



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps[™] ONE

HANDLEIDING



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN BEREIDINGSTIPS

Veiligheidsinstructies voor het gebruik	4
Algemene bedieningsinstructies	6
BEREIDINGSTIPS	6 6
BELADING EN GEBRUIK VAN TROLLEYS (ALLEEN VRIJSTAANDE TROLLEYOVENS)	7
Master Touch gebruiken	8

ONDERHOUD

Reiniging	
EXTERNE STAALCONSTRUCTIES, OVEN AFDICHTING, KERNTEMPERATUURSONDE	27
BINNENRUIMTE VAN DE OVEN	
BINNEN EN BUITEN ZIJDE VAN DE GLAZEN OVENDEUR	
Aftersales-ondersteuning	
Inactiviteit	
Afvalverwijdering	
Certificering	
Garantie	

GEBRUIK

Menu Set	9
DE BEREIDINGSPARAMETERS INSTELLEN DE VOORVERWARMINGS- EN BEREIDINGSSTAPPEN INSTELLEN HET INGESTELDE PROGRAMMA OPSLAAN EEN BEREIDINGSCYCLUS STARTEN HET EIND VAN DE BEREIDING EEN OPGESLAGEN BEREIDINGSCYCLUS OPROEPEN MEER INFORMATIE: KERNTEMPERATUURSONDE	10 10 11 12 13 13 14
Menu MIND.Maps	15
MIND.MAPS EEN MIND.MAPS-KROMME TEKENEN	
Menu Programs	19
MIJN PROGAMMA'S MIJN MIND.MAPS	
Menu Unox.Care	
ROTOR.KLEAN UNOX.PURE UNOX.PURE-RO	
Menu Instelingen	23
GEBRUIKERS INSTELINGEN	

veiligheidsvoorschriften

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

- De apparaten op een andere wijze gebruiken en reinigen dan in deze handleiding wordt aangegeven, is niet correct en kan tot schade, letsel of overlijden leiden. Bovendien komt hierdoor de garantie te vervallen en wordt UNOX van elke aansprakelijkheid ontheven.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud waarvoor de gebruiker verantwoordelijk is, mogen door kinderen niet zonder toezicht uitgevoerd worden.
- Let op dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- Dit apparaat kan uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van voedsel door gekwalificeerd personeel in industriële en professionele keukens nadat hierin trainingscursussen zijn gevolgd; elk ander gebruik valt buiten de gebruiksomvang en is daarom gevaarlijk.
- Als het apparaat niet functioneert of indien er sprake is van functionele of structurele wijzigingen, onderbreek dan de elektriciteits-, water- en gastoevoer (uitsluitend bij gasovens) en neem contact op met een door UNOX erkende klantenservicedienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Vraag voor elke noodzakelijke reparatie altijd naar originele UNOX-reserveonderdelen.
- Indien deze voorschriften niet worden opgevolgd, kan dit leiden tot schade en (dodelijk) letsel en komt ook de garantie te vervallen.
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich in perfecte gebruiks- en veiligheidscondities bevindt, moet er jaarlijks een onderhouds- en inspectiebeurt worden uitgevoerd door een erkende dienstverlener.
- Het vochtigheidsdetectiesysteem moet gekalibreerd worden bij de eerste inbedrijfstelling (neem contact op met Unox Service) en als de oven dat vereist.

GEVAAR VOOR VERBRANDINGEN EN LETSEL!

- Wees bij het bereiden van voedsel en tijdens het afkoelen van alle apparaatonderdelen voorzichtig.
- Raak alleen de bedieningselementen van het apparaat of de hendel aan omdat de externe onderdelen zeer heet zijn (temperatuur boven 60 °C).
- Als de deur moet worden geopend, doe dit dan langzaam en met uiterste voorzichtigheid, omdat er stoom met een bijzonder hoge temperatuur uit de ovenruimte vrij kan komen.
- Draag geschikte hittebestendige handschoenen om schalen, accessoires en overige voorwerpen in de ovenruimte te verplaatsen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van bakplaten uit de ovenruimte.
- Verwijder de sonde uit de kern van het gerecht alvorens u bakplaten uit de oven verwijdert. Plaats de sonde in de externe sondehouder. Voordat u de bakplaat verwijdert moet u controleren of de sondekabel niet in de weg zit. Ga voorzichtig met de sonde om. Deze is uiterst scherp en bereikt na gebruik een hoge temperatuur.
- Tijdens de functie 'COOL' (koelen van de ovenruimte) circuleert er water in het apparaat. Houd de deur gesloten om letsel als gevolg van hete stoom te voorkomen.
- Verwijder de beschermende ventilatorbehuizing, de ventilatoren of de verwarmingselementen niet wanneer de oven is ingeschakeld.
- Lees het veiligheidsinformatieblad van het product zorgvuldig door voordat u het reinigingsmiddel in handen neemt en gebruikt.
- Open de oven niet tijdens het reinigen. Contact met de chemische reinigingsmiddelen kan tot letsel aan de ogen, slijmvliezen en huid leiden, omdat deze middelen door de rotor in de ovenruimte verstoven worden en door sterke luchtstromen verplaatst worden.
- Het is verplicht bij het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden aan het watersysteem van de oven persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen die geschikt zijn voor het betreffende reinigingsmiddel (zie het veiligheidsinformatieblad van het product). Met name moeten er handschoenen en een veiligheidsbril gedragen worden, omdat er resten van het reinigingsmiddel in delen van het systeem achter kunnen blijven dat onder druk staat.
- Met het watersysteem van de oven het begint bij de 3/4"-aansluiting met ingebouwde terugslagklep en omvat alle hierna komende leidingen en accessoires mag onder geen beding geknoeid worden, omdat dit tot schade, letsel of overlijden kan leiden.

Alleen voor vrijstaande trolleyovens:

- Vergrendel altijd de remmen van de voorwielen nadat u gerechten in de oven hebt geplaatst. Deze mogen niet worden bewogen.
- Vergrendel de bakplaten altijd in hun geleidingsranden.
- Wees uiterst voorzichtig met het verplaatsen van de oven. De bakplaten bevatten mogelijk hete vloeistoffen die gemorst kunnen worden. Het is ook mogelijk dat de trolleys omvallen (bijv. als ze over een ongelijke vloer worden bewogen of langs deuren worden verplaatst).

🔥 BRANDGEVAAR!

- Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet worden nagegaan of zich in de ovenruimte geen ongeschikte voorwerpen (handleiding, plastic zakken of iets dergelijks) en reinigingsmiddelresten bevinden. Ga ook na of de rookafvoer niet geblokkeerd is en dat er zich geen brandbare materialen in de buurt hiervan bevinden.
- Plaats geen warmtebronnen (bijv. grillen, braadpannen, etc.), licht ontvlambare stoffen of brandstoffen in de buurt van het apparaat (bijv. benzine, petroleum, flessen met alcohol, etc.).
- Gebruik tijdens het bereiden van voedsel geen licht ontvlambare producten of vloeistoffen (bijv. alcohol).
- Houd de ovenruimte altijd schoon, reinig de ruimte dagelijks of na elke bereidingscyclus: vetten of voedselresten in het apparaat kunnen ontbranden!

- **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK**
- Open geen compartimenten met deze symbolen: toegang is alleen voorbehouden aan door UNOX erkend gekwalificeerd personeel. Indien dit voorschrift niet wordt opgevolgd, kan dit leiden tot schade of (dodelijk) letsel en komt de garantie te vervallen.

Alleen voor gasovens

- Zorg dat de rookuitlaat aan de bovenzijde van de oven nergens wordt geblokkeerd (bijv. door objecten, bakplaten etc...).
- Schakel tijdens het gebruik van de oven altijd de wasemkap in (indien geïnstalleerd).
- Als de oven is aangesloten op een rookkanaal, moet deze:
 - worden gevrijwaard van obstakels brandgevaar!
 - regelmatig worden gereinigd en geïnspecteerd overeenkomstig de geldende normen van het land van gebruik - brandgevaar!
- De oven moet ver uit de buurt van luchtstromen of tochtbronnen worden geïnstalleerd brandgevaar!
- Zorg ervoor dat de ventilatie-ingangen en de onderzijde van de oven schoon zijn en nergens worden geblokkeerd (bijv. door objecten rond de oven).
- Als u een gaslucht bemerkt:
 - sluit het gas onmiddellijk af;
 - ventileer onmiddellijk de ruimte;
 - schakel geen elektrische schakelaars in en zorg dat er geen vonken of vlammen ontstaan;
 - maak gebruik van een telefoon buiten de ruimte om contact op te nemen met het gasbedrijf.

Algemene bedieningsinstructies

Lees vóór gebruik van het apparaat de "Veiligheidsinstructies voor het gebruik" zorgvuldig door.



- Als u de oven voor het eerst in gebruik neemt, moet u eerst de ovenruimte en de accessoires zorgvuldig reinigen (zie het hoofdstuk Reiniging op pagina 27); Schakel de oven in lege staat gedurende 1 uur op maximale temperatuur in om onaangename geuren te laten verdwijnen die worden veroorzaakt door de beschermende laag fabrieksvet.
- Als de ovendeur wordt geopend, stopt de verwarmings- en ventilatorwerking automatisch, tenzij de functie 'COOL' is geselecteerd. De ingebouwde ventilatorrem wordt geactiveerd (de ventilator loopt nog even door).
- Als de oven meer dan 15 minuten aan staat zonder dat er een bedrijfsmodus of automatische reinigingsmodus is ingesteld, wordt automatisch naar stand-by overgeschakeld om stroom te sparen.
- Druk op de start/stop-toets om de stand-by-modus te verlaten.
- Gebruik de oven bij een kamertemperatuur tussen de +5°C en +35°C.
- Strooi geen zout op voedsel binnen in de ovenruimte. Als dit niet mogelijk is, moet u de oven zo snel mogelijk reinigen (zie het hoofdstuk **Reiniging** op pagina **27**).
- Om koken te voorkomen, mag u schalen uitsluitend vullen met vloeistoffen of voedsel dat onder invloed van warmte vloeibaar wordt, als de hoeveelheid daarvan gemakkelijk onder controle gehouden kan worden.
- De relatieve vochtigheid kan op het MasterTouch-display ingesteld worden op 0%, zodat de oven met de dichtstbijzijnde bereidingsruimte werkt.

(/)
	′

Om veiligheidsredenen mag de laatste bakplaat NOOIT op een hoogte van meer dan 160 cm worden geplaatst. Als dat wel nodig is, is het noodzakelijk om de sticker uit de startset aan te brengen op een hoogte van 160 cm.

BEREIDINGSTIPS

- Het is altijd beter de over voor te verwarmen bij een bereidingstemperatuur die ten minste 30 tot 50°C hoger is dan is vereist. Zo kan het effect van warmteverlies verminderd worden dat optreedt als de deur wordt geopend.
- Gebruik de ovenroosters en bakplaten van UNOX; probeer het voedsel er gelijkmatig over te verdelen. Vermijd stapelen en het gebruik van grote hoeveelheden.
- Neem altijd de beladingsinstructies van het apparaat in acht.

UITVAL

Als het apparaat er opeens mee stopt of uitgeschakeld wordt, hervat het met het programma dat vóór de uitval actief was (bijv. een Multitime-recept). De duur van de bereidingscyclus kan verlengd worden met maximaal 2 minuten.

Navigeren en instellen van de parameters dient uitsluitend te gebeuren met droge en schone vingers. Gebruik geen middelen zoals vorken en lepels.

De meegeleverde pen mag uitsluitend gebruikt worden om bereidingskrommes te tekenen in het Mind.Maps-menu en voor handtekeningen.

Algemene bedieningsinstructies

BELADING EN GEBRUIK VAN TROLLEYS (ALLEEN VRIJSTAANDE TROLLEYOVENS)



Gebruik alleen trolleys, ovenroosters en bakplaten van UNOX.

- Belaad de trolleys zonder ze te overbelasten Het is normaal dat de trolley al naar gelang de belading van de bakplaten naar beneden wordt gedrukt en in hoogte afneemt.
- De trolley wordt met behulp van de onderste geleidingen in de oven geladen.
- Vergrendel de bakplaten tijdens het bewegen van de trolley, zoals in de afbeelding getoond.
- Vergrendel de remmen van de voorwielen nadat u gerechten in de oven hebt geplaatst.
- Wees uiterst voorzichtig met het verplaatsen van de trolley. de bakplaten bevatten mogelijk kookvloeistoffen die gemorst kunnen worden. Het is ook mogelijk dat de trolleys op hun kant vallen (bijv. als ze over een ongelijke vloer worden bewogen of langs deuren worden verplaatst).









MasterTouch gebruiken



Met deze toets kan op de hoofdoven apparatuur (bijv. een rijskast of SlowTop) geselecteerd worden. Dit betekent dat via één enkel touchscreen de volledige MAXI.Link-bereidingsketen aangestuurd kan worden.

Alleen de menu's die gebruikt kunnen worden met de geselecteerde apparatuur, worden weergegeven.

<u>* 8 m</u>	11日日日日 11日日日日 11日日日日 11日日 11日日日 11日	<u>) 8</u> 0		<u>, 9 m</u>	
PROVER		DECK	<u> </u>	SLOWTOP	[230 °C
Ō.,		0.	+	<u>o.</u>	na Lan Lan Lan Lan Lan Lan Lan Lan Lan L



Het menu SET

Hiermee kan voedsel handmatig bereid worden wanneer de gebruiker de volgende bereidingsparameters in moet stellen:

- bereidingstijd of kerntemperatuur (de twee parameters sluiten elkaar wederzijds uit);
- temperatuur in de ovenruimte of Delta 'T' (deze parameters sluit elkaar wederzijds uit);
- stoomtoevoer/-afvoer in de ovenruimte;
- de luchtstroomsnelheid.

De ingestelde bereidingscyclus kan indien gewenst opgeslagen worden voor toekomstig gebruik.

Zie hoofdstuk 'Het ingestelde recept opslaan' op pagina 11





DE BEREIDINGSPARAMETERS INSTELLEN

Schuifregelaar

- (1) Raak het symbool van de in te stellen parameter aan. Deze verandert nu van kleur.
- (2) Raak de horizontale balk aan (deze licht op) en sleep de schuifregelaar naar de gewenste waarde. Na drie seconden van inactiviteit verdwijnt de schuifbalk.

Knoppen – +

- (1) Raak het symbool van de in te stellen parameter aan. Deze verandert nu van kleur.
- (2) Raak de in te stellen waarde aan (bij de parameter 'Duur' worden de uren, minuten en seconden apart ingesteld).
- (3) Gebruik de + Gebruik de knoppen om de waarde in te stellen.







DE VOORVERWARMINGS-EN BEREIDINGS-STAPPEN INSTELLEN

Elke bereidingscyclus bestaat uit minimaal één en maximaal negen STAPPEN. Elke stap omvat verschillende bereidingsparameters en één initiële en optionele voorverwarmingsfase.



Een bereidingscyclus moet ten minste één STAP bevatten om gebruikt te kunnen worden.



Voor de bereiding zijn niet per definitie alle negen stappen vereist. Stel alleen de stappen in die benodigd zijn.

De oven schakelt automatisch van de ene naar de andere stap.

Instellingen voor voorverwarming

De voorverwarmingsstap instellen:

- 1) raak het symbool **〈** aan **(zie fig. S1)**:
- (2) raak het symbool "TEMPERATUUR" aan (zie

fig. S2);

- 3 sleep de cursor naar de gewenste waarde of
- (4) gebruik de knoppen "+ EN -".

STAP 1 tot 9 instellen

Raak het symbool > op de instellingspagina van de parameters een of meerdere keren aan om de eerste STAP en indien nodig de volgende stappen in te stellen (zie fig. S1). Rechtsboven in het scherm wordt de STAP weergegeven die ingesteld wordt (bijv. STEP 1/1).

PREHEATING 150°C	SET 1 ⊘ 00:50:00 ↓ 100°C / +20% ⅔ 5	SET 2 P 90°C 180°C / +20% 2
SET 3	SET 4	SET 5
② 00:20:00	② 00:10:00	SET 6
↓ 100°C	↓ 100°C	SET 7
↓/ +20%	/ +10%	SET 8
⅔ 5	③ 1	SET 9



fig. S2

fig. S1

fig. S3



HET INGESTELDE PROGRAMMA OPSLAAN

Het zojuist ingestelde programma opslaan is optioneel maar wordt aanbevolen, omdat het dan later op elk gewenst moment gebruikt kan worden, zonder dat de parameters elke keer opnieuw ingesteld hoeven worden.

Het ingestelde programma opslaan

Druk op de knop "OPSLAAN" (1) als het programma helemaal is ingesteld (bijv. bereidingsduur en temperatuur) (zie fig. S4).



De programma's worden opgeslagen nadat hun parameters ziin ingevoerd. Ze kunnen niet opgeslagen worden wanneer ze zijn gestart of stoppen.

Door het aanraken van de verschillende symbolen op het display (zie fig. S5) kan de gebruiker:

- -(2)(3) een programma een naam geven en via 'OK' bevestigen (bijv. MERINGUES);
- -(4)(5) een foto aan het programma toewijzen door een van de beschikbare foto's te selecteren (zie fig. S6);

Onder aan het scherm kan met de 🕻 en > pijlen door de groepen foto's gebladerd worden (de foto's zijn onderverdeeld in categorieën, bijv. desserts, pizza en gebakken producten).

-(6)(7) een bakplaat aan het recept toewijzen door een van de beschikbare bakplaten te selecteren (zie fig. S7)

Druk op de knop "OPSLAAN" nadat er aan het programma een naam, foto en bakplaat zijn toegewezen ((8) - fig. S4 S7): Het scherm uit fig. S8 verschijnt.

(9) Raak de positie aan waar het programma opgeslagen moet worden (bijv. onder het programma 'COOKIES'). De bereidingscyclus wordt nu opgeslagen met de ingevoerde instellingen.



Als een reeds bezette positie wordt geselecteerd, slaat het programma het programma automatisch ор de eerstvolgende beschikbare positie op.



Onder aan het scherm kan met de pijlen in de groep gebladerd worden, en met de piilen \vee en \wedge door de 16 beschikbare

groepen.

(10) Als een van de vermelde bereidingscycli wordt aangeraakt (zie fig. S9), verschijnt het scherm uit fig. S10A. Hier kan de gebruiker:

- (A) de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- (B) de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- (C) een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen. In dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de betreffende cyclus definitief verwijderd wordt. (zie fig. S10B).
- (D) de bereidingscyclus starten door op de knop 'START/STOP' te drukken.



fia. S4





fig. S6





fig. S7





"MERINGUES" recept verwijderd 11



EEN BEREIDINGSCYCLUS STARTEN

Met de knop 'START/STOP' wordt de bereidingscyclus met de eerder ingestelde parameters onmiddellijk gestart (zie fig. S11Afig. S11B)

bereidingscyclus Als de een voorverwarmingsstap bevat, verschijnt het scherm uit fig. S12A.

- -(1) de huidige temperatuur van de ovenruimte;
- -(**2**) de ingestelde voorverwarmingstemperatuur;
- (3) de optie om voorverwarming over te slaan;
- (4) de optie om de parameters in de volgende STAPPEN weer te geven of aan te passen.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer het eind van de voorverwarmingsstap* aan en verschijnt er een pictogram waarin de gebruiker verzocht wordt de producten in de oven te plaatsen (zie fig. S12B)

Hierna wordt STAP 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.



Om de actieve bereiding te onderbreken, moet de knop 'START/STOP' ingedrukt worden tot het beginscherm verschijnt (circa 4 tot 5 seconden).



De relatieve vochtigheid kan op het MasterTouch-display ingesteld worden op 0%, zodat de oven met de dichtstbijzijnde bereidingsruimte werkt.



fig. S11A

 \bigcirc

ب

130

150 °C

fig. S11B



fig. S12B

(2) Voorverwarmingstemperatuur

fig. S12A

(**4**) ⊺oegang tot de parameters van (3) Optie om voor-

Tijdens de bereidingscyclus, worden diverse schermen getoond afhankelijk van hoe de stappen zijn ingesteld (met tijd of met gebruik van de kerntemperatuursonde).

Het scherm fig. S13A verschijnt als de stappen met tijdsduur zijn ingesteld.

Het scherm fig. S13B verschijnt als de stappen met gebruik van de kerntemperatuursonde zijn ingesteld.

Zie hoofdstuk "Meer informatie: kerntemperatuursonde" op pag. 14

Het einde van elke stap en **automatische** overgang naar de volgende stap, indien ingesteld, wordt aangegeven door een kort geluidssignaal.





12

Scherm met actieve bereiding: Eind van bereiding op basis van tijd

Op het scherm verschijnt:

- (1) de huidige actieve STAP;
- (2) de resterende tijd tot het eind van de BEREIDING;
- (3) de resterende tijd tot het eind van de STAP;
- de mogelijkheid om de parameters van de bereiding aan te passen die al gestart is, of om de huidige bereidingscyclus te onderbreken door de tijdsduur op '00:00:00' te zetten.



Scherm met actieve bereiding: eind van bereiding op basis van kerntemperatuursonde

Het scherm uit **fig. S13B** verschijnt als alle STAPPEN met de kerntemperatuursonde zijn ingesteld.

Op het scherm verschijnt:

- (1) de huidige actieve STAP;
- (2) de temperatuur die door de kerntemperatuursonde wordt gemeten;
- (3) de temperatuur die op de kerntemperatuursonde is ingesteld (bij deze temperatuur stopt de bereiding);
- (4) de mogelijkheid om parameters na het starten van de bereiding aan te passen.



HET EIND VAN DE BEREIDING

De bereiding stopt als de ingestelde tijdsduur of temperatuur van de kerntemperatuursonde is bereikt. Het eind van de bereiding wordt aangegeven door een lang geluidssignaal en gaan de lampen aan/uit, daarnaast wordt het "BEGINSCHERM" weergegeven (zie fig. S14).

Om de actieve bereiding te onderbreken, moet de knop **"START/STOP"** ingedrukt worden tot het **"BEGINSCHERM"** verschijnt (circa 4 tot 5 seconden).

EEN OPGESLAGEN BEREIDINGSCYCLUS OPROEPEN



Zie het menu 'PROGRAMS' op pagina 19 om de opgeslagen bereidingscycli op te roepen



fig. S13B



fig. S14

MEER INFORMATIE: kerntemperatuursonde



Tijdens de bereidingscyclus detecteert de sonde de temperatuur binnen de 'kern' van het product: De sonde bereikt de temperatuur die door de gebruiker is ingesteld wanneer het oppervlak en het binnenste van het product perfect zijn bereid. De kerntemperatuursonde moet diep in het product worden geprikt. Zorg ervoor dat de kop van de sonde de kern van het product bereikt en daar niet doorheen prikt. Als het product dat u bereidt tamelijk dun is, moet u de sonde parallel aan de ovenlade aanbrengen.

Als u met verschillende producten werkt, moet u de sonde in het kleinste product steken. Wanneer dit de vereiste kerntemperatuur bereikt (de bereiding is dus ook gestopt), moet het product uit de oven gehaald worden en moet de sonde in het product gestoken worden dat nu het kleinst is.

Daarna:

A) Als de laatst afgeronde bereidingscyclus niet is opgeslagen, moeten alle parameters ingevoerd worden zoals eerder is aangegeven, en moet de knop 'START/STOP' ingedrukt worden om hem terug te zetten.
 B) Als de bereidingscyclus is opgeslagen, moet het menu 'PROGRAMS' geopend worden en moet hij teruggezet worden.

zie hoofdstuk 'MIJN PROGAMMA'S' op pagina 19

Wees voorzichtig met de sonde. Deze is uiterst scherp en bereikt na gebruik een hoge temperatuur.

Verwijder voordat u de bakplaten uit de oven haalt de sonde uit de kern van het product en plaats deze op de externe sondehouder. Laat de sonde nooit binnen of buiten de ovenruimte bungelen!

Voordat u de bakplaat verwijdert, moet u controleren of de sondekabel niet in de weg zit.

Het menu MIND.Maps



Een nieuwe makkelijke, snelle en intuïtieve manier om bereidingsparameters in te stellen.

MIND.MAPS

Hiermee kan een bereidingslijn/stap met bijbehorende parameters ingesteld worden die te allen tijde de temperatuur, de toe- en afvoer van stoom en de luchtstroomsnelheid in de ovenruimte regelt.



Deze bereidingslijn/stap kan alleen met de meegeleverde pen ingesteld worden.

De werking van MIND MAPS

In het voorbeeld uit fig. MM2 wordt een MIND. Maps-scherm weergegeven: de verticale as (Y) toont de naar wens in te stellen parameters (bijv. temperatuur, stoomtoevoer- of afvoer en luchtstroomsnelheid); de horizontale as (X) toont de \bigcirc tijd of de \checkmark temperatuur van de kerntemperatuursonde (alleen bij het instellen van de temperatuur). Door met de pen een bereidingslijn/stap te tekenen, kan de gebruiker een parameter (bijv. temperatuur aanpassen) in de loop van de tijd - per minuut uiterst gemakkelijk en nauwkeurig aanpassen. Het voorbeeld uit fig. MM2 toont het instellen van

de temperatuur op basis van de tijd: - bij 5 minuten stelt de gebruiker de temperatuur in

op 230°C:

- bij 15 minuten moet de temperatuur afnamen tot 135°C, enzovoort.

Een MIND.MAPS-bereidingslijn/stap tekenen

(1) Raak het pictogram voor een nieuwe mindmap aan (zie fig. MM1).

(2) Het scherm uit fig. MM2 verschijnt. Selecteer of het eind van de bereiding gebaseerd moet zijn op de tijd (de horizontale X-as toont het symbool (2)) of op basis van de temperatuur van de kerntemperatuursonde (de horizontale X-as toont het symbool \mathbb{P}).

(3) Teken met de pen de gewenste bereidingslijn/stap. Het symbool geeft toegang tot de instellingen van de bereidingslijn/stap bij meer dan 30 minuten.

De bereidingslijn/stap aanpassen

(4) Klik met de pen op de bereidingslijn/ stap om een reeds getekend deel van de bereidingslijn/stap aan te passen. Houd de pen op de bereidingslijn/stap en beweeg hem om de bereidingslijn/stap naar wens aan te passen. (5) Klik herhaaldelijk op de rode 'X' aan de linkerkant om delen van een reeds getekende bereidingslijn/stap te verwijderen.

Linialen invoegen

(6) Klik op de horizontale X-as op de gewenste posities om daar linialen in te voegen. In het voorbeeld is dat bij 5 en 15 minuten. De getallen worden groen gemarkeerd, en er verschijnt een groene liniaal. De getallen boven de linialen (in het voorbeeld '10') geven het verschil aan ten opzichte van de voorgaande liniaal (15 min 5 minuten = 10).

(7) Klik herhaaldelijk op de rode 'X' aan de linkerkant om linialen en de bijbehorende groen gemarkeerde getallen te verwijderen. De linialen worden verwijderd in de volgorde van aanmaak.





fig. MM1

260 230

200 170

135 100 fig. MM2



fig. MM3

fig. MM4





fig. MM5

fig. MM6

Zoomen

(8) Klik op de verticale Y-as op de gewenste positie (in het voorbeeld tussen 170° en 200°) om een gebied uit te vergroten.

(9) Klik nogmaals op de verticale Y-as of op het symbool linksonder om naar de normale modus terug te keren.

De volgende parameters en voorverwarming instellen

(10) Raak een ander pictogram aan om de volgende parameters, stoomafvoer of -toevoer en luchtstroomsnelheid in te stellen.

(1) Teken een nieuwe bereidingslijn/stap om de geselecteerde parameter in te stellen.

Stoomafvoer of -toevoer: afvoerwaarden worden ROOD weergegeven, de toevoerwaarden BLAUW (in het voorbeeld is de stoomafvoer bij 15 minuten ingesteld op 40%).



Luchtstroomsnelheid (van minimumsnelheid 1 tot maximumsnelheid 4): de

pulserende ventilatorsnelheid wordt weergegeven door een stippellijn (waarden onder nul), de normale snelheid door een ononderbroken lijn (waarden boven nul). De dikte van de lijn geeft ook de snelheid aan (dunne lijn betekent lage snelheid, dikke lijn hoge snelheid).

(2) Druk op de betreffende knop aan de linkerkant() =) ensteldegewenstetemperatuur in als het recept een voorverwarmingscyclus vereist.

(I3) Met de knop "HOLD" rechtsonder
 (I→) kan de oven in continubedrijf werken.



fig. MM7

~

Ü

260 230

200 170 135

100 85 60

30

C

ļ†

m

٥.

>

10 15 20 25 🕑

fig. MM8



fig. MM9



fig. MM11: luchtstroomsnelheid, voorverwarming en continubedrijf (continue bereiding)

Fig. MM10: stoomafvoer/-toevoer

De ingestelde mindmap-bereidingslijnen opslaan

Het opslaan van de ingestelde bereidingslijnen optioneel maar wordt aanbevolen, is omdat het recept dan later op elk gewenst moment gebruikt kan worden, zonder dat de parameters elke keer opnieuw ingesteld hoeven worden.

Druk de knop voor "OPSLAAN" in nadat de parameterbereidingslijnen (temperatuur/duur, stoomafvoer/-toevoer en luchtstroomsnelheid) getekend zijn ((1) - zie fig. MM14).

De bereidingslijnen worden opgeslagen nadat ze zijn getekend. Ze kunnen niet opgeslagen worden wanneer het recept is gestart of stopt.

Door het aanraken van de verschillende symbolen op het display kan de gebruiker:

- -(2)(3) een recept een naam geven en via "OK" bevestigen (zie fig. MM15A - PIZZA);
- (4)(5) een foto aan het recept toewijzen door een van de beschikbare foto's te selecteren (zie fig. MM16A en fig. MM16B);

Onder aan het scherm kan met de pijlen $\langle en \rangle$ door de groepen foto's gebladerd worden (de foto's zijn onderverdeeld in categorieën, bijv. desserts, pizza en gebakken producten).

-(6)(7) een bakplaat aan het recept toewijzen door een van de beschikbare bakplaten te selecteren (zie fig. MM17A en fig. MM17B).

Druk op de knop voor **"opslaan"** nadat er aan het recept een naam, foto en bakplaat zijn toegewezen ((8) - zie fig. MM17A): Het scherm uit fig. MM18 verschijnt.

(9) Raak de positie aan waar het recept opgeslagen moet worden (bijv. onder het recept 'COOKIES'). De bereidingscyclus wordt nu opgeslagen met de ingevoerde instellingen (zie fig. MM19).

Als een reeds bezette positie wordt geselecteerd, slaat het programma het recept automatisch op de eerstvolgende beschikbare positie op.

Onder aan het scherm kan met de pijlen \langle en \rangle door de 16 beschikbare posities in de groep gebladerd worden, en met de pijlen \vee en \wedge door de 16 beschikbare groepen.

(10) Als een van de vermelde bereidingscycli wordt aangeraakt (zie fig. MM19), verschijnt het scherm uit fig. MM20. Hier kan de gebruiker:

- (A) de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- (B) de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- (C) een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen. In dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de betreffende cyclus definitief verwijderd wordt (zie fig. MM21).
- (**D**) de bereidingscyclus starten door op de knop "START/STOP" te drukken.





fig. MM21

De zojuist ingestelde MIND.MAPS-bereidingscyclus starten.

Met de knop **"START/STOP"** wordt de bereidingscyclus met de eerder ingestelde parameters onmiddellijk gestart **(zie fig. MM21A en MM21B).**

Als de bereidingscyclus een voorverwarmingsstap bevat, verschijnt het scherm uit **fig. MM22A**. Hierin staan:

- (1) de huidige temperatuur van de ovenruimte;
- (2) de ingestelde voorverwarmingstemperatuur;
- (3) de optie om voorverwarming over te slaan;
- (4) de optie om de parameters in de volgende STAPPEN weer te geven of aan te passen.

Als de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft een buzzer het eind van de voorverwarmingsstap* aan en verschijnt er een pictogram waarin de gebruiker verzocht wordt de producten in de oven te plaatsen (zie fig. MM22B).

Hierna wordt STAP 1 automatisch gestart zodra de ovendeur wordt gesloten.

* Raak het pictogram — rechtsboven aan om de buzzer in- of uit te schakelen: groen = buzzer AAN wit = buzzer UIT

Om de actieve bereiding te onderbreken, moet de knop **"START/STOP"** ingedrukt worden tot het **"BEGINSCHERM"** verschijnt (circa 4 tot 5 seconden). fig. MM21B

fig. MM21A

fig.MM21A: niet opgeslagen recept

fig.MM21B: niet opgeslagen recept

(1) Huidige ovenruimte **(**] fig. MM22B 130 С 150 °C (2) Ingestelde voorverwarmings **پ**ت (4) Toegang tot de parameters voorverwarming fig. MM22A over te slaan ook als eerder $(\mathbf{3})$ is ingesteld

Tijdens de bereidingscyclus verschijnt het scherm uit **fig. MM23**. Door op de onderdelen $(\widehat{A}, (\widehat{B}) \text{ en } (\widehat{C})$ te klikken, kan de gewenste bereidingslijn/stap gedetailleerd weergegeven worden (bijv. temperatuur/duur).





Het menu PROGRAMA'S

Dit menu geeft toegang tot een lijst met eerder opgeslagen bereidingscycli (MIJN PROGAMMA'S) of de aanmaak en opslag van nieuwe recepten (NIEUWE PROGAMMA'S).



MIJN PROGRAMA'S

Hier kan de gebruiker een eerder via het "MENU **SET**" opgeslagen bereidingscyclus oproepen.

Zie hoofdstuk 'Het ingestelde recept opslaan' op pagina 11

Raak eerst het pictogram voor "PROGRAMMA'S" (zie fig. P1) aan en daarna het pictogram 'MIJN PROGAMMA'S' (2) - zie fig. P2) om de lijst met opgeslagen bereidingscycli te openen. Hierdoor wordt een lijst met eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (zie fig.





Onder aan het scherm kan met de pijlen $\langle en \rangle$ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden, en met de pijlen \checkmark en \land door de 16 beschikbare groepen.

(3) Als een van de vermelde bereidingscycli wordt aangeraakt (zie fig. P3), verschijnt het scherm uit fig. P4. Hier kan de gebruiker:

- (A) de opgeslagen bereidingscyclus weergeven en aanpassen;
- (B) de bereidingscyclus kopiëren (om er een met dezelfde parameters te maken);
- (C) een opgeslagen bereidingscyclus verwijderen. In dit geval vraagt het systeem om een bevestiging voordat de betreffende cyclus definitief verwijderd wordt (zie fig. P5).
- (**D**) druk op de knop **"START/STOP"** om de bereidingscyclus te starten.



fig. P5

fig. P4

fig. P6 "MERINGUES" recept verwijderd





MIJN MIND.MAPS

Hier kan de gebruiker een eerder via het "MIND. MAPS MENU" opgeslagen bereidingscyclus oproepen.



Raak eerst het pictogram voor "PROGRAMMA'S" (zie fig. P6) aan en daarna het pictogram "MY.MIND.MAPS" (zie fig. P7) om de lijst met opgeslagen bereidingscycli te openen. Hierdoor wordt een lijst met eerder opgeslagen bereidingscycli geopend (zie fig. P8).



Onder aan het scherm kan met de pijlen $\langle en \rangle$ door de verschillende in de groep opgeslagen bereidingscycli gebladerd worden, en met de pijlen \checkmark en \land door de 16 beschikbare groepen.

Het menu Unox.Care



Geeft toegang tot de waslijst en monitort het Unox.Pure-filter en het onderhoud van de oven.



ROTOR.KLEAN

Hier kan een van de volgende was- of spoelprogramma's gestart worden:

WASCYCLUS LOOPTIJD GEBRUIK

H2O	00:06	koud spoelen
QUICK	00:32	ovenruimte maar enigszins vuil
SHORT	00:40	bereidingsruimte enigszins vuil
MEDIUM	01:00	bereidingsruimte middelmatig vuil
SHORT	01:40	ovenruimte zeer vuil

LADEN VAN POMP/LADEN VAN REINIGINGSMIDDEL: dit programma mag alleen na het eerste gebruik van de oven of na elke vervanging van de wasmiddeltank worden geactiveerd. Het duurt ongeveer 25 seconden en voert het reinigingsmiddel aan vanuit de witte aanzuigbuis van de tank. Na het laden van de pomp MOET u direct een wascyclus uitvoeren.

(2) Raak de naam van het vereiste programma aan.

3 Het scherm **"CONSUMPTION" (VERBRUIKS-**

GEGEVENS) verschijnt. Dit scherm bevat de verbruiksgegevens van de geselecteerde wascyclus:

- waterverbruik (in liter);
- stroomverbruik (in kW/h)
- verbruik van UNOX.Det&Rinse Plus (reinigingsmiddel)

(4) Raak de KNOP "START/STOP" aan. De wascyclus start. Het display toont de resterende tijd tot het eind van de wascyclus. (in het voorbeeld van fig. L1 1 minuut en 25 seconden).



De kleuren van de klok hebben de volgende betekenis:

- **ROOD:** wasprogramma loopt.
- GEEL: minder dan 1 minuut voordat het geselecteerde wasprogramma gereed is.
- **GROEN:** het programma is gereed. Automatisch wordt nu het **BEGINSCHERM** weergegeven.

Druk op de knop **"STOP"** om een wascyclus **voortijdig te stoppen**. Er start automatisch een circa 3 minuten durende snelle spoelcyclus om overgebleven resten reinigingsmiddel uit de ovenruimte te verwijderen.

WAARSCHUWINGEN VOOR DE WASCYCLI



De ovens zijn uitgerust met een of twee rotors voor het reinigen van de ovenruimte.

Controleer vóór het starten van een wascyclus of er GEEN bakplaten meer in de ovenruimte aanwezig zijn. Het wassen gebeurt niet goed en het alarm verschijnt. Verwijder in dit geval de bakplaten, zet de oven uit en weer aan en start onmiddellijk een nieuwe wascyclus.



Open de ovendeur NIET tijdens het reinigen om de kans op letsel als gevolg van de beweging van de ventilator, hete stoom en een agressieve werking van de gebruikte chemische reinigingsmiddelen te voorkomen.



Voer bij ovens met een trolley de wascyclus uit met de trolley in de ovenruimte en zonder bakplaten en vergrendel de remmen van de voorwielen.

DE WASMIDDELTANK BIJVULLEN



De tank kan uitsluitend gevuld worden met 1 Ltr.-flessen van het reinigingsmiddel **UNOX.Det&Rinse Plus.**

Het reinigingsmiddel bijvullen:

- Draag handschoenen om direct contact 1 met het reinigingsmiddel te voorkomen.
- 2. Haal de tank vanonder de oven tot u een klik hoort.
- 3. Open het deksel van de tank.
- Open de dop van de 1 Ltr.-fles met 4. reinigingsmiddel van UNOX zonder de beschermfolie te verwijderen of te doorboren!
- 5. Draai de fles ondersteboven en schroef hem op de tank (wanneer de fles op de tank geschroefd wordt, doorboort een pin in de tank de beschermfolie en stroomt het reinigingsmiddel uit de fles).
- Zodra de fles leeg is, schroeft u hem er 6. weer af. Voorkom druppelen.
 - Het reinigingsmiddel mag niet in contact komen met de huid, ogen en slijmvliezen. Volg bij contact met het reinigingsmiddel de instructies uit het veiligheidsinformatieblad.
- 7. Herhaal dit tot het toegestane maximumniveau bereikt is dat op de voorzijde van de tank staat.

(De maximumcapaciteit van de tank bedraagt 4 liter = 4 flessen.)

- 8. Verwijder de fles.
- 9. Plaats de tank weer onder de oven tot hij niet verder kan.
- 10. Gooi de handschoenen weg. Raak daarbij de delen waarop reinigingsmiddel is gemorst, niet aan.

Raak het reinigingsmiddel nooit met blote handen aan!

UNOX.PURE

(1) Weergave van resterend aantal liters

Dankzij de inwendige literteller (die na elke filtervervanging gereset moet worden) kan de gebruiker op elk gewenst moment kijken hoeveel liter water er nog toegevoerd kan worden voordat het filter vervangen moet worden.

(2) Waterhardheid

In het scherm kan de hardheid van het water ingesteld worden tussen 3°dH en 10°dH (graden Duitse hardheid).

(3) Het filter vervangen

Na vervanging van het filter moet de literteller gereset worden, zodat hij weer vanaf nul kan gaan tellen. Voer hiertoe de pincode in die op de doos van de set staat.



KNOEI NIET MET DE TANK EN DE **AANSLUITINGEN VAN DE OVEN OM** WELKE REDEN DAN OOK. DIT KAN LEIDEN TOT LETSEL OF OVERLIJDEN.





UNOX.PURE-RO

(1) Het resterend aantal liters bekijken (resterend volume)

Dankzij de inwendige literteller (die na elke filtervervanging gereset moet worden) kan gekeken worden hoeveel liter water er nog toegevoerd kan worden voordat het filter vervangen moet worden (in het voorbeeld is dat nog 7083 liter voordat het filter vervangen moet worden).

(2) De teller activeren

De parameter moet ingesteld worden op 'ON', zodat het OSMOSESYSTEEM correct kan werken (standaardinstelling is 'OFF').

Zet deze instelling op 'OFF' als het systeem voor omgekeerde osmose om enige reden uit de oven verwijderd moet worden of als er gewacht wordt op een reparatie.

$(\mathbf{3})$ De teller resetten

Na vervanging van het filter moet de literteller gereset worden, zodat hij weer vanaf nul kan gaan tellen. Open hiertoe het scherm en bevestig dit via **"DELETE"**.



ON= osmose systeem is aan OFF= osmose systeem is uit



Het menu INSTELINGEN



In dit menu kan de gebruiker de ovenparameters instellen.

GEBRUIKERS INSTELINGEN

Nadat de gebruiker het wachtwoord **'4456'** ingevoerd heeft, krijgt hij toegang tot de volgende submenu's:

TAAL: de gebruiker kan uit de beschikbare talen de taal van het bedieningspaneel selecteren.

DATUM EN TIJD: de gebruiker kan de DATUM en TIJD (klok) van de oven aanpassen.

MAAT EENHEID: de gebruiker kan de maateenheid voor temperatuur en volume selecteren (°C of °F, liter of gallon).

NETWERK: de gebruiker kan in- of uitschakelen dat de oven toegang op afstand tot het netwerk regelt en vervolgens de parameters configureren.

EXPORTEREN VAN USB: via een usb-stick kan de gebruiker in de oven aangemaakte bereidingsprogramma's exporteren.

IMPORTEREN VAN USB: via een usb-stick kan de gebruiker eerder op een computer aangemaakte bereidingsprogramma's laden.



Het exporteren en importeren via een usb-stick moet uitgevoerd worden met de meegeleverde stick. De stick bevat ook de firmware van de oven en de complete handleiding.







23

Ovengebruikersinterface

De oven toont op het scherm alarm- en waarschuwingsmeldingen over de oven of geïnstalleerde accessoires. De waarschuwingsmeldingen (WARNING) signaleren storingen waarbij de oven en de accessoires nog wel gebruikt kunnen worden, hoewel met een beperkt aantal functies.

De alarmmeldingen (ALARM) geven situaties aan waarbij verder gebruik van de oven of de accessoires niet mogelijk is. Het apparaat gaat over op de STOP-modus.

Als de alarmmeldingen alleen betrekking hebben op de aangesloten accessoires (rijskast of wasemkap), kan de oven nog steeds worden gebruikt.

AF - OVENALARMEN					
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing		
AF01	Thermisch alarm motor				
AF02	Alarm veiligheidsthermostaat	De oven zet alle bedrijfscycli stop en	Neem contact op met de afdeling		
AF03	Alarm ovenruimte	blokkeert elke schermconfiguratie.	Klantenondersteuning.		
AF04	Alarm communicatiestoring				
AF20	Alarm wasemkapthermostaat	De oven kan het programma pas starten als de temperatuur binnen de voorgeschreven grenzen is en de gebruiker op de knop voor het resetten van de wasemkap heeft gedrukt.	Wacht tot de temperatuur is gedaald en druk dan op de resetknop. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem blijft bestaan.		
AF023*	Geen gastoevoer	De oven zet alle bedrijfscycli stop en blokkeert elke schermconfiguratie.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.		
AF025**	Alarm trolley	De oven kan de programma's niet starten, met uitzondering van voorverwarming.	Plaats de trolley correct in de ovenruimte. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem desondanks blijft bestaan.		

* alleen voor gas ovens

** alleen voor ovens met trolleys

WF - OVE	WF - OVENALARM				
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing		
WF01	Waarschuwing: sonde van ovenruimte 1 (aan de achterzijde)	De oven blijft actief met de sonde voor ovenruimte 2. Hierdoor zijn temperatuurwijzigingen mogelijk minder nauwkeurig.			
WF02	Waarschuwing: sonde van ovenruimte 2 (aan de voorzijde)	De oven blijft actief.			
WF03	Waarschuwing: kerntemperatuursonde	De oven blijft actief, maar de kerntemperatuursonde kan niet voor bereidingscycli worden gebruikt. De oven blijft actief, maar het			
WF04	Waarschuwing: tachometer van motor		Neem contact op met de afdeling		
WF06	Waarschuwing: gastemperatuur- printplaat	uitgeschakeld.	Klahtenondersteuning.		
WF12	Waarschuwing: temperatuurprintplaat voor sous-vide (vacuümbereiding)				
WF13	Waarschuwing: sonde voor sous-vide (vacuümbereiding)	De oven blijft actief, maar de externe sonde voor sous-vide (vacuüm- bereiding) kan niet worden gebruikt			
WF15	Waarschuwing: communicatiestoring met printplaat voor sous-vide (vacuümbereiding)				
WF16	Waarschuwing: watertekort of EL-waterklep	De oven blijft actief, maar de was- programma's werken mogelijk niet goed.	Zoek de oorzaak van het watertekort. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem desondanks blijft bestaan.		
WF17	Waarschuwing: meerpuntssonde wordt op een of meer meetpunten gebruikt (maximaal 3)	De oven blijft actief, maar de meting van de kerntemperatuur is mogelijk niet nauwkeurig.			
WF18	Waarschuwing: draaien van de POLLO-klep	Er kan niet geswitcht worden van de bereiding van kip naar een wascyclus en/of vice versa.			
WF19	Tekort aan reinigingsmiddel in de tank onder de oven	De wascyclus stopt en het systeem stapt over op geforceerd spoelen.	Vul het reinigingsmiddel bij. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem desondanks blijft bestaan.		
WF20	Onvoldoende water naar de EG 1-rotorklep	De wasprogramma's starten normaal, maar vanwege de slecht werkende rotor is de reiniging niet optimaal.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.		
WF24	Geen watertoevoer naar de Pollo-kast	Er kan niet geswitcht worden van de bereiding van kip naar een wascyclus en/of vice versa. AF24 kan aangemaakt worden.	Zoek de oorzaak van de storing (bijv. geen stroom). Neem vervolgens contact op met de afdeling Klantenondersteuning.		
WF25	Onvoldoende water naar de EL 2-klep	De wasprogramma's starten normaal, maar vanwege het probleem wordt de achterzijde van de plaatstalen ventilatorkap niet gereinigd.	Neem contact op met de afdeling		
WF26	Onvoldoende water naar de EG 2-rotorklep	De wasprogramma's starten normaal, maar vanwege de slecht werkende rotor is de reiniging niet optimaal.	- Klantenondersteuning.		
WF27	Onvoldoende water naar de EL 1-klep	Geen enkel wasprogramma kan uitgevoerd worden.	Zoek de oorzaak van het watertekort. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem desondanks blijft bestaan.		
WF28	Waarschuwing: temperatuur van besturingsprintplaat	De oven blijft actief.	Neem contact op met de afdeling		
WF29	Waarschuwing: temperatuur van gasrook	De oven blijft actief, maar hij werkt mogelijk slecht.	Klantenondersteuning.		
WF30	Interfacefout met de rookprintplaat	De oven blijft actief, maar hij werkt mogelijk slecht.	Neem contact op met de afdeling		
WF31	Hoge temperatuur van rookprintplaat	De oven blijft actief.	Klantenondersteuning		

WC - WAARSCHUWING WASEMKAP				
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing	
WC01	Storing rookdetector 1	Magneetventiel wasemkap opent niet wanneer een rooktemperatuursonde ontbreekt.		
WC02	Fout met printplaattemperatuur	De wasemkap blijft actief	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.	
WC05	Toegevoerde rook te warm	De wasemkap blijft actief.		
WC06	Geen netspanning	Motor en wasemkap ontkoppeld.		
WC07	Communicatiestoring	Motor en wasemkap ontkoppeld	Controleer het netsnoer van de wasemkap. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem desondanks blijft bestaan.	

AL - ALARM RIJSKAST				
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing	
AL01	Alarm ovenvoeler	De ovenvoeler stopt alle bedrijfscycli	Neem contact op met de afdeling	
AL02	Alarm communicatiestoring		Klantenondersteuning.	
ALO3	Er wordt geen 230 V-stroom aan de printplaat van de ovenvoeler geleverd	en alle daaropvolgende scherm- instellingen via het display.	Controleer het netsnoer van de ovenvoeler. Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning als het probleem desondanks blijft bestaan.	

WL - WAARSCHUWING RIJSKAST				
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing	
WL01	Fout vochtigheidssonde	De ovenvoeler blijft actief, maar de automatische vochtigheidsregeling kan niet worden geactiveerd.	Neem contact on met de afdeling	
WL02	Fout met printplaattemperatuur		Klantenondersteuning.	
WL03	Fout met sonde van component- compartiment	De ovenvoeler blijft actief.		

AM - WARMHOUDERALARMEN (SlowTop)					
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing		
AM01	Alarm ovenvoeler		Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning		
AM02	Alarm communicatiestoring	The warmhouder zet alle			
AM03	Alarm veiligheidsthermostaat	bedrijfscycli stop en blokkeert elke			
AM04	Thermisch alarm motor	daaropvolgende schermconfiguratie.			
AM05	Alarm tachometer van motor				
WM - WARMHOUDERWAARSCHUWING (SlowTop)					
Display	Omschrijving	Gevolg	Oplossing		
WM02	Fout in temperatuurprintplaat	De warmhouder blijft actief.			
WM03	Fout in kerntemperatuursonde	De warmhouder blijft actief, maar de processen van de kerntemperatuur- sonde kunnen niet worden geactiveerd.	Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.		

Routine en after-sales onderhoud

Reiniging

- Routineonderhoud mag alleen worden uitgevoerd:
- als de stroom-, water- en gastoevoer naar de oven zijn afgesloten (ALLEEN VOOR GAS OVENS);
- als geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (bijv. handschoenen) worden gedragen.

Reinig de ovenruimte dagelijks om de hygiëne op peil te houden en om te voorkomen dat het roestvrij staal in de ovenruimte wordt aangetast of gaat roesten. Reinig de oven dagelijks, zelfs als de oven uitsluitend wordt gebruikt met vochtige hitte (stoom).

gebruik bij het reinigen van een onderdeel of accessoire NOOIT:

- schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen in poedervorm;
- agressieve of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. zoutzuur of bleekmiddel). let op! Gebruik deze middelen ook niet voor het reinigen van de ondersteunings constructie en vloeren;
- schurend of scherp gereedschap (bijv. schuursponsen, schrapers, staalborstels, etc.);
- hogedrukreinigers met heet water of stoom.

EXTERNE STAALCONSTRUCTIES, OVEN AFDICHTING, KERNTEMPERATUURSONDE

wacht tot de oppervlakken zijn afgekoeld.

Gebruik alleen een zachte doek die bevochtigd is met wat zeep en water. Spoel het glas af en maak het volledig droog.

Als alternatief kunnen reinigingsmiddelen worden gebruikt die zijn aanbevolen door UNOX; andere producten kunnen beschadigingen veroorzaken waardoor de garantie komt te vervallen. lees de instructies van de reinigingsmiddelfabrikant

BINNENRUIMTE VAN DE OVEN

Indien de ovenruimte niet dagelijks wordt gereinigd zoals hierna beschreven, kunnen zich daar vet of voedselresten ophopen die vlam kunnen vatten - brandgevaar!

Gebruik de wascyclusprogramma's om de ovenruimte te reinigen.

Voor meer informatie, zie hoofdstuk ROTOR.KLEAN op pagina <?>

KUNSTSTOF OPPERVLAKKEN EN BEDIENINGSPANEEL

Use only a very soft cleaning cloth and a small amount of detergent for cleaning delicate surfaces.

BINNEN EN BUITEN ZIJDE VAN DE GLAZEN OVENDEUR.

Wacht tot het glas is afgekoeld.

Gebruik alleen een zachte doek die bevochtigd is met wat zeep en water of gebruik een speciale glasreiniger.

Spoel het glas af en maak het volledig droog.



Routine en after-sales onderhoud

Aftersales-ondersteuning

Bij storingen moet het apparaat van de stroom- en watertoevoer worden afgesloten. Raadpleeg de voorgestelde oplossingen in tabel.



Als de oplossing niet in de tabel wordt vermeld, moet u contact opnemen met een door UNOX erkende technische klantondersteuningsdienst. vermeld de volgende gegevens:

- de aankoopdatum;

- de apparaatgegevens op het typeplaatje;
- eventuele waarschuwingen die op het display worden weergegeven

Manufacturer's information:

UNOX S.p.A. Via Majorana, 22 35010 Cadoneghe (PD) Italy Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555 info@unox.com www.unox.com

Storing	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing	Oplossing
- De oven is volledig uitgeschakeld.	- Geen netstroom. - Apparaat is defect.	 Controleer of de oven op het elektriciteitsnet is aangesloten. 	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
- Er wordt binnen de ovenruimte geen stroom geproduceerd.	 Waterinlaatopening gesloten. De oven is niet op juiste wijze aangesloten op het waterleidingnet of de watertank. Geen water in de watertank (als er gebruikgemaakt wordt van een watertank). Watertoevoerfilter vervuild met onzuiverheden. 	 Waterinlaatopening geopend. Controleer of de oven op juiste wijze is aangesloten op het waterleidingnet of de watertank. Vul de watertank met water. Reinig het filter. 	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
 Nadat de bereidingstijd is ingesteld en er op de START/STOP-toets is gedrukt, start de oven niet. 	- De deur staat open of is niet goed gesloten.	- Controleer of de deur gesloten is.	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.
- Er ontsnapt water via het deurrubber als de deur is gesloten.	 Het deurrubber is vuil. Deurrubber is beschadigd. Het vergrendelings- mechanisme is los. 	 Reinig het deurrubber met een vochtige doek. Neem voor de noodzakelijke reparatiewerk- zaamheden contact op met een specialist. 	- Neem contact op met de afdeling Klantenondersteuning.

Inactiviteit

Volg de voorzorgsmaatregelen hieronder op als de oven niet wordt gebruikt:

- sluit de stroom-, gas- en watertoevoer naar de oven af (ALLEEN VOOR GASOVENS);
- het verdient aanbeveling om met een zachte doek minerale olie aan te brengen op alle roestvrij stalen oppervlakken;
- laat de ovendeur op een kier staan
- Als de oven opnieuw wordt gebruikt:
- reinig de oven en de accessoires grondig (zie het hoofdstuk "ONDERHOUD" op pagina 27);
- herstel de stroom-, gas- en watertoevoer naar de oven (ALLEEN VOOR GASOVENS);
- inspecteer de oven voor gebruik;

- schakel de oven zonder voedsel gedurende 50 minuten in op de minimumtemperatuur.



Om ervoor te zorgen dat het apparaat zich in perfecte gebruiks- en veiligheidscondities bevindt, moet er jaarlijks een onderhouds- en inspectiebeurt worden uitgevoerd door een erkende dienstverlener.

Afvalverwijdering

Conform artikel 13 van decreet 49 uit 2014 inzake de 'Implementatie van WEEE- richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur'.

X

Het symbool met de doorgekruiste afvalcontainer geeft aan dat het product op de markt is gebracht na 13 augustus 2015 en dat het aan het einde van zijn gebruiksduur niet als overig afval verwerkt maar gescheiden ingezameld moet worden.

Alle apparaten zijn voor meer dan 90% van hun totale gewicht samengesteld uit recyclebare metalen (roestvrij staal, ijzer, aluminium, gegalvaniseerd staal, koper, etc.).

Maak het apparaat gereed voor verwijdering door de stroomkabel en de ovenruimtegrendel te verwijderen (indien aanwezig).

Aan het einde van zijn gebruiksduur moet dit product op een zodanige manier verwerkt worden dat de negatieve gevolgen voor het milieu minaal zijn en dat het effectief gebruik van middelen toeneemt. Doe dit op basis van het principe 'De vervuiler betaalt', preventie, voorbereiding voor hergebruik, recycling en terugwinning. Houd in gedachten dat de onwettige of incorrecte verwijdering van het product leidt tot het opleggen van straffen op basis van de toepasselijke wettelijke bepalingen.

Informatie over afvalverwijdering in de landen van de Europese Unie

De EU-richtlijn betreffende WEEE apparatuur is door elk land op een andere manier geïmplementeerd. Als u dit apparaat wilt verwijderen, adviseren wij u dan ook contact op te nemen met de verantwoordelijke overheidsinstanties of de dealer voor informatie over de correcte wijze van verwijderen.

Certificering

EU-conformiteitsverklaring elektrische en gastoestellen

Fabrikant: UNOX S.p.A. Adres: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padua, Italië Verklaart, op eigen verantwoordelijkheid, dat het product:

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ Voor elektrische en gasovens:

voldoet aan de machinerichtlijnen 2006/42/EC volgens de normen:

- EN60335-1:2012 + A11: 2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
- EN62233: 2008

Richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit, volgens de normen:

- 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

Allen voor gas ovens:

voldoet aan de machinerichtlijnen 2006/42/EC via de volgende normen:

- EN60335-2-102: 2006 + A1: 2010

voldoet aan de richtlijnen voor Gas apparaten 2009/142/EC volgens de normen:

- EN 203-1: 2005 + A1:2008
- EN 203-2-2: 2006

Garantie

Installatie van het UNOX-product moet worden uitgevoerd door een ondersteuningsdienst die door UNOX is erkend. de installatiedatum en het model moeten door de consument worden vastgelegd door middel van een schriftelijke bevestiging of een installatiefactuur die is afgegeven door de dealer of door de door UNOX erkende klantondersteuningsdienst. anders is deze garantie ongeldig.

De UNOX-garantie dekt alle storingen die het gevolg zijn van productiefouten. de garantie sluit schade uit die het gevolg is transport, ondeugdelijke opslag of onderhoud of als gevolg van een verkeerd gebruik van het product. Eveneens van garantie uitgesloten is schade als gevolg van een installatie die niet conform de technische specificaties van UNOX is uitgevoerd. Hieronder valt bijvoorbeeld de toepassing van een vervuilde en agressieve watertoevoer, een gastoevoer met gas van lage kwaliteit of een stroomaansluting die niet voldoet aan de nominale spanning en belasting.

De garantie sluit eveneens schade uit als gevolg van vermogenspieken of geknoei door onbevoegde of ondeskundige personen. de garantie komt eveneens te vervallen bij schade aan het apparaat als gevolg van kalkafzettingen. Verder dekt de garantie geen verbruiksonderelen zoals; afdichtingen, lampjes, glaspanelen, decoraties en onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn.

De garantie komt eveneens te vervallen in het geval dat de schade het resultaat is van een onjuiste installatie of een installatie die niet is uitgevoerd door een erkende klantondersteuningsdienst.





UNOX S.p.A. Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy Tel.:+39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555 **info@unox.com www.unox.com**