



GEBRAUCH UND WARTUNG (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG)





SICHERHEIT	4
ALLGEMEINE HINWEISE.....	10
GEBRAUCH MENÜ SET	20
GEBRAUCH MENÜ MIND.MAPS.....	34
GEBRAUCH MENÜ PROGRAMS.....	38
GEBRAUCH MENÜ MULTI.TIME	42
GEBRAUCH MENÜ CHEFUNOX	48
GEBRAUCH MENÜ MISE EN PLACE.....	52
GEBRAUCH MENÜ ROTOR.KLEAN.....	58
GEBRAUCH MENÜ READY.COOK.....	62
MENÜ STATS DDC.....	64
EINSTELLUNGEN MENÜ.....	68
ALARME UND WARNUNGEN	76
WARTUNG.....	78
ASSISTENZ.....	82

KONTAKT

Auf der Rückseite des Deckblatts finden Sie die Kontaktangaben örtlicher Servicezentren.



Sehr geehrter Kunde,

diese Anleitung enthält alle Informationen, die für den ordnungsgemäßen Gebrauch und die richtige Wartung des Geräts erforderlich sind.

Sollten Sie Zweifel und Fragen zu bestimmten Abschnitten haben, steht Ihnen der Hersteller gern zur Verfügung.

Sicherheit

Erklärung der Piktogramme	4
Sicherheitsinformationen	5

ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME



Die Gebrauchsanleitung lesen



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann.



Brandgefahr!



Stromschlaggefahr!



Verbrennungsgefahr



Gefahr gefährliche Substanzen.



Empfehlungen und nützliche Informationen



Siehe anderes Kapitel



Erdungssymbol



Potentialausgleichssymbol

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Allgemeine Hinweise

- Die Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften oder die Nichtbeachtung von anderen als den in dieser Anleitung angegebenen Gebrauchs- oder Wartungsvorschriften führt zum Erlöschen der Garantie* und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Stellen Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen vom Benutzer selbst vorgenommen werden und dürfen NICHT von Kindern durchgeführt werden, insbesondere wenn sie nicht von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- 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, Sie funktionale oder strukturelle Veränderungen feststellen oder wenn die Stromversorgung unterbrochen ist, kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst von UNOX und versuchen Sie sich nicht selbst an der Reparatur. 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 sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.
- Das Gerät hat eine Schallemission von unter 70 dB.
- Die Kalibrierung des Systems zur Feuchtigkeitsmessung muss bei der Erstinstallation vorgenommen werden (kontaktieren Sie dazu den Kundenservice von Unox) und immer dann, wenn der Ofen dies verlangt.



Wenn es nicht möglich ist, den Ofen BAKERTOP MIND.Maps™ dauerhaft an einen Ablass anzuschließen, muss das Anschluss mit dem kegelförmigen Stutzen des „Starter Kits“ verschlossen werden. Wenn Anschluss an den Ablass verstopft ist, dürfen die Waschprogramme NICHT verwendet werden bzw. es darf nicht mit großen Wassermengen gespült werden, da sonst Überschwemmungsgefahr besteht.

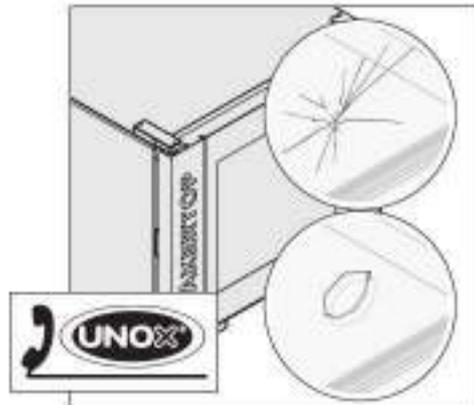
Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

- 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).

- Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Garvorgang nur bei geschlossener Tür. Wenn die Tür geöffnet wird, unterbricht der Ofen den Betrieb vorübergehend und zeigt dies mit einer Display-Meldung an. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie einfach die Tür wieder.
- Um die optimale Leistung des Geräts zu erhalten, wird **DAVON ABGERATEN**, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen, insbesondere wenn Sie Mikrowellen verwenden. Wenn sich das Öffnen der Tür einmal nicht vermeiden lässt, führen Sie den Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch und achten Sie dabei auf das Entweichen von Dämpfen mit hoher Temperatur aus der Garkammer.
- Für die Handhabung und Entnahme von Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen aus dem Inneren der Garkammer ist stets die für den jeweiligen Einsatzzweck geeignete Thermoschutzkleidung zu tragen und höchste Aufmerksamkeit zu walten.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Ofenkammer.
- Führen Sie die Sonde in die Speisen ein, bevor Sie die Bleche herausziehen und positionieren Sie den Fühler im Halter außen. Bevor Sie die Bleche herausziehen, kontrollieren Sie das Kabel des Nadelfühlers. Es darf beim Herausziehen nicht blockiert sein. Seien Sie sehr vorsichtig bei der Verwendung der Sonde, da diese sehr spitz ist und hohe Temperaturen erreicht.
- Während der Funktion COOL/KÜHLUNG (Kammerkühlung) gibt das Gerät Wasser aus. Dabei die Tür geschlossen halten, um Verbrennungen durch heißen Wasserdampf zu vermeiden.
- **ES IST ABSOLUT VERBOTEN**, ein Backblech, einen heißen/kalten Behälter oder andere Gegenstände auf dem Ofen abzustellen, auch wenn er ausgeschaltet ist. Bringen Sie **KEINE** brennbaren oder wärmeempfindlichen Gegenstände (z. B. Dekorationselemente aus Kunststoff, Feuerzeuge usw.) in die Nähe des Geräts.
- Um den Ofen herum müssen an allen Seiten mindestens 10 cm Platz sein.
- Bei den allerersten Verwendungen kann das Gerät aufgrund der Verdampfung einiger Verarbeitungssole Dämpfe und unangenehme Gerüche erzeugen, die in nachfolgenden Betriebszyklen allmählich verschwinden.
- Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel sollten nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie keine Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Küchenprodukten gefüllt sind, die durch Erhitzung auf höhere Werte flüssig werden (IEC 60335-2-42:2002 / AMD:2008)
- Das Erhitzen von Getränken kann zu einem verzögerten und schnellen Aufkochen führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Vor dem Verzehr muss der Inhalt von Fläschchen und Babynahrung in Gläsern umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur kontrolliert werden, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur für hohe Temperaturen geeignete Werkzeuge und Behälter.
- 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.
- Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes.
- Öffnen Sie während des Waschvorgangs nicht die Ofentür. Es besteht Verletzungsgefahr für Augen, Schleimhäute und Haut durch den Kontakt mit den verwendeten chemischen Reini-

gungsmitteln, da diese vom Rad in der Backkammer gespritzt und von starken Luftströmen bewegt werden.

- Bei Wartungsarbeiten am Wasserkreislauf des Ofens ist das Tragen spezieller PSA für Reinigungsmittel Pflicht (siehe Sicherheitsdatenblatt des Produktes), insbesondere Handschuhe und Schutzbrille, da in Teilen des Kreises Rückstände von Reinigungsmitteln vorhanden sein und diese unter Druck stehen können.
- 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.



Sollte die Glasscheibe des Gerätes gebrochen oder beschädigt sein, fordern Sie umgehend Assistenz bei einer befugten Kundendienststelle an. Verwenden Sie den Ofen nicht: Es besteht Explosionsgefahr.

NUR FÜR HUBBÜHNENÖFEN MIT WAGEN:

- Ziehen Sie immer die Haltebremse der Vorderräder nach dem Einführen in die Ofenkammer und jedes Mal, wenn die Wagen nicht verschoben werden müssen.
- Fixieren Sie immer die in die Führungen eingeführten Backbleche.
- Seien Sie sehr vorsichtig bei der Bewegung, da die Bleche heiße Flüssigkeiten enthalten können, die austreten könnten. Außerdem könnten die Wagen kippen (zum Beispiel beim Transport auf ungleichmäßigen Oberflächen oder durch Türen).



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 entflammenden Stoffe in der Nähe sind.
- Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Pappbehältern erhitzen, überprüfen Sie den Ofen auf mögliche Brandgefahren.
- Wenn Sie eine Rauchentwicklung feststellen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammende Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).
- Das Gerät muss täglich gereinigt werden, wobei alle Speisereste entfernt werden müssen. Befolgen Sie die detaillierten Anweisungen für die Reinigung auf Seite **78**. Die Vernachlässigung dieses Vorgangs kann zu einer Verschlechterung der Oberflächen führen, die sich wiederum negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen könnte (Fette oder Lebensmittelreste könnten sich entzünden, wenn sie nicht aus seinem Inneren entfernt werden).
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampf- oder Druckwasserstrahl gereinigt werden.
- Keine leicht entflammenden Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol).



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.
- Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:
 - nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde und die Entladezeit der kapazitiven Komponenten verstrichen ist (einige Minuten);
 - wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist;
 - in einwandfreier körperlicher und geistiger Verfassung und nach Anlegen der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. hitzebeständige Gummihandschuhe, Augenschutz, Staubmaske (optional) usw.).

NUR FÜR GASÖFEN

- Das Abzugsrohr über dem Herd muss immer hindernisfrei sein (z.B. Objekte, Bleche usw.).
- Während des Gebrauchs des Geräts immer die Dunstabzugshaube einschalten, wenn vorhanden.
- Wenn das Gerät an einen Abzugsschacht angeschlossen ist, muss dieser:
 - Immer frei von Verstopfungen sein - Brandgefahr;
 - regelmäßig gemäß den technischen Vorschriften des Nutzerlands gereinigt und kontrolliert werden - Brandgefahr.
- Das Gerät muss weit weg von Luftströmen und Luftzug positioniert werden - Brandgefahr!
- Versichern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen und der darunter stehende Teil des Geräts gereinigt und dass keine Hindernisse vorhanden sind (z. B. durch stützende Objekte in der Nähe des Geräts).
- Wenn Gasgeruch auftritt:
 - unterbrechen Sie umgehend die Gasversorgung;
 - lüften Sie umgehend den Raum;
 - keine Elektroschalter anfassen oder Funkenbildung oder offene Flammen hervorrufen;
 - ein externes Telefon verwenden, um die Gasversorgungsfirma zu kontaktieren.

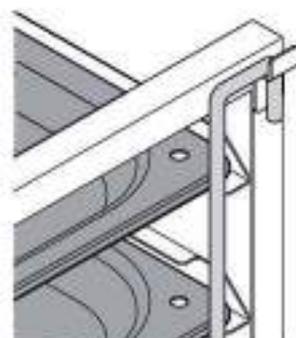
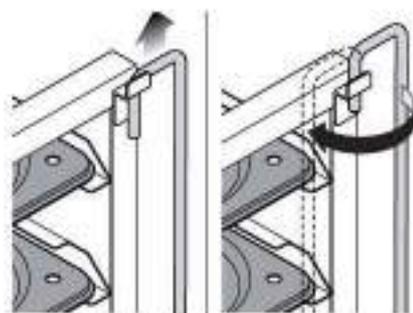
Allgemeine Hinweise

Warnungen und Hinweise	10
Ladung und Gebrauch der Wagen (nur Hubbühnenöfen mit Wagen)	11
USB	12
Verwendung des Nadeffühlers	12
LCD-Bedienfeld Seite HOME	13
Einstellen eines Werts	16
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	17

WARNUNGEN UND HINWEISE

-  **Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes aufmerksam das Kapitel „Sicherheitsvorschriften“**
-  **Beim Garen großer Mengen fettiger Lebensmittel im untersten Grillrosthalter des Ofens ein leeres Blech ohne Löcher vorsehen. Alternativ dazu kann ein Behälter mit passenden Abmessungen verwendet werden.**
- Bei der ersten Verwendung des Geräts reinigen Sie akkurat die Ofenkammer innen und das Zubehör **Wartung** (siehe Kapitel **78**); lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüche des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Bei der Öffnung der Tür der Ofenkammer außer in der Funktion **„COOL/KÜHLUNG“**, hält die Heizung und die Lüftung automatisch an und die eingebaute Lüfterbremse wird ausgelöst (das Lüfterrad dreht sich noch für kurze Zeit).
- Wenn das Gerät mehr als 15 Min. eingeschaltet bleibt, ohne dass ein Betriebsmodus oder die automatische Reinigung ausgewählt wurde, wird automatisch der Standby-Betrieb aktiviert, um den Stromverbrauch zu senken.
- Zum Verlassen des STANDBY-Modus drücken Sie die Taste START/STOP.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35 °C.
- Salzen Sie die Speisen möglichst nicht in der Ofenkammer. Wenn es nicht anders möglich ist, reinigen Sie so schnell wie möglich den Ofen (siehe Kapitel **Wartung** auf Seite **78**).
- 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.
-  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 Kits" in einer Höhe von 160 cm anbringen.**
- Es ist ratsam, den Ofen immer vorzuheizen, um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Tür aufzuheben; wenn die Funktion SMARTPreheating aktiv ist. Dann wird das vom Gerät völlig autonom gesteuert (für weitere Informationen siehe S. **17**).

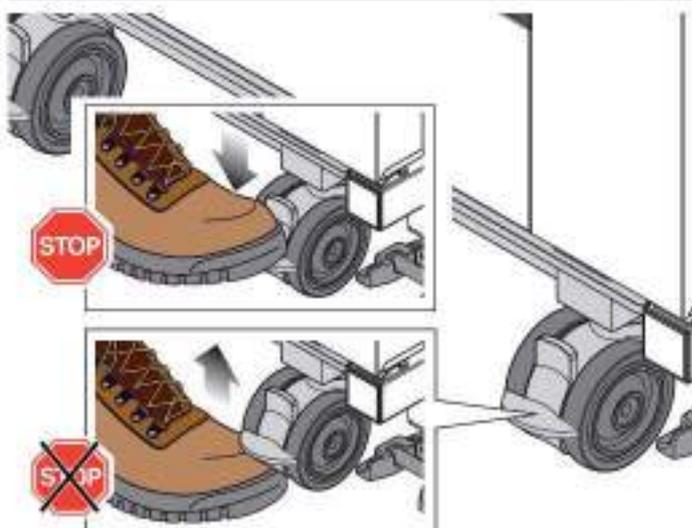
- Wenn Sie hingegen manuell vorheizen möchten, empfehlen wir Ihnen, die Temperatur um mindestens 30°C höher als die geplante Gartemperatur einzustellen.
- Um die optimale Leistung des Geräts zu erhalten, wird empfohlen, **die Tür während des Garvorgangs NIEMALS zu öffnen**. Wenn sich das Öffnen der Tür einmal nicht vermeiden lässt, führen Sie den Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch und achten Sie dabei auf das Entweichen von Dämpfen mit hoher Temperatur aus der Garkammer.
- Verwenden Sie Bleche und Grillroste von UNOX. Positionieren Sie gleichmäßig das Essen auf diese. Nicht übereinander stapeln oder die Bleche oder Grillroste überladen. Beachten Sie immer die Hinweise zur Beladung Ihres Geräts.
- Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol oder Wein).



01

Stromausfall

Bei einem Stromausfall oder Abschalten der Maschine setzt das Gerät beim Neustart das Programm fort, das beim Abschalten aktiv war (z. B. eine Multitime-Rezept). Die Gardauer kann um maximal 2 Minuten verlängert werden. Bedienen Sie das Gerät für die Navigation und Einstellung der Parameter ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern und nicht mit Utensilien wie Gabeln, Rühröffeln usw. Der mitgelieferte Stift darf einzig zum Zeichnen der Kurven der Garvorgänge im Menü Mind,Maps sowie für Unterschriften verwendet werden.



02

LADUNG UND GEBRAUCH DER WAGEN

(nur Hubbühnenöfen mit Wagen)

⊕ Verwenden Sie ausschließlich Wagen, Bleche und Grillroste von UNOX. Laden Sie vorsichtig die Wagen, ohne Sie zu überladen. Ein Absenken des Wagens ist normal und hängt von der Menge der Produkte auf dem Blech ab. Der Wagen wird in den Ofen hineingeschoben. Dazu werden die unteren Gleitführungen verwendet. Während des Bewegens des Wagens, fixieren Sie die Bleche wie in der Abbildung angegeben. Ziehen Sie immer die Haltebremse der Vorderräder nach dem Einführen in die Ofenkammer und jedes Mal, wenn die Wagen nicht verschoben werden müssen.

Seien Sie sehr vorsichtig beim Bewegen der Backbleche. Diese können heiße Flüssigkeiten enthalten, die heraustreten könnten und die Wagen könnten umkippen (z. B. beim Transport auf unebenen oder geneigten Böden oder beim Transport durch Türen).

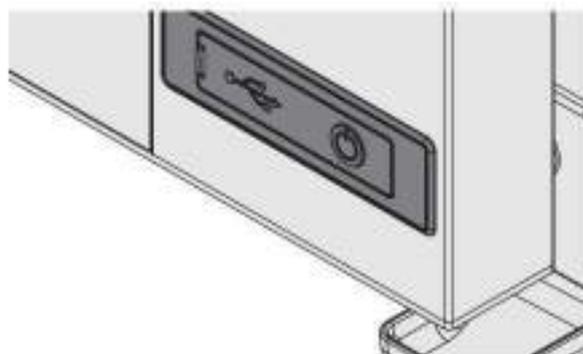


03

USB

04 ▶ Der USB-Anschluss befindet sich unter dem LCD-Bedienfeld und ermöglicht das Importieren oder Exportieren von Material auf bzw. von einem USB-Stick (formatiert FT32 und mit 4 bis 16 GB Speicherplatz).

Für die Verwaltung des Sticks, siehe ▶ S. 71.



VERWENDUNG DES NADELFÜHLERS

05 ▶ Der Nadelfühler misst während des Garens die Temperatur im Kern des Produkts. Wenn der Nadelfühler den vom Nutzer eingestellten Wert erreicht, bedeutet das, dass sowohl die Oberfläche als auch der innere Teil des Essens gegart ist. Der Nadelfühler wird in den Kern des zu garenden Produkts eingeführt. Vergewissern Sie sich dass die Spitze des Fühlers im Kern des Essens ist, das heißt, im innersten Teil, ohne herauszukommen. Wenn das Produkt eine geringe Dicke hat, führen Sie den Nadelfühler parallel zur Halterebene ein. Wenn es mehrere Produkte gibt, führen Sie den Nadelfühler in das kleinste Produkt ein. Nachdem dieses die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat (und der Garvorgang somit beendet ist), das fertig gegarte Stück herausziehen und den Fühler in das nächste kleinste Produkt einführen und den Garzyklus erneut starten.

+ Seien Sie bei der Nutzung des Nadelfühlers sehr vorsichtig, da die Nadel sehr spitz ist und nach dem Gebrauch sehr hohe Temperaturen erreichen kann.

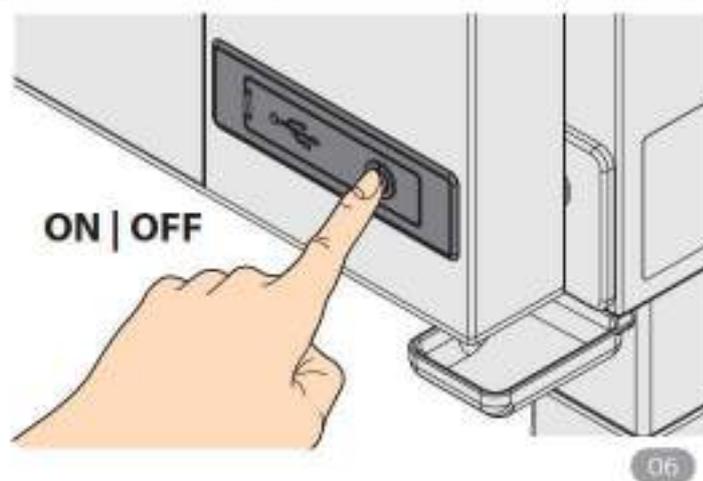
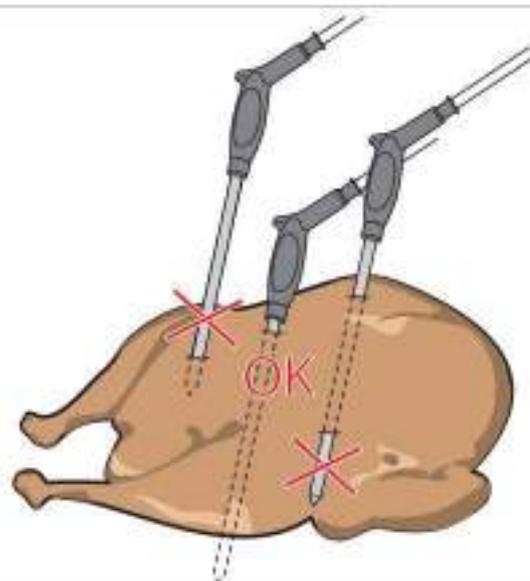
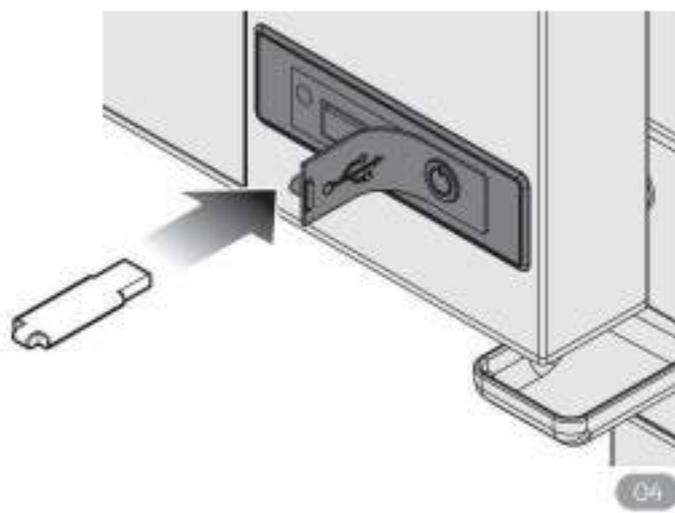
+ Ziehen Sie den Nadelfühler aus dem Kern des Produkts, bevor Sie die Backbleche aus dem Ofen herausziehen und positionieren ihn im externen Fühlerhalter (nicht außen oder in der Kammer hängen lassen!).

+ Bevor Sie die Backbleche herausziehen, kontrollieren Sie das Kabel des Nadelfühlers. Es darf beim Herausziehen kein Hindernis sein.

+ Bevor Sie die Vorheizung eines Programms mit der Nadelfühler starten, legen Sie den Fühler in den externen Fühlerhalter

EIN-/AUSSCHALTEN DES GERÄTES

06 ▶ Mit der Taste können Sie die Anzeige ein- und ausschalten, aber nicht den Ofen ausschalten. Um den Ofen auszuschalten, stellen Sie den Schalter an der elektrischen Schalttafel auf OFF.

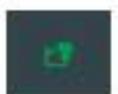


LCD-BEDIENFELD | Seite HOME

Die Funktionen „FAVORITES“ (Favoriten) gestatten den Zugriff auf eine Liste von Rezepten, die als „Favoriten“ ausgewählt wurden ▶ 07



Wi-Fi-Verbindung
aktiv



Ethernet-Verbindung
aktiv



Wi-Fi-Verbindung
NICHT aktiv



Ethernet-Verbindung
NICHT aktiv



SET

Gestattet die Durchführung eines Garvorgangs, bei dem der Nutzer bei jedem Garvorgang die Parameter manuell einstellen muss (z. B. Temperatur, Dauer usw.).

+ Für nähere Informationen siehe ▶ S. 20



PROGRAMS

Gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor abgespeicherter Garvorgänge mit „Menü Set“ (Menü Einstellen).

+ Für nähere Informationen siehe ▶ S. 38



MULTI.TIME

In modernen Küchen kommt es nicht selten vor, dass bei denselben Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit usw.) gleichzeitig mehrere Produkte mit unterschiedlichen Garzeiten gegart werden müssen. Mit dem Menü Multi.time können Sie den Ofen im kontinuierlichen Zyklus nutzen und bis zu 10 verschiedene Timer einstellen, die anzeigen, wann jedes Gericht fertig ist.

+ Für nähere Informationen siehe ▶ S. 42



CHEFUNOX

Dieses Menü bietet eine Reihe von Rezepten, die vorab von UNOX programmiert wurden. Damit sind perfekte Ergebnisse stets garantiert.

+ Für nähere Informationen siehe ▶ S. 48



MISE EN PLACE

Das Menü „Mise en place“ gestattet es, Gerichte mit unterschiedlichen Garzeiten, die zu verschiedenen Zeitpunkten in den Ofen gegeben werden, zur gleichen Zeit fertigzustellen.

+ Für nähere Informationen siehe ▶ S. 52



ROTOR.KLEAN

Gestattet den Zugriff auf die Liste der Waschprogramme sowie das Starten des Programms, das die jeweiligen Anforderungen am besten erfüllt.

+ Für nähere Informationen siehe ▶ S. 58



READY.COOK/READY.BAKE

Ermöglicht den Zugriff auf einige voreingestellte Programme für den schnellen Start bestimmter Garmodi.

+ Für nähere Informationen siehe ▶ S. 62



DDC STATS

Gestattet den Zugriff auf die Kontrolle des Verbrauchs und der HACCP-Daten.

+ Für nähere Informationen siehe ▶ S. 64

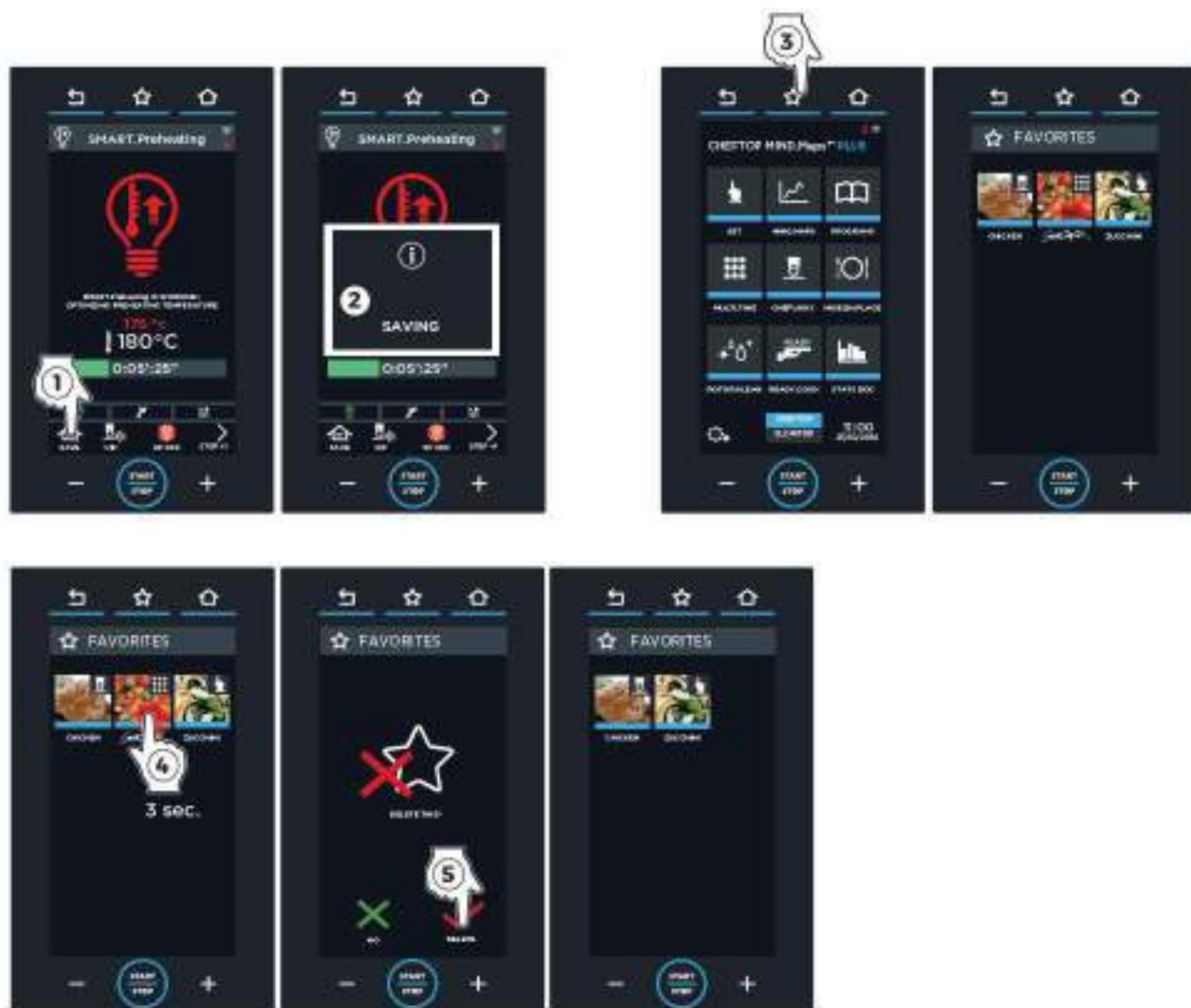


A | Sonderfunktion „FAVORITES“

07 ▶ Die am häufigsten verwendeten Rezepte; die in den Menüs enthalten sind: PROGRAMS | MULTI-TIME | CHEFUNOX. Sie können das gerade ausgeführte Rezept als „**FAVORITE**“ (**Favoriten**) speichern (sowohl klassisch, als auch SMART) (Punkte ① - ②).

Bei Drücken der Taste MY FAVORITES (Favoriten) (Punkt ③) werden dann alle auf diese Weise gekennzeichneten Rezepte angezeigt: Die Funktion ist besonders hilfreich, um häufig verwendete Rezepte schnell wiederzufinden. Zum Löschen eines Rezepts halten Sie auf der Seite „FAVORITES“ das zugehörige Symbol mindestens drei Sekunden lang gedrückt (Punkt ④).

Daraufhin erscheint eine Seite, die Sie zur Bestätigung des Löschvorgangs auffordert (Punkt ⑤): Bei Auswahl von „JA“ wird das Rezept von der Liste entfernt.



07

EINSTELLEN EINES WERTS

08 ▶ Durch Ziehen des Cursors

- 1 Berühren Sie das Symbol des Parameters, den Sie einstellen möchten. Dieser ändert seine Farbe (im Falle des Parameters „Dauer“ müssen Stunden, Minuten und Sekunden separat eingestellt werden).
- 2 Berühren Sie den waagerechten Balken (leuchtet auf) und ziehen Sie den Cursor, um den gewünschten Wert einzustellen; nach drei Sekunden ohne Eingabe verschwindet der Cursor wieder.

09 ▶ Mithilfe der Taste

- 1 Berühren Sie das Symbol des Parameters, den Sie einstellen möchten. Dieser ändert seine Farbe (im Falle des Parameters „Dauer“ müssen Stunden, Minuten und Sekunden separat eingestellt werden).
- 2 Nutzen Sie die Tasten **-** **+** zum Ändern des Wertes.



08



09

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

10 ► Während des manuellen Garens ermöglichen die UIP-Technologien, wenn sie wie in der Abbildung aktiviert sind, dem Ofen eine ständige Überwachung jedes Vorheiz- und Garvorgangs. Dank dieser kontinuierlichen Kontrolle ist die Software, die den Ofen steuert, in der Lage, bei Bedarf und **vollkommen autonom Änderungen** an den Nutzereinstellungen vorzunehmen; dies führt zu stets perfekten Garergebnissen.



10

Verfügbar sind die folgenden UIP-Technologien:

- SMART.Preheating** ► reguliert, wenn sie aktiviert wurde, automatisch die **Dauer und Temperatur des Vorheizvorgangs**, wodurch möglichst gleichmäßige Garergebnisse sowie Energieeffizienz garantiert werden können.
- AUTO.Soft** ► reguliert, wenn sie aktiviert wurde, die **Geschwindigkeit des Temperaturanstiegs** zum Erzielen gleichmäßigerer Garergebnisse im Fall besonders heikler Garvorgänge.
- ADAPTIVE.Cooking** ► optimiert, wenn sie aktiviert wurde, automatisch **sämtliche Parameter des Garvorgangs** in Abhängigkeit der Beladung des Ofens, der Dauer der Türöffnung und der Messwerte der Sensoren des Ofens.
- SMART.Drain** ► verbindet am Programm die richtige Position des Fettauffangventils in Behälter. Verhindert die Ausführung des Programms bei falscher Positionierung. Für den Umgang mit dem Ventil „Hähnchen“ wird auf die entsprechende Anleitung verwiesen.

11 Durch Drücken der Taste erhalten Sie Informationen über die entsprechende UIP-Technologie



11



Während eines Garvorgangs gibt das Aussehen der Symbole im unteren Bereich des Ofens Auskunft über die UIP-Technologien

			GRAUES SYMBOL ► Die UIP-Technologie wurde NICHT aktiviert und wird folglich zu keinem Zeitpunkt eingreifen, um den Garvorgang zu verbessern
			GRÜNES SYMBOL ► Die UIP-Technologie wurde aktiviert und nimmt derzeit Einfluss auf den Garvorgang
			WEISSES SYMBOL ► Die UIP-Technologie wurde aktiviert, nimmt derzeit aber KEINEN Einfluss auf den Garvorgang

12

Gebrauch | Menü SET



Vorheizen	22
Die Garphasen einstellen	23
Direktes Starten des Garvorgangs ohne Abspeichern	26
Speichern und anschließendes Starten des eingestellten Garvorgangs	27
Garvorgang im Gang	31
Ende des Garvorgangs	32

Bei manuellen Garvorgängen muss der Benutzer basierend auf seiner Erfahrung die folgenden Garparameter für das Vorheizen und jede weitere Phase einstellen:

- **Gardauer** oder **Kerntemperatur** (die beiden Parameter schließen sich gegenseitig aus);
- **Temperatur in der Kammer** oder **Delta „T“** (die beiden Parameter schließen sich gegenseitig aus);
- **Dampfeinlass/Dampfabzug** der Kammer;
- **Geschwindigkeit der Lüfterräder.**

Jeder manuelle Garvorgang besteht aus:

- ▶ S. 22 | ein **Vorheizvorgang** mit automatischer, manueller oder SMART.Preheating-Einstellung (empfohlen);
- ▶ S. 23 | **bis zu neun Garphasen (STEP)**, die sich durch Garparameter auszeichnen, die auch verschieden sein können. Der Übergang von einer Garphase zur nächsten, wenn vorhanden, wird automatisch vom Gerät gesteuert. Nachstehend ist ein Beispiel angegeben:



Beispiel für eine Garung, die aus mehreren Schritten besteht, einige mit Zeitdauer und andere mit Nadelfühler. Die Schritte 3 bis 9 sind nicht notwendig und würden daher nicht eingestellt.

Nach Einstellen aller Parameter (Dauer, Temperatur usw.) kann **der Garvorgang ohne Speichern direkt gestartet werden** ▶ S. 26 oder **das eingestellte Rezept gespeichert und der Garvorgang dann gestartet werden** ▶ S. 27.

Hyper Smoker

dieses Symbol erscheint nur, wenn der optional erhältliche Räucherofen installiert ist. Zur Verwendung des Zubehörs Hyper Smoker wird auf die entsprechende Anleitung verwiesen.

Gardauer

(zwischen 0 min und 9h:59min:59s und danach UNENDLICH, d. h. Dauerbetrieb des Ofens)

Temperatur in der Ofenkammer

(30°C bis 260°C)

STEAM.Maxi™

Eingehender Dampf in der Kammer

Geschwindigkeit der Lüfterräder

normal oder, wenn vorgesehen, Hyper Smoker. Größe der Holzstücke auswählen

Die Symbole zeigen an, welche UIP-Funktionen aktiv sind

greift auf die Einstellung des Vorheizvorgangs oder den vorhergehenden Schritt zu

UIP-Technologien

Für nähere Informationen siehe ▶ S. 17

Startet den eingestellten Garvorgang

Optionale Sonderfunktion „PRESSURE STEAM“ (Druckdampf)

Für nähere Informationen siehe S. 25



Wenn Sie die Funktion MULTI Product aktivieren, werden am Ende des Schrittes ein Foto und eine vom Benutzer eingefügte Notiz (z.B. „Ol hinzufügen“) angezeigt.

Für nähere Informationen siehe S. 24

STEP

Das Symbol gibt die Nummer des Schritts (STEP) an, der gerade eingestellt wird.

Kerntemperatur

Einstellung der zu erreichenden Kerntemperatur

Für weitere Informationen siehe

▶ S. 12

Temperatur Delta „T“

(0°C bis 120°C)
Temp. in der Ofenkammer - Kerntemp. = Temp. Delta „T“

DRY.Maxi™

ausgehender Dampf aus der Kammer

„Pulsierende“ Luftströmungsgeschwindigkeit

(das Gebläse schaltet sich aus, wenn der Ofen auf Temperatur ist) oder, falls vorgesehen, Hyper Smoker. Größe der Holzstücke auswählen

Einstellung der Schritt 1 bis 9 (STEP)

Abspeichern der eingestellten Parameter

Für weitere Informationen siehe ▶ S. 27

VORHEIZEN

Die meisten Garvorgänge erfordern einen Vorheizvorgang, der optional ist, aber immer empfohlen wird, um bessere Garergebnisse zu erzielen.

Es gibt zwei Möglichkeiten, den Vorheizvorgang einzustellen:

- durch Verwendung der UIP-Technologie und durch Aktivierung des Vorheizvorgangs **SMART.Preheating** (empfohlener Modus) wird der Vorheizvorgang völlig autonom vom Gerät verwaltet, ohne dass ein Eingriff vonseiten des Benutzers erforderlich ist;
- Im **manuellen Modus** muss der Benutzer die Vorheiztemperatur manuell einstellen.

Unabhängig von dem ausgewählten Modus nach dem Start der Garung, falls nötig, ist es möglich, das Vorheizen in jedem Moment zu unterbrechen und zu Schritt 1 zu gehen ▶ S. 31

13 ▶ Einstellen einer Vorheizphase im manuellen Modus

- 1 Tippen Sie auf das Symbol „VORHEIZEN | PREHEATING“: Es erscheint der Einstellungsbildschirm.
- 2 Einstellen der Vorheizparameter:
 - **Dauer** ▶ bei Eingabe einer Dauer behält der Ofen nach Erreichen der eingestellten Temperatur diese für die eingestellte Dauer aufrecht, statt sofort die nächste Phase (STEP 1) zu starten;
 - **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.
- 3 Gehen Sie zu den Einstellungen von Schritt 1. Ein Garvorgang kann nur dann gestartet werden, wenn für ihn mindestens eine Phase eingestellt wurde.

14 ▶ Aktivieren eines Vorheizvorgangs SMART.Preheating (empfohlener Modus)

Durch die Aktivierung der Funktion SMART.Preheating wird der Vorheizvorgang völlig autonom durch das Gerät gesteuert, ohne dass der Benutzer eingreifen muss ▶ für weitere Informationen zu den UIP-Technologien siehe S. 17.



Manuelles Vorheizen

13



Vorheizen mit SMART.Preheating

14

DIE GARPHASEN EINSTELLEN

15 ▶ Einstellen von einer oder mehreren Garphasen

- ① Stellen Sie die folgenden Parameter auf Basis Ihrer jeweiligen Anforderungen ein:
 - die **Gardauer** (zwischen 0 min und 9h:59min:59s und danach UNENDLICH, d. h. mit Dauerbetrieb des Ofens) oder die **Nadelfühlertemperatur** ▶ S. 12: die beiden Parameter schließen sich gegenseitig aus. Im ersten Fall (Dauer) endet der Garvorgang nach Ablauf der eingestellten Dauer, im zweiten Fall (Nadelfühler) endet der Garvorgang bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur.
 - die **Gartemperatur** (zwischen 30 °C und 260 °C). Bei besonders heißen Garvorgängen kann alternativ die Funktion Delta „T“ (zwischen 0 °C und 120 °C) verwendet werden. In diesem Fall muss der Nadelfühler verwendet werden, der in dem Kern der zu garenden Speisen eingeführt wird. Per Definition hält Delta T die Kammertemperatur mit Hilfe der Formel auf einer konstanten Differenz zur Nadelfühlertemperatur: Kammertemperatur minus Nadelfühlertemperatur. Delta T kann nur verwendet werden, indem ein Temperaturziel für den Nadelfühler festgelegt wird, nicht eine Dauer. Beispiel: wenn Delta T= 80°C und das Temperaturziel des Nadelfühlers 70°C beträgt, wird das Garen beendet, wenn die Nadelfühlertemperatur 70°C erreicht. Die Kammertemperatur würde daher 150°C betragen (weil 150°C-70°C=80°C).
 - der Einlass (**STEAM.Maxi™**) oder **Abzug (DRY.Maxi™)** von **Dampf** in Ofenkammer.
 - die **Geschwindigkeit der Lüfterräder**: normal (links) oder pulsiert (rechts - die Lüfterräder schalten aus, wenn der Ofen die Temperatur erreicht).
 - **Funktion MULTIPRODUCT** ▶ Für weitere Informationen siehe S. 24
- ② Um jederzeit perfekte Garergebnisse zu erzielen, können Sie die UIP-Technologie verwenden ▶ für nähere Informationen siehe S. 17
- ③ Wenn erforderlich stellen Sie auf die gleiche Weise weitere Garphasen ein, bis zu maximal neun. Jede von ihnen kann sich durch unterschiedliche Garparameter auszeichnen. Der Übergang von einer Garphase zur nächsten, wenn vorhanden, wird automatisch vom Gerät gesteuert.

Nachdem Sie alle Parameter (Dauer, Temperatur usw.) eingestellt haben, können Sie:

- **den Garvorgang direkt starten, ohne ihn zu speichern** ▶ S. 26
in diesem Fall werden die eingestellten Parameter nicht gespeichert und müssen bei jedem Garvorgang neu eingegeben werden;
- **das eingestellte Rezept speichern und dann mit dem Garen beginnen** ▶ S. 27
auf diese Weise können Sie es später beliebig oft wiederverwenden, ohne dass Sie die Parameter jedes Mal neu einstellen müssen.



Beispiel für Parametereinstellung (SCHRITT 3 bis 9 nicht verwendet)

B | Sonderfunktion MULTI.Product



Mit der Funktion MULTI.Product können Sie ein **Foto** auswählen und eine **Notiz** eingeben, die am Ende der Phase angezeigt werden, für die die Funktion aktiviert wurde.

- ① Wählen Sie mit den Pfeilen < und > den Schritt aus, an dessen Ende der Bildschirm mit der Notiz angezeigt werden soll (im Beispiel STEP 1). Tippen Sie auf das weiße Symbol.
- ② ③ Wählen Sie das Foto aus, das angezeigt werden soll.
- ④ ⑤ ⑥ Schreiben Sie den Text der Notiz, zum Beispiel „Öl hinzufügen“.
- ⑦ Bestätigen Sie die Eingabe mit „OK“.
- ⑧ Das Symbol wird nun grün, um anzuzeigen, dass die Funktion für den STEP 1 aktiv ist.
- ⑨ Am Ende von STEP 1 erscheint der eingestellte Bildschirm.

C | Optionale Sonderfunktion **Pressure Steam**

Mit der Funktion **Pressure Steam** (= Druckdampf; optionale Funktion, die nur für die Öfen BAKERTOP Mind.Maps™ erhältlich ist) können Gerichte gegart werden, die eine große Menge Dampf erfordern (z. B. Jiaozi – chinesische gefüllte Teigtaschen).

① Aktivieren Sie die Funktion durch Antippen des zugehörigen Symbols; dessen Farbe wechselt daraufhin von Grau zu Blau. Die Funktion kann für jeden einzelnen Garschritt unabhängig von den anderen aktiviert bzw. deaktiviert werden; zum Deaktivieren der Funktion für Schritte, für die sie nicht benötigt wird, tippen Sie einfach auf das entsprechende Symbol (Symbol grau = Funktion NICHT aktiv).

- ② Es erscheint eine Seite mit voreingestellten Parametern:
- 80 °C Vorheizen
 - 12 Minuten Garzeit
 - 100 °C Gartemperatur
 - 120 % maximale Feuchtigkeit
- Diese Werte können bei Bedarf bearbeitet werden, wie im Kapitel zum manuellen Garkvorgang beschrieben. Wir raten Ihnen jedoch, sie unverändert zu lassen und die Zeit nur bei Bedarf anzupassen.
- ③ Stellen Sie anschließend alle erforderlichen Schritte ein.
Für weitere Einzelheiten zur Einstellung der Schritte ► S. 23.
- ④ Anschließend starten Sie den Garkvorgang durch Drücken der Taste „**START/STOP**“.

Die Funktion kann je nach Bedarf für jeden einzelnen Garschritt unabhängig von den anderen aktiviert bzw. deaktiviert werden.



DIREKTES STARTEN DES GARVORGANGS OHNE ABSPEICHERN

16 ▶ Um den Garvorgang sofort zu starten, tippen Sie auf die Taste **START/STOP**, in diesem Fall werden die eingestellten Parameter nicht gespeichert und müssen bei jedem Garvorgang neu eingegeben werden.

Fahren Sie anschließend fort auf S. 31.

+ Nach Ablauf der eingestellten Zeit können Sie das Rezept noch durch Drücken der Schaltfläche „SPEICHERN | SAVE“ speichern, siehe Abb. ▶

24



16

D | Weiterführende Informationen

Verbrauchsmessung



Auf dem Bildschirm, der am Ende des Garvorgangs erscheint, können durch Klicken auf  die Daten des Strom- und Wasserverbrauchs sowie die HACCP-Daten ermittelt werden.

Displaysperre



Display gesperrt

Wenn die Ofentür geöffnet ist, weist der Bildschirm darauf hin, dass das Display aus Sicherheitsgründen nicht verwendet werden kann.

Nach Schließen der Ofentür oder nach längerem Drücken der Taste „HOME“ ist das Display wieder aktiv.

Das Deaktivieren der Sperre ist im Menü NUTZEREINSTELLUNGEN möglich (siehe S. 68).

SPEICHERN UND ANSCHLIESSENDES STARTEN DES EINGESTELLTEN GARVORGANGS

Durch das Abspeichern eines Garvorgangs können Sie diesen anschließend sofort wiederverwenden, wie Sie möchten, ohne dass Sie jedes Mal die Parameter neu eingeben müssen.

Das Speichern kann vorgenommen werden:

- **sofort nach Einstellen der Garparameter** (Dauer, Temperatur etc.). In diesem Fall kann die das Garen später durch Drücken der Taste **START/STOP** erneut gestartet werden.
- **am Ende des Garvorgangs**, durch Drücken der Taste „SPEICHERN | SAVE“, siehe Abb. ▶ 24

17 ▶ Zum Speichern des soeben eingestellten Rezepts:

- 1 drücken Sie die Taste „SAVE“ (SPEICHERN).

18 ▶ Auf diesem Bildschirm können Sie:

- 2 dem Rezept **einen Namen** zuweisen (z. B. CROISSANT);
- 3 berühren Sie das Kamerasymbol, um **ein Bild** aus dem Programm auszuwählen;
- 4 einem Rezept **ein Backblech** aus den verfügbaren zuweisen; bewegen Sie sich mit den Pfeilen am unteren Bildschirmrand zwischen den verschiedenen Bildgruppen.

- 5 Drücken Sie die Taste „SPEICHERN | SAVE“, um den Garvorgang mit den eingestellten Parametern (Name, Foto usw.) abzuspeichern;

- 6 berühren Sie die **Position**, an der Sie den Garvorgang speichern möchten (z.B. die Position unter dem Garvorgang „BICNE“). Bei Berühren einer bereits belegten Position bittet das Programm um die Bestätigung, das Rezept überschreiben zu dürfen.

- Unten auf der Seite:
- mit den Pfeilen < und > können die 16 verfügbaren **Gruppen** durchgeblättert werden;
 - mit den Pfeilen v und ^ können die 16 **Positionen** durchgeblättert werden, die innerhalb der Gruppe verfügbar sind.

Der Garvorgang ist jetzt mit den vorgenommenen Einstellungen abgespeichert.



2 Name des Rezepts

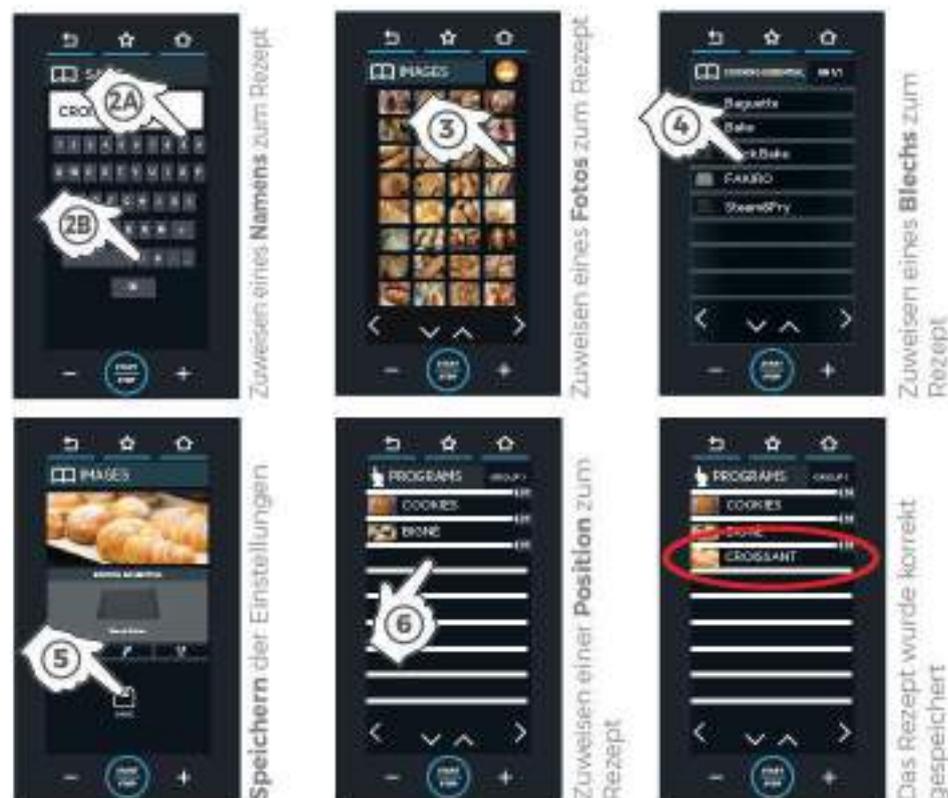
3 zugewiesenes Foto

4 zugewiesenes Blech

5 UIP-Technologien, die während der Einstellung der Parameter zugewiesen wurden

6 Speichern der Einstellungen

17



Zuweisen eines Namens zum Rezept

Zuweisen eines Fotos zum Rezept

Zuweisen eines Blechs zum Rezept

Speichern der Einstellungen

Zuweisen einer Position zum Rezept

Das Rezept wurde korrekt gespeichert

18

19 ▶ Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis öffnet sich der Bildschirm, der Folgendes gestattet:

- 1 **Anzeigen/Bearbeiten** der gespeicherten Garparameter;
- 2 **Kopieren** des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- 3 **Löschen** des gespeicherten Garvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt;
- 4 **Speichern** einer Garung mit der Taste **START/STOP**.



19

WAS PASSIERT NACH DEM START DES GARVORGANGS?

Je nach den zuvor vorgenommenen Einstellungen können nach dem Start des Garvorgangs drei verschiedene Situationen auftreten:

- ▶ S. 28 | **Vorheizen oder Abkühlen der Kammer nicht erforderlich;**
- ▶ S. 29 | **es startet ein automatischer, manueller oder SMART.Preheating-Vorheizvorgang;**
- ▶ S. 30 | **es startet ein Kühlvorgang der Kammer.**

20 ▶ Vorheizen oder Abkühlen der Kammer nicht erforderlich

Wenn sich der Ofen zu Beginn eines Garvorgangs bereits auf der optimalen Temperatur für das eingestellte oder gewählte Programm befindet, heizt oder kühlt der Ofen die Kammer nicht vor, sondern fordert den Benutzer mit dem nebenstehenden Bildschirm auf, die Speisen sofort in den Ofen zu geben. Nach diesem Vorgang werden bei Schließen der Ofentür automatisch die vorgesehenen Phasen gestartet ▶ S. 31.



20

21 ▶ Automatisches, manuelles oder SMART.Preheating-Vorheizen

Das Vorheizen beginnt immer, wenn die Temperatur in der Garkammer unter der Soll-Temperatur des ersten Garschritts liegt.

Wenn in der Einstellphase:

- KEINE Vorheizvorgang eingestellt wurde, weder manuell noch SMART.Preheating, wird trotzdem eine **automatische Vorheizphase** der Kammer gestartet, die endet, wenn die für Phase 1 eingestellte Temperatur erreicht ist;
- ein **manueller** oder ein **SMART.Preheating** Vorheizvorgang aktiviert wurde, endet dieser, wenn die vom Benutzer eingestellte Temperatur erreicht ist (bei manuellem Vorheizen), oder automatisch, d. h. gesteuert von der Software des Ofens (bei Vorheizen mit SMART.Preheating).

In beiden Fällen geben Sie die Speisen nicht sofort in den Ofen, sondern erst am Ende dieser Phase, das durch ein akustisches Signal und den entsprechenden Bildschirm angezeigt wird. Nach diesem Vorgang werden bei Schließen der Ofentür automatisch die vorgesehenen Phasen gestartet ▶ S. 31.

+ Falls erforderlich, ist es immer möglich, einen laufenden Vorheizvorgang zu unterbrechen und sofort zur vorgesehenen ersten Phase überzugehen; ein unterbrochener Vorheizvorgang kann jedoch NICHT erneut aktiviert werden. Zum Unterbrechen eines Vorheizvorgangs:

- im manuellen Modus: ▶ Drücken Sie die Taste .
- SMART.Preheating: ▶ Drücken Sie die Taste  um in den manuellen Vorheizmodus zu wechseln, und brechen Sie diesen anschließend mit der Taste  ab.

+ Es ist NICHT möglich, einen laufenden manuellen Vorheizvorgang in einen SMART.Preheating-Vorgang zu verwandeln.

▶ automatisches oder manuelles Vorheizen

Geschätzte Restdauer bis zum Ende des Vorheizvorgangs, summiert mit der Gesamtdauer des Dauervorgangs:

Eingestellte Zeit zum Vorheizen. Veränderbar direkt am Bildschirm

Temperatur in der Ofenkammer

Eingestellte Temperatur

Zugriff auf die Einstellung der UIP-Technologien ▶ für weitere Informationen siehe S. 17

Überspringt das Vorheizen und startet sofort den Garvorgang

Zugriff auf die Parameter der nächsten Schritte (STEP)



Bildschirm zeigt an, dass der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, geben Sie das Gargut in den Ofen.

▶ Vorheizen mit SMART.Preheating

Temperatur in der Ofenkammer

Eingestellte Temperatur

Restdauer bis zum Ende der Vorheizphase (Schätzung) oder der progressive Prozentsatz

Zugriff auf die Einstellung der UIP-Technologien ▶ für weitere Informationen siehe S. 17

Ersetzt den laufenden SMART.Preheating-Vorheizvorgang durch den manuellen

Zugriff auf die Parameter der nächsten Schritte (STEP)



22 ▶ Manuelles oder SMART.Preheating-Abkühlen

Wenn die gemessene Temperatur in der Kammer über der eingestellten liegt (weil der Ofen zum Beispiel kurz vorher einen Garvorgang mit einer Temperatur abgeschlossen hat, die deutlich über der nun erforderlichen Vorheiztemperatur liegt) beginnt der Ofen, sie mithilfe der Lüfterräder abzukühlen.

Um den Vorgang zu beschleunigen, wird der Benutzer auf einem Bildschirm aufgefordert, die Tür zu öffnen (in diesem Fall ist es ganz normal, dass die Lüfterräder auch bei geöffneter Tür weiter arbeiten).

Warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben. Nach diesem Vorgang werden bei Schließen der Ofentür automatisch die vorgesehenen Phasen gestartet

▶ S. 31.

▶ manuelles Abkühlen

Geschätzte Restdauer bis zum Ende des Abkühlvorgangs summiert mit der Gesamtdauer des Dauervorgangs

Die noch fehlende Zeit bis zum Ende des Abkühlvorgangs (Schätzung)

Temperatur in der Ofenkammer:

Eingestellte Temperatur

Ersetzt den laufenden manuellen Abkühlvorgang durch den SMART.Preheating-Vorgang

Überspringt das Abkühlen und startet sofort den Garvorgang

Zugriff auf die Parameter der nächsten Schritte (STEP)



Bildschirm zeigt an, dass der Vorheizvorgang abgeschlossen ist: geben Sie das Gargut in den Ofen.

▶ Abkühlen mit SMART.Preheating

Temperatur in der Ofenkammer

Eingestellte Temperatur

Restdauer bis zum Ende der Abkühlphase (Schätzung) oder der progressive Prozentsatz

Zugriff auf die Einstellung der UIP-Technologien

Ersetzt den laufenden SMART.Preheating-Abkühlvorgang durch den manuellen

Zugriff auf die Parameter der nächsten Schritte (STEP)



GARVORGANG IM GANG

23 ▶ Der Garvorgang läuft. Falls Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, halten Sie die Taste **START/STOP** gedrückt (für ca. 4-5 Sekunden).

die Schritte sind eingestellt unter Nutzung der eingestellten Zeit

Uhrzeit des Garvorgang-Endes (in diesem Beispiel sind die Speisen um 11:48 Uhr bereit)

Die Restdauer des laufenden Garvorgangs

Garvorgang wird ausgeführt Restdauer > 15 s

Garvorgang wird ausgeführt Restdauer < 15 s

Garvorgang ist abgeschlossen Restdauer < 5 s

Die Restdauer der laufenden Phase (STEP)

Zeigt die Parameter des aktuellen Rezeptes an und ermöglicht deren vorübergehende Änderung



Von dieser Seite aus können Sie **vorübergehende Änderungen** am aktuellen Garvorgang vornehmen

die Schritte sind eingestellt unter Nutzung des Nadelfühlers

Die Restdauer des laufenden Garvorgangs

Uhrzeit des Garvorgang-Endes (in diesem Beispiel sind die Speisen um 12:06 Uhr bereit)

Garvorgang wird ausgeführt Restdauer > 15 s

Garvorgang wird ausgeführt Restdauer < 15 s

Garvorgang ist abgeschlossen Restdauer < 5 s

Die Restdauer der laufenden Phase (STEP)

Zeigt die Parameter des aktuellen Rezeptes an und ermöglicht deren vorübergehende Änderung



Von dieser Seite aus können Sie **vorübergehende Änderungen** am aktuellen Garvorgang vornehmen

Aktuelle Temperatur des Nadelfühlers
Eingestellte Temperatur des Nadelfühlers



SYMBOL GRAU ▶ Die UIP-Technologie wurde NICHT aktiviert und wird folglich zu keinem Zeitpunkt eingreifen, um den Garvorgang zu verbessern

SYMBOL GRÜN ▶ Die UIP-Technologie wurde aktiviert und nimmt derzeit Einfluss auf den Garvorgang

SYMBOL WEISS ▶ Die UIP-Technologie wurde aktiviert, nimmt derzeit aber KEINEN Einfluss auf den Garvorgang

ENDE DES GARVORGANGS

24 ► Der Garvorgang endet bei Erreichen der eingestellten **Zeit** oder **Kerntemperatur**. Das Ende wird durch ein langes akustisches Signal und der nebenstehenden Bildschirm-Seite angezeigt.

Der Bildschirm gestattet:

- 1 das **Speichern** des soeben beendeten Garvorgangs, sofern dies noch nicht geschehen ist
- 2 die **Wiederholung des Garvorgangs**, der soeben beendet wurde, und bei Bedarf das Ändern seiner Parameter;
- 3 die **Wiederholung der letzten Phase**, die soeben vorgenommen wurde, und bei Bedarf das Ändern ihrer Parameter.
- 4 die **Wiederholung des letzten eingestellten Schritts** nachdem der Nadelfühler in ein anderes Stück eingeführt wurde;
- 5 die **Wiederholung des letzten eingestellten Schritts** nach Änderung der Einstellung der Kerntemperatur.



24



Wenn der Garvorgang nicht gespeichert werden soll, drücken Sie die Taste „Home“, um zur Hauptseite zurückzukehren.

25

Gebrauch | Menü MIND.Maps



So funktioniert MIND.Maps	34
Einstellen einer MIND.Maps-Kurve	35
Folgende Parameter und Speichern der Kurve	36
Starten des soeben eingestellten Garvorgangs	37

Eine neue Möglichkeit zum Einstellen der Garparameter: einfach, schnell und intuitiv.

Dieses Menü gestattet die Festlegung einer „Parameterkurve“, die jederzeit die Temperatur, ein- /ausgehenden Dampf und die Geschwindigkeit des Luftstroms und der Lüfterrädergeschwindigkeit in der Kammer steuert.

Um diese festzulegen, darf einzig der beiliegende Stift verwendet werden.

SO FUNKTIONIERT MIND.Maps

26 ▶ Im Beispiel wird der Bildschirm MIND.Maps gezeigt. Auf der **senkrechten Achse (Y)** erscheinen jeweils die einzustellenden Parameter (z. B. Temperatur, ein- oder ausgehender Dampf, Geschwindigkeit der Lüfterräder, usw.), auf der **waagerechten Achse (X)** hingegen die  Dauer oder die  Temperatur des Nadelfühlers.

Indem Sie eine Kurve mit dem Stift zeichnen, können Sie den Wert eines Parameters (z. B. Temperatur) während des Garvorgangs, Minute für Minute, variieren lassen, mit höchster Flexibilität und Kontrolle.

26 ▶ Das Beispiel zeigt die Temperatur auf Grundlage der Zeit:
- nach 5 Minuten soll die Temperatur 230°C erreichen,
- nach 15 Minuten soll die Temperatur auf 135°C abfallen usw.

Wenn gewünscht können Sie durch Anklicken des entsprechenden Symbols die Technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) nutzen.

 Für nähere Informationen siehe ▶ S. 17

EINSTELLEN EINER MIND.Maps-Kurve

26 ▶ So zeichnen Sie eine MIND.MAPS-Kurve

- 1 Berühren Sie das Symbol "NEW Mind Map".
- 2 Zeichnen Sie mit dem Stift die gewünschte Kurve.

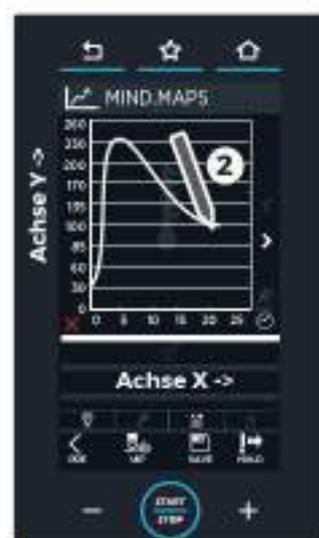
Das Symbol  gestattet den Zugriff auf die Einstellung der Kurve nach mehr als 25 Minuten.

27 ▶ Variationen der MIND.Maps-Kurve

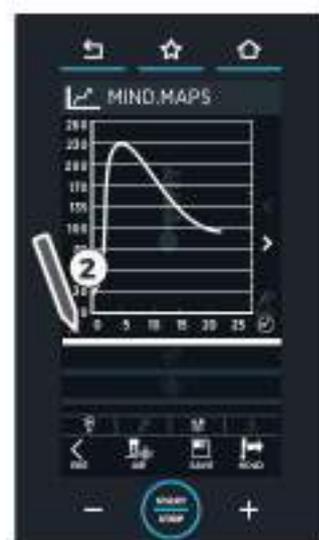
- 1 Klicken Sie, um einen Abschnitt der bereits gezeichneten Kurve zu **verändern** mit dem Stift auf die Kurve und halten Sie ihn gedrückt, während Sie die Kurve bearbeiten.
- 2 Um bereits gezeichnete Kurvenabschnitte zu **löschen**, klicken Sie mehrmals auf das rote „X“ links.

28 ▶ Einsetzen von Skalen

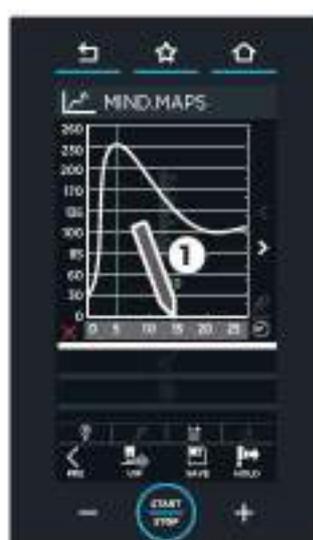
- 1 Um **Skalen einzusetzen**, die bei der Darstellung der Werte helfen, klicken Sie auf der Achse X auf die gewünschte Position (im Beispiel 5 und 15 Minuten); die Nummern werden in Grau verdeutlicht und es erscheint eine grüne Skala. Die Zahlen über den Skalen (im Beispiel „10“) zeigen die Differenz in Minuten zur vorherigen Skala an (15 minus 5 Minuten = 10).
- 2 Um die **Skalen zu löschen** (mit den grau markierten Nummern), klicken Sie mehrfach auf das rote „X“ links; die Skalen werden in der Reihenfolge ihrer Erstellung gelöscht.



26



27



28

29 ► Zoom

- 1 Zur **Vergrößerung** eines Intervalls auf der gewünschten Position auf die Y-Achse drücken (Im Beispiel Intervall zwischen 170 und 200°).
- 2 Zur Rückkehr in den Normalmodus erneut auf die Y-Achse oder das Symbol unten links drücken.

FOLGENDE PARAMETER UND SPEICHERN DER KURVE

30 ► 1 Berühren Sie ein weiteres Symbol zum Einstellen der folgenden Parameter, **Auszug der Feuchtigkeit (DRY.Maxi)** oder **eingehende Feuchtigkeit (STEAM.Maxi)** und **Geschwindigkeit des Luftstroms**.

- 2 Zeichnen Sie eine neue Kurve zum Einstellen des gewählten Parameters:

DRY.Maxi oder STEAM.Maxi:

- die ausgehenden Werte werden ROT,
- die eingehenden Werte HELLBLAU dargestellt.

Laufrad-Geschwindigkeit (von der Mindestgeschwindigkeit 1 – zur maximalen Geschwindigkeit 4):

- die gepulste Geschwindigkeit der Lüfter wird mit gestrichelter Linie verdeutlicht (Werte unter Null), die normale mit durchgehender Linie (Werte über Null),
- die normale mit durchgehender Linie (Werte über Null).

Die Linienstärke zeigt außerdem die Geschwindigkeit an (dünne Linie langsam, dicke Linie schnell).

- 3 Wenn Sie einen Vorheizvorgang einstellen möchten, drücken Sie die Taste **„VORHEIZEN“** unten rechts und nehmen Sie die Einstellung vor.

- 4 Drücken Sie die Taste **„SAVE“** (SPEICHERN) zum Speichern der eingestellten Kurve; der Speichermodus entspricht dem im **„Menü Set“** (Menü Einstellen).

☐ Für nähere Informationen siehe ► S. 20

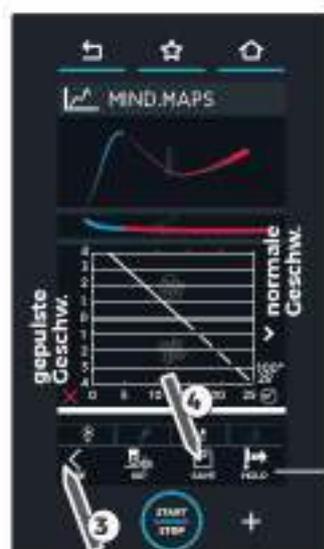
Die Taste „HOLD“ (HALTEN) unten rechts ermöglicht den Dauerbetrieb des Ofens.



29



Einlass/Abzug Feuchtigkeit



HOLD (HALTEN); ermöglicht den Dauerbetrieb des Ofens

30

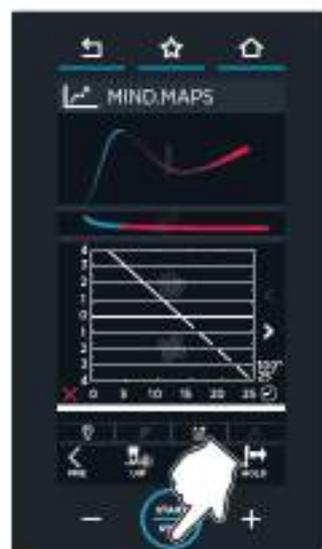
STARTEN DES SOEBEN EINGESTELLTEN GARVORGANGS

51 ▶ Drücken Sie die Taste **START/STOP**, wenn der eingestellte Garvorgang einen **Vorheizvorgang** vorsieht, erscheinen die Bildschirm-Seiten klassisches Vorheizen oder Vorheizen SMART.Preheating

▶ S. 28.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des Vorheizschritts der Vorheizung hin und ein Symbol fordert dazu auf, die zu garenden Produkte in den Ofen zu geben.

Nach diesem Vorgang wird bei Schließen des Ofens automatisch der STEP 1 gestartet.



Gebrauch | Menü PROGRAMS



MY PROGRAMS	38
MY MIND.MAPS	40

Dieses Menü gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor abgespeicherter Garvorgänge (My Programs) oder das Erstellen und Abspeichern neuer Rezepte (New Programs).

MY PROGRAMS

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeicherter Garvorgang mithilfe des „Menüs SET“ (Menü Einstellen) aufgerufen werden.

 Für weitere Informationen siehe ▶ S. 20

32 ▶ ① Berühren Sie das Symbol „Programs“ (Programme);

② Berühren Sie das Symbol „MY PROGRAMS“ (Meine Programme). Es öffnet sich das Verzeichnis der Garvorgänge, die zuvor mithilfe des „Menüs Set“ (Einstellen) gespeichert wurden.

③ Eine der Garungen aus der Liste berühren. Mit den Pfeilen  und  unten auf der Seite können die verschiedenen gespeicherten Garvorgänge der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen  und  hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.



- 33 ▶ 4 Die Bildschirm-Seite gestattet:
- A Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
 - B Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
 - C Löschen des gespeicherten Garvorgangs; in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt.

5 Zum Starten des Garvorgangs drücken Sie die Taste **START/STOP**.
Anschließend wird automatisch Folgendes gestartet:

ein klassischer oder SMART.Preheating Vorheizvorgang (wenn vorgesehen): warten Sie das Ende von diesem ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben

ein Vorgang zum Abkühlen der Kammer (wenn die gemessene Temperatur in der Kammer über der eingestellten liegt, weil der Ofen zum Beispiel im Dauerbetrieb arbeitet): warten Sie das Ende von dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben;

der Garvorgang mit den soeben eingestellten Parameter: in diesem Fall bedeutet das, dass keine Vorheizphase eingestellt wurde und folglich können Sie das Gargut sofort in den Ofen geben.

☐ Für weitere Informationen siehe ▶ S. 28

34 ▶ Die am meisten ausgeführten Rezepte werden als „**FAVORITE**“ (**Favoriten**) festgelegt (sowohl klassisch, als auch SMART) siehe S. ▶ 15

35 ▶ Am Ende des Vorgangs fragt eine Bildschirm-Seite, ob Sie das Rezept bearbeiten oder wiederholen möchten.



wenn Sie ein Rezept löschen möchten, bittet eine Bildschirm-Seite um Bestätigung, ehe das Rezept endgültig gelöscht wird

33

Speichern des Garvorgangs als „**FAVORITE**“
siehe ▶ S. 15



34



Klonen des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern)

Löschen des gespeicherten Garvorgangs; in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt

Wiederholung des soeben abgeschlossenen Garvorgangs unter Beibehaltung derselben Parameter

Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs

35

MY MIND.MAPS

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeicherter Garvorgang mithilfe des „Menüs MIND.MAPS“ aufgerufen werden.

☐ Für nähere Informationen siehe

► S. 42

36 ► ① Berühren Sie das Symbol „MY PROGRAMS“ (Programme);

② berühren Sie das Symbol „MY MIND.MAPS“: Es öffnet sich das Verzeichnis der gespeicherten Garvorgänge, die zuvor mithilfe des „Menü MIND.MAPS“ gespeichert wurden.

③ Den Garvorgang in der Liste berühren. Mit den Pfeilen  und  unten auf der Seite können die verschiedenen gespeicherten Garvorgänge der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen  und  hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.

④ und ⑤: siehe vorhergehende Seite.



Gebrauch | Menü MULTI.TIME



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

In modernen Küchen kommt es nicht selten vor, dass bei denselben Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit usw.) gleichzeitig mehrere Produkte mit unterschiedlichen Garzeiten gegart werden müssen. Mit dem Menü „MULTI.TIME“ können Sie den Ofen im kontinuierlichen Zyklus nutzen und bis zu 10 verschiedene Timer einstellen, die anzeigen, wann jedes Gericht fertig ist.

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

37 Im nebenstehenden Beispiel werden **3 Backbleche mit unterschiedlichen Lebensmitteln** um **10:00**, **10:15** und **10:18** Uhr in die Garkammer gegeben.

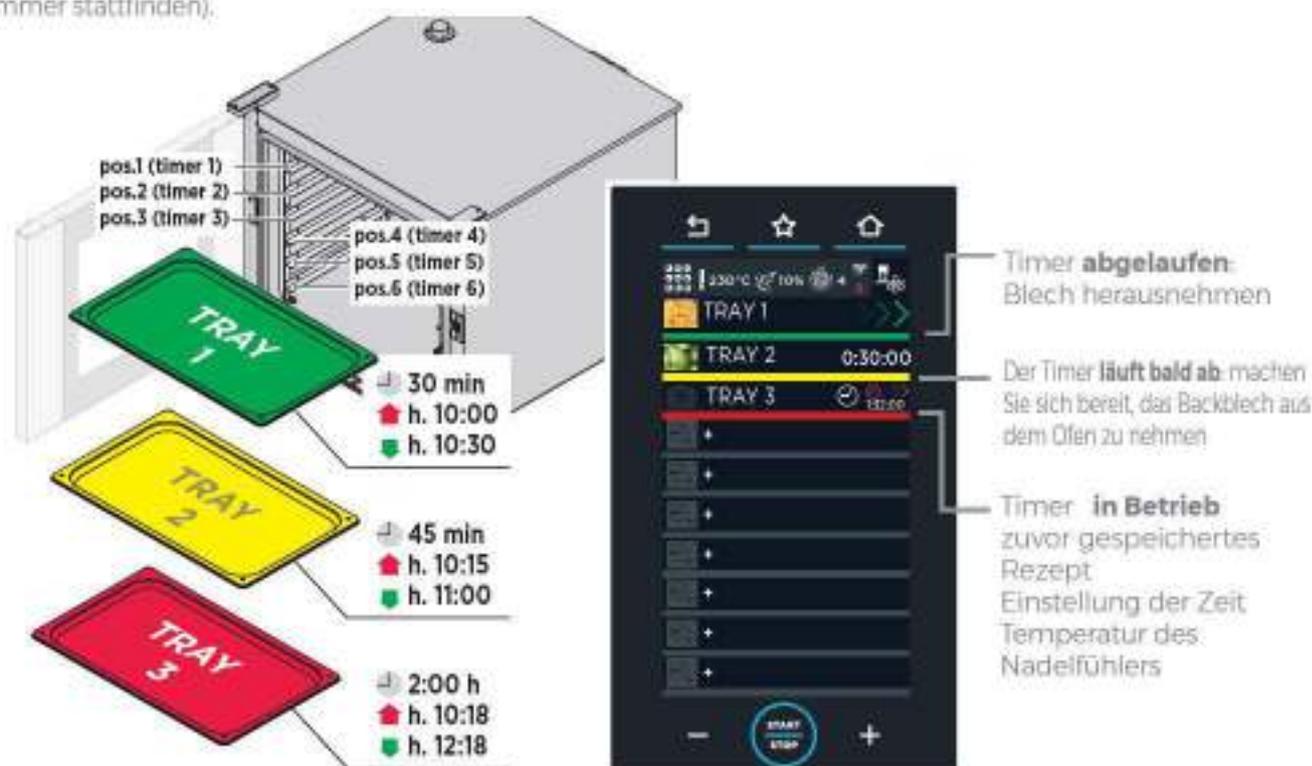
Für jedes Backblech muss ein Timer mit einer anderen Dauer eingestellt werden, da jede Speise natürlich ihre eigene Garzeit hat:

30 Minuten | 45 Minuten | 2 Stunden

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 1 ab, **10:30** Uhr), weist ein akustisches Signal daraufhin, dass nun das zugehörige Backblech aus dem Ofen genommen werden muss. Bei Öffnen und Schließen der Tür wird der abgelaufene Timer zurückgesetzt.

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



Liste sämtlicher vom Nutzer gespeicherten **MULTI.TIME-Menüs**

☐ Für weitere Informationen siehe ▶ S. 47

Liste sämtlicher vom Nutzer gespeicherten **MULTI.TIME-Garvorgänge**

Eine neue **Garung in MULTI.TIME-Garvorgänge einstellen**

☐ Für weitere Informationen siehe ▶ S. 43



38

NEUES MULTI.TIME

In diesem Bereich kann ein neues Multi.time-Rezept erstellt, gestartet und gespeichert werden. Dies ist das „Basis“-Programm, das es dem Benutzer ermöglicht, seine eigenen individuellen Garprogramme zu verwenden.

Beispiel: Nach der Erstellung von MULTI.TIME „Gemüse“ kann der Benutzer seine Programme für Brokkoli, Kartoffeln, Zucchini usw. laden.

Einstellung und Speicherung der Parameter

39 ▶ 1 Berühren Sie zum Zugang das Symbol „NEW MULTI.TIME“.

2 Die Parameter werden auf die gleiche Weise eingestellt, wie zuvor erklärt für das „Menü SET“. Der Garvorgang sieht Folgendes NICHT vor:

- Garschritt;
- die Eingabe einer Gardauer („unendliche“ Gardauer).

☐ Für weitere Informationen, siehe ▶ S. 20

Wenn gewünscht können Sie durch Anklicken des entsprechenden Symbols die Technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) nutzen, siehe ▶ S. 17

3A Wenn Sie wünschen, **speichern Sie** das Rezept durch Drücken der Taste **SAVE**, (die Speicherung erfolgt, wie in Kapitel „Menü Set“ (Menü Einstellen)) beschrieben. Ansonsten 3B drücken Sie die Taste **START / STOP**.

4 Durch Drücken der Taste **START / STOP** startet das Vorheizen. Wie bei allen Garprogrammen wird der Benutzer benachrichtigt, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.

+ Die am meisten ausgefüllten Rezepte werden als „FAVORITE“ (Favoriten) festgelegt (sowohl klassisch, als auch SMART) siehe S. ▶ 15



Speichern des Garvorgangs als „FAVORITE“ siehe ▶ S. 15

39

Einstellen der Timer

Nachdem Sie die Speisen in den Ofen geschoben und die Ofentür geschlossen haben, müssen Sie die zu den eingesetzten Backblechen zugehörigen Timer einstellen. 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). **Sie können jederzeit neue Programme hinzufügen** (z.B. wenn eine Bestellung in der Küche eintrifft oder die Zubereitung beendet ist).

40 ▶ ① Berühren Sie das Symbol „+“ auf dem Bildschirm. Es erscheint der Bildschirm des ersten Timers; dieser kann basierend auf einer Dauer, einer Kerntemperatur oder durch Auswahl eines ähnlichen Rezepts eingestellt werden.

A Stellen Sie einen Timer ein, indem Sie ein ähnliches Rezept wählen (empfohlener Modus)

Der Ofen bietet voreingestellte Rezepte im „Menü SET“ (Menü Einstellen) und gespeicherte Rezepte im „Menü PROGRAMS (Menü PROGRAMME)*“, an. Diese sind für Temperatur und Feuchtigkeit in der Kammer gleich.

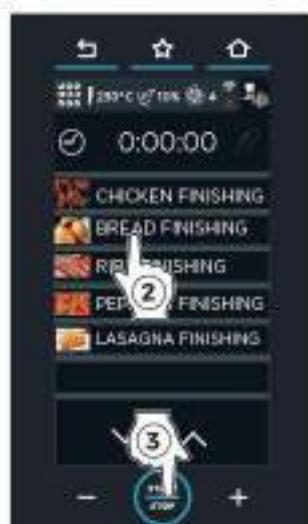
② Um das gewünschte Rezept auszuwählen, tippen Sie es einfach an (im Beispiel: „BROTBEARBEITUNG - ENDGÜLTIGES BROTBACKEN!“). Der Ablauf des Timers erfolgt auf Grundlage der eingestellten Dauer im ausgewählten Rezept (im Beispiel: 2 Minuten und 13 Sekunden). Wiederholen Sie den Vorgang für jedes zu backende Backblech (bis max. 10 Timer gleichzeitig). Zum Löschen eines Timers von der Liste berühren Sie mindestens 3 Sekunden lang die Zeile des Timers, der gelöscht werden soll.

B Manuelle Einstellung des Timers

② berühren Sie das Symbol „Uhr“ links.
③ ziehen Sie den Cursor oder betätigen Sie die Tasten **-** **+** zum Einstellen des gewünschten Wertes;
④ bestätigen Sie durch Drücken der Taste „START/STOP“.
Der Ablauf des Timers erfolgt auf Grundlage der eingestellten Dauer.

C Manuelle Einstellung einer Temperatur des Nadelfühlers

② berühren Sie das Symbol „Nadelfühler“ auf der rechten Seite.
③ ziehen Sie den Cursor oder betätigen Sie die Tasten **-** **+** zum Einstellen des gewünschten Wertes;
④ bestätigen Sie durch Drücken der Taste „START/STOP“.
Es kann immer nur 1 Timer mit Nadelfühler eingestellt werden.



Der Ablauf des Timers erfolgt bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur.

Die Funktion verlassen

Falls die Funktion verlassen also der Dauerbetrieb des Ofens vorzeitig abgebrochen werden soll, drücken Sie „START/STOP“ lang (für ca. 4-5 Sekunden).

- 41 ▶ Die nebenstehende Bildschirm-Seite zeigt einen möglichen laufenden Garvorgang. Es sind mehrere Timer eingestellt. Einige sind eingestellt:
- mit einem zuvor gespeicherten Rezept (der dritte)
 - durch Eingabe einer Dauer (MANUELL- der zweite)
 - durch Eingabe der Nadelfühlertemperatur (HANDBUCH - der vierte)

Die Farbe gibt an:

- grün:** Timer ist abgelaufen (Speise fertig). Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen. Beim Schließen der Ofentür verschwindet der Timer von der Liste.
- gelb:** der Timer läuft bald ab; machen Sie sich bereit, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen.
- rot:** Der Timer läuft (Speise wird noch gegart). Der Restdauer oder die zu erreichende Temperatur werden rechts angezeigt.



Der Timer **läuft bald ab**; machen Sie sich bereit, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen

Timer **in Betrieb**
Einstellen der Dauer
zuvor gespeichertes Rezept
Temperatur
Nadelfühler

Timer **abgelaufen**. Blech herausnehmen

41

MULTI.TIME

MY MULTI.TIME

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeicherter Garvorgang mithilfe des Menüs „NEW MULTI.TIME“ aufgerufen werden. ▶ S. 43.

Diese Methode ist die am häufigsten verwendete und wird im Vergleich zur manuellen Einstellung (NEW MULTI.TIME – NEUE MEHRFACHZEIT) empfohlen.

- 42 ▶ ① Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Garvorgänge berühren Sie das Symbol „MY MULTI.TIME“: es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Garvorgänge aufgerufen.

Mit den Pfeilen und unten auf der Seite können die verschiedenen gespeicherten Garvorgänge der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen und hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.

- ② Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis öffnet sich die Bildschirm-Seite, der Folgendes gestattet:

- A Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs
- B Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- C Löschen des gespeicherten Garvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt;
- D zum Erstellen eines neuen Menüs, siehe ▶ S. 47

- ③ starten Sie den Garvorgang mit der Taste **START/STOP**. Nachdem Sie die Speisen in den Ofen geschoben und die Ofentür geschlossen haben, müssen Sie die zu den eingesetzten Backblechen zugehörigen **Timer einstellen**, siehe ▶ S. 44



42

MY MENU

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeicherter Garvorgang mithilfe der Funktion „**NEW MULTITIME**“ aufgerufen werden ▶ S. 47

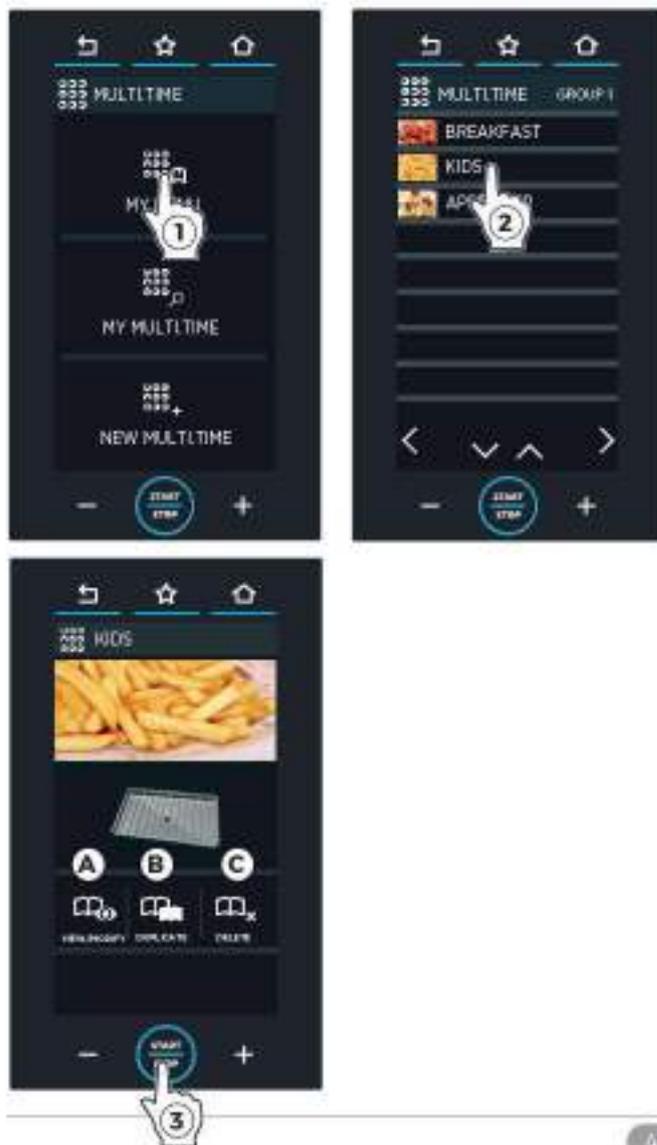
43 ▶ ① Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Garvorgänge berühren Sie das Symbol „**MY MULTITIME**“: es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Garvorgänge aufgerufen.

Mit den Pfeilen  und  unten auf der Seite können die verschiedenen gespeicherten Garvorgänge der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen  und  hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.

② Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis öffnet sich die Bildschirm-Seite, der Folgendes gestattet:

- Ⓐ Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
- Ⓑ Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- Ⓒ Löschen des gespeicherten Garvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt.

③ Starten Sie den Garvorgang mit der Taste **START/STOP**. Nachdem Sie die Speisen in den Ofen geschoben und die Ofentür geschlossen haben, müssen Sie die zu den eingesetzten Backblechen zugehörigen **Timer einstellen**, siehe ▶ S. 44



E | Sonderfunktion Funktion NEW MENU

Die Funktion „**NEW MENU**“ (**Neues Menü**) gestattet das Programmieren von bis zu 10 Timern und speichert die Werte zur Zeit und Temperatur im Speicher:

Auf Basis der eingestellten Timer werden die Backbleche wie gewohnt nach und nach fertig.

44 ► Zum Einstellen der Funktion:

- 1 2 rufen Sie ein gespeichertes Rezept aus dem Menü „**MY MULTI.TIME**“ auf (im Beispiel „**BEEF-RINDFLEISCH**“);
- 3 tippen Sie auf das Symbol „**NEW MENU**“;
- 4 5 6 stellen Sie die Timer je nach Anzahl an Backblechen ein, die Sie verwenden **möchten** (wie erklärt auf S. 44). Die Timer sind alle weiß, was anzeigt, dass sie sich in Standby befinden.
- 7 Nachdem Sie alle erforderlichen Timer eingestellt haben, drücken Sie auf der Bildschirm-Seite, die sie alle anzeigt, die Taste **START/STOP**.
- 8 Wenn nötig, **den Namen** (zum Beispiel „**BEEF-RINDFLEISCH**“ in „**KIDS-KINDER**“), **Abbildung** und **Backblech** ändern (genauso erklärt im Kapitel „**Menü Set**“).
- 9 Drücken Sie die Taste **„SAVE“ (SPEICHERN)**.
- 10 Wählen Sie die Position, an der das Menü abgespeichert werden soll.

Um den Vorgang anschließend aufzurufen und zu starten, klicken Sie auf „**Menü MY MENU**“, wählen Sie dort das gewünschte Rezept aus, indem Sie es berühren, und starten Sie es mit der Taste **START/STOP**.

☐ Für weitere Informationen, siehe ► S. 46



Gebrauch | Menü CHEFUNOX



CHEFUNOX MULTITIME	48
CHEFUNOX AUTOCOOK	51

NUR FÜR DIE MODELLE „PLUS“:

Dieses Menü bietet eine Reihe von Rezepten, die vorab von UNOX programmiert wurden.

CHEFUNOX MULTI.TIME

In diesem Bereich können Sie die von **Unox** voreingestellten **Multi.time-Programme anzeigen lassen**.

Wenn gewünscht können Sie durch Anklicken des entsprechenden Symbols die Technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) nutzen.

☐ Für weitere Informationen, siehe ▶ S. 17

45 ▶ ① ② Berühren Sie das Symbol „CHEFUNOX“ und wählen Sie den Punkt „CHEFUNOX MULTI.TIME“ aus:

③ wählen Sie ein MultiTime-Programm aus (z. B. „GRILL“):

GRILLING: Grillgarung

FAKIRO GRILL: Grillgarung von Fleisch, Fisch und Gemüse auf Backblechen FAKIRO™ Grill

FAKIRO PIZZA: Garung von Pizza/Focaccia

PAN FRYING: Garen von paniertem Gemüse, Fleisch und Fisch auf Backblechen Pan Fry

FRYING: Garen von Pommes Frites

COMBI: Konvektions- und Dampfgarung

BAKING: Garen von Konditorei- und Bäckereiprodukten

STEAMING: Dampfgaren

HOLDING: Warmhalten

④ Nach Auswahl eines Programms startet das **VORHEIZEN**. Es erscheint die Bildschirm-Seite, die Folgendes anzeigt:

- die aktuelle Temperatur in der Ofenkammer;
- die eingestellte Vorheiztemperatur;

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des Schritts (STEP) der Vorheizung hin.



Speichern des Garvorgangs als „FAVORITE“ siehe ▶ S. 15

+ Die am meisten ausgefüllten Rezepte werden als „FAVORITE“ (Favoriten) festgelegt (sowohl klassisch, als auch SMART) siehe S. 15

46 ▶ Nach Abschluss der Vorheizung **stellen Sie die Timer** auf Grundlage der Backbleche ein, die Sie garen möchten (in jedem Fall können Sie jederzeit Timer hinzufügen, je nach den Bedürfnissen des Benutzers).

5 Berühren Sie das Symbol „+“ auf dem Bildschirm.

6 Es öffnet sich das Fenster des ersten Timers: dieser kann eingestellt werden:

- **A** durch Wählen eines voreingestellten Rezepts von UNOX;
- **B** durch wählen eines kompatiblen Rezepts durch den Kunden ;
- **C** nach Dauer oder mit Kerntemperatur (ist es möglich immer nur 1 Timer mit Nadelfühler einzustellen),

A Einstellung des Timers mit Rezept voreingestellt in UNOX (empfohlener Modus)

Der Ofen bietet voreingestellte Rezepte „CHEFUNOX“. In diesem Fall erfolgt der Ablauf des Timers auf Grundlage der im gewählten Rezept eingestellten Dauer. Die Namen der Rezepte der seitlich angezeigten Bildschirme können von denen in Ihrem Ofen abweichen und dienen ausschließlich als Beispiele.

47 ▶ 1 Berühren Sie das in der Abbildung gezeigte Symbol.

2 Wählen Sie den Typ der zu grillenden Speise (z. B. BEEF [RINDFLEISCH]).

3 Wählen Sie die gewünschte Kategorie (z.B. BEEF STEAK - BISTECCA DI MANZO).

4 Je nach dem gewählten Rezept bietet der Ofen verschiedene Bildschirme an, die eine individuelle Anpassung des Garvorgangs ermöglichen:

- Temperatur
- Gewicht
- Dicke
- Innere Garstufe: geringe Garung (RARE) - mittlere Garung (MEDIUM) - hohe Garung (WELL DONE).
- äußere Garstufe: leichte Bräunung (LIGHT) - mittlere Bräunung (MEDIUM) - knusprige Bräunung (BROWN). Die innere und äußere Garstufe können auch durch Ziehen des Cursors auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.



46



47

Die äußere Garstufe kann auch durch Ziehen des Cursors auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

5 Bei Drücken der Taste **START/STOP** erscheint der Garvorgang im Bildschirm Multi.time.

Wiederholen Sie den Vorgang für jedes zu backende Backblech (bis max. 10 Timer gleichzeitig).

48 ▶ B Einstellung des Timers mit Rezept durch Wählen eines kompatiblen Rezepts durch den Benutzer

Der Ofen bietet REZEPTE DES BENUTZERS, die zuvor mit Parametern gespeichert wurden, die mit dem gewählten Programm kompatibel sind, (z. B. Hamburger). In diesem Fall erfolgt der Ablauf des Timers auf Grundlage der im gewählten Rezept eingestellten Dauer.

48 ▶ C Manuelle Einstellung eines Timers oder einer Temperatur des Nadelfühlers

- 2 berühren Sie das Symbol „Uhr“ oder „Nadelfühler“;
- 3 ziehen Sie den Cursor oder betätigen Sie die Tasten **-** **+** zum Einstellen des gewünschten Wertes;
- 4 bestätigen Sie durch Drücken der Taste **START/STOP**.



48

49 ▶ Der nebenstehende Bildschirm zeigt einen möglichen laufenden Garvorgang.

Es sind mehrere Timer eingestellt.

Einige sind eingestellt:

- mit einem zuvor gespeicherten Rezept (der dritte)
- durch Eingabe einer Dauer (MANUELL- der zweite)
- durch Eingabe der Nadelfühlertemperatur (MANUELL- der erste)

Die Farbe gibt an:

- **grün**: Timer ist abgelaufen (Speise fertig). Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen. Beim Schließen der Ofentür verschwindet der Timer von der Liste.
- **Gelb**: der Timer läuft bald ab: machen Sie sich bereit, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen.
- **rot**: Der Timer läuft (Speise wird noch gegart). Der Restdauer oder die zu erreichende Temperatur werden rechts angezeigt.



49

CHEFUNOX AUTOCOOK

In diesem Bereich können Sie die von Urxox voreingestellten Programme **„CHEFUNOX autocook“** anzeigen.

Die Namen der Rezepte der seitlich angezeigten Bildschirme können von denen in Ihrem Ofen abweichen und dienen ausschließlich als Beispiele.

50 ▶ **1** **2** Berühren Sie das Symbol **„CHEFUNOX“** und wählen Sie den Punkt **„CHEFUNOX AUTOCOOK“**;

3 Wählen Sie ein Programm aus (z. B. „GRILL“).

GRILLING: Grillgarung

PAN FRYING & FRYING: Dampfgaren von Gemüse, Fleisch und in der Pfanne angebratenem Fisch und panierten Produkten Pan Fry

ROASTING: Garen von Braten

BRAISING: Garen von Schmorbraten

OVERNIGHT: Übernachts-Garen

STEAMING: Dampfgaren

COMBI: Konvektions- und Dampfgarung

BREAKFAST & SNACKS

BAKING: Garen von Konditorei- und Bäckereiprodukten

SOUS VIDE: Vakuum-Garen

REGEN: Regenerierung eingefrorener Speisen

4 Wählen Sie den Typ der zu grillenden Speise (z. B. BEEF [RINDFLEISCH]).

5 Wählen Sie die gewünschte Kategorie (z.B. BEEF STEAK).

6 Je nach dem gewählten Rezept bietet der Ofen verschiedene Bildschirm-Seiten an, die eine individuelle Anpassung des Garvorgangs ermöglichen:

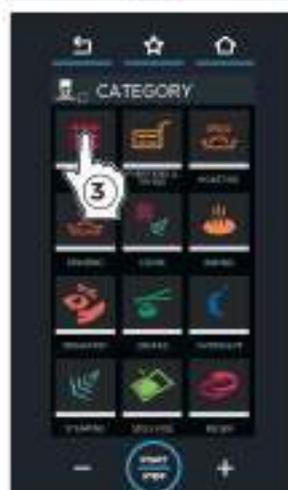
-  Gewicht
-  Dicke
-  innere Garstufe: geringe Garung (RARE) - mittlere Garung (MEDIUM) - hohe Garung (WELL DONE).
-  äußere Garstufe: leichte Bräunung (LIGHT) - mittlere Bräunung (MEDIUM) - knusprige Bräunung (BROWN). Die innere und äußere Garstufe können auch durch Ziehen des Cursors auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.

7 Drücken Sie die Taste **„START STOP“**; es wird ein **VORHEIZVORGANG** gestartet und es erscheint ein Bildschirm, der Folgendes anzeigt:

- die aktuelle Temperatur in der Ofenkammer;
- Entwicklung Vorheizen.

bei Erreichen der Vorheiztemperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des **VORHEIZSCHRITTS** der Vorheizung hin und ein Symbol fordert dazu auf, die zu garenden Produkte in den Ofen zu geben. Nach diesem Vorgang werden bei Schließen der Ofentür automatisch die eingestellten Schritte zur Garung des Produkts je nach Gewicht, Stärke und Innen- und Außengarung gestartet.

Um weitere Rezepte hinzuzufügen und ein regionales Menü auszuwählen, siehe ▶ S. 74



Gebrauch | Menü MISE EN PLACE



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

NUR FÜR DIE MODELLE „PLUS“.

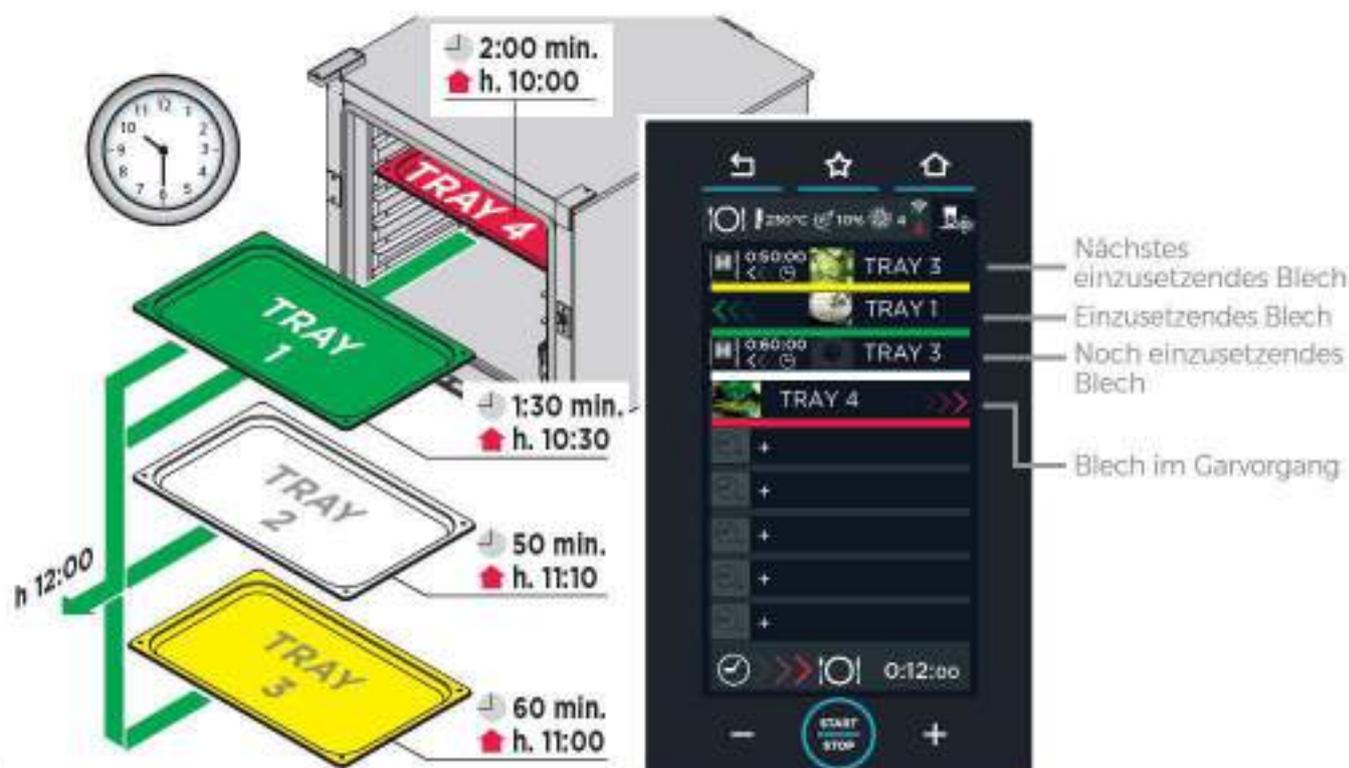
Das Menü „Mise en place“ gestattet es, bis zu 10 Gerichte zur gleichen Zeit fertigzustellen. CHEFTOP™ oder BAKERTOP™ zeigt an, wann die verschiedenen Backbleche eingesetzt werden müssen. Es können bis zu 10 Timer gleichzeitig eingestellt werden (und somit bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig in der Backkammer stattfinden).

51 ► Im nebenstehenden Beispiel möchte ich, dass die 3 Backbleche mit unterschiedlichen Speisen alle zur selben Zeit fertig sind, zum Beispiel um **12:00 Uhr**.

Für jedes Backblech muss ein Timer mit einer anderen Dauer eingestellt werden, da jede Speise natürlich ihre eigene Garzeit hat | ⌚ 1:30 Min., 50 Min., 60 Min. und 1:40 Min.

Auf Grundlage der Zubereitungsdauer und der Uhrzeit, zu der das Gericht fertig sein soll, zeigt der Ofen mit akustischen Signalen an, **wann die einzelnen Backbleche in den Ofen geschoben werden müssen**

- ➡ um 10:00 das BLECH 4 in den Ofen schieben (2:00 Min.)
 - ➡ um 10:30 das BLECH 1 in den Ofen schieben (1:30 Min.)
 - ➡ um 11:00 das BLECH 3 in den Ofen schieben (60 Min.)
 - ➡ um 11:10 das BLECH 2 in den Ofen schieben (50 Min.)
- damit alle gleichzeitig, zum Beispiel um **12:00 Uhr** fertig sind.



Liste sämtlicher vom Nutzer gespeicherten **Mise en place**-Menüs

Liste sämtlicher vom Nutzer gespeicherten **Mise en place**-Garvorgänge

Einstellung eines neuen **Mise en place**-Rezepts

 Für weitere Informationen siehe ► S. 53



52

NEUE MISE EN PLACE

In diesem Bereich kann ein neues Mise en place-Rezept erstellt, gestartet und gespeichert werden.

Einstellung und Speicherung der Parameter

 ► **1** Zum Zugriff, berühren Sie das Symbol „NEW MISE EN PLACE“.

2 Die Parameter werden auf die gleiche Weise eingestellt, wie zuvor erklärt für das „Menü SET“ (Menü Einstellen).

Der Garvorgang sieht Folgendes NICHT vor:

- Garschritt;
- die Eingabe einer Gardauer („unendliche“ Gardauer).

 Für weitere Details, siehe ► S. 20

Wenn gewünscht können Sie durch Anklicken des entsprechenden Symbols die Technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) nutzen, siehe ► S. 17

3A Wenn Sie wünschen, **speichern** Sie das Rezept durch Drücken der Taste **SAVE**, (die Speicherung erfolgt, wie in Kapitel „Menü Set (Menü Einstellen)“ beschrieben; im umgekehrten Fall, **3B** drücken Sie die Taste **START / STOP**.

4 Durch Drücken der Taste **START / STOP**, startet das Vorheizen. Wie bei allen Kochprogrammen wird der Benutzer benachrichtigt, wenn das Vorwärmen abgeschlossen ist.



53

Einstellen der Timer

Den Timer für das erste eingeführte Backblech einstellen.

54 ▶ ① Berühren Sie das Symbol „+“ auf dem Bildschirm.

Es erscheint der Bildschirm des ersten Timers: dieser kann basierend auf einer Dauer, einer Kerntemperatur oder durch Auswahl eines ähnlichen Rezepts eingestellt werden.

A Stellen Sie einen Timer ein, indem Sie ein ähnliches Rezept wählen (empfohlener Modus)

Der Ofen bietet voreingestellte Rezepte im „Menü SET“ (Einstellen) und gespeicherte Rezepte im „Menü PROGRAMS (PROGRAMME)“, an. Diese sind für Temperatur und Feuchtigkeit in der Kammer gleich (im Beispiel „VEGETABLES“ [GEMÜSE]).

② Zum Auswählen ist es ausreichend, das gewünschte Rezept zu berühren. Der Ablauf des Timers erfolgt auf Grundlage der eingestellten Dauer im ausgewählten Rezept (im Beispiel: 20 Minuten). Wiederholen Sie den Vorgang für jedes zu backende Backblech (bis max. 10 Timer gleichzeitig).

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

B Manuelle Einstellung des Timers

② Berühren Sie das Symbol „Uhr“ links.

③ ziehen Sie den Cursor oder betätigen Sie die Tasten **-** **+** zum Einstellen des gewünschten Wertes;

④ bestätigen Sie durch Drücken der Taste „START/STOP“.

Der Ablauf des Timers erfolgt auf Grundlage der eingestellten Dauer (im Beispiel: 15 Minuten).

C Manuelle Einstellung einer Temperatur des Nadelfühlers

② berühren Sie das Symbol „Nadelfühler“ auf der rechten Seite.

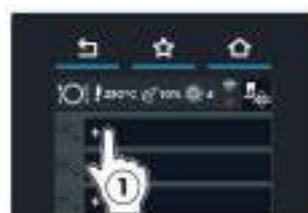
③ ziehen Sie den Cursor oder betätigen Sie die Tasten **-** **+** zum Einstellen des gewünschten Wertes;

④ bestätigen Sie durch Drücken der Taste **START/STOP**.

ES kann immer nur 1 Timer mit Nadelfühler eingestellt werden. Der Ablauf des Timers erfolgt bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur.

Die Funktion verlassen

Falls die Funktion verlassen also der Dauerbetrieb des Ofens vorzeitig abgebrochen werden soll, drücken Sie „START/STOP“ lang (für ca. 4-5 Sekunden).



A

B

C

54

55 ▶ Der nebenstehende Bildschirm zeigt einen möglichen Garvorgang. Das Backblech, das zuerst in den Ofen geschoben werden muss (grüner Timer), ist immer das mit der längsten Gardauer oder jenes, das die Verwendung des Nadelfühlers vorsieht (da nicht vorhersehbar ist, nach welcher Zeit die eingestellte Temperatur erreicht sein wird); anschließend müssen alle weiteren Backbleche auf Grundlage ihrer jeweiligen Gardauer folgen.

! Die Farbe gibt an:

- **grün:** Backblech einführen >>>. Beim Schließen der Ofentür wird der Timer rot, was anzeigt, dass der zugehörige Garvorgang gerade stattfindet. Ein akustisches Signal warnt, dass das Backblech in den Ofen geschoben werden muss. Wenn dieses innerhalb von **45 Sekunden** ab Ertönen des akustischen Signals eingesetzt wird, kann es zur festgelegten Uhrzeit herausgenommen werden, ansonsten werden die Bleche zu spät aus dem Ofen gezogen.
- **gelb:** nächstes Backblech einführen
- **rot:** Blech im Garvorgang
- **weiß:** noch einzusetzendes Blech.

Sie können Programme **NUR** dann hinzufügen, wenn sie (in Bezug auf die Dauer) nicht länger als das längste in der Liste verbleibende Programm sind (im Beispiel können Sie **KEINE** Programme hinzufügen, die länger als 14 Minuten sind).



MY MISE EN PLACE

In diesem Abschnitt können Sie einen zuvor gespeicherten Garvorgang über das Menü **"NEW MISE EN PLACE"** aufrufen ▶ S. 53. Diese Methode ist die am häufigsten verwendete und wird im Vergleich zur manuellen Einstellung (NEW MISE EN PLACE) empfohlen.

56 ▶ **1** Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Garvorgänge berühren Sie das Symbol **"MY MISE EN PLACE"**; es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Garvorgänge aufgerufen. Mit den Pfeilen **∨** und **∧** unten auf der Bildschirm-Seiten können die verschiedenen gespeicherten Garvorgänge der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen **<** und **>** hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.

2 Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis öffnet sich der Bildschirm, der Folgendes gestattet:

- A** Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
- B** Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- C** Löschen des gespeicherten Garvorgangs; in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt;
- E** zum Erstellen eines Tagesmenüs, siehe ▶ S. 56
- D** zum Erstellen eines neuen Menüs, siehe ▶ S. 57.

3 starten Sie den Garvorgang mit der Taste **START/STOP**. Nachdem Sie die Speisen in den Ofen geschoben und die Ofentür geschlossen haben, müssen Sie die zu den eingesetzten Backblechen zugehörigen **Timer einstellen**, siehe ▶ S. 54



MY MENU

In diesem Abschnitt können Sie ein zuvor gespeichertes Garen mit der Funktion „**NEW MENU**“ aufrufen ▶ S. 57.

57 ▶ ① Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Garvorgänge berühren Sie das Symbol „**MY MENU**“. Es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Garvorgänge aufgerufen. Mit den Pfeilen  und  unten auf den Bildschirm-Seiten können die verschiedenen gespeicherten Garvorgänge der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen  und  hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.

② Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis öffnet sich der Bildschirm, der Folgendes gestattet:

- Ⓐ Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
- Ⓑ Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- Ⓒ Löschen des gespeicherten Garvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt.

③ Starten Sie den Garvorgang mit der Taste **START/STOP**. Nachdem Sie die Speisen in den Ofen geschoben und die Ofentür geschlossen haben, müssen Sie die zu den eingesetzten Backblechen zugehörigen **Timer einstellen**, siehe ▶ S. 54



F | Sonderfunktion Funktion TAGESMENÜ

Die Funktion **TAGESMENÜ** gestattet die Einstellung von bis zu 10 Timern ohne Durchführen der Vorheizung der Backkammer (zum Beispiel weil der Ofen bereits heiß ist). Zum Einstellen der Funktion:

- ① rufen Sie ein gespeichertes Rezept aus dem Menü „**MY MISE EN PLACE**“ auf (im Beispiel „**SMALL CHICKEN**“ - HÄHNCHEN);
- ② berühren Sie das Symbol „**TAGESMENÜ**“;
- ③ auf der Grundlage der Anzahl der Backbleche, die man verwenden möchte, stellen Sie den Timer ein, wie auf ▶ S. 54 erklärt. Die Timer sind alle weiß, was anzeigt, dass sie sich in Standby befinden.
- ④ Nachdem Sie alle erforderlichen Timer eingestellt haben, drücken Sie auf der Bildschirm-Seite, die sie alle anzeigt, die Taste **START/STOP**.



G | Sonderfunktion Funktion NEW MENU

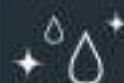
Die Funktion „**NEW MENU**“ (**Neues Menü**) gestattet das Programmieren von bis zu 10 Timern, oder hilft, die Garvorgänge zu starten.

- 58 ▶ Zum Einstellen der Funktion:
- 1 2 rufen Sie das gespeicherte Rezept im Menü „**MY MISE EN PLACE**“ auf (im Beispiel „**BEEF - RINDFLEISCH**“);
 - 3 tippen Sie auf das Symbol „**NEW MENU**“;
 - 4 stellen Sie die Timer je nach Anzahl an Backblechen ein, die Sie verwenden möchten (wie erklärt unter Punkt auf S. 54). Die Timer sind alle weiß, was anzeigt, dass sie sich in Standby befinden.
 - 5 Nachdem Sie alle erforderlichen Timer eingestellt haben, drücken Sie auf der Seite, die sie alle anzeigt, die Taste „**START/STOP**“.
 - 6 Wenn nötig, **den Namen** (zum Beispiel „**BEEF-RINDFLEISCH**“ in „**KIDS-KINDER**“), **Abbildung** und **Backblech** ändern (genauso erklärt im Kapitel „**Menü Set**“).
 - 7 Drücken Sie die Taste „**SAVE**“ (**SPEICHERN**).
 - 8 Wählen Sie die Position, an der das Menü abgespeichert werden soll.

Um den Garvorgang anschließend aufzurufen und zu starten, klicken Sie auf „**Menü MY MENU**“, wählen Sie dort das gewünschte Rezept aus, indem Sie es berühren, und starten Sie es mit der Taste **START/STOP**.



Gebrauch | Menü ROTOR.KLEAN



Wichtige Warnhinweise zur Wasche	58
Wie man die Waschprogramme benutzt (ROTOR.KLEAN)	59
Programmierung der Waschworgänge (Scheduling)	60
Befüllen des Reinigungsmittelkanisters	61

Gestattet den Zugriff auf die Liste von Waschworgängen.

WICHTIGE WARNHINWEISE ZUR WÄSCHE

Die Öfen haben ein/zwei Laufräder zur Reinigung der Ofenkammer.

-  Vor dem Starten des Waschganges sicherstellen, **dass KEINE Bleiche** in der Ofenkammer sind. Ansonsten ist der Waschgang nicht effizient.
-  **Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes.**
-  **Öffnen Sie während des Waschvorgangs nicht die Ofentür: Es besteht Verletzungsgefahr für Augen, Schleimhäute und Haut durch den Kontakt mit den verwendeten chemischen Reinigungsmitteln, da diese vom Rad in der Backkammer gespritzt und von starken Luftströmen bewegt werden.**
-  **Nehmen Sie in keinem Fall Änderungen am Behälter und seinen Anschlüssen vor: Verletzungs- und Todesgefahr.**
-  **Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel befolgen Sie die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt.**
-  **Das Reinigungsmittel NICHT mit bloßen Händen anfassen.**
-  Im Fall von Öfen mit Wagen führen Sie den Waschvorgang durch, während sich der Wagen - ohne Backbleche - in der Backkammer befindet und mit den vorderen Haltebremsen blockiert ist.
-  Prüfen Sie regelmäßig das Vorhandensein von Rostflecken in der Ofenkammer: Sollten Sie diese feststellen, wenden Sie sich umgehend an eine Kundendienststelle, weil das Wasser vermutlich den Ofen beschädigt; ein zeitnahes Eingreifen verlängert die Lebensdauer des Geräts.



Bei gestecktem Anschluss NICHT die Waschprogramme verwenden oder die Kammer wegen Überschwemmungsgefahr mit großen Wassermengen waschen.

WIE MAN DIE WASCHPROGRAMME BENUTZT (ROTOR.KLEAN)

In diesem Abschnitt kann eines der folgenden Wasch- und Spülprogramme aktiviert werden:

RINSE	00:17	Kaltspülung
QUICK	01:02	Kammer wenig verschmutzt
SHORT	01:09	Kammer wenig verschmutzt
MEDIUM	01:27	Kammer mittelmäßig verschmutzt
LONG	02:32	Kammer sehr verschmutzt
SOFTENING	00:12	Vorwaschgang, um den hartnäckigsten Schmutz aufzuweichen. Verwendung vor dem regelmäßigen Waschen

Die automatische Technologie SENSE.Klean prüft den Verschmutzungsgrad des Ofens und zeigt diesen mit einer farbigen Leiste an:

- **hellblau:** Ofen wenig verschmutzt (0-60%)
- **gelb:** Ofen mittelmäßig verschmutzt (60-90%)
- **rot:** Ofen stark verschmutzt (über 90%)

auf Grundlage dieser Bewertung kann sie Ihnen das am besten geeignete Waschprogramm empfehlen, welches durch das Symbol  markiert wird (im Beispiel: SHORT -Schnellwaschprogramm).

- 59 ▶ ① Berühren Sie das Symbol Rotor.Klean
 ② Berühren Sie den Namen des Programms, das gestartet werden soll.
 ③ Die Taste **START/STOP** zum Starten des Waschzyklus berühren.

60 ▶ Auf dem Display wird die Restdauer des aktuellen Waschvorgangs angezeigt.

Die Farbe der Uhr zeigt an:

- **rot:** Waschvorgang läuft.
- **Gelb:** Es fehlt noch weniger als 1 Minute bis zum Ende des gewählten Waschvorgangs
- **grün:** der Waschvorgang ist abgeschlossen, das Display kehrt automatisch zur Seite „HOME“ zurück.

Zum vorzeitigen **Abbrechen** eines laufenden Waschvorgangs drücken Sie die Taste **START/STOP**. Im automatischen Modus startet ein Waschvorgang mit einer Dauer von zirka **12 Minuten**, der sämtliche Reinigungsmittelrückstände aus der Garkammer entfernt.



59



60

PROGRAMMIERUNG DER WASCHVORGÄNGE (SCHEDULING)

61 ▶ Dieses Menü gestattet die **Automatisierung der Waschvorgänge**. Auf diese Weise ist sichergestellt, dass der Ofen jeden Tag perfekt gereinigt wird, ohne dass Sie sich manuell darum kümmern müssen.

Der Bildschirm gestattet das Einstellen der folgenden Parameter mithilfe der Tasten **-** **+**

- **(A)** die **Startzeit** des gewählten Waschprogramms (START WASHING AT);
- **(B)** die **Endzeit**, also die Uhrzeit, zu der der **Ofen fertig sein soll** (OVEN READY AT), nachdem er je nach dem gewählten Programm gewaschen, gespült und getrocknet wurde;
- **(C)** ob das **Waschprogramm nur einmal** (ONLY ONCE), und zwar am Tag der Programmierung, oder **täglich** (EVERY DAY) ausgeführt werden soll.

+ Was geschieht, wenn sowohl die Startzeit (z. B. 06:00 Uhr) als auch die Endzeit, zu der der Ofen fertig sein soll (11:00 Uhr), eingestellt und das Waschprogramm **SHORT** (Dauer 41 Min.) ausgewählt wurden?

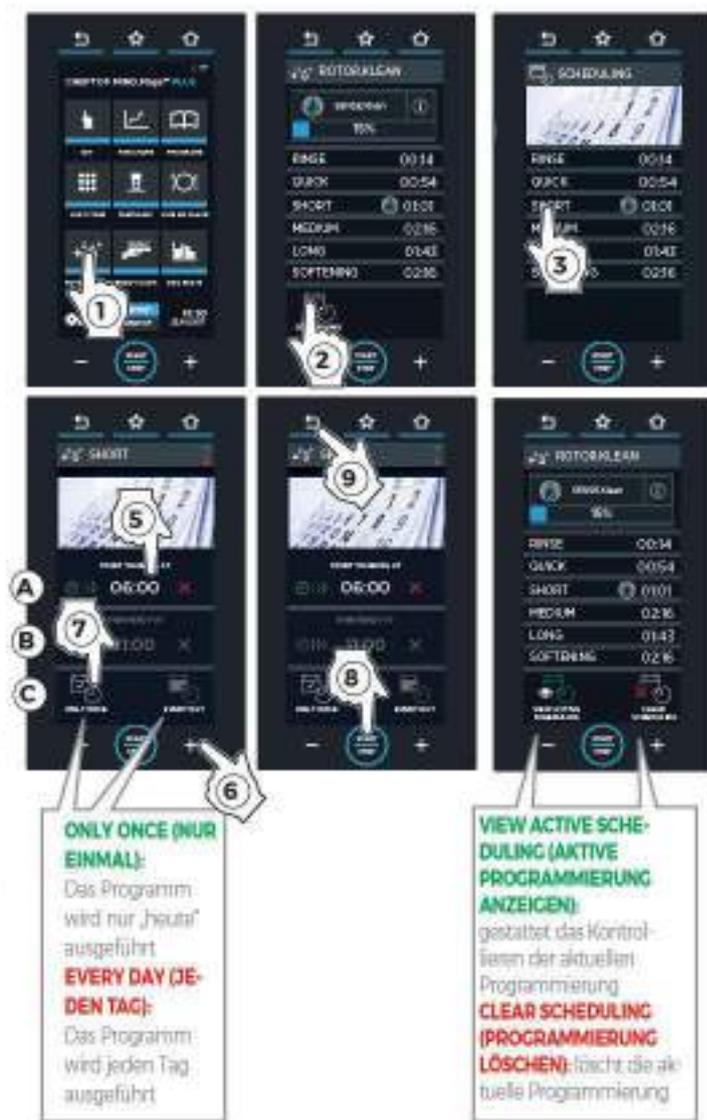
Nach Abschluss des Waschprogramms um 06:41 Uhr wird der Ofen bis um 11:00 Uhr auf einer Temperatur von ca. 200 °C gehalten.

Was geschieht, wenn die Startzeit des Waschprogramms auf 07:00 Uhr und die Endzeit, zu der der Ofen fertig sein soll, auf 06:00 Uhr eingestellt wurden?

Der Ofen wird von 07:41 Uhr (Endzeit des Waschprogramms) bis 06:00 Uhr am nächsten Tag auf einer Temperatur von 200°C gehalten.

Was geschieht, wenn nur die Endzeit, zu der der Ofen fertig sein soll, eingestellt wurde, aber nicht die Startzeit?

Der Ofen berechnet automatisch die Startzeit auf Grundlage der Dauer des gewählten Waschprogramms. Wenn ich zum Beispiel das Waschprogramm **SHORT** (Dauer: 41 Min.) und als Endzeit, zu der der Ofen fertig sein soll, 11:00 Uhr gewählt habe, wird das Waschprogramm um 10:19 Uhr gestartet.



BEFÜLLEN DES REINIGUNGSMITTELKANISTERS

⚠ Der Befüllvorgang kann nur mit 1-Liter-Flaschen des Reinigungsmittels **UNOX.Det&Rinse Plus** durchgeführt werden.

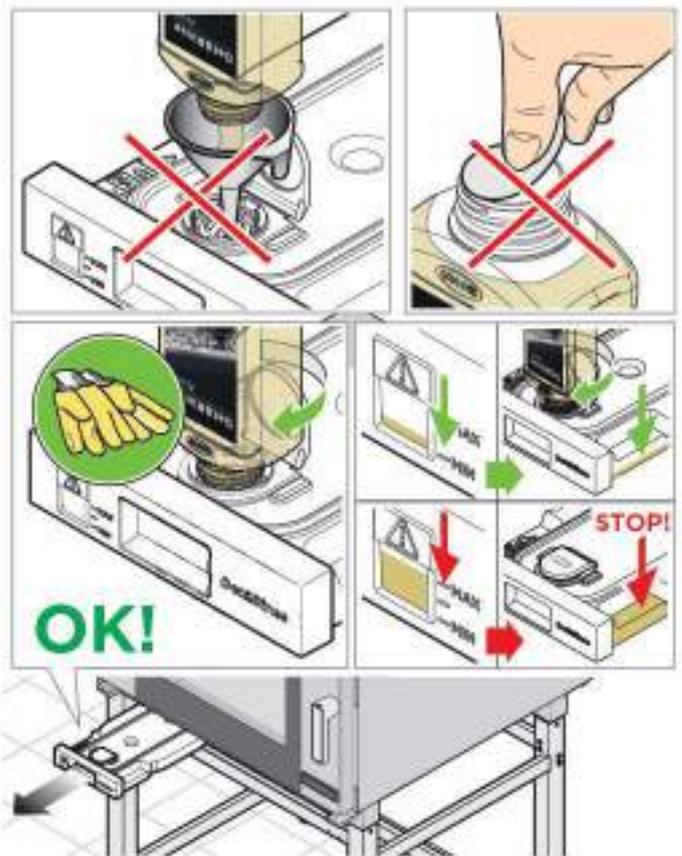
62 ▶ Zum Einfüllen des Reinigungsmittels:

- **Tragen Sie Handschuhe, um den direkten Kontakt der Hände mit dem Reinigungsmittel zu verhindern.**
- Den Behälter unter dem Ofen herausziehen, bis ein „Klick“ zu hören ist.
- Öffnen Sie den Deckel des Behälters.
- Öffnen Sie den Deckel der 1-Liter-Flasche des Reinigungsmittels von UNOX ohne die Schutzfolie zu entfernen/zu durchstechen.
- Die Flasche umkippen und auf den Behälter schrauben (durch Aufschrauben zerreißt ein Stift im Behälter die Schutzfolie und ermöglicht das Auslaufen des Reinigungsmittels).
- Sobald die Flasche entleert ist, schrauben Sie sie auf, um sie zu entfernen. Vermeiden Sie Tropfen.

⚠ **Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel befolgen Sie die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt.**

- Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie den zulässigen Höchststand erreicht haben, der vorn am Behälter angegeben ist. (Max. Fassungsvermögen des Behälters 4 Liter = 4 Flaschen).
- Entsorgen Sie die Flasche.
- Setzen Sie den Behälter wieder unter dem Ofen ein, bis er einrastet.
- Entsorgen Sie die Handschuhe und achten Sie dabei darauf, dass Sie nicht mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen.

⚠ **Das Reinigungsmittel NICHT mit bloßen Händen anfassen.**



62

Gebrauch | Menü READY.COOK Menü READY.BAKE



Ermöglicht den Zugriff auf einige voreingestellte Programme für den schnellen Start bestimmter Garmodi.

63 ▶ So rufen Sie voreingestellte Programme auf:

- 1 berühren Sie das Symbol **READY.COOK | READY.BAKE**.
- 2 wählen Sie das **gewünschte Programm** aus: die Parameter Temperatur und STEAM, Maxi und DRY, Maxi können nicht vom Kunden verändert werden;
- 3 drücken Sie die Taste „**START/STOP**“. Es wird automatisch eine Vorheizphase gestartet;
- 4 am Ende der Vorheizphase stellen Sie bis zu 4 Timer ein (Festlegen der Gardauer) ein oder verwenden Sie den Nadelfühler-Modus (Festlegen der Kerntemperatur).

Wenn gewünscht können Sie durch Anklicken des entsprechenden Symbols die Technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) nutzen,

☐ Für weitere Details siehe ▶ S. 17



64 ► Der Bildschirm zeigt einen möglichen laufenden Garvorgang. Es sind vier Timer eingestellt: drei mit Eingabe der Zeit (z.B. der erste, zweite und vierte), einer mit Eingabe der Kerntemperatur (z.B. der dritte, 70 °C). Die Farben geben an:



rot: Timer läuft (Speise wird noch gegart).

gelb: Timer läuft bald ab (Speise fast fertig). Machen Sie sich bereit, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen

grün: Temperatur erreicht. Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen. Beim Schließen der Ofentür verschwindet der Timer von der Liste

grün: Timer abgelaufen. Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen. Beim Schließen der Ofentür verschwindet der Timer von der Liste

Menü Stats DDC



Set goals Ziele einstellen	65
HACCP-Daten	65
Verbrauch	66

Das Menü DATA DRIVEN COOKING kontrolliert die HACCP Daten und den Ofen immer und überall. Sie können die Betriebsbedingungen in Echtzeit überwachen, Rezepte erstellen und an die Öfen senden. Die IA wandelt Verbrauchsdaten in nützliche Informationen um, um den Tagesgewinn zu erhöhen.

DDC Stats ermöglicht die volle Kontrolle über den Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch, die Garzeit und die Ofenauslastung. Vergleichen Sie die Leistung der Öfen in Ihrem Netzwerk, erkennen Sie Anomalien und erhalten Sie nützliche Informationen zur Verbesserung der Unternehmensleistung.

65 ► Der Bildschirm gibt Zugriff auf 3 verschiedene Bereiche:

- **GOAL:** es ist notwendig, die Anzahl der Arbeitsstunden pro Tag des Ofens festzulegen, um die Kosten zu optimieren. Anschließend erscheint ein Histogramm, das anzeigt, ob das Ziel erreicht wurde. Anhand dieser Anzeige können Sie prüfen, ob der Ofen optimal genutzt wird.
- **HACCP-DATEN:** die HACCP-Datenerfassung ermöglicht die Überwachung der Lebensmittelverarbeitung, wenn das Risiko einer Kontamination biologischer, chemischer oder physikalischer Art besteht. Konkret, alle 30 Sekunden:
 - die Temperatur in der Ofenkammer;
 - die vom Nadelfühler gemessene Kerntemperatur;
 - die Temperatur des Vakuumfühlers (sous vide).
- **VERBRAUCH:** durch Berühren des Symbols „Verbrauche“ wird ein Bildschirm mit den Daten angezeigt, die der Ofen im Betrieb verbraucht.



SET GOALS | ZIELE EINSTELLEN

- 66 ▶ ① Wählen Sie „**SET GOAL**“ (Ziele einstellen) aus.
- ② Ziehen Sie die hellblaue Leiste oder betätigen Sie die Tasten **-** **+** um einzustellen, wie viele Stunden pro Tag der Ofen laufen sollte, damit die Kosten optimiert werden (z. B. 14 Stunden).
- ③ Drücken Sie die Taste „**SAVE**“ (**SPEICHERN**)
- ④ Wählen Sie, ob die Ziele pro Tag | Days, pro Woche | Weeks oder pro Monat | Months angezeigt werden sollen ▶ Es erscheint ein Histogramm, bei dem:
- die **hellblauen Balken** zeigen an, wenn das Ziel erreicht wurde, d. h. wenn der Ofen mehr als 14 Stunden lang gearbeitet hat.
 - die **roten Balken** zeigen an, wenn das Ziel NICHT erreicht wurde; d. h. wenn der Ofen NICHT mehr als 14 Stunden lang gearbeitet hat.



66

HACCP-DATEN

- 67 ▶ ① Wählen „**HACCP DATA**“ (HACCP-Daten).
- ② Wählen Sie das Datum des Ofenbetriebs von dem Sie die HACCP-Daten erfahren möchten.
- ③ Es werden die jeweiligen Daten während des Betriebs angezeigt.



67

VERBRAUCH

68 ► Durch Berühren des Symbols „**Verbrauch**“ erscheint ein Bildschirm mit den Daten, mit denen der Ofen in Betrieb war.

① Wählen Sie den Punkt „**CONSUMPTION**“ (**Verbrauch**) aus.

② wählen Sie das **Datum** aus, von dem Sie den Verbrauch wissen möchten:

③ wählen Sie das **Programm** aus; die folgende Verbräuche werden angezeigt

- Strom-/Gasverbrauch;

- Wasserverbrauch zur Herstellung von Dampf in der Garkammer in Litern;

- Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch in Litern für Waschvorgänge.



Einstellungen Menü



Sprache	69
Datum und Uhrzeit (date and time)	69
Maßeinheit	69
Netzwerk	70
Kosten Verbrauchsprodukte	70
USB	71
Unox.Care	72
Optionen	73
Assistenz UNOX	75
Informationen zum Gerät	75

69 ► DAS MENÜ NUTZER (USER MENU) gestattet den Zugriff auf die Einstellung der Parameter des Ofens.

Das MENÜ SERVICE (SERVICE MENU) ist Fachpersonal vorbehalten, während der Bereich „NUTZEREINSTELLUNGEN“ (USER SETTINGS)* für alle Bediener zugänglich ist, die dazu nur das Passwort „4456“ eingeben und mit „OK“ bestätigen müssen.

Das NETZWERK-MENÜ (NETZWERK-MENÜ) ermöglicht es Ihnen, die Steuerung des Ofens über den Fernzugriff auf das Netzwerk zu aktivieren oder zu deaktivieren und seine Parameter zu konfigurieren.

► Für nähere Informationen siehe S. 70



SPRACHE

70 ▶ Gestattet die Auswahl der Sprache, in der alle Punkte des Menüs angezeigt werden sollen. Sie können die Liste der verfügbaren Sprachen mit den Pfeilen ∇ und \blacktriangle durchblättern.

Die Auswahl erfolgt durch einfaches Antippen der gewünschten Sprache.



70

DATUM UND UHRZEIT (DATE AND TIME)

71 ▶ Gestattet das Ändern des Datums und der Uhrzeit des Ofens. Es ist erforderlich:

- die **Zeitzone | Time zone** durch Anklicken des geografischen Zugehörigkeitsbereichs und Auswahl des eigenen Landes durch Durchblättern der Liste mit den Pfeilen ∇ und \blacktriangle auszuwählen,
- einzugeben, ob derzeit **Winter-** oder **Sommerzeit** herrscht; alternativ dazu gestattet der Modus „AUTOMATISCH“ die automatische Zeitumstellung.
- die aktuelle **Uhrzeit**, das **Jahr**, den **Monat** und den **Tag** einzustellen.



71

MASSEINHEIT

72 ▶ Gestattet die Auswahl der Maßeinheit:

- **der Temperatur** (°C-°F);
- **des Volumens** (Liter - Gallonen);
- **der Stärke** (mm oder Zoll);
- **des Gewichts** (kg oder Pfund);
- **des Stroms** (kWh o BTU).

Gestattet außerdem das Einstellen der **aktuellen Währung** (€, \$ usw.) und in diesem Menü kann festgelegt werden:

- ob das Symbol der Währung vor oder hinter dem Wert stehen soll (Symbolposition | symbol position);
- ob in Dezimalzahlen der Punkt „.“ oder das Komma „.“ verwendet werden soll (Dezimalzeichen | decimal sign).



72

NETZWERK

73 ► Gestattet die De-/Aktivierung der Ofensteuerung durch Fernbedienung über das Netzwerk und die Konfigurierung der Parameter.

Anschlussstest

Test der Verbindung für beide Verbindungsarten

WI-FI-Netzwerk: tippen Sie hier, um das Netzwerk auszuwählen, mit dem Sie sich verbinden möchten (oder um es manuell einzugeben)

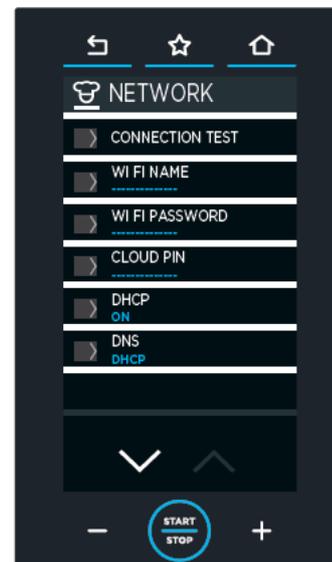
WI-FI-Passwort: tippen Sie hier, um Ihr Wi-Fi-Passwort einzugeben

Cloud PIN

Der PIN-Code, der für die Registrierung des Ofens sowohl auf DDC.unox.com als auch in der AP benötigt wird. Jeder Ofen hat einen anderen PIN und dieser wird bereits im Werk voreingestellt. Sie können den PIN-Code ändern, um ihn mit einem persönlichen DDC-Konto zu verknüpfen. In diesem Fall müssen Sie den Ofen neu zuweisen.

DHCP

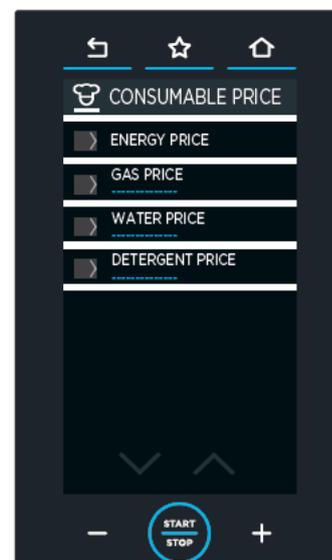
Gestattet das Abrufen der Netzeinstellungen vom DHCP-Server (für WI-FI-Verbindungen immer DHCP „ON“ lassen).



73

KOSTEN VERBRAUCHSPRODUKTE

74 ► Ermöglicht das Einfügen von Kosten **für Strom und Gas** (nur bei Gasmodellen), **für Wasser** und **Spülmittel** (die Währung ist der im Abschnitt „Maßeinheiten“ in diesem Bildschirm eingestellte Wert)



74

USB

75 ▶ Dieser Bereich ermöglicht das Importieren oder Exportieren von Material auf bzw. von einem USB-Stick (formatiert FT32 und mit 4 bis 16 GB Speicherplatz). Der USB-Anschluss befindet sich unter dem LCD-Bedienfeld und ermöglicht das Importieren oder Exportieren von Material auf bzw. von einem USB-Stick (formatiert FT32 und mit 4 bis 16 GB Speicherplatz).

- PROGRAMME EXPORTIEREN | EXPORT PROGRAMS ▶ exportiert Rezepte aus dem Ofen auf einen USB-Stick.
- PROGRAMME IMPORTIEREN | IMPORT PROGRAMS ▶ importiert die Rezepte von einem USB-Stick zum Ofen;
- BILDER IMPORTIEREN | IMPORT PICTURE ▶ importiert Bilder vom USB-Stick zum Ofen, z. B. ein Foto von einem Gericht, das Ihnen gut gelungen ist.

Die Bilder müssen zunächst umgewandelt werden, ehe sie verwendet werden können; siehe ▶ 76



75

1 Laden Sie den Ordner UNOXDIR.zip aus dem Software-Bereich von UNOX infonet herunter.

2 Speichern Sie den Ordner UNOXDIR.zip auf Ihrem USB-Stick.

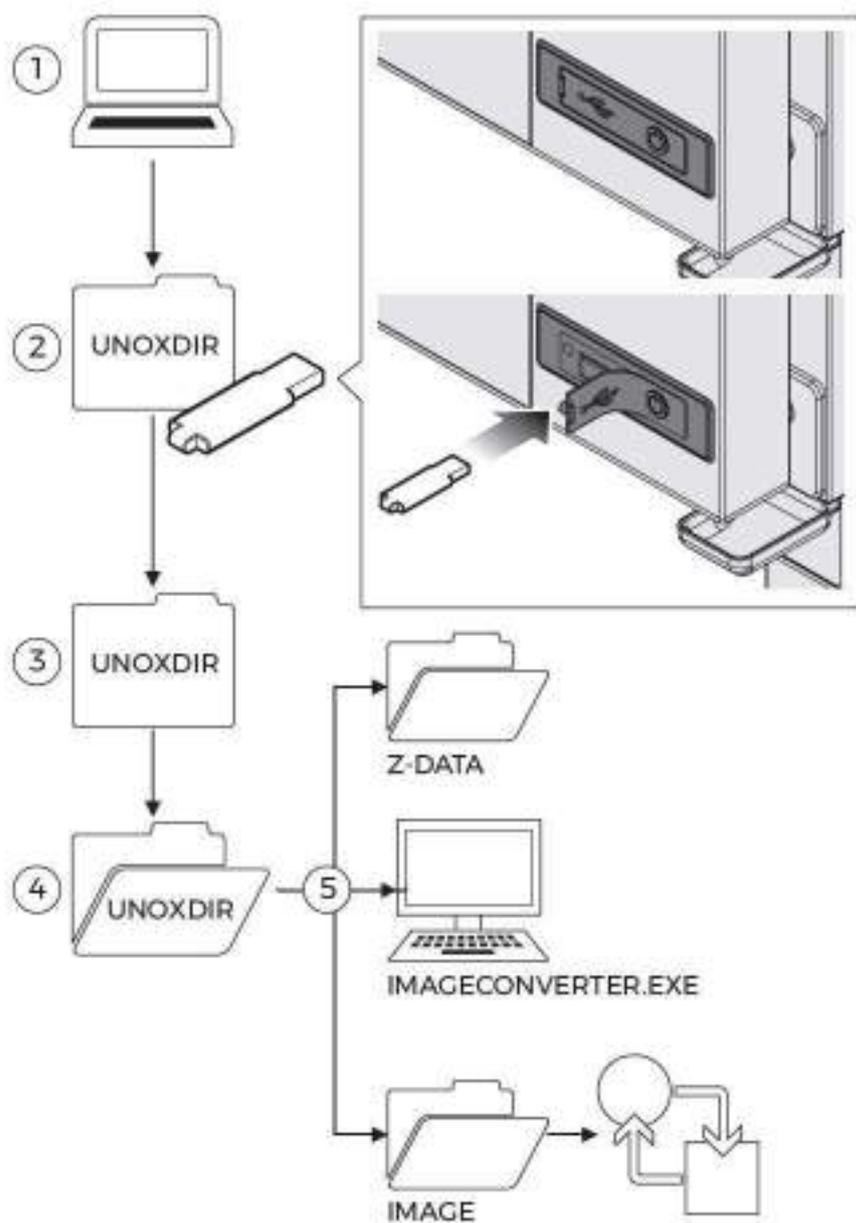
3 Dekomprimieren Sie den soeben heruntergeladenen Ordner UNOXDIR.zip.

4 Öffnen Sie den Ordner UNOXDIR.

5 Im Inneren des Ordners befinden sich zwei Unterordner (ZDATA und IMAGES) und eine .exe-Datei (IMAGECONVERTER.EXE).

6 Kopieren Sie die Bilder, die Sie verwenden möchten, in den Ordner IMAGE.

7 Starten Sie das Programm IMAGECONVERTER.EXE. Die Bilder können jetzt verwendet werden!



76

UNOX.CARE



UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

1 Restvolumen

Dank eines internen Literzählers (der nach jedem Filterwechsel zurückgesetzt werden muss) können Sie jederzeit prüfen, wie viele Liter Zulaufwasser bis zum nächsten Filterwechsel noch fehlen (im Beispiel: 7083 Liter bis zum Filterwechsel)

2 Vorübergehende Wasserhärte

Der Bildschirm gestattet die Einstellung der Wasserhärte in einem Bereich von 3 °dH bis 10 °dH (deutsche Härtegrade).

Kann mit dem orangefarbenen Testsatzz gemessen werden

3 Aktivierung des Zählers

Nach dem Filterwechsel muss der Literzähler zurückgesetzt werden, damit er den Zählvorgang von vorn beginnen kann. Dazu müssen Sie den PIN eingeben, den Sie in der Schachtel des Kits finden.

UNOX.PURE-RO

1 Restvolumen

Dank eines internen Literzählers (der nach jedem Filterwechsel zurückgesetzt werden muss) können Sie jederzeit prüfen, wie viele Liter Zulaufwasser bis zum nächsten Filterwechsel noch fehlen (im Beispiel: 7083 Liter bis zum Austausch des Filters).

2 Gesamter Wasserdruck

Der Bildschirm gestattet die Einstellung der Wasserhärte in einem Bereich von 3 °dH bis 10 °dH (deutsche Härtegrade).

Kann mit dem grünen Testkit gemessen werden

3 Aktivierung des Zählers

Damit das OSMOSE-System korrekt funktioniert, muss dieser Parameter auf „ON“ gestellt sein (werkseitige Einstellung: „OFF“). Wenn aus irgendeinem Grund das Umkehrosmose-System aus dem Ofen entfernt werden muss, müssen Sie die Einstellung ausschalten „OFF“.

4 Rest des Zählers

Nach dem Filterwechsel muss der Literzähler zurückgesetzt werden, damit er den Zählvorgang von vorn beginnen kann. Für diesen Schritt müssen Sie auf den Bildschirm zugreifen und (LÖSCHEN - DELETE) bestätigen.



Symbole der Homepage

In diesem Untermenü können die Symbole des Hauptmenüs angezeigt, verborgen oder deaktiviert werden (SET, PROGRAMS usw.):

Einstellungen:

- **ANZEIGEN | SHOW** ► normale Anzeige des gewählten Symbols
- **VERBERGEN | HIDE** ► blendet das ausgewählte Symbol aus
- **ÜBERSPRINGEN | SKIP** ►: Wenn Symbole übersprungen werden, werden die restlichen so angeordnet, dass sie die leer gebliebenen Stellen besetzen
- **SPERREN | LOCK** ► sperrt die Verwendung der Menüs, das jedoch sichtbar bleibt
- **DEAKTIVIEREN | DEACTIVATE** ► sperrt die Verwendung des Menüs, das daraufhin wenig sichtbar ist.

Türanfrage am Ende des Vorheizens

ON für standardmäßige Einstellung.

Wenn der Ofen auf OFF gestellt wird, fährt er mit dem Garen fort, ohne den Benutzer über das Ende des Vorheizens zu informieren



82



83

82 ► BUZZER

Gestattet das Einstellen von Folgendem:

- die **Dauer** des akustischen Signals am Ende des Garvorgangs in Sekunden. Geben Sie den Wert über das Tastenfeld ein und bestätigen Sie ihn mit „OK“;
- die **Lautstärke** des akustischen Signals am Ende des Garvorgangs: hoch, mittel, niedrig;
- der Aktivierung (ON) oder Deaktivierung (OFF) eines **externen optionalen akustischen Melders**, sofern dieser installiert ist.

83 ► AUTOCOOK

Fügt zur Liste der gespeicherten Programme Chef UNOX jene hinzu, die für ein bestimmtes Land vorgesehen sind.

Bei jeder Aktualisierung werden Rezepte aus der ganzen Welt in AUTOCOOK aufgenommen. Wählen Sie Ihr Land oder versuchen Sie es mit einem der anderen regionalen Menüs.

ASSISTENZ UNOX

84 ► Es werden die Telefonnummern angegeben, an die Sie sich im Bedarfsfall wenden können.



84

INFORMATIONEN ZUM GERÄT

85 ► Dieser Bildschirm zeigt Geräteinformationen wie Modell, Seriennummer, Karten-Firmware-Nummer und Zubehör an.



85

Alarmer und Warnungen | Benutzeroberfläche des Ofens

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.

Die Anzeige des Alarms AF23 - GAS REARM weist auf die fehlende Gaszufuhr hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an eine autorisierte Kundendienststelle, indem Sie die auf dem Display angezeigte Nummer anrufen (UNOX SERVICE).

Bei Drücken der Taste „IGNORIEREN (IGNORE)“ erscheint eine Warnung. Bei Ignorieren des Alarms kann der Ofen nicht weiter verwendet werden.

Bei Drücken der Taste „WEITERE NR. (OTHER N°)“ erscheinen weitere Service-Telefonnummern.



Wartung

Sicherheitshinweise für die Wartung	78
Reinigung des Gerätes	79
Stillstandszeit	80
Verschrottung am Lebensende	80
Zertifikate	81

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

 Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

- nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde und die Entladezeit der kapazitiven Komponenten verstrichen ist (einige Minuten);
- wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist;
- in einwandfreier körperlicher und geistiger Verfassung und nach Anlegen der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. hitzebeständige Gummihandschuhe, Augenschutz, Staubmaske (optional) usw.).

Reinigen Sie täglich das Gerät, um das geeignete Hygiene-Niveau zu halten und um zu verhindern, dass Stahl altert oder korrodiert.

 Die tägliche Reinigung verringert auch die Möglichkeit, dass Fette oder Lebensmittelreste, die sich im Inneren der Garkammer angesammelt haben, in Brand geraten, und die daraus resultierende Brandgefahr.

Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

- abrasive, scharfe oder spitze Werkzeuge oder Tücher (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.);
- unter Druck stehendes Strahlwasser oder Wasserdampf;
- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- basische, aggressive, ätzende oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Chlorwasserstoffsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure/Ätznatron). Diese Substanzen könnten die Oberflächen und Katalysatoren der Geräte dauerhaft beschädigen.

 Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät verwenden. Flüchtige Ausdünstungen der Verbindungen könnten immer noch Schäden verursachen.

REINIGUNG DES GERÄTES

Externe Stahloberflächen, Dichtung der Ofenkammer, Nadelfühler im Kern der Speise

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

Ansonsten von UNOX empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Andere Produkte können Schäden verursachen. Dann verfällt die Garantie*. Zur Verwendung siehe Anweisung der Reinigungsmittelhersteller.

In der Ofenkammer

⚠ Wenn die Kammer nicht täglich gereinigt wird, können sich Fett und Rückstände ansammeln und Feuer fangen - Brandgefahr.

Reinigen Sie die Backkammer mithilfe der Waschprogramme.

□ Für weitere Informationen, siehe ► S. 59



Bei gestecktem Anschluss NICHT die Waschprogramme verwenden oder die Kammer wegen Überschwemmungsgefahr mit großen Wassermengen waschen.

Kunststoffoberflächen und Bedienfeld

⚠ Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind. Verwenden Sie lediglich ein sehr weiches Tuch und eine sehr geringe Menge an Reinigungsprodukten für delikate Oberflächen.

Innen- und Außenscheibe der Tür

⚠ Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind. Verwenden Sie nur ein weiches, mit etwas Seife und Wasser getränktes Tuch oder einen Glasreiniger. Sorgfältig abspülen und trocknen.



87

STILLSTANDSZEIT

Während der Stillstandszeit kontrollieren Sie, dass die folgenden Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt wurden:

- lösen Sie das Gerät von der Strom-, Wasser- und Gasversorgung (NUR BEI GASÖFEN);
- möglichst alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das mit Vaselinöl angefeuchtet wurde;
- die Tür des Geräts leicht offen lassen.

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- das Gerät und das Zubehör akkurat reinigen (siehe Seite 79);
- schließen Sie das Gerät wieder an die Strom-, Wasser- und Gasversorgung (NUR BEI GASÖFEN) AN;
- 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 sich 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.

ZERTIFIKATE

EU-Konformitätserklärung für Elektro- und Gasgeräte

Hersteller: UNOX S.p.A.

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

Der Hersteller erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt:

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Für elektrische und Gasöfen:

entsprechend der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und den folgenden Normen:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014

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

EN62233: 2008

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

entsprechend der folgenden Normen der EMV-Richtlinie 2014/30/EG über die elektromagnetische Verträglichkeit:

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

Nur für Gasöfen:

entsprechend der Verordnung GAR (EU) 2016/426 und den folgenden Normen:

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

Assistenz

Kundendienst

82

KUNDENDIENST

Im Störfall trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und suchen Sie in der Tabelle ► **H | Problembesehung** auf S. **83** nach Lösungen.

Wenn keine Lösung in der Tabelle gefunden wird, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von UNOX und geben Sie folgende Daten durch:

- Kaufdatum;
- **88** ► Daten zum Gerät, auf dem Kennschild ablesbar;
- eventuelle Alarmmeldungen, die auf dem Display erschienen sind.

Herstellerdaten:

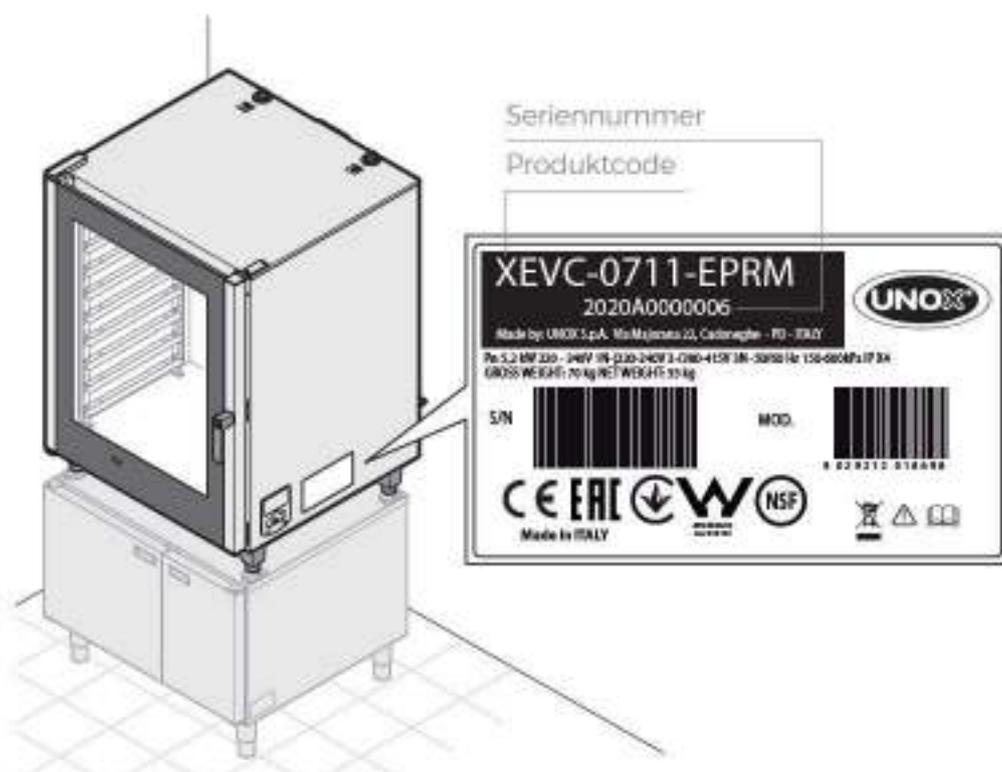
UNOX S.p.A.

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



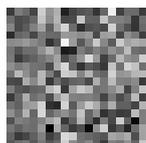
H | Problembehebung

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung	Problemlösung
Der Ofen ist komplett aus.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fehlende Stromversorgung. ■ Gerät defekt. 	Kontrollieren Sie die Anschlüsse an das Stromnetz.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Kein Dampf wird in der Ofenkammer erzeugt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wassereingang geschlossen. ■ Anschluss an Wassernetz oder Tank falsch. ■ Kein Wasser im Tank (wenn Wasser in den Tank geladen werden muss). ■ Wassereingangsfilter durch Unreinheiten verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wassereingang öffnen. ■ Den Anschluss am Wassernetz oder am Tank überprüfen. ■ Wasser in den Tank lassen. ■ Filter reinigen. 	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Nachdem die Zeit eingestellt und die START/STOP-Taste gedrückt wurde, startet der Ofen nicht.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tür falsch offen oder geschlossen. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollieren Sie die Schließung der Tür. 	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Bei geschlossener Tür dringt Wasser aus der Dichtung.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dichtung dreckig. ■ Dichtung beschädigt. ■ Griffmechanismus gelockert. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die Dichtung mit feuchtem Tuch reinigen. ■ Wenden Sie sich an einen Fachtechniker zur Reparatur. 	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

UNOX App

Ihr virtueller Trainer **APP TOP.TRAINING**

Laden Sie die Anwendung UNOX Top.Training herunter und entdecken Sie Schritt für Schritt alle Geheimnisse des Bedienfeldes Ihres neuen UNOX-Ofens!



App Store



Google play



Schaffen, teilen, wissen, verbessern.

DATA DRIVEN COOKING

DATA DRIVEN COOKING ermöglicht es Ihnen, den Ofen jederzeit und überall zu steuern. Sie können die Betriebsbedingungen in Echtzeit überwachen, Rezepte erstellen und an die Öfen senden. Die IA wandelt Verbrauchsdaten in nützliche Informationen um, um den Tagesgewinn zu erhöhen.



apple.com



play.google





INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

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

AMERICA

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

unox.com



L12450A0

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