BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

BEDIENUNGSANLEITUNG

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch

Sehr geehrter Kunde,
wir bedanken uns bei Ihnen, sich für einen Ofen der Reihe **BAKERLUX SHOP.Pro™** entschieden zu haben.

Diese Öfen sind das Ergebnis der kontinuierlichen Unox-Forschung, die einen minimalen Platzbedarf in Kombination mit herausragenden Leistungen sowie eine außerordentliche Verwaltung der Garvorgänge bei jedem Gebrauch und jeder Beladung gewährleistet.

Die Öfen **BAKERLUX SHOP.Pro™** verwenden die besten von UNOX patentierten Technologien, die in Zusammenarbeit mit Chefköchen und innovativen Forschungsinstituten entwickelt wurden.
Eine große Spanne an verfügbarem Zubehör machen die Öfen zu einem vielfältigen Instrument. Dadurch wird die Arbeit in der Küche noch stärker vereinfacht.

INHALTSVERZEICHNIS

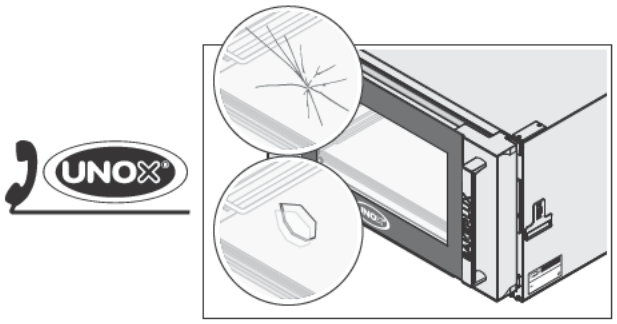
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN 4
ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GEBRAUCH 5
GEBRAUCH 6
- **GEBRAUCH: EINIGE ANMERKUNGEN 7**
- **MENÜ SET OFEN 8**
- **MENÜ PROGRAMS OFEN 13**
- **MENÜ SET GÄRSCHRANK 16**
- **MENÜ PROGRAMS GÄRSCHRANK 21**
- **MENÜ MULTITIME GÄRSCHRANK 24**
- **EINSTELLUNGEN 26**

ALARME 34
ORDENTLICHE WARTUNG UND AFTER-SALES-SERVICE 35

- Jeder Gebrauch und jegliche Reinigungsarbeiten, die von den in dieser Anleitung genannten und vorgesehenen abweichen, werden als ungeeignet angesehen und können Schäden, Verletzungen und Todesfälle hervorrufen. In diesem Fall wird die Garantie* aufgehoben und UNOX übernimmt keine Haftung.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Nutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Die Kinder müssen überwacht werden, damit diese nicht an dem Gerät arbeiten.
- Dieses Gerät kann nur zum Garen von Speisen in industriellen und professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden, das regelmäßig geschult wird: Jeder andere Gebrauch entspricht nicht der vorgesehenen Nutzung und wird als gefährlich eingestuft.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder wenn die Funktionen abweichen, bei strukturellen Veränderungen, oder wenn die Stromversorgung und die Wasserversorgung unterbrochen ist, kontaktieren Sie den befugten Kundendienst von UNOX, ohne vorher mit der Reparatur zu beginnen. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von UNOX verwendet werden.
- Wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie* entfällt in diesem Fall.
- Um sicherzustellen, dass dich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR!

- Achten Sie während des Garens und bis zur Abkühlung aller Geräteteile darauf, ausschließlich die Bedienelemente oder den Griff des Gerätes zu berühren, da die äußeren Teile sehr heiß werden (Temperaturen von über 60 °C/140 °F).
- Wenn es nötig ist, die Tür zu öffnen, führen Sie diesen Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch. Achten Sie auf den austretenden Dampf und auf die hohen Temperaturen in der Garkammer.
- Um die Behälter, das Zubehör und die anderen Objekte in der Ofenkammer zu bewegen, ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Ofenkammer.
- Entfernen oder berühren Sie die Schutzabdeckung des Lüfters, die Lüfterräder und die Widerstände nicht während des Betriebs, sondern nur bei abgeschaltetem und vollständig abgekühltem Gerät.
- Am Wasserkreis des Ofens, der mit dem 3/4"-Anschluss beginnt und über ein integriertes Rückschlagventil sowie diesem vorgelagert alle Leitungen und Zubehörteile verfügt, dürfen keinesfalls Änderungen vorgenommen werden, da diese zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen können.
- Wenn die Scheibe des Geräts angeschlagen oder beschädigt ist, fordern Sie fordert Assistenz bei einer autorisierten Kundendienststelle an. **Verwenden Sie den Ofen dann nicht: Es besteht die Gefahr, dass die Scheibe explodiert!**



BRANDGEFAHR!

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass in der Kammer des Geräts keine nicht konformen Objekte (z. B. Gebrauchsanleitung, Kunststoffsäcke oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln vorhanden sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfabzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammbaren Stoffe in der Nähe sind.
- Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammbare Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).
- Keine leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol).
- Halten Sie immer die Garkammer sauber und reinigen Sie sie regelmäßig nach jedem Garen: Fette oder Lebensmittelrückstände, die nicht innen entfernt werden, könnten sich entzünden!

STROMSCHLAGGEFAHR

- Öffnen Sie nicht die Räume, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind: Nur von UNOX befugtes Fachpersonal darf diese öffnen. Wenn diese Vorschrift nicht beachtet wird, verfällt die Garantie* und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.

***Für nähere Informationen siehe die Website www.unox.com im Bereich „Garantie“**

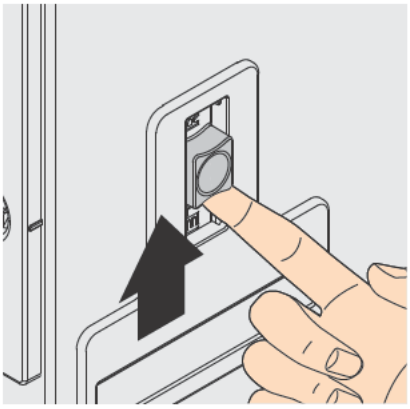
Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes aufmerksam das Kapitel **„Sicherheitsvorschriften für den Gebrauch“**

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts sorgfältig die Ofenkammer und das Zubehör (siehe S. **5**); lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüchte des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Wenn das Gerät mehr als 15 Min. eingeschaltet bleibt, ohne dass ein Betriebsmodus ausgewählt wurde, wird zum Verringern des Stromverbrauchs automatisch der Standby-Betrieb aktiviert. Zum Verlassen des STANDBY-Modus drücken Sie die Taste START/STOP.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35 °C.
- Bei einem Stromausfall oder Abschalten der Maschine setzt das Gerät beim Neustart das Programm fort, das beim Abschalten aktiv war. Die Gardauer kann um maximal 2 Minuten verlängert werden.
- Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, das letzte Blech NICHT in einer Höhe von über 160 cm zu positionieren. Wenn das nötig sein sollte, **müssen Sie den Aufkleber des „Starter Kit“ in einer Höhe von 160 cm anbringen.**

EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN/GÄREN

- Verwenden Sie Bleche und Grillroste von UNOX. Positionieren Sie die Speisen gleichmäßig auf diesen. Stapeln Sie keine Speisen übereinander und überladen Sie die Bleche oder Grillroste nicht.
- Salzen Sie die Speisen möglichst nicht in der Ofenkammer. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, reinigen Sie den Ofen anschließend so bald wie möglich.
- Keine leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol oder Wein).
- Der Ofen sollte immer mit einer höheren Temperatur als die Gartemperatur vorgeheizt werden (min. 30°C höher), um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür auszugleichen.
- Öffnen Sie den Ofen während des Garvorgangs möglichst wenig.
- Verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig auf den Backblechen, legen Sie sie nicht übereinander und überladen Sie diese nicht (höchstens 10 kg pro Blech). Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig auf der ganzen Höhe der Ofenkammer und halten Sie sich dabei an die angegebene Höchstzahl für das jeweilige Gerät.
- Beachten Sie immer die Hinweise zur Beladung Ihres Ofens.
- Seien Sie während des Garvorgangs und bis zum vollständigen Abkühlen des Ofens beim Berühren der äußeren und inneren Ofenteile besonders vorsichtig (diese können Temperaturen von über 60 °C erreichen).
- Um das Sieden und Kochen zu verhindern, verwenden Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich durch die Hitze verflüssigen können, in einer Menge, die nicht mehr leicht unter Kontrolle zu bringen ist.

Bedienen Sie das Gerät für die Navigation und Einstellung der Parameter ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern und nicht mit Utensilien wie Gabeln, Rührlöffeln usw.
Wenn Sie die Rezeptnamen schreiben möchten, verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stift.



Bei einem Stromausfall kann die Tür durch Betätigung der Taste an der Seite des Ofens entriegelt werden (nur für Öfen mit Elektroschloss).

BAKERLUX SHOP.Pro™ Touch PLUS
Gebrauch

Zurück zum Hauptbildschirm (HOME)

Zurück zur vorherigen Seite

Symbole Konnektivität

- WI-FI aktiv
- WI-FI nicht aktiv
- 3G aktiv
- 3G nicht aktiv
- Ethernet aktiv
- Ethernet nicht aktiv

Bei Öfen mit Elektroschloss: öffnet die Ofentür

Bei Öfen ohne Elektroschloss: Hebt bei Öffnen der Tür die Sperre des Bedienfels auf, wenn Sie 2 s lang gedrückt wird (siehe weiterführende Informationen „Displaysperre“ unten)

Slider-Leiste

Erhöhen der Werte

Verringern der Werte

PROGRAMS
Gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor abgespeicherter Rezepte mit dem Menü SET: Auf diese Weise ist es möglich, ein Rezept beliebig oft wiederzuverwenden, ohne dass die Parameter dazu jedes Mal wieder neu eingestellt werden müssen.

Für nähere Informationen siehe S. **13** (Garen) und **21** (Gären)

SET
Gestattet die Durchführung eines **manuellen Garvorgangs**, bei dem der Nutzer die gewünschten Parameter einstellen muss.

Für nähere Informationen siehe S. **8**

Gestattet die Durchführung eines **manuellen Gärvorgangs**, bei dem der Nutzer bei jeder Garung die Parameter einstellen muss.

Für nähere Informationen siehe S. **16**

Einstellung der Nutzerparameter (Datum/Uhrzeit, Maßeinheit usw.)

Dieser Ofen gestattet das auch das Bedienen des angeschlossenen **Gärschranks** mit ein und demselben Bedienfeld. Zum Verwenden des Gärschranks das untere Symbol berühren.

Die Taste **START STOP** startet/unterbricht einen laufenden Gar- oder Gärvorgang

Die Taste gestattet das Vornehmen von Änderungen an der Programmierung

Weiterführende Informationen: Displaysperre

Wenn die Ofentür geöffnet ist, weist der nebenstehende Bildschirm darauf hin, dass das Display aus Sicherheitsgründen nicht benutzt werden kann.
Beim Schließen der Tür wird das Display wieder aktiv.

SET UND PROGRAMS

Der von Ihnen erworbene Ofen gestattet das **manuelle** Einstellen der Parameter der Gar-/Gärvorgänge (Menü **SET**).
Nachfolgend ist es möglich:
- das Rezept direkt zu starten: die eingestellten Parameter werden am Ende des Gar-/Gärvorgangs NICHT abgespeichert;
- das eingestellte Rezept zu speichern und dann zu starten: die eingestellten Parameter werden dann am Ende des Gar-/Gärvorgangs abgespeichert, wodurch Sie das Rezept durch Aufrufen des Menüs **PROGRAMS** beliebig oft wiederverwenden können, ohne die Parameter jedes Mal neu einstellen zu müssen.

ERKLÄRUNG DER GAR-/GÄRSCHRITTE (STEP)

Jeder manuelle Garvorgang besteht aus einer **anfänglichen Vorheizphase** („PREHEATING" - optional, aber generell empfohlen) und aus **Steps**, d. h. aus Schritten (mindestens 1 bis höchstens 9), die sich jeweils durch unterschiedliche Parameter auszeichnen. Das Einstellen mehrerer Schritte gestattet das Erreichen des richtigen Gleichgewichts: So erhält man bessere Ergebnisse.

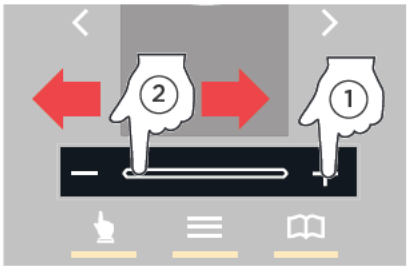
PREHEATING	STEP 1	STEP 2	STEP 3	STEP 4.....9
150°C	01.30	00.30	00.30	00.00
	180°C	200°C	150°C	000°C
	+60%	+20%	+20%	0%
	50%	100%	50%	0%

Ein Gar-/Gärvorgang muss mindestens aus einem STEP bestehen.

Das Garen/Gären erfordert nicht unbedingt die Verwendung aller STEPS: Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind.

Der Übergang von einem STEP zum nächsten wird automatisch vom Gerät verwaltet.

EINSTELLEN DER WERTE

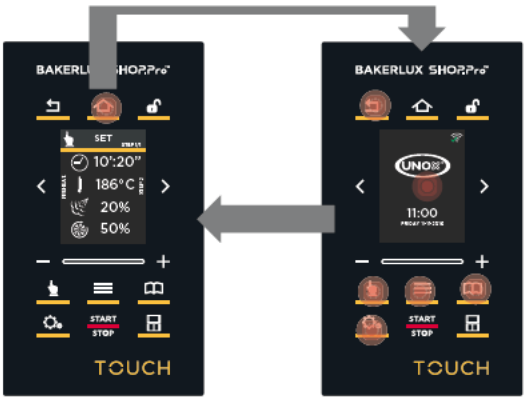


Die Werte lassen sich wie folgt einstellen:

① durch Drücken der Tasten „+" und „-" bis zum Erreichen des gewünschten Wertes;

② mithilfe der „Scroll"-Funktion, d. h. durch Streichen mit dem Finger über den Balken: im zweiten Fall erfolgt das Erhöhen bzw. Verringern des Wertes schneller.

ANSICHT COUNTDOWN



Bildschirm HOME

Während des Vorheizens von einem oder mehreren Garvorgängen wird immer der Countdown, d. h. die Restdauer bis zum Ende der Phase angezeigt.
Zum Anzeigen des Hauptbildschirms HOME drücken Sie die Taste .

Vom Hauptbildschirm HOME aus müssen Sie zum erneuten Anzeigen des Countdowns nur eine beliebige der rot hervorgehobenen Tasten drücken.

Menü Set Ofen

Bei den **manuellen Garvorgängen** muss der Nutzer auf Grundlage seiner Erfahrung die folgenden Garparameter für einen oder mehrere Garschritte (bis zu neun) selbst einstellen:

- **Gardauer** (in Stunden.Minuten)
- **Temperatur** in der Ofenkammer (°C)
- **Feuchtigkeitseinzug**
- **Geschwindigkeit der Lüfterräder**

Nach Einstellen der Garparameter (Dauer, Temperatur usw.) können Sie direkt den Garvorgang starten oder erst das eingestellte Rezept abspeichern: Auf diese Weise können Sie es beliebig oft wiederverwenden, ohne es jedes Mal neu einstellen zu müssen.

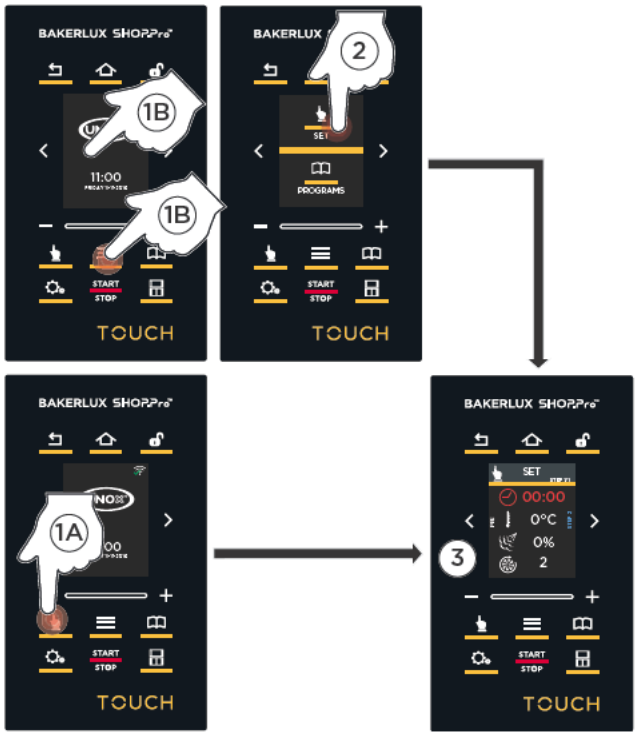
EINSTELLEN EINES MANUELLEN GARVORGANGS

Jeder manuelle Garvorgang besteht aus mindestens 1 bis höchstens 9 Schritten (STEP), die sich alle durch verschiedene Garparameter auszeichnen, + einer Vorheizphase („PREHEATING"), die optional aber generell empfohlen ist.

Ein Garvorgang kann nur dann gestartet werden, wenn für ihn mindestens ein STEP eingestellt wurde.

Das Garen erfordert nicht unbedingt die Verwendung aller Schritte (STEP): Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind.

Der Übergang von einem Garschritt (STEP) zum nächsten wird automatisch vom Gerät verwaltet.



A AUSWAHL DES MANUELLEN GARMODUS

1) Berühren Sie:
1A) das Symbol „**MANUELLER GARVORGANG**"
oder
1B) das Symbol „**BEARBEITEN**" oder den Bildschirm
2) Nur für den Punkt „**1B**": Es öffnet sich ein Bildschirm mit zwei Optionen; wählen Sie das Symbol „MANUELL" (SET).
3) Es öffnet sich der Bildschirm für die Einstellung der Parameter.

B EINSTELLEN DER GARPARAMETER

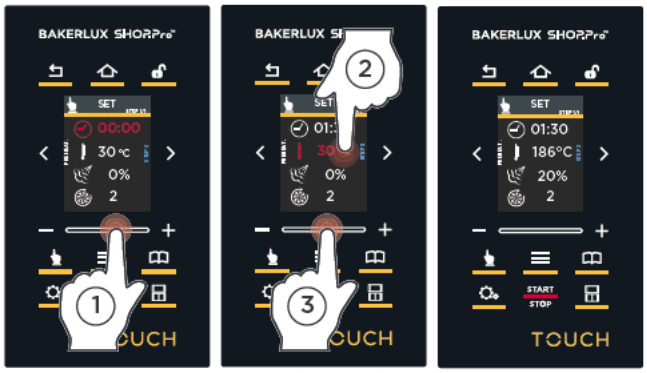
Ein Parameter kann nur dann bearbeitet werden, wenn er rot hervorgehoben ist; sollte dem nicht so sein, muss sein Symbol angetippt werden, woraufhin er hervorgehoben wird.

Dauer des Garvorgangs in Stunden und Minuten (wenn Sie durch Drücken der Taste „**- (minus)**" unter die 0 gehen, geht die Zeit auf unendlich über und der Ofen funktioniert daraufhin im kontinuierlichen Modus).

Temperatur in der Ofenkammer

Feuchtigkeitseinzug

Geschwindigkeit der Lüfterräder

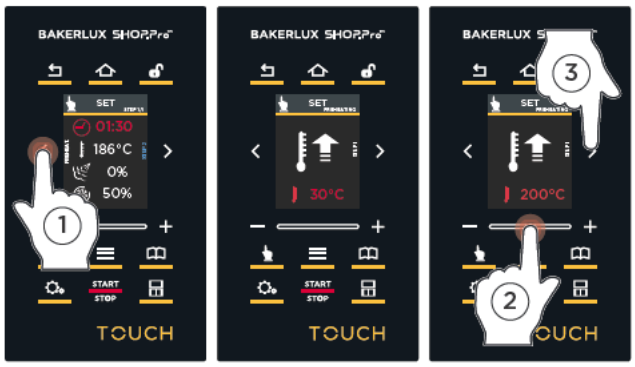


Einstellung der Dauer

Einstellung der Temperatur

hypothetischer Garvorgang mit den eingestellten Parametern

C EINSTELLEN DER VORHEIZPHASE (OPTIONAL)



Zum Einstellen des STEPS Vorheizen:

① Berühren Sie das Symbol <

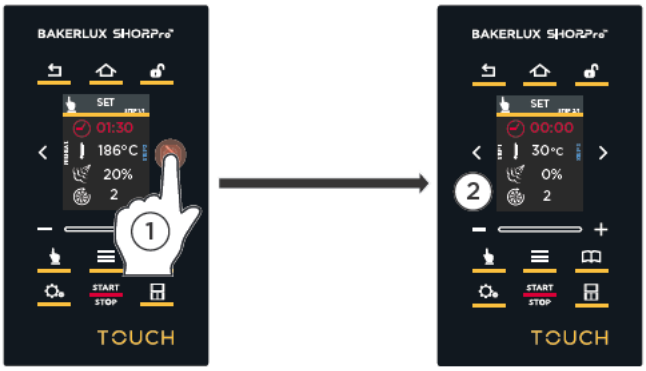
② Stellen Sie den gewünschten Temperaturwert für das Vorheizen ein.

③ Berühren Sie das Symbol >, um zum Bildschirm der Einstellung der Parameter zurückzukehren.

Ein akustisches Signal (*wenn aktiv) weist auf das Ende der Vorheizphase hin, d. h. auf das Erreichen der eingestellten Temperatur.

Der Ofen sollte immer mit einer höheren Temperatur als die Gartemperatur vorgeheizt werden (min. 30-50 °C), um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür auszugleichen.

D EINSTELLEN WEITERER STEPS (WENN ERFORDERLICH)



Zum Einstellen weiterer Garschritte (STEP) (wenn erforderlich):

① Berühren Sie das Symbol >; es werden alle verfügbaren Schritte angezeigt: Stellen Sie nur die gewünschten ein.

② Wiederholen Sie die im Kapitel B erläuterten Schritte, um alle Garparameter von Step „2“ sowie der nächsten Schritte einzustellen.

E STARTEN/SPEICHERN DES GARVORGANGS

Nachdem Sie die Garparameter (Dauer, Temperatur usw.) eingestellt haben, können Sie:

- das Rezept direkt starten: die eingestellten Parameter werden am Ende des Garvorgangs NICHT abgespeichert;
- das eingestellte Rezept speichern und dann abspeichern: Die eingestellten Parameter werden dann am Ende des Garvorgangs abgespeichert, wodurch Sie das Rezept beliebig oft wiederverwenden können, ohne die Parameter jedes Mal neu einstellen zu müssen.

Direktes Starten des Garvorgangs

① Drücken Sie das Symbol „**START/STOP**“: Der Garvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.

Speichern und anschließendes Starten des Garvorgangs

① Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“

② Berühren Sie das Feld „-------“.

③ Sie können den **Namen**, den Sie dem Rezept geben möchten, auf zwei verschiedene Arten festlegen:

Ⓐ durch Eingabe des Namens über das Tastenfeld (4A) und Bestätigen mit „**OK**“ (5A).

Ⓑ durch Schreiben des Namens mit dem mitgelieferten Stift (4B) und Bestätigen mit „**OK**“ (5B).

⑥ Tippen Sie das Symbol „**PROG PICTURE**“ an

⑦ Wählen Sie das Foto, das Sie dem Rezept zuweisen möchten.

⑧ Drücken Sie die Taste „**SAVE**“ zum Speichern des Rezeptes.

⑨ Das soeben gespeicherte Programm wird automatisch auf die letzte Position gelegt, d. h. auf die erste freie Position nach den bereits gespeicherten Programmen.

Der Bildschirm zeigt das eingegebene und gespeicherte Rezept „CROISSANTS“.

Zum Verwenden der gespeicherten Garvorgänge greifen Sie auf den Bereich „**PROGRAMS**“ zu, **Kap. „Menü Programs Ofen“ auf S. 13**

Sie müssen den Rezepten, die Sie abspeichern möchten, nicht unbedingt einen Namen oder ein Foto zuweisen. In diesem Fall erscheint anstelle des Rezeptnamens die Schrift „PROG“ begleitet von einer progressiven Nummer. Auch in diesem Fall wird das gespeicherte Programm automatisch auf die letzte Position gelegt, d. h. auf die erste freie Position nach den bereits gespeicherten Programmen.

⑩ Drücken Sie das Symbol „**START/STOP**“: Der Garvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.

GARVORGANG IM GANG!!!!

① Wenn der Garvorgang eine Vorheizphase vorsieht, beginnt der Ofen mit dem Vorheizen der Ofenkammer auf die eingestellte Temperatur (im Beispiel 180 °C). Geben Sie in dieser Phase die Speisen noch NICHT in den Ofen.

Wenn Sie auf das Vorheizen verzichten möchten, gehen Sie vor, wie unter den Punkten ② und ③ angegeben; anderenfalls warten Sie das Ende desselben ab:

② Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“

③ Berühren Sie das Symbol „**SKIP PREHEATING**“ (Vorheizen überspringen). Die Veränderung ist vorübergehend; sie gilt nur für den aktuellen Garvorgang, hat aber keinen Einfluss auf das Originalrezept, wenn dieses bereits abgespeichert ist.

④ Am Ende der Vorheizphase, sofern diese ausgeführt wurde, gibt der Ofen ein akustisches Signal aus, und es erscheint der dargestellte Bildschirm (INSERT TRAY - BLECH EINSCHIEBEN): Jetzt ist der Moment gekommen, die Speisen in den Ofen zu geben. Bei Schließen der Tür wird automatisch der 1. Schritt (STEP 1) gemäß den eingestellten Parameter gestartet.

⑤ Der Bildschirm, der während des Garvorgangs erscheint, zeigt die noch verbleibende Dauer bis zum Ende des Garvorgangs (im Beispiel 12 Minuten und 6 Sekunden) und die Temperatur (im Beispiel 180 °C) an.

Zum Anzeigen oder Bearbeiten der Parameter eines laufenden Garvorgangs (z. B. Senken der Temperatur oder Verlängern der Dauer) siehe **Kap. Anzeigen/Bearbeiten der Parameter des laufenden Gar- oder Vorheizvorgangs auf S. 12**

Falls der laufende Garvorgang vorzeitig abgebrochen werden soll, drücken Sie lang „**START/STOP**“ (für ca. 4-5 Sekunden).

Anzeigen/Bearbeiten der Parameter des laufenden Gar- oder Vorheizvorgangs

LÖSUNG „A“ (SOLUTION A)

① Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“

② Berühren Sie das Symbol „**VIEW MODIFY**“ (Bearbeiten ansehen).

③ Bearbeiten Sie die Parameter wie gewohnt (siehe „Einstellen der Garparameter“ auf S. **8**)

④ Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“ , um die vorgenommenen Änderungen abzuspeichern.

⑤ Zum Verlassen des Bildschirms berühren Sie das Symbol „**ZURÜCK**“ oder warten Sie 10 s.

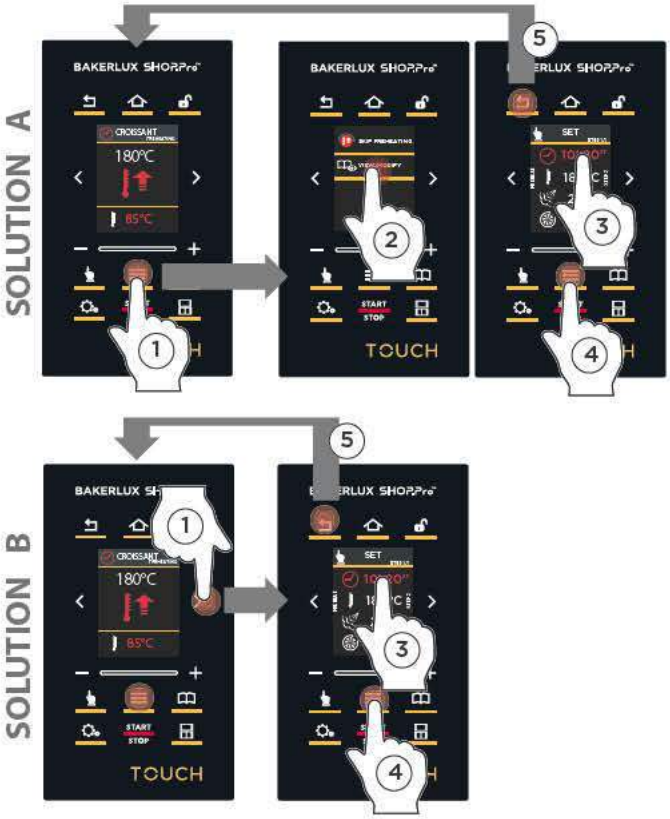
LÖSUNG „B“ (SOLUTION B)

① Berühren Sie die Symbole < oder >

Siehe die Punkte ③, ④ und ⑤ von Lösung „A“.

Die Veränderungen sind vorübergehend; sie gelten nur für den aktuellen Gar-/Vorheizvorgang, haben aber keinen Einfluss auf das Originalrezept, wenn dieses bereits abgespeichert ist.

Zum Blockieren eines laufenden Vorheizvorgangs siehe S. **17**



G ENDE DES GARVORGANGS

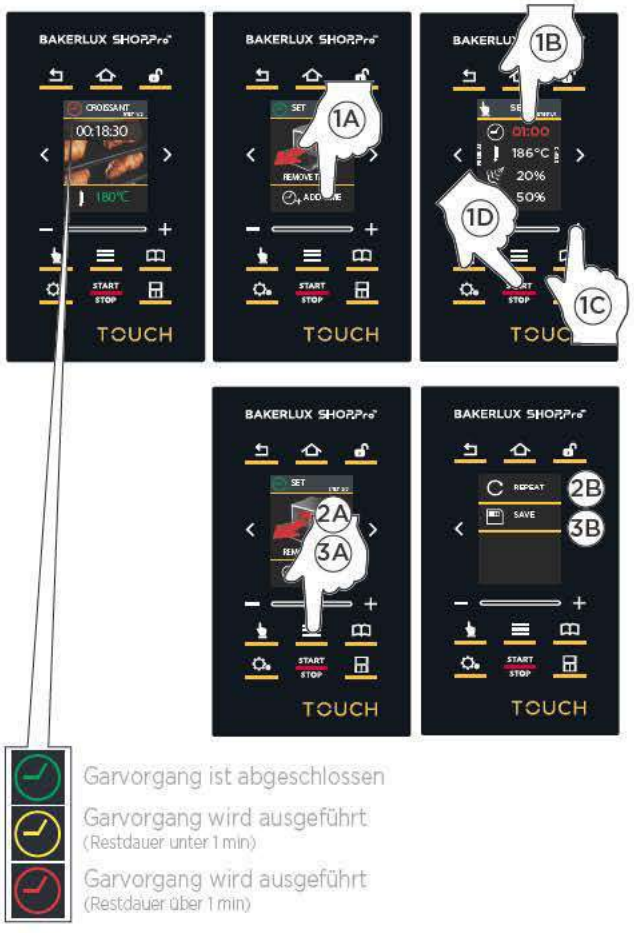
Der Garvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit; wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie lang die Taste „**START/STOP**“. Am Ende des Garvorgangs gibt der Ofen ein akustisches Signal aus: Jetzt sind die Speisen fertig.
Am Ende des Garvorgangs können Sie:

① **Zeit hinzufügen** (Wenn Sie zum Beispiel festgestellt haben, dass die Speisen noch nicht gar sind).
1A-1B-1C-1D: Berühren Sie das Symbol ADD TIME , geben Sie die zusätzlichen Minuten ein (Standard 1 Minute), starten Sie den Garvorgang neu mit „**START/STOP**“.

② Den soeben abgeschlossenen Garvorgang unter Beibehaltung derselben Parameter **wiederholen**.
2A-2B: Berühren Sie die Symbole „**BEARBEITEN**“ und „**REPEAT**“ (Wiederholen).

③ Den soeben abgeschlossenen Garvorgang **speichern**, sofern dieser noch nicht zuvor abgespeichert wurde.
3A-3B: Berühren Sie die Symbole „**BEARBEITEN**“ und „**SAVE**“ (Speichern). Anschließend speichern Sie den Garvorgang wie gewohnt (siehe „abspeichern des Garvorgangs“ auf S. **10**).

Wenn Sie zum Bildschirm HOME zurückkehren möchten, drücken Sie die Taste „**HOME**“ .



Menü Programs Ofen

Über dieses Menü können Sie die zuvor Rezepte anzeigen und verwenden, die manuell vom Nutzer eingestellt und dann abgespeichert wurden.
Der Ofen kann bis zu 99 Rezepte enthalten (P1 bis P99).

AUFRUFEN EINES GESPEICHERTEN REZEPTS

① Berühren Sie:

1A) das Symbol „**PROGRAMS**“ oder

1B) das Symbol „**BEARBEITEN**“ oder den Bildschirm.

② Nur für den Punkt „**1B**“: Es öffnet sich ein Bildschirm mit zwei Optionen; wählen Sie das Symbol „PROGRAMME“ (PROGRAMS).

③ Es öffnet sich das Verzeichnis der zuvor gespeicherten Garvorgänge mithilfe des „**MENÜ SET**“ (im Beispiel wurde das Rezept „Croissant“ ausgewählt).
Zum Durchblättern aller Programme verwenden Sie die Symbole ❮ oder ❯.

④ Drücken Sie das Symbol „**START/STOP**“: Der Garvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.

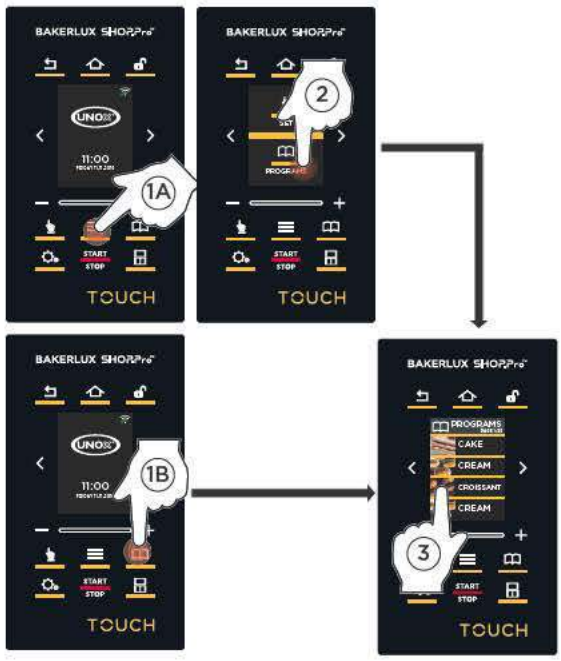
⑤ Wenn der Garvorgang eine Vorheizphase vorsieht, beginnt der Ofen mit dem Vorheizen der Ofenkammer auf die eingestellte Temperatur. Geben Sie in dieser Phase die Speisen noch NICHT in den Ofen.

Zum Überspringen des Vorheizvorgangs siehe Kap. „Überspringen des laufenden Vorheizvorgangs“ auf S. **17**

⑥ Am Ende der Vorheizphase gibt der Ofen ein akustisches Signal aus, und es erscheint der dargestellte Bildschirm (INSERT TRAY - BLECH EINSCHIEBEN): Jetzt ist der Moment gekommen, die Speisen in den Ofen zu geben. Bei Schließen der Tür wird automatisch der 1. Schritt (STEP 1) gemäß den eingestellten Parameter gestartet.

⑦ Der Bildschirm, der während des Garvorgangs erscheint, zeigt die noch verbleibende Dauer bis zum Ende des Garvorgangs (im Beispiel 12:06) und die Temperatur (im Beispiel 180 °C) an. Der Garvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit; wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie lang die Taste „START/STOP“. Am Ende des Garvorgangs gibt der Ofen ein akustisches Signal aus: Jetzt sind die Speisen fertig.

Zum Anzeigen oder Bearbeiten der Parameter eines laufenden Garvorgangs (z. B. Senken der Temperatur oder Verlängern der Dauer) siehe Kap. „Anzeigen/Bearbeiten der Parameter des laufenden Gar- oder Vorheizvorgangs“ auf S. **12**



Eingestellte Vorheiztemperatur

Aktuelle Temperatur in der Ofenkammer

Garvorgang ist abgeschlossen

Garvorgang wird ausgeführt
(Restdauer unter 1 min)

Garvorgang wird ausgeführt
(Restdauer über 1 min)

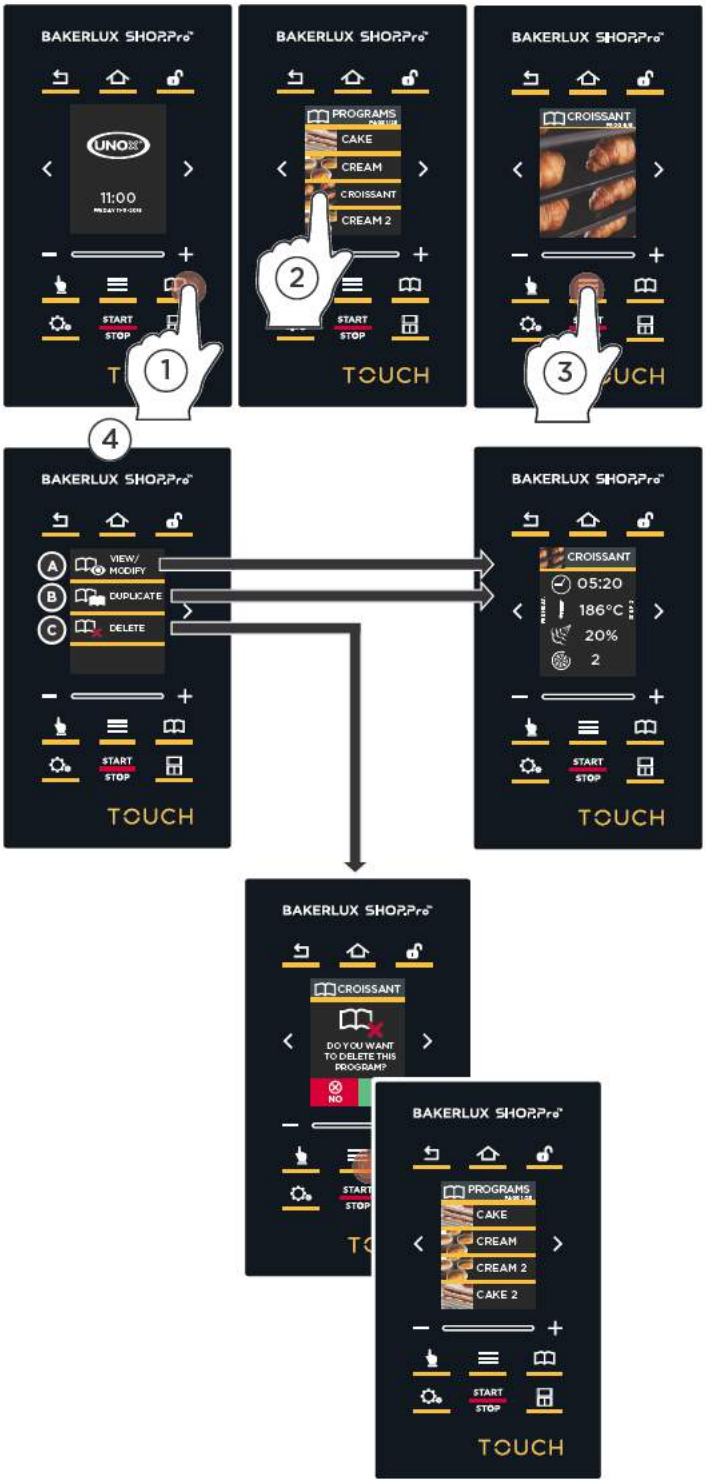
BEARBEITEN DER PARAMETER EINES GESPEICHERTEN GARVORGANGS
DUPLIZIEREN EINES GESPEICHERTEN GARVORGANGS
LÖSCHEN EINES GESPEICHERTEN GARVORGANGS

1. Berühren Sie das Symbol „**PROGRAMS**“
2. Es öffnet sich das Verzeichnis der zuvor gespeicherten Garvorgänge mithilfe des „**MENÜ SET**“ (im Beispiel wurde das Rezept „Croissant“ ausgewählt).
3. Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“
4. Es erscheint der Bildschirm zum Bearbeiten. ES ist möglich:

A **(VIEW/MODIFY) die Parameter des Rezepts anzeigen zu lassen und gegebenenfalls zu bearbeiten**, indem Sie wie gewohnt vorgehen (siehe „**Einstellen der Garparameter**“ auf S. **8**). Diese Änderungen sind DAUERHAFT, d. h., es wird das Originalrezept verändert (im Beispiel das Rezept „Croissant“).

B **(DUPLICATE) das Originalrezept zu duplizieren**, um ein neues zu erstellen: in diesem Fall wird das ursprüngliche Originalrezept NICHT verändert. Zum Bearbeiten und Speichern des neuen, duplizierten Rezepts siehe „**Einstellen der Garparameter**“ auf S. **8** und Kap. „**Speichern und anschließendes Starten des Garvorgangs**“ auf S. **10**.

C **(DELETE) das Rezept dauerhaft zu löschen** (es wird aus dem Rezeptverzeichnis entfernt).



ENDE DES GARVORGANGS

Der Garvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit; wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie lang die Taste „**START/STOP**“. Am Ende des Garvorgangs gibt der Ofen ein akustisches Signal aus: Jetzt sind die Speisen fertig.

Am Ende des Garvorgangs können Sie:

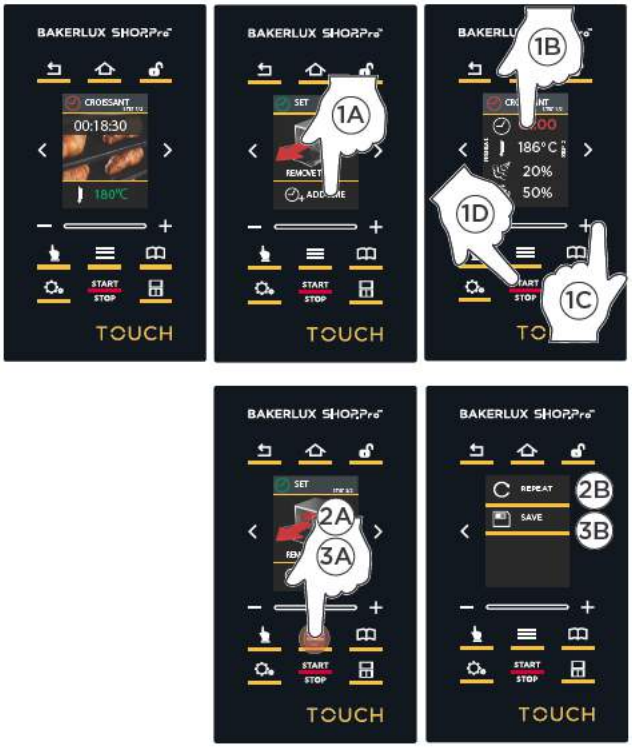
① **Zeit hinzufügen** (Wenn Sie zum Beispiel festgestellt haben, dass die Speisen noch nicht gar sind).

1A-1B-1C-1D: Berühren Sie das Symbol ADD TIME , geben Sie die zusätzlichen Minuten ein (Standard 1 Minute), starten Sie den Garvorgang neu mit „**START/STOP**“.

② Das soeben abgeschlossene Rezept unter Beibehaltung derselben Parameter **wiederholen**.
2A-2B: Berühren Sie die Symbole „**BEARBEITEN**“ und „**REPEAT**“ (Wiederholen).

③ Den soeben abgeschlossenen Garvorgang **speichern**, sofern Änderungen vorgenommen wurden.
3A-3B: Berühren Sie die Symbole „**BEARBEITEN**“ und „**SAVE**“ (Speichern).
Anschließend speichern Sie den Garvorgang wie gewohnt (siehe „**abspeichern des Garvorgangs**“ auf S. **10**).

Wenn Sie zum Bildschirm HOME zurückkehren möchten, drücken Sie die Taste „**HOME**“ .



Menü Set Gärschrank

Ihr Gerät BAKERLUX SHOP.Pro™ ist für das Bedienen eines Gärschranks derselben Baureihe vorgerüstet, der mit diesem verbunden ist. In einem **manuellen Garvorgang** muss der Nutzer auf Grundlage seiner Erfahrung die folgenden Parameter einstellen:

Dauer des Gärvorgangs (in Stunden.Minuten);

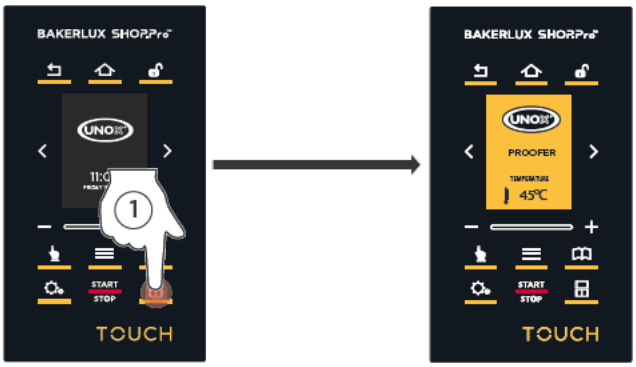
Temperatur in der Kammer (°C)

Nach Einstellen der Parameter können Sie direkt den Gärvorgang starten oder erst das eingestellte Rezept abspeichern: Auf diese Weise können Sie es beliebig oft wiederverwenden, ohne es jedes Mal neu einstellen zu müssen.

EINSTELLEN EINES MANUELLEN GÄRUNGSVORGANGS

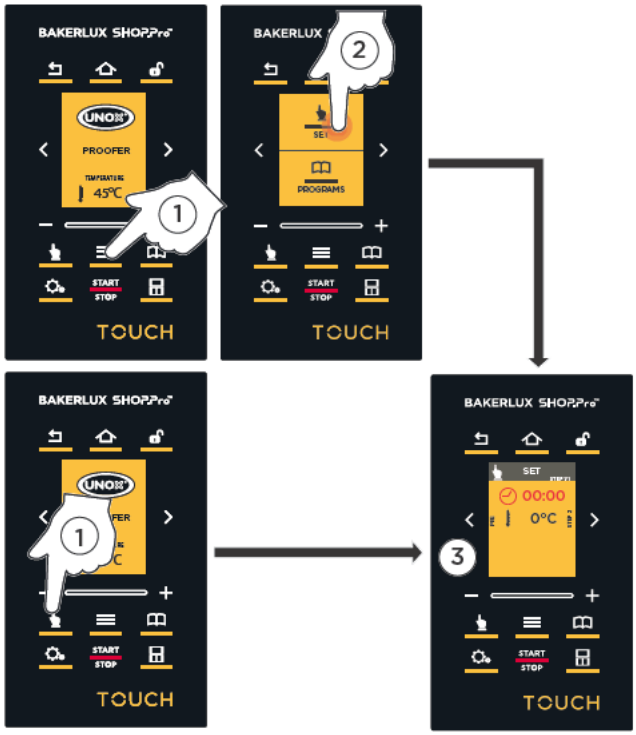
A AUSWAHL DES GERÄTES

1. Wählen Sie die Taste „GÄRSCHRANK“: Jetzt ist das Bedienfeld für den Gebrauch dieses Geräts freigegeben.



B AUSWAHL DES MANUELLEN GÄRVORGANGS

1. Berühren Sie:
   A) das Symbol „**MANUELLER GÄRVORGANG**“ oder
   B) das Symbol „**BEARBEITEN**“ oder den Bildschirm.
2. Nur für den Punkt „**B**“: Es öffnet sich ein Bildschirm mit zwei Optionen; wählen Sie das Symbol „MANUELL“ (SET).
3. Es öffnet sich der Bildschirm für die Einstellung der Parameter.



C EINSTELLEN DER GÄRPARAMETER

Ein Parameter kann nur dann bearbeitet werden, wenn er rot hervorgehoben ist; sollte dem nicht so sein, muss sein Symbol angetippt werden, woraufhin er hervorgehoben wird.

Dauer des Gärvorgangs in Stunden und Minuten (wenn Sie durch Drücken der Taste „**- (minus)**“ unter die 0 gehen, geht die Zeit auf unendlich über und der Gärschrank funktioniert daraufhin im kontinuierlichen Modus).

Temperatur in der Ofenkammer

D EINSTELLEN DER VORHEIZPHASE (OPTIONAL)

Zum Einstellen des STEPS Vorheizen:

1. Berühren Sie das Symbol <
2. Stellen Sie den gewünschten Temperaturwert für das Vorheizen ein.
3. Berühren Sie das Symbol >, um zum Bildschirm der Einstellung der Parameter zurückzukehren.

Ein akustisches Signal (*wenn aktiv) weist auf das Ende der Vorheizphase hin, d. h. auf das Erreichen der eingestellten Temperatur.

Der Gärschrank sollte immer vorgeheizt werden, um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür auszugleichen.

Überspringen des laufenden Vorheizvorgangs

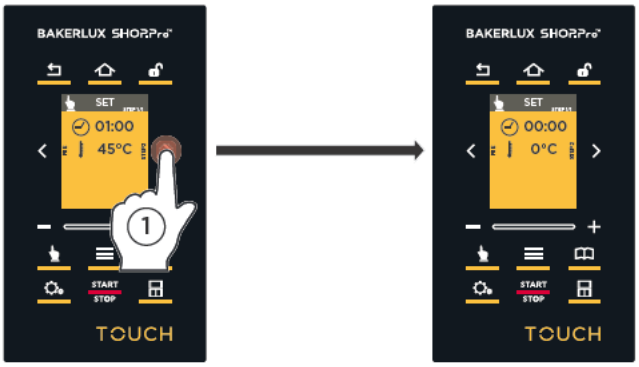
1. Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“
2. Berühren Sie das Symbol „**SKIP PREHEATING**“ (Vorheizen überspringen).
3. Es erscheint der dargestellte Bildschirm (INSERT TRAY - BLECH EINSCHIEBEN). Bei Schließen der Tür wird automatisch der 1. Schritt (STEP 1) gemäß den eingestellten Parameter gestartet.

Die Veränderungen sind vorübergehend; sie gelten nur für den aktuellen Gärvorgang, haben aber keinen Einfluss auf das Originalrezept, wenn dieses bereits abgespeichert ist.

E EINSTELLEN WEITERER STEPS (WENN ERFORDERLICH)

Zum Einstellen weiterer Garschritte (STEP) (wenn erforderlich):

1. Berühren Sie das Symbol >; es werden alle verfügbaren Schritte angezeigt: Stellen Sie nur die gewünschten ein.
2. Wiederholen Sie die im vorhergehenden Kapitel erläuterten Schritte, um alle Gärparameter von Step „2“ sowie der nächsten Schritte einzustellen.



PROVER SET

F STARTEN/SPEICHERN DES GÄRVORGANGS

Nachdem Sie die Gärparameter eingestellt haben, können Sie:

- das Rezept direkt zu starten: die eingestellten Parameter werden am Ende des Gärvorgangs NICHT abgespeichert;
- das eingestellte Rezept speichern und dann abspeichern: Die eingestellten Parameter werden dann am Ende des Gärvorgangs abgespeichert, wodurch Sie das Rezept beliebig oft wiederverwenden können, ohne die Parameter jedes Mal neu einstellen zu müssen.

Direktes Starten des Gärvorgangs

① Drücken Sie das Symbol „**START/STOP**“: Der Gärvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.

Speichern und anschließendes Starten des Gärvorgangs

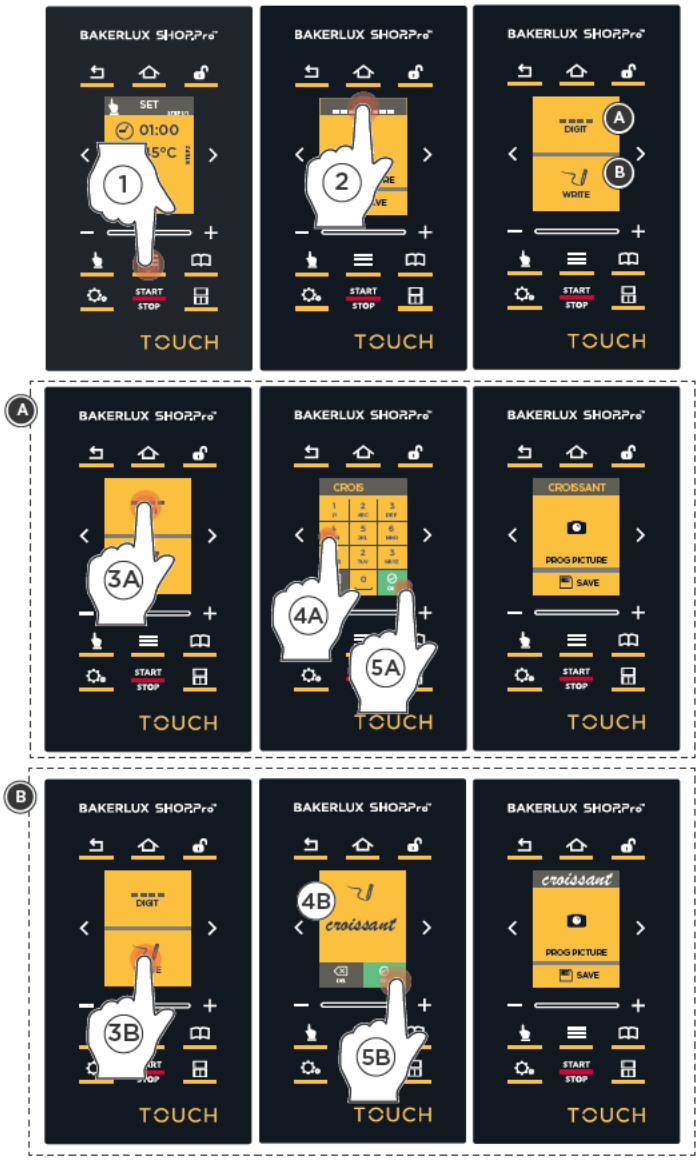
① Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“

② Berühren Sie das Feld „-------“.

③ Sie können den **Namen**, den Sie dem Rezept geben möchten, auf zwei verschiedene Arten festlegen:

Ⓐ durch Eingabe des Namens über das Tastenfeld (4A) und Bestätigen mit „**OK**“ (5A).

Ⓑ durch Schreiben des Namens mit dem mitgelieferten Stift (4B) und Bestätigen mit „**OK**“ (5B).



⑥ Berühren Sie das Symbol „**PROG PICTURE**“

⑦ Wählen Sie das Foto, das Sie dem Rezept zuweisen möchten.

⑧ Drücken Sie die Taste „**SAVE**“ zum Speichern des Rezeptes.

⑨ Das soeben gespeicherte Programm wird automatisch auf die letzte Position gelegt, d. h. auf die erste freie Position nach den bereits gespeicherten Programmen.
Der Bildschirm zeigt das eingegebene und gespeicherte Rezept „CROISSANTS".

Zum Verwenden der gespeicherten Gärvorgänge greifen Sie auf den Bereich „**PROGRAMS**“ zu, **Kap. „Menü Programs Gärschrank“ auf S. 21**

Sie müssen den Rezepten, die Sie abspeichern möchten, nicht unbedingt einen Namen oder ein Foto zuweisen. In diesem Fall erscheint anstelle des Rezeptnamens die Schrift „PROG“ begleitet von einer progressiven Nummer. Auch in diesem Fall wird das gespeicherte Programm automatisch auf die letzte Position gelegt, d. h. auf die erste freie Position nach den bereits gespeicherten Programmen.

⑩ Drücken Sie das Symbol „**START/STOP**“: Der Gärvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.

G GÄRVORGANG LÄUFT!!!!

① Wenn der Gärvorgang eine Vorheizphase vorsieht, beginnt der Gärschrank mit dem Vorheizen der Ofenkammer auf die eingestellte Temperatur (im Beispiel 70 °C). Geben Sie in dieser Phase die Speisen noch NICHT in den Gärschrank.

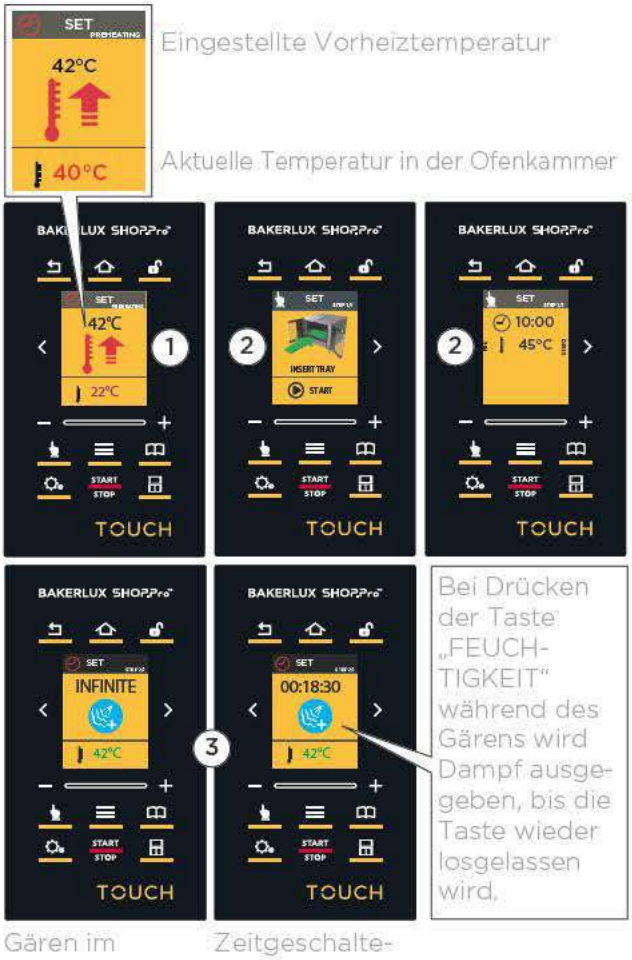
Zum Überspringen des Vorheizvorgangs siehe Kap. **„Überspringen des laufenden Vorheizvorgangs“** auf S. **17**

② Am Ende der Vorheizphase gibt der Gärschrank ein akustisches Signal aus, und es erscheint der dargestellte Bildschirm (INSERT TRAY - BLECH EINSCHIEBEN): Jetzt ist der Moment gekommen, die Speisen in den Ofen zu geben. Drücken Sie das Symbol „**▶ START**“: Der Gärvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.

③ Der Bildschirm, der während des Gärvorgangs erscheint, zeigt die noch verbleibende Dauer bis zum Ende des Gärvorgangs (im Beispiel 47 Minuten) und die Temperatur in der Kammer (im Beispiel 45 °C) an.

Zum Anzeigen oder Bearbeiten der Parameter eines laufenden Gärvorgangs (z. B. Senken der Temperatur oder Verlängern der Dauer) siehe **Kap. „Anzeigen/ Bearbeiten der Parameter des laufenden Gär- oder Vorheizvorgangs** “ auf S. **20**

Falls der laufende Gärvorgang vorzeitig abgebrochen werden soll, drücken Sie lang „**START/STOP**“ (für ca. 4-5 Sekunden).



Anzeigen/Bearbeiten der Parameter des laufenden Gär- oder Vorheizvorgangs

LÖSUNG „A“ (SOLUTION A)

① Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“

② Berühren Sie das Symbol „**VIEW MODIFY**“ (Bearbeiten ansehen).

③ Bearbeiten Sie die Parameter wie gewohnt (siehe Kap. „**Einstellen der Gärparameter**“ auf S. **17**)

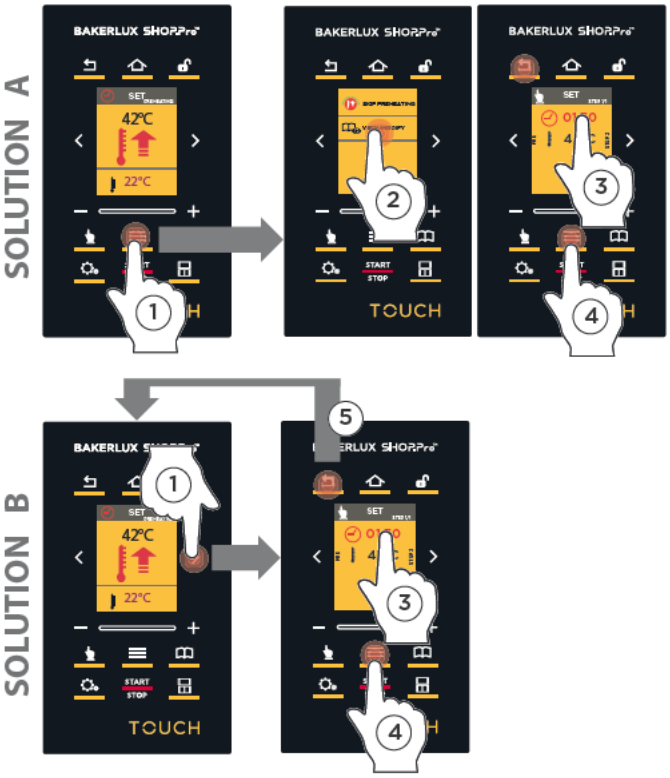
④ Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“, um die vorgenommenen Änderungen abzuspeichern.

⑤ Zum Verlassen des Bildschirms berühren Sie das Symbol „**ZURÜCK**“ oder warten Sie 10 s.

LÖSUNG „B“ (SOLUTION B)

① Berühren Sie die Symbole < oder >
Siehe die Punkte ③, ④ und ⑤ von Lösung „A“. Die Veränderungen sind vorübergehend; sie gelten nur für den aktuellen Gär-/Vorheizvorgang, haben aber keinen Einfluss auf das Originalrezept, wenn dieses bereits abgespeichert ist.

Zum Blockieren eines laufenden Vorheizvorgangs siehe S. **17**



ENDE DES GÄRVORGANGS

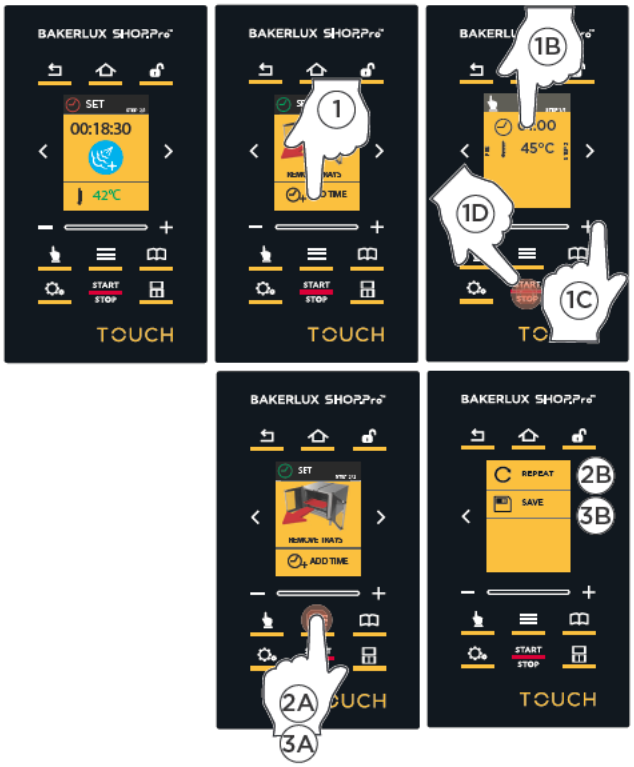
Der Gärvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit; wenn Sie den Vorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie lang die Taste „**START/STOP**“. Am Ende des Gärvorgangs gibt der Gärschrank ein akustisches Signal aus: Jetzt sind die Speisen fertig.
Am Ende des Gärvorgangs können Sie:

① **Zeit hinzufügen** (Wenn Sie zum Beispiel festgestellt haben, dass die Speisen noch nicht aufgegangen sind).
1A-1B-1C-1D: Berühren Sie das Symbol ADD TIME, geben Sie die zusätzlichen Minuten ein (Standard 10 Minuten), starten Sie den Garvorgang neu mit „**START/STOP**“.

② Den soeben abgeschlossenen Gärvorgang unter Beibehaltung derselben Parameter **wiederholen**.
2A-2B: Berühren Sie die Symbole „**BEARBEITEN**“ und „**REPEAT**“ (Wiederholen);

③ Den soeben abgeschlossenen Gärvorgang **speichern**, sofern dieser noch nicht zuvor abgespeichert wurde.
3A-3B: Berühren Sie die Symbole „**BEARBEITEN**“ und „**SAVE**“ (Speichern).

Anschließend speichern Sie den Gärvorgang wie gewohnt (siehe „**Gärvorgang abspeichern**“ auf S. **18**).



Wenn Sie zum Bildschirm HOME zurückkehren möchten, drücken Sie die Taste „**HOME**“.

Menü Programs Gärschrank

Über dieses Menü können Sie die zuvor Rezepte anzeigen und verwenden, die manuell vom Nutzer eingestellt und dann abgespeichert wurden.
Der Ofen kann bis zu 99 Rezepte enthalten (P1 bis P99).

AUFRUFEN EINES GESPEICHERTEN REZEPTS

1. Wählen Sie die Taste „GÄRSCHRANK“: Jetzt ist das Bedienfeld für den Gebrauch dieses Geräts freigegeben.
2. Berühren Sie:

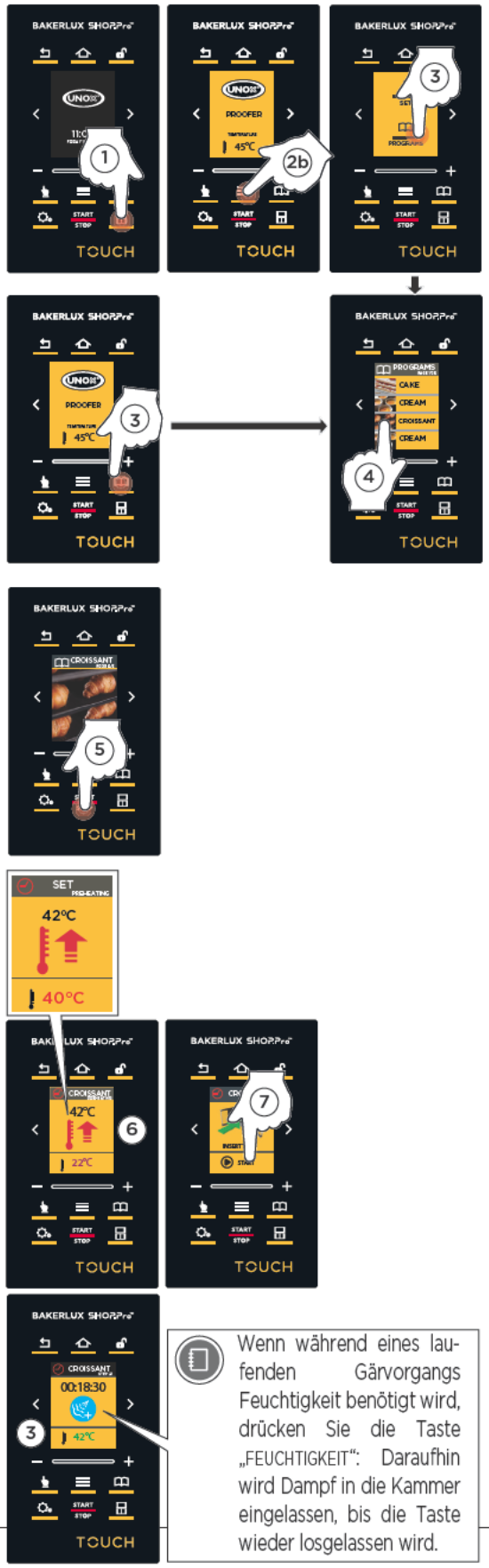
   A) das Symbol „**PROGRAMS**“ oder

   B) das Symbol „**BEARBEITEN**“ oder den Bildschirm.
3. Nur für den Punkt „**B**“: Es öffnet sich ein Bildschirm mit zwei Optionen; wählen Sie das Symbol „PROGRAMME“ (PROGRAMS).
4. Es öffnet sich das Verzeichnis der zuvor gespeicherten Gärvorgänge mithilfe des **„MENÜ SET“** (im Beispiel wurde das Rezept „Croissant“ ausgewählt). Zum Durchblättern aller Programme verwenden Sie die Symbole < oder >.
5. Drücken Sie das Symbol „**START/STOP**“: Der Gärvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.
6. Wenn der Gärvorgang eine Vorheizphase vorsieht, beginnt der Gärschrank mit dem Vorheizen der Ofenkammer auf die eingestellte Temperatur. Geben Sie in dieser Phase die Speisen noch NICHT in den Gärschrank.

Zum Überspringen des Vorheizvorgangs siehe Kap. **„Überspringen des laufenden Vorheizvorgangs“** auf S. **17**

7. Am Ende der Vorheizphase gibt der Gärschrank ein akustisches Signal aus, und es erscheint der dargestellte Bildschirm (INSERT TRAY - BLECH EINSCHIEBEN): Jetzt ist der Moment gekommen, die Speisen in den Ofen zu geben. Drücken Sie das Symbol „**START**“: Der Gärvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.
8. Der Gärvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit; wenn Sie den Vorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie lang die Taste „START/STOP“. Am Ende des Gärvorgangs gibt der Gärschrank ein akustisches Signal aus: Jetzt sind die Speisen fertig.

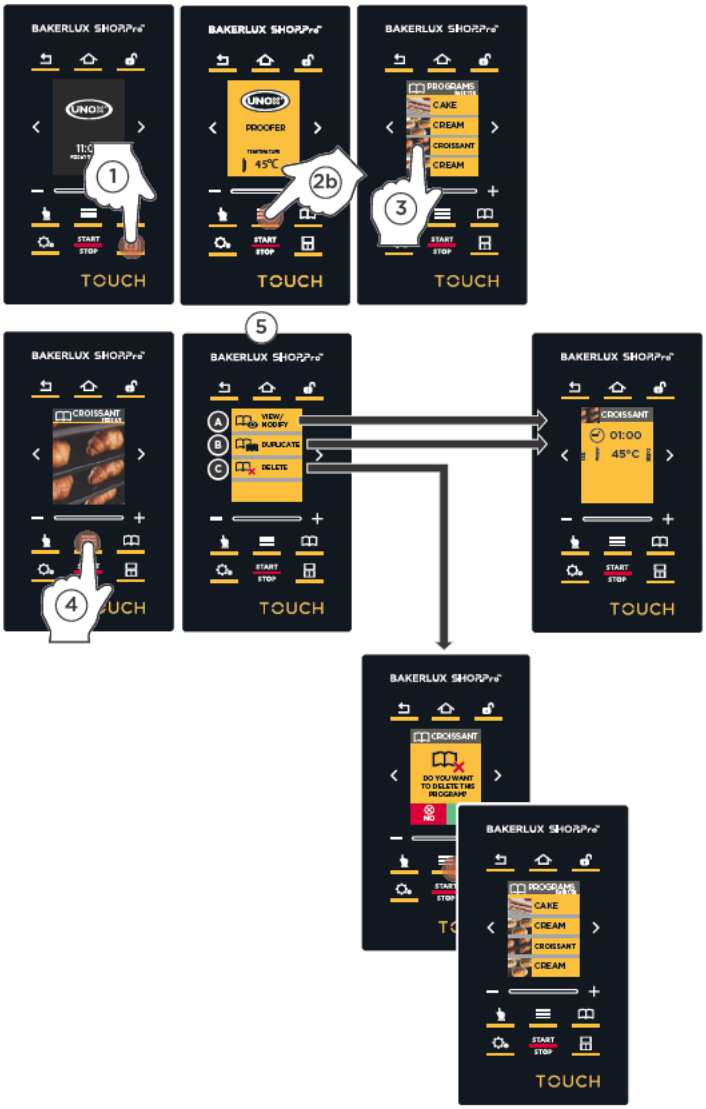
Zum Anzeigen oder Bearbeiten der Parameter eines laufenden Gärvorgangs (z. B. Senken der Temperatur oder Verlängern der Dauer) siehe Kap. „**Einstellen der Gärparameter**“ auf S. **17**



Wenn während eines laufenden Gärvorgangs Feuchtigkeit benötigt wird, drücken Sie die Taste „FEUCHTIGKEIT“: Daraufhin wird Dampf in die Kammer eingelassen, bis die Taste wieder losgelassen wird.

BEARBEITEN DER PARAMETER EINES GESPEICHERTEN GÄRVORGANGS
DUPLIZIEREN EINES GESPEICHERTEN GÄRVORGANGS
LÖSCHEN EINES GESPEICHERTEN GÄRVORGANGS

1. Wählen Sie die Taste „GÄRSCHRANK“: Jetzt ist das Bedienfeld für den Gebrauch dieses Geräts freigegeben.
2. Berühren Sie das Symbol „**PROGRAMS**“
3. Es öffnet sich das Verzeichnis der zuvor gespeicherten Gärvorgänge mithilfe des „**MENÜ SET**“ (im Beispiel wurde das Rezept „Croissant“ ausgewählt).
4. Berühren Sie das Symbol „**BEARBEITEN**“
5. Es erscheint der Bildschirm zum Bearbeiten. ES ist möglich:



- **A** **(VIEW/MODIFY) die Parameter des Rezepts anzeigen zu lassen und gegebenenfalls zu bearbeiten**, indem Sie wie gewohnt vorgehen (siehe „**Einstellen der Gärparameter**“ auf S. **17**). Diese Änderungen sind DAUERHAFT, d. h., es wird das Originalrezept verändert (im Beispiel das Rezept „Croissant“).
- **B** **(DUPLICATE) das Originalrezept zu duplizieren**, um ein neues zu erstellen: in diesem Fall wird das ursprüngliche Originalrezept NICHT verändert. Zum Bearbeiten und Speichern des neuen, duplizierten Rezepts siehe „**Einstellen der Gärparameter**“ auf S. **17** und Kap. „**Speichern und anschließendes Starten des Gärvorgangs**“ auf S. **18**.
- **C** **(DELETE) das Rezept dauerhaft zu löschen** (es wird aus dem Rezeptverzeichnis entfernt).

ENDE DES GÄRVORGANGS

Der Gärvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit; wenn Sie den Vorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie lang die Taste „**START/STOP**“. Am Ende des Gärvorgangs gibt der Gärschrank ein akustisches Signal aus.

Am Ende des Gärvorgangs können Sie:

① **Zeit hinzufügen** (Wenn Sie zum Beispiel festgestellt haben, dass die Speisen noch nicht aufgegangen sind).

1A-1B-1C-1D: Berühren Sie das Symbol

, geben Sie die zusätzlichen Minuten ein (Standard 1 Minute), starten Sie den Gärvorgang neu mit „**START/STOP**“.

② Den soeben abgeschlossenen Gärvorgang unter Beibehaltung derselben Parameter **wiederholen**.

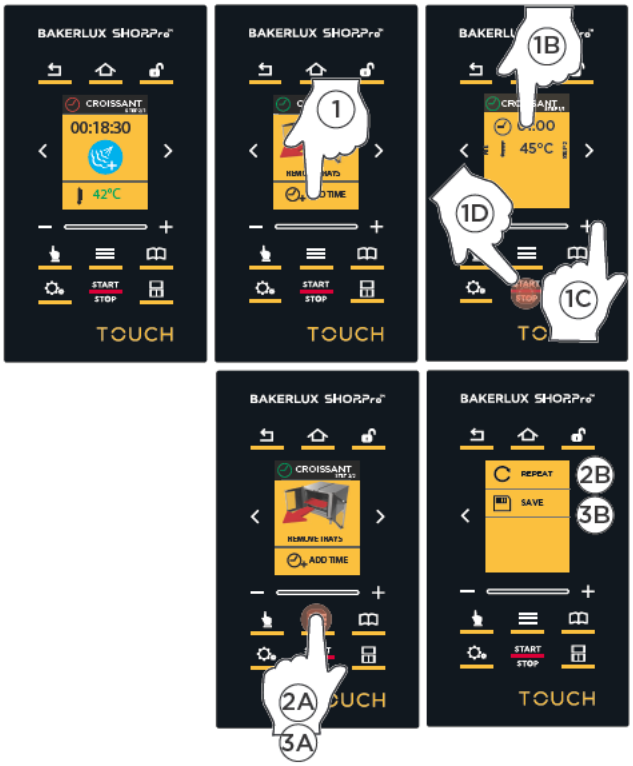
2A-2B: Berühren Sie die Symbole „**BEARBEITEN**“ und „**REPEAT**“ (Wiederholen);

③ Den soeben abgeschlossenen Gärvorgang **speichern**, sofern dieser noch nicht zuvor abgespeichert wurde.

3A-3B: Berühren Sie die Symbole „**BEARBEITEN**“ und „**SAVE**“ (Speichern).

Anschließend speichern Sie den Gärvorgang wie gewohnt (siehe „**Starten/Speichern des Gärvorgangs**“ auf S. **18**).

Wenn Sie zum Bildschirm HOME zurückkehren möchten, drücken Sie die Taste „**HOME**“ .



Menü Multitime Gärschrank

In modernen Küchen kommt es nicht selten vor, dass gleichzeitig mehrere Produkte gegart werden müssen, die bei gleichen Umgebungsbedingungen (Temperatur, Feuchtigkeit usw.) unterschiedliche Garzeiten haben: Mit dem Menü Multi.time können Sie den Gärschrank im Dauerbetrieb nutzen und bis zu 10 Timer einstellen, die anzeigen, wann die einzelnen Produkte fertig aufgegangen sind.

ANWENDUNGSBEISPIEL

Mithilfe dieser Funktion behält der Gärschrank die eingestellte Temperatur und Feuchtigkeit auf unbegrenzte Zeit aufrecht.

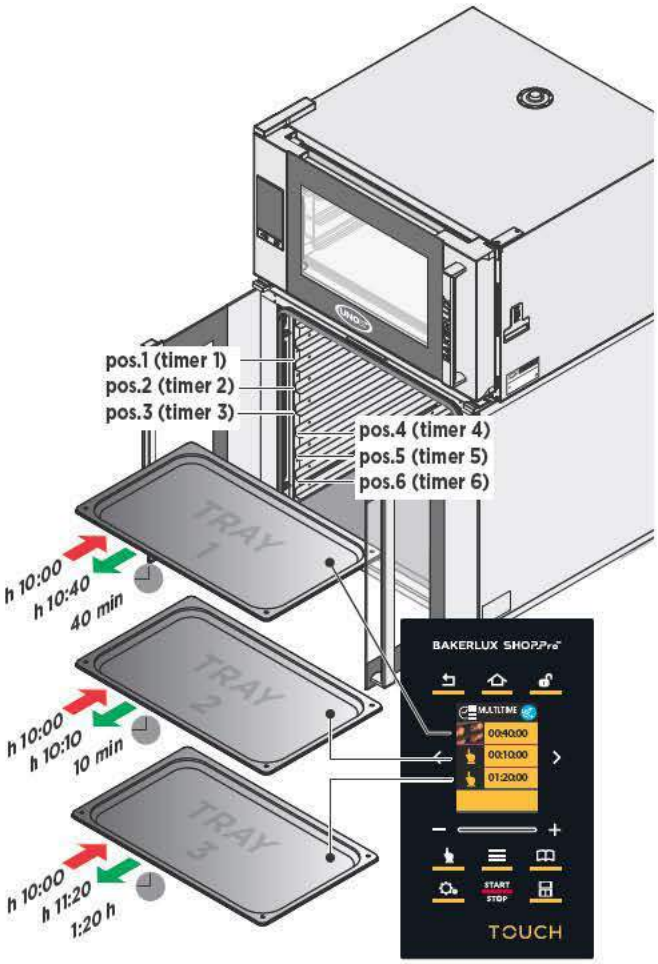
Im nebenstehenden Beispiel werden 3 Bleche mit verschiedenen Lebensmitteln in die Kammer geschoben, alle um **10:00 Uhr** (➡)

Für jedes Blech muss ein Timer mit einer anderen Dauer eingestellt werden, da natürlich jedes Produkt ihre eigene Gärzeit hat.
(🕓 40 Minuten, 10 Minuten, 1 Stunde und 30 Minuten).

Wir empfehlen, den Timer 1 für das oberste Backblech, den Timer 2 für das zweite Backblech von oben usw. einzustellen: Auf diese Weise wissen Sie immer genau, welches Backblech Sie bei Ablauf eines Timers herausnehmen müssen (wenn beispielsweise der Timer 2 abläuft, müssen Sie das zweite Blech von oben herausnehmen).

Bei Ablauf eines Timers (im Beispiel läuft zuerst der Timer des Backblechs 2 ab, ➡ nämlich um 10:10 Uhr), weist ein akustisches Signal daraufhin, dass nun das zugehörige Backblech aus dem Ofen genommen werden muss.

Es können bis zu 10 Timer gleichzeitig eingestellt werden (und somit bis zu 10 Gärvorgänge gleichzeitig in der Backkammer stattfinden).



EINSTELLEN EINES MULTI.TIME GARVORGANGS

In diesem Bereich können Sie einen Multi.time Garvorgang erstellen und starten.

Der Garvorgang sieht NICHT die Eingabe einer Dauer vor (die Dauer des Garvorgangs ist „unendlich“).

Temperatureinstellung und Start des Garvorgangs

1. Wählen Sie die Taste „GÄRSCHRANK“: Jetzt ist das Bedienfeld für den Gebrauch dieses Geräts freigegeben.
2. Berühren Sie das Symbol der Temperatur.
3. Stellen Sie den gewünschten Temperaturwert für das Gären ein (im Beispiel 42 °C).
4. Berühren Sie das Symbol „**START/STOP**“;
5. es wird eine Vorheizphase zum Erreichen der eingestellten Temperatur gestartet (im Beispiel 42 °C).
6. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erscheint der Bildschirm **„INSERT TRAY - BLECHE EINSCHIEBEN“**. Schieben Sie die Bleche ein und drücken Sie die Taste ▶ **START**, um den Gärvorgang zu starten.

Einstellung des Timers eines jeden eingesetzten Blechs

7. Berühren Sie die Schaltfläche **„ADD TIME - ZEIT HINZUFÜGEN“**, um für jedes Blech einen Timer einzustellen.

   Wir empfehlen, den Timer 1 für das oberste Backblech, den Timer 2 für das zweite Backblech von oben usw. einzustellen: Auf diese Weise wissen Sie immer genau, welches Backblech Sie bei Ablauf eines Timers herausnehmen müssen (wenn beispielsweise der Timer 2 abläuft, müssen Sie das zweite Blech von oben herausnehmen).
   Für die Eingabe der Zeiten gibt es zwei verschiedene Möglichkeiten:

A) durch Auswahl von einem der kompatiblen Rezepte*, die vom Ofen vorgeschlagen werden (*: Rezepte, die dieselbe Temperatur vorsehen, die zuvor eingestellt wurde, z. B. 42 °C):

8. Wählen Sie das Rezept, das Sie interessiert;
9. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste ▶ **START**

B) durch manuelle Eingabe einer Dauer:

8. Berühren Sie das Symbol ‹
9. Berühren Sie die Dauer;
10. verschieben Sie den Cursor, um die gewünschte Dauer einzustellen;
11. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste ▶ **START**

12. Es erscheint die Liste mit allen eingegebenen Timern.

13. Bei Ablauf eines Timers erscheint auf dem Display die grüne Meldung **„END OF LEAVENING - ENDE DES GÄRVORGANGS“** und der Gärschrank gibt ein akustisches Signal aus.
    Zum Abschalten des Signals, berühren Sie die angezeigte Meldung. Nehmen Sie das Blech heraus, dessen Timer abgelaufen ist.

Zum Löschen eines Timers von der Liste berühren Sie mindestens 3 Sekunden lang die Meldung des Timers, der gelöscht werden soll.

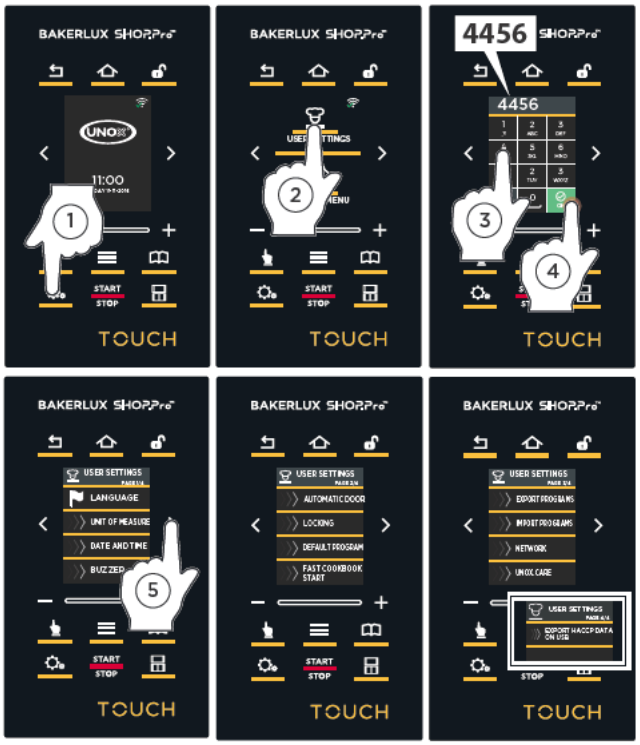
Wenn während eines laufenden Gärvorgangs Feuchtigkeit benötigt wird, drücken Sie die Taste „FEUCHTIGKEIT“: Daraufhin wird Dampf in die Kammer eingelassen, bis die Taste wieder losgelassen wird.

PROVER SET

Einstellungen

Dieses Menü gestattet den Zugriff auf die Einstellung der Parameter des Ofens.

DAS MENÜ SERVICE (SERVICE MENU) ist spezialisierten Fachleuten vorbehalten, während der Bereich „BENUTZEREINSTELLUNGEN (USER SETTINGS)“ für jeden Bediener nach Eingabe des Passworts „**4456**“ und Bestätigung mit „**OK**“ zugänglich ist.
Es erscheint ein Bildschirm mit einer Reihe von Untermenüs, die Sie mit den Symbolen ❮ oder ❯ durchblättern können.



1 SPRACHE (LANGUAGE)

Hier können Sie die Sprache auswählen, in der alle Menüpunkt angezeigt werden sollen. Es sind folgende Sprachen verfügbar, die Sie mit den Symbolen ❮ oder ❯ durchblättern können:

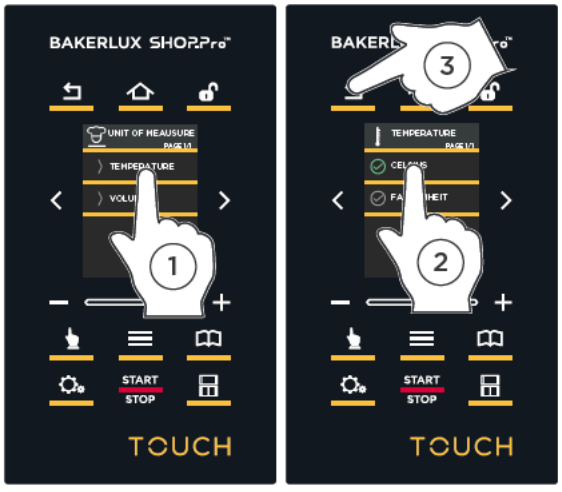
ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI

Die gewählte Sprache wird grün hervorgehoben.

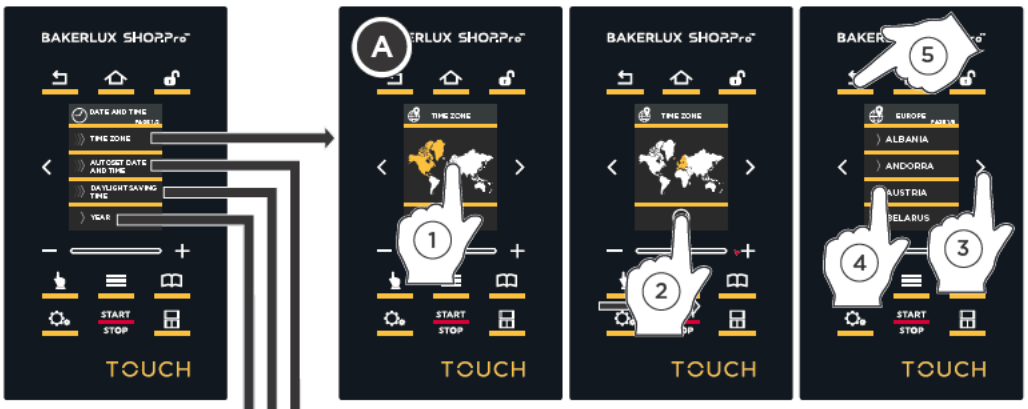
2 MASSEINHEIT (UNIT OF MEASURE)

Gestattet die Auswahl der Maßeinheit:
- der Temperatur (°C-°F);
- des Volumens (Liter – Gallonen).

Die gewählten Punkte werden grün angezeigt.



3 DATUM UND UHRZEIT (DATE AND TIME)



Es muss Folgendes eingestellt werden:

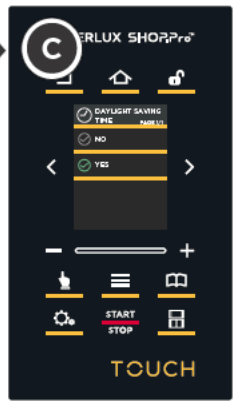
A ...die **Zeitzone**:

- Klicken Sie auf den geografischen Bereich, in dem Sie sich befinden (wird gelb hervorgehoben), und bestätigen Sie mit ✓ die getroffene Wahl;
- wählen Sie Ihr Land, indem Sie die Liste mit den Symbolen < oder > durchblättern.

B ...ob die **automatische Uhrzeit** genutzt werden soll (nur möglich, wenn der Ofen mit dem Internet verbunden ist):

- „JA“: Die Uhrzeit wird über das Internet bezogen und wird so immer automatisch aktualisiert;
- „NEIN“: Die Uhrzeit muss manuell eingestellt werden.

Die gewählte Option wird grün hervorgehoben.



C ...ob die Umstellung von **Winter- auf Sommerzeit** und umgekehrt automatisch vorgenommen werden soll.

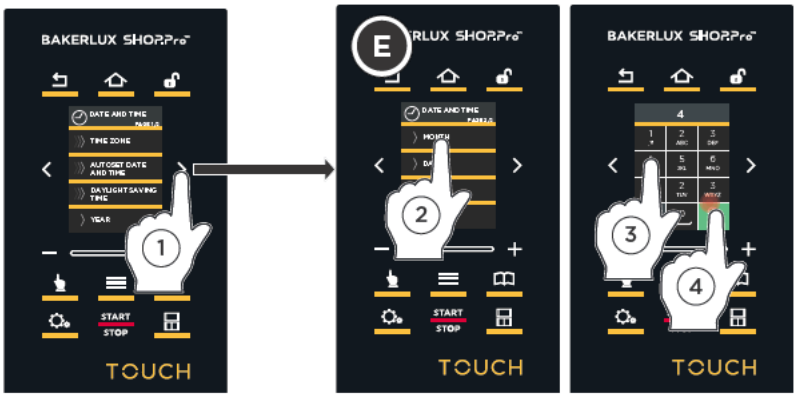
- „JA“: Die Uhrzeit wird an den vorgesehenen Tagen (im Oktober und im März) automatisch um eine Stunde vor- bzw. zurückgestellt.
- „NEIN“: Die Uhrzeit bleibt unverändert und kann, wenn erforderlich, manuell umgestellt werden.

Die gewählte Option wird grün hervorgehoben.

! Wenn die automatische Uhrzeit verwendet wird, muss diese Option nicht eingestellt werden, weil die Uhrzeit dann selbstständig umgestellt wird.

D-E ...Jahr, Monat, Tag, Uhrzeit und Minuten. Zum Eingeben der Werte tippen Sie auf die Angabe, die Sie einstellen möchten, geben Sie dann auf dem Tastenfeld den gewünschten Wert ein und bestätigen Sie diesen mit „Ok“. Für den Zugriff auf die Angaben Monat, Tag, Stunden und Minuten tippen Sie auf das Symbol >.

! Wenn die automatische Uhrzeit verwendet wird, müssen die Stunden und Minuten nicht eingestellt werden, weil die Uhrzeit dann über das Internet erfasst wird.



4 AKUSTISCHES SIGNAL (SUMMER)

Gestattet das Einstellen von Folgendem:

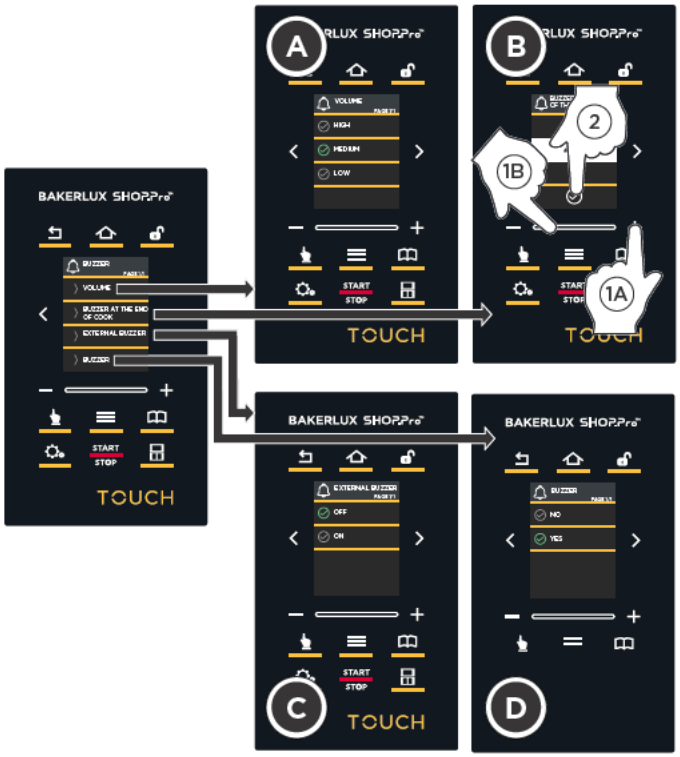
Ⓐ der **Lautstärke** des akustischen Signals am Ende des Gar-/Gärvorgangs durch Auswahl von: hoch, mittel oder niedrig;

Ⓑ der **Dauer** des akustischen Signals am Ende des Gar-/Gärvorgangs. Der Wert wird durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes eingestellt oder mithilfe der „Scroll“-Funktion, d. h. durch Streichen mit dem Finger über den Balken: im zweiten Fall erfolgt das Erhöhen bzw. Verringern des Wertes schneller. Bestätigen Sie den eingegebenen Wert durch Drücken von ✓;

Ⓒ die **Aktivierung** (ON) oder die **Deaktivierung** (OFF) eines optionalen externen akustischen Signals, sofern installiert;

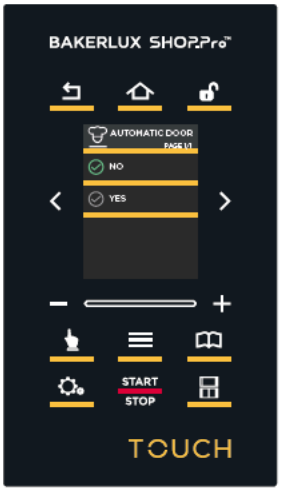
Ⓓ die **Aktivierung** (JA) oder die **Deaktivierung** (NEIN) des akustischen Signals des Ofens. Wenn die Option „NEIN“ gewählt wird, gibt der Ofen am Ende eines Gar-/Gärvorgangs kein Signal aus.

Die gewählten Punkte werden grün angezeigt.



5 AUTOMATISCHE TÜR

Gestattet das Einstellen von Folgendem:
- ob der Ofen über eine automatische Tür verfügt **(JA)**;
- ob der Ofen über KEINE automatische Tür verfügt **(NEIN)**;



6 SPERRE (LOCKING)

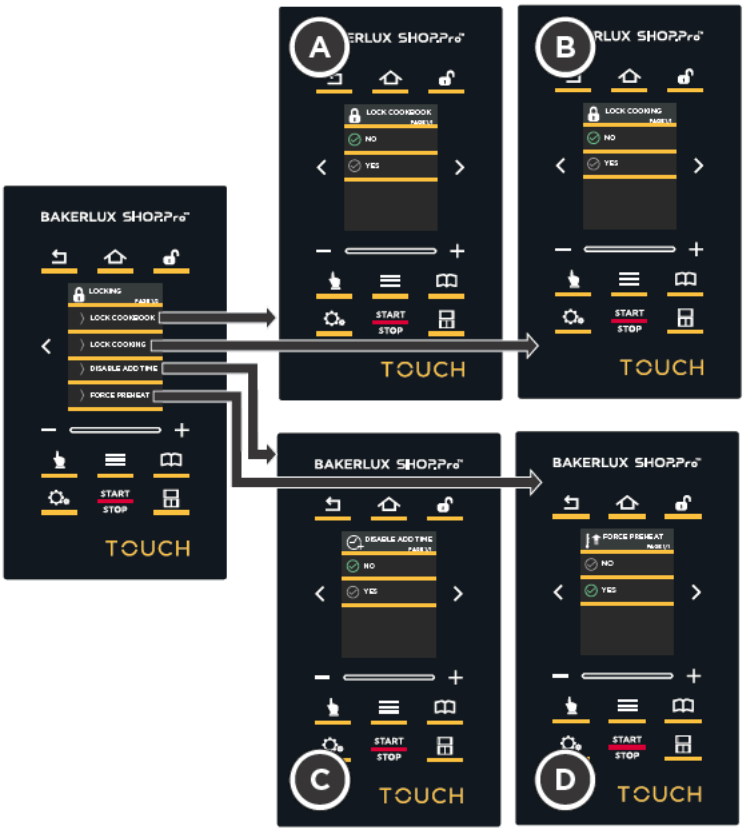
Gestattet das Einstellen von Sperren am Ofen:

Ⓐ **Lock cookbook:** blockiert die Möglichkeit zum Vornehmen von Änderungen an den Rezepten im Speicher oder das Abspeichern neuer Rezepte („JA“ grün hervorgehoben: Sperre aktiv);

Ⓑ **Lock cooking:** blockiert die Möglichkeit zum Vornehmen von Änderungen am gerade ausgeführten manuellen oder automatischen Garvorgang („JA“ grün hervorgehoben: Sperre aktiv);

Ⓒ **Disable add time:** blockiert die Möglichkeit, zusätzliche Zeit zu beendeten Gar-/Gärvorgängen hinzuzufügen („JA“ grün hervorgehoben: Sperre aktiv);

Ⓓ **Force preheating:** Startet das Vorheizen (auch dann, wenn es nicht eingestellt ist) bis zum Erreichen des Wertes der Temperatur des ersten Schritts des Garvorgangs („JA“ grün hervorgehoben: Vorheizen aktiv);



SPERRE MIT PASSWORT

Gestattet das Verhindern des Starts eines Garvorgangs, wenn kein Passwort eingegeben wird.
Zum Einstellen des Passworts:

① Tippen Sie das Symbol ❯ an;

②③ Wählen Sie die Option „SAFE LOCK“;

④ Wählen Sie die grün hervorgehobene Option „ON“;

⑤ Verlassen Sie den Bildschirm durch Berühren des Symbols „**ZURÜCK**“ ⮌ .

⑥ Wählen Sie die Option „SAFE LOCK PIN“;

⑦⑧ Geben Sie das gewünschte Passwort mithilfe des Tastenfelds ein und bestätigen Sie die Eingabe mit „OK“.

Sperre mit Passwort

7 STANDARD-PROGRAMM (DEFAULT PROGRAM)

Wenn diese Option aktiviert ist, startet sie ein festgelegtes Standard-Programm durch einfaches Antippen des Symbols „**START/STOP**“, ohne dass dazu vor dem Start die Garparameter eingegeben werden müssen.

Spezifikationen des Standard-Programms
Dauer: kontinuierlich
Temperatur: wird in diesem Menü ein einziges Mal eingestellt und muss dann nicht mehr ausgewählt werden.
Geschwindigkeit der Lüfterräder: 2

Wenn diese Funktion aktiv ist, sind die Menüs SET (Einstellung manueller Garvorgänge) und PROGRAMS (gespeicherte Rezepte) deaktiviert.

Nach Start des Garvorgangs kann der Nutzer lediglich die Temperatur, die Feuchtigkeit und die Lüftergeschwindigkeit verändern (siehe „**Einstellen der Garparameter**“ auf S. **8**).

Zum Unterbrechen des Dauerbetriebs muss nur das Symbol „**START/STOP**“ angetippt werden.

Aktivierung der Funktion und Temperatureinstellung

① ② Wählen Sie die Funktion aus;

③ Wählen Sie die grün hervorgehobene Option „ON“;

④ Verlassen Sie den Bildschirm durch Berühren des Symbols „**ZURÜCK**“ .

⑤ Wählen Sie die Funktion „Temperatur“ aus;

⑥ Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein: Der Wert wird durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes eingestellt oder mithilfe der „Scroll“-Funktion, d. h. durch Streichen mit dem Finger über den Balken: im zweiten Fall erfolgt das Erhöhen bzw. Verringern des Wertes schneller.

⑦ Bestätigen Sie die Eingabe mit : Anschließend haben alle gestarteten Garvorgänge diese Temperatur, ohne dass sie bei jedem Start wieder neu eingestellt werden muss.

⑧ Verlassen Sie den Bildschirm durch Berühren des Symbols „**ZURÜCK**“ .

8 SCHNELLSTART REZEPTE (FAST COOKBOOK START)

Wenn der Ofen im Dauerbetrieb läuft und diese Funktion aktiv ist, ist während des Garvorgangs der Schnellzugriff auf die Rezepte einfach durch Antippen des Symbols „**PROGRAMS**“ möglich.

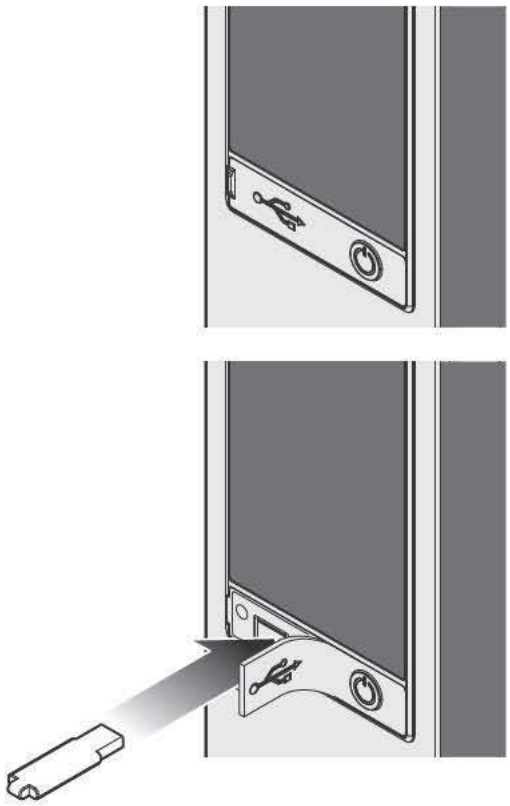
9 EXPORT / IMPORT PROGRAMS

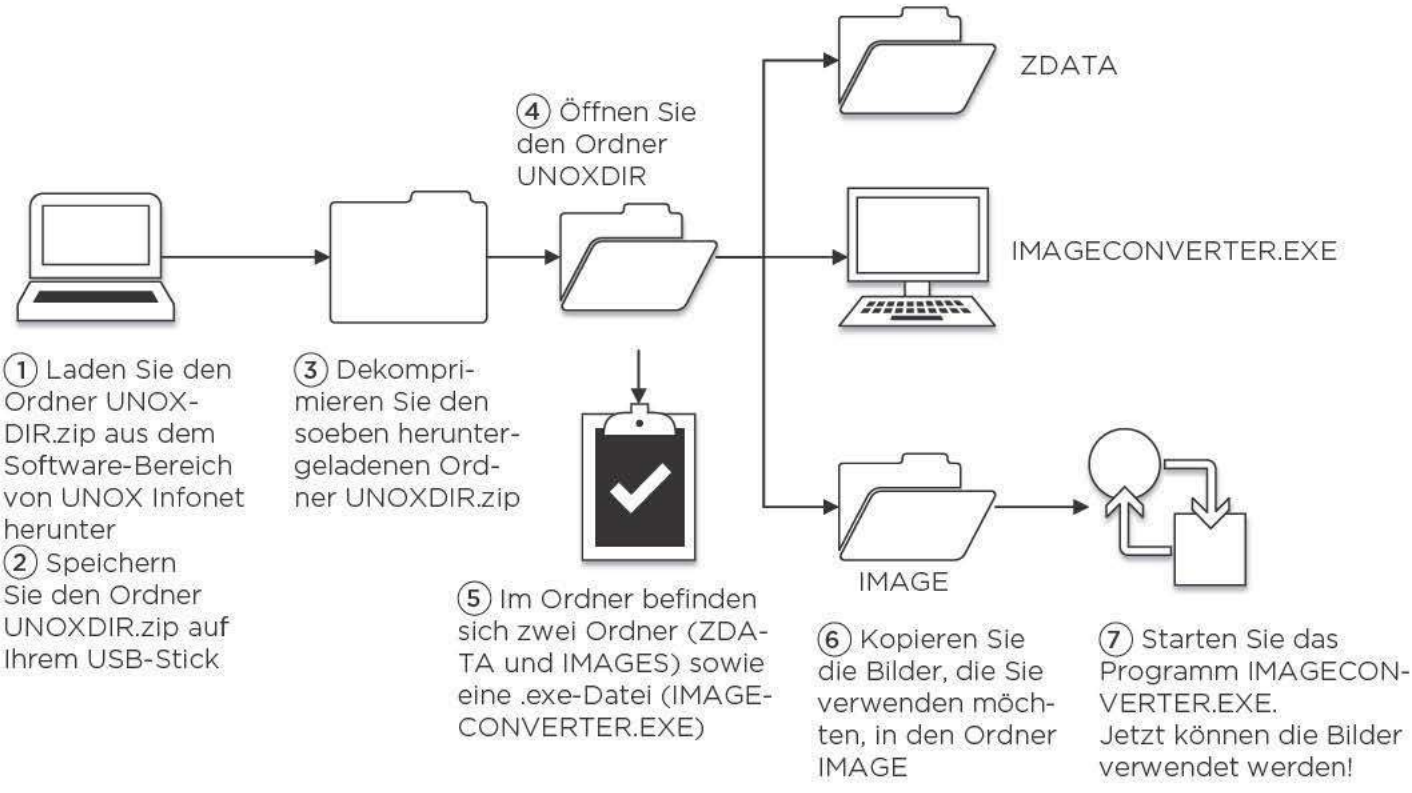
In diesem Bereich kann Material von einem eigenen USB-Stick (formatiert FT32 und mit einer Speicherkapazität von 4 bis 16 GB) importiert oder auf diesen exportiert werden.

- EXPORTIEREN VON PROGRAMMEN (EXPORT PROGRAMS): exportiert Rezepte vom Ofen auf einen USB-Stick;

- IMPORTIEREN VON PROGRAMMEN (IMPORT PROGRAMS): exportiert Rezepte von einem USB-Stick zum Ofen;

- IMPORTIEREN VON BILDERN (IMPORT PICTURE): importiert Bilder vom USB-Stick zum Ofen, zum Beispiel ein Foto von einem Gericht, das Ihnen gut gelungen ist. Um verwendet werden zu können, müssen die Bilder mit der in der Zeichnung dargestellten Vorgehensweise umgewandelt werden, Punkte ① bis ⑦.





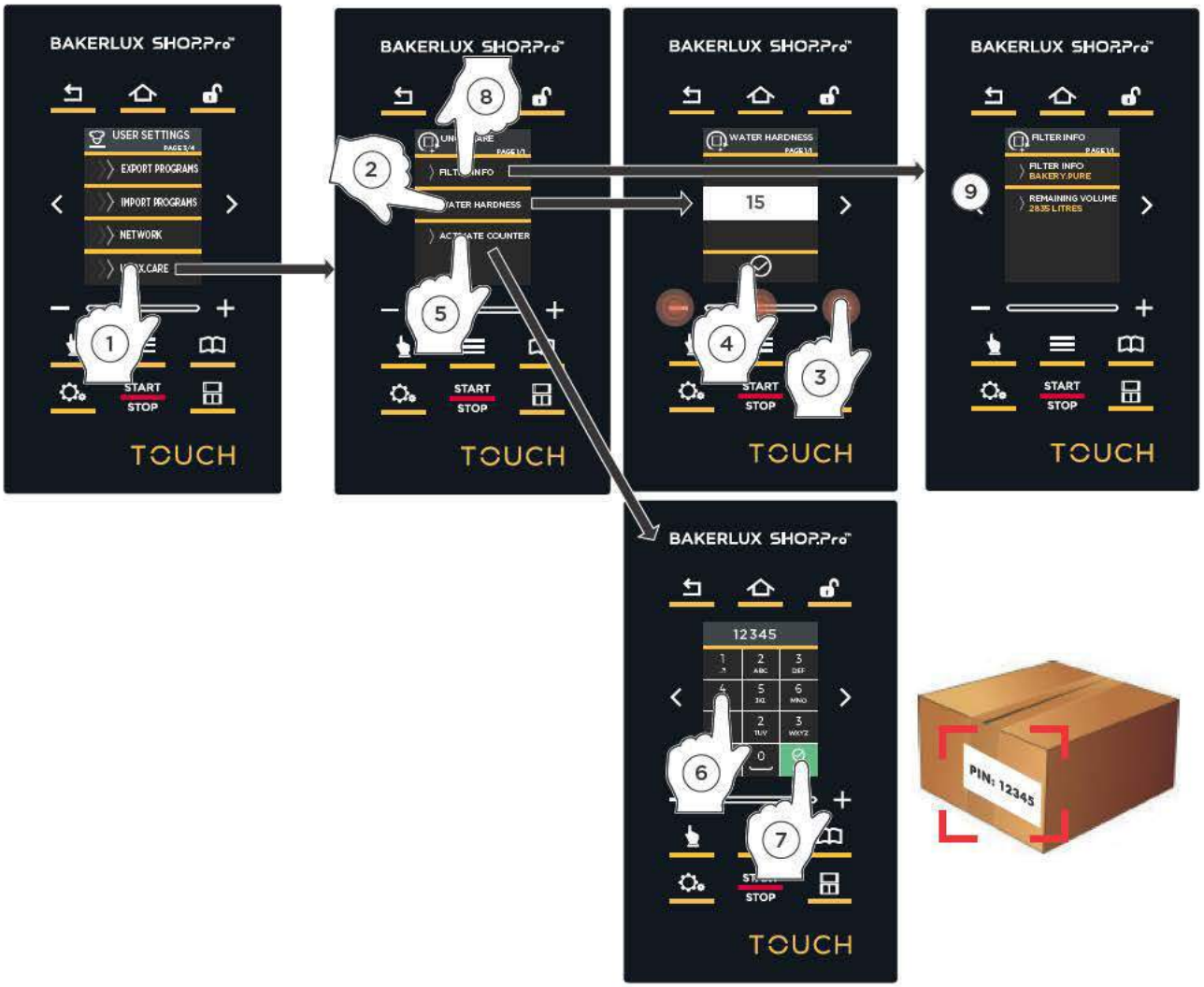
10 UNOX.CARE

Die Filter verringern die vorrübergehende Härte im Trinkwasser durch Carbonate und verhindern so Kalkablagerungen in dem Verteilergerät, das dem Apparat vorgeschaltet ist.

① Berühren Sie die Option „Unox.Care“: Es erscheint ein Menü, in dem Sie Folgendes tun können:

- ② ③ ④ **Einstellen/Ändern der Wasserhärte** (im Bereich von 4 °dH bis 35 °dH). Die Härte muss mit dem mitgelieferten Kit gemessen und durch Drücken der Tasten „+“ und „-“ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes bzw. mithilfe der „Scroll“-Funktion, d. h. durch Streichen mit dem Finger über den Balken, eingestellt werden: im zweiten Fall erfolgt das Erhöhen bzw. Verringern des Wertes schneller. Bestätigen Sie die Eingabe mit ✓;
- ⑤ ⑥ ⑦ **Setzen Sie den Literzähler zurück**, damit die Zählung nach Austausch eines alten durch einen neuen Filter wieder neu beginnt. Dazu müssen Sie die PIN, die Sie in der Schachtel des neuen Filter-Kits finden (z. B. 12345), über das Tastenfeld eingeben und mit ✓ bestätigen.

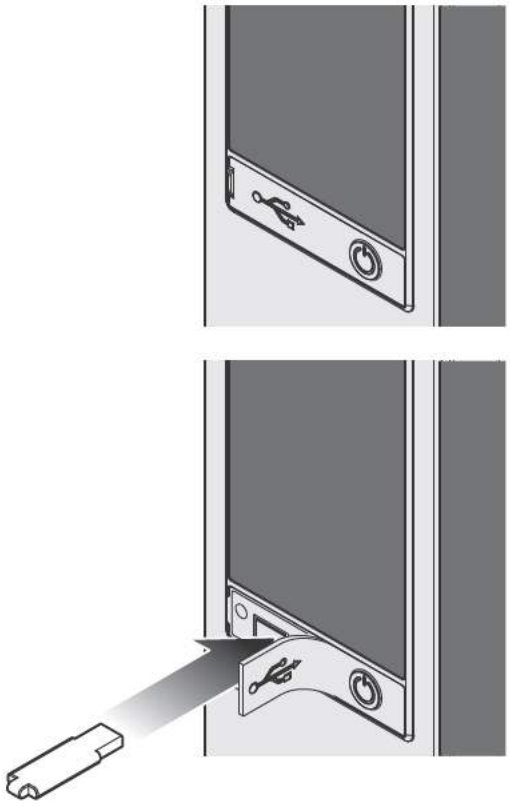
⑧ ⑨ Durch Eingabe der PIN des neuen Filters erkennt der Ofen dank eines internen Literzählers jederzeit den **Namen des installierten Filters** (z. B. BAKERY.PURE) und **wie viele Liter Wasser** bis zum nächsten Filterwechsel noch fehlen (RESTLICHE LITER - REMAINING VOLUME).



11 HACCP-DATEN

Die Erfassung der HACCP-Daten gestattet die Überwachung der Verarbeitung von Lebensmitteln, bei denen die Gefahr einer biologischen, chemischen oder physischen Kontamination besteht.
Genauer werden alle 30 Sekunden die folgenden Daten erfasst:
- die Temperatur in der Ofenkammer;
- die vom Nadelfühler gemessene Kerntemperatur;
- die Temperatur des Vakuumfühlers (sous vide).

In diesem Bereich Können diese Daten auf einen eigenen USB-Stick (formatiert FT32 und mit einer Speicherkapazität von 4 bis 16 GB) importiert werden.



Die Öfen zeigen auf dem Display eventuelle Alarm- oder Informationsmeldungen des Ofens oder des Zubehörs an.
Die Warnmeldungen (WARNING) weisen auf Fehlfunktionen hin, ermöglichen jedoch auch mit begrenzten Funktionen den Betrieb des Zubehörs.
Die Alarmmeldungen (ALARM) weisen auf Situationen hin, die die Funktion des Geräts/Zubehörs verhindern. Sie müssen daher angehalten werden (STOPP).
Wenn sich die Alarmnachrichten nur auf die angeschlossenen Zubehöre beziehen, können Sie weiterhin den Ofen verwenden.

AF - OFENALARME

Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AF01	Thermischer Alarm Motoren	Der Ofen hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AF02	Alarm Sicherheitsthermostat		
AF03	Alarm Kammerfühler		
AF04	Alarm Datenverlust		

WF - WARNING OFEN

Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WF06	Warnung Temperatur Leistungskarte	Der Ofen funktioniert weiter, aber die Feuchtigkeitsmessung wird deaktiviert	
WF28	Warnung Temperatur Steuerplatine	Der Ofen funktioniert weiter	
WF33	Fehler SD-Karte	Der Ofen funktioniert weiter	

WC - WARNUNG HAUBE

Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WC01	Dampffühler 1 defekt	Elektroventil des Schockfrosters öffnen sich nicht bei fehlendem Fühler zur Messung der Dampftemperatur	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WC02	Fehler Kartentemperatur	Die Haube funktioniert weiter	
WC05	Zu heißer Rauch am Einlass	Die Haube funktioniert weiter	
WC07	Kommunikationsfehler	Motor und Schockfroster der Abzugshaube nicht aktiv	Kontrollieren Sie das Stromkabel der Abzugshaube; wenn das Problem auch nach dieser Korrekturmaßnahme noch andauert, wenden Sie sich an den Kundenservice

AL - ALARME GÄRSCHRANK

Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AL01	Alarm Kammerfühler	Der Gärschrank hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AL02	Alarm Datenverlust		

WL - WARNUNG GÄRSCHRANK

Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WL02	Fehler Kartentemperatur	Der Gärschrank funktioniert weiter	

Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:
- nachdem das Strom- und Wasserversorgungsgerät gelöst wurde
- nachdem die geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen angezogen wurden (z.B. Handschuhe, usw...).

Reinigen Sie täglich die Ofenkammer, um einen geeigneten Hygienestand zu garantieren und um zu verhindern, dass der rostfreie Stahl in der Ofenkammer nicht beschädigt und porös wird.
Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:
- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- aggressive oder beschädigende Reinigungsmittel (z. B. Chlorsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure). Achtung! Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät verwenden;
- schabende oder spitze Gegenstände (z. B. reibende Schwämme, Spachteln, Stahlbürsten, usw.);
- Strahlwasser.

EXTERNE STAHLOBERFLÄCHEN, DICHTUNG DER OFENKAMMER

Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.
Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch. Sorgfältig abspülen und trocknen.

IN DER OFENKAMMER

Wenn die Kammer nicht täglich gereinigt wird, können sich Fett und Rückstände ansammeln und Feuer fangen – Brandgefahr!
Reinigen Sie **täglich** die Ofenkammer, um ein hohes Hygienelevel und den Glanz des Stahls sowie die Leistungen des Gerätes im Laufe der Zeit aufrechtzuerhalten. Fettpartikel oder Rückstände von Lebensmitteln können außerdem während des Garvorgangs in Brand geraten und so Schäden an Personen und dem Gerät selbst verursachen. Die Reinigung muss immer bei kalter Kammer erfolgen und mithilfe eines weichen Lappens, der mit warmem Seifenwasser angefeuchtet wurde. Anschließend gut mit Wasser abspülen und richtig abtrocknen.

KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN UND BEDIENFELD

Verwenden Sie lediglich ein sehr weiches Tuch und eine sehr geringe Menge an Reinigungsprodukten für delikate Oberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.

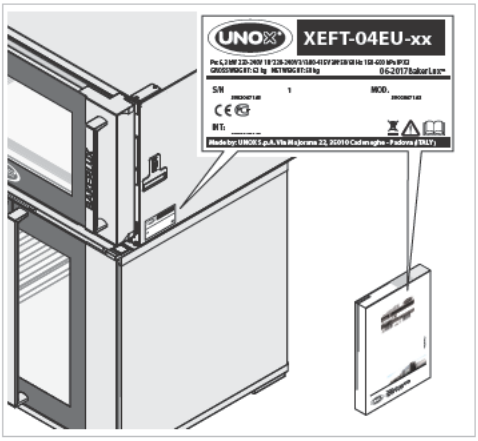
INNEN- UND AUSSENSCHEIBE DER TÜR

Abwarten, bis die Fenster abgekühlt sind.
Nur ein feuchtes, in Seifenwasser oder spezielles Reinigungsmittel für Scheiben getränktes Tuch verwenden. Sorgfältig abspülen und trocknen.

FÜR ÖFEN MIT KLAPPE: Die Innenscheibe bei der ordentlichen Reinigung des Geräts NICHT entfernen, da sie sonst zerbrechen kann.

AFTER-SALES-SERVICE

Im Störfall die Strom- und Wasserversorgung abschalten und in der Tabelle nach Lösungen suchen.



Wenn keine Lösung in der Tabelle gefunden wird, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von UNOX und geben Sie folgende Daten durch:
- Kaufdatum;
- Daten zum Gerät, auf dem Typenschild ablesbar;
- eventuelle Alarmmeldungen, die auf dem Display erschienen sind.

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

Betriebsstörung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung	Problemlösung
Der Ofen ist komplett aus.	- Fehlende Stromversorgung. - Gerät defekt.	Kontrollieren Sie die Anschlüsse an das Stromnetz.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Kein Dampf wird in der Ofenkammer erzeugt.	- Wassereingang geschlossen. - Anschluss an Wassernetz oder Tank falsch. - Kein Wasser im Tank (wenn Wasser in den Tank geladen werden muss). - Wassereingangsfilter durch Unreinheiten verstopft.	- Wassereingang öffnen. - Den Anschluss am Wassernetz oder am Tank überprüfen. - Wasser in den Tank lassen. - Filter reinigen.	
Nachdem die Zeit eingestellt und die START/STOP-Taste gedrückt wurde, startet der Ofen nicht.	Tür falsch offen oder geschlossen.	Kontrollieren Sie die Schließung der Tür.	
Bei geschlossener Tür dringt Wasser aus der Dichtung	- Dichtung dreckig. - Dichtung beschädigt. - Griffmechanismus gelockert.	- Die Dichtung mit feuchtem Tuch reinigen. - Wenden Sie sich an einen Fachtechniker zur Reparatur.	

*Für nähere Informationen siehe die Website www.unox.com im Bereich „Garantie“

STILLSTANDSZEIT

Während der Stillstandszeit kontrollieren Sie, dass die folgenden Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt wurden:
- Das Strom- und Wasserversorgungsgerät lösen;
- Sie sollten alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das in Vaselinöl eingetaucht ist;
- Die Tür des Geräts leicht offen lassen.

Beim ersten erneuten Gebrauch:
- reinigen Sie das Gerät und das Zubehör akkurat (siehe Seite **35**);
- Das Strom- und Wasserversorgungsgerät anschließen;
- kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;
- Lassen Sie das Gerät mindestens 50 Minuten laufen, ohne dass sich dabei Lebensmittel darin befinden.

Um sicherzustellen, dass dich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE

Gemäß des Art. 13 des italienischen Dekrets, Nr. 49 aus 2014 „Umsetzung der Elektronikschrott-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten".

Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90% des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.)

Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden).

Am Lebensende des Gerätes muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt", die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:
- Sammelzentren (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird; die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu).

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

Die europäische Elektronikschrott-Richtlinie wird in jeder Nation anders umgesetzt. Es gilt jedoch, dass diese Geräte bei den lokalen zuständigen Behörden oder bei befugten Händlern richtig entsorgt werden.

ZERTIFIZIERUNGEN

EU-Konformitätserklärung für elektrische Geräte

Hersteller: UNOX S.p.A.
Adresse: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italien
Der Hersteller erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt
BAKERLUX SHOP.Pro™
der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG über die folgenden Normen entspricht:
EN 60335-1: 2014 + A11:2014
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
EN62233: 2008
EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
der EMV-Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit über die folgenden Normen entspricht:
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

INTERNATIONAL

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

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

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

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ
UNOX РОССИЯ
E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ASIA & AFRICA

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

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

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

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

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

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

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

中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

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

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

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

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

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

LI2548A1.DOO-LDI-01 - Printed: 02-2018

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

UNOX.COM | FOLLOW US ON