MIND MAPS ™

ONE

GEBRAUCH UND WARTUNG (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG)

SICHERHEIT 4
ALLGEMEINE HINWEISE 10

GEBRAUCH | MENÜ SET 16
GEBRAUCH | MENÜ MIND.MAPS 26
GEBRAUCH | MENÜ PROGRAMS 30
GEBRAUCH | MENÜ ROTOR.KLEAN 34

EINSTELLUNGEN MENÜ 38
ALARME UND WARNUNGEN 44

WARTUNG 46

ASSISTENZ 50

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

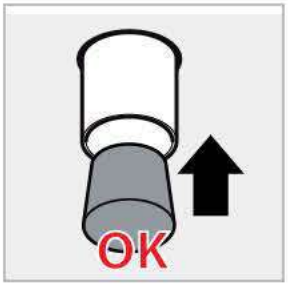
Erdungssymbol

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 dich 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.

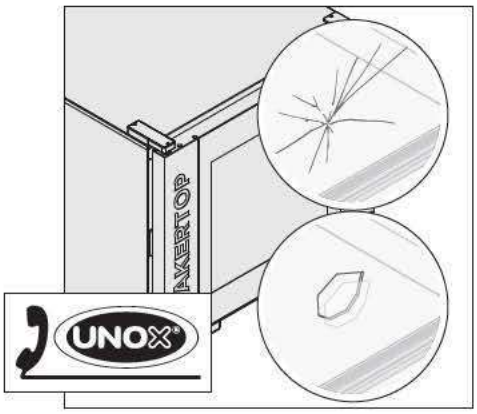


Wenn es nicht möglich ist, den Ofen BAKERTOP MIND.Maps™ dauerhaft an einen Ablass anzuschließen, muss das Anschluss mit dem kegelförmigen Stutzen des „Starter Kits" verschlossen werden. Wenn Anschluss an den Ablass verstopft ist, dürfen die Waschprogramme NICHT verwendet werden bzw. es darf nicht mit 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. 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.
- 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 Verarbeitungsöle 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 / AMD1:2008)
- 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 Reinigungsmitteln, 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 entflammbaren 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 entflammbare 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 **46**. 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).
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampf- oder Druckwasserstrahl gereinigt werden.
- Keine leicht entflammbaren 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.).

* Für Details, siehe die Seite ▶ www.unox.com

HINWEISE

Allgemeine Hinweise

Warnungen und Hinweise	10
Ladung und Gebrauch der Wagen (nur Hubbühnenöfen mit Wagen)	11
USB	12
Verwendung des Nadelfühlers	12
LCD-Bedienfeld | Seite HOME	13
Einstellen eines Werts	14

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 **46**); lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüchte des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Bei der Öffnung der Tür der Backkammer 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 **46**).
- 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.**

- Der Ofen sollte immer vorgeheizt werden, um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür auszugleichen.
- 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 entflammbaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol oder Wein).

Stromausfall

Bei einem Stromausfall oder Abschalten der Maschine setzt das Gerät beim Neustart das Programm fort, das beim Abschalten aktiv war. Die Gardauer kann um maximal 2 Minuten verlängert werden.

Bedienen Sie das Gerät für die Navigation und Einstellung der Parameter ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern und nicht mit Utensilien wie Gabeln, Rührlöffeln usw. Der mitgelieferte Stift darf einzig zum Zeichnen der Kurven der Garvorgänge im Menü Mind.Maps sowie für Unterschriften verwendet werden.

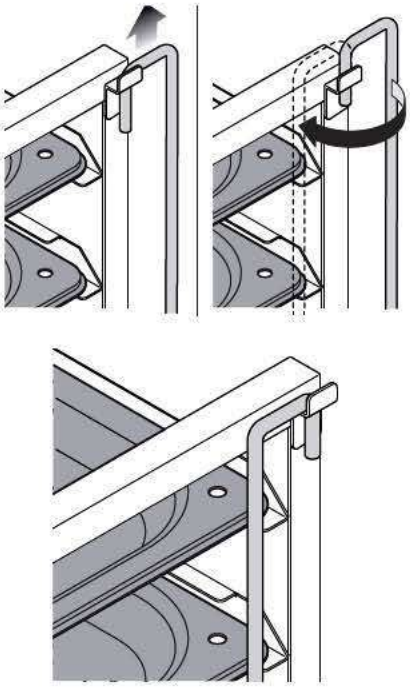
LADUNG UND GEBRAUCH DER WAGEN

(nur Hubbühnenöfen mit Wagen)

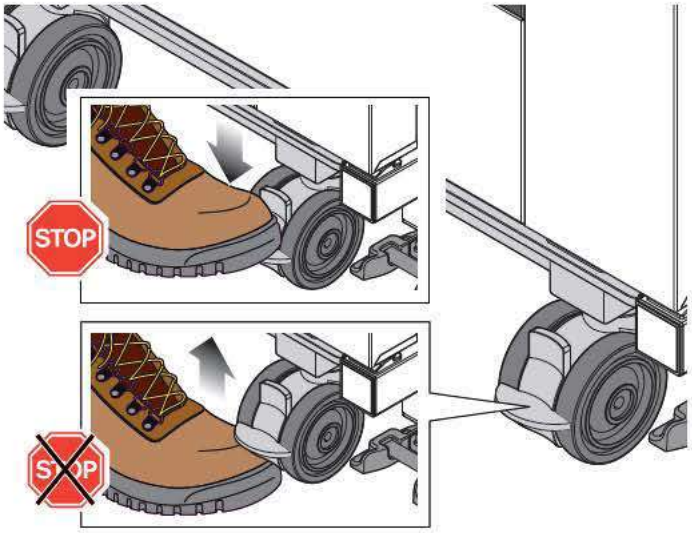
Verwenden Sie ausschließlich Wagen, Bleche und Grillroste von UNOX.

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).



01

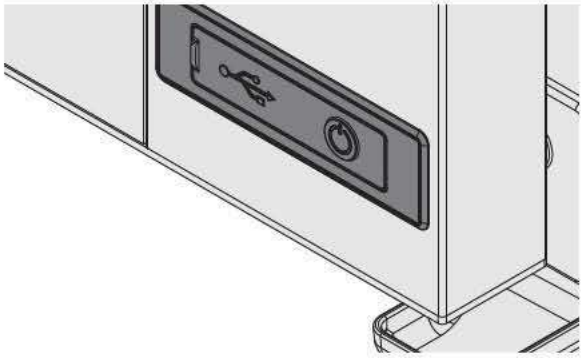


02

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. **41.**



VERWENDUNG DES NADELFÜHLERS

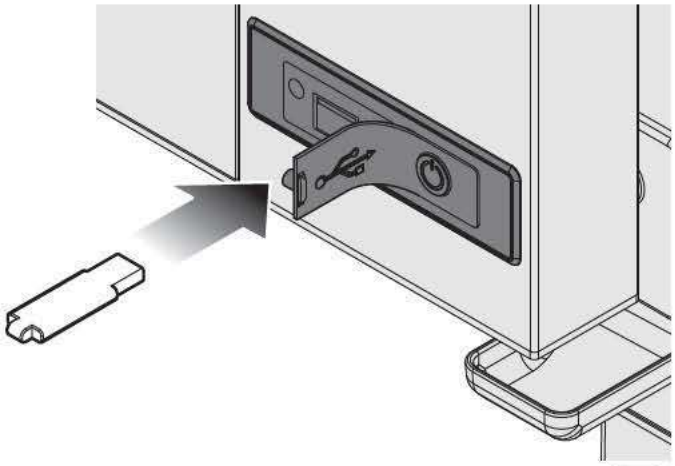
05 ▶ Der Nadelfühler misst während des Garens die Temperatur im Kern des Produkts: Wenn der Nadelfühler den vom Nutzer eingestellten Wert erreicht, bedeutet das, dass sowohl die Oberfläche als auch der innere Teil des Essens gegart ist. Der Nadelfühler wird in den Kern des zu garenden Produkts eingeführt: 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.

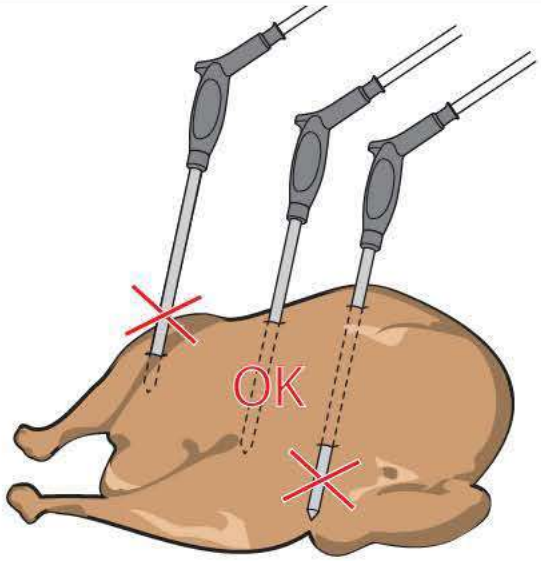
⊕ Ziehen Sie den Nadelfühler aus dem Kern des Produkts, bevor Sie die Backbleche aus dem Ofen herausziehen und positionieren ihn im externen Fühlerhalter (nicht außen oder in der Kammer hängen lassen!).

⊕ 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



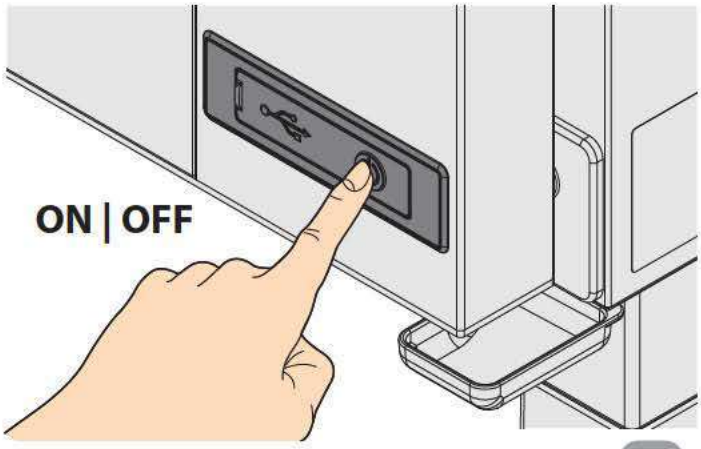
04



05

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.



06

LCD-BEDIENFELD | Seite HOME

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

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. **16**

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

Für nähere Informationen siehe S. **30**

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. **34**

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

Für nähere Informationen siehe S. **30**

Dieser Ofen auch gestattet das Bedienen angeschlossener Zubehörgeräte (z. B. SLOWTOP) über ein einziges Bedienfeld. Berühren Sie das untere Symbol zur Verwendung.

Uhrzeit und Datum

WI-FI-Verbindung aktiv	Ethernet-Verbindung aktiv
WI-FI-Verbindung NICHT aktiv	Ethernet-Verbindung NICHT aktiv

EINSTELLEN EINES WERTS

07 ▶ 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.

07

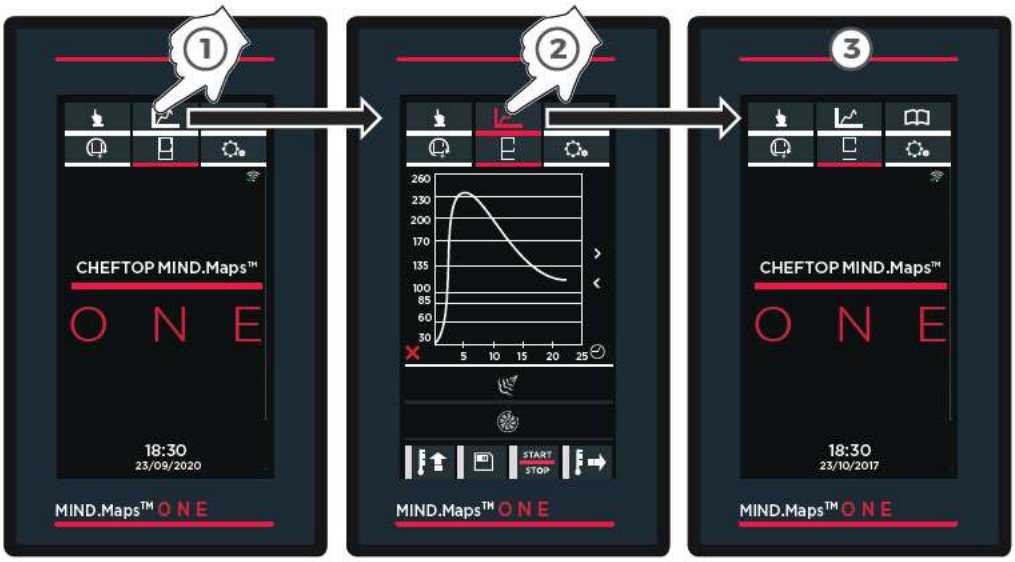
08 ▶ Mithilfe der Taste

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.

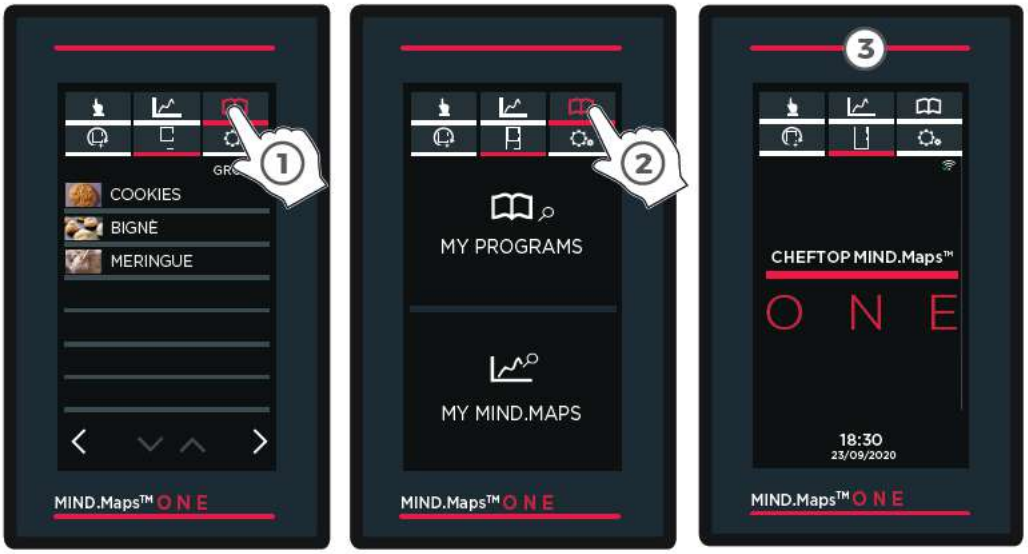
08

WIE SIE ZUM VORHERIGEN BILDSCHIRM ODER ZUM BILDSCHIRM HOME ZURÜCKKEHREN



Um von einem Menü (z. B. MIND.Maps) zum HOME-Bildschirm zurückzukehren, tippen Sie erneut auf das rot markierte Symbol.

09



Wenn ein Menü Zugang zu mehr als einer Bildschirmseite bietet (z. B. das Menü SETTING), gelangen Sie durch mehrmaliges Antippen des Menü-Symbols seitenweise zurück zur Seite HOME.

10

Gebrauch | Menü SET

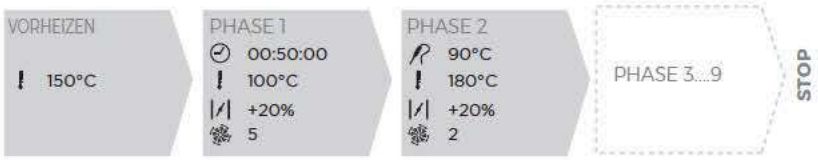
Vorheizen	18
Die Garphasen einstellen	18
Direktes Starten des Garvorgangs ohne Abspeichern	19
Speichern und anschließendes Starten des eingestellten Garvorgangs	20
Garvorgang im Gang	23
Ende des Garvorgangs	24

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:

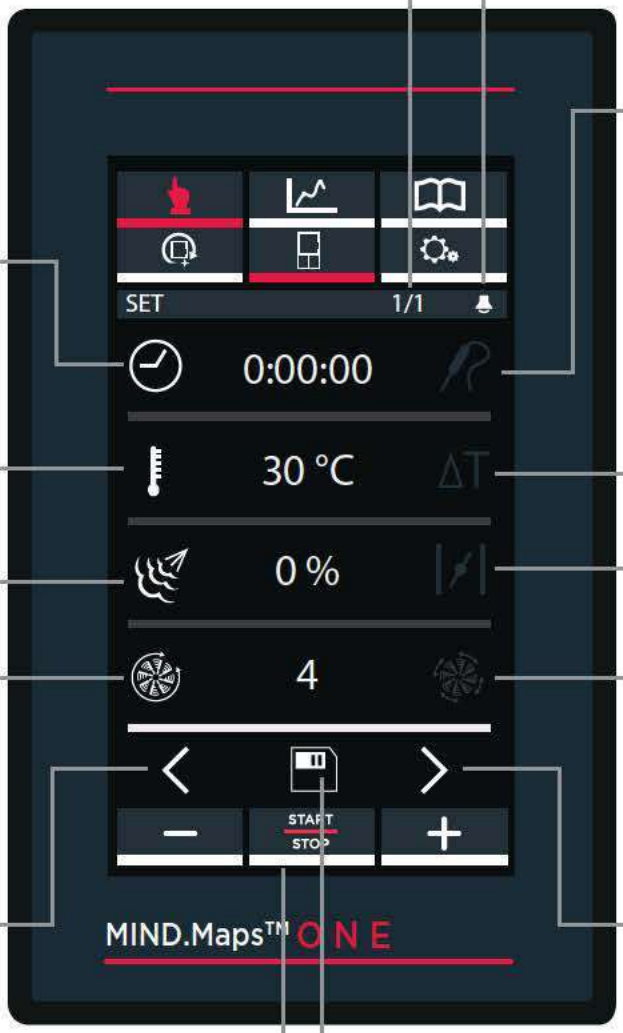
- ▶ S. **18 |** ein **Vorheizvorgang** mit automatischer, manueller oder SMART.Preheating-Einstellung (empfohlen);
- ▶ S. **18 |** **bis zu neun Garphasen** (STEP), die sich durch Garparameter auszeichnen, die auch verschieden sein können. Der Übergang von einer Garphase zur nächsten, wenn vorhanden, wird automatisch vom Gerät gesteuert. Nachstehend ist ein Beispiel angegeben:



Nach Einstellen aller Parameter (Dauer, Temperatur usw.) kann **der Garvorgang ohne Speichern direkt gestartet werden** ▶ S. **19** oder **das eingestellte Rezept gespeichert und der Garvorgang dann gestartet werden** ▶ S. **20**.

Durch Antippen des Summersymbols BUZZER wird das akustische Signal am Ende jedes Arbeitsschrittes (STEP) aktiviert/deaktiviert
grün = Signal aktiv
weiß = Signal nicht aktiv

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



Kerntemperatur
Einstellung der zu erreichenden Kerntemperatur
Für nähere Informationen siehe ▶ S. **12**

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).

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

STEAM.Maxi™
Eingehender Dampf in der Kammer

DRY.Maxi™
ausgehender Dampf aus der Kammer

Geschwindigkeit der Lüfterräder normal oder, wenn vorgesehen,

„Pulsierende“ Luftströmungsgeschwindigkeit (das Gebläse schaltet sich aus, wenn der Ofen auf Temperatur ist) oder, falls vorgesehen,

greift auf die Einstellung des Vorheizvorgangs oder den vorhergehenden Schritt zu

Einstellung der Schritt 1 bis 9 (STEP)

Startet den eingestellten Garvorgang

Abspeichern der eingestellten Parameter
Für nähere Informationen siehe ▶ S. **20**

VORHEIZEN

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

12 ▶ So stellen Sie die Vorheiztemperatur manuell ein:

① Tippen Sie auf das Symbol <: Es erscheint der Einstellungsbildschirm.

② Zum Einstellen der **Vorheiztemperatur** achten Sie darauf, dass ▶ der Ofen immer mit einer Temperatur von mindestens 20 - 30 °C höher als die Gartemperatur vorgeheizt werden sollte, 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.

11

DIE GARPHASEN EINSTELLEN

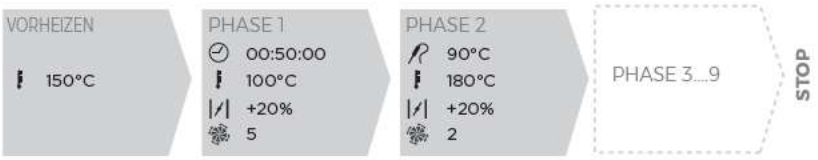
11 ▶ Einstellen von einer oder mehreren Garphasen

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 heiklen 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).

12

(2) 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.



Beispiel für Parametereinstellung (SCHRITT 3 bis 9 nicht verwendet)

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

- **den Garvorgang direkt starten, ohne ihn zu speichern** ▶ **S. 19**
  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. 20**
  auf diese Weise können Sie es später beliebig oft wiederverwenden, ohne dass Sie die Parameter jedes Mal neu einstellen müssen.

DIREKTES STARTEN DES GARVORGANGS OHNE ABSPEICHERN

13 ▶ 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. **23**.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit können Sie das Rezept noch durch Drücken der Schaltfläche „SPEICHERN | SAVE“ speichern, siehe Abb. ▶ 20.

13

SPEICHERN UND ANSCHLIESSENDES STARTEN DES EINGESTELLTEN GARVORGANGS

Durch das Abspeichern eines Garvorgangs können Sie diesen anschließend sooft 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. ▶ 20.

14 ▶ Zum Speichern des soeben eingestellten Rezepts:

① drücken Sie die Taste „SAVE" (SPEICHERN).

15 ▶ 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 „BIGNE"). 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 ∨ und ∧ können die 16 **Positionen** durchgeblättert werden, die innerhalb der Gruppe verfügbar sind.

Der Garvorgang ist jetzt mit den vorgenommenen Einstellungen abgespeichert.

14

15

16 ▶ 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**.

16

WAS PASSIERT NACH DEM START DES GARVORGANGS?

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

▶ S. **21** | **Vorheizen der Kammer nicht erforderlich;**

▶ S. **22** | **ein automatisches oder manuelles Vorheizen startet;**

17 ▶ 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. 23**.

17

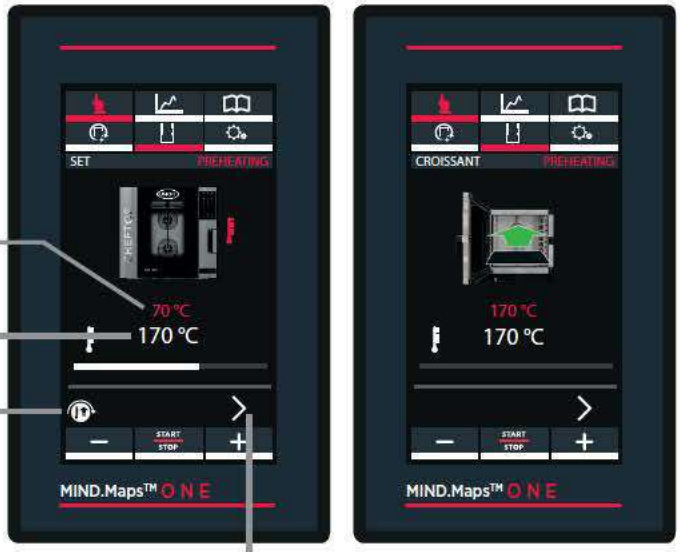
18 ▶ Automatisches oder manuelles Vorheizen

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

- KEIN manueller Vorheizvorgang eingestellt wurde, wird trotzdem eine **automatische Vorheizphase** der Kammer gestartet, die endet, wenn die für Phase 1 eingestellte Temperatur erreicht ist;
- ein **manueller** Vorheizvorgang aktiviert wurde, endet dieser, wenn die vom Benutzer eingestellte Temperatur erreicht ist.

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. 23**.

Falls erforderlich, ist es immer möglich, einen laufenden Vorheizvorgang durch Drücken der Taste zu unterbrechen und sofort zur vorgesehenen ersten Phase überzugehen; ein unterbrochener Vorheizvorgang kann jedoch NICHT erneut gestartet werden.



Temperatur in der Ofenkammer

Eingestellte Temperatur

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.

18

A | Weiterführende Info

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. **43**).

GARVORGANG IM GANG

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

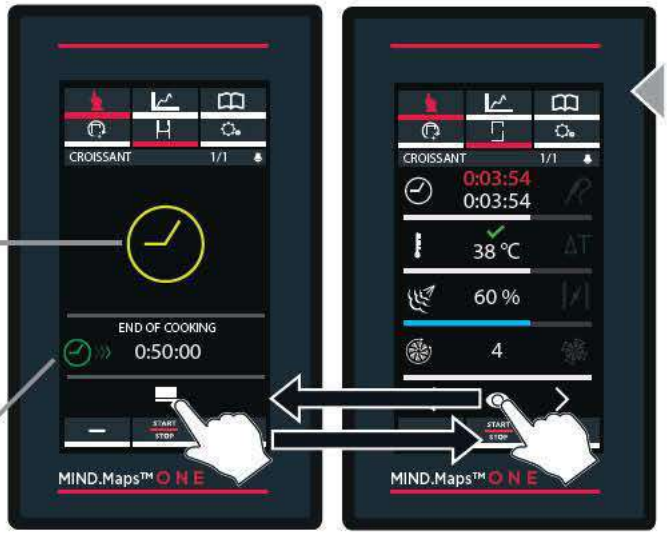
die Schritte sind eingestellt unter Nutzung der **eingestellten Zeit**

Garvorgang wird ausgeführt
Restdauer > 15 s

Garvorgang wird ausgeführt
Restdauer < 15 s

Garvorgang ist abgeschlossen
Restdauer < 5 s

Die Restdauer der laufenden Phase (STEP)



Von diesem Bildschirm aus können Sie **vorübergehende Änderungen** am aktuellen Garvorgang vornehmen

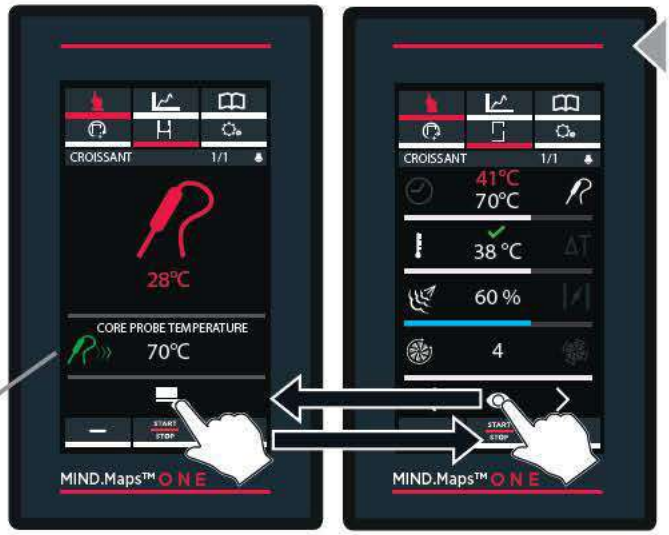
die Schritte sind eingestellt unter Nutzung des **Nadelfühlers**

Die Differenz zwischen der vom Nadelfühler erfassten Temperatur und der eingestellten Temperatur ist größer als 5°C

Die Differenz zwischen der vom Nadelfühler erfassten Temperatur und der eingestellten Temperatur liegt zwischen 4 und 2°C

Die Differenz zwischen der vom Nadelfühler erfassten Temperatur und der eingestellten Temperatur ist kleiner als 1°C

die eingestellte Kerntemperatur (bei deren Erreichen der Garvorgang endet)



Von diesem Bildschirm aus können Sie **vorübergehende Änderungen** am aktuellen Garvorgang vornehmen

19

* Zum Abschalten des akustischen Signals berühren Sie das Symbol oben rechts:
grün = Signal aktiv
weiß = Signal nicht aktiv

Falls die laufende Garung vorzeitig abgebrochen werden soll, drücken Sie “START/STOP” lang (zirka 4-5 Sekunden) bis der Bildschirm “home angezeigt wird.

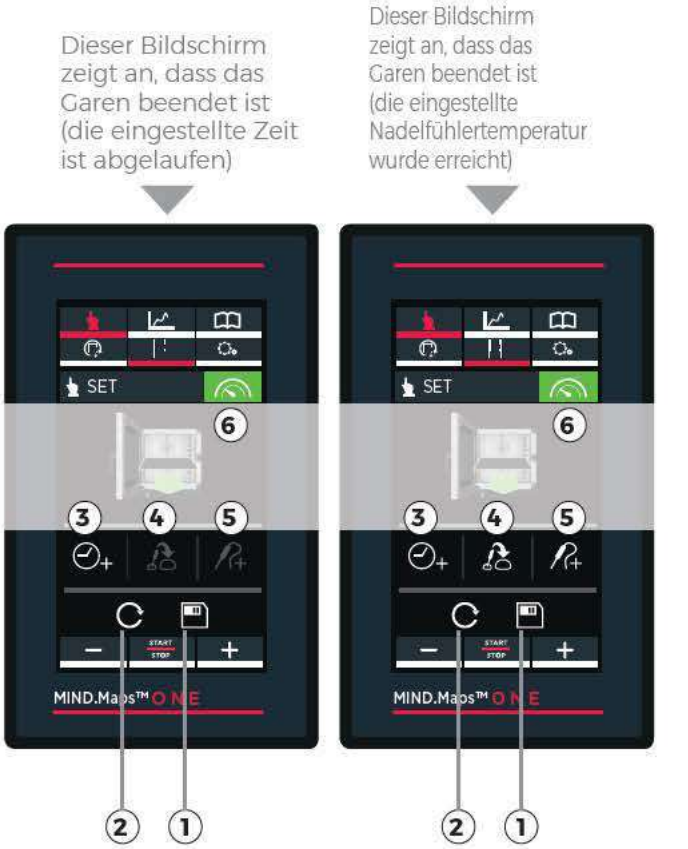
Um den Ofen ohne Feuchtigkeitsregelung entweder zusätzlich oder während der Absaugung zu betreiben, stellen Sie an der MasterTouch-Anzeige die relative Feuchtigkeit auf 0 % ein.

ENDE DES GARVORGANGS

20 ▶ 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;
6. die **Anzeige** der Daten für den Strom- und Wasserverbrauch, sowie die HACCP-Daten.



20

HINWEISE

Gebrauch | Menü MIND.Maps

So funktioniert MIND.Maps 26

Einstellen einer MIND.Maps-Kurve 27

Folgende Parameter und Speichern der Kurve 28

Starten des soeben eingestellten Garvorgangs 29

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

21 ▶ 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.

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.

21 ▶ 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.

EINSTELLEN EINER MIND.Maps-Kurve

21 ▶ So zeichnen Sie eine MIND.MAPS-Kurve

(1) Berühren Sie das Symbol **„MIND.MAPS“**.
(2) Zeichnen Sie mit dem Stift die gewünschte Kurve. Das Symbol > gestattet den Zugriff auf die Einstellung der Kurve nach mehr als 25 Minuten.

22 ▶ Variationen der MIND.Maps-Kurve

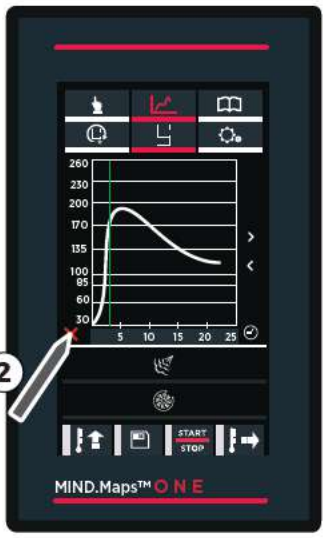
(1) Klicken Sie, um einen Abschnitt der bereits gezeichneten Kurve zu **verändern** mit dem Stift auf die Kurve und halten Sie ihn gedrückt, während Sie die Kurve bearbeiten.
(2) Um bereits gezeichnete Kurvenabschnitte zu **löschen**, klicken Sie mehrmals auf das rote „**X**“ links.

23 ▶ 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.

21

22



23

24 ▶ 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

25 ▶ 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. **16**

⑤ Die Taste „HOLD“ (HALTEN) unten rechts ermöglicht den Dauerbetrieb des Ofens.

24

Einlass/Abzug Feuchtigkeit

pulsierte Gesch.

normale Gesch.

25

STARTEN DES SOEBEN EINGESTELLTEN GARVORGANGS

26 ▶ Zum Starten des Garvorgangs drücken Sie die Taste **START/STOP**.

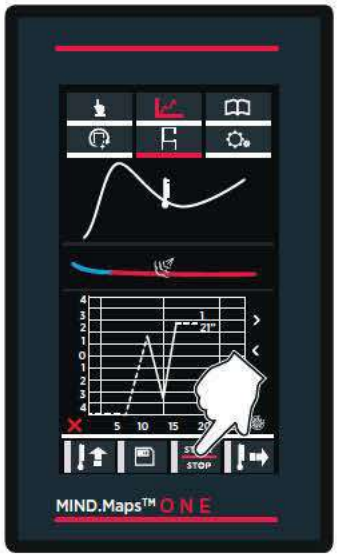
▶ Wenn die **Temperatur** in der Garkammer unter der Soll-Temperatur des ersten Garschritts liegt, startet die **Vorheizphase.**

Wenn der abgespeicherte Garvorgang:

- KEINEN Vorheizvorgang vorsieht, wird trotzdem eine **automatische Vorheizphase** der Kammer gestartet, die endet, wenn die für Phase 1 eingestellte Temperatur erreicht ist;
- einen **Vorheizvorgang** vorsieht, endet dieser, wenn die im Rezept des Nutzers vorgesehene Temperatur erreicht wurde.

Warten Sie das Ende dieses Vorgangs ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben: Nach dem Schließen der Tür startet automatisch STEP 1.

▶ Wenn die **Temperatur** in der Garkammer gleich oder über der Soll-Temperatur des ersten Garschritts liegt, startet **das Garen** mit den gerade eingestellten Parametern. Die Speisen sofort in den Ofen geben: Nach diesem Vorgang wird bei Schließen des Ofens automatisch der STEP 1 gestartet.



26

Gebrauch | Menü PROGRAMS

MY PROGRAMS 30

MY MIND.MAPS 32

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 nähere Informationen siehe ▶ S. **16**

27 ▶ (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 Seiten können die verschiedenen gespeicherten Garvorgänge der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen < und > hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.

28 ▶ (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**.

▶ Wenn die **Temperatur** in der Garkammer unter der Soll-Temperatur des ersten Garschritts liegt, startet die **Vorheizphase.**
Wenn der abgespeicherte Garvorgang:
- KEINEN Vorheizvorgang vorsieht, wird trotzdem eine **automatische Vorheizphase** der Kammer gestartet, die endet, wenn die für Phase 1 eingestellte Temperatur erreicht ist;
- einen **Vorheizvorgang** vorsieht, endet dieser, wenn die im Rezept des Nutzers vorgesehene Temperatur erreicht wurde.

Warten Sie das Ende dieses Vorgangs ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben: Nach dem Schließen der Tür startet automatisch STEP 1.

▶ Wenn die **Temperatur** in der Garkammer gleich oder über der Soll-Temperatur des ersten Garschritts liegt, startet **das Garen** mit den gerade eingestellten Parametern. Die Speisen sofort in den Ofen geben: Nach diesem Vorgang wird bei Schließen des Ofens automatisch der STEP 1 gestartet.

Für nähere Informationen siehe ▶ S. **21**

29 ▶ Am Ende des Garens, ermöglicht Ihnen ein Bildschirm Folgendes:
(1) die **Wiederholung des Garvorgangs**, der soeben beendet wurde, und bei Bedarf das Ändern seiner Parameter;
(2) die **Wiederholung der letzten Phase**, die soeben vorgenommen wurde, und bei Bedarf das Ändern ihrer Parameter.
(3) die **Wiederholung des letzten eingestellten Schritts** nachdem der Nadelfühler in ein anderes Stück eingeführt wurde;
(4) die **Wiederholung des letzten eingestellten Schritts** nach Änderung der Einstellung der Kerntemperatur;
(5) die **Anzeige** der Daten für den Strom- und Wasserverbrauch, sowie die HACCP-Daten.

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

28

29

MY MIND.MAPS

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

Für nähere Informationen siehe ▶ S. **26**

30 ▶ ① Berühren Sie das Symbol **„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.

30

HINWEISE

Gebrauch | Menü ROTOR. KLEAN

Wichtige Warnhinweise zur Wäsche 34

Wie man die Waschprogramme benutzt (ROTOR.KLEAN) 35

Befüllen des Reinigungsmittelkanisters 36

Gestattet den Zugriff auf die Liste von Waschvorgängen.

WICHTIGE WARNHINWEISE ZUR WÄSCHE

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

Vor dem Starten des Waschgangs sicherstellen, **dass KEINE Bleche** 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

* Diese Zeitlängen, ausgedrückt in Stunden: Minuten, sind Richtwerte und können je nach Ofenmodell variieren.

31 ▶ (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.

32 ▶ 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** ungefähr 3 Sekunden lang: Im automatischen Modus startet ein Waschvorgang mit einer Dauer von ungefähr **12 Minuten,** der sämtliche Reinigungsmittelrückstände aus der Garkammer entfernt.

31

32

BEFÜLLEN DES REINIGUNGSMITTELKANISTERS

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

33 ▶ Zum Einfüllen des Reinigungsmittels:

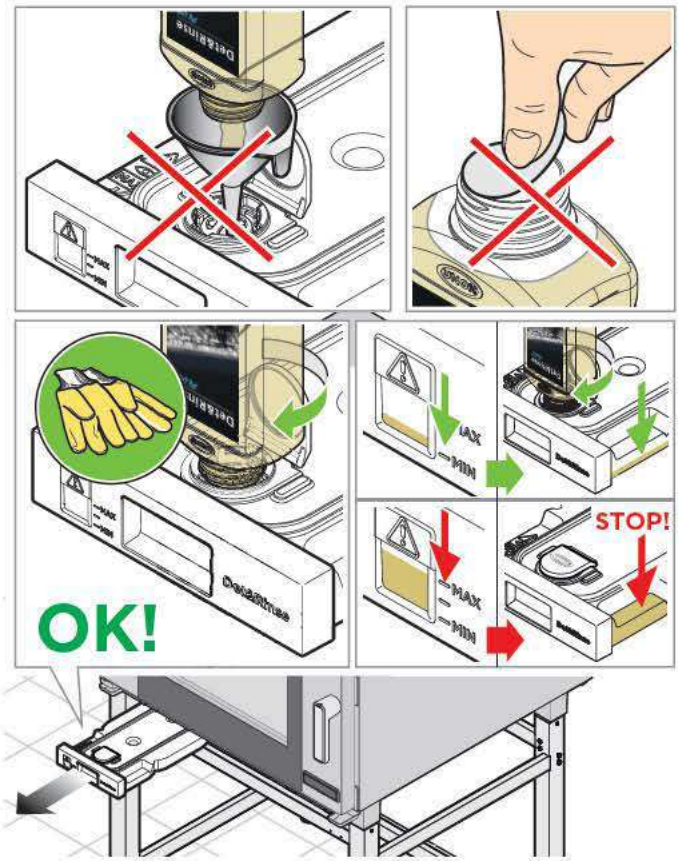
- **Tragen Sie Handschuhe, um den direkten Kontakt der Hände mit dem Reinigungsmittel zu verhindern**.
- Den Behälter unter dem Ofen herausziehen, bis ein „Klick" zu hören ist.
- Öffnen Sie den Deckel des Behälters.
- Öffnen Sie den Deckel der 1-Liter-Flasche des Reinigungsmittels von UNOX ohne die Schutzfolie 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.

33 ▶ Wenn das Laden abgeschlossen ist, starten Sie das Programm PUMP LOADING (Reinigungsmittel laden): Das Programm dauert ungefähr 25 Sek. und dient dazu, das Spülmittel aus dem Kanister zu laden und die aufgenommene Luft zu entfernen. Nach Abschluss des Füllprogramms MUSS eine Spülung jeglicher Art durchgeführt werden z.B. QUICK).



33

34

HINWEISE

Einstellungen Menü

Sprache	**39**
Datum und Uhrzeit (date and time)	**39**
Maßeinheit	**39**
Netzwerk	**40**
Kosten Verbrauchsprodukte	**40**
USB	**41**
Unox.Care	**42**
Optionen	**43**

35 ▶ 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. **40**

SPRACHE

36 ▶ 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 ⌃ durchblättern.
Die Auswahl erfolgt durch einfaches Antippen der gewünschten Sprache.

36

DATUM UND UHRZEIT (DATE AND TIME)

37 ▶ 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 ⌃ 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.

37

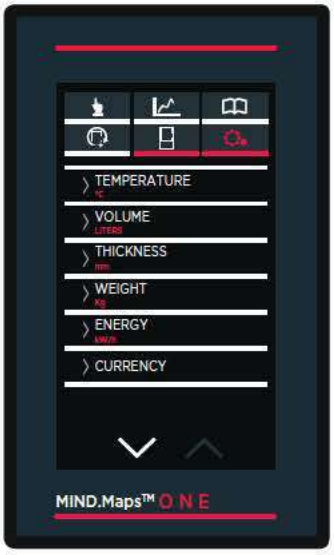
MASSEINHEIT

38 ▶ 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).



38

NETZWERK

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

Anschlusstest
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).

39

KOSTEN VERBRAUCHSPRODUKTE

40 ▶

Gestattet die Eingabe der Kosten von **Strom, Wasser** und **Reinigungsmittel** (in der Währung, die im Bereich „Maßeinheiten" auf demselben Bildschirm eingestellt wurde

40

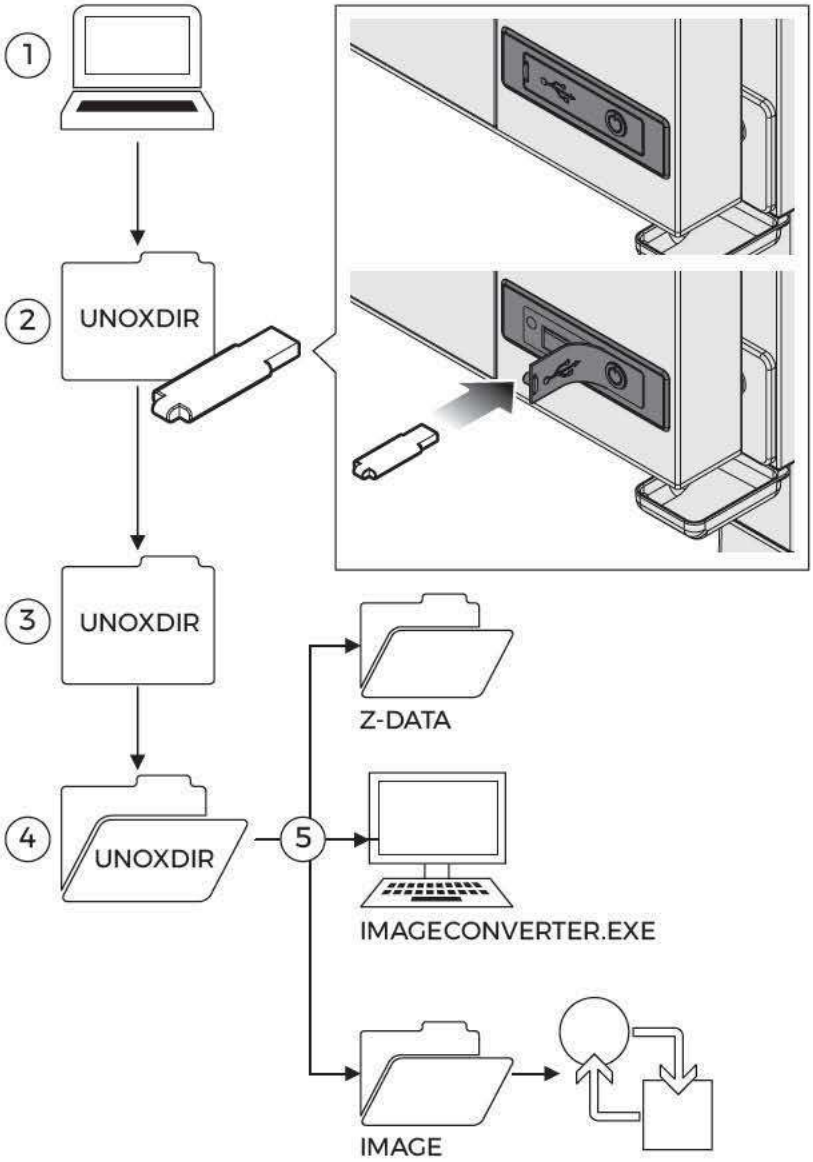
USB

41 ▶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 ▶ 42
- HACCP AUF USB EXPORTIEREN | EXPORT HACCP TO USB ▶ exportiert die vom Ofen gemessenen HACCP-Daten auf den USB-Stick.

41

(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!



42

UNOX.CARE

43

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 Testsatz 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 mit „X“ (LÖSCHEN) bestätigen.

43

OPTIONEN

44

Verbrauchskosten

Wenn diese Option aktiv ist (ON), werden die Verbrauchsdaten (z. B. die für die Dampfausgabe verwendeten Liter Wasser) in Kosten umgewandelt, die in der eingestellten Währung angezeigt werden.

Sperre der Nutzerprogramme

Gestattet das Starten und die Anzeige der von den Nutzern abgespeicherten Garprogramme, verhindert aber ihre Bearbeitung und Löschung.

Sperre der manuellen Garvorgänge

Sperrt die Möglichkeit zum Vornehmen manueller Garvorgänge (SET).

Sperre der Programmanzeige

Gestattet das Starten der von den Nutzern abgespeicherten Garprogramme, verhindert aber ihre Anzeige, Bearbeitung und Löschung.

Dauer der Slide-Anzeige beim Garen in Sekunden

Stellt ein, nach wie vielen Sekunden ohne Interaktion mit dem Display wieder der Bildschirm für den laufenden Garvorgang angezeigt wird.

Bildschirmsperre

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. Wenn der eingestellte Wert:

- = „0" ▶ erscheint kein Bildschirm, auch nicht, wenn die Tür offen ist;
- ≠ „0" ▶ gibt den eingestellten Wert an, nach wie vielen Sekunden nach dem Schließen der Tür die Displaysperre aufgehoben wird. Wenn der eingestellte Wert z. B. „5" ist, dauert es nach dem Schließen der Tür 5 Sekunden, bis die Sperre des Bedienfelds aufgehoben wird.

SAFE.Lock

Hier können Sie einstellen, nach wie vielen Sekunden Inaktivität Sie das Bedienfeld automatisch sperren. Zum Entsperren müssen Sie den Zahlencode eingeben, der über das Menü SAFE.Lock PIN eingestellt wird.

SAFE.Lock PIN

Ermöglicht Ihnen die Eingabe eines numerischen Codes zum Entsperren des Bedienfelds.

44

45

SETTINGS

Alarme 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.

HINWEISE

Wartung

Sicherheitshinweise für die Wartung	46
Reinigung des Gerätes	47
Stillstandszeit	48
Verschrottung am Lebensende	48
Zertifikate	49

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.

* Für Details, siehe die Seite ▶ www.unox.com

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.

46

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. **35**

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.

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 **47**);
- 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 dich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE

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

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

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

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

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

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:

- Sammelzentren (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird. Die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu);

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

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

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 Elektroöfen:
entsprechend der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und den folgenden Normen:
EN 60335-1: 2014 + A11:2014 + A13:2017
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

Assistenz

Kundendienst 50

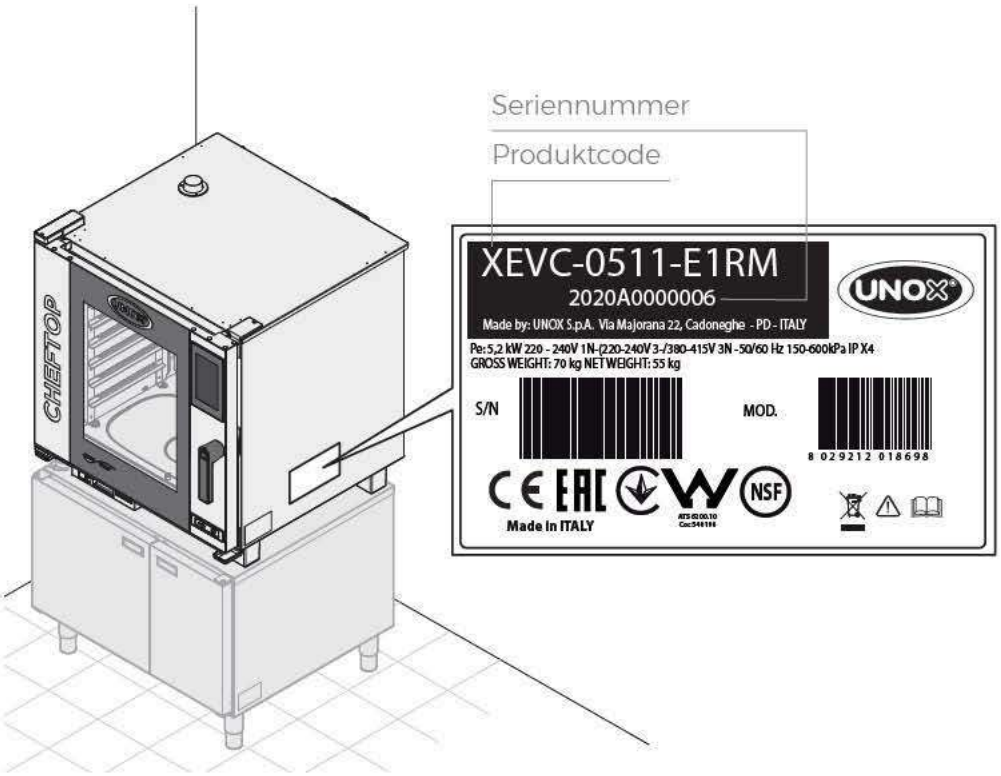
KUNDENDIENST

Im Störfall trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und suchen Sie in der Tabelle ▶ **B | Problembehebung** auf S. **51** 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;
- 47 ▶ 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



47

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

INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a
E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

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

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

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.
E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

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

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

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

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH
E-mail: info.de@unox.com
Tel. +43 800 880 963

PL - POLSKA
Unox Polska Sp.zo.o.
E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

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

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

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanlari endüstri ve ticaret limited şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

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

SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES
UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

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

AMERICA

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

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA
E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

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

BR - UNOX BRASIL SERVICOS LTDA.
E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MEXICO
UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

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

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

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

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC
E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

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

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

TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU
UNOX TAIWAN
E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

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

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO.
电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

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

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

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

unox.com

LI2495B0

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.