



BETJENING OG VEDLIGEHOLDELSE (OVERSÆTTELSE AF DE ORIGINALE INSTRUKTIONER)



SIKKERHED.....	4
GENERELLE ANVISNINGER	10
BRUG MENUEN SET	20
BRUG MENUEN MIND.MAPS	34
BRUG MENUEN PROGRAMS	38
BRUG MENUEN MULTI.TIME	42
BRUG MENUEN CHEFUNOX	48
BRUG MENUEN MISE EN PLACE.....	52
BRUG MENUEN ROTOR.KLEAN	58
BRUG MENUEN READY.COOK.....	62
MENU STATS DDC (STATISTIK DDC)	64
MENUINDSTILLINGER.....	68
ALARMER OG ADVARSLER.....	76
VEDLIGEHOLDELSE.....	78
ASSISTANCE	82

KONTAKTOPLYSNINGER

Se bagsiden af omslaget for lokale kontaktoplysninger.





Kære kunde,

Denne håndbog indeholder alle oplysninger, som er nødvendige for en korrekt brug og vedligeholdelse af apparatet.

Hvis du har spørgsmål til nogen del, står producenten til rådighed med yderligere oplysninger.

Sikkerhed

Forklaring af piktogrammer	4
Sikkerhedsoplysninger	5

FORKLARING AF PIKTOGRAMMER



Læs brugsanvisningen



Fare! Situationen viser umiddelbar fare, eller en farlig situation, som kan medføre personskade eller død.



Fare: brandfare!



Fare for elektrisk stød!



Brandfare



Fare på grund af farlige stoffer.



Tips og nyttig information



Se et andet kapitel



Jordforbindelses-symbol



HFI-relæ-symbol

SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Generelle sikkerhedsadvarsler

- Manglende overholdelse af sikkerhedsforskrifter eller anden brug eller vedligeholdelse end dem, der er angivet i denne håndbog, medfører garantiens bortfald* og friholder producenten fra ethvert ansvar.
- Placer dette apparat uden for børns rækkevidde.
- Rengøring og vedligeholdelse skal udføres af brugeren og må IKKE udføres af børn, navnlig hvis de ikke er under opsyn af en voksen.
- Apparatet må udelukkende anvendes til fremstilling af fødevarer i industri- og professionelle køkkener af kvalificeret personale, som gennemgår regelmæssig uddannelse. Enhver anden brug betragtes som værende i modstrid med den tilsigtede brug og derfor farlig.
- Hvis apparatet ikke fungerer, eller hvis der konstateres funktionelle eller strukturelle ændringer, skal ovnens strømforsyning afbrydes og et autoriseret UNOX-serviceværksted kontaktes. Forsøg aldrig selv at reparere ovnen. Anmod altid om originale UNOX-reservedele til reparationer.
- Manglende overholdelse af disse anvisninger kan forårsage skader og kvæstelser, og dødelige, og medfører garantiens bortfald.
- For at sikre, at apparatet er i perfekt brug og i sikker stand, bør vedligeholdelse og eftersyn udføres årligt af en autoriseret kundeservice.
- Apparatets støjemission er lavere end 70 dB.
- Kalibrering af systemet, som måler fugtigheden, skal udføres inden apparatet installeres (kontakt Unox-service), og når ovnen kræver det.



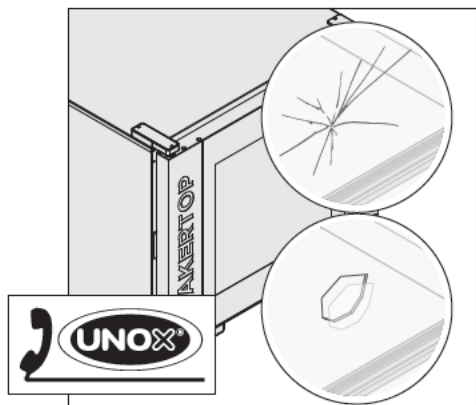
Hvis det ikke er muligt permanent at tilslutte ovnen BAKERTOP MIND.Maps™ til et afløb, er det nødvendigt at lukke terminalen med den koniske prop, der følger med startkittet. Når afløbet er lukket, må vaskeprogrammerne ALDRIG benyttes, ligesom ovnkammeret aldrig må vaskes med store mængder vand, da der er fare for oversvømmelse.

Fare for forbrændninger og kvæstelser!

- Under bagningen, og inden alle ovnens dele er afkølede, er det nødvendigt at være opmærksom på kun at røre ved betjeningselementerne og apparatets håndtag, da de udvendige dele er meget varme (højeste temperatur på 60 °C/140 °F).
- Af sikkerhedshensyn sker tilberedninger normalt med lukket dør. Hvis døren åbnes, standser oven midlertidigt og signalerer dette med en meddelelse på displayet. Tilberedningen genoptages uden videre, når døren lukkes.

- Af hensyn til bevarelsen af apparatets fremragende ydelse, FRARÅDES det at åbne ovndøren under tilberedning. Navnlig ved tilberedning med mikrobølger. Hvis det er nødvendigt at åbne døren, skal døren åbnes meget langsomt og med yderste forsigtighed. Pas på den meget varme damp, der frigives fra ovnkammeret.
- Sørg for altid at være iført passende varmebeskyttende beklædning, og udvis størst mulig forsigtighed ved flytning og udtagning af tilbehør og andre genstande fra ovnkammeret.
- Vær meget forsigtig, når du fjerner bakker fra ovnrummet.
- Træk føleren bort fra midten af produktet før bagepladerne tages ud af oven. Føleren lægges i den særlige udvendige holder. Inden bagepladerne fjernes er det nødvendigt at kontrollere, at følerens ledning ikke er vejen, når pladerne trækkes ud. Vær forsigtig, når føleren håndteres. Den er meget spids og kan have nået meget høje temperaturer under brug.
- Under funktionen COOL/AFKØLING (afkøling af kammeret) udledes vand; hold døren lukket for at undgå kvæstelser på de varme dampe.
- DET ER STRENGT FORBUDT at placere enhver type bageplade, kold/varm beholder eller andre genstande oven på ovnen, også når den er slukket. Bring IKKE brændbare eller varmfølsomme genstande (f.eks. dekorative elementer i plast, lightere osv.) i nærheden af apparatet.
- Der skal være mindst 10 cm frirum omkring ovnen.
- De første gange apparatet bruges kan det på grund af fordampning af nogle af olierne, der medgår til dens produktion, udsende røg og ubehagelig lugt. Dette forsvinder gradvist i løbet af de næste par gange, den bruges.
- Væsker eller andre levnedsmidler må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da de kan eksplodere.
- Brug ikke beholdere fyldt med væsker eller køkkenprodukter, der bliver flydende ved opvarmning til højere niveauer end dem, der let kan overholdes, for at undgå forbrændinger (IEC 60335-2-42: 2002 / AMD1: 2008)
- Opvarmning af drikkevarer kan resultere i en forsinket overkogning, så man skal være forsigtig ved håndtering af beholderen.
- Inden indholdet af babyflasker og babymad i krukker forbruges, skal det omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres for at undgå forbrændinger.
- Brug kun redskaber og beholdere, der er passende til den høje temperatur.
- Fjern og rør ikke ved den beskyttende afskærmning omkring ventilatorerne og modstandene, mens de er i funktion eller endnu ikke er helt afkølede.
- Læs rengøringsmidlets sikkerhedsblad omhyggeligt igennem, inden du håndterer og bruger det.
- Under vask må ovndøren ikke åbnes. Der er fare for skader på øjne, slimhinder og hud ved kontakt med de anvendte kemiske rengøringsmidler, fordi den roterende dyse sprøjter dem ind i ovnkammeret, hvor de bevæges af kraftige luftstrømme.
- Hvis ovnens vandkredsløb skal vedligeholdes, skal der anvendes personlige værnemidler, som specifikt beskytter mod det anvendte rengøringsmiddel (se produktets sikkerhedsdatablad). Særligt skal der anvendes handsker og sikkerhedsbriller, da der kan være rester af rengøringsmidlet i dele af kredsløbet, som kan være under tryk.

- Ovnens vandkredsløb, som starter med 3/4"-tilslutningen med indbygget kontraventil, og omfatter alle slanger og tilbehør efter tilslutningen, må ikke under nogen omstændigheder manipuleres. Det vil kunne forårsage skader, kvæstelser eller ulykker med døden til følge.



Hvis apparatets glas er splintret eller beskadiget, skal der omgående rettes henvendelse til et autoriseret servicecenter med anmodning om udskiftning. Brug aldrig ovnen i denne tilstand. Glasset kan eksplodere.

KUN FOR GULVOPSTILLEDE OVNE MED VOGNE:

- Blokér altid bremserne på forhjulene efter indsætning i ovnkammeret, og når det ikke er nødvendigt at flytte vognene.
- Blokér altid bagepladerne, når de er sat i ovnrillerne.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter bagepladerne, fordi de kan indeholde varme væsker, der kan løbe over, og bagepladerne kan falde ned (f.eks. hvis de transporteres på ujævne overflader eller gennem døre).

Brandfare

- Før brug er det nødvendigt at kontrollere, at der ikke befinder sig fremmede genstande inde i ovnkammeret (f.eks. brugsanvisning, plastposer osv.) eller rester af rengøringsmidler; det er også nødvendigt at kontrollere, at røgudledningen kan finde sted uhindret, og at der ikke befinder sig brændbare materialer i nærheden.
- Ved genopvarmning af mad i plast- eller papirbeholdere, skal ovnen kontrolleres på grund af den mulige brandfare.
- I tilfælde af røg skal apparatet kobles fra strømforsyningen, og døren skal holdes lukket for at slukke eventuelle flammer.
- Placér ikke varmekilder (f.eks. grillapparater, friturekogere osv.), let antændelige væsker eller brændstoffer (f.eks. diesel, benzin, flasker med spritholdige væsker osv.) i nærheden af apparatet.
- Udstyret skal rengøres dagligt og alle madrester fjernes. Følg de detaljerede rengøringsinstruktioner på side **78**. Forsømmelse af denne handling kan forårsage nedbrydning af overfladerne, hvilket kan forringe udstyrets levetid og føre til farlige situationer (fedt eller madrester kan antændes, hvis de ikke fjernes fra ovnkammeret).
- Apparatet må ikke rengøres med dampstråle eller trykreenser.
- Brug ikke let antændelige væsker eller ingredienser under tilberedningen af madvarer.

Fare for elektrisk stød!

- Åbn aldrig ind til rum, som er mærket med dette symbol. De må kun åbnes af kvalificeret personale autoriseret af UNOX. Manglende overholdelse af denne regel kan medføre garantiens bortfald* og udgør en fare for kvæstelser, også dødelige.

- Enhver rutinemæssig vedligeholdelse procedure skal udføres:
 - Efter at have koblet apparatet fra strømforsyningen og afventet, at de strømførende dele aflades (ca. et par minutter);
 - Efter at have ventet til alle apparatets dele er afkølet;
 - I perfekt psykofysisk form iført passende personlige værnemidler (f.eks. varmebestandige gummihandsker, øjenbeskyttelse, støvmaske (valgfri) osv.).



KUN FOR GASOVNE

- Ovnens røggasudgangsrør, som befinder sig foroven på ovnen, skal altid holdes fri for forhindringer (bageplader, andre genstande osv.).
- Tænd altid for udsugningsapparatet, hvis installeret, mens ovnen er i brug.
- Hvis apparatet er tilsluttet en skorsten, skal denne:
 - holdes fri for enhver forhindring - brandfare.
 - gøres rent jævnligt og kontrolleres i overensstemmelse med lovgivningens forskrifter i landet, hvor ovnen er installeret - brandfare.
- Ovnens placering skal være på afstand af gennemtræk eller luftstrømme - brandfare!
- Kontrollér, at ventilationsåbningerne og apparatets nedre del er rengjorte og fri for forhindringer (f.eks. genstande placeret i nærheden af ovnen).
- Hvis der lugter af gas:
 - afbryd straks gasforsyningen;
 - udluft omgående lokalet;
 - rør aldrig ved nogen elektrisk kontakt, pas på ikke at fremkalde gnister, og brug ikke åben ild;
 - brug en telefon uden for lokalet til at kontakte gasforsyningsselskabet.

Generelle anvisninger

Tips og sikkerhedsadvarsler	10
Opfyldning og brug af vognene (kun for gulvopstillede ovne med vogne)	11
USB	12
Brug af føler i midten af produktet	12
Betjeningspanel i LCD Startskærmen HOME	13
Indstilling af en værdi	16
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	17

TIPS OG SIKKERHEDSADVARSLER

-  **Inden apparatet tages i brug, er det nødvendigt omhyggeligt at læse kapitlet "Sikkerhedsanvisninger"**
-  **Hvis der skal tilberedes større mængder produkter med højt fedtindhold skal en tom bradepande uden huller placeres i ovns nederste rille. Alternativt er det muligt at benytte en beholder af passende størrelse.**

- Inden første brug af apparatet skal ovnkammeret og tilbehøret gøres grundigt rent indvendigt (se kap. **Vedligeholdelse** på side **78**); lad den tomme ovn være tændt ved højeste temperatur i ca. 1 time, så alle eventuelle ubehagelige lugte fra de beskyttende smørestoffer anvendt på fabrikken kan forsvinde.
- Med mindre funktionen "**COOL/AFKØLING**" er aktiveret, så slukker varmeelementerne og ventilatoren automatisk, når døren til ovnkammeret åbnes. Den indbyggede ventilatorbremse træder i funktion (ventilatoren fortsætter kun i kort tid).
- Hvis apparatet har været tændt i mere end 15 minutter, uden at der vælges en funktionstilstand, så aktiveres standbyfunktionen eller automatisk vask automatisk for at reducere energiforbruget.
- Det er muligt at forlade tilstanden STANDBY ved at trykke på knappen START/STOP.
- Betjen apparatet ved en stuetemperatur mellem +5°C og +35°C.
- Tilsæt ikke salt til maden inde i ovnrummet. Hvis dette er uundgåeligt, er det nødvendigt at sørge for rengøring af ovnen så hurtigt som muligt (se kap. **Vedligeholdelse** på side **78**).
- Under bagningen og til oven er helt afkølet er det nødvendigt at passe på ikke at røre ved de indvendige og udvendige dele af ovnen (de kan nå temperaturer på helt op til 60 °C).
- For at forhindre kogning, skal du ikke fylde beholdere med væsker eller fødevarer, der bliver flydende i varmen i mængder, der overstiger dem, der nemt kan holdes under kontrol.



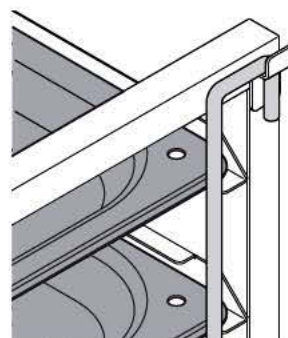
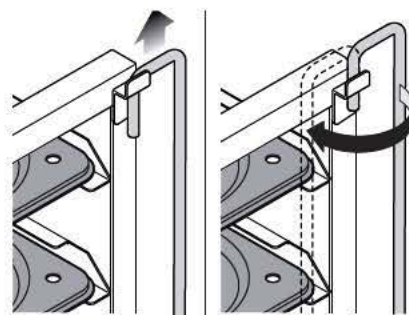
Af sikkerhedshensyn tilrådes det IKKE at placere den sidste bageplade i en højde, som overskrider 160 cm. Hvis dette skulle være nødvendigt,

er det obligatorisk at benytte klæbemærkaten, som ligger i posen

"Starter Kit" ud for højden 160 cm.

- Det tilrådes altid at foropvarme ovnen for at udligne varmetabet, når døren åbnes. Hvis foropvarmningen SMART.Preheating er aktiv, så styres foropvarmningen automatisk af denne funktion (mere herom på side **17**).

- Hvis man derimod ønsker bruge manuel foropvarming, anbefales det at indstille denne til en temperatur, der er mindst 30 °C højere end den, der er valgt til tilberedningen.
- Af hensyn til bevarelsen af apparatets fremragende ydelse, **FRARÅDES det at åbne ovndøren under tilberedning**. Hvis det er nødvendigt at åbne døren, skal døren åbnes meget langsomt og med yderste forsigtighed. Pas på den meget varme damp, der frigives fra ovnkammeret.
- Brug UNOX-riste og bakker; forsøg at fordele maden ensartet på disse og undgå stabling eller overbelastning. Følg altid anvisningerne for opfyldningen af dit apparat.
- Brug ikke let antændelige væsker eller ingredienser under tilberedningen af madvarer (f.eks. alkohol eller vin).

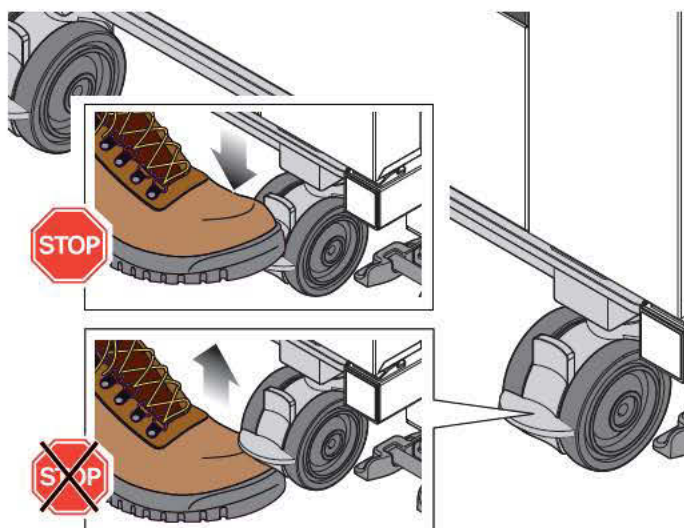


01

Strømsvigt

I tilfælde af strømsvigt eller hvis apparatet slukker, så genoptager det programmet, der var under udførelse, da strømmen blev afbrudt (f.eks. en Multitime-opskrift). Bagetiden kan eventuelt blive forlænget med maks. 2 minutter.

Brug kun fingrene til at navigere i menuen og indstille parametre. Fingrene skal være tørre og rene, og du må ikke bruge køkkenredskaber som f.eks. gafler eller slev. Pennen, som følger med, må kun bruges til at tegne kurver over tilberedningstid i menuen Mind.Maps og til underskrift.



02

OPFYLDNING OG BRUG AF VOGNENE

(kun for gulvopstillede ovne med vogne)

⊕ Brug kun vogne, bageplader og -rist fra UNOX. Vognene skal fyldes omhyggeligt uden at de overbelastes. Det er helt normalt, at vognen synker lidt; det afhænger af mængden af produkter på bagepladerne. Vognen skal placeres i ovnen ved hjælp af de nederste glideskinner. Når vognen håndteres og flyttes skal bagepladerne blokeres som vist i figuren. Blokér altid bremserne på forhjulene efter indsætning i ovnkammeret, og når det ikke er nødvendigt at flytte vognene.

Vær yderst forsigtig, når du flytter bagepladerne, fordi de kan indeholde varme væsker, der kan løbe over, og bagepladerne kan falde ned (f.eks. hvis de transporteres på ujævne eller skrå overflader eller gennem døre).

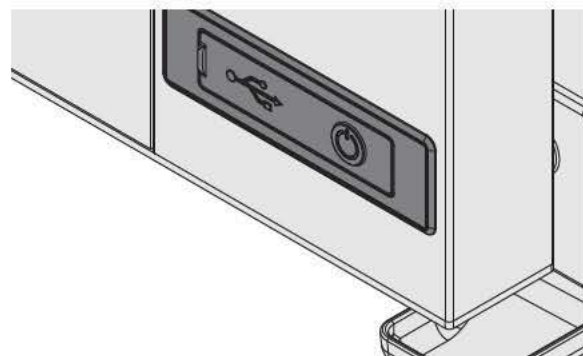


03

USB

04 ▶ USB-porten er placeret under LDC-skærmen og gør det muligt at importere eller eksportere materiale fra en USB-stick (formateret FT32 og med en kapacitet på 4-16 GB).

Mere om brugen af USB-sticken på ▶ side 71.



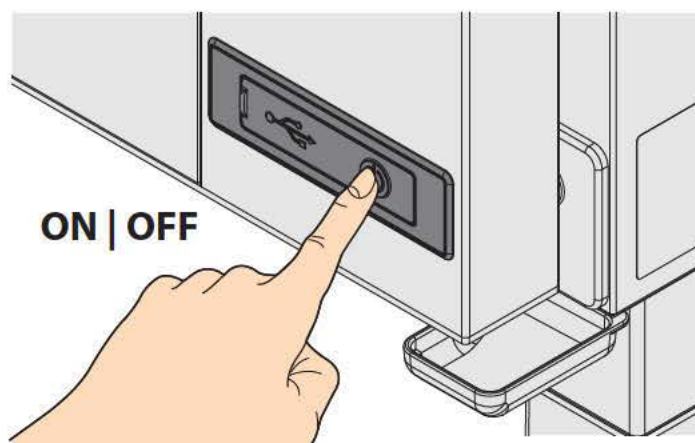
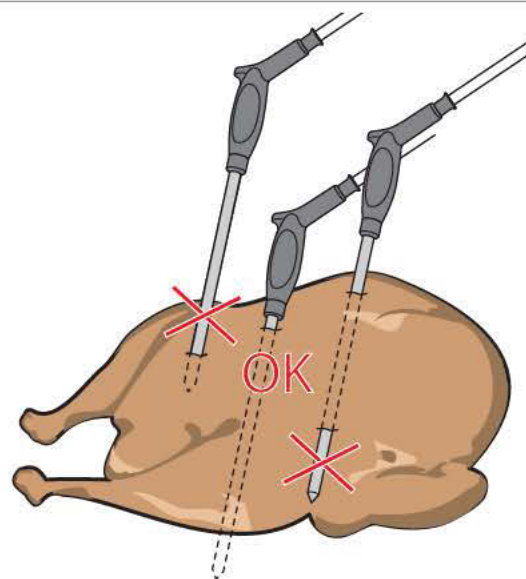
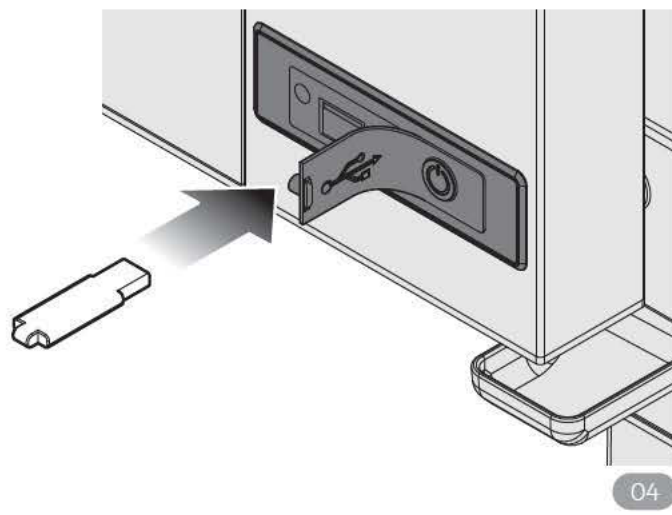
BRUG AF FØLER I MIDTEN AF PRODUKTET

05 ▶ Under tilberedningen aflæser temperaturføleren i midten af produkterne, som tilberedes. Når temperaturen når den brugerindstillede værdi, så betyder det, at produktet er færdigtilberedt, både på overfladen og indvendigt. Føleren stikkes ind til midten af produktet, som skal tilberedes. Kontrollér, at sondens spids når helt ind til midten af madvarerne, dvs. deres inderste punkt, uden at den stikker ud nogen steder. Hvis produkterne ikke er særligt tykke, indsættes føleren parallelt med bagepladen. Hvis der er flere produkter på pladen, stikkes føleren i det mindste af produkterne. Når dette er nået den ønskede indvendige temperatur (dvs. er færdigbagt/-stegt), fjernes det færdige produkt, og føleren flyttes til det, som nu er det mindste. Bagecyklussen genstartes.

- + Vær forsigtig, når føleren håndteres. Den er meget spids og kan have nået meget høje temperaturer under brug.
- + Træk føleren bort fra midten af produktet før bagepladerne tages ud af oven. Føleren lægges i den særlige udvendige holder (den må ikke hænges løst uden for eller inde i ovnkammeret!).
- + Inden bagepladerne fjernes er det nødvendigt at kontrollere, at følerens ledning ikke er vejen, når pladerne trækkes ud.
- + Inden foropvarmningen i et program startes i et program med brug af føler i produktet, så skal føleren placeres i den udvendige holder

TÆNDING/SLUKNING AF APPARATET

06 ▶ Knappen tænder og slukker displayet, men slukker ikke ovnen. Ovnens slukkes ved at bringe afbryderen på eltavlen til positionen OFF.



BETJENINGSPANEL I LCD | Startskærmen HOME

Funktionene **"FAVORITES" (Favoritter)** giver adgang til en liste med opskrifter, som forinden er valgt som "favoritter" ▶ 07

The diagram shows the oven control panel interface with the following annotations:

- Gå tilbage til forrige side**: Points to the left arrow icon in the top navigation bar.
- Gå tilbage til startsiden**: Points to the home icon in the top navigation bar.
- Se næste side**: Points to the right arrow icon in the top navigation bar.
- Brugerindstillede parametre (dato/klokkeslæt, måleenhed osv.) ▶ side 68**: Points to the gear icon in the bottom left of the main display area.
- Sænker værdierne**: Points to the minus sign icon in the bottom control bar.
- Øger værdierne**: Points to the plus sign icon in the bottom control bar.
- Denne ovns tilkoblede ekstraudstyr kan betjenes fra samme betjeningspanel som ovnen (f.eks. SLOWTOP). Tryk på det nedre ikon for at bruge disse funktioner.**: Points to the 'SLOWTOP' button in the bottom right of the main display area.
- Knappen **START/STOP** starter en tilberedningscyklus**: Points to the central 'START/STOP' button in the bottom control bar.



Wi-Fi-forbindelse
aktiv



Ethernetforbindelse
aktiveret



Wi-Fi-forbindelse
IKKE aktiv



Ethernetforbindelse
IKKE aktiveret



SET (OPSÆTNING)

Inden bagningen startes skal brugeren indstille parametrene manuelt for hver bagning (f.eks. temperatur, varighed).

+ Flere oplysninger på ► side 20



PROGRAMS (PROGRAMMER)

Giver adgang til en liste med tilberedninger, som forinden er gemt i "menu set" (opsætning).

+ Flere oplysninger på ► side 38



MULTI.TIME

I moderne køkkener er det ikke ualmindeligt, at man ønsker at tilberede flere produkter, der kræver forskellige tilberedningstider, under samme klimatiske forhold (temperatur, fugtighed osv.): Med menuen Multi.time er det muligt at bruge ovnen i kontinuerlig cyklus og indstille op til 10 timere, der advarer, når hvert produkt er færdigt tilberedt.

+ Flere oplysninger på ► side 42



CHEFUNOX

Denne menu indeholder en række opskrifter, som er forindstillede af UNOX: derfor kan du være sikker på, at resultatet altid er perfekt.

+ Flere oplysninger på ► side 48



MISE EN PLACE

Menuen Mise en place gør det muligt at udtage bageplader med forskellig tilberedningstid samtidigt, efter de er indsat på forskellige tidspunkter.

+ Flere oplysninger på ► side 52



ROTOR.KLEAN

Åbner listen med vaskeprogrammer; i listen vælges og startes det program, som er mest hensigtsmæssigt.

+ Flere oplysninger på ► side 58



READY.COOK/READY.BAKE

Giver adgang til nogle forindstillede programmer, så bestemte bagninger eller tilberedninger nemt og hurtigt kan startes.

+ Flere oplysninger på ► side 62



DDC STATS (DDC STATISTIKKER)

Giver adgang til kontrol af forbrug og HACCP-data.

+ Flere oplysninger på ► side 64

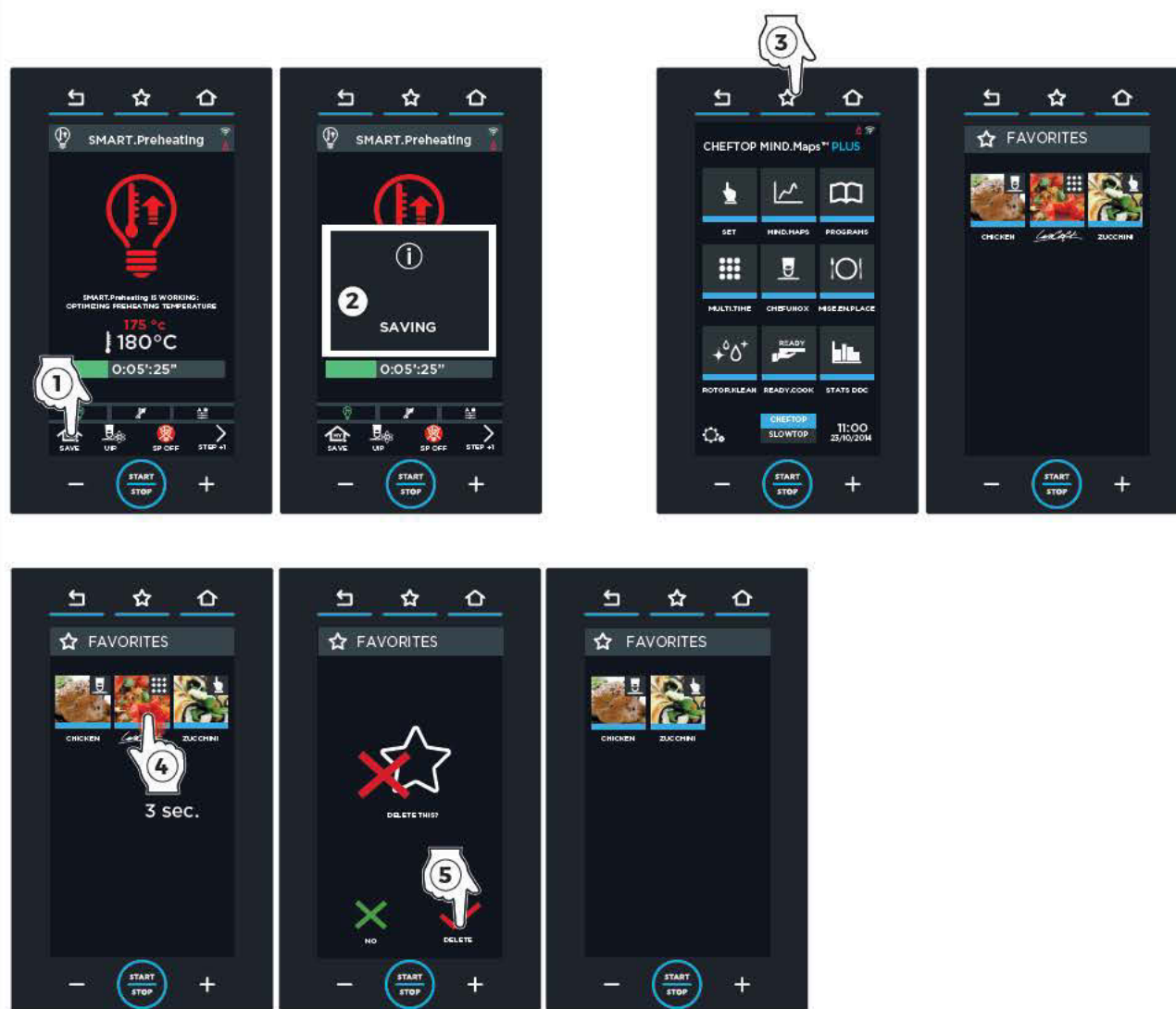


A | Specialfunktion "FAVORITES"

07 ▶ De mest benyttede opskrifter indeholdt i menuerne: PROGRAMS | MULTI.TIME | CHEFUNOX kan markeres som **"FAVORITE" (Favorit)** i skærmen med foropvarmning (både den almindelige foropvarmning og funktionen SMART) (punkterne ① - ②).

Når man efterfølgende trykker på knappen FAVORITES (Favoritter) (punkt ③), vises alle markerede opskrifter. Denne funktion er særlig nyttig til nem tilgang til opskrifter, som benyttes ofte. En opskrift slettes ved at holde dens ikon trykket i mindst tre sekunder i skærmen "FAVORITES" (punkt ④).

En dialogskærm åbnes, som anmoder om bekræftelse på sletningen (punkt ⑤): når "JA" vælges, slettes opskriften fra listen.



07

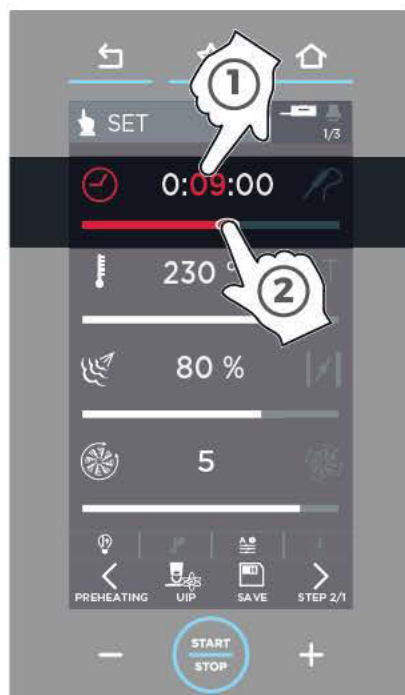
INDSTILLING AF EN VÆRDI

08 ► Ved at trække markøren

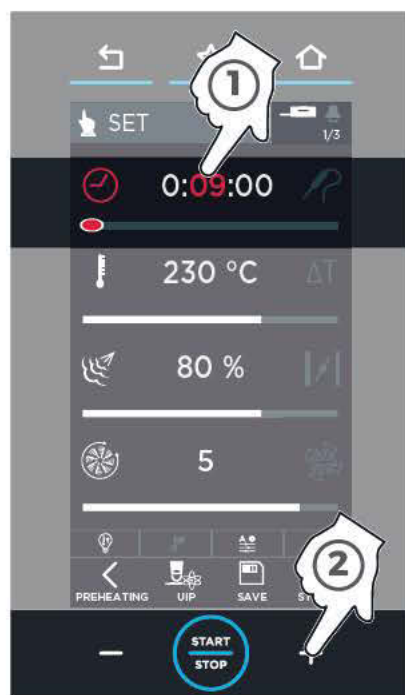
- 1 Tryk på symbolet for det parameter, som ønskes indstillet: parameteret skifter farve (ved parameteret "varighed" indstilles timer, minutter og sekunder separat).
- 2 Tryk på den vandrette linje (tænder), og træk markører indtil den ønskede værdi er indstillet; når markøren ikke har været brugt i tre sekunder, forsvinder den.

09 ► Ved at trykke på knapperne

- 1 Tryk på symbolet for det parameter, som ønskes indstillet: parameteret skifter farve (ved parameteret "varighed" indstilles timer, minutter og sekunder separat).
- 2 Benyt tasterne **-** **+** til at ændre værdien.



08



09

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)


10 ► Ved manuel tilberedning gør "UIP"-teknologien – hvis aktiveret som vist i figuren – at ovnen konstant overvåger enhver foropvarmnings- og tilberedningsproces.

Takket være denne konstante kontrol, er softwaren, som styrer ovnen, i stand til at **udføre ændringer** i brugerindstillingerne, hvis nødvendigt, helt automatisk. Dette sikrer, at resultatet altid er perfekt.




10

UIP-teknologierne er de følgende:

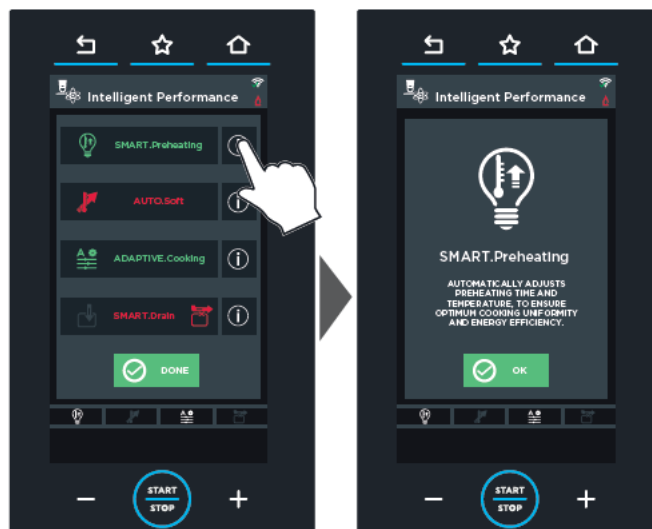
 **SMART.Preheating** ► Regulerer, hvis aktiv, automatisk **tiden og temperaturen for foropvarmningen**, for på den måde at sikre maksimal ensartet bagning og effektivt energiforbrug.

 **AUTO.Soft** ► Regulerer, hvis aktiv, automatisk **temperaturstigningens hastighed** for på den måde at forbedre tilberedningens ensartethed, når der tilberedes særligt krævende produkter.

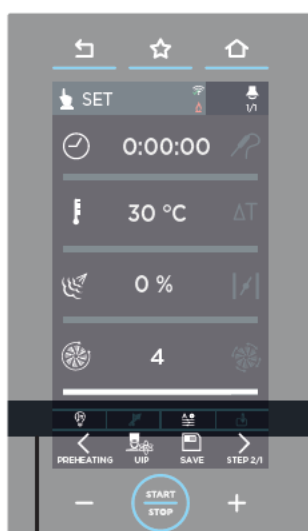
 **ADAPTIVE.Cooking** ► Optimerer, hvis aktiv, automatisk **alle tilberedningsprocessens parametre** afhængigt af produktmængden, som er blevet sat i ovnen, tiden for ovndørens åbning og de forhold, som i øvrigt aflæses af sensorerne i ovnen.

 **SMART.Drain** ► Kombinerer, hvis aktiv, den korrekte ventilposition på fedtopsamlingsbeholderen for det pågældende program. Forhindrer programmets udførelse, hvis ventilpositionen er forkert. Se den separat vedlagte vejledning for betjening af ventilen "Kylling".

11 ► Med et tryk på knappen vises oplysningerne om den respektive UIP-teknologi



11



Under en tilberedninger viser den nederste del af ikonerne oplysninger om UIP-teknologierne

			GRÅ IKON ► en respektive UIP-teknologi er IKKE aktiveret; funktionen griber aldrig ind for at forbedre tilberedningen
			GRØN IKON ► den respektive UIP-teknologi er blevet aktiveret; i dette øjeblik er den aktiv i tilberedningen
			HVID IKON ► den respektive UIP-teknologi er blevet aktiveret; i dette øjeblik griber den IKKE ind i tilberedningen

12

Brug | Menuen SET



Foropvarmning	22
Indstilling af tilberedningsfaserne	23
Start tilberedningen direkte uden at gemme opskriften	26
Gemning af indstillet tilberedning og start	27
Ovnen bager	31
Afsluttet bagning	32

I manuel tilberedning indstiller brugeren, på grundlag af sin erfaring, de følgende parametre for foropvarmning og, for hver fase, de følgende tilberedningsparametre:

- **varighed for tilberedning** eller **temperatur i midten** (de to parametre udelukker hinanden indbyrdes);
- **temperatur i ovnkammeret** eller **Delta "T"** (de to parametre udelukker hinanden indbyrdes);
- **tilførsel/udsugning af damp** til kammeret;
- **ventilatorernes hastighed**.

Hver manuel tilberedning består altid af:

- ► side **22** | en automatisk **foropvarmning**, som indstilles manuelt eller med SMART.Preheating (anbefalet);
- ► side **23** | **op til ni trin** (STEP) i tilberedningen, hvert trin bestemt af forskellige tilberedningsparametre, hvis ønsket. Overgangen fra en tilberedningsfase til den følgende, hvis relevant, styres automatisk af apparatet. I det følgende er vist et eksempel:



Eksempel på tilberedning, som består af flere trin: nogle med tidsindstilling, andre med føler i midten af produktet. Trinnene fra 3 til 9 er ikke nødvendige og er derfor ikke blevet indstillet.

Efter at have indstillet alle parametre (varighed, temperatur osv.) er det muligt at **start tilberedningen direkte uden at gemme opskriften** ► side **26** eller **gemme den indstillede opskrift og derefter starte tilberedningen** ► side **27**.

Hyper Smoker (Røgning)

ikonet vises kun, hvis en valgfri røgningsfunktion er installeret. Se den separate vejledning for mere om brugen af ekstraudstyret Hyper Smoker.

Bagetid

(fra 0 min til 9h:59min:59sek, derefter UENDELIGT, dvs. ovnen i konstant funktion)

Temperatur i ovnkammeret

(fra 30 °C til 260 °C).

STEAM.Maxi™

Tilførsel af damp til kammeret

Ventilatorernes hastighed

normal eller, hvis forudset, **Hyper Smoker**: valg af brændets tykkelse

Ikonerne angiver hvilke UIP-funktioner, der er aktive

åbner indstilling af foropvarmning eller det foregående trin

UIP-teknologier

Mere herom på side 17

Starter den indstillede tilberedning

Specialfunktionen "PRESSURE STEAM" (DAMPTRYK), valgfri

Mere herom på side 25

Ved aktiv MULTI.Product-funktion vises i slutningen af trinnet et foto og en bemærkning (f.eks. "tilsæt olie"), som brugeren har indtastet.

Mere herom på side 24

TRIN

Ikonet angiver tallet for det TRIN, som indstilles.

Temperatur i midten

Indstilling af den temperatur, som skal nås i midten

Mere herom på side 12

Temperatur Delta "T"

(fra 0 °C til 120 °C)

Temp. i ovnkammer - Temp. i midten = Temp. Delta "T"

DRY.Maxi™

udsugning af damp fra ovnkammeret

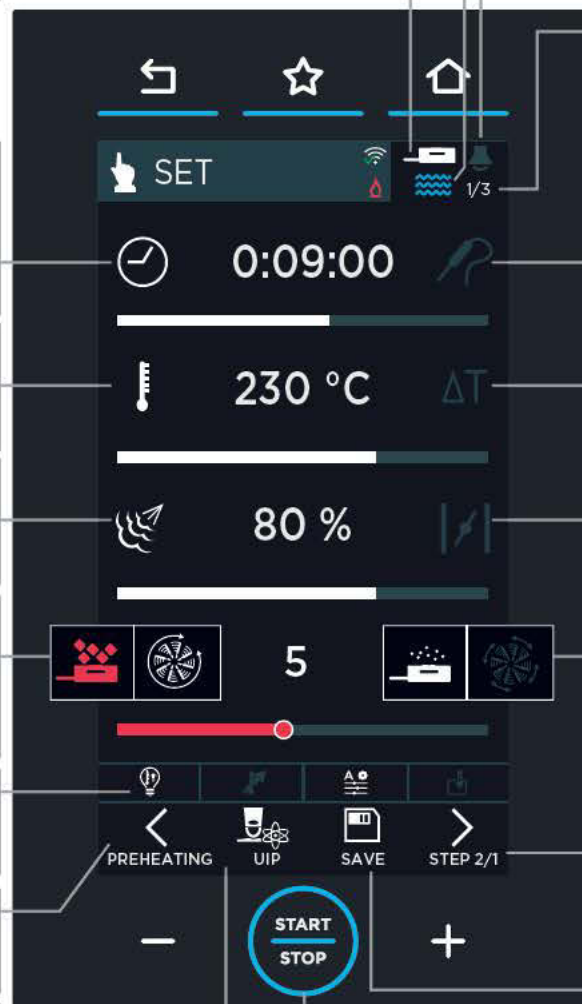
Luftstrømningshastighed

"impulsfunktion" (blæseren slukker, når ovnen når den indstillede temperatur) eller, hvis forudset, **Hyper Smoker**: valg af brændets tykkelse

Indstilling af TRIN fra 1 til 9

Gemmer de indstillede parametre i hukommelsen

Mere herom på side 27



FOROPVARMNING

De fleste tilberedninger kræver en foropvarmning. Den er valgfri, men anbefales af hensyn til optimale tilberedningsresultater.

Foropvarmningen kan indstilles på to måder:

- Ved hjælp af UIP-teknologien med aktivering af **SMART.Preheating** (anbefalet) ► foropvarmningen styres automatisk af apparatet, uden at brugeren behøver gribe ind;
- I **manuel tilstand** ► brugeren skal indstille foropvarmningstemperaturen manuelt.

Uafhængigt af den valgte modalitet er det efter starten af tilberedningen, hvis nødvendigt, muligt til enhver tid at afbryde foropvarmningen og fortsætte til trin 1 ► side 31

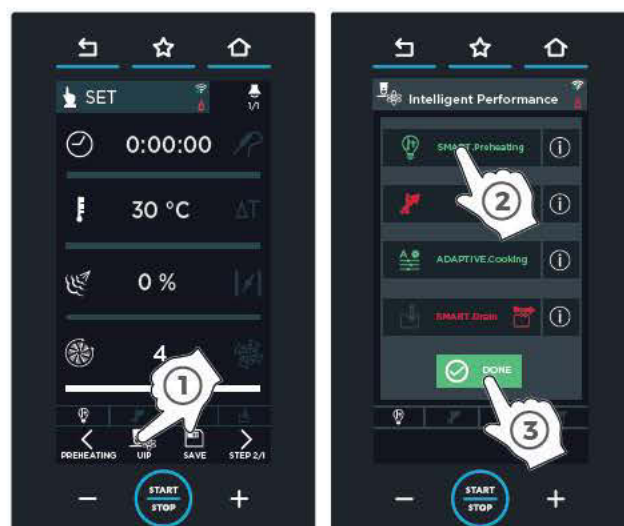


Manuelt indstillet foropvarmning

13

13 ► Indstilling af en foropvarmning i manuel tilstand

- ① Tryk på ikonet "FOROPVARMNING | PREHEATING": Skærmen med indstillingsparametre åbnes.
- ② Indstilling af foropvarmningens parametre:
 - **varighed** ► hvis man indstiller en varighed for foropvarmningen, så opretholder ovnen temperaturen i den indstillede varighed, i stedet for straks at fortsætte med den efterfølgende fase (TRIN 1);
 - **temperatur** ► det tilrådes altid at foropvarme ovnen til en temperatur, som er mindst 30-50 °C højere end den, der er forudset til tilberedning. Dette udligner varmetabet, når ovndøren åbnes.
- ③ Fortsæt med indstilling af trin 1. Det er nødvendigt at indstille mindst en fase, før et program kan starte.



SMART.Preheating-foropvarmning

14

14 ► Aktivering af en foropvarmning SMART.Preheating (anbefalet tilstand)

Med aktivering af funktionen SMART.Preheating styres foropvarmningen automatisk af apparatet. Brugeren behøver ikke gribe ind ► se mere om UIP-teknologierne på side 17.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSFASERNE

15 ▶ Indstilling af en eller flere tilberedningsfaser

① Indstilles efter brugerens behov:

- **tilberedningens varighed** (fra 0 min. til 9h:59min:59sek, derefter UENDELIGT, dvs. ovnen i konstant funktion) eller **temperaturføleren i produkterne** ▶ side 12: de to parametre udelukker hinanden. I det første tilfælde (varighed) afsluttes tilberedningen, når det indstillede tidsrum nås; i det andet tilfælde (temperaturføler) afsluttes tilberedningen, når den indstillede temperatur registreres af føleren.
- **bagetemperaturen** (fra 30 °C til 260 °C). I tilfælde af særligt delikate tilberedninger kan funktionen Delta "T" (fra 0 °C til 120 °C) anvendes i stedet. I så fald er det nødvendigt at indsætte temperaturføleren i de mest delikate produkter.

Per definition holder Delta T temperaturen i ovnkammeret ved en konstant forskel fra temperaturen i føleren ved hjælp af formelen: Temperatur i ovnkammer minus temperatur i føler. Delta T kan kun benyttes med indstilling af en måltemperatur for produktføler, ikke ved en varighed. Eksempel: Hvis Delta T = 80 °C og måltemperaturen i føleren er 70 °C, så afsluttes tilberedningen, hvis temperaturen ved føleren når 70 °C. Temperaturen i ovnkammeret er derfor 150 °C (fordi: 150 °C - 70 °C = 80 °C)

- tilførsel (**STEAM.Maxi™**) eller **udsugning (DRY.Maxi™)** af **damp** i ovnkammeret;
- **blæserhastighed**: normal (til venstre) eller pulset (til højre - blæseren slukker, når ovnen har nået temperaturen).
- **funktionen MULTI.Product** ▶ Mere herom på side 24

② For altid at opnå perfekte tilberedningsresultater er det muligt at benytte UIP-teknologierne ▶ mere herom på side 17

③ Hvis ønsket indstilles de følgende trin på samme måde. Der kan maksimalt indstilles ni tilberedningstrin. Hvert tilberedningstrin kan indstilles med forskellige parametre. Overgangen fra en tilberedningsfase til den følgende, hvis relevant, styres automatisk af apparatet.

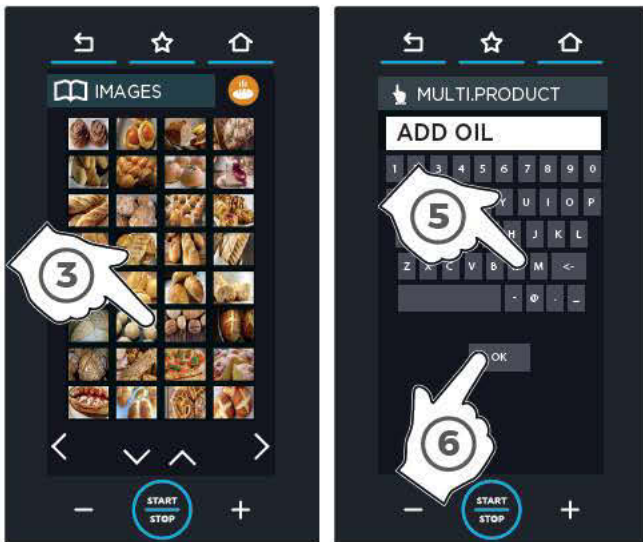
Efter at have indstillet alle parametrene (bagetid, temperatur osv.) kan man:

- **start tilberedningen direkte uden at gemme opskriften** ▶ side 26
i dette tilfælde gemmes de indstillede parametre ikke. De skal indstilles ved hver tilberedning;
- **gem den indstillede opskrift, og start derefter tilberedningen** ▶ side 27
på denne måde er det muligt senere at gentage den så mange gange som ønsket uden at skulle genindstille parametrene hver gang.



eksempel på indstilling af parametre (TRIN 3 til 9 ikke anvendt)

B | Specialfunktion MULTI.Product



Funktionen MULTI.Product gør det muligt at vælge et **foto** og skrive en **bemærkning**, som vises ved afslutningen af hvert trin, hvor funktionen er aktiv.

- ① Med pilene \leftarrow og \rightarrow vises trinnet, som bemærkningen ønskes knyttet til (f.eks. TRIN 1). Tryk på den hvide ikon.
- ② ③ Vælg det foto, som ønskes vist.
- ④ ⑤ ⑥ Skriv kommentaren, f.eks. "Tilsæt olie".
- ⑦ Bekræft med "OK".
- ⑧ Ikonet er skiftet til grøn for at signalere, at funktionen er aktiv for TRIN 1.
- ⑨ Ved afslutningen af TRIN 1 vises den indstillede skærm.

C | Valgfri specialfunktion Pressure Steam

Med funktionen **Damptryk** (valgfri funktion, kun for ovnene BAKERTOP Mind.Maps™) er det muligt at tilberede retter, som kræver store dampmængder (f.eks. Jiaozi - kinesiske pastapuder).

① Funktionen aktiveres ved at trykke på det tilknyttede ikon; ikonet skifter farve fra grå til blå. Alle tilberedningstrin er uafhængige, dvs. nogle trin kan være aktiverede og andre deaktiverede som ønsket. I sidstnævnte tilfælde deaktiveres funktionen ved blot at trykke på det tilknyttede ikon (gråt ikon = funktion IKKE aktiv).

② En skærm med forindstillede parametre vises:
 - foropvarmning 80 °C
 - 12 minutters tilberedning
 - bage-/stegetemperatur 100 °C
 - maks. 120 % fugtighed

Hvis ønsket kan disse værdier varieres som beskrevet i kapitlet om manuel brug af ovnen. Vi anbefaler dog, at de forbliver uændrede, og at kun varigheden reguleres efter behov.

③ Herefter indstilles de ønskede trin.
 Mere om indstilling af trinnene på ► side 23.

④ Herefter startes bagningen med knappen **"START/STOP"**.

Alle tilberedningstrin er uafhængige, dvs. nogle trin kan være aktiverede og andre deaktiverede som ønsket, hvis de ikke er nødvendige.

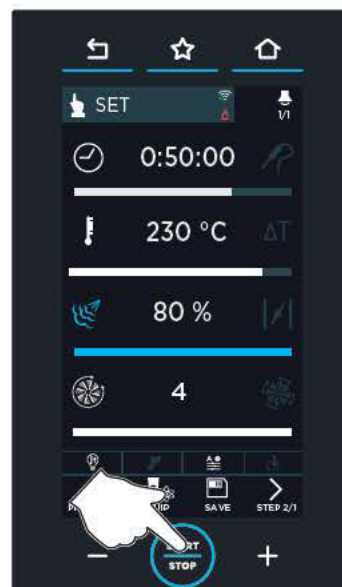


START TILBEREDNINGEN DIREKTE UDEN AT GEMME OPSKRIFTEN

16 ▶ Tryk på knappen **START/STOP** for at starte tilberedningen med det samme. I dette tilfælde gemmes de indstillede parametre ikke. De skal indstilles ved hver tilberedning.

Fortsæt derefter som beskrevet på side 31.

+ Ved udløbet af den indstillede varighed er det muligt at gemme opskriften ved at trykke på knappen "GEM | SAVE", jf. figur ▶ 24.



16

D | Flere oplysninger

Status over forbrug



I skærmbilledet for afsluttet bagning kan man ved at klikke på tasten  vises forbrugsoplysninger for strøm og vand og se HACCP-dataene.

Displaylås



Display låst

Hvis ovndøren er åben, så viser skærmen på siden, at det ikke er muligt at bruge displayet af sikkerhedsårsager.

Når døren lukkes, eller efter et langt tryk på knappen "HOME", låses displayet op igen. Displaylåses deaktiveres ved at åbne menuen BRUGERINDSTILLINGER (se side 68).

GEMNING AF INDSTILLET TILBEREDNING OG START

At gemme en tilberedning betyder, at den kan bruges igen senere som ønsket, uden at dens parametre skal indstilles igen hver gang.

Tilberedningen kan gemmes på følgende måder:

- **straks efter at have indstillet tilberedningsparametrene** (varighed, temperatur osv.). I dette tilfælde startes tilberedningen efterfølgende ved at trykke på knappen **START/STOP**;
- **ved afsluttet tilberedning** ved at trykke på knappen "GEM | SAVE", jf. figur ► 24

17 ► Gemning af den netop indstillede tilberedning:

① tryk på knappen "GEM".

18 ► I skærmen, som åbner:

- ② tildel **et navn** til tilberedningen (f.eks. CROISSANT);
- ③ tryk på fotografiapparat-ikonet for at vælge **et billede** til programmet;
- ④ tildel **en bageplade** til tilberedningen ved at vælge blandt de tilgængelige. Naviger mellem de forskellige grupper ved hjælp af pilene i den nedre del af skærmen.

- ⑤ Tryk på knappen "GEM | SAVE" for at gemme tilberedningen med de indstillede parametre (navn, foto osv.);
- ⑥ tryk på **positionen**, hvor tilberedningen ønskedes gemt (f.eks. under tilberedningen "BIGNE"). Hvis man trykker på en position, som allerede er optaget, anmoder programmet om tilladelse til at overskrive opskriften.

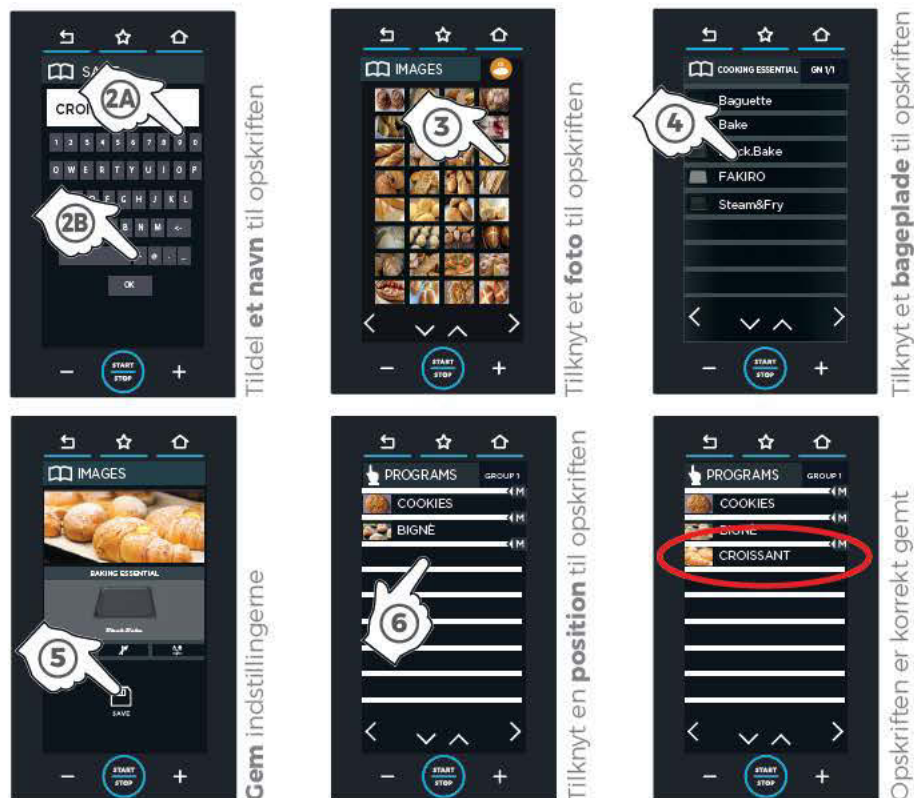
For neden:

- Pilene < og > ruller gennem de 16 tilgængelige **grupper**;
- Pilene v og ^ ruller gennem de 16 tilgængelige **positioner** i gruppen.

Tilberedningen gemmes med de indtastede indstillinger.



17



Tildel et navn til opskriften

Tilknyt et foto til opskriften

Tilknyt et bageplade til opskriften

Gem indstillingerne

Tilknyt en position til opskriften

Opskriften er korrekt gemt

18

- 19 ▶ Med et tryk på en af tilberedningerne på listen åbnes et skærbillede, hvor det er muligt at:
- ① **vis/ændre** parametrene i den gemte tilberedning;
 - ② **kopiere** bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
 - ③ **slette** den gemte tilberedningsproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden tilberedningen slettes endeligt;
 - ④ **gemme** en tilberedning med knappen **START/STOP**.

slet opskriften

vis/ændr parametrene i den gemte tilberedning

kopier tilberedning

start tilberedning

hvis man vælger at slette opskriften ③ - SLET | DELETE, så anmoder skærbilledet om bekræftelse, inden opskriften slettes endeligt

EFTER START AF TILBEREDNINGEN...

Efter start af tilberedningen som indstillet forinden, er tre situationer mulige:

- ▶ side 28 | **foropvarmning eller afkøling af ovnkammer ikke nødvendig;**
- ▶ side 29 | **en automatisk foropvarmning, manuel eller SMART.Preheating, starter;**
- ▶ p. 30 | **en afkøling af ovnkammeret starter.**

20 ▶ Foropvarmning eller afkøling af ovnkammer ikke nødvendig

Hvis ovnen i starten af tilberedningen allerede har den optimale temperatur for det indstillede eller valgte program, så vil ovnen ikke forvarme eller afkøle kammeret. I stedet viser skærmen den side, der angiver, at brugeren skal sætte kan starte tilberedningen med det samme. Herefter, når ovndøren lukkes, starter de forudsete faser automatisk ▶ side 31.



21 ▶ Automatisk foropvarmning, manuel eller SMART.Preheating

Foropvarmningen starter altid, hvis ovnkammeret har en temperatur, som er lavere end den, der er indstillet for første trin i tilberedningen.

Hvis der under indstillingsfasen:

- IKKE er indstillet nogen foropvarmning, hverken manuel eller SMART.Preheating, så starter en **automatisk foropvarmning** af rummet altid. Foropvarmningen slutter, når ovnkammeret har nået den temperatur, der er indstillet i trin 1;
- er indstillet en **manuel** foropvarmning eller aktiveret foropvarmning med **SMART.Preheating**, så slutter denne, når apparatet har nået den temperatur, der er indstillet af brugeren (manuel foropvarmning) eller styret automatisk af softwaren, som styrer ovnen (SMART.Preheating-foropvarmning).

I begge tilfælde skal produkterne ikke sættes i ovnen med et samme. Vent, til denne fase er afsluttet, hvilket meddeles med et lydsignal og det tilhørende skærbillede.

Herefter, når ovndøren lukkes, starter de forudsete faser automatisk ▶ **side 31**.

+ Hvis nødvendigt, er det altid muligt at afbryde en foropvarmning og umiddelbart fortsætte til det næste programmerede trin; når foropvarmningen først er afbrudt, er det ikke muligt at genaktivere den.

Afbrydelse af foropvarmning:

- manuel ▶ tryk på knappen  **SKIP PRE.**
- SMART.Preheating ▶ tryk på knappen  **S.P. OFF** for at skifte til manuel foropvarmning, og afbryd derefter funktionen ved at trykke på knappen  **SKIP PRE.**

+ Det er IKKE muligt at skifte fra manuel foropvarmning til SMART.Preheating, når den manuelle foropvarmning er startet.

▶ automatisk eller manuel foropvarmning

Anslået tid til afslutningen af foropvarmningen plus den samlede tilberedningstid

Varigheden, som er indstillet for foropvarmningen. Kan ændres direkte i skærbilledet

Temperatur i ovnkammeret

Temperatur i ovnkammeret

Adgang til indstillingerne i UIP-teknologierne ▶ mere herom på side 17

Spring foropvarmningen over, og start tilberedningen med det samme

Adgang til parametrene for de følgende TRIN



Skærbilledet viser, at foropvarmningen er afsluttet. Sæt madvarerne, som skal tilberedes, i ovnen.

▶ Foropvarmning SMART.Preheating

Temperatur i ovnkammeret

Temperatur i ovnkammeret

Tiden, som er forløbet, og den, som mangler, til foropvarmningen er afsluttet (hypotetisk) eller progressiv procentandel

Adgang til indstillingerne i UIP-teknologierne ▶ mere herom på side 17

Skifter SMART.Preheating-foropvarmningen under udførelse til manuel foropvarmning

Adgang til parametrene for de følgende TRIN



22 ▶ Manuel afkøling eller SMART.Preheating

Hvis den faktiske temperatur, der er registreret i ovnkammeret, er højere end den indstillede (f.eks. fordi ovnen for nylig har afsluttet en tilberedning ved en temperatur, der er meget højere end den, som ovnen skal foropvarmes til), begynder ovnen at køle ned ved hjælp af ventilatorerne.

For at fremskynde processen vil en skærm bede brugeren om at åbne døren (i dette tilfælde er det helt normalt, at ventilatorerne fortsætter med at arbejde, selvom døren er åben).

Vent med at sætte produkterne i ovnen, til denne fase er afsluttet. Herefter, når ovndøren lukkes, starter de forudsete faser automatisk ▶ **side 31**.

▶ manuel afkøling

Anslået tid til afslutningen af afkølingen plus den samlede tilberedningstid

Tiden, som mangler, til afkølingen er afsluttet (skønnet)

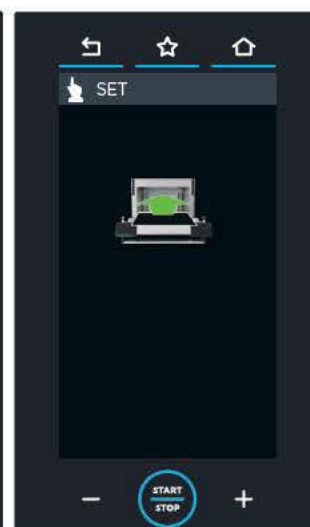
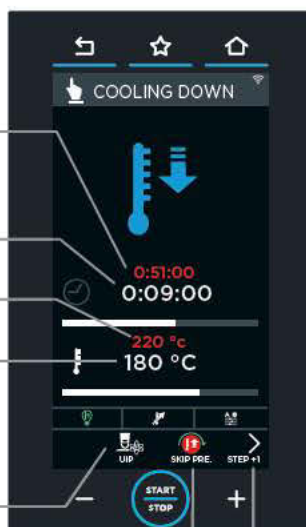
Temperatur i ovnkammeret

Temperatur i ovnkammeret

Skifter manuel afkøling under udførelse til SMART.Preheating-afkøling

Springer afkølingen over, og starter tilberedningen med det samme

Adgang til parametrene for de følgende TRIN



Skærbilledet viser, at foropvarmningen er afsluttet. Sæt madvarerne, som skal tilberedes, i ovnen.

▶ Afkøling med SMART.Preheating

Temperatur i ovnkammeret

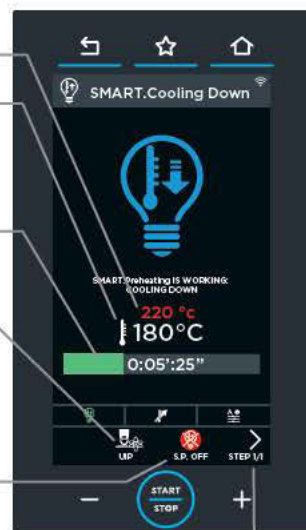
Temperatur i ovnkammeret

Tiden, som mangler, til afkølingen er afsluttet (skønnet) eller progressiv procentandel

Adgang til indstillingerne i UIP-teknologierne

Skifter afkøling med SMART.Preheating under udførelse til manuel afkøling

Adgang til parametrene for de følgende TRIN



OVNEN BAGER

23 ▶ Tilberedning under udførelse. Hvis man ønsker at afbryde tilberedningen, før den er afsluttet, trykkes på længe på knappen **START/STOP** (cirka 4-5 sekunder).

trinene er indstillet med brug af tid

tidspunkt for afsluttet tilberedning (i dette eksempel er tilberedningen færdig kl. 11:48)

Tiden, der mangler, til afslutning af tilberedningen under udførelse

- Bager resterende tid > 15 sek.
- Bager resterende tid < 15 sek.
- Bagning afsluttet resterende tid < 5 sek.

Tiden, der mangler, til afslutning af trinnet (STEP) under udførelse

Viser og muliggør en midlertidig ændring af parametrene i tilberedningen under udførelse

I dette skærmbillede er det muligt at **ændre tidsindstillingerne** for tilberedningen under udførelse

trinene er indstillet med brug af temperaturføler i produktet

Tiden, der mangler, til afslutning af tilberedningen under udførelse

tidspunkt for afsluttet tilberedning (i dette eksempel er tilberedningen færdig kl. 11:48)

- Bager resterende tid > 15 sek.
- Bager resterende tid < 15 sek.
- Bagning afsluttet resterende tid < 5 sek.

Tiden, der mangler, til afslutning af trinnet (STEP) under udførelse

Viser og muliggør en midlertidig ændring af parametrene i tilberedningen under udførelse

I dette skærmbillede er det muligt at **ændre tidsindstillingerne** for tilberedningen under udførelse

Den faktiske temperatur i føleren
Temperatur indstillet til brug af temperaturføler i produktet

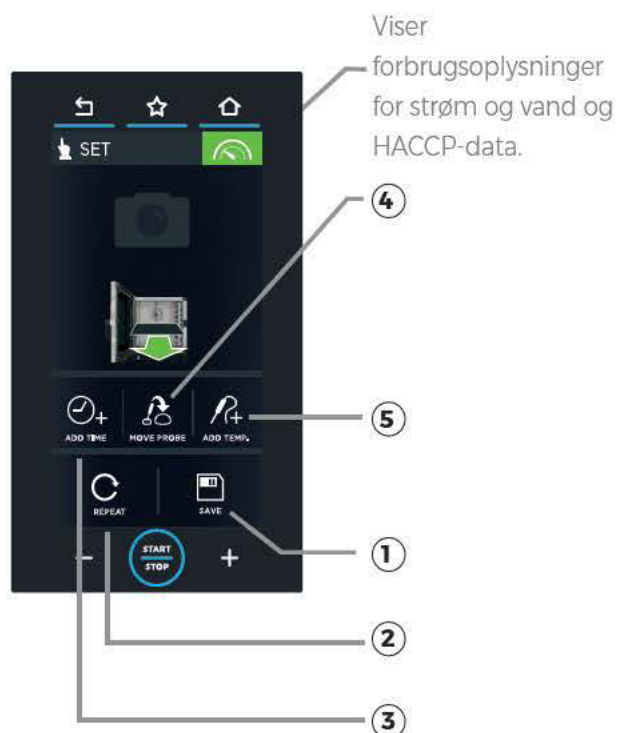
	GRÅ IKON ▶ en respektive UIP-teknologi er IKKE aktiveret; funktionen griber aldrig ind for at forbedre tilberedningen
	GRØN IKON ▶ den respektive UIP-teknologi er blevet aktiveret; i dette øjeblik er den aktiv i tilberedningen
	HVID IKON ▶ den respektive UIP-teknologi er blevet aktiveret; i dette øjeblik griber den IKKE ind i tilberedningen

AFSLUTTET BAGNING

24 ► Tilberedningen ophører, når den indstillede **tid** er udløbet, eller den indstillede **værdi for temperaturføleren i produktet** er nået: ovnen udsender et lydsignal, når bagningen af afsluttet, (hvis funktionen er aktiveret), og skærmen vises.

I denne skærm kan man:

- 1 **gemme** tilberedningen, som netop er afsluttet, hvis den ikke allerede er gemt
- 2 **gentage den sidst udførte tilberedning** efter ændring af parametrene, hvis nødvendigt;
- 3 **gentage den sidst udførte fase** efter ændring af parametrene, hvis nødvendigt.
- 4 **gentage det sidste af de indstillede trin** efter at have flyttet temperaturføleren til en andet af produkterne, som tilberedes;
- 5 **gentage det sidst indstillede trin** med ændret temperaturværdi for føleren i produktet.



24



Hvis man ikke ønsker at gemme bagningen, trykker man på skærmen **“home”** for at gå tilbage til startsiden.

25

Brug | Menuen MIND.Maps




Sådan fungerer MIND.Maps	34
Indstilling af kurven i MIND.Maps	35
Efterfølgende parametre og gemning af kurven	36
Starte bagningen, som netop er indstillet	37

En ny måde til indstilling af bage-/stegetermometre: nem, hurtig og intuitiv.

Med denne menu kan man indstille en "parameterkurve", som på et hvilket som helst tidspunkt styrer temperatur, udsugning/tilførsel af damp og blæserhastigheden i ovnkammeret.

Brug kun den særlige pen, som følger med ovnen, til at gennemføre indstillingerne.

SÅDAN FUNGERER MIND.Maps

26 ► I eksemplet vises et skærmbillede MIND.Maps. I den **lodrette akse (Y)** vises parametrene, som skal indstilles, separat (f.eks. temperatur, udsugning eller tilførsel af damp, blæserhastighed osv.); i den **vandrette akse (X)** vises  tiden eller  temperaturen for føleren i produktet.

Ved at tegne en kurve med den medfølgende specialpen kan en parameter (f.eks. temperaturen) ændres langs tidslinjen, minut for minut. Dvs. maksimal fleksibilitet og styring.

26 ► Eksemplet viser indstilling af temperaturen på grundlag af tiden:
- temperaturen 230 °C er indstillet til efter 5 minutter,
- efter 15 skal temperaturen falde til 135 °C osv.

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

 Mere herom på ► side **17**

INDSTILLING AF KURVEN I MIND.Maps

26 ▶ Sådan tegnes en kurve i MIND.MAPS

- 1 Tryk på ikonet "NEW mind map".
- 2 Brug pennen til at tegne den ønskede kurve. Symbolet > gør det muligt at åbne indstillingen af kurven efter de første 25 minutter.

27 ▶ Ændringerr i kurven i MIND.Maps

- 1 For **at ændre** en del af en allerede fastlagt kurve klikkes på kurven med pennen. Hold trykket for at ændre kurven som ønsket.
- 2 For **at slette** en allerede fastlagt kurve klikkes på det røde "X" til venstre.

28 ▶ Visning af linealer

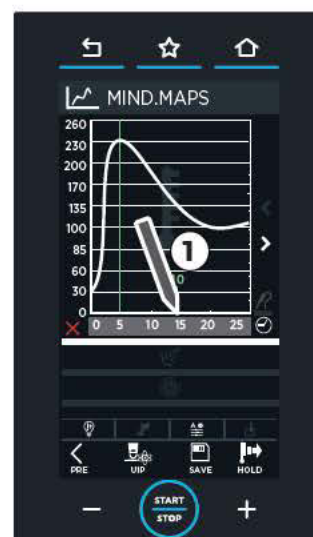
- 1 For **at indsætte linealerne**, som gør det nemmere at vise værdierne, klikkes på akse X i den ønskede position (5 og 15 minutter i eksemplet): tallene bliver gråt, og en grøn lineal vises. Tallene over linealet (i eksemplet "10") viser forskellen i minutter i forhold til den foregående lineal (15 minus 5 minutter =10).
- 2 For **at skjule linealerne** med numrene vist i gråt klikkes flere gang på det røde "X" til venstre: linealerne slettes i den rækkefølge, de er blevet oprettet.



26



27



28

29 ► Zoom

- 1 For at **forstørre** et interval klikkes på Y-aksen (i eksemplet intervallet fra 170 til 200°).
- 2 For at gå tilbage til normal tilstand klikkes igen på Y-aksen eller på symbolet for neden til venstre.

EFTERFØLGENDE PARAMETRE OG GEMNING AF KURVEN

- 30 ► 1 Tryk på et andet ikon for at indstille de følgende parametre, **fugtudsugning (DRY.Maxi)** eller **damptilførsel (STEAM.Maxi)** og **blæserhastigheden**.

- 2 Tegn en ny kurve ved at indstille det valgte parameter:

DRY.Maxi eller STEAM.Maxi:

- værdierne for udsugning vises i RØD,
- værdierne for tilførsel i LYSEBLÅ;

blæserhastighed (fra hastigheden 1 - minimum til 4 - maksimum):

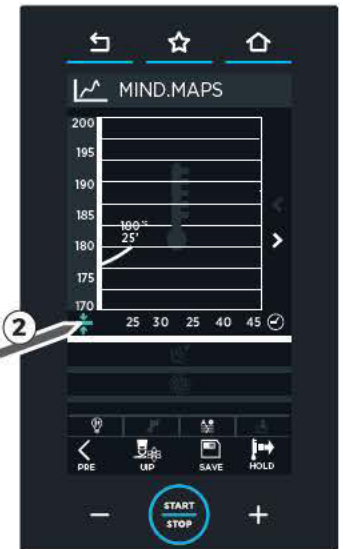
- blæsernes impulshastighed vises med stiptet linje (værdier under nul);
 - normal hastighed med uafbrudt linje (værdier over nul).
- Linjens tykkelse angiver desuden hastigheden (tynd linje svarer til lav hastighed, tyk linje til høj hastighed).

- 3 Hvis man ønsker at indstille en foropvarmning trykkes på knappen "**FOROPVARMNING**" for nederen til højre, hvorefter foropvarmningen indstilles.

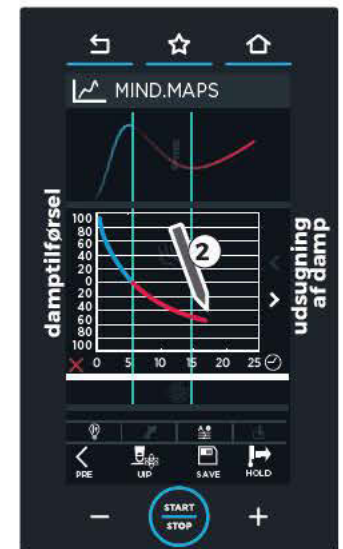
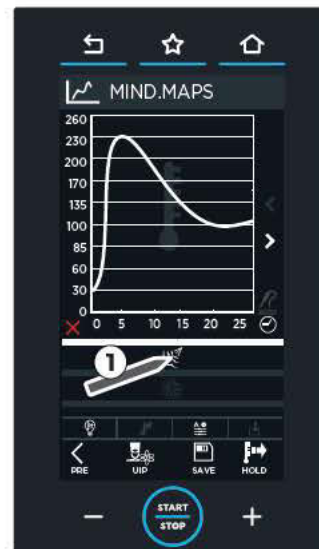
- 4 Tryk på knappen "**SAVE**" (**GEM**) for at gemme den indstillede kurve. Lagring i hukommelsen udføres ved at følge samme procedure som forklaret i det foregående under "**menu set**" (**opsætning**).

☑ Mere herom på ► side 20

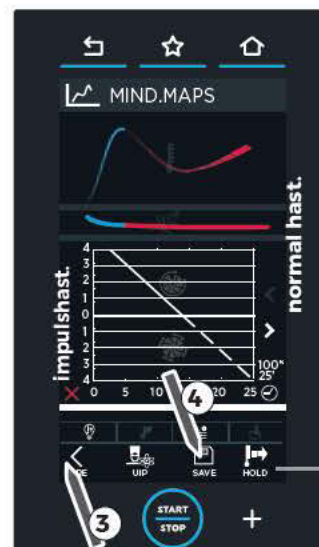
Knappen "HOLD" (HOLD) for nederen til højre tillader, at ovnen bruges i kontinuerlig drift.



29



tilførsel/udsugning af damp



HOLD: tillader, at ovnen bruges i kontinuerlig drift

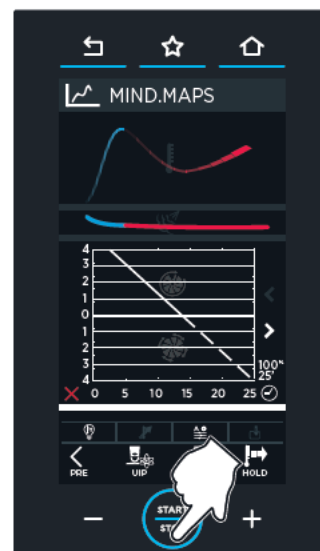
30

STARTE BAGNINGEN, SOM NETOP ER INDSTILLET

31 ▶ Tryk på knappen **START/STOP**: hvis den indstillede tilberedning forudser en **foropvarmning**, vises skærmene på normal foropvarmning eller SMART.Preheating ▶ side 28.

Når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydssignal, når trinnet foropvarmning er afsluttet, og et ikon giver besked om, at produkterne skal sættes i ovnen.

Herefter, når døren lukker, starter ovnen automatisk med TRIN 1.



Brug | Menuen PROGRAMS



MY PROGRAMS (MINE PROGRAMMER) 38

MY MIND.MAPS 40

Giver adgang til en liste med tilberedninger, som forinden er gemt.

MY PROGRAMS (MINE PROGRAMMER)

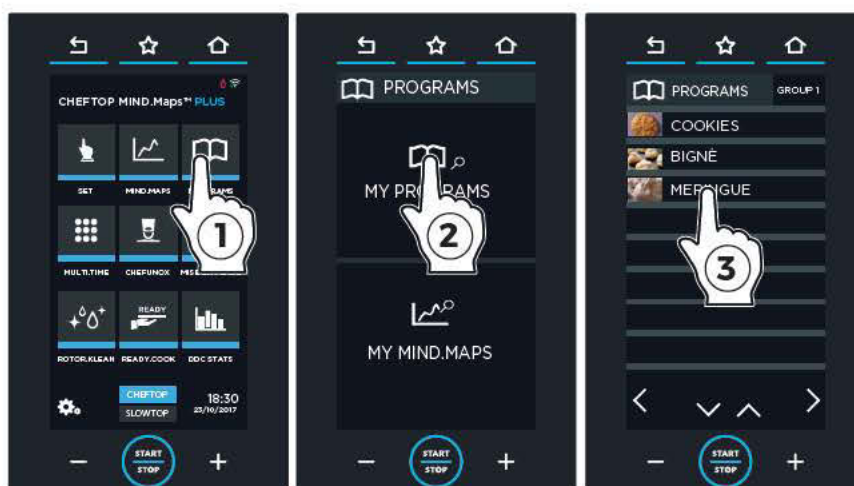
I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af menuen **"SET" (OPSÆTNING)**.

 Mere herom på ► side 20

32 ► ① Tryk på ikonet **"programs" (programmer)**;

② tryk på ikonet **"MY PROGRAMS"**: listen over alle tilberedninger, som forinden er gemt med **"menu SET" (OPSÆTNING)** åbnes.

③ Tryk på en af tilberedningerne på listen. Pilene  og  løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene  og  løber gennem de 16 tilgængelige grupper.



- 33 ▶ 4 I denne skærm kan man:
- A vise/redigere den gemte bagning;
 - B kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
 - C slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt.

5 Start tilberedningen ved at trykke på knappen "START/STOP".

Efterfølgende startes automatisk:

en normal foropvarmning eller en SMART.

Preheating-foropvarmning (hvis forudset): vent til sidstnævnte slutter, før produkterne, som skal tilberedes, sættes i ovnen

en afkøling af kammeret (hvis den registrerede, faktiske temperatur i ovnkammeret er højere end den indstillede (f.eks. fordi ovnen kører i uafbrudt drift), så er det nødvendigt at vente til afslutningen af denne fase, før produkterne sættes i ovnen;

bagning med parametrene, som lige er blevet indstillet; i dette tilfælde er der ikke indstillet nogen foropvarmning, og det er ikke nødvendigt af afkøle kammeret.

6 Mere herom på ▶ side 28

34 ▶ De mest anvendte opskrifter kan markeres som "**FAVORITE**" (Favorit) i skærmen med foropvarmning (både den almindelige foropvarmning og funktionen SMART) se ▶ side 15

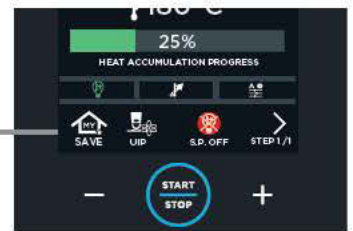
35 ▶ Når bageprocessen er afsluttet, åbner en dialogboks, som spørger, om det sidste trin eller hele opskriften ønskes ændret eller gentaget.



hvis man vælger at slette opskriften, så anmoder skærbilledet om bekræftelse, inden opskriften slettes endeligt

33

gemme tilberedning som "**FAVORITE**" se ▶ side 15



34



kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre)

slette den gemte tilberedningsproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt

gentage bagningen med de samme parametre

vise/redigere den gemte bagning

35

MY MIND.MAPS

I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af menuen **“MIND.MAPS”**.

☰ Mere herom på ▶ side 42

36 ▶ ① Tryk på ikonet **“programs”** (programmer);

② tryk på ikonet **“MY MIND.MAPS”**: listen over alle tilberedninger, som forinden er gemt med **“menu MIND.Maps” (OPSÆTNING)** åbnes.

③ Tryk på en af tilberedningerne på listen. Pilene ▼ og ▲ for neden i skærmen ruller gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene < og > løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

④, og ⑤: se den foregående side



Brug | Menuen MULTI.TIME



NY MULTI.TIME	43
MY MULTI.TIME	45
MY MENU	46

I moderne køkkener er det ikke ualmindeligt, at man ønsker at tilberede flere produkter, der kræver forskellige tilberedningstider, under samme klimatiske forhold (temperatur, fugtighed osv.): Med menuen Multi.time er det muligt at bruge ovnen i kontinuerlig cyklus og indstille op til 10 timere, der advarer, når hvert produkt er færdigt tilberedt. Med denne funktion opretholder **ovnen indstillet temperatur og klima permanent.**

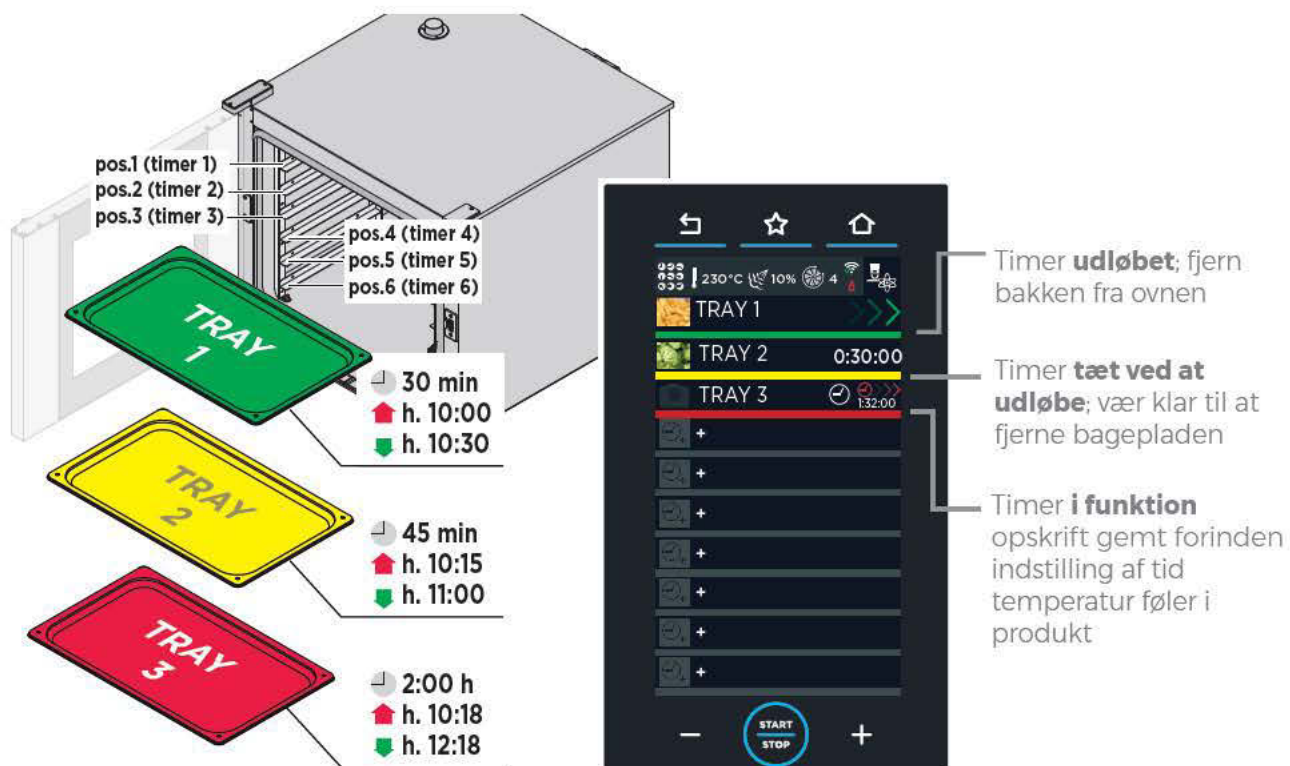
37 ► I eksemplet vist her sættes **tre plader med forskellige madvarer** i ovnkammeret kl. **10:00, 10:15 og 10:18.**

For hver plade indstilles en timer med individuel varighed, fordi hvert produkt kræver sin egen tilberedningstid:
30 minutter | 45 minutter | 2 timer

Det anbefales at indstille timer 1 for pladen, som er placeret øverst i ovnen. Timer 2 for den næstøverste og så videre. På denne måde er det nemt at forstå hvilken plade, der skal fjernes hver gang en timer udløses (f.eks. når timer 2 udløber, fjernes den anden plade fra ovnen).

Når en timer udløber (i eksemplet er den første timer, som udløber, den for plade 1, kl. 10:30), udsendes et lydsignal, som advarer om, at plades skal tages ud af ovnen. Åbning og lukning af døren nulstiller den udløbne timer.

Det maksimale antal timere, som kan indstilles, er 10 (dvs. der kan udføres 10 samtidige tilberedninger i ovnkammeret).



Liste over alle **MULTI.TIME**-menuer gemt af brugeren

 Mere herom på ► side 47

Liste over alle **MULTI.TIME**-tilberedninger gemt af brugeren

Indstil en **ny tilberedning MULTI.TIME**

 Mere herom på ► side 43



38

NY MULTI.TIME

I denne sektion kan man oprette, starte og gemme en ny Multi.time-opskrift.

Dette er "basisprogrammet", der giver brugeren mulighed for at benytte sine egne, særskilte tilberedningsprogrammer.

Eksempel: Efter at have oprettet MULTI.TIME "Grøntsager" kan brugeren indlæse sine programmer for broccoli, kartofler, squash osv.

Indstilling og gemning af parametre

39 ► **1** Åbn ved at trykke på ikonet "**NEW MULTI.TIME**".

2 Parametrene indstilles på samme måde som forklaret i afsnittet "**Menu SET**".

Tilberedningen forudser IKKE:

- tilberedningstrin;
- tilføjelse af et tidsrum (tilberedningen er "uendelig").

 Mere herom på ► side 20

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol, jf. ► side 17

3A Hvis ønsket kan tilberedningen **gemmes** ved at trykke på knappen "**SAVE**" (tilberedningen gemmes på samme måde som forklaret i afsnittet "**Menu set**"); hvis tilberedningen ikke ønskes gemt **3B** trykkes på knappen **START/STOP**.

4 Når man trykker på knappen **START/STOP**, starter foropvarmningen. Som ved alle tilberedningsprogrammer udsendes et signal til brugeren om, at foropvarmningen er afsluttet.

+ Tilberedningerne kan markeres som "**FAVORITE**" (favorit) i skærmen med foropvarmning, både manuel og SMART, jf. ► side 15



gemme tilberedning som "**FAVORITE**" se ► side 15

39

Sådan indstilles timerne

Når produkterne, som skal bages, er sat i ovnen, og døren er lukket, er det nødvendigt at indstille timerne for de indsatte bageplader. Det anbefales at indstille timer 1 for pladen, som er placeret øverst i ovnen. Timer 2 for den næstøverste og så videre. På denne måde er det nemt at forstå hvilken plade, der skal fjernes hver gang en timer udløses (f.eks. når timer 2 udløber, fjernes den anden plade fra ovnen). **Det er til enhver tid muligt at tilføje nye programmer** (f.eks. hvis en ordre kommer ind i køkkenet, eller tilberedningen er afsluttet).

40 ▶ ① Tryk på symbolet "+" i skærmen. Skærmen for den første timer åbnes: kan indstilles som tid, temperaturføler eller ved at vælge en tilsvarende opskrift.

A Indstil en timer ved at vælge en tilsvarende opskrift (anbefalet fremgangsmåde)

Ovnen foreslår opskrifter, som er indstillet med "menuen SET" og gemt i "menuen PROGRAMS". Disse har samme temperatur og fugtighed i ovnkammeret.

② Den ønskede tilberedning vælges ved blot at trykke på den (i eksemplet: "BREAD FINISHING - AFSLUTTENDE BAGNING AF BRØD"). Timeren udløber efter det tidsrum, som er indstillet i den valgte opskrift (i eksemplet 2 minutter og 13 sekunder). Fortsæt på samme måde for hver indsat bageplade (maks. 10 timere på samme tid). En timer fjernes fra listen ved at trykke mindst 3 sekunder på linjen for den timer, som ønskes slettet.

B Manuel indstilling af timer

- ② tryk på ikonet "ur" til venstre.
- ③ træk markøren, eller benyt tasterne **-** **+** til at indstille den ønskede værdi;
- ④ bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP". Timeren udløber afhængigt af den indstillede varighed.

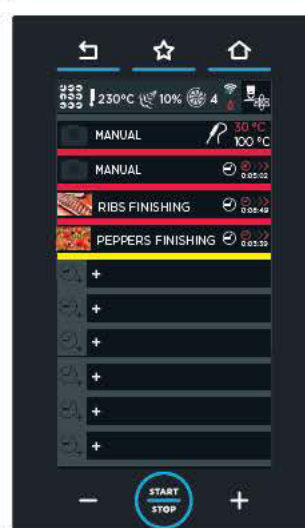
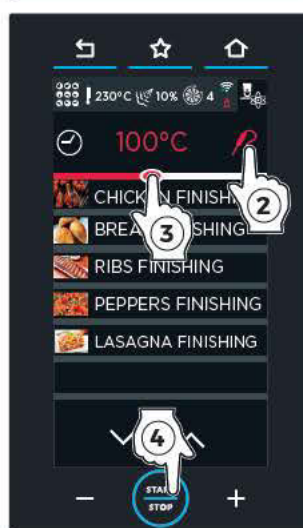
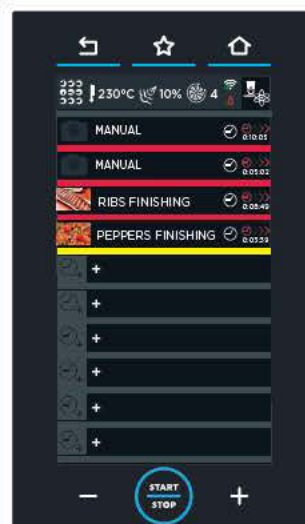
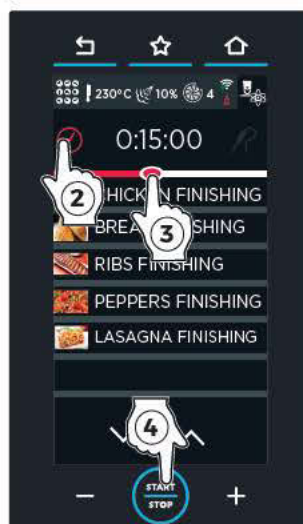
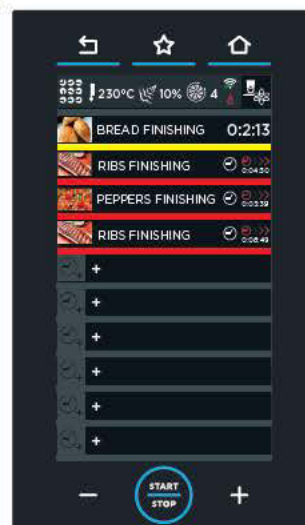
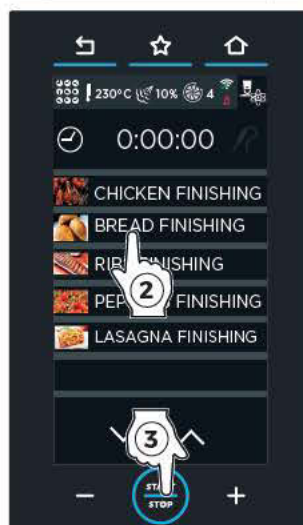
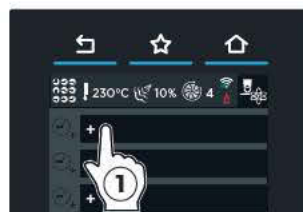
C Manuel indstilling af en temperaturføler i produktet

- ② tryk på ikonet "føler i midten af produktet" til højre.
- ③ træk markøren, eller benyt tasterne **-** **+** til at indstille den ønskede værdi;
- ④ bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP". Det er kun muligt at indstille en timer ved brug af temperaturføler. Timeren udløber, når den indstillede

temperatur for føleren i produktet er nået.

Sådan forlades funktionen

Hvis man ønsker at forlade funktionen og afbryde ovnens konstante funktion, trykkes længe på knappen "START/STOP" (cirka 4-5 sekunder).



41 ► Skærmen her viser en mulig tilberedningssituation.

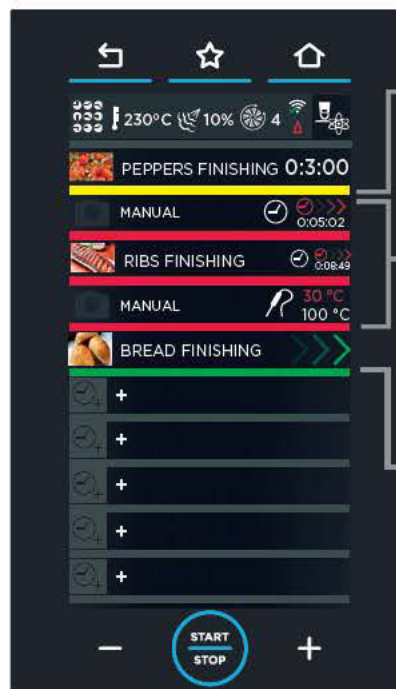
Flere timere er indstillet.

Nogle er indstillet:

- ved brug af tilberedningen, som er gemt forinden (den tredje)
- ved indstilling af en varighed (MANUEL - den anden)
- ved indstilling af temperatur for føleren (MANUEL - den fjerde)

Farven angiver:

- **grøn**: timer udløbet (produktet er klart). Et lydsignal signalerer, at tidspunktet til at fjerne bagepladen er nået. Når døren lukkes, forsvinder timeren fra listen.
- **gul**: timer tæt ved at udløbe; vær klar til at fjerne bagepladen.
- **rød**: timer i funktion (produktet bager stadig). Den resterende tid eller temperaturen, som skal nås, er vist til højre.



Timer **tæt ved at udløbe**; vær klar til at fjerne bagepladen

Timer **i funktion** indstilling af tid tilberedning gemt forinden temperatur føler i produkt

Timer **udløbet**; fjern bakken fra ovnen

41





MULTI.TIME

MY MULTI.TIME

I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af menuen **"NEW MULTI.TIME"** ► side 43.

Denne metode er den mest benyttede og anbefales frem for den manuelle indstilling (NEW MULTI.TIME).

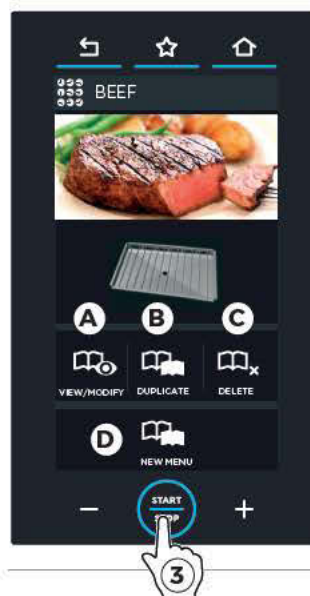
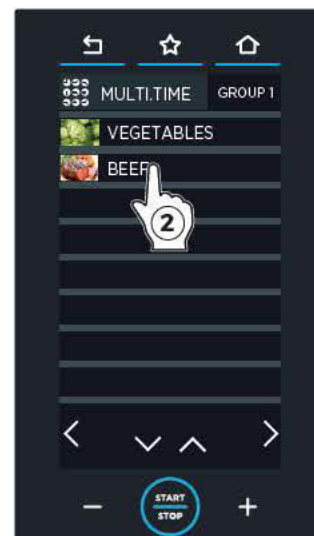
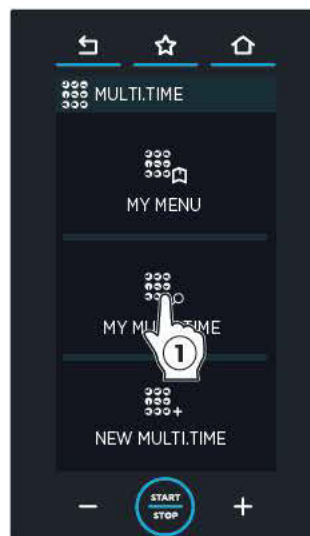
42 ► ① Listen over gemte tilberedninger åbnes ved at trykke på ikonet **"MY MULTI.TIME"**: listen over gemte tilberedninger åbner.

Pilene  og  løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene  og  løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

② Med et tryk på en af tilberedningerne på listen åbnes et skærmbillede, hvor det er muligt at:

- Ⓐ vise/redigere den gemte bagning;
- Ⓑ kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- Ⓒ slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt.
- Ⓓ om at oprette en ny menu, se ► side 47

③ starte bagningen med knappen **"START/STOP"**. Når produkterne, som skal bages, er sat i ovnen, og døren er lukket, er det nødvendigt at **indstille timerne** for de indsatte bageplader jf. ► side 44







42

MY MENU

I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af funktionen **"NEW MENU"** ► side 47

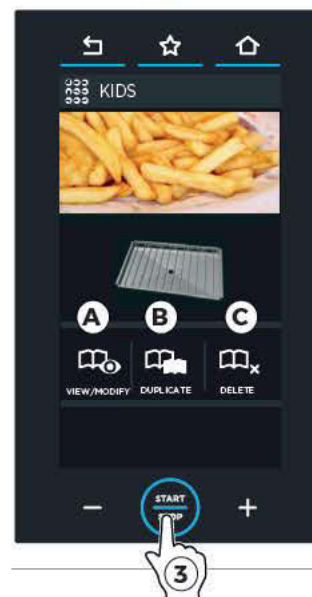
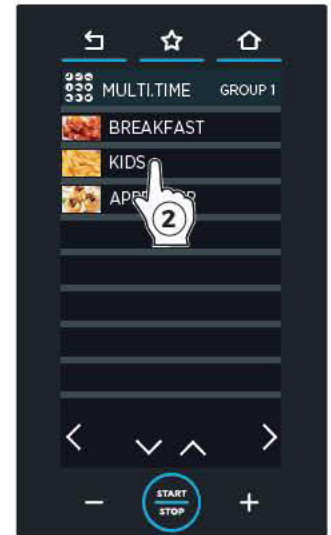
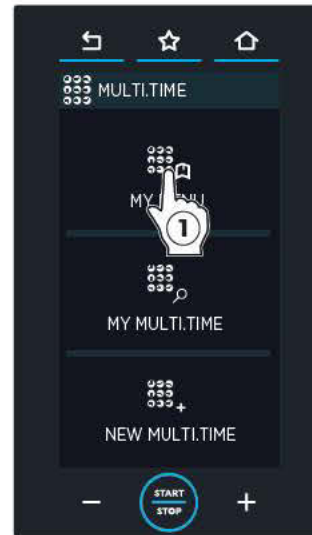
43 ► ① Listen over gemte tilberedninger åbnes ved at trykke på **"MY MULTI.TIME"**: Listen med alle gemte menuer åbner.

Pilene  og  løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene  og  løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

② Med et tryk på en af tilberedningerne på listen åbnes et skærbillede, hvor det er muligt at:

- Ⓐ vise/redigere den gemte bagning;
- Ⓑ kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- Ⓒ slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt.

③ Starte bagningen med knappen **"START/STOP"**. Når produkterne, som skal bages, er sat i ovnen, og døren er lukket, er det nødvendigt at **indstille timerne** for de indsatte bageplader jf. ► side 44



E | Specialfunktion Funktionen NY MENU

Funktionen **“NEW MENU” (Ny menu)** gør det muligt at indstille op til 10 timere og gemme disse tids- eller temperaturværdier i hukommelsen, så de ikke skal indstilles igen hver gang.

Afhængigt af de indstillede timere vil bagepladerne være klar til udtagning på samme måde hver gang.

44 ► Sådan indstilles funktionen:

- 1 2 hent en opskrift gemt i menu **“MY MULTI. TIME”** (i eksemplet **“BEEF - OKSEKØD”**);
- 3 tryk på ikonet **“NEW MENU”**;
- 4 5 6 afhængigt af antallet af bageplader, som ønskes anvendt, **indstilles timerne** (som forklaret på side 44). Alle timere er hvide; det angiver, at de afventer.
- 7 Når alle de ønskede timere er blevet indstillet trykkes på knappen **“START/STOP”** i siden, som viser dem alle.
- 8 Hvis nødvendigt ændres **navnet** (f.eks. **“BEEF-OKSEKØD”** bliver til **“KIDS-BØRN”**), **foto** og **bageplade** (som forklaret i afsnittet **“menu Set”**).
- 9 Tryk på knappen **“GEM”**.
- 10 Vælg positionen, hvor menuen ønskes gemt.

Efterfølgende kan en tilberedning hentes og startes ved at klikke på **“menu MY MENU”**, vælge opskriften og starte bagningen med knappen **“START/STOP”**.

☰ Mere herom på ► side 46



Brug | Menuen CHEFUNOX



CHEFUNOX MULTI.TIME	48
CHEFUNOX AUTOCOOK	51

KUN FOR MODELLERNE "PLUS".

Denne menu indeholder en række opskrifter, som er forindstillede af UNOX.

CHEFUNOX MULTI.TIME

I denne sektion kan man vise **programmerne Multi.time, som er forindstillede af Unox.**

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

 Mere herom på ► side 17

45 ► **1** **2** Tryk på ikonet "CHEFUNOX", og vælg punktet "CHEFUNOX MULTI.TIME";

3 vælg et af Multi.Time-programmerne (f.eks. "GRILL").

GRILLING: grillede tilberedninger

FAKIRO GRILL: grillede tilberedninger af kød, fist og grøntsager i bradepander FAKIRO™ Grill

FAKIRO PIZZA: tilberedning af pizza/focaccia

PAN FRYING: tilberedning af grøntsager, kød og fisk i bradepander Pan Fry

FRYING: stegning af pommes frites

COMBI: tilberedning med damp og konvektion

BAKING: tilberedning af konditorvarer og brødprodukter

STEAMING: dampkogning

HOLDING: opretholdelse af temperatur

4 Når programmet er valgt, starter FOROPVARMNINGEN.

Den følgende skærm vises med følgende oplysninger:

- den aktuelle temperatur i ovnkammeret;
 - temperaturen, som er indstillet for foropvarmningen;
- Når den indstillede temperaturværdi er nået, udsendes et lydsignal som tegn på, at TRINNET med foropvarmning er afsluttet.



gemme tilberedning som "FAVORITE"
se ► side 15

+ Tilberedningerne kan markeres som **“FAVORITE”** (favorit) i skærmen med foropvarmning, både manuel og SMART), jf. ▶ side 15

46 ▶ Når foropvarmningen er afsluttet **indstilles timerne** afhængigt af antallet af bageplader, som ønskes anvendt (det er altid muligt at tilføje en timer, hvis ønsket af brugeren).

5 Tryk på symbolet “+” i skærmen.

6 Skærmen for den første timer åbnes: her kan man indstille:

- **A** valg af en tilsvarende opskrift forindstillet af UNOX.
- **B** valg af en tilsvarende opskrift blandt brugerens egne;
- **C** med varighed eller føler i produktet (det er kun muligt at indstille 1 timer for temperaturføler i produkt).

A Indstilling af timer med opskrift forindstillet Unox (anbefalet modalitet)

Ovnens foreslår opskrifter forindstillet af “CHEFUNOX”. I dette tilfælde udløber timeren efter det tidsrum, som er indstillet i den valgte opskrift. Navnene på opskrifterne i skærmene, som er vist her, kan variere i forhold til dem, som vises på din ovn. Derfor skal de kun betragtes som illustrerende eksempler.

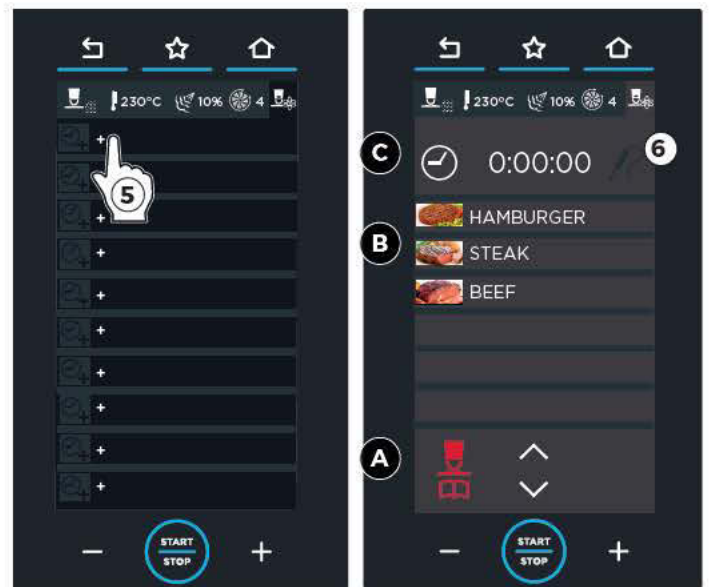
47 ▶ 1 Tryk på ikonet, som er vist i figuren.

2 Vælg den type produkt, som skal grilles (es BEEF - OKSEKØD).

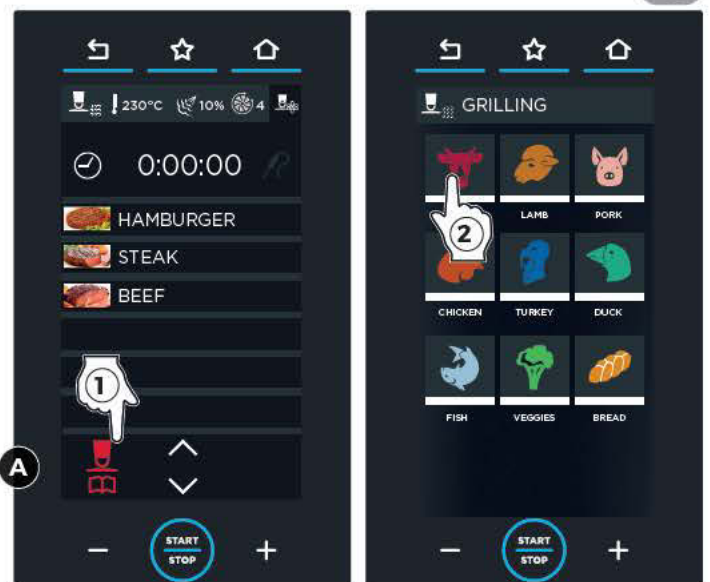
3 Vælg den ønskede kategori (f.eks. BEEF STEAK - OKSESTEAK).

4 Afhængigt af den valgte opskrift viser ovnen forskellige skærmbilleder, som gør det muligt at personalisere tilberedningen:

- temperatur
- vægt
- tykkelse
- graden af gennemstegning: let stegt (RARE) - mellemstegt (MEDIUM) - gennemstegt (WELL DONE).
- den udvendige tilberedningsgrad: let gylden (LIGHT) - middel (MEDIUM) - sprød skorpe (BROWN). Den indvendige og udvendige tilberedningsgrad kan også indstilles ved at trække markøren til den ønskede temperaturværdi.



46



47

tilberedningsgraden kan også indstilles ved at trække markøren til den ønskede temperaturværdi.

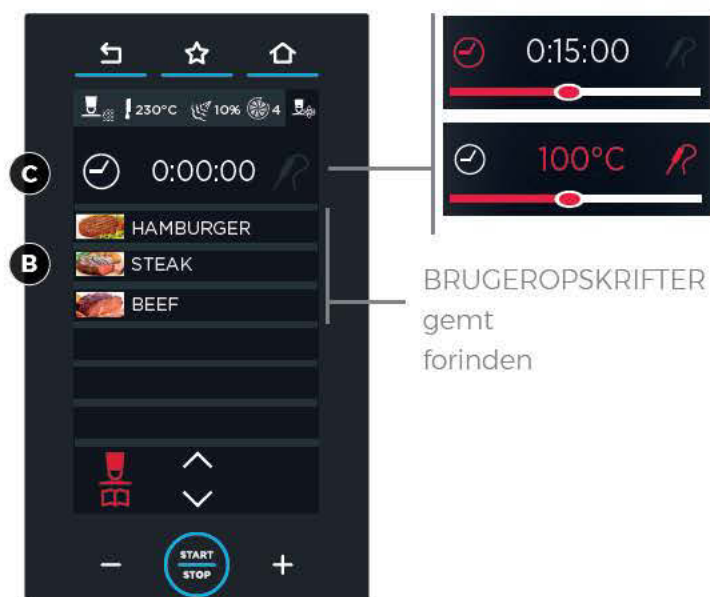
5) Når man trykker på knappen **START/STOP** vises tilberedningen i skærmen Multi.time. Fortsæt på samme måde for hver indsat bageplade (maks. 10 timere på samme tid).

48 ▶ B Indstilling af timer med tilsvarende opskrift blandt brugerens egne

Ovnen foreslår brugerens opskrifter, som forinden er blevet gemt i hukommelsen, med parametre, som er compatible med den valgte programtype, (dvs. hamburger). I dette tilfælde udløber timeren efter det tidsrum, som er indstillet i den valgte opskrift.

48 ▶ C Manuel indstilling af en timer eller en temperaturføler i produktet

- 2) tryk på ikonet "ur" eller "produktføler";
- 3) træk markøren, eller benyt tasterne **-** **+** til at indstille den ønskede værdi;
- 4) bekræft ved at trykke på knappen **"START/STOP"**.



48

49 ▶ Skærmen her viser en mulig tilberedningssituation.

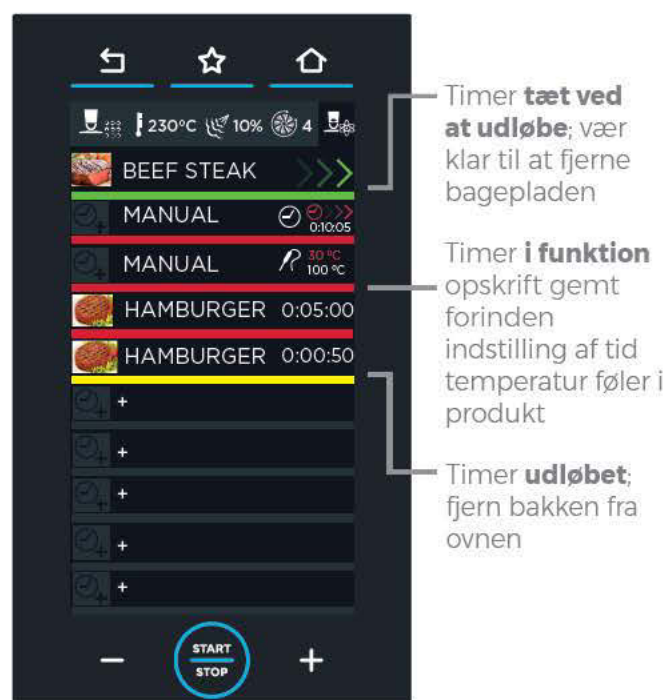
Flere timere er indstillet.

Nogle er indstillet:

- ved brug af tilberedningen, som er gemt forinden (den tredje)
- ved indstilling af en varighed (MANUEL - den anden)
- ved indstilling af temperatur for føleren (MANUEL - den første)

Farven angiver:

- **grøn**: timer udløbet (produktet er klart). Et lydsignal signalerer, at tidspunktet til at fjerne bagepladen er nået. Når døren lukkes, forsvinder timeren fra listen.
- **Gul**: timer tæt ved at udløbe; vær klar til at fjerne bagepladen.
- **rød**: timer i funktion (produktet bager stadig). Den resterende tid eller temperaturen, som skal nås, er vist til højre.



49

CHEFUNOX AUTOCOOK

I denne sektion kan man vise programmerne **"CHEFUNOX autocook"**, som er forindstillede af Unox.

Navnene på opskrifterne i skærmene, som er vist her, kan variere i forhold til dem, som vises på din ovn. Derfor skal de kun betragtes som illustrerende eksempler.

50 ▶ ① ② Tryk på ikonet **"CHEFUNOX"**, og vælg punktet **"CHEFUNOX AUTOCOOK"**;

③ vælg et program (f.eks. "GRILL");

GRILLING: grillede tilberedninger

PAN FRYING & FRYING: damptilberedning af pandestegte grøntsager, kød og fisk og panerede produkter i bradepander Pan Fry

ROASTING: tilberedning af steg

BRAISING: tilberedning med brasning

OVERNIGHT: tilberedning om natten

STEAMING: tilberedning med damp

COMBI: tilberedning med damp og konvektion

BREAKFAST & SNACKS

BAKING: tilberedning af konditorvarer og brødprodukter

SOUS VIDE: tilberedning under vakuum

REGEN: optøning af frosne madvarer

④ Vælg den type produkt, som skal grilles (es BEEF - OKSEKØD).

⑤ Vælg den ønskede kategori (f.eks. BEEF STEAK - OKSESTEAK).

⑥ Afhængigt af den valgte opskrift viser ovnen forskellige skærbilleder, som gør det muligt at personalisere tilberedningen:

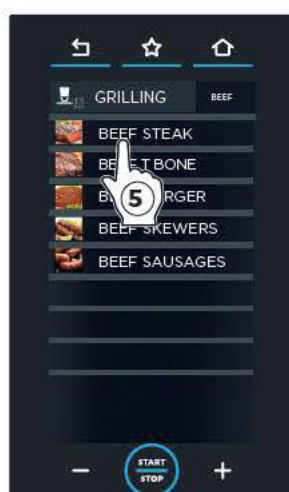
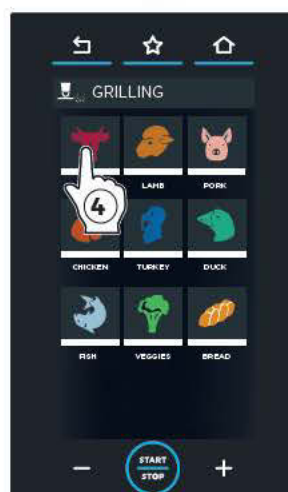
- vægt
- tykkelse
- graden af gennemstegning: let stegt (RARE) - mellemstegt (MEDIUM) - gennemstegt (WELL DONE).
- den udvendige tilberedningsgrad: let gylden (LIGHT) - middel (MEDIUM) - sprød skorpe (BROWN). Den indvendige og udvendige tilberedningsgrad kan også indstilles ved at trække markøren til den ønskede temperaturværdi.

⑦ Når man trykker på knappen **"START STOP"**: En FOROPVARMNING starter, og skærmen vises med oplysninger om:

- den aktuelle temperatur i ovnkammeret;
- foropvarmningens fremadskriden.

når foropvarmningen, udsendes et lydssignal, når TRINNET foropvarmning er afsluttet, og et ikon giver besked om, at produkterne skal sættes i ovnen. Herefter, når døren lukker, starter ovnen automatisk tilberedningen af produktet med de valgte trin indstillet efter vægt, tykkelse, indvendig/udvendig tilberedningsgrad.

Om at tilføje flere opskrifter og vælge regionale menuer, se ▶ side 74



Brug | Menuen MISE EN PLACE



NY MISE EN PLACE	53
MY MISE EN PLACE	55
MY MENU	56

KUN FOR MODELLERNE "PLUS".

Menuen Mise en place gør det muligt at udtage op til 10 forskellige tilberedninger på samme tidspunkt. CHEFTOP™ eller BAKERTOP™ angiver, hvornår de forskellige tilberedninger skal sættes i ovnen. Det maksimale antal timere, som kan indstilles, er 10 (dvs. der kan udføres 10 samtidige tilberedninger i ovnkammeret).

51 ► I eksemplet, som er vist her, indstilles tre bradepander med forskellige produkter, så de alle er færdigtilberedte samtidig, f.eks. kl. **12:00**.

For hver plade indstilles en timer med individuel varighed, fordi hvert produkt kræver sin egen tilberedningstid | 🕒 1:30 min., 50 min., 60 min. og 1:40 min.

Afhængigt af tilberedningens varighed og tidspunkt, hvor retterne ønskes klar, angiver ovnen med et lydssignal, **hvornår hver enkelt bradepande skal sættes i ovnen**

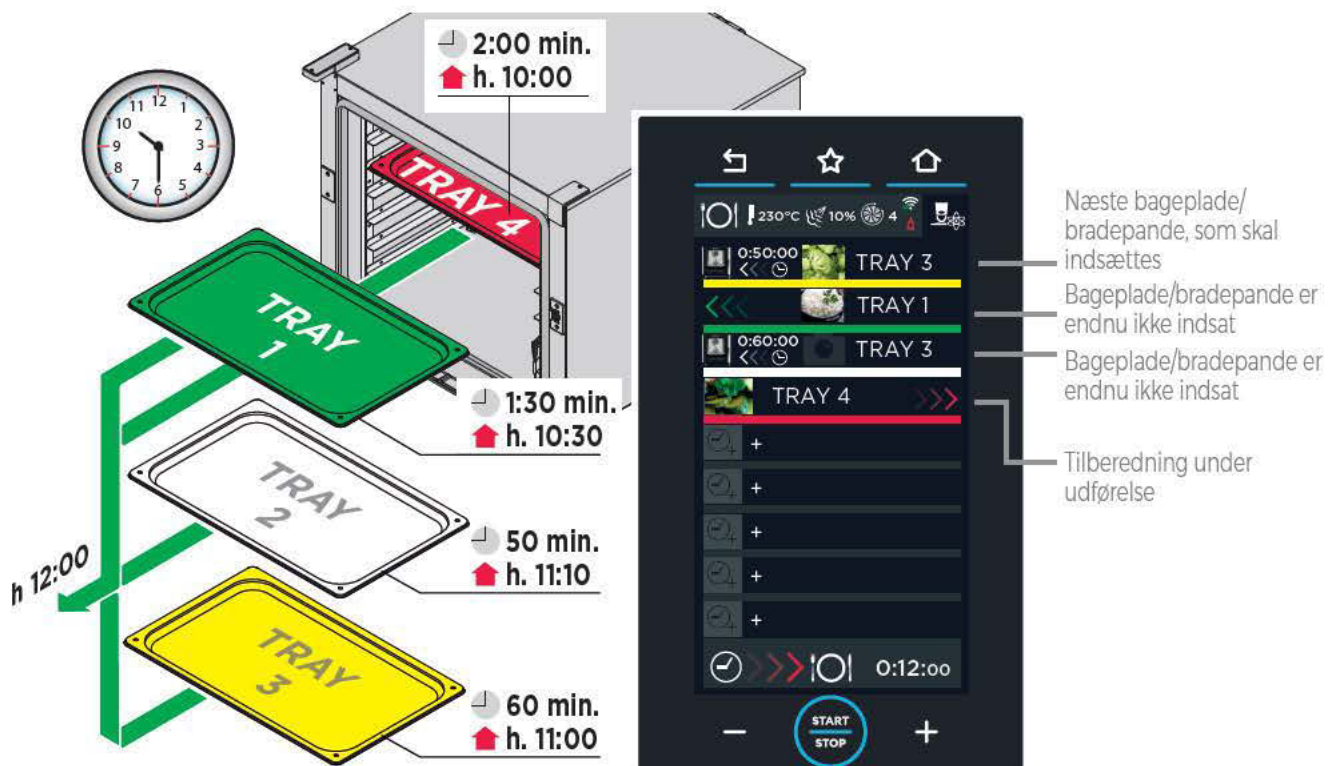
➡ kl. 10:00 sættes PLADE 4 i ovnen (2:00 min.)

➡ kl. 10:30 sættes PLADE 1 i ovnen (1:30 min.)

➡ kl. 11:00 sættes PLADE 3 i ovnen (60 min.)

➡ kl. 11:10 sættes PLADE 2 i ovnen (50 min.)

så de alle kan tages ud samtidig, f.eks. kl. **12:00**.



Liste over alle **Mise en place-menuer** gemt af brugeren

Liste over alle **Mise en place-tilberedninger** gemt af brugeren

Indstilling af en ny **opskrift i Mise en place**

 Mere herom på ► side 53



52

NY MISE EN PLACE

I denne sektion kan man oprette, starte og gemme en ny Mise en place-opskrift.

Indstilling og gemning af parametre

53 ► ① Åbn ved at trykke på ikonet "**NEW MISE EN PLACE**".

② Parametrene indstilles på samme måde som forklaret i afsnittet "**Menu SET**".

Tilberedningen forudser IKKE:

- tilberedningstrin;
- tilføjelse af et tidsrum (tilberedningen er "uendelig").

 Mere herom på ► side 20

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol, jf. ► side 17

③A Hvis ønsket kan tilberedningen **gemmes** ved at trykke på knappen "**SAVE**" (tilberedningen gemmes på samme måde som forklaret i afsnittet "**Menu set**"); hvis tilberedningen ikke ønskes gemt ③B trykkes på knappen **START/STOP**.

④ Når man trykker på knappen **START / STOP**, starter foropvarmningen. Som ved alle tilberedningsprogrammer udsendes et signal til brugeren om, at foropvarmningen er afsluttet.



53

Sådan indstilles timerne

Indstilling af timerne for den først indsatte tilberedning.

54 ▶ ① Tryk på symbolet "+" i skærmen.

Skærmen for den første timer åbnes: kan indstilles som tid, temperaturføler eller ved at vælge en tilsvarende opskrift.

A Indstil en timer ved at vælge en tilsvarende opskrift (anbefalet fremgangsmåde)

Ovnen foreslår opskrifter, som er indstillet med "menuen SET" og gemt i "menuen PROGRAMS". Disse har samme temperatur og fugtighed i ovnkammeret (i eksemplet: "VEGETABLES-GRØNTSAGER").

② Den ønskede opskrift vælges ved at trykke på den. Timeren udløber efter det tidsrum, som er indstillet i den valgte opskrift (i eksemplet 20 minutter). Fortsæt på samme måde for hver indsat bageplade (maks. 10 timer på samme tid).

En timer fjernes fra listen ved at trykke mindst 3 sekunder på linjen for den timer, som ønskes slettet.

B Manuel indstilling af timer

② tryk på ikonet "ur" til venstre.

③ træk markøren, eller benyt tasterne **-** **+** til at indstille den ønskede værdi;

④ bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP". Timeren udløber afhængigt af den indstillede varighed (i eksemplet 15 minutter).

C Manuel indstilling af en temperaturføler i produktet

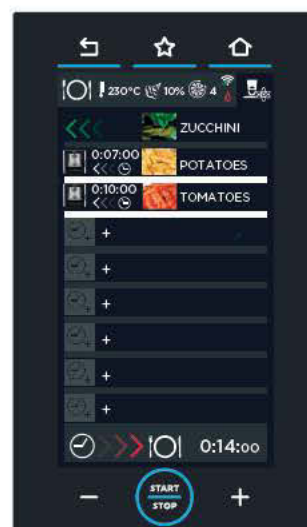
② tryk på ikonet "føler i midten af produktet" til højre.

③ træk markøren, eller benyt tasterne **-** **+** til at indstille den ønskede værdi;

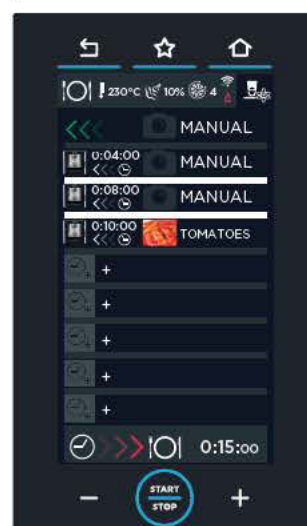
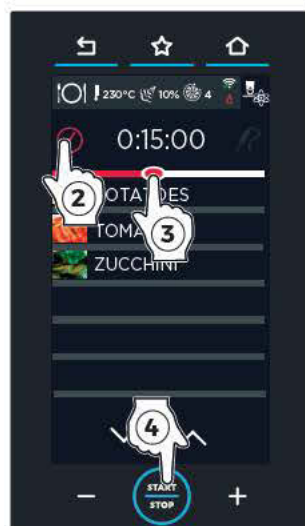
④ bekræft ved at trykke på knappen "START/STOP". DET er kun muligt at indstille en timer ved brug af temperaturføler. Timeren udløber, når den indstillede temperatur for føleren i produktet er nået.

Sådan forlades funktionen

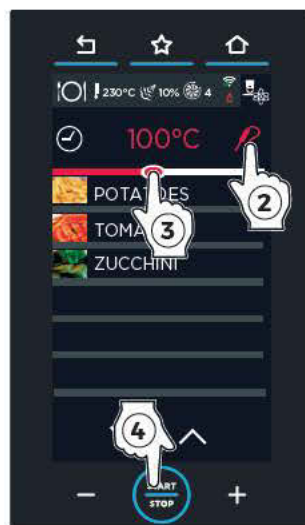
Hvis man ønsker at forlade funktionen og afbryde ovnens konstante funktion, trykkes længe på knappen "START/STOP" (cirka 4-5 sekunder).



A



B



C

55 ► Skærmen her viser en mulig tilberedningssituation. Den første bradepande/bageplade, som indsættes i ovnen (grøn timer) er altid den, som har den længste tilberedningstid, eller den med temperaturføleren (det kan ikke forudsiges, hvor lang tid det tager at nå den indstillede temperatur); herefter anmoder ovnen om indsætning af de resterende bradepander/plader afhængigt af deres tilberedning.

⚠ Farven angiver:

- **grøn**: sæt pladen ind >>>. Når døren lukker, bliver timeren rød for at indikere, at tilberedningen er startet. Et lydsignal angiver, når det er tid at sætte bradepanden/bagepladen i ovnen. Hvis den indsættes inden for **45 sekunder** efter lydsignalet, vil den være klar på det forudbestemte tidspunkt. Hvis ikke, vil den være klar med forsinkelse.
- **gul**: næste bageplade/bradepande skal indsættes
- **rød**: bagning/stegning under udførelse
- **hvid**: bageplade/bradepande er endnu ikke indsat.

Det er KUN muligt at tilføje programmer, hvis de ikke varer længere (med hensyn til varighed) end det længste program tilbage på listen (i eksemplet er det IKKE muligt at tilføje programmer, der varer længere end 14 minutter)



MY MISE EN PLACE

I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af menuen **"NEW MISE EN PLACE"** ► side 53.

Denne metode er den mest benyttede og anbefales frem for den manuelle indstilling (NEW MISE EN PLACE).

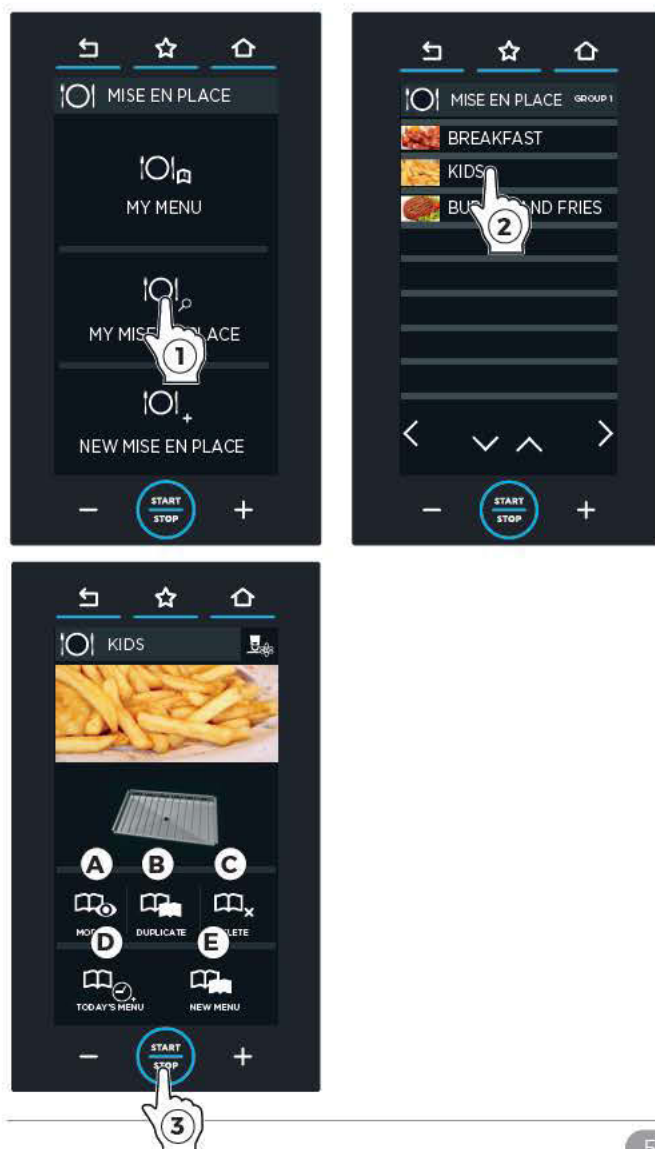
56 ► ① Listen over gemte tilberedninger åbnes ved at trykke på ikonet **"MY MISE EN PLACE"**: listen over gemte tilberedninger åbnes.

Pilene ▼ og ▲ løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene < og > løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

② Med et tryk på en af tilberedningerne på listen åbnes et skærbillede, hvor det er muligt at:

- Ⓐ vise/redigere den gemte bagning;
- Ⓑ kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- Ⓒ slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt;
- Ⓔ om at oprette en daglig menu, se ► side 56
- Ⓕ om at oprette en ny menu, se ► side 57.

③ starte bagningen med knappen **"START/STOP"**. Når produkterne, som skal bages, er sat i ovnen, og døren er lukket, er det nødvendigt at **indstille timerne** for de indsatte bageplader jf. ► side 54



MY MENU

I denne sektion er det muligt at hente en bagning, som forinden er blevet gemt, ved hjælp af funktionen **"NEW MENU"** ► side 57.

57 ► ① Listen over gemte tilberedninger åbnes ved at trykke på **"MY MENU"**: Listen med alle gemte menuer åbner.

Pilene ▼ og ▲ løber gennem tilberedningerne, som er gemt i gruppen; pilene < og > løber gennem de 16 tilgængelige grupper.

② Med et tryk på en af tilberedningerne på listen åbnes et skærmbillede, hvor det er muligt at:

- Ⓐ vise/redigere den gemte bagning;
- Ⓑ kopiere bageprocessen (for at oprette en ny med tilsvarende parametre);
- Ⓒ slette den gemte bageproces. Systemet anmoder om bekræftelse, inden bageprocessen slettes endeligt.

③ starte bagningen med knappen **"START/STOP"**. Når produkterne, som skal bages, er sat i ovnen, og døren er lukket, er det nødvendigt at **indstille timerne** for de indsatte bageplader jf. ► side 54



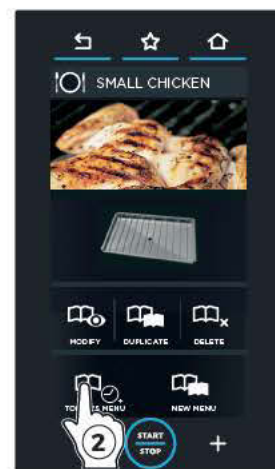
57

F | Specialfunktion Funktionen DAGLIG MENU

Funktionen **DAGLIG MENU** gør det muligt at indstille op til 10 timere uden at gennemføre foropvarmning af ovnkammeret (f.eks. fordi ovnen allerede er varm).

Sådan indstilles funktionen:

- ① hent en opskrift gemt i **"MENU MISE EN PLACE"** (i eksemplet **"SMALL CHICKEN-LILLE KYLLING"**);
- ② tryk på ikonet **"DAGLIG MENU"**;
- ③ afhængigt af antallet af bageplader, som ønskes anvendt, indstilles timerne (som forklaret på ► side 54. Alle timere er hvide; det angiver, at de afventer.
- ④ Når alle de ønskede timere er blevet indstillet trykkes på knappen **"START/STOP"** i siden, som viser dem alle.



G | Specialfunktion Funktionen NY MENU

Funktionen **“NEW MENU” (Ny menu)** gør det muligt at indstille op til 10 timere, uden det er nødvendigt at sætte bagepladerne/bradepanderne i ovnen eller starte tilberedningen.

58 ▶ Sådan indstilles funktionen:

- 1 2 hent en opskrift gemt i **“menuen MISE EN PLACE”** (i eksemplet **“BEEF - OKSEKØD”**);
- 3 tryk på ikonet **“NEW MENU”**;
- 4 afhængigt af antallet af bageplader, som ønskes anvendt, **indstilles timerne** (som forklaret på side 54). Alle timere er hvide; det angiver, at de afventer.
- 5 Når alle de ønskede timere er blevet indstillet trykkes på knappen **“START/STOP”** i siden, som viser dem alle.
- 6 Hvis nødvendigt ændres **navnet** (f.eks. **“BEEF-OKSEKØD”** bliver til **“KIDS-BØRN”**), **foto** og **bageplade** (som forklaret i afsnittet **“menu Set”**).
- 7 Tryk på knappen **“GEM”**.
- 8 Vælg positionen, hvor menuen ønskes gemt.

Efterfølgende kan en tilberedning hentes og startes ved at klikke på **“menu MY MENU”**, vælge opskriften og starte bagningen med knappen **“START/STOP”**.



Brug | Menuen ROTOR.KLEAN











Vigtige sikkerhedsadvarsler for vask af ovnen	58
Brug af vaskeprogrammerne (ROTOR.KLEAN)	59
Vaskeprogrammer (scheduling)	60
Opfyldning af tank med rengøringsmiddel	61

Gør det muligt at åbne listen med vaskeprogrammer.

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER FOR VASK AF OVNE

Ovnene er udstyret med en række en/to roterende dyser, som vasker ovnkammeret.

-  Inden et vaskeprogram startes, er det **nødvendigt at kontrollere, at der IKKE befinder sig bradepander/bageplader** i ovnkammeret; det vil forringe vaskeresultatet.
-  **Læs rengøringsmidlets sikkerhedsblad omhyggeligt igennem, inden du håndterer og bruger det.**
-  **Under vask må ovndøren ikke åbnes. Der er fare for skader på øjne, slimhinder og hud ved kontakt med de anvendte kemiske rengøringsmidler, fordi den roterende dyse sprøjter dem ind i ovnkammeret, hvor de bevæges af kraftige luftstrømme.**
-  **Dunken og dens tilslutning til ovnen må under ingen omstændigheder manipuleres. fare for skader, kvæstelser eller ulykker med døden til følge.**
-  **Rengøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øjne eller slimhinder. I tilfælde af direkte kontakt med rengøringsmidlet skal instruktionerne på sikkerhedsdatabladet følges.**
-  **Rør aldrig ved rengøringsmidlet med bare hænder.**
-  I tilfælde af vask af ovne med vogne skal vasken udføres med vognen i ovnkammeret, uden bradepander/bageplader. Vognen skal blokeres med bremserne på forhjulene.
-  Kontrollér med jævne mellemrum ovnkammeret for rustpletter. Hvis der konstateres rust, er det nødvendigt omgående at kontakte den tekniske assistance, da det er muligt, at vandet forårsager skader på ovnen. Det er nødvendigt omgående at gribe ind, for at forlænge apparaturets levetid.



Når afløbet er lukket, må vaskeprogrammerne **ALDRIG** benyttes, ligesom ovnkammeret aldrig må vaskes med store mængder vand, da der er fare for oversvømmelse.


BRUG AF VASKEPROGRAMMERNE (ROTOR.KLEAN)

I denne sektion er det muligt at starte et af de følgende vaske- eller skylleprogrammer:

RINSE	00:17	kold skylning
QUICK	01:02	lidt snavset ovnkammer
SHORT	01:09	lidt snavset ovnkammer
MEDIUM	01:27	middelsvært tilsmudsning af ovnrummet
LONG	02:32	ovnkammer meget snavset
SOFTENING	00:12	forvaskecyklus, som opløder det mest hårdnakkede snavs. Bruges før almindelig vask

Den automatiske teknologi SENSE.Klean kontrollerer ovnens tilsmudsningsgrad og viser den på en farvet linje:

- **lyseblå:** lettere snavset ovn (0-60 %)
- **gul:** ovnens tilsmudsningsgrad middel (60-90 %)
- **rød:** meget snavset ovnkammer (over 90 %)

på dette grundlag er det muligt at anbefale det bedst egnede vaskeprogram, som fremhæves med symbolet  (f.eks.: SHORT - hurtig vask).

- 59 ▶ ① Tryk på ikonet ROTOR.klean
 ② Tryk på navnet på det program, som ønsket udført.
 ③ Tryk på knappen **START/STOP** for at starte vaskecyklussen.

60 ▶ Displayet viser den tid, der mangler til vasken er afsluttet.

Farven på uret angiver:

- **rød:** vaskeprogrammet under udførelse.
- **Gul:** der mangler mindre end 1 minut til vaskeprogrammet er afsluttet
- **grøn:** vaskeprogrammet afsluttet; systemet vender automatisk tilbage til siden "HOME".

Et vaskeprogram kan **afbrydes**, før det er slut, ved at trykke på knappen **START/STOP**: en hurtig skylning starter automatisk. Cyklussen varer cirka **12 minutter** og har til formål at eliminere alle rester af rengøringsmiddel i ovnkammeret.



Advarsel: Åbn IKKE døren, mens vaskeprogrammet er under udførelse.
FARE FOR SKADER PÅ ØJNE, SLIMHINDER OG HUD VED KONTAKT MED DE ANVENDTE KEMISKE RENGØRINGSMIDLER!



-  Vaskeprogram afsluttet
-  Vaskeprogram under udførelse (resterende tid under 1 min.)
-  Vaskeprogram under udførelse (resterende tid over 1 min.)

Den resterende tid til vaskeprogrammet er afsluttet

VASKEPROGRAMMER (SCHEDULING)

61 ► Denne menu tillader at **automatisere rengøringen** af ovnkammeret. Det giver sikkerhed for at ovnen gøres perfekt rent hver dag, uden manuelle indgreb.

Bruges til indstilling med knapperne **-** **+**:

- **A starttidspunkt** for det valgte vaskeprogram (START WASHING AT);
- **B tidspunktet** for hvornår **ovnen skal være klar** (OVEN READY AT) efter vask, skylning og tørring som programmet;
- **C** hvis vasken **kun skal udføres en gang** samme dag, som programmet er indstillet til (ONLY ONCE), eller **hver dag** (EVERY DAY).

+ Hvad sker der, hvis det indstillede tidspunkt både for start af vaskeprogrammet (f.eks. 6:00) og for hvornår, ovnen ønskes klar (11:00) og det korte vaskeprogram (SHORT) (varighed 41 min.) vælges?

Når vaskeprogrammet slutter kl. 6:41, så holdes ovnen på en temperatur på cirka 200 °C frem til kl. 11:00.

Hvad sker der, hvis det indstillede tidspunkt for start af vaskeprogrammet er 7:00 og for hvornår, ovnen ønskes klar (6:00)?

Ovnen holdes på en temperatur på 200 °C fra kl. 07:41 (tidspunktet for vaskeprogrammets afslutning) til kl. 06:00 næste dag.

Hvad sker der, hvis man kun indstiller tidspunkt for start af vaskeprogrammet, men ikke for hvornår, ovnen ønskes klar?

Ovnen beregner automatisk tidspunktet for start af vaskeprogrammet på grundlag af varigheden for det valgte vaskeprogram. Hvis man f.eks. har valgt vaskeprogrammet SHORT (KORT) (varighed 41 min.), og tidspunktet, hvor ovnen ønskes klar, er indstillet til kl. 11:00, så starter vasken kl. 10:19.

ONLY ONCE (KUN EN GANG): programmeringen udføres kun "i dag"

EVERY DAY (HVER DAG): programmeringen udføres kun hver dag

VIEW ACTIVE SCHEDULING (VIS AKTIV PROGRAMMERING): giver mulighed for at kontrollere den aktive programmering

CLEAR SCHEDULING (RYD PROGRAMMERING): annullerer den aktive programmering

OPFYLDNING AF TANK MED RENGØRINGSMIDDEL

⚠ Påfyldningen kan kun udføres med en flaske med 1 liter rengøringsmiddel **UNOX.Det&Rinse Plus**.

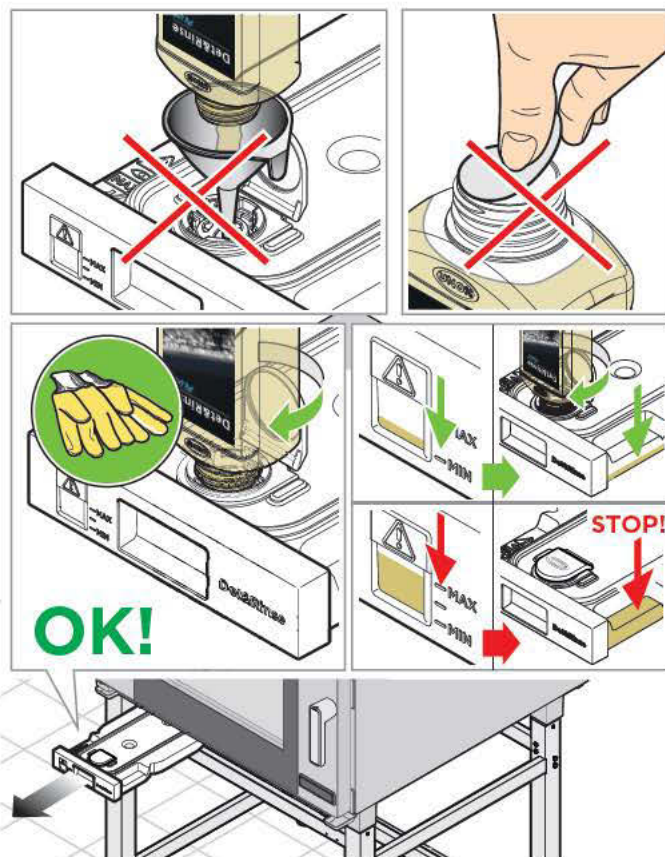
62 ▶ Genopfyldning af rengøringsmiddel:

- **Brug handsker for at undgå, at hænderne kommer i direkte kontakt med rengøringsmidlet.**
- Træk tanken under ovnen ud, indtil der høres et "klik".
- Åbn låget på tanken.
- Fjern proppen på flasken med 1 liter rengøringsmiddel UNOX uden at fjerne eller stikke hul i den beskyttende film.
- Vend flasken om, og skru den på tanken (når flasken skrues på stiften, brydes den beskyttende film, og rengøringsmidlet kan løbe ud).
- Når flasken er tømt, skrues den løs og fjernes. Pas på, at den ikke dypper, når den fjernes.

⚠ Rengøringsmidlet må ikke komme i kontakt med hud, øjne eller slimhinder. I tilfælde af direkte kontakt med rengøringsmidlet skal instruktionerne på sikkerhedsdatabladet følges.

- Gentag proceduren, indtil det maksimalt tilladte niveau, som er angivet foran på tanken. (Tankkapacitet maks. 4 liter = 4 flasker).
- Bortskaf flasken.
- Sæt tanken tilbage på plads under ovnen.
- Bortskaf handskerne uden at røre ved delene, som har været i kontakt med rengøringsmidlet.

⚠ Rør aldrig ved rengøringsmidlet med bare hænder.



62

Brug | Menuen READY.COOK Menuen READY.BAKE



Giver adgang til nogle forindstillede programmer, så bestemte bagninger eller tilberedninger nemt og hurtigt kan startes.

63 ► Sådan åbnes de forindstillede programmer:

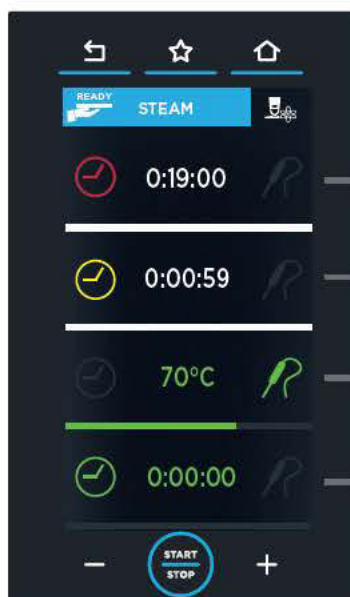
- 1 tryk på ikonet **"READY.COOK | READY.BAKE"**;
- 2 vælg **det ønskede program**: (temperatur og STEAM.Maxi og DRY.Maxi kan ikke ændres af brugeren);
- 3 tryk på knappen **"START/STOP"**: en foropvarmningsfase starter;
- 4 når foropvarmningen er afsluttet indstilles op til fire timere for at bestemme afslutningstidspunktet for tilberedningen (varighed), eller tilberedning med temperaturføler vælges (produktets indvendige temperatur).

Hvis man ønsker, er det muligt at benytte UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) ved at trykke på det relevante symbol.

 Mere herom på ► side 17



64 ► Skærbilledet viser en mulig bagning under udførelse. Fire timere er indstillede: tre med en tidsværdi (f.eks. den første, den anden og den fjerde), en med en værdi for TEMPERATURFØLER (f.eks. den tredje, 70 °C). Farverne angiver:



rød: timer i funktion (produktet bager stadig).

gul: timer tæt ved at udløbe (produktet næsten klart). Vær klar til at fjerne bagepladen

grøn: temperatur nået. Et lydsignal signalerer, at tidspunktet til at fjerne bagepladen er nået. Når døren lukkes, forsvinder timeren fra listen

grøn: timer udløbet. Et lydsignal signalerer, at tidspunktet til at fjerne bagepladen er nået. Når døren lukkes, forsvinder timeren fra listen

Menu Stats DDC (Statistik DDC)



Set goals Indstilling af mål	65
Haccp-data	65
Forbrug	66

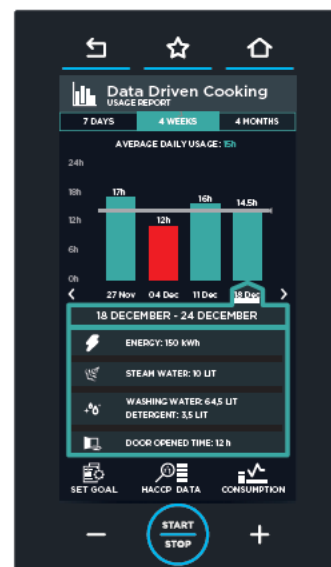
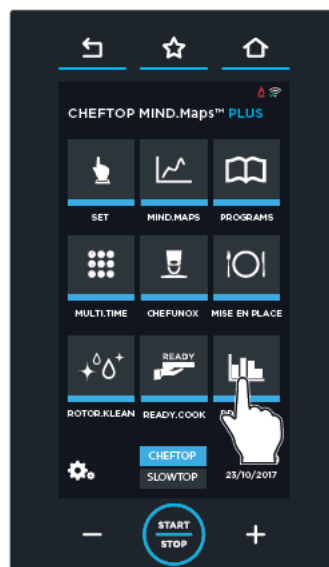
Menuen DATA DRIVEN COOKING gør det muligt at kontrollere HACCP-dataene og styre ovnen på ethvert tidspunkt og fra ethvert sted. Det er muligt at overvåge funktionen i realtid, oprette opskrifter og sende dem til ovnene.

IA transformerer forbrugsdataene til nyttige oplysninger, som kan bidrage til at øge den daglige fortjeneste.

DDC.Stats sikrer fuld kontrol med forbrug af energi, vand og rengøringsmidler, tilberedningstid og brug af ovnen. Sammenlign ydelserne af ovnene i dit netværk, registrer anomalier og få andre oplysninger, der er nyttige til at forbedre virksomhedens resultater.

65 ► Skærmen giver adgang til tre særskilte områder:

- **GOAL:** Det er nødvendigt at indstille det antal daglige driftstimer for ovnen, som er nødvendige for at optimere omkostningerne. Efterfølgende vises et histogram, der angiver, om målet er blevet nået. Denne visning gør det muligt at kontrollere, om ovnen bruges optimalt.
- **HACCP-DATA:** Aflæsningen af HACCP-data gør det muligt at overvåge forarbejdningen af madvarer, hvor der er fare for både biologisk, kemisk og fysisk kontamination. Hver 30 sekunder aflæses:
 - temperatur i kammeret;
 - temperaturen aflæst af føleren i midten af produktet;
 - temperaturen aflæst af føleren i vakuum (sous-vide).
- **FORBRUG:** Med et tryk på "forbrug" vises et skærbillede, som indeholder alle data for ovnen, siden den er blevet taget i brug.



SET GOALS | INDSTILLING AF MÅL

- 66 ▶ ① Vælg **"SET GOAL"** (Indstil mål).
- ② Træk den lyseblå linje, eller brug tasterne **- +** for at indstille, hvor mange timer om dagen oven skal være i brug for at optimere omkostningerne (f.eks. 14 timer).
- ③ Tryk på knappen **"GEM"**.
- ④ Vælg, om målene skal vises pr. Dag | Days, pr. Uge | Weeks eller pr. Måned | Months ▶ et søjlediagram vises, hvor:
 - De **lyseblå søjler** angiver, når målet er nået, dvs. ovnen har været i drift i mere end 14 timer.
 - De **røde søjler** angiver, når målet IKKE er nået, dvs. ovnen IKKE har været i drift i mere end 14 timer.



66

HACCP-DATA

- 67 ▶ ① Vælg **"HACCP DATA"** (HACCP-data).
- ② Vælg den dato for ovnens funktion, for hvilken HACCP-dataene ønskes vist.
- ③ De relevante data vises under funktionen.



67

FORBRUG

68 ► Med et tryk på **"forbrug"** vises et skærmbillede, som indeholder alle data for ovnen, siden den er blevet taget i brug.

① Vælg punktet **"CONSUMPTION" (Forbrug)**.

② vælg den **dato** fra hvilke forbruget ønskes kendt:

③ vælg **programmet**: De følgende forbrugsdata vises

- el-/gasforbrug;

- antal liter vand forbrugt til dampproduktion i ovnkammeret;

- antal liter vand og rengøringsmiddel forbrugt til vask af ovnen.



Menuindstillinger



Sprog	69
Dato og klokkeslæt (date and time)	69
Måleenheder	69
Network (Netværk)	70
Forbrugsgenererede omkostninger	70
USB	71
Unox.Care	72
Valgmuligheder	73
UNOX assistance	75
Oplysninger om apparatet	75

69 ► BRUGERMENU (USER MENU) gør det muligt at opnå adgang til indstilling af ovnens parametre.

SERVICE MENU (SERVICEMENU) er forbeholdt specialiserede teknikere, mens sektionen "USER SETTINGS" (BRUGERINDSTILLINGER) er tilgængelig for alle operatører ved at indtaste adgangskoden "4456" og bekræfte med "OK".

MENUEEN NETWORK (NETVÆRKSMENU) tillader aktivering og deaktivering af fjernstyring af ovnen via netværksadgang og konfiguration af parametrene.

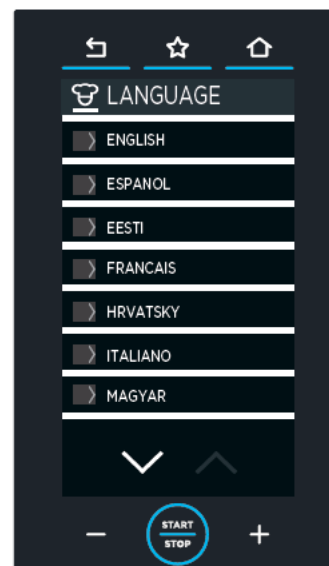
► Yderligere oplysninger på side 70



SPROG

70 ► Bruges til at vælge det sprog, som alle menupunkter vises på. Det er muligt at rulle gennem listen over tilgængelige sprog ved at bruge pilene  og .



Sproget vælges ved blot at trykke på det ønskede valg.



70

DATO OG KLOKKESLÆT (DATE AND TIME)

71 ► Bruges til at ændre indstillingerne af ovnens dato og klokkeslæt. Det er nødvendigt:

- at indstille **Tidszone | Time zone** ved at klikke på det geografiske område, hvor ovnen befinder sig, og vælge det pågældende land ved at bruge pilene  og  til at rulle gennem listen;
- indtaste, hvis gældende på det pågældende tidspunkt **normaltid** (også kaldet vintertid) eller **sommertid**; alternativt kan "AUTOMATISK" bruges til automatisk opdatering;
- indstille aktuelt **klokkeslæt, år, måned** og **dag**.



71

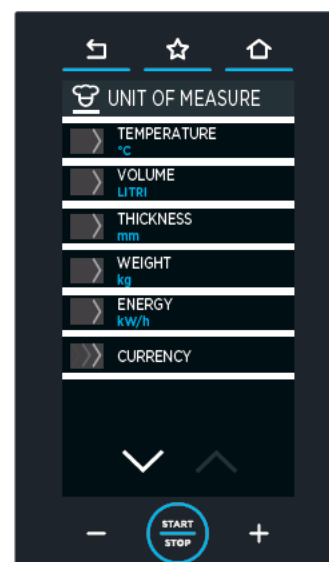
MÅLEENHEDER

72 ► Bruges til at vælge måleenheden:

- **for temperaturen** (°C - °F);
- **for volumen** (liter - gallons);
- **for tykkelsen** (mm eller tommer);
- **for vægt** (kg eller engelske pund);
- **for energi** (kWh eller BTU).

Endvidere er det muligt at vælge **national valuta** (€, \$ osv.) og indstille:

- om valutasymbolet skal stå før eller efter værdien (symbolets position | symbol position);
- om der skal benyttes punktum, ".", eller komma, ",", som decimalseparator (decimalsymbol | decimal sign).



72

NETWORK (NETVÆRK)

73 ► Herfra aktiveres eller deaktiveres fjernstyring af ovnen via netværksadgang og parametrene konfigureres.

Test af forbindelsen

Test af forbindelsen for de to forbindelsestyper

Wi-fi-netværk: Tryk her for at vælge hvilket af netværkene, der skal oprettes forbindelse til (eller for at indtaste det manuelt)

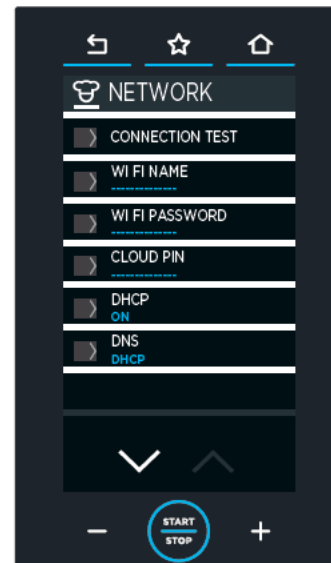
Wi-fi-adgangskode: Klik her for at indtaste wi-fi-adgangskode

Cloud PIN (PIN-kode til sky)

PIN-koden bruges at forbinde ovnen både med DDC.unox.com og til appen. Hver ovn har sin egen PIN-kode, som allerede er indstillet. Det er muligt at ændre PIN-koden ved at knytte den til en personlig DCC-konto. I så tilfælde er det nødvendigt igen at tilknytte ovnen.

DHCP

Herfra hentes DHCP-serverens netværksindstillinger (ved wi-fi-forbindelser skal DHCP altid være på "ON" (TIL)).

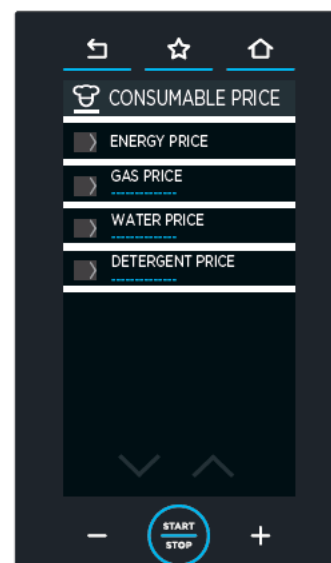


73

FORBRUGSGENEREREDE OMKOSTNINGER

74 ►

Her kan priserne for **strøm og gas** (kun for gasmodeller), **vand** og **rengøringsmiddel** (møntenheden er den, som er indstillet i menupunktet "Måleenheder" i samme skærbillede)

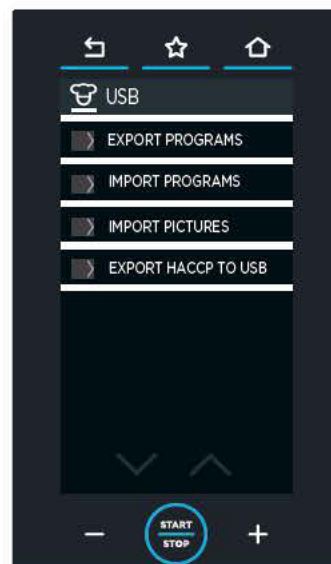


74

USB

75 ► I dette punkt er det muligt at importere eller eksportere materiale fra en USB-stick (formateret FT32 og med en kapacitet på 4-16 GB). USB-porten er placeret under LDC-skærmen og gør det muligt at importere eller eksportere materiale fra en USB-stick (formateret FT32 og med en kapacitet på 4-16 GB).

- EKSPORTÉR PROGRAMMER | EXPORT PROGRAMS ► eksporterer opskrifter fra ovnen til en USB-stick;
- IMPORTÉR PROGRAMMER | IMPORT PROGRAMS ► importerer opskrifter fra ovnen til en USB-stick;
- IMPORTÉR BILLEDER | IMPORT PICTURE ► importerer billeder fra en USB-stick til ovnen, f.eks. et fotografi af et særlig vellykket resultat. Før billederne kan benyttes skal de konverteres, jf. ► 76



75

① Download mappen UNOXDIR.zip under softwarepunktet UNOX Infonet

② Gem mappen UNOXDIR.zip på USB-sticken

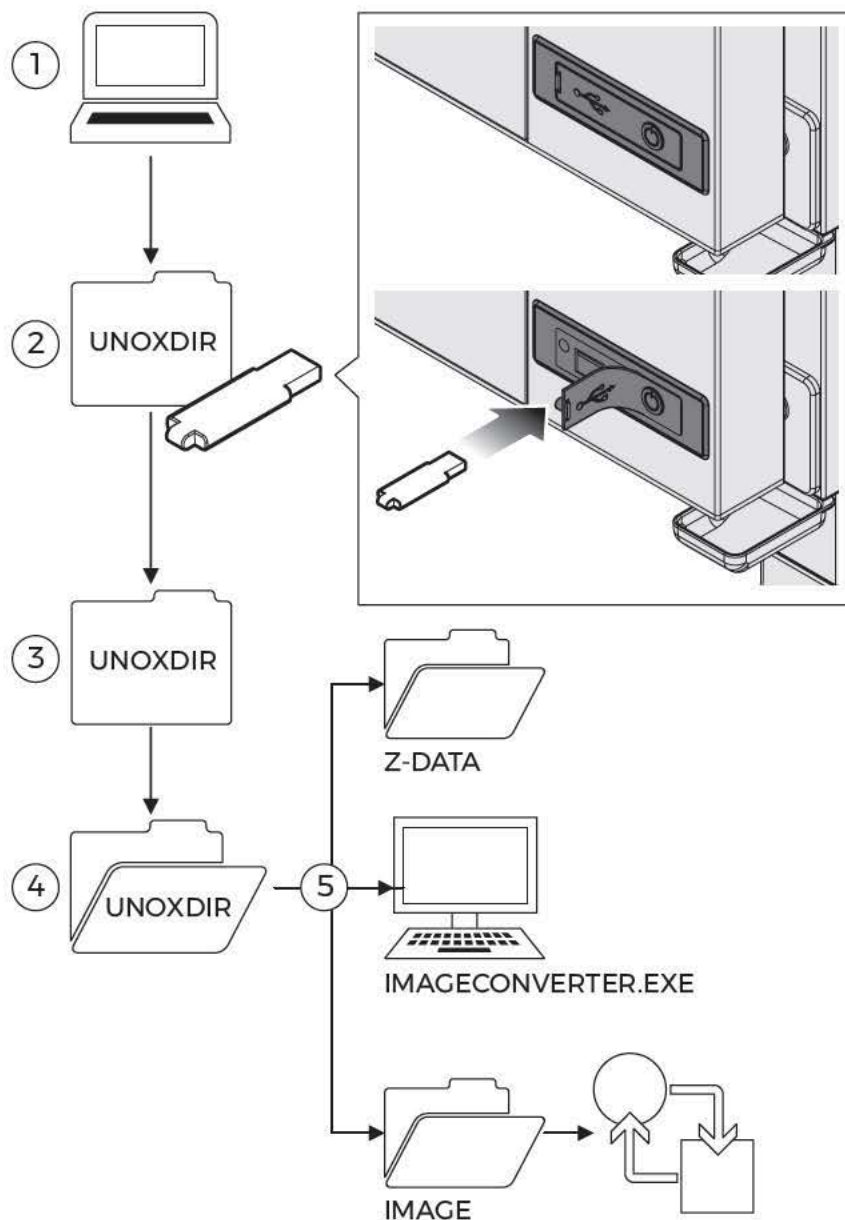
③ Pak mappen UNOXDIR.zip ud, som lige er downloadet

④ Åbn mappen UNOXDIR

⑤ Inde i mappen ligger to mapper (ZDATA og IMAGES) samt en fil i formatet .exe (IMAGECONVERTER.EXE)

⑥ Kopiér billederne, som du ønsker at benytte, til mappen IMAGE

⑦ Start programmet IMAGECONVERTER.EXE. Nu kan billederne benyttes!



76

UNOX.CARE

77 ▶

UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

① Resterende volumen

Takket være en intern litertæller (som skal nulstilles ved hvert filterskift) kan man til enhver tid se, hvor mange liter vand der mangler til filteret skal udskiftes (i eksemplet: 7.083 liter resterer til udskiftning af filteret)

② Vandets midlertidige hårdhedsgrad

I denne skærm kan vandets hårdhedsgrad indstilles inden for et interval fra 3 °dH til 10 °dH (tyske grader). Hårdhedsgraden kan måles med det orange prøvesæt

③ Aktivering af tælleren

Efter udskiftning af filteret er det nødvendigt at nulstille litertælleren, så den starter forfra. Dette kræver indtastning af PIN-koden, som kan findes på filtersættets æske.

UNOX.PURE-RO

① Resterende volumen

Takket være en intern litertæller (som skal nulstilles ved hvert filterskift) kan man til enhver tid se, hvor mange liter vand der mangler til filteret skal udskiftes (i eksemplet: 7.083 liter resterer til udskiftning af filteret).

② Vandets totale hårdhedsgrad

I denne skærm kan vandets hårdhedsgrad indstilles inden for et interval fra 3 °dH til 10 °dH (tyske grader). Hårdhedsgraden kan måles med det grønne prøvesæt

③ Aktivering af tælleren

For at OSMOSE-systemet kan fungere korrekt, er det nødvendigt, at dette parameter er indstillet på "ON" (standardindstillingen er "OFF"). Hvis osmosesystemet afmonteres fra ovnen af en hvilken som helst grund, eller mens det afventer en eventuel reparation, er det nødvendigt igen at vælge "OFF".

④ Nulstilling af tælleren

Efter udskiftning af filteret er det nødvendigt at nulstille litertælleren, så den starter forfra. Dette gøres ved at åbne skærmen og bekræfte (SLET - DELETE).



77

VALGMULIGHEDER

78 ▶

79 ▶ BLOKERINGER

Blokér visning af program

Tillader brugerne at starte de gemte tilberedningsprogrammer men forhindrer, at de kan vises, ændres eller slettes.

Blokér brugerprogrammer

Tillader brugerne at starte og vise de gemte tilberedningsprogrammer men forhindrer, at de kan ændres eller slettes.

Blokér manuel tilberedning

Blokerer muligheden for at udføre manuelt styrede tilberedninger (SET).

80 ▶ SENSE.Klean

De hyppigst anvendte programmer

Indstilling af de hyppigst anvendte programmer gør SENSE.Klean mere nøjagtig

Nulstilling af tilsmudsningniveau

Nulstiller SENSE.Klean-tælleren

81 ▶ BRUGERGRÆNSEFLADE

Forbrugsomkostninger

Hvis aktiv (ON) konverteres forbrugsdataene (f.eks. liter vand forbrugt til dampudledning) til omkostninger i den indstillede valuta.

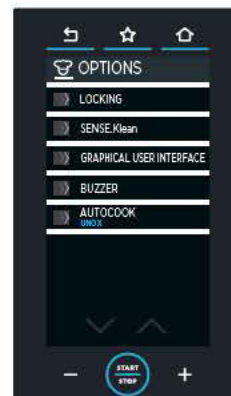
Sekunder med visning af billeder under tilberedning

Indstiller efter hvor mange sekunder uden aktivitet displayet igen viser skærbilledet for den tilberedning, som er under udførelse.

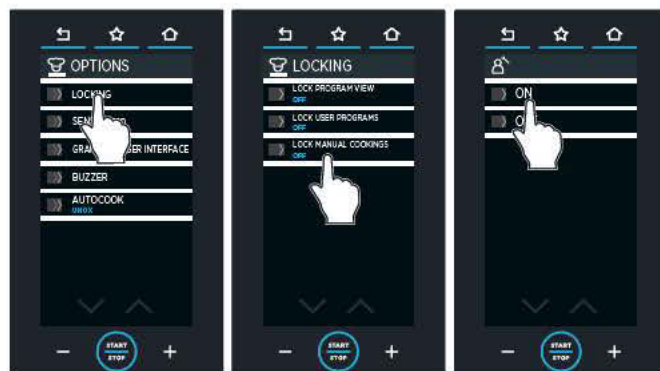
Timeout displaylås

Hvis ovndøren er åben, så viser skærmen på siden, at det ikke er muligt at bruge displayet af sikkerhedsårsager. Når døren lukkes, eller efter et langt tryk på knappen "HOME", låses displayet op igen. Hvis den indstillede værdi er:

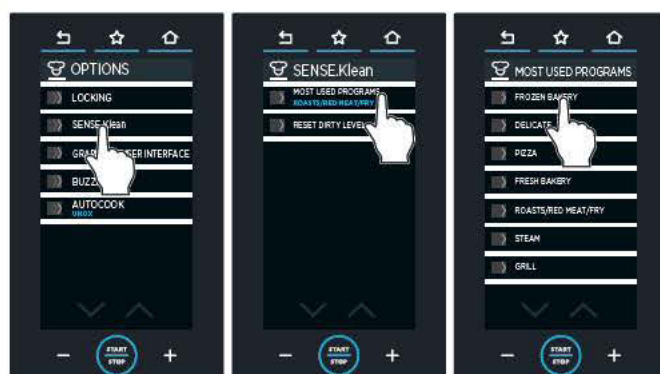
- = "0" ▶ vises intet skærbillede, heller ikke med åben dør;
- ≠ "0" ▶ den indstillede værdi angiver hvor mange sekunder efter dørlukning displayet låses. Hvis den indstillede værdi f.eks. er "5", så går der 5 sekunder fra dørlukning til displayet låses.



78



79



80



81

Ikoner på startsiden

I denne undermenu er det muligt at vise, skjule eller deaktivere ikonerne i de vigtigste menupunkter (SET, PROGRAMS osv.):

Indstillinger:

- **VIS | SHOW** ► normal visning af det valgte ikon
- **SKJUL | HIDE** ► skjuler det valgte ikon
- **SPRING OVER | SKIP** ► hvis nogle ikoner springes over, så omfordeles de øvrige for at udfylde de tomme pladser
- **BLOKÉR | LOCK** ► blokerer brugen af menuen, men lader den være synlig
- **DEAKTIVER | DEACTIVATE** ► blokerer brugen af menuen og nedtoner visningen.

Anmodning om afslutning af foropvarmning

ON vælger forudbestemt indstilling.

Hvis indstillet til OFF, så fortsætter ovnen med tilberedningsfaserne uden at meddele brugeren, at foropvarmningen er afsluttet



82



83

82 ► BUZZER

Bruges til at indstille:

- **varigheden** af lydsignalet, der udsendes, når tilberedningen er afsluttet. Værdien indstilles ved hjælp af tastaturet og bekræftes med "OK";
- **lydstyrken** af lydsignalet, der udsendes, når tilberedningen er afsluttet: høj, middel og lav styrke;
- aktivering (ON) eller deaktivering (OFF) af et **valgfrit eksternt lydsignal**, hvis installeret.

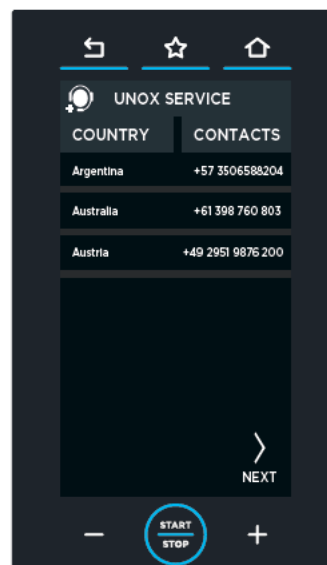
83 ► AUTOCOOK

Tilføjer de gemte chef UNOX-programmer til listen, som er særlig beregnet til et bestemt land.

Ved hver opdatering tilføjes opskrifter fra hele verden til AUTOCOOK. Vælg det relevante land, eller prøv en af de regionale menuer.

UNOX ASSISTANCE

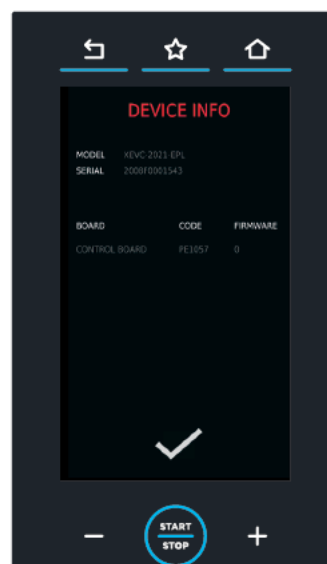
84 ► Viser kontaktoplysninger til brug ved anmodning om assistance.



84

OPLYSNINGER OM APPARATET

85 ► Denne skærm viser oplysninger om enheden som model, serienummer, firmwareversion for kort og tilbehør



85

Alarmer og advarsler | Ovnens brugergrænseflade

Ovnen viser eventuelle alarm- eller advarselsmeddelelser for ovnen eller installeret tilbehør på et display.

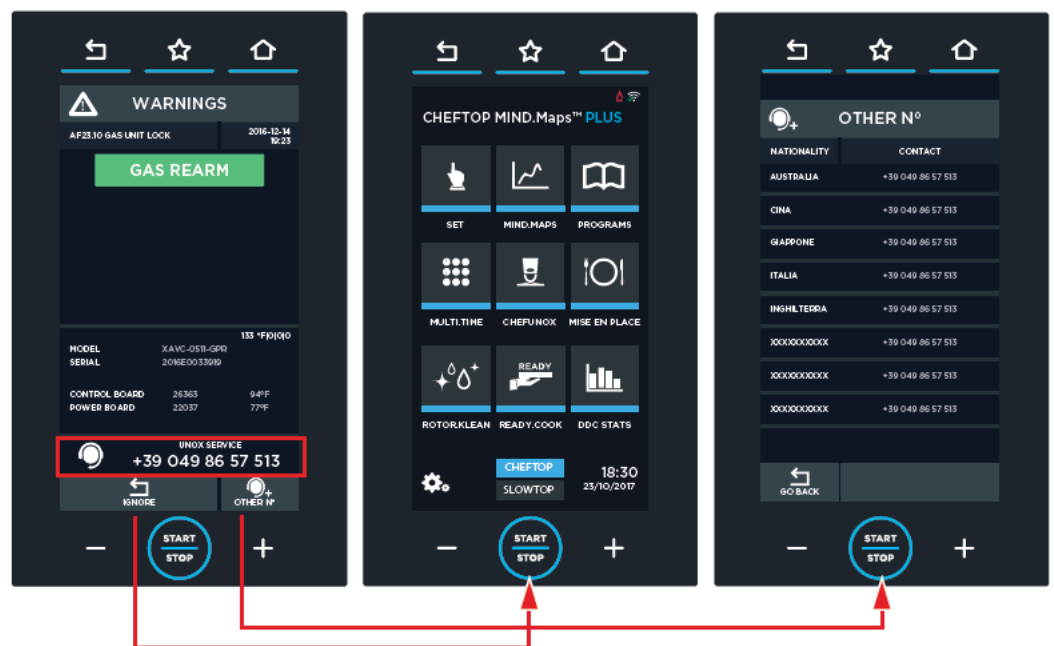
Advarselsmeddelelserne (WARNING) oplyser om funktionsfejl, som på trods af begrænsningerne i funktioner, ikke afbryder apparatet/tilbehøret.

Alarmmeddelelserne (ALARM) oplyser om situationer, hvor alle apparatets/tilbehørets funktioner er bragt i tilstanden STOP.

Hvis alarmmeddelelserne udelukkende vedrører det tilsluttede tilbehør, kan oven dog stadig bruges.

Visning af alarmerne AF23 - GAS REARM (INGEN GASFORSYNING) betyder, at ovnen ikke gasforsynes. I dette tilfælde er det nødvendigt at kontakte den tekniske assistance ved at ringe til nummeret, som vises på displayet (UNOX SERVICE).

Når man trykker på knappen "IGNORA (IGNORÈR)" vises en advarselsmeddelelse i skærmen. Hvis denne alarm ignoreres, kan ovnen ikke benyttes. Når man trykker på knappen "ANDRE NR. (OTHER N°)" vises flere telefonnumre til den tekniske assistance.



Vedligeholdelse

Sikkerhedsadvarsler vedrørende vedligehold	78
Rengøring af apparatet	79
Stilstandsperioder	80
Bortskaffelse	80
Certificeringer	81

SIKKERHEDSADVARSLER VEDRØRENDE VEDLIGEHOLD

- ⚠ Enhver rutinemæssig vedligeholdelse procedure skal udføres:
 - efter at have koblet apparatet fra strømforsyningen og afventet, at de strømførende dele aflades (ca. et par minutter);
 - efter at have ventet til alle apparatets dele er afkølet;
 - i perfekt psykofysisk form iført passende personlige værnemidler (f.eks. varmebestandige gummihandsker, øjenbeskyttelse, støvmaske (valgfri) osv.).

Gør apparatet **rent dagligt** for at sikre korrekte hygiejnestandard og undgå, at de rustfrie ståldele nedbrydes eller korroderer.

- ⚠ Den daglige rengøring reducerer også muligheden for, at fedt og madrester i ovenkammeret kan brænde og dermed brandfaren.

Ved rengøring af en komponent eller tilbehør må du **ALDRIG** bruge:

- slibende eller skarpe redskaber eller klude (dvs. skuresvampe, skraber, stålbørster, osv.);
- vandstråler eller damp under tryk;
- slibende eller pulver-rengøringsmidler;
- basiske, aggressive eller ætsende eller korroderende rengøringsmidler (f.eks. saltsyre, svovlsyre eller kaustisk soda). Disse stoffer kan forårsage permanent skade på apparatets overflader og katalysatorerne.

- ⚠ Brug aldrig disse stoffer, heller ikke ved rengøring af apparatets underkonstruktion og gulve. Selv de letflygtige dampe fra stofferne kan forårsage skader.

RENGØRING AF APPARATET

Udvendige overflader i stål, tætning på ovnkammer, føler til produkt

- ⚠ Vent til overfladerne er afkølede.
Brug kun en blød klud fugtet med lidt sæbevand. Skyl og tør helt.
Brug kun rengøringsmidler, som er anbefalet af UNOX; andre produkter kan skade ovnen, og deres brug fører til garantiens bortfald*. Se instruktionerne fra rengøringsmidlets producent for oplysninger om deres brug.

Indvendige overflader i ovnkammer

- ⚠ Hvis ovnkammeret ikke gøres rent dagligt, så kan fedt- og madrester ophobe sig inde i ovnen og antændes - brandfare.

Gør ovnkammeret rent ved hjælp af vaskeprogrammerne.

📄 Mere herom på ▶ side 59



Når afløbet er lukket, må vaskeprogrammerne ALDRIG benyttes, ligesom ovnkammeret aldrig må vaskes med store mængder vand, da der er fare for oversvømmelse.

Overflader i plast og betjeningspanel

- ⚠ Vent til overfladerne er afkølede. Brug kun en meget blød klud og en lille mængde rengøringsmiddel til rengøring af sarte overflade.

Ovndørens glas indvendigt og udvendigt

- ⚠ Vent til overfladerne er afkølede.
Brug kun en blød klud fugtet med lidt vand og sæbe eller speciel glasrens. Skyl og tør helt.



87

STILSTANDSPERIODER

Følg forholdsreglerne nedenfor under inaktivitet:

- afbryd apparatet fra strøm- og vandforsyningen og gasforsyning (KUN FOR GASOVNE);
- vi anbefaler at gnide en blød klud let overhældt med mineralsk olie på alle rustfri ståloverflader;
- lad døren til apparatet stå en anelse åben.

Ved første genopstart:

- gør apparat og tilbehør grundigt rent (se side **79**);
- gentilslut apparatet til strøm- og vandforsyningen og gasforsyning (KUN FOR GASOVNE);
- inspicer apparatet, før du bruger det;
- lad ovnen fungerer i mindst 50 minutter uden bagværk.

 Det anbefales at kontrollere, at apparatet er i perfekt og sikker tilstand. La apparatet vedligeholde og kontrollere af et autoriseret servicecenter mindst én gang om året.

BORTSKAFFELSE

I henhold til artikel 13 i Lovdekret 49 af 2014 "Gennemførelse af WEEE-direktiv 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk udstyr affald"



Symbolet med den overkrydsede skraldespand betyder, at produktet er markedsført efter den 13. august 2005 og ikke må bortskaffes gennem almindelig affaldsindsamling ved dets endte levetid.

Apparatet skal bortskaffes særskilt gennem sorteret indsamling.

Alle apparater er lavet med genbrugelige metalliske materialer (rustfrit stål, jern, aluminium, galvaniseret stål, kobber, osv) i procenter højere end 90% efter vægt.

Gør apparatet klar til bortskaffelse ved at fjerne strømkablet og enhver lås ved rum eller hulrum (hvor det er monteret).

Ved slutningen af dets levetid, skal dette produkt håndteres på en måde, der reducerer de negative virkninger på miljøet og forbedrer effektiviteten af anvendelsen af ressourcer ved at anvende "forureneren betaler", forebyggelse, forberedelse til genbrug, genanvendelse og principper for nyttiggørelse. Husk, at ulovlig eller forkert bortskaffelse af produktet fører til anvendelsen af sanktioner, i henhold til de nuværende lovbestemmelser.

Oplysninger om bortskaffelse i Italien

I Italien skal WEEE-apparater leveres:

- indsamlingscentre (også kaldet indsamlingsøer eller platforme)
- forhandleren, hvor man køber et nyt, tilsvarende apparat. Forhandleren har pligt til at tage imod det brugte apparat uden vederlag ("et for et-princippet").

Oplysninger om bortskaffelse i lande i Den Europæiske Union

Hvis du derfor ønsker at bortskaffe dette apparat, anbefaler vi at du kontakter de lokale myndigheder eller forhandleren for at få oplysninger om den korrekte bortskaffelsesmetode.

CERTIFICERINGER

EU-overensstemmelseserklæring for elektriske og gasapparater

Producent: UNOX S.p.A.

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

Erklærer hermed på eneansvar, at produktet

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Både for elektriske ovne og gasovne:

er i overensstemmelse med bestemmelserne i maskindirektivet 2006/42/EF og standarderne:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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

EN 62233: 2008

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

er i overensstemmelse med bestemmelserne i direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EF og standarderne:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Kun for gasovne:

er i overensstemmelse med GAR-forordningen (EU) 2016/426 i henhold til standarderne:

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

Assistance

Eftersalgsservice

82

EFTERSALGSSERVICE

Hvis en funktionsfejl indtræder skal apparatet afbrydes fra strømforsyningen. Se tabellen og afhjælpning af fejl ► **H | Afhjælpning af problemer** på side **83**.

Hvis løsningen ikke er anført i tabellen, er det nødvendigt at kontakte en autoriseret teknisk UNOX-assistance og oplyse:

- købsdatoen;
- **88** ► apparatets specifikationer, som findes på typeskiltet;
- eventuelle alarmmeddelelser, som vises på displayet.

Oplysninger om producenten:

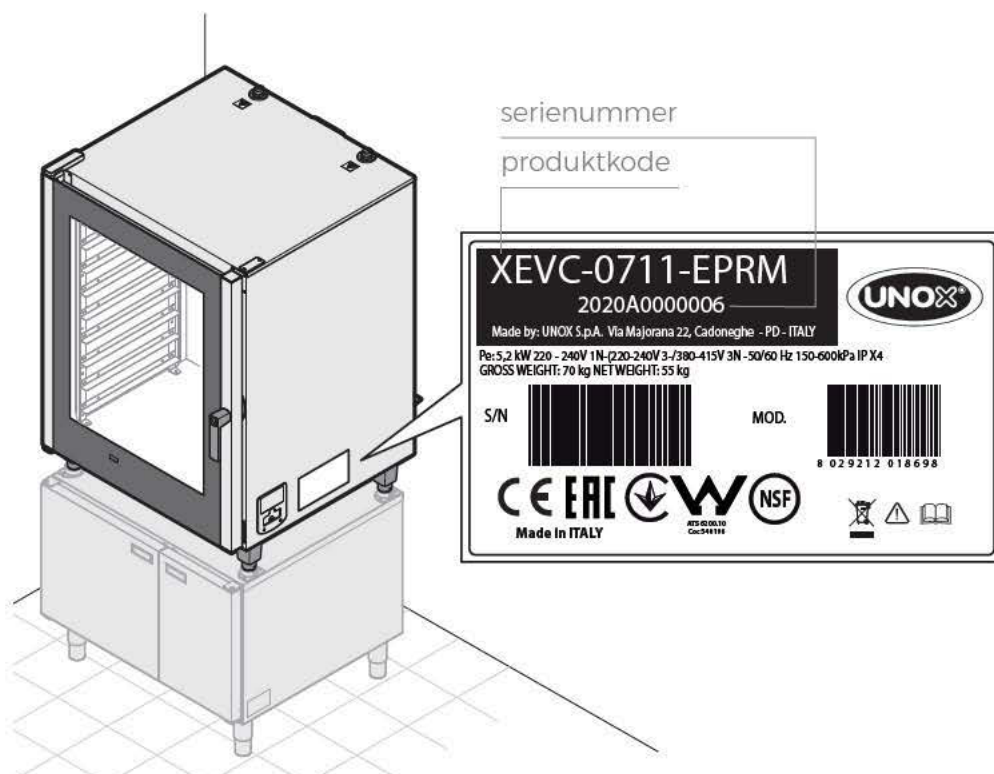
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italien

Tlf. +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



H | Afhjælpning af problemer

Defekt	Mulig årsag	Mulig afhjælpning	Afhjælpning
Ovnen er slukket.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Strømsvigt. ■ Defekt apparat. 	Kontrollér forbindelsen til strømnettet.	Kontakt kundeservice.
Der dannes ikke damp i ovnkammeret.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vandtilførslen lukket. ■ Forkert udført tilslutning til vandforsyningen eller vandtanken. ■ Tom vandtank (hvis der anvendes vandtank). ■ Filter på vandtilførslen tilstoppet af urenheder. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Åbn for vandtilførslen. ■ Kontrollér tilslutningen til vandforsyningen eller vandtanken. ■ Fyld vand i tanken. ■ Gør filteret rent. 	Kontakt kundeservice.
Efter indstilling af tid starter ovnen ikke, når der trykkes på knappen "START/STOP".	<ul style="list-style-type: none"> ■ Døren er åben eller ikke lukket korrekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollér, om døren er korrekt lukket. 	Kontakt kundeservice.
Der trænger vand ud gennem tætningen, når døren er lukket.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tætningslisten er snavset. ■ Tætningslisten er beskadiget. ■ Dørhåndtagsmekanismen er løs. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ -Gør tætningen rent med en våd klud. ■ Kontakt en specialiseret tekniker med anmodning om reparation. 	Kontakt kundeservice.

App UNOX

Din virtuelle tutor APP TOP.TRAINING

Download appen UNOX Top.Training, og se alle hemmelighederne trin for trin i kontrolpanelet i din nye UNOX-ovn!



App Store



Google play



Skabe, dele, lære, forbedre.

DATA DRIVEN COOKING

DATA DRIVEN COOKING gør det muligt at styre ovnen på ethvert tidspunkt og fra ethvert sted. Det er muligt at overvåge funktionen i realtid, oprette opskrifter og sende dem til ovnene. IA transformerer forbrugsdataene til nyttige oplysninger, som kan bidrage til at øge den daglige fortjeneste.



apple.com



play.google



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

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

AMERICA

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

unox.com



L12450A0

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