



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

INSTRUKTIONSBOK

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Bästa kund,
tack för att du valt en ugn ur serien **BAKERLUX SHOP.Pro™**.

De här ugnarna återspeglar Unox noggranna forskning som garanterar ett minimalt totalmått kombinerat med utmärkta prestationer och en enastående hantering av tillredningen i samtliga användningsvillkor och lastning.

Ugnarna **BAKERLUX SHOP.Pro™** är utrustade med de bästa teknologierna som patentskyddats av Unox och som utformats i samarbete med kökschefer och de mest avancerade forskningsinstituten i världen. Ett brett sortiment av tillbehör finns och gör det till ett extremt mångfaldigt instrument och underlättar köksarbetet.

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

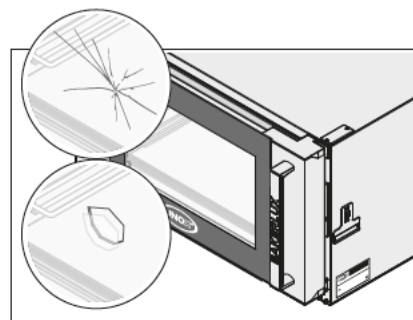
INDEX

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER.....	4
ALLMÄNNA ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING.....	5
Matlagningstips	5
ANVÄNDNING AV UGNEN.....	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	8
MENY INSTÄLLNING	10
Hur du ställer in matlagningsparametrar.....	11
ställ in en manuell tillagning	11
Starta tillagningen.....	14
Avslutad tillagning.....	18
Spara ett recept.....	19
MENY MULTI.TIME	20
Exempel på funktion	20
Ny multi.time: ställ in och spara ett nytt recept multi.time	21
Min Multi.time	23
Min Meny.....	24
Ytterligare information: "Ny Menu"	24
MENY PROGRAM.....	25
MENY READY.COOK	26
MENY CHEFUNOX	27
MENY DCC STATS	29
INSTÄLLNINGAR.....	31
ANVÄNDNING AV ANSLUTET JÄSSKÅP	38
MENY INSTÄLLNING	40
Hur du ställer in jäsparametrarna	41
ställ in en manuell jäsning	41
Starta jäsningen	43
Slut på jäsning.....	45
MENY MULTITIME	48
UNDERHÅLL.....	54
Externa ytor i stål, tätningar för ugnsutrymmet.....	54
Ugnsutrymmet internt	54
Plastytor och kontrollpanel.....	54
Dörrens invändiga och utvändiga ruta.....	54
Eftermarknadsservice	55
Kommunikation ugn-användare	56
Driftstopp.....	57
Kassering vid slutet av livscykeln.....	57
Certifieringar.....	57

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Säkerhetsföreskrifter

- Användning och rengöring som skiljer sig från de som anges och förutses i den här bruksanvisningen ska anses som felaktiga och kan leda till materialskador, kroppsskador eller livshotande olyckor. Garantin förfaller och gör UNOX inte på något sätt ansvarig.
- Barn får inte leka med apparaten. Rengöringen och underhållen som ska utföras av användaren får inte utföras av barn utan övervakning.
- Barnen måste övervakas för att säkerställa att de inte kan leka med apparaten.
- Den här apparaten kan endast användas för matlagning i industrikök och storkök av kvalificerad personal som går regelbundna utbildningskurser: annan användning motsvarar inte den avsedda användningen och är därför farlig.
- Om utrustningen inte fungerar eller om det finns tecken på funktionella eller strukturella fel, koppla från el- och vattennätet och kontakta ett av UNOX auktoriserat servicecenter utan att försöka att reparera den själv. För en eventuell reparation, beställ originalreservdelar UNOX.
- Om de här standarderna inte iakttas kan det leda till materialskador eller livshotande kroppsskador, och garantin förfaller.
- Det rekommenderas att låta utföra underhåll och kontroll av ett auktoriserat servicecenter minst en gång om året för att säkerställa att utrustningen är i perfekta användnings- och säkerhetsförhållanden.
- Apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om de inte har fått handledning eller instruktioner.
- Barnen måste övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- För att undvika brännskador, använd inte behållare fyllda med vätskor eller livsmedel som blir flytande vid uppvärmning i hyllor som är placerade mer än 1,6 m över golvet.
- Dessa apparater är avsedda för användning i kommersiella miljöer och inte för kontinuerlig livsmedelsproduktion i industriell skala;
- Instruktioner för personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap är inte tillämpligt.
- Den medföljande etiketten risk för brännskador måste fästas på framsidan efter installation på minst 1,6 m höjd över golvet.
- Om dörren måste öppnas gör detta mycket långsamt och försiktigt, var försiktig med den varma ånga som lämnar ugnen.
- För att flytta behållare, tillbehör och andra föremål i ugnsutrymmet, använd alltid lämpliga skydd mot värmen.
- Var mycket uppmärksam när du drar ut formarna från ugnsutrymmet.
- Ta inte bort eller vidrör fläktens skyddshölje, fläkten och motstånden under funktionen tills de kylts ner.
- Ugnens vattenkrets, med en koppling på 3/4", med en inbyggd backventil, och omfattar alla rörledningar och tillbehör nedströms, ska inte av något ändras eftersom det kan orsaka materialskador, kroppsskador eller livshotande olyckor,
- Om apparatens glas är kantstött eller skadat, kontakta omedelbart auktoriserat kundcenter för utbyte. **Använd inte ugnen: risk att glaset exploderar!**



FARA FÖR BRAND!

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



FARA FÖR ELSTÖTAR!

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



FARA FÖR BRÄNSKADOR OCH KROPPSSKADOR!

- Under matlagningen och tills alla delar av apparaten svalnat, var försiktig och vidrör endast manöverelement eller ugnshandtaget eftersom de utvändiga delarna blir mycket varma (temperatur högre än 60°C/140°F).


* För mer information se webbsidan www.unox.com i avsnittet Garanti

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Allmänna anvisningar för användning



Innan du använder utrustningen, läs noggrant igenom kapitlet "Säkerhetsföreskrifter"

- När utrustningen används för första gången, gör noggrant rent ugnsutrymmet invändigt och tillbehören (se sidan **54**). Låt den gå på tomgång på maximal temperatur under ungefär 1 timme för att avlägsna eventuell dålig lukt som skapas av skyddsfetter som används på fabriken.
- Om apparaten förblir på i över 15 minuter utan att välja ett funktionsläge, aktiveras standby-funktionen automatiskt för att minska energiförbrukningen. För att lämna STANDBY-läget, ryck på knappen START/STOP.
- Använd apparaten med en omgivningstemperatur mellan +5 °C och +35°C °C.
- Vid ett strömavbrott eller om maskinen släcks, återupptas det aktuella programmet när apparaten tänds igen. Matlagningstiden kan förlängas till högst 2 minuter.
-  Av säkerhetsskäl rekommenderas det att INTE placera den sista formen på en höjd som överstiger 160 cm. Om det krävs, **klistra fast etiketten som finns i "Startpaketet" på 160 cm höjd.**

MATLAGNINGSTIPS

- Använd ugnsgaller och galler UNOX och fördela maten jämnt. Undvik att lägga i för mycket mat eller på varandra.
- Undvik att salta maten i ugnsutrymmet. Om det inte kan undvikas, rengör ugnen så snabbt som möjligt.
- Använd inte under tillagning av mat eller lättantändliga vätskor (t.ex. alkohol eller vin).
- Det rekommenderas att alltid värma upp ugnen i förväg till en temperatur som överstiger med 30° C den som förutses för matlagningen för att undvika en värmeförlust när dörren öppnas.
- Under tillagningen bör dörren öppnas så lite som möjligt.
- Försök att lägga upp maten enhetligt i formarna, för att undvika att livsmedlen ligger på varandra eller lastas för mycket (max 10 kg per form). Distribuera formarna jämnt över hela ugnsutrymmets höjd och respektera max antal som anges för varje utrustning.
- Respektera alltid anvisningarna för lastningen av din ugn.
- Under tillagningen och tills ugnen svalnat helt, var noga med att inte vidröra de utvändiga och invändiga delarna av ugnen (de kan uppnå högre temperaturer än 60° C).
- För att undvika en kokning, använd inte behållare som fyllts med vätskor eller livsmedel som smälter i värmen i mängder som är för stora för att kunna kontrolleras.

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

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Användning av ugnen



INSTÄLLNING

Tillåter att utföra en tillagning där användaren ska ställa in parametrarna för varje tillagning för hand (ex. temperatur, tid etc...).

+ [Ytterligare information på sidan 10](#)



MULTITIME

I moderna kök är det inte ovanligt med behov att samtidigt laga produkter som kräver olika tillagningstider efter klimatiska förhållanden (temperatur, fukt etc...): med menyn Multi.time går det att använda ugnen kontinuerligt och ställa in upp till 10 timers som anger när varje produkt är färdiglagad.

+ [Ytterligare information på sidan 27](#)



PROGRAM

Tillåter att komma till en lista över tillagningsrecept som sparats tidigare med "MENY SET".

+ [Ytterligare information på sidan 27](#)



READY.COOK

Här kan du komma åt vissa förinställda program för att snabbt starta recepten som används oftast.

+ [Ytterligare information på sidan 28](#)



CHEFUNOX

Den här menyn föreslår en rad förinställda recept från UNOX: ett alltid perfekt resultat är säkert.

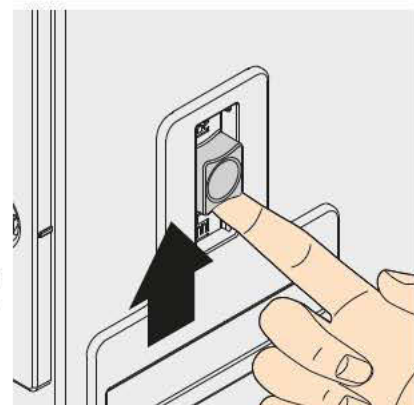
+ [Ytterligare information på sidan 29](#)



DATUM

Här kan du komma åt kontrollen över förbrukningar och HACCP-data.

+ [Ytterligare information på sidan 31](#)



Vid strömavbrott kan dörren öppnas med knappen som sitter vid sidan av ugnen

Går tillbaka till huvudskärmen

Gå tillbaka till föregående sida

Öppnar ugnsdörren



Inställning av användarparametrar (datum/tid, måttenhet osv.)
[kap. "Inställningar" på sid. 33](#)

Denna ugn tillåter kontroll med en enda styrpanel, även av den anslutna **jässkåpet**. För att använda jässkåpet, vidrör den nedre ikonen (PROVER)

Minskning av värden

Ökning av värden

Knappen **START STOP** startar/avbryter en tillagning

[kap. "Starta tillagningen" på sid. 14](#)



Wifi-anslutning
aktiv



3G-anslutning
aktiv



ethernet-anslutning
aktiv



Wifi-anslutning
EJ aktiv

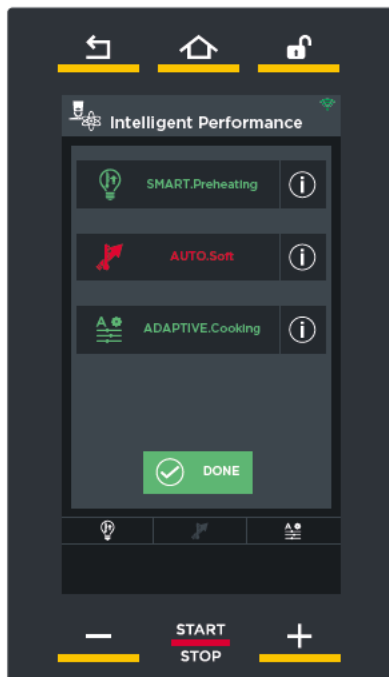


3G-anslutning
EJ aktiv



ethernet-anslutning
EJ aktiv

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



”UIP”-teknologin, låter om den valts ugnen **konstant övervaka** varje process för förvärmning och tillagning. Tack vare denna ständiga kontroll, kan programmet som hanterar ugnen, **tillföra ändringar** på användarens inställningar **på helt autonomt sätt** utan att behöva ingrepp av operatören: allt detta medför ett alltid perfekt tillagningsresultat.

Tillgängliga funktioner:

SMART.Preheating

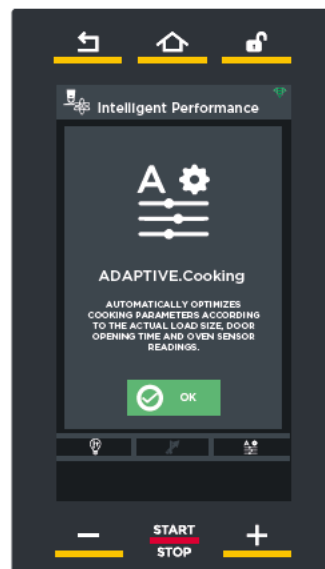
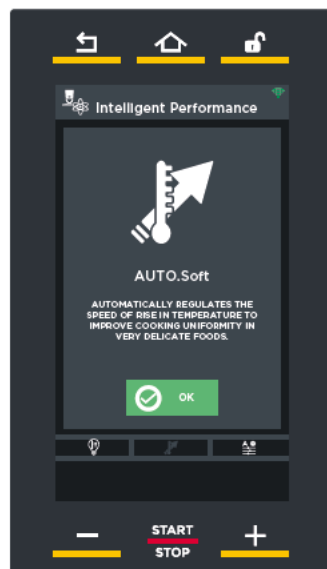
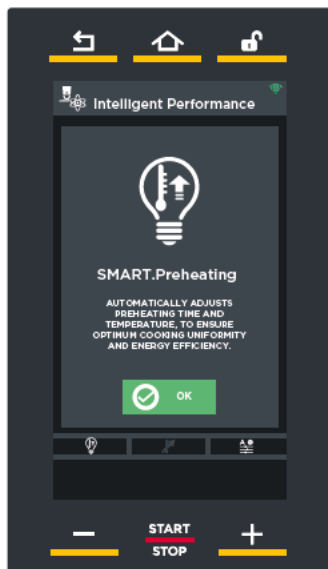
Reglerar automatiskt tid och temperatur för förvärmning för att garantera maximal enhetlighet för tillagningen och energieffektivitet.

AUTO.Soft

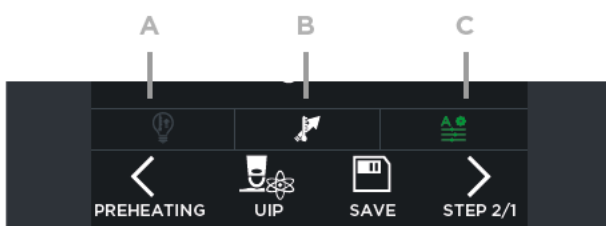
Reglerar automatiskt hastigheten för temperaturens ökning för att förbättra tillagningens enhetlighet i fall av mycket känsliga recept

ADAPTIVE.Cooking

Optimerar automatiskt alla parametrar för tillagningsrecept i funktion av det som ugnen lastats med, tiden för öppning av dörr och vad som avläses av ugnens sensorer



Under en tillagning ger ikonerna på ugnens nedre del användbar information:



- A) Funktionen UIP har INTE aktiverats (ingriper aldrig för att förbättra tillagningen)
- B) Funktionen UIP är aktiv men just nu ingriper den inte på tillagningen
- C) Funktionen UIP är aktiv och just nu ingriper den på tillagningen

Anm.



Meny Inställning (Set)

I den **manuella tillagningen**, ska du enligt din erfarenhet ställa in följande kokparametrar för ett eller flera tillagningssteg (ända till max nio):



koktid (i timmar/minuter);



temperatur i ugnsutrymmet (° C)



Införsel av **fukt**;



fläkthastighet.

Efter att ha ställt in kokparametrarna (tid, temperatur etc...) är det möjligt att direkt starta tillagningen eller spara det inställda receptet: på detta sätt kan du använda det igen, varje gång du önskar, utan att behöva ställa in parametrarna varje gång.



kap. Spara ett recept på sidan 19

MATLAGNINGSTID
(från 0 min till 9h:59min:59sek sedan **OÄNDLIG**, det vill säga kontinuerlig funktion av ugnen). Tillagningen avslutas när inställd tid uppnåtts.

TEMPERATUR
i ugnsutrymmet (från 30° C till 260° C).

STEAM.Maxi™
Införsel av ånga i ugnsutrymmet

FLÄKTHASTIGHET
Ikonerna indikerar vilka UIP-funktioner som är aktiva

Inställning föruppvärmning

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)
kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sid. 8

Tryck på ikonen för att aktivera/inaktivera ljudsignalen vid slutet av varje STEG
grön = aktiv ljudsignal
grå = ljudet inte aktivt

Tillåter dessutom att aktivera funktionen **MULTIPRODUKT**

på sidan 20.

Ikonen anger STEP-numret som du ställer in.

kap. "ställ in en manuell tillagning" på sidan 11

Sparar inställda parametrar

kap. "Spara ett recept" på sidan 19

Inställning av STEG från 2 till 9

1 HUR DU STÄLLER IN MATLAGNINGSPARAMETRAR

MARKÖRLÄGE (se fig. S1)

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

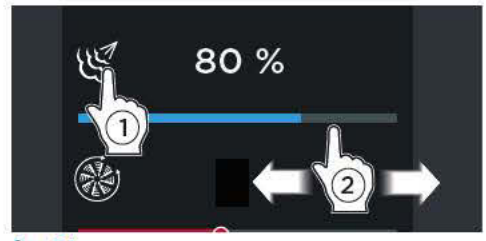


fig. S1

KNAPPLÄGE (se fig. S2)

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

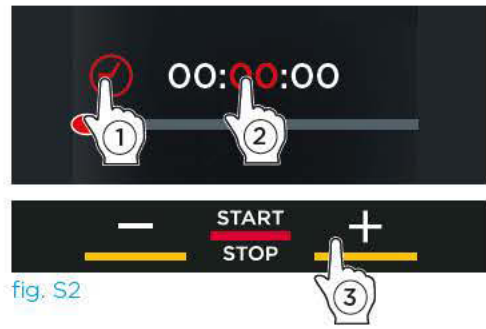
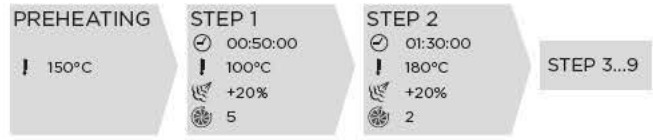


fig. S2

2 STÄLL IN EN MANUELL TILLAGNING

Varje tillagningscykel består av minst 1 till högst 9 STEG, som var och ett kännetecknas av olika tillagningsparametrar + en valfri föruppvärmning ("PREHEATING") men som rekommenderas.



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

2A INSTÄLLNING AV FÖRUPPVÄRMNINGEN

För att ställa in föruppvärmningens steg:

- tryck på symbolen **<** (se fig. S3)
- fig. S4: vidrör ikonen ikonen "TEMPERATUR" eller "DELTA T";
- fig. S4: Tryck på "KNAPPAR + och -" för att ställa in önskat värde: om du vill att förvärmning inte avbryts, då den inställda temperaturen uppnåtts, är det möjligt att sätta in en tid genom att dra markören i fältet "KLOCKA".
- fig. S4: vidrör symbolen **>** för att gå tillbaka till skärmen för inställning av parametrar.



fig. S3



fig. S4

Om en tid ställs in, då temperaturen uppnåtts, håller ugnen den (HOLD) under den inställda tiden, innan STEG 1 startar

En ljudsignal (om aktiv*) signalerar förvärmningens slut, det vill säga att den inställda temperaturen uppnåtts.

- ! Det rekommenderas att alltid värma upp ugnen i förväg på en temperatur som överstiger med 30-50° C den som förutses för matlagningen för att undvika en värmeförlust när dörren öppnas.

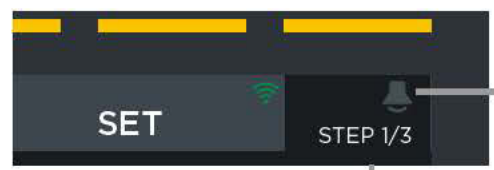


fig. S5

Steg i inställningen

* Genom att vidrör **aktiveras** (grön ikon) eller **inaktiveras** (vit ikon) ljudsignalen vid STEGENS slut

2B INSTÄLLNING AV PARAMETRAR

Ställ in:

- 1 **tillagningstiden** (från 0 min till 9h:59min:-59sec sedan **OÄNDLIG**, det vill säga kontinuerlig funktion av ugnen): Tillagningen avslutas när inställd tid uppnåtts.
- 2 la **tillagningstemperatur** (från 30° C till 260° C).
- 3 in**matningen** (**STEAM.Maxi™**) av **ånga** i ugnsutrymmet;
- 4 hastighet **för luftflöden**.

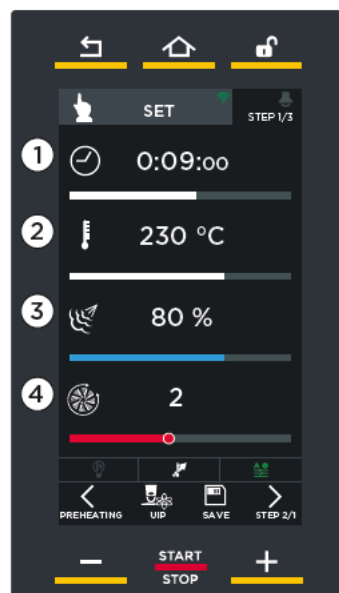



fig. S6

2C INSTÄLLNING AV FÖLJANDE STEG (VID BEHOV)

Då inställningen av det första steget avslutats, vidrör en eller flera gånger symbolen  om du vill ställa in ytterligare (fig. S7A).

Texten överst till höger anger steget som håller på att ställas in (t.ex. steg 1/1) (fig. S7B).

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

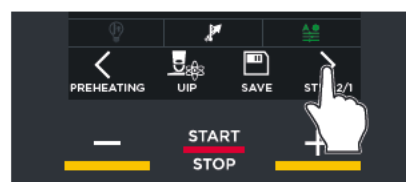
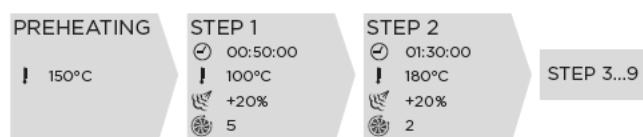


fig. S7A

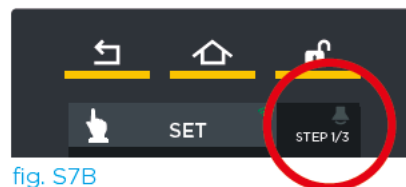


fig. S7B


2D VÄLJ OM DU VILL ANVÄNDA TEKNOLOGIEN UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)

Hur funktionerna aktiveras:

- 1 Vidrör ikonen "UIP" (fig. S8).
- 2 En skärm visas (fig. S9) som anger alla tillgängliga funktioner.
- 3 Klicka på namnet på de funktioner som du vill aktivera/inaktivera (i exemplet inaktiveras funktionen SMART.Preheating): namnet och motsvarande ikon längst ner blir vita för att indikera att funktionen kan ingripa vid behov, på tillagning/förvärmning som ska ske senare.

grön ikon: aktiv funktion
röd ikon: ej aktiv funktion
 (ex. AUTO SOFT).

- 4 Klicka på den gröna ikonen "Färdigt (Done)".

- 5 Genom att klicka på knappen  visas skärmsidor som ger kort information om den valda funktionen.

Visning under tillagningen:

Under tillagningen indikerar ikonerna längst ner funktionens status:

- A) Funktionen är INTE aktiverad, den ingriper aldrig för att förbättra tillagning/förvärmning
- B) Funktionen är aktiv men just nu ingriper den inte på tillagning/förvärmning
- C) Funktionen är aktiv och just nu ingriper den på tillagning/förvärmning

Variationer under en pågående tillagning

Om det under en pågående tillagning krävs att variationer utförs, till exempel om jag vill aktivera en teknologi som inte var aktiv, räcker det att gå tillväga som beskrivs av följande figur:



Klicka på namnet på de funktioner som avses aktiveras
grön ikon: aktiv funktion
röd ikon: ej aktiv funktion
 (ex. AUTO SOFT).

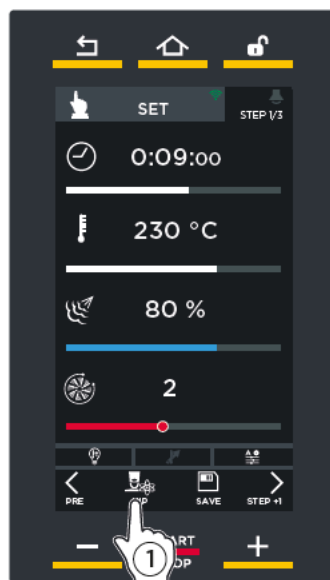


fig. S8

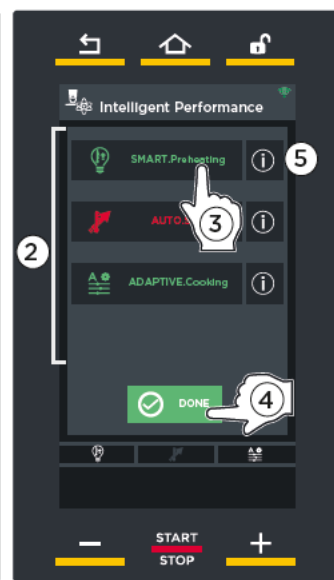
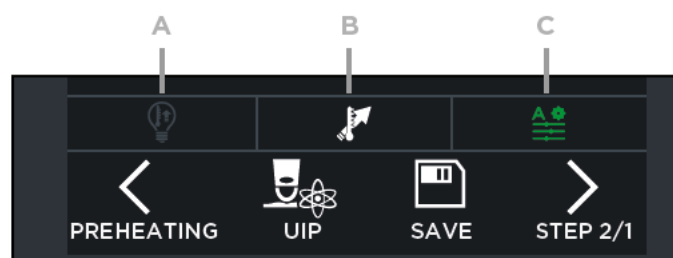


fig. S9

Funktionerna SMART.Preheating och ADAPTIVE.Cooking är alltid aktiva som standard eftersom deras användning alltid rekommenderas.



3 STARTA TILLAGNINGEN

Tryck på knappen "START/STOP" startar tillagningen enligt inställda parametrar.


På displayen kan tre olika skärmfönster visas:

- 3A **föruppvärmning** (i förutsett fall)
 - **klassisk** (utan användning av UIP-teknologi) eller
 - **UIP** (med användning av UIP-teknologi)vänta tills denna avslutats för att sätta in rätterna som ska lagas i ugnen;
- 3B **Nedkylning av ugnsutrymmet** (om den effektiva temperaturen som avlästs i ugnen är högre än den inställda (ex. därför att ugnen alltid är på): vänta tills denna fas avslutats för att sätta in rätterna som ska lagas i ugnen;
- 3C **Tillagning pågår**: i detta fall innebär det att ingen förvärmning ställts in och att ugnen inte behöver kylas ned. DET är därför nödvändigt att genast sätta in rätterna som ska lagas i ugnen.

3A FÖRUPPVÄRMNING

Om tillagningen förutser en **klassisk förvärmning** (utan användning av UIP-teknologi), visas skärmen **A** fig. S10 som indikerar:

- ① den tid som gått och den som återstår tills föruppvärmningen avslutats (hypotes);
- ② den aktuella temperaturen i ugnen och den som ställts in för föruppvärmning;
- ③ tillåter att ändra den klassiska föruppvärmningen som pågår mot den som hanteras av UIP-teknologi (se sid. 8)
- ④ möjligheten att "hoppa över" föruppvärmningen,
- ⑤ möjligheten att se/ändra parametrarna för nästa steg.

Då den inställda temperaturen uppnåtts, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningssteget (om inställt,  grön ikon*) och en skärm visas **B** fig. S11 som rekommenderar att sätta in produkterna som ska lagas i ugnen.

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


- ! * Genom att vidröra ikonen  överst till höger ändras färgen:
 - grön**= då den inställda temperaturen uppnås, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningens steg.
 - grå**= ljudet inte aktivt

fig. S10 **A**

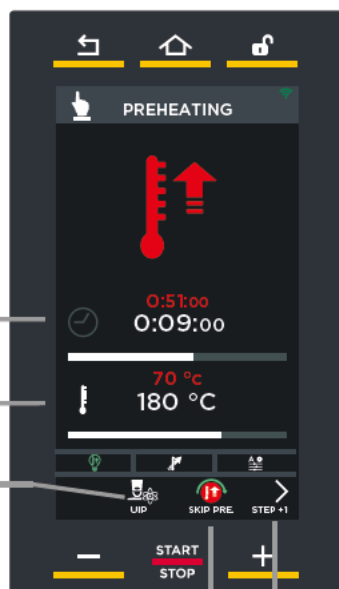
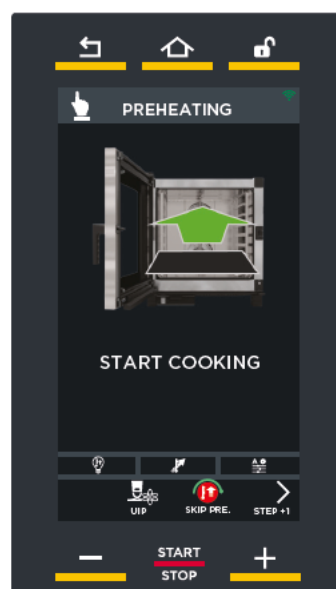


fig. S11 **B**




- ① Den tid som gått och den som återstår tills föruppvärmningen avslutats (hypotes)
- ② Dens temperatur för föruppvärmning som ställts in och är aktuell
- ③ Tillåter att ändra den klassiska föruppvärmningen som pågår mot den som hanteras av UIP-teknologi (se sid. 8)
- ④ Tillåter att "hoppa över" föruppvärmningen även om den ställts in
- ⑤ Åtkomst till parametrar för nästa steg

- 3A Om tillagningen förutser en **UIP-förvärmning** (med användning av UIP-teknologi), visas skärmen: **A**) om temperaturen i ugnsutrymme är lägre än den som ställts in för föruppvärmning **B**) om temperaturen i ugnsutrymmet är lika med eller lite högre än den som ställts in för föruppvärmning; i så fall kan produkterna som ska lagas sättas in i ugnen genast.


fig. S6

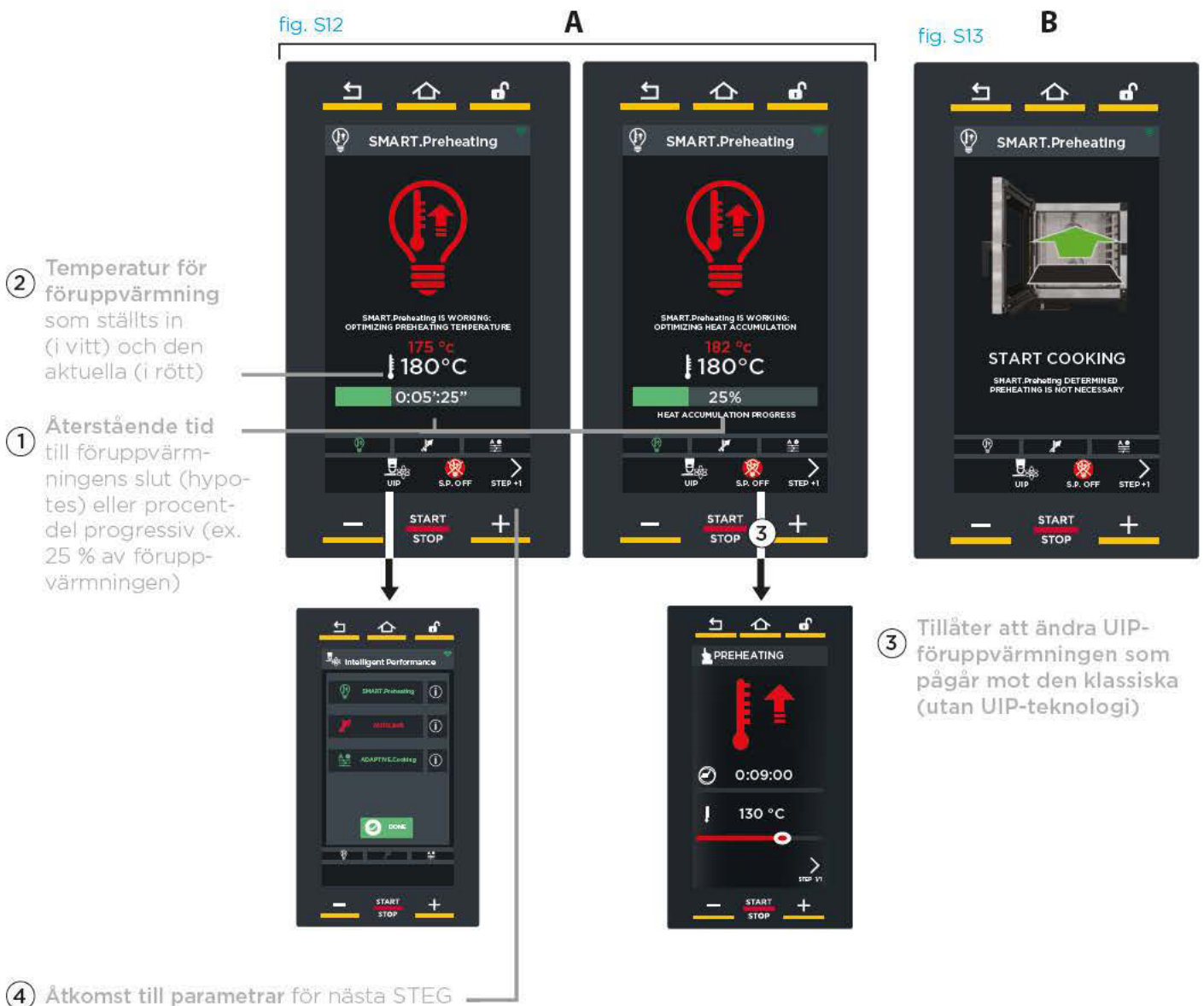
Skärmen för UIP-föruppvärmning indikerar:

- ① den tid som gått och den som återstår tills föruppvärmningen avslutats (hypotes);
- ② den aktuella temperaturen i ugnen och den som ställts in för föruppvärmning;
- ③ tillåter att ändra föruppvärmningen med UIP-teknologi mot den klassiska
- ④ möjligheten att se/ändra parametrarna för nästa STEG.

Då den inställda temperaturen uppnått, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningssteget (om inställt,  grön ikon*) och en skärm visas **B**) fig. S13 som rekommenderar att sätta in produkterna som ska lagas i ugnen.

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

- ! * Genom att vidröra ikonen  överst till höger ändras färgen:
grön= då den inställda temperaturen uppnås, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningens STEG.
grå= ljudet inte aktivt



3B

AVKYLNING

Om temperaturen som avläses vid start av tillagning i ugnsutrymmet är högre än den inställda (ex. Därför att ugnen arbetar kontinuerligt), visas skärmen **fig. S14**.

Detta indikerar att ugnen håller på att kyla av tillagningsutrymmet; vänta alltid tills denna fas avslutats innan några rätter sätts in för tillagning.

När ugnsutrymmet avkylts, startar tillagningen automatiskt.

Temperatur för föruppvärmning som ställts in (i vitt) och den aktuella (i rött)

Återstående tid till avkylningens slut (hypotes)

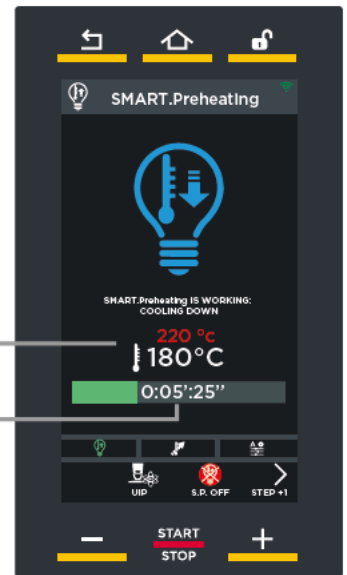
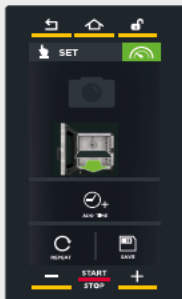



fig. S14



Om du vill avbryta den pågående tillagningen i förtid, tryck och håll in knappen "START/STOP" länge (ungefär 4-5 sekunder).

Fördjupad information; avläsning av förbrukning



Från skärmen för avslutad tillagning, klicka på knappen  för att komma åt uppgifter om ström-, vattenförbrukningen och visa HACCP-data.

Ytterligare information: låsning av display



Om ugnsdörren är öppen, visar skärmen vid sidan att det inte går att använda displayen av säkerhetsskäl. Vid stängning av dörren blir displayen åter operativ.



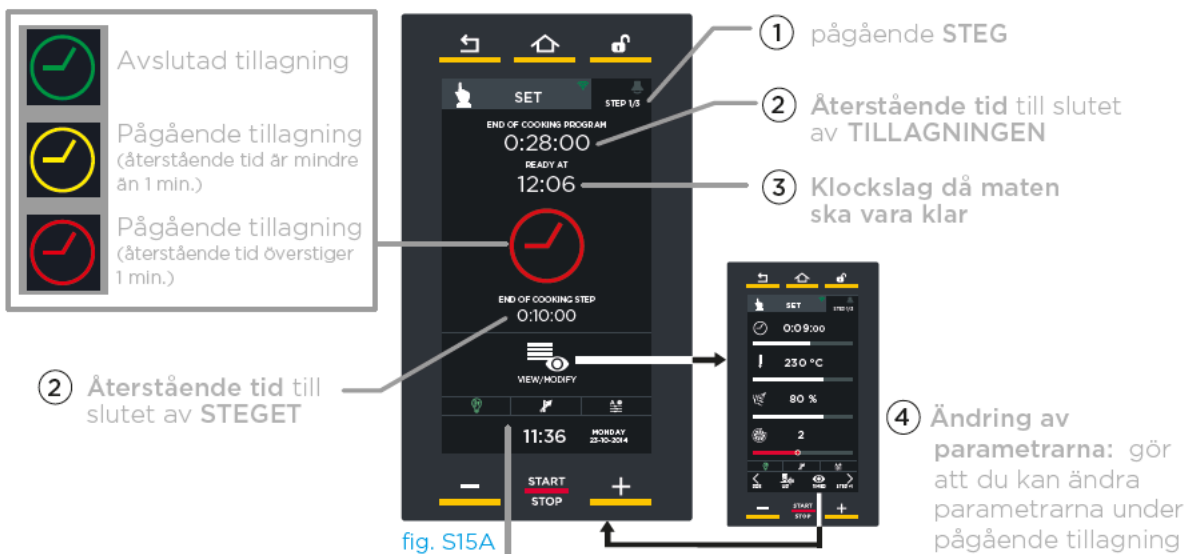
Om dörren står öppen länge, blockeras displayen automatiskt efter en tid som operatören kan ställa in (läs sid. **33**).

3C TILLAGNING PÅGÅR

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

Skärmen anger:

- ① pågående steg;
- ② återstående tid till slut av tillagning/steg;
- ③ klockslag då maten ska vara klar;
- ④ möjligheten att komma åt ändringar av parametrar under tillagningen, stäng av den i förväg genom att ställa tiden på "00:00:00".



! Om du vill avbryta den pågående tillagningen i förtid, tryck och håll in knappen "START/STOP" länge (ungefär 4-5 sekunder).

4 AVSLUTAD TILLAGNING

Tillagningen avslutas då den inställda tiden uppnåtts: Tillagningens slut indikeras med en ljudsignal (om aktiv) och genom att en skärm visas [fig. S13](#).

På den här skärmen kan du:

- ① spara tillagningen som precis avslutats ;
- ② upprepa tillagningen så fort som den avslutats med samma parametrar;
- ③ upprepa det sista steget som ställts in genom att ändra varaktigheten.



! Om du inte vill spara tillagningen, tryck på knappen "HOME" för att gå tillbaka till startsidan.



5

SPARA ETT RECEPT

Genom att spara ett recept kan du använda det igen, när du vill, utan att du behöver ställa in parametrarna varje gång.

Sparningen kan göras efter att tillagningsparametrarna ställts in (varaktighet, temperatur, osv.) eller vid slutet av tillagningen genom att trycka, i båda fallen, på knappen "SAVE (SPARA)".

 För ytterligare information se kap. Avslutad tillagning på sid. 18

För att hämta det sparade receptet, se kapitel "PROGRAMS" på sid. 27.






Genom att trycka på de olika symbolerna på skärmen [fig. S14](#) kan du:

- ① namnge receptet och bekräfta med "OK", (ex. BRIOCHE) ([fig. S15](#));
- ② tilldela ett foto till receptet genom att välja det bland de tillgängliga ([fig. S16](#));
- ③ Tilldela en form till receptet genom att välja den bland de tillgängliga ([fig. S17](#));
- ④ spara receptet med de inställda parametrarna (namn, foto osv.).

Vid slutet av inställningen visas skärmen [fig. S18](#).

Tryck på knappen "SAVE (SPARA)" för att öppna skärmen [fig. S19](#): tryck på den plats där du vill spara receptet (t.ex. platsen under "WIENERBRÖD").

Om du trycker på en plats som redan är upptagen ber programmet om en bekräftelse att skriva över programmet.

 Nere på skärmen bläddrar pilarna  och  genom de 16 tillgängliga platserna i gruppen och pilarna  och  bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.

Receptet sparas med de angivna inställningarna ([fig. S20](#)).

Genom att trycka på ett av recepten i listan ([fig. S20](#)), öppnas skärmen [fig. S21](#) där du kan:

- (A) visa/ändra det sparade receptet;
- (B) duplicera receptet (för att skapa liknande parametrar);
- (C) ta bort det sparade receptet: detta kräver en bekräftelse innan det definitivt tas bort ([fig. S22](#)).
- (D) starta receptet med knappen "START/STOP".

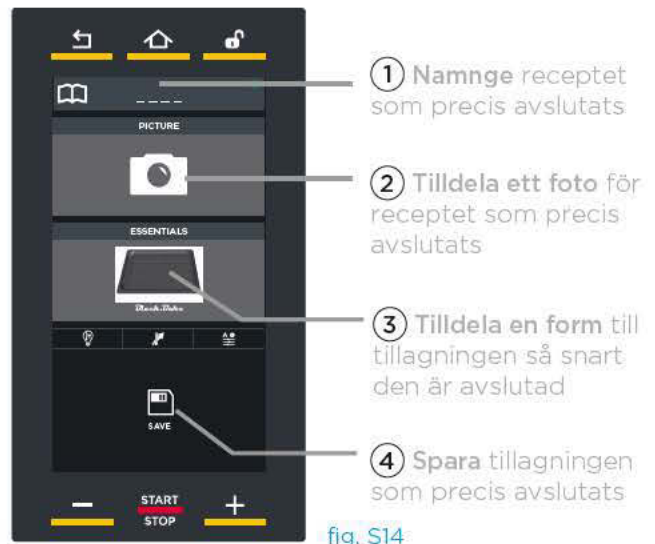


fig. S14



fig. S15



fig. S16



fig. S17



fig. S18



fig. S19



fig. S20



fig. S21

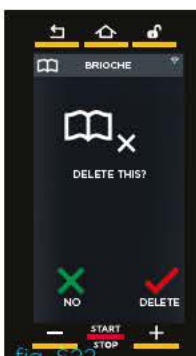


fig. S22

SPECIALFUNKTION: MULTIPRODUKT

Med funktionen Multiprodukt, går det vid varje stegs slut att ge användbara indikationer som rör tillagningen som pågår (ex. Lägga till svamp i den första formen uppifrån).

För att förenkla åtgärderna, utöver anmärkningen, visas på displayen även bilden (om inmatad) av den berörda maträtten.

- 1 Hur du ställer in matlagningsparametrar för första steget

 **kap. "ställ in en manuell tillagning" på sidan 11**

- 2 tryck på knappen "SUMMER" ;
- 3 Tilldela ett foto till receptet (frivillig åtgärd);
- 4 Skriv anmärkningen som önskas visas i slutet av steget;
- 5 Bekräfta med "OK".

Upprepa åtgärderna som beskrivs i punkterna från 1 till 5 tills alla anmärkningar matats in som krävs (till max nio - max antal inställbara steg).

- 6 När alla anmärkningar laddats, starta tillagningen med knappen "START/STOP".
- 7 Då tiden gått ut för det första steget, visas på displayen den anmärkning som matats in (ex. Lägga till svamp till den första formen uppifrån) och fotot (om uppladdat) för formen där ingrepp ska göras. Bekräfta genom att trycka på knappen "OK": tillagningen startar automatiskt igen med de parametrar som ställts in för det andra steget.

- 8 Om under tillagningen flera anmärkningar

krävs, tryck på knappen 



Anm.



Menyn Multi.Time

I moderna kök är det inte ovanligt med behov att samtidigt laga produkter som kräver olika tillagningstider efter klimatiska förhållanden (temperatur, fukt etc.): med menyn Multi.time går det att använda ugnen kontinuerligt och ställa in upp till 10 timers som anger när varje produkt är färdiglagad.

EXEMPEL PÅ FUNKTION

Med den här funktionen bibehåller temperaturen och fukten som ställts in för alltid.

I exemplet här intill, sätts tre formar med olika produkter in i tillagningsutrymmet, alla tre klockan 10:00 (→).

För var och en ställs en timer in med olika tider eftersom varje maträtt kräver sin egna tillagningstid (30 minuter, 45 minuter, 2 timmar).

! Det rekommenderas att ställa in timer 1 för ugnformen som placeras överst i ugnen, timer 2 för den andra ugnformen uppfifrån och så vidare: detta gör att du vet vilken ugnform som ska tas ut när timern gått ut (t.ex. när timer 2 förfaller ska den andra ugnformen tas ut).

När en timer går ut (i exemplet kommer nästa timer som går ut att gälla ugnformen 2, → kl. 10:45), en ljudsignal underrättar dig att motsvarande ugnform ska tas ut. Öppningen och stängningen av dörren nollställer timern som gått ut.

Högst 10 timers som kan ställas in (och därmed för högst 10 simultana tillagningar i ugnutrymmet).

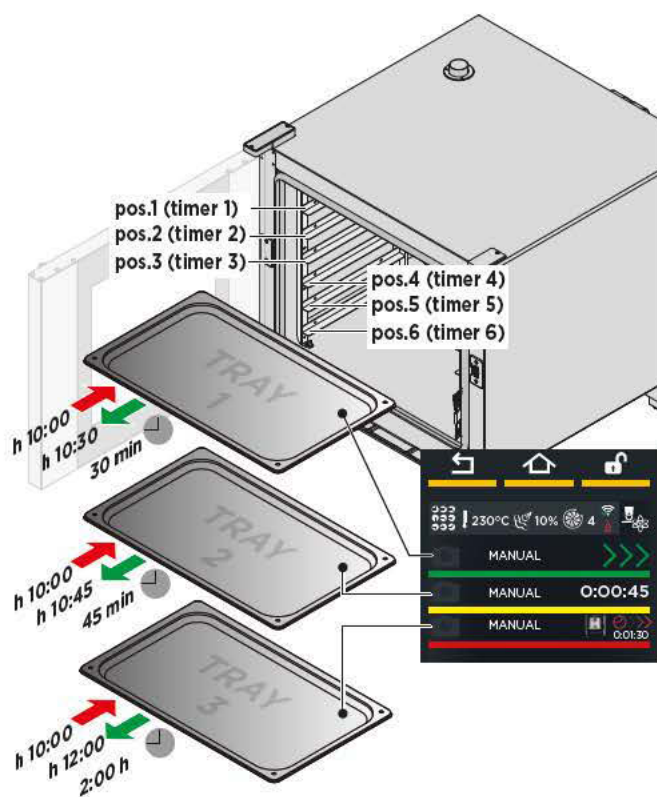


fig. M1

③ Lista över alla menyer Multi.time som sparats av användaren

② Lista över alla tillagningar Multi.time som sparats av användaren

① Ställ in tillagningen Multi.time
Se kap. Meny Inställning (Set) på sid. 10

1 NEW MULTI.TIME: STÄLL IN OCH SPARA ETT NYTT RECEPT MULTI.TIME

I den här sektionen kan du skapa, starta och spara ett nytt recept Multi.time.

1A INSTÄLLNING AV PARAMETRARNA

De ställs in på samma sätt som beskrivs i "MENY SET" (För ytterligare information se kap. Meny Inställning (Set) på sid. 10).

- ! Receptet förutser INTE:
 - tillagningssteg;
 - inmatning av tid (tillagningen är "evig").
- ! Varje tillagning med multitime förutser möjligheten att ställa in en föruppvärmning genom att vidröra pilen <.

Om så önskas går det att använda teknologin UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) genom att klicka på motsvarande symbol.

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sid. 8

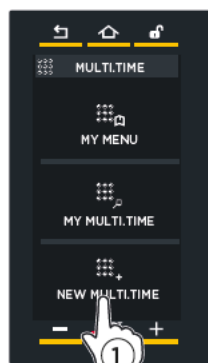


fig. M2

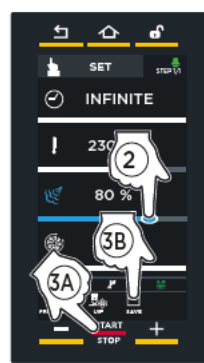


fig. M3

Efter att ha ställt in parametrarna för tillagningen går det att starta genast (knapp START/STOP) eller spara (knapp SAVE): det senare valet tillåter att receptet kan återanvändas obegränsade gånger.



fig. M5



fig. M6

1B SPARA INSTÄLLDA PARAMETRAR (FRIVILLIGT)

Om så önskas spara tillagningen genom att trycka på knappen "SPARA" (den sparas på samma sätt som beskrivs i "MENY SET").

För ytterligare information, se kap. Meny Inställning (Set) på sidan 19 (Spara ett recept).


- ! Att spara receptet tillåter att använda det igen obegränsade gånger utan att behöva ställa in parametrarna varje gång igen (temperatur, fukt, fläkthastighet). Vid varje start av receptet är det emellertid nödvändigt att ställa in önskade timers (upp till 10): om de senare önskas lagras måste en meny skapas: för ytterligare information se kap. Fördjupning: "Ny Meny" på sid. 26.

1C STARTA TILLAGNINGEN


Vidrör knappen "START/STOP" från fönstret för inställning av parametrarna (fig. M3) eller genom att välja ett recept från listan om det sparats tidigare: i detta fall öppnas skärmen fig. M6 som gör att du kan:

- ① visa/ändra det sparade receptet;
- ② duplicera receptet (för att skapa liknande parametrar);
- ③ ta bort det sparade receptet: detta kräver en bekräftelse innan det definitivt tas bort;
- ④ Skapa en ny meny (se kap. Fördjupning: "Ny Meny" på sid. 26);
- ⑤ Starta tillagningen med knappen "START/STOP".

Efter tryck på knappen "START/STOP", om tillagningen förutser en föruppvärmning, visas skärmsidorna på sid. 14 (klassisk föruppvärmning) och 15 (föruppvärmning SMART.Preheating - UIP-teknologi).

Då den inställda temperaturen uppnåtts, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningens steg (om det ställts in,  grön ikon*) och en ikon rekommenderar att sätta in produkterna som ska lagas i ugnen.

Efter denna åtgärd visas efter ugnsdörrens stängning listan över timers.

- ! * Genom att vidröra ikonen  överst till höger ändras färgen:
 - grön**= då den inställda temperaturen uppnås, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningens steg.
 - grå**= ljudet inte aktivt

1D STÄLLA IN TIMERS

Efter att maten som ska lagas har satts in i ugnen och dörren stängts måste alla timers ställas in för de formar som satts i ugnen. Det rekommenderas att ställa in timer 1 för ugnnsformen som placeras överst i ugnen, timer 2 för den andra ugnnsformen uppifrån och så vidare: detta gör att du vet vilken ugnnsform som ska tas ut när timern gått ut (t.ex. när timer 2 förfaller ska den andra ugnnsformen tas ut).

- 1 Vidrör symbolen "+" till skärmen (fig. M8).
- 2 Dra markören eller använd knapparna **-** **+** för att ställa in önskat värde;
- 3 Bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP" (fig. M9).

Timern går ut på basis av inställd varaktighet (i exemplet 15 minuter).

! Färgen anger:

- **GRÖN**: timer har gått ut (maträtt klar). En ljudsignal meddelar att det är dags att ta ut ugnnsformen från ugnen. När dörren stängs försvinner timern från listan.
- **GUL**: nästa timer som ska gå ut (maträtt nästan klar), förbered dig för att ta ut ugnnsformen.
- **RÖD**: timer i funktion (maträtt håller på att tillagas). Återstående tid eller temperatur som ska nås anges till höger.

🗑 För att ta bort en timer från listan, vidrör under minst 3 sekunder timerns text som du vill ta bort.

Lämna funktionen

! Om du vill gå ut ur funktionen och därmed avbryta ugnens obegränsade funktion, tryck på knappen "START/STOP" länge (cirka 4-5 sekunder).

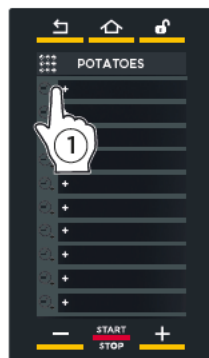


fig. M8

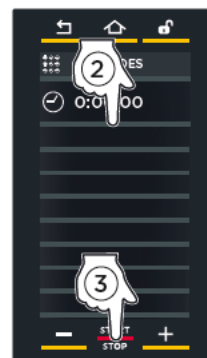


fig. M9

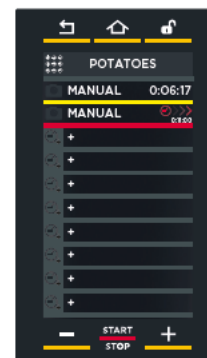


fig. M10

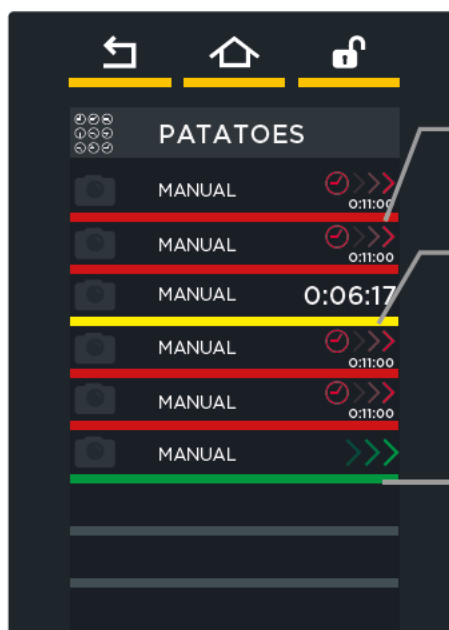


fig. M11

Timer efter tid

Nästa timer som ska gå ut: förbered dig för att ta ut ugnnsformen

Timer har gått ut: dra ut ugnnsformen!


2 MY MULTI.TIME

I denna sektion går det att återkalla en tillagning som lagrats tidigare med hjälp av menyn "NEW MULTI.TIME".

2A För att komma åt en lista över sparade recept, tryck på ikonen "MY MULTI.TIME" (fig. M13): en lista över alla sparade recept öppnas (fig. M13).

! Nere på skärmen bläddrar pilarna  och  genom de olika sparade recepten och pilarna  och  bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.

2B Genom att trycka på ett av recepten i listan (fig. M13), öppnas skärmen fig. M14 där du kan:

- 1 visa/ändra det sparade receptet;
 - 2 duplicera receptet (för att skapa liknande parametrar);
 - 3 ta bort det sparade receptet: detta kräver en bekräftelse innan det definitivt tas bort.
 - 4 skapa en ny meny (new menu);
-  För ytterligare information, se kap. Fördjupning: "Ny Meny" på sidan 26
- 5 starta receptet med knappen "START/STOP".

2C Efter att maten som ska lagas har satts in i ugnen och dörren stängts måste alla timers **ställas in** för de formar som satts i ugnen (se sid. 24).



fig. M12



fig. M13








fig. M14

3 MY MENU

Här kan du hämta en meny som sparats med hjälp av funktionen "NY MENY".

 För ytterligare information, se kap. Fördjupning: "Ny Meny" på sidan 26

För att komma åt en lista över sparade recept, tryck på ikonen "MY MENU" (fig. M1): en lista över alla sparade recept öppnas (fig. M14).

 Nere på skärmen bläddrar pilarna  och  genom de olika sparade recepten och pilarna  och  bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.

Genom att trycka på ett av recepten i listan (fig. M14), öppnas skärmen fig. M15 där du kan:

- ① visa/ändra det sparade receptet;
- ② duplicera receptet (för att skapa liknande parametrar);
- ③ ta bort det sparade receptet: detta kräver en bekräftelse innan det definitivt tas bort.
- ④ starta receptet med knappen "START/STOP".



fig. M14



fig. M15

Fördjupning: "Ny Meny"

Funktionen "NY MENY (NEW MENU)" tillåter att ställa in upp till 10 timers och **hålla dessa tidsvärden** i minnet utan att behöva ställa in dem igen varje gång.

På basis av inställda timers kommer ugnformarna efter hand att vara klara för att tas ut.

För att ställa in funktionen:

- ① Återkallaterkalla ett sparad recept i "MEN MY MULTI.TIME" (i exemplet "POTATOES-PATATE");
- ② tryck på ikonen "NY MENY";
- ③ beroende på antalet ugnformar som ska användas, ställ in timern **(enligt förklaringen i punkt 1D på sidan 24)**. Dessa timers är vita vilket anger att de står i väntläge.
- ④ När alla timers ställts in, tryck på knappen "START/STOP" på sidan som visar alla.
- ⑤ Tryck på knappen "SPARA";
- ⑥ Välj en plats när meny ska sparas.

Sedan, för att hämta receptet och starta det, klicka på "MENY MY MENU", välj receptet genom att trycka på det och starta med knappen "START/STOP".

 För ytterligare information, se kap. "My Menu" på sidan 26





Meny Programs

Gör att du kan komma åt en lista över tillagningar (eller jäsningar om du använder jässkåpet) som sparats tidigare med "MENY SET"..

① Vidrör ikonen "PROGRAMS" (fig. P1); listan över tillagningar/jäsningar som sparats tidigare öppnas genom "MENY SET".

! Nere på skärmen bläddrar pilarna < och > igenom de olika tillagningar/jäsningar som sparats i gruppen, pilarna v och ^ bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.

② Genom att vidröra ett av recepten för tillagningarna/jäsningarna på listan (fig. P2), öppnas skärmen fig. P3 som tillåter att:

- (A) visa/ändra den tillagning/jäsning som sparats;
- (B) duplicera receptet för tillagningen/jäsningen (för att skapa ett med liknande parametrar);
- (C) Radera receptet för tillagning/jäsning som sparats: i det senare fallet begärs bekräftelse innan definitiv radering utförs (fig. P4).

③ För att starta tillagning/jäsning tryck på knappen "START/STOP" (fig. P3).

Sedan startar automatiskt:

en klassisk eller UIP-föruppvärmning (om så förutses): vänta tills den senare avslutats, för att sätta in maträtterna som ska lagas/jäsas i ugnen.

se sid. 14 - 15

En avkyllning av ugnsutrymmet (om den effektiva temperaturen som avläses i ugnsutrymmet är högre än den inställda (ex. därför att ugnen/jässkåpet arbetar kontinuerligt): vänta tills denna fas avslutats för att sätta in de maträtter som ska lagas/jäsas i ugnen.

se sid. 16

tillagning/jäsning med parametrarna som just ställts in: i detta fall innebär det att ingen föruppvärmning har ställts in och därför måste maträtterna som ska lagas/jäsas ställas in i ugnen genast. Efter detta frågar ett skärmfönster om du vill upprepa sista steget eller hela receptet (fig. P6).



fig. P1

fig. P2



fig. P3

fig. P4

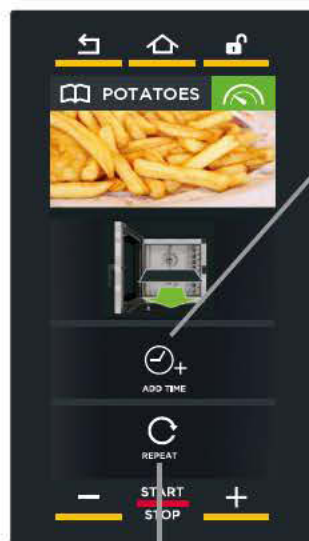


fig. P6

Upprepar det sista inställda steget genom att lägga till en standardminut (ändringsbart värde)

Upprepa tillagningen så fort som den avslutats med samma parametrar



Menyn READY.COOK

Här kan du komma åt vissa förinställda program för att snabbt starta recepten som används oftast.

För att komma åt förinställda program:

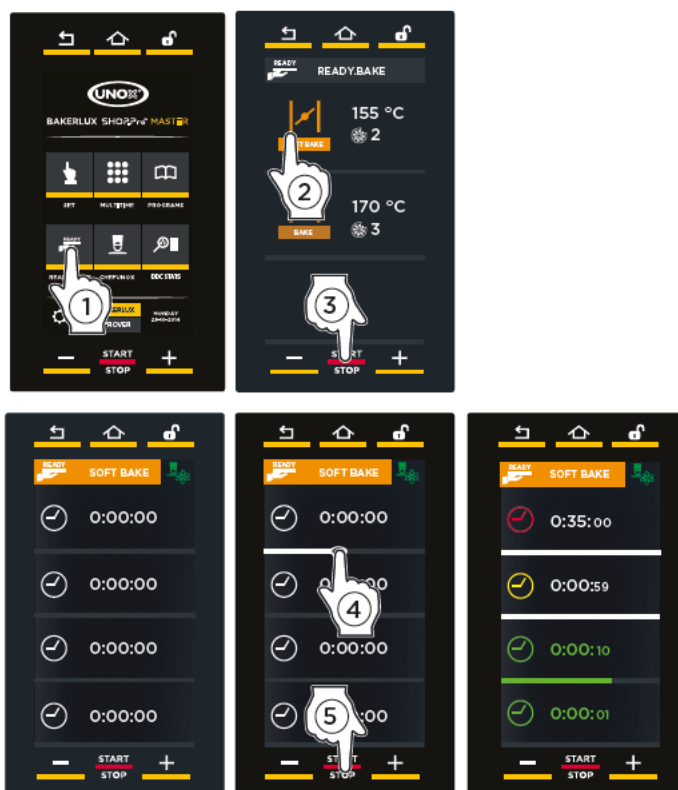
- 1 tryck på ikonen "READY.COOK";
- 2 Välj det önskade programmet: parametrarna (temperatur och införsel/extraktion av fukt kan inte ändras av användaren);
- 3 tryck på knappen "START/STOP": en föruppvärmningsfas startar;
- 4 efter föruppvärmningens slut går det att ställa in upp till fyra timers.

Det rekommenderas att ställa in timer 1 för ugnnsformen som placeras överst i ugnen, timer 2 för den andra ugnnsformen uppfifrån och så vidare: detta gör att du vet vilken ugnnsform som ska tas ut när en timer gått ut (t.ex. när timer 2 förfaller ska den andra ugnnsformen tas ut) (För ytterligare information om hur timers ställs in, se sid.pag. 24);

 Om så önskas går det att använda teknologin **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)** genom att klicka på motsvarande symbol.

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

- 5 starta tillagningen med knappen "START/STOP" som vanligt.



Bildskärmen bredvid visar en möjlig pågående tillagning.

Färgerna indikerar:

- **GRÖN:** timer har gått ut (maträtt klar). En ljudsignal meddelar att det är dags att ta ut ugnnsformen från ugnen. När dörren stängs försvinner timern från listan.
- **GUL:** nästa timer som ska gå ut (maträtt nästan klar), förbered dig för att ta ut ugnnsformen.
- **RÖD:** timer i funktion (maträtt håller på att tillagas).



Meny CHEFUNOX

CHEFUNOX AUTOBAKE

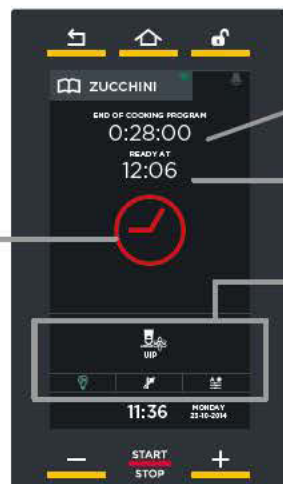
I denna sektion finns de förinställda recepten från UNOX: det räcker att välja typen av tillagning som önskas utföras (ex. grilla), maträtten som ska lagas och starta tillagningen: resultatet blir alltid utmärkt.

- 1 Vidrör ikonen "CHEFUNOX";
- 2 Välj alternativet "CHEFUNOX AUTOBAKE";
- 3 Välj önskad kategori (ex. PIZZA);
- 4 Välj typ av livsmedel som du önskar laga (ex. FROZEN PIZZA).
- 5 Beroende på receptet som valts föreslår ugnen olika bildskärmar där du kan anpassa receptet:
 - viktt
 - tjocklek
 - extern tillagningsgrad: lätt brynt (LIGHT) - måttligt brynt (MED) - krispigt brynt (BROWN). Den interna och externa tillagningsgraden kan ställas in genom att dra markören till önskad temperatur.
- 6 starta tillagningen genom att trycka på knappen "START/STOP".

Mer information om tillagningen som pågår? Läs kap. "start av tillagning" på sid. 14 och kap. "avslutad tillagning" på sid. 18



UGN



Återstående tid till slutet av TILLAGNINGEN

Klockslag då maten ska vara klar

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sid. 8

Om du vill avbryta den pågående tillagningen i förtid, tryck och håll in knappen "START/STOP" länge (ungefär 4-5 sekunder).

CHEFUNOX MULTI.TIME

I denna sektion finns multitime-recept som förinställts av UNOX: det räcker att välja typ av tillagning som önskas (ex. Grillning) och sedan starta tillagningen: nu går det att aktivera upp till 10 timers som meddelar när maträtterna som då är perfekt lagade ska tas ur ugnen.

- 1 Vidrör ikonen "CHEFUNOX";
- 2 välj alternativet "CHEFUNOX MULTI.TIME";
- 3 en klassisk eller UIP-föruppvärmning startar beroende på det val som gjorts.
- 4 efter föruppvärmningen föreslås att sätta in alla produkter som ska lagas i ugnen.
- 5 ställ in alla timers:

Att ställa in en tid:

- A Dra markören eller använd knapparna **-** **+** för att ställa in önskat värde;
- B Bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP".

Att välja ett liknande recept:

- C Vidrör den röda ikonen;
- D välj önskad kategori (ex. PIZZA);
- E välj typ av livsmedel som ska lagas (ex. FROZEN PIZZA).
- F Beroende på receptet som valts föreslår ugnen olika bildskärmar där du kan anpassa receptet:
 - vikt
 - tjocklek
 - extern tillagningsgrad: **lätt brynt (LIGHT)** - **måttligt brynt (MED)** - **krispigt brynt (BROWN)**. Den externa tillagningsgraden kan ställas in även genom att markören dras fram till önskad temperatur.
- G Bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP".



Ytterligare eller fördjupad information?
Läs sid. 22

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)"
på sid. 8

Timers startar: färgen på listen anger:

- **GRÖN:** timer har gått ut (maträtt klar). En ljudsignal meddelar att det är dags att ta ut ugnens formen från ugnen. När dörren stängs försvinner timern från listan.
- **GUL:** nästa timer som ska gå ut (maträtt nästan klar), förbered dig för att ta ut ugnens formen.
- **RÖD:** timer i funktion (maträtt håller på att tillagas). Återstående tid eller temperatur som ska nås anges till höger.

För att ta bort en timer från listan, vidrör under minst 3 sekunder timerns text som du vill ta bort.



Meny DCC Stats

Skärmen ger åtkomst till tre områden:

- A) **GOAL (Målsättning):** det är nödvändigt att ställa in antalet dagliga arbetstimmar för ugnen som behövs för att optimera kostnaderna, därefter visas ett histogram som anger om målsättningen uppnåts. Med denna visning anges om ugnen används på optimalt sätt.
- B) **HACCP:** Detekteringen av HACCP-data gör att du kan övervaka bearbetningen av livsmedlen där det kan finnas risk för förorening, både biologisk, kemisk och fysisk.
Var 30:e sekund detekteras:
- temperatur i ugnsutrymmet;
 - temperatur på mattermometern;
 - temperaturen på vakuumsensorn (sous vide).
- C) **FÖRBRUKNING:** Genom att trycka på knappen "FÖRBRUKNING" visas en skärm som visar datumen när ugnen varit i funktion.

A INSTÄLLNING AV MÅLSÄTTNINGAR

- 1 Välj indikerat alternativ.
- 2 Vrid den blå listen eller manövrera knapparna **- +** för att ställa in hur många timmar per dag som ugnen ska användas för att optimera kostnaderna (ex. 14:00 timmar).
- 3 Spara genom att trycka på knappen "SAVE".
- 4 Välj om du vill visa målsättningarna per **dag**, per **vecka** eller per **månad**: en grå linje visas (som representerar den inställda tiden, ex. 14 timmar) och ett histogram.

På det senare:

- de **blå listerna** anger när målsättningen uppnåts (eller om ugnens 14 dagliga timmar har överskridits)
- de **röda listerna** anger när målsättningen INTE uppnåts.

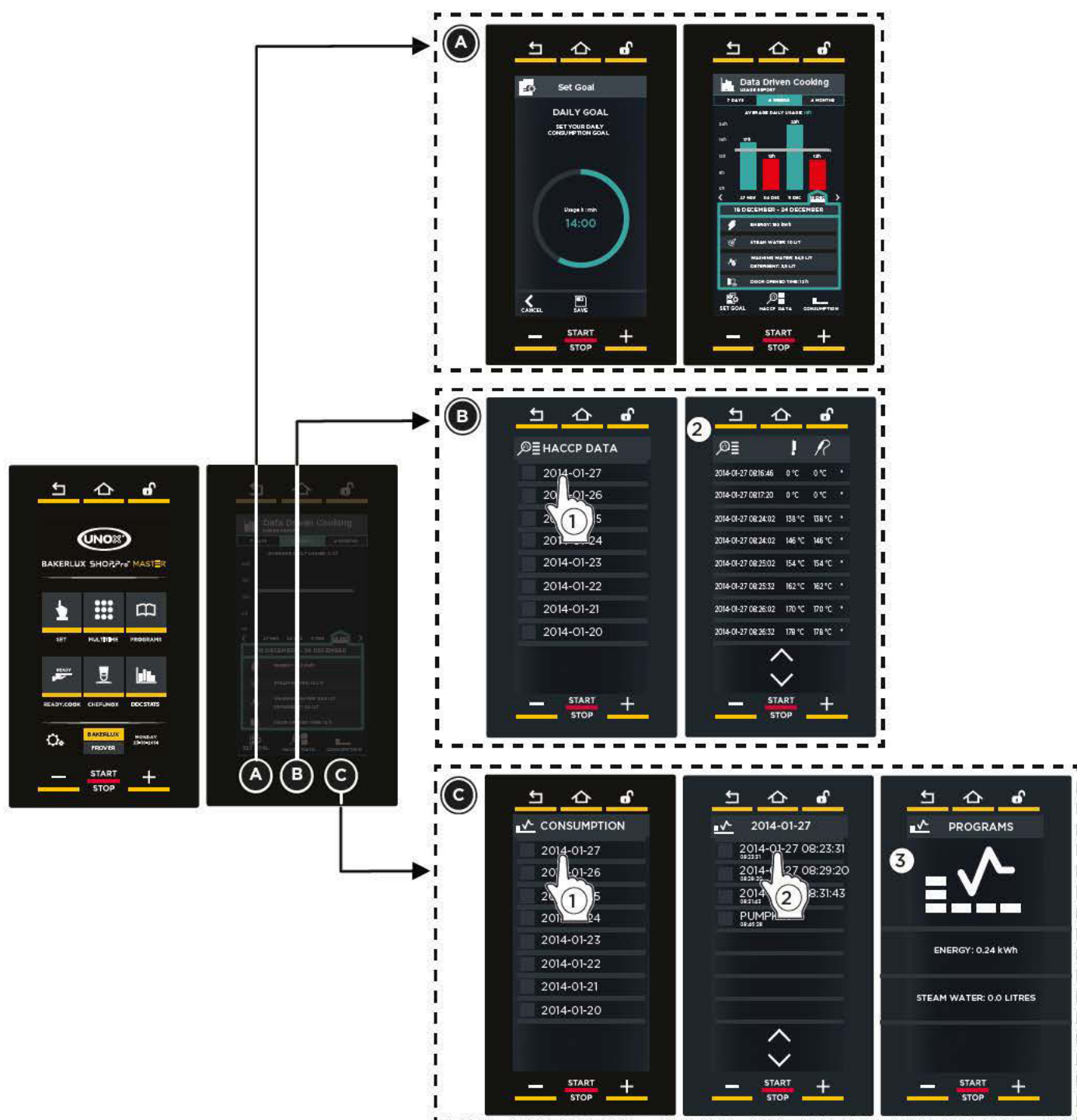
The image shows three sequential screenshots of the 'Data Driven Cooking' app interface. The first screenshot shows the 'Set Goal' screen with a circular progress indicator and a 'START' button. The second screenshot shows the 'Set Goal' screen with a 'SAVE' button. The third screenshot shows a histogram of 'AVERAGE DAILY USAGE' for the period '18 DECEMBER - 24 DECEMBER'. The histogram has three bars: a green bar at 22h, a red bar at 14h, and a red bar at 12h. A grey horizontal line is drawn at the 14h mark. Annotations with numbered callouts (1, 2, 3, 4) point to specific UI elements: 1 points to the 'START' button, 2 points to the circular progress indicator, 3 points to the 'SAVE' button, and 4 points to the histogram. Text on the right explains the histogram: 'Visning av målsättningar per vecka: ex. från den 18 till den 24 december', '22 timmar: mål uppnått', '14 timmar: mål att uppnå', and '12 timmar: mål INTE uppnått'. Below this, it says 'Även förbrukningar för den valda perioden ges av: - förbrukad energi (energy); - liter vatten som förbrukats för produktion av ånga i ångkammaren (steam); - minuter öppen dörr (open door time)'.

B HACCP

- 1 Välj ugnens funktionsdatum vars HACCP-data intresserar dig.
- 2 Motsvarande data under funktionen visas.

C FÖRBRUKNINGAR

- 1 välj tidsintervall för vilken du vill veta konsumtionen;
- 2 välj **dag**, **vecka** eller **månad** för vilken du vill veta konsumtionen.
- 3 Följande förbrukning visas:
 - förbrukad energi (energy);
 - liter vatten som förbrukats för produktion av ånga i ångkammaren (steam);

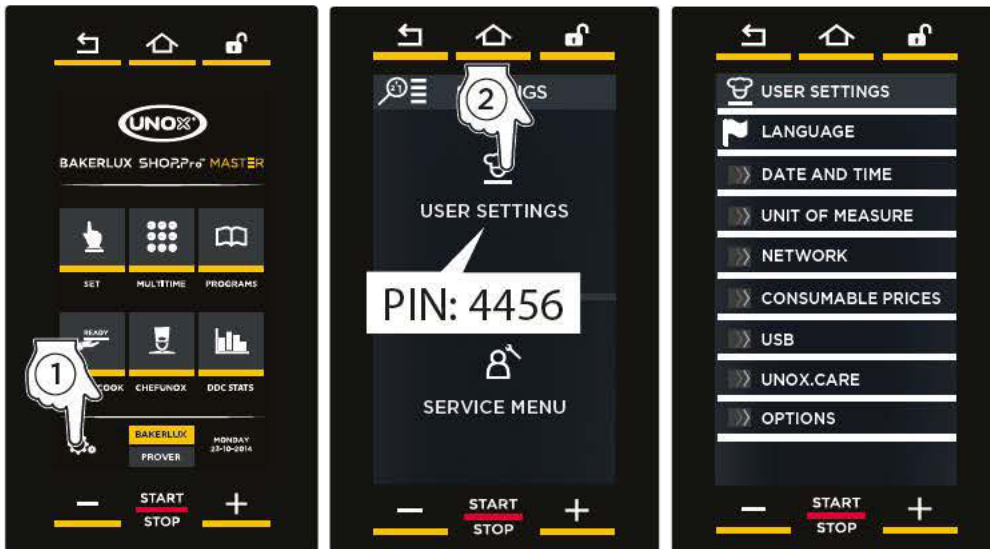




Inställningar

Låter dig komma åt inställningarna av ugnens parametrar.

MENYN SERVICE (SERVICE MENU) är reserverad för specialiserade tekniker, däremot är sektionen "ANVÄNDARINSTÄLLNING (USER SETTINGS)" åtkomlig för alla operatörer genom inmatning av lösenordet "4456" och bekräftelse med "OK".



UGN

1 SPRÅK (LANGUAGE)

Låter dig välja önskat språk som ska användas för alla menyalternativ. Listan över språk kan bläddras igenom med pilarna och .

ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI



2 DATUM OCH KLOCKSLAG (DATE AND TIME)

Tillåter att ändra inställningarna av ugnens "DATUM OCH KLOCKSLAG".

DET är nödvändigt att ställa in:

- Tidszonen, om du klickar på ditt geografiska område och väljer ditt land, och bläddrar igenom listan med pilarna och .
- Sommartid, det vill säga om det i det ögonblicket gäller vintertid (sol) eller sommartid (normaltid); alternativt kan "AUTOMATISK" ge automatisk uppdatering;
- om så önskas uppdateras datum och klockslag automatiskt.



3 MÅTTENHET (UNIT OF MEASURE)

Låter dig välja måttenheten:

- för temperatur (°C-°F);
- för volym (liter - gallon);
- för tjocklek (mm eller inches);
- för vikt (kg eller pund);
- för energi (kWh eller BTU);

Dessutom kan aktuellt mynt ställas in (€, \$, etc...) och om du går in på denna meny går det att ställa in:

- om symbolen för valutan ska stå bakom eller framför värdet;
- om du ska använda "." eller "," för siffror med decimaler.



4 NÄTVERK

Låter dig aktivera eller inaktivera kontroll av ugnen genom fjärrstyrd åtkomst i nätet och att konfigurera parametrarna.

Anslutningstest

Anslutningstest för alla tre typerna av anslutning

Cloud PIN

PIN-koden används för att skriva in ugnen både på DDC.unox.com och på appen. Varje ugn har en egen och den första tändningen är redan inställd: vid behov går det att ändra den för att få den mer personlig.

DHCP

Tillåter att få nätinställningar från servern DHCP (för Wifi-anslutningar lämna alltid DHCP "PÅ").

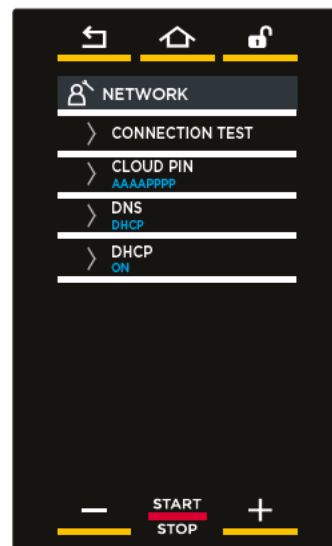
För kablerade anslutningar går det att göra nätinställningarna manuellt.

Vid SIM-kort visas:

Signalnivå

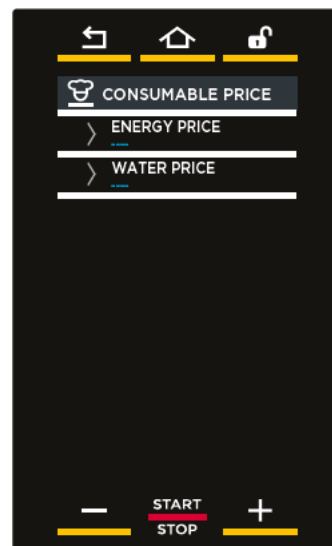
PIN för sim-kort (endast om kortet kräver PIN)

APN (beror på operatören och ska sökas på internet) om det inte sitter i ansluts inte ugnen.



5 KOSTNADER FÖR FÖRBRUKNINGSPRODUKTER (CONSUMABLE PRICES)

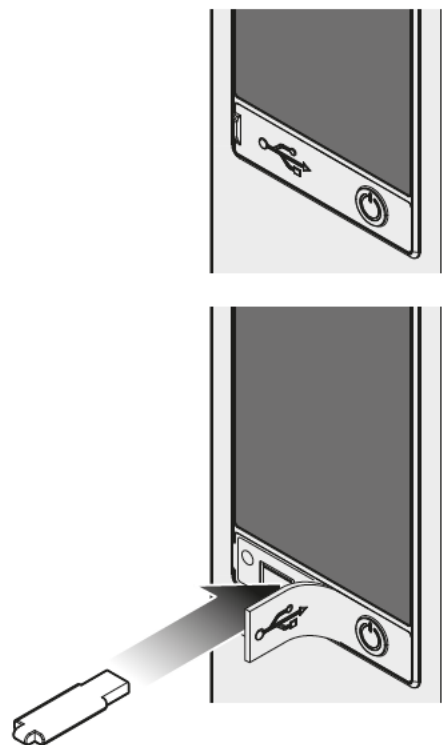
Tillåter att skriva in kostnader för el, vatten och rengöringsmedel (valutan är inställd i sektionen "Måttenheter" på samma skärmsida)



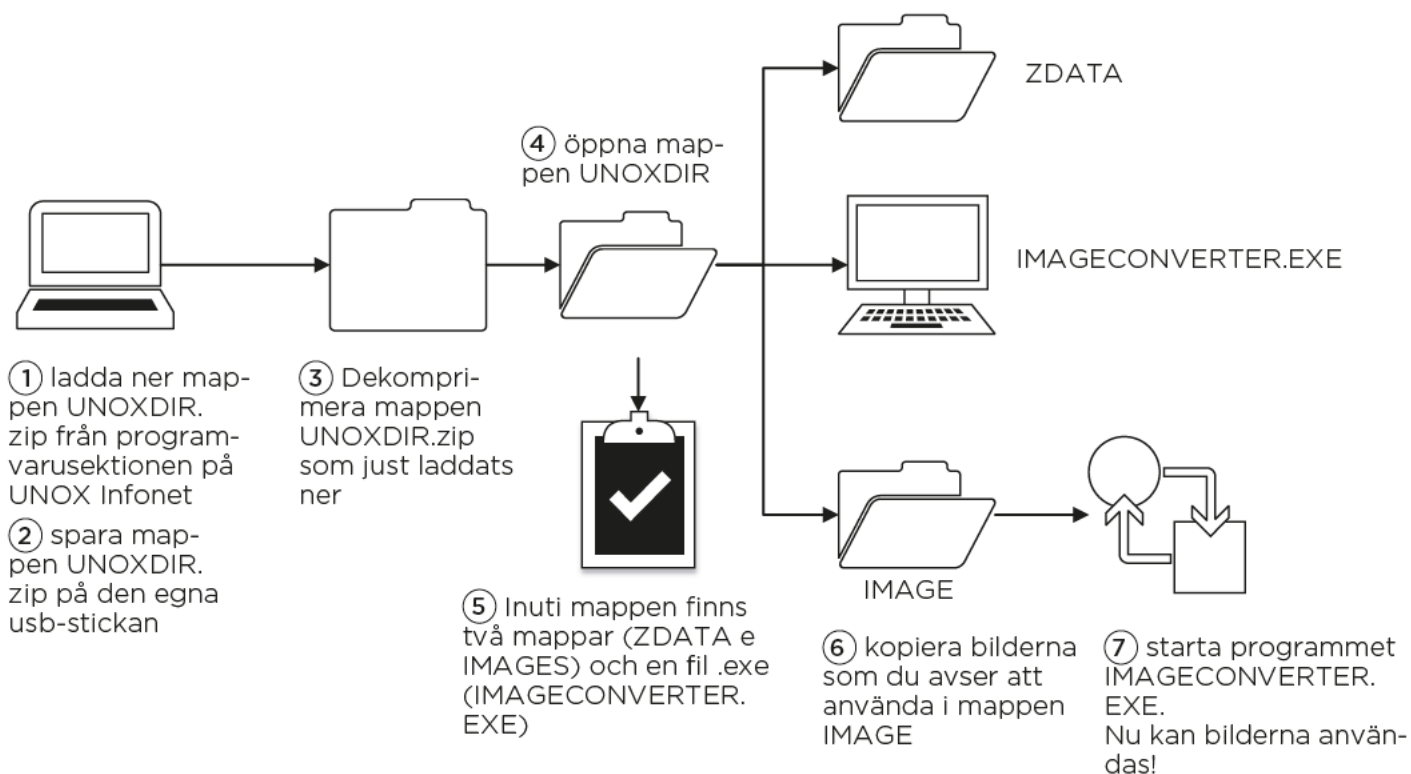
6 USB

Denna sektion låter dig importera eller exportera material från en egen USB-sticka (formaterad FT32 och med kapacitet från 4 till 16 GB).

- EXPORTERA PROGRAM (EXPORT PROGRAMS): exporterar recept från ugnen till en usb-sticka;
- IMPORTERA PROGRAM (IMPORT PROGRAMS): importerar recept från en usb-sticka till ugnen;
- IMPORTERA BILDER (IMPORT PICTURE): importerar bilder från usb-stickan till ugnen, till exempel ett foto av en maträtt som lyckats väl. Bilderna ska för att kunna användas vara konverterade: följ proceduren som visas på ritningen, punkter från ① till ⑦.



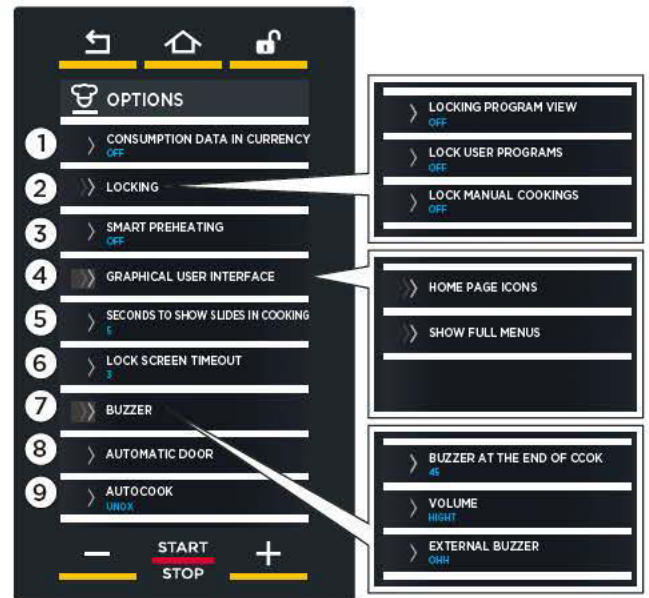
UGN



8 ALTERNATIV (OPTIONS)

1 FÖRBRUKNINGSKOSTNADER (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

Om aktiv (ON) konverterar den förbrukningsuppgifterna (ex. Liter som använts för ångutmatning) i kostnader beroende på den inställda valutan.



2 LÅS

Från detta alternativ går det att komma till tre undermenyer:

Lås visning av program (LOCK VIEW PROGRAM)

Tillåter att starta tillagningsprogram som sparats av användarna men förhindrar visning, ändring och radering.

Lås användarprogram (LOCK USER PROGRAM)

Tillåter start och visning av tillagningsprogram som lagrats av användarna men förhindrar att de ändras eller raderas.

Lås manuella tillagningar (LOCK MANUAL COOKINGS)

Låser möjligheten att utföra manuella tillagningar (meny SET).



3 SMOOTH PREHEATING (FÖRUPPVÄRMNING "MILD")

Om larmet AF02 (säkerhetstermostat) återkommer ofta går det att aktivera funktionen SMOOTH, en mildare föruppvärmning.



④ ANVÄNDARGRÄNSSNITT

Från detta alternativ går det att komma till två undermenyer:

Ikoner för hemsidan

(HOME PAGE ICONS):

Från denna undermeny går det att utföra några inställningar på huvudmenyns ikoner (SET, PROGRAMS, MULTITIME etc.):

Inställningar:

Visa (SHOW): normal visning av den valda ikonen

Dölj (HIDE): döljer den valda ikonen

Hoppa över (SKIP): om ikonerna hoppas över, tar de återstående upp de tomma utrymmen som finns kvar

Lås (LOCK): låser användningen av menyerna och lämnar den synlig

Inaktivera (DEACTIVATE): låser användningen av menyerna och lämnar den synlig.

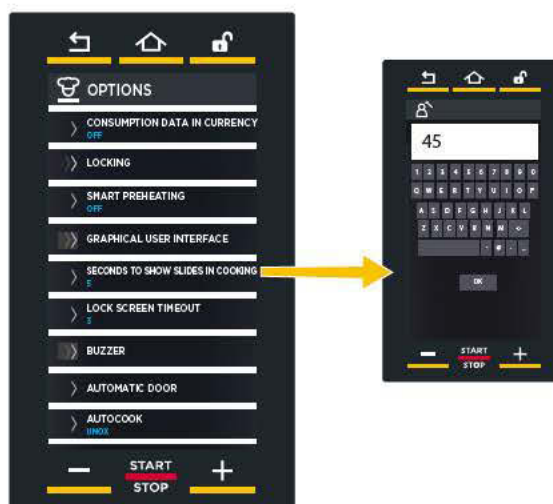


Visar hela menyerna (SHOW FULL MENU):

Om inställt på "ON" visar den parametrarna för alla tillbehör (även de som inte installerats).

⑤ SEKUNDER MED BILDSPEL AV TILLAGNING (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Ställer in för hur lång tid skärmsidor ska visas för tillagningsprocesser före övergång till nästa skärmsida.

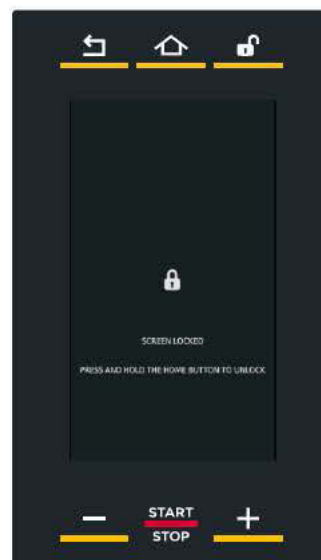


⑥ TIMEOUT LÅSNING SKÄRM (LOCK SCREEN TIMEOUT)

Om ugnsdörren är öppen, visar skärmen vid sidan att det inte går att använda displayen av säkerhetsskäl.

Vid stängning av dörren blir displayen åter operativ.

Om dörren lämnas öppen länge, låser sig displayen automatiskt efter en tid som kan ställas in av operatören genom denna meny (tiden uttrycks i sekunder, i exemplet tre sekunder).



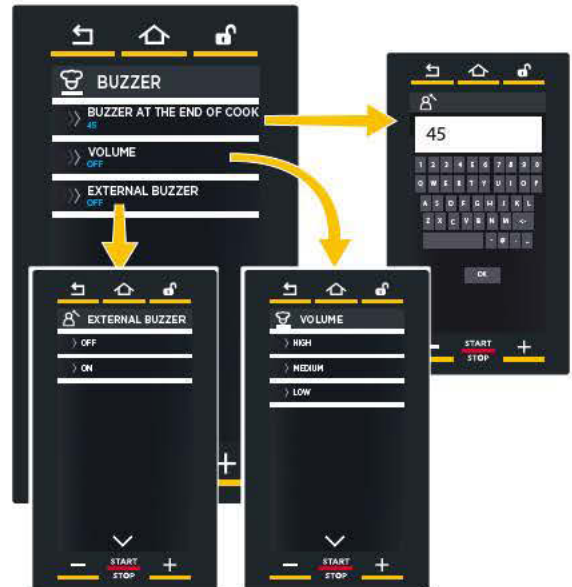
7 LJUDSIGNAL (BUZZER)

Låter dig ställa in:

..**tid** i sekunder för ljudsignal vid tillagningens/jäsningens slut. Värdet ställ in värdet med knappsatsen och bekräfta med "OK";

...ljudsignalens **volym** vid tillagningens/jäsningens slut genom val mellan: hög, medel eller låg;

...**aktiveringen** (ON) eller **inaktiveringen** (OFF) för en extern extra ljudsignal, om installerad.



8 AUTOMATISK DÖRR

Låter dig ställa in:

- om du har en ugn med automatisk dörr (**JA**);
- om du **INTE** har en ugn med automatisk dörr (**NEJ**).



9 AUTOCOOK

Lägger till listan över program för chef UNOX som lagrats de särskilda för ett land.



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Användning av anslutet jässkåp



INSTÄLLNING

Tillåter att utföra en jäsning där användaren ska ställa in tid och temperatur för jäsning manuellt.



Ytterligare information på sidan **42**



PROGRAM

Tillåter att komma till en lista över jäsningar som sparats tidigare med "MENY SET".



Ytterligare information på sid. **27**



MULTITIME

I moderna kök är det inte ovanligt med behov att samtidigt jäsa produkter som kräver olika jäsningstider efter klimatiska förhållanden (temperatur, fukt etc...): med menyn Multi.time går det att använda jässkåpet kontinuerligt och ställa in upp till 10 timers som anger när varje produkt är färdigjäst.



Ytterligare information på sidan **48**



Denna ugn tillåter kontroll med en enda styrpanel, även av den anslutna **jässkåpet**. För att använda jässkåpet, vidrör den nedre ikonen (PROVER)

Anm.



Meny Inställning (Set)

Vid **manuella jäsningar** ska användaren, beroende på sin erfarenhet, ställa in följande parametrar:



jästid (i timmar och minuter);



temperatur i jäsrummet (° C)

Efter att ha ställt in parametrarna är det möjligt att direkt starta jäsningen eller spara det inställda receptet: på detta sätt kan du använda det igen, varje gång du önskar, utan att behöva ställa in parametrarna varje gång.



Kap.Spara ett recept på sid. 19

TID FÖR JÄSNING
(från 0 min till 9h:59min:59sek sedan OÄNDLIG, det vill säga kontinuerlig funktion av ugnen). Jäsningen avslutas när inställd tid uppnåtts.

TEMPERATUR
i jäsrummet
(från 30° C till 50° C).

(endast för modeller med panna)
INFÖRSEL AV FUKT
införsel av ånga i ugnsutrymmet

Tryck på ikonen för att aktivera/inaktivera ljudsignalen vid slutet av varje STEG
grön = aktiv ljudsignal
vit = inaktiv ljudsignal

Ikonen anger STEP-numret som du ställer in.
kap. "Att ställa in en manuell jäsning" på sid. 43

Sparar inställda parametrar
kap. "Spara ett recept" på sidan 19

Inställning av STEG från 2 till 9

1 HUR DU STÄLLER IN JÄSPARAMETRARNA

MARKÖRLÄGE (se fig. S1)

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

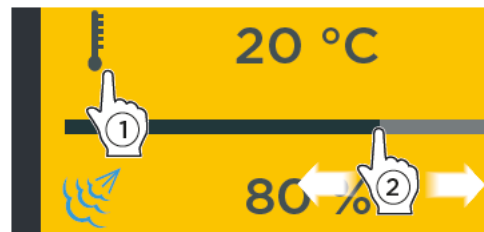


fig. S1

KNAPPLÄGE (se fig. S2)

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

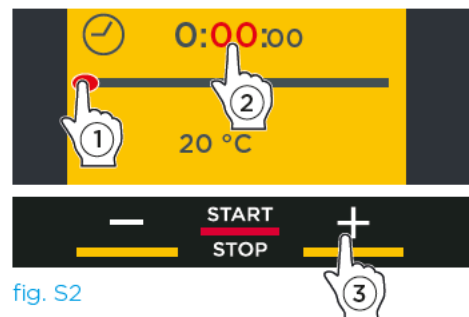


fig. S2

2 ATT STÄLLA IN EN MANUELL JÄSNING

Varje jäsningscykel består av minst 1 till högst 9 STEG, som vart och ett kännetecknas av olika parametrar + en första föruppvärmning ("PREHEATING") som är frivillig, men som rekommenderas.

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



2A INSTÄLLNING AV FÖRUPPVÄRMNINGEN

För att ställa in föruppvärmningens steg:

- 1 tryck på symbolen **<** (se fig. S3)
- 2 fig. S4: vidrör ikonen ikonen "TEMPERATUR";
- 3 fig. S4: Tryck på "KNAPPAR + och -" för att ställa in önskat värde: om du vill att förvärmning inte avbryts, då den inställda temperaturen uppnåtts, är det möjligt att sätta in en tid genom att dra markören i fältet "KLOCKA".

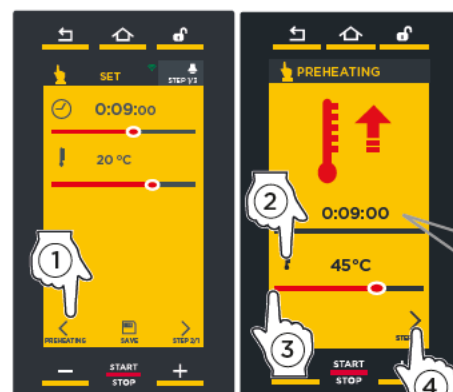


fig. S3

fig. S4

Om en tid ställs in, då temperaturen uppnåtts, håller jässkåpet den (HOLD) under den inställda tiden, innan STEG 1 startar

- 4 fig. S4: vidrör symbolen **>** för att gå tillbaka till skärmen för inställning av parametrar.

En ljudsignal (om aktiv*) signalerar förvärmningens slut, det vill säga att den inställda temperaturen uppnåtts.

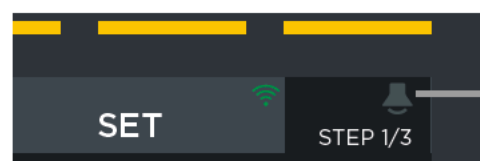


fig. S5


Steg i inställningen

* Genom att vidrör **aktiveras** (grön ikon) eller **inaktiveras** (vit ikon) ljudsignalen vid STEGENS slut

2B INSTÄLLNING AV PARAMETRAR

Ställ in:

- 1 tiden **för jäsning** (från 0 min till 9h:59min:59sec sedan **OÄNDLIG**, det vill säga kontinuerlig funktion av jässkåpet): jäsningen avslutas när inställd tid uppnåtts.
- 2 temperaturen **för jäsning** (från 30° C till 50° C).
- 3 MODELLER MED PANNA: **ångutsläpp** i ugnsutrymmet (**STEAM. Maxi™**) ställs in genom att dra markören tills önskad procent har uppnåtts.

MODELLER UTAN PANNA: införseln av fukt kan endast göras när jäsningen har startats med ett tryck på knappen  "FUKT". Ångan tillförs så länge som knappen hålls ner.

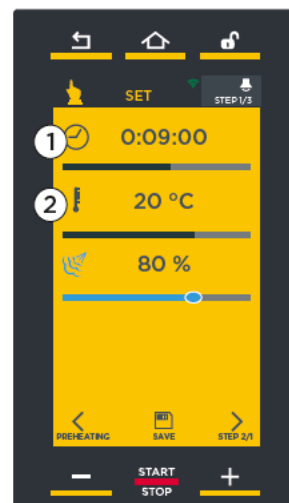



fig. S6

2C INSTÄLLNING AV FÖLJANDE STEG (VID BEHOV)

Då inställningen av det första steget avslutats, vidrör en eller flera gånger symbolen  om du vill ställa in ytterligare (fig. S7A).

Texten överst till höger anger steget som håller på att ställas in (t.ex. steg 1/1) (fig. S7B).

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

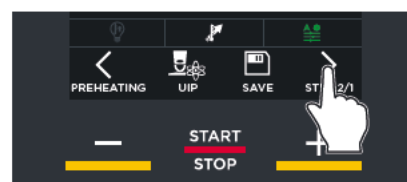


fig. S7A

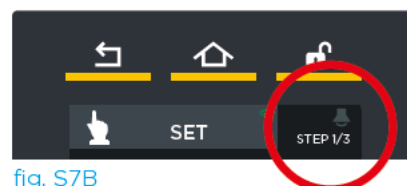



fig. S7B


3 STARTA JÄSNINGEN

Tryck på knappen "START/STOP" startar jäsningen enligt inställda parametrar.

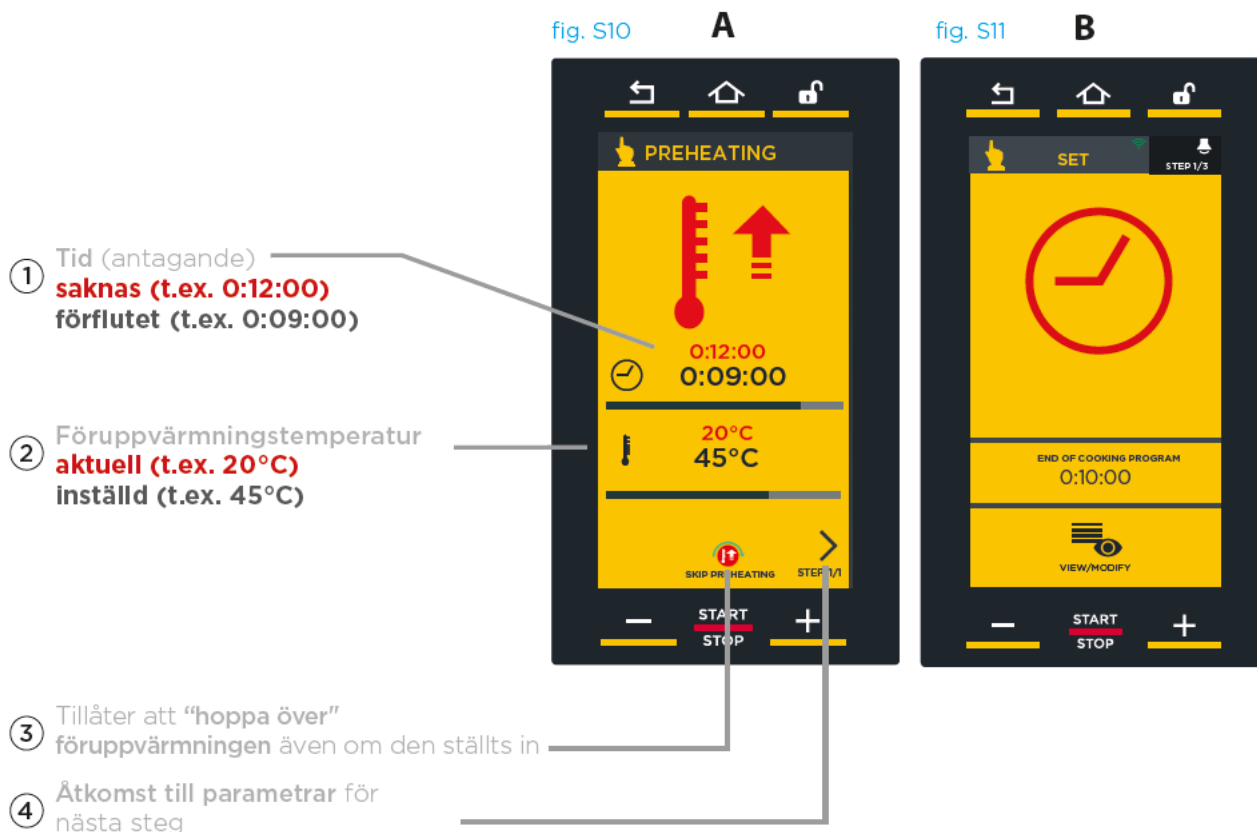
Om receptet förutser en **föruppvärmning**, visas skärmen **A) fig. S10** som anger:

- ① den tid som gått och den som återstår tills föruppvärmningen avslutats (hypotes);
- ② den aktuella temperaturen i ugnen och den som ställts in för föruppvärmning;
- ③ möjligheten att "hoppa över" föruppvärmningen,
- ④ möjligheten att se/ändra parametrarna för nästa steg.

Då den inställda temperaturen uppnåts, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningssteget (om inställt,  grön ikon*) och en skärm visas **B) fig. S11** som indikerar att jäsningen börjat.

❗ * Genom att vidröra ikonen  överst till höger ändras färgen:
grön= då den inställda temperaturen uppnås, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningens steg.

vit= inaktiv signal



JÄSNING PÅGÅR

❗ Slutet av varje steg och den **automatiska** övergången till nästa, om inställt, anges av en kort ljudsignal (om aktiv).

Återstående tid till slutet av pågående steg

Återstående tid till slutet på jäsningsen (summan varaktigheten för alla steg)

Återstående tid till programmets slut (timmar: minuter)

Tid fram till jäsningsen (timmar: minuter)

Avslutad jäsnings

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

Jäsnings pågår (återstående tid överstiger 1 min.)

aktuell temp.

inställd temp.

Återstående tid till slutet av pågående STEG

Ändring av parametrar: gör att du kan ändra parametrarna under startad tillagning

fig. S15A

MODELLER MED PANNA
Procentdelen fukt kan variera genom att dra markören

MODELLER UTAN PANNA
Tryck på knappen "FUKT" under jäsnings för ånginmatning tills knappen släpps upp.

❗ Om du vill avbryta den pågående jäsningsen i förtid, tryck och håll in knappen "START/STOP" länge (ungefär 4-5 sekunder).

4 SLUT PÅ JÄSNING

Jäsningen avslutas då den inställda tiden uppnåtts: Jäsningens slut indikeras med en ljudsignal (om aktiv) och genom att en skärm visas [fig. S13](#).

På den här skärmen kan du:

- ① spara jäsningen som precis avslutats ;
- ② upprepa jäsningen så fort som den avslutats med samma parametrar;
- ③ upprepa det sista steget som ställts in genom att ändra varaktigheten.



fig. S13

Visar uppgifter om ström-, vattenförbrukningen och HACCP-data.

③ Upprepar det sista inställda steget genom att lägga till tio standardminuter (ändringsbart värde)

① Sparar jäsningen som just avslutats
se kap. [Spara ett recept på sidan 19](#)

② Upprepar jäsningen så fort den avslutats genom att bibehålla samma parametrar

! Om du inte vill spara jäsningen, tryck på knappen "HOME" för att gå tillbaka till startsidan.



📄 Om så önskas går det efter jäsningens slut att spara receptet som just avslutats: på detta sätt kan det användas igen i framtiden, varje gång som så önskas, utan att behöva ställa in parametrarna igen för varje gång. Att spara ett recept för jäsning är det samma som ett recept för tillagning.

Se kap. ["Spara ett recept" på sid. 19](#)

📄 Alla recept för jäsning som sparats av användaren finns i sektionen "PROGRAMS", för navigering, se [sid. 27](#)



Menyn Multi.Time

I moderna kök är det inte ovanligt med behov att samtidigt jäsna produkter som kräver olika jäsningstider efter klimatiska förhållanden (temperatur, fukt etc...): med menyn Multi.time går det att använda jässkåpet kontinuerligt och ställa in upp till 10 timers som anger när varje produkt är färdigjäst.

EXEMPEL PÅ FUNKTION

Med den här funktionen bibehåller jässkåpet den temperatur och fukt som ställts in för alltid.

I exemplet här intill sätts tre formar med olika produkter in i jäsrummet klockan 10:00 (→).

För var och en ställs en timer in med olika varaktighet eftersom varje maträtt kräver sin egen jäsningstid

(⏸ 30 minuter, 45 minuter, 2 timmar).

⚠ Det rekommenderas att ställa in timer 1 för ugnformen som placeras överst i jäsugnen, timer 2 för den andra ugnformen uppifrån och så vidare: detta gör att du vet vilken ugnform som ska tas ut när timern gått ut (t.ex. när timer 2 förfaller ska den andra ugnformen tas ut).

När en timer går ut (i exemplet kommer nästa timer som går ut att gälla ugnformen 2, → kl. 10:45), en ljudsignal underrättar dig att motsvarande ugnform ska tas ut.

Högst 10 timers kan ställas in (och därmed för högst 10 simultana jäsningar i jässkåpet).

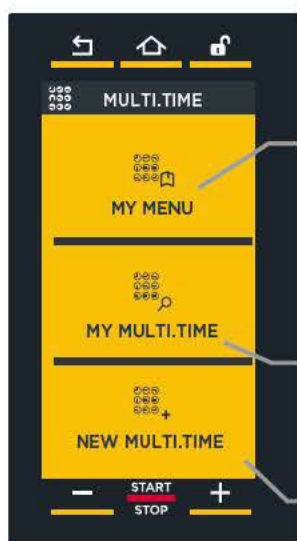
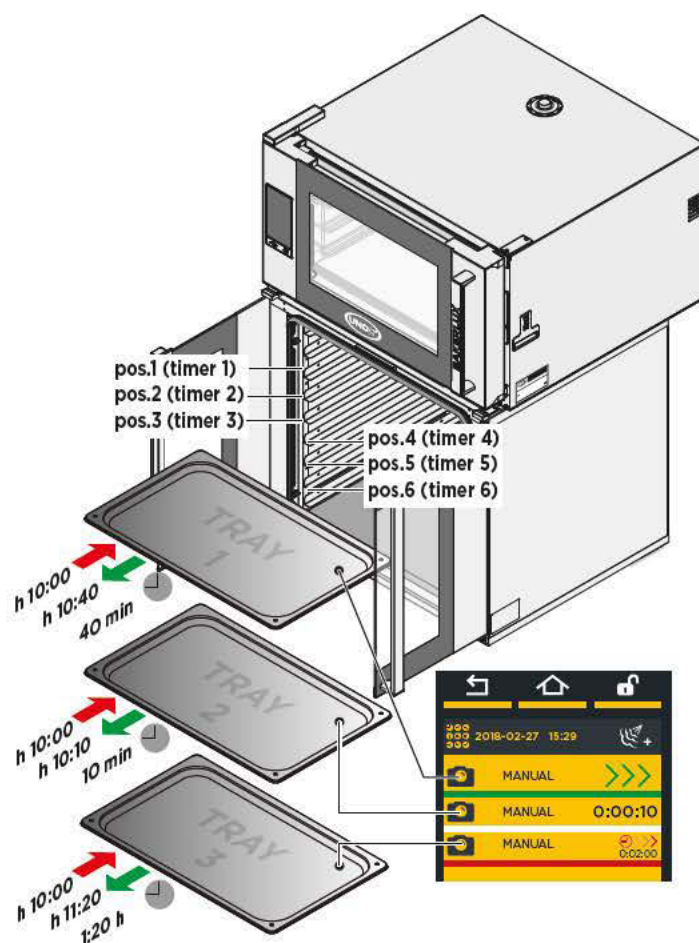


fig. M1

③ Lista över alla menyer Multi.time som sparats av användaren

② Lista över alla jäsningar Multi.time som sparats av användaren

① Ställ in en jäsning Multi.time se kap. Meny Inställning (Set) på sidan 10

1 NY MULTI.TIME: STÄLL IN OCH SPARA EN NY JÄSNING MULTI.TIME

I den här sektionen kan du skapa, starta och spara ett nytt recept Multi.time.

1A INSTÄLLNING AV TEMPERATUR

Den ställs in på samma sätt som förklarats i "MENY SET", det vill säga genom att dra markören (punkt 2)

För ytterligare information: kap. Meny Inställning (Set) på sid. 10

! Jäsningen förutser INTE:
- jäsningssteg;
- Inmatning av en tid (jäsningen är "oändlig").

! Varje jäsning med multitime förutser möjligheten att ställa in en föruppvärmning genom att vidröra pilen <.

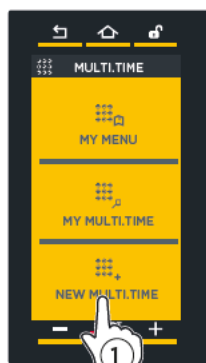


fig. M2

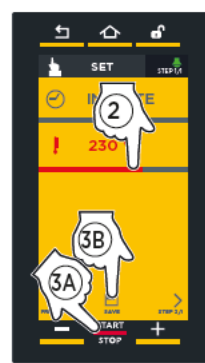


fig. M3

Efter att ha ställt in parametrarna för tillagningen går det att starta genast (knapp START/STOP) eller spara (knapp SAVE): det senare valet tillåter att receptet kan återanvändas obegränsade gånger.

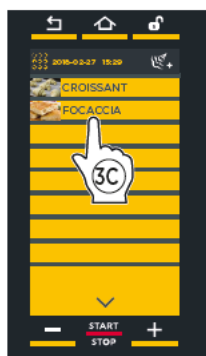


fig. M5

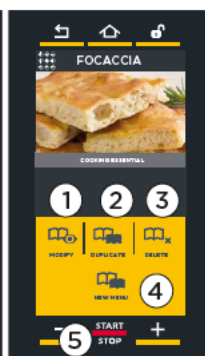


fig. M6

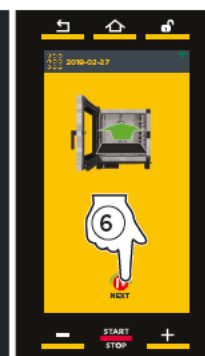


fig. M7

1B SPARA INSTÄLLDA PARAMETRAR (FRIVILLIGT)

Om så önskas, spara jäsningen genom att trycka på knappen "SPARA" (punkt 3B). Att spara sker på samma sätt som beskrivits i "MENY SET".

! För ytterligare information, se kap. Meny Inställning (Set) på sidan 19 (Spara ett recept).



! Att spara receptet tillåter att återanvända det obegränsade gånger utan att behöva ställa in parametrarna varje gång igen (temperatur etc...). Vid varje start av receptet är det emellertid nödvändigt att ställa in önskade timers (upp till 10): om de senare önskas lagras måste en meny skapas: för ytterligare information se kap. Fördjupning: "Ny Meny" på sid. 26.


1C STARTA TILLAGNINGEN

Vidrör knappen "START/STOP" från fönstret för inställning av parametrar (fig. M3, punkt 3A) eller genom att välja från en lista om den sparats tidigare (fig. M5, punkt 3C): i så fall öppnas skärmen fig. M6 som tillåter att:

- 1 visa/ändra jäsningen som sparats;
- 2 duplicera jäsningen (för att skapa en med liknande parametrar);
- 3 radera jäsningen som sparats: i det senare fallet begärs bekräftelse innan raderingen görs;
- 4 Skapa en ny meny (se kap. Fördjupning: "Ny Meny" på sid. 26);
- 5 Starta jäsningen med knapp "START/STOP".

Efter tryck på knappen "START/STOP", om jäsningen förutser en föruppvärmning, visas skärmsidorna på sid. 14 (klassisk föruppvärmning) och 15 (föruppvärmning SMART.Preheating - UIP-teknologi).

Då den inställda temperaturen uppnåtts, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningens steg (om det ställts in,  grön ikon*) och en ikon rekommenderar att sätta in produkterna som ska jäsas. Tryck på knappen  för att komma till inställningen av timers (fig. M7, punkt 6).

! * Genom att vidröra ikonen  överst till höger ändras färgen:
grön= då den inställda temperaturen uppnås, signalerar en ljudsignal slutet på föruppvärmningens steg.
grå= ljudet inte aktivt

1D STÄLLA IN TIMERS

Efter att maten som ska lagas har satts in i ugnen måste alla timers ställas in för de formar som satts i ugnen.

Det rekommenderas att ställa in timer 1 för ugnnsformen som placeras överst i jäsugnen, timer 2 för den andra ugnnsformen uppifrån och så vidare: detta gör att du vet vilken ugnnsform som ska tas ut när timern gått ut (t.ex. när timer 2 förfaller ska den andra ugnnsformen tas ut).

- 1 Vidrör symbolen "+" till skärmen (fig. M8).
- 2 Dra markören eller använd knapparna **-** **+** för att ställa in önskat värde;
- 3 Bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP" (fig. M9).

Timern går ut på basis av inställd varaktighet (i exemplet 15 minuter).

! Färgen anger:

- **GRÖN**: timer har gått ut (maträtt klar). En ljudsignal anger att det är dags att dra ur formen ur jässkåpet, på displayen visas en grön text "END OF LEAVENING - SLUT PÅ JÄSNING" och jässkåpet avger en ljudsignal. För att tysta denna vidrörs den text som visas. Dra ur den form som motsvarar timern som avgett signal.
- **VIT**: nästa timer som ska gå ut (maträtt nästan klar), var beredd att ta ut ugnnsformen.
- **RÖD**: timer i funktion (maträtt ännu på jäsning). Återstående tid eller temperatur som ska nås anges till höger.

🗑 För att ta bort en timer från listan, vidrör under minst 3 sekunder timerns text som du vill ta bort.

Lämna funktionen

! Om du vill gå ut ur funktionen och därmed avbryta jässkåpets obegränsade funktion, tryck på knappen "START/STOP" länge (cirka 4-5 sekunder).



fig. M8

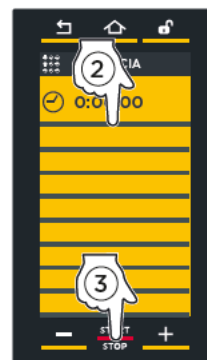


fig. M9

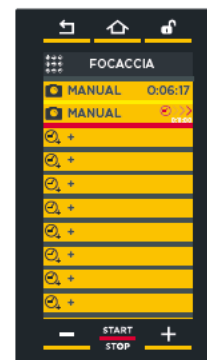


fig. M10



fig. M11

Timer efter tid

Nästa timer som ska gå ut: förbered dig för att ta ut ugnnsformen

Timer har gått ut: dra ut ugnnsformen!

2 MY MULTI.TIME

I denna sektion går det att återkalla en tillagning som lagrats tidigare med hjälp av menyn "NEW MULTI.TIME".

2A För att komma åt en lista över sparade jäsningsar, tryck på ikonen "MY MULTI.TIME" (fig. M13): en lista över alla jäsningsar som sparats tidigare öppnas (fig. M13).

! Nere på skärmen bläddrar pilarna < och > genom de olika sparade jäsningsarna bläddrar pilarna ✓ och ✗ igenom de 16 tillgängliga grupperna.

2B Genom att vidröra en av jäsningsarna i listan (fig. M13), öppnas skärmen fig. M14 som tillåter att:

- ① visa/ändra den sparade jäsningen;
- ② duplicera jäsningen (för att skapa en med liknande parametrar);
- ③ ta bort den sparade jäsningen: detta kräver en bekräftelse innan den definitivt tas bort.
- ④ skapa en ny meny (new menu);

📄 **För ytterligare information, se kap. Fördjupning: "Ny Meny" på sidan 26**

- ⑤ starta jäsningen med knappen "START/STOP".

2C Sätt in maten för att jäsa och tryck på knappen  (fig. M15, punkt ⑥) för att komma till inställningen av timer som förklarats på föregående sida.



fig. M12



fig. M13



fig. M14








fig. M15

3 MY MENU

Här kan du hämta en meny som sparats med hjälp av funktionen "NY MENY".

 **För ytterligare information, se kap. Fördjupning: "Ny Meny" på sidan 26**

För att komma åt en lista över sparade jäsningar, tryck på ikonen "MY MENU" (fig. M1): en lista över alla tidigare sparade jäsningar öppnas (fig. M14).

 Nere på skärmen bläddrar pilarna  och  genom de olika sparade jäsningarna i gruppen, pilarna  och  bläddrar igenom de 16 tillgängliga grupperna.

Genom att vidröra en av jäsningarna i listan (fig. M14), öppnas skärmen fig. M15 som tillåter att:

- ① visa/ändra den sparade jäsningen;
- ② duplicera jäsningen (för att skapa en med liknande parametrar);
- ③ ta bort den sparade jäsningen: detta kräver en bekräftelse innan den definitivt tas bort.
- ④ starta jäsningen med knappen "START/STOP".



fig. M14



fig. M15



Fördjupning: "Ny Meny"

Funktionen "NY MENY (NEW MENU)" tillåter att ställa in upp till 10 timers och **hålla dessa tidsvärden** i minnet utan att behöva ställa in dem igen varje gång.

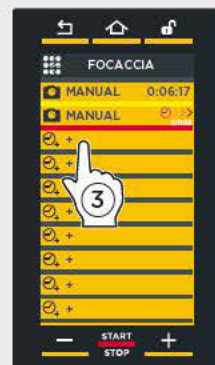
På basis av inställda timers kommer ugnformarna efter hand att vara klara för att tas ut.

För att ställa in funktionen:

- ① Återkallaterkalla ett recept som sparats i "MENY MY MULTI.TIME" (i exemplet "FOCACCIABRÖD");
- ② tryck på ikonen "NY MENY";
- ③ beroende på antalet ugnformar som ska användas, ställ in timern (enligt förklaringen i punkt 1D på sidan 24). Dessa timers är vita vilket anger att de står i väntläge.
- ④ När alla timers ställts in, tryck på knappen "START/STOP" på sidan som visar alla.
- ⑤ Tryck på knappen "SPARA";
- ⑥ Välj en plats när meny ska sparas.

Sedan, för att hämta receptet och starta det, klicka på "MENY MY MENU", välj receptet genom att trycka på det och starta med knappen "START/STOP".

 **För ytterligare information, se kap. "My Menu" på sidan 52**



Anm.

-  **Vilket som helst löpande underhåll ska utföras:**
- efter att apparatens el- och vattennät kopplats från
 - med lämpliga personliga skyddsutrustningar (t.ex. handskar, osv.).

Gör rent ugnsutrymmet varje dag för att bibehålla lämpliga hygieniska nivåer och för att undvika att rostfri stål i ugnsutrymmet förstörs eller rostar.

För rengöring av alla komponenter eller tillbehör, använd INTE:


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

EXTERNA YTOR I STÅL, TÄTNINGAR FÖR UGNSUTRYMMET

Vänta tills ytorna kyls ner.

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

UGNSUTRYMMET INTERNT

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

Rengör **dagligen** ugnsutrymmet för att hålla hygien på hög nivå och för att bevara stålets lyster och apparatens prestanda. Fettpartiklarna eller rester av livsmedel kan dessutom fatta eld under tillagningen och orsaka skador på personer och själva apparaten. Rengöringen ska utföras med sval ugn och med en mjuk trasa fuktad med varmvatten och tvål. Avsluta med att skölja och torka sedan av.

PLASTYTOR OCH MANÖVERPANEL

Använd endast en mjuk trasa och en liten mängd produkt för rengöringen av sköra ytor. Följ anvisningarna från rengöringsmedlets tillverkare.

DÖRRENS INVÄNDIGA OCH UTVÄNDIGA RUTA

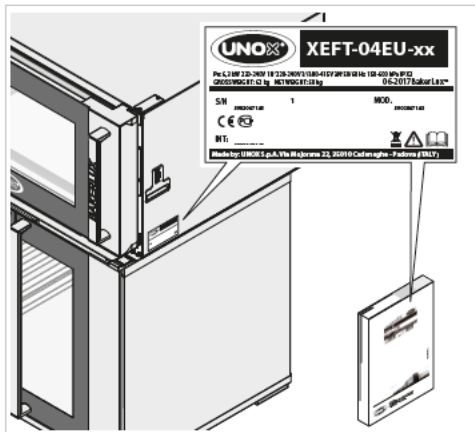
Vänta tills rutorna svalnat.

Använd endast en mjuk duk fuktad med lite vatten och två eller särskilt rengöringsmedel för glasrutor. Skölj noggrant och torka av.

 **ENDAST FÖR UGNAR MED NEDFÄLLBAR ÖPPNING: Under ordinär rengöring ska det inre glaset INTE tas bort pga. risk att det går sönder.**

EFTERMARKNADSSERVICE

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



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

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

Tillverkarens kontaktuppgifter:

UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italien

Tfn +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com

Skada	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd	Lösning
Ugnen är helt släckt.	- Spänning saknas. - Utrustningen är skadad.	Kontrollera anslutningen till elnätet.	Kontakta kundtjänsten.
Ingen ånga skapas i ugnsutrymmet.	- Stängt vatteninlopp. - Anslutning till vattennätet eller till behållaren har inte utförts riktigt. - Det finns inget vatten i behållaren (vid påfyllning av vatten från behållaren). - Filtret för vatteninloppet är tilltäppt av skräp.	- Öppna vatteninloppet. - Kontrollera anslutningen till vattennätet eller till behållaren. - Häll vatten i behållaren. - Gör rent filtret.	
Ugnen sätts inte igång efter att tiden ställts in och knappen "START/STOP" tryckts in.	Dörren har öppnats eller stängts fel.	Kontrollera stängningen av dörren.	
Vatten rinner ut från tätningen när dörren är stängd.	- Tätningen är smutsig. - Tätningen är skadad. - Handtagets mekanism sitter löst.	- Gör rent tätningen med en fuktig trasa. - Kontakta en specialiserad tekniker för reparation.	

KOMMUNIKATION UGN-ANVÄNDARE

Ugnarna visar eventuella larm/varningar på displayen gällande ugnen eller installerade tillbehör. Varningsmeddelandena (WARNING) identifierar funktionsfel som emellertid låter utrustningen/tillbehören fortsätta att fungera men med begränsad funktion.

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

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

AF - UGNSLARM			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
AF01	Termiskt larm för motorer	Ugnen stannar alla funktionscykler och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AF02	Larm säkerhetstermostat		
AF03	Larm ugnstermometer		
AF04	Larm kommunikationsförlust		

VF - VARNING UGN			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
WF06	Varning effektkortets temperatur	Ugnen fortsätter att fungera men fuktighetsmätningen har inaktiverats	
WF28	Varning styrkortets temperatur	Ugnen fortsätter att fungera	
WF33	Fel- SD-kort	Ugnen fortsätter att fungera	

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

AL - LARM JÄSNINGSSKÅP			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
AL01	Larm mattermometer	Jäsningsskåpet stannar alla funktionscykler och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AL02	Larm kommunikationsförlust		

WL - VARNING JÄSNINGSSKÅP			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
WL02	Fel temperatur kort	Jäsningsskåpet fortsätter att fungera	

STILLASTÅENDE


Under ett stillastående ska följande förebyggande åtgärder uppmärksammas:

- frigör utrustningen från el- och vattennätet;
- torka helst av alla ytor i rostfritt stål med en mjuk trasa med vaselinolja,
- håll dörren lätt öppen.

Vid första användningen:


rengör noga utrustningen och tillbehören (se sidan);

- koppla åter apparaten till el- och vattennätet;
- kontrollera utrustningen innan den används på nytt,
- starta om utrustningen på lägsta nivå under minst 50 minuter utan någon mat inne i ugnsutrymmet.

 Det rekommenderas att låta utföra underhåll och kontroll av ett auktoriserat servicecenter minst en gång om året för att säkerställa att utrustningen är i perfekta användnings- och säkerhetsförhållanden.

KASSERING VID SLUTET AV LIVSCYKELN

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

 Symbolen med överkryssad soptunna anger att produkten har marknadsförts efter 13 augusti 2005 och att den inte får avyttras tillsammans med övrigt avfall vid slutet av dess livscykel utan ska samlas in separat.

Alla utrustningar har tillverkats med återvinningsbar metall (rostfritt stål, järn, aluminium, förzinkad plåt, koppar osv.) med en procentdel som överstiger 90 % av vikten.

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

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

Information om avyttring i Italien

I Italien ska utrustningar enligt WEEE överlämnas:

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

Information om avyttring i länder inom europeiska unionen

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

CERTIFIERINGAR

EG-försäkran om överensstämmelse för eldrivna utrustningar

Tillverkare: UNOX S.p.A.

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

Försäkrar på eget ansvar att produkten

BAKERLUX SHOP.Pro™

överensstämmer med maskindirektivet 2006/42/EG enligt standarderna:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

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

EN 62233 : 2008

överensstämmer med direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EG enligt standarderna:

EN 55014-1:2017 + A11:2020

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

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



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

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

ESPAÑA

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES

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

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

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

ÖSTERREICH

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

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

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

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

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

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

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

대한민국

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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

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

MEXICO

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

BRAZIL

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

U.A.E.

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

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

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

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

L12549A2.D00-LD1-01 - Printed: 09-2023
All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

