

MIND MAPS™



ONE



BRUK OG VEDLIKEHOLD (OVERSETTELSE AV ORIGINALINSTRUKSJONENE)





SIKKERHET .....	<b>4</b>
GENERELLE ANBEFALINGER.....	<b>10</b>
BRUK   MENU SET (MENYINNSTILLING) .....	<b>16</b>
BRUK AV   MENU MIND.MAPS.....	<b>26</b>
BRUK AV   MENU PROGRAMS.....	<b>30</b>
BRUK AV   MENU ROTOR.KLEAN.....	<b>34</b>
MENYINNSTILLINGER .....	<b>38</b>
ALARMER OG RÅD.....	<b>44</b>
VEDLIKEHOLD.....	<b>46</b>
ASSISTANSE.....	<b>50</b>

## **KONTAKT OSS**

Se baksiden av omslaget for lokal kontaktinformasjon.



**Kjære kunde,**

Denneveiledningen inneholder all nødvendig informasjon for korrekt bruk og vedlikehold av apparatet.

Hvis det er noe du ikke forstår står produsenten til din disposisjon for all slags informasjon.

# Sikkerhet

Forklaring av piktogrammer	4
Sikkerhetsinformasjon	5

## FORKLARING AV PIKTOGRAMMER



Les instruksjonshåndboken



Fare! Situasjon som utgjør en umiddelbar fare, eller en farlig situasjon som kan medføre personskade eller dødsfall.



Fare: brannfare!



Fare for elektrisk støt!



Forbrenningsfare



Fare, farlige stoffer.



Tips og nyttig informasjon



Se annet kapittel



Jordingssymbol



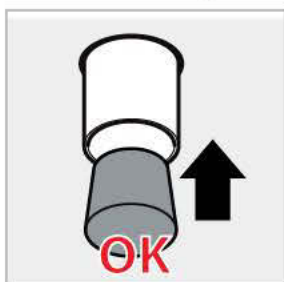
Ekvipotensial-symbol

## SIKKERHETSINFORMASJON



### Generelle advarsler

- Manglende overholdelse av sikkerhetsforskriftene eller bruk eller vedlikehold som skiller seg fra det som er angitt i denne bruksanvisningen fører til bortfall av garantien\* og fritar produsenten for alt ansvar.
- Plasser apparatet utenfor barns rekkevidde.
- Rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren og IKKE av barn, særlig hvis de er uten tilsyn.
- Apparatet kan kun brukes til steking av mat i storkjøkkenen og profesjonelle kjøkken av kvalifisert personale som gjennomgår jevnlig opplæringskurs. Enhver annen bruk er ikke i samsvar med tiltenkt formål og er dermed farlig.
- Hvis apparatet ikke fungerer, eller det oppdages funksjons- eller strukturendringer, må det kobles fra strømforsyningen. Kontakt et autorisert UNOX servicesenter uten å prøve å reparere det selv. Be om bruk av originale UNOX reservedeler ved en eventuell reparasjon.
- Hvis ikke disse reglene blir overholdt, kan det føre til skade og til og med død, og garantien vil ikke være gyldig lenger.
- For å garantere perfekte bruks- og sikkerhetsforhold anbefales det at ovnen leveres inn til et autorisert servicesenter minst en gang i året for vedlikehold og kontroll.
- Apparatet har et støyutslipp på under 70 dB.
- Kalibreringen av fuktighetsmåleren skal utføres under installeringen (kontakt Unox service) og når ovnen trenger det.



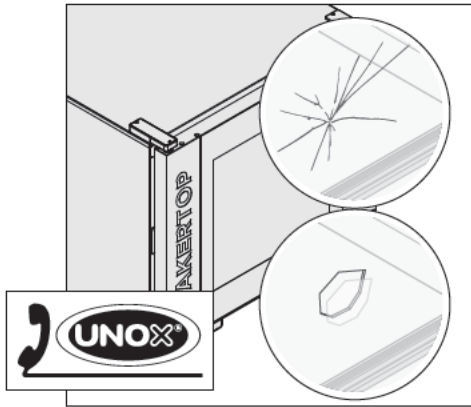
Hvis det ikke er mulig å koble ovnen BAKERTOP MIND.Maps™ til et avløp permanent, må du stenge utløpet med den koniske pluggen som følger med i startsettet. Med utløpet tettet må du absolutt IKKE bruke vaskeprogrammene eller vaske ovnsrommet med store mengder vann, fare for oversvømmelse.



### Fare for forbrenninger og skader!

- Under steking og helt til alle apparatets deler er kjølt ned, må du kun ta på styreelementene eller apparatets håndtak, fordi de utvendige delene blir veldig varme (temperatur over 60 °C / 140 °F).
- Av sikkerhetshensyn skjer steking bare når døren er lukket. Hvis døren åpnes stanser ovnen midlertidig og varsler om dette med en melding på displayet. For å gjenoppta steking er det tilstrekkelig å lukke døren igjen.

- For at apparatet skal opprettholde sine optimale prestasjoner FRARÅDER vi å åpne døren under steking. Hvis det ikke er til å unngå å åpne døren, må dette gjøres veldig sakte og forsiktig. Vær oppmerksom på varm damp som kommer ut fra ovnsrommet.
- Bruk alltid grytekluter/grytehansker el. for å flytte eller ta ut beholdere, ekstrautstyr og andre gjenstander inni ovnsrommet, og vær alltid svært forsiktig.
- Vær veldig forsiktig når du tar stekebrettene ut av ovnen.
- Ta steketermometeret ut av maten før du fjerner stekebrettene ut av ovnen og plasser den i riktig ekstern holder. Før du tar ut brettene, kontroller at ledningen på sonden ikke kommer i veien for uttaket av disse. Håndter sonden forsiktig, da den er veldig skarp og når høye temperaturer etter bruk.
- DET ER STENGT FORBUDT å plassere neon form for kokekar, kalde/varme beholdere eller andre gjenstander oppå ovnen, selv når den er avslått. IKKE plasser antennen eller varmeømfintlige gjenstander i nærheten av apparatet (eks. dekorative elementer i plast, lightere, etc.).
- Det må være minst 10 cm ledig plass rundt ovnen.
- De aller første gangene apparatet brukes vil det kunne produseres røyk og vond lukt, grunnet fordampingen av oljer som er brukt i produksjonen. Dette vil gradis forsvinne etter hvert som apparatet brukes.
- Væsker eller andre matvarer må ikke varmes opp i lukkede beholdere, da de vil kunne eksplodere.
- For å unngå forbrenninger må du ikke bruke beholdere fulle med vann eller kjøkkenprodukter som når de blir flytende stiger til et høyere nivå enn det som enkelt kan observeres (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- Oppvarming av drikker kan før til et plutselig forsinket oppkok, så vær alltid svært forsiktig når du håndterer beholderen.
- Før bruk må innholdet i tåteflaskene og glassene med barnemat røres om eller ristes, og temperaturen må allti kontrolleres for å unngå forbrenninger.
- Bruk bare redskaper og beholdere som er egnet for høye temperaturer.
- Ikke ta ut eller ta på viftenes beskyttelsesdeksel, viftene og varmeelementene mens de er i funksjon og før de er kjølt helt ned.
- Før du håndterer og bruker rengjøringsmiddelet, må du lese nøye gjennom produktets sikkerhetsinformasjon.
- Under rengjøringen skal du ikke åpne døren til ovnen. Øyne, slimhinner og hud kan skades av de kjemiske rengjøringsmidlene som sprutes ut av rotoren i ovnsrommet og de kraftige luftstrømmene.
- Hvis vannkretsen i ovnen skal vedlikeholdes, er det påbudt å bruke personlig verneutstyr for rengjøringsmidler (se produktets sikkerhetsinformasjon), særlig hansker og vernebriller. Det kan ligge rester av rengjøringsmiddelet i deler av kretsen som er under trykk.
- Ovnens vannkrets starter med en 3/4" tilkobling med en tilbakeslagsventil og omfatter alle rør og tilbehør etter denne innretningen. Det er strengt forbudt å endre dette utstyret fordi det kan føre til skader på gjenstander og personer, også dødelige.



Hvis glasset i apparatet har sprukket eller er ødelagt, må du kontakte et autorisert servicesenter for umiddelbar utskifting. Ikke bruk ovnen: risiko for at glasset eksploderer!

### **KUN FOR GULVOVNER MED VOGN:**

- Blokker alltid parkeringsbremsene på forhjulene etter å ha satt inn i stekekammeret og hver gang det ikke er nødvendig å flytte dem.
- Blokker alltid stekebrettene som er innsatt i sporene.
- Vær forsiktig når du flytter stekbrettene fordi de kan inneholde kokende væske og vognene kan tippe over (for eksempel ved å transportere dem på ujevne overflater eller gjennom dører).



### **Fare for brann**

- Pass på at det ikke ligger noe inni ovnsrommet (f.eks. bruksveiledning, plastposer, osv.) eller finnes rester av rengjøringsmidler før apparatet brukes. Kontroller også at røykutslippet er fritt for hindringer, og det ikke finnes brannfarlige materialer i nærheten.
- Under oppvarming av matvarer i plast- eller papirbeholdere må du alltid kontrollere ovnen for mulig fare brann.
- Hvis det forekommer utslipp av røyk må du koble apparatet fra strømforsyningen og holde døren lukket for å slukke eventuelle flammer.
- Ikke plasser varmekilder (f.eks. griller, frityrkokere, osv.), lett antennelige stoffer eller drivstoffer (f.eks. dieselolje, bensin, spritflasker, osv.) i nærheten av apparatet.
- Apparatet må rengjøres daglig. Fjern alle matrester. Følg de detaljerte rengjøringsinstruksjonene på s. 46. Manglende overholdelse av dette vil kunne føre til en forringelse av overflatene som igjen vil kunne ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og føre til farlige situasjoner (fett eller matrester som ikke fjernes fra ovnsrommet vil kunne antennes).
- Apparatet må ikke rengjøres med dampsprut eller vann under trykk.
- Ikke bruk lett antennelige matvarer eller væsker (f.eks. alkohol) under steking.



### Fare for elektrisk støt!

- Ikke åpne rom som er merket med dette symbolet. Det skal kun gjøres av kvalifisert og autorisert personale fra UNOX. Manglende overhold av denne bestemmelsen fører til bortfall av garantien\* og risiko for skader på gjenstander og personer, også dødelige.
- Alt ordinært vedlikehold skal utføres:
  - etter å ha koblet apparatet fra strømforsyningen og ha ventet til de kapasitetskomponentene er utladet (cirka et par minutter),
  - etter å ha ventet til at apparatet er avkjølt i alle sine deler,
  - i perfekt psykisk og fysisk form, og etter ha iført seg egnet personlig verneutstyr (f.eks. hansker i varmeresistent gummi, vernebriller, støvmaske (valgfritt), etc...).





# Generelle anbefalinger

Råd og advarsler	10
Last og bruk av vognene (kun for gulvovner med vogner)	11
USB	12
Bruk av steketermometer	12
Betjeningspanel LCD   Startside HOME	13
Hvordan stille inn en verdi	14

## RÅD OG ADVARSLER

 **Før bruk av ovnen, les nøye kapittel “Sikkerhetsbestemmelser for bruk”**

 **Ved steking av store mengder fet mat, tilbered et tomt og ikke perforert stekebrett i ristsporet nederst i ovnen. Alternativt kan en beholder av egnet størrelse brukes.**

- Første gang apparatet tas i bruk må stekekammeret og tilbehøret rengjøres nøye (se kap. **Vedlikehold** side **46**); la den gå på maks temperatur i ca. 1 time for å fjerne eventuell ubehagelig lukt som skyldes beskyttelsesfettet brukt i fabrikken.
- Ved åpning av ovnsdøren vil viften og oppvarmingen slås av automatisk og den innebygde viftebremsen starter (viften fortsetter å gå kun en liten stund).
- Hvis apparatet har stått på i mer enn 15 minutter uten at en funksjonsmodus eller automatisk vaskeprogram er valgt, går det automatisk over i standby-funksjon for å redusere energiforbruket.
- For å gå ut av STANDBY er det nok å berøre tasten START/STOP.
- Bruk apparatet i en romtemperatur på mellom 5 og 35 °C.
- Unngå å salte maten i ovnsrommet. Hvis uunngåelig, rengjør ovnen så snart som mulig (se kapittel **Vedlikehold** side **46**).
- Vær forsiktig når du tar på ovnens utvendige og innvendige deler under steking og før de er kjølt helt ned (det kan være temperaturer på over 60 °C).
- Ikke overfyll beholderne med væsker eller matvarer som blir flytende med varmen, og lett kan koke over.

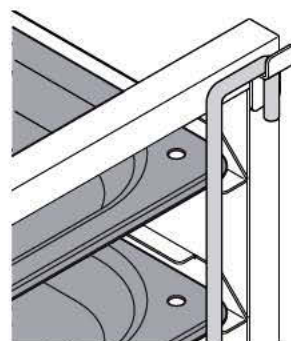
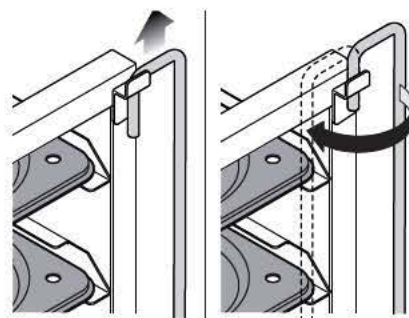


Av sikkerhetsmessige årsaker FRARÅDES det å plassere det siste stekebrettet høyere opp enn 160 cm. Hvis det allikevel er nødvendig, **er det pålagt å feste klistremerket i posen “Starter Kit” ved en høyde på 160 cm.**

### **Kit” ved en høyde på 160 cm.**

- Det anbefales alltid å forvarme ovnen for å oppheve varmetapet når døren åpnes.
- I motsatt fall, hvis du vil bruke en manuell forvarming, anbefaler vi at du stiller inn denne til en høyere temperatur enn den som er forutsatt til stekningen, minst 30°C høyere.

- For at apparatet skal opprettholde sine optimale prestasjoner **FRARÅDER vi å åpne døren under steking**. Hvis det ikke er til å unngå å åpne døren, må dette gjøres veldig sakte og forsiktig. Vær oppmerksom på varm damp som kommer ut fra ovnsrommet.
- Bruk UNOX stekebrett og rister. Legg matvarene jevnt fordelt og ikke oppå hverandre, og uten å overbelaste stekebrettene og ristene. Følg alltid anvisningene for belastning av apparatet.
- Ikke bruk lett antennelige matvarer eller væsker (f.eks. alkohol eller vin) under steking.



## BLACK-OUT (STRØMBRUDD)

Ved et strømbrudd eller hvis maskinen slås av, starter programmet opp igjen når apparatet slås på igjen. Steketiden kan forlenges med maks 2 minutter.

Bruk kun fingrene (rene og tørre) for navigeringen og innstillingen av parametrene, og unngå å bruke redskaper som gaffler, sleiver, osv. Den medfølgende nålen bør kun brukes til å tegne kokekurvene i Mind. Maps-menyen og for signaturer.

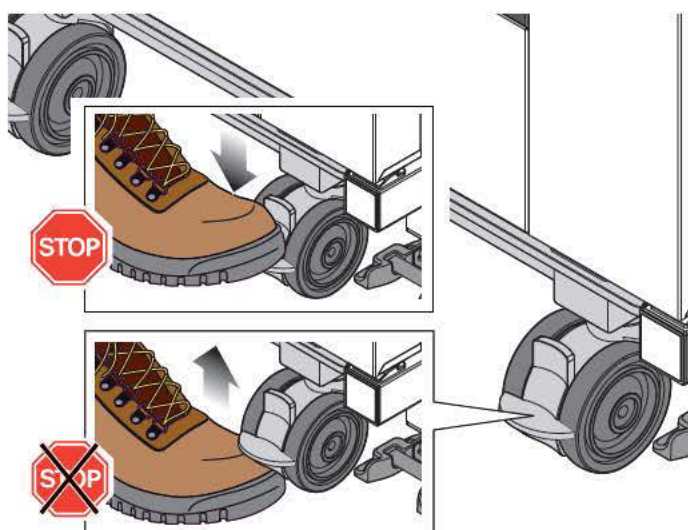
## LAST OG BRUK AV VOGNENE

(kun for gulvovner med vogner)

**+** Bruk kun vogner, stekebrett og ristene fra UNOX.

Ikke overbelast vognene: det er vanlig at vognen presses litt ned ved belastning, og dette avhenger av mengden mat på stekebrettene. Vognen må settes inn i ovnen ved å bruke de nedre sporene. Blokker stekebrettene som vist på figuren når vognen skal flyttes. Blokker alltid parkeringsbremsene på forhjulene etter å ha satt inn i stekekammeret og hver gang det ikke er nødvendig å flytte dem.

Vær forsiktig når du flytter stekebrettene fordi de kan inneholde kokende væske og vognene kan også tippe over (for eksempel ved å transportere dem på ujevne overflater eller gjennom dører).



01

02

03

## USB

04 ► USB-porten er plassert under LCD-panelet og gjør det mulig å importere eller eksportere materiale fra en egen USB-enhet (Formatert FT32 og med en kapasitet på mellom 4 og 16 GB). For brukeren a minnepinnen, se ► s. 41.

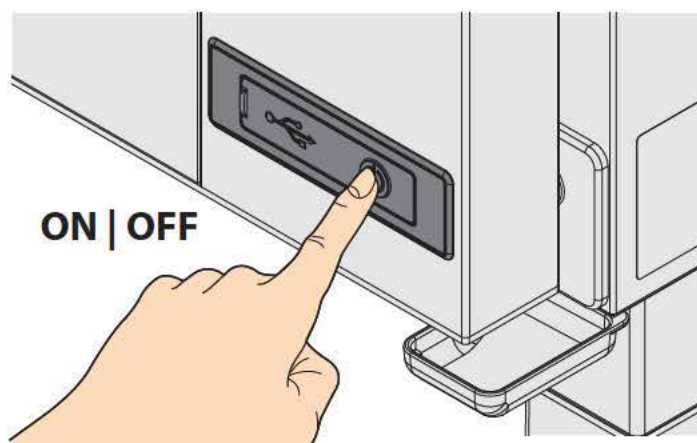
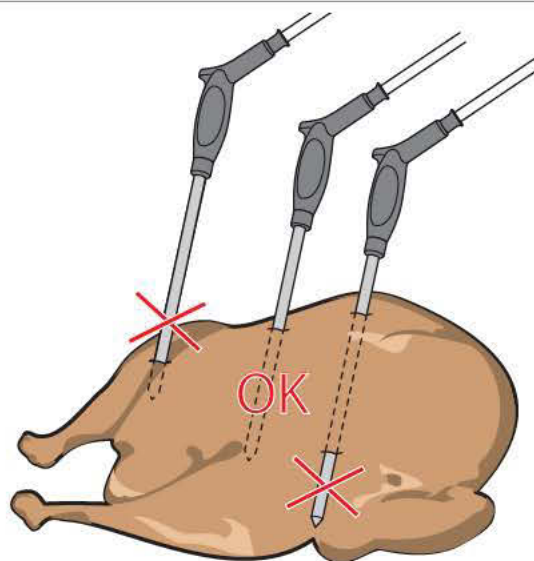
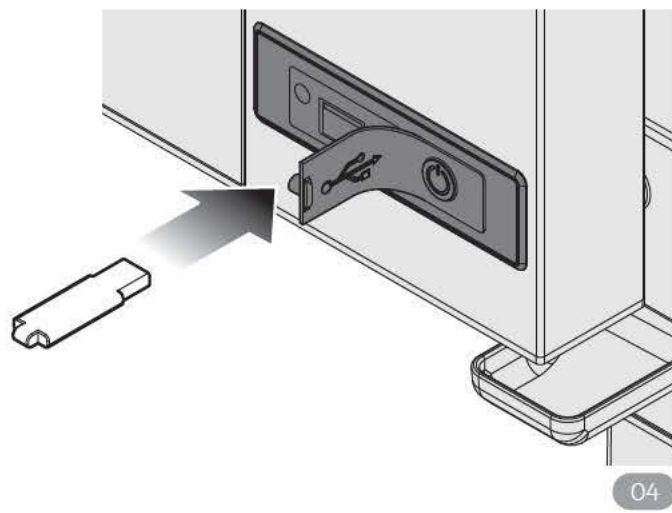
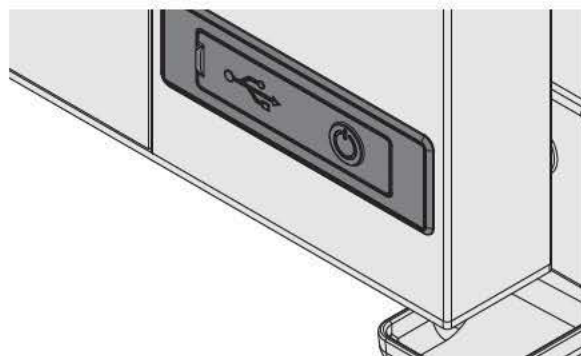
## BRUK AV STEKETERMOMETER

05 ► Sonden, under oppvarming, måler temperaturen i "kjernen" av maten. Når den når den verdien som er satt av brukeren, betyr det at maten, både på overflaten og i den innerste delen er ferdigstekt. Steketermometeret skal settes dypt inn i maten som skal tilberedes: Pass på at tuppen når inn til «kjernen» i maten, dvs. innerste punktet, uten å komme ut på den andre siden. Hvis matvarene ikke er så tykke, sett inn sonden parallelt med benkoverflaten. Hvis det er flere matvarer, sett inn sonden i det minste stykket. Når dette har nådd ønsket kjernetemperatur (og steking er ferdig), ta ut det ferdigstekte stykket, flytt sonden til den minste av de resterende og start stekesyklusen på nytt.

- ⊕ Håndter sonden forsiktig, da den er veldig skarp og når høye temperaturer etter bruk.
- ⊕ Ta steketermometeret ut av maten før du fjerner stekebrettene fra ovnen og plasser den i riktig ekstern holder (ikke la den henge utenfor/inne i ovnsrommet!).
- ⊕ Før du tar ut brettene, kontroller at ledningen på sonden ikke kommer i veien for uttaket av disse.
- ⊕ Før du setter i gang formvarmingen av et program som forutsetter bruken av et steketermometeret plasserer du termometeret i den eksterne holderen

## SLÅ AV/PÅ APPARATET

06 ► Med denne tasten slår du av og på displayet, men ikke ovnen. For å slå av ovnen setter du bryteren på elektropanelet på OFF.



**SET**

Gjør det mulig å utføre en steking hvor brukeren må innstille manuelt de ønskede parametre for hver steking (f.eks. temperatur, varighet, osv...).

**+** Mer informasjon på s. 16

**ROTOR.KLEAN**

Gir tilgang til listen over vaskeprogram som er best egnet til de ulike behovene.

**+** Mer informasjon på s. 34

**MIND MAPS**

En ny måte å innstille stekeparametrene på: lett, raskt og intuitivt.

**PROGRAMS (PROGRAMMER)**

Gir tilgang til en liste over oppskrifter lagret tidligere med "menu set" (menyinnstilling).

**+** Mer informasjon på s. 30

Innstilling av brukerparametre (dato/klokke, måleenhet, osv...)

**+** Mer informasjon på s. 30

Med kun ett kontrollpanel kan denne ovnen også styre tilbehøret som er koblet til (f.eks SLOWTOP). Ta på det nederste ikonet for å benytte dem.



Klokkeslett og dato



Wi-Fi-kobling aktivert



Ethernet-kobling aktivert



Wi-Fi-kobling IKKE aktivert



Ethernet-kobling IKKE aktivert

## HVORDAN STILLE INN EN VERDI

### 07 ▶ Dra markøren

- ① Ta på parametersymbolet som du vil stille inn. Symbolet skifter farge (for parameteren «varighet» må du handle separat for timer, minutter og sekunder).
- ② Ta på den horisontale streken (den lyser) og dra den helt til du kan stille inn markøren til den ønskede verdien. Etter tre sekunder uten at den er i bruk, forsvinner markøren.

### 08 ▶ Bruke tastene

- ① Ta på parametersymbolet som du vil stille inn. Symbolet skifter farge (for parameteren «varighet» må du handle separat for timer, minutter og sekunder).
- ② Bruk tastene **-** **+** for å endre verdien.

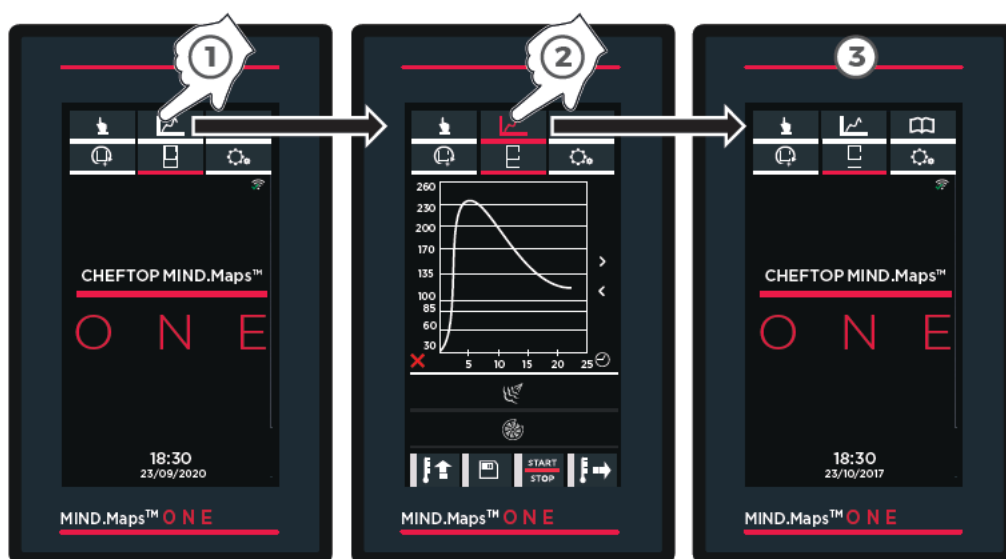


07



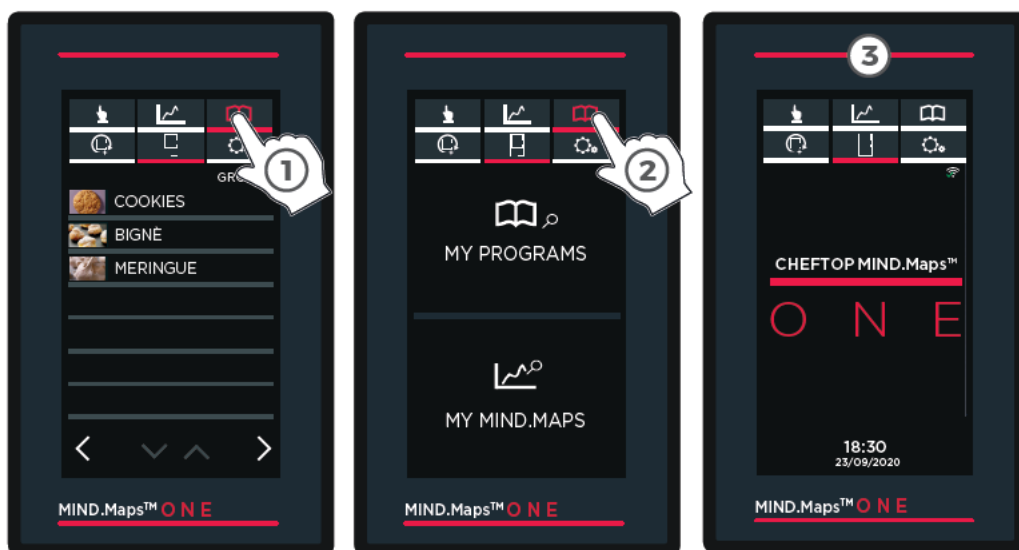
08

## HVORDAN GÅ TILBAKE TIL ET TIDLIGERE SKJERMBILDE ELLER TIL STARTSIDEN.



For å gå tilbake til startsiden HOME fra menyen (f.eks. MIND.Maps) tar du på ikonet markert med rødt en gang til.

09



Hvis en meny gir adgang til flere sider (f.eks. INNSTILLING-menyen) er det ved å ta flere ganger på menyikonet mulig å gå tilbake en side om gangen helt til du kommer til startsidene HOME.

10

# Bruk | Menu Set (Menyinnstilling)



Oppvarming	18
Stille inn stekefaser	18
Starte steking direkte uten å lagre den	19
Lagre den innstilte stekeoppskriften og starte den	20
Steking pågår	23
Ferdigstekt	24

Under manuell steking må brukeren bruke egen erfaring og innstille følgende stekeparametere for hver enkelt stekefase:

- **stekevarighet** og **kjernetemperatur** (de to parametrene som utelukker hverandre);
- **romtemperatur** eller **Delta "T"** (de to parametrene som utelukker hverandre);
- **inngang/uttak** damp i ovnsrommet;
- **vifte hastighet**.

Hver manuell steking består alltid av:

- ► s. 18 | en **automatisk forvarming** stilles inn manuelt eller som SMART.Preheating (anbefalt modus)
- ► s. 18 | **inntil ni faser** (STEP) for steking, hver enkelt også eventuelt med forskjellige stekeparametere. Overgangen fra en stekefase til den neste, hvis den finnes, styres automatisk av apparatet. Herunder gir vi et eksempel:



Etter å ha stilt inn alle stekeparametere (steketid, temperatur, osv.) er det mulig å **starte steking direkte uten å lagre den** ► s. 19 eller **lagre den innstilte oppskriften og deretter starte steking** ► s. 20.



Ved å ta på ikonet BUZZER, aktiveres/deaktiveres lydsignalet ved slutten av hvert STEP grønn= lyden er aktivert hvit= lyden er deaktivert

**STEP**  
Ikonet angir STEP-nummeret som skal innstilles.

**Kjernetemperatur**  
Innstilling av kjernetemperatur som skal oppnås  
For ytterligere detaljer, se s. 12

**Steketid**  
(fra 0 min til 9h:59min:59sec deretter **UENDELIG**, dvs. ovnen fungerer kontinuerlig)

**Temperatur i ovnsrommet**  
(fra 30°C til 260 °C).

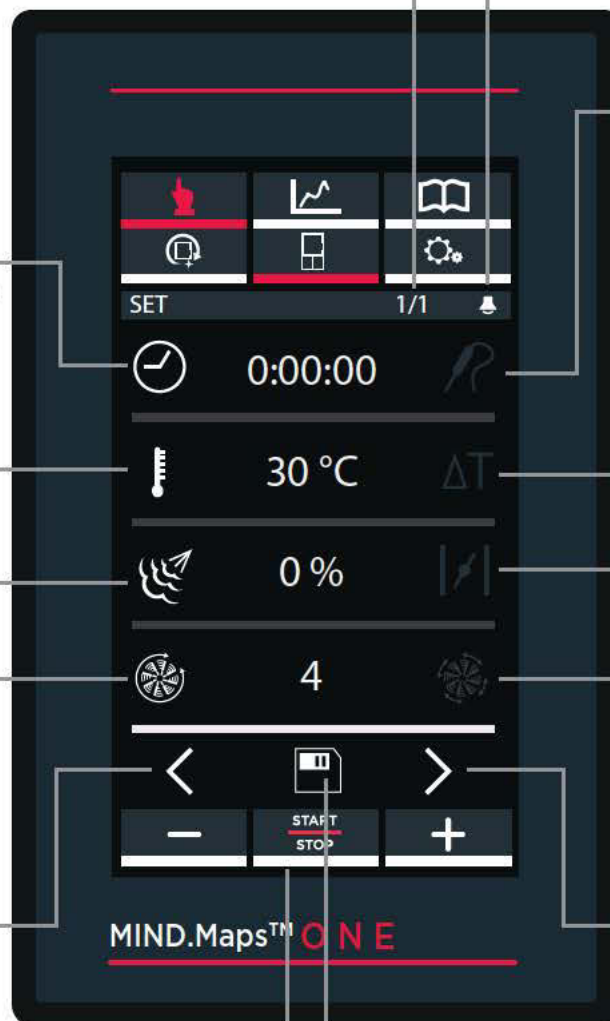
**STEAM.Maxi™**  
Innføring av damp i ovnsrommet

**Vifte hastighet** normal eller, hvis det er forutsatt,

gir adgang til innstilling av forvarming eller til neste trinn

Start den innstilte steking

Lagrer innstilte parametre  
For ytterligere detaljer, se s. 20



**Temperatur Delta "T"**  
(fra 0°C til 120 °C)  
Temp. i rommet - Temp. kerne = Temp. Delta "T"

**DRY.Maxi™**  
utgang damp i ovnsrommet

**«Pulsert»  
luftstrøms hastighet** (viften slår seg av når ovnen har nådd temperaturen), eller hvis det er forutsatt,

Innstilling STEP (TRINN) fra 1 til 9

## OPPVARMING

De fleste stekeprogrammer krever en forvarming, valgfri, men alltid anbefalt, for best mulig stekeresultater.

12 ► For å stille inn forvarmingstemperaturen manuelt:

- 1 Ta på symbolet : innstillingskjernbildet vises.
- 2 Still inn **forvarmingstemperaturen** ► Det anbefales å varme opp ovnen til en temperatur som er minst 20-30°C enn forutsatt steketemperatur for å oppheve varmetapet når døren åpnes.
- 3 Gå over til innstilling av step 1. For å kunne starte en steking må minst en fase være innstilt.



11

## STILLE INN STEKEFASER

11 ► Stille inn en eller flere stekefaser

1 Innstill etter behov:

- **varigheten på steking** (fra 0 min til 9t:59min:-59sek deretter KONTINUERLIG, dvs. at ovnen fortsetter å gå) **eller temperaturen på steketermometeret** ► s. 12: de to parametrene utelukker hverandre.

I det første tilfellet (varighet) avsluttes steking når den innstilte temperaturen er nådd, i det andre tilfellet (steketermometer) avsluttes steking når den innstilte kjernetemperaturen er nådd.

- **steketemperaturen** (fra 30°C til 260°C). For spesielt delikat steking er det mulig å bruke en alternativ funksjon Delta "T" (fra 0°C til 120°C): i dette tilfellet er det nødvendig å bruke steketermometeret ved å sette den inn i kjernen på maten som skal tilberedes. Som definisjon opprettholder Delta T temperaturen i ovnsrommet ved en konstant forskjell i forhold til temperaturen på steketermometeret, med bruk av formelen: Temperatur i ovnsrommet minus temperaturen på steketermometeret. Delta T kan bare brukes ved å stille inn et temperaturmål for steketermometeret, ikke en varighet.

*Eksempel: hvis Delta T= 80°C og måltemperaturen for steketermometeret er 70°C, avsluttes steking når temperaturen på steketermometeret når 70°C. Temperaturen i ovnsrommet vil dermed være 150°C (fordi 150°C-70°C=80°C)*

- **ugang (STEAM.Maxi™)** eller **uttak (DRY.Maxi™)** for **damp** i ovnsrommet,
- **viftehastigheten**: normal (til venstre) eller pulserende (til høyre - viften slår seg av når ovnen har oppnådd temperaturen).



12

- ② Om nødvendig still deretter på samme måte inn ytterligere stekefasen, opptil maksimalt ni. Hver av disse kan kjennetegnes av forskjellige stekeparametere. Overgangen fra en stekefase til den neste, hvis den finnes, styres automatisk av apparatet.



Etter å ha stilt inn stekeparameterne (steketid, temperatur, osv.) er det mulig:

- **å starte stekingen direkte uten å lagre den** ► s. 19  
i dette tilfellet lagres ikke parametrene og de må angis på nytt ved hver ny tilberedning,
- **lagre og deretter starte oppskriften** ► s. 20  
Oppskriften kan dermed brukes når som helst på et senere tidspunkt uten å måtte innstille parameterne på nytt hver gang.

## STARTE STEKINGEN DIREKTE UTEN Å LAGRE DEN

13 ► For å starte stekingen umiddelbart tar du på tasten **START/STOP**; i dette tilfellet lagres ikke parametrene og de må angis på nytt ved hver ny tilberedning.

Fortsett deretter til s. 23.

⊕ Når den innstilte tiden er over er det likevel mulig å lagre oppskriften ved å trykke på tasten "LAGRE | SAVE", se fig. ► 20.



## LAGRE DEN INNSTILTE STEKEOPPSKRIFTEN OG STARTE DEN

Å lagre en stekeoppskrift betyr å kunne bruke den når som helst på et senere tidspunkt hver gang man måtte ha lyst til det, uten å måtte innstille parameterne på nytt hver gang.

Lagringen kan gjøres:

- **rett etter å ha stilt inn stekeparameterne** (varighet, temperatur, etc...). I dette tilfellet starter du den deretter ved å trykke på tasten START/STOP,
- **når steketiden er over**, ved å trykke på tasten "LAGRE | SAVE", se fig. ► 20

14 ► For å lagre den nylig innstilte oppskriften:

① trykk på tasten "LAGRE";

15 ► På skjermbildet som vises:

② gi **et navn** til oppskriften (f.eks. CROISSANT),

③ ta på symbolet med fotoapparatet for å velge **et bilde** til programmet,

④ tildel **et stekebrett** til oppskriften ved å velge blant de tilgjengelige. Bla mellom de forskjellige bildegruppene med pilene i den nedre delen av skjermbildet.

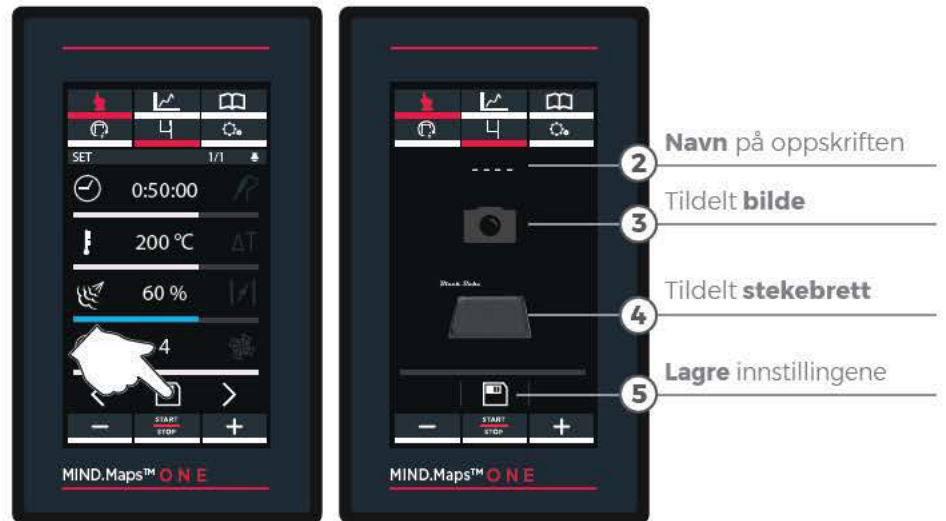
⑤ Trykk på tasten "LAGRE" "SALVA | SAVE" for å lagre oppskriften med de innstilte parameterne (navn, bilde, etc..),

⑥ ta på **posisjonen** der du vil lagre stekeprogrammet (f.eks. posisjonen under stekeprogrammet "BIGNE"). Hvis du berører en allerede opptatt stilling, ber programmet om tillatelse til å overskrive oppskriften.

Nederst:

- pilene < og > løper i 16 tilgjengelige grupper,
- pilene ✓ og ^ blir gjennom de 16 tilgjengelige posisjonene i gruppen.

Stekingen er nå lagret med de angitte innstillingene.



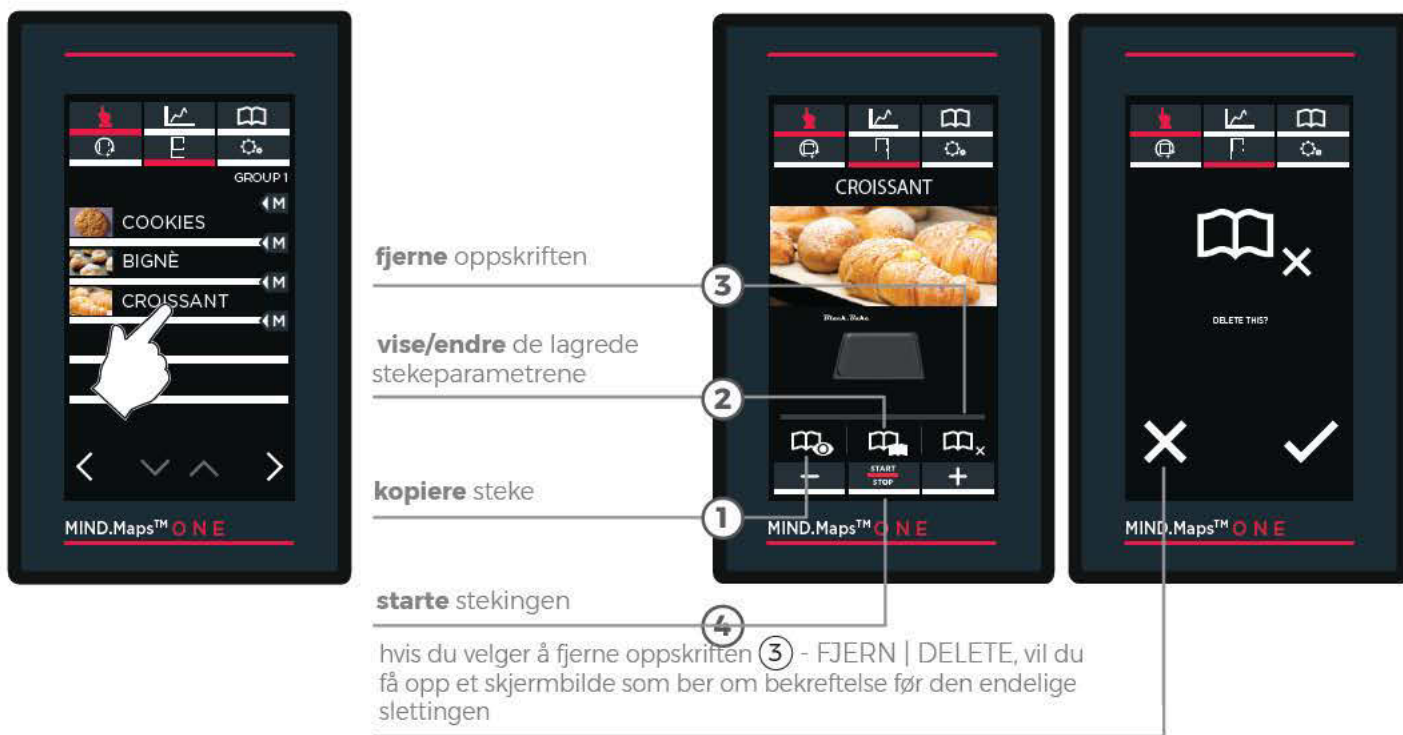
14



15

16 ► Når du tar på et av stekeprogrammene i listen åpnes det et skjermbilde som gjør det mulig å:

- ① **vis**/**endre** de lagrede stekeparametrene,
- ② **kopiere** stekingen (for å lage en ny med lignende parametre);
- ③ **fjerne** det lagrede stekeprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt.
- ④ **lagre** en steking med tasten **START/STOP**.



16

## HVA SKJER ETTER Å HA STARTET STEKINGEN...

Etter å ha startet stekeprogrammet kan de oppstå tre forskjellige situasjoner, på bakgrunn av innstillingene som er gjort tidligere:

- s. 21 | **forvarming av ovnsrommet behøves ikke,**
- s. 22 | **det settes i gang en automatisk eller manuell forvarming**

### 17 ► Forvarming eller avkjøling av ovnsrommet behøves ikke

Hvis ovnen når stekeprogrammet settes i gang allerede har den optimale temperaturen for det innstilte eller valgte programmet, vil ikke ovnen gjennomføre forvarming eller avkjøling av ovnsrommet, men vise skjermbildet på siden, som varsler brukeren om at matrettene som skal stekes straks kan settes inn. Etter denne operasjonen, når dørene til ovnen lukkes, starter de forutsatte fasene automatisk, ► s. 23.



17

## 18 ► Automatisk eller manuell forvarming

Forvarmingen starter alltid hvis ovnsrommet har en lavere temperatur enn den som er innstilt for den første stekefasen.

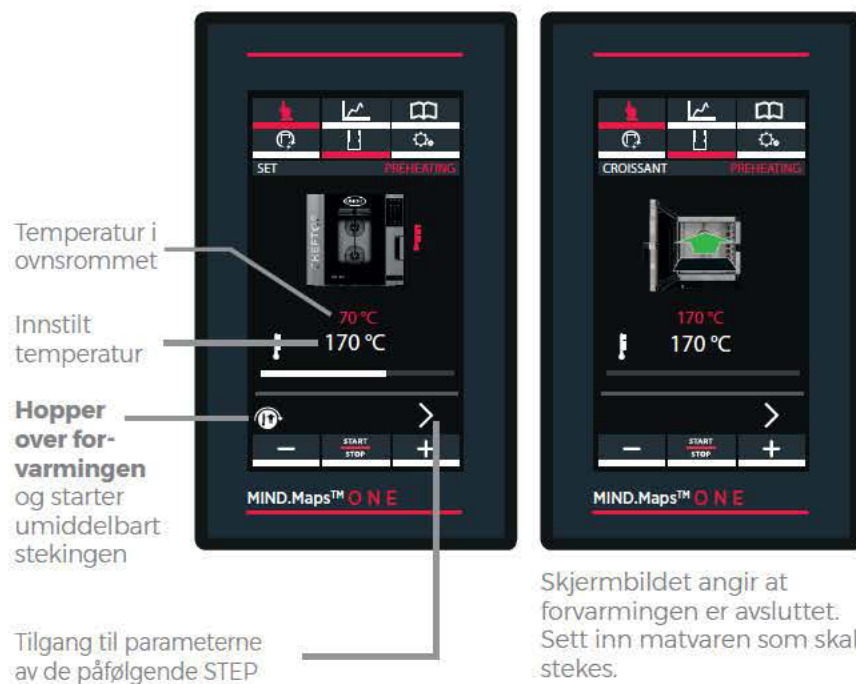
Hvis det under innstillingsfasen:

- Det er IKKE stilt inn noen manuell forvarming, men det startes likevel en **automatisk forvarming** av ovnsrommet som avsluttes når temperaturen som er stilt inn for fase 1 er nådd,
- det er stilt inn en **manuell** forvarming. Denne avsluttes når temperaturen som er stilt inn av brukeren er nådd.

I begge tilfeller må du ikke straks sette inn matvarene som skal stekes, men vente til denne fasen er over. Dette varsles med et lydsignal og med det tilhørende skjermbildet. Etter denne operasjonen, når dørene til ovnen lukkes, starter de forutsatte fasene automatisk, ► s. 23.

⊕ Ved behov er det alltid mulig å avslutte en pågående forvarming

ved å trykke på tasten  og straks gå over til den første forutsatte fasen, men når forvarmingen er avbrutt er det IKKE mulig å aktivere den igjen.



18

### A | Mer informasjon

#### Måle forbruket



Fra skjermbildet på slutten av steking og ved å klikke på tasten , er det mulig å måle dataene for forbruk av strøm, vann og vise dataene for HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

#### Displaylås



#### Display låst

Hvis ovnsdøren er åpen, angir skjermbildet ved siden av at skjermen ikke kan brukes av sikkerhetsmessige årsaker.

Når døren lukkes, eller etter et lenvarig trykk på tasten «HOME», kan skjermen brukes igjen.

For å deaktivere låsen må du gå inn i menyen BRUKERINNSTILLINGER, (se s. 43).

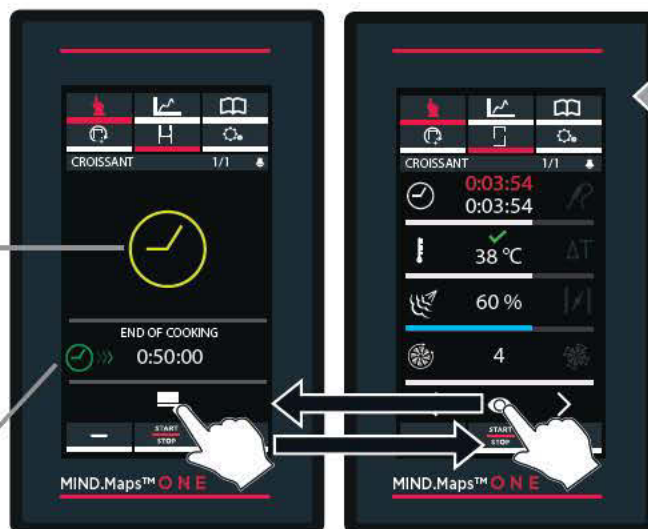
## STEKING PÅGÅR

19 ▶ Stekingen pågår. Hvis du vil avbryte stekingene før tiden, trykker du lenge på tasten **START/STOP** (ca. 4-5 sekunder).

trinnene er stift inn med bruk av **tidsvarighet**

- █ Steking pågår gjenværende tid > 15 sek.
- █ Steking pågår gjenværende tid < 15 sek.
- █ Steking ferdig gjenværende tid < 5 sek.

Resterende tid til pågående fase (STEP) er avsluttet

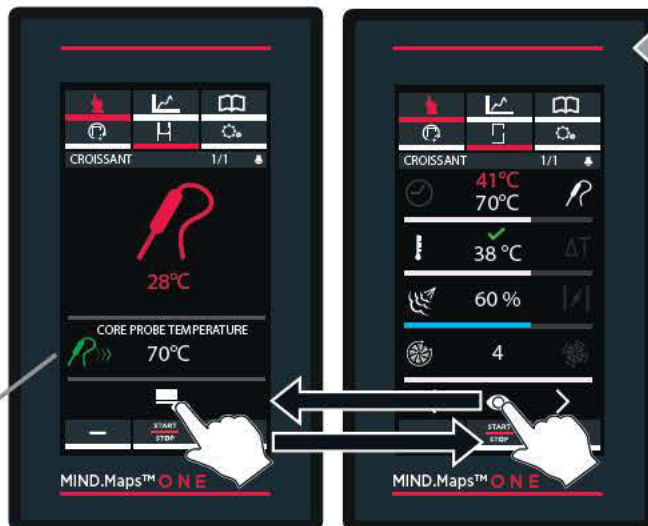


Fra dette skjermbildet er det mulig å **foreta midlertidige endringer** på den pågående stekingene

trinnene er innstilt ved hjelp av **steketermometeret**

- █ Forskjellen mellom temperaturen som måles av kjernesonden og den innstilte temperaturen er større enn 5°C
- █ Forskjellen mellom temperaturen som måles av kjernesonden og den innstilte temperaturen er på mellom 4 og 2°C
- █ Forskjellen mellom temperaturen som måles av kjernesonden og den innstilte temperaturen er mindre enn 1°C

innstilt kjernetemperatur (når denne nås vil tilberedningen avbrytes)



Fra dette skjermbildet er det mulig å **foreta midlertidige endringer** på den pågående stekingene

19



\* For å avbryte lydsignalet tar du på ikonet  oppe til høyre:  
grønn= lyden er aktivert  
hvit= lyden er deaktivert



Hvis du vil avbryte stekingene før tiden, trykker du lenge på tasten "START/STOP" (ca. 4-5 sekunder) helt til skjermbildet «home» dukker opp.



For å sette i gang ovnen uten regulering av fuktighet, verken som tilsettes eller trekkes ut, stiller du inn MasterTouch-displayet på en verdi av 0% relativ fuktighet.

## FERDIGSTEKT

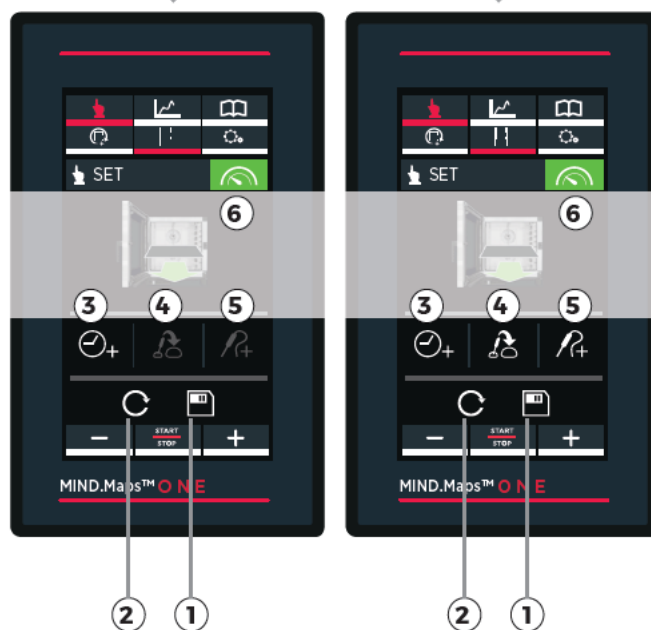
20 ► Stekingen avsluttes når **tiden** er oppnådd eller når **den innstilte kjernetemperaturen** er nådd: steking er ferdig når det utløses et langt lydsignalet og når skjermbilde på siden kommer til syne.

Skjermbildet gjør det mulig å:

- 1 **lagring** av det nylig avsluttede stekeprogrammet hvis dette ikke allerede er gjort
- 2 **gjentakelse av det nylig avsluttede stekeprogrammet**, om nødvendig med endring av parametrene,
- 3 **gjentakelse av den sist gjennomførte fasen**, om nødvendig med endring av parametrene.
- 4 **gjenta det siste innstilte step (trinnet)** etter å ha flyttet steketermometeret til en annen del;
- 5 **gjenta det siste innstilte step (trinnet)** ved å endre temperaturen på steketermometeret;
- 6 **visning** av data for strømforbruk, vann og HACCP-data.

Dette skjermbildet indikerer at tilberedningen er avsluttet (den innstilte tiden er utløpt)

Dette skjermbildet indikerer at tilberedningen er avsluttet (den innstilte kjernetemperaturen er utløpt)







# Bruk av | Menu MIND.Maps



Hvordan fungerer MIND.Maps	26
Still inn kurven MIND.Maps	27
Følgende parametre og lagring av kurven	28
Start stekingen som nettopp er innstilt	29

En ny måte å innstille stekeparametrene på: lett, raskt og intuitivt. Gjør det mulig å stille inn en parametrisk "kurve" som kontrollerer temperaturen hele tiden, uttak/inntak av damp og hastigheten på viftene i ovnsrommet.

Bruk kun pennen som følger med for å stille inn.

## HVORDAN FUNGERER MIND.Maps

21 ► I eksempelet vises et skjermbilde for MIND.Maps. På den **vertikale akse (Y)** vises de parametrene som skal stilles inn hver gang (f.eks. temperatur, uttak eller inntak av damp, viftehastighet, osv...), på den **horisontale akse (X)** vises tiden ⌚.

Ved å tegne en kurve med pennen kan man variere en parameter (f.eks temperatur) ved stille inn tiden, minutt etter minutt, med maksimal fleksibilitet og kontroll.

21 ► Eksempelet viser innstilling av temperaturen på bakgrunn av tiden:

- jeg har innstilt temperaturen på 230°C etter 5 minutter
- temperaturen må gå ned til 135°C etter 15 minutter og så videre.

## STILL INN KURVEN MIND.Maps

### 21 ► Hvordan tegne en kurve MIND.MAPS

- 1 Ta på ikonet "MIND.MAPS".
- 2 Bruk pennen til å trekke opp den ønskede kurven.

Symbolet > gjør det mulig å stille inn kurven utover 25 minutter.

### 22 ► Variasjoner i kurven MIND.Maps

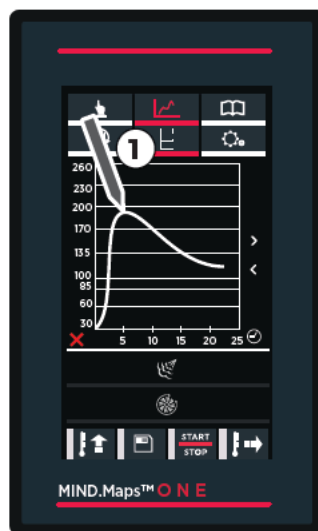
- 1 For å **variere** en strek av kurven som allerede er tegnet, klikk på kurven med pennen og fortsett med å holde den trykket ned. Endre kurven som ønsket.
- 2 For å **slette** kurvestreker som allerede er tegnet, klikk flere ganger på "X" rød til venstre.

### 23 ► Veiledning ved innsetting av linjer

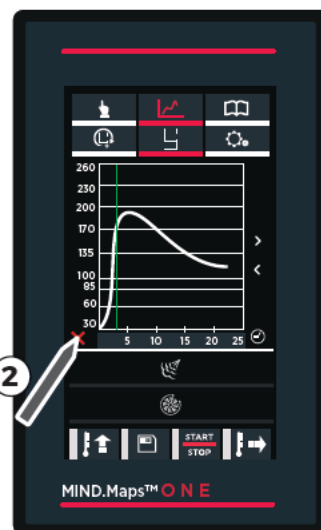
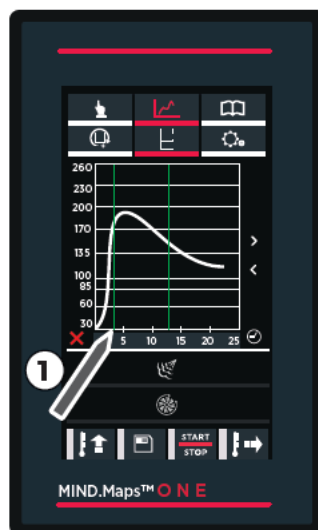
- 1 For å **sette inn linjer** som er med på å vise verdiene, klikk på akse X i den ønskede posisjonen (i eksemplet 5 og 15 minutter): numrene blir tydelige i grått og en grønn linje kommer til syne. Numrene over linjene (i eksemplet "10") viser forskjellen i minutt fra den forrige linjen (15 minus 5 minutter = 10).
- 2 For å **slette linjene**, med numrene som er markert med grått, klikk flere ganger på "X" rød til venstre: linjene slettes i den rekkefølgen de har blitt laget.



21



22



23

## 24 ► Zoom

- 1 For å **forstørre** et intervall, klikker du på Y-aksen i den ønskede posisjonen (i eksemplet intervallet mellom 170 og 200°).
- 2 For å gå tilbake til normal modalitet på Y-aksen eller på symbolet nederst til venstra.

## FØLGENDE PARAMETRE OG LAGRING AV KURVEN

- 25 ► 1 Ta på et annet ikon for å stille inn de neste parametrene, **uttak av fuktighet (DRY.Maxi)** eller **inntak av fuktighet (STEAM.Maxi)**, og **viftehastigheten**.

- 2 Trekk opp en ny kurve for å stille inn den valgte parameteren:

### DRY.Maxi eller STEAM.Maxi:

- uttaksverdiene vises i RØDT,
- inntaksverdiene vises i BLÅTT,

### viftehastighet (fra hastighet 1 - minimum, til hastighet 4 - maksimum):

- pulserende viftehastighet vises med stiplet linje (verdier under null),
- normal viftehastighet vises med kontinuerlig linje (verdier over null).

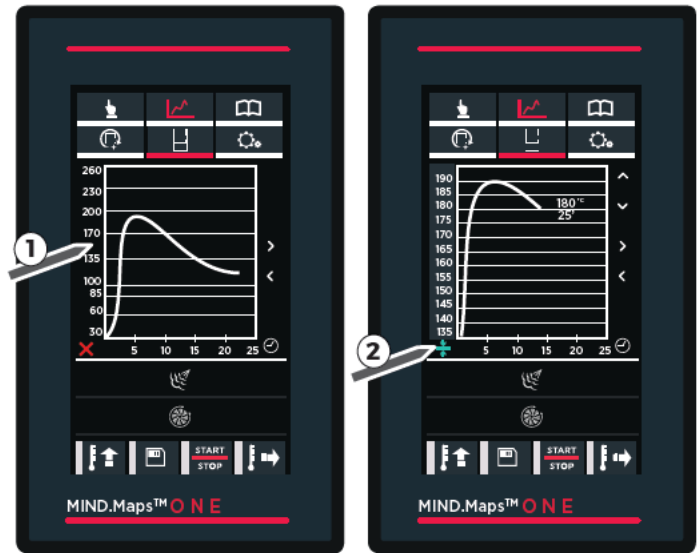
Tykkelsen på linjen angir dessuten hastigheten (en tynn linje lav hastighet, tykk linje høy hastighet).

- 3 Hvis man ønsker oppvarming, trykk på tasten **"OPPVARMING"** nederst til høyre og innstilling av den.

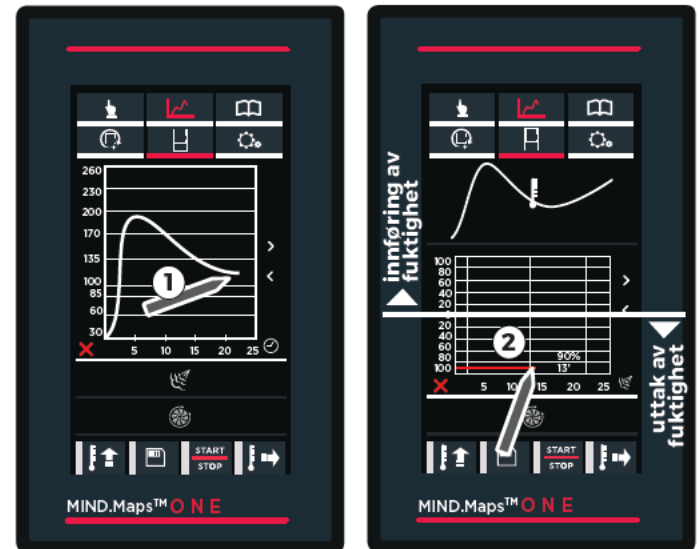
- 4 Trykk på tasten **"SAVE"** (LAGRE) for å lagre den innstilte kurven: lagringsmodaliteten er den samme som forklart tidligere, i **"menu set"** (menyinnstilling).

- 5 For ytterligere detaljer, se ► s. 16

- 5 Tasten "HOLD" nederst til høyre gjør det mulig å få ovnen til å fungere kontinuerlig.



24



innføring/ekstraksjon av fuktighet



— høyere hast.

- - - normalhast.

25

## START STEKINGEN SOM NETTOPP ER INNSTILT

26 ► For å starte steking, trykk på tasten "START/STOP".

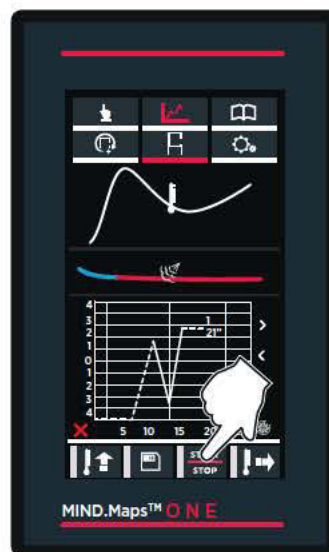
► Hvis ovnsrommet har en **lavere temperatur** enn den som er forutsatt for den første tilberedningsfasen startes det **en formvarming**.

Hvis den lagrede tilberedningen:

- IKKE forutsetter noen forvarming, startes det likevel en **automatisk forvarming** av ovnsrommet som avsluttes når temperaturen som er stilt inn for fase 1 er nådd,
- forutsetter en **forvarming**, avslutter denne når den temperaturen som er forutsettes av oppskriften til brukeren.

Vent til sistnevnte avsluttes før du setter inn maten som skal tilberedes. Når ovnsdøren lukkes startes automatisk STEP 1.

► Hvis ovnsrommet har en **temperatur som er lik eller høyere** enn den som er forutsatt for den første tilberedningsfasen startes **tilberedningen** med de nylig innstilte parametrene. Sett straks inn maten som skal tilberedes. Når ovnsrommet lukkes, starter STEP 1 automatisk.



26

# Bruk av | Menu PROGRAMS



MY PROGRAMS  
(MINE PROGRAMMER)

30

MY (MIN) MIND.MAPS

32

Gir tilgang til en liste over oppskrifter lagret tidligere.





## MY PROGRAMS (MINE PROGRAMMER)

I denne delen er det mulig å få frem en tidligere lagret steking ved hjelp av **“menu SET”**. (menyinnstilling)

 For ytterligere detaljer, se ► s. 16

27 ► ① Ta på ikonet **“programmer”**;

② ta på ikonet **“MY PROGRAMS”** (mine programmer): en liste med tidligere lagrede stekeprogram ved å bruke **“menu SET”** (menyinnstilling).

③ Ta på et av stekeprogrammene i listen. Nederst, viser pilene  og  de forskjellige stekeprogrammene registrert i gruppen, pilene  og  viser 16 forskjellige grupper.



28 ▶ ④ Skjermbildet gjør det mulig å:

- ① vise/endre den lagrede stekingen;
- ② kopiere stekingen (for å lage en ny med lignende parametre);
- ③ slette det lagrede stekeprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt.

⑤ For å starte stekingen, trykk på tasten “**START/STOP**”.

▶ Hvis ovnsrommet har en **lavere temperatur** enn den som er forutsatt for den første tilberedningsfasen startes det **en forvarming**.

Hvis den lagrede tilberedningen:

- IKKE forutsetter noen forvarming, startes det likevel en automatisk forvarming av ovnsrommet som avsluttes når temperaturen som er stilt inn for fase 1 er nådd,
- forutsetter en forvarming, avslutter denne når den temperaturen som er forutsettes av oppskriften til brukeren.

Vent til sistnevnte avsluttes før du setter inn maten som skal tilberedes. Når ovnsdøren lukkes startes automatisk STEP 1.

▶ Hvis ovnsrommet har en **temperatur som er lik eller høyere** enn den som er forutsatt for den første tilberedningsfasen startes **tilberedningen** med de nylig innstilte parametrene. Sett straks inn maten som skal tilberedes: Når ovnsrommet lukkes, starter STEP 1 automatisk.

📖 For ytterligere detaljer, se ▶ s. 21

29 ▶ Når tilberedningen er ferdig åpnes et skjermbilde som muliggjør:

- ① **gjentakelse av det nylig avsluttede stekeprogrammet**, om nødvendig med endring av parametrene,
- ② **gjentakelse av den sist gjennomførte fasen**, om nødvendig med endring av parametrene.
- ③ **gjenta det siste innstilte step (trinnet)** etter å ha flyttet steketermometeret til en annen del;
- ④ **gjenta det siste innstilte step (trinnet)** ved å endre temperaturen på steketermometeret;
- ⑤ **visning** av data for strømforbruk, vann og HACCP-data.



hvis du velger å fjerne oppskriften, vil du få opp et skjermbilde som ber om bekreftelse før den endelige slettingen

28



29

## MY (MIN) MIND.MAPS





I denne delen er det mulig å få frem en tidligere lagret steking ved hjelp av **“meny MIND.MAPS”**.

 For ytterligere detaljer, se

▶ s. 26

30 ▶ **1** Ta på ikonet **“programmer”**;

**2** ta på ikonet **“MY MIND.MAPS”**: en liste med tidligere lagrede stekeprogrammer åpnes ved å bruke **“menu MIN.MAPS”**.

**3** Ta på et av stekeprogrammene i listen. Nederst viser pilene  og  de forskjellige stekeprogrammene lagret i gruppen, og pilene  og  viser de 16 tilgjengelige gruppene.

**4** og **5**: se forrige side





## MERKNADER

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

PROGRAMS

# Bruk av | Menu ROTOR.KLEAN



Viktige advarsler når det gjelder vaskeprogrammene	34
Hvordan bruke vaskeprogrammene (ROTOR.KLEAN)	35
Fylling av vaskemiddeltanken	36

Gir adgang til listen over vaskeprogrammer.

## VIKTIGE ADVARSLER NÅR DET GJELDER VASKEPROGRAMMENE

Ovnene har allerede en/to roteringssskiver/for vaskeprogram av ovnsrommet.

- ❗ Før du starter et program må du **passer på at det IKKE er stekebrett** inne i ovnsrommet, vaskingen vil ikke bli effektiv.
- ❗ **Før du håndterer og bruker rengjøringsmiddelet, må du lese nøye gjennom produktets sikkerhetsinformasjon.**
- ❗ **Under rengjøringen må du ikke åpne døren til ovnen. Øyne, slimhinner og hud kan skades av de kjemiske rengjøringsmidlene som sprutes ut av rotoren i ovnsrommet og de kraftige luftstrømmene.**
- ❗ **Gjør aldri endringer på tanken eller koblingene til ovnen. det kan være fare for personskade eller dødsfall.**
- ❗ **Rengjøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øyne eller slimhinner. Følg instruksjonen i sikkerhetsinformasjonen om du kommer i kontakt med rengjøringsmiddelet.**
- ⚠ **Ta aldri på rengjøringsmidlet med bare hendene!**
- ❗ På ovner med vogn, vask inne i ovnskammeret, uten stekebrett, og blokker dem parkeringsbremsen foran.
- ❗ Kontroller jevnt om det er rustflekker inne i ovnsrommet: hvis man oppdager disse, kontakt øyeblikkelig et kundesenter fordi vann er i ferd med å ødelegge ovnen; ved å gripe inn med en gang, kan du forlenge livet på apparatet



Med utløpet tettet må du absolutt IKKE bruke vaskeprogrammene eller vaske ovnsrommet med store mengder vann, fare for oversvømmelse.

## HVORDAN BRUKE VASKEPROGRAMMENE (ROTOR.KLEAN)

I denne delen er det mulig å starte ett av følgende vaske- eller skylleprogrammer:

<b>RINSE</b>	00:17*	kald skylling
<b>QUICK</b>	01:02*	lite skittent ovnsrom
<b>SHORT</b>	01:09*	lite skittent ovnsrom
<b>MEDIUM</b>	01:27*	middels skittent ovnsrom
<b>LONG</b>	02:32*	veldig skittent ovnsrom

\* Disse varighetene, uttrykt i timer: minutter er veiledende og vil kunne variere på bakgrunn av ovnsmodellen.

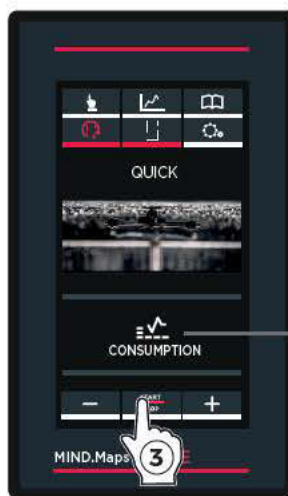
- 31 ▶ ① Ta på det røde ikonet Rotor.KLEAN"  
 ② Ta på programnavnet du vil starte.  
 ③ Ta på tasten **START/STOP** for å starte vaskesyklusen.

- 32 ▶ På displayet vises tiden som gjenstår til vaskingen er ferdig.

Fargen på klokken angir:

- **rød**: vaskeprogrammet som pågår.
- **Gul**: det er igjen mindre enn 1 minutt av det valgte vaskeprogrammet
- **grønn**: vaskeprogrammet er ferdig, det går automatisk tilbake til side "HOME".

For å **avbryte** en pågående vask før tiden holder du tasten **START/STOP** inne i cirka 3 sekunder. Automatisk starter en rask skyllesyklus som varer cirka **12 minutter** for å fjerne alle rester av vaskemidler fra ovnsrommet.



FORBRUK (FORBRUKSDATA)  
 Skjermbildet gir data som angår den valgte vasken.

- vannforbruk (i liter),
- strømforbruk (in kW/h),
- forbruk UNOX.Det&Rinse Plus (vaskemiddel).

31

Advarsel: IKKE åpne døren mens vaskeprogrammet er i gang. ØYNE, SLIMHINNER OG HUD KAN SKADES AV DE KJEMISKE RENGJØRINGS-MIDLENE SOM BRUKES!

Stekeprogram ferdig

Vaskeprogram pågår  
 (resterende steketid mindre enn 1 min.)

Vaskeprogram pågår  
 (resterende steketid mer enn 1 min.)



Hvordan fungerer på slutten av vaskeprogrammet som pågår

32

## FYLLING AV VASKEMIDDELTANKEN

❗ Oppfylling av tanken kan gjøres kun med flasker med 1 liter rengjøringsmiddel **UNOX**.

### Det&Rinse Plus.

33 ▶ Å fylle opp med rengjøringsmiddel igjen:

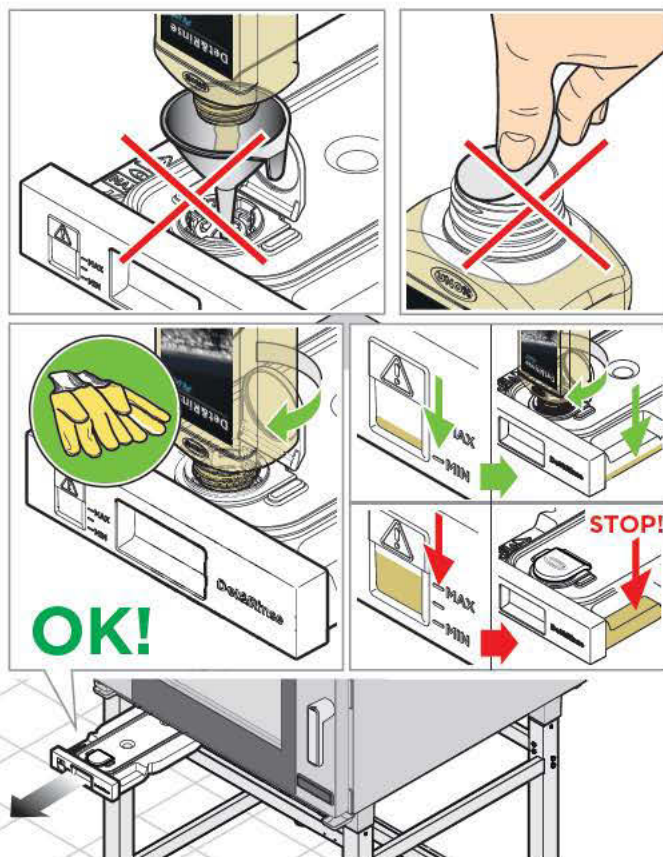
- **Ta på hansker for å unngå direkte kontakt med rengjøringsmidlet på hendene.**
- Ta beholderen ut av ovnen under til du hører et "klikk".
- Åpne lokket på tanken.
- Åpne toppen på flasken på vaskemidlet UNOX 1 liter uten å ta av/ta hull på beskyttelsesfilmen!
- Snu flasken opp ned og skru den på tanken (ved å skru på flasken, tar en tapp i tanken hull på beskyttelsesfilmen slik at vaskemidlet kan komme ut).
- Når flasken er tømt, skru du den av for å fjerne den. Unngå drypping.

❗ **Rengjøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øyne eller slimhinner. Følg instruksjonen i sikkerhetsinformasjonen om du kommer i kontakt med rengjøringsmiddelet.**

- Gjentar prosedyren helt til når nivået som er tillatt som er angitt foran på tanken. (Maks. kapasitet på tanken 4 liter = 4 flasker).
- Fjern flasken.
- Sett beholderen på plass igjen under ovnen.
- Kast hanskene og pass på ikke å ta på de stedene som er tilsølt med rengjøringsmiddel.

⚠ **Ta aldri på rengjøringsmidlet med bare hendene!**

33 ▶ Når innlastingen er over starter du programmet PUMP LOADING (FYLLING AV VASKEMIDDEL): Dette programmet varer i cirka 25 sek. og tjener til å fylle vaskemiddel fra beholderen og fjerne luften fra oppsugingsslangen. Når innlastingsprogrammet er over starter du OBLIGATORISK en vask av en hvilken som helst type (f.eks. QUICK).



33



34



# Menyinnstillinger



Språk	39
Dato og klokkeslett (date and time)	39
Måleenhet	39
Nettverk	40
Kostnader for forbruksprodukter	40
USB	41
Unox.Care	42
Alternativer	43

35 ► BRUKERMENYEN (USER MENU) gir adgang til innstilling av ovnsparametere.

SERVICEMENYEN (SERVICE MENU) er forbeholdt kvalifiserte operatører mens avsnittet "BRUKERINNSTALLINGER (USER SETTINGS)" kan brukes av alle operatørene ved å legge inn passordet "4456" og bekrefte med "OK".

NETTVERKSMENYEN (NETWORK MENU) gjør det mulig å aktivere eller deaktivere kontrollen av ovnen gjennom fjernkontroll eller konfigurering av parametere.

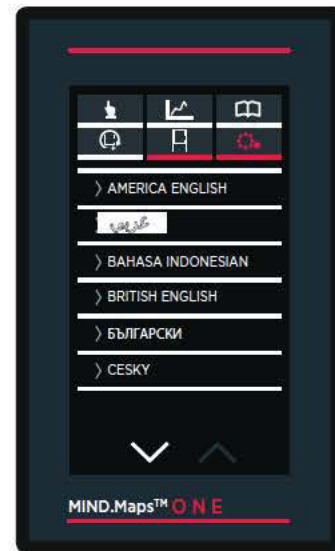
► For ytterligere detaljer, se s. 40



## SPRÅK

36 ► Velg ønsket språk som skal brukes for menyalternativene. Du kan bla gjennom de tilgjengelige språkene med hjelp av pilene ▼ og ▲.

Du velger ganske enkelt ved å ta på det ønskede språket.

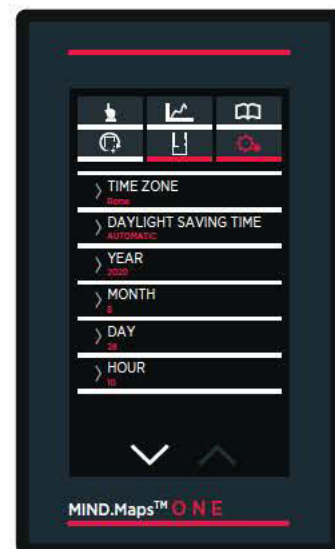


36

## DATO OG KLOKKELETT (DATE AND TIME)

37 ► Gjør det mulig å endre innstillingene for dato og klokkeslett på oven. Det er nødvendig:

- still inn **Tidssone | Time zone**, klikk på det geografiske tilhørighetsområdet og velger riktig land, bla gjennom listen med pilene ▼ og ▲,
- angi om det for øyeblikket er **vintertid** eller **sommertid**, alternativt gir "AUTOMATISK" muligheten for automatisk oppdatering,
- still inn gjeldende **klokkeslett, år, måned** og **dato**.



37

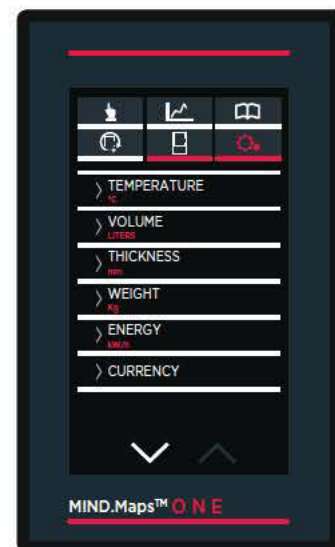
## MÅLEENHET

38 ► Velg måleenhet:

- **for temperatur** (°C-°F),
- **for volum** (liter - gallons);
- **for tykkelse** (mm eller tommer);
- **for vekten** (kg eller pund);
- **for energien** (kWh eller BTU).

Gjør det mulig å stille inn **aktuell valuta** (€, \$, osv...) og fra menyen er det mulig å stille inn:

- som valutasymbolet skal plasseres bak eller foran verdien (symbolplassering | symbol position),
- om det skal benyttes punktum "." eller komma "," for desimaltall (decimalsymbol | decimal sign).



38

## NETTVERK

39 ► Gjør det mulig å aktivere eller deaktivere kontrollen av ovnen gjennom fjernkontroll eller konfigurering av parameterne.

### Tilkoblingstest

Tilkoblingstest for begge de to forskjellige typene tilkobling

**WI FI-nett:** ta her for å velge nettet du vil koble deg til (eller for å angi det manuelt)

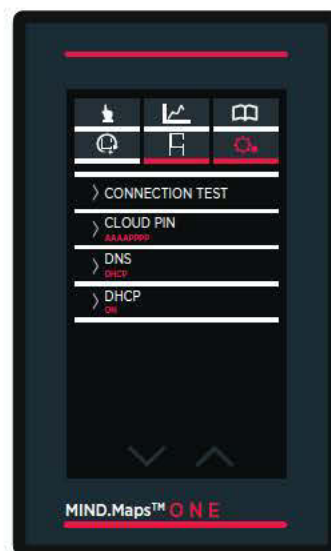
**WI FI-passord:** ta her for å angi WiFi-passordet

### Cloud PIN

PIN-koden er nødvendig for å koble til ovnen både på DDC.unox.com og på app'en. Hver ovn har en egen som allerede er stilt inn. Det er mulig å endre PIN-koden for å koble den til en annen personlig DDC-konto. I dette tilfellet må du koble ovnen til kontoen på nytt.

### DHCP

Gjør det mulig å oppnå nettverksinnstillinger fra serveren DHCP (for WIFI-tilkobling vil DHCP alltid være "ON").

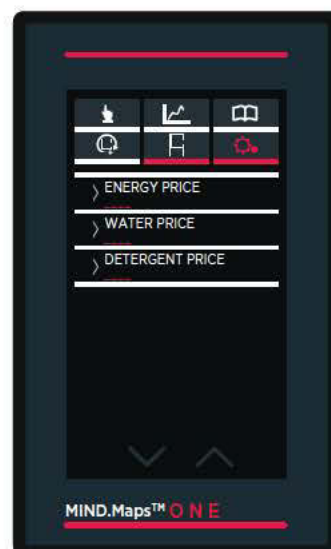


39

## KOSTNADER FOR FORBRUKSPRODUKTER

40 ►

Gjør det mulig å legge inn kostnadene for **strøm**, **vann** og **vaskemiddel** (valutaen er den som er angitt i delen om "Måleenhet" i det samme skjermbildet)



40



## USB

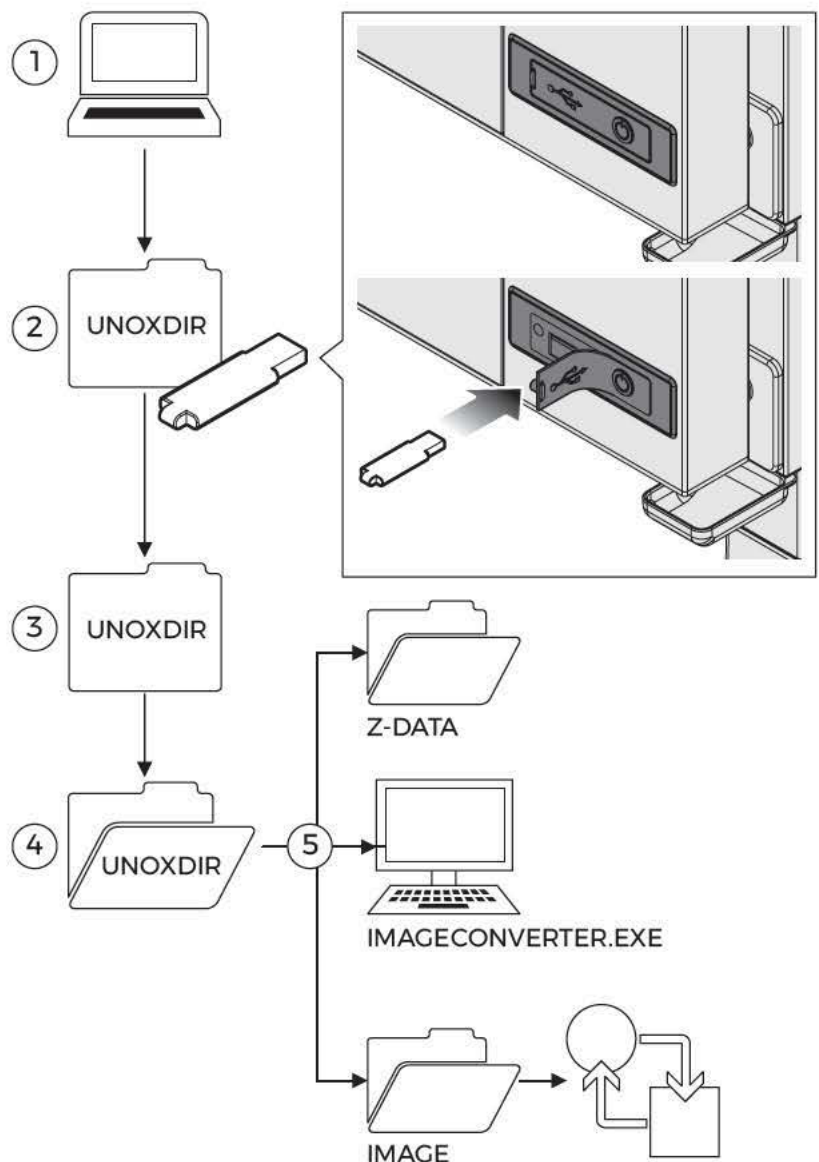
41 ► I dette avsnittet er det mulig å importere eller eksportere materialet fra egen USB-minnepenn (formattert FT32 og med en kapasitet fra 4 til 16 GB). USB-porten er plassert under LCD-panelet og gjør det mulig å importere eller eksportere materiale fra en egen USB-enhet (Formatert FT32 og med en kapasitet på mellom 4 og 16 GB).

- EKSPORTER PROGRAMMER | EXPORT PROGRAMS ► eksporterer oppskriftene fra ovnen til en USB-enhet.
- IMPORT PROGRAMS | IMPORTERE PROGRAMMER) ► importerer oppskrifter fra en USB-enhet til ovnen,
- IMPORTERE BILDER | IMPORT PICTURES ► importerer bilder fra USB-enheten til ovnen, for eksempel et bilde av en vellykket matrett. For at bildene skal kunne brukes må de konverteres, se ► 42
- EKSPORTER HACCP TIL USB | EXPORT HACCP TO USB ► eksporter HACCP-data fra ovnen til en USB-enhet.



41

- ① Last ned mappen UNOXDIR.zip fra delen programvare på UNOX Infonet
- ② Lagre mappen UNOXDIR.zip på USB-minnepenn
- ③ Dekomprimer mappen UNOXDIR.zip du nettopp har nedlastet
- ④ Åpne mappen UNOXDIR
- ⑤ Inne i mappen finnes to mapper (ZDATA og IMAGES) og en exe-fil (IMAGECONVERTER.EXE)
- ⑥ Kopier bildene du vil bruke til mappen IMAGE
- ⑦ Start programmet IMAGECONVERTER.EXE. (BILDEOMFORMER.EXE) Nå kan du bruke bildene!



## UNOX.CARE

43 ▶

### UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

#### ① Restvolum

Takket være et internt litermål (som må nullstilles ved hvert filterskift), er det mulig å få vite hvor mange liter vann som kommer inn og som mangler før selve filteret må skiftes, (i eksempelet: 7,083 restlister før utskifting av filteret)

#### ② Midlertidig vannhardhet

Skjermbildet gjør det mulig å innstille vannets hardhet internt i et området på fra 3 °dH til 10 °dH (tyske grader).

Kan måles med oransje prøvesett

#### ③ Aktivering av telleren

Etter filterskiftet, er det nødvendig å nullstille litermålene slik at målingen starter fra begynnelsen igjen. For å gjøre dette er det nødvendig å legge inn PIN-koden på tastaturet som finnes på pakken.

### UNOX.PURE-RO

#### ① Restvolum

Takket være et internt litermål (som må nullstilles ved hvert filterskift), er det mulig å få vite hvor mange liter vann som kommer inn og som mangler før selve filteret må skiftes, (i eksempelet: 7,083 restliter før utskifting av filteret).

#### ② Total vannhardhet

Skjermbildet gjør det mulig å innstille vannets hardhet internt i et området på fra 3 °dH til 10 °dH (tyske grader).

Kan måles med grønt prøvesett

#### ③ Aktivering av telleren

For at OSMOSE-systemet skal fungere riktig, er det nødvendig at denne parameteren er satt til "ON" (standard er «OFF»). Hvis det av en eller annen grunn blir fjernet fra ovnen, eller i påvente av en mulig reparasjon, er det nødvendig å tilbake stille til «OFF».

#### ④ Nullstilling av telleren

Etter filterskiftet, er det nødvendig å nullstille litermålene slik at målingen starter fra begynnelsen igjen. For å gjennomføre denne operasjonen er det nødvendig med tilgang til skjermbildet og bekreft med "X" (SLETT).



## ALTERNATIVER

44

### Kostnad forbruksvarer

Hvis aktivert (ON) omformer dataene for forbruk (f.eks liter brukt for tilførsel av damp) i kostnader basert på den innstilte valutaen.

### Blokkerer brukerprogrammer

Gjør det mulig å starte og vise stekeprogrammene som er lagret av brukerne, men hindrer endring og sletting.

### Blokkere manuell steking

Blokkerer muligheten til manuelle stekeprogrammer (SET).

### Blokkerer programvisning (standardprogram)

Gjør det mulig å starte stekeprogrammene som er lagret av brukerne, men som hindrer visning, endring og sletting.

### Sekunder med bilder under steking

Stiller inn etter hvor mange sekunder uten interaksjon med displayet som skjermbildet med steking pågår skal vises igjen.

### Timeout skjermblokkering

Hvis ovnsdøren er åpen, angir skjermbildet ved siden av at skjermen ikke kan brukes av sikkerhetsmessige årsaker. Når døren lukkes, eller etter et langvarig trykk på tasten «HOME», kan skjermen brukes igjen. Hvis den innstilte verdien er:

- = "0" ► det vises ikke noe skjermbilde selv om døren er åpen,
- ≠ "0" ► Den innstilte verdien angir etter hvor mange sekunder displayet låses opp etter at døren er lukket. Hvis den innstilte verdien for eksempel er «5» vil det gå 5 sekunder fra døren er lukket til panelet låses opp.

### SAFE.Lock

Gjør det mulig å stille inn etter hvor mange sekunder med inaktivitet kontrollpanelet skal blokkeres automatisk. For å låse det opp igjen må du taste inn nummerkoden ved hjelp av menyen SAFE.Lock PIN.

### SAFE.Lock PIN

Gjør det mulig å angi en nummerkode for å låse opp kontrollpanelet.



44



45

# Alarmer og råd

# Ovnens brukergrensesnitt

På ovnens skjerm vises eventuelle alarmer/varslinger for ovnen eller installert tilbehør.

**Varselmeldingene (WARNING)** identifiserer situasjoner med driftsfeil, men tillater allikevel en begrenset funksjon av apparatet/tilbehøret.

**Alarmmeldingene (ALARM)** identifiserer situasjoner som hindrer enhver funksjon av apparatet/tilbehøret, som dermed må STOPPES.

Hvis alarmmeldingene kun gjelder tilkoblet tilbehør, er det uansett mulig å bruke ovnen.



# Vedlikehold


Sikkerhetsadvarsler for vedlikehold	46
Rengjøring av apparatet	47
Perioder uten bruk	48
Avhending etter endt levetid	48
Sertifiseringer	49

## SIKKERHETSADVARSLER FOR VEDLIKEHOLD

 Alt ordinært vedlikehold skal utføres:

- detter å ha koblet apparatet fra strømforsyningen og etter å ha ventet til de kapasitetskomponentene er utladet (cirka et par minutter),
- etter å ha ventet til at apparatet er avkjølt i alle sine deler,
- i perfekt psykisk og fysisk form, og etter ha iført seg egnet personlig verneutstyr (f.eks. hansker i varmeresistent gummi, vernebriller, støvmaske (valgfritt), etc...).

**Rengjør apparatet daglig** for å opprettholde gode hygieniske forhold og for å unngå at det rustfrie stålet i ovnsrommet ødelegges eller korroderer.

 Daglig rengjøring reduserer dessuten muligheten for at fett eller matrester samler seg opp inne i ovnsrommet og tar fyr, med påfølgende fare for brann.

Til rengjøringen av deler eller tilbehør må IKKE følgende brukes:

- slipende eller skarpe redskaper eller kluter (f.eks. slipesvamper, skraper, stålbørster, osv.),
- dampsprut eller vann under trykk,
- rengjøringsmidler som riper eller i pulverform,
- basiske, aggressive, kaustiske eller korroderende vaskemidler (f.eks. saltsyre, svovelsyre eller kaustisk soda). Slike skader kan forårsake permanente skader på overflatene og på apparatets katalysatorer.

 Disse stoffene må heller ikke brukes til rengjøringen av basen/gulvet under apparatet: Flyktige sammensetninger kan uansett forårsake skader.

## RENGJØRING AV APPARATET

### Utvendige stålflater, pakning i ovnsrommet, kjernesonde

- ⚠ Vent til overflatene er kalde.  
Bruk kun en myk litt fuktig klut med lite såpevann. Skyll og tørk godt.  
Som et alternativ bruke kun vaskemidler anbefalt av UNOX; andre produkter kan forårsake skade og følgelig ugyldiggjøre garantien\*. For bruk av disse, se vaskemiddelprodusentens instruksjoner.

### Inn i ovnsrommet

- ⚠ Hvis ovnsrommet ikke rengjøres daglig, kan fett eller matrester samles opp og antenne - fare for brann!

Rengjør ovnsrommet ved bruk av rengjøringsprogrammene.

- 📖 For ytterligere detaljer, se ► s. 35



Med utløpet tettet må du absolutt IKKE bruke vaskeprogrammene eller vaske ovnsrommet med store mengder vann, fare for oversvømmelse.

### Plastflater og kontrollpanel

- ⚠ Vent til overflatene er kalde. Bruk kun en veldig myk klut og kun litt produkt til rengjøringen av skånsomme overflater.

### Glasset på innsiden og utsiden av døren

- ⚠ Vent til overflatene er kalde.  
Bruk utelukkende en myk klut fuktet med lite vann og såpe eller med et spesialvaskemiddel for glass. Skyll og tørk godt.



46

## PERIODER UTEN BRUK

Ta følgende forholdsregler ved perioder uten bruk:

- koble ovnen fra strøm, vann og gass (BARE FOR GASOVNER);
- gni over alle flatene i rustfritt stål med en myk klut fuktet med litt vaselinolje;
- La døren til apparatet stå litt åpen.

Ved første bruk etter en pause:

- foreta en grundig rengjøring av apparatet og av tilbehøret (se side **47**),
- koble ovnen fra strøm, vann og gass (BARE FOR GASOVNER);
- kontroller apparatet før det tas i bruk igjen;
- Start opp apparatet igjen og la det stå i minst 50 minutter uten mat.

 For å garantere perfekte bruks- og sikkerhetsforhold anbefales det at ovnen leveres inn til et autorisert servicesenter minst en gang i året for vedlikehold og kontroll.

## AVHENDING ETTER ENDT LEVETID

I henhold til par. 13 i det italienske lovdekretet nr. 49 av 2014 "Gjennomføring av direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall"



Merket med utkrysset søppelkasse angir at produktet ble markedsført etter den 13. august 2005, og at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall etter endt levetid, men kildesorteres.

Alle apparatene er fremstillet med mer enn 90 % resirkulerbare metallmaterialer (rustfritt stål, jern, aluminium, galvanisert metallplate, kobber, osv.).

Fjern strømkabelen og enhver annen innretning for lukking av rom og skuffer (hvor finnes) for å gjøre apparatet ubrukelig.

Etter endt levetid er det viktig med en riktig håndtering av produktet for å redusere negative miljøpåvirkninger og for en bedre ressursbruk etter prinsippene "forurenseren betaler", forebygging, klargjøring for gjenbruk, resirkulering og gjenvinning. Vær oppmerksom på at ulovlig eller feilaktig avhending av produktet er straffbart i henhold til gjeldende regelverk.

### Informasjon om avhending i Italia

I Italia må elektriske og elektroniske apparat innleveres til:

- til miljøstasjoner (også kalt økologiske øyer eller økologiske plattformer)
- forhandleren som du kjøpte av er pliktig til å ta imot elektrisk og elektronisk avfall gratis (innlevering av et gammelt mot kjøp av et nytt).

### Informasjon om avhending i EU-land

EE-direktivet er implementert forskjellig i hvert land. Kontakt derfor lokale myndigheter eller forhandleren for informasjon om riktig avhending.



## SERTIFISERINGER

### **EU-samsvarserklæring for apparater som går på strøm og gass**

Produsent: UNOX S.p.A.

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

Erklærer på eget ansvar at produktet

### **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

For elektriske ovner:

er i samsvar med maskindirektiv 2006/42/EF gjennom følgende standarder:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014 + A13:2017

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

EN62233: 2008

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

er i samsvar med direktiv for elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU gjennom følgende standarder:

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

# Assistanse

Kundeservice

50

## KUNDESERVICE

Ved feil, koble apparatet fra strømforsyningen og se løsningen som er foreslått i tabellen ► **B | Problemløsning** på s. 51.

Hvis det ikke finnes en løsning i tabellen, kontakt et autorisert UNOX kundeservice og oppgi:

- kjøpedato,
- **47** ► apparatets data, disse finner du på merkeplaten,
- eventuelle alarmmeldinger på skjermen.

Produsentens data:

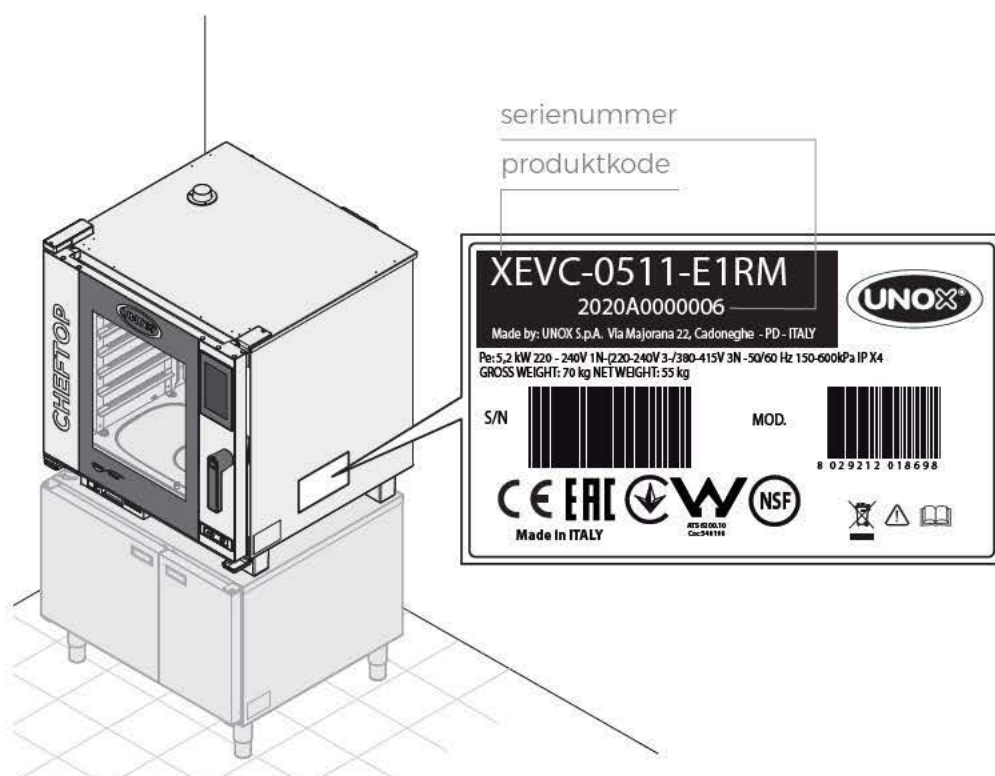
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

IT-35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tlf. +39 049 86.57.511 – Faks +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



## B | Problemløsning

Feil	Mulig årsak	Mulig løsning	Løsning på problemet
Ovnen er slått helt av.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Mangel på nettspenning.</li><li>■ Defekt apparat.</li></ul>	Kontroller strømtilkoblingen.	Kontakt kundeservice.
Det produseres ikke damp i ovnsrommet.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Vanninntaket er stengt.</li><li>■ Tilkoblingen til vann eller tank er feil utført.</li><li>■ Vannmangel i tanken (hvis vannet fylles fra tanken).</li><li>■ Vanninntaksfilteret er skittent.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Åpne vanninntaket.</li><li>■ Kontroller tilkoblingen til vann eller tank.</li><li>■ Fyll vann i tanken.</li><li>■ Rengjør filteret.</li></ul>	Kontakt kundeservice.
Ovnen starter ikke etter å ha innstilt tiden og trykket på "START/STOP".	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Døren er åpen eller lukket feil.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontroller lukkingen av døren.</li></ul>	Kontakt kundeservice.
Med lukket dør renner det vann ut av pakningen.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Skitten pakning.</li><li>■ Ødelagt pakning.</li><li>■ Håndtakets mekanisme har løsnet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Rengjør pakningen med en fuktig klut.</li><li>■ Kontakt en kvalifisert tekniker for reparasjon.</li></ul>	Kontakt kundeservice.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

<b>IT - ITALIA</b> UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 8657511	<b>GB - UNITED KINGDOM</b> UNOX UK Ltd. E-mail: info@unoxuk.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ - ČESKÁ REPUBLIKA</b> UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG - БЪЛГАРИЯ</b> UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL - NETHERLANDS</b> UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 6 27 21 14 10
<b>DE - DEUTSCHLAND</b> UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 2951 98760	<b>IE - IRELAND</b> UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR - HRVATSKA</b> UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT - ÖSTERREICH</b> UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 800 880 963	<b>PL - POLSKA</b> Unox Polska Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 665 232 000
<b>FR - FRANCE, BELGIUM &amp; LUXEMBOURG</b> UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 78 17 35 39	<b>ES - ESPAÑA</b> UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 900 82 89 43	<b>TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY</b> Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ</b> UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES</b> UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT - PORTUGAL</b> UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

## AMERICA

<b>US - U.S.A. &amp; CANADA</b> UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR - ARGENTINA</b> UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO - COLOMBIA</b> UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	<b>BR - UNOX BRASIL</b> SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX - MEXICO</b> UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	---	---

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA - SOUTH AFRICA</b> UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH - PHILIPPINES</b> UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU - AUSTRALIA</b> UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ - UZBEKISTAN</b> UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR - 대한민국</b> UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC - OTHER ASIAN COUNTRIES</b> UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW - TAIWAN, HONG KONG &amp; MACAU</b> UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY - MALAYSIA &amp; SINGAPORE</b> UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN - 中华人民共和国</b> UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.asia@unox.com 电话: +603-58797700	<b>NZ - NEW ZEALAND</b> UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE - U.A.E.</b> UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID - INDONESIA</b> UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999			

unox.com



L12495B0

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.