helst funktionscykel och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AF025**	Larm för vagn	Ugnen tillåter ingen start av programmen förutom för föruppvärmning	Placera vagnen riktigt i ugnsutrymmet. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.

* endast för gasmodeller

** endast för modeller med vagn

WF - VARNING UGN

Display	Beskrivning	Fel	Åtgärd
WF01	Varning termometer ugnsutrymme 1 (bakre)	Ugnen fortsätter att fungera med hjälp av termometern för ugnsutrymme 2 och därmed kan temperaturen vara mindre exakt	Kontakta kundtjänsten
WF02	Varning termometer ugnsutrymme 2 (främre)	Ugnen fortsätter att fungera	
WF03	Varning mättermometer	Ugnen fortsätter att fungera men tillagningen kan inte göras med termometern	
WF04	Varning motorns varvtalsmätare	Ugnen fortsätter att fungera men fuktighetsmätningen har inaktiverats	
WF06	Varning effektkortets temperatur		
WF12	Varning för temperatur på kortet Sous Vide (vakuum)	Ugnen fortsätter att fungera men det går inte att använda den externa termometern Sous Vide (vakuum)	
WF13	Varning termometern Sous Vide (vakuum)		
WF15	Varning kommunikationsavbrott med kortet Sous Vide (vakuum)		
WF16	Varning vatten saknas eller vattenventil EL 1	Ugnen fortsätter att fungera men rengöringarna kanske inte utförs på effektivt sätt	Kontrollera orsaken till varför vattnet saknas. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.
WF17	Varning termometer med 1 eller flera mätpunkter (upp till 3)	Ugnen fortsätter att fungera, men temperaturmätningen kan vara felaktig	
WF18	Varning för rotation av ventilen KYCKLING	Det går inte att gå från en tillagning av kyckling till en rengöring och/eller tvärtom	
WF19	Det saknas rengöringsmedel i behållaren under ugnen	Rengöringen avbryts och systemet ställs i en forcerad spolning	Fyll på rengöringsmedel. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.
WF20	Det saknas vatten till ventilen för pumphjul EG 1	Rengöringsprogrammen startar regelbundet men, på grund av funktionsfel på pumphjulet, är rengöringen inte optimal	Kontakta kundtjänsten
WF25	Det saknas vatten till ventilen EL 2	Rengöringsprogrammen startar regelbundet men på grund av ett problem tvättas inte baksidan av fläktarnas skyddsplåt	Kontakta kundtjänsten
WF26	Det saknas vatten till ventilen för pumphjul EG 2	Rengöringsprogrammen startar regelbundet men, på grund av funktionsfel på pumphjulet, är rengöringen inte optimal	
WF27	Det saknas vatten till ventilen EL 1	Ingen typ av rengöring kan utföras	Kontrollera orsaken till varför vattnet saknas. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.
WF28	Varning styrkortets temperatur	Ugnen fortsätter att fungera	Kontakta kundtjänsten
WF29	Varning för temperatur på rökgas	Ugnen fortsätter att fungera med möjliga lägre prestanda	
WF30	Kommunikationsfel med kortet för rök	Ugnen fortsätter att fungera med möjliga lägre prestanda	Kontakta kundtjänsten
WF31	Hög temperatur på kortet för rök	Ugnen fortsätter att fungera	

WC - VARNING KÖKSFLÄKT			
Display	Beskrivning	Fel	Åtgärd
WC01	Röksond 1 är trasig	Magnetventilens avskiljare öppnas inte om en sond för mätning av temperaturen på röken inte finns	Kontakta kundtjänsten
WC02	Fel temperatur kort	Köksfläkten fortsätter att fungera	
WC05	För varm inkommande rök	Köksfläkten fortsätter att fungera	
WC06	Spänning saknas	Motor och rökavskiljare för köksfläkt är inte aktiva	
WC07	Kommunikationsavbrott	Motor och rökavskiljare för köksfläkt är inte aktiva	Kontrollera köksfläktens elkabel. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.

AL - LARM JÄSNINGSSKÅP			
Display	Beskrivning	Fel	Åtgärd
AL01	Larm mättermometer	Jäsningsskåpet stannar vilken som helst funktionscykel och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AL02	Larm kommunikationsförlust		
AL03	Spänning 230 V saknas till jäsningsskåpets kort		Kontrollera jäsningsskåpets elkabel. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.

WL - VARNING JÄSNINGSSKÅP			
Display	Beskrivning	Fel	Åtgärd
WL01	Fel på fuktighetssensor	Jäsningsskåpet fortsätter att fungera men det går inte att använda den automatiska regleringen av fukten	Kontakta kundtjänsten
WL02	Fel temperatur kort	Jäsningsskåpet fortsätter att fungera	
WL03	Fel på sensor i komponentutrymmet		

AM - LARM TEMPERATURHÅLLARE (SlowTop)			
Display	Beskrivning	Fel	Åtgärd
AM01	Larm mättermometer	Temperaturhållaren stannar vilken som helst funktionscykel och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AM02	Larm kommunikationsförlust		
AM03	Larm säkerhetstermostat		
AM04	Termiskt larm för motor		
AM05	Larm motorns varvtalsmätare		

WM - VARNING TEMPERATURHÅLLARE (SlowTop)			
Display	Beskrivning	Fel	Åtgärd
WM02	Fel temperatur kort	Temperaturhållaren fortsätter att fungera	Kontakta kundtjänsten
WM03	Fel på mättermometern	Temperaturhållaren fortsätter att fungera men det går inte att starta tillagningen med mättermometern	

Rengöring



Vilket som helst löpande underhåll ska utföras:

- efter att utrustningen kopplats bort från el, vatten och gas (ENDAST FÖR GASUGNAR)
- med lämpliga personliga skyddsutrustningar (t.ex. handskar, osv.).

Gör rent ugnsutrymmet varje dag för att bibehålla lämpliga hygieniska nivåer och för att undvika att rostfri stål i ugnsutrymmet förstörs eller korroderas. Gör rent varje dag även om utrustningen endast används med fuktig värme (ånga).

För rengöring av någon som helst komponent eller tillbehör, använd INTE:

- rengöringsmedel med slipeffekt eller i pulver,
- aggressiva eller korrosiva rengöringsmedel (t.ex. saltsyra/klorvätesyra eller svavelsyra). Varning! Använd inte heller sådana ämnen för att göra rent understrukturen/golvet under utrustningen,
- verktyg med slipeffekt eller vassa (t.ex. slipsvampar, skrapor, borstar i stål, osv.),
- vattenstrålar.

EXTERNA YTOR I STÅL, TÄTNINGAR FÖR UGNSUTRYMMET, SOND FÖR MATRÄTTER

Vänta tills ytorna kyls ner.

Använd endast en mjuk trasa med lite tvålatten. Skölj noggrant och torka av.

Använd i annat fall endast de rengöringsmedel som rekommenderas av UNOX. Produkter av annan typ kan leda till skador vilket leder till att garantin förfaller. Se instruktionerna från rengöringsmedlets tillverkare för dess användning.

UGNSUTRYMMET INTERNT



Om ugnsutrymmet inte rengörs varje dag kan fett eller matrester som samlats fätta eld - risk för brand!

Gör rent ugnsutrymmet med hjälp av rengöringsprogrammen.



För ytterligare information, se kap. ROTOR.KLEAN på sidan 20



PLASTYTOR OCH KONTROLLPANEL

Använd endast en mjuk trasa och en liten mängd produkt för rengöringen av sköra ytor.

DÖRRENS INVÄNDIGA OCH UTVÄNDIGA RUTA

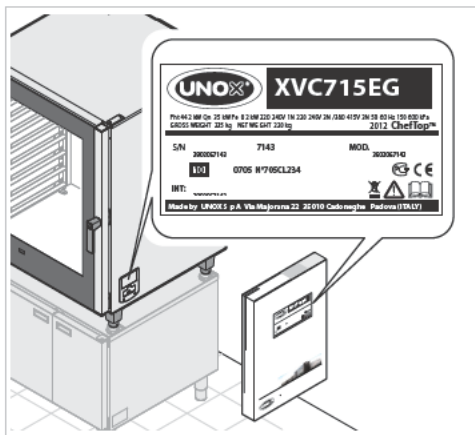
Vänta tills rutorna svalnat.

Använd endast en mjuk trasa med lite tvålatten eller specifikt fönsterputs.

Skölj noggrant och torka av.

Eftermarknadsservice

Vid en skada ska apparaten kopplas från el- och vattenförsörjningen. Se lösningarna som föreslås i tabellen.



Om lösningen inte finns i tabellen, kontakta ett tekniskt servicecenter som auktoriserats av UNOX och uppgifter:

- inköpsdatumet;
- uppgifter om utrustningen som står på märkskylten;
- eventuella larmmeddelanden som visas på displayen.

Tillverkarens kontaktuppgifter:

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

Skada	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd	Lösning
Ugnen är helt släckt.	<ul style="list-style-type: none"> - Spänning saknas. - Utrustningen är skadad. 	Kontrollera anslutningen till elnätet.	Kontakta kundtjänsten.
Ingen ånga skapas i ugnsutrymmet.	<ul style="list-style-type: none"> - Stängt vatteninlopp. - Anslutning till vattennätet eller till behållaren har inte utförts riktigt. - Det finns inget vatten i behållaren (vid påfyllning av vatten från behållaren). - Filtret för vatteninloppet är tilltäppt av skräp. 	<ul style="list-style-type: none"> - Öppna vatteninloppet. - Kontrollera anslutningen till vattennätet eller till behållaren. - Häll vatten i behållaren. - Gör rent filtret. 	Kontakta kundtjänsten.
Ugnen sätts inte igång efter att tiden ställts in och efter att du tryckt på knappen START / STOP.	Dörren har öppnats eller stängts fel.	Kontrollera stängningen av dörren.	Kontakta kundtjänsten.
Vatten rinner ut från tätningen när dörren är stängd.	<ul style="list-style-type: none"> - Tätningen är smutsig. - Tätningen är skadad. - Handtagets mekanism sitter löst. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gör rent tätningen med en fuktig trasa. - Kontakta en specialiserad tekniker för reparation. 	Kontakta kundtjänsten.

Stillastående

Under ett stillastående ska följande förebyggande åtgärder uppmärksammas:

- koppla bort utrustningen från el, vatten och gas (ENDAST FÖR GASUGNAR),
- torka helst av alla ytor i rostfritt stål med en mjuk trasa med vaselinolja,
- håll dörren lätt öppen.
- Vid första användningen:
gör noggrant rent utrustningen och tillbehören (se kap. **Rengöring** på sidan **27**);
- koppla utrustningen till el, vatten och gas (ENDAST FÖR GASUGNAR),
- kontrollera utrustningen innan den används på nytt,
- starta om utrustningen på lägsta nivå under minst 50 minuter utan någon mat inne i ugnsutrymmet.

 **Det rekommenderas att den genomgår ett underhåll och en kontroll av ett auktoriserat servicecenter minst en gång om året för att säkerställa att utrustningen är i perfekta användnings- och säkerhetsvillkor.**

Kassering vid slutet av livscykeln

Enligt art. 13 ur lagdekret nr. 49 från 2014 "Verkställighet av direktiv RAEE 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning"



Symbolen med överkryssad soptunna anger att produkten har marknadsförts efter 13 augusti 2005 och att den inte får skaffas bort tillsammans med övrigt avfall vid slutet av dess livscykel utan ska samlas in separat. Alla utrustningar som tillverkats med återvinningsbar metall (rostfritt stål, järn, aluminium, förzinkad plåt, koppar osv.) med en procentdel som överstiger 90 % av vikten.

Montera ner utrustningen för deponering genom att avlägsna elkabeln och alla anordningar för att stänga utrymmen eller hålrum (där de finns).

Var uppmärksam med hanteringen av produkten vid slutet av livscykeln för att minska en negativ verkan på miljön och förbättra den effektiva resursanvändningen, genom att följa principen "den som förorenar betalar", förebyggande åtgärder, förberedelser för en återanvändning och återvinning. Kom ihåg att ett illegalt eller felaktigt bortskaffande av produkten leder till förutsedda påföljder enligt gällande lagbestämmelser.

Information om bortskaffande i Italien

I Italien ska utrustningar enligt WEEE överlämnas:

- till samlingscentraler (som även kallas för ekologiska öar eller ekologiska plattformar)
- till återförsäljaren där du köper en ny som ska ta emot den kostnadsfritt ("en mot en")

Information om bortskaffande i länder inom europeiska unionen

EU-direktivet om utrustningar WEEE har införlivats på olika sätt i varje land. Om utrustningen ska skaffas bort rekommenderar vi därför att lokala myndigheter eller återförsäljare kontaktas för information om ett korrekt bortskaffande.

Certifieringar

EU-försäkran om överensstämmelse för el- och gasdrivna apparater.

Tillverkare: UNOX S.p.A.

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

Intygar på eget ansvar att produkten

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

För el- och gasugnar:

överensstämmer med Maskindirektivet 2006/42/EG genom standarderna:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

överensstämmer med EMC-Direktivet om Elektromagnetisk Kompatibilitet 2014/30/EG genom standarderna:

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

Endast för gasugnar:

överensstämmer med Direktivet om anordningar för förbränning av gasformiga bränslen 2009/142/EG genom standarderna:

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

Garanti

Produkten UNOX ska installeras av ett servicecenter som auktoriserats av UNOX. Installationsdatumet och modellen ska dokumenteras av slutanvändaren genom en skriftlig bekräftelse eller en faktura för installationen som utförts av återförsäljaren eller ett servicecenter som auktoriserats av UNOX. Vid en försummelse kommer garantin att förfalla.

UNOX-garantin förutsätter ett erkännande av alla skador som har ett objektiva samband med skador som beror på en felaktig produktion. Fel och skador som uppstått under transporten, en dålig förvaring eller underhåll av egendomen eller en felaktig användning av produkten, en installation som inte överensstämmer med tekniska specifikationer som ges av Unox och som är kopplade till användningsmiljön som t.ex. en användning av smutsigt och aggressivt vatten, gas av dålig kvalitet eller ström med olämplig effekt eller spänning.

Garantin täcker inte några som helst skador som beror på en överspänning samt otillåtna ändringar av obehöriga och icke kompetenta personer. Garantin upphör även att gälla vid skador eller funktionsfel som beror på kalkbeläggningar i apparaten. Garantin täcker inte heller förbrukningsmaterial som: tätningar, lampor, rutor, estetiska delar på utrustningarna och delar som kan slitas efter en användning.

Rätten till garantin upphör vid skador som uppstått på grund av en felaktig installation eller om den inte utförts av ett auktoriserat servicecenter.



L12495A1.D00-LDI-01 - Printed: 07-2016
Subject to technical changes.



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

