



BRUK OG VEDLIKEHOLD (OVERSETTELSE AV ORIGINALINSTRUKSJONENE)



SIKKERHET	4
GENERELLE ANBEFALINGER.....	10
BRUK MENU SET (MENYINNSTILLING)	20
BRUK AV MENU MIND.MAPS.....	34
BRUK AV MENU PROGRAMS.....	38
BRUK AV MENU MULTI.TIME.....	42
BRUK AV MENU CHEFUNOX.....	48
BRUK AV MENU MISE EN PLACE	52
BRUK AV MENU ROTOR.KLEAN.....	58
BRUK AV MENYEN READY.COOK.....	62
MENU STATS DDC.....	64
MENYINNSTILLINGER	68
ALARMER OG RÅD.....	76
VEDLIKEHOLD.....	78
ASSISTANSE.....	82

KONTAKT OSS

Se baksiden av omslaget for lokal kontaktinformasjon.





Kjære kunde,

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

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

Sikkerhet

Forklaring av piktogrammer	4
Sikkerhetsinformasjon	5

FORKLARING AV PIKTOGRAMMER



Les instruksjonshåndboken



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



Fare: brannfare!



Fare for elektrisk støt!



Forbrenningsfare



Fare, farlige stoffer.



Tips og nyttig informasjon



Se annet kapittel



Jordingssymbol



Ekvipotensial-symbol

SIKKERHETSINFORMASJON



Generelle advarsler

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



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

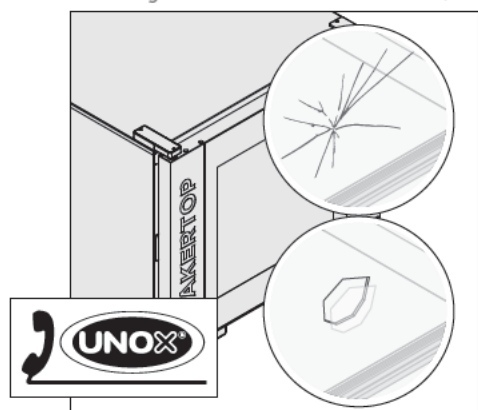


Fare for forbrenninger og skader!

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

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

- Ovnens vannkrets starter med en 3/4" tilkobling med en tilbakeslagsventil og omfatter alle rør og tilbehør etter denne innretningen. Det er strengt forbudt å endre dette utstyret fordi det kan føre til skader på gjenstander og personer, også dødelige.



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

KUN FOR GULVOVNER MED VOGN:

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



Fare for brann

- Pass på at det ikke ligger noe inni ovnsrommet (f.eks. bruksveiledning, plastposer, osv.) eller finnes rester av rengjøringsmidler før apparatet brukes. Kontroller også at røykutslippet er fritt for hindringer, og det ikke finnes brannfarlige materialer i nærheten.
- Under oppvarming av matvarer i plast- eller papirbeholdere må du alltid kontrollere ovnen for mulig fare brann.
- Hvis det forekommer utslipp av røyk må du koble apparatet fra strømforsyningen og holde døren lukket for å slukke eventuelle flammer.
- Ikke plasser varmekilder (f.eks. griller, frityrkokere, osv.), lett antennelige stoffer eller drivstoffer (f.eks. dieselolje, bensin, spritflasker, osv.) i nærheten av apparatet.
- Apparatet må rengjøres daglig. Fjern alle matrester. Følg de detaljerte rengjøringsinstruksjonene på s. 78. Manglende overholdelse av dette vil kunne føre til en forringelse av overflatene som igjen vil kunne ha en negativ innvirkning på apparatets levetid og føre til farlige situasjoner (fett eller matrester som ikke fjernes fra ovnsrommet vil kunne antennes).
- Apparatet må ikke rengjøres med dampsprut eller vann under trykk.
- Ikke bruk lett antennelige matvarer eller væsker (f.eks. alkohol) under steking.



Fare for elektrisk støt!

- Ikke åpne rom som er merket med dette symbolet. Det skal kun gjøres av kvalifisert og autorisert personale fra UNOX. Manglende overhold av denne bestemmelsen fører til bortfall av garantien* og risiko for skader på gjenstander og personer, også dødelige.

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


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.

Generelle anbefalinger

Råd og advarsler	10
Last og bruk av vognene (kun for gulvovner med vogner)	11
USB	12
Bruk av steketermometer	12
Betjeningspanel LCD Startside HOME	13
Hvordan stille inn en verdi	16
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)	17

RÅD OG ADVARSLER

-  **Før bruk av ovnen, les nøye kapittel "Sikkerhetsbestemmelser for bruk"**
-  **Ved steking av store mengder fet mat, tilbered et tomt og ikke perforert stekebrett i ristsporet nederst i ovnen. Alternativt kan en beholder av egnet størrelse brukes.**

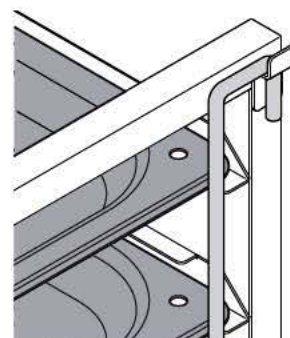
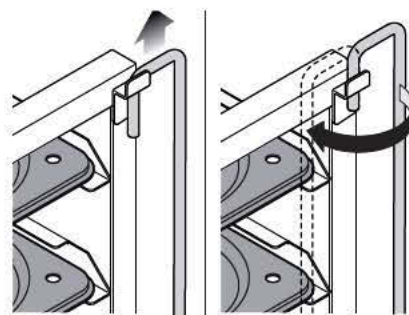
- Første gang apparatet tas i bruk må stekekammeret og tilbehøret rengjøres nøye (se kap. **Vedlikehold** side **78**); la den gå på maks temperatur i ca. 1 time for å fjerne eventuell ubehagelig lukt som skyldes beskyttelsesfettet brukt i fabrikken.
- Ved åpning av ovnsdøren, bortsett fra når funksjonen **"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 **Vedlikehold** side **78**).
- Vær forsiktig når du tar på ovnens utvendige og innvendige deler under steking og før de er kjølt helt ned (det kan være temperaturer på over 60 °C).
- Ikke overfyll beholderne med væsker eller matvarer som blir flytende med varmen, og lett kan koke over.



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

- Det anbefales alltid å forvarme ovnen for å oppheve varmetapet som oppstår når døren åpnes. Hvis forvarmingen SMART.Preheating er aktivert styres dette av apparatet på en helt selvstendig måte (for mer informasjon, se s. **17**).
- I motsatt afall, hvis du vil bruke en manuell forvarming, anbefaler vi at du stiller inn denne til en høyere temperatur enn den som er forutsatt til stekningen, minst 30°C høyere.

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



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.

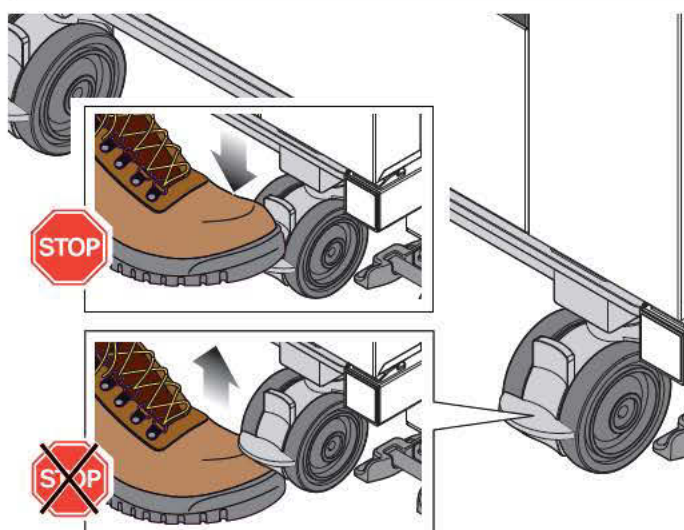
Bruk kun fingrene (rene og tørre) for navigeringen og innstillingen av parameterne, og unngå å bruke redskaper som gafler, sleiver, osv. Den medfølgende nålen bør kun brukes til å tegne kokekurvene i Mind.Maps-menyen og for signaturer.

LAST OG BRUK AV VOGNENE

(kun for gulvovner med vogner)

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

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



01

02

03

USB

04 ► USB-porten er plassert under LCD-panelet og gjør det mulig å importere eller eksportere materiale fra en egen USB-enhet (Formatert FT32 og med en kapasitet på mellom 4 og 16 GB). For brukeren a minnepinnen, se ► s. 71.

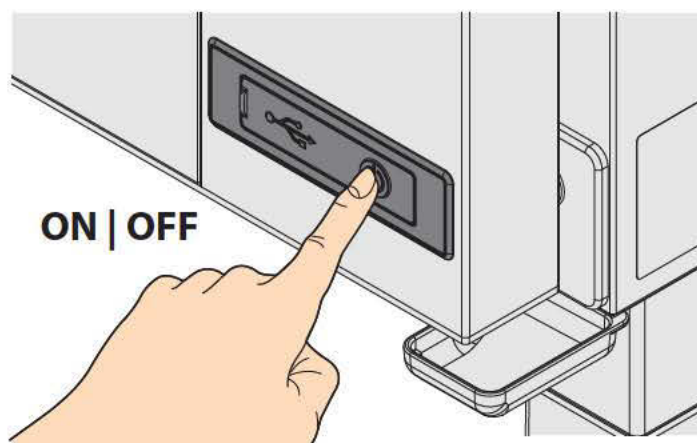
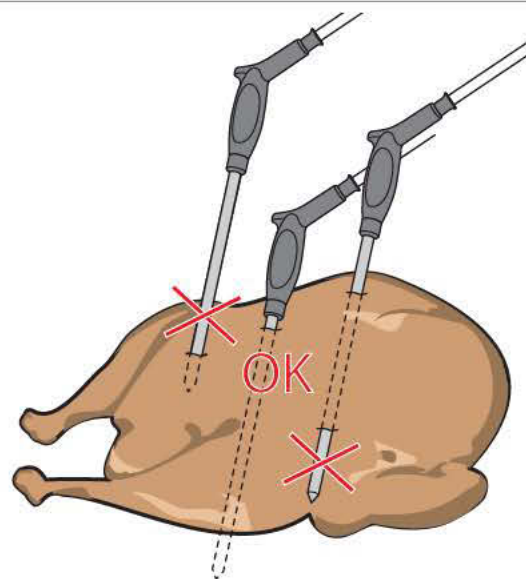
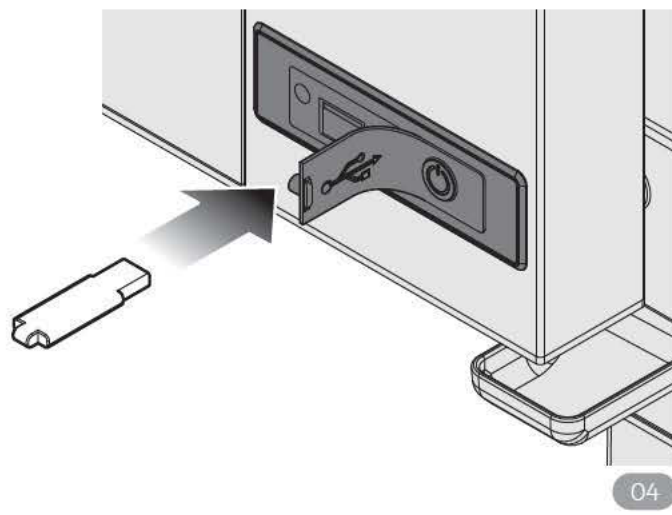
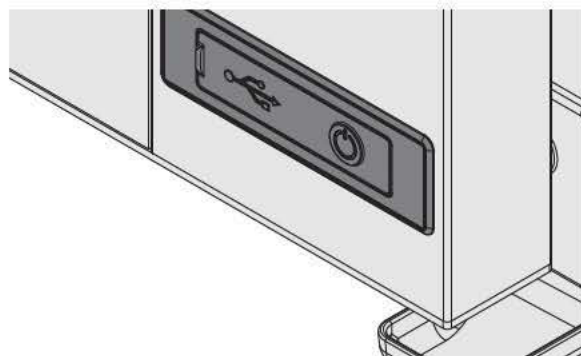
BRUK AV STEKETERMOMETER

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

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

SLÅ AV/PÅ APPARATET

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



BETJENINGSPANEL LCD | Startside HOME

Funksjonene **"FAVORITES" (Favoritter)** gir adgang til en liste over oppskrifter som er valgt som "favoritter" ▶ 07

The screenshot shows the home screen of the oven's LCD control panel. At the top, there are three navigation icons: a left arrow, a star, and a house icon. Below these are six function tiles arranged in a 2x3 grid: SET, MIND.MAPS, PROGRAMS, MULTI.TIME, CHEFUNOX, and MISE EN PLACE. The bottom row contains ROTOR.KLEAN, READY.COOK, and DDC STATS. At the bottom of the screen, there is a large circular 'START/STOP' button flanked by minus and plus signs. A status bar at the bottom right shows 'CHEFTOP SLOWTOP', '18:30', and '23/10/2017'. A settings gear icon is located at the bottom left of the main display area.

Går til forrige side

Gå tilbake til hovedsiden

Se neste side

Innstilling av brukerparametere (dato/klokkeslett, måleenhet, etc..) ▶ s. 68

Senker verdiene

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

Øker verdiene.

Tasten **START/STOP** setter i gang en stekesyklus



Wi-Fi-kobling aktivert



Ethernet-kobling aktivert



Wi-Fi-kobling IKKE aktivert



Ethernet-kobling IKKE aktivert



SET

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

+ Mer informasjon på ► s. 20



PROGRAMS (PROGRAMMER)

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

+ Mer informasjon på ► s. 38



MULTI.TIME

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

+ Mer informasjon på ► s. 42



CHEFUNOX

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

+ Mer informasjon på ► s. 48



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.

+ Mer informasjon på ► s. 52



ROTOR.KLEAN

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

+ Mer informasjon på ► s. 58



READY.COOK/READY.BAKE

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

+ Mer informasjon på ► s. 62



DDC STATS

Gjør det mulig å kontrollere forbruket og HACCP-dataene.

+ Mer informasjon på ► s. 64

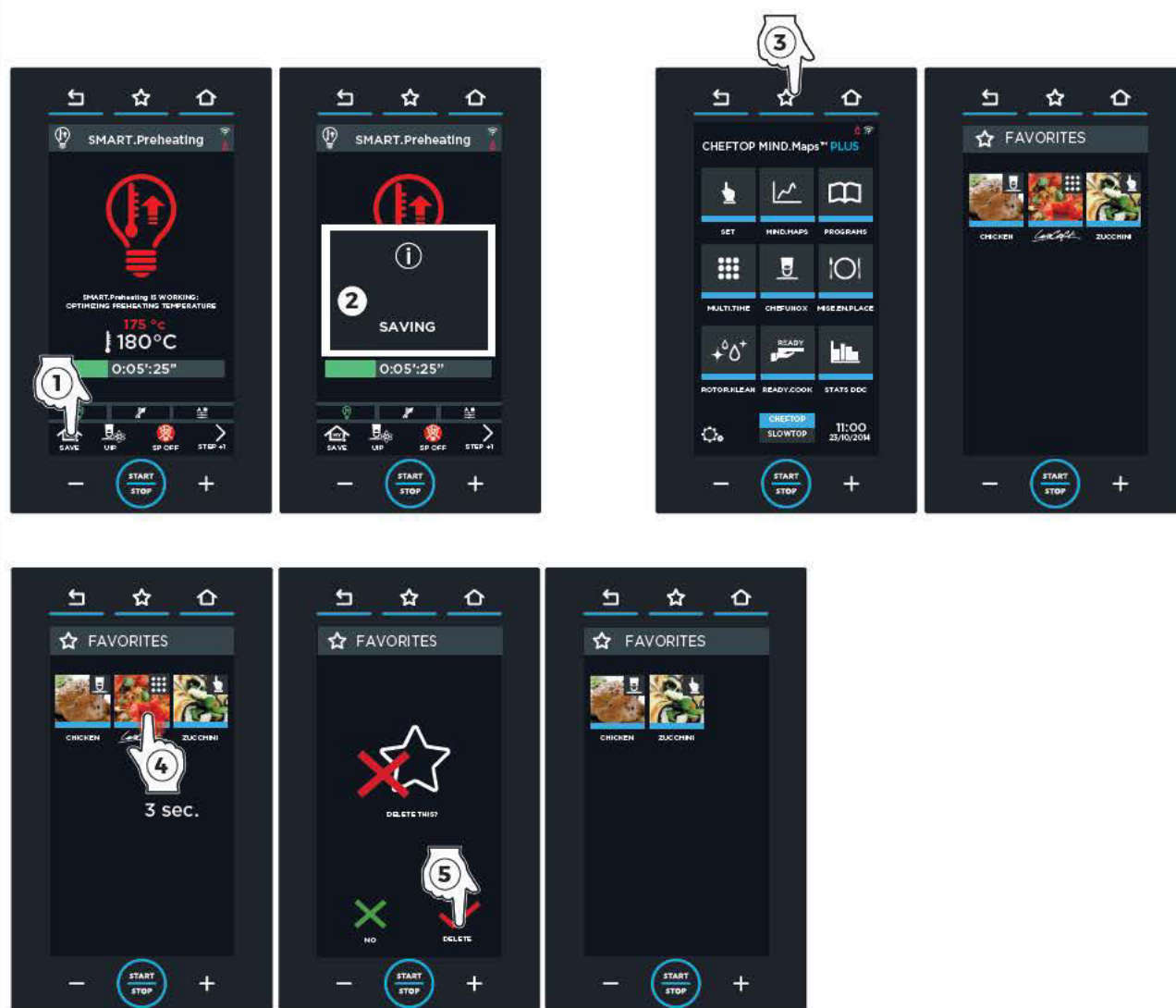


A | Spesialfunksjon "FAVORITES"

07 ▶ De mest benyttede oppskriftene i menyene: PROGRAMS | MULTI.TIME | CHEFUNOX kan merkes som **"FAVORITE" (Favoritter)** fra skjermbildet for forvarming (både klassisk og SMART), (punktene ① - ②).

Deretter, ved å trykke på tasten FAVORITES (favoritter) (punkt ③), vil alle oppskriftene som er merket på denne måten vises. Funksjonen er spesielt nyttig for å kunne finne raskt de oppskriftene som brukes ofte. For å slette en oppskrift fra skjermbildet "FAVORITES" holder du 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.



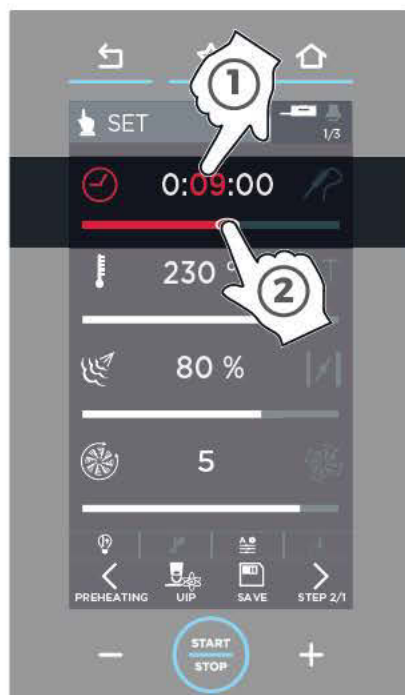
HVORDAN STILLE INN EN VERDI

08 ► Dra markøren

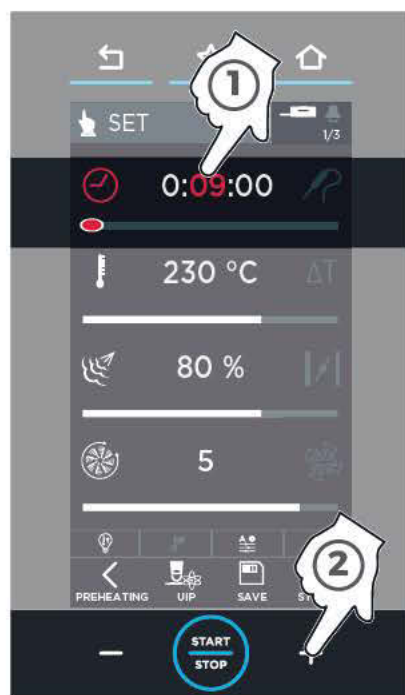
- ① Ta på parametersymbolet som du vil stille inn. Symbolet skifter farge (for parameteren «varighet» må du handle separat for timer, minutter og sekunder).
- ② Ta på den horisontale streken (den lyser) og dra den helt til du kan stille inn markøren til den ønskede verdien. Etter tre sekunder uten at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

09 ► Bruke tastene

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



08



09

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE) (UIP INTELLIGENT YTELSE)

10 ► Under manuell steking gir «UIP»-teknologiene, hvis de er valgt, ovnen muligheten til å overvåke konstant hver oppvarmingsprosess og hvert stekeprogram.

Takket være denne kontinuerlige kontrollen vil programvaren som styrer ovnen, om nødvendig, kunne **gjøre endringer** på brukerinnstillingene, helt selvstendig, alt dette til sammen gjør at stekeresultatet blir alltid perfekt.



10

Tilgjengelige UIP-teknologier er følgende:

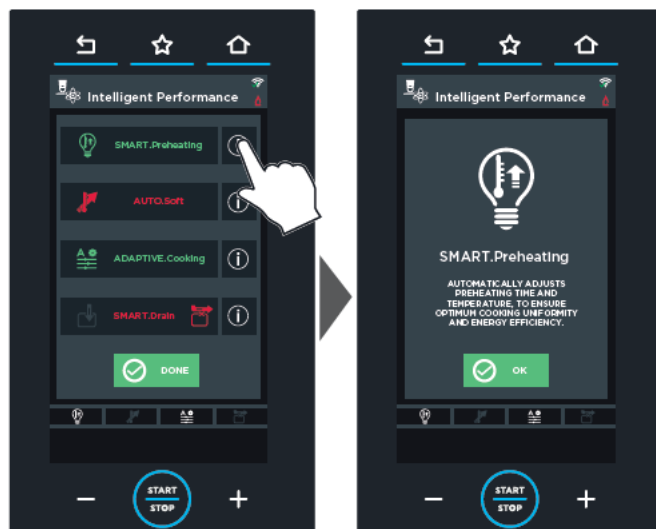
SMART.Preheating ► hvis denne funksjonen er aktivert regulerer den automatisk **forvarmingstiden og -temperaturen**, for å garantere maksimal uniformitet og energieffektivitet.

AUTO.Soft ► hvis denne funksjonen er aktivert regulerer den automatisk **temperaturøkningen** for å få et jevnere stekeresultat ved delikate matvarer.

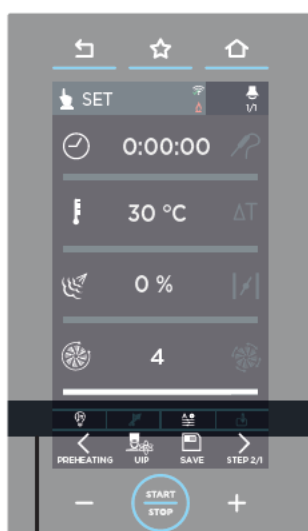
ADAPTIVE.Cooking ► Hvis er aktivert, optimerer denne funksjonen automatisk **alle parameterne i stekeprosessen** i forhold til tiden døren blir stående åpen og hva som måles av ovnssensorene.

SMART.Drain ► kobler programmet til riktig plassering av fettasamlingsventilen i tanken. Den tillater ikke utføring av programmet ved feil posisjonering. For håndtering av "Kylling"-ventilen. se den gitte manualen.

11 ► Ved å trykke på denne tasten får du informasjon om tilhørende UIP-teknologi



11



Under steking gir ikonene i den nederste delen av ovnen nyttig informasjon om UIP-teknologiene

			GRÅTT IKON ► Den tilhørende UIP-teknologien er IKKE aktivert, den vil aldri gripe inn for å forbedre steking
			GRØNT IKON ► Den tilhørende UIP-teknologien er aktivert og på dette tidspunktet griper den inn i steking
			HVITT IKON ► Den tilhørende UIP-teknologien er aktivert og på dette tidspunktet griper den IKKE inn i steking

12

Bruk | Menu Set (Menyinnstilling)



Oppvarming	22
Stille inn stekefaser	23
Starte steking direkte uten å lagre den	26
Lagre den innstilte stekeoppskriften og starte den	27
Steking pågår	31
Ferdigstekt	32

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

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

Hver manuell steking består alltid av:

- ► s. 22 | en **automatisk forvarming** stilles inn manuelt eller som SMART.Preheating (anbefalt modus)
- ► s. 23 | **inntil ni faser** (STEP) for steking, hver enkelt også eventuelt med forskjellige stekeparametere. Overgangen fra en stekefase til den neste, hvis den finnes, styres automatisk av apparatet. Herunder gir vi et eksempel:



Eksempel på steking bestående av flere trinn, noen med med tidsinnstilt varighet, og andre med bruk av steketermometer. Trinnene fra 3 til 9 er ikke nødvendige og de har derfor ikke blitt innstilt.

Etter å ha stilt inn alle stekeparametere (steketid, temperatur, osv.) er det mulig å **starte steking direkte uten å lagre den** ► s. 26 eller **lagre den innstilte oppskriften og deretter starte steking** ► s. 27.

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™

Innføring av damp i ovnsrommet

Viftehastighet normal eller, hvis det er forutsatt, **Hyper Smoker**: velg tretrykkelse

Ikonene viser hvilke funksjoner UIP som er aktive

gir adgang til innstilling av forvarming eller til neste trinn

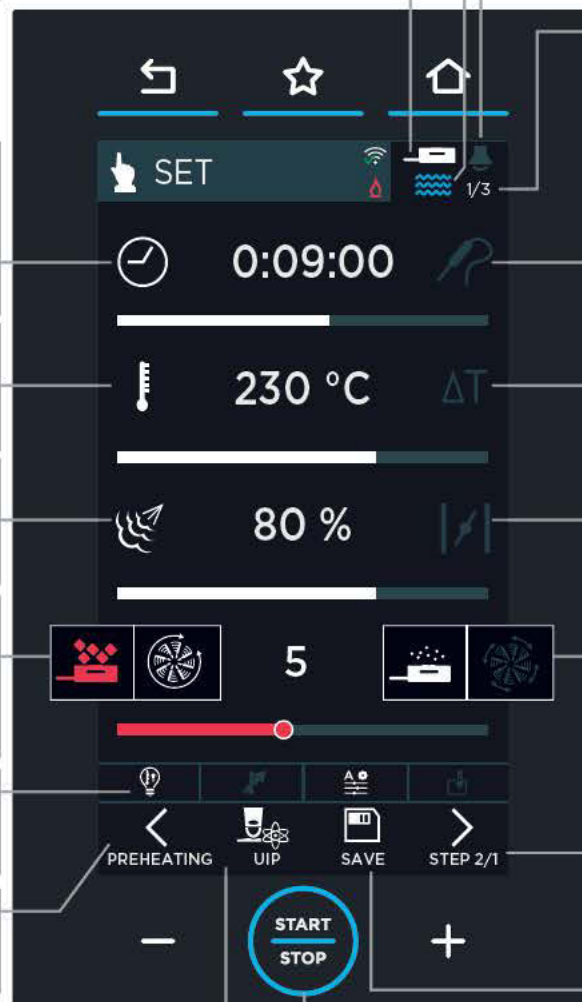
UIP-teknologier

For ytterligere detaljer, se s. 17

Start den innstilte steking

Valgfri spesialfunksjon "PRESSURE STEAM"(PRESSDAMP)

For ytterligere detaljer, se s. 25



Når du starter funksjonen MULTI. Produkt vises det ved enden av fasen et bilde og en merknad (f.eks. «tilsett olje»), som er angitt av brukeren.

For ytterligere detaljer, se s. 24

STEP

Ikonet angir STEP-nummeret som skal innstilles.

Kjernetemperatur

Innstilling av kjernetemperatur som skal oppnås

For ytterligere detaljer, se s. 12

Temperatur Delta "T"

(fra 0°C til 120 °C)

Temp. i rommet -Temp. kjerne = Temp. Delta "T"

DRY.Maxi

utgang damp i ovnsrommet

«Pulsert»

uftstrømhastighet (viften slår seg av når ovnen har nådd temperaturen), eller hvis det er forutsatt,

Hyper Smoker: velg tretrykkelse

Innstilling STEP (TRINN) fra 1 til 9

Lagrer innstilte parametre

For ytterligere detaljer, se s. 27

OPPVARMING

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

Det er mulig å stille inn forvarmingen på to måter:

- ved bruk av UIP-teknologi og ved å aktivere forvarmingen **SMART.Preheating** (anbefalt modus), vil forvarmingen styres direkte av apparatet på en helt selvstendig måte, uten at brukeren behøver å gripe inn,
- i **manuell modus** vil brukeren må stille inn forvarmingstemperaturen manuelt.

Uavhengig av hvilken modus som er valgt er det om nødvendig mulig å når som helt avbryte forvarmingen etter at et stekeprogram er startet, og gå videre til step 1 ► s. 31

13 ► Stille inn en forvarming på manuell måte

- 1 Ta på symbolet "FORVARMING | PREHEATING": innstillingsskjerm bildet vises.
- 2 Still inn forvarmingsparametrene:
 - **tid** ► hvis du stiller inn en tid vil ovnen, når den når den innstilte temperaturen, opprettholde denne i den innstilte tiden i stedet for å straks gå over til neste fase (STEP 1),
 - **temperatur** ► det anbefales alltid å varme opp ovnen til en temperatur som er minst 30-50 °C høyere enn forutsatt steketemperatur for å oppheve varmetapet når døren åpnes.
- 3 Gå over til innstilling av step 1. For å kunne starte en steking må minst en fase være innstilt.

14 ► Aktiver en forvarming SMART.Preheating (anbefalt måte)

Ved å aktivere forvarmingen SMART.Preheating vil forvarmingen styres direkte av apparatet på en helt selvstendig måte, uten at brukeren behøver å gripe inn ► for ytterligere detaljer om UIP-teknoliger, se s. 17.



Manuell forvarming

13



Forvarming SMART.Preheating

14

STILLE INN STEKEFASER

15 ▶ Stille inn en eller flere stekefaser

① Innstill etter behov:

- **varigheten på steking** (fra 0 min til 9t:59min:59sek deretter KONTINUERLIG, dvs. at ovnen fortsetter å gå) eller **temperaturen på steketermometeret** ▶ s. 12: de to parametrene utelukker hverandre. I det første tilfellet (varighet) avsluttes steking når den innstilte temperaturen er nådd, i det andre tilfellet (steketermometer) avsluttes steking når den innstilte kjernetemperaturen er nådd.

- **steketemperaturen** (fra 30°C til 260°C). For spesielt delikat steking er det mulig å bruke en alternativ funksjon Delta "T" (fra 0°C til 120°C): i dette tilfellet er det nødvendig å bruke steketermometeret ved å sette den inn i kjernen på maten som skal tilberedes.

Som definisjon opprettholder Delta T temperaturen i ovnsrommet ved en konstant forskjell i forhold til temperaturen på steketermometeret, med bruk av formelen: Temperatur i ovnsrommet minus temperaturen på steketermometeret. Delta T kan bare brukes ved å stille inn et temperaturmål for steketermometeret, ikke en varighet. Eksempel: hvis Delta T= 80°C og måltemperaturen for steketermometeret er 70°C, avsluttes steking hvis temperaturen på steketermometeret når 70°C. Temperaturen i ovnsrommet vil dermed være 150°C (fordi 150°C-70°C=80°C)

- ugang (**STEAM.Maxi™**) eller **uttak (DRY.Maxi™)** for **damp** i ovnsrommet,
- **viftehastigheten**: normal (til venstre) eller pulserende (til høyre - viften slår seg av når ovnen har oppnådd temperaturen).
- **funksjonen MULTI.Product** ▶ For ytterligere detaljer, se s. 24

② For alltid perfekt resultat er det mulig å bruke UIP-teknologier, ▶ for mer informasjon, se s. 17

③ Om nødvendig still deretter på samme måte inn ytterligere stekefasen, opptil maksimalt ni. Hver av disse kan kjennetegnes av forskjellige stekeparametere. Overgangen fra en stekefase til den neste, hvis den finnes, styres automatisk av apparatet.

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

- **å starte steking direkte uten å lagre den** ▶ s.26

i dette tilfelle lagres ikke parametrene og de må angis på nytt ved hver ny tilberedning,

- **lagre og deretter starte oppskriften** ▶ s.27

Oppskriften kan dermed brukes når som helst på et senere tidspunkt uten å måtte innstille parametrene på nytt hver gang.



eksempel på innstilling av parametere (STEP fra 3 til 9 ikke i bruk)

B | Spesialfunksjon MULTI.Product



Funksjonen MULTI.Product gjør det mulig å velge et **bilde** og skrive en **merknad** som vil vises når fasen som funksjonen er aktivert for er avsluttet.

- ① Med pilene < og > viser du fasen (step) som du vil at skjermbildet med merknaden skal vises ved slutten av (i eksempelet STEP 1). Ta på det hvite ikonet.
- ② ③ Velg bildet som du vil at skal dukke opp.
- ④ ⑤ ⑥ Skriv teksten til merknaden, for eksempel "Tilsett olje".
- ⑦ Bekreft med "OK".
- ⑧ Ikonet har nå blitt grønt for å varsle at funksjonen er aktiv for STEP 1.
- ⑨ Når trinn STEP 1 er over dukker den innstilte skjermen opp.

C | Alternativ spesialfunksjon Pressure Steam (damptrykk)

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. Ikonet skifter farge fra grått til 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) for å deaktivere funksjonen.

- 2 Et skjermbilde med innstilte parametre komme til syne:

- 80°C oppvarming
- 12 minutters steking
- 100°C steketemperatur
- 120% maks. fuktighet

Disse verdiene kan variere ved behov som beskrevet i det manuelle stekeprogrammet. Vi anbefaler likevel å la dem være uendret og bare regulere tiden i henhold til behov.

- 3 Still inn alle step som er nødvendige.
For ytterligere detaljer om innstilling av step, se ► s. 23.

- 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.



STARTE STEKINGEN DIREKTE UTEN Å LAGRE DEN

16 ► For å starte steking umiddelbart tar du på tasten **START/STOP**; i dette tilfellet lagres ikke

parametrene og de må angis på nytt ved hver ny tilberedning.

Fortsett deretter til s. 31.

+ Når den innstilte tiden er over er det likevel mulig å lagre oppskriften ved å trykke på tasten "LAGRE | SAVE", se fig. ► 24



16

D | Mer informasjon

Måle forbruket



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

Displaylås



Display låst

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

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

For å deaktivere låsen må du gå inn i menyen BRUKERINNSTILLINGER, (se s. 68).

LAGRE DEN INNSTILTE STEKEOPPSKRIFTEN OG STARTE DEN

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

Lagringen kan gjøres:

- **rett etter å ha stilt inn stekeparameterne** (varighet, temperatur, etc...). I dette tilfellet starter du den deretter ved å trykke på tasten **START/STOP**,
- **når steketiden er over**, ved å trykke på tasten "LAGRE | SAVE", se fig. ► 24

17 ► For å lagre den nylig innstilte oppskriften:

① trykk på tasten "LAGRE";

18 ► På skjermbildet som vises:

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

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

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

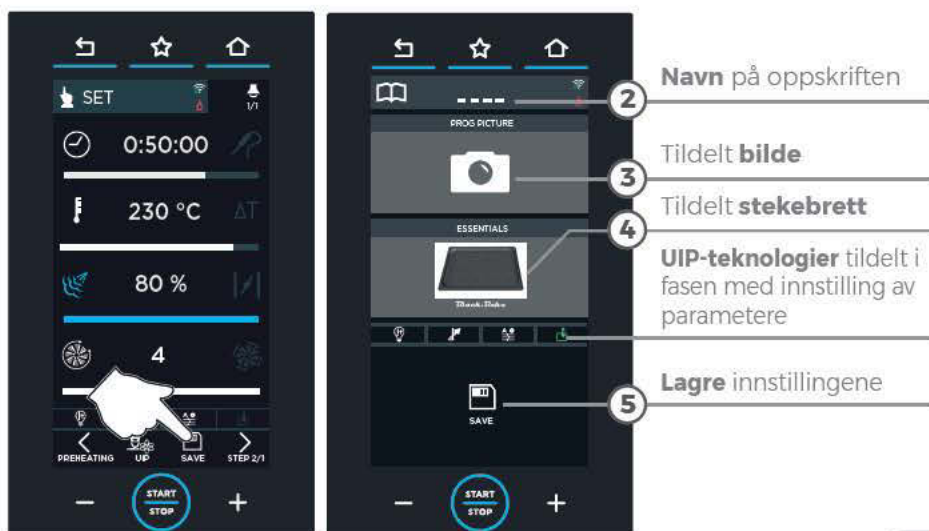
⑤ Trykk på tasten "LAGRE" "SALVA | SAVE" for å lagre oppskriften med de innstilte parameterne (navn, bilde, etc..),

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

Nederst:

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

Stekingen er nå lagret med de angitte innstillingene.



17



Gi et **navn** til oppskriften



Tildel et **bilde** til oppskriften



Tildel et **stekebrett** til oppskriften



Lagre innstillingene



Tildel en **posisjon** til oppskriften



Oppskriften er korrekt lagret

18

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

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



19

HVA SKJER ETTER Å HA STARTET STEKINGEN...

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

- s. 28 | **forvarming eller avkjøling av ovnsrommet behøves ikke,**
- s. 29 | **det settes i gang en forvarming; automatisk, manuell eller SMART.Preheating;**
- s. 30 | **det settes i gang en avkjøling av ovnsrommet.**

20 ► Forvarming eller avkjøling av ovnsrommet behøves ikke

Hvis ovnen når stekeprogrammet settes i gang allerede har den optimale temperaturen for det innstilte eller valgte programmet, vil ikke ovnen gjennomføre forvarming eller avkjøling av ovnsrommet, men vise skjermbildet på siden, som varsler brukeren om at matrettene som skal stekes straks kan settes inn. Etter denne operasjonen, når dørene til ovnen lukkes, starter de forutsatte fasene automatisk, ► s. 31.



20

21 ► Forvarming av typen automatisk, manuell eller SMART.Preheating

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




Hvis det under innstillingsfasen:

- Det er IKKE stilt inn noen forvarming, verken manuell eller SMART.Preheating, men det startes likevel en **automatisk forvarming** av ovnsrommet som avsluttes når temperaturen som er stilt inn for fase 1 er nådd,
- det er stilt inn en **manuell** forvarming eller det er aktivert en forvarming av typen **SMART.Preheating**. Denne avsluttes når temperaturen som er stilt inn av brukeren (manuell forvarming) eller på automatisk måte er nådd. Den siste styres av programvaren som styrer ovnen (forvarming SMART.Preheating).

I begge tilfeller må du ikke straks sette inn matvarene som skal stekes, men vente til denne fasen er over. Dette varsles med et lydsignal og med det tilhørende skjermbildet. Etter denne operasjonen, når dørene til ovnen lukkes, starter de forutsatte fasene automatisk, ► s. 31.

⊕ Ved behov er det alltid mulig å avslutte en pågående forvarming og straks gå over til den første forutsatte fasen, men når forvarmingen er avbrutt er det IKKE mulig å aktivere den igjen.

For å avbryte en forvarming:

- manuell ► trykk på tasten  SKIP PRE.
- SMART.Preheating ► trykk på tasten  S.P. OFF for å gå over til manuell forvarming, lås den deretter med tasten  SKIP PRE.

⊕ Det er IKKE mulig å skifte ut en pågående manuell forvarming med en av typen SMART.Preheating.

► automatisk eller manuell forvarming

Beregnet tid for avsluttet forvarming pluss den totale stekedigen

Innstilt forvarmingstid. Kan endres direkte fra skjermen

Temperatur i ovnsrommet

Innstilt temperatur

Adgang til innstilling av UIP-teknologier, ► for ytterligere detaljer, se s. 17

Hopper over forvarmingen og starter umiddelbart steking

Tilgang til parameterne av de påfølgende STEP



Skjermbildet angir at forvarmingen er avsluttet. Sett inn matvaren som skal stekes.

► Forvarming SMART.Preheating

Temperatur i ovnsrommet

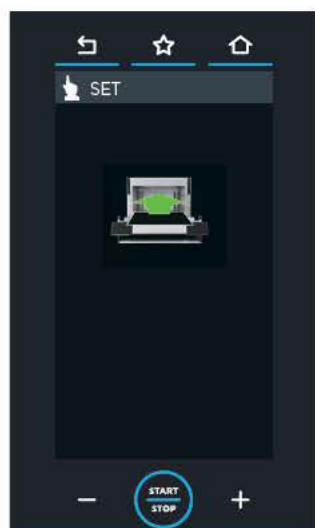
Innstilt temperatur

Gjenværende tids til forvarmingen er avsluttet (hypotese) eller progressiv prosentandel

Adgang til innstilling av UIP-teknologier, ► for ytterligere detaljer, se s. 17

Bytter ut den pågående SMART.Preheating-forvarmingen med den manuelle

Tilgang til parameterne av de påfølgende STEP



22 ▶ Manuell avkjøling eller SMART.Preheating

Hvis den faktiske temperaturen målt i ovnsrommet er høyere enn den innstilte temperaturen (f.eks. fordi ovnen nylig har avsluttet en tilberedning med en mye høyere temperatur enn den du ønsker å forvarme ovnen til), begynner ovnen å kjøle seg ned ved hjelp av vifter.

For å gjøre denne operasjonen vil skjermbildet foreslå for brukeren å åpne døren (i dette tilfellet er det helt normalt at viftene fortsetter å fungere også selv om døren er åpen).

Vent til denne fasen er over før du setter inn matvarene som skal stekes. Etter denne operasjonen, når dørene til ovnen lukkes, starter de forutsatte fasene automatisk, ▶ s. 31.

▶ manuell avkjøling

Beregnet til for avsluttet avkjøling pluss den totale steketiden

Resterende tid til avsluttet avkjøling (beregning)

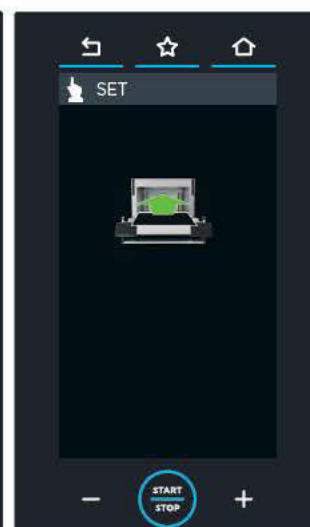
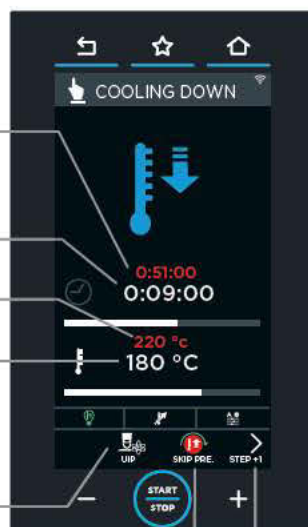
Temperatur i ovnsrommet

Innstilt temperatur

Bytter ut den pågående manuelle avkjølingen med en SMART.Preheating-avkjøling

Hopper over avkjølingen og starter umiddelbart stekingen

Tilgang til parameterne av de påfølgende STEP



Skjermbildet angir at forvarmingen er avsluttet. Sett inn matvaren som skal stekes.

▶ Avkjøling SMART.Preheating

Temperatur i ovnsrommet

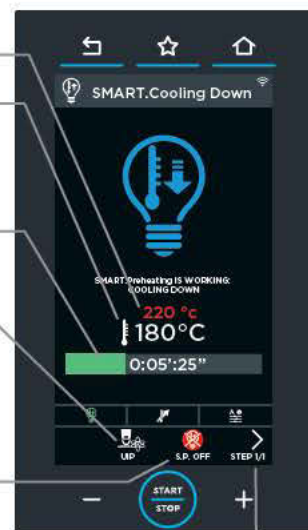
Innstilt temperatur

Gjenværende tid til avsluttet avkjøling (hypotese) eller progressiv prosentandel

Adgang til innstilling av UIP-teknologier

Bytter ut den pågående SMART.Preheating-avkjølingen med den manuelle

Tilgang til parameterne av de påfølgende STEP



STEKING PÅGÅR

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

trinnene er stilt inn med bruk av tidsvarighet

klokkeslett for avsluttet steking (i dette kapittelet skal maten være ferdig klokka 11:48)

Resterende tid til pågående steking er avsluttet

Steking pågår gjenværende tid > 15 sek.

Steking pågår gjenværende tid < 15 sek.

Steking ferdig gjenværende tid < 5 sek.

Resterende tid til pågående fase (STEP) er avsluttet.

Viser og muliggjør midlertidig endring av parametrene til den pågående oppskrift



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

trinnene er innstilt ved hjelp av steketermometeret

Resterende tid til pågående steking er avsluttet

klokkeslett for avsluttet steking (i dette kapittelet skal maten være ferdig klokka 11:48)

Steking pågår gjenværende tid > 15 sek.

Steking pågår gjenværende tid < 15 sek.

Steking ferdig gjenværende tid < 5 sek.

Resterende tid til pågående fase (STEP) er avsluttet.

Viser og muliggjør midlertidig endring av parametrene til den pågående oppskrift



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

Aktuell temperatur steketermometer
Innstilt kjernetemperatur



GRÅTT IKON ▶ Den tilhørende UIP-teknologien er IKKE aktivert, den vil aldri gripe inn for å forbedre steking

GRØNT IKON ▶ Den tilhørende UIP-teknologien er aktivert og på dette tidspunktet griper den inn i steking

HVITT IKON ▶ Den tilhørende UIP-teknologien er aktivert og på dette tidspunktet griper den IKKE inn i steking

FERDIGSTEKT

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

Skjermbildet gjør det mulig å:

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



Hvis ikke det er ønskelig å lagre steking, trykk på tasten **“home”** for å gå tilbake til hovedsiden.

Bruk av | Menu MIND.Maps





Hvordan fungerer MIND.Maps	34
Still inn kurven MIND.Maps	35
Følgende parametre og lagring av kurven	36
Start stekingen som nettopp er innstilt	37

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

Bruk kun pennen som følger med for å stille inn.

HVORDAN FUNGERER MIND.Maps


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

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.

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

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

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

 For ytterligere detaljer, se ► s. 17

STILL INN KURVEN MIND.Maps

26 ▶ Hvordan tegne en kurve MIND.MAPS

- 1 Ta på ikonet "NEW mind map".
 - 2 Bruk pennen til å trekke opp den ønskede kurven.
- Symbolet > gjør det mulig å stille inn kurven utover 25 minutter.

27 ▶ Variasjoner i kurven MIND.Maps

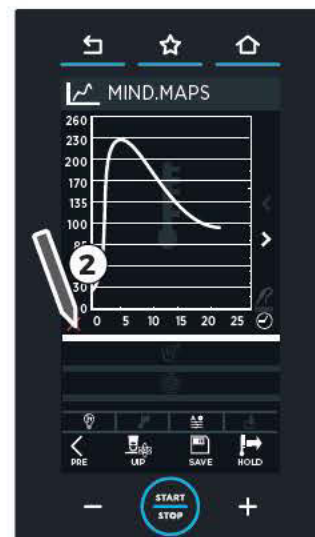
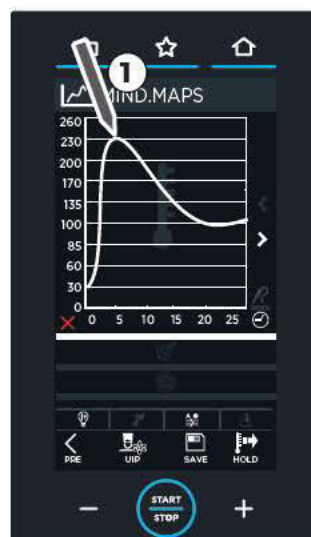
- 1 For å **variere** en strek av kurven som allerede er tegnet, klikk på kurven med pennen og fortsett med å holde den trykket ned. Endre kurven som ønsket.
- 2 For å **slette** kurvestreker som allerede er tegnet, klikk flere ganger på "X" rød til venstre.

28 ▶ Veiledning ved innsetting av linjer

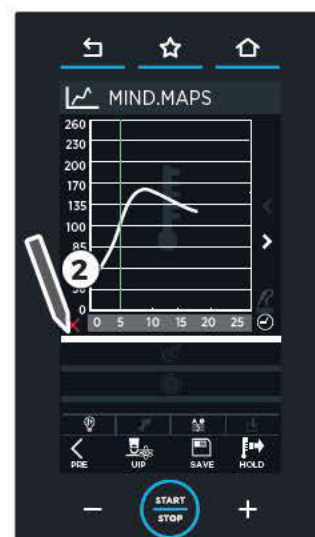
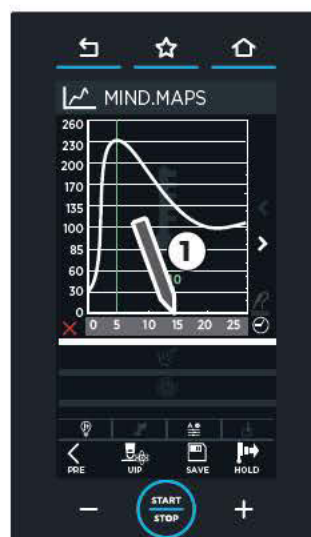
- 1 For å **sette inn linjer** som er med på å vise verdiene, klikk på akse X i den ønskede posisjonen (i eksemplet 5 og 15 minutter): numrene blir tydelige i grått og en grønn linje kommer til syne. Numrene over linjene (i eksemplet "10") viser forskjellen i minutt fra den forrige linjen (15 minus 5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



26



27



28

29 ► Zoom

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

FØLGENDE PARAMETRE OG LAGRING AV KURVEN

- 30 ► 1 Ta på et annet ikon for å stille inn de neste parametrene, **uttak av fuktighet (DRY.Maxi)** eller **inntak av fuktighet (STEAM.Maxi)**, og **viftehastigheten**.

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

DRY.Maxi eller STEAM.Maxi:

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

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

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

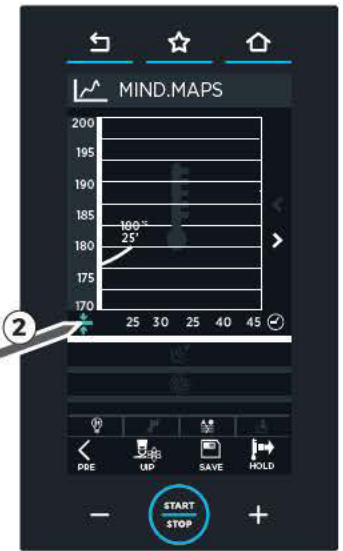
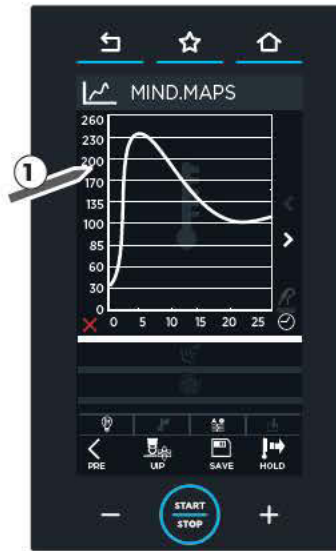
Tykkelsen på linjen angir dessuten hastigheten (en tynn linje lav hastighet, tykk linje høy hastighet).

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

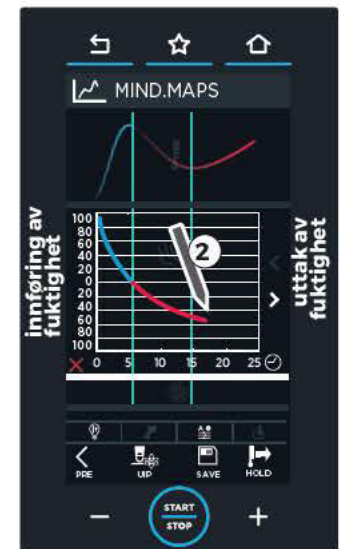
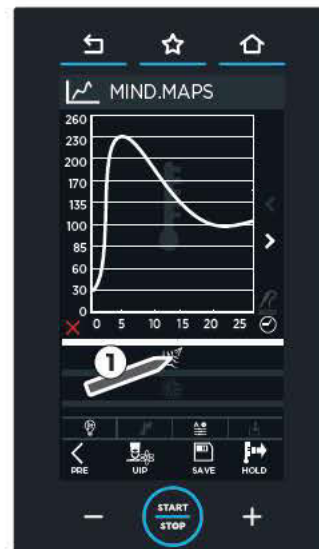
- 4 Trykk på tasten **"SAVE"** (LAGRE) for å lagre den innstilte kurven: lagringsmodaliteten er den samme som forklart tidligere, i **"menu set"**. (menyinnstilling)

📄 For ytterligere detaljer, se ► s. 20

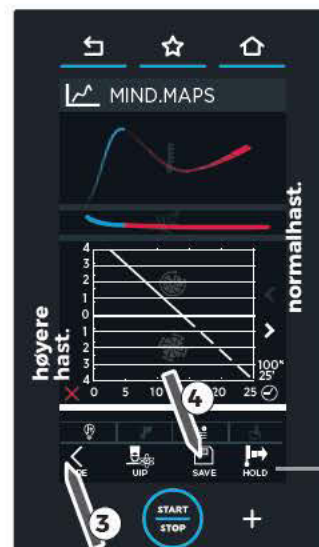
Tasten "HOLD" nederst til høyre gjør det mulig å få ovnen til å fungere kontinuerlig.



29



innføring/ekstraksjon av fuktighet



HOLD: gjør det mulig at ovnen fungerer kontinuerlig

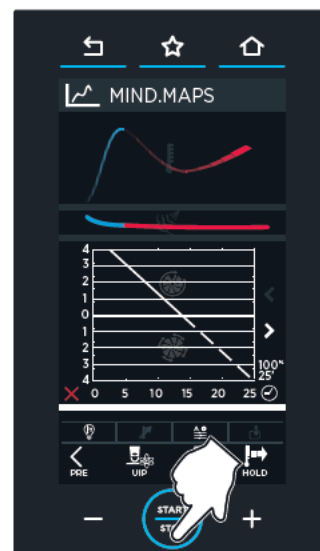
30

START STEKINGEN SOM NETTOPP ER INNSTILT

31 ▶ Trykk på tasten **START/STOP**: hvis det innstilte stekeprogrammet forutsetter en **forvarming** vises skjermbildene for klassisk forvarming eller SMART. Preheating ▶ s. 28.

Når den innstilte temperaturen er nådd, varsler et lydsignal at forvarmingsfasen (Step) er over og et ikon foreslår at matvarene som skal stekes bør settes inn.

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



Bruk av | Menu PROGRAMS



MY PROGRAMS (MINE PROGRAMMER) 38

MY (MIN) MIND.MAPS 40

Gir tilgang til en liste over oppskrifter lagret tidligere.

MY PROGRAMS (MINE PROGRAMMER)

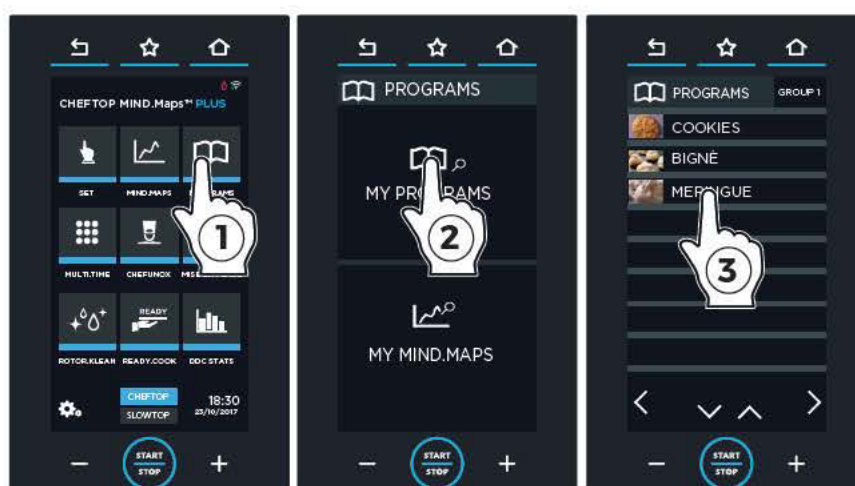
I denne delen er det mulig å få frem en tidligere lagret steking ved hjelp av **“menu SET”**. (menyinnstilling)

☰ For ytterligere detaljer, se ► s. 20

32 ► ① Ta på ikonet **“programmer”**;

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

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



- 33 ▶ 4 Skjermbildet gjør det mulig å:
- A vise/endre den lagrede steking;
 - B kopiere steking (for å lage en ny med lignende parametre);
 - C slette det lagrede stekeprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt.

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

Følgelig, starter automatisk:

en klassisk forvarming eller SMART.Preheating (hvis inkludert): vent til forvarmingen er avsluttet for å sette inn maten som skal stekes

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;

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.

For ytterligere detaljer, se ▶ s. 28

34 ▶ De mest brukte oppskriftene kan merkes som "FAVORITE" (Favoritter) fra skjermbildet for forvarming (både klassisk og SMART), se ▶ s. 15

35 ▶ På slutten av dette, blir man spurt i et skjermbilde om man vil gjenta det siste step eller den komplette oppskriften ().

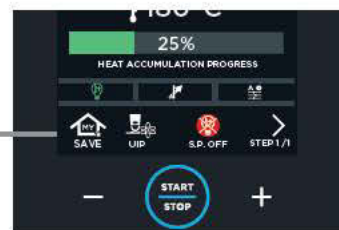


hvis du velger å fjerne oppskriften, vil du få opp et skjermbilde som ber om bekreftelse før den endelige slettingen

33

lagre steking som "FAVORITE"

se ▶ s. 15



34



kopiere steking (for å lage en ny med lignende parametre)

slette det lagrede stekeprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt.

gjenta den nylig avsluttede steking med de samme parameterne.

vise/endre den lagrede steking;

35

MY (MIN) MIND.MAPS





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

For ytterligere detaljer, se

s. 42

36 ▶ ① Ta på ikonet **“programmer”**;

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

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

④ og ⑤: se forrige side



Bruk av | Menu MULTI.TIME



NUOVO MULTI.TIME	43
MY (MIN) MULTI.TIME	45
MY MENU	46

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

Ved å bruke denne funksjonen **oppretholder ovnen den innstilte temperaturen og klimaet i det uendelige**.

37 ► I eksemplet ved siden av er det **3 stekebrett med forskjellige matvarer som settes inn i** ovnsrommet klokka **10:00, 10:15 og 10:18**.

For hvert av disse stilles det inn en timer med forskjellige varighet, siden hver enkel matrett naturligvis trenger sin egne tilpassede 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 1 som utløper først, **kl. 10:30**), 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).

pos.1 (timer 1)
pos.2 (timer 2)
pos.3 (timer 3)
pos.4 (timer 4)
pos.5 (timer 5)
pos.6 (timer 6)

TRAY 1
30 min
h. 10:00
h. 10:30

TRAY 2
45 min
h. 10:15
h. 11:00

TRAY 3
2:00 h
h. 10:18
h. 12:18

TRAY 1
TRAY 2 0:30:00
TRAY 3 1:32:00

Timer **utløpt**: ta ut stekebrettet

Timer **som snart utløper**: vær klar til å ta ut stekebrettet

Timer **i funksjon** tidligere lagret oppskrift innstilling av tid temperatur steketermometer

Listen med alle menyene Multi.time lagret av brukeren

☐ For ytterligere detaljer, se ► s. 47

Liste over alle **stekeprogrammene MULTI.TIME** som er lagret av brukeren

Stille inn et nytt stekeprogram MULTI.TIME

☐ For ytterligere detaljer, se ► s. 43



38

NUOVO MULTI.TIME

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

Dette er «basisprogrammet» som gjør det mulig for brukeren å benytte sine egne enkeltstående stekeprogrammer.

Eksempel: Etter å ha opprettet MULTI.TIME "Grønnsaker" kan brukeren laste programmene sine for brokkoli, poteter, squash, osv.

Innstilling og lagring av parametere

39 ► ① For adgang trykker du på ikonet "NEW MULTI.TIME".

② Parametrene stilles inn på samme måte som forklart i kapittelet "menu SET".

IKKE inkludert i steking:

- step steketid;
- sette inn en tid (stekeprogrammet er "uendelig").

☐ For ytterligere informasjon, se ► s. 20

Hvis du ønsker det, kan du bruke teknologien UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved å klikke på det tilsvarende symbolet se ► s. 17

3A Hvis du ønsker det kan du **lagre** oppskriften ved å trykke på taten "SAVE" (lagringen skjer på samme måte som beskrevet i kapittelet "menu set"), i motsatt fall 3B trykker du på tasten **START / STOP**.

④ Når du trykker på tasten **START / STOP** starter forvarmingen. Som for alle stekeprogrammene vil brukeren varsles når forvarmingen er over.

+ De mest brukte oppskriftene kan merkes som "**FAVORITE**" (Favoritter) fra skjermbildet for forvarming (både klassisk og SMART), se ► s. 15



lagre steking som "FAVORITE" se ► s. 15

39

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). **Du kan når som helst legge til nye programmer** (f.eks. hvis det kommer en bestilling til kjøkkenet eller tilberedningen er avsluttet).

40 ▶ ① Ta på symbolet "+" på skjermbildet. Skjermbildet åpner seg for den første timer (tidtakeren); denne kan stilles inn etter tid, med steketermometer eller ved å velge en lignende oppskrift.

A Stille inn en timer ved å velge en lignende oppskrift (anbefalt modus)

Ovnen foreslår oppskrifter stilt inn med **menyen "SET"** og lagret i **menyen "PROGRAMS"**. Disse er like for temperatur og fuktighet i ovnsrommet.

② For å velge den ønskede oppskriften er det nok å ta på den (i eksempelet: "BREAD FINISHING - FERDIGSTEKING BRØD"). Timer (tidtakeren) vil utløpe på grunnlag av den innstilte tiden (i eksemplet 2 minutter og 13 sekunder). 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.

B Stille inn en manuell timer (tidtaker)

② ta på ikonet "klokke", til venstre.

③ dra markøren eller bruk tastene **-** **+** for å angi ønsket verdi;

④ bekreft ved å trykke på tasten **"START/STOP"**.

Tiden løper ut når den innstilte tiden på timeren har gått ut.

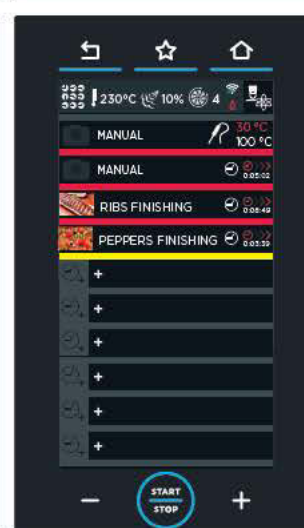
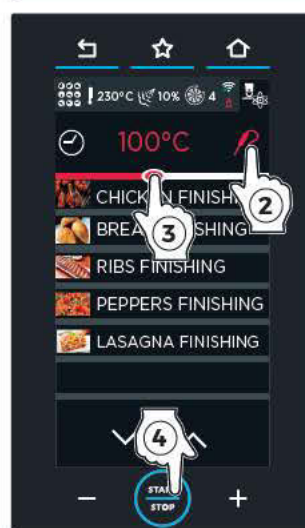
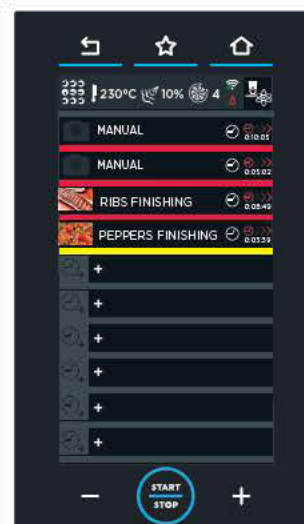
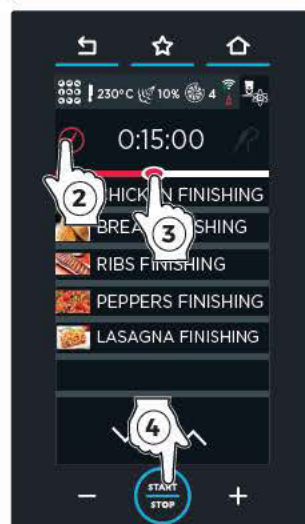
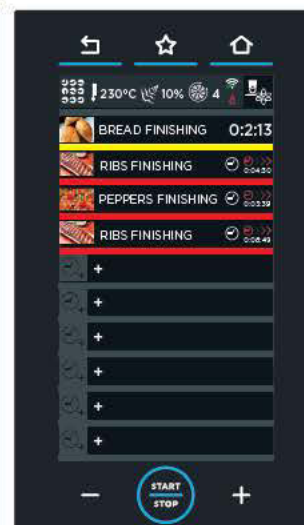
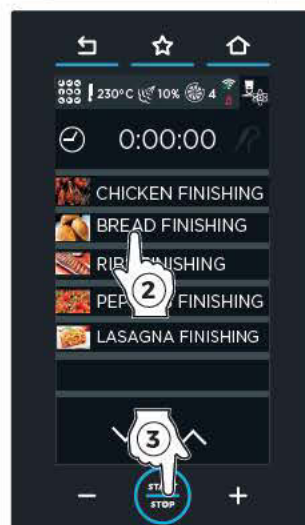
C Manuell innstilling av et steketermometer

② ta på ikonet "steketermometer", til høyre.

③ dra markøren eller bruk tastene **-** **+** for å angi ønsket verdi;

④ bekreft ved å trykke på tasten **"START/STOP"**.

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



steketermometer. Tiden løper ut når den innstilte temperaturen på steketermometeret er oppnådd.

Avbryt denne funksjonen

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

41 ► Skjermbildet på siden viser en mulig stekesituasjon som pågår.

Det er stilt inn forskjellige timere.

Noen er stilt inn:

- ved bruk av en oppskrift som tidligere er lagret (den tredje)
- ved å angi en varighet (MANUELL - den andre)
- ved å angi temperaturen for steketermometeret (MANUELL - den fjerde)

Fargen angir:

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

Timer **i funksjon** innstilling av varighet tidligere lagret oppskrift temperatur steketermometer

Timer **utløpt**: ta ut stekebrettet

41

MULTI.TIME

MY (MIN) MULTI.TIME

I denne delen er det mulig å heten fram en tidligere lagret steking ved hjelp av menyen **“NEW (NY) MULTI.TIME”** ► s. 43.

Denne metoden er den mest brukte og den anbefales framfor manuell innstilling (NEW MULTI.TIME).

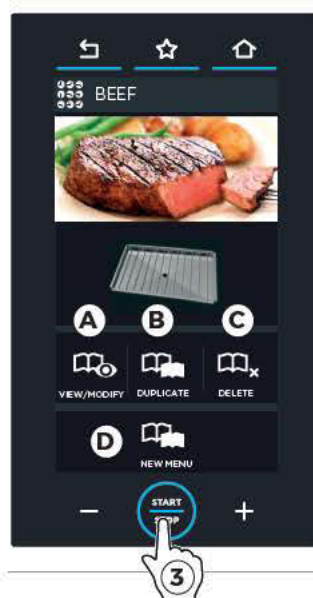
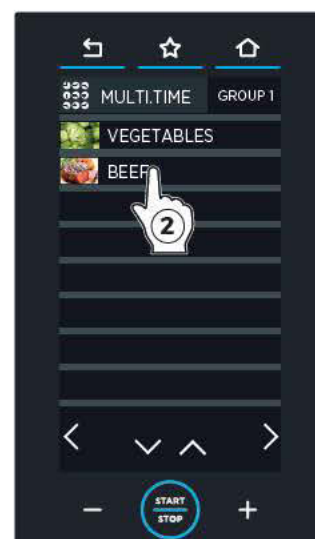
42 ► ① For å få tilgang til listen med de lagrede steketidene, ta på ikonet **“MY MULTI.TIME”**: listen med alle de tidligere lagrede steketidene kommer til syne.

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

② Når du tar på et av stekesprogrammene i listen åpnes det et skjermbilde som gjør det mulig å:

- Ⓐ vise/endre den lagrede steking;
- Ⓑ kopiere steking (for å lage en ny med lignende parametre);
- Ⓒ slette det lagrede stekesprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt.
- Ⓓ lage en ny meny, se ► s. 47

③ start steking med tasten **“START/STOP”**. 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 ► s.44

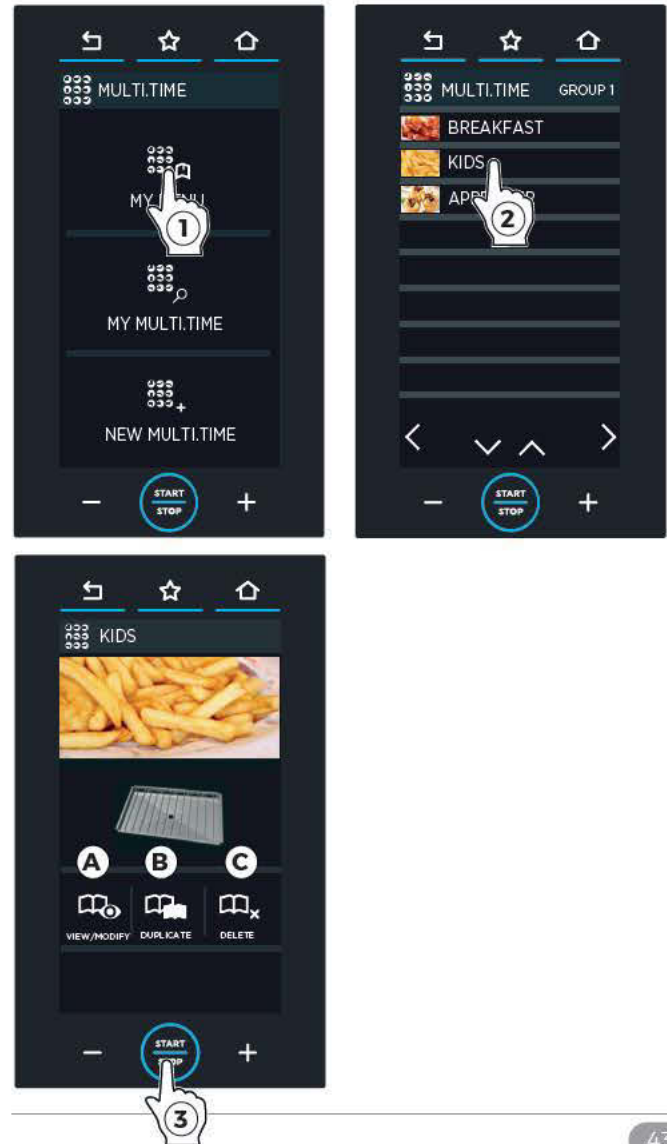


42

MY MENU

I denne delen er det mulig å hente fram et tidligere lagret stekeprogram ved hjelp av funksjonen **“NEW MENU”** ► s.47

- 43 ► ① For å få adgang til listen over lagrede menyer tar du på ikonet **“MY MULTI.TIME”**: listen over alle tidligere lagrede menyer åpnes. Nederst, viser pilene ▼ og ▲ de forskjellige stekeprogrammene registrert i gruppen, pilene ◀ og ▶ viser 16 forskjellige grupper.
- ② Når du tar på et av stekeprogrammene i listen åpnes det et skjermbilde som gjør det mulig å:
- Ⓐ vise/endre den lagrede stekingen;
 - Ⓑ kopiere stekingen (for å lage en ny med lignende parametre);
 - Ⓒ slette det lagrede stekeprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt.
- ③ Start stekingen med tasten **“START/STOP”**. 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 ► s.44



E | Spesialfunksjon Funksjon NEW MENU

Funksjonen «**NEW MENU**» (**ny meny**) 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 timer (tidtakere), vil stekebrettene være klare til å bli tatt ut, som vanlig.

44 ► Hvordan innstille en funksjon:

- 1 2 hente fram en oppskrift som er lagret i menyen «**MY MULTI.TIME**» (i eksemplet "BEEF-BIFF").
- 3 ta på ikonet "**NEW MENU**";
- 4 5 6 på bakgrunn av antallet brett du ønsker å bruke, **stiller du inn timeren** (som forklart på s. 44). Timer er alle hvite og angir at de venter.
- 7 Når alle nødvendige timerer har blitt innstilt, fra siden som viser alle, trykk tasten "**START/STOP**".
- 8 Endre om nødvendig **navnet** (f.eks. "BEEF-BIFF" blir til "KIDS-BARN"), **bildet** og **brettet** (på samme måte som beskrevet i kapittelet "**menu set**").
- 9 Trykk på tasten "**LAGRE**";
- 10 Velg den posisjonen hvor meny skal lagres.

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

For ytterligere informasjon, se ► s. 46



Bruk av | Menu CHEFUNOX



CHEFUNOX MULTI.TIME 48

CHEFUNOX AUTOCOOK 51

KUN FOR MODELLENE "PLUS".

Denne menyen foreslår en serie forhåndsinnstilte oppskrifter av UNOX.

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.

1 For ytterligere informasjon, se ► s. 17

45 ► 1 2 Ta på ikonet "CHEFUNOX" og velg delen "CHEFUNOX MULTI.TIME";

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

GRILLING: grillsteking

FAKIRO GRILL: grillsteking av kjøtt, fisk og grønnsaker på stekebrett av typen FAKIRO™ Grill

FAKIRO PIZZA: steking av pizza/focaccia

PAN FRYING: steking av panert kjøtt, fisk og grønnsaker på stekebrett av typen Pan Fry

FRYING: frityrsteking av pommes frites

COMBI: konveksjon- og dampsteking

BAKING: steking av kaker og brød

STEAMING: dampsteking

HOLDING: holder maten varm

4 FORVARMINGEN starter etter at du har valgt et program.

Skjermbildet under dukker opp, og det angir:

- den nåværende temperaturen i ovnsrommet;
- den innstilte temperaturen for oppvarmingen;

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



lagre steking som "FAVORITE", se ► s. 15

+ De mest brukte oppskriftene kan merkes som **“FAVORITE” (Favoritter)** fra skjermbildet for forvarming (både klassisk og SMART), se ► s. 15

46 ► Når forvarmingen er over **stiller du inn timerne** på bakgrunn av antallet stekebrett du har tenkt til å benytte (i alle tilfeller er det mulig å legge til timerne når som helst, avhengig av brukerens behov).

5 Ta på symbolet “+” på skjermbildet.

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

- **A** velg en oppskrift som er forhåndsinnstilt av UNOX.
- **B** ved å velge en oppskrift som er kompatibel med brukeren
- **C** tidsinnstilling eller steketermometer (det er mulig å stille inn bare 1 timer (tidtaker) med steketermometer).

A Innstilling av timer med oppskrift forhåndsinnstilt av Unox (anbefalt modus)

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

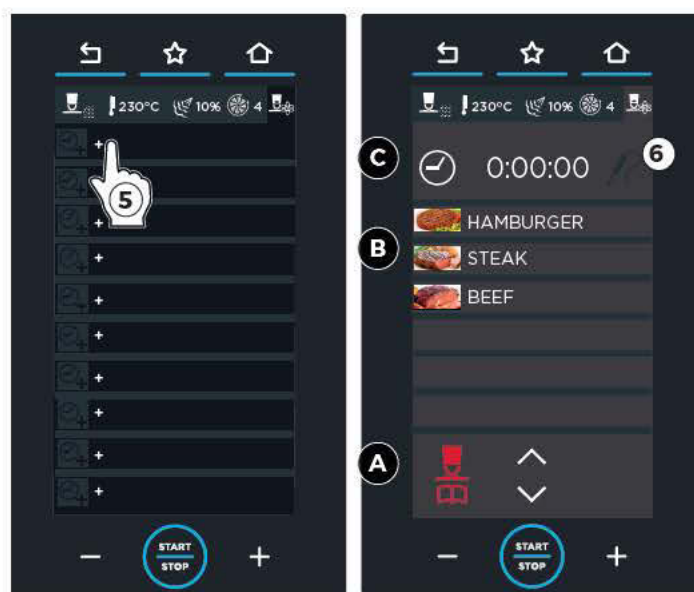
47 ► 1 Ta på ikonet som vist på figuren.

2 Velg den typen mat du vil grille (f.eks BEEF - STORFEKJØTT).

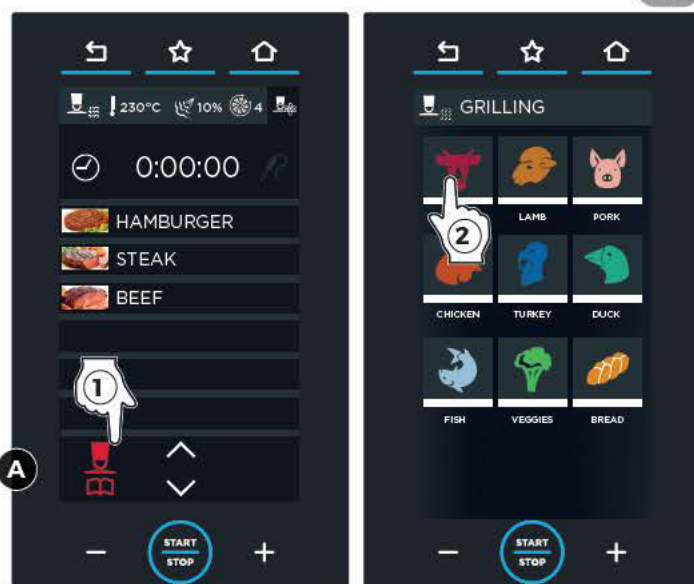
3 Velg ønsket kategori (f.eks. . BEEF STEAK - OKSESTEK).

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

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



46



A



4

47

stekegraden kan også stilles inn ved å dra markøren til ønsket temperatur.

5 Ved å trykke på tasten **START/STOP** vises stekingen på skjermbildet Multi.time.

Gå fram på samme måte for hvert innsatt stekebrett (opp til 10 timere samtidig).

48 ▶ B Innstilling av timer med kompatibel oppskrift av 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.

48 ▶ C Manuell innstilling av en timer eller et steketermometer

- 2 ta på ikonet «klokke» eller «steketermometer»,
- 3 dra markøren eller bruk tastene **-** **+** for å angi ønsket verdi;
- 4 bekreft ved å trykke på tasten **“START/STOP”**.

49 ▶ Skjermbildet på siden viser en mulig stekesituasjon som pågår.

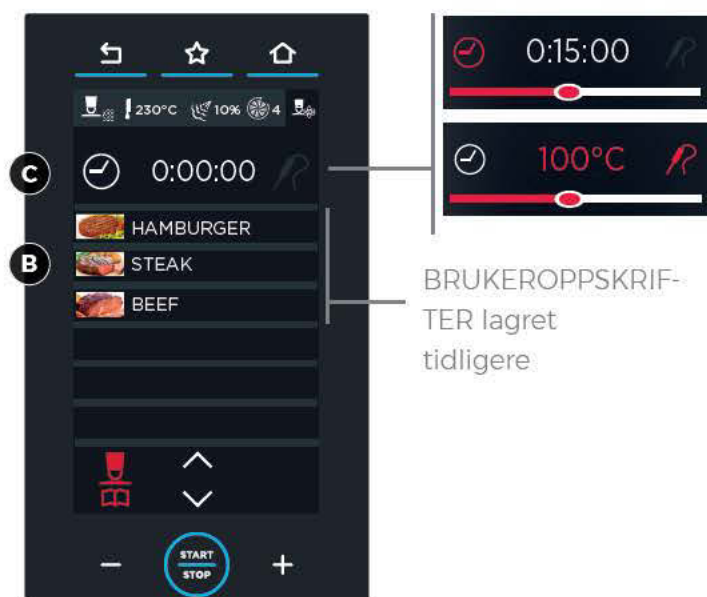
Det er stilt inn forskjellige timere.

Noen er stilt inn:

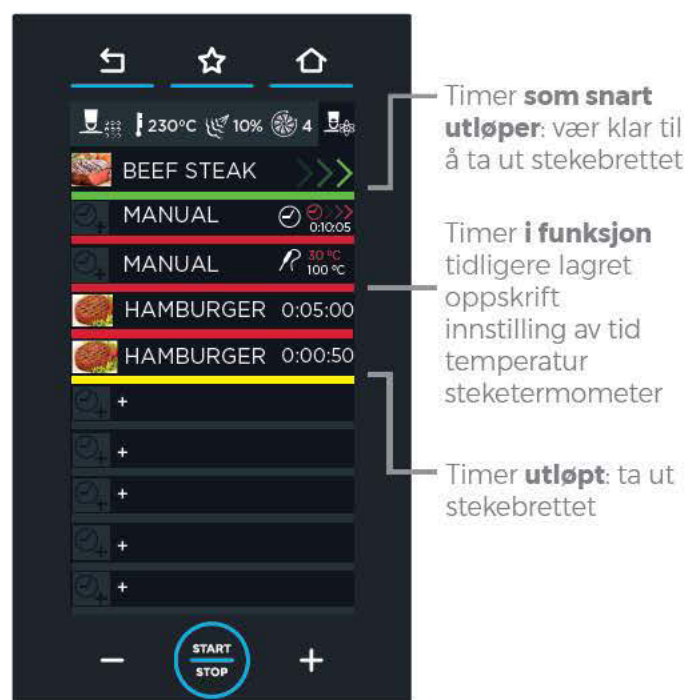
- ved bruk av en oppskrift som tidligere er lagret (den tredje)
- ved å angi en varighet (MANUELL - den andre)
- ved å angi temperaturen for steketermometeret (MANUELL - den første)

Fargen angir:

- **grønn**: tiden har utløpt (maten er ferdig). Et lydsignal varslers om at det er på tide å ta stekebrettet ut av ovnen. Når døren lukkes, forsvinner timeren fra listen.
- **Gul**: neste timer (tidtaker) som utløper: 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.



48



49

CHEFUNOX AUTOCOOK

I denne delen er det mulig å vise programmene «**CHEFUNOX autocoook**» som er forhåndsinnstilte 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.

50 ▶ 1 2 Ta på ikonet «**CHEFUNOX**» og velg delen «**CHEFUNOX AUTOCOOK**»;

3 velg et program (for eksempel «GRILL»).

GRILLING: grillsteking

PAN FRYING & FRYING: dampsteking av grønnsaker, kjøtt, fisk brunet i pannen og panerte produkter på stekebrett av typen Pan Fry

ROASTING (STEKING):

BRAISING (STUING): stekesprogram med stuing

OVERNIGHT (OVER NATTEN): nattesteking

STEAMING: dampsteking

COMBI: konveksjon- og dampsteking

BREAKFAST & SNACKS

BAKING: steking av kaker og brød

SOUS VIDE (VAKUUM): vakuumbsteking

REGEN: Regenerere frosne matvarer

4 Velg den typen mat du vil grille (f.eks BEEF - STORFEKJØTT).

5 Velg ønsket kategori (f.eks. BEEF STEAK - OKSESTEK).

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

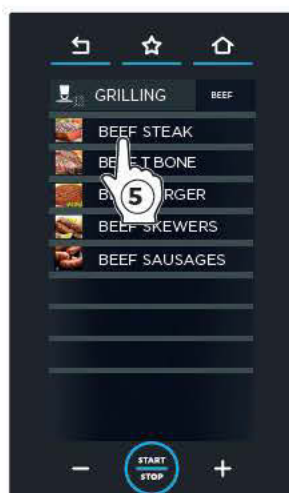
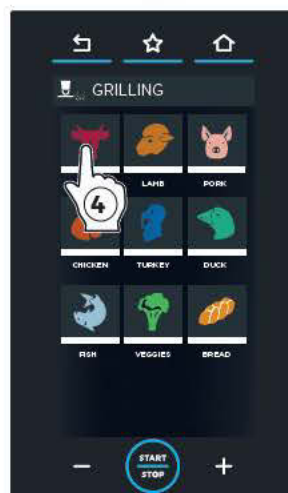
-  vekt
-  tykkelse
-  innvendig stekegrad: lite stekt (RARE) - middels stekt (MEDIUM) - godt stekt (WELL DONE).
-  graden av steking utvendig: litt gyllen (LIGHT) - middels gyllen (MEDIUM) - gyllen sprø (BROWN). Graden av innvendig og utvendig steking kan også innstilles ved å dra markøren til ønsket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

7 Ved å trykke på tasten «**START STOP**»: starter en OPPVARMING, et skjermbilde kommer til syne som angir:

- den nåværende temperaturen i ovnsrommet;
- framdriften til forvarmingen.

når forvarmingen er over, varsler et lydsignal at FORVARMINGSFASEN (Step) er over og et ikon anbefaler at matvarene som skal stekes settes inn i ovnsrommet. Etter dette, når ovnsdøren lukkes, starter step automatisk med steking av produktet, riktig tilpasset vekt, tykkelse, innvendig/utvendig steking.

For å legge til flere oppskrifter og velge en regional meny, se ▶ s. 74



Bruk av | Menu MISE EN PLACE



NY MISE EN PLACE	53
MY MISE EN PLACE (MIN ALT PÅ PLASS)	55
MY MENU	56

KUN FOR MODELLENE "PLUS".

Menyen «Mise en place» gjør det mulig å ut opptil 10 forskjellige retter samtidig. CHEFTOP™ eller BAKERTOP™ angir når du bør sette inn de forskjellige brettene. Maks 10 timere kan innstilles (dvs. maks 10 stekprogrammer samtidig i ovnsrommet).

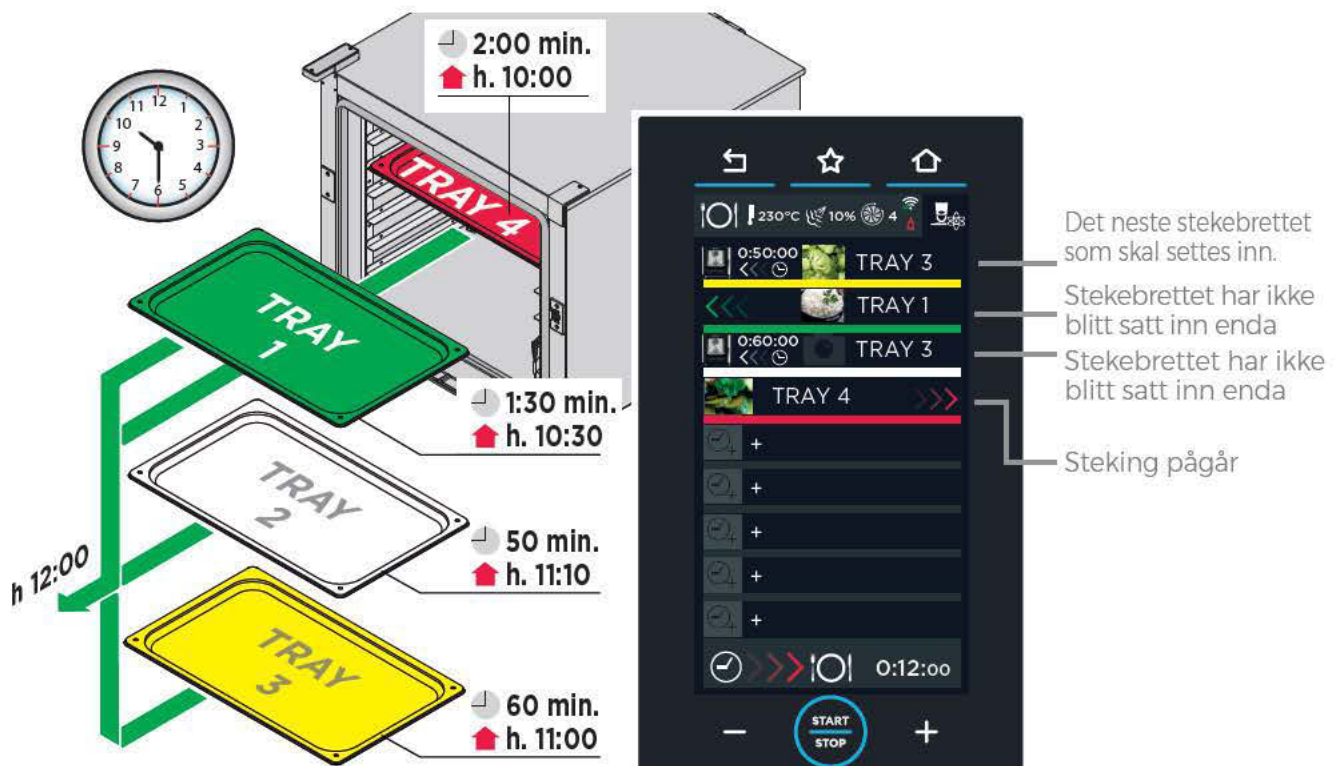
51 ► I eksemplet ved siden av vil jeg ha 3 stekebrett med forskjellige retter som alle vil være ferdige på samme tidspunkt, for eksempel ➔ **12:00**.

For hver enkelt rett stilles det inn en timer med ulik varighet fordi hver rett må ha sin egen tilpassede steketid (1:30 min., 50 min., 60 min. og 1:40 min.).

På bakgrunn av stekingens varighet og klokkeslettet du ønsker at retten skal være klar vil ovnen angi med et lydsignal **når du må sette hvert enkelt Brett inn i ovnsrommet**

- ➔ klokka 10:00 setter du inn BRETT 4 i (2:00 min.)
- ➔ klokka 10:30 setter du inn BRETT 1 i (1:30 min.)
- ➔ klokka 11:00 setter du inn BRETT 3 i (60 min.)
- ➔ klokka 11:10 setter du inn BRETT 2 i (50 min.)


slik at du kan ta ut alle brettene samtidig, for eksempel klokken **12:00**.



Listen over alle menyene **Mise en place** lagret av brukeren

Listen over alle **stekeprogrammene** **Mise en place** lagret av brukeren

Innstilling av en ny **oppskrift** **Mise en place**

 For ytterligere detaljer, se ► s. 53



52

NY MISE EN PLACE

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

Innstilling og lagring av parametere

53 ► ① For adgang trykker du på ikonet "NEW MISE EN PLACE".

② Parametrene stilles inn på samme måte som forklart i kapittelet "menu SET".

IKKE inkludert i steking:

- step steketid;
- sette inn en tid (stekeprogrammet er "uendelig").

 For ytterligere informasjon, se ► s. 20

Hvis du ønsker det, kan du bruke teknologien UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved å klikke på det tilsvarende symbolet se ► s. 17

③A Hvis du ønsker det kan du **lagre** oppskriften ved å trykke på taten "SAVE" (lagringen skjer på samme måte som beskrevet i kapittelet "menu set"), i motsatt fall ③B trykker du på tasten **START / STOP**.

④ Når du trykker på tasten **START / STOP** starter forvarmingen. Som for alle stekeprogrammene vil brukeren varsles når forvarmingen er over.



53

Still inn timer (tidtakeren):

Still inn timeren for det første innsatte brettet.

54 ▶ ① Ta på symbolet "+" på skjermbildet. Skjermbildet åpner seg for den første timer (tidtakeren): denne kan stilles inn etter tid, med steketermometer eller ved å velge en lignende oppskrift.

A Stille inn en timer ved å velge en lignende oppskrift (anbefalt modus)

Ovnens foreslår oppskrifter stilt inn med **menyen "SET"** og lagret i **menyen "PROGRAMS"**. Disse er like for temperatur og fuktighet i ovnsrommet (i eksempelet: "VEGETABLES-GRØNNSAKER").

② For å velge, er det nok å ta på den du vil bruke. Timer (tidtakeren) vil utløpe på grunnlag av den innstilte tiden (i eksempelet 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.

B Stille inn en manuell timer (tidtaker)

② ta på ikonet "klokke", til venstre.

③ dra markøren eller bruk tastene **- +** for å angi ønsket verdi;

④ bekreft ved å trykke på tasten **"START/STOP"**. Timer (tidtakeren) vil utløpe på grunnlag av den innstilte tiden (i eksempelet 15 minutter).

C Manuell innstilling av et steketermometer

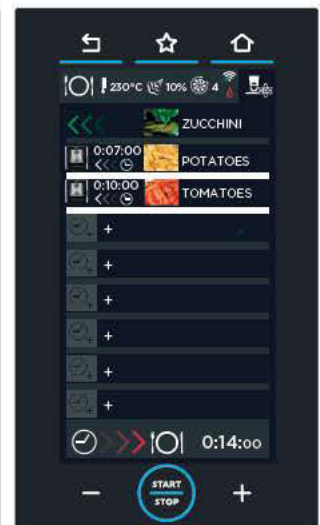
② ta på ikonet "steketermometer", til høyre.

③ dra markøren eller bruk tastene **- +** for å angi ønsket verdi;

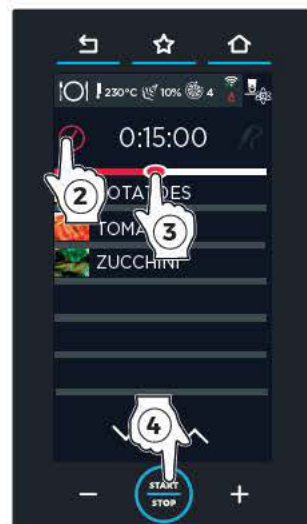
④ bekreft ved å trykke på tasten **"START/STOP"**. Det er mulig å stille inn bare 1 timer (tidtaker) med steketermometer. Tiden løper ut når den innstilte temperaturen på steketermometeret er oppnådd.

Avbryt denne funksjonen

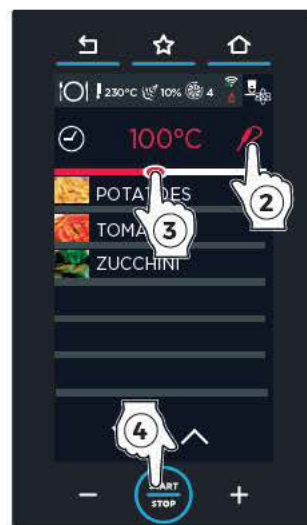
Hvis du vil avbryte funksjonen uendelig før tiden, trykk lenge på tasten **"START/STOP"** (ca. 4-5 sekunder).



A



B



C

55 ► Skjermbildet på siden viser en mulig stekesituasjon. Det første stekebrettet som skal settes inn i ovnen (grønn timer) er alltid det som har lengst steketid eller med som forutsetter bruk av steketemperatur, (det går ikke 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 stektiden er for hvert brett.

⚠ Fargen angir:

- **grønn:** sett inn brettet >>>. Ved å lukke døren blir timer rød når den angir stekebrettet som er i ferd med å stekes. Et lydsignal varsler om at det er på tide å sette stekebrettet inn i ovnen. Hvis dette angis innen **45 sekunder** fra lydsignalet vil det avsluttes på det forhåndsbestemte klokkeslettet, i motsatt fall vil det avsluttes senere.
- **gul:** neste brett som skal settes inn
- **rød:** steking pågår
- **hvit:** stekebrett som skal settes inn.

Det er BARE mulig å legge til programmer hvis disse ikke er lengre (når det kommer til varighet) enn det lengste gjenværende programmet i listen (i eksempelet er det IKKE mulig å legge til programmer som er lengre enn 14 minutter)



MY MISE EN PLACE (MIN ALT PÅ Plass)

I denne delen er det mulig å hente fram et tidligere lagret stekeprogram, med bruk av menyen "NEW MISE EN PLACE" ► s. 53.

Denne metoden er den mest brukte og den anbefales framfor manuell innstilling (NEW MISE EN PLACE).

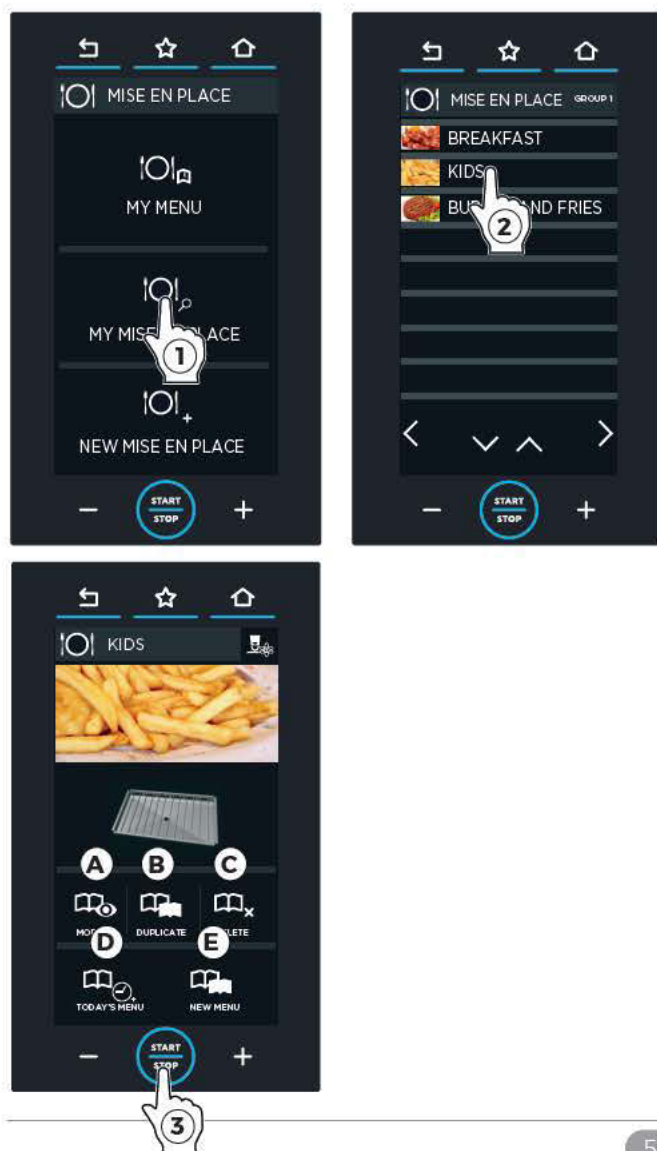
56 ► ① For å få tilgang til listen over lagrede stekeprogrammer tar du på ikonet "MY MISE EN PLACE": listen over alle tidligere lagrede stekeprogrammer åpnes.

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

② Når du tar på et av stekeprogrammene i listen åpnes det et skjerm bilde som gjør det mulig å:

- Ⓐ vise/endre den lagrede steking;
- Ⓑ kopiere steking (for å lage en ny med lignende parametre);
- Ⓒ slette det lagrede stekeprogrammet: i dette siste tilfellet blir man spurt om bekreftelse før den blir slettet definitivt.
- Ⓔ lage en dagsmeny, se ► s. 56
- Ⓕ lage en ny meny, se ► s. 57

③ start steking med tasten "START/STOP". 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 ► s.54



MY MENU

I denne delen er det mulig å hente fram et tidligere lagret stekeprogram ved hjelp av funksjonen **"NEW MENU"** ► s. 57.

57 ► ① For å få adgang til listen over lagrede menyer tar du på ikonet **"MY MENU"**: listen over alle tidligere lagrede menyer åpnes. Nederst, viser pilene  og  de forskjellige stekeprogrammene registrert i gruppen, pilene  og  viser 16 forskjellige grupper.

② Når du tar på et av stekeprogrammene i listen åpnes det et skjermbilde som gjør det mulig å:

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

③ start steking med tasten **"START/STOP"**. 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 ► s.54

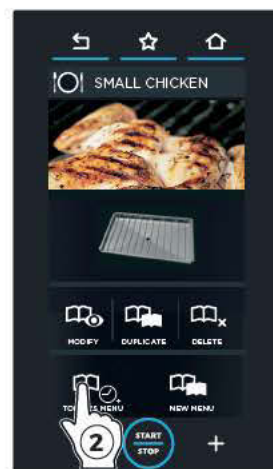


F | Spesialfunksjon Funksjon DAGSMENY

Funksjonen **DAGSMENY** gjør det mulig å stille inn opptil 10 timere uten å foreta forvarming av ousrommet (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 eksemplet **"SMALL CHICKEN (LITEN KYLLING)"**);
- ② ta på ikonet **"DAGLIG MENY"**;
- ③ på bakgrunn av antallet Brett du ønsker å bruke, stiller du inn timeren som forklart på ► s. 54. Timer er alle hvite og angir at de venter.
- ④ Når alle nødvendige timere har blitt innstilt, fra siden som viser alle, trykk tasten **"START/STOP"**.



G | Spesialfunksjon Funksjon NEW MENU

Funksjonen **“NEW MENU” (Ny meny)** gjør det mulig å stille inn inntil 10 timere (tidtakere) uten at det er nødvendig å sette inn brettene i ovnen eller sette i gang stekeprogrammer.

58 ► Hvordan innstille en funksjon:

- 1 2 hente fram en meny lagret i **menyen “MY MISE EN PLACE”** (i eksempelet “BEEF - BIFF”);
- 3 ta på ikonet **“NEW MENU”**;
- 4 på bakgrunn av antallet brett du ønsker å bruke, **stiller du inn timeren** (som forklart på s. 54). Timer er alle hvite og angir at de venter.
- 5 Når alle nødvendige timere har blitt innstilt, fra siden som viser alle, trykk tasten **“START/STOP”**.
- 6 Endre om nødvendig **navnet** (f.eks. “BEEF-BIFF” blir til “KIDS-BARN”), **bildetog brettet** (på samme måte som beskrevet i kapittelet **“menu set”**).
- 7 Trykk på tasten **“LAGRE”**;
- 8 Velg den posisjonen hvor meny skal lagres.

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



Bruk av | Menu ROTOR.KLEAN











Viktige advarsler når det gjelder vaskeprogrammene	58
Hvordan bruke vaskeprogrammene (ROTOR.KLEAN)	59
PROGRAMMERING AV VASKEPROGRAMMENE (SCHEDULING)	60
Fylling av vaskemiddeltanken	61

Gir adgang til listen over vaskeprogrammer.

VIKTIGE ADVARSLER NÅR DET GJELDER VASKEPROGRAMMENE

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

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



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


HVORDAN BRUKE VASKEPROGRAMMENE (ROTOR.KLEAN)

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

RINSE	00:17	kald skyling
QUICK	01:02	lite skittent ovnsrom
SHORT	01:09	lite skittent ovnsrom
MEDIUM	01:27	middels skittent ovnsrom
LONG	02:32	veldig skittent ovnsrom
SOFTENING	00:12	forvaskingsyklus for å mykgjøre den vanskeligste skitten. Brukes før vanlig vask

Den automatiske teknologien SENSE.Klean kontrollerer ovnsens hygieniske status og viser den med et farget felt:

- **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 som passer best med symbolet  (i eksemplet: SHORT - rask vask).

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

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

Fargen på klokken angir:

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

For å **avbryte** et vaskeprogram som pågår, trykk på tasten **START/STOP**: og en automatisk hurtig skyllesyklus vil starte og vare i ca. **12 minutter** for å fjerne enhver rest vaskemiddel fra ovnsrommet.



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



-  Stekeprogram ferdig
-  Vaskeprogram pågår (resterende steketid mindre enn 1 min.)
-  Vaskeprogram pågår (resterende steketid mer enn 1 min.)

Hvordan fungerer på slutten av vaskeprogrammet som pågår

PROGRAMMERING AV VASKEPROGRAMMENE (SCHEDULING)

61 ► 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 dag** (EVERY DAY).

+ 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.

ONLY ONCE (BARE EN GANG): programmet vil bli utført bare "idag"

EVERY DAY (HVER DAG): programmet vil bli utført hver dag

VIEW ACTIVE SCHEDULING (VIS AKTIV TISPLANLEGGING): gjør det mulig å kontrollere den nåværende programmeringen

CLEAR SCHEDULING (SLETT PROGRAMMERINGEN): sletter den nåværende programmeringen

FYLLING AV VASKEMIDDELTANKEN

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

Det&Rinse Plus.

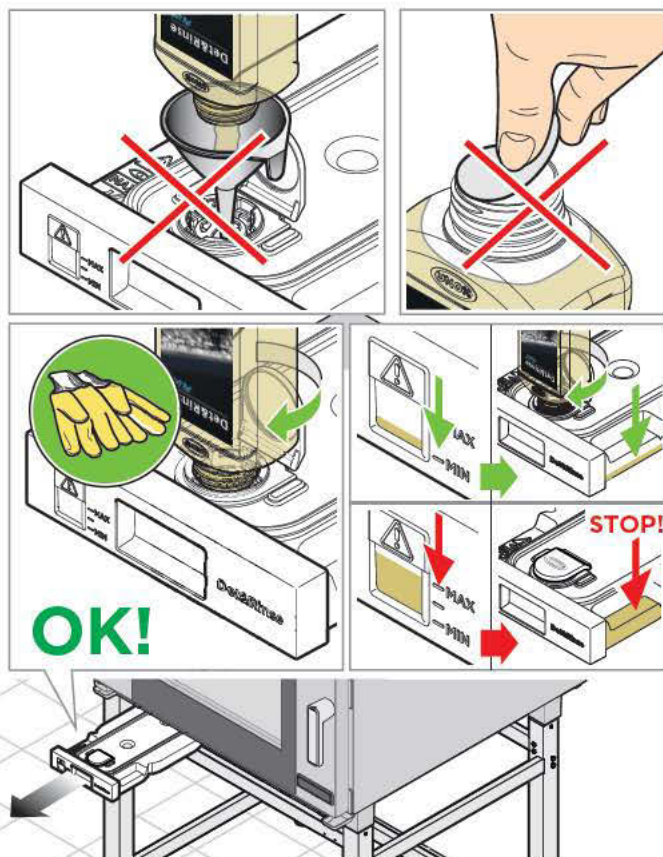
62 ▶ Å fylle opp med rengjøringsmiddel igjen:

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

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

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

⚠ Ta aldri på rengjøringsmidlet med bare hendene!



62

Bruk av | Meny **READY.COOK** Menu **READY.BAKE**



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

63 ► For å få tilgang til de forhåndsinnstilte programmene:

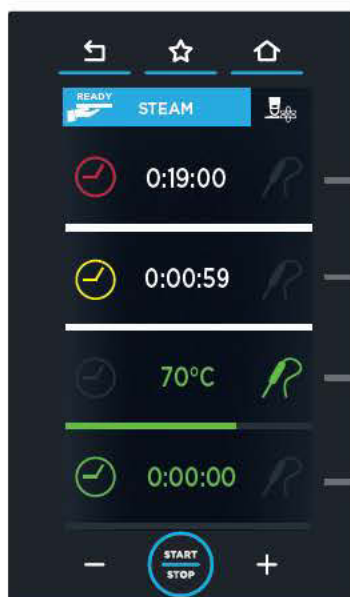
- 1 ta på ikonet **“READY.COOK | READY.BAKE”**;
- 2 velg **ønsket program**: (temperatur og STEAM. Maxi og DRY.Maxi kan ikke endres av brukeren);
- 3 ta på tasten **“START/STOP”**: en ny oppvarmingsfase starter;
- 4 på slutten av oppvarmingen, kan opp til 4 timere innstilles (for stekingens varighet) eller bruk av kjernesondemodaliteten (kjernetemperatur);

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

 For ytterligere informasjon, se ► s. 17



64 ► 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:



rød: timer (tidtaker) som er satt på (maten er ikke ferdig ennå).

gul: timeren (tidtaker) er snart utløpt (maten er snart ferdig). Gjør deg klar til å trekke ut stekebrettet.

grønn: temperatur oppnådd. Et lydsignal varsler om at det er på tide å ta stekebrettet ut av ovnen. Når døren lukkes, forsvinner timeren fra listen.

grønn: timer utløpt. Et lydsignal varsler om at det er på tide å ta stekebrettet ut av ovnen. Når døren lukkes, forsvinner timeren fra listen.

Menu Stats DDC



Set goals Stille inn mål	65
Haccp data	65
Forbruk	66

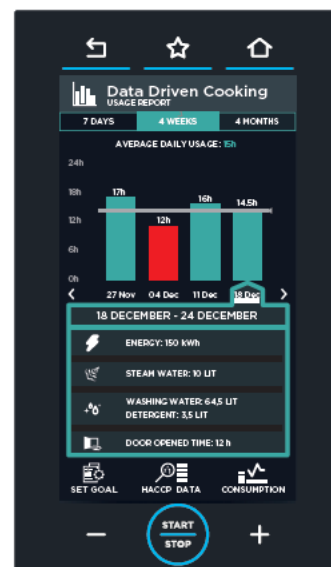
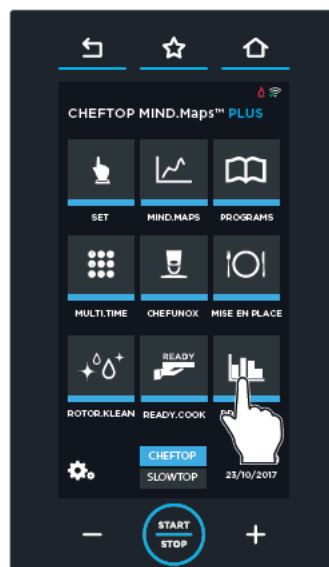
Menyen DATA DRIVEN COOKING gjør det mulig å når som helst og hvor som helst kontrollere HACCP-dataene og ovnen. Det er mulig å kontrollere funksjonsbetingelsene i sanntid, lage oppskrifter og sende dem til ovnene.

IA gjør fobruksdataene om til nyttig informasjon for å øke dagsprofitten.

DDC.Stats gir fullstendig kontroll over forbruket av strøm, vann og vaskemiddel, over steketidene og over bruken av ovnen. Sammenligne ovnens prestasjoner i nettet ditt, avdekke uregelmessigheter og få nyttig informasjon for å bedre firmaets prestasjoner.

65 ► Skjermbildet gir adgang til 3 forskjellige områder:

- **GOAL (mål):** det er nødvendig å stille inn et antall daglige arbeidstimer for ovnen for å optimalisere kostnadene. Deretter vises et histogram som viser om målet er nådd. Denn visningen gjør det mulig å forstå om ovnen blir brukt på en optimal måte.
- **DATI HACCP:** Avlesingen av HACCP-data gjør det mulig å overvåke bearbeidingen av matvarene hvor det er fare for biologisk, kjemisk eller fysisk kontaminering. Nærmere bestemt avdekkes hvert 30. sekund:
 - temperaturen i ovnsrommet;
 - temperaturen målt av kjernesonden;
 - temperaturen målt av vakuumsonden (sous vide).
- **FORBRUK:** Ved å ta på ikonet **“forbruk”** vil et skjermbilde komme til syne med dataene som ovnen har vært i bruk med.



SET GOALS | STILLE INN MÅL

- 66 ▶ ① Velg **“SET GOAL” (Stille inn mål)**.
- ② Dra det blå feltet eller bruk tastene **− +** for å stille inn hvor mange timer ovnen bør brukes om dagen for å optimere kostnadene (f.eks. 14 timer).
- ③ Trykk på tasten **“LAGRE”**;
- ④ Velg om du vil vise målene for Dager | Days, per Uke | Weeks eller per Måned | Months ▶, det vil dukke opp et histogram der:
- de **blå feltene** angir når målet er nådd, det vil si når ovnen har vært i funksjon i 14 timer.
 - de **røde feltene** angir når målet IKKE er nådd, det vil si når ovnen IKKE har vært i funksjon i 14 timer.



66

HACCP DATA

- 67 ▶ ① Velg **“HACCP DATA” (HACCP-data)**.
- ② Velg datoen for når du vil vite dataene HACCP.
- ③ Dataene angående data under driften blir vist.



67

FORBRUK

68 ► Ved å ta på ikonet **“forbruk”** vil et skjermbilde komme til syne med dataene som ovnen har vært i bruk med.

① Velg alternativet **“CONSUMPTION” (Forbruksprodukter)**.

② velg **datoen** for når du vil vite forbruket:

③ velg **program**: 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.



Menyinnstillinger



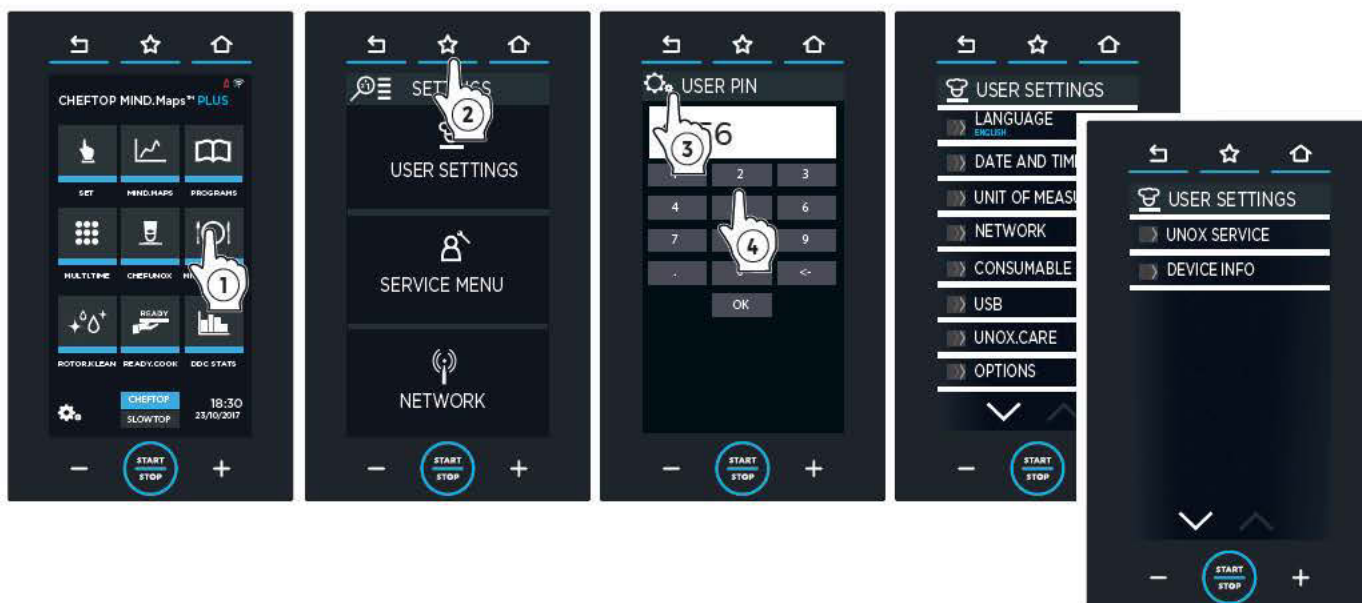
Språk	69
Dato og klokkeslett (date and time)	69
Måleenhet	69
Nettverk	70
Kostnader for forbruksprodukter	70
USB	71
Unox.Care	72
Alternativer	73
UNOX-assistanse	75
Informasjon om enheten	75

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

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".

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

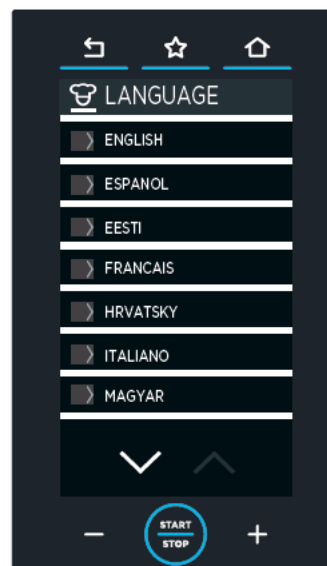
► For ytterligere detaljer, se s. 70



SPRÅK

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

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



70

DATO OG KLOKKESELETT (DATE AND TIME)

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

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



71

MÅLEENHET

72 ► Velg måleenhet:

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

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

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



72

NETTVERK (NETWORK)

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

Tilkoblingstest

Tilkoblingstest for begge de to forskjellige typene tilkobling

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

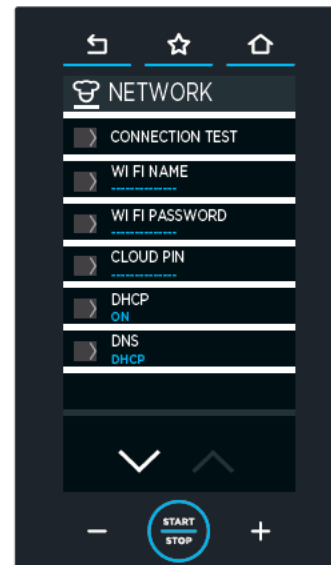
WI FI-passord: ta her for å angi WiFi-passordet

Cloud PIN

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

DHCP

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

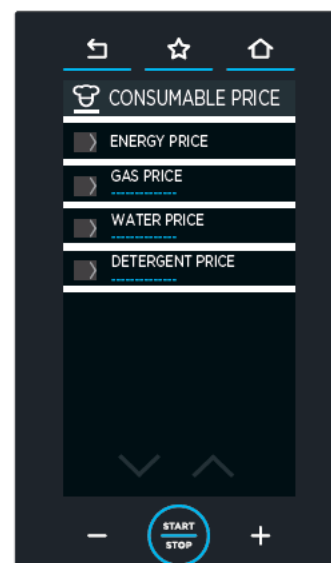


73

KOSTNADER FOR FORBRUKSPRODUKTER

74 ►

Gjør det mulig å angi kostnadene for **elektrisk strøm, gass** (kun for gassmodeller), **vann** og **vaskemiddel** (valutaen er den som er stilt inn i delen "Måleenhet" i dette samme skjermbildet)

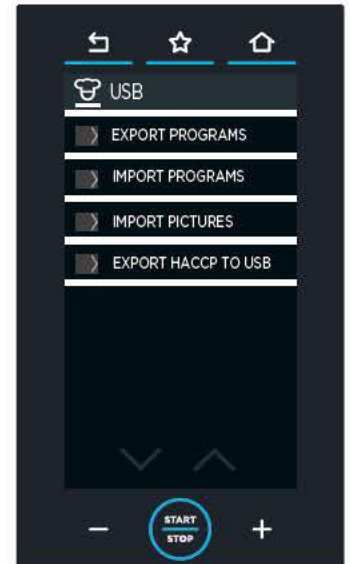


74

USB

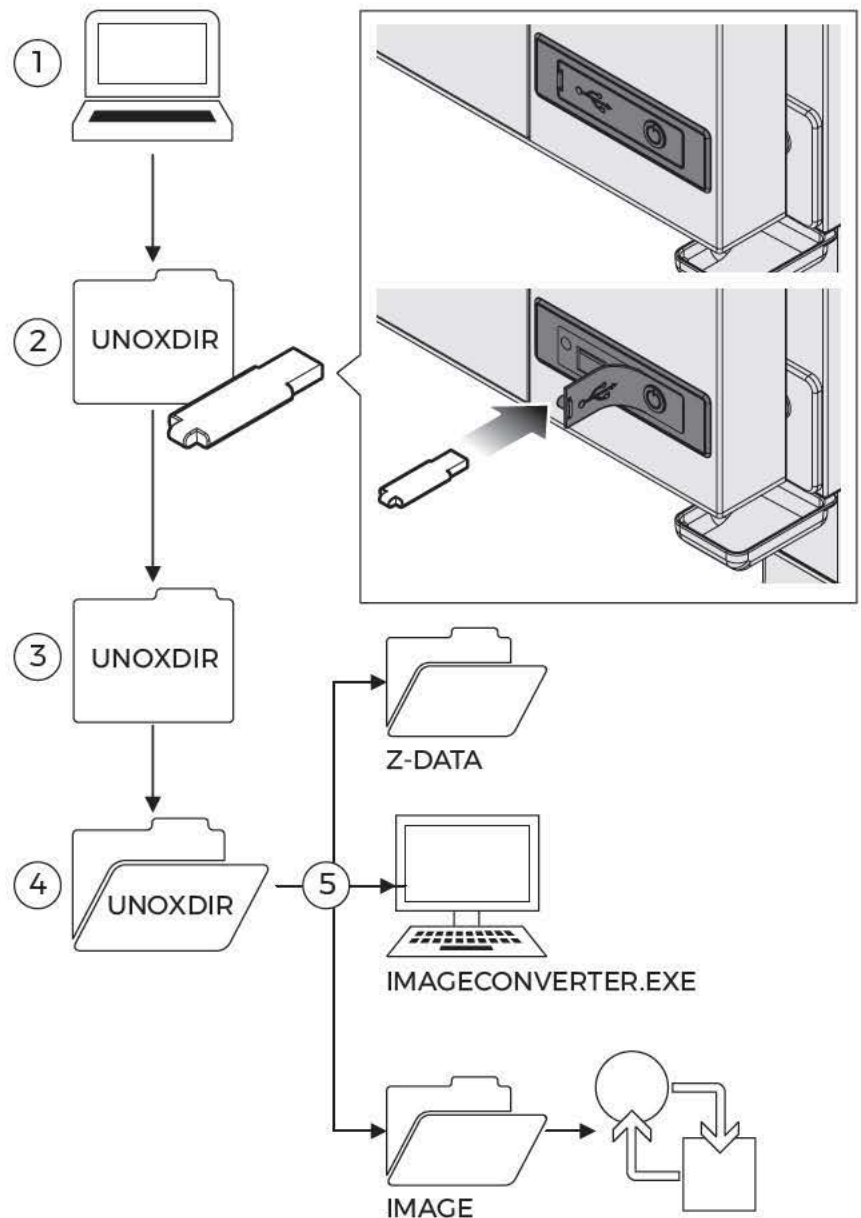
75 ▶ I dette avsnittet er det mulig å importere eller eksportere materialet fra egen USB-minnepenn (formattert FT32 og med en kapasitet fra 4 til 16 GB). USB-porten er plassert under LCD-panelet og gjør det mulig å importere eller eksportere materiale fra en egen USB-enhet (Formatert FT32 og med en kapasitet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

- EKSPORTER PROGRAMMER | EXPORT PROGRAMS ▶ eksporterer oppskriftene fra ovnen til en USB-enhet.
- IMPORT PROGRAMS (IMPORTERE PROGRAMMER): ▶ importerer oppskrifter fra en USB-enhet til ovnen,
- IMPORTERE BILDER | IMPORT PICTURES ▶ importerer bilder fra USB-enheten til ovnen, for eksempel et bilde av en vellykket matrett. For at bildene skal kunne brukes må de konverteres, se ▶ 76



75

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



76

UNOX.CARE

77 ▶

UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

① Restvolum

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

② Midlertidig vannhardhet

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

Kan måles med oransje prøvesett

③ Aktivering av telleren

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

UNOX.PURE-RO

① Restvolum

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

② Total vannhardhet

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

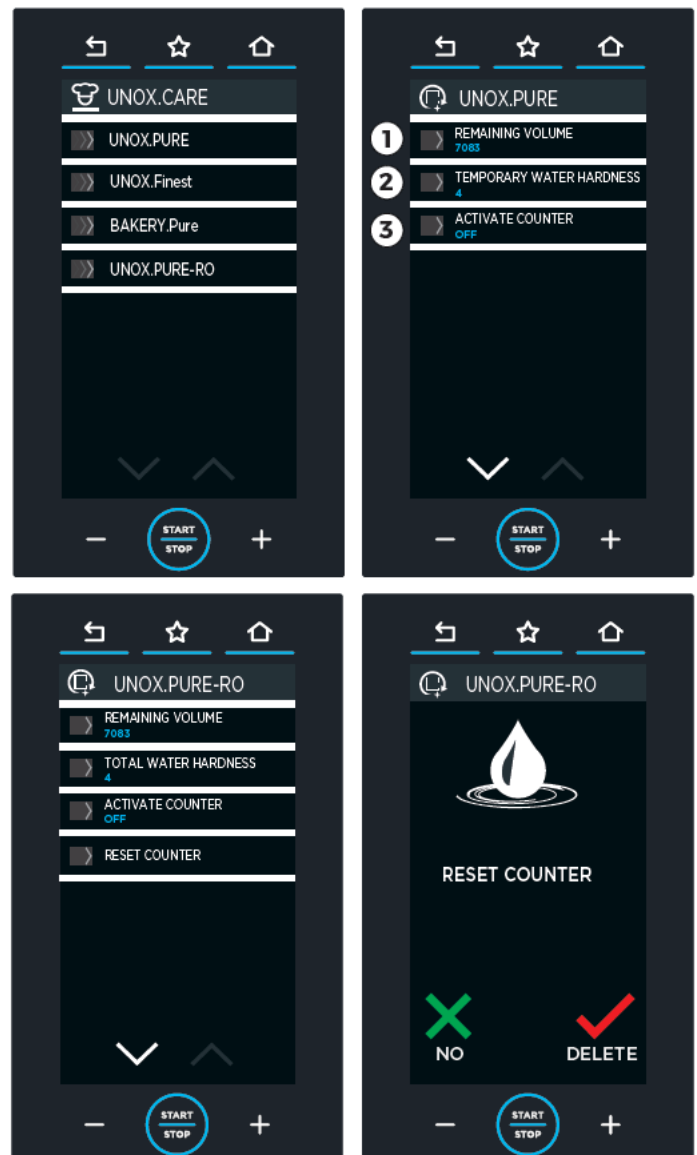
Kan måles med grønt prøvesett

③ Aktivering av telleren

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

④ Nullstilling av telleren

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



77

ALTERNATIVER

78 ▶

79 ▶ BLOKKERINGER

Blokkerer programvisning (standardprogram)

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

Blokkerer brukerprogrammer

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

Blokkere manuell steking

Blokkerer muligheten til manuelle stekeprogrammer (SET).

80 ▶ SENSE.Klean

Mest brukte programmer

Ved å stille inn hyppigere stekeprogrammet vil SENSE.Klean bli mer effektiv

Nullstiller smussnivået

Nullstiller telleren SENSE.Klean

81 ▶ BRUKERGRENSESNIITT

Kostnad forbruksvarer

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

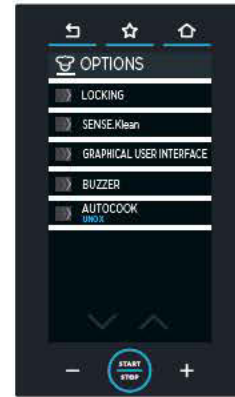
Sekunder med bilder under steking

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

Timeout skjermblokkering

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

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



78



79



80



81

Ikoner på startsiden

Fra denne undermenyen er det mulig å vise, skjule eller deaktivere ikonene fra hovedmenyen (SET, PROGRAMS, osv.):

Innstillinger:

- **VIS | SHOW** ► normal visning av det valgte ikonet
- **SKJUL | HIDE** ► skjuler det valgte ikonet
- **HOPP OVER | SKIP** ► hvis noen ikoner hoppes over vil de gjenværende ikonene ordnes til at de tomme plassene benyttes
- **LÅS | LOCK** ► låser bruken av menyen, men lar den være synlig
- **DEAKTIVER | DEACTIVATE** ► låser bruken av menyen og gjør den lite synlig.

Dørforespørsel ved avsluttet forvarming

ON for forhåndsinnstilling.

Hvis den er stilt inn på OFF vil ovnen forsette med steking uten å gi brukeren beskjed om det når forvarmingen er over

82 ► BUZZER

Gjør det mulig å innstille:

- **varigheten** av lydsignalet for avsluttet steking, i sekunder. Still inn verdien med tastaturet og bekreft med «OK»,
- **volumet** for lydsignalet for steke-/heveslutt, enten høyt, middels eller lavt,
- aktivering (ON) eller deaktivering (OFF) av et **eksternt lydsignal**, hvis installert.

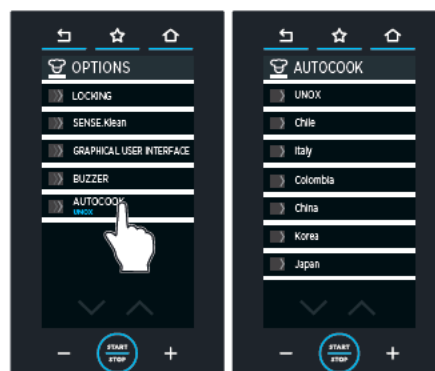
83 ► AUTOCOOK

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

Ved hver oppdatering legges det til oppskrifter fra hele verden til AUTOCOOK Velg eget land eller prøv en av de andre regionale menyene.



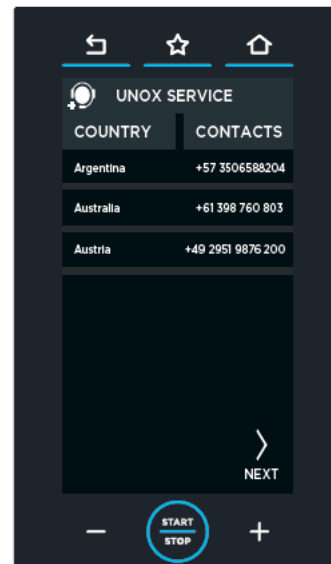
82



83

UNOX-ASSISTANSE

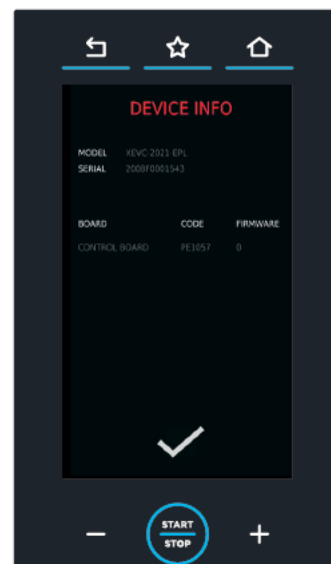
84 ► Kontakttelefonnumre for bruk ved behov for assistanse angis.



84

INFORMASJON OM ENHETEN

85 ► Dette skjermbildet viser informasjon om enheten, slik som modell, serienummer, fastvarenummer for kortene og tilbehøret



85

Alarmer og råd

Ovnens brukergrensesnitt

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

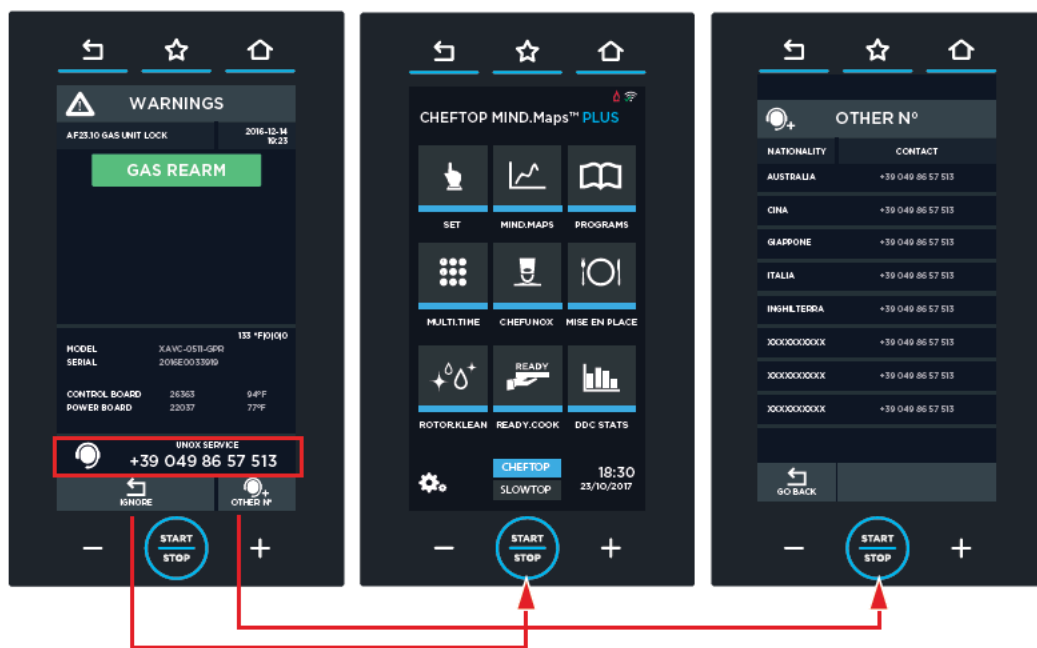
Varselmeldingene (WARNING) identifiserer situasjoner med driftsfeil, men tillater allikevel en begrenset funksjon av apparatet/tilbehøret.

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

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

Alarmene 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. Hvis du overser alarmen, vil ikke ovnen kunne brukes. Et tastetrykk på "ANDRE N° (OTHER N°)" får andre telefonnummer om assistanse til å komme til syne.



MERKNADER

Vedlikehold


Sikkerhetsadvarsler for vedlikehold	78
Rengjøring av apparatet	79
Perioder uten bruk	80
Avhending etter endt levetid	80
Sertifiseringer	81

SIKKERHETSADVARSLER FOR VEDLIKEHOLD

 Alt ordinært vedlikehold skal utføres:

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

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

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

Til rengjøringen av deler eller tilbehør må IKKE følgende brukes:

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

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

RENGJØRING AV APPARATET

Utvendige stålflater, pakning i ovnsrommet, kjernesonde

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

Inn i ovnsrommet

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

Rengjør ovnsrommet ved bruk av rengjøringsprogrammene.

📖 For ytterligere detaljer, se ► s. 59



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

Plastflater og kontrollpanel

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

Glasset på innsiden og utsiden av døren

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



87


PERIODER UTEN BRUK

Ta følgende forholdsregler ved perioder uten bruk:

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

Ved første bruk etter en pause:

- foreta en grundig rengjøring av apparatet og av tilbehøret (se side **79**),
- koble ovnen fra strøm, vann og gass (BARE FOR GASOVNER);
- kontroller apparatet før det tas i bruk igjen;
- Start opp apparatet igjen og la det stå i minst 50 minutter uten mat.

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

AVHENDING ETTER ENDT LEVETID

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



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

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

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

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

Informasjon om avhending i Italia

I Italia må elektriske og elektroniske apparat innleveres til:

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

Informasjon om avhending i EU-land

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

SERTIFISERINGER

EU-samsvarserklæring for apparater som går på strøm og gass

Produsent: UNOX S.p.A.

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

Erklærer på eget ansvar at produktet

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps

For elektriske ovner og gassovner:

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

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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 regelverket GAR (EU) 2016/426 gjennom standardene:

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

Assistanse

Kundeservice

82

KUNDESERVICE

Ved feil, koble apparatet fra strømforsyningen og se løsningen som er foreslått i tabellen ► **H | Problemløsning** på s. **83**.

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

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

Produsentens data:

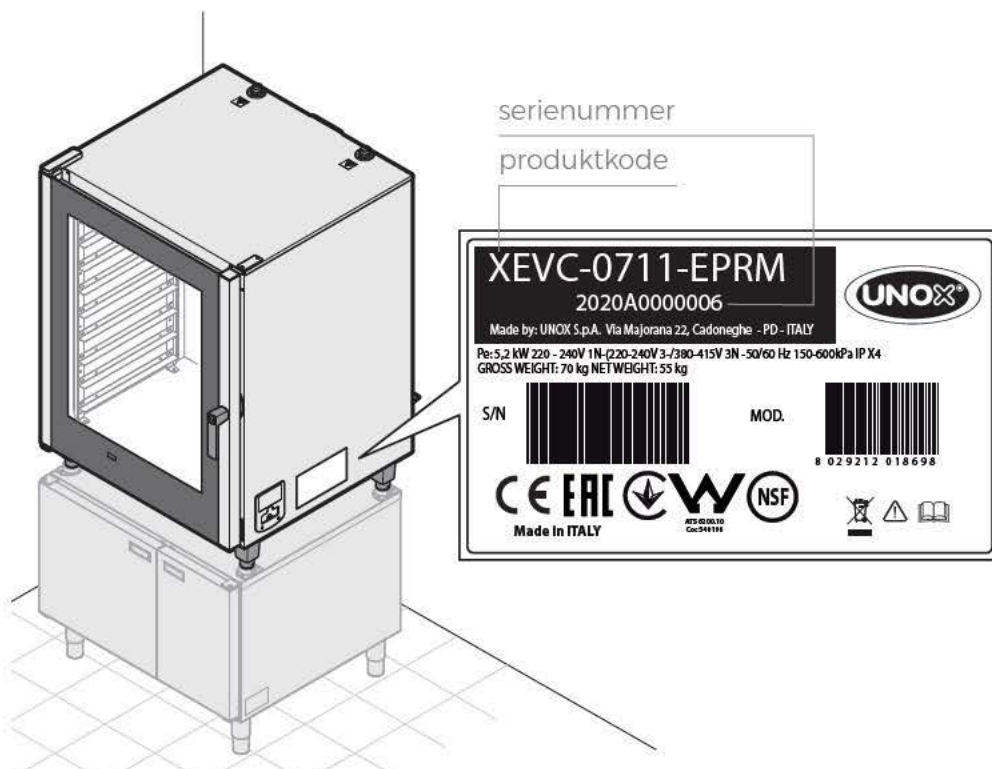
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

IT-35010 Cadoneghe (PD) Italy

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

info@unox.com www.unox.com



H | Problemløsning

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

App UNOX

Din virtuelle trener APP TOP.TRAINING

Last ned applikasjonen UNOX Top Training og oppdag litt etter litt alle hemmelighetene til betjeningspanelet på din nye UNOX-ovn!



App Store



Google play



Lag, del, bli kjent med, bli bedre. DATA DRIVEN COOKING

DATA DRIVEN COOKING gjør det mulig å kontrollere ovnen når som helst og hvor som helst. Det er mulig å kontrollere funksjonsbetingelsene i sanntid, lage oppskrifter og sende dem til ovnene. IA gjør fobruksdataene om til nyttig informasjon for å øke dagsprofiten.



apple.com



play.google



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

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

AMERICA

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

unox.com



L12450A0

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.