



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

INSTRUKTIONSBOK



CHEFTOP-BAKERTOP MIND. Maps™

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER OCH MATLAGNINGSTIPS

Säkerhetsföreskrifter	4
Allmänna anvisningar för användning.....	6
MATLAGNINGSTIPS	6
STRÖMAVBROTT	6
LASTNING OCH ANVÄNDNING AV VAGNAR (ENDAST FÖR FRISTÅENDE UGNAR MED VAGNAR).....	7
Användning av Master Touch.....	8

UNDERHÅLL

Rengöring	42
Eftermarknadsservice	43
Driftstopp	44
Bortskaffande.....	44
Garantibevis	44
Garanti.....	45

ANVÄNDNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING	4
MATLAGNINGSTIPS.....	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE).....	10
MENY INSTÄLLNING	12
HUR DU STÄLLER IN MATLAGNINGSPARAMETRAR	13
STÄLL IN MANUELL TILLAGNING.....	14
YTTERLIGARE INFORMATION: MATTERMOMETER.....	15
STARTA TILLAGNINGEN	19
AVSLUTAD TILLAGNING.....	24
SPARA ETT RECEPT	25
MENY MIND.MAPS.....	26
MENY PROGRAMS.....	28
MINA PROGRAM.....	28
MY MIND.MAPS	29
MENY MULTI.TIME	30
NEW MULTI.TIME	31
MY MULTI.TIME.....	33
MY MENU.....	34
MENY CHEFUNOX	36
CHEFUNOX MULTI.TIME	36
CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE	38
MENY MISE EN PLACE.....	39
NEW MISE EN PLACE.....	40
MY MISE EN PLACE	42
MIN MENY.....	42
MENY ROTOR.KLEAN	44
PROGRAMMERING AV RENGÖRING (SCHEDULING).....	45
PÅFYLLNING AV RENGÖRINGSMEDLETS BEHÅLLARE	46
MENY READY.COOK	47
MENY STATS DDC.....	48
INSTÄLLNINGAR AV MÅLSÄTTNINGAR.....	48
HACCP-DATA	49
FÖRBRUKNINGAR.....	49
INSTÄLLNINGAR.....	50
KOMMUNIKATION UGN-ANVÄNDARE	57
RENGÖRING	60
EFTERMARKNADSSERVICE.....	61
DRIFTSTOPP.....	62
KASSERING VID SLUTET AV LIVSCYKELN.....	62
CERTIFIERINGAR	63

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- En 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 den från el-, vatten och gasnätet (endast för gasugnar) 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.
- Kalibreringen av fuktmätningssystemet ska utföras under den första installationen (kontakta Unox service) och när det krävs av ugnen.

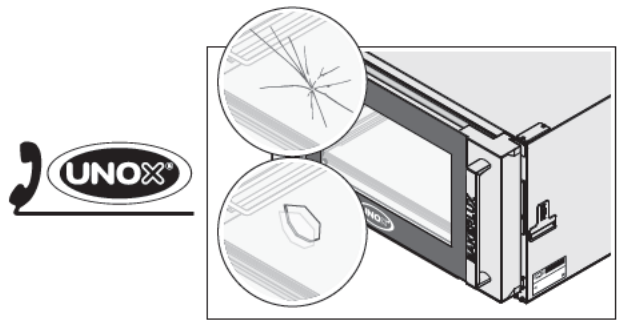


Om ugnen BAKERTOP MIND.Maps™ inte kan anslutas på permanent sätt till ett utloppssystem, kan terminalen stängas med den koniska pluggen som medföljer inuti "Starter kit". Med tilltäppt utlopp får tvättprogrammen **absolut INTE användas** eller ugnsutrymmet tvättas med stora mängder vatten på grund av risken för översvämning.

FARA FÖR BRÄNNSKADOR OCH KROPPSSKADOR!

- Under matlagningen och fram till kylningen av utrustningens alla delar, var försiktig med:
- Vidrör endast reglagen eller handtaget eftersom de externa delarna kan vara mycket varma (temperatur över 60°C / 140°F).
- 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.
- 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.
- Under funktionen COOL/KYLNING (kylning av ugnsutrymmet) sprider apparaten vatten, håll dörren stängd för att undvika brännskador p.g.a. varm ånga.
- 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 ugsndörren eftersom det finns risk för skada för ögon, slemhinnor och hud vid kontakt med kemiska rengöringsmedel som används eftersom de sprutas av rotorn i ugsnutrymmet 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, 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!**



Endast för fristående ugnar med vagn:

- Blockera alltid parkeringsbromsen på framhjulen efter att ugsnutrymmet 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.
- 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 ugsnutrymmet 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.

Endast för gasugnar

- Se alltid till att rökledningen i ugnens överdel inte är tilltäppt (t.ex. av föremål, formar, osv.).
- Under användningen av utrustningen ska köksfläkten (i förekommande fall) alltid sättas på.
- Om utrustningen anslutits till en skorsten, ska den:
 - inte på något sätt vara tilltäppt - fara för brand!
 - regelbundet rengöras och kontrolleras i enlighet med bestämmelserna i landet där utrustningen används - fara för brand!
- Utrustningen ska placeras på avstånd från luftströmmar eller vind - fara för brand!
- Se till att ventilationsöppningarna och delen under utrustningen är rena och inte hindras på något sätt (t.ex. av delar som placeras nära utrustningen).
- Om det luktar gas:
 - avbryt omedelbart gasförsörjningen;
 - lufta lokalen omedelbart,
 - vidrör inte någon strömbrytare eller skapa gnistor eller bara lågor,
 - använd en extern telefon för att kontakta gasleverantören.

Anm.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Allmänna anvisningar för användning

- ! 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. **Rengöring** på sidan **64**). Låt den gå på tomgång på maximal temperatur under ungefär 1 timmar för att avlägsna eventuell dålig lukt som skapas av skyddsfetter som används på fabriken.
- När dörren till ugnsutrymmet öppnas släcks uppvärmningen och fläkten automatiskt, förutom om funktionen "COOL/KYLNING" valts 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 °C.
- Undvik att salta maten i ugnsutrymmet. Om det inte kan undvikas, gör rent ugnen så snabbt som möjligt (se kap. **Rengöring** på sidan **64**).
- 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 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

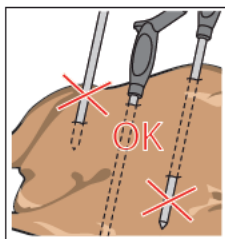
- Det rekommenderas att alltid värma upp ugnen i förväg på en temperatur som överstiger med 30-50°C den som förutses för matlagningen för att undvika en värmeförlust när dörren öppnas.
- Använd ugnsgodis och galler UNOX och fördela maten jämnt. Undvik att lägga i för mycket mat eller på varandra.
- Respektera alltid anvisningarna för lastningen av din utrustning.

STRÖMAVBROTT

Vid ett strömavbrott eller om maskinen släcks, återupptas det aktuella programmet när apparaten tänds (t.ex. ett Multitime-recept). 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, slevor osv... Pennan som medföljer ska endast användas för att rita kokningskurvor i menyn Mind.Maps och för underteckningar.

ANVÄNDNING AV MATTERMOMETER



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.

CHEFTOP-BAKERTOP MIND. Maps™

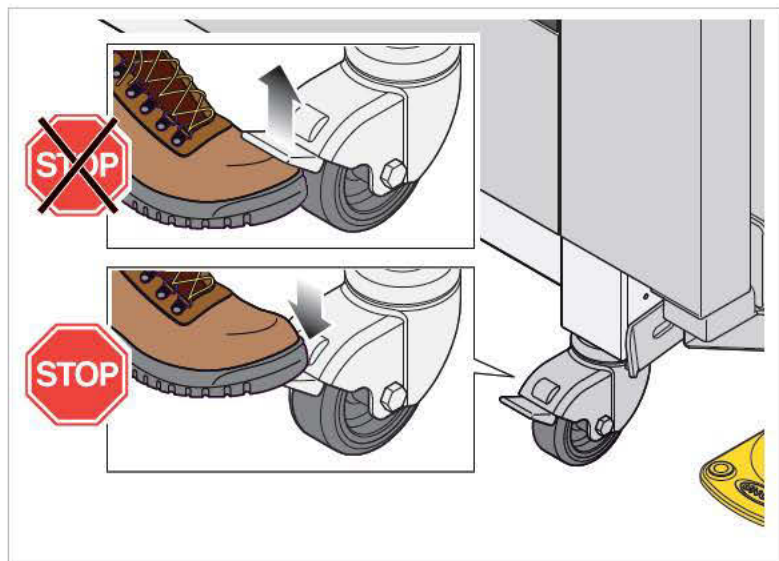
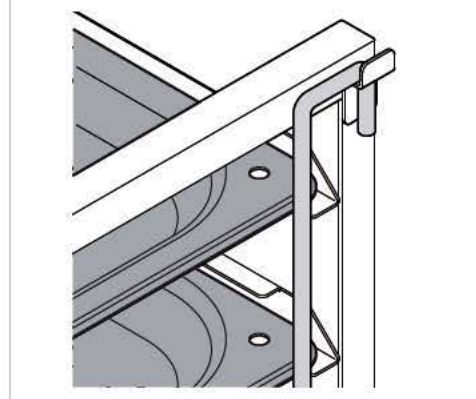
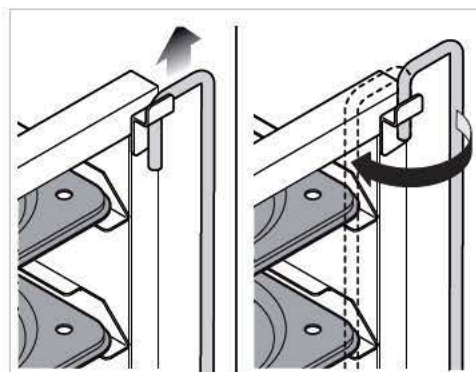
Allmänna anvisningar för användning

LAST OCH ANVÄNDNING AV VAGNARNA

(ENDAST FRISTÄENDE 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).

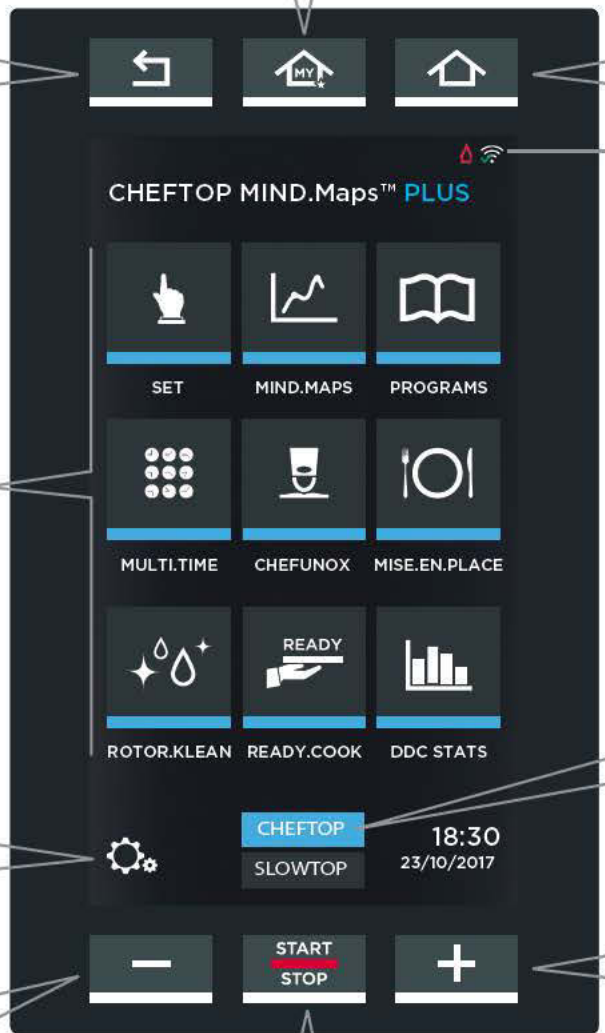


CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Användning

Funktionen "MY HOME" tillåter att komma till en lista över valda recept som "favoriter".


 **kap. "Specialfunktion "MY HOME" på sidan 13**



Gå tillbaka till föregående sida

Gå till startsidan


Se följande sida

Inställning av användarparametrar (datum/tid, måttenhet osv.)
 **kap. "Inställningar" på sidan 54**

Minskning av värden

Ökning av värden

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

Knappen **START STOP** startar ett recept
 **kap. "Starta tillagningen" på sidan 23**

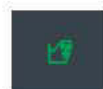
The screenshot shows a dark-themed control panel with a grid of icons: SET, MIND.MAPS, PROGRAMS, MULTI.TIME, CHEFUNOX, MISE.EN.PLACE, ROTOR.KLEAN, READY.COOK, and DDC STATS. At the bottom, there are minus, START STOP, and plus buttons. A status bar at the top right shows a Wi-Fi icon, a signal strength icon, and the time 18:30 on 23/10/2017. A gear icon for settings is located at the bottom left of the grid.



Wifi-anslutning aktiv



3G-anslutning aktiv



ethernet-anslutning aktiv



Wifi-anslutning EJ aktiv



3G-anslutning EJ aktiv



ethernet-anslutning EJ aktiv

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Användning



SET

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



[Ytterligare information på sidan 16](#)



PROGRAMS

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



[Ytterligare information på sidan 32](#)



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 34](#)



CHEF UNOX

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



[Ytterligare information på sidan 40](#)



MISE EN PLACE

Menyn Mise en place gör att du samtidigt kan ta ut ugn formar som kräver olika tillagningstider som sätts i ugnen på olika tider.



[Ytterligare information på sidan 43](#)



ROTOR.KLEAN

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



[Ytterligare information på sidan 48](#)



READY.COOK/READY.BAKE

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



[Ytterligare information på sidan 51](#)



DDC STATS

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



[Ytterligare information på sidan 52](#)

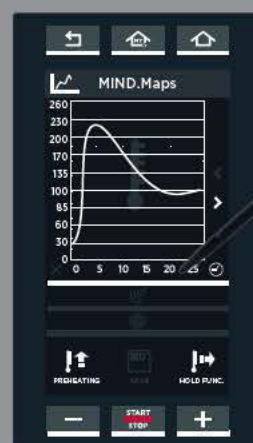


MIND MAPS

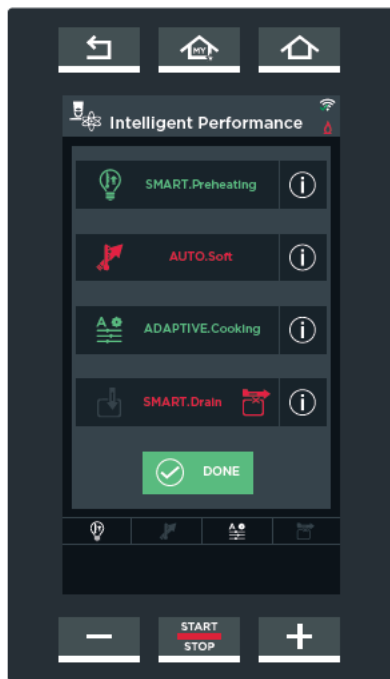
Ett nytt sätt att ställa in matlagningsparametrarna: lätt, snabbt och intuitivt.



[Ytterligare information på sidan 30](#)



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:

SENSE.Klean

Föreslår det idealiska tvättprogrammet beroende på hur smutsig ugnen är.

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

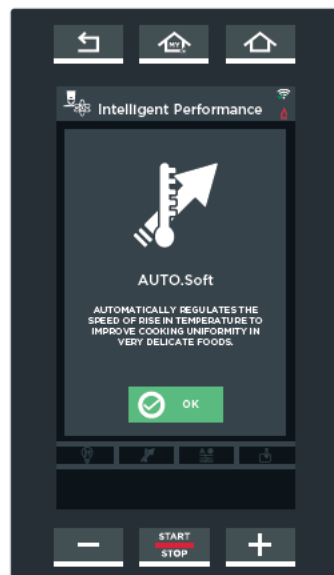
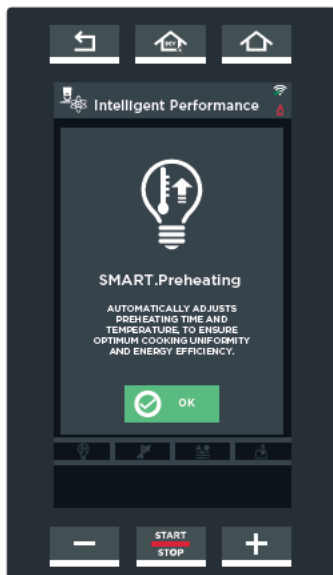
Optimerar automatiskt alla parametrar för tillagningsrecept i funktion av det som ugnen lastats med, tiden för öppning av dörr och vad som avläses av ugnens sensorer

SMART.Drain

Associerar programmet med korrekt placering av ventilen för fettuppsamling i tanken. Det är inte tillåtet att utföra programmet vid felaktig placering. För

hantering av ventilen "Pollo (Kyckling)", se den särskilda manualen.

Tryck vid behov på knappen  så visas på displayen beskrivningen av funktionen.

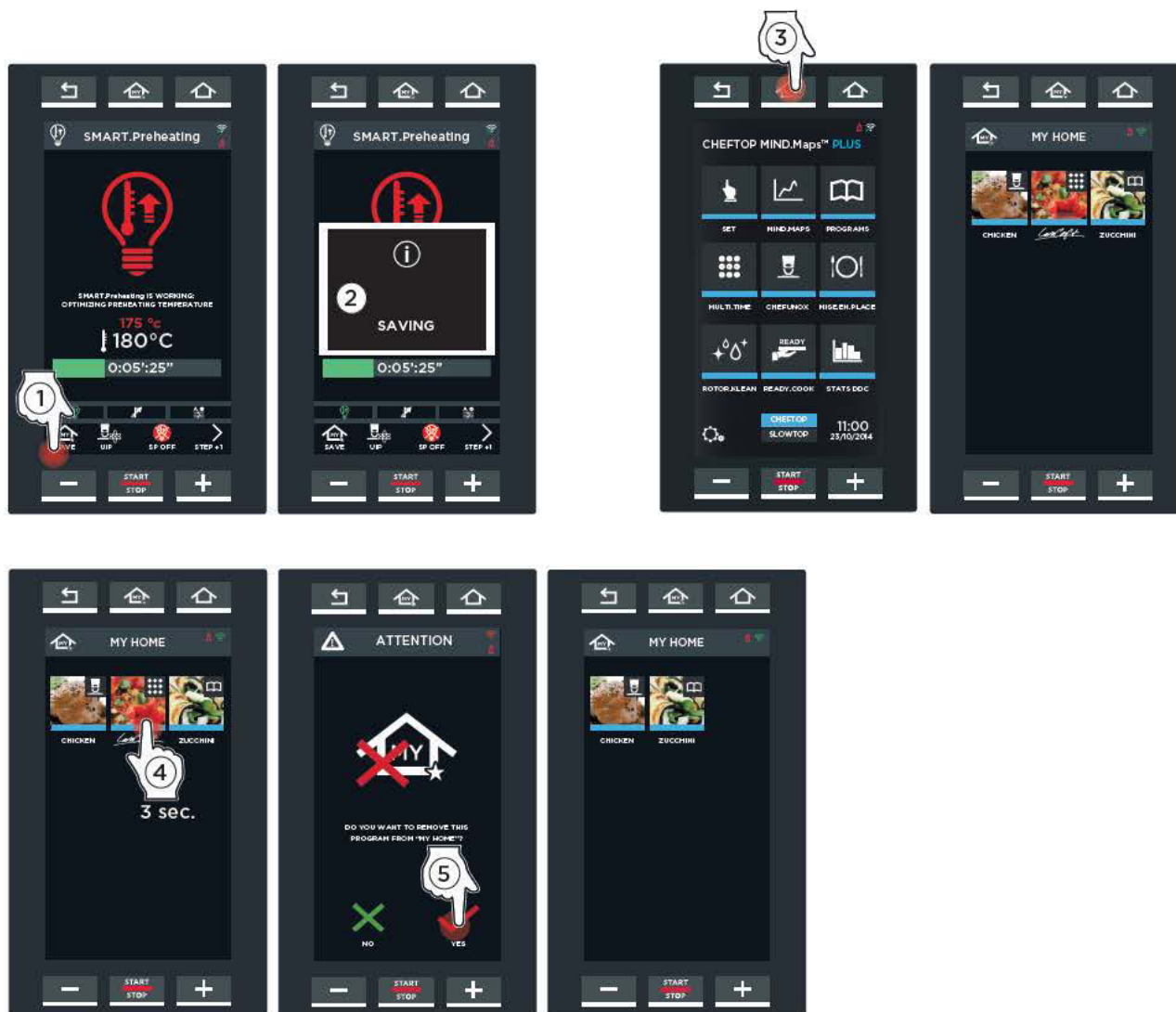


Specialfunktion "MY HOME"

Från skärmen för föruppvärmning (både klassisk och SMART) går det att signalera receptet som håller på att utföras som "favorit" (punkt ① - ②).

Därefter visas då knappen MY HOME trycks in (punkt ③), alla recept som signalerats på detta sätt: funktionen är särskild praktisk för att lätt hitta recept som används ofta.

För att radera ett recept från skärmen "MY HOME", håll dess ikon intryckt i minst tre sekunder (punkt ④). En skärm öppnas som begär bekräftelse av raderingen (punkt ⑤): genom att välja "JA" tas receptet bort från listan.



Specialfunktion "MULTIPRODUKT"

Med funktionen **Multiprodukt**, går det vid varje stegs slut att ge praktiska 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 18**

- 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  VIEW/MODIFY



Extra specialfunktion "PRESSURE STEAM"

Med funktionen **Pressure Steam** (tillvalsfunktion som endast är tillgänglig för ugnar BAKERTOP Mind. Maps™) det går att laga maträtter som kräver stora mängder ånga (ex. Jiaozi - Kinesisk ravioli).

- 1 Aktivera funktionen genom att trycka på motsvarande ikon: denna ändrar färg från grå till blå.

! Varje tillagningssteg är fristående, det vill säga det kan finnas steg med aktiv funktion, andra med inaktiv funktion eftersom den inte är nödvändig: i det senare fallet räcker det för att inaktivera funktionen att trycka på motsvarande ikon (grå ikon = EJ aktiv funktion).

- 2 En skärm för förinställda parametrar visas:

- 80° C föruppvärmning
- 1 minut och 10 sekunders tid för tillagning
- 100° C tillagningstemperatur
- 120 % max fukt

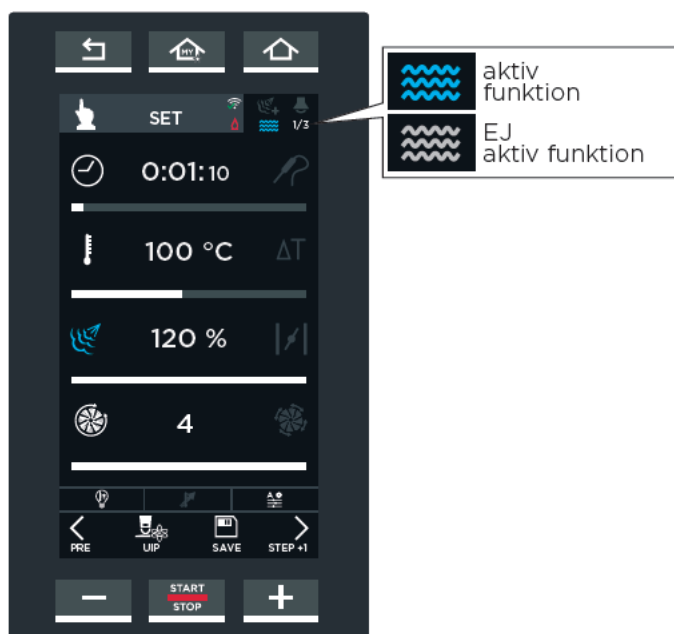
! Dessa värden kan vid behov varieras som beskrivs i det särskilda kapitlet för manuell tillagning.

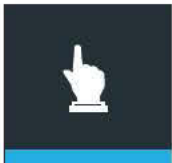
- 3 Ställ därefter in alla steg som behövs.

! **För ytterligare information om inställning av stegen, se kap. STÄLL IN EN MANUELL TILLAGNING på sid. 18.**

- 4 Starta sedan tillagningen genom att trycka på knappen "START/STOP".

! Varje tillagningssteg är fristående, det vill säga det kan finnas steg med aktiv funktion, andra med inaktiv funktion eftersom den inte krävs.





Menu Set

Här ska användaren ställa in följande matlagningsparametrar för en "manuell" matlagning:

- 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;
- luftströmningarnas hastighet.

Den inställda matlagningen kan sparas för att användas vid ett annat tillfälle.

[kap.Spara ett recept på sidan 29](#)

Hyper Smoker

ikonen visas endast om rök-tillsatsen syns om den extra rökordningen installerats. För användning av tillbehöret Hyper Smoker se den särskilda manualen.

Matlagningstid

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

Temperatur i ugnutrymmet (från 30°C till 260°C).

STEAM.Maxi™

Införsel av ånga i ugnutrymmet

Luftströmningarnas hastighet "normal"

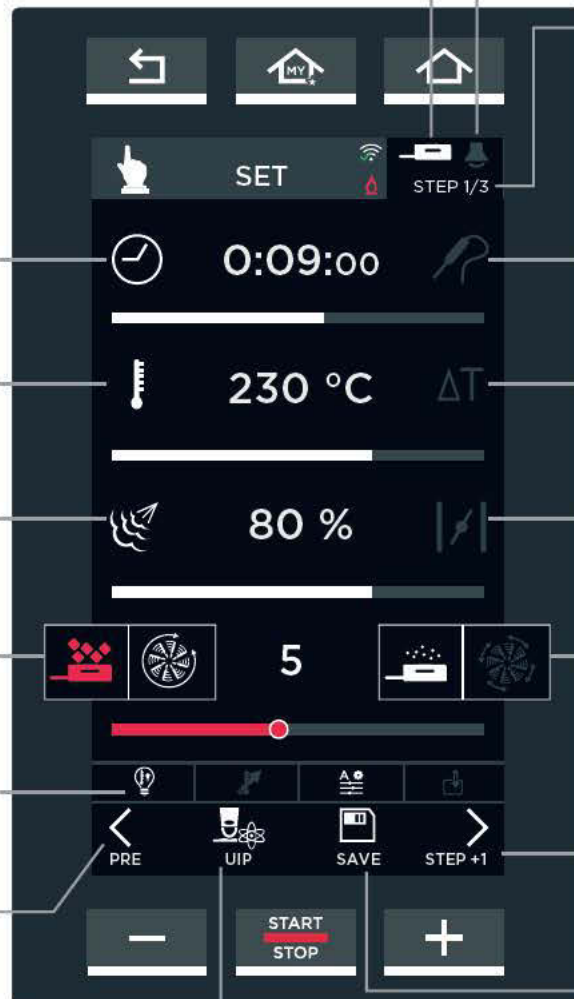
*Hyper Smoker: val av träbitar

Ikonerna indikerar vilka UIP-funktioner som är aktiva

Inställning av föruppvärmningens STEG

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)

[kap. "Fördjupning: UIP \(UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE\)" på sidan 22](#)



Summer

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

Tillåter dessutom att aktivera funktionen MULTIPRODUKT

[se sid. 14](#)

STEP

Ikonen anger STEP-numret som du ställer in.

Temperatur på maten

Inställning av temperatur på maten som ska uppnås

[kap. "Ytterligare information: mattermometer" på sidan 19](#)

Temperatur Delta "T"

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

DRY.Maxi™

utdragning av ånga i ugnutrymmet

Luftströmningarnas hastighet "pulserad" (fläkten släcks när ugnen har rätt temperatur)

*Hyper Smoker: val av träbitar

Inställning av steg från 1 till 9

Sparar inställda parametrar
 [kap.Spara ett recept på sidan 29](#)

1 HUR DU STÄLLER IN MATLAGNINGS-PARAMETRAR

FIG. S3

MARKÖRENS LÄGE

- ① Tryck på parameterns 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. S2

KNAPPLÄGE



- ① Tryck på parameterns 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. S1

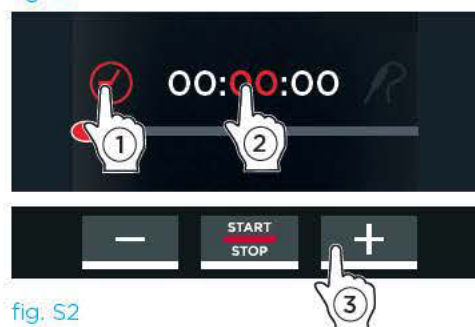
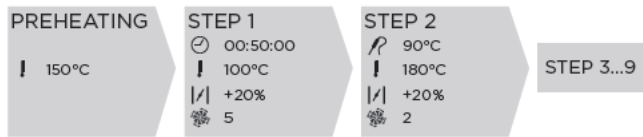


fig. S2

Anm.

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.



Exempel på tillagning som består av flera steg, några på tid och andra med mattermometern; stegen från 3 till 9 behövs inte och har inte ställts in.


- ❗ 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.

Om så önskas, efter att inställningar utförts (föruppvärmning, tid etc...) går det att använda teknologin UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE): detta garanterar alltid perfekta tillagningsresultat.

📖 kap. "Fördjupning: UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sidan 22

2A INSTÄLLNING AV FÖRUPPVÄRMNINGEN

För att ställa in föruppvärmningens steg:

- 1 **fig. S3:** vidrör symbolen 
- 2 **fig. S4:** vidrör ikonen "TEMPERATUR" eller "DELTA T";
- 3 **fig. S4:** tryck på "KNAPPARNA + och -" eller dra markören för att ställa in önskat värde: om du då den inställda temperaturen uppnåtts (ex. 130° C), inte vill att föruppvärmningen avbryts, går det att lägga till en tid (ex. 9 min.) genom att dra markören i fältet "KLOCKA".

❗ 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.


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

fig. S5

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



fig. S3

fig. S4



fig. S5

* Genom att vidröra den aktiveras (grön ikon) eller inaktiveras (vit ikon) ljudsignalen vid STEGENs slut

2B INSTÄLLNING AV PARAMETRAR

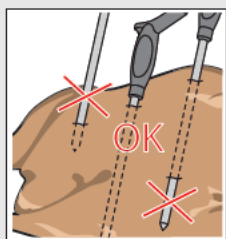
Ställ in enligt egna krav:

- 1 tiden **för tillagningen** (från 0 min till 9h:59min:59sec sedan OÄNDLIG, det vill säga kontinuerlig funktion av ugnen) eller temperaturen **på mattermometern** (kap. "Ytterligare information: mattermometer" på sid. 19): 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 mattemperatur uppnåtts.
- 2 **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. För definition är temperaturen Delta "T" = Temperatur i ugnsutrymmet minus Temperatur avläst av mattermometern
Exempel: om **Delta T= 80° C** ställts in, slutar tillagningen till exempel om temperaturen i ugnsutrymmet har uppnått **150° C** och mattermometern **70° C** (vilket motsvarar 150° C-70° C= 80° C).
- 3 **inmatning (STEAM.Maxi™)** eller **utmatning (DRY.Maxi™)** av ånga i ugnsutrymmet;
- 4 **Hastigheten för luftströmningarna, normal** (till vänster) **eller pulserad** (till höger - fläkten släcks när ugnen är i rätt temperatur).



fig. S6

YTTERLIGARE INFORMATION: mattermometer




Termometern läser av temperaturen, under matlagningen, i "centrum" av maten: när den nåt 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 nåt 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.

2C INSTÄLLNING AV FÖLJANDE STEG (VID BEHOV)

(fig. S7)

Då inställningen av STEG 1 gjorts, ska, om du vill ställa in flera, klicka en eller flera gånger på symbolen : för inställning av påföljande STEG, görs på samma sätt som för STEG 1.

Texten uppe till höger anger steget som håller på att ställas in (t.ex. steg 2/1).





-  Stegen kan vara blandade (ex. STEG 1 inställt på tid, och påföljande med MATTERMOMETER).
-  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. S7

Anm.

2D VÄLJ OM DU VILL ANVÄNDA TEKNOLOGIN 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.



fig. S8



fig. S9

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

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



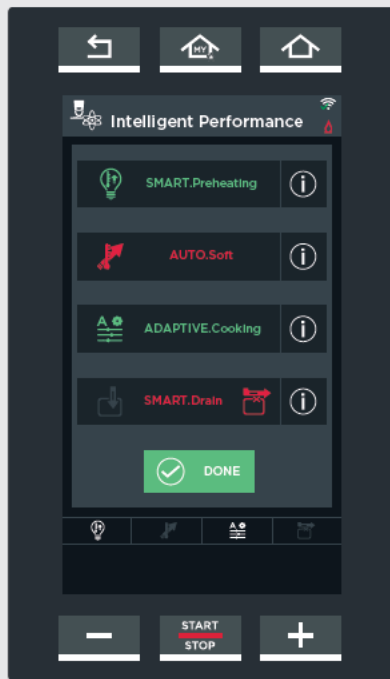
Variationer under en pågående tillagning

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).

FÖRDJUPNING: 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

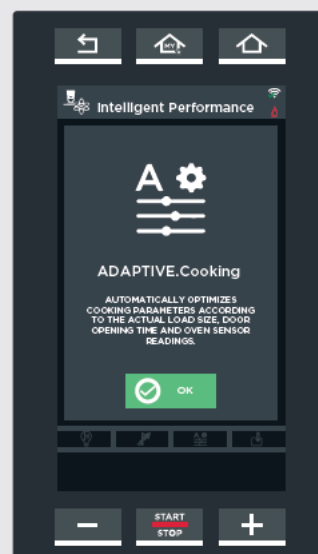
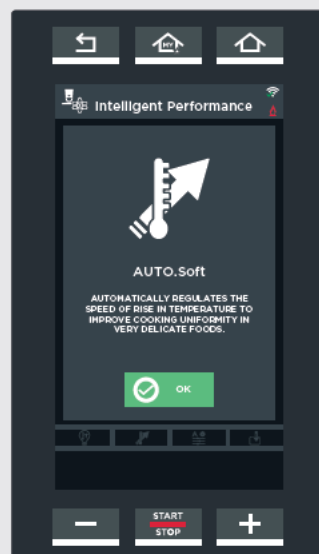
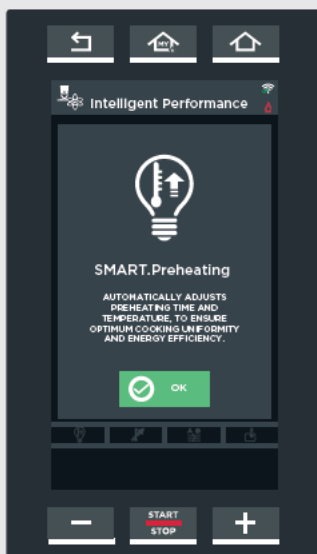
ADAPTIVE.Cooking

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

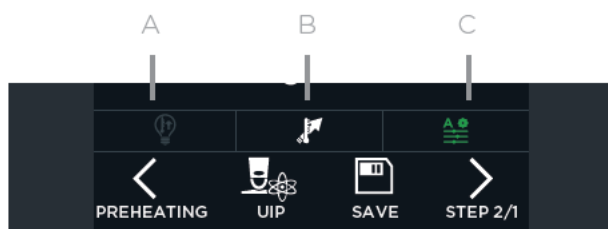
SMART.Drain

Associerar programmet med korrekt placering av ventilen för fettuppsamling i tanken. Det är inte tillåtet att utföra programmet vid felaktig placering. För hantering av ventilen ”Pollo (Kyckling)”, se den särskilda manualen.

Tryck vid behov på knappen  så visas på displayen beskrivningen av funktionen.



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

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 **Nedkyllning 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

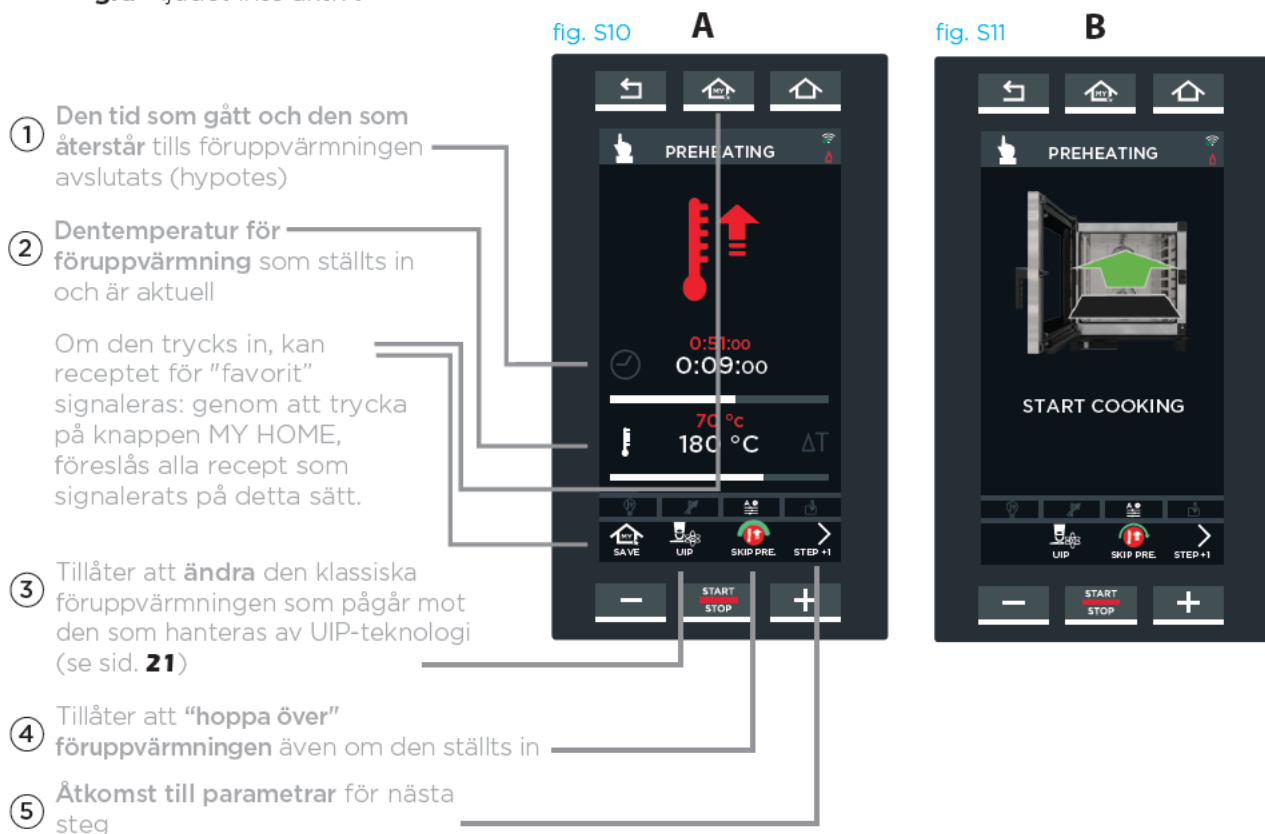
Om tillagningen förutser en **klassisk förvärmning** (utan användning av UIP-teknologi), visas skärmen **A** fig. S10 som indikerar:

- 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-teknologin (se sid. 21)
- 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



- 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. S12

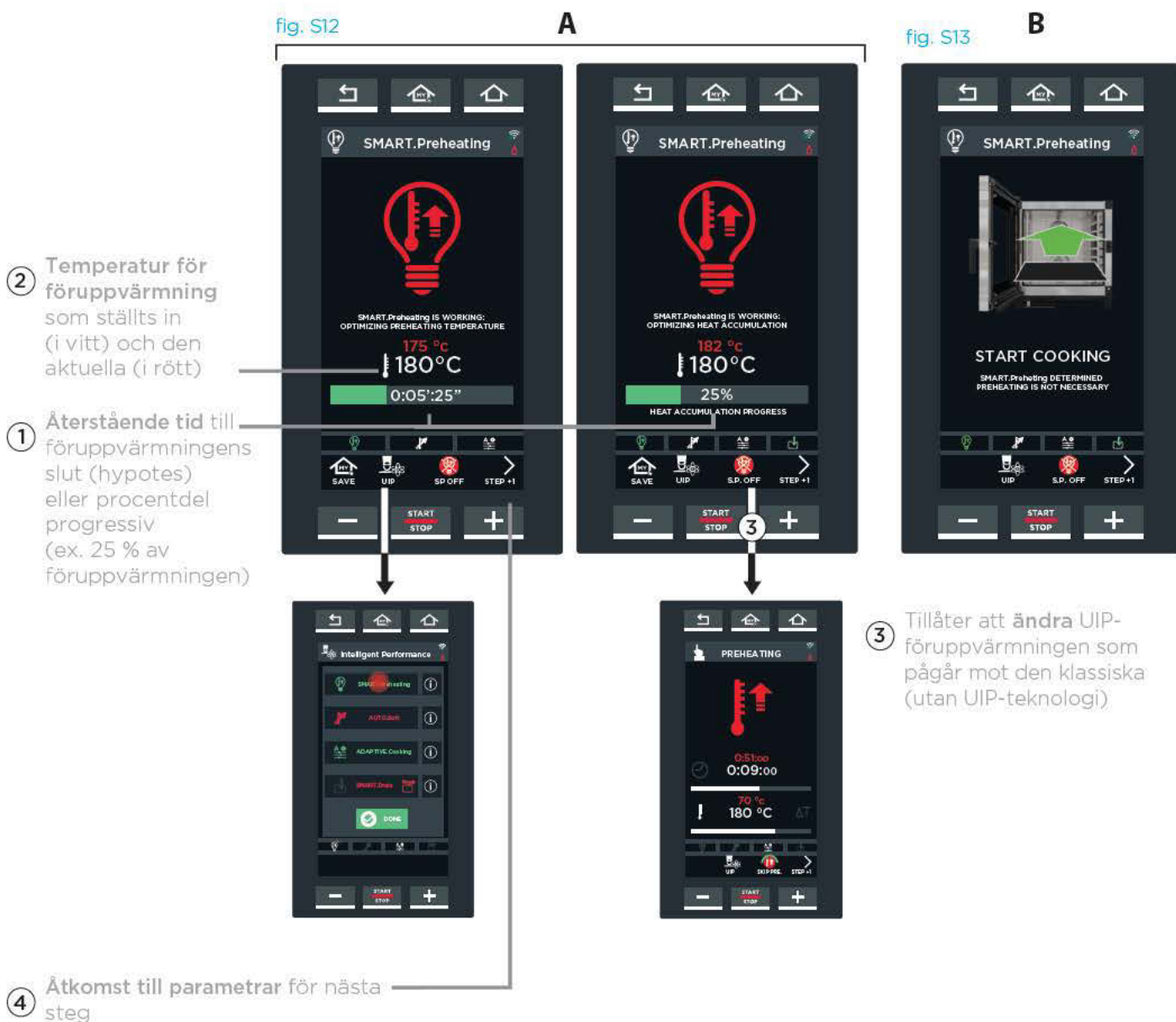
Skärmen för UIP-föruppvärmning indikerar:

- 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 uppnåtts, 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 föruppvärmningssteg.
 - 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)

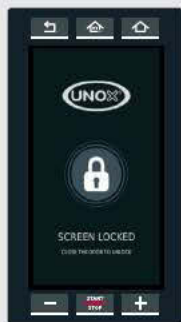


fig. S14

⚠ 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.

[kap. "Ytterligare information: mattermometer" på sidan 19](#)

TILLAGNING PÅGÅR

Under tillagningen visas olika skärmar beroende på hur tillagningsstegen ställts in (efter tid eller med sond).



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

Skärmen **fig. S15A** visas om alla STEG ställts in genom att mata in deras **tid**.

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".

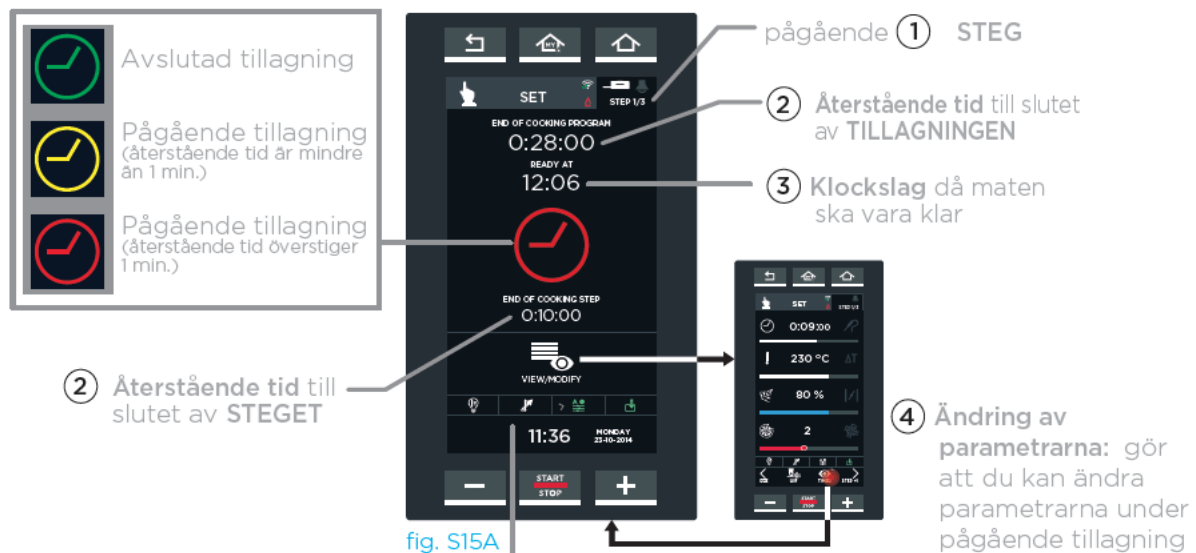
TILLAGNING MED STEG SOM STÄLLTS IN EFTER TID

fig. S15A



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

Skärmen **fig. S15B** visas om alla steg har ställts in med **mattermometern**.

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";
- ⑤ den effektiva temperaturen som avlästs av mattermometern (i rött) och den inställda (i vitt);

TILLAGNING MED STEG INSTÄLLDA MED MATTERMOMETERN

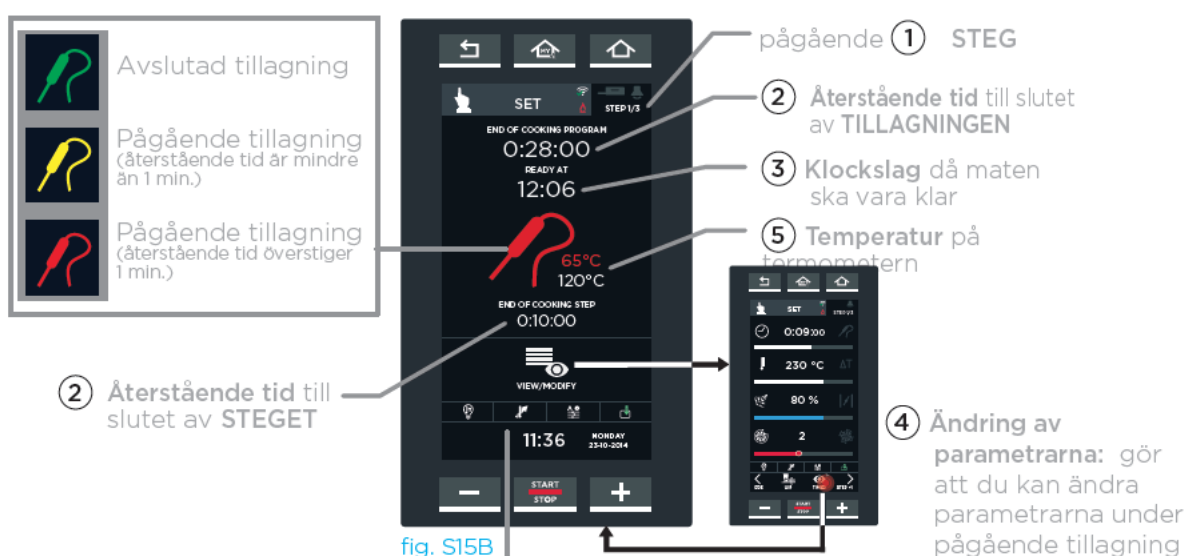


fig. S15B



- 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

! 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 när tiden eller temperaturen på mattermometern uppnåtts. Tillagningens slut anges av en ljudsignal och visas på skärmen bredvid [\(fig. 16\)](#).

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;
- 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.



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

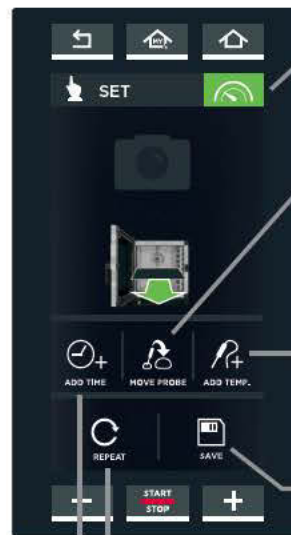


fig. 16

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

④ Upprepa det sista steget som ställts in efter att mattermometern flyttats
 se kap. "Ytterligare information: mattermometer" på sidan

19

⑤ Upprepa det sista steget som ställts in genom att ändra temperaturen på mattermometern

① Spara tillagningen som precis avslutats
 se kap. Spara ett recept på sidan
 29

② Upprepa tillagningen så fort som den avslutats med samma parametrar

③ Upprepar det sista inställda steget genom att lägga till en standardminut (ändringsbart värde)



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". Om i receptet någon funktion för UIP-teknologin har använts (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE) sparas valen som gjorts i minnet.

För att hämta det sparade receptet, se kapitel "PROGRAMS"






 För ytterligare information, se "Menu Programs" på sidan 32.

Genom att trycka på de olika symbolerna på skärmen [fig. 17](#) kan du:

- ① namnge receptet och bekräfta med "OK" ([se fig. S18](#));
- ② tilldela ett foto till receptet genom att välja det bland de som finns ([se fig. S19](#));
- ③ tilldela en ugnform till receptet genom att välja den bland de som finns ([se fig. S20](#));
- ④ spara receptet med de inställda parametrarna (namn, foto osv.).

Vid slutet av inställningen visas skärmen [fig. S21](#).

Tryck på knappen "SAVE" för att öppna skärmen [fig. S22](#): 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. S23](#)).

Genom att trycka på ett av recepten i listan ([fig. S23](#)), öppnas skärmen [fig. S24](#) 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. S25](#)).
- (D) starta receptet med knappen "START/STOP".



fig. 17



fig. S18



fig. S19



fig. S20



fig. S21



fig. S22



fig. S23



fig. S24



fig. S25



Menyn MIND.Maps

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 luftströmmarna i ugnstrymmet.

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

HUR MIND MAPS FUNGERAR

I exemplet **fig. MM2** visas skärmen MIND.Maps: i den **vertikala axeln (Y)** visas parametrarna som ska ställas in efter hand (t.ex. temperatur, extraktion eller införsel av ånga, luftströmmarnas hastighet, osv...), i den **horisontella axeln (X)** visas tiden eller temperaturen på mättermometern.

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.

I exemplet **fig. MM2**, ställer jag in temperaturen 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.

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

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sidan 12

HUR JAG RITAR EN KURVA I MIND.MAPS

- 1 Klicka på ikonen "MIND.MAP" (**fig. MM1**).
- 2 Använd pennan och dra en kurva (**fig. MM2**). Symbolen gör att du kan komma åt inställningen av kurvan utöver 25 minuter.

Variationer på kurvan

- 3 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.
- 4 För att **ta bort** delar av kurvan som redan ritats, klicka flera gånger på "X" till vänster.

Inmatning av stömlinjer

- 5 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).
- 6 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.

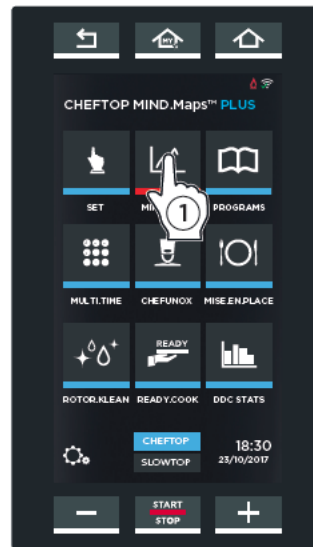


fig. MM1

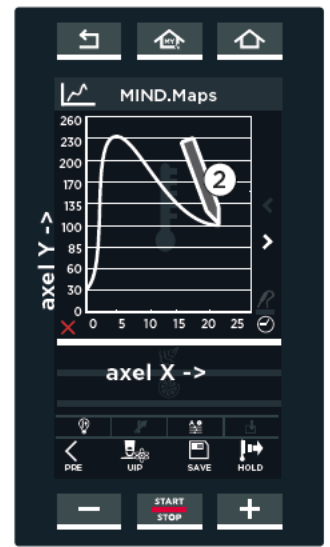


fig. MM2

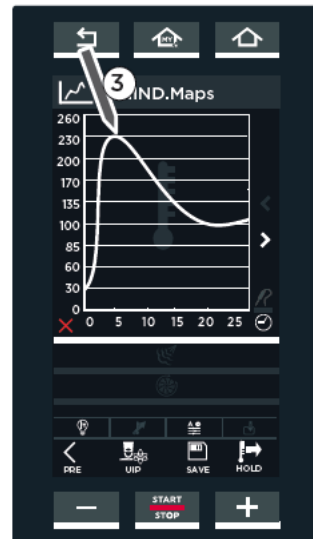


fig. MM3

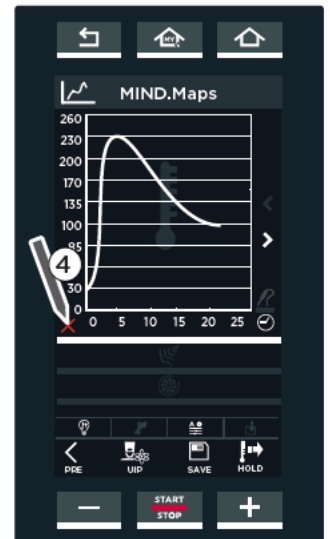


fig. MM4

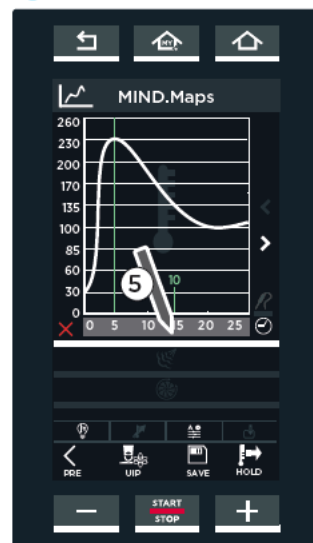


fig. MM5

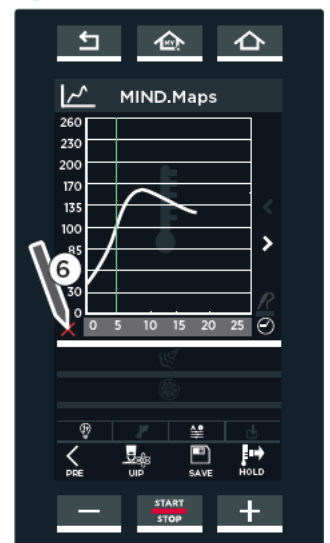


fig. MM6

ZOOM

⑦ För att **förstora** en intervall, klicka på axeln Y i önskat läge (i exemplet en intervall mellan 170 och 200°).

⑧ 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

⑨ Tryck på en annan ikon för att ställa in nästa parametrar, extrahering eller införsel av fukt och luftströmmarnas hastighet.

⑩ Dra en ny kurva för att ställa in den önskade parametern:

! extraktion eller införsel av fukt: värdena för extraktion visas i RÖTT och värdena för införsel visas i BLÅTT.

! luftströmmarnas hastighet (från hast. 1 - min. hastighet 4 - max.): hastigheten från fläktarna visas med en streckad linje (värden under noll) och 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).

⑪ Välj ikonen för uppvärmning, tryck på knappen "FÖRUPPVÄRMNING" längst ner till höger och ställ in.

📖 se kap. Inställning av föruppvärmningen på sidan 18

⑫ Tryck på knappen "SAVE" för att spara den inställda kurvan: sparningen är den samma som förklarades tidigare, i "MENU SET".

📖 se Kap. Spara ett recept på sidan 29

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

STARTA RECEPTET SÅ SNART DET STÄLLTS IN

Tryck på knappen "START/STOP": om den inställda tillagningen förutser en **föruppvärmning**, visas skärmarna på sid. 23 (klassisk föruppvärmning) och 24 (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 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

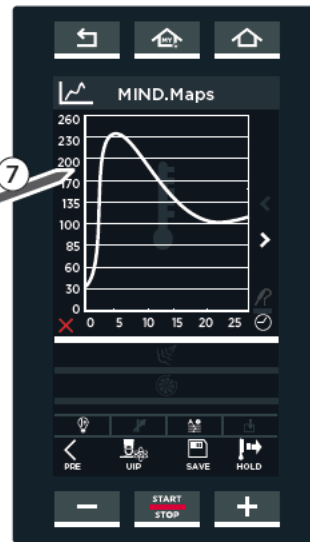


fig. MM7

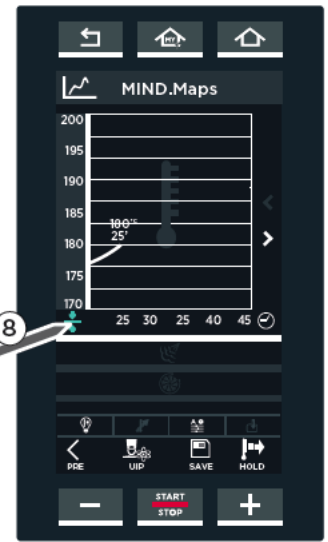


fig. MM8

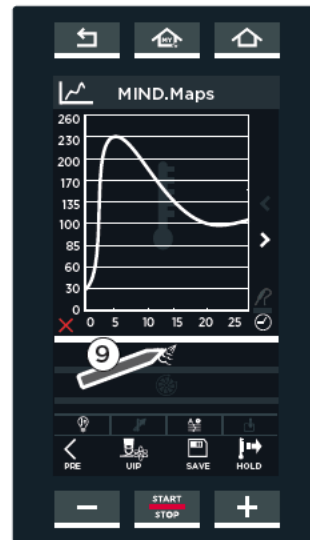


fig. MM9

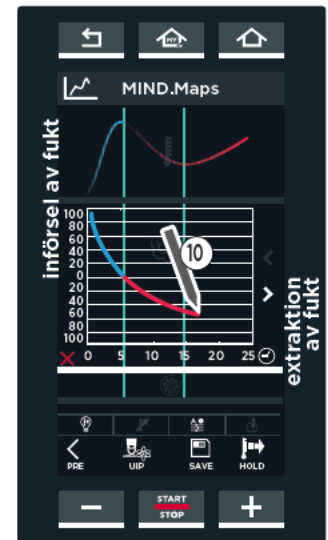


fig. MM10: extraktion/ införsel av fukt

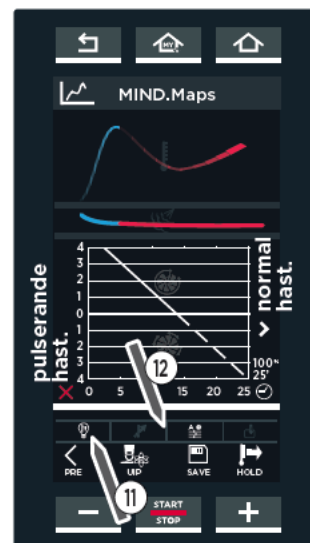


fig. MM11: luftströmmarnas hastighet, föruppvärmning och sparning av receptet

HOLD: gör att ugnen fungerar på kontinuerligt läge



Menu Programs

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

1 MY PROGRAMS

Här kan du hämta ett recept som sparats med hjälp av "MENU SET".

 **se Kap. Spara ett recept på sidan 29**

① Tryck på ikonen "PROGRAMS" (fig. P1);

② klicka på ikonen "MY PROGRAMS" (fig. P2): listan öppnas över recept på tillagningar som sparats tidigare med "MENY SET" (fig. P3).

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

③ Genom att trycka på ett av recepten i listan (fig. P3), öppnas skärmen fig. P4 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. P5).

④ För att starta tryck på knappen "START/STOP" (fig. P4).

Sedan startar automatiskt:

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

 **se sid. 23 - 24**

en avkylning av ugnsutrymmet (om den avlästa effektiva temperaturen i ugnsutrymmet är högre än den inställda (ex. Därför att ugnen arbetar kontinuerligt): vänta tills denna fas avslutats för att sätta in maträtterna som ska lagas i ugnen;

 **se sid. 25**

tillagning med de just inställda parametrarna: i detta fall innebär det att ingen föruppvärmning ställts in och det därför är nödvändigt att genast sätta in maträtterna som ska lagas i ugnen. Efter denna frågar en skärm om receptet önskas ändras eller upprepas (fig. P6).



fig. P1



fig. P2



fig. P3



fig. P4

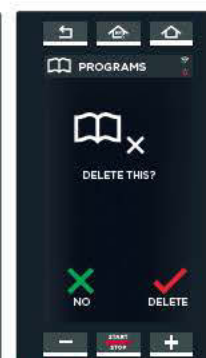


fig. P5



fig. P6

Upprepar det senast inställda steget efter att ha flytta mättermotern  **se kap. "Ytterligare information: mättermometer" på sid. 19**

Upprepa det sista steget som ställts in genom att ändra temperaturen på mättermotern

Upprepa tillagningen så fort som den avslutats med samma parametrar

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

2

MY MIND.MAPS

① Här kan du hämta ett recept som sparats med hjälp av "MENU MIND.MAPS".

📖 se Kap. Menyn MIND.Maps på sidan 30

② För att komma åt en lista över sparade recept, tryck på ikonen "PROGRAMS" (fig. P7) och därefter ikonen "MY MIND.MAPS" (fig. P8): listan över alla recept över tillagningar som sparats tidigare öppnas (fig. P9).

⚠ Nere på skärmen bläddrar pilarna < och > genom de olika sparade recepten och pilarna v och ^ bläddrar genom de 16 tillgängliga grupperna.

③, ④ och ⑤: se föregående sida



fig. P7



fig. P8



fig. P9



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.

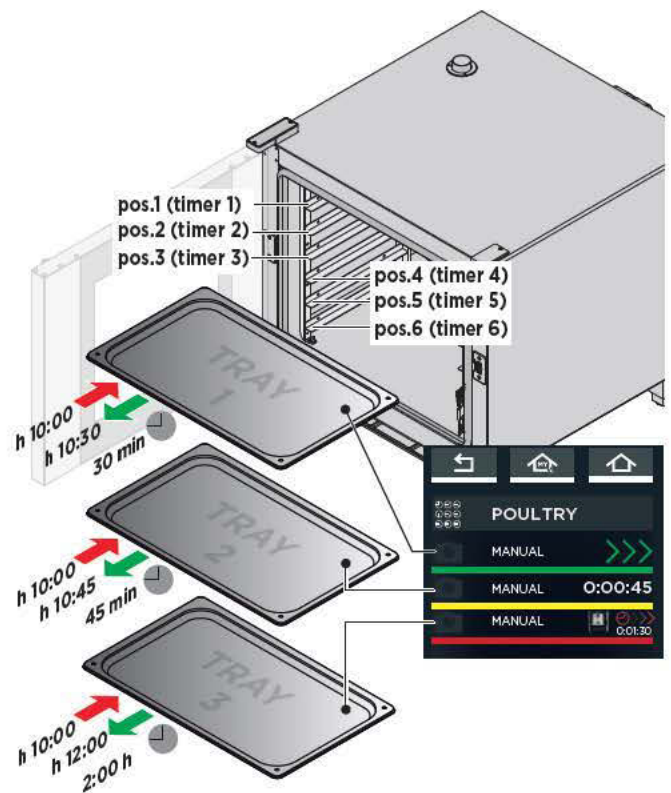
I exemplet här intill, sätts tre formar med olika produkter in i ugnsutrymmet, alla tre klockan 10:00 (→).

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 ugnsutrymmet).



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 en ny tillagning Multi.time
se kap. Menu Set på sid. 16

fig. M1

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 PARAMETRAR (fig. M3)

Parametrarna ställs in på samma sätt som förklaras i "MENY SET" (För ytterligare information se kap. Inställning av föruppvärmningen på sid. 18 och Menu Set på sid. 16).

Receptet förutser INTE:
- tillagningssteg;
- inmatning av tid (tillagningen är "evig").

Varje tillagning förutser en uppvärmning som kan ställas in genom att trycka på pilen .

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

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sidan 12

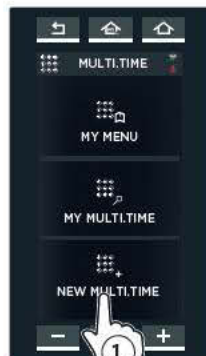


fig. M2



fig. M3

Knappen SAVE sparar receptet med de inställda parametrarna; på detta sätt kan du använda dem igen obegränsade gånger.



fig. M4



fig. M5

1B SPARA DE INSTÄLLDA PARAMETRARNA (FRIVILLIGT) (fig. M3)

Om så önskas, spara tillagningen genom att trycka på knappen "SAVE" (lagringen sker på samma sätt som förklaras i "MENY SET").

För ytterligare information, se kap. Spara ett recept på sidan 29.


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. Fördjupad information: funktion "NY MENY" på sid. 39.


1C STARTA TILLAGNINGEN (fig. M3)

Klicka på knappen "START/STOP" från fönstret för inställning av parametrarna eller genom att välja det från listan, om det lagrats tidigare (fig. M4): i detta fall öppnas skärmen fig. M5 som tillåter att:

- 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. Fördjupad information: funktion "NY MENY" på sid. 39);
- ⑤ starta tillagningen med knappen "START/STOP".

Efter tryck på knappen "START/STOP", om tillagningen förutser en **föruppvärmning**, visas skärmsidorna på sid. 23 (klassisk föruppvärmning) och 24 (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 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.

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 Tryck på symbolen "+" på skärmen (fig. M8). Skärmen (fig. M9) öppnas för den första timern: den kan ställas in efter tid, mattermometern eller genom att välja ett liknande recept.

Inställning av timer efter tid

- ② tryck på fältet för timmar, minuter eller sekunder;
- ③ dra markören eller använd knapparna **-** **+** för att ställa in önskat värde;
- ④ bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP" (fig. M10).

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


Inställning timer enligt mattermometern

- ② tryck på ikonen "mattermometern" till höger.
- ③ dra markören eller använd knapparna **-** **+** för att ställa in önskat värde;
- ④ bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP" (fig. M10).


DU kan ställa in 1 timer med mattermometer. Timern går ut när den inställda temperaturen för mattermometern gått ut.

Inställning av timer med liknande recept

Ugnen föreslår inställda recept med "MENU SET" och sparas i "MENU PROGRAMS", som har samma temperatur och fuktighet i ugnsutrymmet (i exemplet "VEGETABLES-GRÖNSAKER"). Tryck den önska för att välja den. Timern går ut på basis av inställd varaktigheten i det valda receptet (i exemplet 20 minuter). Fortsätt på samma sätt för varje ugnnsform som sätts i (högst 10 timers samtidigt).

 För att ta bort en timer från listan, vidrör under minst 3 sekunder timers 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).

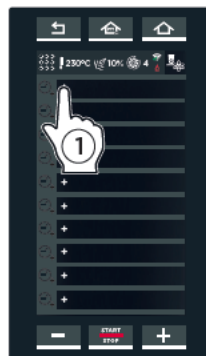


fig. M8

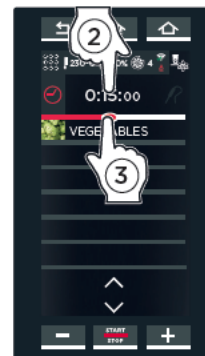


fig. M9

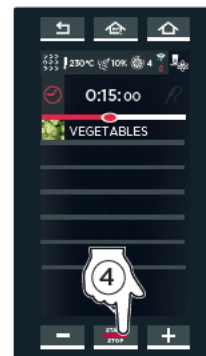


fig. M10

Recept Multi.time "BROCCOLI" inställt på punkt :
Temp.: 120°C
Fuktighet: 40%

Recept "VEGETABLES-GRÖNSAKER" som tidigare ställts in med menyen SET:
Tid: 20 minuter
Temp.: 120°C
Fuktighet: 40%

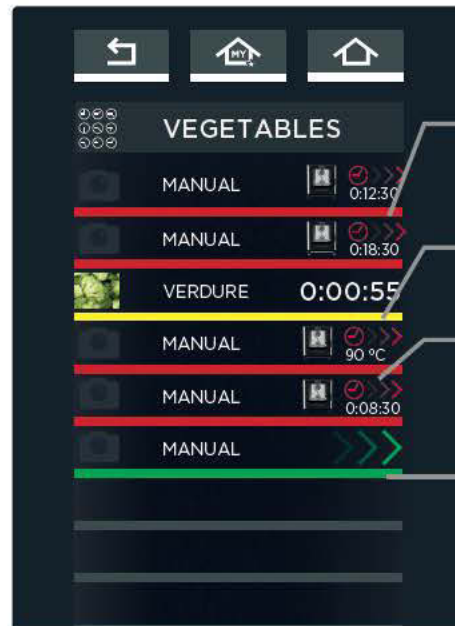
1E Bildskärmen bredvid visar en möjlig pågående tillagning.

Inställda timers är 7.

Vissa har ställts in genom att ange TID (MANUELL - t.ex. den första, 12:51), andra har ställts in med MATTERMOMETERNS TEMPERATUR (MANUELL - t.ex. den fjärde, 90°C), och andra med ett RECEPT som redan sparats i ("GRÖNSAKER").

! Färgen anger:

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



Timer efter tid

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

Timer med mattermometers temperatur

Timer har gått ut: dra ut ugnformen!

fig. M11

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. M12): en lista över alla sparade recept öppnas (fig. M13).

! Nere på skärmen bläddrar pilarna < och > genom de olika sparade recepten och pilarna v 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. Fördjupad information: funktion "NY MENY" på sidan 39

⑤ starta receptet med knappen "START/STOP" (fig. M14).

2C Efter att maten som ska lagas har satts in i ugnen och dörren stängts måste alla timers ställas in för de former som satts in i ugnen (se sid. 36 - fig. M8, fig. M9, fig. M10)



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. Fördjupad information: funktion "NY MENY" på sidan 39

För att komma åt en lista över sparade recept, tryck på ikonen "MY MENU" (fig. M1): en lista över alla sparade recept öppnas (fig. M15).

 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. M15), öppnas skärmen fig. M16 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. M15



fig. M16

FÖRDJUPAD INFORMATION: funktion "NY MENY"

Funktionen "NY MENY (NEW MENU)" tillåter att ställa in upp till 10 timers och hålla dessa tidsvärden eller temperaturer kvar i minnet.

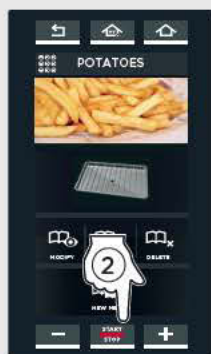
På basis av inställda timers kommer ugnformarna efter hand att vara klara för att tas ut.

För att ställa in funktionen:

- ① återkalla ett sparad recept i "MENY MY MULTI.TIME" (i exemplet "POTATOES-POTATIS");
- ② tryck på ikonen "NY MENY";
- ③ beroende på antalet ugnformar som ska användas, ställ in timern (enligt förklaringen i punkt ④ på sidan 45). 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 38





Menyn ChefUnox

ENDAST FÖR MODELLERNA "PLUS". Den här meny föreslår en serie förinställda recept från UNOX.

1 CHEFUNOX MULTI.TIME

I denna sektion kan du visa de av Unox förinställda programmen Multi.time.

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

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sidan 12

1 Tryck på ikonen "CHEFUNOX" och välj sektionen "CHEFUNOX MULTI.TIME" (fig. MT1);

2 välj ett program Multi.Time (i exemplet "GRILL").

En FÖRUPPVÄRMNING startas och skärmen

3 visas som anger:

- aktuell temperatur i ugnsutrymmet,
- temperatur som ställts in för föruppvärmningen,
- föruppvärmningen kan "hoppas över" (SKIP PREHEATING);

När inställd temperatur uppnåtts, signalerar en ljudsignal slutet av föruppvärmningens steg.

1B När föruppvärmningen avslutats **ställ in timern** beroende på antalet ugnsgrovar som ska förberedas.

4 Tryck på symbolen "+" på skärmen.

5 En bildskärm för den första timern öppnas: den kan ställas in:

- efter tid eller med mattermometern (i exemplet 0:10:00),
- genom att välja ett recept från användaren (i exemplet Hamburgare),
- genom att välja ett av UNOX förinställt recept.

INSTÄLLNING AV TIMER EFTER TID

- tryck på fältet för timmar, minuter eller sekunder.
- dra markören eller använd knapparna **-** **+** för att ställa in önskat värde;
- bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP".

Timern går ut på basis av inställd varaktighet.

INSTÄLLNING TIMER ENLIGT MATTERMOMETERN

- tryck på ikonen "mattermometern" till höger.
- dra markören eller använd knapparna **-** **+** för att ställa in önskat värde;
- bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP".

Du kan ställa in 1 timer med mattermometer.

Timern går ut när den inställda temperaturen för mattermometern gått ut.

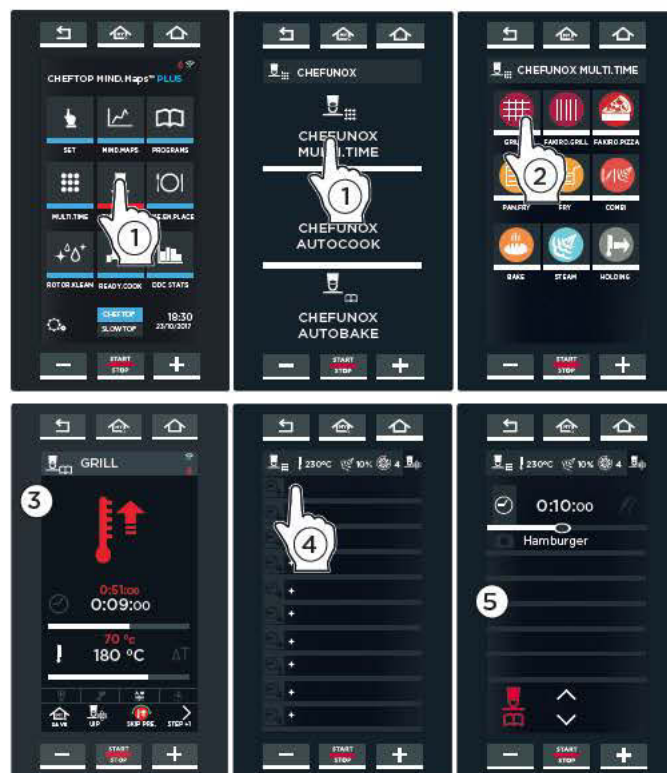


fig. MT1

GRILL: grillningar

FAKIRO, GRILL: grillning av kött, fisk och grönsaker på ugnsgrovar

FAKIRO™ Grill

FAKIRO.PIZZA: tillagning av pizzor/focacciabröd

PAN.FRY: tillagning av panerade grönsaker, kött och fisk *Pan Fry*

FRY: tillagning av pommes frites

COMBI: tillagning i konvektion och ånga

BAKE: bakning av bakelser och bröd

STEAM: tillagning med ånga

HOLDING: håller maten varm



INSTÄLLNING AV TIMER MED ANVÄNDARENS RECEPT

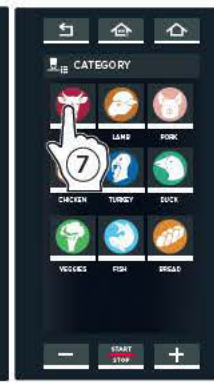
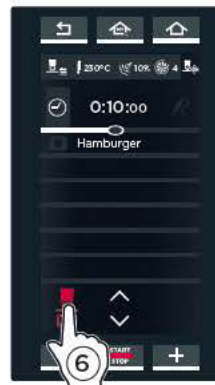
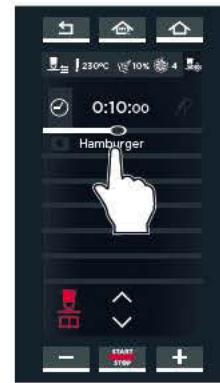
Ugnen föreslår **ANVÄNDARRECEPT** som sparats med parametrar som är kompatibla med typen av program som valts (t.ex. **Hamburgare**). I detta fall förfaller timern på basis av den inställda tiden för det valda receptet.

INSTÄLLNING AV TIMER MED UNOX FÖRINSTÄLLDA RECEPT

Ugnen föreslår **FÖRINSTÄLLDA RECEPT** "CHEFUNOX". I detta fall förfaller timern på basis av den inställda tiden för det valda receptet.

! Namnen på recepten som visas på bildskärmarna bredvid kan variera i förhållande till de som finns i ugnen eftersom det endast är exempel.

- 6 Tryck på ikonen som visas på bilden.
- 7 Välj typen av mat som ska grillas (t.ex. **BEEF - BIFF**).
- 8 Välj önskad kategori (t.ex. **STEAK - BIFFSTEK**).
- 9 Beroende på receptet som valts föreslår ugnen olika bildskärmar där du kan anpassa receptet:
 - ☂ temperatur
 - 🏋️ vikt
 - ☂ tjocklek
 - 👁 intern tillagningsgrad: **lätstekt (RARE)** - **medelstekt (MED)** - **välstekt (WELL)**.
 - 👁 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.
- 10 Tryck på knappen "START" för att visa tillagningen i bildskärmen Multi.time. Fortsätt på samma sätt för varje ugnensform som sätts i (högst 10 timers samtidigt).



Anpassning genom att ange tjockleken

Anpassning genom att ange vikten



- 1c Bildskärmen bredvid visar en möjlig pågående tillagning. Inställda timers är 4. Vissa har ställts in genom att ange **TID (MANUELL - t.ex.. 20 och 11 minuter)**, andra har ställts in med hjälp av ett **ANVÄNDARRECEPT (t.ex.. "HAMBURGER")**, andra efter **FÖRINSTÄLLT RECEPT "CHEFUNOX" (t.ex.. "STEAK")**.

! Färgen anger:

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



Timer med förinställt recept CHEFUNOX: timer har gått ut, ta ut ugnensformen!

Timer med tid: nästa timer som går ut, förbered dig för att ta ut ugnensformen

Timer med användarrecept fortfarande under tillagning

2 CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE

I den här sektionen går det att visa programmen "CHEFUNOX AUTOCOOK"(gastronomi) och "CHEFUNOX AUTOBAKE"(bagerivaror) som förinställts av Unox.

! Namnen på recepten som visas på bildskärmarna bredvid kan variera i förhållande till de som finns i ugnen eftersom det endast är exempel.

1 Tryck på ikonen "CHEFUNOX" och välj sektionen "CHEFUNOX AUTOCOOK/AUTOBAKE";

2 välj ett program (till exempel "GRILL").

3 Välj typen av mat som ska grillas (t.ex. VERDURE - GRÖNSAKER).

4 Välj önskad kategori (t.ex. ZUCCHINI).

5 Beroende på receptet som valts föreslår ugnen olika bildskärmar där du kan anpassa receptet:


-  vikt
-  tjocklek
-  intern tillagningsgrad: lättstekt (RARE) - medelstekt (MED) - välstekt (WELL).
-  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 Genom att trycka på knappen "START STOP" startar en FÖRUPPVÄRMNING, en skärm visas som anger:

- aktuell temperatur i ugnsutrymmet,
- temperatur som ställts in för föruppvärmningen,
- föruppvärmningen kan "hoppas över" (SKIP PREHEATING).

När inställd temperatur uppnåtts, signalerar en ljudsignal att föruppvärmningssteget* avslutats och en ikon uppmanar dig att placera produkterna som ska tillagas i ugnen.

Efter den här åtgärden, när ugnsdörren stängs, startas automatiskt tillagningsstegen för produkten som anpassats på basis av vikten, tjockleken, interna/externa tillagningen.

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

 kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sidan 12



GRILL: grillningar

PAN.FRY: ångkokning av grönsaker, kött, fisk som brynts i stekpanna och panerade produkter på ugnformen *Pan Fry*.

ROASTING: grillning

BRAISED: bräsering

OVERNIGHT: tillagning under natten

STEAM: tillagning med ånga

BAKE: bakning av bakelser och bröd

SOUS VIDE: tillagning i vakuüm

REGEN: regenerering av frysta livsmedel



Bildskärm över ugnar **CHEFTOP MIND. Maps™**

Bildskärm över ugnar **BAKERTOP MIND. Maps™**

6



Menyn Mise en place

ENDAST FÖR MODELLERNA "PLUS". Menyn Mise en place gör att du samtidigt kan ta ut ugnshormar som kräver olika tillagningstider som sätts i ugnen på olika tider.

EXEMPEL PÅ FUNKTION

I exemplet bredvid vill jag att de tre ugnshormarna med olika maträtter ska vara kläara samtidigt, till exempel **12:00**. För var och en ställs en timer in med olika varaktigheter eftersom varje maträtt kräver sin egna tillagningstid (🕒 1:30, 50 min., 60 min.).

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

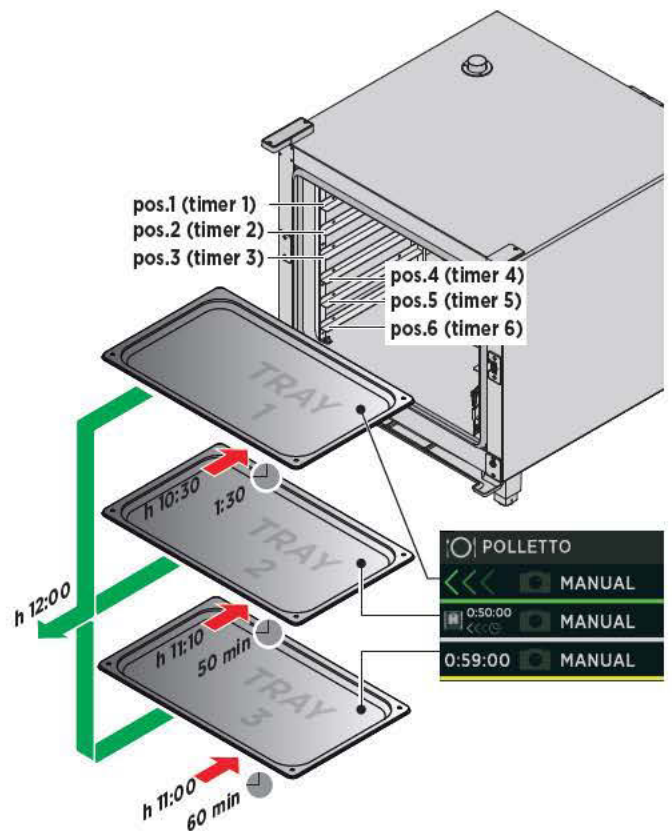
Ugnen anger, beroende på förberedelsestiden och klockslaget då du vill hamaträtten klar, med en ljudsignal hur dags varje form ska sättas in i ugnen

(➡ klockan 10:30 sätter jag in den första, klockan 11:00 den andra och klockan 11:10 den tredje) så att de kan tas ur ugnen samtidigt, till exempel klockan 12:00.

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

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

📖 kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sidan 12



MISE EN PLACE



③ Lista över alla menyer Mise en place som sparats av användaren

② Lista över alla recept Mise en place som sparats av användaren

① Ställ in ett recept för tillagning Mise en place

fig. E1

📖 se kap. Menu Set på sid. 16

1 NEW MISE EN PLACE: STÄLL IN OCH SPARA ETT NYTT RECEPT MISE EN PLACE

I den här sektionen kan du skapa, starta och spara ett nytt recept Mise en place

1A INSTÄLLNING AV PARAMETRARNA

Att ställa in på samma sätt som förklaras i "MENY SET".

! Receptet förutser INTE:
- tillagningssteg;
- inmatning av tid (tillagningen är "evig").

! Varje tillagning förutser en uppvärmning som kan ställas in genom att trycka på

pilen < (fig. E3) och gå till sidan fig. E4.

! För ytterligare information se kap. Inställning av föruppvärmningen på sid. 18 och Menu Set på sid. 16.



fig. E2



fig. E3



fig. E4

1B SPARA INSTÄLLDA PARAMETRAR (FRIVILLIGT)

Om så önskas spara tillagningens recept genom att trycka på knappen "SPARA" (lagringen sker på samma sätt som förklaras i "MENY SET").

! För ytterligare information, se kap. Menu Set på sidan 29 (Spara ett recept).

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

! kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sidan 12.



fig. E5



fig. E6



1C STARTA TILLAGNINGEN

Tillagningen startas med knappen "START/STOP" från fönstret för inställning av parametrarna eller, om det sparats tidigare, välj det från listan (fig. E5): i detta fall öppnas skärmen fig. E6 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 (För ytterligare information, se kap. "Fördjupad information: funktion "NY MENY" på sid. 47)
- ⑤ skapa en dagsmeny (För ytterligare information se kap. "Fördjupad information: funktion "DAGSMENY" på sid. 47);
- ⑥ starta receptet med knappen "START/STOP".

Efter att knappen "START/STOP" tryckts ner startar föruppvärmningen automatiskt som du kan "hoppa över" genom att trycka på motsvarande knapp.

! För ytterligare information, se kap. Inställning av föruppvärmningen på sidan 18.

När inställd temperatur uppnåtts, signalerar en ljudsignal att föruppvärmningssteget avslutats och går till inställningen av timers (se fig. E7).

1D INSTÄLLNING AV TIMER

För att ställa in alla timer (tillagningstid), tryck på symbolen "+" på skärmen (fig. E7). Skärmen (fig. E8) öppnas: timern kan ställas in efter tid, mattermometern eller genom att välja ett liknande recept.

Inställning av timer efter tid

- tryck på fältet för timmar, minuter eller sekunder.
- dra markören eller använd knapparna **-** **+** för att ställa in önskat värde;
- bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP" (fig. E9).

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

Inställning timer enligt mattermometern

- tryck på ikonen "mattermometern" till höger.
- dra markören eller använd knapparna **-** **+** för att ställa in önskat värde;
- bekräfta genom att trycka på knappen "START/STOP" (fig. E9).

DU kan ställa in 1 timer med mattermometer. Timern går ut när den inställda temperaturen för mattermometern gått ut.

Inställning av timer med liknande recept

Ugnen föreslår inställda recept med "MENU SET" och sparas i "MENYN PROGRAMS", som har samma temperatur och fuktighet i ugnsutrymmet (i exemplet "VEGETABLES-GRÖNSAKER"). Tryck den önska för att välja den.

Timern går ut på basis av inställd varaktigheten i det valda receptet (i exemplet 20 minuter).

Fortsätt på samma sätt för alla timer som krävs (högst 10 timers samtidigt).

Bildskärmen bredvid (fig. E10) visar en möjlig tillagning (se exempel i BLÅ).

Den första ugnsformen som ska sättas in (grön timer) är alltid den som har den längsta tillagningstiden (i exemplet 1:29 min.) eller den som förutsätter en användning av en mattermometer (det förutses inte inom hur lång tid som inställd temperatur uppnås). Därefter uppmanas du att sätta in alla ugnsformar samtidigt beroende på tillagningstiden för var och en.

! Färgen anger:

- **GRÖN**: sätt in ugnsformen >>>. När dörren stängs visas timern röd vilket anger att en tillagning pågår.

! En ljudsignal underrättar dig om att ugnsformen ska ställas i ugnen: om den ställs in inom **45 sekunder** från ljudsignalen kommer den att tas ut på förutsedd tid (t.ex. kl.12:00), i annat fall ska den tas ut senare (jag skulle t.ex. ställt in den kl. 11:00, men jag ställde in den kl. 11:02 -> ugnsformen är därför klar kl. 12:02 istället för kl. 12:00).

- **GUL**: nästa ugnsform som ska ställas in.
- **RÖD**: tillagning av ugnsform pågår
- **VIT**: ugnsform ska fortfarande sättas in



fig. E7

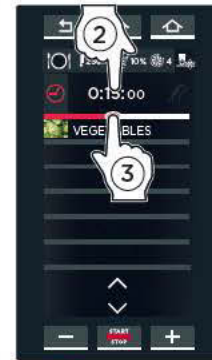


fig. E8



fig. E9

Recept Multi.time "BROCCOLI" inställt på punkt A:
Temp.: 120°C
Fuktighet: 40%

Recept "VEGETABLES-GRÖNSAKER" som tidigare ställts in med menyn SET:
Tid: 20 minuter
Temp.: 120°C
Fuktighet: 40%

EXEMPEL:

- UGNSFORM 1 -----> 1:a ugnsform som ska sättas in
Tid: 1:29 min.
- UGNSFORM 2 -----> 2:a ugnsform som ska sättas in
Tid: 59 min.
- UGNSFORM 3 -----> 3:e ugnsform som ska sättas in
Tid: 50 min.
- UGNSFORM 4 -----> 1:a ugnsform som ska sättas in
Tid: 2 min.



fig. E10

Nästa ugnsform som ska ställas in

Ugnsform ska fortfarande sättas in

Tillagning av ugnsform pågår
Ugnsform ska ställas in





Återstående tid fram till slutet av tillagning av alla formar

2

MY MISE EN PLACE

Här kan du hämta ett recept som sparats med hjälp av funktionen "MISE EN PLACE".

För att komma åt en lista över sparade recept, vidrör ikonen "MISE EN PLACE" (fig. E1): en lista över alla sparade tillagningsrecept öppnas (fig. E12).

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. E12), öppnas skärmen fig. E13 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;
- ⑤  För ytterligare information, se kap. Fördjupad information: funktion "NY MENY" på sidan 47
- ⑤ skapa en dagsmeny;
- ⑥  För ytterligare information, se kap. Fördjupad information: funktion "DAGSMENY" på sidan 47
- ⑥ starta receptet med knappen "START/STOP".



fig. E12



fig. E13

START
STOP

⑥

3

MY MENU

Här kan du hämta ett recept som sparats med hjälp av funktionen "NY MENY".

 För ytterligare information, se kap. Fördjupad information: funktion "NY MENY" på sidan 47

För att komma åt en lista över sparade recept, tryck på ikonen "MY MENU" (fig. E1): en lista över alla sparade recept öppnas (fig. E14).

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. E14), öppnas skärmen fig. E15 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. E14



fig. E15

START
STOP

④

FÖRDJUPAD INFORMATION: funktion "NY MENY"

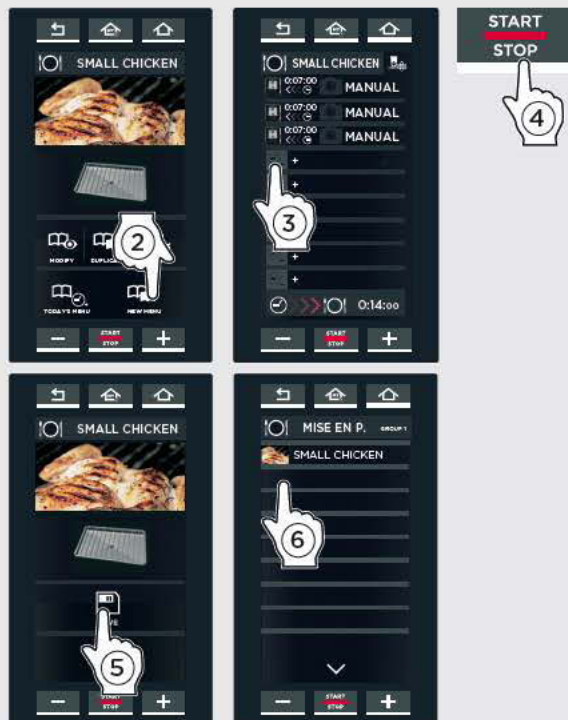
Funktionen "NY MENY" gör att du kan ställa in upp till 10 timer utan att du behöver sätta in ugnstformar eller starta recept.

För att ställa in funktionen:

- ① hämta ett recept som sparats i menyn "MY MISE EN PLACE" (i exemplet "SMALL CHICKEN-LITEN KYCKLING");
- ② tryck på ikonen "NY MENY";
- ③ beroende på antalet ugnstformar som ska användas, ställ in timern enligt förklaringen i punkt ④ på sidan 45. 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 menyn 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 46



FÖRDJUPAD INFORMATION: funktion "DAGSMENY"

Funktionen DAGSMENY gör att du kan ställa in upp till 10 timers utan någon föruppvärmning av ugnstutrymmet (t.ex. eftersom ugnen redan är varm).

För att ställa in funktionen:

- ① hämta ett recept som sparats i menyn MY MISE EN PLACE (i exemplet "SMALL CHICKEN-LITEN KYCKLING");
- ② tryck på ikonen "DAGSMENY";
- ③ beroende på antalet ugnstformar som ska användas, ställ in timern enligt förklaringen i punkt ④ på sidan 45. 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.

 För ytterligare information, se punkt ⑤ på sidan 45





Menu Rotor.Klean

Gör att du kan komma åt listan över rengöringar, hantering av filtret Unox.Pure och underhåll av ugnen.

ROTOR.KLEAN

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

RENGÖRING	VARAKTIGHET	ANVÄNDNING
RINSE	00:06	kallspolning
QUICK	00:30	ugnsutrymmet lätt smutsigt
SHORT	00:41	ugnsutrymmet lätt smutsigt
MEDIUM	01:02	ugnsutrymmet måttligt smutsigt
LONG	01:43	ugnsutrymmet mycket smutsigt

Den automatiska teknologin SENSE.Klean™ kontrollerar hur smutsig ugnen är och visar med en färgad list:

blå: något smutsig ugn (0-60 %)

gul: medelsmutsig ugn (60-90 %)

röd: mycket smutsig ugn (över 90 %)

beroende på denna värdering kan den rekommendera vilken tvätt som är mest indikerad och markera den med symbolen  (i exemplet SHORT - snabb tvätt).

① Vidrör ikonen Rotor.Klean

② Vidrör namnet på programmet som ska startas.

③ Vidrör knappen "START/STOP": rengöringen har börjat. En display visar tiden som saknas tills rengöringen avslutats (i exemplet fig. L2 saknas 1 minut och 25 sekunder).

❗ 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": en snabbspolningscykel startar automatiskt som varar ungefär 6 minuter för att avlägsna alla rester av rengöringsmedel från ugnsutrymmet.

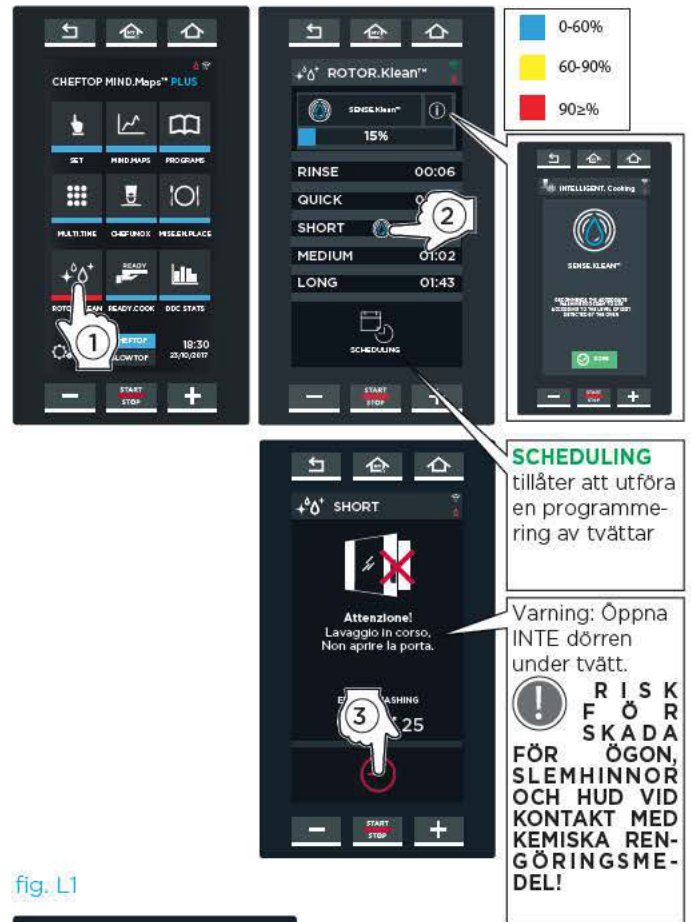


fig. L1



fig. L2

PROGRAMMERING AV TVÄTTAR (SCHEDULING)

Med denna meny kan tvättarna automatiseras: på så sätt blir ugnen perfekt ren varje dag, utan att tvättarna behöver startas manuellt.

På den här skärmen kan du ställa in med knapparna **-** **+**:

- **(A)** den valda tvättens starttid (START WASHING AT);
- **(B)** tid vid vilken ugnen ska vara klar (OVEN READY AT) efter att ha tvättats, sköljs och torkats enligt det valda programmet;
- **(C)** om tvätten endast ska utföras en gång, den dag programmeringen ställts på (ONLY ONCE) eller varje dag (EVERY DAY).

? Vad händer om inställning görs både av tvättens starttid (ex. 6:00) och den då ugnen ska vara klar (11:00) och en tvätt SHORT väljs (tid 41 min.)?

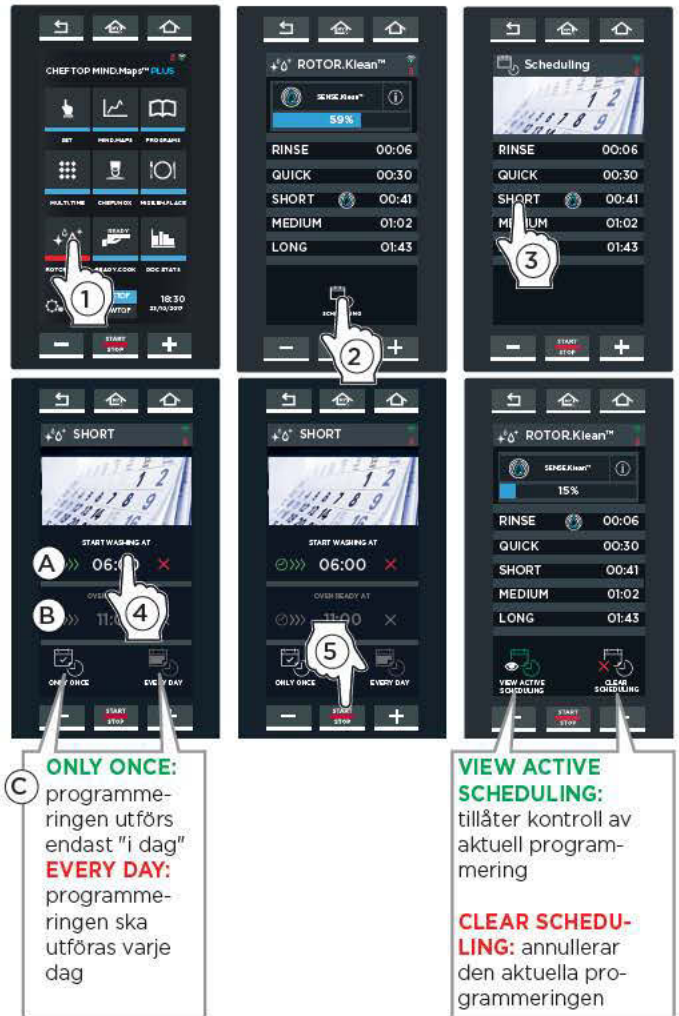
Då tvätten avslutats kl 6:41, håller ugnen temperaturen på cirka 200° C temperatur till klockan 11:00.

? Vad händer om inställning görs av tvättens starttid kl 7:00 och den tid ugnen ska vara klar på 6:00?

Ugnen håller temperaturen på 200° C från kl 7:41 (tid då tvätten ska vara slut) fram till kl 6:00 dagen efter.

? Vad händer om inställning görs endast på den tid ugnen ska vara klar och inte den för starttid av tvätt?

Ugnen beräknar automatiskt starttiden beroende på den tvätt som valts. Om jag till exempel valt en tvätt SHORT (tid 41 min.) och den tid ugnen ska vara klar på kl 11:00, startar tvätten kl 10:19.



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 SÄKERHETSATABLAD.**
- ❗ **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.**
- ❗ För ugnar med vagn, kör en rengöring med vagnen inne i ugnsutrymmet, utan ugnformat, och blockera den med de främre bromsarna.



Med utloppet tilltäppt får tvättprogrammen **absolut INTE användas** eller ugnsutrymmet tvättas med stora mängder vatten på grund av risk för översvämning.

PÅFYLLNING AV RENGÖRINGSMEDELSTETS BEHÅLLARE

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

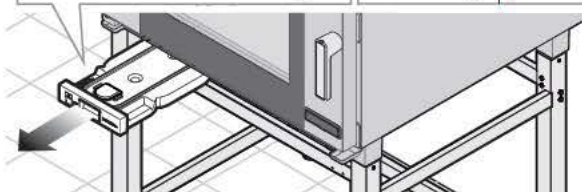
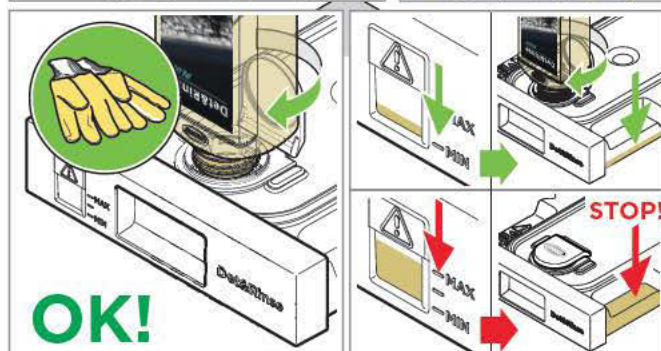
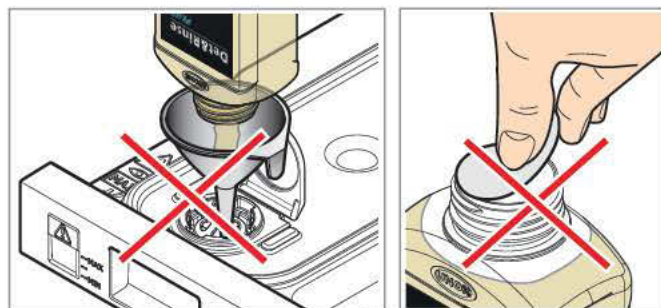
För att fylla på rengöringsmedel:

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

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

- ⚠ Vidrör aldrig rengöringsmedlet med bara händer!



⚠ **ÄNDRA INTE AV NÅGOT SKÅL DUNKEN OCH DESS ANSLUTNINGAR TILL UGNEN - FARA FÖR MATERIAL- OCH KROPPSKADOR ELLER LIVSHOTANDE OLYCKOR**

- ❗ 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.

Menyn READY.COOK

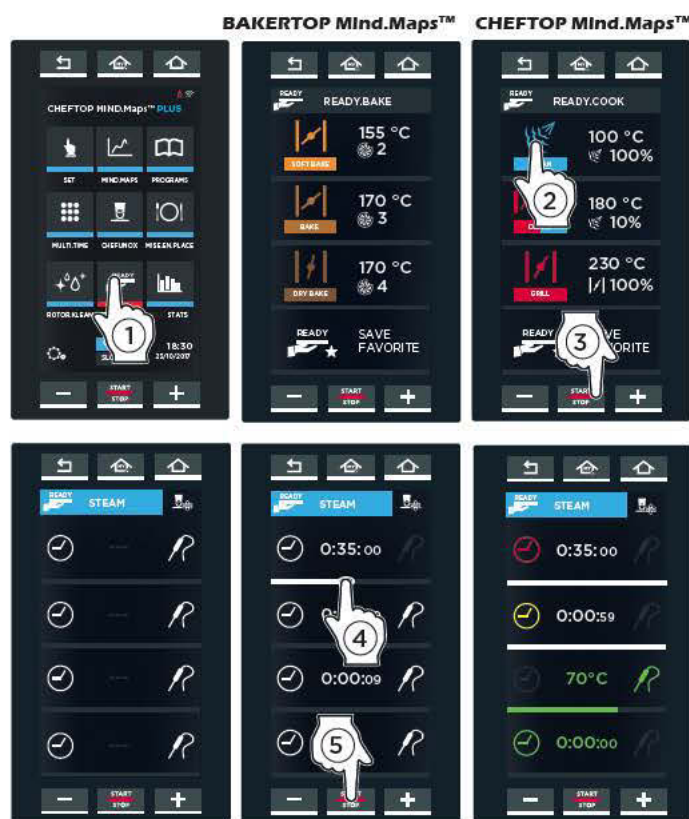
Här kan du komma åt vissa förinställda program för att snabbt starta recepten som används oftast.

- 1 För att komma åt förinställda program:
 - 1 tryck på ikonen "READY.COOK/BAKE (för ugnarna **BAKERTOP Mind.Maps™**);
 - 2 välj programmet som du önskar: parametrarna (temperatur och införsel/extraktion av fukt kan inte ändras av användaren);
 - 3 vidrör knappen "START/STOP": en föruppvärmningsfas startar;
 - 4 efter föruppvärmningens slut och för att fastställa slutet av receptet kan du ställa in upp till 4 timers (tillagningstid) eller använda matternometern (temperatur på maten);
 - 5 starta tillagningen med knappen "START/STOP" som vanligt.

! Knappen SAVE FAVOURITE är för tillfället inte operativ.

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

kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" på sidan 12.



Bildskärmen bredvid visar en möjlig pågående tillagning.

Det finns fyra timer inställda: tre en för TID (t.ex. den första, den andra och den fjärde), en för MATTERMOMETERN TEMPERATUR (t.ex. den tredje på, 70°C).

Färgerna indikerar:

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



Meny Stats DDC

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

Skärmen ger åtkomst till tre områden:

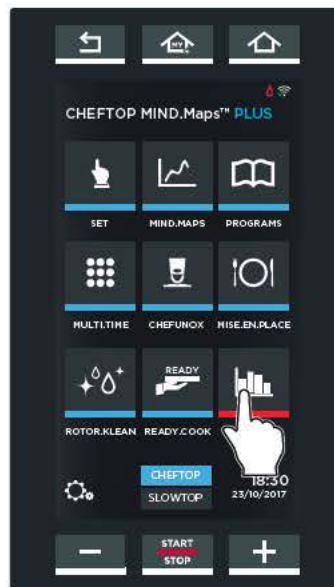
A) GOAL (Målsättning): det är nödvändigt att ställa in antalet dagliga arbetstimmar för ugnen som behövs för att optimera kostnaderna, därefter visas ett histogram som anger om målsättningen uppnåtts. Med denna visning anges om ugnen används på optimalt sätt.

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 mättermotorn;
- temperaturen på vakuumsensorn (sous vide).

C) FÖRBRUKNINGAR: Genom att vidröra ikonen "FÖRBRUKNINGAR" visas en skärm med de datum när ugnen varit i funktion.

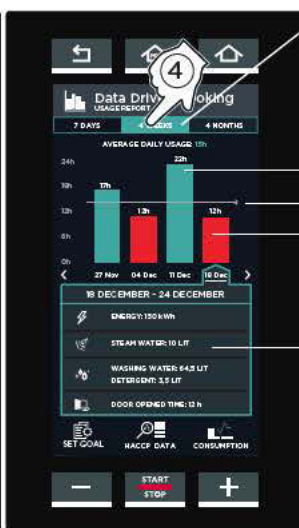
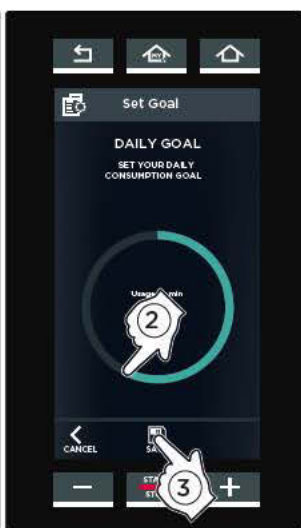


A INSTÄLLNING AV MÅLSÄTTNINGAR

- 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 att visa målsättningar för dag, vecka eller 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 uppnåtts (eller om ugnens 14 dagliga timmar har överskridits)
- de röda listerna indikerar när målsättningen INTE uppnåtts.



Visning av målsättningar per vecka: Ex. från den 18 till den 24 december

22 timmar: mål uppnått

14 timmar: mål att uppnå

12 timmar: mål INTE uppnått

B HACCP-DATA

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



C FÖRBRUKNINGAR

Genom att trycka på knappen "FÖRBRUKNINGAR" visas en skärm som visar datumen när ugnen varit i funktion.

- 1 välj datumet för vilket du söker information om förbrukningarna:
- 2 välj en funktionsperiod för ugnen: de följande förbrukningarna visas:
 - förbrukad ström/gas;
 - liter vatten som förbrukats för ångproduktionen i ugnsutrymmet;
 - liter vatten och rengöringsmedel som förbrukats för rengöringarna.



DATUM



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".



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





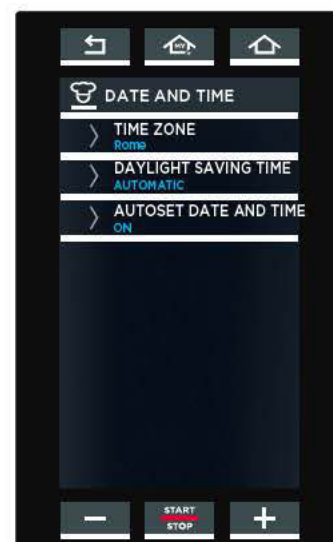
2

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.



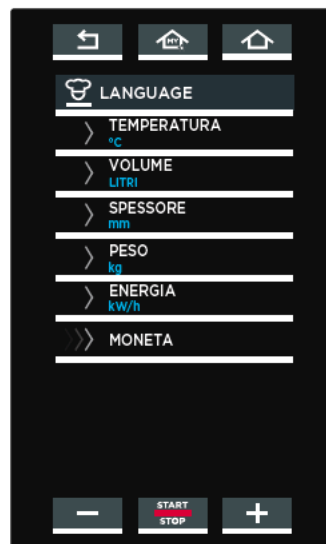
3 MÅTTENHET (UNIT OF MEASURE)

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

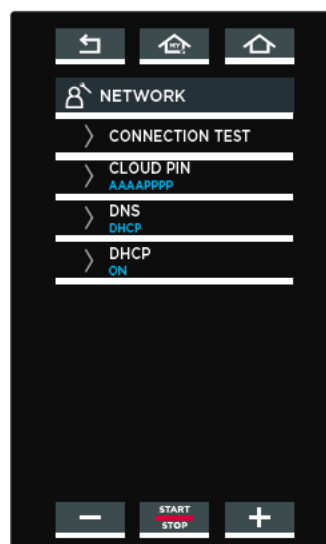
Tillåter att få nätinställningar från servern DHCP (för Wifi-anslutningar lämna alltid DHCP "PÅ"). För kablerade anslutningar går det att göra nätinställningarna manuellt.

Vid SIM-kort visas:

Signalnivå

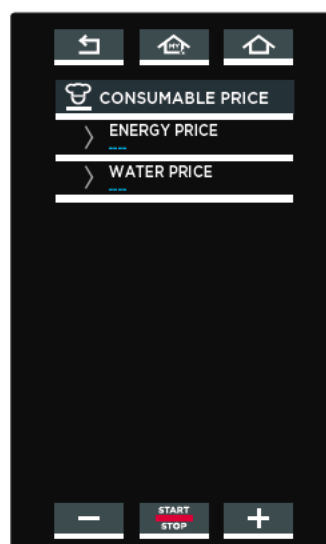
PIN för sim-kort (endast om kortet kräver PIN)

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



5 KOSTNADER FÖR FÖRBRUKNINGSPRODUKTER (CONSUMABLE PRICES)

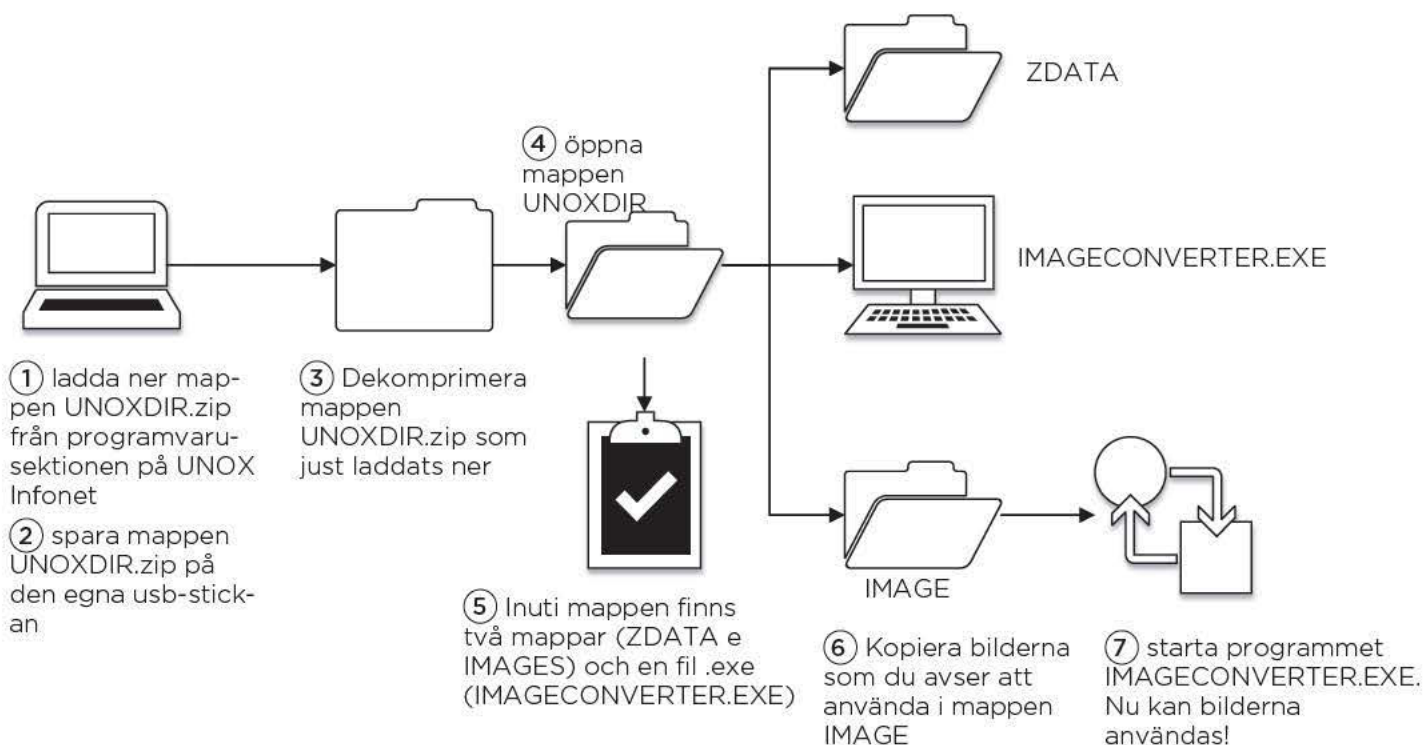
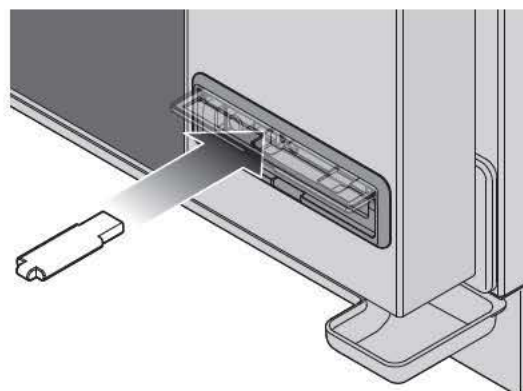
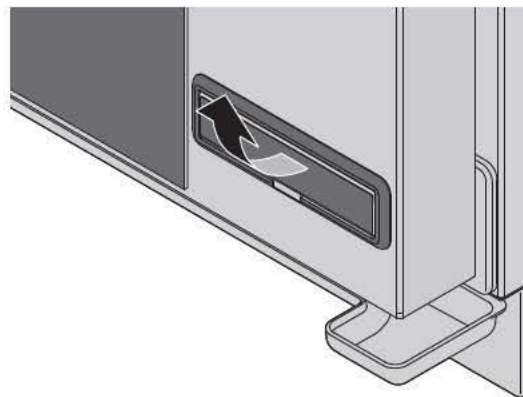
Tillåter att skriva in kostnader för el, vatten och rengöringsmedel (valutan är inställd i sektionen "Måttenhet" på samma skärmsida)



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.
- EXPORT HACCP TO USB: exporterar HACCP-data som avlästs av ugnen på USB-nyckeln.



7 UNOX.CARE

UNOX.PURE

① Filtrerbar 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.

② Vattnets hårdhet

På skärmen kan du ställa in vattnets hårdhet inom ett område från 3 °dH till 10 °dH (tyska).

③ Aktivera räkneverket

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 Filtrerbar volym

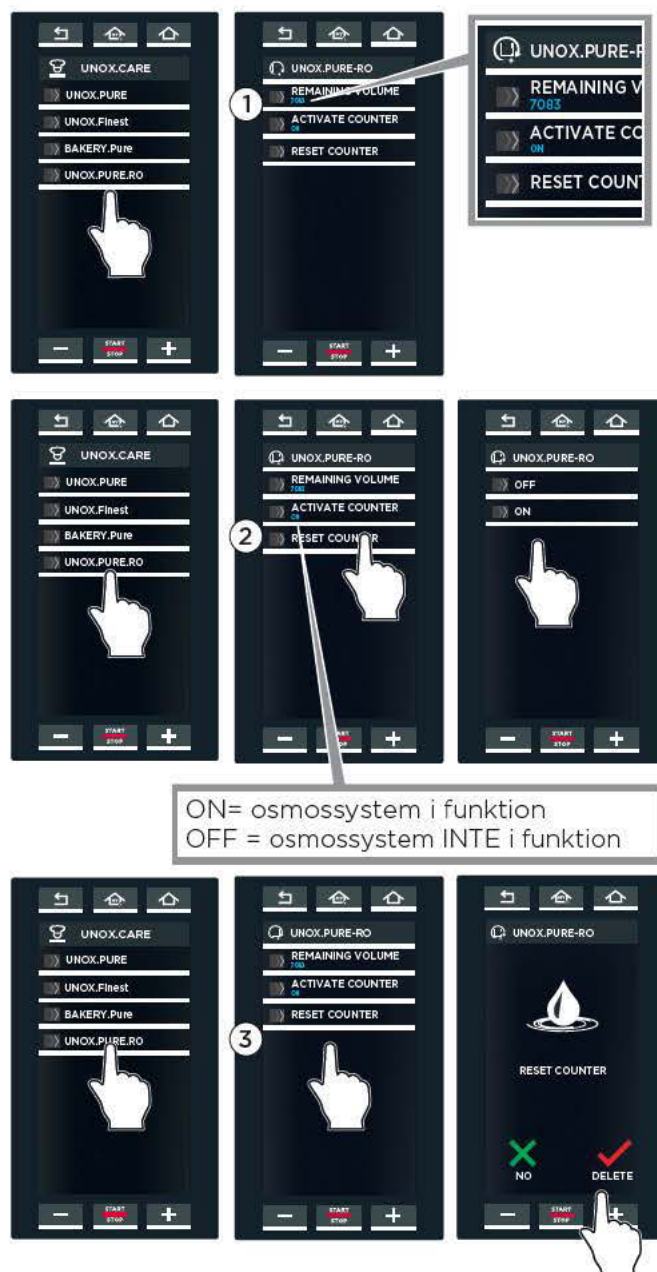
Tack vare en invändig literräknare (som måste nollställas vid varje filterbyte) vet du alltid hur många liter vatten som saknas för att byta filtret. (i exemplet 7 083 återstående liter till ett byte av filtret).

② Vattnets hårdhet

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".

③ Aktivera räkneverket

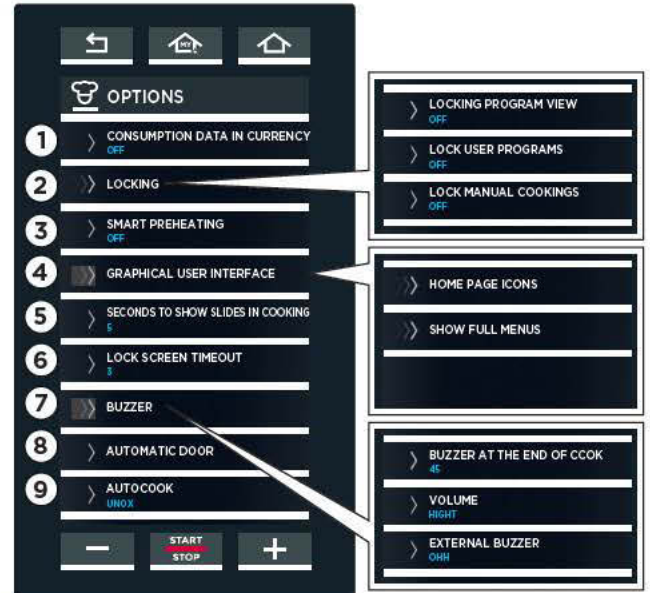
Efter bytet av filtret måste du nollställa literräknaren så att den kan börja om räkningen. För att kunna utföra detta måste du gå till skärmen och bekräfta (TA BORT - DELETE)



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)

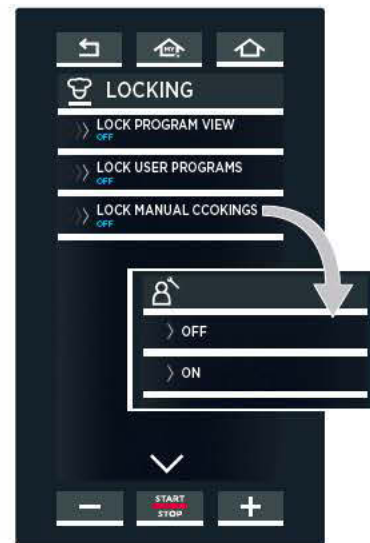
Tillåter att starta tillagningsprogram som sparats av användarna men förhindrar visning, ändring och radering.

Lås användarprogram (LOCK USER PROGRAM)

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

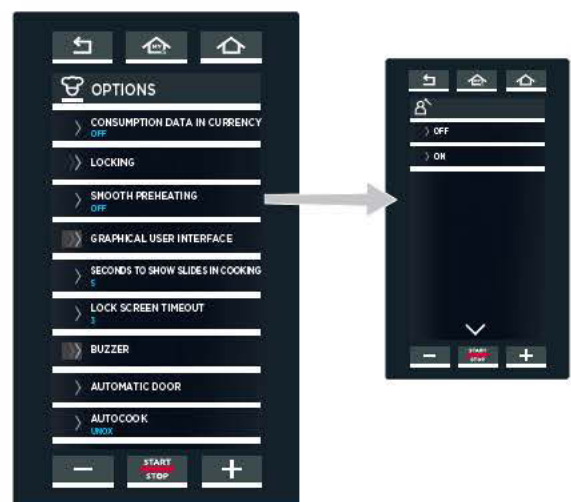
Lås manuella tillagningar (LOCK MANUAL COOKINGS)

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

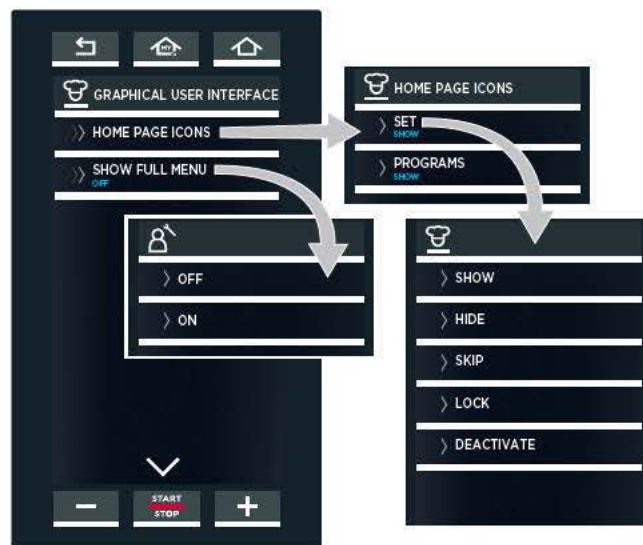
Hoppa över (SKIP): om ikonerna hoppas över, tar de återstående upp de tomma utrymmen som finns kvar

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

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

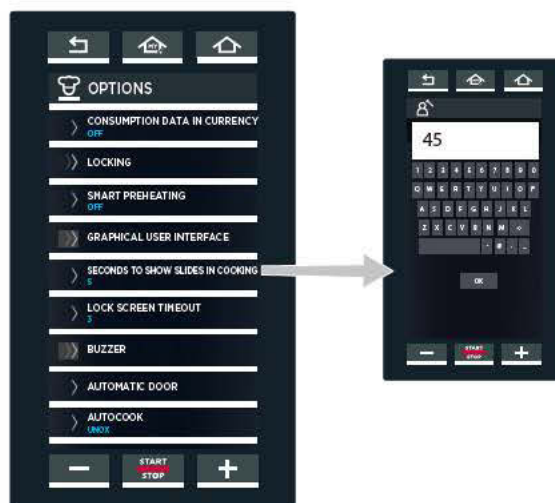
Visar hela menyer (SHOW FULL MENU):

om inställd 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).



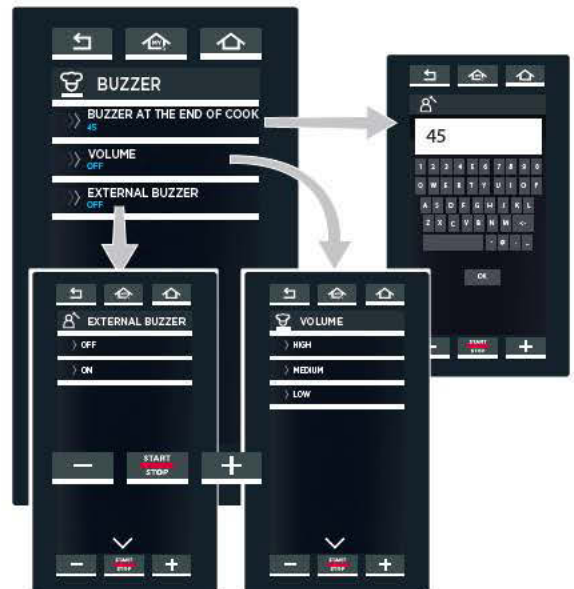
7 LJUDSIGNAL (BUZZER)

Låter dig ställa in:

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

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

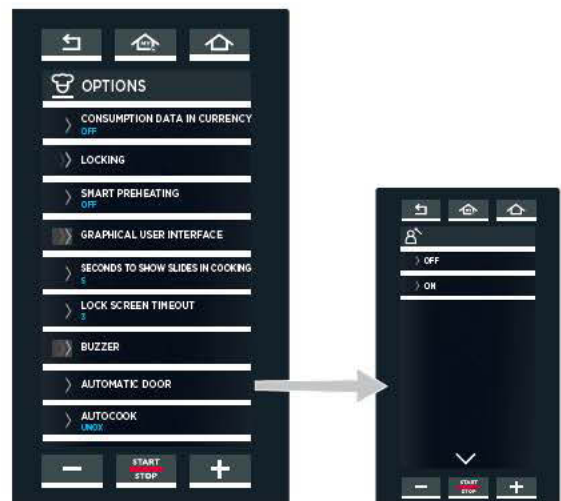
...**aktiveringen** (ON) eller **inaktiveringen** (OFF) för en extern extra ljudsignal, om installerad.



8 AUTOMATISK DÖRR

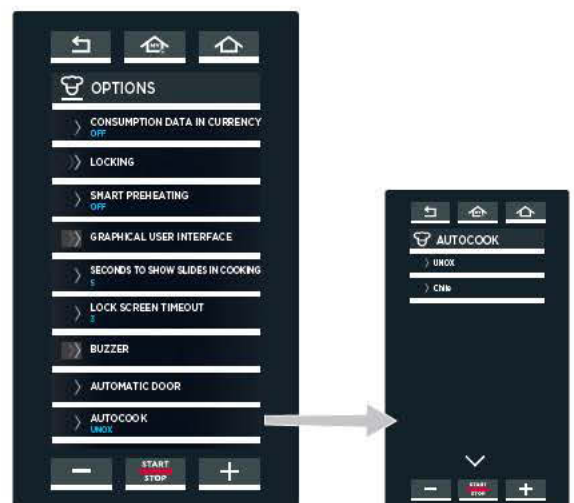
Låter dig ställa in:

- 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.



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.

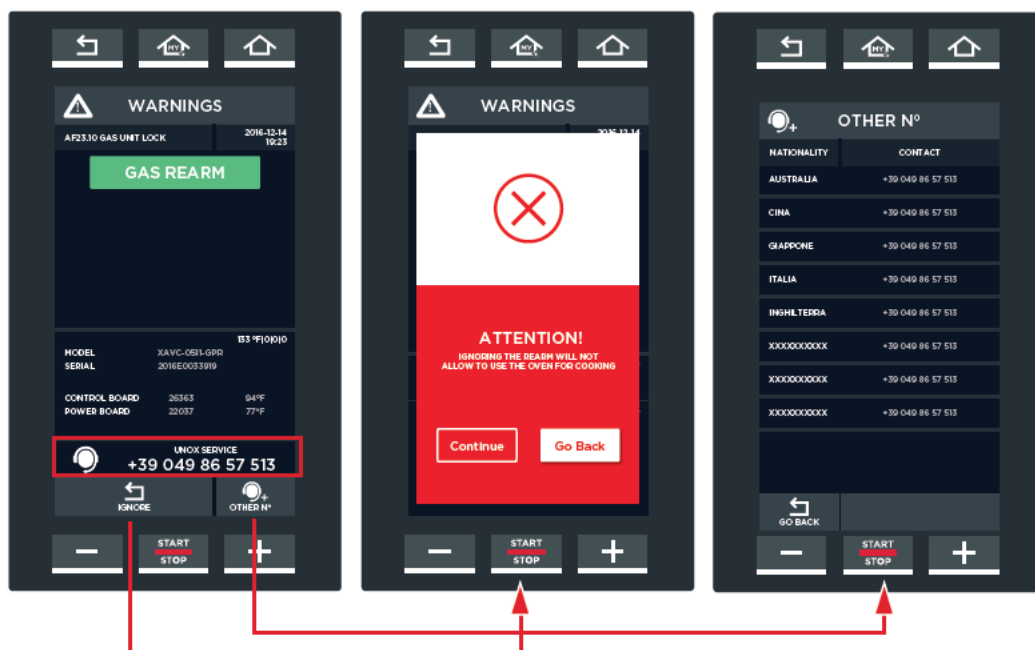
AF - UGNSLARM			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
AF01	Termiskt larm för motorer	Ugnen stannar alla funktionscykler och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AF02	Larm säkerhetstermostat		
AF03	Larm ugnstermometer		
AF04	Larm kommunikationsförlust		
AF20	Larm köksfläktens termostat	Ugnen tillåter ingen start av programmen förrän temperaturen gått ner till normala gränser och knappen "återställning köksfläkt" tryckts ner	Vänta tills temperaturen gått ner och tryck på återställningsknappen. Om problemet fortsätter, kontakta kundtjänsten.
AF23*	Gas saknas	Ugnen stannar alla funktionscykler och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AF25**	Larm för vagn	Ugnen tillåter ingen start av programmen förutom för föruppvärmning	Placera vagnen riktigt i ugnsutrymmet. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.

* endast för gasmodeller

** endast för modeller med vagn

Uppkomsten av larmet AF23 - GAS REARM indikerar att gas saknas; i så fall bör en auktoriserad kundtjänst kontaktas, på det nummer som anges på displayen (UNOX SERVICE).

Tryck på knappen "IGNORERA (IGNORE)" så visas ett meddelandefönster: om larmet ignoreras kan ugnen inte användas. Tryck på knappen "ANDRA NR (OTHER N°)" visar ytterligare telefonnummer till kundtjänst.



VF - VARNING UGN			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
WF01	Varning termometer ugnsutrymme 1 (bakre)	Ugnen fortsätter att fungera med hjälp av termometern för ugnsutrymme 2 och därmed kan temperaturen vara mindre exakt	Kontakta kundtjänsten
WF02	Varning termometer ugnsutrymme 2 (främre)	Ugnen fortsätter att fungera	
WF03	Varning mättermometer	Ugnen fortsätter att fungera men tillagningen kan inte göras med termometern	
WF04	Varning motorns varvtalsmätare	Ugnen fortsätter att fungera men fuktighetsmätningen har inaktiverats	
WF06	Varning effektkortets temperatur		
WF12	Varning för temperatur på kortet Sous Vide (vakuum)	Ugnen fortsätter att fungera men det går inte att använda den externa termometern Sous Vide (vakuum)	
WF13	Varning termometern Sous Vide (vakuum)		
WF15	Varning kommunikationsavbrott med kortet Sous Vide (vakuum)		
WF16	Varning vatten saknas eller vattenventil EL 1	Ugnen fortsätter att fungera men rengöringarna kanske inte utförs på effektivt sätt	Kontrollera orsaken till varför vattnet saknas. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.
WF17	Varning termometer med 1 eller flera mätpunkter (upp till 3)	Ugnen fortsätter att fungera, men temperaturmätningen kan vara felaktig	
WF18	Varning för rotation av ventilen POL-LO (KYCKLING)	Det går inte att gå från en tillagning av kyckling till en rengöring och/eller tvärtom	
WF19	Det saknas rengöringsmedel i behållaren under ugnen	Rengöringen avbryts och systemet ställs i en forcerad spolning	Fyll på rengöringsmedel. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.
WF20	Det saknas vatten till ventilen för pumphjul EG 1	Rengöringsprogrammen startar regelbundet men, på grund av funktionsfel på pumphjulet, är rengöringen inte optimal	Kontakta kundtjänsten
WF25	Det saknas vatten till ventilen EL 2	Rengöringsprogrammen startar regelbundet men på grund av ett problem tvättas inte baksidan av fläktarnas skyddsplåt	Kontakta kundtjänsten
WF26	Det saknas vatten till ventilen för pumphjul EG 2	Rengöringsprogrammen startar regelbundet men, på grund av funktionsfel på pumphjulet, är rengöringen inte optimal	
WF27	Det saknas vatten till ventilen EL 1	Ingen typ av rengöring kan utföras	Kontrollera orsaken till varför vattnet saknas. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.
WF28	Varning styrkortets temperatur	Ugnen fortsätter att fungera	Kontakta kundtjänsten
WF29	Varning för temperatur på rökgas	Ugnen fortsätter att fungera med möjliga lägre prestanda	
WF30	Kommunikationsfel med kortet för rök	Ugnen fortsätter att fungera med möjliga lägre prestanda	Kontakta kundtjänsten
WF31	Hög temperatur på kortet för rök	Ugnen fortsätter att fungera	

WC - VARNING KÖKSFLÄKT			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
WC01	Röksond 1 år 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	
WC06	Spänning saknas	Motor och rökavskiljare för köksfläkt är inte aktiva	
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 mättermometer	Jäsningsskåpet stannar alla funktionscykler och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AL02	Larm kommunikationsförlust		
AL03	Spänning 230 V saknas till jäsningsskåpets kort		Kontrollera jäsningsskåpets elkabel. Om problemet fortsätter även efter en åtgärd, kontakta kundtjänsten.

WL - VARNING JÄSNINGSSKÅP			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
WL01	Fel på fuktighetssensor	Jäsningsskåpet fortsätter att fungera men det går inte att använda den automatiska regleringen av fukten	Kontakta kundtjänsten
WL02	Fel temperatur kort	Jäsningsskåpet fortsätter att fungera	
WL03	Fel på sensor i komponentutrymmet		

AM - LARM TEMPERATURHÅLLARE (SlowTop)			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
AM01	Larm mättermometer	Temperaturhållaren stannar vilken som helst funktionscykel och förhindrar följande inställningar på displayen	Kontakta kundtjänsten
AM02	Larm kommunikationsförlust		
AM03	Larm säkerhetstermostat		
AM04	Termiskt larm för motor		
AM05	Larm motorns varvtalsmätare		

WM - VARNING TEMPERATURHÅLLARE (SlowTop)			
Display	Beskrivning	Fel	Lösning
WM02	Fel temperatur kort	Temperaturhållaren fortsätter att fungera	Kontakta kundtjänsten
WM03	Fel på mättermometern	Temperaturhållaren fortsätter att fungera men det går inte att starta tillagningen med mättermometern	

Rengöring



Vilket som helst löpande underhåll ska utföras:

- efter att utrustningen kopplats bort från el, vatten och gas (ENDAST FÖR GASUGNAR)
- 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. Gör rent varje dag även om utrustningen endast används med fuktig värme (ånga).

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, TÄTNING- AR 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 kap. ROTOR.KLEAN på sidan 48



PLASTYTOR OCH MANÖVERPANEL

Använd endast en mjuk trasa och en liten mängd produkt för rengöringen av sköra ytor.

DÖRRENS INVÄNDIGA OCH UTVÄN- DIGA RUTA

Vänta tills rutorna svalnat.

Använd endast en mjuk trasa med lite tvålatten

eller specifikt fönsterputs.

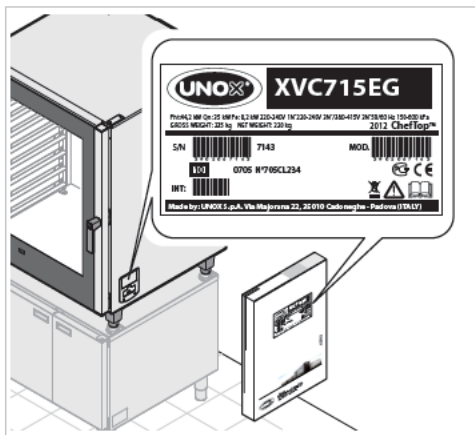
Skölj noggrant och torka av.



Med utloppet tilltäppt får tvättprogrammen **absolut INTE användas** eller ugnsutrymmet tvättas med stora mängder vatten på grund av risk för översvämning.

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 uppgive:

- 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. - Håll vatten i behållaren. - Gör rent filtret.	Kontakta kundtjänsten.
Ugnen sätts inte igång efter att tiden ställts in och efter att du tryckt på knappen START / STOP.	Dörren har öppnats eller stängts fel.	Kontrollera stängningen av dörren.	Kontakta kundtjänsten.
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.	Kontakta kundtjänsten.

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:

gör noggrant rent utrustningen och tillbehören (se kap. **Rengöring** på sidan **64**);

- 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 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 samlingscentraler (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 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 el- och gasugnar:

överensstämmer med maskindirektivet 2006/42/EG enligt standarderna:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

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

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Endast för gasugnar:

överensstämmer med direktivet om anordningar för förbränning av gasformiga bränslen 2009/142/EG enligt standarderna:

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006



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

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

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

ASIA & 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

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON

