# SPEED.Compact™

## Bedienungsanleitung

**Übersetzung der Originalanleitung**

20 - 02- 2025

# Inhaltsverzeichnis


1. Hallo
2. Sicherheit
3. Dein Ofen SPEED.Compact™
4. Allgemeine Hinweise
5. Anwendungen
6. Wartung und Reinigung des Ofens
7. Entsorgung und Recycling
8. Neustart, Aktualisierung und Rücksetzung
9. Kundenservice und Support
10. Copyright

# 1. Hallo

SPEED.Compact™ ist ein Umluftofen für eine Portion: die perfekte Kombination aus Qualität und Geschwindigkeit.

Qualität und Geschwindigkeit ohne Kompromisse.

Diese Anleitung enthält alle notwendigen Informationen für seine korrekte Verwendung, damit Sie Ihr ganzes Potential voll ausnutzen können.

Falls Sie Zweifel oder Fragen zu bestimmten Abschnitten haben, steht Ihnen **Unox** jederzeit gerne zur Verfügung.

# 2. Sicherheit


- Symbole der Anleitung
- Sicherheitshinweise
- Für die Garkammer geeignete Materialien
- Hinweise zu Recycling und Entsorgung

# Symbole der Anleitung

| Symbol | Bedeutung |
|---|---|
| | Die Gebrauchsanleitung lesen |
| | Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann |
| | Brandgefahr |
| | Stromschlaggefahr |
| | Verbrennungsgefahr |
| | Elektromagnetische Strahlung: Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Fächer nicht öffnen |

# Sicherheitshinweise

## 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 (für nähere Informationen siehe www.unox.com, Abschnitt „Garantie“) und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

HINWEIS: Dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.

HINWEIS: 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.

HINWEIS: Dieses Gerät kann nur zum Garen von Speisen in professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden, das regelmäßig geschult wird: jeder andere Gebrauch entspricht nicht der vorgesehenen Nutzung und wird als gefährlich eingestuft.

HINWEIS: Bei Fehlern, Störungen oder funktionellen oder baulichen Veränderungen trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und wenden Sie sich unverzüglich an eine von **Unox** autorisierte Kundendienststelle. Unbefugte Eingriffe führen zum Erlöschen der Garantie und bergen die Gefahr schwerer Verletzungen oder sogar des Todes. Verwenden Sie für alle Reparaturen nur Original **Unox**-Ersatzteile.

HINWEIS: Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Service Center durchgeführt werden.

HINWEIS: **Unox** behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung jederzeit Veränderungen zur Verbesserung der Geräte oder des Zubehörs vorzunehmen.

HINWEIS: Die vollständige oder teilweise Vervielfältigung dieser Anleitung ist ohne Zustimmung von **Unox** verboten. Die angegebenen Maße sind Richtwerte und lediglich unverbindliche Angaben. Im Falle von Streitigkeiten gilt die Anleitung in ihrer Originalsprache Italienisch. **Unox** haftet nicht für eventuelle Übersetzungs-/Interpretationsfehler.

HINWEIS: Das Gerät hat eine Schallemission von unter 70 dB.

HINWEIS: Den Backofen nicht im Mikrowellenbetrieb mit leerer Garkammer verwenden.
Der Einsatz des Geräts ohne geeignete Last kann zu einer Überhitzung und Beschädigung der Komponenten des Mikrowellengeneratorsystems führen. Mögliche Ausfälle oder Defekte an Komponenten, die auf den Betrieb des Ofens im Mikrowellenmodus bei leerem Innenraum oder auf eine Nutzung zurückzuführen sind, die nicht den vorliegenden Anweisungen entspricht, fallen nicht unter die Herstellergarantie.

# Hinweise zu Verbrennungs- und Verletzungsgefahr

HINWEIS: 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, schließe einfach die Tür wieder.

HINWEIS: Um die optimale Leistung des Geräts zu erhalten, wird DAVON ABGERATEN, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen, insbesondere wenn du Mikrowellen verwendest. Wenn sich das Öffnen der Tür einmal nicht vermeiden lässt, führe den Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch und achte dabei auf das Entweichen von Dämpfen mit hoher Temperatur aus dem Garraum.

HINWEIS: Für die Handhabung und Entnahme von Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen aus dem Inneren des Garraums ist stets die für den jeweiligen Einsatzzweck geeignete Thermoschutzkleidung zu tragen und höchste Aufmerksamkeit zu walten.

HINWEIS: Bringen Sie **keine** brennbaren oder wärmeempfindlichen Gegenstände (z. B. Dekorationselemente aus Kunststoff, Feuerzeuge usw.) in die Nähe des Geräts.

HINWEIS: Bei den allerersten Verwendungen kann das Gerät aufgrund der Verdampfung einiger Verarbeitungsöle Dämpfe und unangenehme Gerüche erzeugen, die in nachfolgenden Betriebszyklen allmählich verschwinden.

HINWEIS: Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel sollten nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

HINWEIS: Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Behälter oder Lebensmittel verwenden, die

sich beim Erhitzen verflüssigen, insbesondere nicht auf schwer einsehbaren Ebenen.

HINWEIS: Das Erhitzen von Getränken kann zu einem verzögerten und schnellen Aufkochen führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.

HINWEIS: Vor dem Verzehr muss der Inhalt von Fläschchen und Babynahrung in Gläsern umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur kontrolliert werden, um Verbrühungen zu vermeiden.

HINWEIS: Verwenden Sie nur Utensilien und Behälter, die für die gewählte Garart (schnell oder traditionell) geeignet sind.

HINWEIS: Die Mikrowellenerwärmung von Eiern mit Schale oder von ganzen gekochten Eiern kann zu einer Explosionsgefahr führen, selbst wenn die Erwärmung abgeschlossen ist.

---

# Hinweise zur Vermeidung einer möglichen übermäßigen Exposition gegenüber Mikrowellen

HINWEIS: Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da das zu einer schädlichen Exposition gegenüber Mikrowellen führen kann. Sicherheitssysteme nicht umgehen oder manipulieren.

HINWEIS: Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Ofens und die Tür. Achten Sie darauf, dass sich keine Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf den Dichtungen ansammeln.

HINWEIS: Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür richtig schließt und nicht beschädigt ist:

- an der Tür (verbogen)
- an Scharnieren und Verschlüssen (gebrochen oder lose)
- an den Dichtungen und Dichtungsflächen der Tür

HINWEIS: Der Ofen darf nur von entsprechend qualifiziertem Personal eingestellt oder repariert werden.

# Hinweise zu Brandgefahr

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass im Garraum des Geräts keine nicht konformen Objekte (z.B. Gebrauchsanleitung, Kunststoffsäcke oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln vorhanden sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfabzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammbaren Stoffe in der Nähe sind.

HINWEIS: Wenn du Lebensmittel in Plastik- oder Pappbehältern erhitzt, überprüfe den Ofen auf mögliche Brandgefahren.

HINWEIS: Wenn Sie eine Rauchentwicklung feststellen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und halte die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

HINWEIS: Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammbare Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z.B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).

HINWEIS: Das Gerät muss täglich gereinigt werden, wobei alle Speisereste entfernt werden müssen. 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 innen entfernt werden).

HINWEIS: Das Gerät darf nicht mit einem Dampf- oder Druckwasserstrahl gereinigt werden.

HINWEIS: Keine leicht entflammbaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol).

# Hinweise zu Stromschlaggefahr

HINWEIS: 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 (für nähere Informationen siehe www.unox.com, Abschnitt „Garantie“) und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.

---

# Hinweise zur ordentlichen Wartung

HINWEIS: Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

- nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde und die Entladezeit der kapazitiven Komponenten verstrichen ist (ca. 5 Minuten)
- wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist
- in perfekter psycho-physischer Verfassung, nach Anlegen der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. hitzebeständige Gummihandschuhe, Augenschutz, Staubmaske [fakultativ] usw.)

HINWEIS: Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes. Das Reinigungsmittel **nicht** mit bloßen Händen anfassen. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel das Sicherheitsdatenblatt beachten.

HINWEIS: 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).

HINWEIS: Diese Substanzen könnten die Oberflächen und Katalysatoren der Geräte dauerhaft beschädigen. Verwenden Sie diese Substanzen **nicht** zur Reinigung des Unterbaus oder Bodens unter dem Gerät: bereits flüchtige Ausströmungen der Verbindungen können Schäden verursachen.

HINWEIS: **Keinesfalls** ist die Reinigung des Geräts durch Kinder erlaubt, insbesondere ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen.

HINWEIS: Prüfen Sie regelmäßig das Vorhandensein von Rostflecken im Garraum: Sollten diese auftreten, wenden Sie sich umgehend an eine Kundendienststelle, weil das Wasser vermutlich den Ofen beschädigt; ein zeitnahes Eingreifen verlängert die Lebensdauer des Geräts.

---

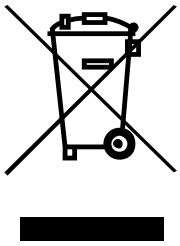
# Für die Garkammer geeignete Materialien

| Kochutensilien | Zulässig | Hinweis |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **Hitzebeständige Behälter** | | |
| Gehärtetes Glas | JA | |
| Kompatible Glaskeramik | JA | Keine Gegenstände mit Metalldekor verwenden |
| Steingut (Keramik, Geschirr und Porzellan) | JA | |
| **Metalle, Folien und Kunststoffe** | | |
| Schalen und Behälter aus Metall und Folie | NEIN | |
| Mikrowellen- und ofentaugliche Kunststoffbehälter | NEIN | |
| **Verbrauchsmaterialien** | | |
| Brennbare Materialien (Papier, Pappe usw.) | NEIN | |
| **Sonstige Utensilien** | | |
| Tie-Tags (Anhänger) | NEIN | |
| Besteck | NEIN | Lassen Sie während des Garens keine Utensilien in Lebensmittelprodukten |
| Temperaturfühler | NEIN | |

# Hinweise zu Recycling und Entsorgung

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 Donnerstag, 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 darauf achten, 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:

- Sammelstellen (auch Wertstoff- oder Recyclinghöfe 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.

# 3. Dein Ofen SPEED.Compact™

- SPEED.Compact™ Merkmale

---

# SPEED.Compact™ Merkmale

SPEED.Compact™ ist ein Umluftofen für eine Portion: die perfekte Kombination aus Qualität und Geschwindigkeit.

## Wie SPEED.Compact™ funktioniert

Mit SPEED.Compact™ können Sie Umluftgaren mit zusätzlichen Mikrowellen durchführen, um das Garen zu beschleunigen.

**Ein paar Beispiele?**

- Toast in 70 Sekunden
- Tiefkühlpizza in 70 Sekunden
- Hähnchennuggets in 150 Sekunden

Das Einzelportions-Blech SPEED.Plate, das eine maximale Backleistung garantiert, hat einen eigenen Platz im SPEED.Compact™ Garraum.

---

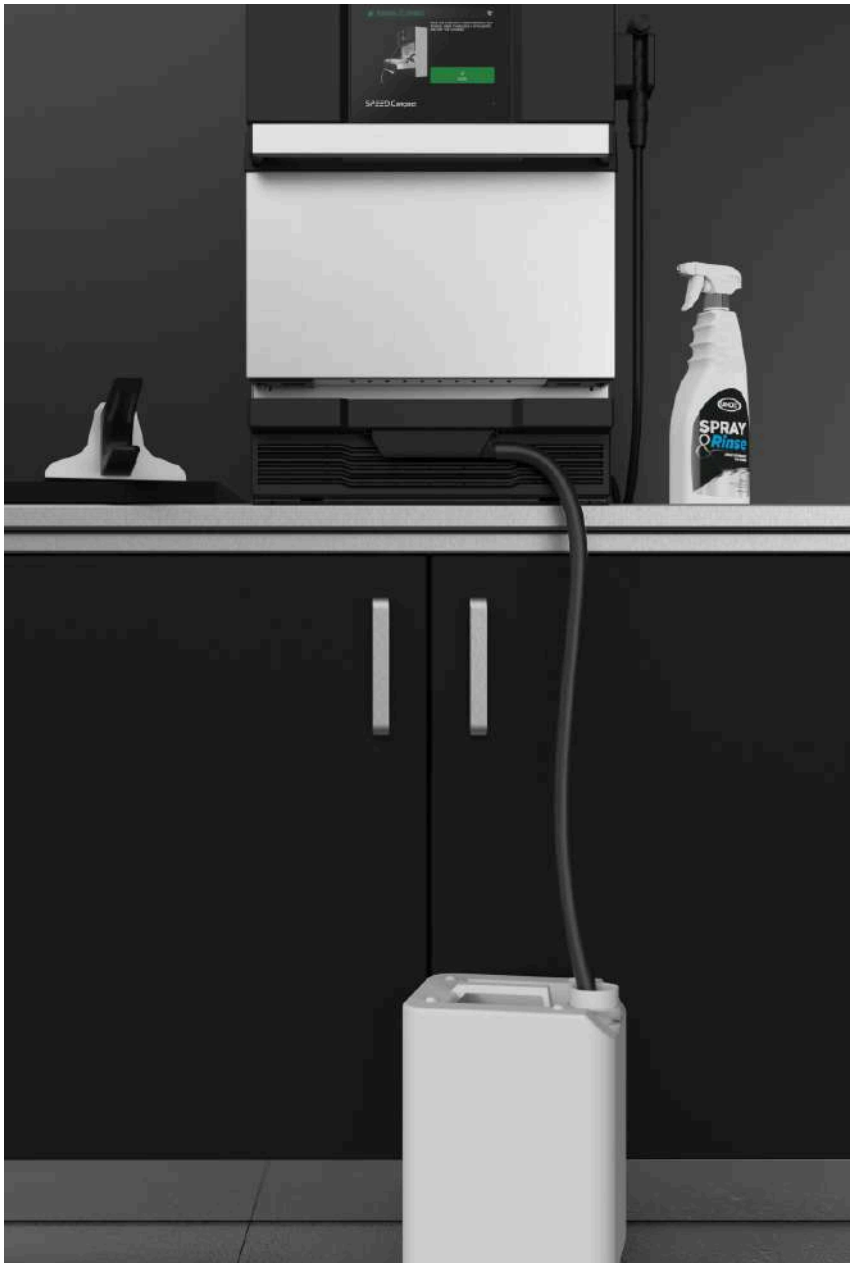
## Was ist neu in SPEED.Compact™?

**Bedienfeld**

Das innovative Bedienfeld wurde vollständig überarbeitet. Es garantiert einzigartige Offenbarungen bei der Bedienung. Durch das frische, schnörkellose und intuitive Design kann man den Ofen perfekt überwachen und mit nur einer Berührung steuern.

# Reinigungsassistent

Beim Ofen SPEED.Compact™ haben wir großen Wert auf eine einfache Reinigung gelegt und bieten einen Assistenten, eine Abtropf- und Krümelschublade sowie das umfassende QUICK.Rinse-Zubehör, um optimale Ergebnisse zu gewährleisten.



**Mikrowellen**

Die Positionierung der Strahlerelemente ist so ausgelegt, dass die Gleichmäßigkeit des elektromagnetischen Feldes bei Belastung der SPEED.Plate maximiert wird.

**Lüftungssystem**

Die Geometrie des Garraums und die Abmessungen des Ventilators wurden so konzipiert, dass eine möglichst hohe Luftgeschwindigkeit im Garraum erreicht wird und der Wärmeaustausch somit sehr effizient ist.

# 4. Allgemeine Hinweise

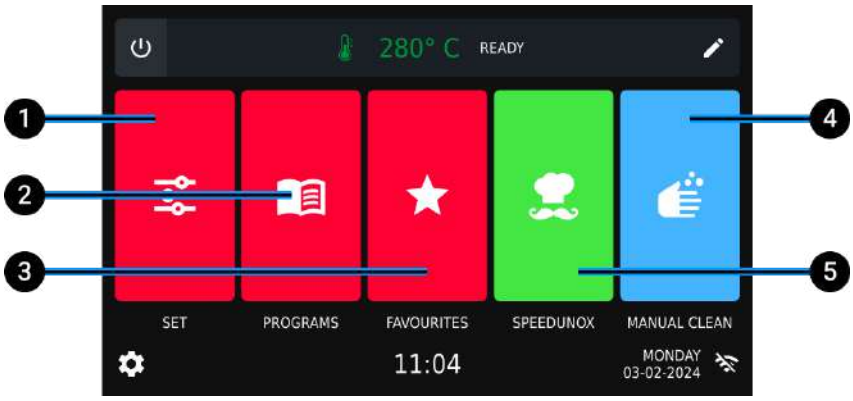

- Symbole der Anleitung
- Bedienfeld
- UIP-Technologien

# Symbole der Anleitung

| Symbol | Geste |
| --- | --- |
| | **Antippen**<br>Mit dem Finger leicht auf den Bildschirm drücken |
| | **Antippen und gedrückt halten**<br>Berühren Sie den Bildschirm mit dem Finger und halten Sie ihn gedrückt, bis die gewünschte Aktion beginnt |
| | **Nach rechts ziehen**<br>Den Finger von links nach rechts über den Bildschirm ziehen |
| | **Nach links ziehen**<br>Den Finger von rechts nach links über den Bildschirm ziehen |

# Bedienfeld

## Navigation Home Page




1 Betriebstemperatur: Stellen Sie eine voreingestellte Temperatur ein, um den Ofen betriebsbereit zu machen und ein Vorheizen beim ersten Einheizen zu vermeiden.

2 Einstellen (Set): Stellen Sie jeden Garvorgang übersichtlich und intuitiv ein: alle Parameter befinden sich auf einem Bildschirm. Für jede der 9 verfügbaren Garstufen können Sie eine konstante Garzeit und Temperatur, Mikrowellen- oder Lüftergeschwindigkeit einstellen.

3 Programme: Sammlung aller vom Benutzer eingestellten und gespeicherten Rezepte.

4 Favoriten: Enthält alle zuvor als Favoriten markierten Programme.

5 SPEEDUNOX: Sammlung von voreingestellten Automatikprogrammen.

6 Manuelle Reinigung: Startet einen Assistenten zur manuellen Reinigung des Garraums.

7 Einstellungen: ermöglicht den Zugriff auf allgemeine Einstellungen. Dazu den Ofen in den OFF-Modus schalten. Es

dürfen keine Raumvoreinstellungen aktiv sein.

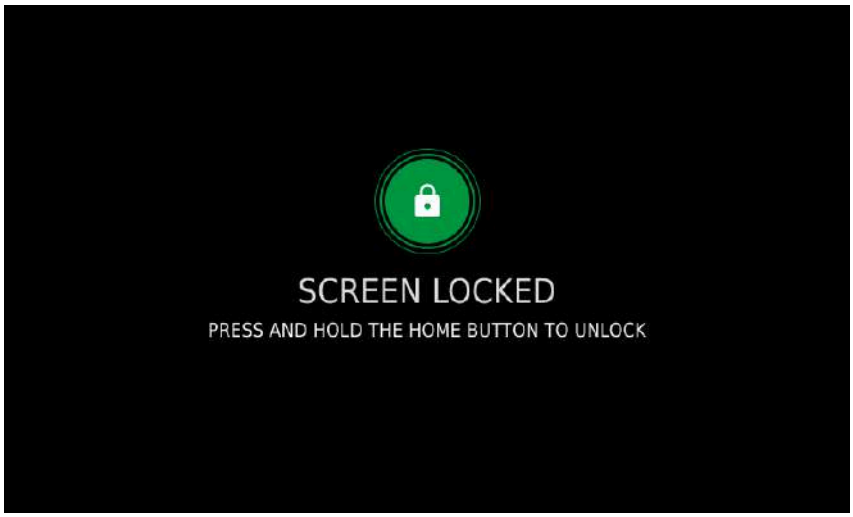
**8** Taste OFF: Schaltet den Ofen und das Bedienfeld in den Standby-Modus. Wenn der Ofen eine Temperatur von über 30°C hat, beginnt die Abkühlung. Um den Ofen wieder einzuschalten, berühren Sie eine beliebige Stelle des Bedienfelds.

---

# Bildschirmsperre bei geöffneter Ofentür

Der Garvorgang muss aus Sicherheitsgründen und für optimale Ergebnisse bei geschlossener Ofentür durchgeführt werden.

Öffnen Sie die Ofentür während des Garvorgangs, werden die Widerstände ausgestaltet und die Belüftung angehalten, wobei eine Meldung erscheint, dass das Display vorübergehend gesperrt.



# UIP-Technologien

Dank der **UIPTechnologien (Unox Intelligence Performance)** kann der Ofen jeden Vorheiz- und Garvorgang kontinuierlich überwachen.

Die Steuer-Software des Ofens ist in der Lage, die Betriebsbedingungen selbständig zu ändern, um ein stets perfektes Garergebnis zu garantieren!

Ihr Ofen verfügt über die nachfolgend genannten UIP-Technologien:

**SMART.Energy** ▸ Reduziert die verwendete Energiemenge, um den Verbrauch des Ofens zu optimieren

**SMART.Preheating** ▸ (standardmäßig aktiv) passt die Vorheizzeit und -temperatur automatisch an, um ein möglichst gleichmäßiges und energieeffizientes Garen zu gewährleisten; es berücksichtigt auch den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür und wird beim Wechsel von einer Phase in die andere aktiviert, wobei der Garraum an die neuen Phasenparameter angepasst wird

**ADAPTIVE.Cooking** ▸ (standardmäßig aktiviert) nutzt die Ofensensoren, um alle Garparameter in Abhängigkeit von der Beladung und der Häufigkeit des Türöffnens zu optimieren

# 5. Anwendungen

- Betriebstemperatur
- Einstellen
- Programme
- Favoriten
- SPEEDUNOX
- Reinigungsassistent

## Anwendungen

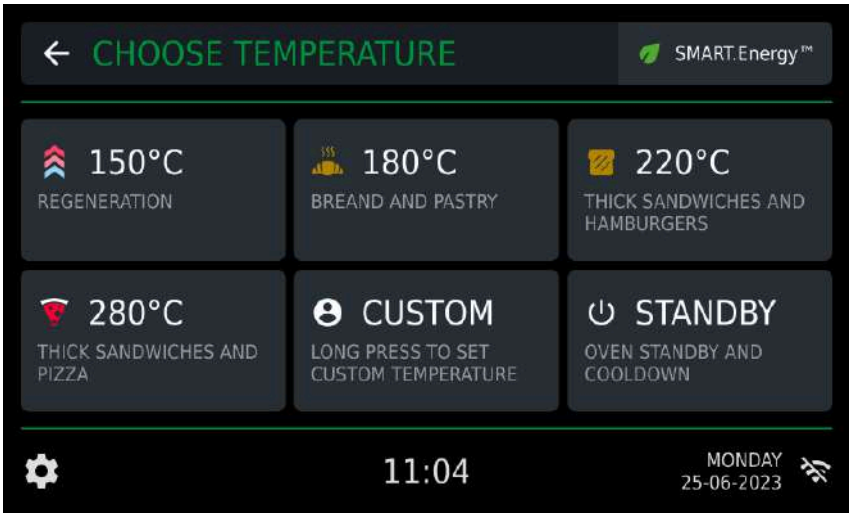
# Betriebstemperatur

- Betriebstemperatur einstellen
- UIP-Technologie (Unox Intelligence Performance) aktivieren

---

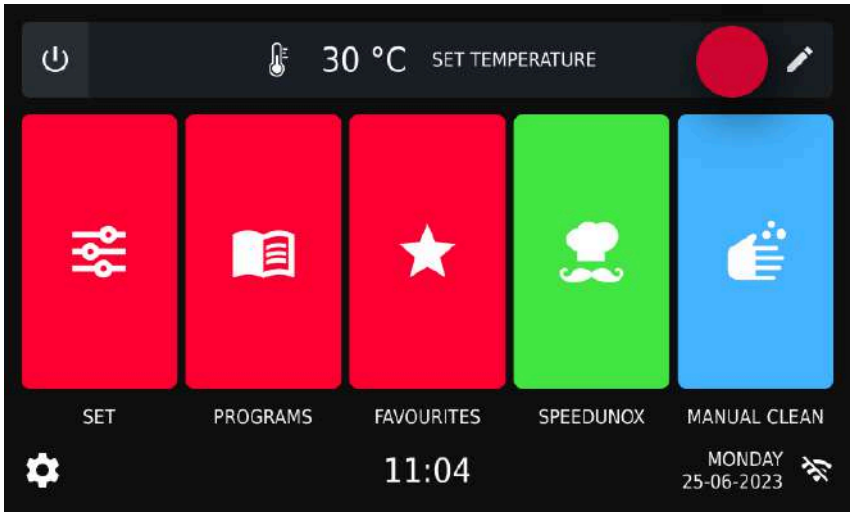
## Betriebstemperatur einstellen

Wenn der Ofen eingeschaltet wird, erscheint ein Bildschirm. Wählen Sie eine Temperaturvoreinstellung für den Garraum. Es wird empfohlen, als erste Operation eine Voreinstellung zu wählen, um eine maximale Geschwindigkeit im Dienst zu gewährleisten. Durch die Einstellung einer konstanten Temperatur für den Garraum ist zu Beginn eines jeden Brandes keine Vorwärmzeit erforderlich.



Wenn die gewünschte Temperatur nicht unter den verfügbaren Voreinstellungen zu finden ist, können Sie durch langes Drücken der benutzerdefinierten Taste eine eigene Temperatur einstellen.

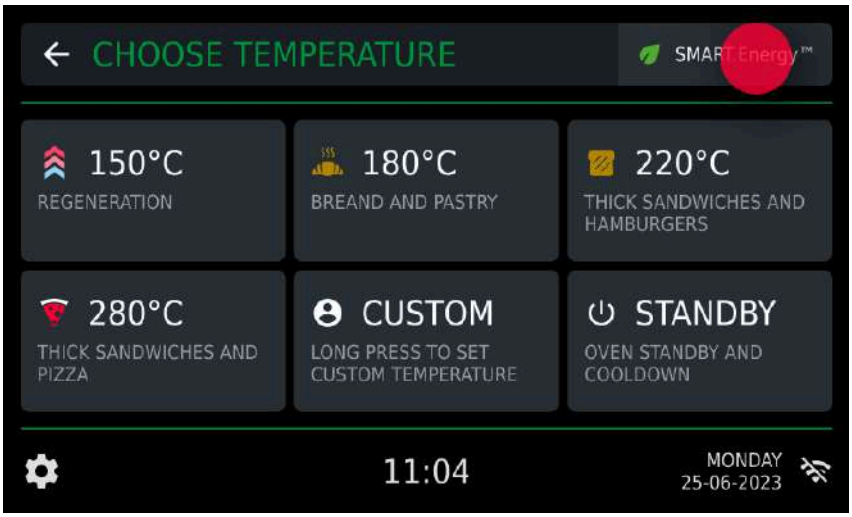
Wenn dieser Schritt übersprungen wird oder die Garraumtemperatur nicht korrekt eingestellt ist, tippen Sie auf den Temperaturbalken am oberen Rand des Hauptbildschirms, um die Seite mit den Voreinstellungen aufzurufen.




---

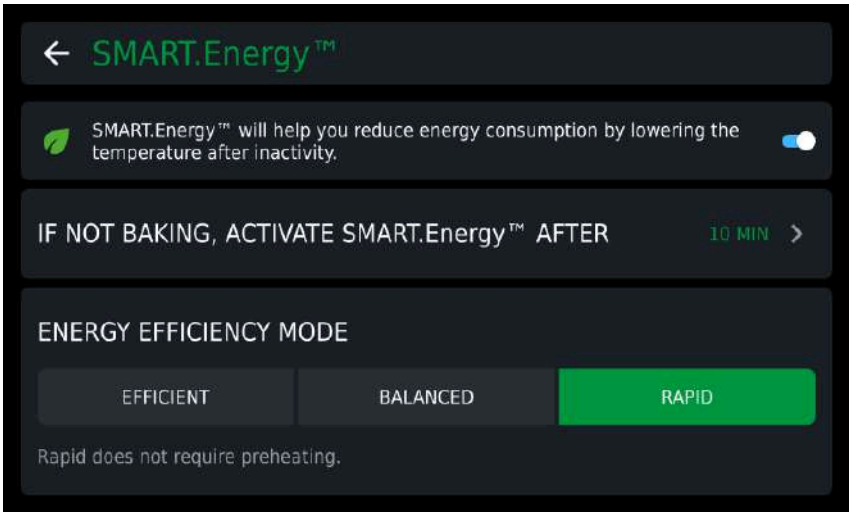
# UIPTechnologie (Unox Intelligence Performance) aktivieren

Um die Funktion SMART.Energy Verbrauchsoptimierung zu aktivieren oder zu deaktivieren, gehen Sie in den Bereich Temperaturvorgaben des Garraums. Auf die Taste SMART.Energy klicken. Es öffnet sich eine Seite, auf der Sie die Parameter der Funktion aktivieren, deaktivieren und verwalten können.




Auf der SMART.Energy-Seite ist Folgendes möglich:

- Technologie aktivieren/deaktivieren
- Aktivierungszeit ändern
- Gewünschten Energieeffizienz-Modus auswählen



## Anwendungen

# Einstellen

- Manuelles Garen einstellen
- UIP-Technologie (Unox Intelligence Performance) aktivieren
- Neue Garphase hinzufügen
- Vorheizen
- Garvorgang starten
- Laufender Garvorgang
- Garvorgang beenden
- Arbeitsschritte nach dem Garvorgang
- Abspeichern eines manuellen Garvorgangs nach Zubereitung senden

Einen manuellen Garvorgang mit der Einstellung Set (Einstellen) starten

Bei den manuellen Garvorgängen musst du folgende Parameter selbst eingeben:

- **Gardauer**
- **Garraumtemperatur**: Wenn eine Raumtemperaturvoreinstellung aktiv ist, finden Sie dieselbe Temperaturvoreinstellung bereits ausgewählt (editierbar)
- **Mikrowelle**: Intensität der Mirkowelle
- **Geschwindigkeit** der Lüfterräder

Jeder manuelle Garvorgang besteht aus:

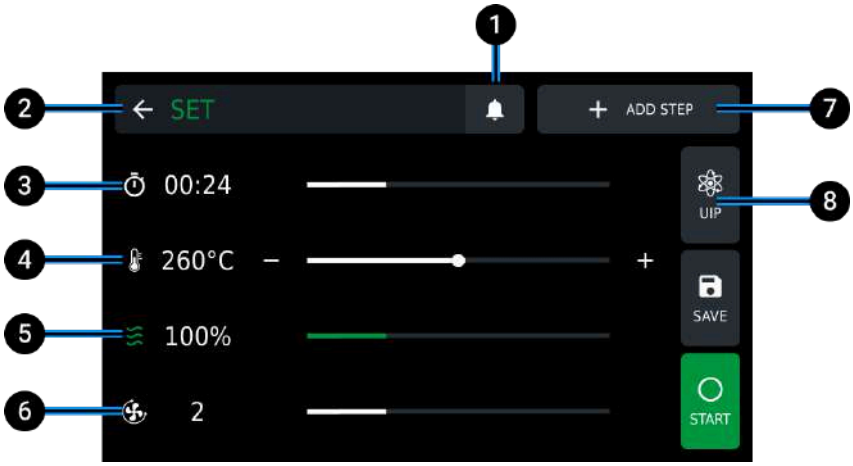
- ein **Vorheizen SMART.Preheating**, das mit dem Temperatursollwert des ersten Garschritts übereinstimmt
- bis zu **neun Garphasen**, auch mit verschiedenen Garparametern

Nachdem Sie alle Parameter eingestellt haben, ist Folgendes möglich:

- entweder einen Garvorgang starten, ohne ihn zu speichern
- das eingestellte Programm speichern und dann den Garvorgang starten (gespeicherte Programme werden in der Anwendung Programme gespeichert)

---

## Manuelles Garen einstellen




1 **Meldungen zum Garvorgang**: Sie können individuelle Meldungen zum Garvorgang aktivieren, die zwischen den verschiedenen Garphasen angezeigt werden

2 **Zurück**: Zurück zur **Home Page**

3 **Die Dauer des Garungsschritts** von 0 bis 9min:59sec ändern

4 **die Temperatur** des Garraums von 30 bis 280° C ändern

5 Die Intensität der Mirkowelle einstellen

6 **Lüftergeschwindigkeit ändern**

7 **neue Garphase hinzufügen**

8 **UIP**: Änderung der Aktivierung der Technologien **Unox Intelligence Performance** (nicht empfohlen)

**Garphase löschen:** Die Garzeit auf 00:00 einstellen; sobald die Einstellung gestartet oder gespeichert wurde, werden dieser und alle nachfolgenden Schritte gelöscht

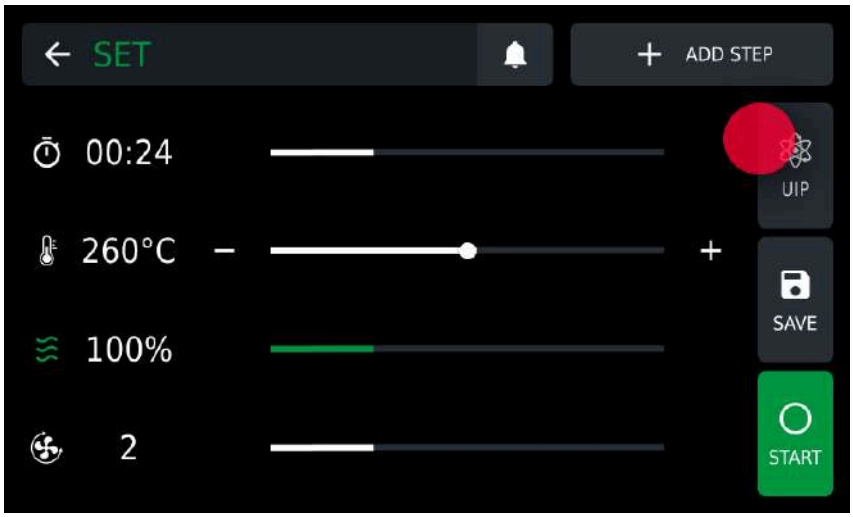
---

# UIP-Technologie (Unox Intelligence Performance) aktivieren

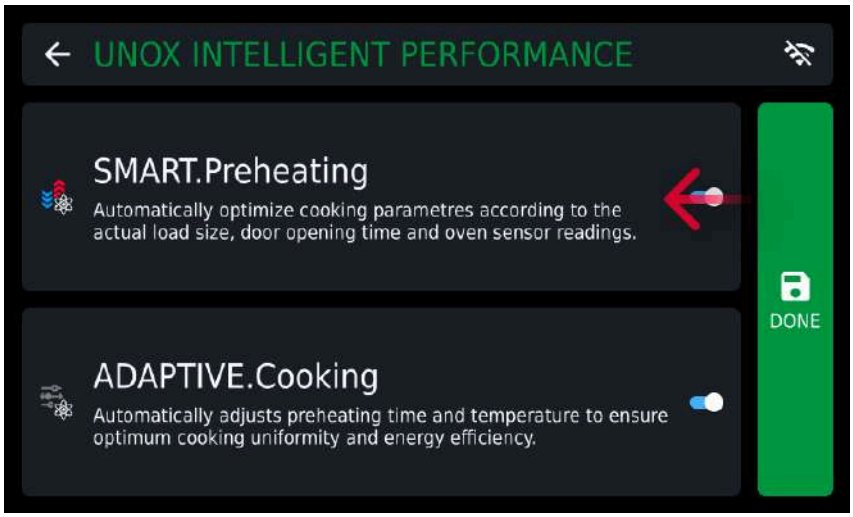
Dank der **UIPTechnologien** (**Unox Intelligence Performance**) kann der Ofen jeden Vorheiz- und Garvorgang kontinuierlich überwachen.

Für die Änderung der Einstellungen der Technologien:

- die UIP-Taste auf der rechten Seite des Einstellungsbildschirms antippen, wenn Sie eine neue Zündung einstellen




- aktiviert oder deaktiviert die Verwendung von SMART.Preheating oder ADAPTIVE.Cooking Technologien durch Verschieben des Cursors

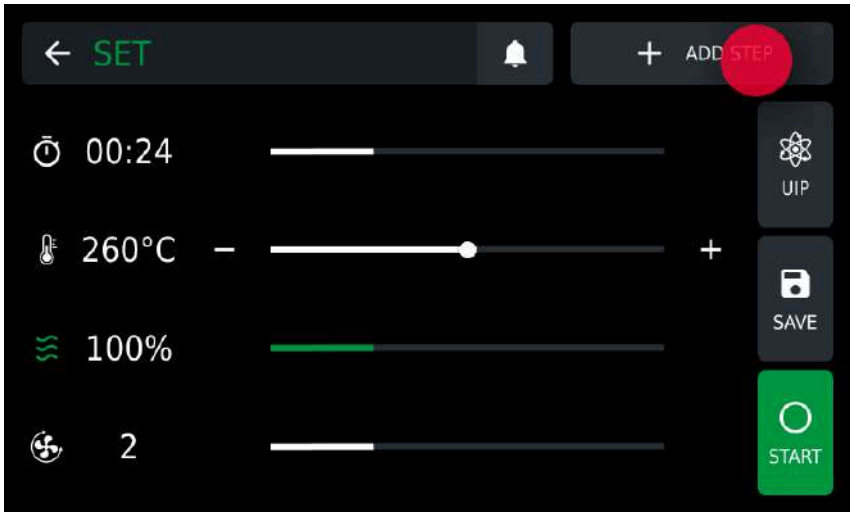



- auf **Anwenden** klicken, um die Änderungen zu speichern und zu bestätigen

# Neue Garphase hinzufügen

Sie können bei Bedarf auch Garvorgänge mit mehreren Phasen und jeweils unterschiedlichen Parametern erstellen:

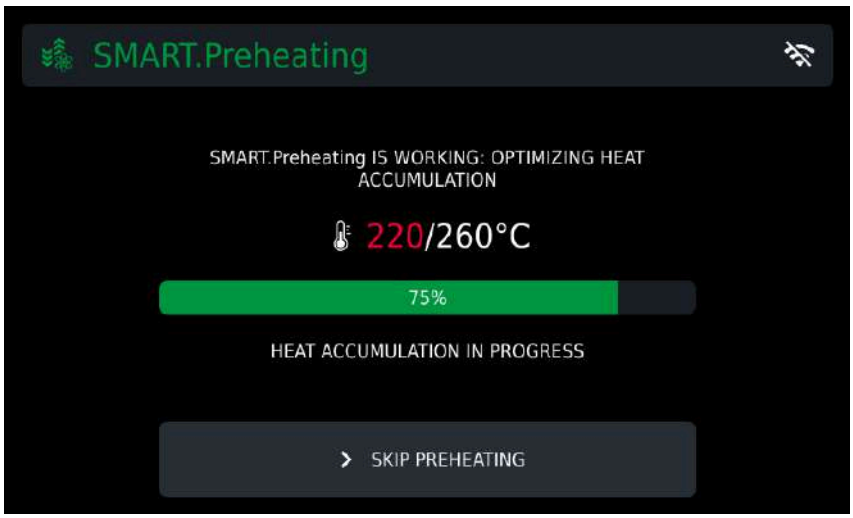
- auf die Taste „Neuen Schritt hinzufügen“ klicken




- Garparameter nach Ihren Bedürfnissen einstellen

# Vorheizen

Vor dem Garen ist es sehr wichtig, den Garraum auf die richtige Temperatur zu bringen, deshalb startet zu Beginn jedes Backvorgangs ein automatisches Vorheizen.




**Unox** empfiehlt hierfür die Verwendung der automatischen Vorheizfunktion SMART.Preheating, die die Vorheizzeit und -temperatur selbstständig einstellt; sie berücksichtigt auch den Wärmeverlust beim Öffnen der Tür und wird beim Wechsel von einer Phase in die andere aktiviert, wobei der Garraum an die neuen Phasenparameter angepasst wird.

---

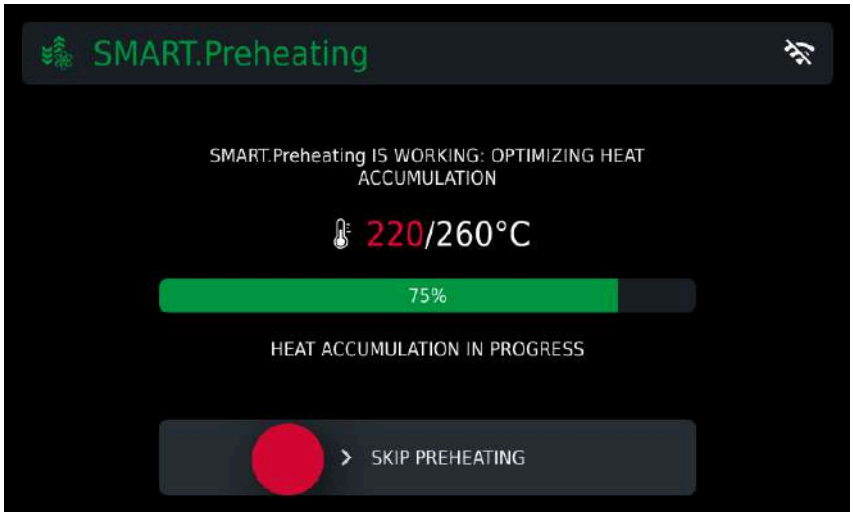
**SMART.Preheating deaktivieren (nicht empfohlen)**

Um die SMART.Preheating-Technologie zu deaktivieren und die Vorwärmung manuell einzustellen, berühren Sie die UIP-Taste und deaktivieren Sie die Technologie durch Verschieben des Schiebereglers.

---

**Den laufenden Vorheizvorgang unterbrechen**

Um einen laufenden manuellen oder per SMART.Preheating gesteuerten Vorheizvorgang zu einem beliebigen Zeitpunkt zu unterbrechen, die Taste SKIP drücken und die Auswahl bestätigen.

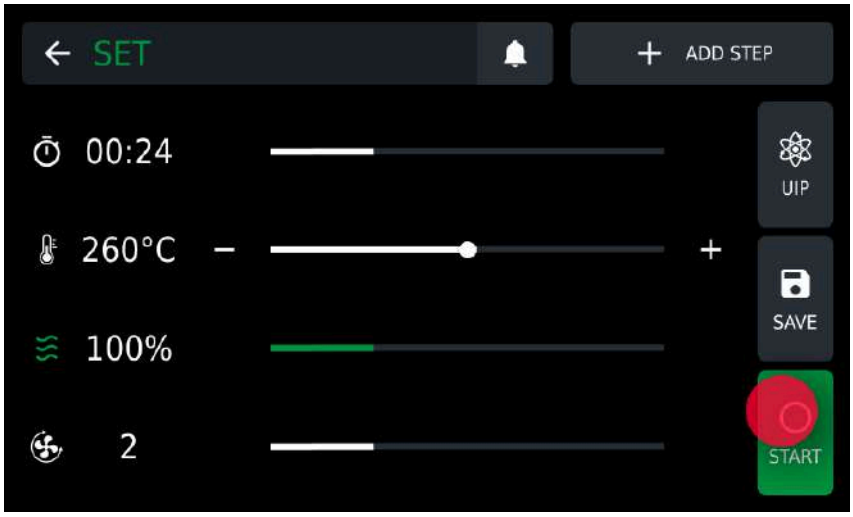



Am Ende des Vorheizens oder im Falle einer Unterbrechung fordert ein Bildschirm Sie auf, die Speisen in den Ofen zu schieben. Wenn die Tür geschlossen wird, beginnt automatisch die erste Garphase.

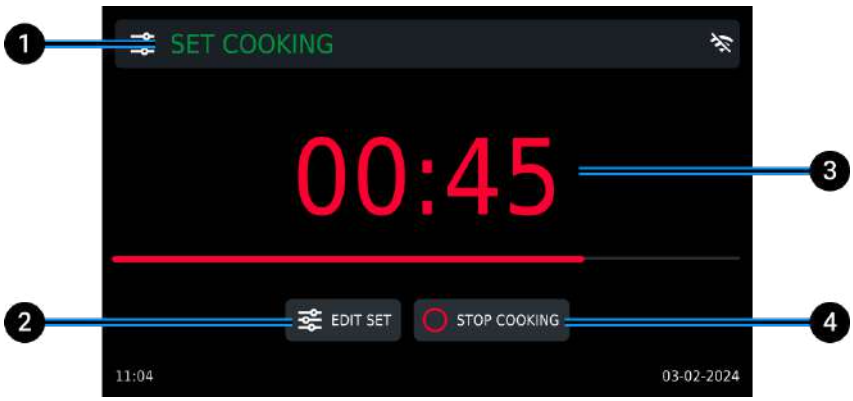
# Garvorgang starten

Wenn die Taste **START**

gedrückt wird, um den Garvorgang zu starten, beginnt eine manuelle oder Smart.Preheating gesteuerte Vorheizung, je nach vorherigen Einstellungen.



# Laufender Garvorgang




1 **Name** des laufenden Garprogramms (“Manuelles Programm” = Rezept nicht gespeichert)

2 **Parametereinstellung** Die Taste „Einstellung ändern“ berühren, um die Garparameter zu ändern oder zusätzliche Garschritte hinzuzufügen. Variationen gelten nur für den aktuellen Abschuss

3 **Anzeigebalken für Ende des Garvorgangs**: die Farbe der Leiste zeigt auf intuitive Weise das Ende des Garvorgangs an:

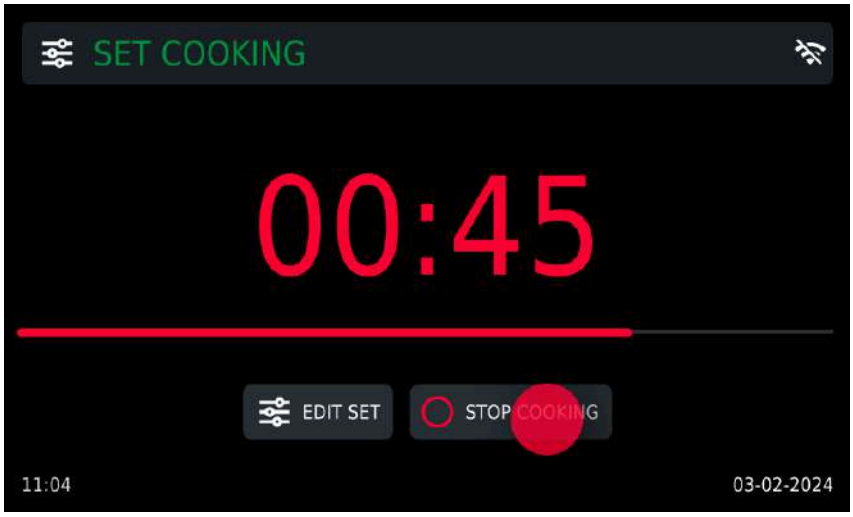
- Zeit > 30 Sekunden fehlen, ist die Zeitleiste am Anzeigebalken **rot**
- Zeit < 30 Sekunden fehlen, ist die Zeitleiste am Anzeigebalken **gelb**
- Zeit < 15 Sekunden fehlen, ist die Zeitleiste am Anzeigebalken **grün**

4 **Garunterbrechung**

# Einen Garvorgang beenden

Ein Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die vorgesehene Garzeit abgelaufen ist.

Auf die Taste Stop Cooking drücken, um den laufenden Garvorgang zu beenden.



# Arbeitsschritte nach dem Garvorgang

1 den Garvorgang **verlassen**

2 **Wiederholung** des gerade beendeten Garvorgangs mit denselben Parametern: Sie können bei Bedarf auch geändert werden

3 **Zeitverlängerung** mit Beibehaltung der Parameter der letzten Garphase

4 **Speichern** des gerade beendeten Garvorgangs, siehe Speicherung Garvorgang

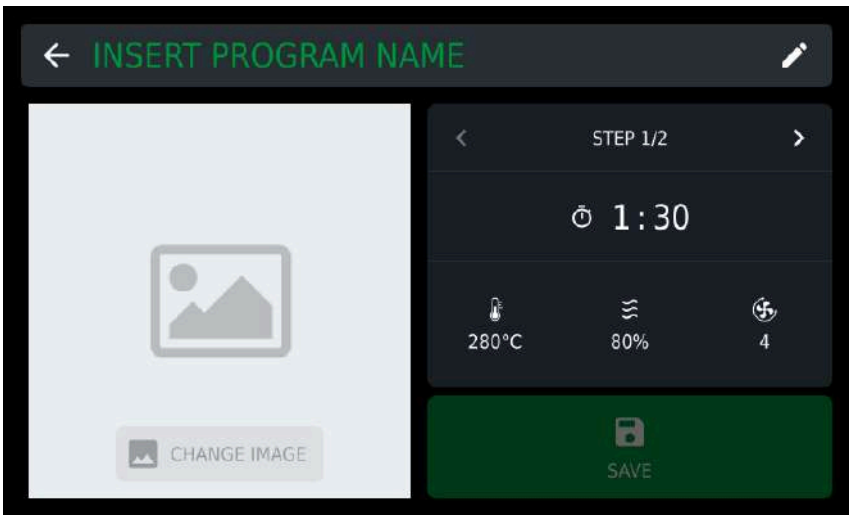
---

# Abspeichern eines manuellen Garvorgangs nach Zubereitung senden

Nach Beendigung des Garvorgangs können Sie das erstellte Rezept speichern:

- auf die Taste **Speichern** klicken

- ein **Foto** und den **Namen** auswählen, die dem Rezept zugeordnet werden sollen




- erneut mit der Taste **speichern** bestätigen

Gespeicherte Programme werden in der Anwendung Programme gesammelt: Um sie zu starten, auf das gewünschte Programm und dann auf die Taste **Start** tippen.

## Anwendungen

# Programme

- Programmnavigation
- Rezeptoptionen
- Rezept starten
- Persönliches Rezept erstellen
- Persönliches Rezept laden

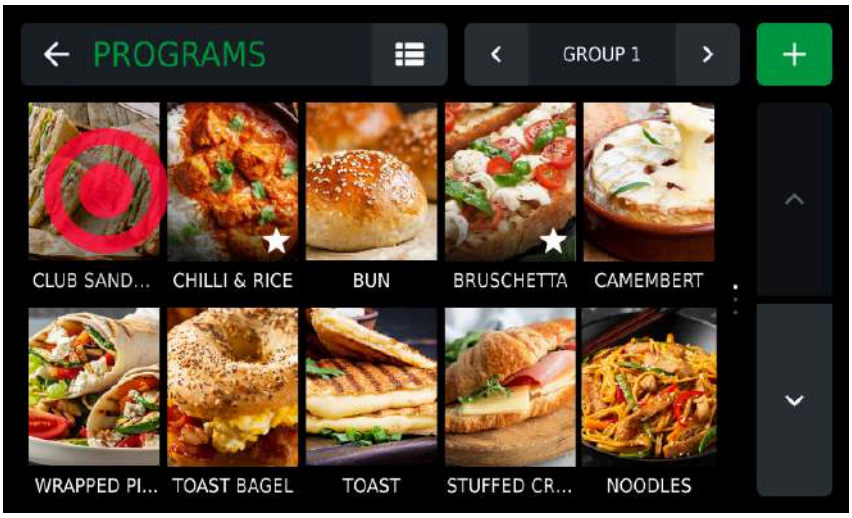
---

Programme ermöglicht es, ein persönliches, zuvor gespeichertes Programm zu erstellen oder zu starten.
Erfahren Sie mehr darüber, wie Sie ein Programm auswählen und starten können.
Erfahren Sie mehr darüber, wie Sie ein persönliches Programm erstellen können.

---

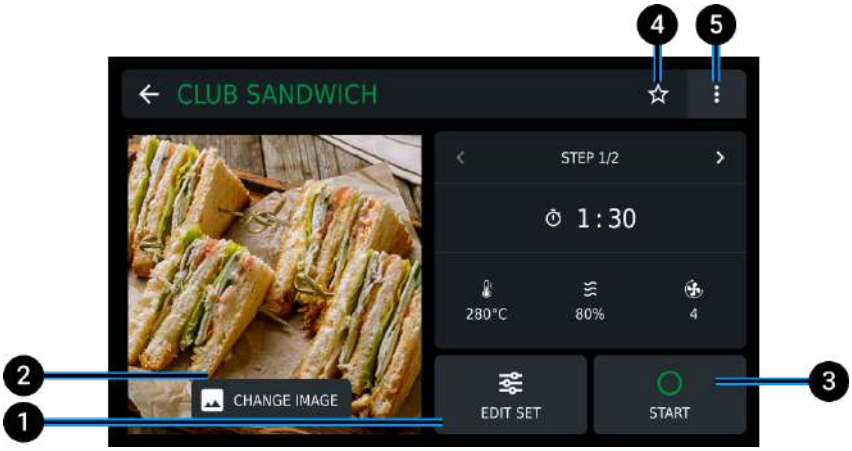
# Navigation und Auswahl eines Programms

Im Programmbereich können Sie den Garvorgang starten, indem Sie das Symbol berühren oder es 3 Sekunden lang gedrückt halten. Rufen Sie die Detailseite auf, auf der Sie die verfügbaren Rezeptoptionen bearbeiten können.




---

# Rezeptoptionen



Wenn Sie ein Programm drei Sekunden lang gedrückt halten, gelangen Sie auf die Detailseite des Programms, auf der Sie die Brennparameter einsehen können.
Auf dieser Seite können Sie Folgendes:

1. **Garparameter des Programms ändern**

2. **Programmbild ändern**

3. **Programm starten**

4. **Programm zu den Favoriten** über die Taste hinzufügen (Sternsymbol und Link zu den Favoriten hinzufügen)

5. **Menü öffnen** (weiteres Symbol hinzufügen), wo Sie:
- das Programm umbenennen
- das Programm duplizieren
- das Programm löschen können

---

# Rezept starten

Auf die Taste START

klicken.

---

# Persönliches Rezept laden

**USB**

Sie können Ihre Rezepte über einen USB-Stick (FAT32-formatiert und mit einer Kapazität von 4 bis 16 GB) importieren oder exportieren. Suchen Sie den USB-Anschluss auf der rechten Seite des Bedienfelds: Schließen Sie Ihren USB-Stick an, um Ihre Rezepte zu importieren oder zu exportieren.

- **Programme exportieren**: Rezepte aus dem Ofen auf einen USB-Stick exportieren
- **Programme importieren**: Rezepte von einem USB-Stick in den Ofen importieren
- **Bilder importieren**: Importieren Sie Bilder vom USB-Stick in den Ofen, z. B. ein Bild von einem Ihrer erfolgreichen Gerichte. Bilder zur Verwendung konvertieren (Bild 2)

Die Gummiabdeckung der USB-Wiederherstellungsplatine soll die internen Komponenten vor Verunreinigungen aus der Umgebung schützen. Sie muss immer sicher an ihrem Standort verbleiben und darf nur verwendet werden, wenn der USB-A-Anschluss aktiv genutzt wird.

Zugelassene Verwendung: Der Ofen darf nur während Firmware-Updates oder beim Importieren/Exportieren von Menüs mit eingezogenem Deckel verwendet werden.

Bei allen anderen Arbeiten muss die Abdeckung ordnungsgemäß versiegelt sein, um mögliche Schäden durch Staub, Feuchtigkeit oder andere Verunreinigungen in der Luft zu vermeiden.

Wenn die Abdeckung außerhalb der angegebenen Szenarien nicht befestigt wird, kann dies zu einer verminderten Leistung, zu elektrischen Problemen oder zum Ausfall von Komponenten führen.

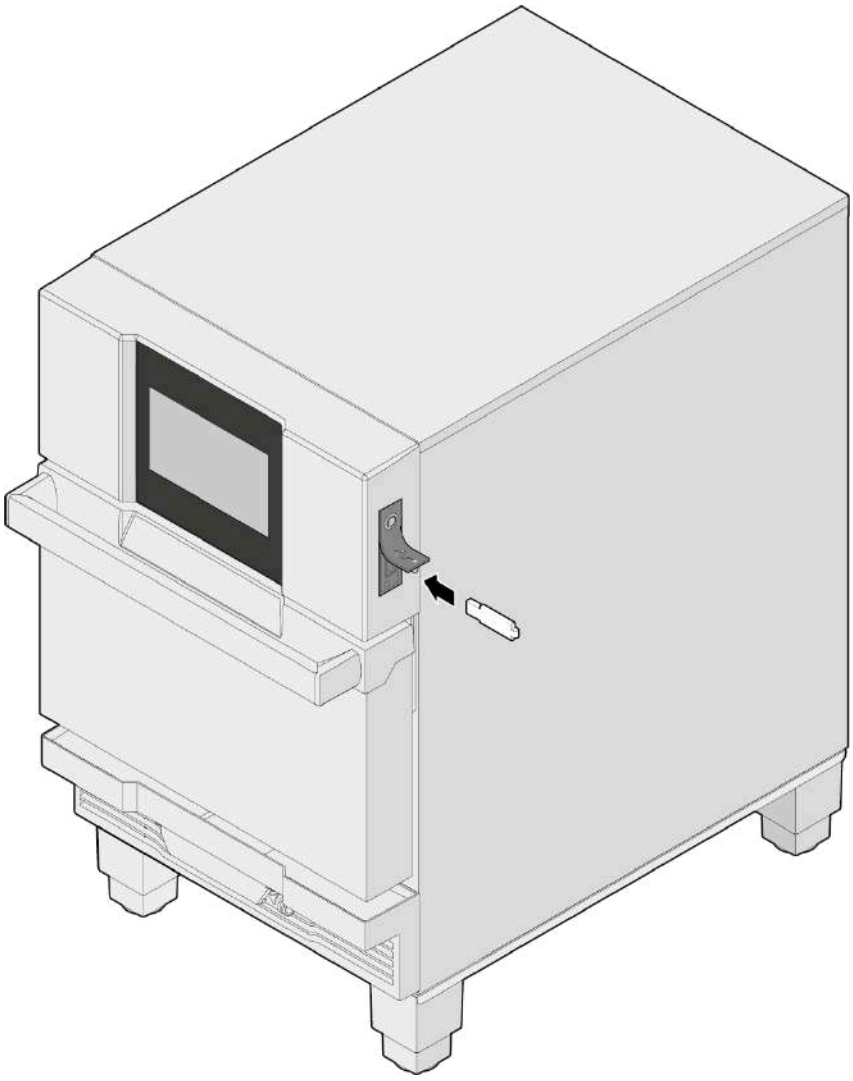


Bild 1

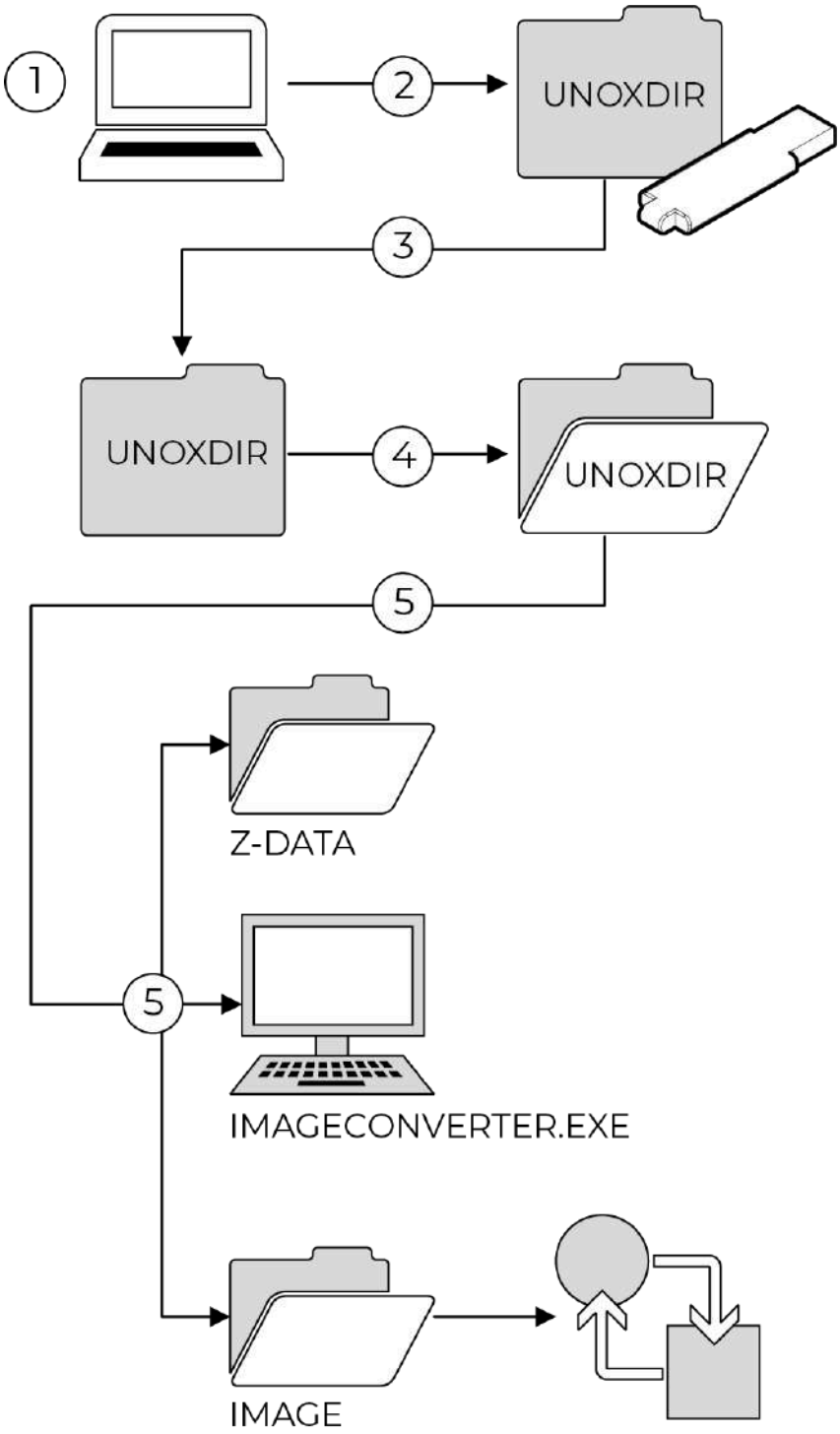



Bild 2

**DDC (DATA DRIVEN COOKING)**

Senden Sie Garnprogramme von der Anwendung oder dem PC an den Ofen.

https://ddc.unox.com/

# Favoriten


- Favoriten


---

Über die Favoritenleiste können bis zu 10 aus der Bibliothek ausgewählte Programme auf einem einzigen Bildschirm angezeigt werden, so dass die am häufigsten verwendeten Programme leicht zugänglich sind.

**Ein Programm bearbeiten oder aus den Favoriten entfernen:**

Halten Sie die Karte des gewünschten Programms gedrückt und wählen Sie die gewünschte Aktion aus.

**Programm zu den Favoriten hinzufügen:**

Programme

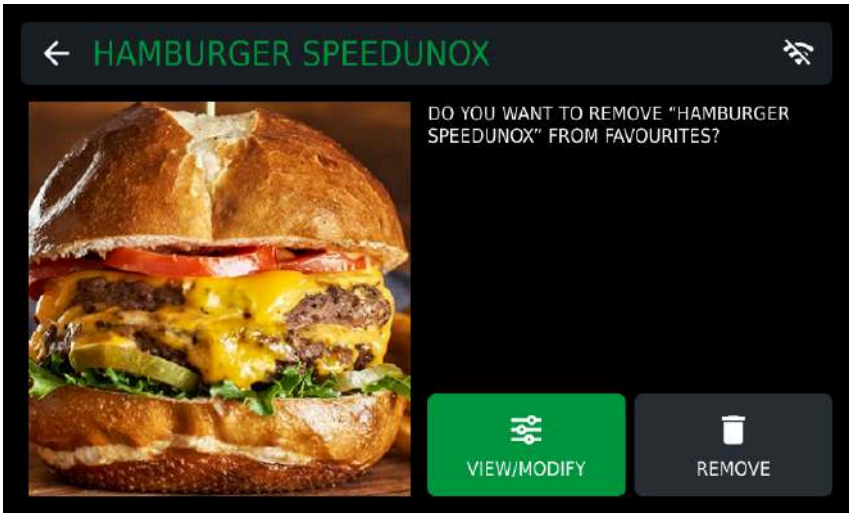
---

# Favoriten

Die Favoriten sind eine Auswahl von 10 von Ihnen gewählten Programmen, die einen schnellen Service garantieren.

In der Rubrik Favoriten können Sie Programme starten, indem Sie auf das Symbol tippen oder es 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Detailseite aufzurufen, auf der Sie sich informieren können:

- **Ein Programm ändern** (die Änderung wird auch im Abschnitt „Programme“ übernommen).
- **Programm aus den Favoriten entfernen** (es wird nur aus dem Favoritenbereich entfernt)



# Anwendungen

# SPEEDUNOX

- Navigation und Auswahl eines Programms
- Rezeptoptionen
- Programm SPEEDUNOX starten

---

Mit SPEEDUNOX können Sie Programme verwenden, die von Küchenchefs **Unox** entwickelt und getestet wurden, um hervorragende Garergebnisse zu erzielen.

---

# Navigation und Auswahl eines Programms

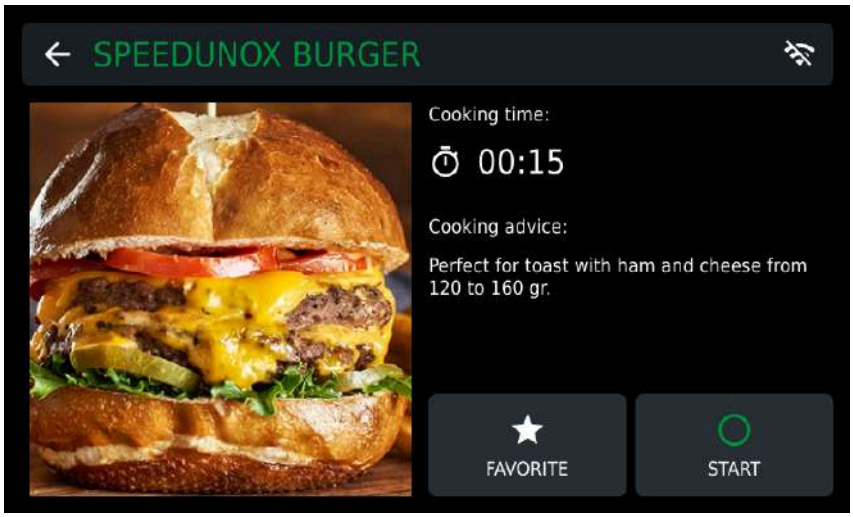
Um ein SPEEDUNOX-Programm auszuwählen, tippen Sie auf das entsprechende Symbol.

---

# Programmoptionen

Auf der Card Rezept können Sie:

- das Programm als **Favorit** markieren, indem Sie auf das Symbol ☆ tippen und es zu Ihrem Bereich Favoriten hinzufügen
- Programm starten



# Programm SPEEDUNOX starten

Zum Starten des Garvorgangs die Taste Start

drücken.

## Anwendungen

# Reinigungsassistent

- Sicherheitshinweise
- Den Reinigungsassistent starten
- Spray&Rinse läuft

---

# Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes. Das Reinigungsmittel **nicht** mit bloßen Händen anfassen. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel das Sicherheitsdatenblatt beachten.

**Keinesfalls** ist die Reinigung des Geräts durch Kinder erlaubt, insbesondere ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen.

Prüfen Sie regelmäßig das Vorhandensein von Rostflecken im Garraum: Sollten diese auftreten, wenden Sie sich umgehend an eine Kundendienststelle, weil das Wasser vermutlich den Ofen beschädigt; ein zeitnahes Eingreifen verlängert die Lebensdauer des Geräts.

Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

- wenn man sich in einwandfreier körperlich-geistiger Verfassung befindet
- nach Anlegen der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. hitzebeständige Gummihandschuhe, Augenschutz, Staubmaske [fakultativ] usw.).

**Das Gerät täglich reinigen**, um ein angemessenes Hygieneniveau aufrechtzuerhalten und zu verhindern, dass Edelstahl beschädigt wird oder korrodiert.

Durch die tägliche Reinigung wird auch die Möglichkeit verringert, dass Fett oder Speisereste, die sich im Inneren des Garraums angesammelt haben, Feuer fangen und damit eine Brandgefahr darstellen.

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 Stoffe sollten auch nicht zur Reinigung des Unterbaus/Bodens unter den Geräten verwendet werden: Die flüchtigen Ausdünstungen der Verbindungen könnten dennoch Schäden verursachen.

Das Gerät ist mit einem VOC-Katalysator ausgestattet, der sich hinter der Innenwand des Garraums befindet und für die Reinigung des Umluftstroms zuständig ist.
Wenn der Katalysator chemischen Reinigungsmitteln ausgesetzt wird, die Phosphate, NaOH, Silikate, Na- und Kaliumsalze enthalten, können irreversible Schäden auftreten. Diese Chemikalien sind in den meisten handelsüblichen Entfettungsmitteln und Reinigern enthalten und wir empfehlen daher die Verwendung des speziell für SPEED.Compact™ entwickelten Reinigers SPRAY&Rinse™, um die Leistung des Ofens zu erhalten.

---

# Den Reinigungsassistenten

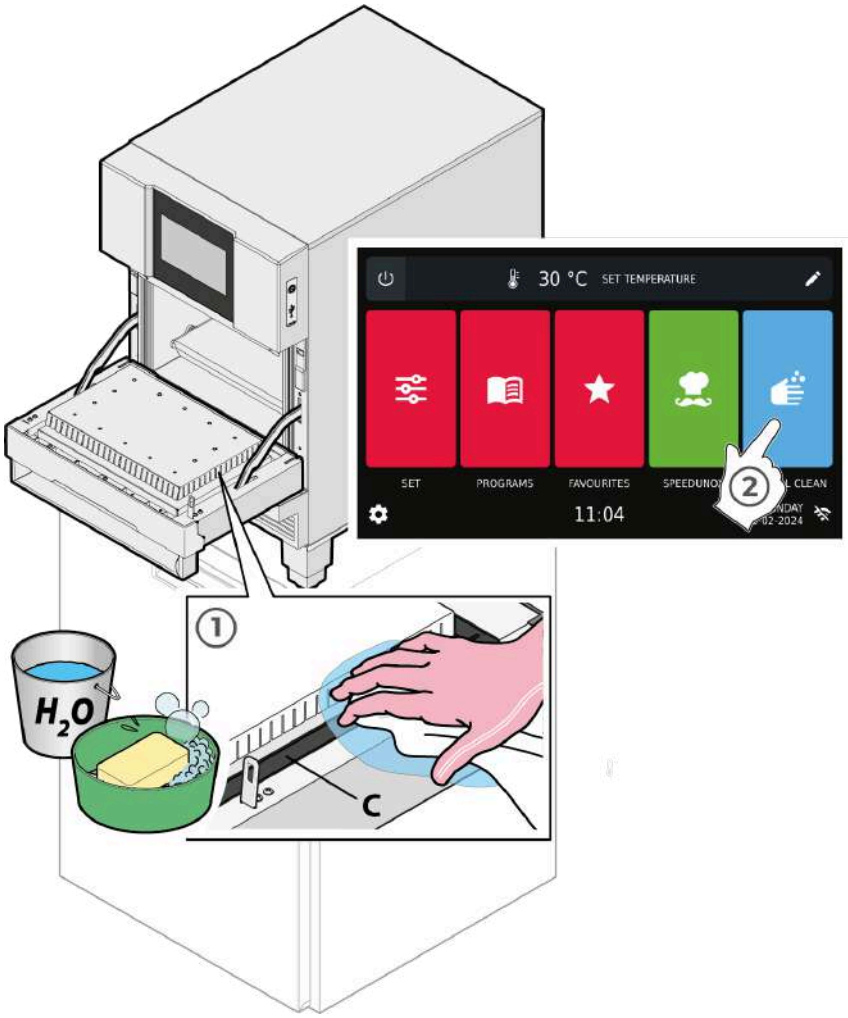
# starten

Abwarten, bis alle Teile des Geräts vollständig abgekühlt sind.

Täglich den Ofen reinigen.

1 Die Dichtung „C“ mit einem weichen Lappen, der mit warmem Wasser angefeuchtet wurde, und Seife reinigen

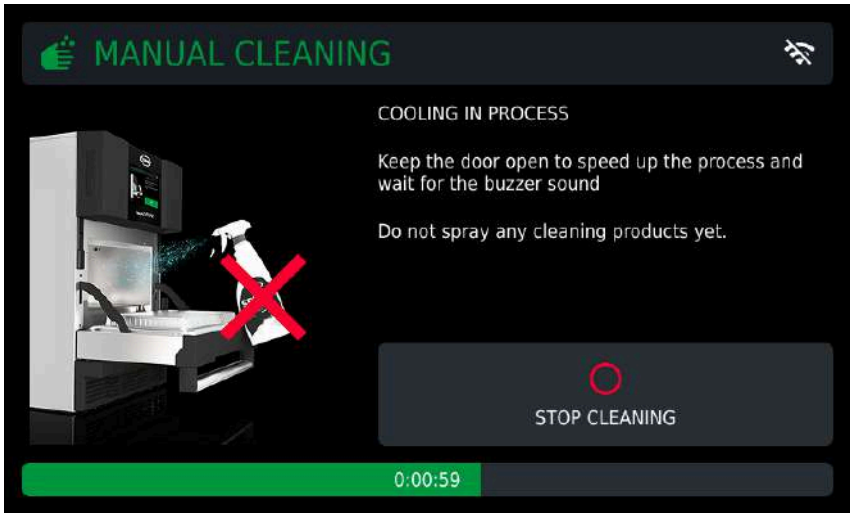
2 Die Funktion „MANUELLE REINIGUNG | MANUELLE REINIGUNG“ durch Berühren des Symbols auf dem Startbildschirm des Ofens starten.




Wenn die Ofentemperatur **höher** ist als erwartet, erscheint ein Bildschirm und es beginnt eine Abkühlphase bei geöffneter Tür.

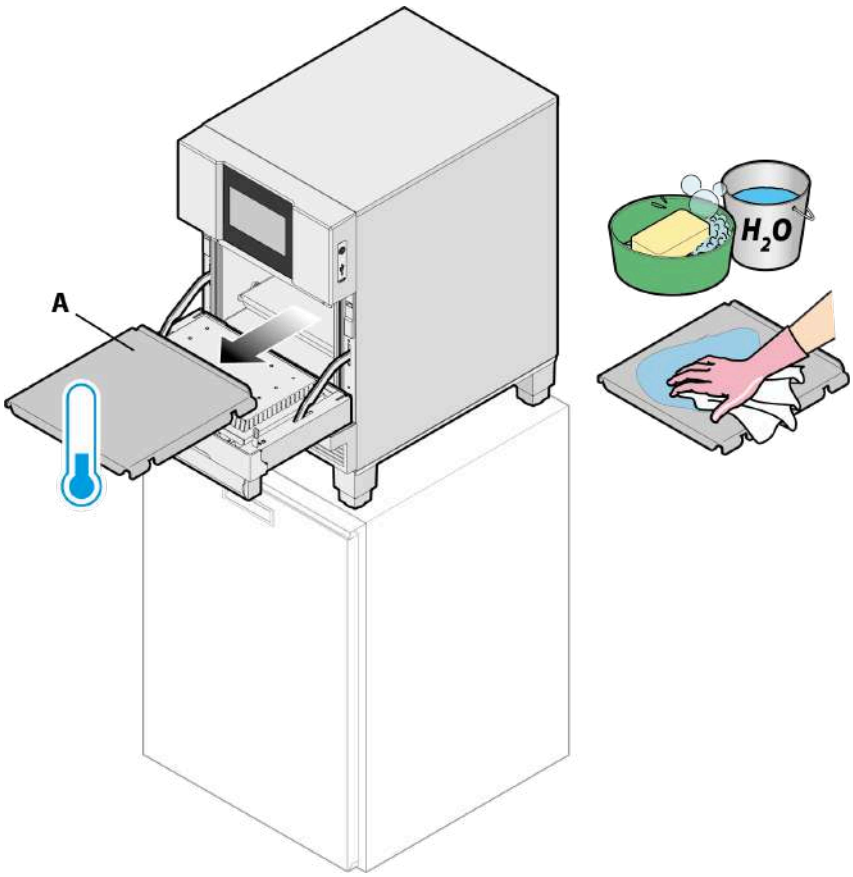
Warten Sie, bis SPEED.Compact™ die optimale Temperatur erreicht hat.

**Noch keine Reinigungsmittel versprühen.**




der Ofen hat eine höhere Temperatur als erwartet: das Ende der Abkühlphase abwarten

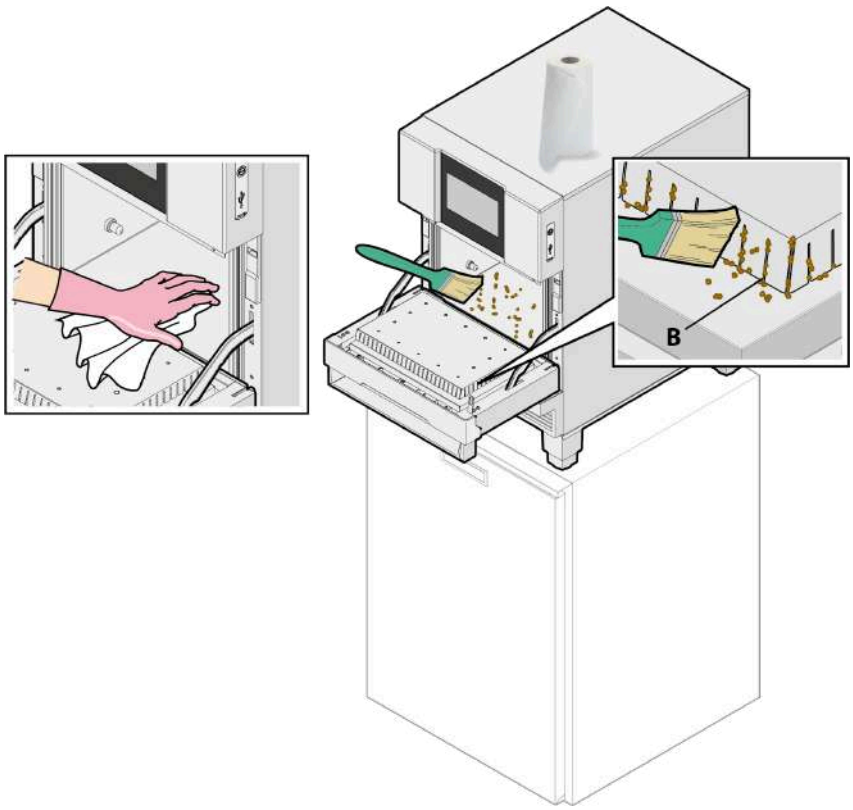
Die Ofentür öffnen und die Kochplatte oder das Backblech „A“ herausnehmen. Letztere mit weichen Schwämmen und warmer Seifenlauge waschen. Sorgfältig abspülen und abtrocknen.



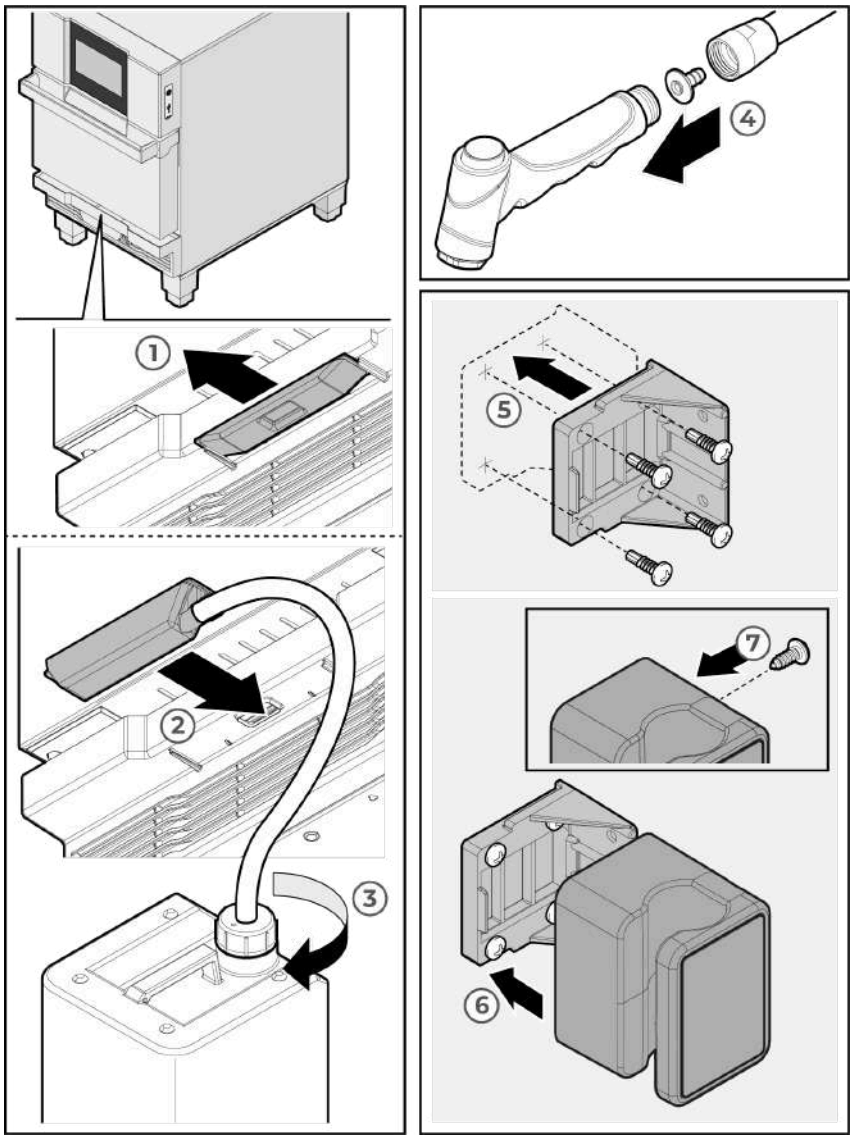
Wenn der Ofen die optimale Temperatur für die Reinigung erreicht hat, muss der Garraum mit Küchenpapier oder einer sauberen, trockenen Bürste für diese Aufgabe von den gröbsten Speiseresten befreit werden.

**Noch keine Reinigungsmittel versprühen.**

Das Entfernen von Krümeln aus dem Inneren des Raums und insbesondere aus den **Ritzen „B“** der Platte hinter der Tür muss sehr häufig erfolgen.

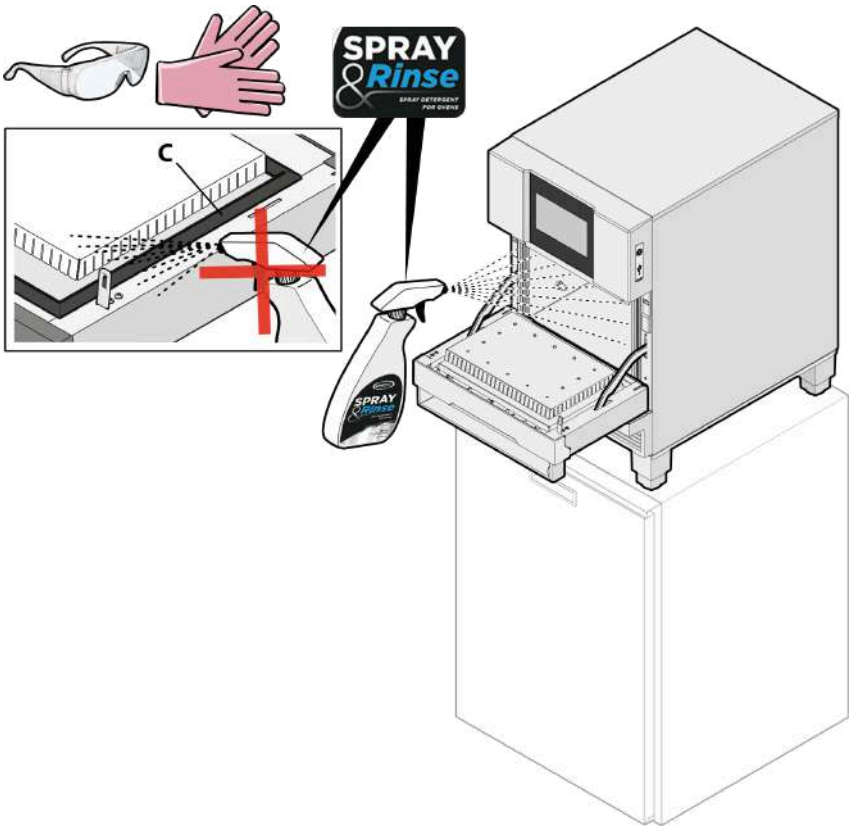



Das Kit QUICK.Rinse montieren.



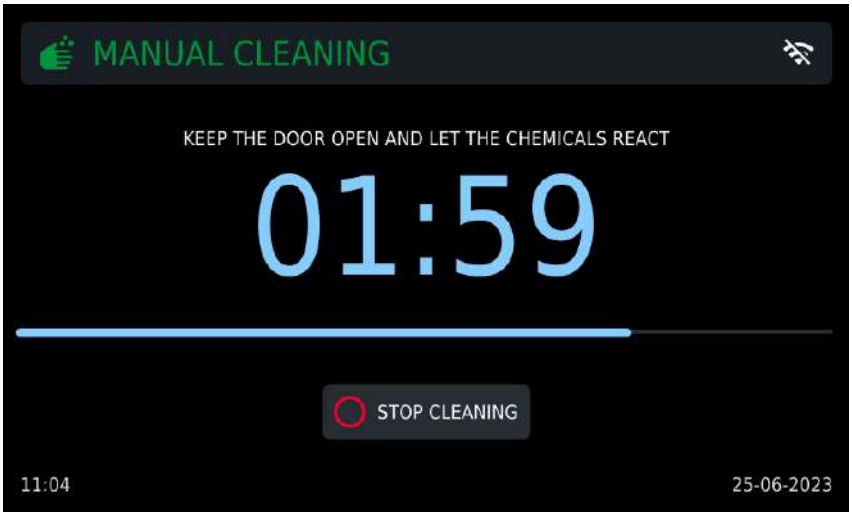

Gummihandschuhe und Schutzbrille tragen und SPRAY&RINSE von UNOX in angemessener Menge in den Ofenraum sprühen, aber nicht überschreiten.
NICHT SPRAY&RINSE von UNOX auf die Türdichtung „C“ sprühen, da diese mit der Zeit beschädigt werden kann.
Die Verwendung dieses Reinigungsmittels garantiert hervorragende Reinigungsergebnisse und eine größtmögliche Verträglichkeit mit den Baumaterialien des Gerätes. Alternativ nur heißes Wasser und Seife verwenden.

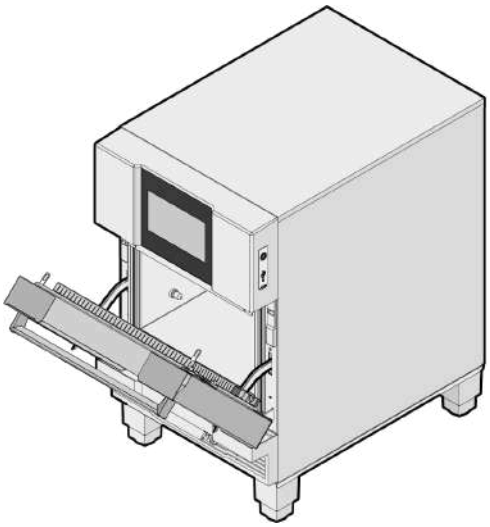
BRANDGEFAHR: Zur Reinigung KEINE brennbaren Reinigungsmittel oder solche, die potenziell brennbare Stoffe enthalten, verwenden. Nur Reinigungsmittel SPRAY&Rinse von UNOX oder warmes Wasser und Seife verwenden.

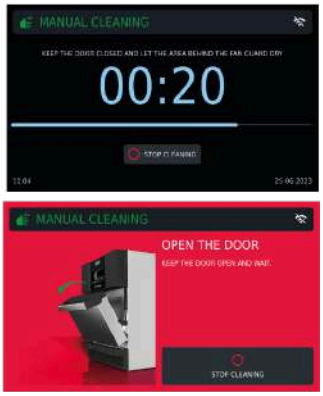



Nach dem Aufsprühen des Reinigers SPRAY&Rinse von UNOX **DIE OFFENTÜR OFFEN LASSEN** und warten, bis der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist (ca. 10 Minuten). Ein Bildschirm zeigt die verstrichene Zeit an.

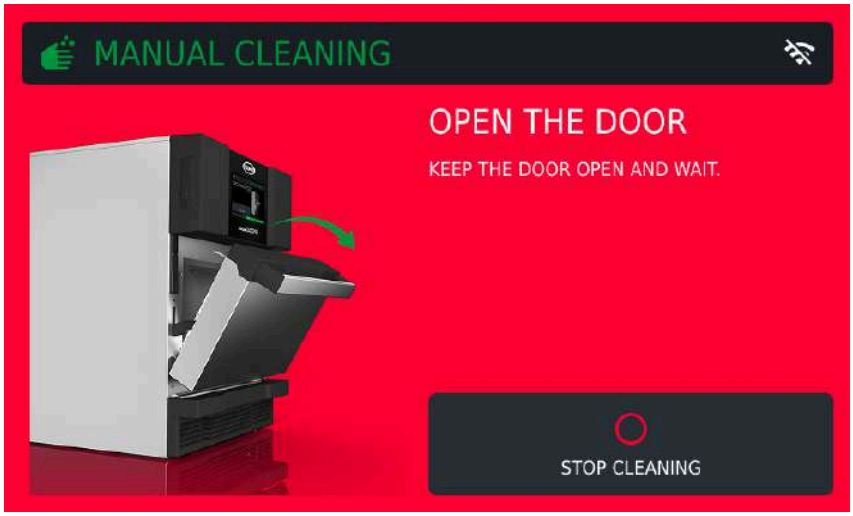
BRANDGEFAHR: **TÜR WÄHREND des gesamten Reinigungsvorgangs OFFEN HALTEN!**



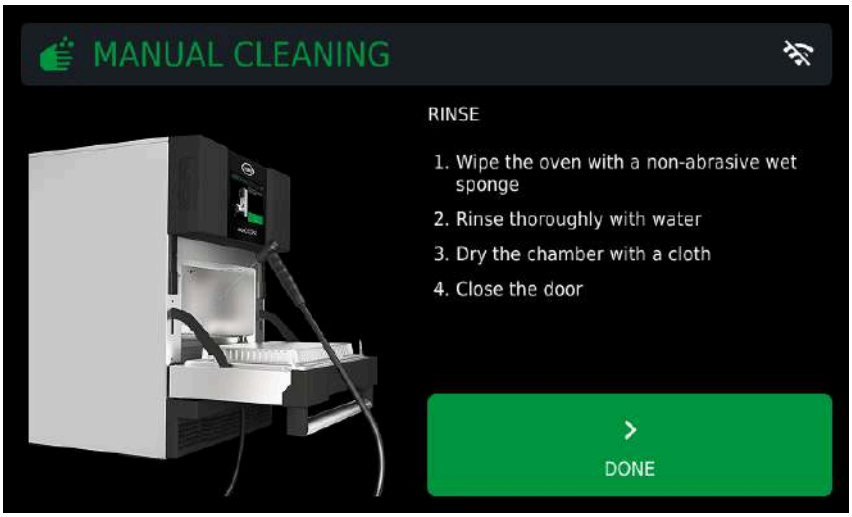





Wenn die Ofentür während des Reinigungsvorgangs geschlossen ist, erscheint ein roter Bildschirm, der darauf hinweist, dass die Tür wieder geöffnet werden muss, und es ertönt ein unterbrochener Piepton.




Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit ertönt ein akustisches Signal und ein Bildschirm erscheint, der anzeigt, dass der Reiniger SPRAY&Rinse von UNOX den Reinigungsvorgang abgeschlossen hat und die aufgeweichten Lebensmittelreste mit einem weichen Schwamm entfernt werden können. Keine abrasive, scharfe oder spitze Werkzeuge oder Tücher (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.) verwenden.



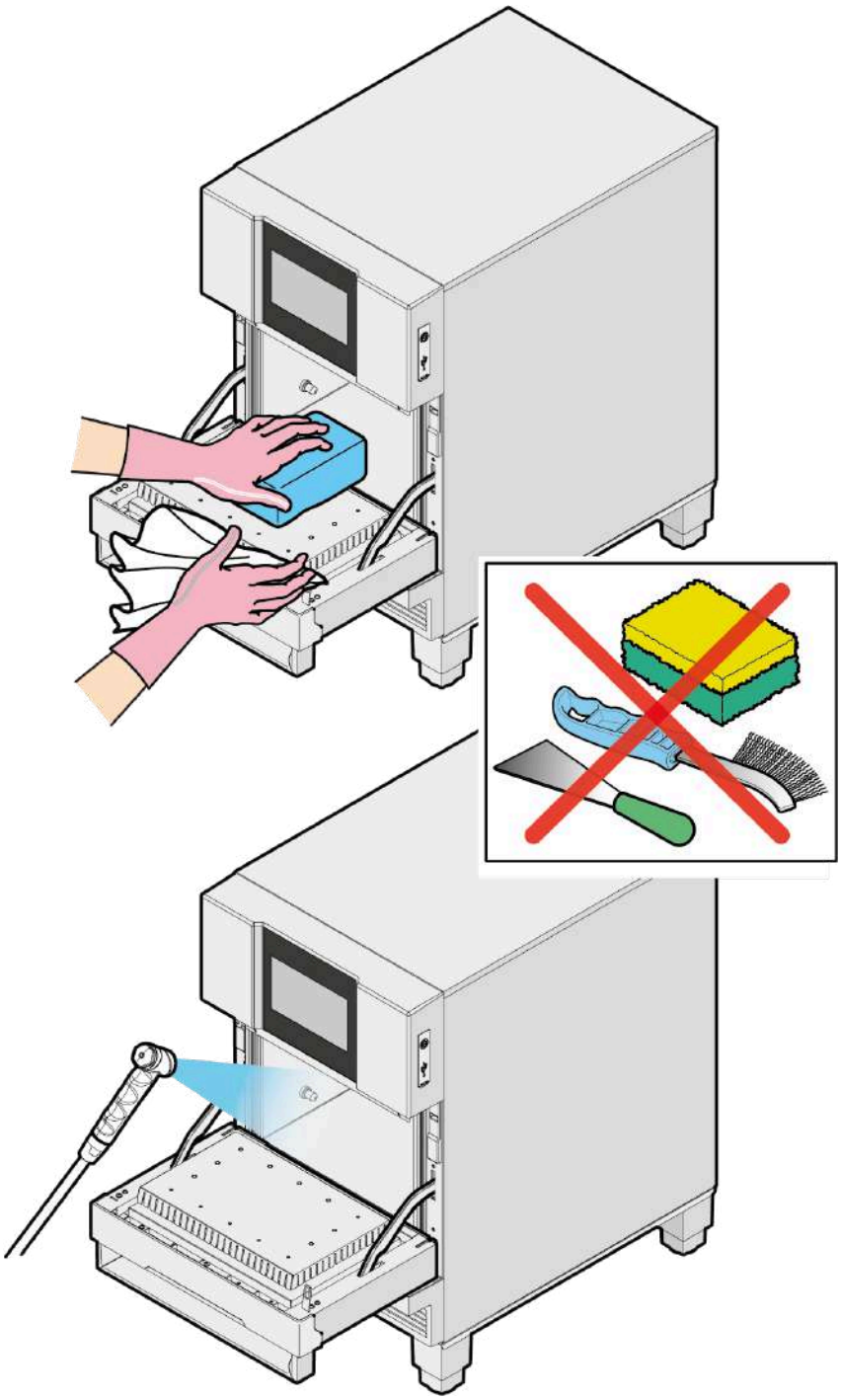

**Den Garraum gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen**, um alle Spuren von Reinigungsmitteln zu entfernen. Wenn vorhanden, spülen Sie den Garraum mit der zuvor installierten Kit-Dusche QUICK.Rinse aus.

BRANDGEFAHR: **DIE TÜR NICHT SCHLIESSEN, BEVOR SIE DEN GARRAUM GRÜNDLICH UND AUSGIEBIG AUSGESPÜLT HABEN**. Rückstände von Reinigungsmitteln können, wenn sie nicht entfernt werden, entflammbare Dämpfe erzeugen.

Anschließend mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier abtrocknen.

Die Ofentür wieder schließen und warten, bis der Trocknungsprozess abgeschlossen ist.

Die Ofentür schließen und die **Stahlaußenflächen** mit einem weichen, leicht mit Wasser und Seife angefeuchteten Tuch reinigen. Darauf achten, dass kein Wasser unter das Bedienfeld gelangt. Nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Die Oberflächen aus Stahl zum Schutz regelmäßig mit einem weichen in Vaseline-Öl getränkten Tuch abwischen.

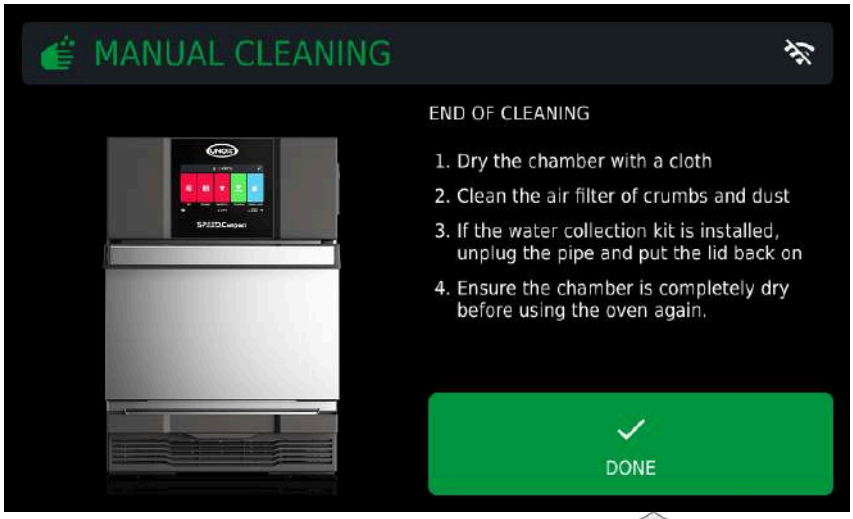


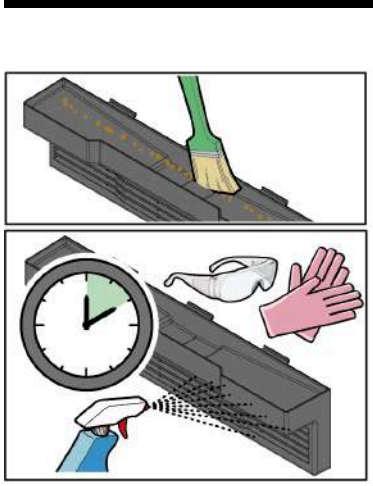
Den **Luftfilter „D“** aus dem Magnetsitz entfernen und das Krümelfach leeren. Den Reiniger SPRAY&RINSE von UNOX auf die gesamte Oberfläche des Filters auftragen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Gründlich abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Den Filter wieder in den Sitz einsetzen.

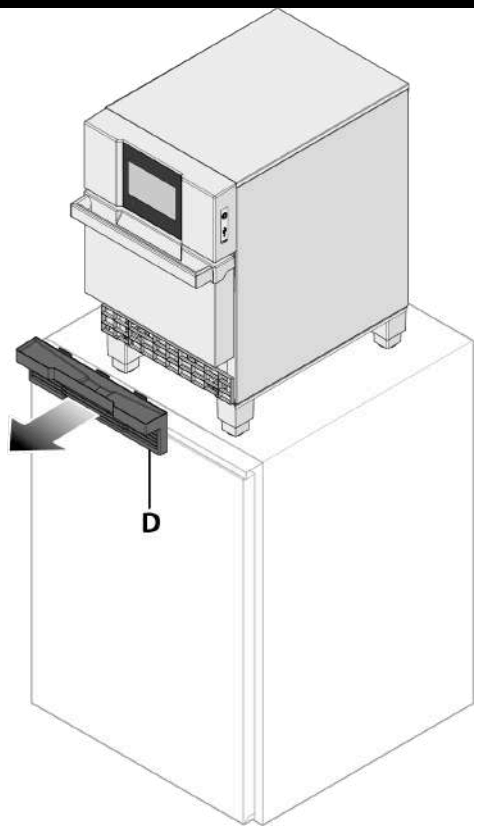
⚠ Den Saugfilter nicht in der Spülmaschine waschen.

⚠ Der Filter muss vollständig trocknen, bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird.

SPEED.Compact™ funktioniert nicht ohne Saugfilter: Ein Sensor erfasst seine Anwesenheit und fordert den Nutzer bei Abwesenheit auf, ihn wieder einzusetzen.





# 6. Wartung und Reinigung des Ofens


- Sicherheitshinweise für die Wartung
- Reinigung der Geräte
- Stillstandszeit
- Hinweise zu Recycling und Entsorgung


---

# 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
- wenn man sich in einwandfreier körperlich-geistiger Verfassung befindet
- nach Anlegen der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung (z. B. hitzebeständige Gummihandschuhe, Augenschutz, Staubmaske [fakultativ] usw.)

Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes. Das Reinigungsmittel NICHT mit bloßen Händen anfassen. Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen. Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt befolgen.

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.

Vor dem Starten des Waschgangs sich vergewissern, dass **keine** Bleche im Garraum sind: Ansonsten ist der Waschgang nicht effizient.

Die Reinigung und ordentliche Wartung muss vom Benutzer durchgeführt werden und sollte **nicht** von Kindern vorgenommen werden, insbesondere nicht, wenn sie nicht von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Regelmäßig das Vorhandensein von Rostflecken im Garraum prüfen. Wenn diese festgestellt werden, sich umgehend an eine Kundendienststelle wenden, weil das Wasser vermutlich den Ofen beschädigt; ein zeitnahes Eingreifen verlängert die Lebensdauer des Geräts.

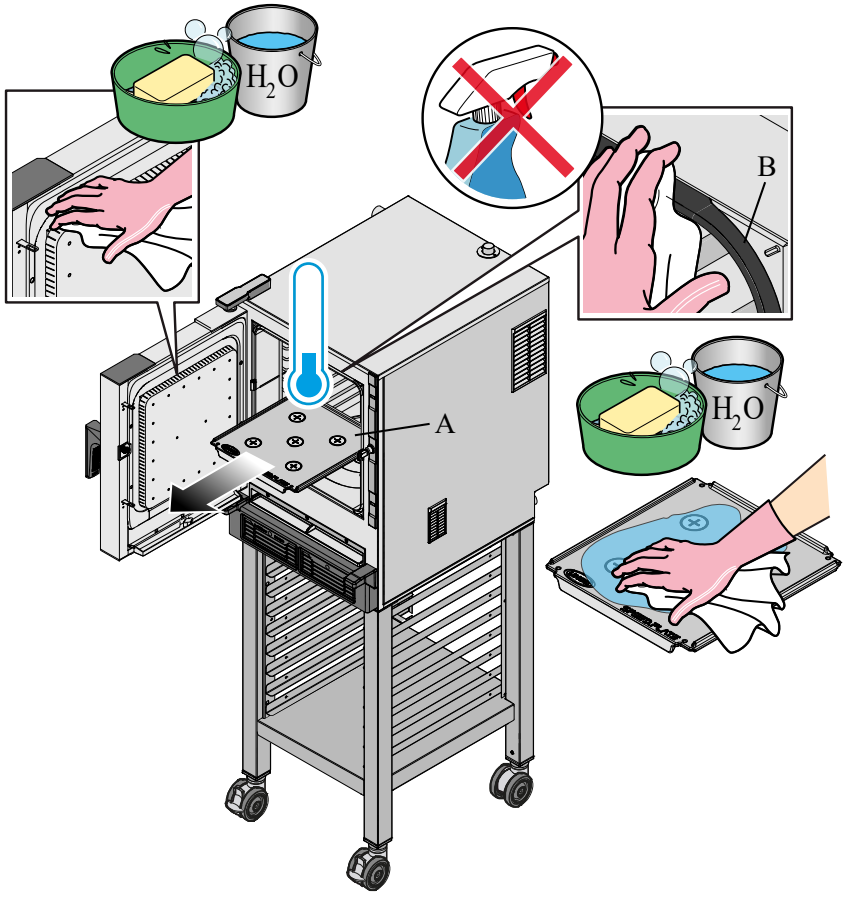
# Reinigung der Geräte

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

---

## Reinigung der Platte, Bleche und Dichtung

- Abwarten, bis alle Teile des Geräts vollständig abgekühlt sind
- die Ofentür öffnen und die Platte „A“ entnehmen. Diese mit weichen Schwämmen und warmem Seifenwasser abwaschen. Nachspülen und sorgfältig abtrocknen
- die Dichtung „B“ mit einem weichen Lappen, der mit warmem Wasser angefeuchtet wurde, und Seife reinigen



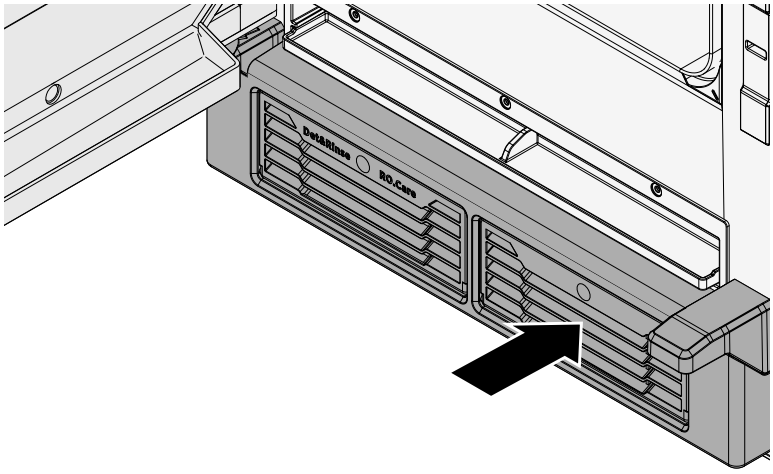

# Reinigung des Luftfilters und Auffangbehälters

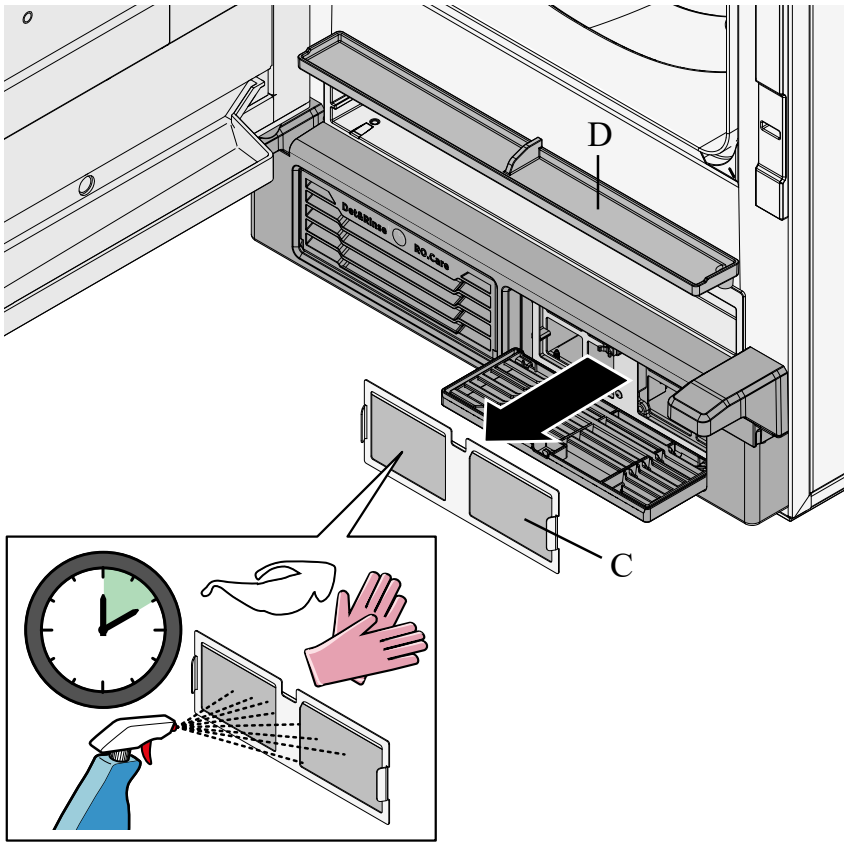
- Den Luftfilter „C“ aus dem Verriegelung entfernen und auf die gesamte Oberfläche des Filters das Reinigungsmittel **Unox** SPRAY&Rinse auftragen

- 10 Minuten einwirken lassen. Gründlich abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Den Luftfilter nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen

- Den Filter wieder einsetzen. SPEED.Compact™ funktioniert nicht ohne Saugfilter: Ein Sensor erfasst seine Anwesenheit und fordert bei Abwesenheit auf, ihn wieder einzusetzen. Der Filter muss vollständig trocknen, bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird

- falls notwendig, eventuelle Rückstände aus dem Auffangbehälter „D“ beseitigen und diesen mit einem weichen mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und Seife reinigen


DetaRinse
RO.Care


D
C
DetaRinse
RO.Care

# Reinigung der Außenseiten

- abwarten, bis alle Teile des Geräts vollständig abgekühlt sind
- die Ofentür schließen und die Außenflächen aus Stahl mit einem weichen mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und Seife reinigen. Darauf achten, dass kein Wasser unter das Bedienfeld eindringt
- nachspülen und sorgfältig abtrocknen. Die Oberflächen aus Stahl zum Schutz regelmäßig mit einem weichen in Vaseline-Öl getränkten Tuch abwischen

---

# Reinigung der Bedientafel

Die Bedientafel mit einem weichen Tuch und ein wenig Glasreiniger abwischen. Beachten Sie auch die Hinweise des Reinigungsmittelherstellers.

---

# Reinigung des Garraums

**Manuelle Reinigung**

Siehe Vorgang Manuelle Reinigung.

---

# Stillstandszeit

Während der Stillstandszeiten das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung abtrennen (sofern vorhanden) und alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das mit Vaselinöl angefeuchtet wurde. Die Tür des Ofens sollte leicht geöffnet sein.

Beim ersten erneuten Gebrauch:

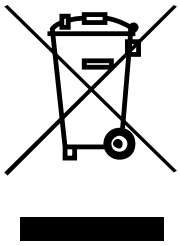
- die Geräte und das Zubehör gründlich reinigen - siehe Reinigung des Ofens
- schließen Sie den Ofen erneut an die Strom- und Wasserversorgung an (sofern vorhanden)
- führen Sie vor der erneuten Inbetriebnahme eine Kontrolle des Ofens durch
- schalten Sie den Ofen ein und lassen Sie ihn mindestens 50 Minuten ohne Befüllung auf der niedrigsten Stufe laufen, wobei die Mikrowelle auf 0 % eingestellt sein muss

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

# 7. Entsorgung und Recycling

# Hinweise zu Recycling und Entsorgung

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 Donnerstag, 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 darauf achten, 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:

- Sammelstellen (auch Wertstoff- oder Recyclinghöfe 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.

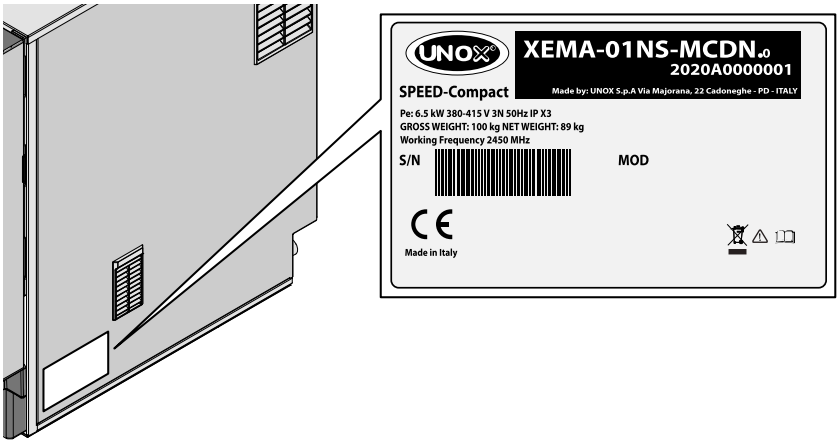
# 8. Kundenservice und Support

- Abhilfe bei Störungen
- LONG.Life
- Herstellerdaten

# Abhilfe bei Störungen

Wenn Ihr Ofen nicht funktioniert, trennen Sie das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung ab (sofern vorhanden) und wenden Sie sich an einen von **Unox** autorisierten Kundendienst, mit Angabe folgender Daten:

- Kaufdatum
- eventuelle Alarmmeldungen, die auf dem Display erschienen sind
- Daten zum Gerät, auf dem Kennschild ablesbar



# LONG.Life

Mit LONG.Life haben Sie die fachliche Unterstützung unserer Techniker und eine 12-monatige Garantie auf Arbeit und Ersatzteile.

---

# Herstellerdaten

**Unox** S.p.A Via E. Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italien
Tel +39 049 86.57.511
Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com
www.unox.com

---

# 9. Copyright

Copyright 2021 **Unox** S.p.A. Alle Rechte vorbehalten.
Handelsregister Padua Nr. 04230750285 - V.W.V. Padua 372835 - Stammkapital 5.000.000 € v.e. - UID/ Steuernummer 04230750285

**LI3356A**

Alle verwendeten Bilder dienen nur zur Veranschaulichung. Alle Angaben in diesem Katalog können ohne vorherige Ankündigung aktualisiert werden.