



ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL (ÖVERSÄTTNING AV ORIGINALINSTRUKTIONER)





SÄKERHET .....	<b>4</b>
ALLMÄNNA BEGREPP .....	<b>10</b>
ANVÄNDNING   MENY SET .....	<b>16</b>
ANVÄNDNING   MENY MIND.MAPS .....	<b>26</b>
ANVÄNDNING   MENY PROGRAMS .....	<b>30</b>
ANVÄNDNING   MENY ROTOR.KLEAN .....	<b>34</b>
MENYINSTÄLLNINGAR .....	<b>38</b>
LARM OCH MEDDELANDEN .....	<b>44</b>
UNDERHÅLL .....	<b>46</b>
ASSISTANS .....	<b>50</b>

## **KONTAKTER**

Se baksidan för lokala kontakter som du kan kontakta.



**Bästa kund,**

denna handbok innehåller all nödvändig information för en korrekt användning och ett korrekt underhåll av apparaten.

Om du inte förstår något kan du kontakta tillverkaren för att få information.

# Säkerhet

Förklaring av symbolerna	4
Säkerhetsinformation	5

## FÖRKLARING AV SYMBOLERNA



Läs igenom instruktionsboken



Fara! Omedelbar farlig situation eller farlig situation som kan orsaka skador eller döden.



Risk för brand!



Fara för elstötar!



Fara för brännskador



Fara för farliga ämnen.



Användbara råd och information



Hänvisning till ett annat kapitel



Jordningssymbol



Symbol med ekvipotential

## SÄKERHETSINFORMATION



### Allmänna anvisningar

- Underlåtenhet att följa säkerhetsföreskrifter eller andra användning eller underhåll än de som anges i denna handbok kommer att upphäva garantin \* och befriar tillverkaren från allt ansvar.
- Placera den här utrustningen utom räckhåll för barn.
- Rengöringen och underhållen som ska utföras av användaren ska INTE utföras av barn, speciellt om de inte övervakas av en vuxen person.
- 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 elnätet 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, 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.
- Utrustningen har en bulleremission under 70 dB.
- Kalibreringen av fuktmätningssystemet ska utföras under den första installationen (kontakta Unox service) och när det krävs av ugnen.



Om det inte är möjligt att permanent ansluta ugnen BAKERTOP MIND.Maps™ till ett avlopp är det nödvändigt att stänga uttaget med den koniska pluggen som medföljer startpaketet. När uttaget har pluggats ska tvättprogrammen inte användas eller tvätta inte ugnsutrymmet med stora mängder vatten på grund av översvämningsrisk.

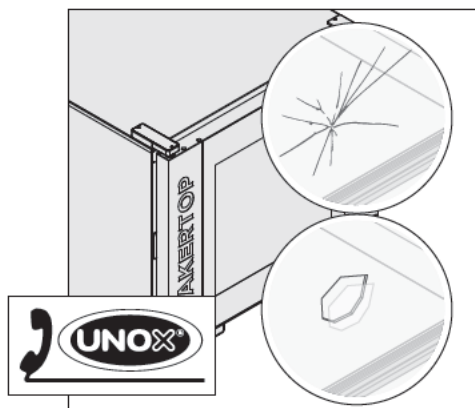


### Fara för brännskador och kroppsskador!

- 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).
- Av säkerhetsskäl görs tillagningen endast med stängd lucka. Om luckan öppnas stannar ugnen tillfälligt och signalerar detta med ett meddelande på displayen. Stäng luckan för att återuppta tillagningen.

- För att upprätthålla apparatens utmärkta prestanda rekommenderas det att INTE öppna dörren under tillagningen. Om dörren måste öppnas gör detta mycket långsamt och försiktigt och var försiktig med den varma ånga och höga temperatur som lämnar ugnen.
- För att flytta och ta ut behållare, tillbehör och andra föremål i ugnsutrymmet, använd alltid lämpliga skydd mot värmen och var alltid mycket försiktig.
- Var mycket uppmärksam när du drar ut formarna från ugnsutrymmet.
- Dra ut sonden från maträtterna innan du drar ut formarna från ugnen och placera den i den externa sondhållaren. Innan du drar ut formarna, kontrollera att sondens kabel inte trasslar in sig när den dras ut. Hantera sonden försiktigt eftersom den är mycket spetsig och kan mycket varm efter användningen.
- **DET ÄR ABSOLUT FÖRBJUDET** att placera bakplåtar, varma/kalla behållare eller andra typer av föremål ovanför ugnen, även när den är avstängd. Placera INTE brännbara eller värmekänsliga föremål nära apparaten (t.ex. dekorationer i plast, tändare osv.).
- Håll minst 10 cm fritt utrymme runt ugnen.
- Under den allra första användningen av utrustningen, kan obehagliga ångor och lukt skapas på grund av förångning av vissa processoljor, som med tiden kommer att försvinna under de efterföljande driftcyklerna.
- Vätskor eller andra livsmedel bör inte värmas i förseglade behållare eftersom de kan explodera.
- För att undvika brännskador, använd inte behållare fyllda med vätskor eller köksprodukter som blir flytande vid uppvärmning till högre nivåer än de som kan observeras (IEC 60335-2-42: 2002/AMD1: 2008)
- Uppvärmningen av drycker kan resultera i en fördröjd eruptiv kokning, så var försiktig när du hanterar behållaren.
- Innan en förtäring måste innehållet i babyflaskor och barnmat i burkar blandas eller skakas och temperaturen måste kontrolleras för att undvika brännskador.
- Använd endast redskap och behållare som är lämpliga för hög temperatur.
- Ta inte bort eller vidrör fläktens skyddshölje, fläkten och motstånden under funktionen tills de kylts ner.
- Innan en hantering och användning av rengöringsmedel, läs noggrant igenom produktens säkerhetsdatablad.
- Under rengöringen, öppna inte ugnsdörren eftersom det finns risk för skada för ögon, slemhinnor och hud vid kontakt med kemiska rengöringsmedel som används eftersom de sprutas av rotern i ugnsutrymmet och sätts i rörelse att kraftiga luftströmmar.
- Vid ett underhåll på ugnens vattenkrets måste personliga skyddsutrustningar användas för rengöringsmedel (se produktens säkerhetsdatablad). Använd speciellt handskar och glasögon eftersom det kan finnas rester av rengöringsmedel i en del av kretsen som kan vara trycksatta.
- Ugnens vattenkrets, med en koppling på 3/4", med en inbyggd backventil, som omfattar alla rörledning och tillbehör nedströms, ska inte av något av något skäl ändras eftersom det kan orsaka materialskador, kroppsskador eller livshotande olyckor.





Om utrustningens ruta är kantstött eller skadad, kontakta omedelbart auktoriserat kundcenter för byte. Använd inte ugnen: risk att glaset exploderar.

#### **ENDAST FÖR FRISTÅENDE UGNAR MED VAGN:**

- Blockera alltid parkeringsbromsen på framhjulen efter att ugnsutrymmet fyllts och varje gång som den inte behövs flyttas.
- Blockera alltid formarna som förs in i skenorna.
- Var mycket försiktig vid rörelsen eftersom formarna kan innehålla heta vätskor som kan rinna ut och vagnarna kan välta (t.ex. vid transporter på oregelbundna ytor eller genom luckorna).



#### **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.
- Vid uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, kontrollera ugnen för eventuella brandrisker.
- Vid rök, koppla bort apparaten från strömförsörjningen och håll luckan stängd för att släcka eventuella lågor.
- Placera inte värmekällor (t.ex. galler, fritöser, osv.) lättantändliga eller brandfarliga ämnen i närheten av apparaten (t.ex. diesel, bensin, flaskor med alkohol osv.).
- Utrustningen måste rengöras dagligen och ta bort matrester. Följ detaljerade rengöringsinstruktioner på s. 46. Att försumma denna åtgärd kan leda till en försämring av ytorna, vilket kan påverka utrustningens livslängd och leda till en farlig situation (fetter eller matrester kan antändas om de inte tas bort från insidan).
- Apparaten ska inte rengöras med ånga eller tryckvatten.
- Använd inte under tillagning av mat eller lättantändliga vätskor (t.ex. alkohol).



## Fara för elstötar!

- Öppna inte ugnsutrymmen som markeras med denna symbol. 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.
- Vilket som helst löpande underhåll ska utföras:
  - efter att apparatens elnät kopplats från och du har väntat på avlastningen av kapacitiva komponenter (ungefär ett par minuter),
  - efter att du väntat på att hela utrustningen har svalnat riktigt,
  - i perfekt psyko-fysisk form, efter att ha använt lämplig personlig skyddsutrustning (t.ex. värmebeständiga gummihandskar, ögonskydd, skyddsmasker (valfritt) osv ...).







# Allmänna begrepp

Förslag och anvisningar	10
Lastning och användning av vagna (endast för fristående ugnar med vagnar)	11
USB	12
Användning av mättermometer	12
Manöverpanel LCD   Skärmen HOME	13
Så här ställs ett värde in	14

## FÖRSLAG OCH ANVISNINGAR

-  **Innan du använder utrustningen, läs noggrant igenom kapitlet "Säkerhetsföreskrifter"**
-  **Vid en tillredning av stora mängder feta livsmedel, förbered en tom form utan hål i gallerhållaren längst ner i ugnen. En behållare av lämplig storlek kan även användas.**

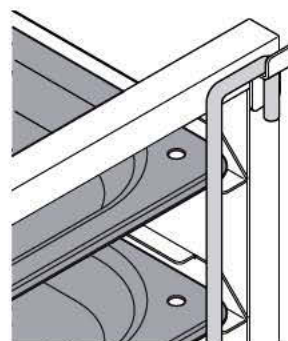
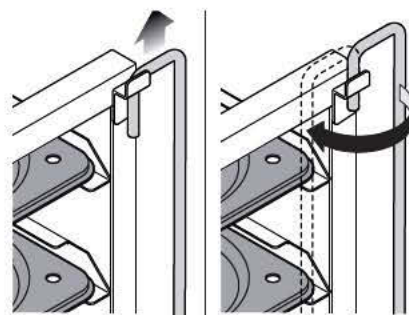
- När utrustningen används för första gången, gör noggrant rent ugnsutrymmet invändigt och tillbehören (se kap. **Underhåll** på sidan **46**). Låt den gå på tomgång på maximal temperatur under ungefär 1 timmar för att avlägsna eventuell dålig lukt som skapas av skydds fetter som används på fabriken.
- När dörren till ugnsutrymmet öppnas släcks uppvärmningen och fläkten automatiskt och den inbyggda fläktbromsen aktiveras (fläkten fortsätter att rotera under en kort tid).
- Om apparaten förblir på i över 15 minuter utan att välja ett funktionsläge eller en automatisk rengöring, aktiveras standby-funktionen automatiskt för att minska energiförbrukningarna.
- För att lämna STANDBY-läget, ryck på knappen START/STOP.
- Använd apparaten med en omgivningstemperatur mellan +5 °C och +35 °C.
- Undvik att salta maten i ugnsutrymmet. Om det inte kan undvikas, gör rent ugnen så snabbt som möjligt (se kap. **Underhåll** på sidan **46**).
- 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.



Av säkerhetsskäl rekommenderas 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.**

- Det rekommenderas att alltid förvärma ugnen för att förhindra effekter från värmeförlust på grund av att dörren öppnas.
- Om du vill använda en manuell förvärmning, rekommenderas det att ställa in den på en temperatur som är högre än den som planeras för tillagning med minst 30 °C.

- För att upprätthålla apparatens utmärkta prestanda **rekommenderas det att INTE öppna dörren under tillagningen**. Om dörren måste öppnas gör detta mycket långsamt och försiktigt och var försiktig med den varma ånga och höga temperatur som lämnar ugnen.
- Använd ugnshakar och galler UNOX och fördela maten jämnt. Undvik att lägga i för mycket mat eller på varandra. Respektera alltid anvisningarna för lastningen av din utrustning.
- Använd inte under tillagning av mat eller lättantändliga vätskor (t.ex. alkohol eller vin).



## Strömavbrott

Vid ett strömavbrott eller om maskinen släcks, återupptas det aktuella programmet när apparaten tänds. Matlagningstiden kan förlängas till högst 2 minuter.

För en navigering och inställning av parametrar, använd endast rena och torra fingrar. Använd inte redskap som gafflar, slevar osv.. Pennan som medföljer ska endast användas för att rita kokningskurvor i meny Mind.Maps och för underteckningar.

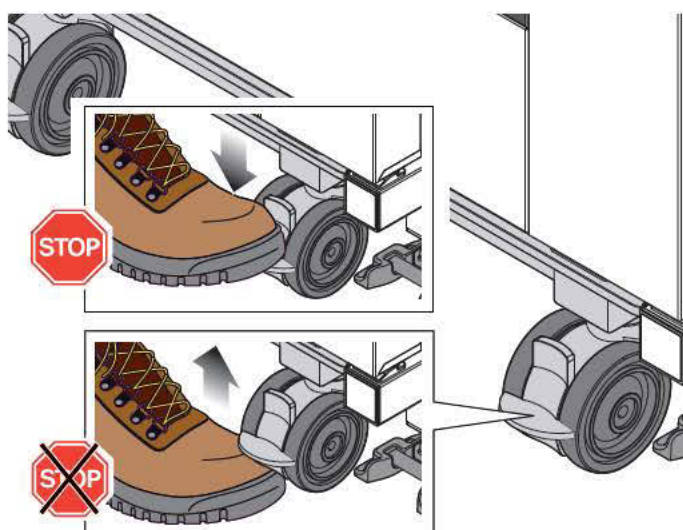
## LASTNING OCH ANVÄNDNING AV VAGNAR

(endast för fristående ugnar med vagnar)

- ⊕ Använd endast vagnar, formar och galler från UNOX.

Lasta försiktigt vagnarna utan att överbelasta dem: en sänkning av vagnen är normalt och beror på mängden mat som finns i formarna. Vagnen ska föras in i ugnen med hjälp av de nedre löpskenorna. Under en förflyttning av vagnen, blockera formarna som på bilden. Blockera alltid parkeringsbromsen på framhjulen efter att ugnsutrymmet fyllts och varje gång som den inte behövs flyttas.

Var mycket försiktig vid rörelsen eftersom formarna kan innehålla heta vätskor som kan rinna ut och vagnarna kan välta (t.ex. vid transporter på oregelbundna ytor, i lutningar eller genom dörrarna).



01

02

03



## USB

04 ► USB-porten sitter under LCD-skärmen och gör att du kan importera eller exportera material från en egen USB-enhet (formaterad FT32 och med kapacitet från 4 till 16 GB).

För hantering av enheten, se ► s. 41.

## ANVÄNDNING AV MATTERMOMETER

05 ► Termometern läser av temperaturen, under matlagningen, i "centrum" av maten: när den nått inställt värde betyder det att maten är klar på invändigt och utvändigt. Mattermometern ska föras in riktigt i maten som ska lagas till: se till att termometerspetsen når centrum, d.v.s. i den innersta punkten utan att den kan falla ut. Om maten inte har en stor tjocklek kan termometern föras in parallellt med stödplanet. Om det finns flera olika rätter ska den sättas in i den minsta. När den har nått inställd temperatur (och därmed är färdig), dra ut rätten som är färdig och flytta termometern till den minsta som är kvar och starta om tillagningscykeln.

⊕ Hantera termometern försiktigt eftersom den är mycket spetsig och spetsen kan vara mycket varm efter användningen.

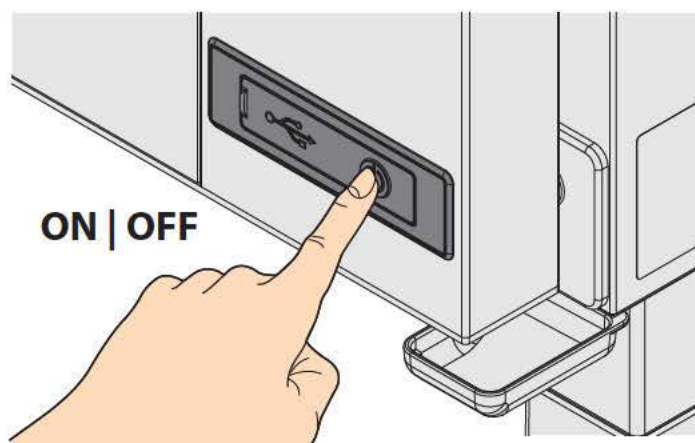
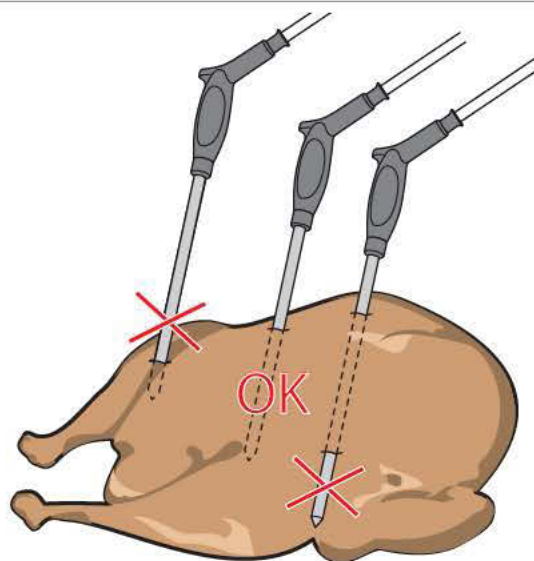
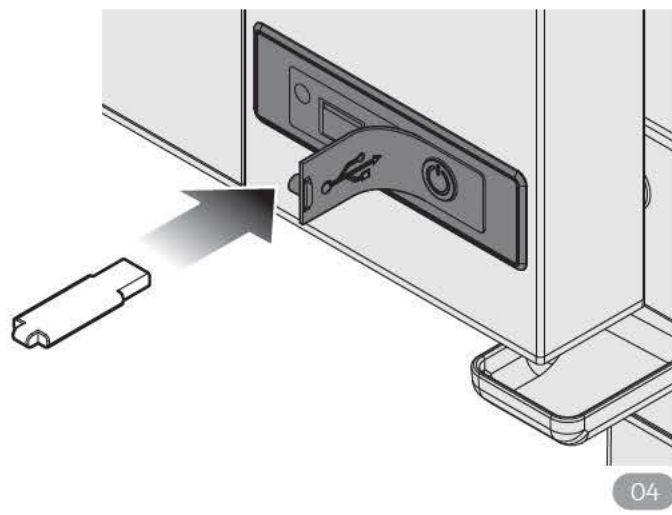
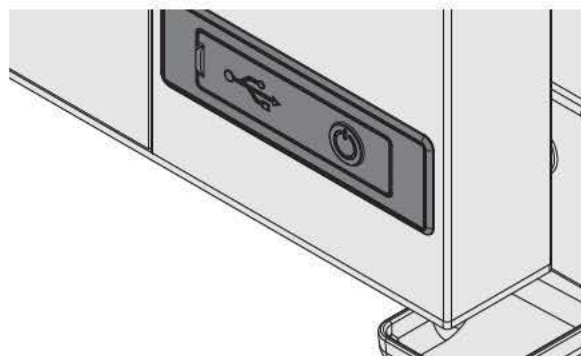
⊕ Dra ut termometern från maten innan du avlägsnar formen från ugnen och placera den i den externa hållaren (se till att den inte dinglar in och ut i ugnsutrymmet!).

⊕ Innan du drar ut formarna, kontrollera att sondens kabel inte trasslar in sig när den dras ut.

⊕ Innan du startar förvärmningen av ett program som kräver en användning av sonden, placera den i den externa sondhållaren

## TÄNDNING/SLÄCKNING AV UTRUSTNINGEN

06 ► Knappen används för att sätta på och stäng av displayen men släcker inte ugnen. Ställ brytaren på elpanelen i läget OFF för att släcka ugnen.



### SET (INSTÄLLNING)

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

⊕ Ytterligare information på ▶ s. 16

### ROTOR.KLEAN

Tillåter att komma till listan över diskningar och att starta den som passar bäst för de egna behoven.

⊕ Ytterligare information på ▶ s. 34

### MIND MAPS

Ett nytt sätt att ställa in matlagningsparametrarna: lätt, snabbt och intuitivt.

### PROGRAMS

Tillåter att komma till en lista över tillagningsrecept som sparats tidigare med "meny set".

⊕ Ytterligare information på ▶ s. 30



Inställning av användarparametrar (datum/tid, måttenhet osv.)

⊕ Ytterligare information på ▶ s. 30

Denna ugn tillåter att med en enda kontrollpanel kontrollera även anslutna tillbehör (ex. SLOWTOP). För att använda dem, tryck på den nedre ikonen.

Tid och datum



Wifi-anslutning aktiv



Ethernet-anslutning aktiv



Wifi-anslutning EJ aktiv



Ethernet-anslutning EJ aktiv

## SÅ HÄR STÄLLS ETT VÄRDE IN

### 07 ► Genom att dra värdet

- 1 Tryck på parameterns symbol som du vill ställa in: den ändrar färg (för parametern "tid" ska du använda timmar, minuter eller sekunder separat).
- 2 Tryck på det horisontella fältet (tänds) och dra markören tills önskat värde ställts in. Om inget görs inom tre sekunder försvinner markören.

### 08 ► Använd knapparna

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



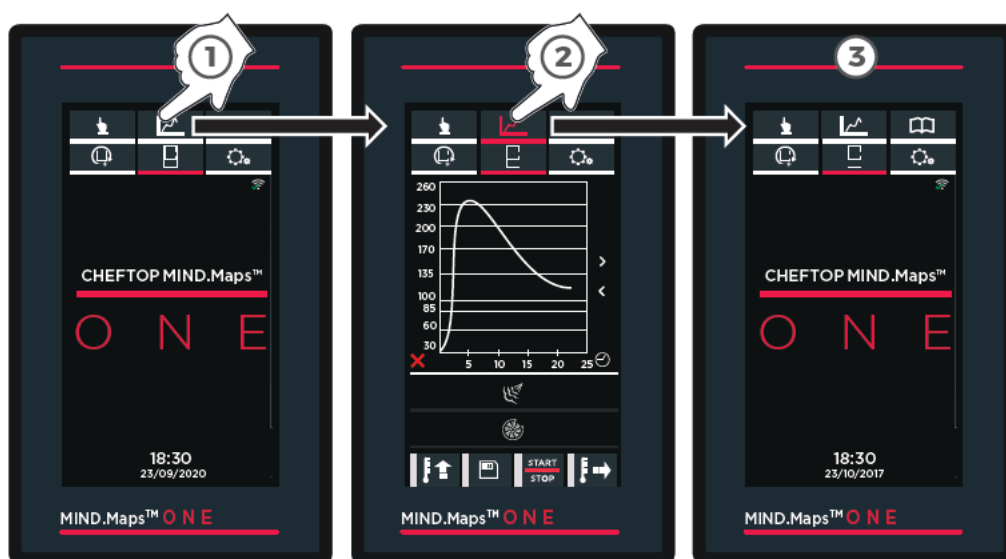
07



08



## FÖR ATT GÅ TILLBAKA TILL EN FÖREGÅENDE SKÄRM ELLER TILL STARTSKÄRMEN



Tryck på ikonen igen, som framhävs i rött, för att gå tillbaka till startskärmen från en meny (t.ex. MIND.Maps).

09



Om en meny förutser en åtkomst till flera sidor (t.ex. inställningsmenyn), tryck flera gånger på menyikonen för att gå tillbaka en sida åt gången fram till startskärmen.

10

# Användning | Meny SET



Föruppvärmning	18
Ställ in tillagningsfaserna	18
Starta tillagningen direkt utan att spara den	19
Spara den inställda tillagningen och starta den	20
Tillagning pågår	23
Avslutad tillagning	24

I den manuella tillagningen, ska du enligt din erfarenhet ställa in följande tillagningsparametrar för föruppvärmningen och, för varje fas:

- **matlagningstid** eller **temperatur på maten** (de två parametrarna utesluter varandra);
- **temperatur i ugnutrymmet** eller **Delta "T"** (de två parametrarna utesluter varandra);
- **inmatning/extraktion** av ånga i ugnutrymmet;
- **fläkthastighet**.

Varje manuell tillagning består alltid av:

- ► s. 18 | en automatisk **föruppvärmning**, med manuell inställning eller SMART.Preheating (rekommenderat läge),
- ► s. 18 | **upp till nio faser** (STEP) för tillagningen, som var och en kännetecknas av även olika tillagningsparametrar. Övergången från en tillagningsfas till en annan hanteras automatiskt av utrustningen. Nedan ges ett exempel:



Efter att ha ställt in alla parametrar (tid, temperatur, osv...) går det att **direkt starta tillagningen utan att spara den** ► s. 19 eller **spara inställt recept och sedan starta tillagningen** ► s. 20.

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

**STEP**  
Ikonen anger STEP-numret som du ställer in.

**Temperatur på maten**  
Inställning av temperatur på maten som ska uppnås  
För ytterligare information, se ► s. 12

**Matlagningstid**  
(från 0 min till 9h:59min:59sec sedan OÄNDLIG, det vill säga kontinuerlig funktion av ugnen)

**Temperatur i ugnsutrymmet**  
(från 30°C till 260°C).

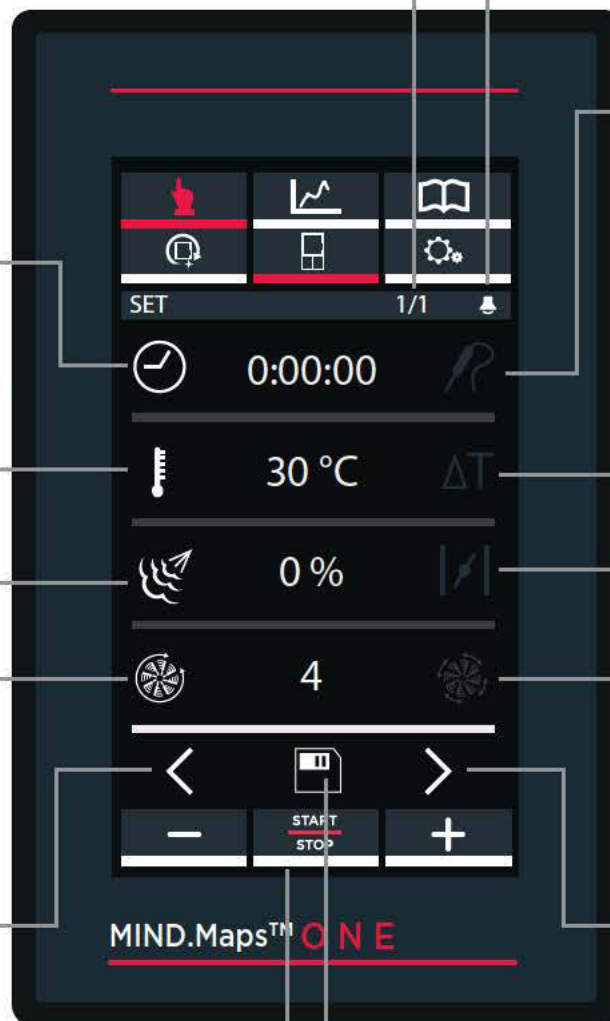
**STEAM.Maxi™**  
Införsel av ånga i ugnsutrymmet

**Fläkthastighet** normal eller, i förekommande fall,

kommer åt inställningen för föruppvärmningen eller föregående steg

Starta inställd matlagning

Sparar inställda parametrar  
För ytterligare information, se ► s. 20



**Temperatur Delta "T"**  
(från 0°C till 120°C)  
Temp. i ugnsutrymmet - Temp. mat = Temp. Delta "T"

**DRY.Maxi™**  
utdragning av ånga i ugnsutrymmet

**Luftströmningarnas hastighet "pulserad"** (fläkten släcks när ugnen har rätt temperatur) eller, om förutsett,

Inställning av steg från 1 till 9

## FÖRUPPVÄRMNING

För de flesta tillagningarna krävs en förvärmning, vilket är valfritt men rekommenderas alltid, för bättre matlagningsresultat.

12 ► För att manuellt ställa in föruppvärmningens temperatur:

- 1 Tryck på ikonen : skärmen för inställning öppnas.
- 2 Ställ in föruppvärmningens **temperatur** det rekommenderas ► att alltid värma upp ugnen i förväg på en temperatur som överstiger med 20-30°C den som förutses för matlagningen för att undvika en värmeförlust när dörren öppnas.
- 3 Gå till inställningen av steg 1. För att en tillagning ska kunna startas krävs det att minst en fas ställs in.



11

## STÄLL IN TILLAGNINGSFASERNA

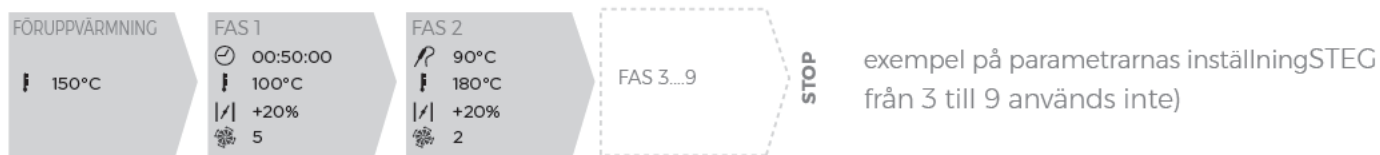
11 ► Ställ in en eller flera tillagningsfaser

- 1 Ställ in enligt egna krav:
  - tiden **för tillagningen** (från 0 min till 9h:59min:59sec sedan OÄNDLIG, det vill säga kontinuerlig funktion av ugnen) eller temperaturen **på mattermometern** ► s. 12: de båda parametrarna utesluter varandra sinsemellan.  
I det första fallet (tid) slutar tillagningen då den inställda tiden uppnåtts, i det andra fallet (mattermometer) slutar tillagningen då den inställda tiden för mattemperaturen uppnåtts.
  - **Temperaturen för tillagning** (från 30°C till 260°C). För särskilt känsliga tillagningar går det i stället att använda funktionen Delta "T" (från 0°C till 120°C): i detta fall måste mattermometern användas, genom att sticka in den mitt i maten som ska lagas. Delta T håller kammartemperaturen på en konstant skillnad jämfört med mattermometerens temperatur med användning av formeln: Ugnsutrymmets temperatur minus kärnsondens temperatur. Delta T kan endast användas genom att ställa in en förutsedd temperatur för kärnsonden, inte en tid.  
*Exempel: om Delta T= 80°C och målet för sondens temperatur är 70°C, slutar tillagningen om sondens temperatur når 70°C. Kammartemperaturen skulle därför vara 150°C (eftersom 150°C-70°C = 80°C)*
  - utsläppet (**STEAM.Maxi™**) eller **utsugningen** (**DRY.Maxi™**) av ånga i ugnsutrymmet;
  - **fläkthastighet**: normal (till vänster) eller pulse-rad (till höger - fläkten släcks när ugnen är i rätt temperatur).



12

- ② Ställ eventuellt in ytterliga tillagningsfaser på samma sätt, upp till högst nio. Var och en kan ha olika tillagningsparametrar. Övergången från en tillagningsfas till en annan hanteras automatiskt av utrustningen.



Efter att ha ställt in alla parametrar (tid, temperatur, osv...) kan du:

- **starta tillagningen direkt utan att spara** ▶ s. 19  
i detta fall sparas inte inställda parametrar och måste därför anges på nytt vid nästa tillagning;
- **spara den inställda receptet och starta sedan tillagningen** ▶ s. 20  
på detta sätt kan det användas igen i framtiden, varje gång som så önskas, utan att behöva ställa in parametrarna igen för varje gång.

## STARTA TILLAGNINGEN DIREKT UTAN ATT SPARA DEN

13 ▶ För att omedelbart starta tillagningen, tryck på knappen **START/STOP**. I detta fall sparas inställda parametrar och de måste anges igen vid varje tillagning.

Gå därefter till s. 23.

20 Efter att inställd tid har gått ut kan receptet sparas med knappen "SPARA | SAVE", se fig. ▶

20



13



## SPARA DEN INSTÄLLDA TILLAGNINGEN OCH STARTA DEN

Genom att spara en tillagning kan du använda den igen, när du vill, utan att du behöver ställa in parametrarna varje gång.

Sparringen kan göras:

- **direkt efter att ha ställt in tillagningsparametrar** (tid, temperatur, osv...). I detta fall kan du starta den med knappen **START/STOP**;
- **vid avslutad tillagning**, tryck på knappen "SPARA | SAVE", se fig. ► 20

14 ► För att spara receptet som ställts in:

① tryck på knappen "SPARA".

15 ► På skärmen som visas:

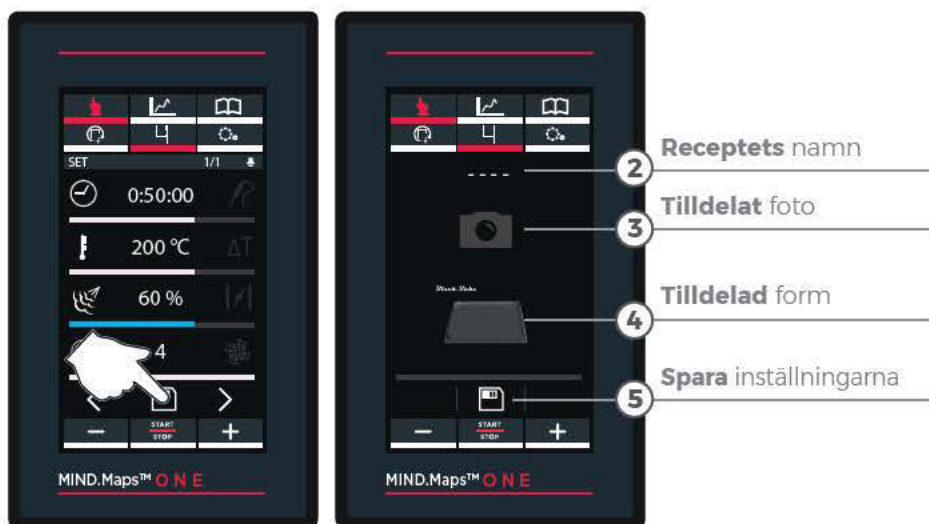
- ② **namnge** receptet (t.ex. CROISSANT);
- ③ tryck på kameraikonen för att välja **en bild** för programmet;
- ④ Tilldela **en form** till receptet genom att välja den bland de tillgängliga. Flytta dem mellan de olika grupperna av bilder med pilarna nere på skärmen.

- ⑤ Tryck på knappen "SPARA | SAVE" per spara tillagningen med de inställda parametrarna (namn, foto osv);
- ⑥ tryck på **platsen** som tillagningen ska sparas på (t.ex. platsen under tillagningen "BIGNE"). Om du trycker på en plats som redan är upptagen ber programmet om en bekräftelse att skriva över receptet.

Nere på skärmen:

- pilarna < och > bläddrar bland de 16 tillgängliga **grupperna**;
- pilarna v och ^ bläddrar genom de 16 tillgängliga **platserna** i gruppen.

Tillagningen sparas med de angivna inställningarna.



14



15



16 ► Genom att trycka på ett av recepten i listan, öppnas skärmen där du kan:

- ① **visa/ändra** sparade tillagningsparametrar;
- ② **duplicera** receptet (för att skapa liknande parametrar);
- ③ **ta bort** den sparade tillagningen: i detta fall begärs en bekräftelse innan den definitivt tas bort;
- ④ **spara** en tillagning med knappen **START/STOP**.



16

## VAD HÄNDER UNDER TILLAGNINGENS START...

Efter en start av tillagningen kan följande tre situationer inträffa beroende på inställningen:

- s. 21 | **föruppvärmning av ugnsutrymmet krävs inte;**
- s. 22 | **en automatisk eller manuell föruppvärmning startas,**

## 17 ► En föruppvärmning eller kylning av ugnsutrymmet krävs inte

Om ugnen redan i början av tillagningen har en optimal temperatur för det inställda eller valda programmet, kommer inte ugnen att förvärma eller kyla ugnsutrymmet utan visar skärmen på sidan som föreslår användaren att omedelbart lägga maten i ugnen. Efter detta, när ugnsdörren stängs, startas förutsedda faser automatiskt ► s. 23.



17

## 18 ► Manuell eller automatisk föruppvärmning


Föruppvärmningen startar alltid om ugnsutrymmet har en lägre temperatur än den inställda för den första tillagningsfasen.

Under inställningsfasen:

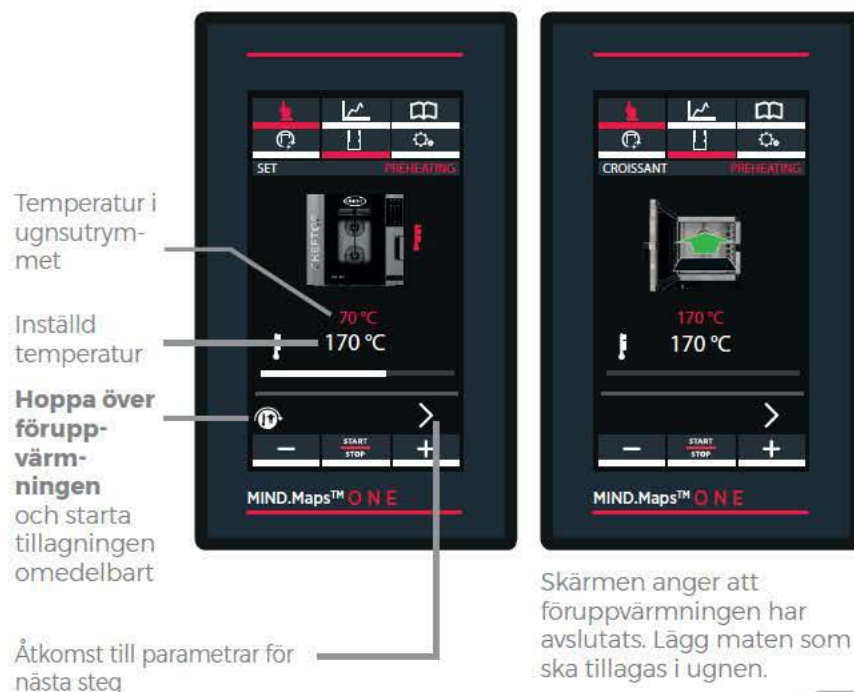
- Ingen föruppvärmning har ställts in, varken manuell, men en **automatisk föruppvärmning** av ugnsutrymmet startar ändå och som avslutas när inställd temperatur uppnås för fas 1,
- en **manuell** föruppvärmning har ställts in föruppvärmning har aktiverats. Den slutar när den inställda temperaturen nås.

I båda fallen ska inte maten som ska tillagas omedelbart läggas i ugnen utan vänta tills fasen avslutad, vilket signaleras av en ljudsignal och av motsvarande skärm. Efter detta, när ugnsdörren stängs, startas förutsedda faser automatiskt ► s. 23.

⊕ Om det behövs kan du avbryta en pågående föruppvärmning

genom att trycka på knappen  och

omedelbart gå till den första förtuseda fasen. När den avbrutits kan den inte aktiveras om.



18

### A | Ytterligare information

#### Avläsning av förbrukningar



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

#### Displaylås



#### Låst display

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

Vid stängning av dörren eller efter ett längre tryck på knappen "HOME" kan displayen användas igen.

För att inaktivera låset gå till meny ANVÄNDARINSTÄLLNINGAR (se s. 43).

## TILLAGNING PÅGÅR

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

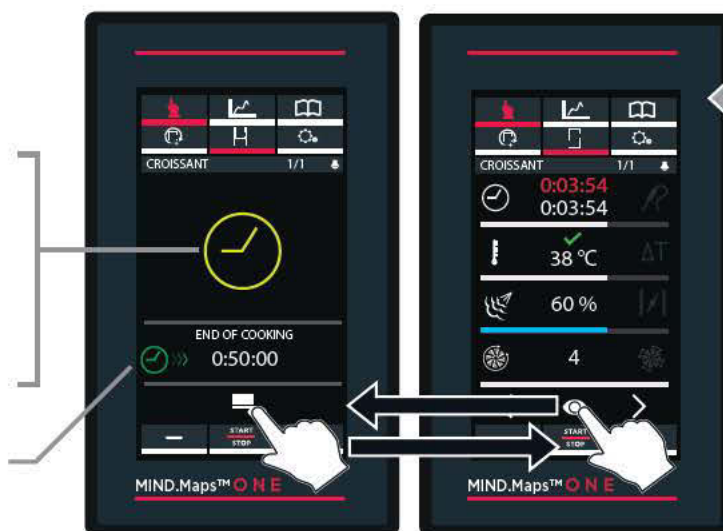
stegen är tidsinställda

**Pågående tillagning**  
återstående tid > 15 sek.

**Pågående tillagning**  
återstående tid < 15 sek.

**Avslutad tillagning**  
återstående tid < 5 sek.

Återstående tid till slutet  
av den pågående fasen  
(STEG)



På denna skärm kan  
du **göra tillfälliga  
ändringar** på  
den pågående  
tillagningen

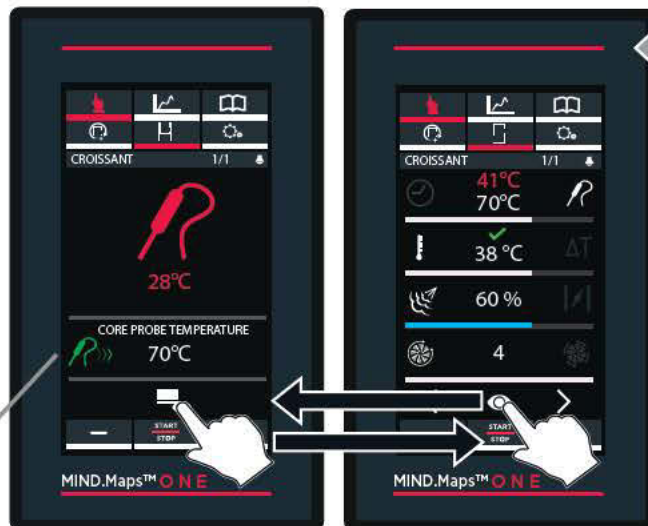
stegen ställs in med hjälp av mättermeteren

**Skilnaden mellan temperaturen som  
avlästs av mättermeteren och den  
inställda är över 5°C**

**Skilnaden mellan temperaturen som  
avlästs av mättermeteren och den  
inställda är mellan 4 och 2 °C**


**Skilnaden mellan temperaturen som  
avlästs av mättermeteren och den  
inställda är lika med eller under 1°C**

den inställda temperaturen  
för mättermeteren  
(tillagningen avbryts när  
den uppnåtts)



På denna skärm kan  
du **göra tillfälliga  
ändringar** på  
den pågående  
tillagningen

19

! \* För att kvittera ljudsignalen, tryck på ikonen  uppe till höger:  
grön = aktiv ljudsignal  
vit = inaktiv ljudsignal

! Om du vill avbryta tillagningen i förtid, tryck och håll ner knappen "START/STOP" (ungefär 4-5 sekunder) tills skärmen "home" visas.

! För att sätta igång ugnen utan fuktreglering, varken tillförd eller borttagen, ställ in 0 % relativ fuktighet på MasterTouch-displayen.

## AVSLUTAD TILLAGNING

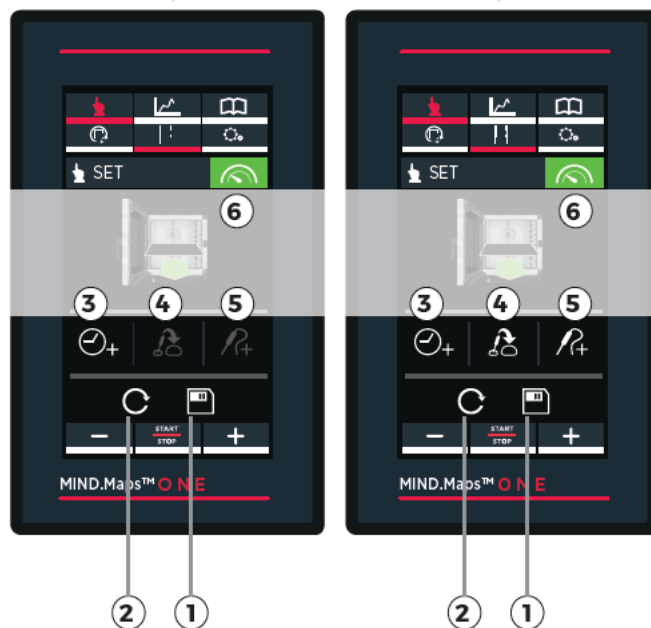
20 ► Tillagningen avslutas när **tiden** eller **temperaturen på mattermometern** uppnått: Tillagningens slut anges av en ljudsignal och visas på skärmen bredvid.

På den här skärmen kan du:

- 1 **sparningen** av tillagningen som avslutats om den inte redan gjorts
- 2 **upprepningen av tillagningen** som avslutats genom att ändra parametrarna om det är nödvändigt;
- 3 **upprepningen av den sista fasen** som genomförs genom att ändra parametrarna om det är nödvändigt.
- 4 **upprepa det sista steget** som ställts in efter att termometern flyttats till en annan maträtt;
- 5 **upprepa det sista steget som ställts in** genom att ändra temperaturen på mattermometern;
- 6 **visningen** av uppgifter om ström- och vattenförbrukningen samt HACCP-data.

Denna skärm anger att tillagningen har avslutats (inställd tid har gått ut)

Denna skärm anger att tillagningen har avslutats (inställd temperatur i mitten av maten har uppnått)







# Användning | Meny MIND.Maps



Hur MIND.Maps fungerar	26
Ställ in kurvan MIND.Maps	27
Nästa parametrar och sparning av kurva	28
Starta receptet så snart det ställts in	29

Ett nytt sätt att ställa in matlagningsparametrarna: lätt, snabbt och intuitivt.

Här kan du ställa in en parameterkurva som när som helst kontrollerar temperaturen, extraktion/införsel av ånga och hastigheten på fläkten i ugnsutrymmet.

För att ställa in den, använd endast pennan som medföljer.

## HUR MIND.Maps FUNGERAR

21 ► I exemplet visas skärmen MIND.Maps. I den **vertikala axeln (Y)** visas parametrarna som ska ställas in gång för gång t.ex. temperatur, utdragning eller tillförsel av ånga, fläkthastighet osv.), i den **horisontella axeln (X)** visas tiden ⌚.

Genom att rita en kurva med pennan varierar en parameter (t.ex. temperaturen) under tiden som går, minut efter minut, med en högsta flexibilitet och kontroll.

21 ► Exemplet visar temperaturinställningen beroende på tiden:  
- vid 5 minuter har jag ställt in en temperatur på 230°C,  
- vid 15 minuter ska temperaturen gå ner till 135°C och så vidare.



## STÄLL IN KURVAN MIND.Maps

### 21 ► Hur jag ritar en kurva i MIND.MAPS

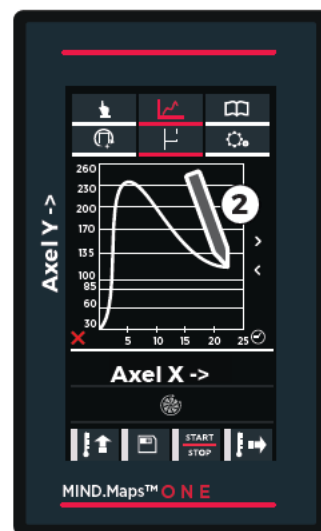
- 1 Klicka på ikonen "MIND.MAPS".
- 2 Använd pennan och dra en kurva. Symbolen > gör att du kan komma åt inställningen av kurvan utöver 25 minuter.

### 22 ► Variationer av kurvan MIND.Maps

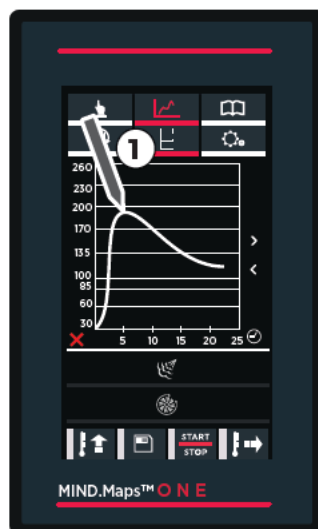
- 1 För att **variera** en kurva som redan ritats, klicka på kurvan med pennan, fortsätt att hålla den nedtryckt och för att ändra kurvan som du vill.
- 2 För att **ta bort** delar av kurvan som redan ritats, klicka flera gånger på "X" till vänster.

### 23 ► Inmatning av stömlinjer

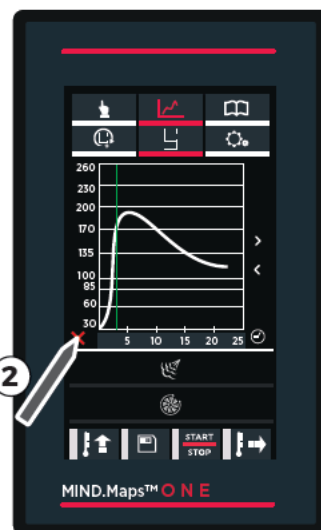
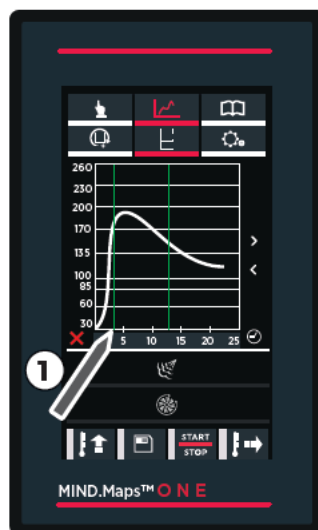
- 1 För **inmatning av stömlinjer** som hjälper dig att visa värdena, klicka på axeln (X) i önskat läge (i exemplet 5 och 15 minuter): numren framhävs i grått och en grön linje visas. Numren ovanför linjerna (i exemplet "10") anger skillnaden i minuter från den föregående linjen (15 min. minus 5 min. = 10).
- 2 För att **ta bort linjerna**, med numren framhävda i grått, klicka flera gånger på "X" till vänster: linjerna tas bort i den ordning som de skapades.



21



22



23

## 24 ► Zoom

- 1 För att **förstora** en intervall, klicka på axeln Y i önskat läge (i exemplet ett intervall mellan 170 och 200°).
- 2 För att gå tillbaka till det normala läget, klicka igen i axeln Y eller på symbolen nere till vänster.

## NÄSTA PARAMETRAR OCH SPARNING AV KURVA

- 25 ► 1 Tryck på en annan ikon för att ställa in nästa parametrar, **extraktion av fukt (DRY.Maxi)** eller **tillförsel av fukt (STEAM.Maxi)** och **fläktarnas hastighet**.

- 2 Dra en ny kurva för att ställa in den önskade parametern:

### DRY.Maxi eller STEAM.Maxi:

- värdena för extraktion visas i RÖTT;
- värdena för införsel visas i BLÅTT;

### fläkthastighet (från hastighet 1 - minimal till hastighet 4 - maximal):

- pulserad fläkthastighet visas med en streckad linje (värden under noll),
- den normala visas med en helstreckad linje (värden över noll).

Tjockleken på linjen anger även hastigheten (tunn linje motsvarar en låg hastighet och en tjock linje motsvarar en hög hastighet).

- 3 Välj ikonen för uppvärmning, tryck på knappen **"FÖRUPPVÄRMNING"** längst ner till höger och ställ in.

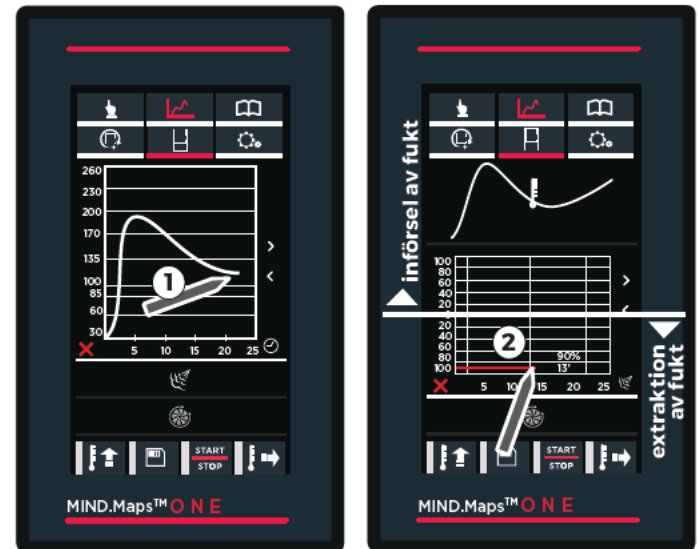
- 4 Tryck på knappen **"SAVE"** för att spara den inställda kurvan: sparningen är den samma som förklarades tidigare, i **"menu set"**.

- 5 För ytterligare information, se ► s. 16

- 5 Knappen "HOLD" nere till höger gör att du sätta igång ugnen i kontinuerligt läge.



24



tillförsel/extraktion av fukt



— pulserande hast.

- - - normal hast.

25

## STARTA RECEPTET SÅ SNART DET STÄLLTS IN

26 ► För att starta tryck på knappen “**START/STOP**”.

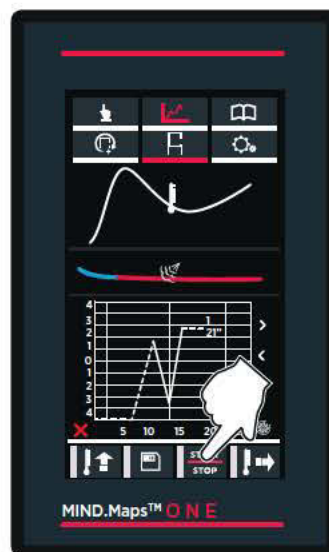
► Om ugnsutrymmet har en **lägre temperatur** än den förutsedda för den första tillagningsfasen startas **en föruppvärmning**.

Om den sparade tillagningen:

- **INGEN** föruppvärmning förutses men en **automatisk föruppvärmning** av ugnsutrymmet startar ändå och som avslutas när inställd temperatur uppnås för fas 1,
- förutser en **föruppvärmning** som slutar när den inställda temperaturen nås.

Vänta tills denna avslutats för att sätta in rätterna som ska lagas i ugnen: när ugnsluckan startas STEG 1 automatiskt.

► Om ugnsutrymmet har en **samma eller en högre temperatur** än den förutsedda för den första tillagningsfasen startas **tillagningen** med inställda parametrar. Sätt omedelbart in rätterna som ska tillagas i ugnen: efter detta, när ugnsluckan stängs, startas STEG 1 automatiskt.



26

# Användning | Meny PROGRAMS



MY PROGRAMS

30

MY MIND.MAPS

32

Tillåter att komma till en lista över recept med tillagningar som sparats tidigare.

## MY PROGRAMS

Här kan du hämta ett recept som sparats med hjälp av **“menu SET”**.

För ytterligare information, se ► s. 16

**27** ► **1** Tryck på ikonen **“programs”**;

**2** klicka på ikonen **“MY PROGRAMS”**: listan öppnas över recept på tillagningar som sparats tidigare med **“meny SET”**.

**3** Tryck på en av tillagningarna i listan. Nere på skärmen bläddrar pilarna och genom de olika sparade recepten och pilarna och bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.



28 ▶ 4 På den här skärmen kan du:

- 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.

5 För att starta tryck på knappen "START/STOP".

▶ Om ugnsutrymmet har en **lägre temperatur** än den förutsedda för den första tillagningsfasen startas **en föruppvärmning**.

Om den sparade tillagningen:

- INGEN föruppvärmning förutses men en **automatisk föruppvärmning** av ugnsutrymmet startar ändå och som avslutas när inställd temperatur uppnås för fas 1,
- förutses en **föruppvärmning** som slutar när den inställda temperaturen nås.

Vänta tills denna avslutats för att sätta in rätterna som ska lagas i ugnen: när ugnsluckan startas STEG 1 automatiskt.

▶ Om ugnsutrymmet har en **samma eller en högre temperatur** än den förutsedda för den första tillagningsfasen startas **tillagningen** med inställda parametrar. Sätt omedelbart in rätterna som ska tillagas i ugnen: efter detta, när ugnsluckan stängs, startas STEG 1 automatiskt.

 För ytterligare information, se ▶ s. 21

29 ▶ Efter tillagningen används en skärm för:

- 1 **upprepningen av tillagningen** som avslutats genom att ändra parametrarna om det är nödvändigt;
- 2 **upprepningen av den sista fasen** som genomförs genom att ändra parametrarna om det är nödvändigt.
- 3 **upprepa det sista steget** som ställts in efter att termometern flyttats till en annan maträtt;
- 4 **upprepa det sista steget som ställts in** genom att ändra temperaturen på mättermometern;
- 5 **visningen** av uppgifter om ström- och vattenförbrukningen samt HACCP-data.



om du vill ta bort receptet uppmanar en skärm att bekräfta innan det definitivt tas bort

28



29

## MY MIND.MAPS

Här kan du hämta ett recept som sparats med hjälp av **“menu MIND.MAPS”**.

📖 För ytterligare information, se

▶ s. 26

30 ▶ ① Tryck på ikonen **“programs”**;

② klicka på ikonen **“MY MIND.MAPS”**:  
listan öppnas över recept på tillagningar som sparats tidigare med **“meny MIND.MAPS”**.

③ Tryck på en av tillagningarna i listan.  
Nere på skärmen kan du använda pilarna ▼ och ▲ för att bläddra igenom de olika tillagningarna som sparats i gruppen, pilarna < och > bläddrar igenom de 16 tillgängliga grupperna.

④ och ⑤: se föregående sida.







# Användning | Meny ROTOR.KLEAN



Viktiga anvisningar gällande rengöringar	34
Hur rengöringsprogrammen används (ROTOR.KLEAN)	35
Påfyllning av rengöringsmedlets behållare	36

Gör att du kommer åt rengöringslistan.

## VIKTIGA ANVISNINGAR GÄLLANDE RENGÖRINGAR

Ugnarna har en/två rotor(er) i serie för rengöring av ugnsutrymmet.

- ❗ Innan en tvätt startas, **se till att det INTE står några formar i ugnsutrymmet**: tvätten blir annars inte effektiv.
- ❗ **Innan en hantering och användning av rengöringsmedel, läs noggrant igenom produktens säkerhetsdatablad.**
- ❗ **Under rengöringen, öppna inte ugnsdörren eftersom det finns risk för skada för ögon, slemhinnor och hud vid kontakt med kemiska rengöringsmedel som används eftersom de sprutas av rotorn i ugnsutrymmet och sätts i rörelse att kraftiga luftströmmar.**
- ❗ **Ändra inte av något skäl dunken och dess anslutningar till ugnen - fara för material- och kroppsskador eller livshotande olyckor**
- ❗ **Rengöringsmedlet ska inte komma i kontakt med huden, ögonen eller slemhinnorna. Vid en kontakt med rengöringsmedlet, följ instruktionerna på säkerhetsdatabladet.**
- ⚠ **Vidrör aldrig rengöringsmedlet med bara händer.**
- ❗ För ugnar med vagn, kör en rengöring med vagnen inne i ugnsutrymmet, utan ugnformat, och blockera den med de främre bromsarna.
- ❗ Kontrollera regelbundet om rostfläckar förekommer i ugnsutrymmet: om de påträffas, kontakta omedelbart en kundtjänst, därför att vattnet antagligen håller på att skada ugnen; att snabbt ingripa innebär att förlänga apparatens livslängd.



När uttaget har pluggats ska tvättprogrammen inte användas eller tvätta inte ugnsutrymmet med stora mängder vatten på grund av översvämningrisk.

## HUR RENGÖRINGSPROGRAMMEN ANVÄNDS (ROTOR.KLEAN)

Här kan du starta ett av de följande rengörings- och spolningsprogrammen:

<b>RINSE</b>	00:17*	kallspolning
<b>QUICK</b>	01:02*	lätt smutsigt ugnsutrymme
<b>SHORT</b>	01:09*	lätt smutsigt ugnsutrymme
<b>MEDIUM</b>	01:27*	måttligt smutsigt ugnsutrymme
<b>LONG</b>	02:32*	mycket smutsigt ugnsutrymme

\* Dessa tider, som uttrycks i timmar: minuter är exempel och kan variera beroende på ugnens modell.

- 31 ▶ ① Vidrör ikonen Rotor.Klean  
 ② Vidrör namnet på programmet som ska startas.  
 ③ Tryck på knappen **START/STOP** för att börja rengöringscykeln.

32 ▶ En display visar tiden som saknas tills rengöringen avslutats.

Färgen på klockan anger:

- **röd**: rengöring pågår.
- **Gul**: Mindre än 1 minut saknas till den valda rengöringen avslutas
- **grön**: rengöringen har avslutats och du går automatiskt tillbaka till sidan **"HOME"**.

För **att avbryta** en pågående rengöring i förväg, tryck på knappen **"START/STOP"** i tre sekunder: en snabbspolningscykel startar automatiskt som varar ungefär **12 minuter** för att avlägsna alla rester av rengöringsmedel från ugnsutrymmet.



CONSUMPTION (FÖRBRUKNINGSSUPPGIFTER): skärmen visar uppgifter om den valda rengöringen:

- vattenförbrukning (i liter),
- elförbrukning (i kW/h);
- förbrukning UNOX. Det&Rinse Plus (rengöringsmedel).

31

Varning: Öppna INTE dörren under tvätt.  
**RISK FÖR SKADA FÖR ÖGON, SLEMHINNOR OCH HUD VID KON-TAKT MED KEMISKA RENGÖRINGSMEDEL!**

Rengöring avslutad

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

Rengöring pågår  
(återstående tid överstiger 1 min.)



Återstående tid till slutet av pågående rengöring

32



## PÅFYLLNING AV RENGÖRINGSMEDELETS BEHÅLLARE

❗ Påfyllningen kan endast utföras med en flaska rengöringsmedel på 1 liter **UNOX.Det&Rinse PLUS**.

33 ► För att fylla på rengöringsmedel:

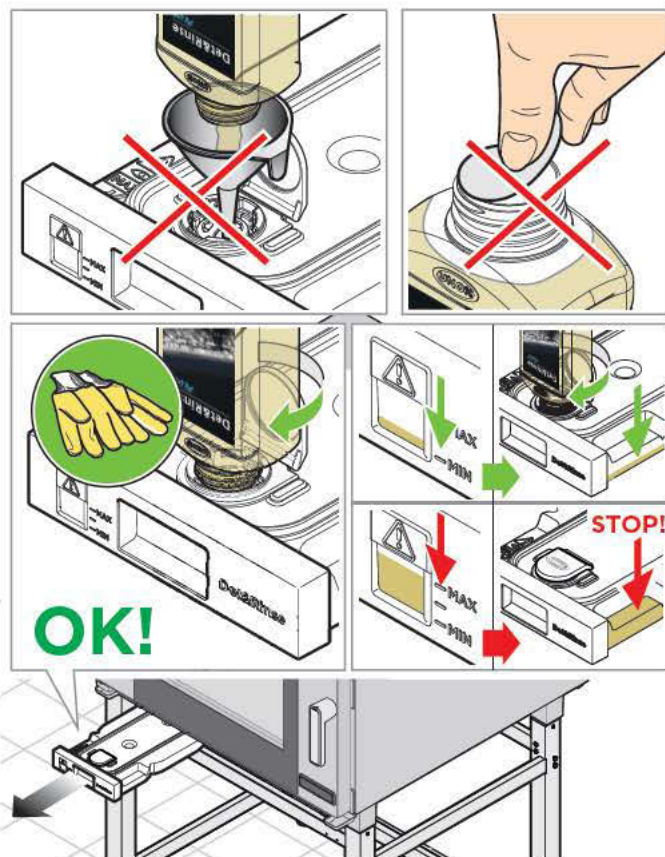
- **Bär handskar för att undvika en direkt kontakt med rengöringsmedlet.**
- Dra ut behållaren underifrån ugnen tills du hör ett klickljud.
- Öppna behållarens lock.
- Öppna pluggen på flaskan med rengöringsmedel från UNOX på 1 liter utan att ta bort/göra hål på skyddsfilmen!
- Vänd på flaskan och skruva fast den på behållaren (när du skruvar fast flaskan kommer ett stift i behållaren att göra hål på skyddsfilmen som gör att rengöringsmedlet rinner ut).
- När flaskan har tömts, skruva loss den för att ta bort den. Undvik droppar.

❗ **Rengöringsmedlet ska inte komma i kontakt med huden, ögonen eller slemhinnorna. Vid en kontakt med rengöringsmedlet, följ instruktionerna på säkerhetsdatabladet.**

- Upprepa förfarandet tills max. tillåten nivå uppnåtts som anges fram på behållaren. (Behållarens max. volym 4 liter = 4 flaskor).
- Kasta flaskorna.
- Sätt tillbaka behållaren, fram till dess anslag, under ugnen.
- Släng handskarna och se till att inte vidröra områden som förorenats med rengöringsmedlet.

⚠ **Vidrör aldrig rengöringsmedlet med bara händer.**

33 ► Efter påfyllningen ska programmet PUMP LOADING (PÅFYLLNING AV RENGÖRINGSMEDEL): det här programmet varar 25 sekunder och tar upp rengöringsmedlet från dunken och avlägsnar luft från sugledningen. När påfyllningsprogrammet avslutats, starta vilken som helst rengöring (t.ex. QUICK).



33



34





# Menyinställningar



Språk	39
Datum och klockslag (date and time)	39
Måttenhet	39
Nätverk	40
Driftskostnader	40
USB	41
Unox.Care	42
Alternativ	43

35 ► ANVÄNDARMENYN (USER MENU) gör att du kan 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".

NETWORK-MENYN (NETWORK MENU) gör att du kan aktivera eller inaktivera en kontroll av ugnen genom fjärrstyrd åtkomst i nätet och att konfigurera parametrarna.

► För ytterligare information, se s. 40



## SPRÅK



36 ▶ Låter dig välja språket som ska användas för alla menyalternativ. Listan över tillgängliga språk kan bläddras igenom med pilarna  och . Valet görs genom att trycka på önskat språk.



36

## DATUM OCH KLOCKSLAG (DATE AND TIME)

37 ▶ Används för att ändra inställningarna av ugnens datum och tid. Det är nödvändigt att:

- ställa in **Tidzon | Time zone**, genom att klicka på ditt geografiska område och välja ditt land, och bläddra igenom listan med pilarna  och ;
- ange nu om **vintertid** eller **sommartid**, som alternativ kan en automatisk uppdatering göras med "AUTOMATISK";
- ställ in aktuell **tid, år, månad** och **dag**.



37

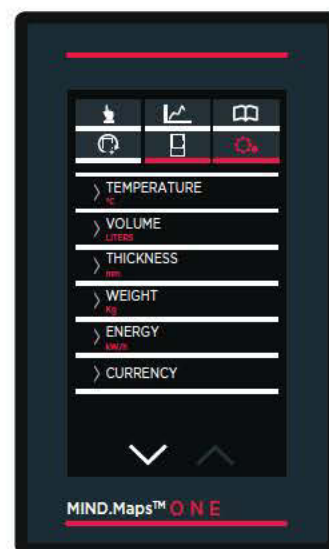
## MÅTTENHET

38 ▶ 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).

Används även för att ställa in **aktuell valuta** (€, \$, osv...), och ställ i denna meny in:

- om symbolen för valutan ska stå bakom eller framför värdet (symbolens position | symbol position);
- om en punkt "." eller komma "," används i decimalnummer (decimaltecken | decimal sign).



38

## NÄTVERK

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

### Anslutningstest

Anslutningstest för de två typerna av anslutning

**WI FI-nät:** tryck här för att välja nätet som du ska ansluta till (eller för att ange de manuellt)

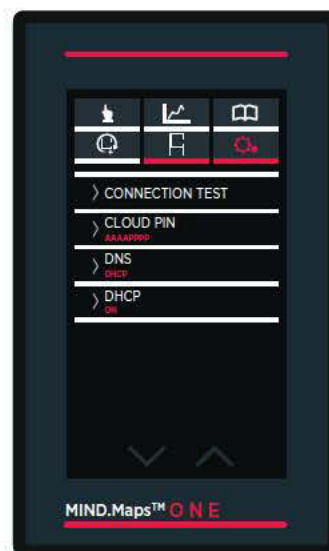
**WI FI lösenord:** tryck här för att ange WiFi lösenord

### Cloud PIN

PIN-koden används för att ansluta ugnen både till DDC.unox.com och till appen. Varje ugn har en egen och den första tändningen är redan inställd. Vid behov går det att ändra PIN-koden för att ansluta den till ett DDC-konto. I detta fall kan ugnen kopplas tillbaka.

### DHCP

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

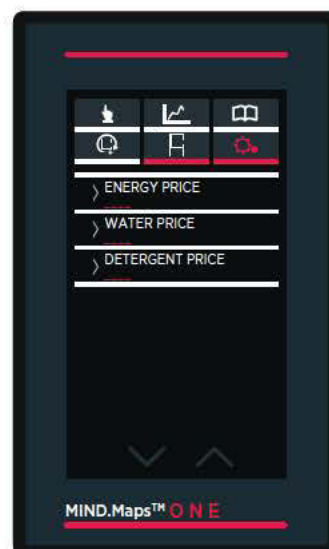


39

## DRIFTSKOSTNADER

40 ▶

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



40

## USB

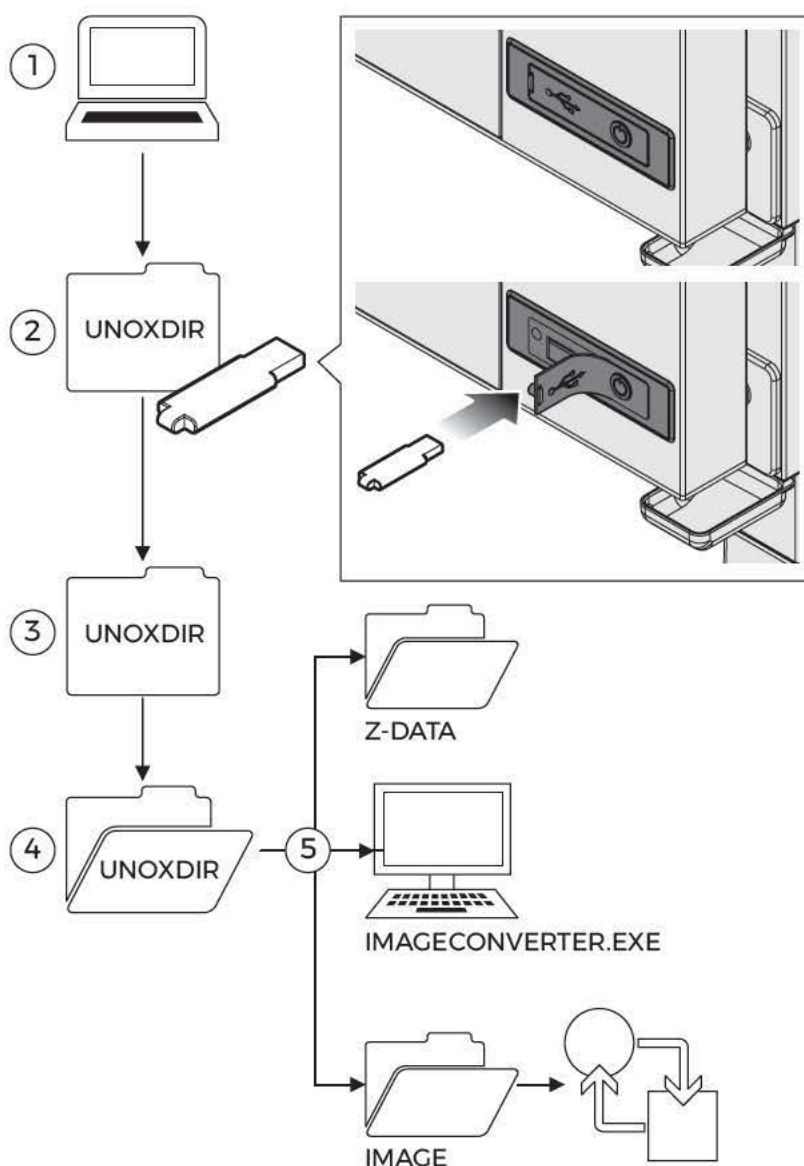
41 ► Denna sektion låter dig importera eller exportera material från en egen USB-sticka (formaterad FT32 och med kapacitet från 4 till 16 GB). USB-porten sitter under LCD-skärmen och gör att du kan importera eller exportera material från en egen USB-enhet (formaterad FT32 och med kapacitet från 4 till 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 PICTURES ► importerar bilder från USB-enheten till ugnen, till exempel ett foto av en maträtt som lyckats väl.  
Bilderna ska för att kunna användas vara konverterade, se ► 42
- ESPORTA HACCP SU USB | EXPORT HACCP TO USB ► exporterar HACCP-data från ugnen till USB-minnet.



41

- ① Ladda ner mappen UNOXDIR.zip från programvarusektionen på UNOX Infonet
- ② Spara mappen UNOXDIR.zip på den egna usb-stickan
- ③ Dekomprimera mappen UNOXDIR.zip som just laddats ner
- ④ Öppna mappen UNOXDIR
- ⑤ Inuti mappen finns två mappar (ZDATA e IMAGES) och en fil .exe (IMAGECONVERTER.EXE)
- ⑥ Kopiera bilderna som du avser att använda i mappen IMAGE
- ⑦ Starta programmet IMAGECONVERTER.EXE. Nu kan bilderna användas!



## UNOX.CARE

43 ▶

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

#### ① Återstående volym

Tack vare en invändig literräknare (som måste nollställas vid varje filterbyte) vet du alltid hur många liter vatten som saknas för att byta filtret (i exemplet: 7 083 liter återstår till bytet av filtret)

#### ② Tillfällig vattenhårdhet

Skärmen används för att ställa in vattnets hårdhet inom ett område från 3 °dH till 10 °dH (tyska grader). Kan mätas med en orange testsats

#### ③ Aktivering av räknare

Efter bytet av filtret måste du nollställa literräknaren så att den kan börja om räkningen. Ange PIN-koden som står på satsens förpackning för nollställningen.

### UNOX.PURE-RO

#### ① Återstående volym

Tack vare en invändig literräknare (som måste nollställas vid varje filterbyte) vet du alltid hur många liter vatten som saknas för att byta filtret (i exemplet: 7 083 liter återstår till bytet av filtret).

#### ② Total vattenhårdhet

Skärmen används för att ställa in vattnets hårdhet inom ett område från 3 °dH till 10 °dH (tyska grader). Kan mätas med en grön testsats

#### ③ Aktivering av räknare

För att OSMOS-systemet ska fungera korrekt, är det nödvändigt att denna parameter ställs på "ON" (enligt standard står den på "OFF"). Om det omvända osmossystemet av något skäl tas bort från ugnen, eller väntar på en eventuell reparation, måste den åter ställas på "OFF".

#### ④ Nollställning av räknare

Efter bytet av filtret måste du nollställa literräknaren så att den kan börja om räkningen. För att kunna utföra detta måste du gå till skärmen och bekräfta med "X" (TA BORT).





## ALTERNATIV

44 ▶

### Förbrukningskostnader

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

### Lås användarprogram

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

### Låsning av manuella tillagningar

Låser möjligheten att utföra manuella tillagningar (SET).

### Lås visning av program

Används för att starta tillagningsprogram som sparats av användarna men förhindrar en visning, ändring och borttagning.

### Sekunder med bildspel av tillagningen

Ställer in efter hur många sekunder som pågående tillagningskärm visas utan någon användning av skärmen.

### Timeout skärmlås

Om ugnsdörren är öppen, visar skärmen vid sidan att det inte går att använda displayen av säkerhetsskäl. Vid stängning av dörren eller efter ett längre tryck på knappen "HOME" kan displayen användas igen. Om det inställda värdet är:

- = "0" ▶ ingen skärm visas även om luckan är öppen;
- ≠ "0" ▶ det inställda värdet anger efter hur många sekunder som displayen låses efter att luckan har stängts. Om värdet är t.ex. "5", går det fem sekunder innan panelen låses efter att luckan har stängts.

### SAFE.Lock

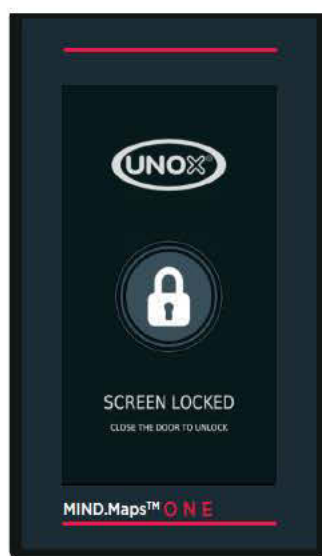
Används för att ställa in antalet sekunder utan användning efter vilket manöverpanelen låser sig. För att låsa upp den måste du ange den sifferkoden som ska ställas in med menyn SAFE.Lock PIN.

### SAFE.Lock PIN

Används för att mata in sifferkoden för att låsa upp manöverpanelen.



44



45

# Larm och meddelanden | Ugnens användargränssnitt

Ugnarna visar eventuella larm/varningar på displayen gällande ugnen eller installerade tillbehör.

**Varningsmeddelandena (WARNING)** identifierar funktionsfel som emellertid för att utrustningen/tillbehören fortsätter att fungera men begränsat.

**Larmmeddelandena (ALARM)** motsvarar situationer som förhindrar vilken som helst funktion av utrustningen/tillbehören som därmed ska ställas på STOP.

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



# Underhåll


Säkerhetsföreskrifter för underhåll	46
Rengöring av utrustningen	47
Stillastående	48
Kassering vid slutet av livscykeln	48
Certifieringar	49

## SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLL

 Vilket som helst löpande underhåll ska utföras:


- efter att apparatens elnät kopplats från och du har väntat på avlastningen av kapacitiva komponenter (ungefär ett par minuter),
- efter att du väntat på att hela utrustningen har svalnat riktigt,
- i perfekt psyko-fysisk form, efter att ha använt lämplig personlig skyddsutrustning (t.ex. värmebeständiga gummihandskar, ögonskydd, skyddsmasker (valfritt) osv ...).

**Gör rent apparaten varje dag** för att bibehålla lämpliga hygiennivåer och för att undvika att rostfri stål förstörs eller korroderas.

 Daglig rengöring minskar också risken för att fetter eller matrester som ackumuleras inuti ugnstrymmet fattar eld med en följande risk för eld.

För rengöring av någon som helst komponent eller tillbehör, använd INTE:

- verktyg eller trasor med slipeffekt eller vassa (t.ex. slipsvampar, skrapor, borstar i stål, osv.),
- tryckvattenstrålar eller ånga,
- rengöringsmedel med slipeffekt eller i pulver,
- basiska, aggressiva, kaustiska eller korrosiva rengöringsmedel (till exempel saltsyra/muriasyra eller svavelsyra eller kaustik soda). Dessa ämnen kan orsaka permanenta skador på utrustningens ytor och katalysatorer.

 Använd inte heller sådana ämnen för att göra rent understrukturen/golvet under utrustningen, De flyktiga utsläppen av föreningarna kan emellertid orsaka skador.

## RENGÖRING AV UTRUSTNINGEN

### Externa ytor i stål, tätningar för ugnsutrymmet, sond för maträtter

⚠ Vänta tills ytorna kyls ner.  
Använd endast en mjuk trasa med lite tvålatten. Skölj noggrant och torka av.  
Använd i annat fall endast de rengöringsmedel som rekommenderas av UNOX. Produkter av annan typ kan leda till skador vilket leder till att garantin förfaller\*. Se instruktionerna från rengöringsmedlets tillverkare för dess användning.

### Ugnsutrymmet internt

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

Gör rent ugnsutrymmet med hjälp av rengöringsprogrammen.

📖 För ytterligare information, se ► s. 35



När uttaget har pluggats ska tvättprogrammen inte användas eller tvätta inte ugnsutrymmet med stora mängder vatten på grund av översvämningsrisk.

### Plastytor och manöverpanel

⚠ Vänta tills ytorna kyls ner. Använd endast en mjuk trasa och en liten mängd produkt för rengöringen av sköra ytor.

### Dörrens invändiga och utvändiga ruta

⚠ Vänta tills ytorna kyls ner.  
Använd endast en mjuk duk fuktad med lite vatten och tvål eller särskilt rengöringsmedel för glasrutor. Skölj noggrant och torka av.



46




## STILLASTÅENDE

Under ett stillastående ska följande förebyggande åtgärder uppmärksammas:

- koppla bort utrustningen från el, vatten och gas (ENDAST FÖR GASUGNAR),
- 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 **47**);
- koppla utrustningen till el, vatten och gas (ENDAST FÖR GASUGNAR),
- 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 bortskaffas 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 deponering 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 bortskaffande av produkten leder till förutsedda påföljder enligt gällande lagbestämmelser.

### Information om bortskaffande 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 bortskaffande i länder inom europeiska unionen

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

## CERTIFIERINGAR

### **EG-försäkran om överensstämmelse för el- och gasdrivna utrustningar**

Tillverkare: UNOX S.p.A.

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

Försäkrar på eget ansvar att produkten

### **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

För elugnar:

överensstämmer med maskindirektivet 2006/42/EG enligt standarderna:

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

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

SS-EN 62233: 2008

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

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

- SS-EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

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

SS-EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

SS-EN 61000-3-3: 2008

SS-EN 61000-3-11: 2000

SS-EN 61000-3-12: 2011

# Assistans

Eftermarknadsservice

50

## EFTERMARKNADSSERVICE

Vid en skada ska apparaten kopplas från el- och vattenförsörjningen. Se lösningarna som föreslås i tabellen ► **B | Felsökning** på s. 51.

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

- inköpsdatumet;
- **47** ► uppgifterna om utrustningen som står på märkskylten;
- eventuella larmmeddelanden som visas på displayen.

Tillverkarens kontaktuppgifter:

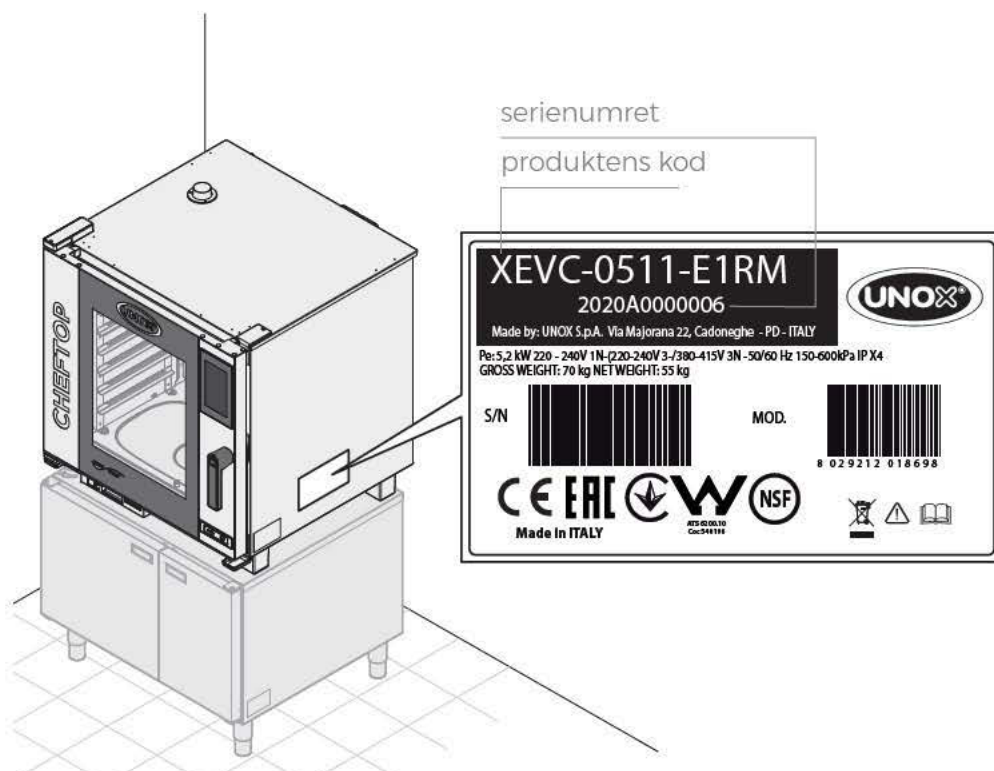
UNOX S.p.A.

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



## B | Felsökning

Skada	Möjlig orsak	Möjlig åtgärd	Lösning
Ugnen är helt släckt.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Spänning saknas.</li><li>■ Utrustningen är skadad.</li></ul>	Kontrollera anslutningen till elnätet.	Kontakta kundtjänsten.
Ingen ånga skapas i ugnsutrymmet.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Stängt vatteninlopp.</li><li>■ Anslutning till vattennätet eller till behållaren har inte utförts riktigt.</li><li>■ Det finns inget vatten i behållaren (vid påfyllning av vatten från behållaren).</li><li>■ Filtret för vatteninloppet är tilltäppt av skräp.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Öppna vatteninloppet.</li><li>■ Kontrollera anslutningen till vattennätet eller till behållaren.</li><li>■ Häll vatten i behållaren.</li><li>■ Gör rent filtret.</li></ul>	Kontakta kundtjänsten.
Ugnen sätts inte igång efter att tiden ställts in och efter att du tryckt på knappen START / STOP.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Dörren har öppnats eller stängts fel.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Kontrollera stängningen av dörren.</li></ul>	Kontakta kundtjänsten.
Vatten rinner ut från tätningen när dörren är stängd.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Tätningen är smutsig.</li><li>■ Tätningen är skadad.</li><li>■ Handtagets mekanism sitter löst.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Gör rent tätningen med en fuktig trasa.</li><li>■ Kontakta en specialiserad tekniker för reparation.</li></ul>	Kontakta kundtjänsten.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

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

## AMERICA

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

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

unox.com



L12495B0

All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.