



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

BRUKSVEILEDNING

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Kjære kunde,  
takkt for at du har valgt en ovn av typen **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

Disse ovnene er resultatet av Unox sin kontinuerlige forskning som garanterer et produkt som tar lite plass kombinert med utmerket ytelse og fantastiske stekeresultater under alle bruks- og belastningsforhold.

**BAKERLUX SHOP.Pro™**-ovnene bruker de beste patenterte teknologiene fra UNOX, som er blitt utviklet gjennom samarbeid med verdens mest avanserte kokker og forskningsinstitutt. Et stort utvalg av tilgjengelig ekstrautstyr gjør den til et veldig allsidig instrument, slik at kjøkkenarbeidet blir enda enklere.

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## INNHOILDSFORTEGNELSE

<b>SIKKERHETSBESTEMMELSER .....</b>	<b>4</b>
<b>GENERELLE BRUKSANVISNINGER .....</b>	<b>5</b>
Råd for steking.....	5
<b>BRUK AV OVNE.....</b>	<b>6</b>
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP intelligent ytelse).....	8
<b>MENU SET .....</b>	<b>10</b>
<b>(MENY INNSTILLING)</b>	
Hvordan innstille stekeparameterne.....	11
innstille manuell steking .....	11
Start steking .....	14
Avslutte steking.....	18
Lagre steking.....	19
<b>MENY MULTI.TIME .....</b>	<b>20</b>
Eksempel på betjening.....	20
Ny multi.time: innstill og lagre ny steking multi.time.....	21
My Multi.time (min Multi.time) .....	23
My Menu (min meny) .....	24
Mer informasjon: «Ny meny» .....	24
<b>MENY PROGRAMS (MENYPROGRAMMER) .....</b>	<b>25</b>
<b>MENY READY.COOK (KLAR.KOKING) .....</b>	<b>26</b>
<b>MENY CHEFUNOX .....</b>	<b>27</b>
<b>MENY DCC STATS .....</b>	<b>29</b>
<b>INNSTILLINGER .....</b>	<b>31</b>
<b>BRUK AV TILKOBLET HEVEOVN.....</b>	<b>38</b>
<b>MENU SET.....</b>	<b>40</b>
<b>(MENYINNSTILLING)</b>	
Hvordan innstille parameterne for heving .....	41
innstille manuell heving .....	41
Start hevingen.....	43
Avslutt heving.....	45
<b>MENY MULTITIME .....</b>	<b>48</b>
<b>VEDLIKEHOLD .....</b>	<b>54</b>
Utvendige overflater i stål, pakning i ovnsrommet .....	54
Innvendig stekekammer.....	54
Overflater i plastikk og kommandopanel.....	54
Innvendig og utvendig glass på døren.....	54
Kundeservice.....	55
Kommunisering ovn-bruker .....	56
Perioder ikke i bruk .....	57
Avhending etter endt levetid .....	57
Sertifiseringer .....	57

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

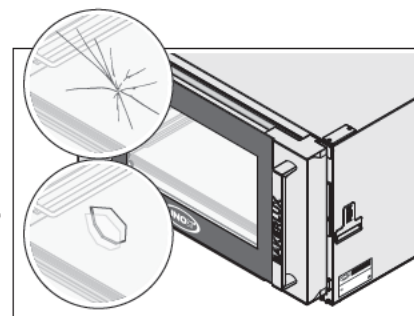
## Sikkerhetsbestemmelser

- En annen bruk og rengjøring enn dem som er oppgitt og foreskrevet i denne veiledningen betraktes som feil bruk og kan forårsake skader på gjenstander og personer, også dødelige, fører til bortfall av garantien\* og hever UNOX for ethvert ansvar.
- Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal utføres av brukeren og ikke av barn uten tilsyn.
- Ha tilsyn med barn for å unngå at de leker med apparatet.
- Apparatet kan kun brukes til steking av mat i storkjøkken 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 strøm og vann. Kontakt et autorisert UNOX servicesenter uten å prøve å reparere det selv. Be om bruk av originale UNOX reservedeler ved en eventuell reparasjon.
- Manglende overhold av denne bestemmelsen kan forårsake skader på gjenstander og personer, også dødelige, og fører til bortfall av garantien\*.
- For å garantere perfekte bruks- og sikkerhetsforhold anbefales det at apparatet leveres inn til et autorisert servicesenter minst en gang i året for vedlikehold og kontroll.



### 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).
- Hvis du må åpne døren, gjør det veldig sakte og forsiktig. Vær oppmerksom på varm damp som kommer ut fra ovnsrommet.
- Bruk alltid grytekluter/grytehansker el. til håndtering av beholdere, ekstrautstyr og andre gjenstander inni ovnsrommet.
- Vær veldig forsiktig når du tar stekebrettene ut av ovnen.
- Ikke ta ut eller ta på viftenes beskyttelsesdeksel, viftene og varmelementene mens de er i funksjon og før de er kjølt helt ned.
- 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!**



### 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.
- Ikke plasser varmekilder (f.eks. griller, frityrkokere, osv.), lett antennelige stoffer eller drivstoffer (f.eks. dieselolje, bensin, spritflasker, osv.) i nærheten av apparatet.
- Ikke bruk lett antennelige matvarer eller væsker (f.eks. alkohol) under steking.
- Hold alltid ovnsrommet rent, og rengjør det daglig etter hver bruk. Fett eller matrester som ikke fjernes kan antennes!




### FARE FOR ELEKTRISK STØT


- Ikke åpne skapene 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.

\* For detaljer, gå inn på [www.unox.com](http://www.unox.com), under avsnittet Garanti

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## Generelle bruksanvisninger

 **Før bruk av ovnen, les nøye kapitlet "Sikkerhetsbestemmelser".**

- Den første gangen ovnen tas i bruk må stekerommet og tilbehøret rengjøres nøye (se s. 54). La det være helt tomt, og la det gå på maks temperatur i ca. 1 time for å fjerne eventuell ubehagelig lukt som skyldes beskyttelsesfettet brukt i fabrikken.
- Hvis apparatet har stått på i mer enn 15 minutter uten at en funksjonsmodus 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.
- Ved et strømbrydd eller hvis maskinen slås av, starter programmet opp igjen når apparatet slås på igjen. Steketiden kan forlenges med maks 2 minutter.
-  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.**

### RÅD FOR STEKINGEN

- Bruk UNOX stekebrett og rister. Legg matvarene jevnt fordelt og ikke oppå hverandre, og uten å overbelaste stekebrettene og ristene.
- Unngå å salte maten i ovnsrommet. Hvis det ikke er mulig, må ovnen rengjøres så snart som mulig.
- Ikke bruk lett antenkelige matvarer eller væsker (f.eks. alkohol eller vin) under steking.
- Det anbefales alltid å varme opp ovnen til en temperatur som er minst 30 °C høyere enn oppgitt steketemperatur for å oppheve varmetapet når døren åpnes.
- Åpne døren så lite som mulig under steking.
- Legg matvarene jevnt på stekebrettene og ikke oppå hverandre, og ikke overbelast stekebrettene (maks 10 kg per stekebrett). Fordel stekebrettene jevnt i høyden i ovnsrommet. Bruk kun maks antall stekebrett som er angitt for apparatet.
- Følg alltid belastningsanvisningene for ovnen.
- 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.

Bruk kun fingrene (rene og tørre) for navigeringen og innstillingen av parameterne, og unngå å bruke redskaper som gafler, sleiver, osv.

# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## Bruk av ovnen



### SET

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

**+ Fordypninger på s. 10**



### MULTITIME

På moderne kjøkken er det ikke uvanlig å lage matvarer som krever forskjellige tilberedningstider under samme klimaforhold (temperatur, fuktighet osv.): Med Multi.time-menyen er det mulig å bruke ovnen i en kontinuerlig syklus. Sett opp til 10 timere (tidtakere) som varsler når en rett er klar.

**+ Fordypninger på s. 27**



### PROGRAMS (PROGRAMMER)

Gir tilgang til en liste over oppskrifter lagret tidligere med "MENU SET" (menyinnstilling).

**+ Fordypninger på s. 27**



### READY.COOK

Gir tilgang til noen forhåndsinnstilte programmer for å kunne starte raskt en bestemt stekemåte.

**+ Fordypninger på s. 28**



### CHEFUNOX

Denne menyen foreslår en serie forhåndsinnstilte oppskrifter av UNOX: Et perfekt resultat er alltid garantert.

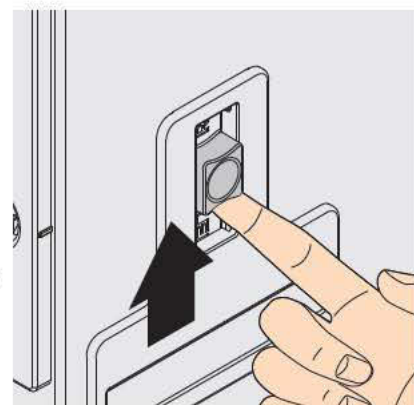
**+ Fordypninger på s. 29**



### DATA

Gjør det mulig å kontrollere forbruket og HACCP-dataene.

**+ Fordypninger på s. 31**



Ved et strømbrudd kan døren åpnes med knappen ved siden av ovnen.

Gå tilbake til startsidene.

Går til forrige side.

Åpner ovnsdøren.



Innstilling av brukerparametre (dato/klokke, måleenhet, osv..) [kap. "Innstillinger" på side 33](#)

Senker verdiene.

Med kun ett kontrollpanel kan denne ovnen også styre den tilkoblede **heveovnen**. Ta på det nederste ikonet for å bruke heveovnen (PROVER).

Øker verdiene.

Tasten **START STOP** starter/avbryter et stekeprogram

[kap. "Starte stekingen" på side 14](#)



WI-FI-kobling aktivert



3G-kobling aktivert



ethernet-kobling aktivert



WI-FI-kobling IKKE aktivert

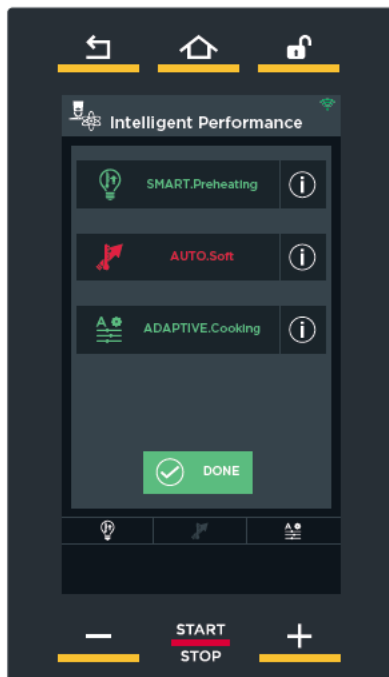


3G-kobling IKKE aktivert



ethernet-kobling IKKE aktivert

## UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)



Teknologien "UIP", hvis valgt, gir ovnen muligheten til å **overvåke** konstant hver oppvarmingsprosess og stekeprogram. Takket være kontinuerlig kontroll vil programvaren som styrer ovnen, om nødvendig, kunne **gjøre endringer** til brukerinnstillingene **helt selvstendig** uten hjelp av brukeren: alt dette til sammen gjør at stekerresultatet blir alltid perfekt.

### Funksjoner:

#### **SMART.Preheating (SMART.Forvarming)**

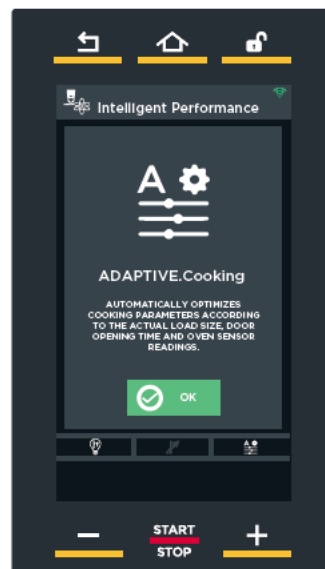
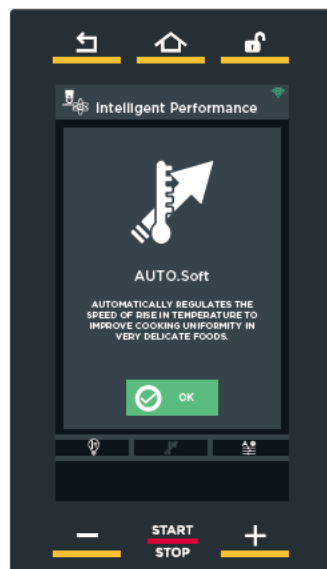
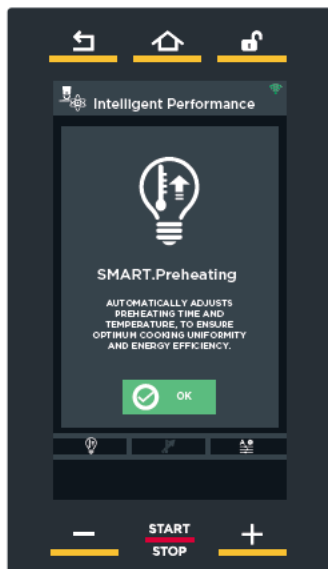
Justerer automatisk oppvarmingstiden og temperaturen for å sikre maksimal tilpasning til matlaging og energieffektivitet.

#### **AUTO.Soft**

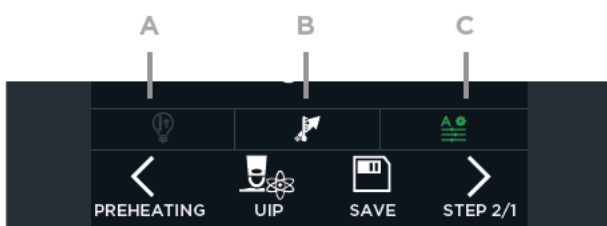
Justerer automatisk temperaturøkningen for å få et jevnere stekerresultat hvis steking er litt ujevn.

#### **ADAPTIVE.Cooking**

Optimaliserer automatisk alle parameterne i stekeprosessen i forhold til tiden døren blir stående åpen og hvor mye som måles av ovnsensorene



Under steking gir ikonene nederst på ovnen nyttig informasjon:



- A) Funksjonen UIP er IKKE aktivert (den vil aldri gripe inn for å forbedre steking)
- B) Funksjonen UIP er aktivert men på dette tidspunktet griper den ikke inn i steking
- C) Funksjonen UIP er aktivert og på dette tidspunktet griper den inn i steking







## Menu Set (Menyinnstilling)

Under **manuell steking** må brukeren bruke egen erfaring og innstille følgende stekeparametere for ett eller flere steke-step (opp til maksimum ni):



**steketid** (i timer.minutter)



**temperatur** i ovnsrommet (°C)



innføring av **fuktighet**;



**vifte hastighet**.

Etter å ha innstilt stekeparametere (steketid, temperatur, osv.) kan steking startes direkte, eller den innstilte oppskriften kan lagres. Oppskriften kan dermed brukes når som helst på et senere tidspunkt uten å måtte innstille parametere på nytt hver gang.



**kap. "Lagre et stekeprogram" på side 19**

**STEKETID**  
(fra 0 min til 9h:59min:59sec deretter UENDELIG, dvs. ovnen fungerer kontinuerlig)  
Steking avsluttes når det innstilte tidspunktet er nådd.

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

**STEAM.Maxi™**  
Inngang damp i ovnsrommet

**VIFTEHASTIGHET**  
Ikonene viser hvilke funksjoner UIP som er aktive

**UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)**  
Innstilling oppvarming

**kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)" på side 8**

Ved å ta på ikonet aktiveres/deaktiveres lydsignalet etter hvert STEP.  
grønn= lyden er aktivert  
grå= lyden er deaktivert

Dessuten er det også mulig å aktivere funksjonen MULTIPRODUKT.  
**se side 20**

Ikonet angir STEP-nummeret som skal innstilles.  
**kap. "innstille manuell steking" på side 11**

Lagrer innstilte parametre  
**kap. "Lagre et stekeprogram" på side 19**

Innstilling STEP fra 2 til 9

## 1 HVORDAN INNSTILLE STEKEPARAMETERNE

### MODALITET MARKØR (se fig. S1)

- 1 Ta på parametersymbolet som du vil innstille: det sistnevnte endrer farge.
- 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.

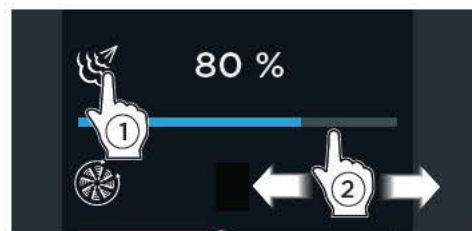


fig. S1

### MODALITET TASTER (se fig. S2)

- 1 Ta på parametersymbolet som du vil innstille: det sistnevnte endrer farge.
- 2 Ta på den verdien som du vil innstille (når du har parametret "varighet" og still inn minutter eller sekunder).
- 3 Bruk tastene **-** **+** for å endre verdien.

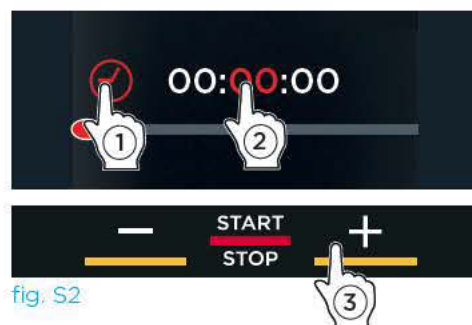


fig. S2

## 2 INNSTILLE MANUELL STEKING

Et manuelt stekesprogram består av minst 1 og maksimum 9 STEP, som kjennetegnes av ulike stekesparametere + en innledende oppvarming ("PREHEATING" (OPPVARMING)), som er valgfri men alltid anbefalt.

- ❗ For å kunne starte en steking må minst ett STEP være innstilt.
- ❗ En steking krever nødvendigvis ikke alle STEP. Innstill kun de nødvendige.
- ❗ Overgangen fra ett stekes-STEP til det neste styres automatisk av apparatet.



### 2A INNSTILLING OPPVARMING

For å innstille STEP for oppvarming:

- 1 ta på symbolet **<** (se fig. S3)
- 2 **fig. S4**: ta på ikonet "TEMPERATUR" eller "DELTA T";
- 3 **fig. S4**: bruk "TASTENE + og -" for å stille inn den ønskede verdien: hvis det er ønskelig, når den innstilte temperaturen er nådd, at oppvarmingen ikke avbrytes, er det mulig å stille inn et tidspunkt ved å dra feltmarkøren "KLOKKE".
- 4 **fig. S4**: ta på symbolet **>** for å gå tilbake til skjermbildet for innstilling av parametrene.

Et lydsignal (hvis aktivert\*) varslers slutten på oppvarmingen, dvs. innstilt temperatur er nådd.

- ❗ Det anbefales alltid å varme opp ovnen til en temperatur som er minst 30-50 °C høyere enn oppgitt steketemperatur for å oppheve varmetapet når døren åpnes.



fig. S3

fig. S4

Hvis en tid har blitt innstilt og den innstilte temperaturen er nådd, holder ovnen den (HOLD) i det innstilte tidsprommet før den starter STEP 1

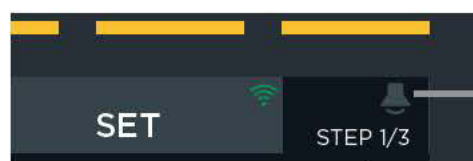


fig. S5

Innstilling for step

\* Ved å trykke på **aktiver** (grønt ikon) eller **deaktiver** (hvitt ikon) lydsignalet etter hvert STEP

## 2B INNSTILLING AV STEKETID

Innstill:

- 1 **varigheten på steking** (fra 0 min til 9h:-59min:59sek deretter **KONTINUERLIG**, dvs. at ovnen fortsetter å gå): steking er ferdig når den innstilte temperaturen er nådd.
- 2 **steketemperatur** (fra 30°C til 260°C).
- 3 **utslipp (STEAM.Maxi™) avdamp** i ovnsrommet;
- 4 **luftstrømhastighet**.

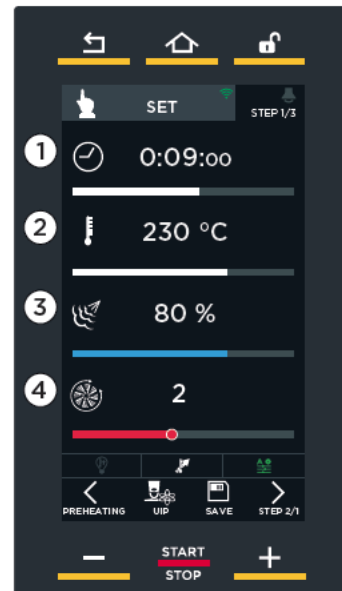



fig. S6

## 2C INNSTILLING AV PÅFØLGENDE STEP (HVIS NØDVENDIGE)

Når innstillingen av første step er gjort, ta en eller flere ganger på symbolet  hvis du ønsker å stille inn flere (fig. S7A).

Skriften høyt oppe til høyre angir STEP i innstillingsfasen (eks. STEP 1/1)(fig. S7B).

- ! For å kunne starte en steking må minst ett STEP være innstilt.
- ! En steking krever nødvendigvis ikke alle ni STEP. Innstill kun de nødvendige.
- ! Overgangen fra ett steke-STEP til det neste styres automatisk av apparatet.

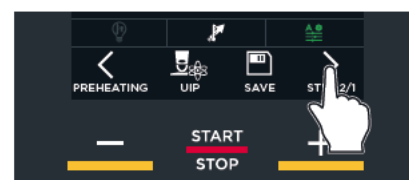
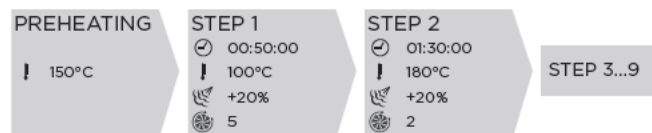


fig. S7A

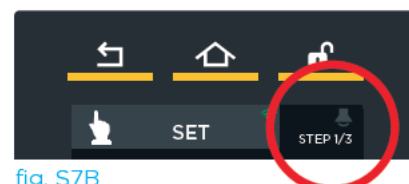



fig. S7B

**2D VELG OM UIP-TEKNOLOGI (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE) SKAL BENYTTES**

**Hvordan aktivere funksjonene:**

- ① Ta på det røde ikonet "UIP" (fig. S8).
- ② Sammenlign et skjermbilde (fig. S9) som lister opp alle de funksjonene som er tilgjengelige.
- ③ Klikk på navnet til de funksjonene som skal aktiveres/deaktiveres (i eksemplet deaktiveres funksjonen SMART.Preheating (Oppvarming): navnet og det tilsvarende lille ikonet nederst blir hvite når de skal angi et funksjonen kan gripe inn ved behov, når det gjelder steking/oppvarming som starter umiddelbart etterpå.  
**grønt ikon:** funksjon aktivert  
**rødt ikone:** funksjon ikke aktivert (eks. AUTO SOFT).
- ④ Klikk på det grønne ikonet "Utført (Done)".

- ⑤ Ved å klikke på tasten  kommer skjermbilder til syne som gir kort informasjon på den valgte funksjonen.

**Visning under steking:**

Under steking angir de små ikonene nederst funksjonens status:

- A)** Funksjonen er IKKE aktivert (den vil aldri gripe inn for å forbedre steking/oppvarmingen)
- B)** Funksjonen er aktivert men på dette tidspunktet griper den ikke inn i steking/oppvarmingen
- B)** Funksjonen er aktivert og på dette tidspunktet griper den inn i steking/oppvarmingen

**Variasjoner under steking som er i gang**

Hvis det er behov for å foreta endringer under steking, for eksempel aktivere en teknologi som ikke har vært aktiv, er det nok å gjøre som beskrevet i følgende figur:



Klikk på navnet på de funksjonene som du vil aktivisere  
**grønt ikon:** funksjon aktivert  
**rødt ikon:** funksjon ikke aktivert (eks. AUTO SOFT).

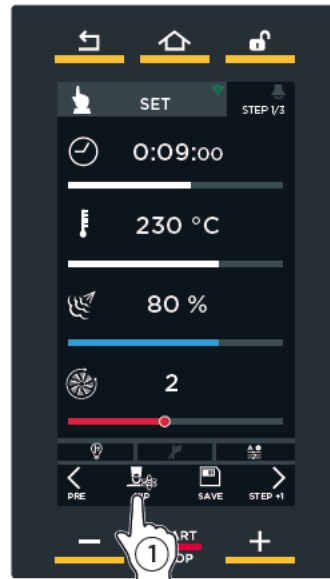
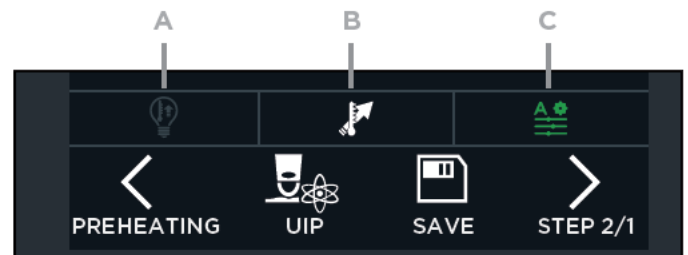


fig. S8



fig. S9

Funksjonene SMART.Preheating og ADAPTIVE.Cooking er alltid aktiverte som standard fordi det er alltid å anbefale å bruke disse.



OVN

### 3 STARTE STEKINGEN

Ved å trykke på tast "START/STOP" start stekingen i følge de innstilte parameterne.


Et display kan vise tre ulike skjermbilder:

- 3A **oppvarming** (hvis funksjonen er med)
  - **klassisk** (uten bruk av UIP-teknologi) eller
  - **UIP** (uten bruk av UIP-teknologi)vent på at sistnevnte avsluttes for å sette inn maten som skal stekes;
- 3B **avkjøling av stekekammeret** (hvis den faktiske temperaturen målt i kammeret er høyere enn den innstilte temperaturen (f.eks. fordi ovnen arbeider kontinuerlig): vent på slutten av denne fasen for å sette maten i stekeovnen.
- 3C **steking pågår**: i dette tilfellet betyr det at ingen oppvarming har blitt innstilt og at det ikke er nødvendig å avkjøle ovnsrommet. DET ER derfor nødvendig å sette maten inn i ovnen med en gang.

### 3A OPPVARMING

Hvis **klassisk oppvarming** er inkludert (uten bruk av UIP-teknologi), sammenlign skjermbildet **A) fig. S10** som angir:

- ① tiden som har gått og den gjenværende tiden på slutten av oppvarmingen (for eksempel);
- ② den nåværende temperaturen i ovnsrommet er den som er innstilt for oppvarmingen;
- ③ **gjør det mulig å endre den klassiske oppvarmingen som pågår med den som styres av UIP-teknologien (se side 8)**
- ④ muligheten for å "hoppe over" oppvarmingen;
- ⑤ muligheten for å se/endre STEP-parameterne som kommer etterpå.

Når den innstilte oppvarmingen er oppnådd, varsles dette med et lydsignal (STEP-oppvarming er avsluttet), (hvis dette er innstilt,  grønt ikon\*) og et skjermbildet kommer til syne **B) fig. S11** som foreslår hvilke produkter som skal stekes i ovnen.

Når ovnsdøren lukkes, starter STEP 1 automatisk ut fra de innstilte parametrene.


- ! \* Ved å ta på ikonet  øverst og til høyre endrer det farge:
  - grønn**= når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal slutten på STEP for oppvarmingen
  - grå**= lyden er deaktivert

fig. S10 **A**

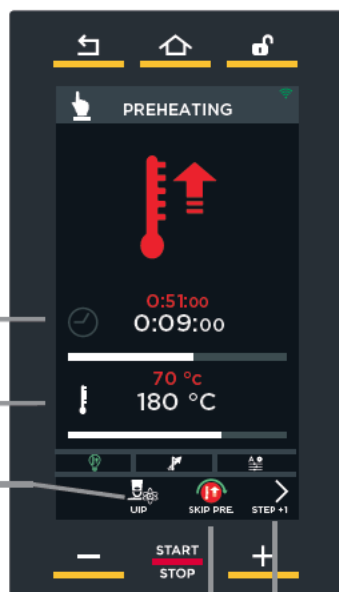


fig. S11 **B**



- ① Tiden som har gått og den gjenværende tiden på slutten av oppvarmingen (for eksempel)
- ② Temperatur oppvarming innstilt og nåværende
- ③ Gjør det mulig å endre den klassiske oppvarmingen som pågår med den som styres av UIP-teknologien (se side 8)
- ④ Gjør det mulig å "hoppe over" oppvarmingen; selv om den er innstilt
- ⑤ Tilgang til parameterne av de påfølgende STEP

3A Hvis **oppvarming UIP** er inkludert i steking (med bruk av UIP-teknologi), kommer skjermbildet til syne:

**A)** hvis temperaturen i ovnsrommet er mindre enn den som er innstilt for oppvarmingen

**B)** hvis temperaturen i ovnsrommet er lik eller litt høyere enn den som er innstilt for oppvarmingen, kan man sette maten som skal stekes direkte inn i ovnen.


fig. S6

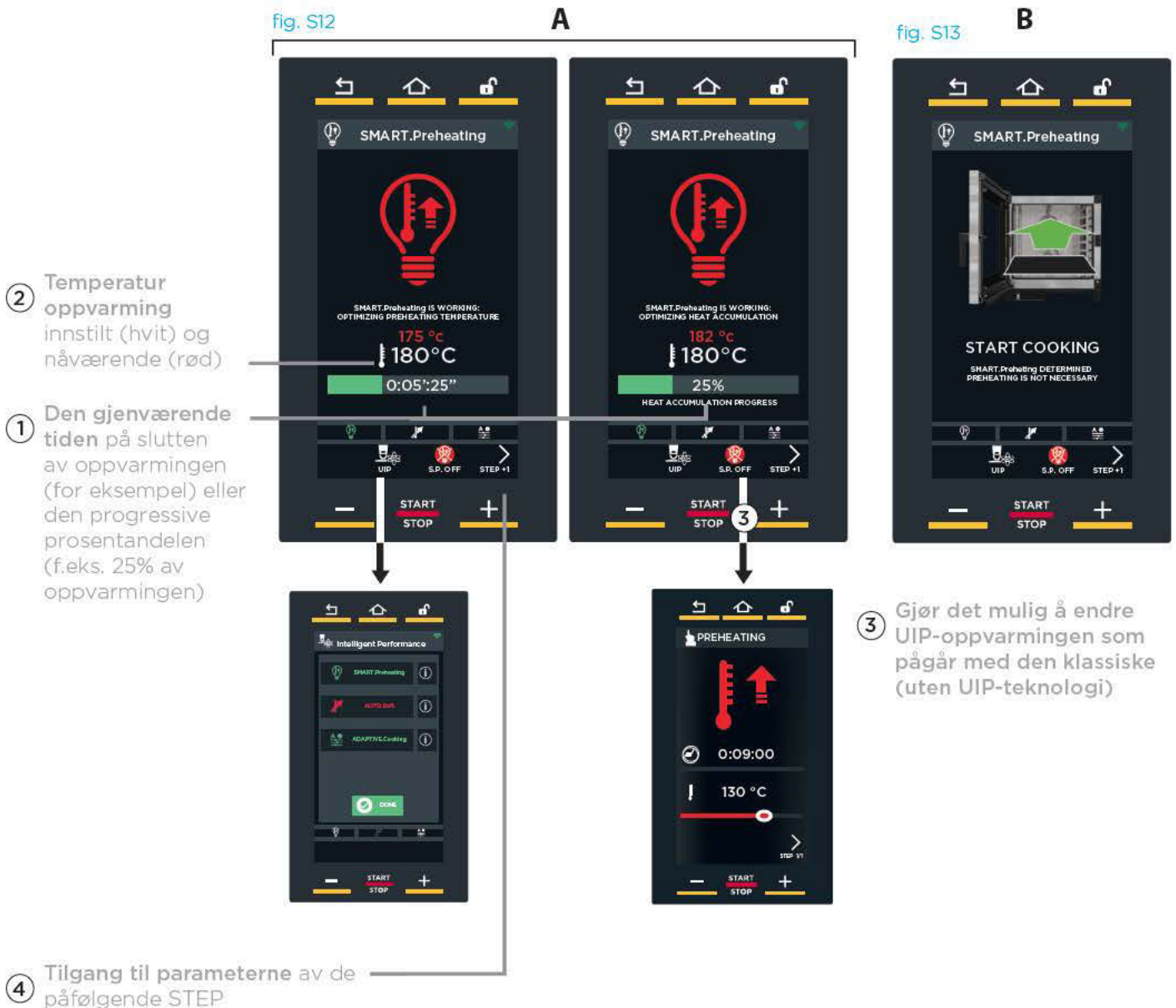
Skjermbildet for oppvarming UIP viser:

- ① tiden som har gått og den gjenværende tiden på slutten av oppvarmingen (for eksempel);
- ② den nåværende temperaturen i ovnsrommet er den som er innstilt for oppvarmingen;
- ③ gjør det mulig å skifte ut oppvarmingen med UIP-teknologien som pågår med den klassiske
- ④ muligheten for å se/endre STEP-parameterne som kommer etterpå.

Når den innstilte oppvarmingen er oppnådd, varsles dette med et lydsignal (STEP-oppvarmingen er avsluttet), (hvis dette er innstilt,  grønt ikon\*) og et skjermbildet kommer til syne **B)** fig. S13 som foreslår hvilke produkter som skal stekes i ovnen.

Når ovnsdøren lukkes, starter STEP 1 automatisk ut fra de innstilte parametrene.

- ! \* Ved å ta på ikonet  øverst og til høyre endrer det farge:
  - grønn**= når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal slutten på STEP for oppvarmingen
  - grå**= lyden er deaktivert



**3B****AVKJØLING**

Hvis den faktiske temperaturen målt i ovnskammeret er høyere enn den innstilte temperaturen når steking starter (f.eks. fordi ovnen arbeider kontinuerlig), kommer skjermbildet **fig. S14** til syne.

Denne angir at ovnen er i ferd med avkjølingen av ovnskammeret: vent alltid til denne fasen avsluttes uten å sette inn mat som skal stekes.

Når ovnsrommet er avkjølt, starter steking automatisk.

Temperatur oppvarming innstilt (hvit) og nåværende (rød)

Gjenværende tid på slutten av avkjølingsperioden (for eksempl)

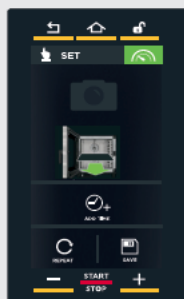



fig. S14



Hvis du vil avbryte steking før slutt, trykk lenge på tasten "START/STOP" (ca. 4-5 sekunder).

### 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).

### Fordypninger: skjermlås



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



Hvis døren blir stående åpen lenge, vil displayet åpne seg automatisk i forhold til et tidspunkt som operatøren kan innstille (se side **33**).

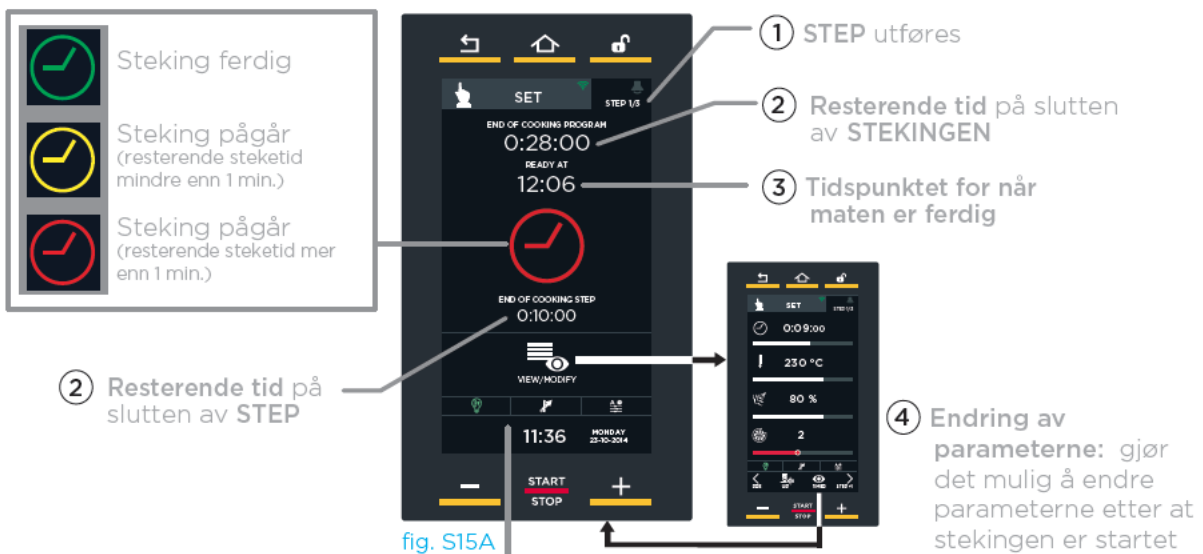


## 3C STEKING PÅGÅR

! Slutten på hvert STEP er at det går **automatisk** over til det neste. Hvis innstilt, blir dette varslet av et kort lydsignal (hvis aktivert).

Skjermbildet viser:

- ① STEP er i gang nå;
- ② resterende tid på slutten av steking/step;
- ③ tidspunktet for når maten er ferdig;
- ④ muligheten til å endre parameterne når steking er startet eller avslutte før steking er ferdig og sette varigheten til "00:00:00".



! Hvis du vil avbryte steking før slutt, trykk lenge på tasten "START/STOP" (ca. 4-5 sekunder).

## 4 FERDIGSTEKT

Stekingen avsluttes når den innstilte tiden er nådd: stekingen er ferdig når et langt akustisk signal høres og når et skjermbilde på siden kommer til syne [fig. S13](#).

Skjermbildet gjør det mulig å:

- ① lagre stekingen som nettopp er avsluttet;
- ② gjentar den nylig avsluttede stekingen med de samme parameterne;
- ③ gjentar sist innstilte step ved å endre varigheten;



ⓘ Hvis ikke det er ønskelig å lagre stekingen, trykk på tasten "HOME" for å gå tilbake til hovedsiden.



## 5 LAGRE ET STEKEPROGRAM

Å lagre en oppskrift 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. Lagring er mulig etter å ha innstilt stekeparameterne (varighet, temperatur, osv....) eller etter endt steking ved å ta på tasten, i begge tilfellene, "SAVE (LAGRE)"

For ytterligere detaljer se kap. FERDIG-STEKT på side 18

For å velge et lagret stekeprogram, se kap. "PROGRAMS" (PROGRAMMER) på side 27.



Ved å ta på de ulike symbolene på skjermbildet fig. S14 er det mulig å:

- ① tildel og bekreft med "OK", navnet på oppskriften (f.eks. BRIOCHE) (fig. S15);
- ② gi et bilde til oppskriften ved å velge mellom de som er tilgjengelige (fig. S16);
- ③ gi et stekebrett til oppskriften ved å velge mellom de som er tilgjengelige (fig. S17);
- ④ hypotetisk steking med de innstilte parameterne.

På slutten av innstillingene vises skjermbildet fig. S18.

Ved å trykke på knappen "SAVE (LAGRE)" kommer skjermbildet fig. S19 til syne: trykk på den posisjonen hvor du vil lagre steking (f.eks. posisjonen under steking av "BIGNE").

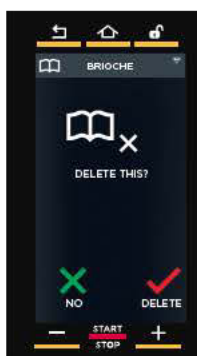
Hvis du berører en allerede opptatt stilling, ber programmet om tillatelse til å overskrive programmet.

Nederst, viser pilene  og  de 16 forskjellige stekeprogrammene registrert i gruppen, pilene  og  viser 16 forskjellige grupper.

Stekingen vil lagres med de valgte innstillingene (fig. S20).

Ved å ta på et av stekeprogrammene i listen (fig. S20), åpner skjermbildet seg fig. S21 som gjør det mulig å:

- (A) vise/endre den lagrede steking;
- (B) kopiere steking (for å lage en ny med lignende parametre);
- (C) slette det lagrede stekeprogrammet: i dette siste tilfellet blir en spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt (fig. S22).
- (D) start steking med tasten "START/STOP".



## SPESIALFUNKSJON: MULIT PRODUKT

Med funksjonen Multiprodukt, på slutten av hvert step kan den gi nyttig informasjon om stekingen som pågår (f.eks legge til sopp på det første stekebrettet i høyden).

For å gjøre ting enklere, i tillegg til teksten, kommer også bildet til syne i displayet (hvis innsett) for den aktuelle retten.

① Innstille stekeparametrene første step

 **kap. "innstille manuell steking" på side 11**

② ta på tasten "BUZZER" 

③ gi et bilde til stekeprogrammet som nettopp har blitt avsluttet;

④ skriv teksten du ønsker skal komme til syne på slutten av step;

⑤ bekreft med "OK".

Gjenta det som står beskrevet i punktene fra ① til ⑤ helt til alle tekstene som er nødvendige er innsett (helt til maks. ni - maks. antall step som kan innstilles).

⑥ Når alle merknadene har blitt registrert, start så stekingen med tasten "START/STOP".

⑦ Når tiden som er planlagt for første step løper ut, viser et display teksten som er satt inn (f.eks. legg til sopp på det første stekebrettet i høyden) og bildet (hvis lastet opp) for det aktuelle stekebrettet. Bekreft ved å trykke på tasten "OK": stekeprogrammet starter automatisk med innstilte parametre for andre step.

 Hvis det er nødvendig å legge til merknader, trykk tasten 







## Meny Multi.Time

På moderne kjøkken er det ikke uvanlig å lage matvarer som krever forskjellige tilberedningstider under samme klimaforhold (temperatur, fuktighet osv.): Med Multi.time-menyen er det mulig å bruke ovnen i en kontinuerlig syklus. Sett opp til 10 timere (tidtakere) som varsler når en rett er klar.

### EKSEMPEL PÅ HVORDAN DEN FUNGERER

Ved å bruke denne funksjonen, holder ovnen den innstilte temperaturen og fuktigheten uendelig.

I eksemplet ved siden av finnes det 3 stekebrett med ulike produkter. Alle stekebrettene settes inn i ovnsrommet kl. 10:00 (→).

For hvert stekebrett innstilles en timer med ulik tid for hvert produkt fordi hver rett må ha sin egen steketid (🕒 30 minutter, 45 minutter, 2 timer.).

⚠ Det anbefales å innstille timer (tidtaker) 1 for stekebrettet som er satt inn øverst i ovnen, timer (tidtaker) 2 for det nest øverste stekebrettet, osv. På denne måten er det lettere å forstå hvilket stekebrett som skal tas ut når tiden til en timer (tidtaker) er utløpt (f.eks. når tiden til timer (tidtaker) 2 er utløpt, skal det nest øverste stekebrettet tas ut).

Når tiden til en timer er utløpt (i eksemplet er det timeren for stekebrett 2 som utløper først, → kl. 10:45), varsler et lydsignal at tilsvarende stekebrett må tas ut. Åpning og lukking av døren tilbakestiller utløpt timer.

Maks 10 timere kan innstilles (dvs. maks 10 stekprogrammer samtidig i ovnsrommet).

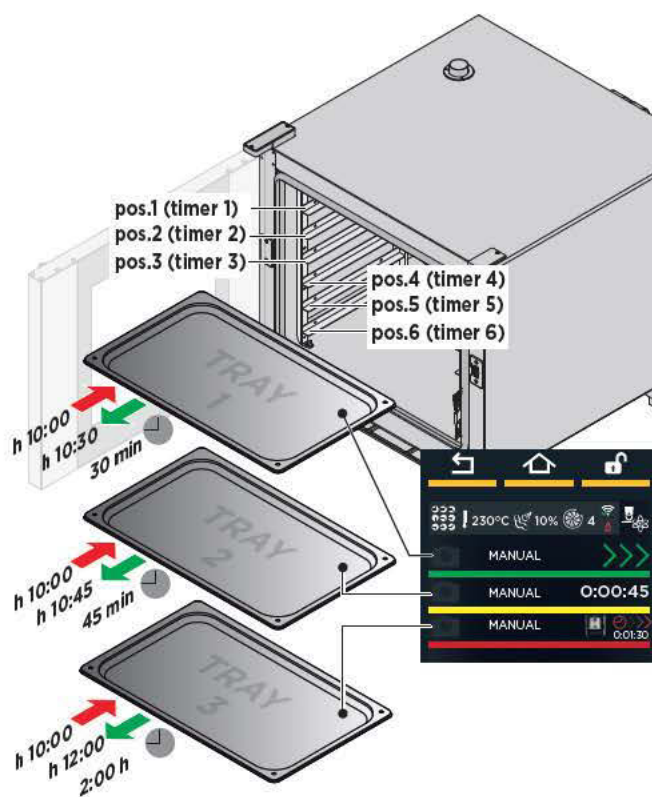


fig. M1

③ Listen med alle menyene Multi.time lagret av brukeren

② Listen med alle stekeprogrammene Multi.time lagret av brukeren

① Innstille et stekeprogram Multi.time

📖 se kap. Menu Set (Menyinnstilling) på side 10

Etter å ha innstilt stekeparametrene, er det mulig å starte det umiddelbart (START/STOP-tast) eller lagre det (SAVE-tasten); dette siste valget lar deg gjenta oppskriften uendelig.

## 1 NY MULTI.TIME: INNSTILL OG LAGRE NY STEKING MULTI.TIME

I dette avsnittet er det mulig å opprette, starte og lagre en Multi.time. oppskrift.

### INNSTILLING AV PARAMETRE

1A De innstilles på samme måte som forklart i "MENU SET" (MENYINNSTILLING) (For ytterligere detaljer [kap. Menu Set \(Menyinnstilling\)](#) på side 10).

- ! IKKE inkludert i steking:
  - step steketid;
  - sette inn en tid (stekeprogrammet er "uendelig").
- ! Med hvert stekeprogram multitime har man muligheten til å stille inn oppvarming ved å ta på pilen <

Hvis du ønsker det, kan du bruke **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)-teknologi** ved å klikke på det tilsvarende symbolet.

! [kap. "UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\) \(UIP INTELLIGENT YTELSE\)"](#) på side 8



fig. M2



fig. M3



fig. M5



fig. M6

## 1B LAGRE DE INNSTILTE PARAMETERNE (VALGFRIIT)

Hvis ønskelig, **lagre** stekeprogrammet ved å trykke på tasten "LAGRE" (lagring skjer på samme måte som forklart i "MENU SET").

! For ytterligere detaljer se [kap. Menu Set \(Menyinnstilling\)](#) på side 19 (Lagre et stekeprogram).

Lagring av oppskriften gjør det mulig å bruke den igjen så mange ganger som ønskelig uten at det er nødvendig å stille inn parameterne (temperatur, fuktighet, ventilatorhastighet). Hver gang oppskriften benyttes er det nødvendig å innstille ønsket timer (opp til 10): hvis man vil lagre disse sistnevnte er det nødvendig å lage en meny: [for ytterligere detaljer se kap. Mer informasjon: "Ny Meny" på side 26.](#)


## 1C START STEKINGEN

Ta på tasten "START/STOP" fra innstillingvinduet med parameterne (fig. M3) eller ved å velge fra listen hvis tidligere lagret: i dette tilfellet åpner skjermbildet fig. M6 seg som gjør det mulig å:

- ① vise/endre den lagrede steking;
- ② kopiere steking (for å lage en ny med lignende parametre);
- ③ slette det lagrede stekeprogrammet: i dette siste tilfellet blir en spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt;
- ④ lag en ny meny (se [kap. Mer informasjon: "Ny Meny" på side 26](#));
- ⑤ startstekingen med tasten "START/STOP".

Etter å ha trykket på tasten "START/STOP", hvis steking har **oppvarming** inkludert, kommer skjermbilder på side 14 til syne (klassisk oppvarming) og 15 (SMART oppvarming.Preheating - UIP-teknologi).

Når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal at STEP med oppvarming er over (hvis dette er med i innstillingen,  grønt ikon\*) og et ikon foreslår at stekeproduktene må settes inn. Etter dette, når ovnsdøren lukkes, kommer listen med timer til syne.

! \* Ved å ta på ikonet  øverst til høyre endrer det farge:  
**grønn**= når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal slutten på STEP for oppvarmingen  
**grå**= lyden er deaktivert



## STILL INN TIMER (TIDTAKEREN)

Etter å ha satt inn maten som skal stekes og lukket døren igjen er det nødvendig å stille inn timer (tidtakeren) når det gjelder de inn-satte stekebrettene.

Det anbefales å innstille timer (tidtaker) 1 for stekebrettet som er satt inn øverst i ovnen, timer (tidtaker) 2 for det nest øverste stekebrettet, osv. På denne måten er det lettere å forstå hvilket stekebrett som skal tas ut når tiden til en timer (tidtaker) er utløpt (f.eks. når tiden til timer (tidtaker) 2 er utløpt, skal det nest øverste stekebrettet tas ut).

- ① Ta på symbolet “+” på skjermbildet (fig. M8).
- ② Dra markøren eller bruk knappene **-** **+** for å angi ønsket verdi.
- ③ Bekreft ved å trykke på tasten “START/STOP” (fig. M9).

Timer (tidtakeren) vil utløpe på grunnlag av den innstilte tiden (i eksemplet 15 minutter).

❗ Fargen angir:

- **GRØNN**: tiden har utløpt (maten er ferdig). Et lydsignal varsler om at det er på tide å ta stekebrettet ut av ovnen. Når døren lukkes, forsvinner timeren fra listen.
- **GUL**: neste timer (tidtaker) som utløper (maten er ferdig), vær klar til å ta ut brettet.
- **RØD**: timer (tidtaker) som er satt på (maten er ikke ferdig ennå). Gjenværende tid eller temperaturen som skal oppnås er angitt til høyre.

🗑️ Tapp på teksten til en timer i minst 3 sekunder for å fjerne timeren fra listen.

### Avbryt denne funksjonen

❗ Hvis du vil avbryte funksjonen uendelig før tiden, trykk lenge på tasten “START/STOP” (ca. 4-5 sekunder).

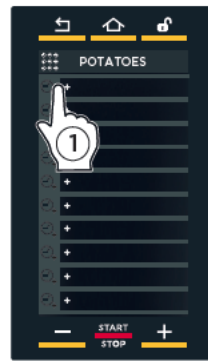


fig. M8

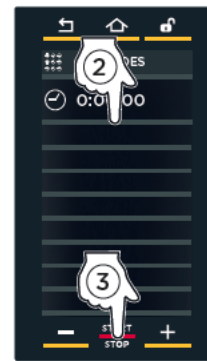


fig. M9

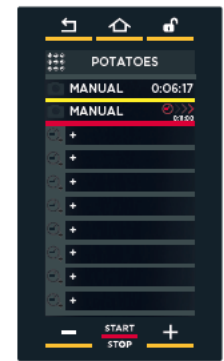


fig. M10

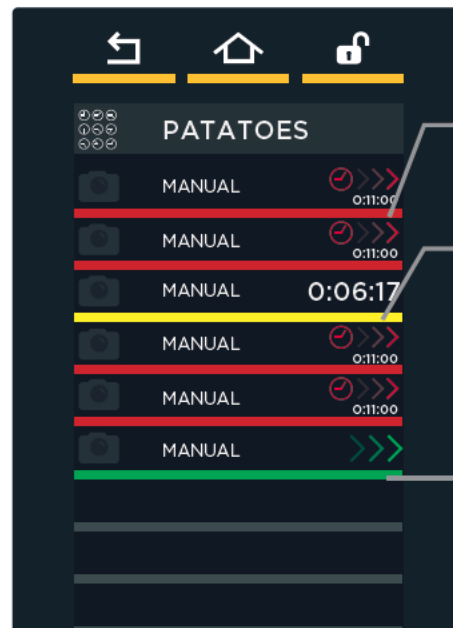


fig. M11

Timer (tidtaker)

Neste timer (tidtaker) som utløper: vær klar til å ta ut brettet

Tiden er utløpt på timer (tidtakeren): ta ut stekebrettet!



## 2 MY (MIN) MULTI.TIME

I denne delen er det mulig å få fram en tidligere lagret steking ved hjelp av menyen "NEW (NY) MULTI.TIME".

2A For å få tilgang til listen med de lagrede steketidene, ta på ikonet "MY MULTI.TIME" (fig. M13): listen med alle de tidligere lagrede steketidene kommer til syne (fig. M13).

! Nederst, viser pilene < og > de forskjellige stekeprogrammene registrert i gruppen, pilene ✓ og ^ viser 16 forskjellige grupper.

2B Ved å ta på et av stekeprogrammene i listen (fig. M13), åpner skjermbildet seg fig. M14 som gjør det mulig å:

- 1 vise/endre den lagrede steking;
- 2 kopiere steking (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.
- 4 lag en ny meny (new menu);

📖 For ytterligere detaljer se kap. Mer informasjon: "Ny Meny" på side 26

- 5 start steking med tasten "START/STOP".

2C Etter å ha satt inn maten som skal stekes og lukket igjen døren, er det nødvendig å stille inn timer (tidtakeren) for de innsatte stekebrettene (se side 24)



fig. M12



fig. M13






fig. M14

### 3 MY MENU

I denne delen er det mulig å få fram et tidligere lagret stekeprogram ved hjelp av funksjonen "NY MENY".

 For ytterligere detaljer se kap. Mer informasjon: "Ny Meny" på side 26

For å få tilgang til listen med de lagrede steketidene, ta på ikonet "MY MENU" (fig. M1): listen med alle de tidligere lagrede steketidene kommer til syne (fig. M14).

 Nederst, viser pilene  og  de forskjellige stekeprogrammene registrert i gruppen, pilene  og  viser 16 forskjellige grupper.

Ved å ta på et av stekeprogrammene i listen (fig. M14), åpner skjermbildet seg fig. M15 som 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.
- ④ start stekingen med tasten "START/STOP".



fig. M14



fig. M15

### Mer informasjon: "Ny Meny"

Funksjonen "NY MENY (NEW MENU)" gjør det mulig å innstille inntil 10 timer (tidtakere) og **beholde dem i minnet** dvs. beholde disse verdiene uten at det er nødvendig å måtte gjeninnstille dem hver gang.

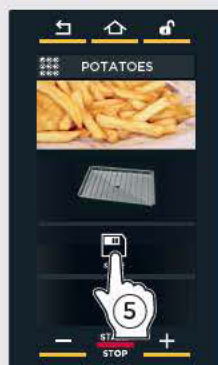
I henhold til de innstilte timer (tidtakere), vil stekebrettene være klare til å bli tatt ut, som vanlig.

Hvordan innstille en funksjon:

- ① velg en oppskrift som er registrert i "MENY MY MULTI.TIME" (i eksemplet "POTATOES-POTETER");
- ② ta på ikonet "NY MENY";
- ③ still inn timer etter hvor mange stekebrett du har tenkt å bruke (som forklart i punkt 1D på side 24). Timer er alle hvite og angir at  d e venter.
- ④ Når alle nødvendige timere har blitt innstilt, fra siden som viser alle, trykk tasten "START/STOP".
- ⑤ Trykk på tasten "LAGRE";
- ⑥ Velg den posisjonen hvor meny skal lagres.

Deretter, for å velge stekeprogrammet og starte det, klikk på "MENU MY MENY", velg oppskriften ved å ta på den og start den med tasten "START/STOP".

 For ytterligere detaljer se kap. "My Menu" på side 26





## Meny Programs (Menyprogrammer)

Gir tilgang til en liste over stekeprogrammer (eller heving hvis denne brukes) som er lagret tidligere med "MENU SET".

① Ta på ikonet "PROGRAMS" (fig. P1): en liste med tidligere lagrede steke/heveprogram åpnes ved å bruke "MENU SET".

! Nederst, viser pilene < og > de forskjellige stekeprogrammene/heveprogrammene lagret i gruppen, pilene ✓ og ✗ viser de 16 forskjellige gruppene.

② Ved å tappe på et av steke/heveprogrammene i listen (fig. P2), åpner skjermbildet seg fig. P3 som gjør det mulig å:

- (A) vise/endre den lagrede steking/hevingen;
- (B) kopiere steking/hevingen (for å lage en ny med lignende parametre);
- (C) slette den lagrede steking/hevingen: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt (fig. P4).

③ For å starte steking/hevingen trykk på tasten "START/STOP" (fig. P3).

Følgelig, starter automatisk:

**en klassisk oppvarming eller UIP (hvis inkludert):** vent på at sistnevnte avsluttes for å sette inn maten som skal stekes/heves.

se side 14 - 15

**avkjøling av stekekammeret** (hvis den faktiske temperaturen målt i rommet er høyere enn den innstilte temperaturen (f.eks. fordi ovnen/heveovnen arbeider kontinuerlig): vent til denne fasen er over for å steke/heve maten.

se side 16

**steking/heving** med parameterne nettopp innstilt: i dette tilfellet betyr det at ingen oppvarming har blitt innstilt og at det ikke er nødvendig å sette maten inn i ovnsrommet. Det er derfor nødvendig å sette maten inn med en gang for steking/heving. På slutten av dette, blir man spurt om man vil gjenta siste step eller den komplette oppskriften (fig. P6).



fig. P1

fig. P2



fig. P3

fig. P4

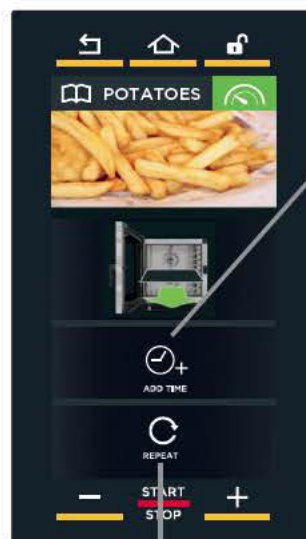


fig. P6

Gjentar siste step som er innstilt ved å føye til et standardminutt (en verdi som kan endres)

Gjenta den nylig avsluttede steking/hevingen med de samme parameterne

## Meny READY.COOK

Gir tilgang til noen forhåndsinnstilte programmer for å kunne starte raskt en bestemt stekemåte.

For å få tilgang til de forhåndsinnstilte programmene:

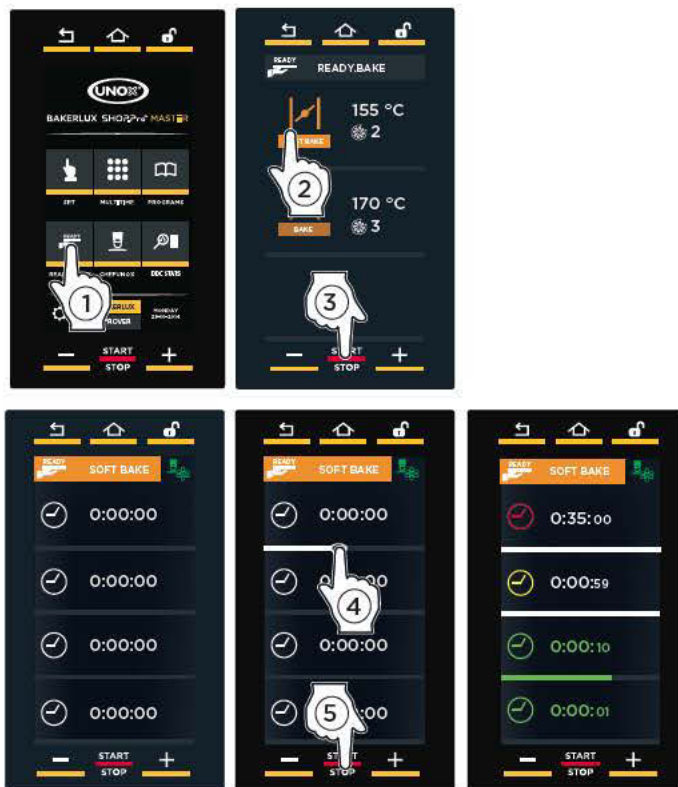
- ① ta på ikonet "READY.COOK";
- ② velg det ønskede programmet: parameterne (temperatur og inntak/uttak av fuktighet kan ikke endres av brukeren);
- ③ ta på tasten "START/STOP": en ny oppvarmingsfase starter;
- ④ på slutten av oppvarmingen er det mulig å sette inn opp 4 timere.

Det anbefales å innstille timer (tidtaker) 1 for stekebrettet som er satt inn øverst i ovnen, timer (tidtaker) 2 for det nest øverste stekebrettet, osv. På denne måten er det lettere å forstå hvilket stekebrett som skal tas ut når tiden til en timer (tidtaker) er utløpt (f.eks. når tiden til timer (tidtaker) 2 er utløpt, skal det nest øverste stekebrettet tas ut). (for ytterligere informasjon om hvordan innstille timer, se side **24**);

Hvis du ønsker det, kan du bruke **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)**-teknologi ved å klikke på det tilsvarende symbolet.

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)" på side **8**

- ⑤ starte steking med tasten "START/STOP" som vanlig.



Skjermbildet viser en mulig stekesituasjon som pågår.

F argene angir:

- **GRØNN**: tiden har utløpt (maten er ferdig). Et lydsignal varsler om at det er på tide å ta stekebrettet ut av ovnen. Når døren lukkes, forsvinner timeren fra listen.
- **GUL**: neste timer (tidtaker) som utløper (maten er ferdig), vær klar til å ta ut brettet.
- **RØD**: timer (tidtaker) som er satt på (maten er ikke ferdig ennå).



# Meny CHEFUNOX

## CHEFUNOX AUTOBAKE

I denne delen finnes det mange oppskrifter som er forhåndsinnstilt av UNOX: Velg bare hvilken tilberedningsmåte du vil bruke (f.eks. grilling): retten vil bestandig bli perfekt.

- ① Tap på ikonet "CHEFUNOX";
- ② velg "CHEFUNOX AUTOBAKE";
- ③ velg ønsket kategori (f.eks. PIZZA);
- ④ velg type mat du vil steke (f.eks. FROZEN PIZZA).
- ⑤ Basert på den valgte oppskriften, tilbyr ovnen forskjellige skjermbilder som lar deg tilpasse matlagingen slik du vil ha den:
  - vekt
  - tykkelse
  - graden av steking utvendig: litt gyllen (LIGHT) - middels gyllen (MED) - gyllen sprø (BROWN). Graden av utvendig steking kan også innstilles ved å dra markøren til ønsket temperatur.
- ⑥ Bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP".

Mer informasjon om steking som pågår? Se kap. "start steking" på side 14 og kap. "ferdigstekt" på side 18



OVN



Resterende tid på slutten av STEKINGEN

Tidspunktet for når maten er ferdig

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)" på side 8

Hvis du vil avbryte steking før tiden, trykk lenge på tasten "START/STOP" (ca. 4-5 sekunder).

## CHEFUNOX MULTI.TIME

I denne delen finnes det mange oppskrifter som er forhåndsinnstilt av UNOX: Velg bare hvilken tilberedningsmåte du vil bruke (f.eks. grilling) og start matlagingen: På dette tidspunktet kan du aktivere opptil 10 timere som vil varsle når retten er ferdig.

- 1 Ta på ikonet "CHEFUNOX";
- 2 velg "CHEFUNOX MULTI.TIME";
- 3 vanlig oppvarming starter eller UIP etter hva som har blitt valgt.
- 4 etter endt oppvarming vil det bli foreslått å sette alle produktene man har tenkt å tilberede, i ovnen.
- 5 still inn timer (tidtakeren):

### Stille inn et tidspunkt:

- A Dra markøren eller bruk knappene **- +** for å angi ønsket verdi.
- B Bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP".

### Velg en lignende oppskrift:

- C Ta på det røde ikonet;
- D velg ønsket kategori (f.eks. PIZZA);
- E velg type mat du vil steke (f.eks. FROZEN PIZZA).
- F Basert på den valgte oppskriften, tilbyr ovnen forskjellige skjermbilder som lar deg tilpasse matlagingen slik du vil ha den:
  - vekt
  - tykkelse
  - graden av steking utvendig: litt gyllen (LIGHT) - middels gyllen (MED) - gyllen sprø (BROWN). Gradene av utvendig steking kan også innstilles ved å dra markøren til ønsket temperatur.
- G Bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP".



Vil du ha mer informasjon?  
Se side 22

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)" på side 8

Timer starter: fargene på linjen angir:

- **GRØNN:** tiden har utløpt (maten er ferdig). Et lydsignal varsler om at det er på tide å ta stekebrettet ut av ovnen. Når døren lukkes, forsvinner timeren fra listen.
- **GUL:** neste timer (tidtaker) som utløper (maten er ferdig), vær klar til å ta ut brettet.
- **RØD:** timer (tidtaker) som er satt på (maten er ikke ferdig ennå). Gjenværende tid eller temperaturen som skal oppnås er angitt til høyre.

Tapp på teksten til en timer i minst 3 sekunder for å fjerne timeren fra listen.



## Meny DCC Stats

Skjermbildet gir tilgang til 3 områder:

- A) **GOAL (mål):** det er nødvendig å innstille et antall daglige arbeidstimer på ovnen for å optimalisere kostnadene, deretter blir et histogram vist som viser om målet er nådd. Denn visningen gjør det mulig å forstå om ovnen blir brukt på en optimal måte.
- B) **HACCP:** Avlesingen av HACCP-data tillater å overvåke bearbeidingen av matvarene hvor det er fare for biologisk, kjemisk eller fysisk kontaminering.  
Hvert 30. sekund avleses:
- temperaturen i ovnsrommet;
  - temperaturen målt av kjernesonden;
  - temperaturen målt av vakuumsonden (sous vide).
- C) **FORBRUK:** ved å ta på ikonet "FORBRUK" vil et skjermbilde komme til syne med dataene som ovnen har brukt.

### A INNSTILLING AV MÅL

- 1 Velg det du ønsker på menyen.
- 2 Snu den lyseblå streken eller bruk tastene **- +** for å stille inn hvor mange timer ovnen bør brukes om dagen for å optimalisere kostnadene (f.eks. 14:00 timer).
- 3 Lagre ved å trykke på tasten "SAVE (LAGRE)".
- 4 Velg om du vil vise målene for **dag**, per **uke** eller for **måned**: en grå linje kommer til syne (som framstiler den innstilte tiden, f.eks 14 ore) og et histogram.

På sistnevnte:

- de **lyseblå** strekene viser når målet er nådd (dvs. når ovnen har vært mer enn 14 timer i drift)
- de **røde** strekene viser at målet IKKE er nådd.

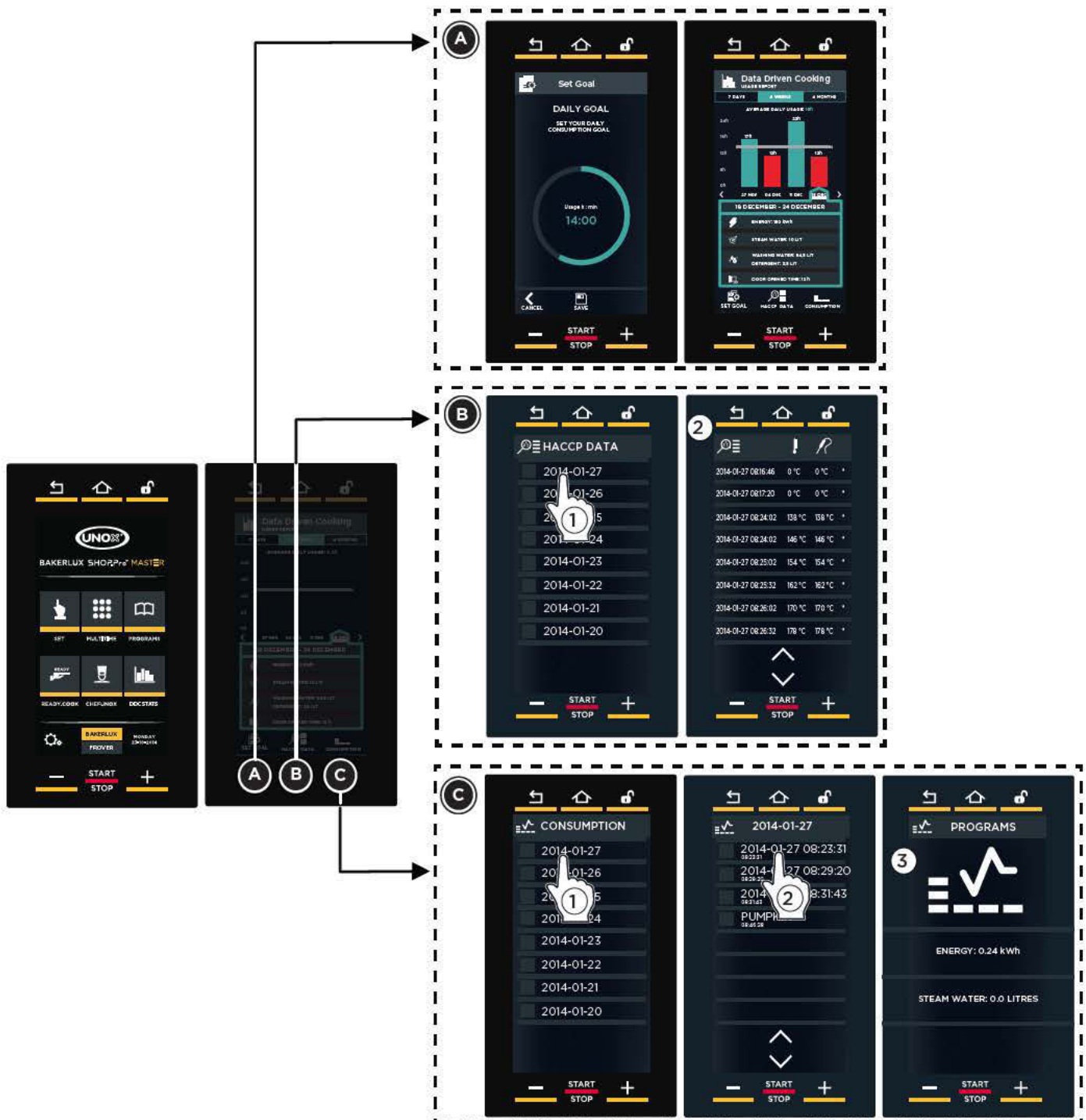


## B HACCP

- 1 Velg datoen for når du vil vite dataene HACCP.
- 2 Dataene angående data under driften blir vist.

## C FORBRUK

- 1 velg datoen for når du vil vite forbruket;
- 2 velg **dag, uke** eller **måned** for når du vil vite forbruket.
- 3 Følgende forbruk oppgis:
  - energiforbruk (energi);
  - liter vann som forbrukes til produksjon av damp i ovnsrommet (steam).



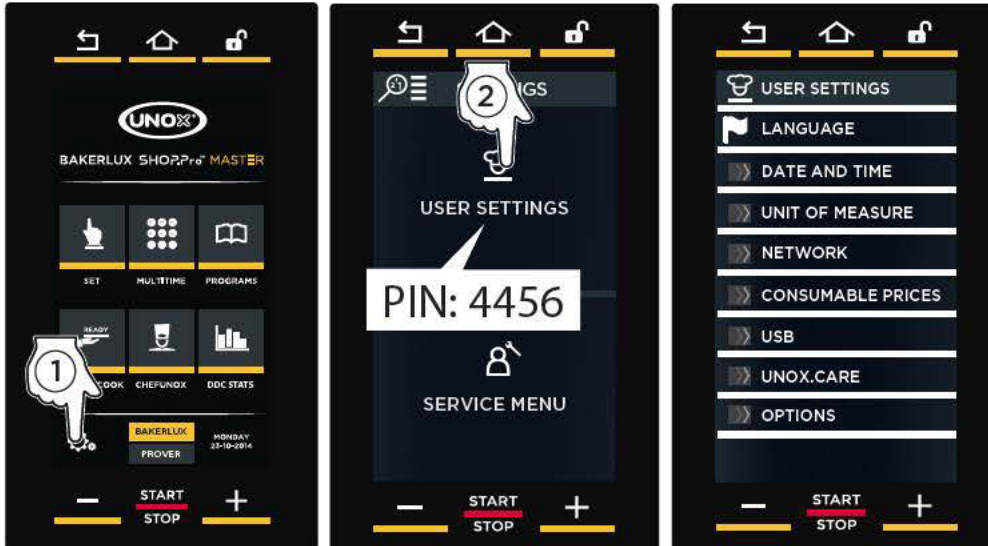




## Innstillinger

Gir tilgang til innstillingen av ovnsparametrene.

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



OVN

### 1 SPRÅK (LANGUAGE)

Velg ønsket språk som skal vises i alle menyene.

Bla i listen over språk med symbolene  og .

ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRP- SKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVEN- SKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI

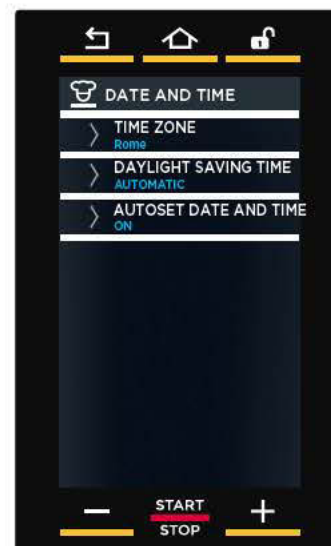


### 2 DATO OG KLOKKESLETT (DATE AND TIME)

Gjør det mulig å endre innstillingene "DATO OG KLOKKESLETT" på ovnen.

DET ER nødvendig å innstille:

- tidssone, klikk på det geografiske området som du tilhører og velg ditt eget land, gå gjennom listen med pilene  og ;
- sommertid, dvs. hvis det er vintertid eller sommertid; ellers vil "AUTOMATISK" gjøre det automatisk oppdatering mulig.
- hvis du ønsker at dato og klokkeslett op- pdateres automatisk.



### 3 MÅLEENHET (UNIT OF MEASURE)

Velg måleenhet:

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

Gjør det mulig å stille inn aktuell valuta (€, \$, osv...) og, ved å gå inn på denne menyen, er det mulig å stille inn:

- om valutasymbolet skal være bak eller foran verdien;
- om "." eller "," for desimalene skal brukes.



### 4 NETTVERK

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

#### Connection test (Tilkoblingstest)

Tilkoblingstest for alle de 3 forskjellige type-  
ne tilkobling

#### Cloud PIN

PIN-koden er nødvendig for å sette inn i ovnen både på DDC.unox.com og på APP. Hver ovn har en egen, og når den blir slått på for første gang er den allerede innstilt. Ved behov er det mulig å endre det for å stille inn etter behov.

#### DHCP

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

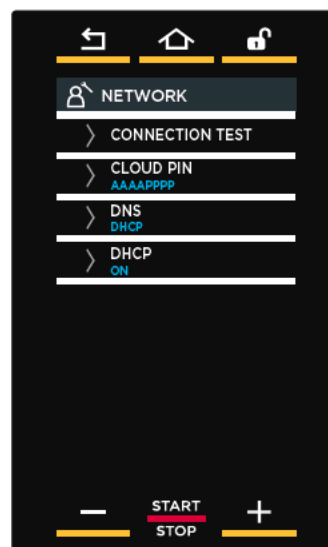
For koblinger med ledninger vil det bli mulig å stille inn nettverket manuelt.

I tilfelle SIM-kortet kommer til syne:

#### Signalnivå

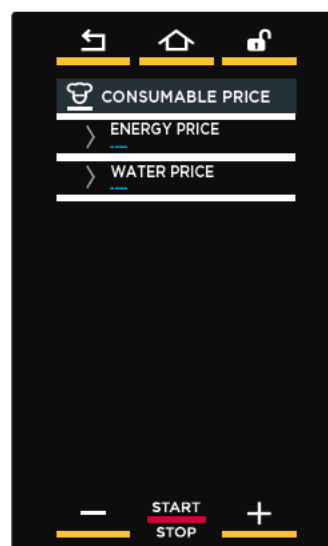
**PIN** fra sim.kortet (bare hvis kortet trenger PIN)

**APN** (er avhengig av operatøren og må søkes på internet) hvis ikke denne er satt inn, vil ikke ovnen koble seg til.



### 5 KOSTNADER FORBRUKSPRODUKTER (CONSUMABLE PRICES)

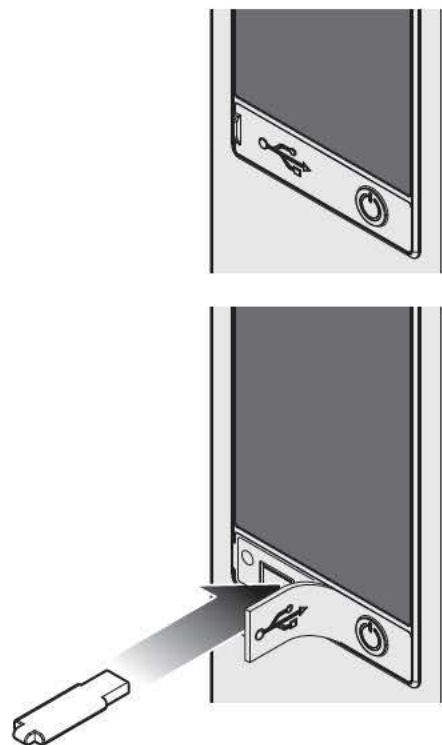
Gjør det mulig å legge inn kostnadene for strøm, vann og vaskemiddel (valutaen er den som er angitt i delen om "Måleenhet" i det samme skjermbildet)



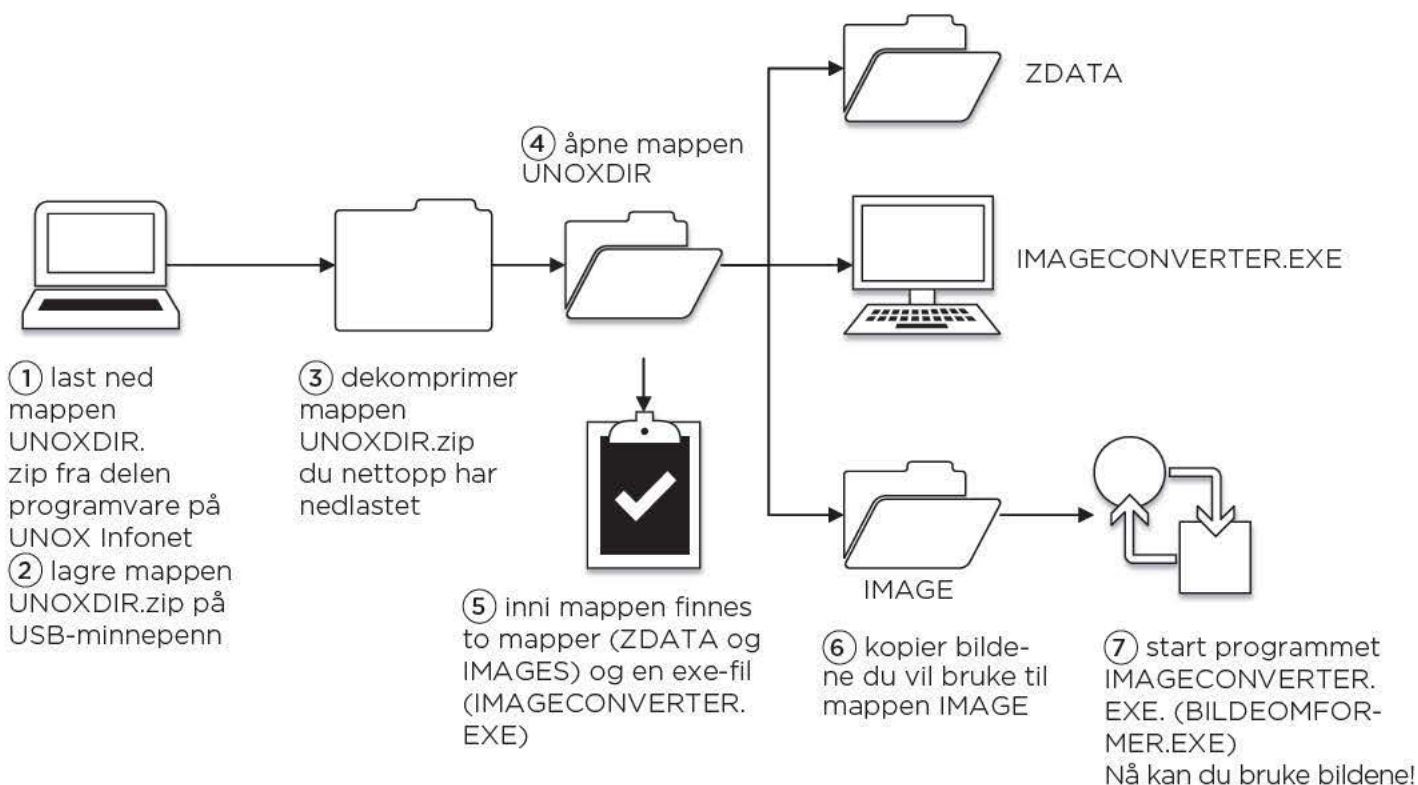
## 6 USB

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).

- EXPORT PROGRAMS (EKSPORTERE PROGRAMMER): eksporterer oppskrifter fra ovnen til en USB-minnepenn;
- IMPORT PROGRAMS (IMPORTERE PROGRAMMER): eksporterer oppskrifter fra en USB-minnepenn til ovnen;
- IMPORT PICTURE (IMPORTERE BILDER): Importerer bilder fra USB-minnepennen til ovnen, f.eks. et bilde av en vellykket tilberedning. For at bildene skal kunne brukes, må de konverteres. Følg den illustrerte fremgangsmåten på tegningen fra punkt ① til ⑦.



OVN

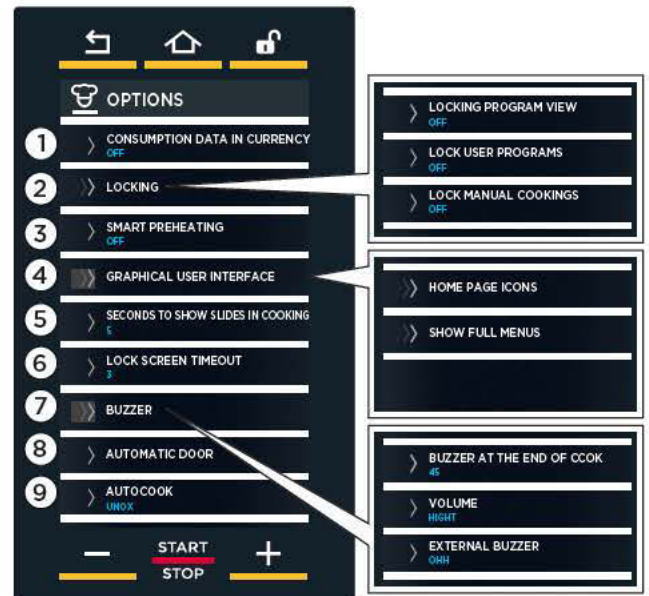




## 8 VALG (OPTIONS)

### 1 KOSTNDA VED FORBRUK (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

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



### 2 BLOKKERINGER

Herfra kan man få tilgang til tre undermenyer:

#### Blokkerer programvisning (standardprogram)

(LOCK VIEW PROGRAM)

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

#### Blokkerer brukerprogrammer

(LOCK USER PROGRAM)

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

#### Blokkere manuell steking

LOCK MANUAL COOKINGS)

Blokkerer muligheten til manuelle stekeprogrammer (meny SET).



### 3 SMOOTH PREHEATING (OPPVARMING "DESSERT")

Hvis alarmen AFO2 (sikkerhetstermostat) er det mulig å aktivere funksjonen SMOOTH, en mer delikat oppvarming.



#### 4 BRUKERGRENSESNIITT

Herfra kan man få tilgang til to undermenyer:

##### Ikonet til home page

(HOME PAGE ICONS):

fra denne undermenyen er det mulig å stille inn ikoner fra hovedmenyen (SET, PROGRAMS, MULTITIME, osv.):

Innstillinger:

Vis (SHOW): normal visning av det valgte ikonet

Skjul (HIDE): gjem det valgte ikonet

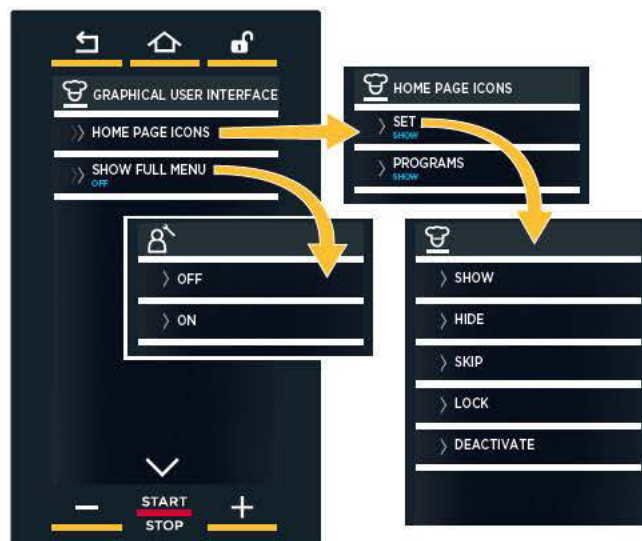
Hopp over (SKIP): hvis ikonene blir hoppet over, vil de gjenværende ikonene systematiseres slik at de tomme rommene blir benyttet

Blokkere (LOCK): blokker bruk av menyen ved å la den være synlig

Deaktiver (DEACTIVATE): blokker bruk av menyen ved å gjøre den mer synlig.

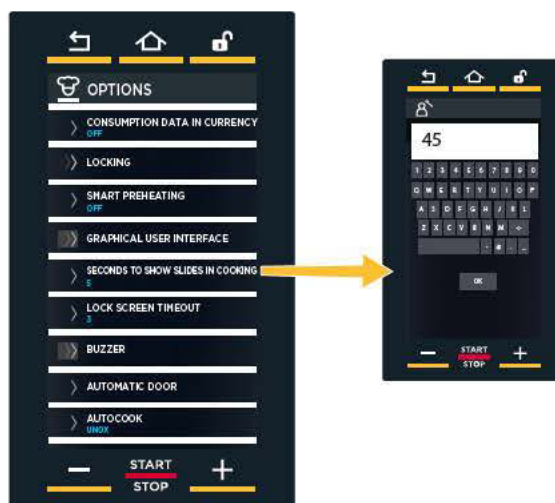
**Hvis komplette menyer (SHOW FULL MENU):**

hvis innstilt på "ON" viser den parameterne på alt tilbehøret (selv om de ikke er innstilte).



#### 5 SEKUNDER HVOR MATLAGINGSBILDENE BLIR VIST (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Innstill hvor lenge skjermbildene som angår stekeprosessen skal vises før du går til neste skjermbilde.



#### 6 TIMEOUT SKJERMBLOKKERING (LOCK SCREEN TIMEOUT)

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

Når døren lukkes, kan skjermen brukes igjen. Hvis døren blir stående åpen lenge, vil displayet åpne seg automatisk i forhold til et tidspunkt som operatøren har innstilt gjennom denne menyen (tiden uttrykkes i sekunder, i eksemplet 3 sekunder).



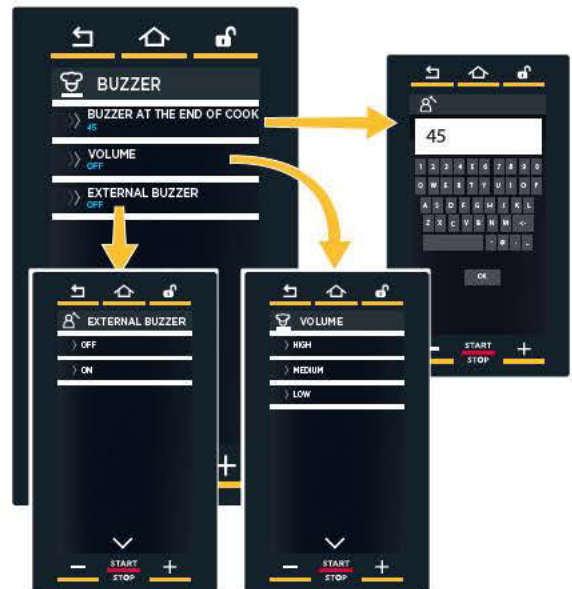
## 7 LYDSIGNAL (BUZZER)

Gjør det mulig å innstille:

**varigheten** i sekunder til lydsignalet for steke-/heveslutt. Verdieninnstill verdien med tastaturet og bekreft med "OK";

... **volumet** lydsignalet på slutten av steking/hevingen ved å velge mellom: høy, midt eller lav;

**aktivering** (ON) eller **deaktivering** (OFF) av et eksternt lydsignal, hvis installert.



## 8 AUTOMATISK DØR (AUTOMATIC DOOR)

For å innstille:

- hvis du har en ovn utstyrt med en automatisk dør (**YES**);
- eller om ovnen IKKE har en automatisk dør (**NO**).



## 9 AUTOCOOK

Legger til en liste med lagrede programmer chef UNOX som er gitt til et land.



# BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

## Bruk av tilkoblet heveovn



### SET

Gjør det mulig å utføre et heveprogram hvor brukeren må innstille varigheten og hevetemperaturen manuelt.

+ [Fordypninger på s. 42](#)



### PROGRAMS (PROGRAMMER)

Gir tilgang til en liste over oppskrifter tidligere lagret med "MENY SET".

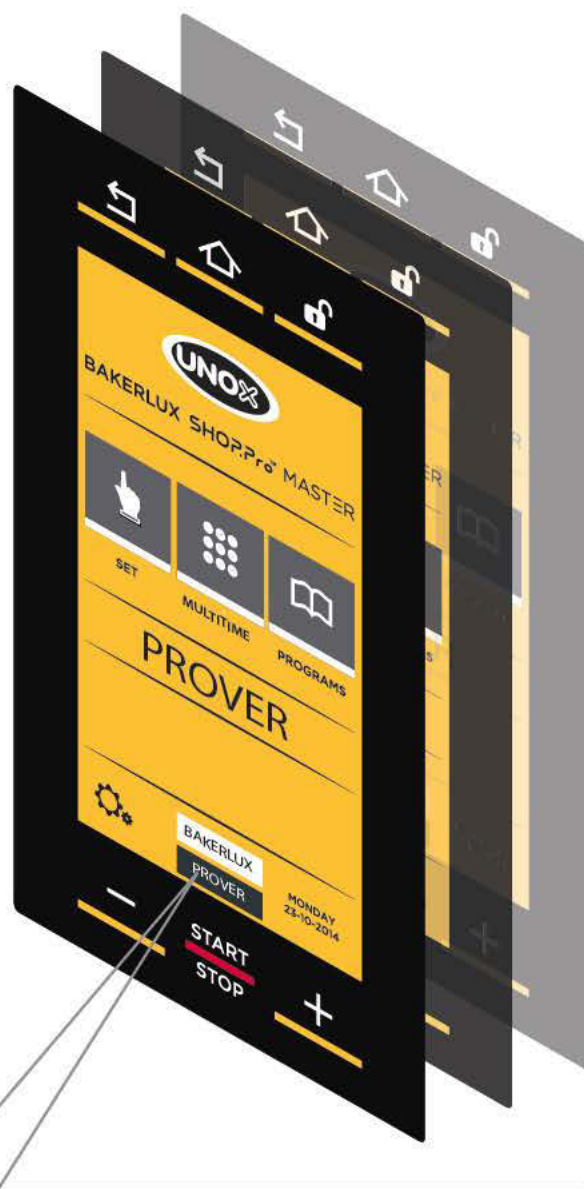
+ [Fordypninger på s. 27](#)



### MULTITIME

I moderne kjøkken er det ofte behov for å heve flere produkter samtidig som krever ulike hevetider men samme forhold (temperatur, fuktighet, osv.). Med menyen Multi.time er det mulig å bruke heveovnen uavbrutt og innstille opp til 10 timere som melder fra om når hvert produkt er ferdighevet.

+ [Fordypninger på s. 48](#)



Med kun ett kontrollpanel kan denne ovnen også styre den tilkoblede **heveovnen**. Ta på det nederste ikonet for å bruke heveovnen (PROVER).







## Menu Set (Menyinnstilling)

Under **manuell steking** må brukeren bruke egen erfaring og innstille følgende stekeparametere for ett eller flere steke-step:



**hevetid** (i timer.minutter)



**temperatur** i heverommet (°C)

Etter å ha innstilt de to parameterne kan hevingen startes direkte eller den innstilte oppskrift kan lagres. Oppskriften kan dermed brukes når som helst på et senere tidspunkt uten å måtte innstille parameterne på nytt hver gang.



**kap. "Lagre et stekeprogram" på side 19**

The screenshot shows a mobile application interface for setting roasting parameters. The screen is titled 'SET' and 'STEP 1/3'. It features two sliders: one for 'VARIGHET PÅ HEVINGEN' (0:09:00) and one for 'TEMPERATUREN' (20 °C). At the bottom, there are buttons for 'PREHEATING', 'SAVE', and 'STEP 2/1'. A 'START STOP' button is at the very bottom.

**VARIGHET PÅ HEVINGEN**  
(fra 0 min til 9h:59min:59sec deretter UENDELIG, dvs. kontinuerlig drift av heveovnen). Stekingen avsluttes når det innstilte tidspunktet er nådd.

**TEMPERATUREN**  
i ovnsrommet (fra 30°C til 50°C).

Ved å ta på ikonet aktiveres/deaktiveres lydsignalet etter hvert STEP  
grønn= lyden er aktivert  
hvit= lyden er deaktivert

Ikonet angir STEP-nummeret som skal innstilles.  
**kap. "innstille manuell heving" på side 43**

Lagrer innstilte parametre  
**kap. "Lagre et stekeprogram" på side 19**

Innstilling STEP fra 2 til 9

# 1 HVORDAN INNSTILLE PARAMETERNE FOR HEVINGEN

## MODALITET MARKØR (se fig. S1)

- ① Ta på parametersymbolet som du vil innstille: det sistnevnte endrer farge.
- 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.



fig. S1

## MODALITET TASTER (se fig. S2)

- ① Ta på parametersymbolet som du vil innstille: det sistnevnte endrer farge.
- ② Ta på den verdien som du vil innstille (når du har parametret "varighet" og still inn minutter eller sekunder).
- ③ Bruk tastene **-** **+** for å endre verdien.

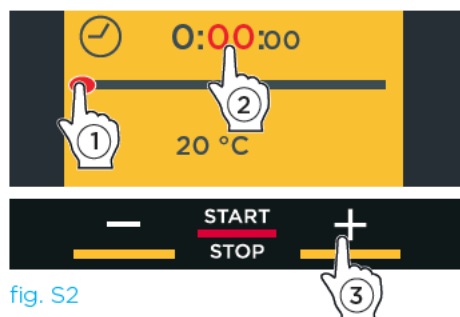
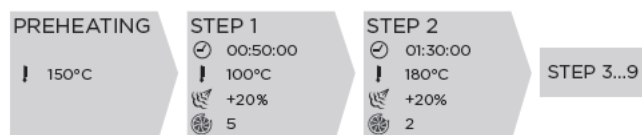


fig. S2

HEVEOVN

# 2 INNSTILLE MANUELL HEVING

Hvert manuelle stekeprogram består av minst 1 og opp til maksimum 9 STEP, som kjennetegnes av ulike stekeparametre + en innledende oppvarming ("PREHEATING" (OPPVARMING)), som er valgfri men alltid anbefalt.



- ❗ For å kunne starte hevingen må minst ett STEP være innstilt.
- ❗ Hevingen krever nødvendigvis ikke alle STEP: innstill kun de nødvendige.
- ❗ Overgangen fra ett heve-STEP til det neste styres automatisk av apparatet.

# 2A INNSTILLING OPPVARMING

For å innstille STEP for oppvarming:

- ① ta på symbolet **<** (se fig. S3)
- ② **fig. S4:** ta på ikonet "TEMPERATUR" eller "DELTA T";
- ③ **fig. S4:** bruk "TASTENE + og -" eller dra markøren for å stille inn den ønskede verdien: hvis det er ønskelig, når den innstilte temperaturen er nådd, at oppvarmingen ikke avbrytes, er det mulig å stille inn et tidspunkt ved å dra feltmarkøren "KLOKKE".
- ④ **fig. S4:** ta på symbolet **>** for å gå tilbake til skjermbildet for innstilling av parameterne.

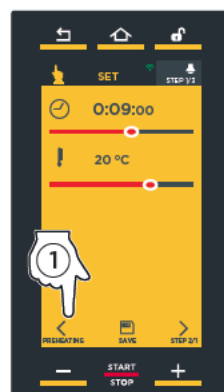


fig. S3

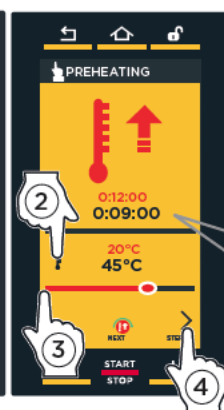


fig. S4

Hvis en tid har blitt innstilt og den innstilte temperaturen er nådd, holder ovennen den (HOLD) i det innstilte tidsprommet før den starter STEP 1

Et lydsignal (hvis aktivert\*) varslers slutten på oppvarmingen, dvs. innstilt temperatur er nådd.



fig. S5

\* Ved å trykke på **aktiver** (grønt ikon) eller **deaktiver** (hvitt ikon) lydsignalet etter hvert STEP

Innstilling for step

## 2B INNSTILLING AV STEKETID

Innstill:

- 1 **varigheten på hevingen** (fra 0 min til 9h:-59min:59sec deretter **UENDELIG**, dvs. at heveovnen fortsetter å gå): hevingen er ferdig når den innstilte temperaturen er nådd.
- 2 **temperaturen i ovnsrommet** (fra 30°C til 50°C).

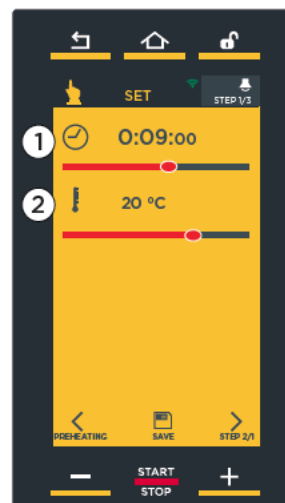



fig. S6

## 2C INNSTILLING AV PÅFØLGENDE STEP (HVIS NØDVENDIGE)

Når innstillingen av første step er gjort, ta en eller flere ganger på symbolet  hvis du ønsker å stille inn flere (fig. S7A).

Skriften høyt oppe til høyre angir STEP i innstillingsfasen (eks. STEP 1/1)(fig. S7B).

- ! For å kunne starte hevingen må minst ett STEP være innstilt.
- ! Hevingen krever nødvendigvis ikke alle STEP: innstill kun de nødvendige.
- ! Overgangen fra ett heve-STEP til det neste styres automatisk av apparatet.

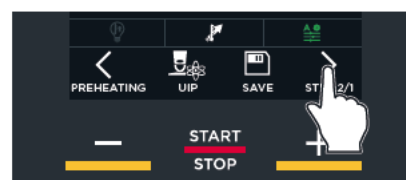


fig. S7A

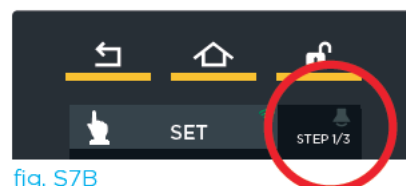



fig. S7B


### 3 START HEVINGEN

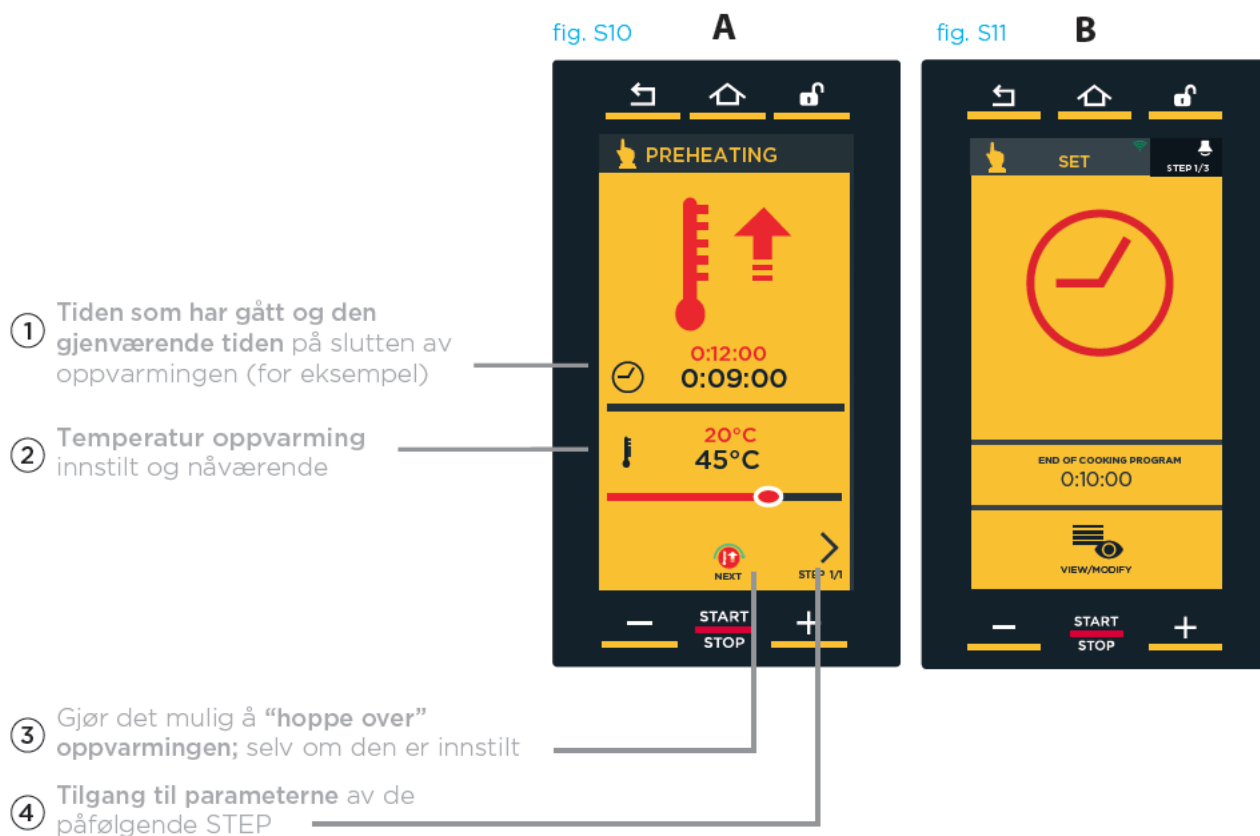
Ved å trykke på tast "START/STOP" start hevingen i følge de innstilte parameterne.

Hvis hevingen inkluderer en **oppvarming**, sammenlign skjermbildet **A) fig. S10** som angir:

- ① tiden som har gått og den gjenværende tiden på slutten av oppvarmingen (for eksempel);
- ② den nåværende temperaturen i ovnsrommet er den som er innstilt for oppvarmingen;
- ③ muligheten for å "hoppe over" oppvarmingen;
- ④ muligheten for å se/endre STEP-parameterne som kommer etterpå.

Når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal at STEP for oppvarming er ferdig (hvis dette har blitt innstilt,  grønt ikon\*) og et skjermbilde kommer til syne **B) fig. S11** som viser at hevingen har startet.

- ! \* Ved å ta på ikonet  øverst til høyre endrer det farge:  
**grønn**= når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal slutten på STEP for oppvarmingen  
**hvit**= lyden er deaktivert

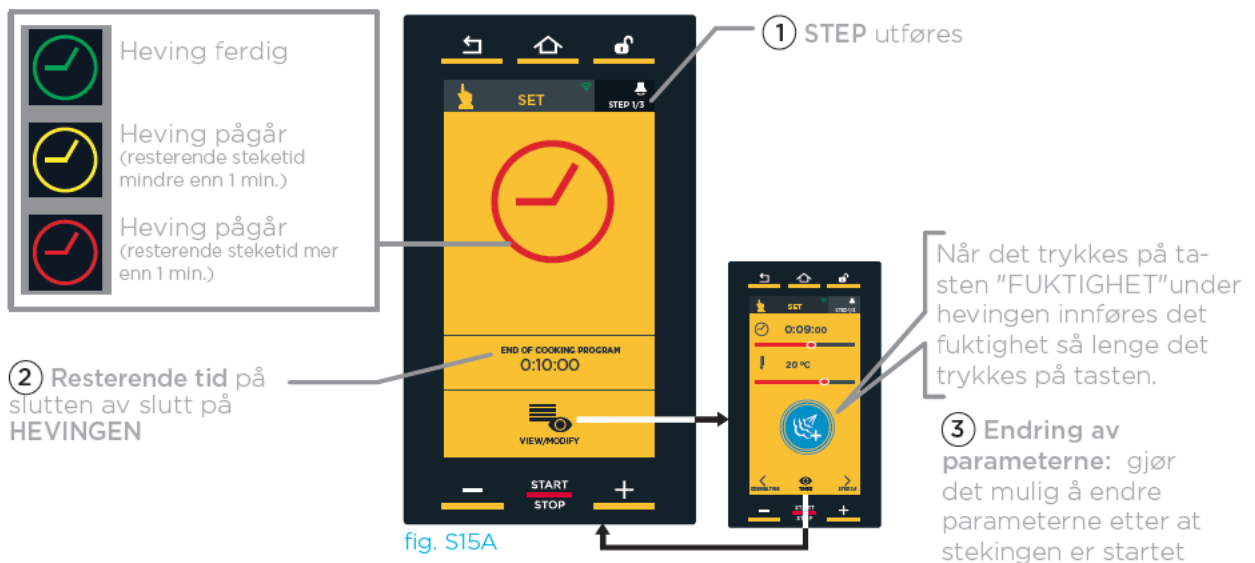


## HEVING PÅGÅR

❗ Slutten på hvert STEP er at det går **automatisk** over til det neste. Hvis innstilt, blir dette varslet av et kort lydsignal (hvis aktivert).

Skjermbildet viser:

- ① STEP er i gang nå;
- ② resterende tid på slutten av hevingen;
- ③ muligheten til å endre parameterne når hevingen er startet eller avslutte hevingen som er i gang før tiden og sette varigheten til "00:00:00".



❗ Hvis du vil avbryte hevingen før slutt, trykk lenge på tasten "START/STOP" (ca. 4-5 sekunder).

## 4 HEVESLUTT

Stekingen avsluttes når tiden er oppnådd eller når kjernetemperaturen er nådd: stekingen er ferdig når et langt akustisk signal høres (hvis aktivert) og når et skjermbilde på siden kommer til syne **fig. S13**.

Skjermbildet gjør det mulig å:

- ① lagre hevingen som nettopp er avsluttet;
- ② gjentarden nylig avsluttede hevingen med de samme parameterne;
- ③ gjentar sist innstilte step ved å endre varigheten;

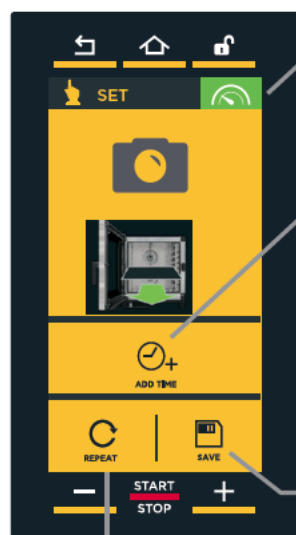


fig. S13

Vis dataene for strøm, vann og HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

③ Gjentar det siste steppet som er innstilt ved å føye til 10 minutter (en verdi som kan endres)

① Lagre hevingen som nettopp er blitt avsluttet

se kap. **Lagre et stekeprogram på side 19**

② Gjenta den nylig avsluttede hevingen med de samme parameterne

! Hvis du ikke ønsker å lagre heveprogrammet, trykk på tasten "HOME" for å gå tilbake til hovedsiden.



📄 Hvis ønskelig, på slutten av hevingen, er det mulig å lagre den oppskriften som nettopp er blitt avsluttet. Oppskriften kan dermed brukes når som helst på et senere tidspunkt uten å måtte innstille parameterne på nytt hver gang. Lagring av oppskrift med heving er den samme som for en oppskrift for steking.

Se kap. **"Lagre et stekeprogram" på side 19**

📄 Alle oppskriftene for heving som har blitt lagret av brukeren er å finne i delen «PROGRAMS». For å finne disse, se **side 27**



## Meny Multi.Time

I moderne kjøkken er det ofte behov for å heve flere produkter samtidig som krever ulike hevetider men samme forhold (temperatur, fuktighet, osv.). Med menyen Multi.time er det mulig å bruke heveovnen uavbrutt og innstille opp til 10 timere som melder fra om når hvert produkt er ferdighevet.

### EKSEMPEL PÅ HVORDAN DEN FUNGERER

Når denne funksjonen brukes, opprettholder heveovnen innstilt temperatur og fuktighet i det uendelige.

I eksemplet ved siden av finnes det 3 stekebrett med ulike produkter. Alle stekebrettene settes inn i hevingsrommet kl. 10:00 (→).

For hvert stekebrett innstilles en timer med ulik hevetid for hvert produkt fordi hver matrett har sin egen hevetid

(⏪ 30 minutter, 45 minutter, 2 timer).

⚠ Det anbefales å innstille timer 1 for stekebrettet som er satt inn øverst i heveovnen, timer 2 for det nest øverste stekebrettet, osv. På denne måten er det lettere å forstå hvilket stekebrett som skal tas ut når tiden til en timer er utløpt (f.eks. når tiden til timer 2 er utløpt, skal det nest øverste stekebrettet tas ut).

Når tiden til en timer er utløpt (i eksemplet er det timeren for stekebrett 2 som utløper først, → kl. 10:45), varsler et lydsignal at tilsvarende stekebrett må tas ut.

Det kan innstilles maks 10 timere (dvs. maks 10 hevinger samtidig i heverommet).

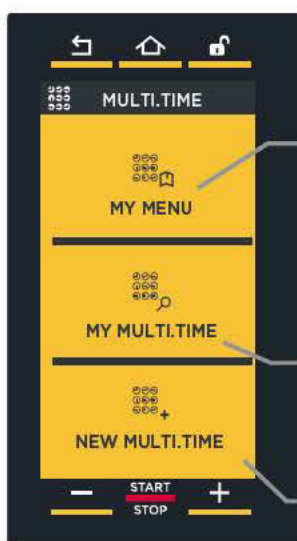
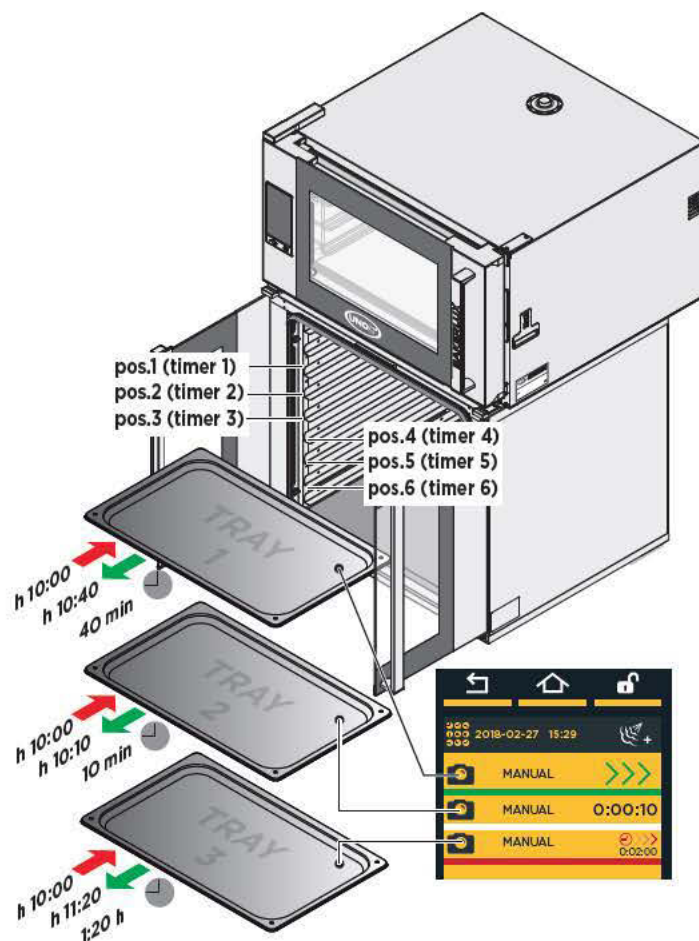


fig. M1

③ Listen med alle menyene Multi.time lagret av brukeren

② Listen med alle heveprogrammene Multi.time lagret av brukeren

① Innstill et heveprogram Multi.time se kap. Menu Set (Menyinnstilling) på side 10



## 1 NY MULTI.TIME: INNSTILL OG LAGRE NY HEVING MULTI.TIME

I dette avsnittet er det mulig å opprette, starte og lagre en Multi.time. oppskrift.

### INNSTILLING AV TEMPERATUR

1A De innstilles på samme måte som forklart i "MENU SET", dvs. dra markøren (punkt 2) For ytterligere detaljer se kap. Menu Set (Menyinnstilling) på side 10

- ! Hevingen har IKKE:
  - heve-step
  - hevingen krever IKKE en tidsinnstilling (hevingen er "uendelig").
- ! Med hvert heveprogram multitime har man muligheten til å stille inn oppvarming ved å ta på pilen <

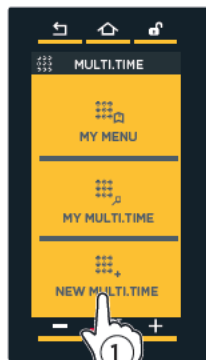


fig. M2

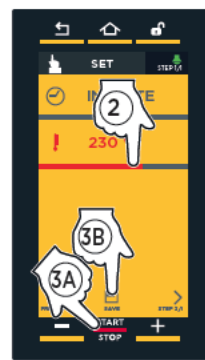


fig. M3

Etter å ha innstilt stekeparameterne, er det mulig å starte det umiddelbart (START/STOP-tast) eller lagre det (SAVE-tasten): dette siste valget lar deg gjenta oppskriften uendelig.

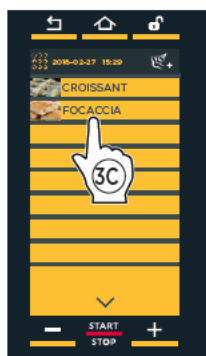


fig. M5

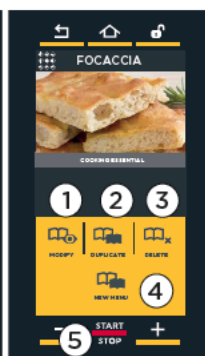


fig. M6

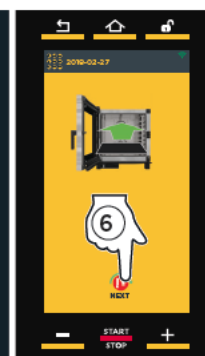


fig. M7

## 1B LAGRE DE INNSTILTE PARAMETERNE (VALGFRITT)

Hvis ønskelig, lagre hevingen ved å trykke på tasten "LAGRE" (punkt 3B) Lagring innstilles på samme måte som forklart i "MENU SET" (menyinnstilling)

For ytterligere detaljer se kap. Menu Set (Menyinnstilling) på side 19 (Lagre et stekeprogram).



Lagring av oppskriften gjør det mulig å bruke den igjen så mange ganger som ønskelig uten at det er nødvendig å stille inn parameterne igjen (temperatur, osv...) Hver gang oppskriften benyttes er det nødvendig å innstille ønsket timer (opp til 10): hvis man vil lagre disse sistnevnte er det nødvendig å lage en meny: for ytterligere detaljer se kap. Mer informasjon: "Ny Meny" på side 26.


## 1C START STEKINGEN

Ta på tasten "START/STOP" fra innstillingvinduet av parameterne (fig. M3, punkt 3A) eller ved å velge fra en liste hvis tidligere lagret (fig. M5, punkt 3C) : i dette tilfellet åpner et skjermbilde som fig. M6 som gjør det mulig å:

- 1 vise/endre hevingen som er lagret;
- 2 kopiere hevingen (for å lage en ny med lignende parametre);
- 3 slette det lagrede heveprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt;
- 4 lag en ny meny (se kap. Mer informasjon: "Ny Meny" på side 26);
- 5 start hevingen med tasten "START/STOP".

Etter å ha trykket på tasten "START/STOP", hvis hevingen har oppvarming inkludert, kommer skjermbilder på side 14 til syne (klassisk oppvarming) og 15 (SMART oppvarming.Preheating - UIP-teknologi).

Når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal at STEP med oppvarming er over (hvis dette er med i innstillingen,  grønt ikon\*) og et ikon foreslår at matproduktene skal settes inn for heving. Trykk på tasten  for å få tilgang til innstilling av timer (fig. M7, punkt 6).

\* Ved å ta på ikonet  øverst til høyre endrer den farge:  
**grønn**= når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal slutten på STEP for oppvarmingen  
**grå**= lyden er deaktivert

## STILL INN TIMER (TIDTAKEREN)

Etter å ha satt inn maten som skal stekes må man stille inn timer (tidtakeren) når det gjelder de innsatte stekebrettene.

Det anbefales å innstille timer 1 for stekebrettet som er satt inn øverst i heveovnen, timer 2 for det nest øverste stekebrettet, osv. På denne måten er det lettere å forstå hvilket stekebrett som skal tas ut når tiden til en timer er utløpt (f.eks. når tiden til timer 2 er utløpt, skal det nest øverste stekebrettet tas ut).

- ① Ta på symbolet "+" på skjermbildet (fig. M8).
- ② Dra markøren eller bruk knappene **-** **+** for å angi ønsket verdi.
- ③ Bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP" (fig. M9).

Timer (tidtakeren) vil utløpe på grunnlag av den innstilte tiden (i eksemplet 15 minutter).

! Fargen angir:

- **GRØNN**: tiden har utløpt (maten er ferdig). Et lydsignal varsler at det er tid for å ta ut stekebrettet fra heveovnen, et display med en grønn tekst kommer til syne "END OF LEAVENING - HEVESLUTT" og heveovnen avgir et lydsignal. Tapp på skriften for å stoppe lydsignalet. Ta ut stekebrettet som tilsvarende utløpte timeren.
- **HVIT**: den neste timeren (tidtakeren) som utløper (maten er nesten ferdig). Vær klar til å ta ut brettet.
- **RØD**: timeren (tidtaker) er på (heving pågår fremdeles). Gjenværende tid eller temperaturen som skal oppnås er angitt til høyre.

! Tapp på teksten til en timer i minst 3 sekunder for å fjerne timeren fra listen.

### Avbryt denne funksjonen

! Hvis du vil avbryte funksjonen som gir kontinuerlig heving, trykk lenge på tasten "START/STOP" (ca. 4-5 sekunder).

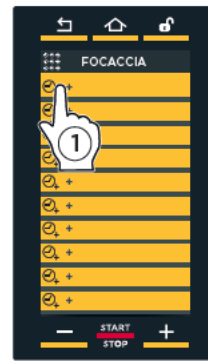


fig. M8

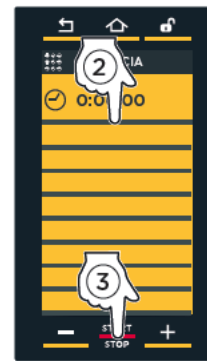


fig. M9

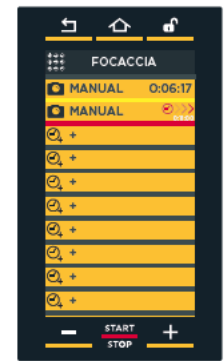


fig. M10



fig. M11

Timer (tidtaker)

Neste timer (tidtaker) som utløper: vær klar til å ta ut brettet

Tiden er utløpt på timer (tidtakeren): ta ut stekebrettet!

## 2 MY (MIN) MULTI.TIME

I denne delen er det mulig å få fram et tidligere lagret heveprogram ved hjelp av menyen "NEW MULTI.TIME".

2A For å få tilgang til listen med de lagrede heveprogrammene, ta på ikonet "MY (MIN) MULTI.TIME" (fig. M13): listen med alle de tidligere lagrede hevetidene kommer til syne (fig. M13).

! Nederst, viser pilene < og > de forskjellige heveprogrammene lagret i gruppen, pilene v og ^ viser de 16 forskjellige gruppene.

2B Ved å ta på et av heveprogrammene i listen (fig. M13), åpner skjermbildet seg fig. M14 som gjordet mulig å:

- 1 vise/endre hevingen som er lagret;
- 2 kopiere hevingen (for å lage en ny med lignende parametre);
- 3 slette det lagrede heveprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt.
- 4 lag en ny meny (new menu);

For ytterligere detaljer se kap. Mer informasjon: "Ny Meny" på side 26

- 5 start hevingen med tasten "START/STOP".

2C Sett inn maten som skal heves og trykk på tasten NEXT (fig. M15, punkt 6) for å få tilgang til innstilling av timer som forklart på forrige side.



fig. M12



fig. M13



fig. M14








fig. M15

### 3 MY MENU

I denne delen er det mulig å få fram et tidligere lagret stekeprogram ved hjelp av funksjonen "NY MENY".

 For ytterligere detaljer se kap. Mer informasjon: "Ny Meny" på side 26

For å få tilgang til listen med de lagrede hevetidene, ta på ikonet "MY MENU" (fig. M14): listen med alle de tidligere lagrede hevetidene kommer til syne (fig. M14).

 Nederst, viser pilene  og  de forskjellige heveprogrammene lagret i gruppen, pilene  og  viser de 16 forskjellige gruppene.

Ved å ta på et av heveprogrammene i listen (fig. M14), åpner skjermbildet seg fig. M15 som gjørdet mulig å:

- ① vise/endre hevingen som er lagret;
- ② kopiere hevingen (for å lage en ny med lignende parametre);
- ③ slette det lagrede heveprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt.
- ④ start hevingen med tasten "START/STOP".



fig. M14



fig. M15



### Mer informasjon: "Ny Meny"

Funksjonen "NY MENY (NEW MENU)" gjør det mulig å innstille inntil 10 timer (tidtakere) og **beholde dem i minnet** dvs. beholde disse verdiene uten at det er nødvendig å måtte gjeninnstille dem hver gang.

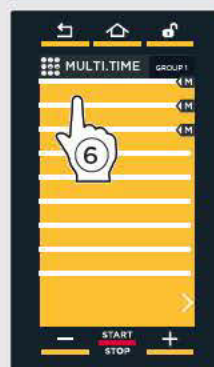
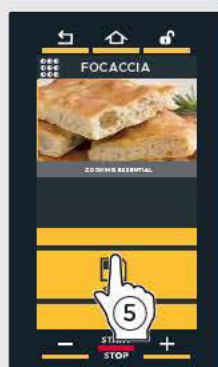
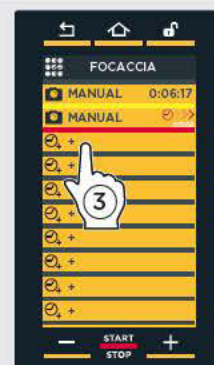
I henhold til de innstilte timer (tidtakere), vil stekebrettene være klare til å bli tatt ut, som vanlig.

Hvordan innstille en funksjon:

- ① velg en oppskrift som er registrert i "MENU MY MULTI.TIME" (i eksemplet "POTATOES-POTETER");
- ② ta på ikonet "NY MENY";
- ③ still inn timer etter hvor mange stekebrett du har tenkt å bruke (som forklart i punkt 1D på side 24). Timer er alle hvite og angir at de venter.
- ④ Når alle nødvendige timere har blitt innstilt, fra siden som viser alle, trykk tasten "START/STOP".
- ⑤ Trykk på tasten "LAGRE (SAVE)";
- ⑥ Velg den posisjonen hvor meny skal lagres.

Deretter, for å velge stekeprogrammet og starte det, klikk på "MENU MY MENY", velg oppskriften ved å ta på den og start den med tasten "START/STOP".

 For ytterligere detaljer se kap. "My MENU" på side 52







**Alt ordinært vedlikehold skal utføres:**

- etter å ha koblet apparatet fra strøm og vann
- etter å ha iført seg egnet personlig verneutstyr (f.eks. hansker, osv.).

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

Til rengjøringen av deler eller tilbehør må IKKE følgende brukes:

- rengjøringsmidler som riper eller i pulverform,
- sterke eller etsende rengjøringsmidler (f.eks. saltsyre eller svovelsyre). Advarsel! Disse stoffene må heller ikke brukes til rengjøringen av basen/gulvet under apparatet:
- slipende eller skarpe redskaper (f.eks. slipesvamper, skrapere, stålbørster, osv.),
- vannsprut.

### UTVENDIGE STÅLFLATER, PAKNING I OVNSROMMET

**Vent til overflatene er kalde.**

Bruk kun en myk klut dyppet i litt såpevann. Skyll og tørk godt.

### INNE I OVNSROMMET



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

Rengjør ovnsrommet **daglig** for å opprettholde gode hygieniske forhold og for å ivareta stålglassens og apparatets ytelse. Rester av fett eller mat kan i tillegg antenne under steking og forårsake skader på personer og apparatet. Rengjøringen må alltid utføres når ovnsrommet er kaldt, og med en myk klut dyppet i varmt såpevann. Avslutt med å skylle og tørke.

### PLASTFLATER OG KONTROLLPANEL

Bruk kun en veldig myk klut og kun litt produkt til rengjøringen av skånsomme overflater. Følg anvisningene fra rengjøringsmiddelsprodusenten.

### GLASSET PÅ INNSIDEN OG UTSIDEN AV DØREN

**Vent til glasset er helt kaldt.**

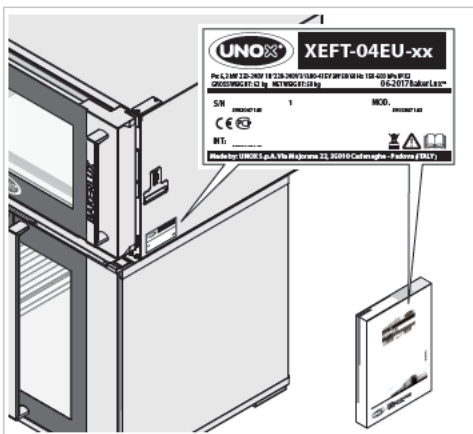
Bruk kun en myk klut dyppet i litt såpevann, eller en spesifikk vindusvask. Skyll og tørk godt.



**FOR OVNER MED VIPPEÅPNING: Under ordinær rengjøring må IKKE det interne glasset tas ut, fordi det kan ødelegges.**

## KUNDESERVICE

Ved feil, koble apparatet fra strøm og vann og se løsningene foreslått i tabellen.



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

- kjøpedato,
- apparatets data på typeskiltet,
- 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

Feil	Mulig årsak	Mulig løsning	Løsning på problemet
Ovnen er slått helt av.	- Mangel på nettspenning. - Defekt apparat.	Kontroller strømtilkoblingen.	Kontakt kundeservice.
Det produseres ikke damp i ovnsrommet.	- Vanninntaket er stengt. - Tilkoblingen til vann eller tank er feil utført. - Vannmangel i tanken (hvis vannet fylles fra tanken). - Vanninntaksfilteret er skittent.	- Åpne vanninntaket. - Kontroller tilkoblingen til vann eller tank. - Fyll vann i tanken.  - Rengjør filteret.	
Ovnen starter ikke etter å ha innstilt tiden og trykket på "START/STOP".	Døren er åpen eller lukket feil.	Kontroller lukkingen av døren.	
Med lukket dør renner det vann ut av pakningen.	- Skitten pakning. - Ødelagt pakning. - Håndtakets mekanisme har løsnet.	- Rengjør pakningen med en fuktig klut. - Kontakt en kvalifisert tekniker for reparasjon.	

## KOMMUNISERING OVN-BRUKER

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.

<b>AF - ALARMER OVN</b>			
Display	Beskrivelse	Virkning	Løsning på problemet
AF01	Alarm for motorvern	Ovnen avbryter enhver funksjonssyklus og hindrer påfølgende innstillinger på skjermen.	Kontakt kundeservice.
AF02	Alarm for sikkerhetstermostat		
AF03	Alarm for ovnsromsonde		
AF04	Alarm for kommunikasjonstap		

<b>WF - VARSEL OVN</b>			
Display	Beskrivelse	Virkning	Løsning på problemet
WF06	Varsel temperatur for effektivkort	Ovnen fortsetter å fungere, men målingen av fuktigheten er deaktivert.	
WF28	Varsel temperatur for kontrollkort	Ovnen fortsetter å fungere.	
WF33	Feil i SD-kort	Ovnen fortsetter å fungere.	

<b>WC - VARSEL VENTILATOR</b>			
Display	Beskrivelse	Virkning	Løsning på problemet
WC01	Ødeleggelse av røyksonde 1	Røykkjølerens magnetventil åpner ikke hvis ikke sonden som registrerer røyktemperaturen finnes	Kontakt kundeservice.
WC02	Feil i kortets temperatur	Ventilatoren fortsetter å fungere.	
WC05	For varm røyk i inntaket	Ventilatoren fortsetter å fungere.	
WC07	Kommunikasjonstap	Motoren og ventilatorens røykkjøler ikke aktiverte	Kontroller ventilatorens strømkabel. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.

<b>AL - ALARMER HEVEOVN</b>			
Display	Beskrivelse	Virkning	Løsning på problemet
AL01	Alarm for ovnsromsonde	Heveovnen avbryter enhver funksjonssyklus og hindrer påfølgende innstillinger på skjermen	Kontakt kundeservice.
AL02	Alarm for kommunikasjonstap		

<b>WL - VARSEL HEVEOVN</b>			
Display	Beskrivelse	Virkning	Løsning på problemet
WL02	Feil i kortets temperatur	Heveovnen fortsetter å fungere	



## PERIODER UTEN BRUK

Ta følgende forholdsregler ved perioder uten bruk:

- Koble apparatet fra strøm og vann.
- 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:

rengjør apparatet og tilbehøret nøye (se s. );

- Koble apparatet til strøm og vann igjen.
- 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 apparatet 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:

- innsamlingssteder (også kalt miljøstasjoner eller gjenvinningssteder)
- forhandleren hvor du kjøper er nytt apparat er pliktet 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 elektriske apparat

Produsent: UNOX S.p.A.

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

Erklærer på eget ansvar at produktet

### BAKERLUX SHOP.Pro™

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

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

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007







## INTERNASJONAL

### UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPA

### ITALIA

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

### ČESKÁ REPUBLIKA

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

### РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

### ESPAÑA

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

### SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

### UNITED KINGDOM

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

### PORTUGAL

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

### DEUTSCHLAND

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

### FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

### ÖSTERREICH

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

### HRVATSKA

UNOX CROATIA  
E-mail: narudzbe@unox.com  
Tel.: +39 049 86 57 538

### TÜRKİYE

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

### IRELAND

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

### БЪЛГАРИЯ

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

## ASIA & AFRIKA

### MALAYSIA & SINGAPORE

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

### OTHER ASIAN COUNTRIES

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

### PHILIPPINES

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

### 대한민국

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

## AMERIKA & OSEANIA

### U.S.A. & CANADA

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

### MEXICO

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

### BRAZIL

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

### U.A.E.

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

### SOUTH AFRICA

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

### INDONESIA

UNOX INDONESIA  
E-mail: info.asia@unox.com  
Tel.: +62 81908852999

### 中华人民共和国

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

### COLOMBIA

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

### AUSTRALIA

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

### NEW ZEALAND

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON



L12549A0.D00-LD1-01 - Printed: 05-2017  
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.