



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

BRUKSVEILEDNING



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

## SIKKERHETSBESTEMMELSER OG RÅD FOR STEKINGEN

<b>Sikkerhetsbestemmelser .....</b>	<b>4</b>
<b>Generelle retningslinjer for bruk .....</b>	<b>6</b>
RÅD FOR STEKINGEN .....	6
BLACK-OUT .....	6
LAST OG BRUK AV VOGNENE (KUN FOR GULVOVNER MED VOGNER).....	7
<b>Bruk av Master Touch.....</b>	<b>8</b>

## VEDLIKEHOLD

<b>Rengjøring .....</b>	<b>42</b>
<b>Kundeservice.....</b>	<b>43</b>
<b>Perioder uten bruk .....</b>	<b>44</b>
<b>Avhending .....</b>	<b>44</b>
<b>Garantiseritifikat.....</b>	<b>44</b>
<b>Garanti.....</b>	<b>45</b>

## BRUK

<b>RETNINGSLINJER FOR BRUKSSIKKERHETEN</b> .....	<b>4</b>
<b>RÅD FOR STEKINGEN</b> .....	<b>6</b>
<b>UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)</b> .....	<b>10</b>
<b>MENU SET (MENYINNSTILLING)</b> .....	<b>12</b>
HVORDAN INNSTILLE STEKEPARAMETRENE .....	13
INNSTILLE MANUELL STEKING.....	14
MER INFORMASJON: KJERNESONDE.....	15
START STEKINGEN.....	19
AVSLUTTE STEKINGEN.....	24
LAGRE STEKINGSPROGRAM.....	25
<b>MENU MIND.MAPS</b> .....	<b>26</b>
<b>MENU PROGRAMS (MENYPROGRAMMER)</b> .....	<b>28</b>
MY PROGRAMS (MINE PROGRAMMER).....	28
MY MIND.MAPS .....	29
<b>MENU MULTI.TIME</b> .....	<b>30</b>
NY MULTI.TIME.....	31
MY MULTI.TIME.....	33
MY MENU.....	34
<b>MENU CHEFUNOX</b> .....	<b>36</b>
CHEFUNOX MULTI.TIME .....	36
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE .....	38
<b>MENU MISE EN PLACE (MENY ALT PÅ Plass)</b> .....	<b>39</b>
NEW MISE EN PLACE (NY ALT PÅ Plass).....	40
MY MISE EN PLACE (MY ALT PÅ Plass).....	42
MY MENU (MIN MENY).....	42
<b>MENU ROTOR.KLEAN</b> .....	<b>44</b>
PROGRAMMERING AV RENGJØRING (SCHEDULING) .....	45
FYLLING AV VASKEVANNSTANK .....	46
<b>MENU READY.COOK (MENY KLAR.STEKING)</b> .....	<b>47</b>
<b>MENU STATS DDC</b> .....	<b>48</b>
INNSTILLING AV MÅL.....	48
DATA HACCP.....	49
FORBRUK .....	49
<b>INNSTILLINGER</b> .....	<b>50</b>
<b>KOMMUNISERING OVN-BRUKER</b> .....	<b>57</b>
<b>RENGJØRING</b> .....	<b>60</b>
<b>KUNDESERVICE</b> .....	<b>61</b>
<b>PERIODER IKKE I BRUK</b> .....	<b>62</b>
<b>AVHENDING ETTER ENDT LEVETID</b> .....	<b>62</b>
<b>SERTIFISERINGER</b> .....	<b>63</b>

### RETNINGSLINJER FOR BRUKSSIKKERHETEN

- Annen bruk og rengjøring enn det som er oppgitt og foreskrevet i denne veiledningen betraktes som feil bruk og kan forårsake skader på gjenstander og personer, også dødelige. Dette gjør at garantien faller bort og fritar UNOX for 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 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 virker, eller du oppdager funksjonelle eller strukturelle endringer, må strømforsyningen, vann og gass kobles fra (kun gassovner) og et autorisert UNOX-service-senter må kontaktes. Forsøk ikke å reparere 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 apparatet leveres inn til et autorisert servicesenter minst en gang i året for vedlikehold og kontroll.
- Kalibreringen av fuktighetsmåleren skal utføres under installeringen (kontakt Unox service) og når ovnen trenger det.



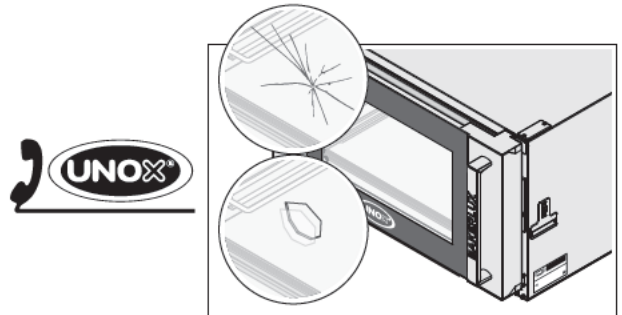
Hvis BAKERTOP MIND.Maps™ -ovnen ikke kan kobles permanent til et avløpsanlegg, kan terminalen lukkes med den medfølgende koniske toppen i "Startpakken". Når avløpet er lukket, må IKKE vaskeprogrammene brukes i **det hele tatt**, og kammeret må heller ikke vaskes med store mengder vann på grunn av fare for oversvømmelse.

### FARE FOR FORBRENNINGER og SKADER!

- Under steking og helt til alle deler av ovnen er nedkjølte, vær ekstra oppmerksomme på følgende:
- Ta kun på kommandoene eller håndtaket, 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.
- Ta kjernesonden ut av maten før du fjerner stekebrettene ut av ovnen og plasser den i riktig eksterne sondeholder. Kontroller at ledningen på sonden ikke kommer i veien for uttaket av stekebrettene. Håndter sonden forsiktig, da den er veldig skarp og når høye temperaturer etter bruk.
- Under COOL AVKJØLING (romavkjøling) leverer apparatet vann. Hold døren lukket for å unngå skader forårsaket av varm damp.
- Ikke ta ut eller ta på viftenes beskyttelsesdeksel, viftene og varmeelementene mens de er i funksjon og før de er kjølt helt ned.

## Sikkerhetsbestemmelser

- 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 stekebrettene fordi de kan inneholde kokende væske og vogner kan tippe over (for eksempel ved å transportere dem på ujevne overflater eller gjennom dører).

### BRANNFARE!

- 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 at garantien ugyldiggjøres og det kan være risiko for skader på gjenstander og personer. Disse skadene kan også medføre død.

## **Bare for gassovner**

- Hold alltid gassutløpsrøret fritt for hindringer (f.eks. gjenstander, skuffer osv...) plassert øverst på ovnen.
- Ved bruk av ovnen, må du alltid slå på avtrekksviften, hvis den er utstyrt med dette.
- Hvis ovnen er koblet til et ovnsrør, må:
  - ingen hindring være i veien - brannfare!
  - regelmessig rengjøring og inspisering i henhold til de spesifikke bestemmelsene i installasjonslandet være korrekt utført - brannfare!
- Ovnene må plasseres langt fra trekk eller vind - brannfare!
- Pass på at ventilasjonsåpningene og undersiden av utstyret er rene og fri for hindringer (f.eks. fra gjenstander som ligger i nærheten av ovnen).
- Hvis du lukter gass:
  - stopp straks gasstilførselen;
  - luft øyeblikkelig rommet
  - ikke ta på elektrisk brytere eller forårsake gnister eller åpne flammer;
  - bruk en ekstern telefon for å kontakte gassleverandøren.

## **Merknader**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- ❗ Før bruk av ovnen, les nøye kapittel **“Sikkerhetsbestemmelser”**
- ❗ 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. **Rengjøring** side **64**); 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, bortsett fra når funksjonen **“COOL /AVKJØLING”** er valgt, vil vifteoppvarmingen slås av automatisk og den innebygde bremseviften 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 **Rengjøring** side **64**).
- 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 enn 160 cm. Hvis det allikevel er nødvendig, **er det pålagt å feste klistremerket i posen “Starter Kit” ved 160 cm.**

### RÅD FOR STEKINGEN

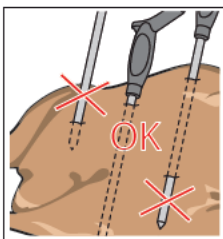
- Det anbefales alltid å varme opp ovnen til en temperatur som er minst 30–50 °C høyere enn oppgitt steketemperatur for å oppheve varmetapet når døren åpnes.
- Bruk **UNOX** stekebrett og rister. Legg matvarene jevnt fordelt og ikke oppå hverandre, og uten å overbelaste stekebrettene og ristene.
- Følg alltid anvisningene for belastning av apparatet.

### BLACK-OUT (STRØMBRUDD)

Ved et strømbrudd eller hvis maskinen slås av, starter programmet opp igjen der det slapp (f.eks en Multitime oppskrift). Steketiden kan forlenges med maks 2 minutter.

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

### BRUK AV KJERNESONDE



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. Kjernesonden skal settes dypt inn i maten som skal tilberedes: Pass på at sondens topp når maten, dvs. det innerste punktet, uten å komme ut. 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 stekezyklusen på nytt.

- ❗ Håndter sonden forsiktig, da den er veldig skarp og når høye temperaturer etter bruk.
- ❗ Ta kjernesonden ut av maten før du fjerner stekebrettene fra ovnen og plasser den i riktig ekstern sondeholder (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.



# CHEFTOP-BAKERTOP MIND. Maps™

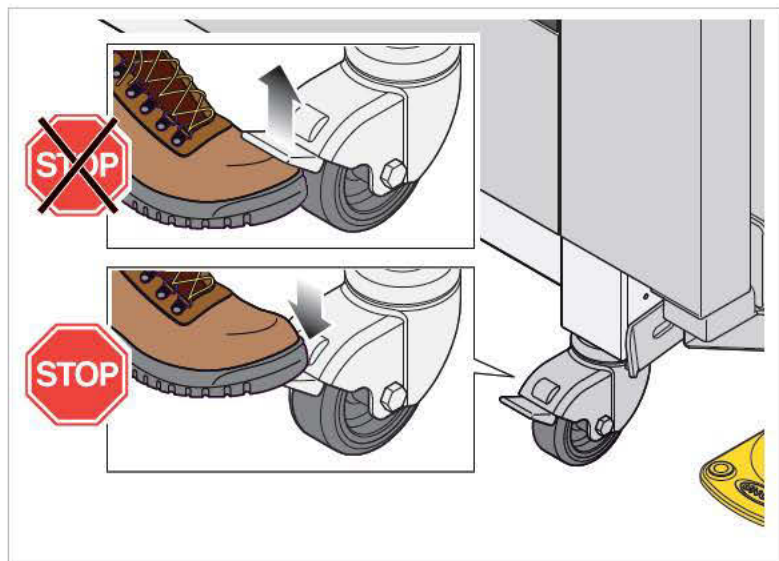
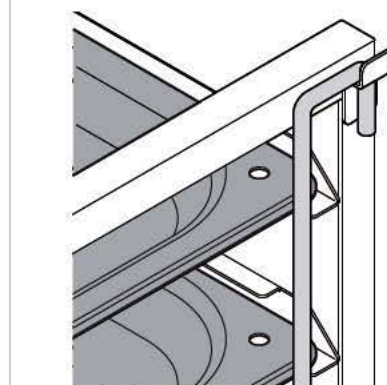
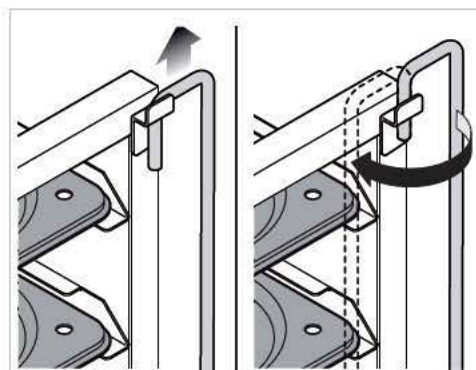
## Generelle bruksanvisninger

### LAST OG BRUK AV VOGNENE

(KUN FOR GULVOVNER MED VOGN)

❗ 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).

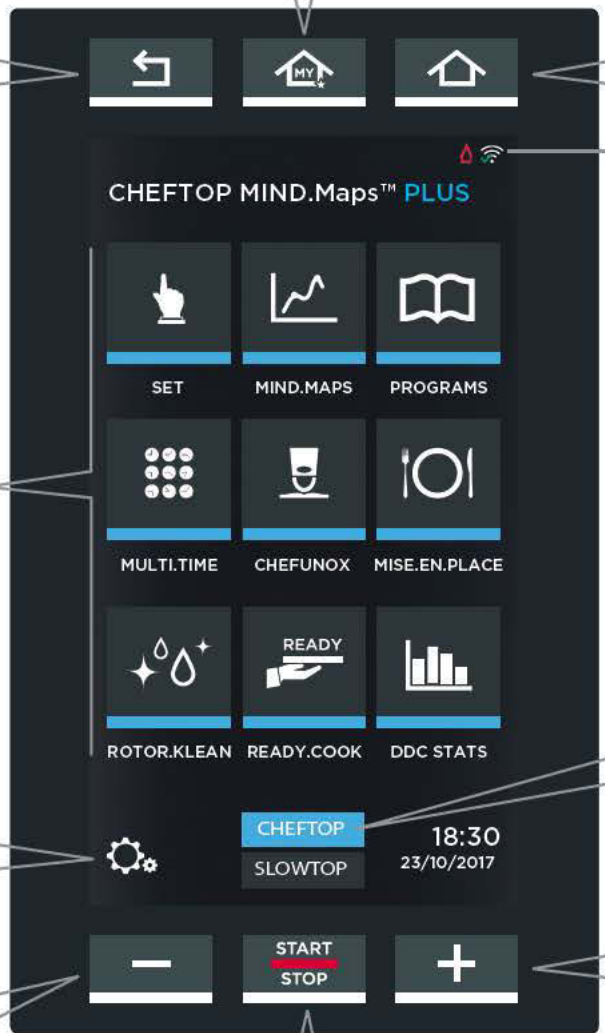


# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## BRUK

Funksjonen "MY HOME" gjør det mulig å få tilgang til en liste med oppskrifter ved å velge disse som "favoritter".

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




Går til forrige side.

Gå tilbake til hovedsiden

Se neste side

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


 **kap. "Innstillinger" på side 54**

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 det.

Senker verdiene.

Øker verdiene.

Tasten **START/STOP** (STARTER/AVBRYTER) et stekeprogram

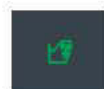
 **kap. "Start stekingen" på side 23**



WI-FI-kobling  
aktivert



3G-kobling  
aktivert



ethernet-kobling  
aktivert



WI-FI-kobling  
IKKE aktivert



3G-kobling  
IKKE aktivert



ethernet-kobling  
IKKE aktivert

# CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

## BRUK



### INNSTILL

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

**+ For mer informasjon på side 16**



### PROGRAMS (PROGRAMMER)

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

**+ For mer informasjon på side 32**



### MULTITIME

På moderne kjøkken er det ikke uvanlig å lage mat 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.

**+ For mer informasjon på side 34**



### CHEF UNOX

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

**+ For mer informasjon på side 40**



### MISE EN PLACE (ALT PÅ PLOSS)

Menyen Mise en place (Alt på plass) gjør det mulig å ta stekebrettene med ulik steketid ut av ovnen samtidig, selv om de er satt inn på forskjellig tidspunkt.

**+ For mer informasjon på side 43**



### ROTOR.KLEAN

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

**+ For mer informasjon på side 48**



### READY.COOK/READY.BAKE

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

**+ For mer informasjon på side 51**



### DDC STATS

Gjør det mulig å kontrollere forbruket og HACCP-dataene.

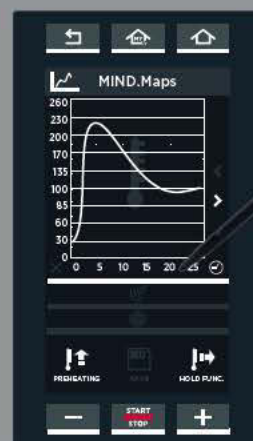
**+ For mer informasjon på side 52**



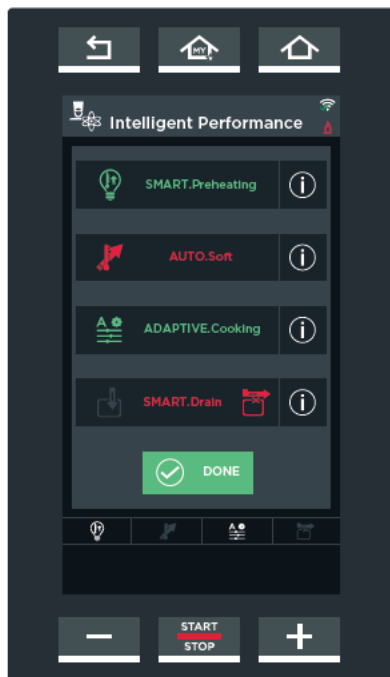
### MIND MAPS

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

**+ For mer informasjon på side 30**



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



«UIP»-teknologi, hvis valgt, gir ovnen muligheten til kontinuerlig 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 stekeresultatet blir alltid perfekt.

### Tilgjengelige funksjoner:

#### SENSE.Klean

Foreslår det ideelle vaskeprogrammet i henhold til graden av smuss inne i ovnen.

#### SMART.Preheating (SMART.Oppvarming)

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

#### Auto.Soft


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

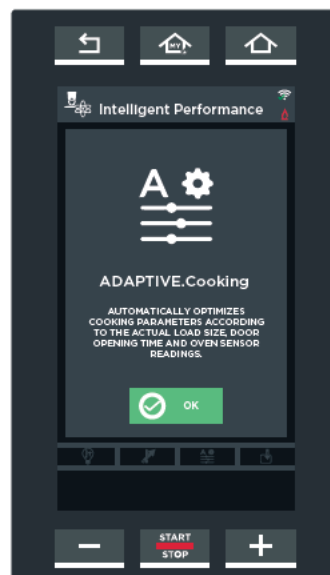
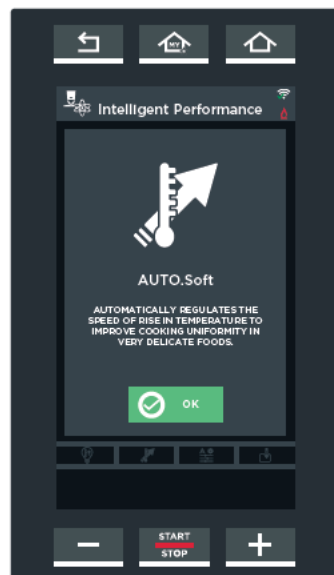
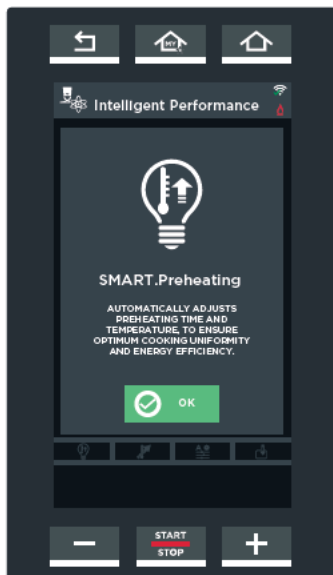
#### ADAPTIVE.Cooking

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

#### SMART.Drain

Kobler til riktig plassering av fettinnsamlingsventilen i tanken på programmet. Den tillater ikke utføring av programmet ved feil posisjonering. For håndtering av "Kylling"-ventilen, se den gitte manualen.

Trykk på tasten  om nødvendig for å se et display som beskriver funksjonen.

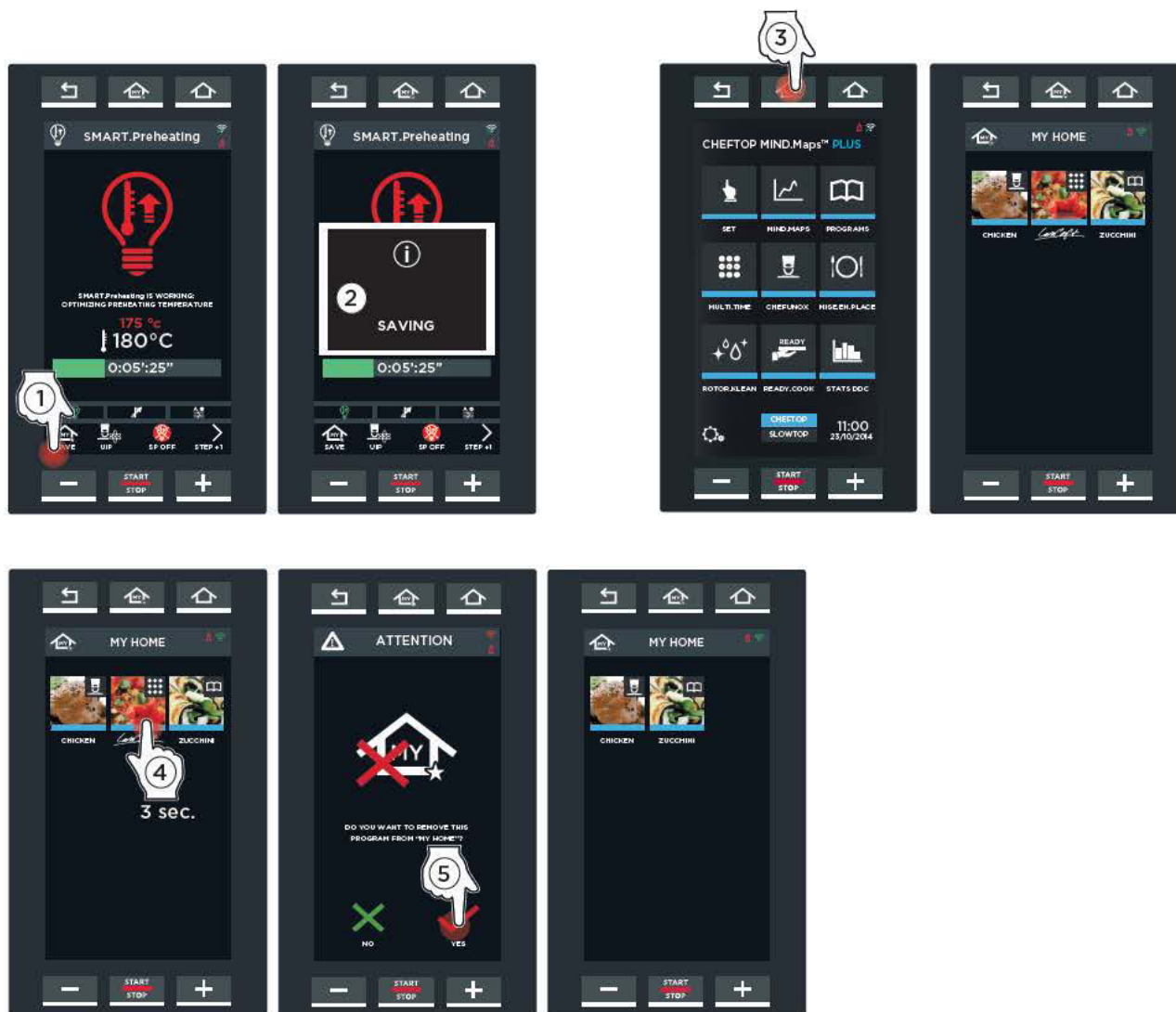


## Spesialfunksjon "MY HOME"

Fra skjermbildet for oppvarming (både for klassisk og SMART) er det mulig å markere oppskriften som brukes i øyeblikket som "favoritt" (punkt ① - ②).

Deretter, ved å trykke på tasten MY HOME (punkt ③), vil alle oppskriftene bli angitt på denne måten: funksjonen er spesielt nyttig for å kunne finne raskt de oppskriftene som brukes ofte.

For å slette en oppskrift fra skjermbildet "MY HOME", hold ikonet trykket inn i minst tre sekunder (punkt ④). Et skjermbilde kommer til syne som vil bekrefte slettingen (punkt ⑤): ved å velge "JA" vil oppskriften fjernes fra listen.



## Spesialfunksjon "FLERE PRODUKTER"

Med funksjonen **Multiprodukt**, på slutten av hvert steg 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 innsatt) for den aktuelle retten.

- 1 Innstille stekeparametrene for første step  
 **kap. "INNSTILLE MANUELL STEKING" på side 18**
- 2 ta på tasten "BUZZER" ;
- 3 legg til et bilde til oppskriften (valgfritt);
- 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 (helt til maks. ni - maks. antall step som kan innstilles).

- 6 Når alle tekstene har blitt registrert, start så stekingen med tasten "START/STOP".
- 7 Når tiden som er planlagt for det 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 det andre steppet.

 Hvis det er nødvendig å legge til merknader,

trykk tasten  **VIEW/MODIFY**

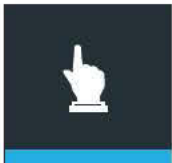


## Valgfri spesialfunksjon "PRESSURE STEAM"(PRESSDAMP)

Med funksjonen **Pressure Steam** (Pressdamp) valgfri funksjon tilgjengelig bare for BAKERTOP-ovner Mind. Maps™) er det mulig å steke mat som trenger store mengder damp (f.eks. Jiaozi - Kinesisk Ravioli).

- 1 Aktiver funksjonen ved å trykke på det tilsvarende ikonet: sistnevnte ikon blir blått.
  - ! Hvert step i steking er uavhengig, dvs. at det kan være step med funksjonen aktivert, andre med funksjonen deaktivert fordi det ikke er nødvendig: i sistnevnte tilfelle er det nok å trykke på det tilsvarende ikonet (grått ikon = funksjonen er IKKE aktiv).
- 2 Et skjermbilde med innstilte parametre komme til syne:
  - 80°C oppvarming
  - stekprogrammets varighet er 1 minutt og 10 sekunder
  - 100°C steketemperatur
  - 120% maks. fuktighet
  - ! Disse verdiene kan variere ved behov som beskrevet i det manuelle stekeprogrammet.
- 3 Still inn alle step som er nødvendige.
  - ! **For ytterligere detaljer om innstilling se kap. INNSTILLE MANUELL STEKING på side 18.**
- 4 Start så steking ved å trykke på tasten "START/STOP".
  - ! Hvert step i steking er uavhengig, dvs. at det kan være step med funksjonen aktivert, andre med funksjonen deaktivert fordi det ikke er nødvendig





## Menu Set (Menyinnstilling)

Gjør det mulig å utføre en **"manuell steking"** hvor brukeren innstiller følgende ønskede parametre:

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

Den innstilte steking kan lagres for senere bruk.

 **kap. "Lagre steking" på side 29**

### Hyper Smoker (Hyperrøyker)

ikonet kommer til syne kun hvis den valgfrie røykeren er installert. For bruk av tilbehøret Hyper Smoker se den spesifikke manualen.

### 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™

Inngang damp i ovnsrommet

**Luftstrøms**hastighet "normal"

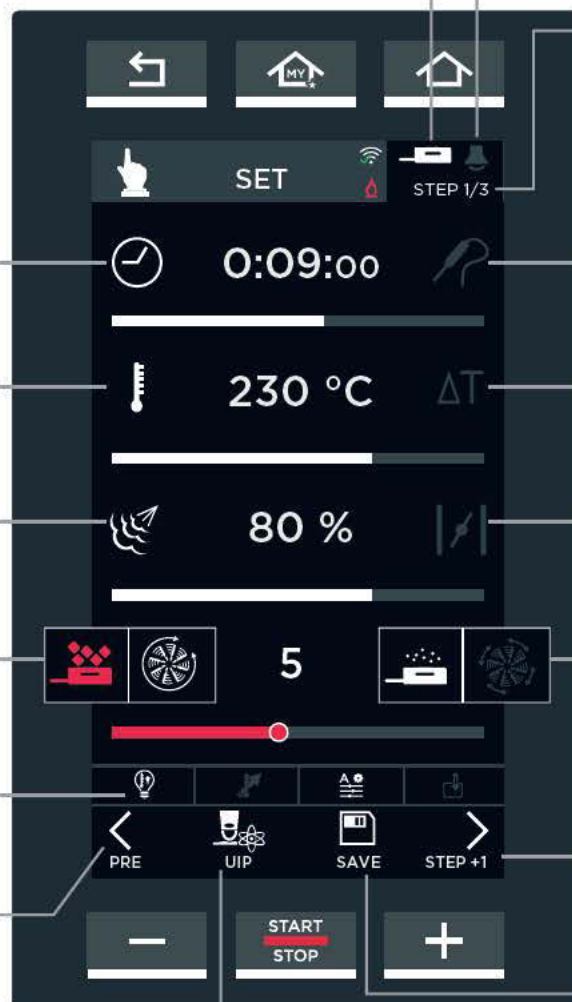
\*Hyper Smoker: valg størrelse ved

Ikonene viser hvilke funksjoner som er aktive

Innstilling STEP (TRINN) oppvarming


UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)

 **kap. "Mer informasjon: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)" på side 22**



### Buzzer

ved å ta på ikonet aktiveres/deaktiveres lydsignalet etter hvert STEP (TRINN) grønn= lyden er aktivert grå= lyden er deaktivert Dessuten er det også mulig å aktivere funksjonen MULTIPRODUKT


 **se side 14**

### STEP

Ikonet angir STEP-nummeret som skal innstilles.

### Kjernetemperatur

Innstilling av kjernetemperatur som skal oppnås

 **kap. "Mer informasjon: kjernesonde" på side 19**

### Temperatur Delta "T"

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

### DRY.Maxi™

utgang damp i ovnsrommet

### Luftstrømshastighet

"høyere fart" (viften slår seg av når ovnen har nådd temperaturen)

\*Hyper Smoker: valg størrelse ved

Innstilling STEP (TRINN) fra 1 til 9

Lagrer de innstilte parametrene

 **kap. "Lagre steking" på side 29**



# 1 HVORDAN INNSTILLE STEKEPARAMETRENE

FIG. S3

## MODALITET MARKØR

- 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. S2

## MODALITET TASTENE



- 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. S1

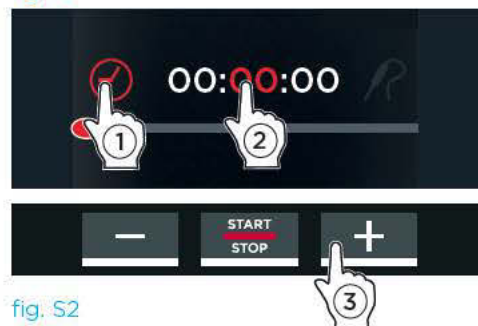


fig. S2

## Merknader

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

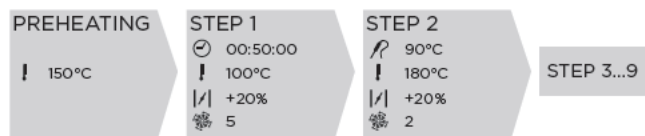
---

---

---

## 2 INNSTILLE MANUELL STEKING

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



Eksempel på steking består av flere step, noen tidsinnstilte andre med kjernesonde; step fra 3 til 9 er ikke nødvendige og de har derfor ikke blitt innstilt.


- ❗ For å kunne starte en steking må minst ett STEP være innstilt.
- ❗ Stekingen krever nødvendigvis ikke alle ni STEP. Innstill kun de det er behov for.
- ❗ Overgangen fra ett stekte-STEP til det neste styres automatisk av apparatet.

Hvis ønskelig, kan du bruke UIP-teknologien (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UNOX INTELLIGENT YTELSE) etter å ha gjort innstillingene (oppvarming, varighet, osv.). Dette garanterer alltid et perfekt resultat.

📖 **kap. "Mer informasjon: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)" på side 22**

## 2A INNSTILLING OPPVARMING

For å innstille STEP for oppvarming:

- 1 **fig. S3:** ta på symbolet  PRE
- 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 (f.eks. 130°C), at oppvarmingen ikke avbrytes, er det mulig å stille inn et tidspunkt (f.eks. 9 min.) ved å dra feltmarkøren "KLOKKE".

❗ 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.

- 4 **fig. S4:** ta på symbolet  for å gå tilbake til skjermbildet for innstilling av parametrene.

### fig. S5

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



fig. S3

fig. S4



fig. S5

\* Trykk på **aktiver** (grønt ikon) eller **deaktiver** (hvitt ikon) lydsignalet etter hvert STEP (TRINN)

## 2B INNSTILLING AV PARAMETRE

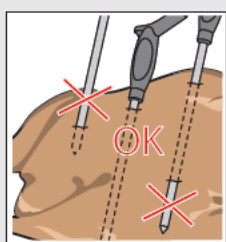
Innstill etter behov:

- 1 **varigheten på steking** (fra 0 min til 9h:59min:59sec deretter **KONTINUERLIG**, dvs. at ovnen fortsetter å gå) eller **kjernesondetemperaturen** (kap. "Mer informasjon: kjernesonde" på side 19): de to parametrene utelukker hverandre. I det første tilfellet (varighet) avsluttes steking når den innstilte temperaturen er nådd, i det andre tilfellet (kjernesonde) avsluttes steking når den innstilte kjernetemperaturen er nådd.
- 2 **steketemperaturen** (fra 30°C til 260°C). For spesielt delikat steking er det alternativt mulig og bruke en alternativ funksjon **Delta "T"** (fra 0°C til 120°C): i dette tilfellet er det nødvendig å bruke kjernesonden ved å sette den inn i kjernen på maten som skal tilberedes. Per definisjon temperaturen Delta "T" = Lave temperatur i ovnsrommet  
Temperatur målt av kjernesonden  
Eksempel: hvis innstilt **Delta T = 80°C**, avsluttes den termiske steking for eksempel hvis temperaturen i rommet har nådd **150°C** og den med kjernesonden **70°C** (faktisk 150°C-70°C= 80°C).
- 3 **utgang** (**STEAM.Maxi™**) eller **uttak** (**DRY.Maxi™**) damp i ovnsrommet;
- 4 **luftstrømhastighet, normal** (til venstre) **høyere fart** (til høyre - viften slår seg av når ovnen har nådd temperaturen).



fig. S6


### MER INFORMASJON: kjernesonde







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. Kjernesonden skal settes dypt inn i maten som skal tilberedes: Pass på at sondens topp når maten, dvs. det innerste punktet, uten å komme ut. 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.

- ! Hånder sonden forsiktig, da den er veldig skarp og når høye temperaturer etter bruk.
- ! Ta kjernesonden ut av maten før du fjerner stekebrettene fra ovnen og plasser den i riktig ekstern sondeholder (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.

**2C****INNSTILLING NESTE STEP (HVIS NØDV-ENDIGE)****(fig. S7)**

Når innstillingen av det første STEP 1 er gjort, ta en eller flere ganger på symbolet : hvis man ønsker å stille inn flere STEP, fortsett på samme måte som for STEP 1.

Skriften øverst til høyre angir STEP i innstillingsfasen (f.eks. STEP 2/1).

-  Steppene kan være blandet (f.eks. STEP 1 tidsinnstilt, de følgende med KJERNESONDE).
-  For å kunne starte på steking må minst ett STEP være innstilt.
-  Stekingen trenger ikke nødvendigvis å bruke alle ni STEP. Innstill kun de det er behov for.
-  Overgangen fra ett steke-STEP til det neste styres automatisk av apparatet.

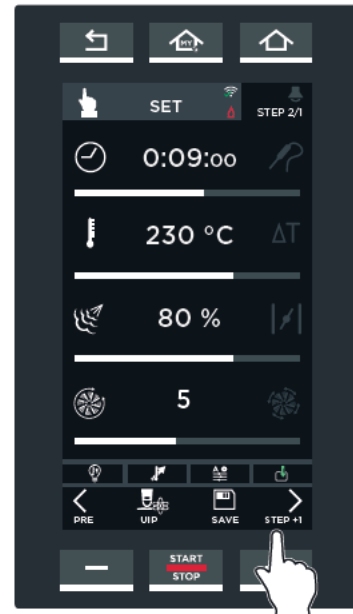


fig. S7

**Merknader**


---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**2D VELG OM DU VIL BENYTTET DEG AV UIP-TEKNOLOGIEN (UNOX INTELLIGEN-CE PERFORMANCE)**

**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 SMART-funksjonen. 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 ikon:** funksjon ikke aktivert (eks. AUTO SOFT).

- ④ Klikk på det grønne ikonet "Utført (Done)".



- ⑤ Ved å klikke på tasten  kommer skjermbilder til syne for 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).

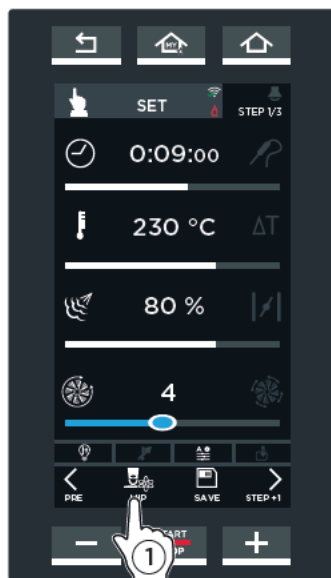
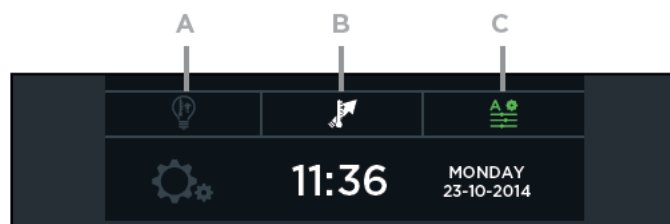


fig. S8

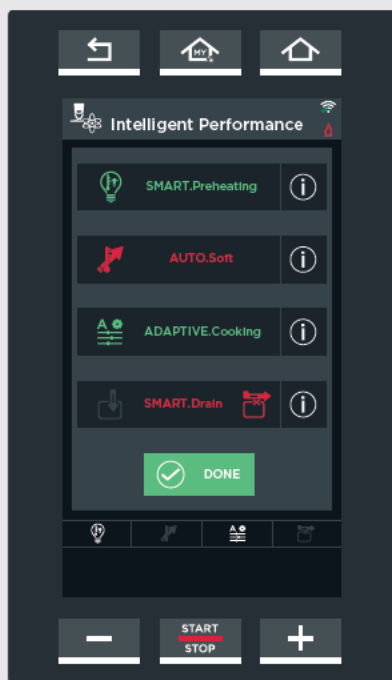


fig. S9

SMART.Preheating og ADAPTIVE.Cooking-funksjonene er standardinnstilling fordi det er alltid å anbefale å bruke disse.



## MER INFORMASJON: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)



«UIP»-teknologi, hvis valgt, gir ovnen muligheten til kontinuerlig å **overvåke** 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 stekeresultatet blir alltid perfekt.

### Tilgjengelige funksjoner:

#### **SMART.Preheating (SMART.Oppvarming)**

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

#### **Auto.Soft**


Justerer automatisk temperaturøkningen for å få et jevnere stekeresultat hvis stekingen er litt ujevn.

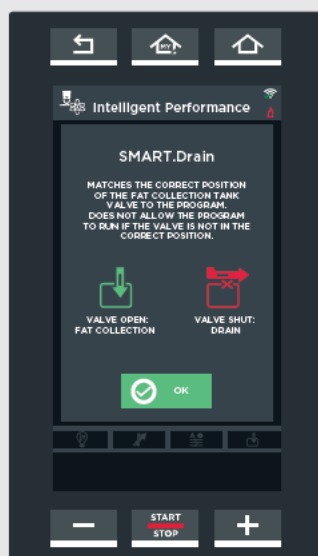
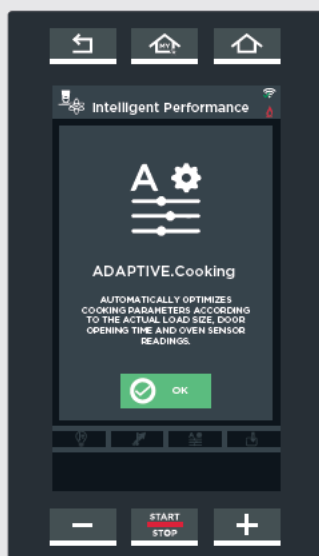
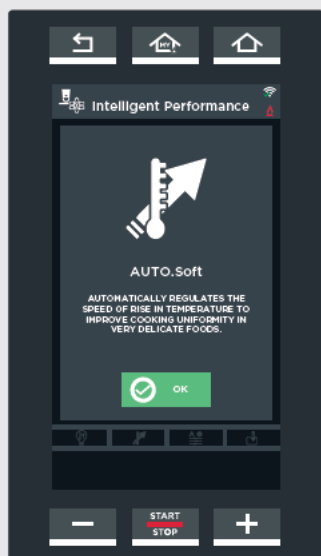
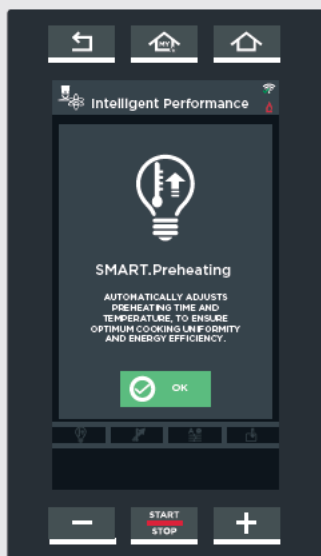
#### **ADAPTIVE.Cooking**

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

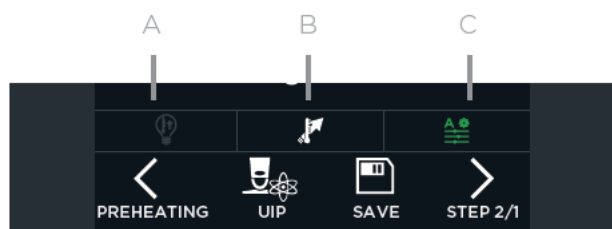
#### **SMART.Drain**

Kobler til riktig plassering av fettinnsamlingsventilen i tanken på programmet. Den tillater ikke utføring av programmet ved feil posisjonering. For håndtering av "Kylling"-ventilen, se den gitte manualen.

Trykk på tasten  om nødvendig for å se et display som beskriver funksjonen.



Under stekingen gir ikonene nederst på ovnen nyttig informasjon:



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

### 3 START STEKINGEN

Et tastetrykk på "START/STOP" starter steking i følge de innstilte parametrene.


Et display kan vise tre ulike skjermbilder:

- 3A **oppvarming** (hvis funksjonen er med)
  - **klassisk** (uten bruk av UIP-teknologi) eller
  - (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

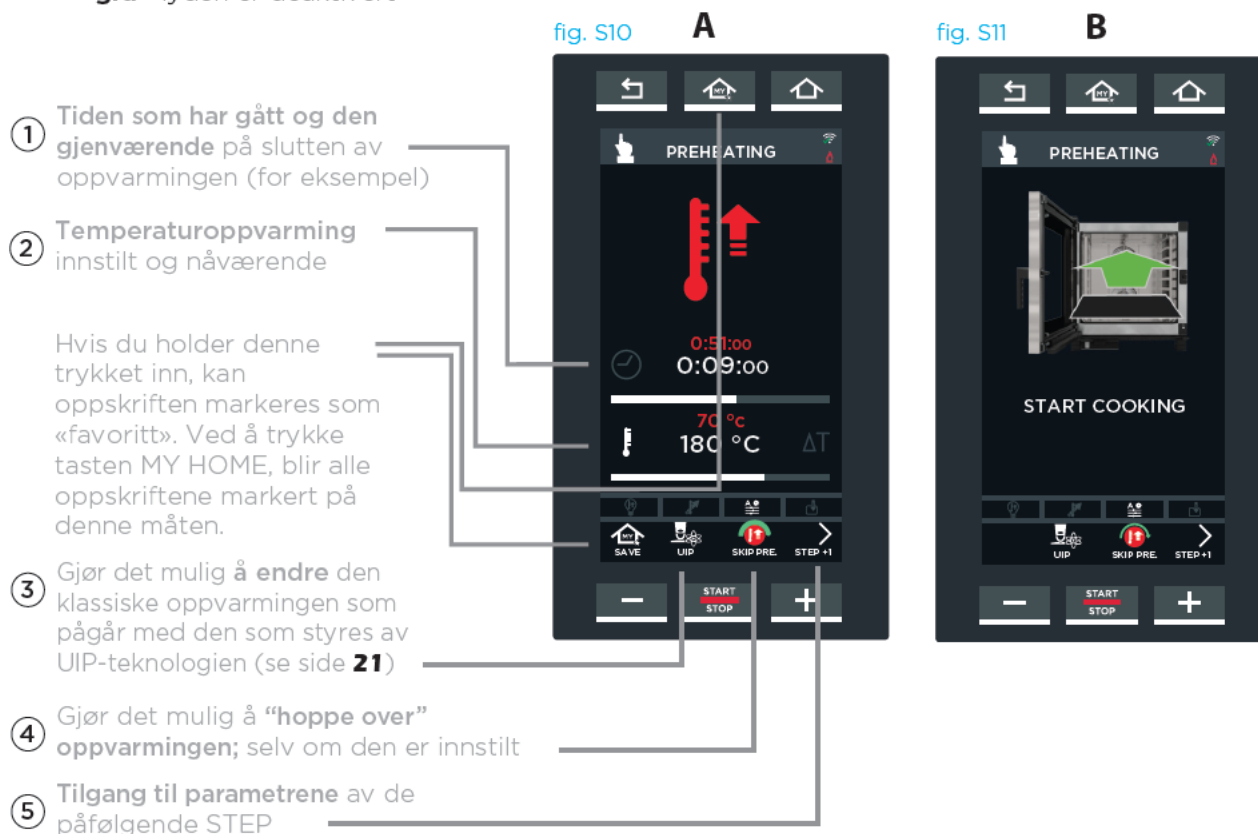
Hvis **klassisk oppvarming** er inkludert (uten bruk av UIP-teknologi), sammenlign skjermbildet **A** fig. S10 som angir:

- ① tiden som har gått og den gjenværende på slutten av oppvarmingen (for eksempel);
- ② 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 21)
- ④ muligheten for å "hoppe over" oppvarmingen;
- ⑤ muligheten for å se/endre STEP-parametrene 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 foreslår å sette maten som skal stekes inn i ovnen.

Etter dette, starter STEP 1 automatisk når ovnsdøren lukkes.

- ! \* Ved å ta på ikonet  øverst til høyre endrer den farge:
  - grønn**= et lydsignal varsler slutten på den innstilte oppvarmingen, et lydsignal signaliserer at temperatur for oppvarmingen er nådd
  - grå**= lyden er deaktivert



- 3A** Hvis **klassisk oppvarming** er inkludert i steking (uten bruk av UIP-teknologi), kommer skjermbildet til syne:
- A)** hvis temperaturen i ovnsrommet er 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. S12

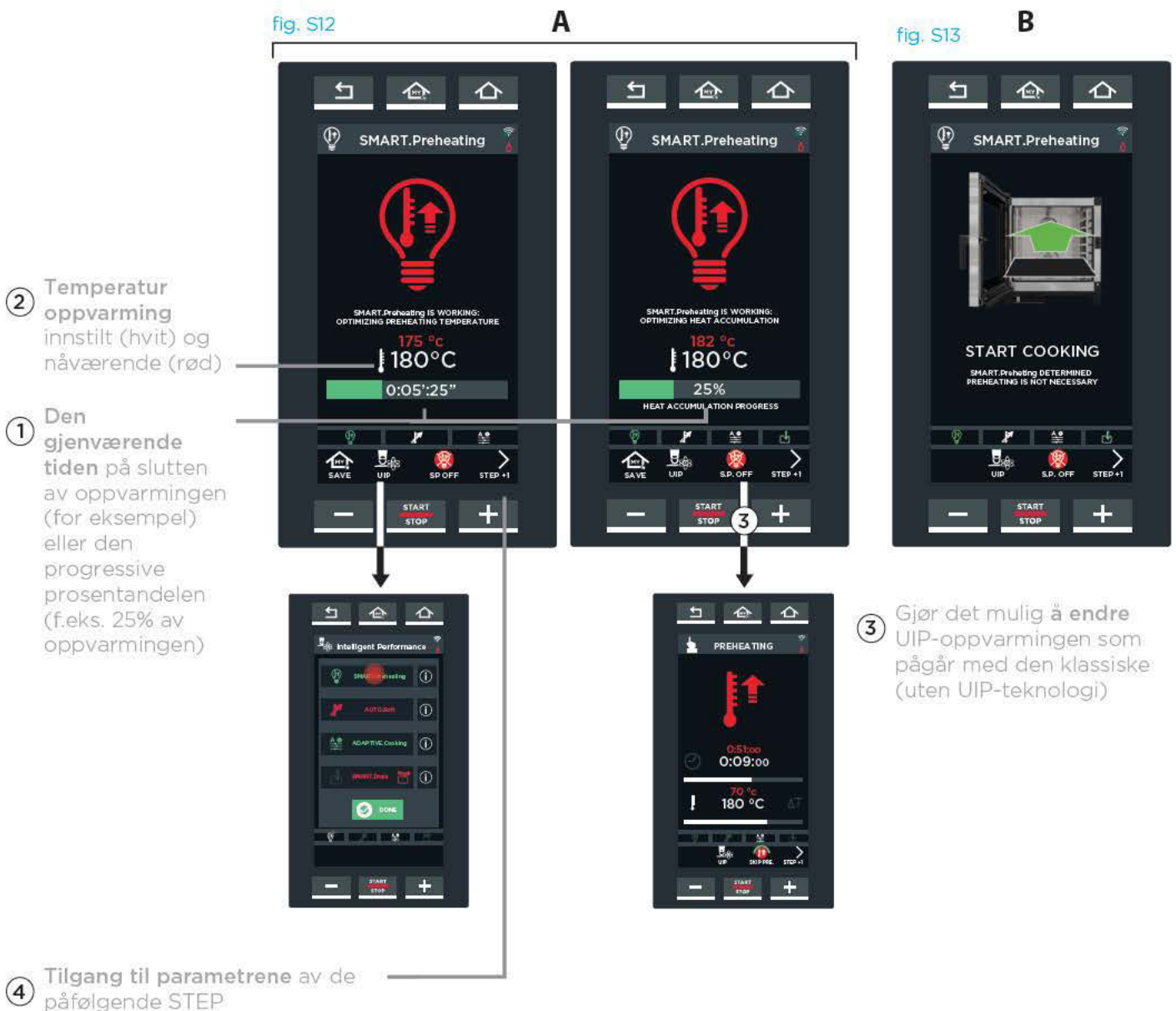
Skjermbildet for oppvarming UIP viser:

- ① tiden som har gått og den gjenværende på slutten av oppvarmingen (for eksempel);
- ② temperaturen i ovnsrommet er den som er innstilt for oppvarmingen;
- ③ gjør det mulig å endre UIP-teknologien for oppvarmingen som pågår med den klassiske
- ④ muligheten for å se/endre STEP-parametrene 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. S13 som foreslår å sette maten som skal stekes inn i ovnen.

Etter dette, starter STEP 1 automatisk når ovnsdøren lukkes.

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





3B

**AVKJØLING**

Hvis den faktiske temperaturen målt i ovnsrommet er høyere enn den innstilte temperaturen når steking startes (f.eks. fordi ovnen arbeider kontinuerlig), kommer skjermbildet [fig. S14](#) til syne.

Det angir at ovnen er i ferd med avkjølingen av ovnsrommet: 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 eksempe!)



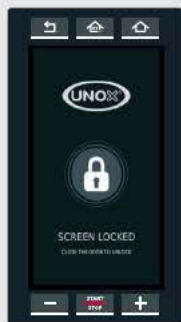
fig. S14



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).

**MER INFORMASJON: blokkering av displayet**

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 blokkere seg automatisk i forhold til et tidspunkt som operatøren har innstilt.

[kap. "Mer informasjon: kjernesonde"](#) på side 19

**3C****STEKING PÅGÅR**

Under stekingen vil to skjermbilder komme til syne i henhold til hvordan STEP (TRINN) av stekingen (ved å ta tiden eller med kjernesonde).

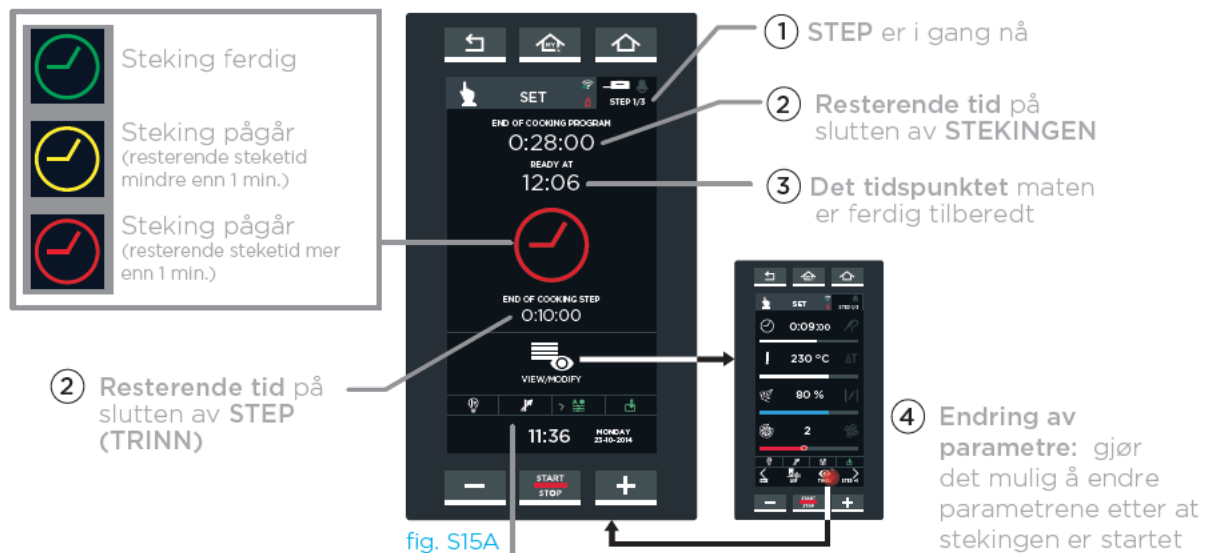


Slutten på hvert STEP er at det går **automatisk** over til det neste. Hvis innstilt, blir dette varslet av et kort lydsignal (hvis aktivert).

Skjermbildet **fig. S15A** vises hvis alle STEP (TRINN) er innstilt ved å sette inn deres **varighet**.

Skjermbildet viser:

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

**STEKING MED STEP (TRINN) TIDSINNSTILT**

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

Skjermbildet **fig. S15B** vises hvis alle STEP (TRINN) er innstilt ved hjelp av **kjernesonden**.

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 parametrene når tilberedningen er startet eller avslutte før steking er ferdig og sette varigheten til "00:00:00";
- ⑤ den faktiske temperaturen målt av kjernesonden (rød) og den innstilte temperaturen (hvit);

### TILBEREDNING MED STEP (TRINN) INNSTILT MED KJERNESONDE

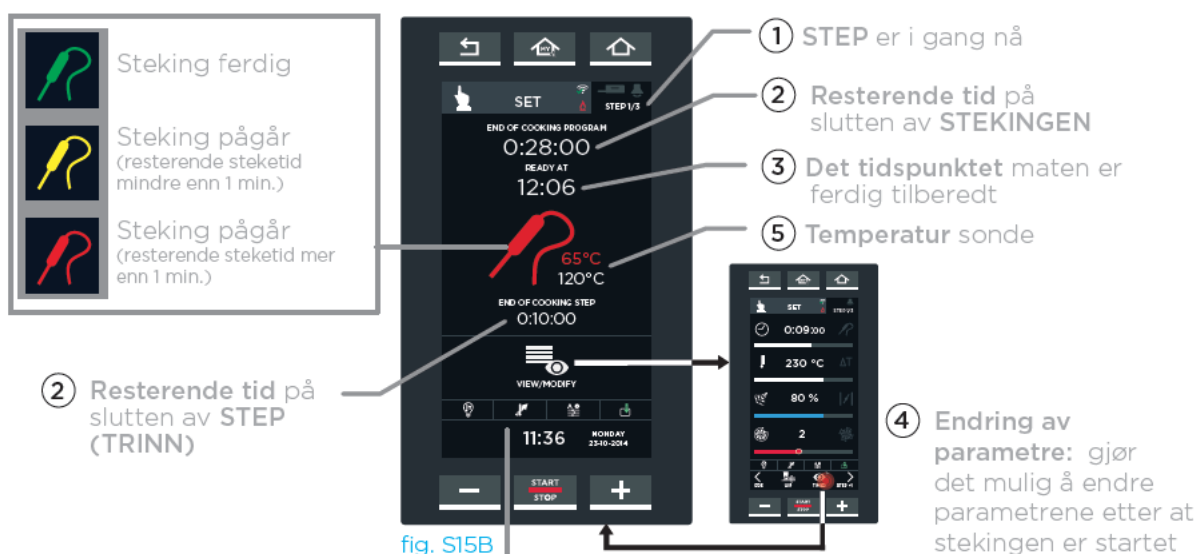


fig. S15B



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

## 4 FERDIGSTEK

Stekingen avsluttes når tiden er oppnådd eller når kjernetemperaturen er nådd: stekingen er ferdig når et langt akustisk signal høres og når et skjermbilde på siden kommer til syne (fig. 16).

Skjermbildet gjør det mulig å:

- ① lagre stekingen som nettopp er avsluttet ;
- ② gjenta den nylig avsluttede stekingen med de samme parameterne;
- ③ gjenta det siste innstilte step (trinnet) ved å endre varigheten;
- ④ gjenta det siste innstilte step (trinnet) etter å ha flyttet kjernesonden til en annen del;
- ⑤ gjenta det siste innstilte step (trinnet) ved å endre temperaturen på kjernesonden.

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

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

④ Gjenta det siste innstilte step (trinnet) etter å ha flyttet kjernesonden til en annen del

se kap. "Mer informasjon: kjernesonde" på side 19

⑤ Gjentar det siste innstilte step (trinnet) ved å endre temperaturen på kjernesonden.

① Lagre stekingen som nettopp er blitt avsluttet

se kap. Lagre steking på side 29

② Gjentar den nylig avsluttede stekingen med de samme parameterne

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


fig. 16



## 5 LAGRE STEKING

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 knappen, i begge tilfellene, tasten **“SAVE” (LAGRE)**. Hvis noen av funksjonene av UIP-teknologien (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE) ble brukt i oppskriften, vil de valgene bli lagret i minnet.

For å velge et lagret stekeprogram, se kap. **“PROGRAMS” (PROGRAMMER)**

 **Se ytterligere detaljer “Meny Programs (Menyprogrammer)” side 32.**

Ved å ta på de ulike symbolene på skjermbildet **fig. 17** er det mulig å:

- ① tildel og bekreft med **“OK”**, navnet på oppskriften (f.eks. MARENGS) **(se fig. S18)**;
- ② gi et bilde til oppskriften ved å velge mellom de som er tilgjengelige **(se fig. S19)**;
- ③ gi et stekebrett til oppskriften ved å velge mellom de som er tilgjengelige **(se fig. S20)**;
- ④ lagre stekeprogrammet med de innstilte parameterne (navn, foto, osv...)

På slutten av innstillingene vises skjermbildet **fig. S21**.

Ved å trykke på knappen **“SAVE” (LAGRE)** kommer skjermbildet **fig. S22** 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.

Steking vil lagres med de valgte innstillingene **(fig. S23)**.

Ved å ta på et av stekeprogrammene i listen **(fig. S23)**, åpner skjermbildet seg **fig. S24** som gjør det mulig å:

- **(A)** vis/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 det blir slettet definitivt **(fig. S25)**.
- **(D)** start steking med tasten **“START/STOP”**.



fig. 17



fig. S18



fig. S19



fig. S20



fig. S21



fig. S22



fig. S23



fig. S24

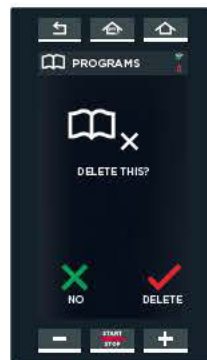


fig. S25



## Menu MIND.Maps

En ny 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 luftstrømmen i ovnsrommet.

! Bruk kun pennen som følger med for å stille inn.

### HVORDAN FUNGERER MIND MAPS

I eksemplet **fig. MM2** blir et skjermbilde MIND.Maps vist: på den vertikale **aksen (Y)** kommer parametrene som skal innstilles for hver gang (f.eks. temperatur, uttak eller inntak av damp, luftstrøms hastighet, osv...), i den horisontale **aksen (X)** kommer  $\odot$  tid eller  $\curvearrowright$  temperaturen på kjernesonden til syne.

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.

I eksemplet **fig. MM2**, innstiller jeg temperaturen etter tiden:  
- jeg har innstilt temperaturen på 230°C etter 5 minutter  
- temperaturen må gå ned til 135°C etter 15 minutter og så videre.

 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 12**

### HVORDAN TEGNE EN KURVE MIND.MAPS

- 1 Ta på ikonet "MIND.MAP" (**fig. MM1**).
- 2 Med pennentrekk opp den ønskede kurven (**fig. MM2**). Symbolet  gjør det mulig å stille inn kurven utover 25 minutter.

#### Variasjoner på kurven

- 3 For å **varierte** 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.
- 4 For å **slette** kurvestreker som allerede er tegnet, klikk flere ganger på "X" rød til venstre.

#### Veiledning ved innsetting av linjer

- 5 For å **sette inn linjer** som er med på å vise verdier, 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).
- 6 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.

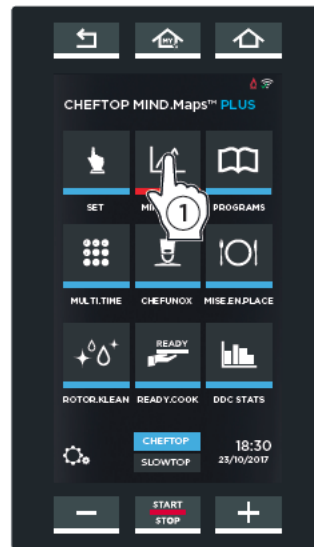


fig. MM1

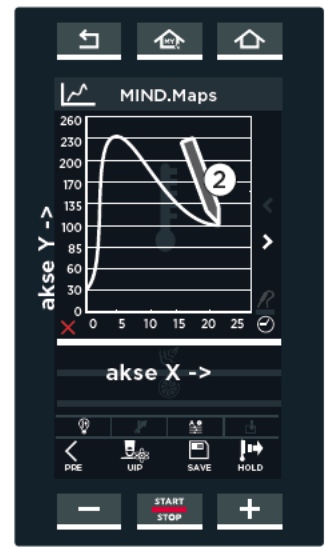


fig. MM2

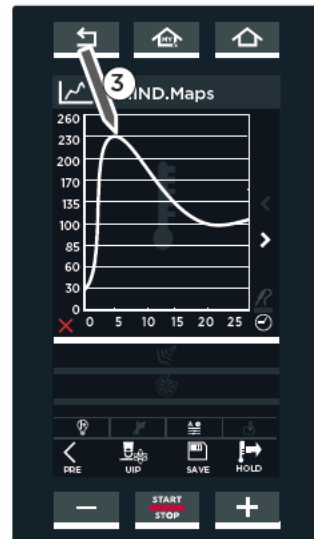


fig. MM3



fig. MM4

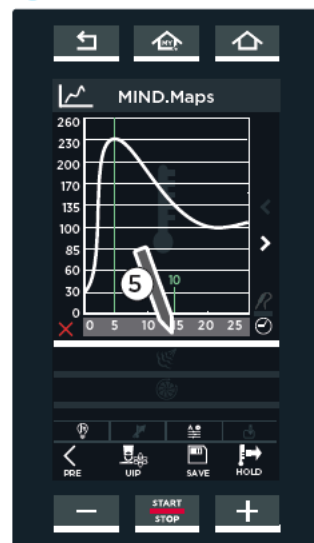


fig. MM5

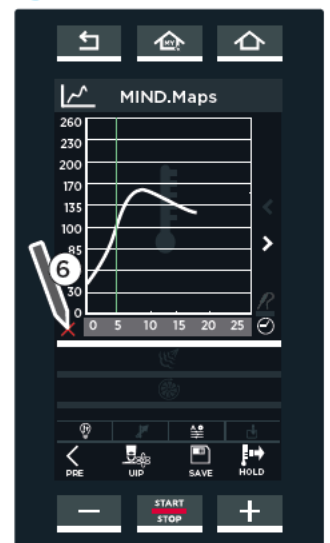


fig. MM6

## ZOOM

⑦ For å **forstørre** et intervall, klikk på aksene Y i den ønskede posisjonen (i eksemplet intervallet mellom 170 og 200°).

⑧ For å gå tilbake til normal modalitet på Y-aksen eller på symbolet nederst til venstre.

## FØLGENDE PARAMETRE OG LAGRING AV KURVEN

⑨ Trykk på et annet ikon for å angi følgende parametere, uttak eller innføring av fuktighet og luftstrømningshastighet.

⑩ Trekk opp en ny kurve for innstilling i det valgte parametret:

! uttak eller inntak av fuktighet: uttaksverdiene blir tatt ut og vist i RØDT, mens de for inntak blir vist i LYSEBLÅTT;

! luftstrømningshastighet (med hastighet fra 1 - minimum til hast. 4 - maksimal): viftehastigheten med høyere fart markert med en stiplet linje (verdier under null), den normale med en kontinuerlig linje (verdier over null). Tykkelsen på linjen angir desuten hastigheten (en tynn linje lav hastighet, tykk linje høy hastighet).

⑪ Hvis man ønsker oppvarming, trykk på tasten "OP-**PVARMING**" nederst til høyre og innstilling av den.

📖 se kap. Innstilling oppvarming på side 18

⑫ Trykk på tasten "SAVE" (LAGRE) for å lagre den innstilte kurven: lagringsmodaliteten er den samme som forklart tidligere, i "MENU SET" (MENYINNSTILLING).

📖 se kap. Lagre steking på side 29

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

## START STEKINGEN SOM NETTOPP ER INNSTILT

Etter å ha trykket på tasten "START/STOP", hvis stekingen har **oppvarming** inkludert, kommer skjermbilder på side 23 til syne (klassisk oppvarming) og 24 (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, starter STEP 1 automatisk når ovnsdøren lukkes.

! \* Ved å ta på ikonet 🟢 øverst til høyre endrer den farge:

**grønn**= et lydsignal varsler slutten på den innstilte oppvarmingen, et lydsignal signaliserer at temperatur for oppvarmingen er nådd  
**grå**= lyden er deaktivert

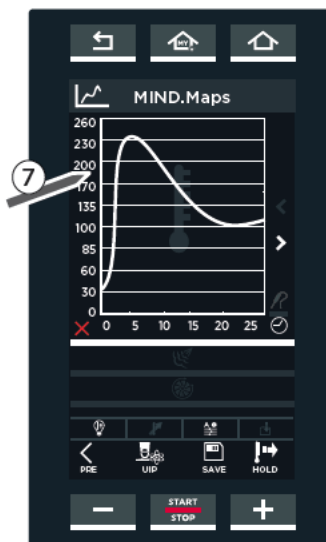


fig. MM7

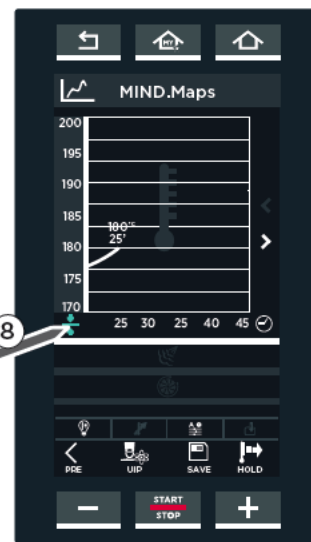


fig. MM8

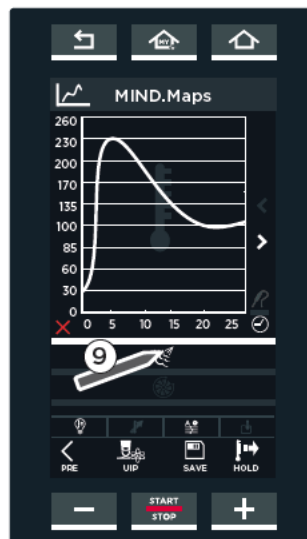


fig. MM9

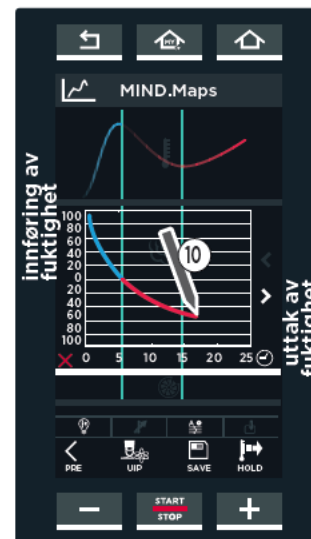


fig. MM10: uttak/inntak fuktighet

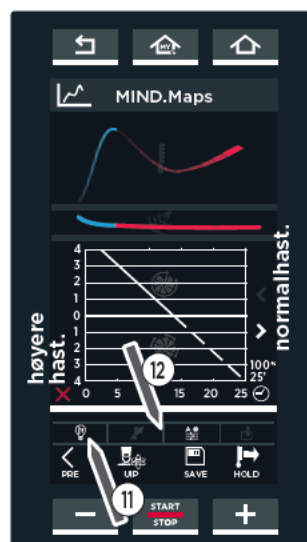


fig. MM11: luftstrømhastighet, oppvarming og lagring av oppskriften

HOLD: gjør det mulig at ovnen fungerer kontinuerlig



## Meny Programs (Menyprogrammer)

Gir tilgang til en liste over oppskrifter lagret tidligere.

### 1 MY PROGRAMS (MINE PROGRAMMER)

I denne delen er det mulig å få frem en tidligere lagret steking ved hjelp av "MENU SET" (MENYINNSTILLING).

se kap. Lagre steking på side 29

1 Ta på ikonet "PROGRAMMER" (fig. P1);

2 ta på ikonet "MY PROGRAMS" (fig. P2) (mine programmer): en liste med tidligere lagrede stekeprogrammer ved å bruke "MENU SET" (MENYINNSTILLING) (fig. P3).

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

3 Ved å ta på et av stekeprogrammene i listen (fig. P3), åpner skjermbildet seg fig. P4 som gjør det mulig å:

- A vis/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 det blir slettet definitivt (fig. P5).

4 For å starte steking, trykk på tasten "START/STOP" (fig. P4).

Følgelig, starter automatisk: en klassisk oppvarming eller UIP (hvis inkludert): vent på at sistnevnte avsluttes for å sette inn maten som skal stekes

se side 23 - 24

**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;

se side 25

**stekeprogram** med parametrene 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. På slutten av dette, blir man spurt i et skjermbilde om man vil gjenta det siste step eller den komplette oppskriften (fig. P6).



fig. P1



fig. P2



fig. P3



fig. P4

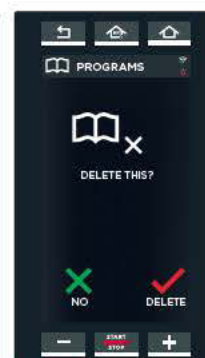


fig. P5



fig. P6

Gjentar det siste innstilte step (trinnet) etter å ha flyttet kjernesonden

se kap. "Mer informasjon: kjernesonde" på side 19

Gjentar det siste innstilte step (trinnet) ved å endre temperaturen på kjernesonden.

Gjenta den nylig avsluttede steking med de samme parametrene

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







2

## MY (MIN) MIND.MAPS

① I denne delen er det mulig å få frem en tidligere lagret steking ved hjelp av "MENY MIND.MAPS".

📖 se kap. Menu MIND.Maps på side 30

② For å få tilgang til listen med de lagrede stekeprogrammene, ta på ikonet "PROGRAMS" (fig. P7) og følgelig "MY MIND.MAPS" (fig. P8): en liste med alle tidligere stekeprogrammer åpner seg (fig. P9).

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

③, ④ og ⑤: se forrige side



fig. P7



fig. P8



fig. P9



## Menu Multi.time

På moderne kjøkken er det ikke uvanlig å lage mat 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 OVNEN FUNGERER

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

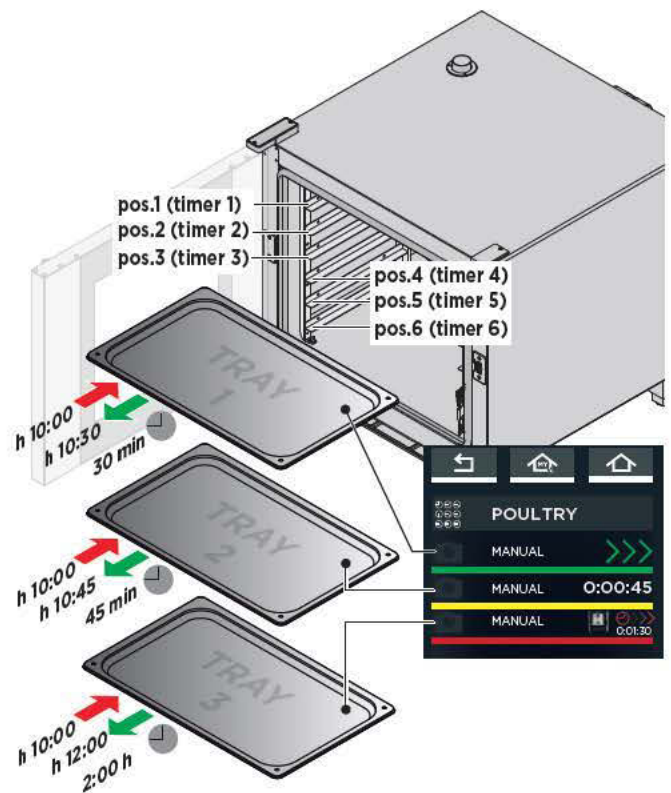
I eksemplet ved siden av finnes det 3 stekebrett med ulike produkter. Alle stekebrettene settes inn i ovnsrommet kl. 10:00 (→).

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).



③ Listen med alle menyene Multi.time registrert av brukeren

② Listen med alle stekeprogrammene Multi.time lagret av brukeren

① Innstill et nytt stekeprogram Multi.time  
se kap Menu Set (Menyinnstilling)  
på side 16

fig. M1

## 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.

### 1A INNSTILLING AV PARAMETRE (fig. M3)

Parametrene innstilles på samme måte som forklart i "MENU SET" (MENYINNSTILLING) (For ytterligere detaljer se kap. Innstilling oppvarming på side 18 og Menu Set (Menyinnstilling) på side 16).

- ! IKKE inkludert i steking:
  - step steketid;
  - hevingen krever en tidsinnstilling (hevingen er "kontinuerlig").
- ! Hvert stekeprogram må ha en oppvarmingsfase som kan innstilles ved å trykke 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 12

### 1B LAGRE DE INNSTILTE PARAMETRENE (VALGFRITT) (fig. M3)

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

For ytterligere detaljer se kap. Lagre steking på side 29.

Lagring av oppskriften gjør det mulig å bruke den igjen så mange ganger som ønskelig uten at det er nødvendig å stille inn parametrene (temperatur, fuktighet, ventilatorhastighet). Hver gang oppskriften benyttes er det nødvendig å innstille ønsket timere (opp til 10): hvis man vil lagre disse sistnevnte, er det nødvendig å lage en meny: for ytterligere detaljer se kap. Mer informasjon: funksjon "NY MENU" på side 39.

### 1C START STEKINGEN (fig. M3)

Ta på tasten "START/STOP" fra innstillingvinduet med parametrene eller ved å velge fra listen hvis denne tidligere har blitt lagret (fig. M4): i dette tilfellet åpner skjermbildet fig. M5 seg som gjør det mulig å:

- ① vis/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: funksjon "NY MENU" på side 39);
- ⑤ startsteking med tasten "START/STOP".

Etter å ha trykket på tasten "START/STOP", hvis steking har oppvarming inkludert, kommer skjermbilder på side 23 til syne (klassisk oppvarming) og 24 (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, starter STEP 1 automatisk når ovnsdøren lukkes.

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



fig. M2



fig. M3

Tasten SAVE (LAGRE) lagrer oppskriften med de innstilte parametrene; dette gjør det mulig å bruke dem uendelige ganger.



fig. M4



fig. M5

## 1D 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 innsatte 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). Skjermbildet åpner seg (fig. M9) for den første timer (tidtakeren): dette kan tidsinnstilles, med kjernesonde og ved å velge en lignende oppskrift.

### Innstilling av timer

- ② ta på feltet for time, minutt eller sekunder;
- ③ dra markøren eller bruk tastene **-** **+** for å angi ønsket verdi;
- ④ bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP" (fig. M10).

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

### Tilberedning med timer innstilt med kjernesonde

- ② ta på ikonet "kjernesonde", til høyre.
- ③ dra markøren eller bruk tastene **-** **+** for å angi ønsket verdi;
- ④ bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP" (fig. M10).

Det er mulig å stille inn bare 1 timer (tidtaker) innstilt med kjernesonde. Tiden løper ut på timer når den innstilte tiden på kjernesonden har gått ut.

### Innstilling av timer med en lignende oppskrift

Ovnen foreslår innstilte oppskrifter med "MENU SET" (MENYINNSTILLING) og registrerte i "MENU PROGRAMS (MENYPROGRAMMER)", likedan for temperatur og fuktighet i kammeret (i eksemplet "VEGETABLES (GRØNNSAKER)"). For å velge, er det nok å ta på den du vil bruke. Timer (tidtakeren) vil utløpe på grunnlag av den innstilte tiden (i eksemplet 20 minutter). Gå fram på samme måte for hvert innsatt stekebrett (opp til 10 timere samtidig).

🗑️ Ta på teksten til en timer i minst 3 sekunder for å fjerne timeren (tidtakeren) fra listen.

### Avbryt denne funksjonen

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

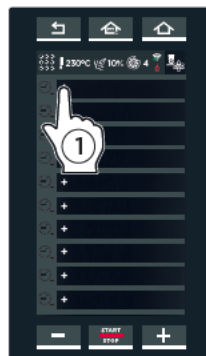


fig. M8

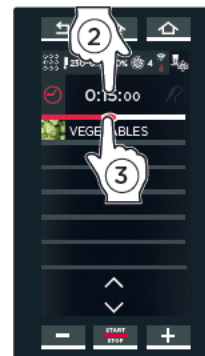


fig. M9

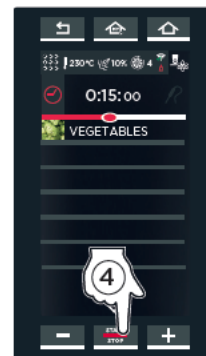


fig. M10

Oppskrift Multi.time "BROKKOLI" innstilt på punkt **A**:  
Temp.: 120 °C  
Fuktighet: 40%

Oppskrift "VEGETABLES-GRØNNSAKER" forhåndsinnstilt med menyen SET:  
Varighet: 20 minutter  
Temp.: 120 °C  
Fuktighet: 40%

- 1E Skjermbildet på siden viser en mulig stekesituasjon som pågår.

Det er 7 timere.

Noen er innstilt ved sette inn **TID** (MANUAL - f.eks først, 12:51), andre er innstilt ved å sette inn en **TEMPERATUR KJERNESONDE** (MANUAL - f.eks en kvart, 90°C), andre ved å benytte seg av **OPPSKRIFT** allerede registrert ("VERDURE (GRØNNSAKER)").

! 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 (tidtakeren) 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.



fig. M11

## 2 MY MULTI.TIME

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

- 2A For å få tilgang til listen med de lagrede steketidene, ta på ikonet "MY MULTI.TIME" (fig. M12): listen med alle de tidligere lagrede koketidene kommer til syne (fig. M13).

! Nederst, viser pilene < og > de forskjellige stekeprogrammene registrert i gruppen, pilene v 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 vis/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: funksjon "NY MENU" på side 39

- 5 start steking med tasten "START/STOP" (fig. M14).

- 2C Etter å ha satt inn maten som skal stekes og lukket døren igjen er det nødvendig å stille inn timer (tidtakeren) for de innsatte stekebrettene (se side 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10)



fig. M12



fig. M13



fig. M14

### 3 MY MENU

I denne delen er det mulig å få fram en tidligere lagret steking ved hjelp av funksjonen "MY MENU".

For ytterligere detaljer se kap. Mer informasjon: funksjon "NY MENU" på side 39

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. M15).

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

Ved å ta på et av stekeprogrammene i listen (fig. M15), åpner skjermbildet seg fig. M16 som gjør det mulig å:

- ① vis/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 start steking med tasten "START/STOP".



fig. M15



fig. M16

## MER INFORMASJON: funksjon "NY MENU"


Funksjonen "NY MENU (NEW MENU)" gjør det mulig å innstille inntil 10 timere (tidtakere) og lagre dem i minnet dvs. beholde disse tids- og temperaturverdiene.

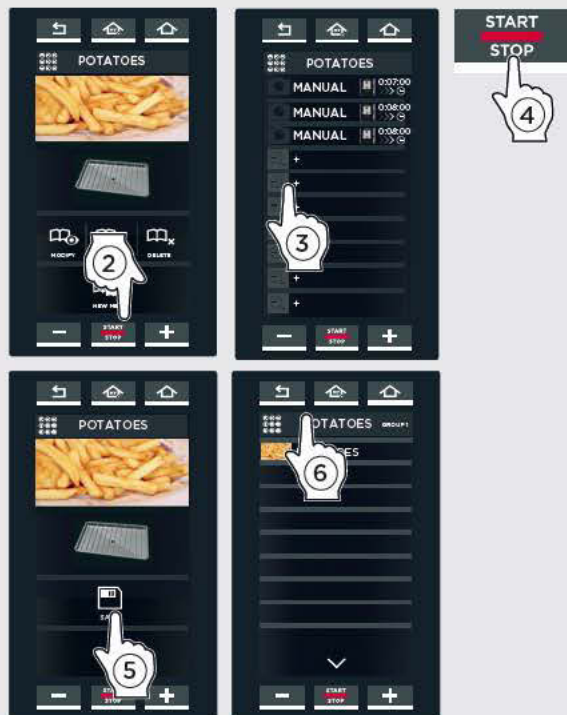
I henhold til de innstilte timerne (tidtakere), vil stekebrettene være klare til å bli tatt ut, som vanlig.

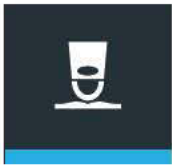
Hvordan innstille en funksjon:

- ① velg en oppskrift som er registrert i "MENU MY MULTI.TIME" (i eksemplet "POTATOES-POTETER");
- ② ta på ikonet "NY MENU";
- ③ etter hvor mange stekebrett en har tenkt å bruke, still inn timer (tidtaker) (som forklart i punkt ④ på side 45). Timerne er alle hvite og angir at de venter.
- ④ Når alle nødvendige timer har blitt innstilt, fra siden som viser dem alle, trykk tasten "START/STOP".
- ⑤ Trykk på tasten "SAVE" (LAGRE);
- ⑥ Velg den posisjonen hvor meny skal lagres.

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

 For ytterligere detaljer se kap. "MY MENU" på side 38





## Menu ChefUnox

KUN FOR MODELLENE "PLUS". Denne menyen foreslår en serie forhåndsinnstilte oppskrifter av UNOX.

### 1 CHEFUNOX MULTI.TIME

I denne delen er det mulig å vise programmene Multi.time som er forhåndsinnstilte av Unox.

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 YTELSE)" på side 12

1A ① Tap på ikonet "CHEFUNOX" og velg delen "CHEFUNOX MULTI.TIME" (fig. MT1);

② velg et Multi.Time program (for eksempel "GRILL").

OPPVARMING starter, skjermbildet ③ kommer til syne og angir:

- den nåværende temperaturen i ovnsrommet;
- den innstilte temperaturen for oppvarmingen;
- muligheten for å "hoppe over" oppvarmingen; (SKIP PREHEATING);

Når den innstilte oppvarmingen er oppnådd, varsles dette med et lydsignal (STEP oppvarming er avsluttet).

1B Når oppvarmingen er ferdig **still inn timerne (tidtakerne)** etter antall stekebrett som skal stekes.

④ Ta på symbolet "+" på skjermbildet.

⑤ Skjermbildet åpner seg for den første timeren (tidtakeren): dette kan tidsinnstilles:

- tidsinnstilling eller med kjernesonde (i eksemplet 0:10:00),
- velg en oppskrift som er kompatibel med brukeren (i eksemplet Hamburger),
- velg en oppskrift som er forhåndsinnstilt av UNOX.

### INNSTILLING AV TIMER

- ta på feltet for time, minutt eller sekunder;
- dra markøren eller bruk tastene **- +** for å angi ønsket verdi;
- bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP". Tiden løper ut når den innstilte tiden på timeren har gått ut.

### TILBEREDNING MED TIMER INNSTILT MED KJERNESONDE

- ta på ikonet "kjernesonde", til høyre.
- dra markøren eller bruk tastene **- +** for å angi ønsket verdi;
- bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP". Det er mulig å stille inn bare 1 timer (tidtaker) innstilt med kjernesonde. Tiden løper ut på timer når den innstilte tiden på kjernesonden har gått ut.

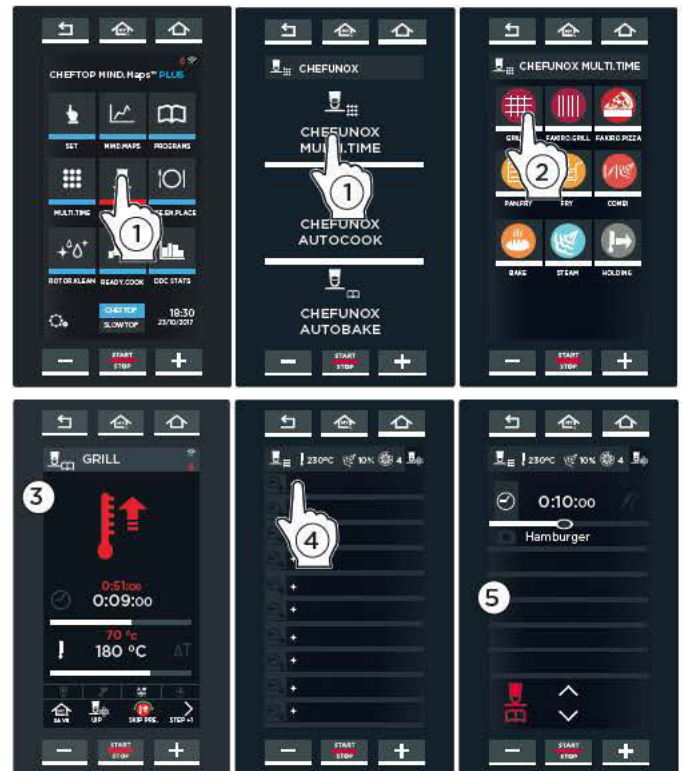


fig. MT1

GRILL: grillsteking

FAKIRO. GRILL: grillsteking av kjøtt, fisk, og grønnsaker, på brett

FAKIRO™ Grill

FAKIRA.PIZZA: steking av pizza/focaccia

PAN.FRY (PANNE.STEKKING): steking av grønnsaker, kjøtt og fisk panerte på brett *Pan Fry*

FRY (FRITYRSTEKKING): chips

COMBI: konveksjon- og dampsteking

BAKE: steking av kaker og brød

STEAM (DAMP) dampsteking

HOLDING: holder maten varm





## INNSTILLING AV TIMER MED EN OPPSKRIFT FORENLIG MED BRUKEREN

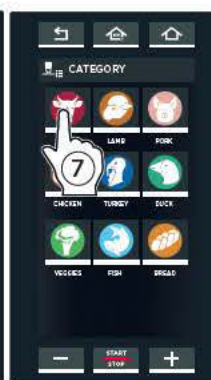
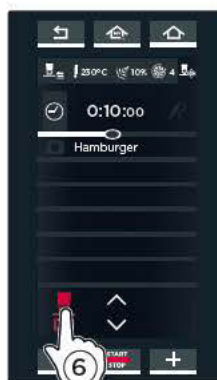
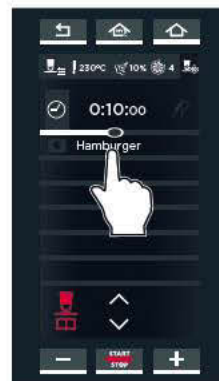
Ovnen foreslår **BRUKEROPPSKRIFTER**, tidligere lagret, med kompatible parametre i forhold det valgte programmet, (f.eks. **Hamburger**). I dette tilfellet løper tiden ut på timer nå den innstilte tiden for den valgte oppskriften går ut.

## INNSTILLING AV TIMER MED EN FORHÅNDSINNSTILT UNOX

Ovnen foreslår **FORHÅNDSINNSTILTE OPPSKRIFTER "CHEFUNOX"**. I dette tilfellet løper tiden ut på timer nå den innstilte tiden for den valgte oppskriften går ut.

⚠ Navnene på oppskriftene på skjerm bildene ved siden av kan variere i forhold til de som er innstilt av ovnen fordi de er bare ment som eksempel.

- 6 Ta på ikonet som vist på figuren.
- 7 Velg den typen mat du vil grille (f.eks. **BEEF - STORFEKJØTT**).
- 8 Velg ønsket kategori (f.eks. **STEAK - BIFF**).
- 9 Basert på den valgte oppskriften, tilbyr ovnen forskjellige skjerm bilder som lar deg tilpasse matlagingen slik du vil ha den:
  - 🌡 temperatur
  - 🏋 vekt
  - 📏 tykkelse
  - 🎯 innvendig stekegrad: **litt stekt (RARE) - middels stekt (MED) - godt stekt (WELL)**.
  - 🎯 graden av steking utvendig: **litt gyllen (LIGHT) - middels gyllen (MED) - gyllen sprø (BROWN)**. Graden av innvendig og utvendig steking kan også innstilles ved å dra markøren til ønsket temperatur.
- 10 Ved å trykke på tasten "START" vises steking på skjerm bildene Multi.time. Gå fram på samme måte for hvert innsatt stekebrett (opp til 10 timere samtidig).



Personliggjøre med tykkelsesinnlegg

Personliggjøre med innlegg av vekt

- 1c Skjerm bildene på siden viser en mulig stekesituasjon som pågår. Timer (tidtakerne) er 4. Noen er innstilt ved å stille inn **TIDEN (MANUAL - for eks. 20 og 11 minutter)**, andre har blitt innstilt ved bruk av en **OPPSKRIFT BRUKER (f.eks. "HAMBURGER")**, andre ved å bruke en **FORHÅNDSINNSTILT OPPSKRIFT "CHEFUNOX" (f.eks. "STEAK")**.

⚠ 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 (tidtakeren) 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.



Timer med forhåndsinnstilt CHEFUNOX: timer (tidtaker) utløpt, ta ut brettene!

Tidsinnstilt timer: tiden har snart gått ut, vær klar til å ta ut brettet

Timer med brukeroppskrift som ennå ikke er ferdigstekt

2

## CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

I denne delen er det mulig å vise programmene "CHEFUNOX AUTOCOOK"(gastronomi) og "CHEFUNOX AUTOBAKE"(kakebaking) forhåndsinnstilt av Unox.

! Navnene på oppskriftene på skjermbildene ved siden av kan variere i forhold til de som er innstilt av ovnen fordi de er bare ment som eksempel.

1 Tap på ikonet "CHEFUNOX" og velg delen "CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE";

2 velg et program (for eksempel "GRILL").

3 Velg den typen mat du vil grille (f.eks. GRØNNSAKER - VEGETABLES).

4 Velg ønsket kategori (f.eks. ZUCCHINI (SQUASH))

5 Basert på den valgte oppskriften, tilbyr ovnen forskjellige skjermbilder som lar deg tilpasse matlagingen slik du vil ha den:


-  vekt
-  tykkelse
-  innvendig stekegrad: litt stekt (RARE) - middels stekt (MED) - godt stekt (WELL).
-  graden av steking utvendig: litt gyllen (LIGHT) - middels gyllen (MED) - gyllen sprø (BROWN). Graden av innvendig og utvendig steking kan også innstilles ved å dra markøren til ønsket temperatur.

6 Ved å trykke på tasten "START STOP": starter en OPPVARMING, et skjermbilde kommer til syne som angir:

- den nåværende temperaturen i ovnsrommet;
- den innstilte temperaturen for oppvarmingen;
- muligheten for å "hoppe over" oppvarmingen; (SKIP PREHEATING).

Når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal at STEP med oppvarming\* er over og et ikon foreslår at stekeproduktene må settes inn.

Etter dette, når ovnsdøren lukkes, starter step automatisk med steking av produktet, riktig tilpasset vekt, tykkelse, innvendig/utvendig steking.

 Hvis ønskelig, 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 12



GRILL: grillsteking

PAN.FRY (PANNE, FRITYRSTEKT): gyllen dampsteking av grønnsaker, kjøtt, fisk i pannen og panerte produkter på stekebrett *Pan Fry*

ROASTING (STEKING):

BRAISED (STUET): stekeprogram med stuing

OVERNIGHT (OVER NATTEN) nattesteking

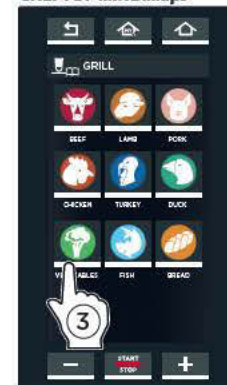
STEAM (DAMP) dampsteking

BAKE: steking av kaker og brød

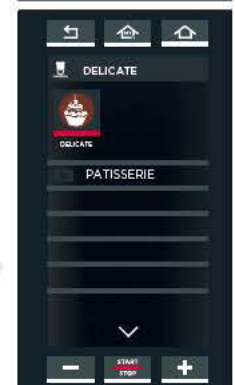
SOUS VIDE (VAKUUM); vakuumbaking

REGEN: Regenerere frose matvarer

CHEFTOP MIND.Maps™



BAKERTOP MIND.Maps™



Skjermbildet av ovnene CHEFTOP MIND.Maps™

Skjermbildet av ovnene BAKERTOP MIND.Maps™





## Menu Mise en place (Meny Alt på plass)

KUN FOR MODELLENE "PLUS". Menyene Mise en place (Alt på plass) gjør det mulig å ta stekebrettene med ulik steketid ut av ovnen samtidig, selv om de er satt inn på forskjellig tidspunkt.

### EKSEMPEL PÅ HVORDAN OVNEREN FUNGERER

I eksemplet ved siden av vil jeg ha 3 stekebrett med forskjellige retter som alle vil være ferdige på samme tidspunkt, for eksempel **12:00**. For hvert stekebrett innstilles en timer med ulik tid for hvert produkt fordi hver rett må ha sin egen steketid (1:30, 50 min., 60 min.).

! 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).

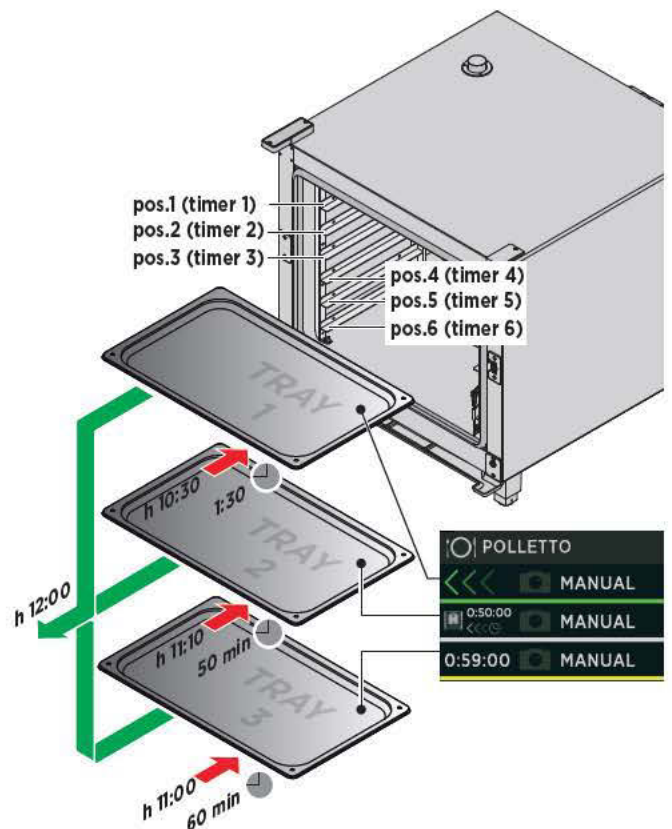
Ovnen, på grunn av forberedelsens varighet og tidspunktet for når man ønsker at maten skal være ferdig, vil ved hjelp av et lydsignal angi når hvert brett skal settes inn i ovnen.

(Klokken 10:30 setter jeg inn det første, klokken 11:00 det andre, klokken 11:10 det tredje) slik at han kan ta ut alle brettene samtidig, for eksempel klokken 12:00.

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

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 12



MISE EN PLACE (ALT PÅ PLOSS)



fig. E1

3 Listen med alle menyene Mise en place (Alt på plass) lagret av brukeren

2 Listen med alle stekeprogrammene Mise en place (Alt på plass) lagret av brukeren

1 Innstill et stekeprogram Mise en place (Alt på plass)

se kap. Menu Set (Menyinnstilling) på side 16

## 1 NEW MISE EN PLACE: INNSTILL OG LAGRE ET NYTT STEKEPROGRAM MISE EN PLACE (ALT PÅ Plass)

I denne delen er det mulig å opprette, starte og lagre en ny oppskrift Mise en place (Alt på plass).

### 1A INNSTILLING AV PARAMETRE

De innstilles på samme måte som forklart i "MENU SET" (MENYINNSTILLING).

! IKKE inkludert i steking:

- step steketid;
- hevingen krever en tidsinnstilling (hevingen er "kontinuerlig").

! Hvert stekeprogram må ha en oppvarmingsfase som kan innstilles ved

å trykke på pilen < (fig. E3) og ved å gå til side fig. E4.

! For ytterligere detaljer se kap. Innstilling oppvarming på side 18 og Menu Set (Menyinnstilling) på side 16.

### 1B LAGRER INNSTILTE PARAMETERNE (VALGFRITT)

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

! For ytterligere detaljer se kap. Menu Set (Menyinnstilling) på side 29 (Lagre steking).

! 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 12.

### 1C START STEKINGEN

Start et stekeprogram ved å ta på tasten "START/STOP" fra innstillingvinduet med parametrene, eller hvis lagret tidligere, velg fra listen (fig. E5): i dette tilfellet vil et skjermbilde komme til syne fig. E6 som gjør det mulig å:

- ① vis/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 for å opprette en ny meny (For ytterligere detaljer se kap. "Mer informasjon: funksjon "NY MENU" på side 47)
- ⑤ for å opprette en daglig meny (For ytterligere detaljer se kap. "Ytterligere informasjon: funksjon "DAGLIG MENY" på side "47");
- ⑥ start steking med tasten "START/STOP".

Etter å ha trykket på tasten "START/STOP" starter oppvarmingen som man kan "hoppe over" ved å trykke på en spesifikk tast.

! For ytterligere detaljer se kap. Innstilling oppvarming på side 18.

Når den innstilte oppvarmingen er oppnådd, varsles dette med lydsignal (STEP oppvarming er avsluttet) og man går over til innstilling av (se fig. E7).



fig. E2



fig. E3



fig. E4



fig. E5



fig. E6



1D

### INNSTILLING TIMER

For å stille inn alle timer (varigheten på stekeprogrammene), ta på symbolet "+" på skjermbildet (fig. E7). Skjermbildet åpner seg (fig. E8): timer (tidtakerne) kan tidsinnstilles, med kjernesonde og ved å velge en lignende oppskrift.

#### Innstilling av timer

- ta på feltet for time, minutt eller sekunder;
- dra markøren eller bruk tastene **-** **+** for å angi ønsket verdi;
- bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP". (fig. E9).

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

#### Tilberedning med timer innstilt med kjernesonde

- ta på ikonet "kjernesonde", til høyre.
- dra markøren eller bruk tastene **-** **+** for å angi ønsket verdi;
- bekreft ved å trykke på tasten "START/STOP". (fig. E9).

Det er mulig å stille inn bare 1 timer (tidtaker) innstilt med kjernesonde.

Tiden løper ut på timer når den innstilte tiden på kjernesonden har gått ut.

#### Innstilling av timer med en lignende oppskrift

Ovnens foreslår innstilte oppskrifter med "MENU SET" (MENYINNSTILLINGER) og registrerte i "MENU PROGRAMS", likedan for temperatur og fuktighet i rommet (i eksemplet "VEGETABLES (GRØNNSAKER)"). For å velge, er det nok å ta på den du vil bruke. Timer (tidtakeren) vil utløpe på grunnlag av den innstilte tiden (i eksemplet 20 minutter).

Gå fram på samme måte for hver timer som det er behov for (opp til 10 timer tidtakere samtidig).



fig. E7

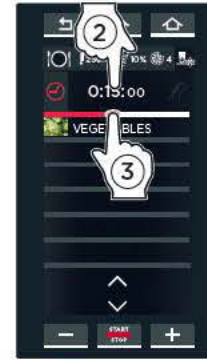


fig. E8



fig. E9

Oppskrift Multi.time "BROKKOLI" innstilt på punkt A  
Temp.: 120 °C  
Fuktighet: 40%

Oppskrift "VEGETABLES-GRØNNSAKER" forhåndsinnstilt med menyen SET:  
Varighet: 20 minutter  
Temp.: 120 °C  
Fuktighet: 40%

#### EKSEMPEL:

- STEKEBRETT 1 -----> Stekebrett 1 skal settes inn  
Varighet: 1:29 min.
- STEKEBRETT 2 -----> Stekebrett 2 skal settes inn  
Varighet: 59 min.
- STEKEBRETT 3 -----> Stekebrett 3 skal settes inn  
Varighet: 50 min.
- STEKEBRETT 4 -----> Stekebrett 4 skal settes inn  
Varighet: 2 min.

1E

Skjermbildet på siden (fig. E10) viser en mulig stekesituasjon (se eksemplet i lyseblått).

Det første stekebrettet som skal settes inn (grønn timer) er alltid det som har lengst steketid (i eksemplet 1:29 min.) eller med det brettet som har bruk av kjernesonde inkludert (det går an å forutsi hvor lang tid det tar å nå den innstilte temperaturen). Etterpå vil du bli bedt om å sette inn alle brettene i forhold til hvor lenge steketiden er for hvert brett.

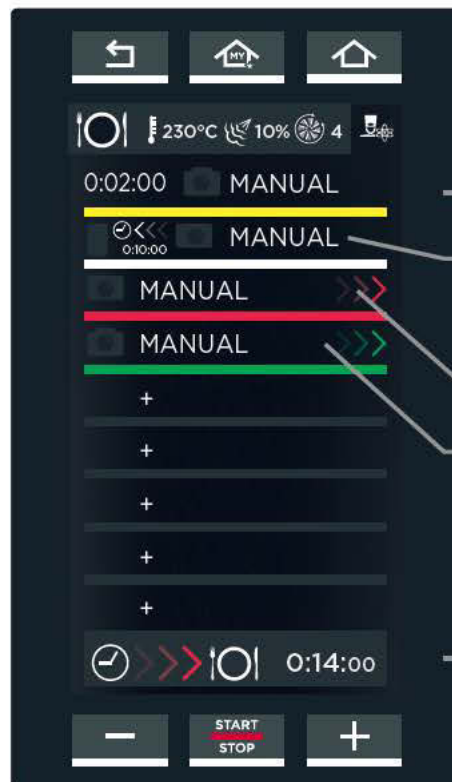
! Fargen angir:

- **GRØNN**: sett inn stekebrettet >>>. Ved å lukke døren blir timer rød når den angir stekebrettet som er i ferd med å stekes.

! Et lydsignal varsler at stekebrettet må settes in i ovnen: hvis dette blir satt inn innen **45 sekunder** fra lydsignalet, må det tas ut på det forhåndsinnstilte tidspunktet (f.eks. kl. 12:00), i motsatt tilfelle vil det bli tatt ut for sent (f.eks hvis jeg satte inn i ovnen kl. 11:00, og jeg satte inn kl. 11:02 -> vil stekebrettet være ferdig kl. 12:02 i

steden for kl. 12:00).

- **GUL**: det neste stekebrettet som skal settes.
- **RØD**: steking pågår
- **HVIT**: stekebrettet har ikke blitt satt inn enda



Det neste stekebrettet som skal settes inn.

Stekebrettet har ikke blitt satt inn enda

Steking pågår

Stekebrettet har ikke blitt satt inn enda

Gjenværende tid på slutten av steking av alle stekebrettene

fig. E10

MISEEN PLACE (ALT PÅ Plass)

2

## MY MISE EN PLACE (MIN ALT PÅ PLASS)

I denne delen er det mulig å velge en tidligere lagret steking ved hjelp av funksjonen "MISE EN PLACE (ALT PÅ PLASS)".

For å få tilgang til listen med de lagrede stekeprogrammene, ta på ikonet "MISE EN PLACE" (fig. E1): en liste med alle de tidligere lagrede steketidene kommer til syne (fig. E12).

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. E12), åpner skjermbildet seg fig. E13 som gjør det mulig å:

- ① vis/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;
- ⑤ for å opprette en daglig meny;
- ⑥ start steking med tasten "START/STOP".



fig. E12



fig. E13

START  
STOP

⑥

3

## MY MENU

I denne delen er det mulig å velge en tidligere lagret steking ved hjelp av funksjonen "NY MENY".

For ytterligere detaljer se kap. Mer informasjon: funksjon "NY MENU" på side 47

For å få tilgang til listen med de lagrede steketidene, ta på ikonet "MY MENU" (fig. E1): listen med alle de tidligere lagrede steketidene kommer til syne (fig. E14).

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. E14), åpner skjermbildet seg fig. E15 som gjør det mulig å:

- ① vis/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 start steking med tasten "START/STOP".



fig. E14



fig. E15

START  
STOP

④

## MER INFORMASJON: funksjon "NY MENU"

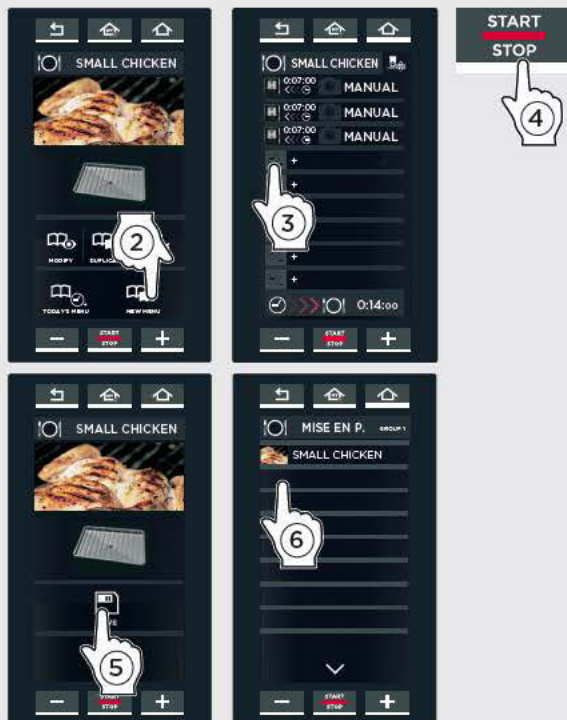
Funksjonen "NY MENU" gjør det mulig å innstille inntil 10 timere (tidtakere) uten at det er nødvendig å sette inn brettene i ovnen eller å starte steking.

Hvordan innstille en funksjon:

- ① velg en oppskrift som er registrert i menyen "MY MISE EN PLACE" (i eksemplet "SMALL CHICKEN (LITEN KYLLING)");
- ② ta på ikonet "NY MENU";
- ③ etter hvor mange stekebrett en har tenkt å bruke, still inn timer (tidtaker) som forklart i punkt ④ på side 45. Timerne 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 "SAVE" (LAGRE);
- ⑥ Velg den posisjonen hvor meny skal lagres.

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

 For ytterligere detaljer se kap. MY MENU på side 46



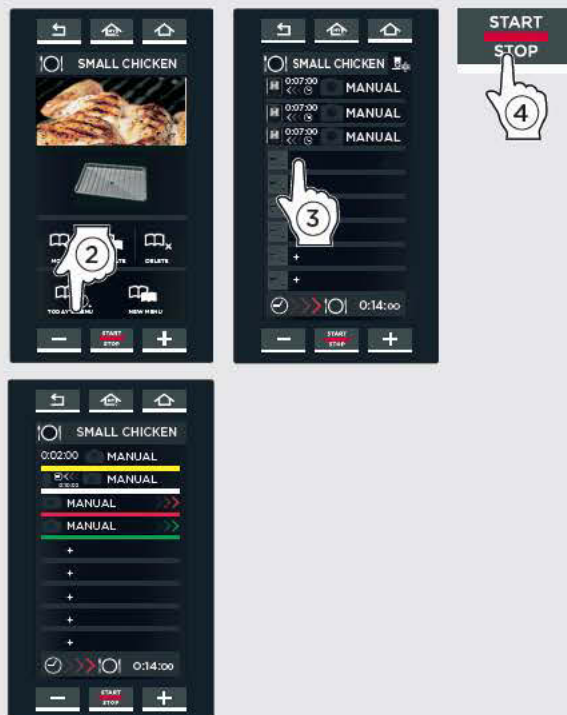
## YTTERLIGERE INFORMASJON: funksjon "DAGLIG MENY"

Funksjonen DAGLIG MENY gjør det mulig å varme opp til 10 timere (for eksempel fordi ovnen er allerede varm).

Hvordan innstille en funksjon:

- ① velg en oppskrift som er registrert i menyen "MY MISE EN PLACE" (i eksempelet "SMALL CHICKEN (LITEN KYLLING)");
- ② ta på ikonet "DAGLIG MENY";
- ③ etter hvor mange stekebrett en har tenkt å bruke, still inn timer (tidtaker) som forklart i punkt ④ på side 45. Timerne er alle hvite og angir at de venter.
- ④ Når alle nødvendige timere har blitt innstilt, fra siden som viser alle, trykk "START/STOP".

 For ytterligere detaljer se punkt ⑤ på side 45





## Menu Rotor.Klean

Gjør det mulig å få tilgang til listen med vaskeprogrammene med filteret Unox.Pure og til vedlikehold av ovnen.

### ROTOR.KLEAN

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

VASKING	VARIGHET	BRUK
RINSE	00:06	kald skylning
QUICK	00:30	ovnskammer litt skittent
SHORT	00:41	ovnskammeret er litt skittent
MEDIUM	01:02	ovnsrommet er middels skittent
LONG	01:43	ovnskammer veldig skittent

Den automatiske teknologien SENSE.Klean™ kontrollerer ovnens hygieniske status og viser den med en farget strek:

**lyseblå:** ovnen er litt skitten (0-60%)

**gul:** middels skitten ovn (60-90%)

**rød:** ovnen er veldig skitten (mer enn 90%)

på grunnlag av denne vurderingen er den i stand til å finne ut hvilket vaskeprogram det er som passer best med symbolet  (i eksemplet SHORT - raskt vaskeprogram).

- 1 Ta på det røde ikonet Rotor.KLEAN"
- 2 Ta på programnavnet du vil starte.
- 3 Tap på tasten "START/STOP": vaskeprogrammet starter. Et display viser tiden som er igjen før slutten av vaskeprogrammet (i eksemplet fig. L2 er det igjen 1 minutt og 25 sekunder).

 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** et vaskeprogram som pågår, trykk på tasten "START/STOP": og en automatisk hurtig skyllesyklus vil starte og vare i ca. 6 minutter for å fjerne enhver rest vaskemiddel fra ovnsrommet.

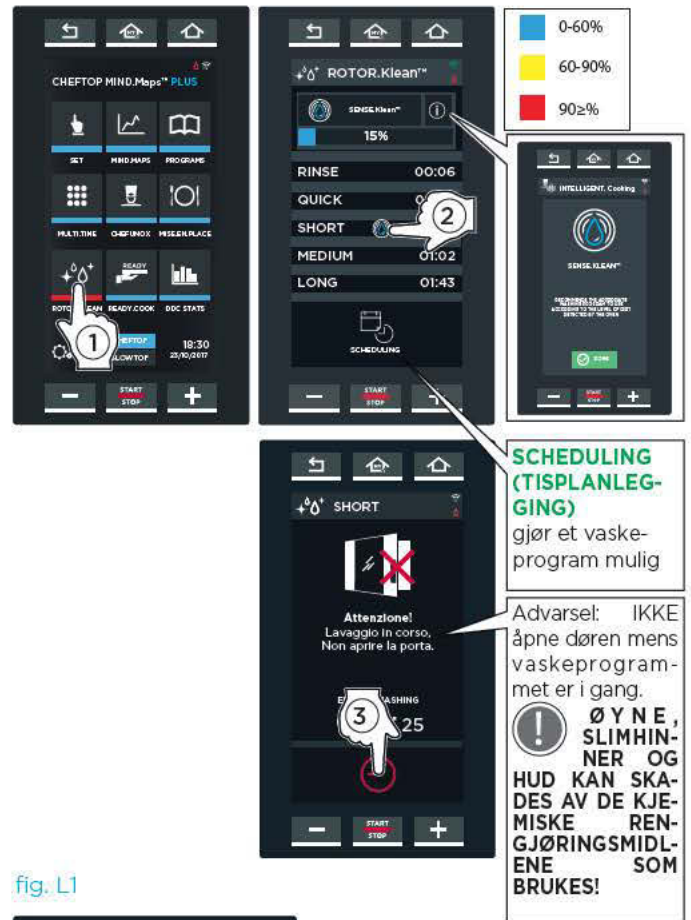


fig. L1



fig. L2



## PROGRAMMERING AV VASKEPROGRAMMENE (SCHEDULING)

Denne menyen lar deg automatisere vaskeprogrammene: slik holder du garantert ovnen helt ren hver dag uten å måtte bekymre deg for å starte vaskeprogrammet manuelt.

Skjermbildet gjør det mulig å stille inn ved å bruke tastene **- +**:

- **(A)** tidspunkt for oppstart av det valgte vaskeprogrammet (START WASHING AT) (START VASKEPROGRAMMET VED);
- **(B)** det tidspunktet man ønsker at ovnen skal bli ferdig (OVEN READY AT) (OVNEN FERDIG KL) etter at den har blitt vasket, skylt og tørket etter som hvilket program som har blitt valgt;
- **(C)** hvis vaskeprogrammet skal kjøres bare en gang den dagen programmeringen er innstilt (ONLY ONCE) (BARE EN GANG) eller hver gang (EVERY DAY) (HVER DAG).

**? Hva skjer hvis man innstiller både tidspunktet for starten på vaskingen (f. eks 6:00) og den for klargjort ovn (11:00) og man velger et kort vaskeprogram SHORT (varighet 41 min.)?**

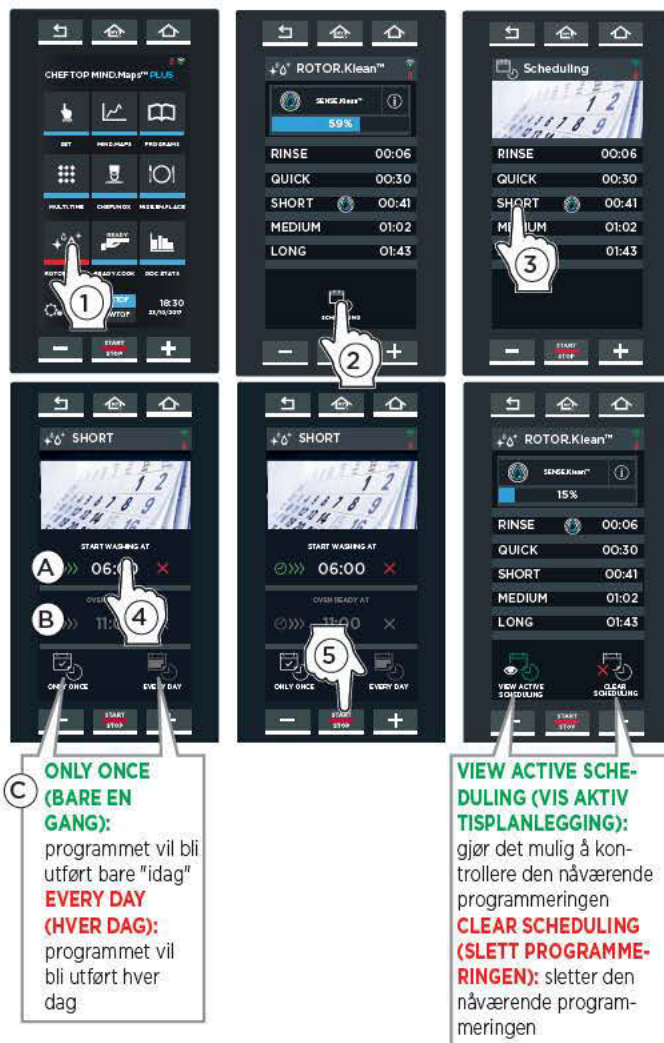
Vaskeprogrammet avsluttes kl. 6:41 og ovnen holdes på en temperatur på ca. 200°C fram til kl. 11:00.

**? Hva skjer hvis man innstiller tidspunktet for starten på vaskingen kl. 7:00 og den for klargjort ovn klokken 6:00?**

Ovnen holdes varm på 200°C fra kl. 7:41 (tidspunktet for vaskeprogrammet) fram til klokken 6:00 dagen etterpå.

**? Hva skjer hvis man innstiller bare tidspunktet for klargjøring av ovnen og ikke den med starten på vaskeprogrammet**

Ovnen beregner automatisk tidspunktet etter lengden på det valgte vaskeprogrammet. Hvis du for eksempel har valgt et vaskeprogram SHORT (varighet 41.) og tidspunktet for klargjort ovn er kl. 11:00, vil vaskeprogrammet starte kl. 10:19.



## ADVARSEL NÅR DET GJELDER VASKEPROGRAMMENE

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

- ❗ Før du starter et program så pass på at det IKKE er stekebrett inne i stekekammeret: vaskingen vil ikke bli effektiv.
- ❗ **FØR DU HÅNTERER OG BRUKER RENGJØRINGSMIDDELET, MÅ DU LESE NØYE GJENNOM PRODUKTETS SIKKERHETSINFORMASJON.**
- ❗ **UNDER RENGJØRINGEN SKAL DU IKKE ÅPNE DØREN TIL OVNE. ØYNE, SLIMHINNE OG HUD KAN SKADES AV DE KJEMISKE RENGJØRINGSMIDLENE SOM SPRUTES UT AV ROTOREN I OVNSROMMET OG DE KRAFTIGE LUFTSTRØMMENE.**
- ❗ På ovner med vogn, vask inne i ovnskammeret, uten stekebrett, og blokker dem parkeringsbremsen foran.



Når avløpet er lukket, må IKKE vaskeprogrammene brukes i **det hele tatt**, og kammeret må heller ikke vaskes med store mengder vann på grunn av fare for oversvømmelse.

## FYLLING AV VASKEMIDDELTANKEN

- ❗ Oppfylling av tanken kan gjøres kun med flasker med 1 liter rengjøringsmiddel **UNOX.Det&Rinse Plus**.

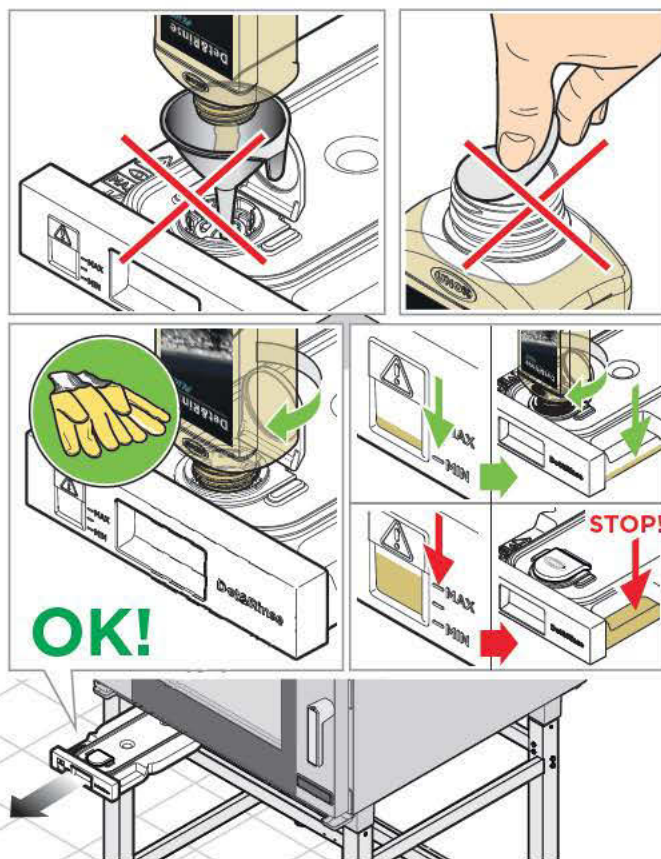
Å fylle opp med rengjøringsmiddel igjen:

1. Ta på hansker for å unngå direkte kontakt med rengjøringsmidlet på hendene.
2. Ta beholderen ut av ovnen under til du hører et "klikk".
3. Åpne lokket på tanken.
4. Åpne toppen på flasken på vaskemidlet UNOX 1 liter **uten å ta av/ta hull på beskyttelsesfilmen!**
5. 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).
6. Når flasken er tømt, skru den av for å fjerne den og unngå drypping.

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

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

- ❗ Ta aldri på rengjøringsmidlet med bare hendene!



❗ **GJØR ALDRI ENDRINGER PÅ TANKEN ELLER KOBLINGENE TIL OVNE. DET KAN VÆRE FARE FOR PERSONSKADE ELLER DØDSFALL.**

- ❗ 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

## Menu READY.COOK

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

1 For å få tilgang til de forhåndsinnstilte programmene:

① ta på ikonet "READY.COOK/BAKE (ved ovenn **BAKERTOP Mind.Maps™**);

② velg det ønskede programmet: parametrene (temperatur og inntak/uttak fuktighet kan endre av brukeren);

③ ta på tasten "START/STOP": en ny oppvarmingsfase starter;

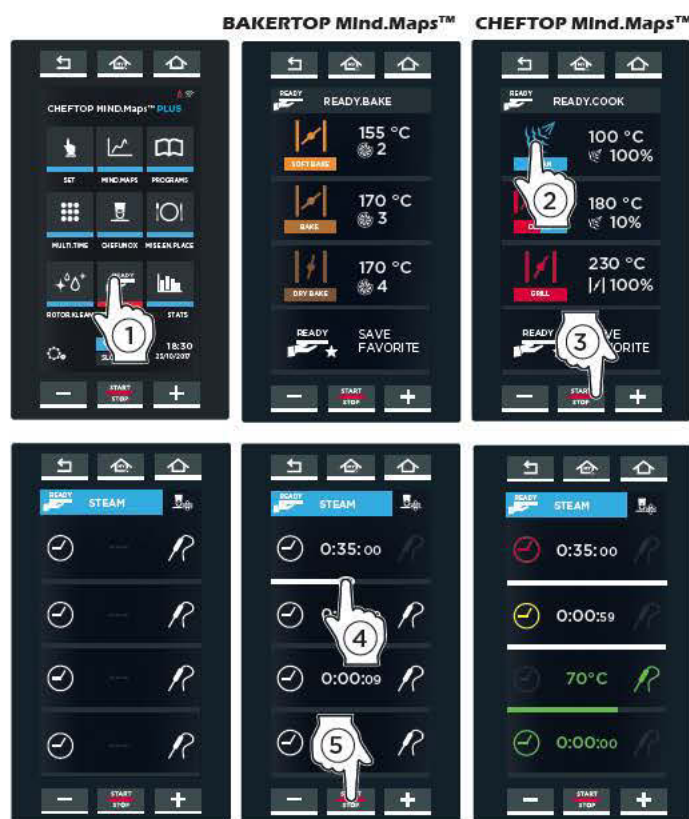
④ på slutten av oppvarmingen, kan opp til 4 timere innstilles (for stekingsens varighet) eller bruk av kjernesondemodaliteten (kjernetemperatur);

⑤ starte stekingen med tasten "START/STOP" som vanlig.

! Tasten SAVE FAVOURITE (LAGRE FAVORITTEN) er ikke tilgjengelig for øyeblikket.

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 YTTELSE)" på side 12.



Skjermbildet viser en mulig stekesituasjon som pågår.

Innstilte timer er fire: tre sett inn en TID (for eks. den første, den andre og den fjerde), en ved å sette inn TEMPERATUR PÅ KJERNESONDEN (f.eks den tredje, 70°C).

Fargene angir:

- **GRØNN**: tiden har utløpt (maten er ferdig). Et lydsignal varsler om at det er på tide å ta stekerbrettet ut av ovnen. Når døren lukkes, forsvinner timeren (tidtakeren) 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).



## Menu Stats DDC

Gjør det mulig å kontrollere forbruket og HACCP-dataene.

Skjermbildet gir tilgang til 3 områder:

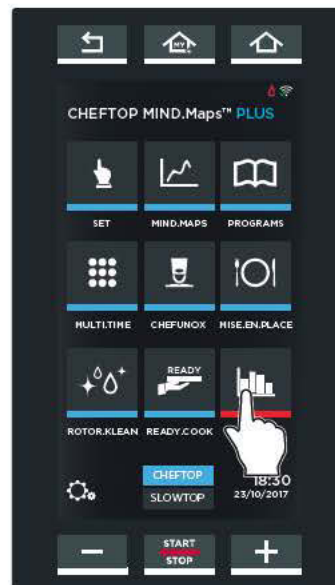
**A) GOAL (mål):** det er nødvendig å innstille et antall daglige arbeidstimer på ovnen for å optimalisere kostnadene, deretter blir et histogram vist som viser om målet er nådd. Denn visningen gjør det mulig å forstå om ovnen blir brukt på en optimal måte.

**B) HACCP:** Avlesingen av HACCP-data tillater å overvåke bearbeidingen av matvarene der 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 vært i bruk med.

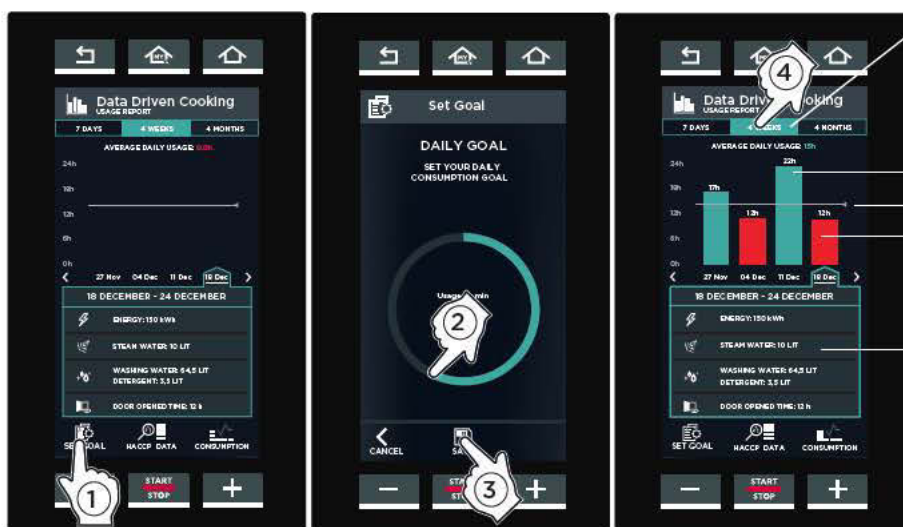


### A INNSTILLING AV MÅL

- 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 dagen, uken eller for måneden: en grå strek kommer til syne (som framstiller den innstilte tiden, feks. 14 timer) og et histogram.

På sistnevnte:

- de lyseblå strekene viser når målet er nådd (dvs. 14 arbeidstimer for ovnen)
- de røde strekene viser at målet IKKE er nådd.



Vis målene for uke;  
f.eks fra 18. til 24. desember

22 timer: målet er nådd

14 timer: målet som skal nås

12 timer: målet er IKKE nådd

## B HACCP DATA

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



## C FORBRUK

Ved å ta på ikonet "FORBRUK" vil et skjermbilde komme til syne med dataene som ovnen har vært i bruk med.

- 1 velg datoen for når du vil vite forbruket:
- 2 velg perioden for når ovnen har vært i bruk: følgende forbruk vil vises:
  - forbruk av strøm/gass;
  - liter vann som forbrukes til produksjon av damp i ovnsrommet;
  - liter vann og oppvaskmiddel som brukes for vaskeprogrammene.

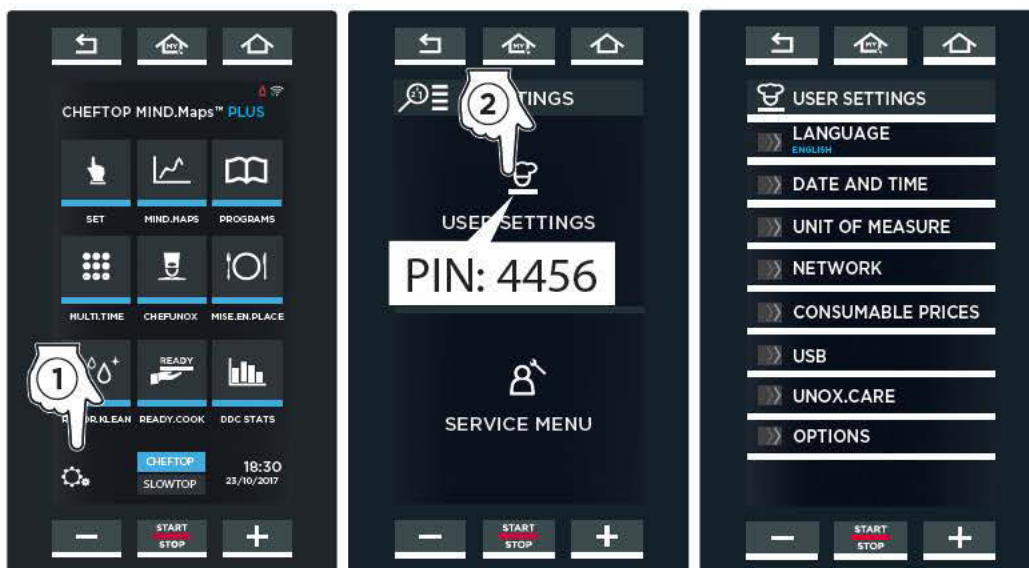




## Innstillinger

Gir tilgang til innstillingen av ovnsparametrene.

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



### 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, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI



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

Gjør det mulig å endre innstillingene "DATO OG KLOKKELETT" 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 oppdateres 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 eller 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 valutasymbololet 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 parametrene.

#### Connection test (Tilkoblingstest)

Tilkoblingstest for alle de 3 forskjellige typene 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").

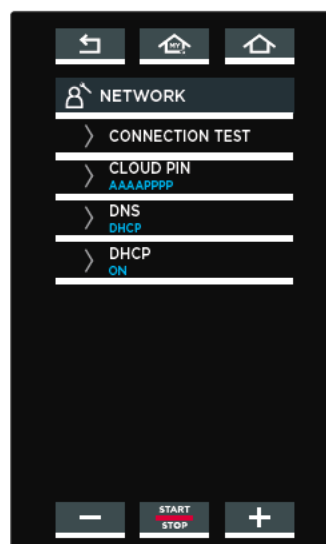
For koblinger med ledninger vil det bli mulig å stille inn nettverket manuelt.

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)

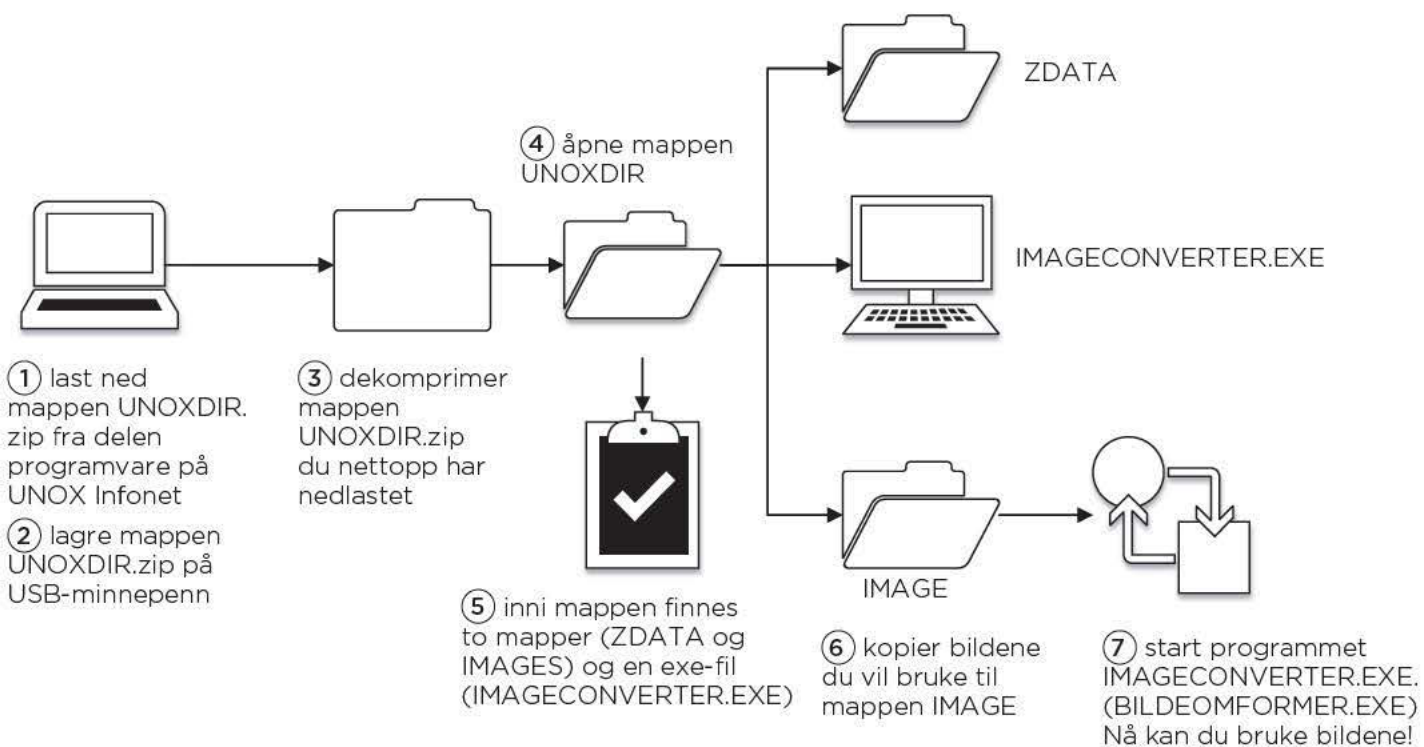
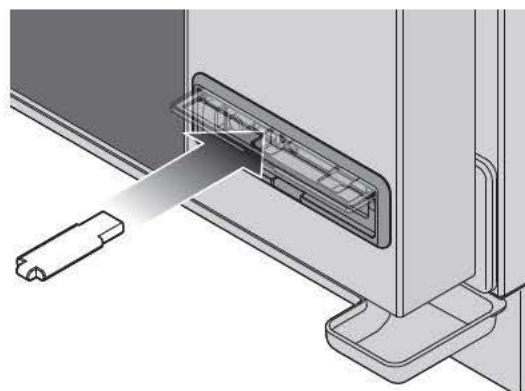
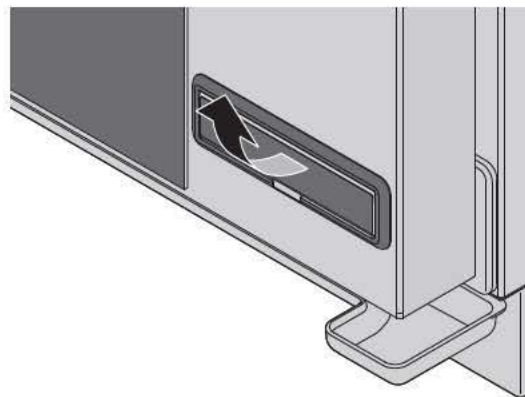
Gjør det mulig å legge inn kostnadene for strøm, vann og rengjøringsmidlet (valutaen er den som er angitt i delen om "Måleenhet" i det samme skjermbildet)



## 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.
- EXPORT HACCP TO USB: (EKSPORTER HACCP til USB): eksporter HACCP-data målt av ovnen i USB-nøkkelen.





## 7 UNOX.CARE

### UNOX.PURE

#### ① Volum som kan filtreres

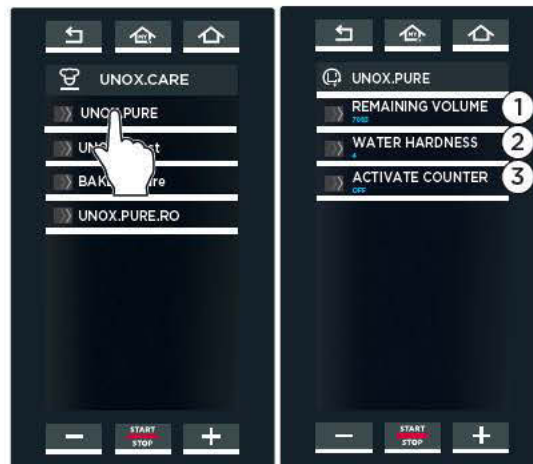
Takket være et internt litermål (som må nullstilles ved hvert filterskift), er det mulig å få vite hvor mange liter vann som kommer inn og som mangler før selve filteret må skiftes.

#### ② Vannets hardhet

Skjermbildet gjør det mulig å innstille vannets hardhet internt fra 3 °dH til 10 °dH (tyske).

#### ③ Aktiver telleren

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



### UNOX.PURE-RO

#### ① Volum som kan filtreres

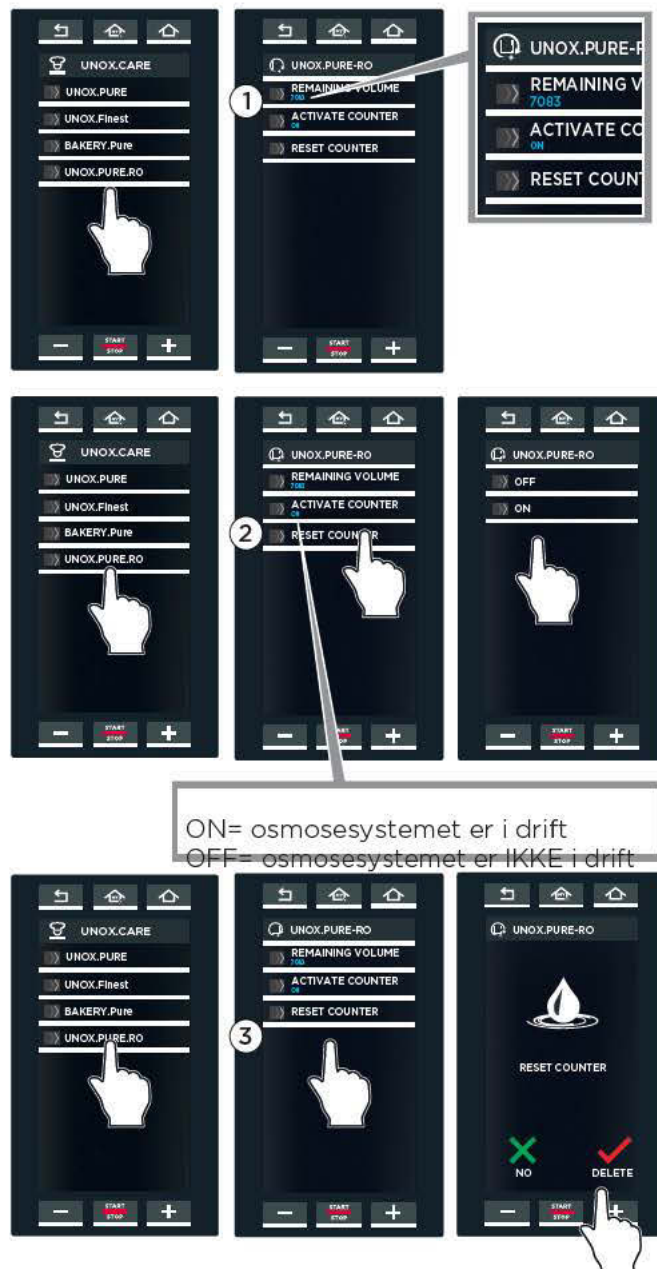
Takket være et internt litermål (som må nullstilles ved hvert filterskift), er det mulig å få vite hvor mange liter vann som kommer inn og som mangler før selve filteret må skiftes (i eksemplet 7083 liter igjen ved utskifting av filteret).

#### ② Vannets hardhet

For at OSMOSI-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 oven, eller i påvente av en mulig reparasjon, er det nødvendig å tilbakestille til «OFF».

#### ③ Aktiver telleren

Etter filterskiftet, er det nødvendig å nullstille litermålene helt til at målingen starter fra begynnelsen. For å gjennomføre dette, er det nødvendig med tilgang til skjermbildet og bekreft (SLETT - DELETE).



## 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 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.

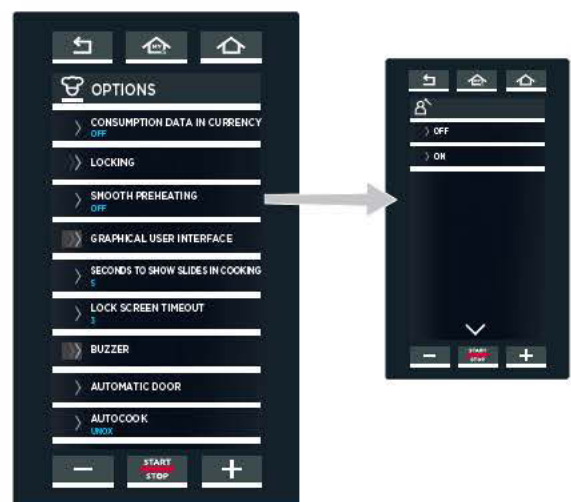
#### Blokkere manuell steking (LOCK MANUAL COOKINGS)

Blokkerer muligheten til manuelle stekeprogrammer (menu SET) (menyinnstillinger).



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

Hvis alarmeren AF02 kommer ofte tilbake (sikkerhetstermostat) er det mulig å aktivere funksjonen SMOOTH, en mer delikat oppvarming.



#### 4 BRUKERGRENSESNITT

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.): (INNSTILLING, PROGRAMMER, MULTITID)

Innstillinger:

Vis (SHOW): normal visning av det valgte ikonet

Skjul (HIDE): gjem det valgte ikonet

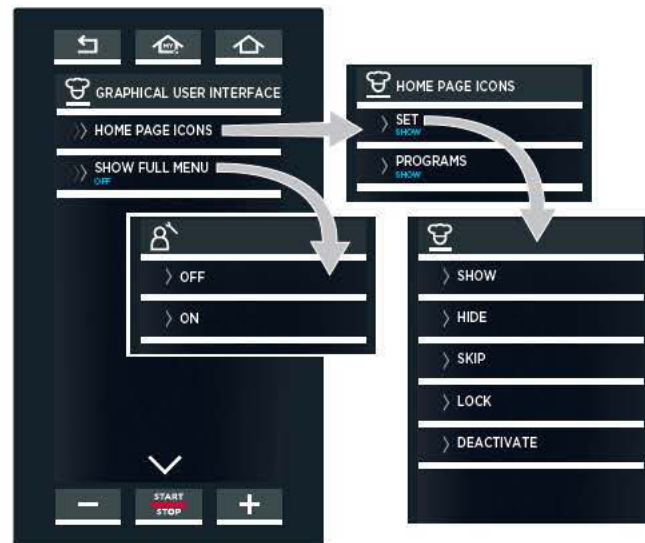
Hopp over (SKIP): hvis ikonene blir hoppet over, vil de gjenværende ikonene systematiseres slik at de tomme rommene blir benyttet

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

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

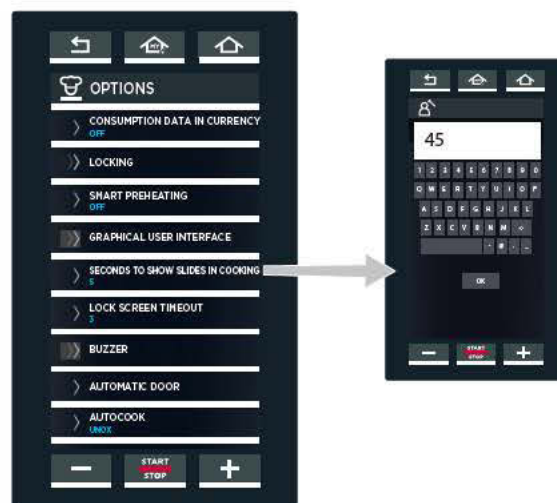
**Hvis komplette menyer (SHOW FULL MENU)**:

hvis innstilt på "ON" viser den parametrene 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 blokkere seg automatisk i forhold til et tidspunkt som operatøren har innstilt gjennom denne menyen (tiden er uttrykt i sekunder, i eksemplet 3 sekunder).



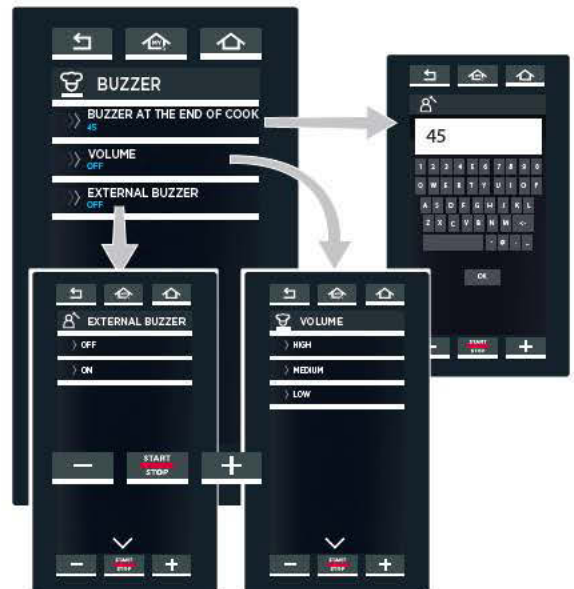
## 7 LYDSIGNAL (BUZZER)

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, middels eller lav;

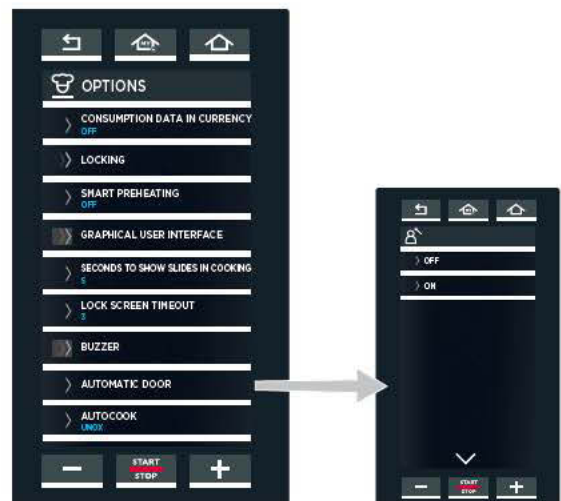
**aktivering** (ON) eller **deaktivering** (OFF) av et eksternt lydsignal, hvis installert.



## 8 AUTOMATISK DØR (AUTOMATIC DOOR)

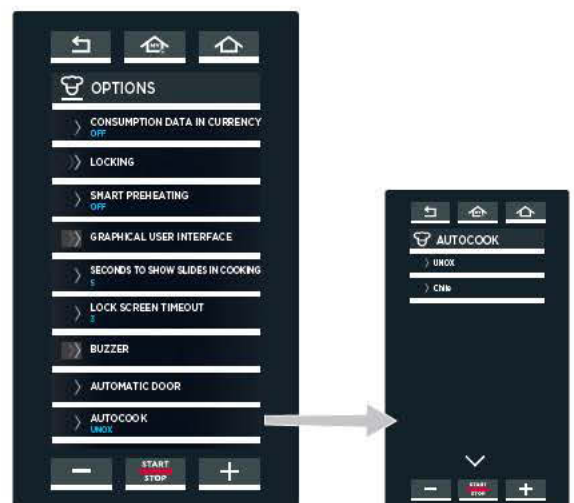
For å innstille:

- 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.



## 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.

AF - ALARMER OVN			
Display	Beskrivelse	Virkning	Løsning på problemet
AF01	Alarm for motorvern	Ovnen avbryter enhver funksjons-syklus og hindrer påfølgende innstillinger på skjermen.	Kontakt kundeservice.
AF02	Alarm for sikkerhetstermostat		
AF03	Alarm for ovnsromsonder		
AF04	Alarm for kommunikasjonstap		
AF20	Alarm termostat hette	Ovnen tillater ikke at programmene starter før temperaturen går ned igjen til normalt nivå og til trykket på bryteren aktiverer "kjøkkenviften igjen"	Vent til temperaturen går ned og trykk på aktiveringsknappen igjen. Hvis problemet vedvarer, kontakt kundeservice
AF23*	Ingen gass	Ovnen avbryter enhver funksjons-syklus og hindrer påfølgende innstillinger på skjermen.	Kontakt kundeservice.
AF25**	Vognalarm	Ovnen tillater ikke at programmene starter, unntatt oppvarmingen.	Plasser vognen riktig inn i ovnsrommet. Hvis problemet vedvarer, selv etter korrigerende tiltak, ta kontakt med kundeservice.

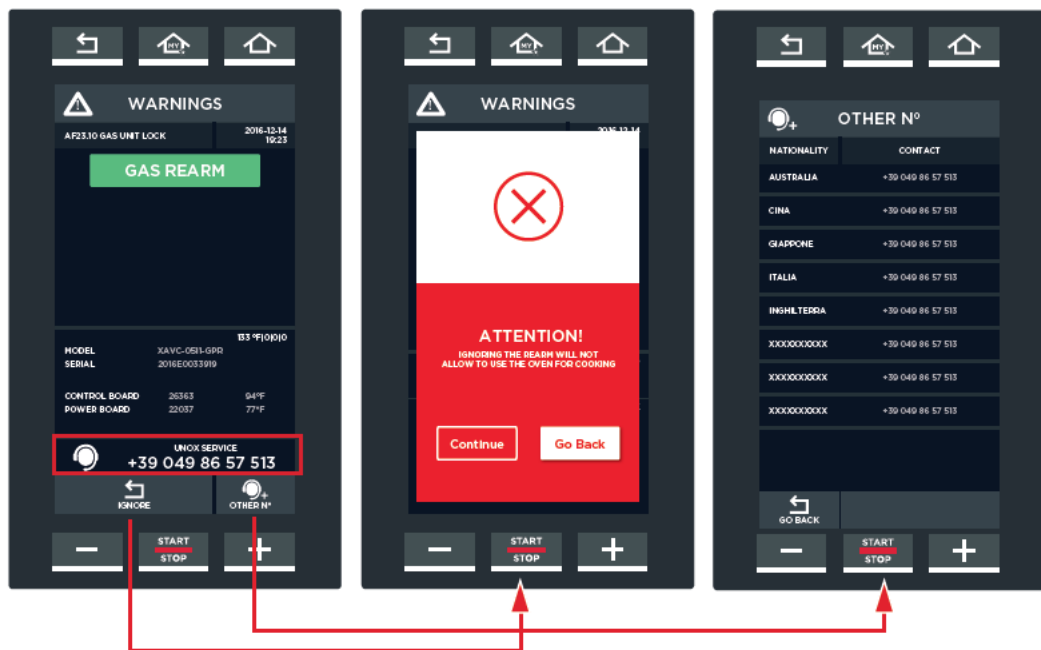
\* kun for gassmodellene

\*\* kun for vognmodellene

Alarm AF23 - GAS REARM viser mangel på gass: I dette tilfellet anbefales det å kontakte et autorisert servicesenter ved å ringe nummeret som vises på displayet (UNOX SERVICE).

Et tastetrykk på "IGNORER (IGNORE)" får et skjermbilde fram med en advarsel: ved å overse alarmen, vil ikke ovnen kunne brukes.

Et tastetrykk på "ANDRE N° (OTHER N°)" får andre telefonnummer om assistanse til å komme til syne.



<b>WF - VARSEL OVN</b>			
<b>Display</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>Virkning</b>	<b>Løsning på problemet</b>
WF01	Warning (advarsel) rom 1 (bak)	Ovnen fortsetter å fungere ved bruk av sone i rom 2, så derfor vil temperaturjusteringen være mindre nøyaktig	Kontakt kundeservice.
WF02	Warning (advarsel) rom 2 (foran)	Ovnen fortsetter å fungere.	
WF03	Warning (advarsel) kjernesonde	Ovnen fortsetter å fungere men det er ikke mulig å bruke kjernesonde under stekingen	
WF04	Advarsel turtall for motoren	Ovnen fortsetter å fungere, men målingen av fuktigheten er deaktivert.	
WF06	Varsel temperatur for effektkort		
WF12	Varsel temperatur for effektkort Sous vide (vakuum)	Ovnen fortsetter å fungere, men det er ikke mulig å bruke sonden Sous Vide (vakuum) ekstern	
WF13	Warning (advarsel) sonde Sous Vide (vakuum)		
WF15	Varsel temperatur for kommunisering med kortet Sous vide (vakuum)		
WF16	Warning (advarsel) ikke vann eller vannvifte EL 1	Ovnen fortsetter å fungere, men vaskeprogrammene er muligens ikke effektive	Kontroller årsaken til mangel på vann. Hvis problemet vedvarer, selv etter korrigerende tiltak er gjennomført, ta kontakt med kundeservice
WF17	Warning (advarsel) sonde på 1 multi-point (multipunkter) (fram til 3)	Ovnen fortsetter å fungere. men temperaturmålingen av kjernen er muligens unøyaktig	
WF18	Warning (advarsel) rotering av ventilen KYLLING	Det er ikke mulig å gå fra et stekeprogram av kylling til et vaskeprogram og motsatt	
WF19	Mangel på rengjøringsmiddel i tanken under ovnen	Vaskeprogrammet avbrytes, systemet går inn i et tvungent skylleprogram	Plasser vognen riktig inn i ovnsrommet. Hvis problemet vedvarer, selv etter korrigerende tiltak, ta kontakt med kundeservice.
WF20	Det mangler vann til den roterende ventilen EG 1	Vaskeprogrammene starter på vanlig vis, men på grunn av at roterings-skiven fungerer dårlig blir ikke rengjøringen optimal.	Kontakt kundeservice.
WF25	Det mangler vann til ventilen EL 2	Vaskeprogrammene starter på vanlig vis, men på grunn av et problem bak bladet på ventilbeskyttelsen blir den ikke vasket.	Kontakt kundeservice.
WF26	Det mangler vann til den roterende ventilen EG 2	Vaskeprogrammene starter på vanlig vis, men på grunn av at roterings-skiven fungerer dårlig blir ikke rengjøringen optimal.	
WF27	Det mangler vann til ventilen EL 1	Det er ikke mulig å sette i gang noe vaskeprogram	Kontroller årsaken til mangel på vann. Hvis problemet vedvarer, selv etter at korrigerende tiltak er gjennomført, ta kontakt med kundeservice
WF28	Varsel temperatur for kontrollkort	Ovnen fortsetter å fungere.	Kontakt kundeservice.
WF29	Warning (advarsel) røyk fra GASS	Ovnen fortsetter å fungere med muligens dårligere ytelse	
WF30	Kommunikasjonsfeil med røykkortet	Ovnen fortsetter å fungere med muligens dårligere ytelse	Kontakt kundeservice.
WF31	Temperatur på røykkortet er høyt	Ovnen fortsetter å fungere.	

<b>WC - VARSEL VENTILATOR</b>			
<b>Display</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>Virkning</b>	<b>Løsning på problemet</b>
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.	
WC06	Ingen spenning	Motoren og ventilatorens røykkjøler ikke aktiverte	
WC07	Kommunikasjonstap	Motoren og ventilatorens røykkjøler ikke aktiverte	Kontroller ventilatorens strømkabel. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.

<b>AL - ALARMER HEVEOVN</b>			
<b>Display</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>Virkning</b>	<b>Løsning på problemet</b>
AL01	Alarm for ovnsromsonde	Heveovnen avbryter enhver funksjonssyklus og hindrer påfølgende innstillinger på skjermen	Kontakt kundeservice.
AL02	Alarm for kommunikasjonstap		Kontroller heveovnens ventstrømkabel. Kontakt kundeservice hvis problemet vedvarer.
AL03	Ingen spenning 230 V til hevekortet		

<b>WL - VARSEL HEVEOVN</b>			
<b>Display</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>Virkning</b>	<b>Løsning på problemet</b>
WL01	Sondefeil fuktighet	Heveovnen fortsetter å fungere, men det er ikke mulig å bruke automatisk justering av fuktigheten	Kontakt kundeservice.
WL02	Feil i kortets temperatur	Heveovnen fortsetter å fungere	
WL03	Sondefeil komponentkammer		

<b>AM - ALARMER VEDLIKEHOLDER (SlowTop)</b>			
<b>Display</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>Virkning</b>	<b>Løsning på problemet</b>
AM01	Alarm ovnsromsonde	Vedlikeholderen stanser enhver funksjonssyklus og hindrer påfølgende innstillinger på skjermen.	Kontakt kundeservice.
AM02	Alarm for kommunikasjonstap		
AM03	Alarm for sikkerhetstermostat		
AM04	Alarm for termisk motor		
AM05	Alarm motorturtall		

<b>WM - ADVARSLER VEDLIKEHOLDER (SlowTop)</b>			
<b>Display</b>	<b>Beskrivelse</b>	<b>Virkning</b>	<b>Løsning på problemet</b>
WM02	Feil i kortets temperatur	Vedlikeholderen fortsetter å fungere	Kontakt kundeservice.
WM03	Sondefeil	Vedlikeholderen fortsetter å fungere, men det er ikke mulig å starte stekingen som bruker kjernesonden	

### Rengjøring

- ⚠ **Alt ordinært vedlikehold skal utføres:**
- etter å ha koblet apparatet fra strøm, vann og gass (KUN FOR GASSOVNER)
  - 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. Rengjør daglig selv om apparatet har kun blitt brukt med varm fuktighet (damp).

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, skraper, stålbørster, osv.),
- vannsprut.

### 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.

Sometalternativt bruk 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 kap. ROTOR. KLEAN på side 48**



### PLASTFLATER OG KONTROLLPANEL

Bruk kun en veldig myk klut og kun litt produkt til rengjøringen av skånsomme overflater.

### GLASSET PÅ INNSIDEN OG UTSIDEN AV DØREN

#### Vent til glasset er helt kaldt.

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



Når avløpet er lukket, må IKKE vaskeprogrammene brukes i **det hele tatt**, og kammeret må heller ikke vaskes med store mengder vann på grunn av fare for oversvømmelse.

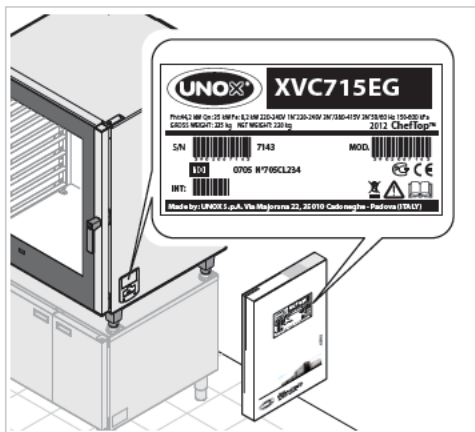


# CHEFTOP-BAKERTOP MIND. Maps™

Ordinært vedlikehold og kundeservice

## 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 kontaktinformasjon:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

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.	Kontakt kundeservice.
Ovnen starter ikke etter å ha innstilt tiden og trykket på "START/STOP".	Døren er åpen eller lukket feil.	Kontroller lukkingen av døren.	Kontakt kundeservice.
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.	Kontakt kundeservice.

## Perioder uten bruk

Ta følgende forholdsregler ved perioder uten bruk:

- koble ovnen fra strøm, vann og gass (BARE FOR GASSOVNER);
- 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 kap. **Rengjøring** på side **64**);

- koble ovnen fra strøm, vann og gass (BARE FOR GASSOVNER);
- 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 og gassovner:

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

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Kun for gassovner

er i samsvar med Direktivet for Utstyr med Gass 2009/142/CE gjennom følgende standarder:

NO 203-1: 2014 / NO 203-2-2: 2006



## 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

L12450A 3.D00-LDI-01 - Printed: 02-2018  
All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

