



BAKERLUX SPEED.Pro™

GEBRAUCH UND WARTUNG (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG)





| | |
|---------------------------|-----------|
| SICHERHEIT | 4 |
| ALLGEMEINE HINWEISE | 10 |
| GEBRAUCH BAKE | 20 |
| GEBRAUCH SPEED | 46 |
| EINSTELLUNGEN | 64 |
| WARTUNG | 80 |

KONTAKT

Auf der Rückseite finden Sie die Kontaktangaben örtlicher Servicezentren.



Sehr geehrter Kunde,

diese Anleitung enthält alle Informationen, die für den ordnungsgemäßen Gebrauch und die korrekte 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

Sicherheits-
hinweise für
Gebrauch und
Wartung

5

ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME



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



Empfehlungen und nützliche Informationen



Siehe anderes Kapitel



Erdungssymbol



Potentialausgleichssymbol

SICHERHEITSHINWEISE FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG



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.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.
- Das Gerät hat eine Schallemission von unter 70 dB.



Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

- Achten Sie während des Garens und bis zur Abkühlung aller Geräteteile darauf, ausschließlich die Bedienelemente oder den Griff des Gerätes zu berühren, da die äußeren Teile sehr heiß werden (Temperaturen von über 60 °C/140 °F).
- Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Garvorgang nur bei geschlossener Tür. Wenn die Tür geöffnet wird, unterbricht der Ofen den Betrieb vorübergehend und zeigt dies mit einer Display-Meldung an. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie einfach die Tür wieder.
- Um die optimale Leistung des Geräts zu erhalten, wird **DAVON ABGERATEN**, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen, insbesondere wenn Sie Mikrowellen verwenden. Wenn sich das Öffnen der Tür einmal nicht vermeiden lässt, führen Sie den Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch und achten Sie dabei auf das Entweichen von Dämpfen mit hoher Temperatur aus der Garkammer.
- Für die Handhabung und Entnahme von Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen aus dem Inneren der Garkammer ist stets die für den jeweiligen Einsatzzweck geeignete Thermoschutzkleidung zu tragen und höchste Aufmerksamkeit zu walten.
- 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 als leicht zu beobachtende Werte flüssig werden (IEC 60335-2-42: 2002 / AMDI: 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 Baby-nahrung in Gläsern umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur kontrolliert werden, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Utensilien und Behälter, die für die ge-wählte Garart (schnell oder traditionell) geeignet sind.
- Die Mikrowellenerwärmung von Eiern mit Schale oder von ganzen gekochten Eiern kann zu einer Explosionsgefahr führen, selbst wenn die Erwärmung abgeschlossen ist.



Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung einer möglichen übermäßigen Exposition gegenüber Mikrowellen

- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betrei-ben, da das zu einer schädlichen Exposition gegenüber Mi-krowellen führen kann. Sicherheitssysteme nicht umgehen oder manipulieren.

- Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Backofens und die Tür. Achten Sie darauf, dass sich keine Schmutz- oder Reinigungsmittelreste auf den Dichtungen ansammeln.
- Nehmen Sie den Backofen nicht in Betrieb, wenn er beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Backofentür richtig schließt und nicht beschädigt ist:
 - an der Tür (verbogen),
 - an Scharnieren und Verschlüssen (gebrochen oder lose),
 - an den Dichtungen und Dichtungsflächen der Tür.
- Der Backofen darf nur von entsprechend qualifiziertem Personal eingestellt oder repariert werden.



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 **82**. 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 [fakultativ] usw.).

Der Hersteller hält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung jederzeit Veränderungen zur Verbesserung der Geräte oder des Zubehörs vornehmen. Die vollständige oder teilweise Vervielfältigung dieser Anleitung ist ohne Zustimmung des Herstellers verboten. Die angegebenen Maße sind Richtwerte und lediglich unverbindliche Angaben. Im Falle von Streitigkeiten gilt die Anleitung in ihrer Originalsprache Italienisch. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Übersetzungs-/Interpretationsfehler.

Allgemeine Hinweise

| | |
|---|----|
| Allgemeine Hinweise | 10 |
| USB-Anschluss | 13 |
| Warnungen und Hinweise | 12 |
| LCD-Bedienfeld | 14 |
| Einstellen eines Werts | 16 |
| UIP-Technologien (Unox Intelligent Performance) | 17 |

ALLGEMEINE HINWEISE

Dieses Gerät ist die Verschmelzung zweier fortschrittlicher Technologien, die gemeinsam ein multifunktionales und vielseitiges Produkt entstehen lassen, das es ermöglicht, verschiedene Prinzipien der Wärmeübertragung zu nutzen: **erzwungene Konvektion, Mikrowellen** und **Konduktion**.

Das Garen kann mit zwei Garmodi erfolgen:

- **BAKE** ► S. 20 | Dient dem Garen und Bräunen von Backwaren.

⊕ Traditioneller Garvorgang, bei dem die von den Heizelementen des Ofens erzeugte Wärme genutzt wird. Aus diesem Grund erfolgt das Garen hauptsächlich durch **erzwungene Konvektion** und durch **Konduktion**; es beginnt auf der Oberfläche der Speisen und setzt sich schrittweise bis in den Kern im Inneren fort. Im BAKE-Modus können Sie jedoch auch die Leistung von **Mikrowellen** nutzen (die prozentual vom Benutzer einstellbar ist), um die Garvorgänge zu beschleunigen.

- **SPEED** ► S. 46 | Dient dem schnellen Erhitzen von Speisen.

⊕ Garvorgang, der hauptsächlich mit **Mikrowellen** erfolgt, d. h. durch elektromagnetische Felder, die direkt mit den

Molekülen des Garguts interagieren.

Auf diese Weise geht das Garen viel schneller, weil die Energie direkt auf die Lebensmittel übertragen wird, ohne Erhitzen der Behälter, wie in einem traditionellen Ofen; gleichzeitig macht die von den Heizelementen erzeugte Wärme (**erzwungene Konvektion**) die Produkte knusprig.

Zum Erzielen bester Ergebnisse müssen im SPEED-Modus die speziell für diesen Garmodus entwickelten Bleche SPEED.Plate und die Roste SPEED.Grid verwendet werden. Das Blech SPEED.Plate, das vollständig aus Aluminium besteht und 7 mm dick ist, muss zusammen mit dem Ofen vorgeheizt werden, um möglichst viel Wärme zu akkumulieren, die dann an das Gargut abgegeben wird (**Konduktion**).

Mikrowellen werden effizienter von Wassermolekülen in flüssigem Zustand und in geringerem Maße von Fetten sowie Zuckern absorbiert.

WARNUNGEN UND HINWEISE

- Verwenden Sie Bleche und Grillroste von UNOX. Positionieren Sie die Speisen gleichmäßig auf diesen. Stapeln Sie keine Speisen übereinander und überladen Sie die Bleche oder Grillroste nicht (max. 4,5 kg pro Blech).
- Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig auf der ganzen Höhe der Ofenkammer und halten Sie sich dabei an die angegebene Höchstzahl:

▶ **BAKE** - max. 3 Bleche

▶ **SPEED** - max. 1 Blech oder 1 Rost.

Für den Garvorgang mit Mikrowellen müssen die speziell für diesen Garmodus entwickelten Bleche SPEED.Plate und die Roste SPEED.Grid verwendet werden. Das Blech SPEED.Plate, das mit dem Gerät geliefert wird, besteht vollständig aus Aluminium und ist 7 mm dick; es muss zusammen mit dem Ofen vorgeheizt werden, um möglichst viel Wärme zu akkumulieren, die dann per Konduktion an das Gargut abgegeben wird. Der Rost SPEED.Grid muss, falls erforderlich, separat erworben werden; bitte besuchen Sie unsere Website, um sich über das gesamte für SPEED.Pro erhältliche Zubehör zu informieren.

- Salzen Sie die Speisen möglichst nicht direkt in der Garkammer; sollte sich dies nicht vermeiden lassen, reinigen Sie den Ofen anschließend so bald wie möglich.
- Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol oder Wein).
- Beim Garen im BAKE-Modus ist es ratsam, den Ofen immer vorzuheizen, um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Tür auszugleichen; wenn die Funktion SMART.Preheating aktiv ist, wird dies vom Gerät völlig autonom verwaltet, ohne die Notwendigkeit eines Benutzereingriffs (für weitere Informationen siehe S. 17). Wenn Sie hingegen manuell vorheizen möchten, empfehlen wir Ihnen, die Temperatur um mindestens 30°C höher als die geplante Gartemperatur einzustellen.
- Um die optimale Leistung des Geräts zu erhalten, **wird DAVON ABGERATEN, die Tür während des Garvorgangs zu öffnen,**

insbesondere wenn Sie Mikrowellen verwenden. Wenn sich das Öffnen der Tür einmal nicht vermeiden lässt, führen Sie den Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch und achten Sie dabei auf das Entweichen von Dämpfen mit hoher Temperatur aus der Garkammer.

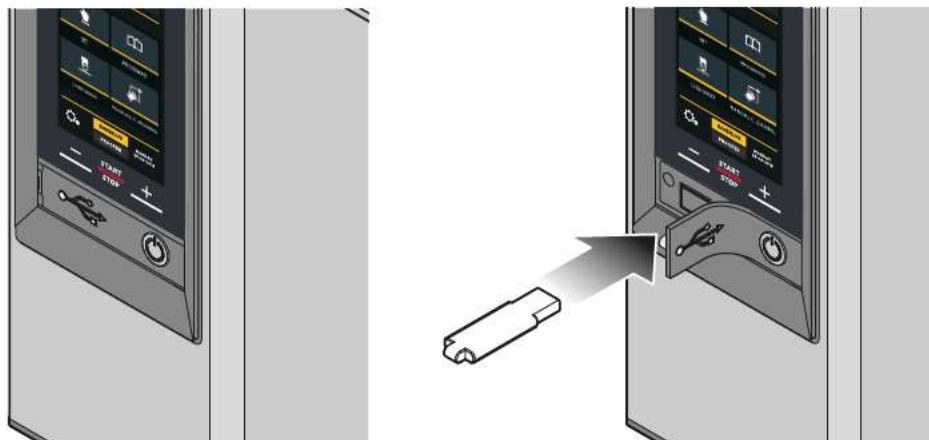
- Seien Sie während des Garvorgangs und bis zum vollständigen Abkühlen des Ofens beim Berühren der äußeren und inneren Ofenteile besonders vorsichtig (diese können Temperaturen von über 60 °C erreichen).
- Flüssigkeiten oder Lebensmittel, die bei Hitze schmelzen, sollten in Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen gegeben werden, damit sie während des Garens im Falle eines schnellen Aufkochens nicht aus dem Behälter austreten können.

USB-ANSCHLUSS

01 ► 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 nähere Informationen zur Verwendung des Sticks siehe Kap. ►

Einstellungen auf S. 64.



01

LCD-BEDIENFELD

Beim Einschalten des Geräts erscheint der Bildschirm des Modus, der zum Zeitpunkt der Abschaltung verwendet wurde.

Um in einen anderen Modus zu wechseln, tippen Sie auf das entsprechende Symbol:

- **BAKE** ► aktiviert den BAKE-Modus (traditionelles Garen)
- **SPEED** ► aktiviert den SPEED-Modus (schnelles Garen)

Die Bildschirmfarben variieren je nach gewähltem Modus:

- gelbe Bildschirme ► BAKE-Modus (traditionelles Garen)
- grüne Bildschirme ► SPEED-Modus (schnelles Garen)

BAKE



SET ► S. 21 | Gestattet das Durchführen eines Garvorgangs, bei dem der Nutzer bei jedem Garvorgang die Parameter manuell einstellen muss (z. B. Temperatur, Dauer usw.).



PROGRAMS ► S. 40 | gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor mit „SET“ abgespeicherter Garvorgänge.



CHEFUNOX ► S. 43 | das Menü bietet eine Reihe von Rezepten, die vorab von UNOX programmiert wurden: Damit sind perfekte Ergebnisse stets garantiert.



MANUELLE REINIGUNG ► S. 82 | geführte Vorgehensweise zur manuellen Reinigung der Ofenkammer

SPEED



SET ► S. 50 | gestattet das Durchführen eines Garvorgangs, bei dem der Nutzer bei jedem Garvorgang die Parameter manuell einstellen muss (z. B. Temperatur, Dauer usw.).



PROGRAMS ► S. 60 | gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor mit „SET“ abgespeicherter Garvorgänge.



SPEEDUNOX ► S. 61 | das Menü bietet eine Reihe von Rezepten, die vorab von UNOX programmiert wurden: Damit sind perfekte Ergebnisse stets garantiert.



MANUELLE REINIGUNG ► S. 82 | geführte Vorgehensweise zur manuellen Reinigung der Ofenkammer

HOME-Bildschirm

Gestattet den Zugriff auf die Anzeige aller Rezepte, die zuvor als Favoriten markiert wurden

Zurück zur Hauptseite

Die Tasten schalten vom BAKE-Modus (traditionelles Garen) in den SPEED-Modus (schnelles Garen) um

Ist-Temperatur/
Soll-Temperatur

Zurück zur vorherigen Seite

Mit demselben Bedienfeld kann auch ein eventuell angeschlossener Gärschrank gesteuert werden. Zur Verwendung des Gärschranks tippen Sie auf das untere Symbol (PROOFER)



Die Taste **START STOP** startet/unterbricht einen Garvorgang

Zugriff auf die Menüs NUTZEREINSTELLUNGEN, SERVICE, NETZWERK, DDC STATS ► Kap. „Einstellungen“ auf S. 64

| WI-FI (optional) | | ETHERNET | |
|------------------|-------------|----------|-------------|
| aktiv | nicht aktiv | aktiv | nicht aktiv |
| | | | |

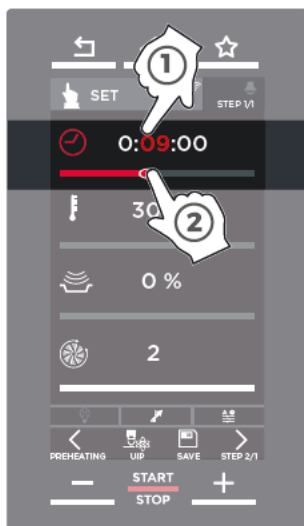
EINSTELLEN EINES WERTS

03 ▶ Durch Ziehen des Cursors

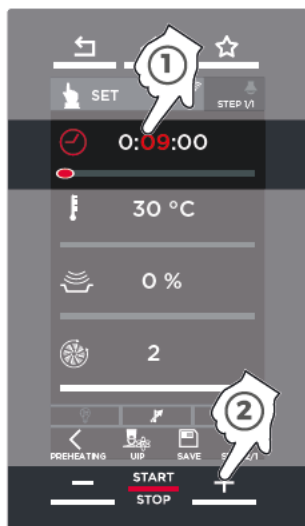
- ① Berühren Sie das Symbol des Parameters, den Sie einstellen möchten: Dieser ändert seine Farbe (im Falle des Parameters „Dauer“ müssen Stunden, Minuten und Sekunden separat eingestellt werden).
- ② Berühren Sie den waagerechten Balken (leuchtet auf) und ziehen Sie den Cursor, um den gewünschten Wert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

04 ▶ 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.



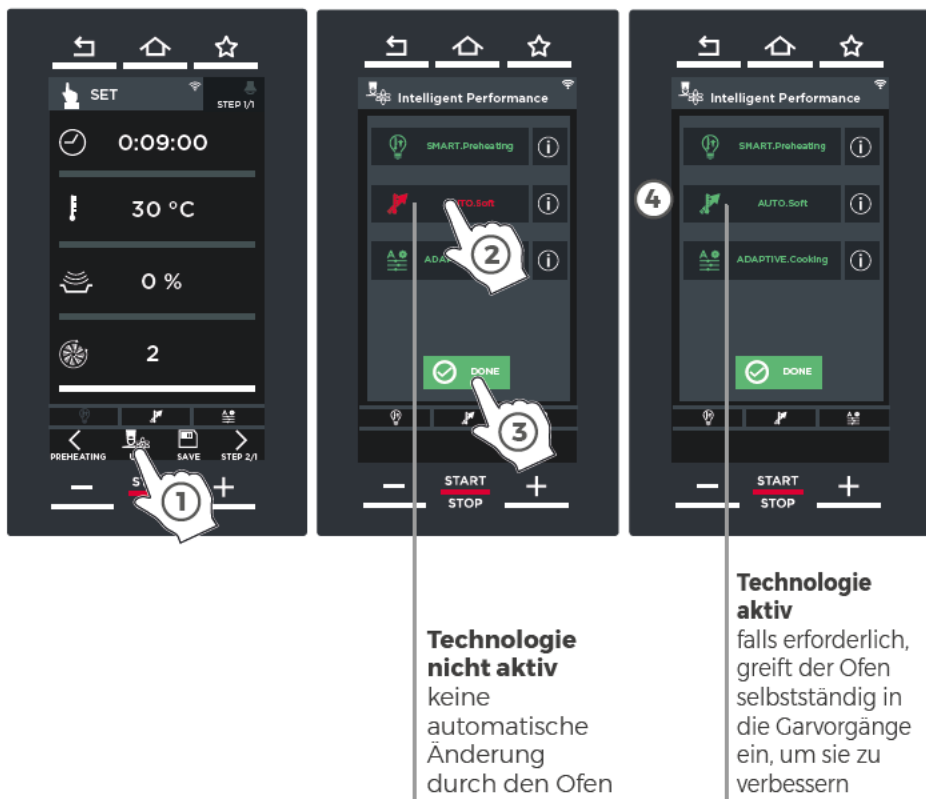
03




04


UIP-TECHNOLOGIEN (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

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



Verfügbar sind die folgenden UIP-Technologien:

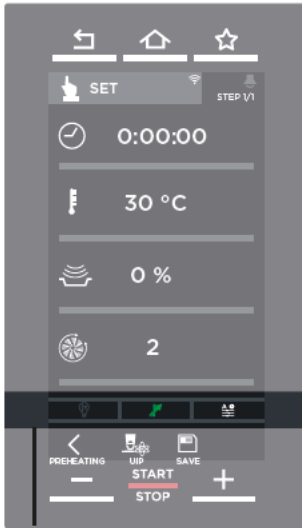
 **SMART.Preheating** ► reguliert, wenn sie aktiviert wurde, automatisch die **Dauer und Temperatur des Vorheizvorgangs**, wodurch möglichst gleichmäßige Garergebnisse sowie Energieeffizienz garantiert werden können.

 **AUTO.Soft** ► reguliert, wenn sie aktiviert wurde, die **Geschwindigkeit des Temperaturanstiegs** zum Erzielen gleichmäßigerer Garergebnisse im Fall besonders heikler Garvorgänge.

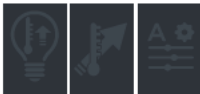
 **ADAPTIVE.Cooking** ► optimiert, wenn sie aktiviert wurde, automatisch **sämtliche Parameter des Garvorgangs** in Abhängigkeit der Beladung des Ofens, der Dauer der Türöffnung und der Messwerte der Sensoren des Ofens.



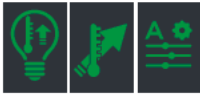
Durch Drücken der Taste erhalten Sie Informationen über die entsprechende UIP-Technologie



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



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



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



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

Gebrauch | Bake

traditionelle Garvorgänge

| | |
|--------------------------|----|
| SET | 21 |
| PROGRAMMS (PROGRAMME) | 40 |
| CHEFUNOX | 43 |

02 ▶ Der Modus **BAKE** gestattet das Vornehmen traditioneller Garvorgänge, die hauptsächlich die von den Heizelementen erzeugte Wärme nutzt. Er eignet sich für Backwaren mit langer Garzeit und zum Bräunen ihrer Oberfläche.

Wenn der Garvorgang beschleunigt werden soll, **kann die Wärme der Heizelemente um den Einsatz von Mikrowellen ergänzt werden**, deren Leistung prozentuell vom Benutzer einstellbar ist (ein Prozentsatz von 20 % bis 30 % wird empfohlen).

Das Garen kann mit zwei Garmodi erfolgen:



im manuellen Modus (SET)

▶ S. 21 der Benutzer muss alle Garparameter einstellen;



mit zuvor gespeicherten Rezepten (PROGRAMMS)

▶ S. 40 der Benutzer kann auf eine Liste von zuvor gespeicherten Rezepten zugreifen und dasjenige starten, das seinen Bedürfnissen am besten entspricht;



mit voreingestellten automatischen Rezepten (CHEFUNOX)

▶ S. 43 der Benutzer kann auf eine Liste von durch UNOX voreingestellte automatische Rezepte zugreifen und dasjenige starten, das seinen Bedürfnissen am besten entspricht.



SET | manuelle Garvorgänge

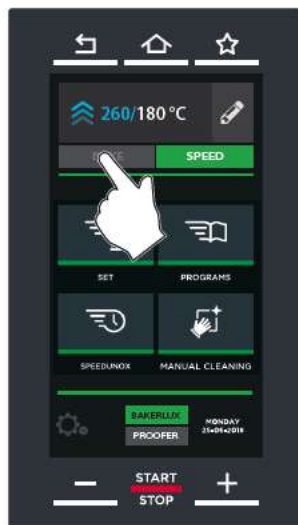
Zugriff

In diesem Abschnitt wird erklärt:

- was ein manueller Garvorgang ist ▶ S. 22
- wie seine Parameter eingestellt werden ▶ S. 26
- wie er gestartet, aber nicht gespeichert wird ▶ S. 29
- wie er gespeichert und dann gestartet wird ▶ S. 30
- was am Ende des Garvorgangs passiert ▶ S. 39



08 ▶ Wenn beim Einschalten des Gerätes der Bildschirm des Modus SPEED (schnelle Garvorgänge) erscheint, bedeutet dies, dass dies der zuletzt verwendete Modus vor dem Ausschalten des Geräts war. Um in den Modus BAKE (traditionelle Garvorgänge) zu wechseln, tippen Sie auf das entsprechende Symbol **BAKE**



Was ist ein manueller Garvorgang?

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



Gardauer

Dauer des Vorheiz- oder Garvorgangs
(in Stunden : Minuten : Sekunden)



Temperatur in Ofenkammer

(°C oder °F je nach Einstellung)



Prozentsatz der Mikrowellen

0 | keine Verwendung von Mikrowellen
100 | maximale Nutzung von Mikrowellen



Geschwindigkeit der Lüfterräder

1 | reduzierte Geschwindigkeit, empfohlen für empfindliche Speisen
2 | maximale Geschwindigkeit

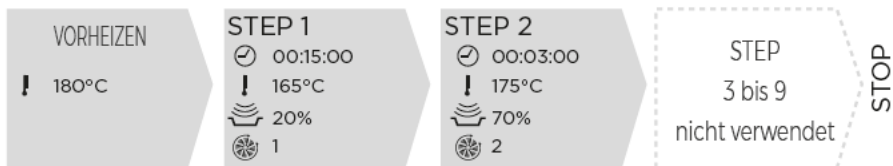


UIP-Technologien

► für nähere Informationen siehe S. 17

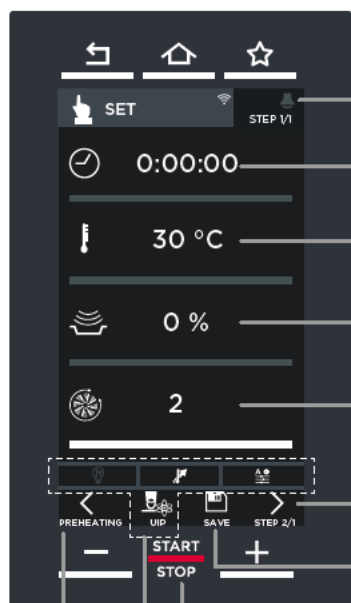
Jeder manuelle Garvorgang besteht aus:

- ► S. 24 | ein **Vorheizvorgang** mit automatischer, manueller oder SMART.Preheating-Einstellung (empfohlen);
- ► S. 26 | **bis zu neun Phasen (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 etc.) kann **der Garvorgang ohne Speichern direkt gestartet werden** ▶ S. 29 oder **das eingestellte Rezept gespeichert und der Garvorgang dann gestartet werden** ▶ S. 30.

Bei Aktivierung der Funktion MULTI.Product werden am Ende des Schrittes ein Foto und ein vom Benutzer eingegebener Hinweis (z. B. „Öl zugeben“) angezeigt ▶ für nähere Informationen siehe S. 17



Gardauer (Stunden : Minuten : Sekunden)

Temperatur in der Ofenkammer

Prozentsatz Mikrowellen

Geschwindigkeit der Lüferräder

greift auf die Einstellung der Schritte zu, die auf die angezeigten folgen

speichert einen Garvorgang nach der Einstellung seiner Parameter oder an seinem Ende

startet den eingestellten Garvorgang

UIP-Technologien

▶ für nähere Informationen siehe S. 17

greift auf die Einstellung des Vorheizvorgangs oder den vorhergehenden Schritt zu

Vorheizen

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

Es gibt zwei Möglichkeiten, den Vorheizvorgang einzustellen:

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

Unabhängig vom gewählten Modus können Sie nach dem Start eines Garvorgangs bei Bedarf den Vorheizvorgang jederzeit beenden und zur Phase 1 (STEP 1) wechseln ► **S. 34**

10 ► Einstellen einer Vorheizphase im manuellen Modus

① Tippen Sie auf das Symbol „VORHEIZEN | PREHEATING“: Es erscheint der Einstellungsbildschirm.

② Einstellen der Vorheizparameter:

- **Dauer** ► bei Eingabe einer Dauer behält der Ofen nach Erreichen der eingestellten Temperatur diese für die eingestellte Dauer aufrecht, statt sofort die nächste Phase (STEP 1) zu starten;
- **Temperatur** ► Der Ofen sollte immer mit einer höheren Temperatur als die Gartemperatur vorgeheizt werden (min. 30-50 °C), um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür auszugleichen.

③ Wechseln Sie zur Einstellung der Phase 1 (STEP 1). Ein Garvorgang kann nur dann gestartet werden, wenn für ihn mindestens eine Phase eingestellt wurde.

11 ► Aktivieren eines Vorheizvorgangs SMART.Preheating (empfohlener Modus)

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



10 Manuelles Vorheizen



11 Vorheizen mit SMART.Preheating

Einstellung und Start des Garvorgangs

12 ► Einstellen von einer oder mehreren Garphasen

- ① Stellen Sie die Garparameter für Phase 1 entsprechend Ihren Bedürfnissen ein:
 - **gardauer**
 - **temperatur**
 - **Prozentsatz** Mikrowellen
 - **Geschwindigkeit der Lüfterräder**
 - **Funktion** MULTI.Product ► für nähere Informationen siehe S. 17.
- ② Um jederzeit perfekte Garergebnisse zu erzielen, können Sie die UIP-Technologie verwenden ► für nähere Informationen siehe S. 17 oder am Ende der eingestellten Schritte Notizen eingeben (z. B. Öl hinzufügen) ► S. 28.
- ③ Wenn erforderlich stellen Sie auf die gleiche Weise weitere Garphasen ein, bis zu maximal neun. Jede von ihnen kann sich durch unterschiedliche Garparameter auszeichnen. Der Übergang von einer Garphase zur nächsten, wenn vorhanden, wird automatisch vom Gerät gesteuert.

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

- **den Garvorgang direkt starten, ohne ihn zu speichern** ► S. 29
in diesem Fall werden die eingestellten Parameter nicht gespeichert und müssen bei jedem Garvorgang neu eingegeben werden;
- **das eingestellte Rezept speichern und den Garvorgang dann starten** ► S. 30
auf diese Weise können Sie es später beliebig oft wiederverwenden, ohne dass Sie die Parameter jedes Mal neu einstellen müssen.



Beispiel für die Einstellung der Parameter

12

A | Parameterbereich

| | |
|-------------|---|
| Dauer | von 0 bis 9 Stunden, 59 Minuten, 59 Sekunden; wenn Sie nach diesem Wert weiter + drücken, wechseln Sie in den „DAUERMODUS“ (Dauerbetrieb des Ofens). |
| Temperatur | 30°C bis 260°C |
| Mikrowellen | von 0 (keine Verwendung von Mikrowellen) bis 100 % |
| Lüfterräder | 1 reduzierte Geschwindigkeit, empfohlen für empfindliche Speisen 2 maximale Geschwindigkeit |

B | MULTI.Product



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

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

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. 33.

⊕ Nach Ablauf der eingestellten Zeit können Sie das Rezept noch durch Drücken der Schaltfläche „SPEICHERN | SAVE“ speichern, siehe Abb. ► 13



13

C | Weiterführende Informationen



Displaysperre

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. 71).

Speichern und anschließendes Starten des eingestellten Garvorgangs

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

Das Speichern kann vorgenommen werden:

- **sofort nach Einstellen der Garparameter** (Dauer, Temperatur etc.). In diesem Fall kann es später durch Drücken der Taste **START STOP** erneut gestartet werden;
- **am Ende des Garvorgangs**, durch Drücken der Taste „SPEICHERN | SAVE“, siehe Abb. ▶ **21**.

14 ▶ Zum Speichern des soeben eingestellten Rezepts:

① drücken Sie die Taste „SPEICHERN | SAVE“.

15 ▶ Auf diesem Bildschirm können Sie:

② dem Rezept **einen Namen** zuweisen (z. B. CROISSANT);





③ dem Rezept **ein Foto** aus den verfügbaren zuzuweisen;

④ einem Rezept **ein Backblech** aus den verfügbaren zuzuweisen;

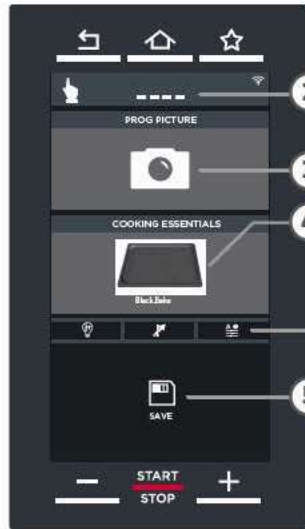
⑤ die Taste „SPEICHERN | SAVE“, um den Garvorgang mit den eingestellten Parametern (Name, Foto usw.) abzuspeichern;

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. Zum Starten zu einem späteren Moment, öffnen Sie das Menü PROGRAMS (Programme) ▶ **S. 40**



2 Name des Rezepts

3 zugewiesenes Foto

4 zugewiesenes Blech

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

5 Speichern der Einstellungen

14



Zuweisen eines Namens zum Rezept



Zuweisen eines Fotos zum Rezept



Zuweisen eines Blechs zum Rezept



Speichern der Einstellungen



Zuweisen einer Position zum Rezept

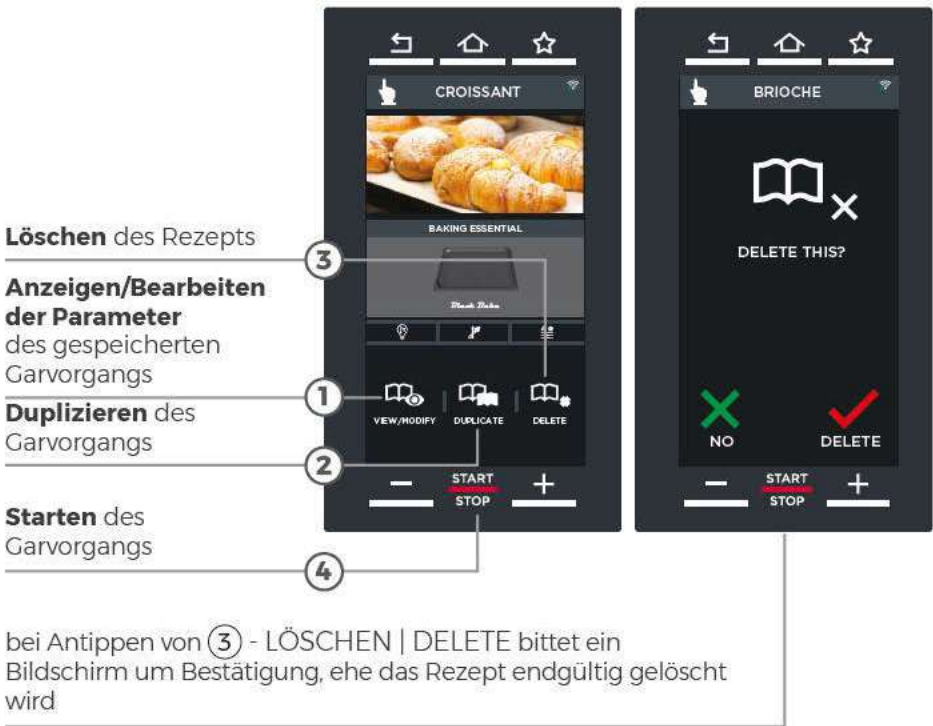


Das Rezept wurde korrekt gespeichert

15

15 ► 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 **Starten** des Garvorgangs mit der Taste **START STOP**. Fahren Sie anschließend fort auf S. 33.



Was passiert nach dem Start des Garvorgangs?

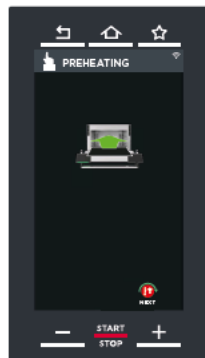
Je nach den zuvor vorgenommenen Einstellungen können nach dem Start des Garvorgangs drei verschiedene Situationen auftreten:

- ▶ S. 33 | **Vorheizen oder Abkühlen der Kammer nicht erforderlich;**
- ▶ S. 34 | **es startet ein automatischer, manueller oder SMART. Preheating-Vorheizvorgang;**
- ▶ S. 36 | **es startet ein Kühlvorgang der Kammer.**

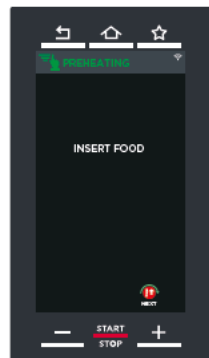
17 ▶ Vorheizen oder Abkühlen der Kammer nicht erforderlich

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. 38.



Modus BAKE



Modus SPEED

► **Automatisches, manuelles oder SMART.Preheating-Vorheizen**

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

Wenn in der Einstellphase:




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

In beiden Fällen geben Sie die Speisen nicht sofort in den Ofen, sondern erst am Ende dieser Phase, das durch ein akustisches Signal und den entsprechenden Bildschirm angezeigt wird.

Nach diesem Vorgang werden bei Schließen der Ofentür automatisch die vorgesehenen Phasen gestartet ► **S. 38**.

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

Zum Unterbrechen eines Vorheizvorgangs:

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

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

► automatisches oder manuelles Vorheizen

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

Geschätzte Vorheizdauer, direkt vom Bildschirm aus einstellbar

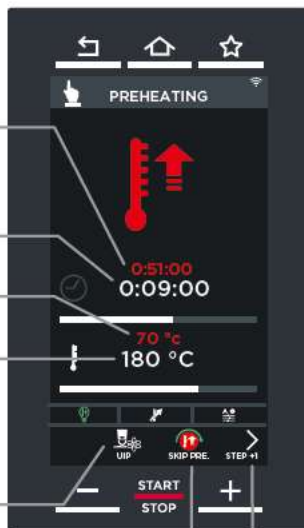
Temperatur in der Ofenkammer

Eingestellte Temperatur

Zugriff auf die Einstellung der UIP-Technologien ► für nähere Informationen siehe S. 17

Überspringt das Vorheizen und startet sofort den Garvorgang

Zugriff auf die Parameter der nächsten Schritte (STEP)



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

► Vorheizen mit SMART.Preheating

Temperatur in der Ofenkammer

Eingestellte Temperatur

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

Zugriff auf die Einstellung der UIP-Technologien ► für nähere Informationen siehe S. 17

Ersetzt den laufenden SMART.Preheating-Vorheizvorgang durch den manuellen

Zugriff auf die Parameter der nächsten Schritte (STEP)



▶ Manuelles oder SMART.Preheating-Abkühlen

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

Um den Vorgang zu beschleunigen, wird der Benutzer auf einem Bildschirm aufgefordert, die Tür zu öffnen (in diesem Fall ist es ganz normal, dass die Lüfterräder auch bei geöffneter Tür weiter arbeiten). Warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben. Nach diesem Vorgang werden bei Schließen der Ofentür automatisch die vorgesehenen Phasen gestartet ▶ **S. 38.**

▶ manuelles Abkühlen

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

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

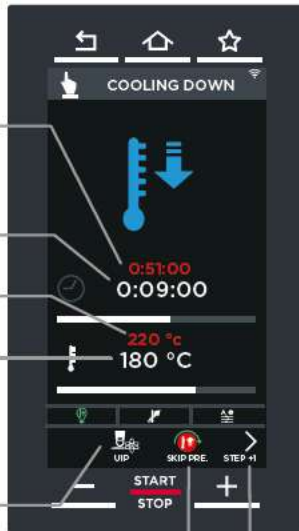
Temperatur in der Ofenkammer

Eingestellte Temperatur

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

Überspringt das Abkühlen und startet sofort den Garvorgang

Zugriff auf die Parameter der nächsten Schritte (STEP)



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

▶ Abkühlen mit SMART.Preheating

Temperatur in der Ofenkammer

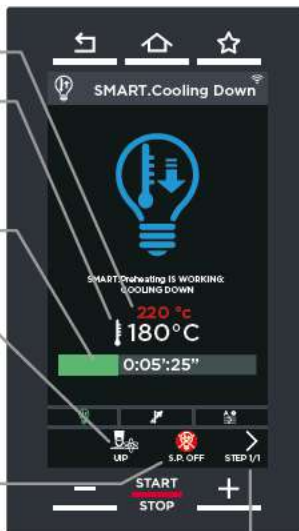
Eingestellte Temperatur

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

Zugriff auf die Einstellung der UIP-Technologien

Ersetzt den laufenden SMART.Preheating-Abkühlvorgang durch den manuellen

Zugriff auf die Parameter der nächsten Schritte (STEP)



Garvorgang im gang

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

Garvorgang wird ausgeführt
Restdauer > 15 s

Garvorgang wird ausgeführt
Restdauer < 15 s

Garvorgang ist abgeschlossen
Restdauer < 5 s

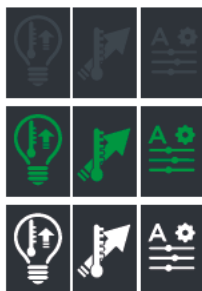
Die Restdauer des laufenden Garvorgangs

Die Restdauer der laufenden Phase (STEP)

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

Bei Antippen der Mitte des Kreises erscheint die Uhrzeit des Endes des Garvorgangs (in diesem Beispiel sind die Speisen um 11:48 Uhr fertig)

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



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

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

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

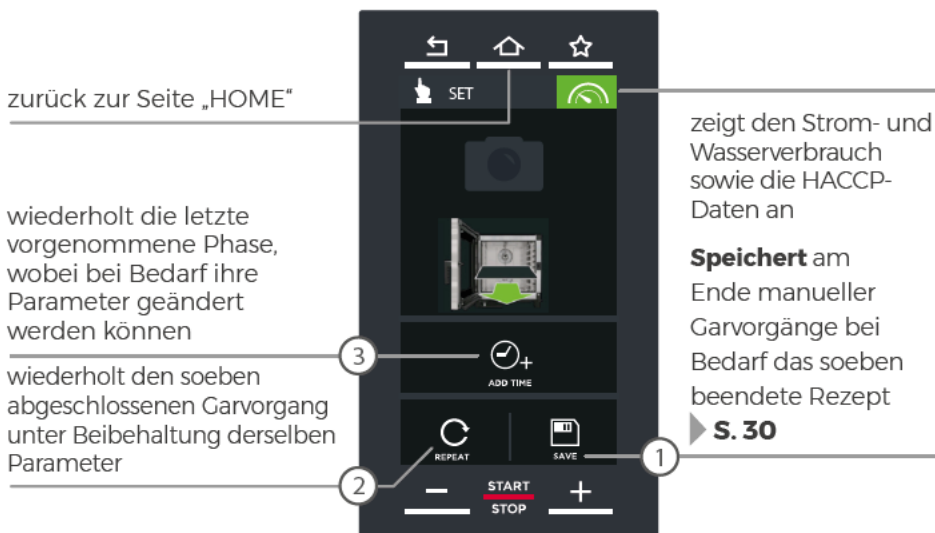
Ende des Garvorgangs

21 ► Der Garvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit: Das Ende wird durch ein akustisches Signal und den abgebildeten Bildschirm angezeigt.

Der Bildschirm gestattet:

- ① das **Speichern** des soeben beendeten Garvorgangs, sofern dies noch nicht geschehen ist ► **S. 30**;
- 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.

Wenn Sie den Garvorgang nicht speichern oder wiederholen möchten, drücken Sie auf die Taste „Home“, um zur Hauptseite zurückzukehren.





PROGRAMS | gespeicherte Rezepte

Zugriff

In diesem Abschnitt wird erklärt:

- was ein gespeichertes Rezept ist ▶ S. 41
- wie ein gespeichertes Rezept aufgerufen und gestartet wird ▶ S. 41
- wie die Parameter eines gespeicherten Rezepts geändert werden ▶ S. 42



zeigt die Parameter des Rezepts an

dupliziert das Rezept

startet das Rezept

Löschen des Rezepts

Gespeicherte Rezepte

Der Benutzer kann auf eine Liste der zuvor mit „SET“ gespeicherten Rezepte zugreifen und dasjenige starten, das seinen Bedürfnissen am besten entspricht: Dies garantiert jederzeit perfekte Ergebnisse und vermeidet, dass die Parameter bei jeder Verwendung neu eingestellt werden müssen.

Aufrufen und Starten eines gespeicherten Rezepts


22 ▶

- ① Berühren Sie das Symbol „PROGRAMS“; es öffnet sich das Verzeichnis der Garvorgänge, die zuvor mithilfe von „SET | manuelle Garvorgänge“ abgespeichert wurden.

Unten auf der Seite:

- mit den Pfeilen  und  können die 16 verfügbaren **Gruppen** durchgeblättert werden;
- mit den Pfeilen  und  können die in der Gruppe abgespeicherten **Garvorgänge** durchgeblättert werden.

- ② Bei Berühren eines der Rezepte im Verzeichnis (z. B. Croissant) öffnet sich der Bildschirm, der Folgendes gestattet:

- Ⓐ **Anzeigen/Ändern** der Parameter des gespeicherten Rezepts;
- Ⓑ **Duplizieren** des Rezepts (zum Erstellen eines Rezepts mit ähnlichen Parametern);
- Ⓒ **Löschen** des gespeicherten Rezepts: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt;
- Ⓓ **Starten** des Rezepts durch Drücken der Taste .

- ③ Nach dem Start des Rezepts können je nach den vorgesehenen Parametern des Rezepts drei verschiedene Bildschirme erscheinen.

▶ S. 41 | **Vorheizen oder Abkühlen der Kammer nicht erforderlich** ▶ geben Sie das Gargut sofort in den Ofen;

▶ S. 34 | **es startet ein automatischer, manueller oder SMART. Preheating-Vorheizvorgang;** ▶ warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben;

▶ S. 36 | **es startet ein Abkühlvorgang der Kammer** ▶ warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben.

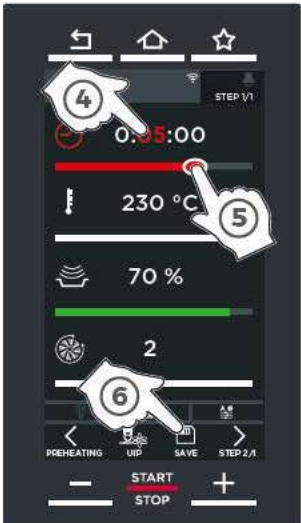
- ④ Bei Schließen der Ofentür werden automatisch die vom Rezept vorgesehenen Phasen gestartet ▶ S. 38.

- ⑤ Der Garvorgang endet mit Ablauf der vom Rezept vorgesehenen Zeit: Das Ende wird durch ein akustisches Signal und einen Bildschirm angezeigt ▶ detaillierte Erklärung S. 39

Ändern der Parameter eines gespeicherten Rezepts

22 ▶

- ① ② Rufen Sie das Rezept auf, das Sie bearbeiten möchten;
- ③ Tippen Sie auf das Symbol zum Anzeigen/Ändern der Parameter;
- ④ ⑤ Bearbeiten Sie die gewünschten Parameter wie oben beschrieben;
- ⑥ ⑦ Speichern Sie die vorgenommenen Änderungen; sie sind permanent, d. h. sie verändern das Rezept dauerhaft.



Dieser Vorgang verändert das Rezept im Speicher permanent. Im Gegensatz dazu sind Änderungen, die während eines Garvorgangs vorgenommen werden, temporär, d. h. sie gelten nur für den aktuellen Garvorgang, verändern aber nicht das Originalrezept im Speicher.



CHEFUNOX automatische Rezepte

Zugriff

In diesem Abschnitt wird erklärt:

- was ein automatisches CHEFUNOX-Rezept ist ▶ S. 43
- wie ein automatisches CHEFUNOX-Rezept aufgerufen und gestartet wird ▶ S. 44



Automatische CHEFUNOX-Rezepte




In diesem Abschnitt befinden sich die von UNOX voreingestellten Rezepte: Sie müssen lediglich:

- die **Kategorie** auswählen (z. B. FRISCHES BROT | FRESH BAKERY)
- die **Art des Produkts** auswählen, das Sie backen möchten (z. B. RUNDE BRÖTCHEN | BUN)
- die Eigenschaften des Produkts eingeben, das Sie kochen möchten
- starten des Garvorgangs.

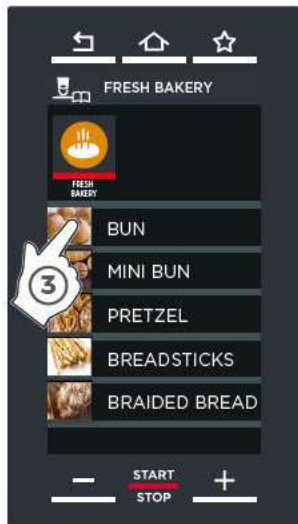
Das Ergebnis wird immer hervorragend sein.

Aufrufen und Starten eines automatischen CHEFUNOX-Rezepts

23 ▶

- ① Berühren Sie das Symbol „CHEFUNOX“;
- ② Wählen Sie die Kategorie, in die das zu garende Produkt gehört, aus den verfügbaren Kategorien aus:
 - frisches oder gefrorenes Gebäck;
 - frisches oder gefrorenes Brot;
 - frische oder gefrorene Snacks.
- ③ wählen Sie die Art des Produkts aus, das Sie backen möchten (z. B. RUNDE BRÖTCHEN | BUN);
- ④ Der Ofen fordert Sie auf, einige Daten einzugeben, um den Garvorgang anzupassen (nicht immer sind alle aufgelisteten Daten vorhanden, das hängt von der Art des Produkts ab):
 -  **Gewicht** ▶ Geben Sie das Gewicht des zu garenden Produkts in Gramm ein
 -  **Stärke** ▶ Geben Sie die Stärke des zu garenden Produkts ein
 -  **äußere Garstufe:** leichte Bräunung (LIGHT) - mittlere Bräunung (MED) - knusprige Bräunung (BROWN). Die äußere Garstufe kann auch durch Ziehen des Cursors auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
- ⑤ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste **START STOP**. Je nach den im Rezept vorgesehenen Einstellungen können nach dem Start des Garvorgangs drei verschiedene Situationen auftreten:
 - ▶ S. 44 | **Vorheizen oder Abkühlen der Kammer nicht erforderlich** ▶ geben Sie das Gargut sofort in den Ofen;
 - ▶ S. 34 | **es startet ein automatischer, manueller oder SMART. Preheating-Vorheizvorgang;** ▶ warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben;
 - ▶ S. 36 | **es startet ein Abkühlvorgang der Kammer** ▶ warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben.
- ⑥ Bei Schließen der Ofentür werden automatisch die vom Rezept vorgesehenen Phasen gestartet ▶ **S. 38**.

- ⑦ Der Garvorgang endet mit Ablauf der vom Rezept vorgesehene Zeit: Das Ende wird durch ein akustisches Signal und einen Bildschirm anzeigt ► detaillierte Erklärung **S. 39**



Gebrauch | Speed

schnelle Garvorgänge

SET

50

PROGRAMS
(PROGRAMME)

60

CHEFUNOX

61

02 ► Der Modus **SPEED** ermöglicht Ihnen das schnelle Garen von Speisen unter Verwendung von **Mikrowellen** und Heizwiderständen (**Garen mit erzwungener Konvektion**).

Um hervorragende Ergebnisse zu erzielen, müssen die speziell für diesen Garmodus entwickelten Bleche SPEED.Plate und die Roste SPEED.Grid verwendet werden. Das Blech SPEED.Plate, das mit dem Gerät geliefert wird, besteht vollständig aus Aluminium und ist 7 mm dick; es muss zusammen mit dem Ofen vorgeheizt werden, um möglichst viel Wärme zu akkumulieren, die dann per Konduktion an das Gargut abgegeben wird und es so knusprig macht. Der Rost SPEED.Grid muss, falls erforderlich, separat erworben werden; bitte besuchen Sie unsere Website, um sich über das gesamte für SPEED.Pro erhältliche Zubehör zu informieren.

Dieser Modus eignet sich für Backwaren mit langer Garzeit und um diese schnell zu erhitzen.

Das Garen kann erfolgen:



im manuellen Modus (SET)

► S. 50

der Benutzer muss alle Garparameter einstellen;



mit zuvor gespeicherten Rezepten (PROGRAMS)

► S. 60

der Benutzer kann auf eine Liste von zuvor gespeicherten Rezepten zugreifen und dasjenige starten, das seinen Bedürfnissen am besten entspricht;



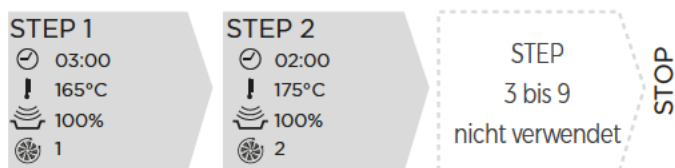
mit voreingestellten automatischen Rezepten (SPEEDUNOX)

► S. 61


der Benutzer kann auf eine Liste von durch UNOX voreingestellte automatische Rezepte zugreifen und dasjenige starten, das seinen Bedürfnissen am besten entspricht.


Jeder manuelle Garvorgang kann **bis zu neun Phasen (STEP)** haben, 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 etc.) kann **der Garvorgang ohne Speichern direkt gestartet werden** oder **das eingestellte Rezept gespeichert und der Garvorgang dann gestartet werden**.

- ① Wenn beim Einschalten des Gerätes der Bildschirm des Modus BAKE (traditionelle Garvorgänge) erscheint, bedeutet dies, dass dies der zuletzt verwendete Modus vor dem Ausschalten des Geräts war. Um in den Modus SPEED (schnelle Garvorgänge) zu wechseln, tippen Sie auf das entsprechende Symbol .
- ② Es erscheint ein Bildschirm, der Sie auffordert, das Blech oder Rost einzusetzen, das zur Verwendung mit Mikrowellen geeignet ist (SPEED.Plate oder SPEED.Grid).

- ③ Kommen Sie der Aufforderung nach und bestätigen Sie anschließend mit .

Es erscheint ein Bildschirm, auf dem die **Temperatur** ausgewählt werden kann, die der Ofen bis zum Start eines Garvorgangs beibehalten soll. Jede Temperatur eignet sich insbesondere für bestimmte Arten von Lebensmitteln, durch Berühren des „INFO“-Symbols erhalten Sie Informationen über die Lebensmittel, die sich für die gewählte Temperatur eignen. Sie können die Anzeige dieses Bildschirms vermeiden, indem Sie das Menü „Nutzereinstellungen“ ▶ Optionen ▶ Speed ▶ Standardmäßige Standby-Temperatur aufrufen und für den Parameter einen anderen Wert auswählen als „JEDES MAL FRAGEN | ASK EVERYTIME“ ▶ für nähere Informationen siehe S.

73.

- ④ Der erscheinende Bildschirm zeigt den progressiven Temperaturanstieg (im Beispiel beträgt die tatsächliche Temperatur 180°C und steigt auf 220°C). Zum Erzielen optimaler Garergebnisse muss das Ende dieser Vorheizphase abgewartet werden, damit der Ofen sowie das Blech/der Rost bereits heiß sind, wenn die Produkte in den Ofen gegeben werden.

Wählen Sie dann, wie Sie garen möchten:

im manuellen Modus (SET) ▶ S. 50

mit zuvor gespeicherten Rezepten (PROGRAMS) ▶ S. 60

mit voreingestellten automatischen Rezepten (SPEEDUNOX) ▶ S. 61

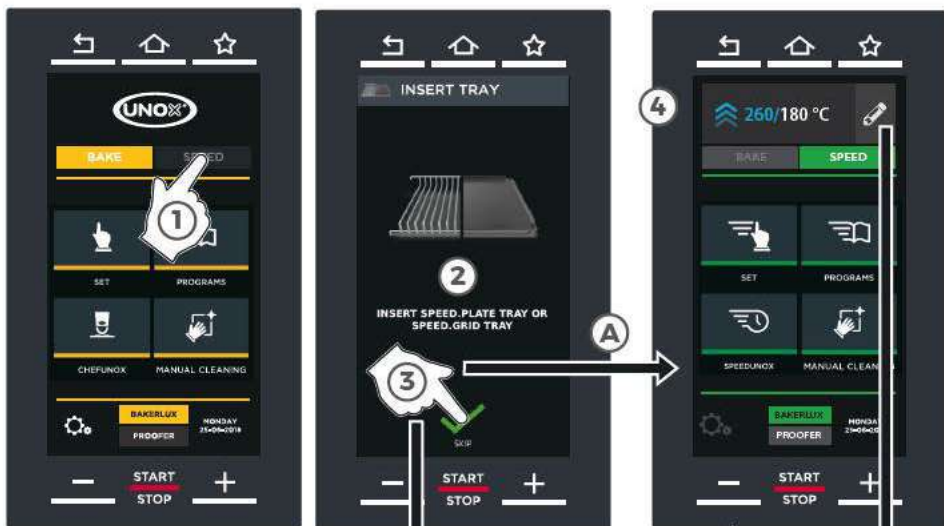
D | Temperaturen und Speisen

150 °C ▶ Regeneration

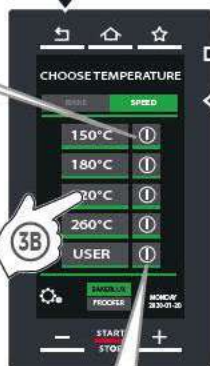
180 °C ▶ Brot | Gebäck

220 °C ▶ Hamburger | belegte Brötchen

260 °C ▶ Toast | Pizza



ein Informationsbildschirm zeigt an, welche Produkte bei der gewählten Temperatur gebacken werden können



zu diesem Bildschirm gelangen Sie durch Antippen des „Bleistift“-Symbols dieser Bildschirm erscheint nur, wenn die Option „jedes Mal fragen | ask everytime“ im Menü der Nutzereinstellungen ausgewählt wurde

Falls die gewünschte Temperatur nicht in der Liste vorhanden ist, kann der letzte Punkt „PERSÖNLICH | USER“ mit einem benutzerdefinierten Wert (z. B. 140°C) eingestellt werden, der gespeichert bleibt.





SET | manuelle Garvorgänge

Zugriff

In diesem Abschnitt wird erklärt:

- was ein manueller Garvorgang ist ▶ S. 50
- wie seine Parameter eingestellt werden, wie er gestartet aber nicht gespeichert oder wie er gespeichert und dann gestartet wird ▶ S. 29



Was ist ein manueller Garvorgang?

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

Gardauer



Dauer des Vorheiz- oder Garvorgangs
(in Minuten: Sekunden - 0 bis 4 Minuten und 59 Sekunden)

Temperatur in Ofenkammer



Prozentsatz der Mikrowellen



0 | keine Verwendung von Mikrowellen
100 | maximale Nutzung von Mikrowellen

Geschwindigkeit der Lüfterräder



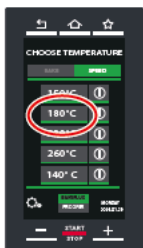
UIP-Technologien



▶ für nähere Informationen siehe S. 17

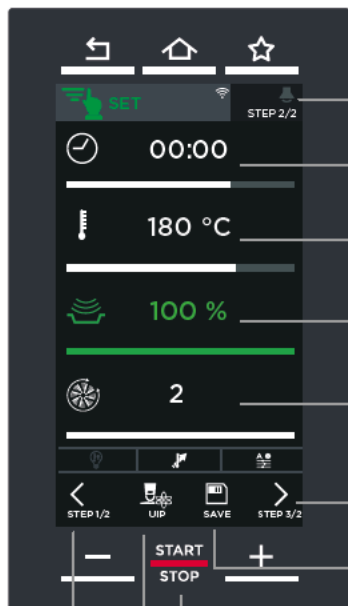
Nachdem Sie alle Parameter (Dauer, Temperatur usw.) eingestellt haben, können Sie:

- **den Garvorgang direkt starten, ohne ihn zu speichern** ► in diesem Fall werden die eingestellten Parameter nicht gespeichert und müssen bei jedem Garvorgang neu eingegeben werden.
- **das eingestellte Rezept speichern und den Garvorgang dann starten** ► auf diese Weise können Sie es später beliebig oft wieder verwenden, ohne dass Sie die Parameter jedes Mal neu einstellen müssen.



Bei Aktivierung der Funktion MULTI.Product werden am Ende des Schrittes ein Foto und ein vom Benutzer eingegebener Hinweis (z. B. „Öl zugeben“) angezeigt

► für nähere Informationen siehe S. 17



Gardauer

zuvor eingestellte Temperatur in der Ofenkammer

Prozentsatz Mikrowellen

Geschwindigkeit der Lüfterräder

greift auf die Einstellung der Phasen zu, die auf die erste folgen

speichert einen Garvorgang nach der Einstellung seiner Parameter oder an seinem Ende

startet den eingestellten Garvorgang

UIP-Technologien

► für nähere Informationen siehe S. 17

greift auf die Einstellung des Vorheizvorgangs zu

Einstellung und Start des Garvorgangs

28 ► Einstellen von einer oder mehreren Garphasen

- ① Wählen Sie den manuellen Garvorgang durch Antippen des „SET“-Symbols.
- ② Stellen Sie die Garparameter entsprechend Ihren Bedürfnissen ein:
 - **gardauer**
 - **Temperatur** (der Ofen schlägt die zuvor eingestellte Temperatur für das SPEED-Garen vor, aber dieser Wert kann bei Bedarf geändert werden)
 - **Prozentsatz** Mikrowellen
 - **Geschwindigkeit der Lüfterräder**
 - **Funktion** MULTI.Product ► für nähere Informationen siehe S. 17
- ③ Um jederzeit perfekte Garergebnisse zu erzielen, können Sie die UIP-Technologie verwenden ► für nähere Informationen siehe S. 17.

Starten des Garvorgangs

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

- **den Garvorgang direkt starten, ohne ihn zu speichern**
in diesem Fall werden die eingestellten Parameter nicht gespeichert und müssen bei jedem Garvorgang neu eingegeben werden.
 - 29 ► Um den Garvorgang sofort zu starten, tippen Sie auf die Taste **START** **STOP** und fahren Sie fort auf S. 56.
- **das eingestellte Rezept speichern und den Garvorgang dann starten** ► S. 54
auf diese Weise können Sie es später beliebig oft wiederverwenden, ohne dass Sie die Parameter jedes Mal neu einstellen müssen.

Die Temperatur ist die, die zuvor im STAND-BY-Bildschirm eingestellt wurde (z. B. 180°C), kann aber bei Bedarf geändert werden. Es wird empfohlen, maximal $\pm 10^{\circ}\text{C}$ von dieser abzuweichen (z. B. 170°C bis 190°C).



28



29

Das eingestellte Rezept speichern und dann den Garvorgang starten

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

30 ▶ Zum Speichern des soeben eingestellten Rezepts:

① drücken Sie die Taste „SPEICHERN | SAVE“.

31 ▶ Auf diesem Bildschirm können Sie:





② dem Rezept **ein Foto** aus den verfügbaren zuweisen;

③ **die Art des Ernährungsmittels** einstellen (z. B. FRESH SANDWICH);

④ **das Gewicht** der Ernährungsmittel unter Auswahl der verfügbaren Gewichte einstellen, das Sie nutzen möchten (z. B. 240 g);

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

⑥ die **Position** berühren, an der Sie den Garvorgang speichern möchten (z. B. die Position unter dem Garvorgang „SPEED MULTI STEP“). 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. Zum Starten zu einem späteren Moment, öffnen Sie das Menü PROGRAMS (Programme) ▶ S. **60**

32 ▶ Zum Starten des gerade gespeicherten Garvorgangs berühren Sie einfach den Namen. Wenn der ausgewählte Garvorgang Folgendes vorsieht:

- mehrere SCHRITTE, dann berühren Sie die Schrift 1 pcs (1 Stück) ▶ das Rezept startet, dann fahren auf S. **56** fort.
- nur ein SCHRITT, dann wählen Sie die Stücke aus, die Sie behandeln möchten (z. B. 2pcs | 2 Stücke) ▶ das Rezept startet, fahren Sie auf S. 56 fort.



30

31




Start eines Garvorgangs
in **NUR EINEM SCHRITT**




Start eines Garvorgangs
in **MEHR ALS NUR
EINEM SCHRITT**

32

Garvorgang im Gang

Nach Drücken der Taste  oder einer der Druckknöpfe zur Auswahl der einzuführenden Menge, startet der Garvorgang. Falls Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, halten Sie die Taste gedrückt (für ca. 4-5 Sekunden).

Nach dem Start des Garvorgangs, könnten je nach zuvor getätigter Einstellungen drei verschiedene Situationen auftreten (für Details ► S. **33** | Hinweis: Die Abbildungen beziehen sich auf den BAKE-Modus (traditioneller Garvorgang), aber die Konzepte sind die gleichen):

- **Vorheizen oder Abkühlen der Kammer nicht erforderlich** ► geben Sie das Gargut in den Ofen. Nach diesem Vorgang werden bei Schließen der Ofentür automatisch die vorgesehenen Phasen gestartet ► 
- **es startet ein automatischer, manueller oder SMART.Preheating-Vorheizvorgang** ► warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben. Nach diesem Vorgang werden bei Schließen der Ofentür automatisch die vorgesehenen Phasen gestartet ► 
- **es startet ein Abkühlvorgang der Kammer** ► warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben. Nach diesem Vorgang werden bei Schließen der Ofentür automatisch die vorgesehenen Phasen gestartet ► 

Garvorgang wird ausgeführt
Restdauer > 15 s

Garvorgang wird ausgeführt
Restdauer < 15 s

Garvorgang ist abgeschlossen
Restdauer < 5 s

Bei Antippen der Mitte des Kreises erscheint die Uhrzeit des Endes des Garvorgangs (in diesem Beispiel sind die Speisen um 11:48 Uhr fertig)

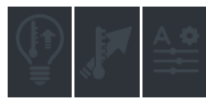
Die Restdauer des laufenden Garvorgangs

Die Restdauer der laufenden Phase (STEP)

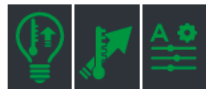
Zeigt die Parameter des aktuellen Rezeptes an und ermöglicht deren vorübergehende Änderung



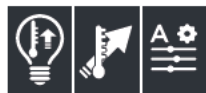
Von diesem Bildschirm aus können Sie **vorübergehende Änderungen** am aktuellen Garvorgang vornehmen



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



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

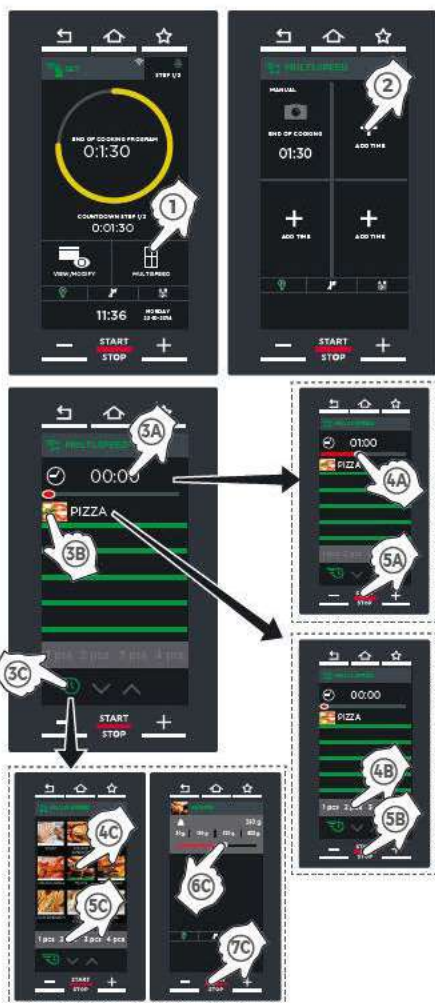


SYMBOL WEISS ► Die UIP-Technologie wurde aktiviert, nimmt derzeit aber KEINEN Einfluss auf den Garvorgang

E | MULTI.SPEED

Die Garvorgänge, sowohl die manuellen als auch die automatischen, bieten in nur einem Schritt die Möglichkeit, Lebensmittel zu den bereits garenden Lebensmitteln hinzuzufügen, falls weitere Bestellungen eintreffen sollten. Die Garkammer des Speed.pro ist in der Tat geräumig und kann bis zu 4 Produkte aufnehmen.

- ① Im Beispiel ist ein manueller Garvorgang im Gang. Durch Drücken der Taste MULTI.SPEED, können Sie bis zu 4 weitere Timer hinzufügen.
- ② Durch Drücken der Taste „ADD TIME | ZEIT HINZUFÜGEN“ können Sie die gewünschten Timer einstellen.
- ③ Die Timer werden wie folgt eingestellt:
 - (A) **manuell** ► zum Einstellen der gewünschten Zeit (4) oder drücken Sie die Taste **START STOP** (5)
 - (B) Auswahl eines **Rezepts** aus der Liste ► zum Einstellen der Anzahl der Stücke (4) oder drücken Sie die Taste **START STOP** (5). Die Anzahl der ausgewählten Stücke hängt von den in der Garkammer vorhandenen Plätze ab.



- **Ⓒ** Auswahl eines **Speed.UNOX Rezepts** ▶ stellen Sie die Art des Ernährungsmittels ein (im Beispiel „Muffin“) **④**, zum Einstellen der Anzahl der Stücke **⑤** und des Gewichts **⑥** drücken Sie die Taste **START STOP** **⑦**. Die Anzahl der ausgewählten Stücke hängt von den in der Garkammer vorhandenen Plätze ab. Die MULTI-SPEED Rezepte sehen den Gebrauch von UIP Technologien vor ▶ für weitere Informationen zu den UIP-Technologien siehe S. **17**.



35

35 ▶ Wenn während der Garung weitere Zeit nötig sein sollte, wählen Sie den Timer aus, und stellen Sie die Zeit über die Tasten + oder - ein.

36 ▶ Nach Abschluss der manuell eingestellten Zeit oder der von dem Rezept vorgesehene Zeit, wird am Display angezeigt, dass das Gericht entnommen werden kann. Nach Schließung der Tür beginnt die Rückwärtszählung der noch nicht abgelaufenen Zeit des Timers.

Durch Drücken der Taste „ADD TIME | ZEIT HINZUFÜGEN“ können die freien Timer hinzugeschaltet werden.

Timer ist abgelaufen

Timer läuft (Rezept)

Timer läuft (Speed.UNOX Rezept)



36



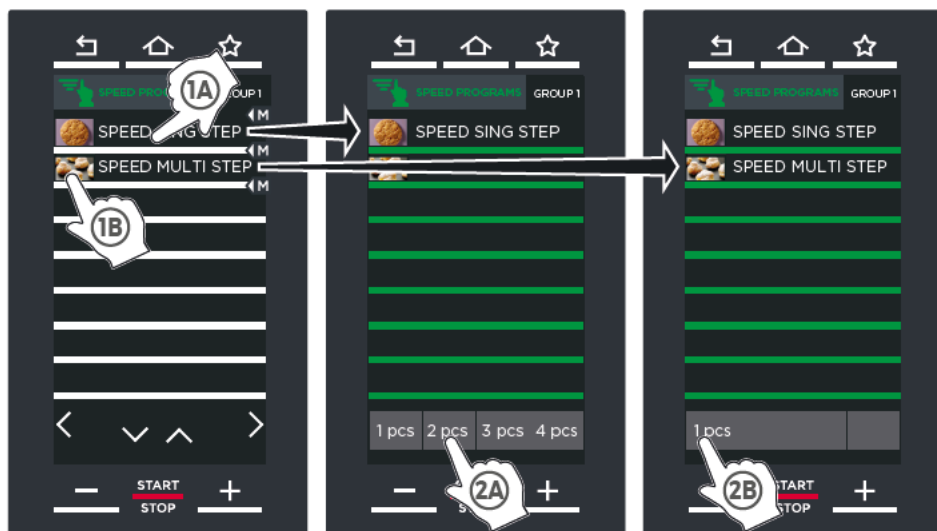
PROGRAMS | gespeicherte Rezepte

Der Benutzer kann auf eine Liste der zuvor mit „SET“ gespeicherten Rezepte zugreifen und dasjenige starten, das seinen Bedürfnissen am besten entspricht: Dies garantiert jederzeit perfekte Ergebnisse und vermeidet, dass die Parameter bei jeder Verwendung neu eingestellt werden müssen.

37 ▶ Zum Starten des ausgewählten Garvorgangs berühren Sie einfach den Namen.

Wenn der ausgewählte Garvorgang Folgendes vorsieht:

- mehrere SCHRITTE, dann berühren Sie die Schrift 1 pcs (1 Stück) ▶ das Rezept startet, (für weitere Informationen fahren Sie auf S. 56 fort);
- nur ein SCHRITT, dann wählen Sie die Stücke aus, die Sie behandeln möchten (z. B. 2 pcs | 2 Stücke) ▶ das Rezept startet (für weitere Informationen fahren Sie auf S. 56 fort).



Start eines Garvorgangs
in **NUR EINEM SCHRITT**

Start eines Garvorgangs
in **MEHR ALS NUR
EINEM SCHRITT**



Zugriff

In diesem Abschnitt wird erklärt:

- was ein automatisches SPEEDUNOX-Rezept ist ▶ S. 61
- wie ein automatisches SPEEDUNOX-Rezept aufgerufen und gestartet wird ▶ S. 44



Automatische SPEEDUNOX-Rezepte



In diesem Abschnitt befinden sich die von UNOX voreingestellten Rezepte: Sie müssen lediglich:

- die **Art des Produkts** auswählen, das Sie backen möchten (z. B. TOAST)
- die Stückzahl eingeben, die Sie backen möchten
- starten des Garvorgangs.

Das Ergebnis wird immer hervorragend sein.

Aufrufen und Starten eines automatischen SPEEDUNOX-Rezepts

38 ▶

- ① Tippen Sie auf das Symbol „SPEEDUNOX“;
- ② wählen Sie die **Art des Produkts** auszuwählen, das Sie backen möchten (z. B. TOAST);
- ③ Geben Sie die  **Stückzahl (St)** ein, die Sie backen möchten.
- ④ Starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste **START** . Je nach den im Rezept vorgesehenen Einstellungen können nach dem Start des Garvorgangs drei verschiedene Situationen auftreten:
 - ▶ **S. 33** | **Vorheizen oder Abkühlen der Kammer nicht erforderlich** ▶ geben Sie das Gargut sofort in den Ofen;
 - ▶ **S. 34** | **es startet ein automatischer, manueller oder SMART. Preheating-Vorheizvorgang;** ▶ warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben;
 - ▶ **S. 36** | **es startet ein Abkühlvorgang der Kammer** ▶ warten Sie das Ende dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben.
- ⑤ Bei Schließen der Ofentür werden automatisch die vom Rezept vorgesehenen Phasen gestartet ▶ **S. 38**.
- ⑥ Der Garvorgang endet mit Ablauf der vom Rezept vorgesehenen Zeit: Das Ende wird durch ein akustisches Signal und einen Bildschirm angezeigt ▶ detaillierte Erklärung **S. 39**



Einstellungen

Nutzereinstellungen **65**

Menü Service **75**

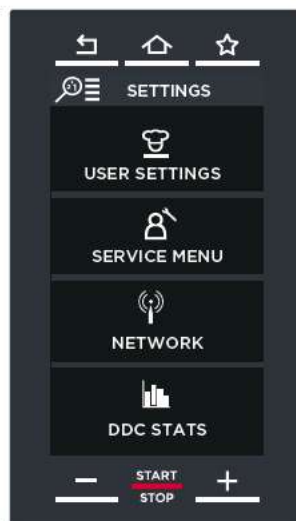
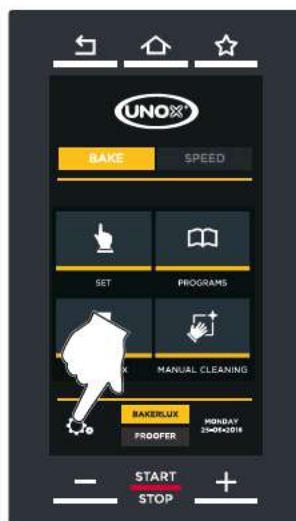
Netzwerk **75**

DDC Stats **76**

39 ▶ In diesem Bereich haben Sie Zugriff auf die Einstellungen der Parameter des Ofens.

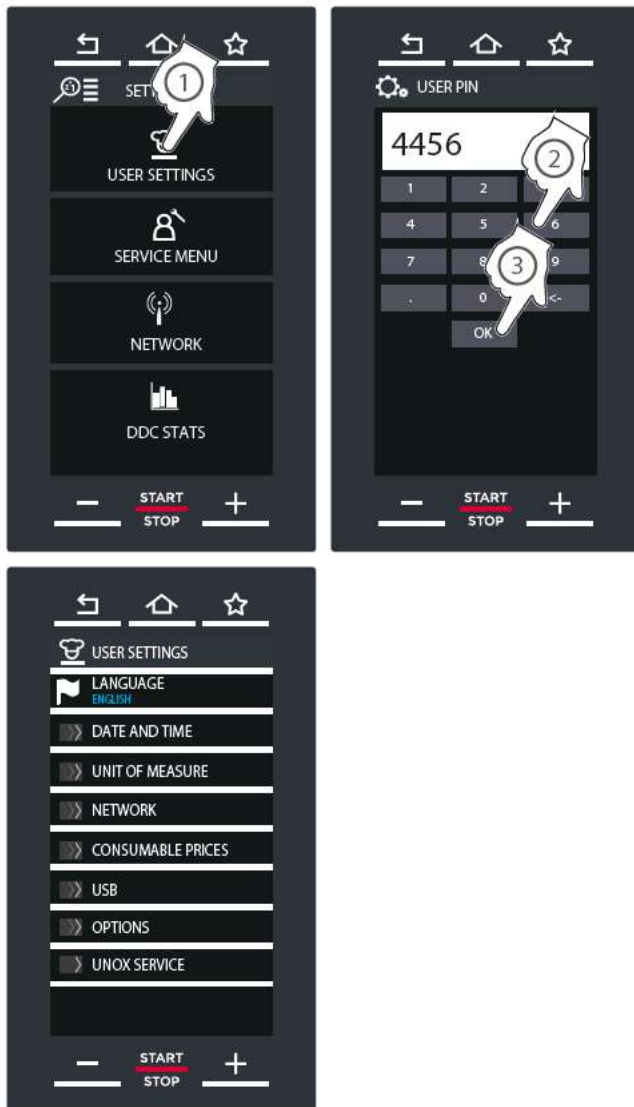
Sie sind in 4 Abschnitte unterteilt:

- Nutzereinstellungen ▶ **S.65**
- Menü Service ▶ **S.75**
- Netzwerk ▶ **S.75**
- DDC Stats ▶ **S.76**





NUTZEREINSTELLUNGEN | USER SETTINGS

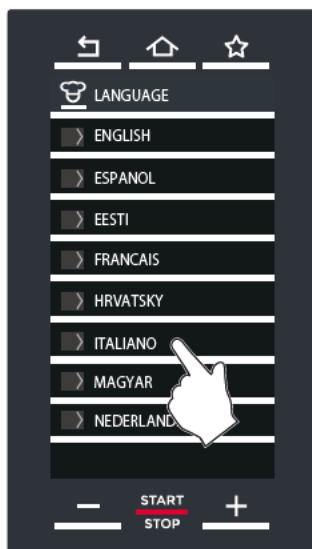
40 ► Der Bereich „NUTZEREINSTELLUNGEN | (USER SETTINGS)“ ist für alle Bediener zugänglich, die dazu nur das Passwort „4456“ eingeben und mit „OK“ bestätigen müssen.



Sprache

41 ► 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.

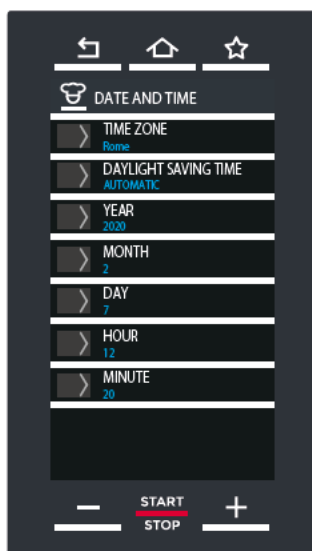


41

Datum und Uhrzeit

42 ► Gestattet das Ändern des Datums und der Uhrzeit des Ofens. Es ist erforderlich:

- die **Zeitzone | Time zone** durch Anklicken des geographischen 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.



42

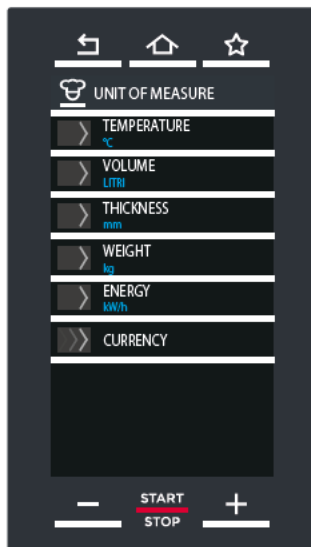
Maßeinheit

43 ► Gestattet die Auswahl der Maßeinheit:

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



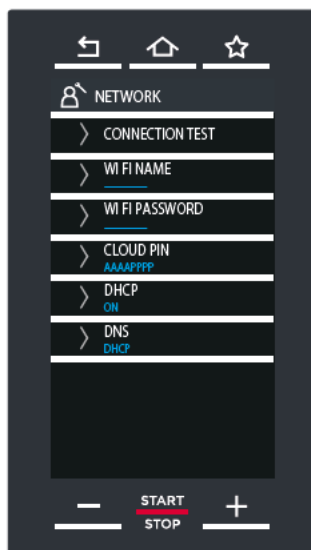
43

Netzwerk

44 ► Gestattet den Anschluss des Ofens an das Internet per WLAN oder Ethernet.

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.



44

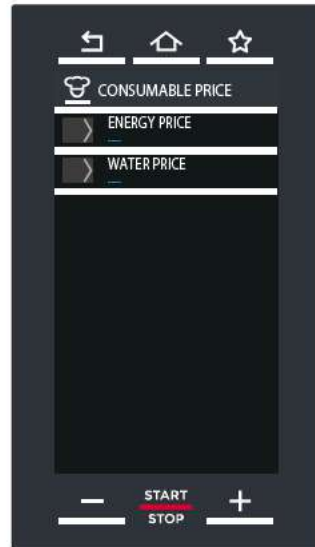
Verbrauchskosten

45 ▶ Gestattet die Eingabe der Kosten von **Strom** und **Wasser** (in der Währung, die im Bereich „Maßeinheiten“ eingestellt wurde).

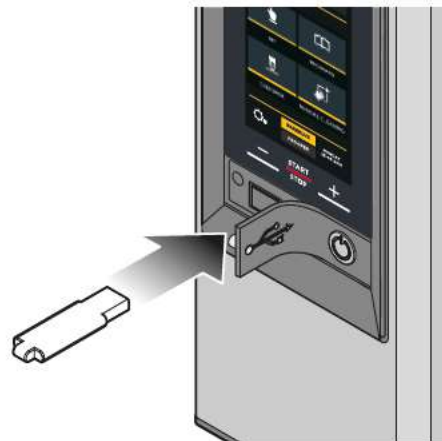
USB

46 ▶ 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).

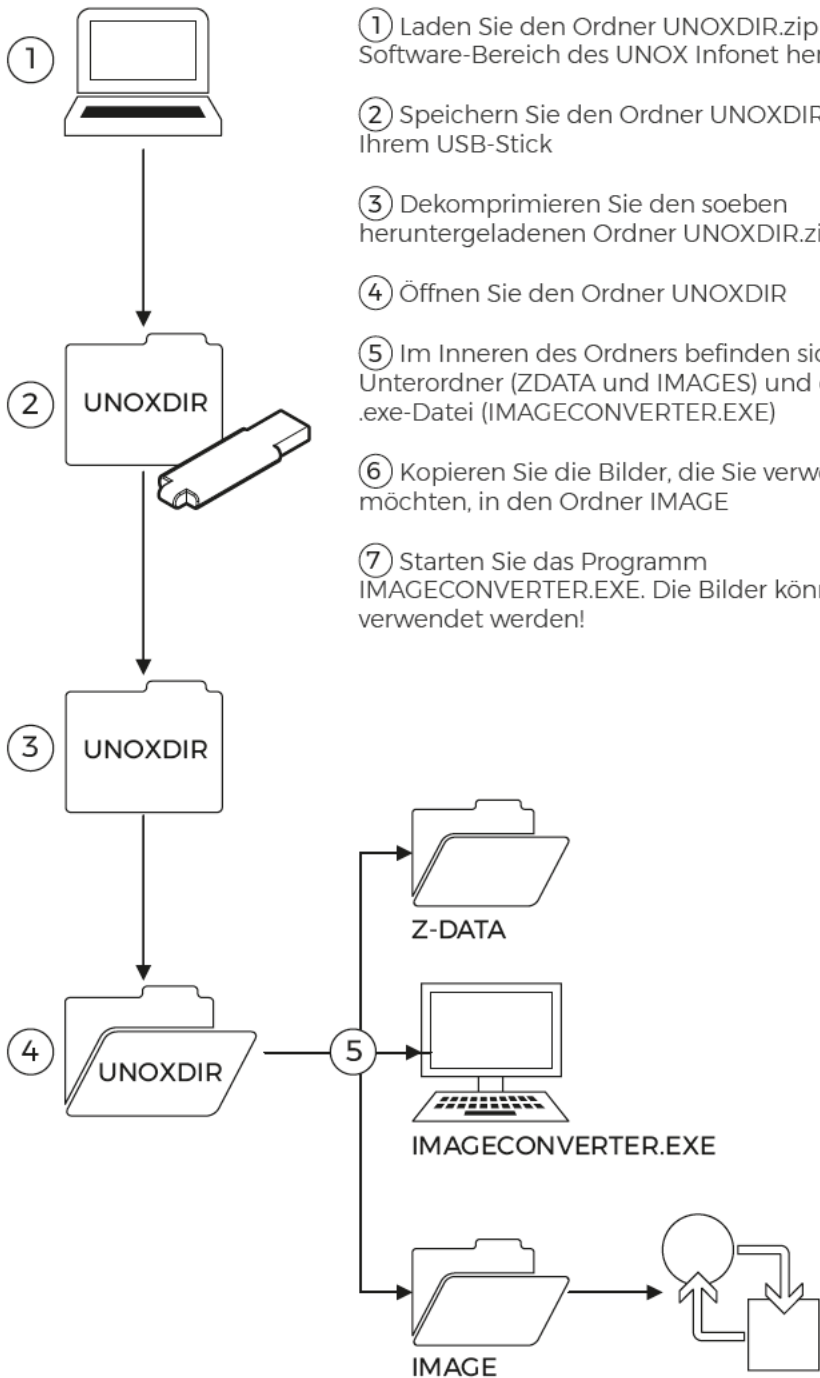
- PROGRAMME EXPORTIEREN | EXPORT PROGRAMS ▶ exportiert die Rezepte des Ofens auf einen USB-Stick;
- PROGRAMME IMPORTIEREN | IMPORT PROGRAMS ▶ exportiert die Rezepte von einem USB-Stick auf den Ofen;
- BILDER IMPORTIEREN | IMPORT PICTURE ▶ importiert Bilder vom USB-Stick zum Ofen, z. B. ein Foto von einem Gericht, das Ihnen gut gelungen ist. Die Bilder müssen zunächst umgewandelt werden, ehe sie verwendet werden können, siehe ▶ 47



45



46



Optionen

Über diesen Punkt können Sie vier Untermenüs aufrufen:

49 ► SPERREN

Sperre der Programmanzeige | Lock PROGRAMS view)

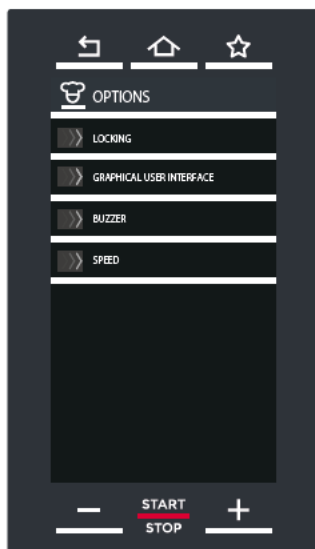
Gestattet das Starten der von den Nutzern abgespeicherten Garprogramme, verhindert aber ihre Anzeige, Bearbeitung und Löschung.

Sperre der Nutzerprogramme | Lock user PROGRAMS)

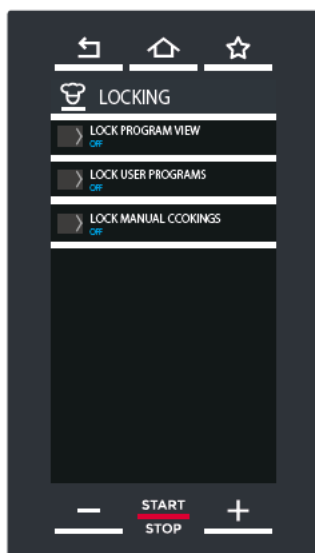
Gestattet das Starten und die Anzeige der von den Nutzern abgespeicherten Garprogramme, verhindert aber ihre Bearbeitung und Löschung.

Sperre der manuellen Garvorgänge | Lock manual cookings)

Sperrt die Möglichkeit zum Vornehmen manueller Garvorgänge (SET).



48



49

BENUTZERSCHNITTSTELLE

Verbrauchskosten | Consumption data in currency

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

Dauer der Slide-Anzeige beim Garen in Sekunden | Seconds to show slides in cooking

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

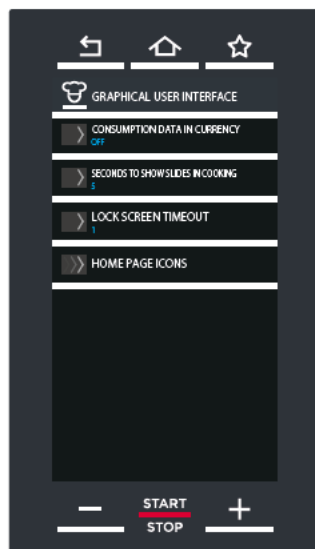
Timeout Bildschirmsperre | Lock screen timeout

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

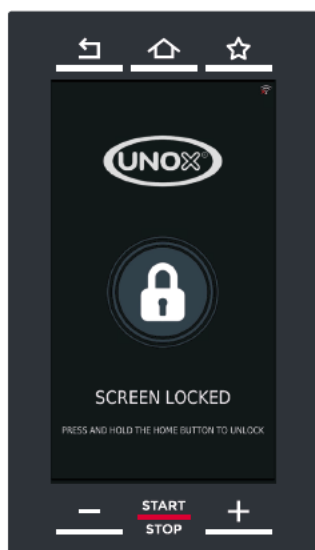
Nach Schließen der Ofentür oder nach längerem Drücken der Taste „HOME“ ist das Display wieder aktiv.

Wenn der eingestellte Wert:

- = „0“ ► erscheint kein Bildschirm, auch nicht, wenn die Tür offen ist;
 - ≠ „0“ ► gibt der eingestellte 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.



50



51

Symbole der Homepage | Home page icons

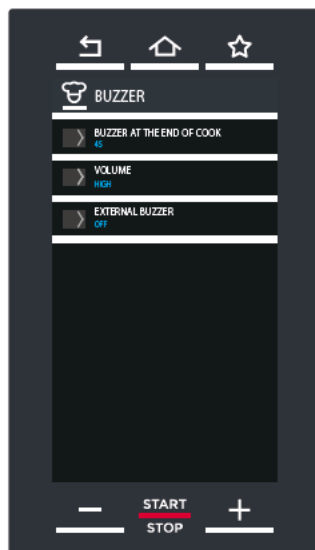
In diesem Untermenü können die Symbole des Hauptmenüs angezeigt, verborgen oder deaktiviert werden (SET, PROGRAMS usw.):
Einstellungen:

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

52 ▶ BUZZER

Gestattet das Einstellen von Folgendem:

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

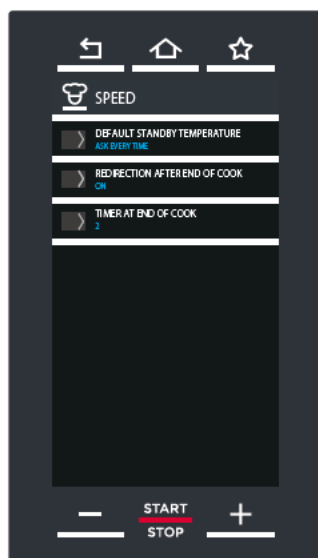


Gestattet das Einstellen einiger Parameter des SPEED-Modus.

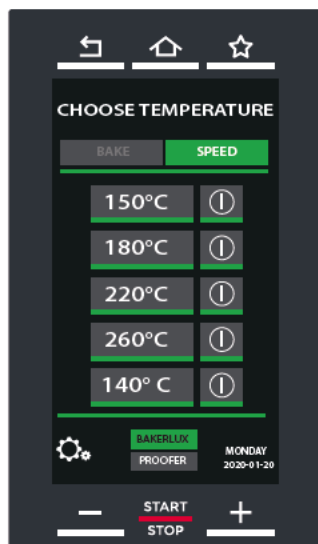
Standardmäßige Standby-Temperatur | Default stand by temperature

Gibt an, welche der verfügbaren Temperaturen des SPEED-Modus (die auf dem STANDBY-Bildschirm angezeigt werden) beim Wechsel in den SPEED-Modus automatisch ausgewählt wird. Die möglichen Alternativen sind:

- **jedes Mal fragen | ask every-time:** Bei jedem Wechsel vom BAKE- in den SPEED-Modus wird der Benutzer aufgefordert, die gewünschte Temperatur für den gerade gestarteten SPEED-Betriebsmodus zu wählen.
- **150°C / 180°C / 220°C / 260°C:** Bei jedem Wechsel vom BAKE- in den SPEED-Modus wird die gewählte Temperatur vorgeschlagen (Sie können sie jedoch durch Ändern des Parameters Temperatur im Bildschirm des Garvorgangs ändern)
- **USER:** Bei jedem Wechsel vom BAKE- in den SPEED-Modus wird die persönliche Temperatur vorgeschlagen, sofern diese eingestellt wurde.



54



STANDBY-Bildschirm: erscheint nur, wenn die Option **jedes Mal fragen | ask everytime** ausgewählt wurde

53

Umleitung am Ende des Garvorgangs | Redirection after end of cooking

Wenn hier „ON“ ausgewählt wird, wird nach dem Herausnehmen der Speisen aus der Garkammer am Ende der Ausführung eines Programms automatisch der Bildschirm angezeigt, von dem aus das Programm gestartet wurde.

Timer Programmende | Timer at the end of cook

(nur wenn die Umleitung am Ende des Garvorgangs | Redirection after end of cooking auf „ON“ eingestellt ist) Zeit in Sekunden, nach der nach dem Herausnehmen der Speisen aus der Garkammer am Ende der Ausführung eines gespeicherten Programms im SPEED- oder SPEEDUNOX-Modus der Bildschirm angezeigt wird, von dem aus das Programm gestartet wurde.

ASSISTENZ UNOX

55 ▶ Es werden die Telefonnummern angegeben, an die Sie sich im Bedarfsfall wenden können.

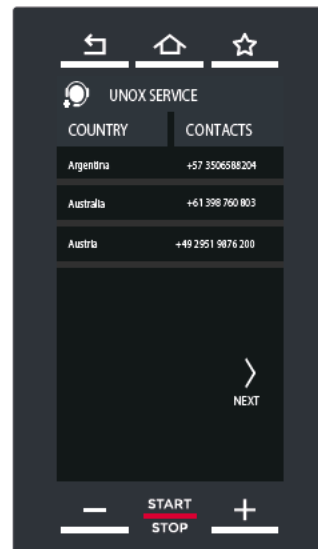
MENÜ SERVICE | SERVICE MENU

Der Bereich „SERVICE MENÜ | SERVICE MENU“ ist qualifizierten Fachleuten vorbehalten und daher für Benutzer nicht zugänglich.

NETZWERK

Der Bereich „NETZWERK“ ist sowohl über dieses Menü als auch über das Menü „NUTZEREINSTELLUNGEN | USER .SETTINGS“ zugänglich.

▶ Die Erläuterung finden Sie auf **S.67**



55

DDC STATS (DATA DRIVEN COOKING)

56 ▶ Der Bildschirm gibt Zugriff auf 3 verschiedene Bereiche:

- **ZIELE EINSTELLEN | SET GOAL** ▶ Es muss die Anzahl an täglichen Betriebsstunden des Ofens eingestellt werden, die zum Optimieren der Kosten erforderlich sind; anschließend erscheint ein Histogramm, das anzeigt, ob das Ziel erreicht wurde. Anhand dieser Anzeige können Sie prüfen, ob der Ofen optimal genutzt wird.
- **HACCP-DATEN | HACCP DATA** ▶ Die Erfassung der HACCP-Daten gestattet die Überwachung der Verarbeitung von Lebensmitteln, bei denen die Gefahr einer biologischen, chemischen oder physischen Kontamination besteht. Genauer werden alle 30 Sekunden die folgenden Daten erfasst:
 - die Temperatur in der Ofenkammer;
 - die vom Nadelfühler oder Vakuumfühler gemessene Kerntemperatur (beide werden für dieses Modell nicht unterstützt);
- **VERBRAUCH | CONSUMPTION** ▶ Durch Berühren des Symbols „Verbrauch“ erscheint ein Bildschirm mit den Daten, mit denen der Ofen in Betrieb war.

ZIELE EINSTELLEN



HACCP-DATEN



VERBRAUCH

Ziele Einstellen | Set goals

57 ▶

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

Stromverbrauch
Minuten der Türöffnung

Anzeige der Ziele pro Woche:
z. B. vom 18. bis 24. Dezember



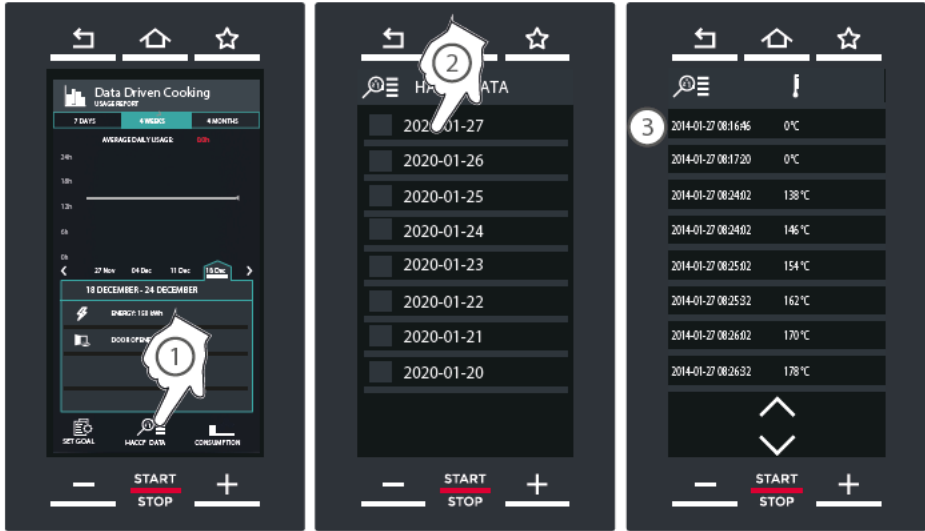
57

17 Stunden: Ziel erreicht

12 Stunden: Ziel NICHT erreicht

HACCP

- ① Wählen Sie den Punkt „HACCP“ aus.
- ② Wählen Sie **den Tag**, für den Sie die HACCP-Daten abrufen möchten.
- ③ Es werden die Daten für den ausgewählten Tag angezeigt.



58

F | Weiterführende Informationen

HACCP-Protokoll

Das Konzept HACCP umfasst eine Reihe von Präventionsverfahren zur Gewährleistung der Hygiene und Gesundheit von Lebensmitteln. Es beginnt mit einer Analyse der möglichen Risiken einer bakteriellen, chemischen oder physikalischen Kontamination in jeder Phase des Produktionsprozesses und in den nachfolgenden Phasen wie Lagerung, Transport und Verkauf an den Verbraucher. Anschließend werden die „kritischen Punkte“ identifiziert, d. h. die Stellen, an denen eine Kontamination am wahrscheinlichsten ist. Auf der Grundlage der Ergebnisse werden in jeder Phase der Lebensmittelverarbeitung ständige Kontrollverfahren untersucht und angewendet, die zur Vermeidung möglicher Gefahren nützlich sind.

Verbrauch | Consumption

- ① Wählen Sie den Punkt „VERBRAUCH | CONSUMPTION“.
- ② Wählen Sie den **Tag**, von dem Sie den Verbrauch wissen möchten;
- ③ Wählen Sie den **Garvorgang** aus, von dem Sie den Verbrauch wissen möchten;
- ④ Es wird der Stromverbrauch in kW/h angezeigt.



Wartung

Sicherheitshinweise
für die Wartung **80**

Geführte Vorge-
hensweise zur
Reinigung **82**

Stillstandszeit **86**

Verschrottung am
Lebensende **88**

Zertifikate **89**

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 [fakultativ] 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.

 Verwenden Sie diese Substanzen auch nicht zur Reinigung des Unterbaues/Bodens unter dem Geräte: bereits flüchtige Ausströmungen der Verbindungen können Schäden verursachen.

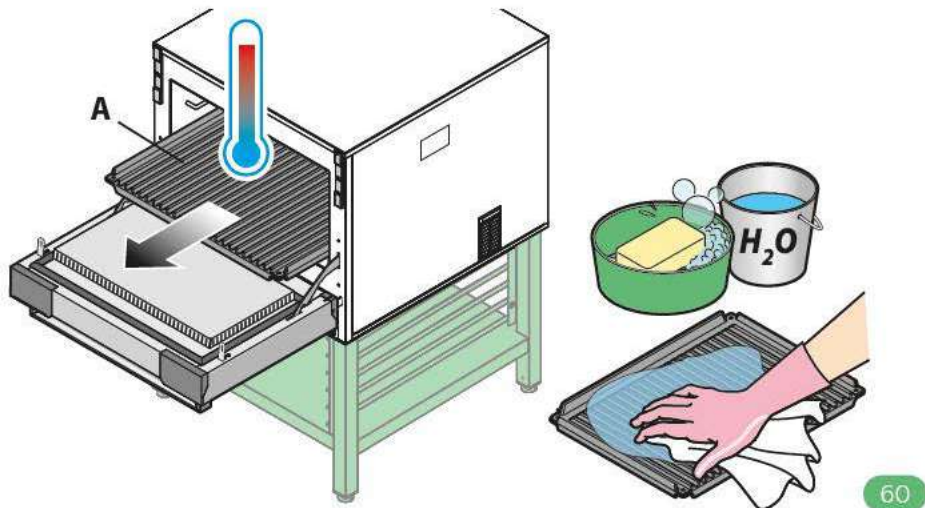
 Das Gerät ist mit einem VOC-Katalysator ausgestattet, der sich hinter der Innenwand des Garraums befindet und für die Reinigung des Umluftstroms zuständig ist.

Wenn der Katalysator chemischen Reinigungsmitteln ausgesetzt wird, die Phosphate, NaOH, Silikate, Na und Kaliumsalze enthalten, kann es zu irreversiblen Schäden kommen. Diese Chemikalien sind in den meisten kommerziellen Entfettungs- und Reinigungsmitteln enthalten; daher empfehlen wir die Verwendung des speziell für SPEED.Pro entwickelten Reinigungsmittels SPRAY&Rinse™, um die Leistung des Ofens zu erhalten.

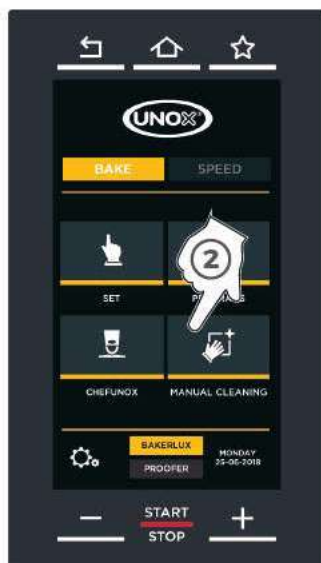
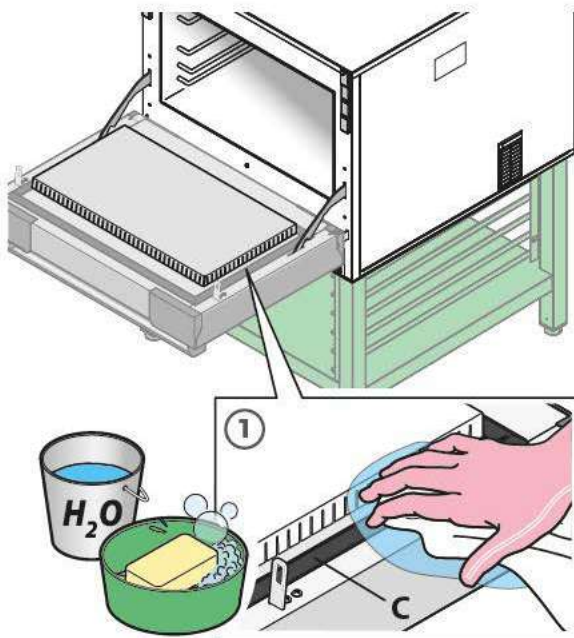
GEFÜHRTE VORGEHENSWEISE ZUR REINIGUNG

⚠️ Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

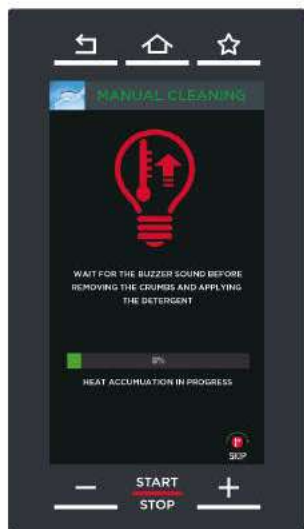
- **60** ▶ Öffnen Sie die Ofentür und nehmen Sie die ▶ **Platte und/oder Backbleche „A“ heraus**. Waschen Sie letztere mit weichen Schwämmen und heißem Wasser und Seife. Spülen und trocknen Sie sie sorgfältig ab.



- **61** ▶ ① Reinigen Sie die ▶ **Dichtung „C“** mit einem weichen Lappen, den Sie frisch in warmem Wasser und Seife getränkt haben. ② Starten Sie die Funktion „MANUELLE REINIGUNG | MANUAL CLEANING“, indem Sie das Symbol auf dem Startbildschirm des Backofens berühren.
- **62** ▶ Je nach aktueller Ofentemperatur können drei verschiedene Bildschirme erscheinen:
 - Ⓐ die Ofentemperatur ist **niedriger** als erwartet: Es beginnt eine Aufheizphase. ▶ Warten Sie, bis SPEED.Pro die optimale Temperatur erreicht hat;
 - Ⓑ die Temperatur des Backofens ist **höher** als die erwartete Temperatur: Es wird eine Abkühlphase bei geöffneter Tür ▶ eingeleitet. Warten Sie bis SPEED.Pro die optimale Temperatur erreicht hat;
 - Ⓒ die Backofentemperatur für die Reinigung optimal ist.



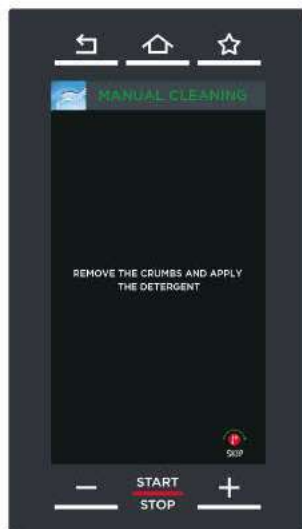
61



A Temperatur zu niedrig: Warten Sie auf die Heizung



A Temperatur zu hoch: Warten Sie auf die Abkühlung

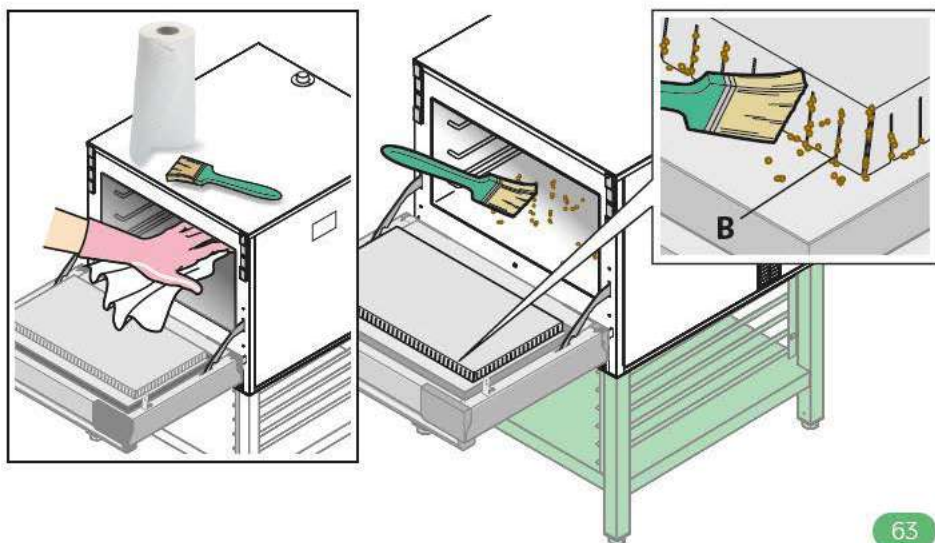


C richtige Temperatur

62

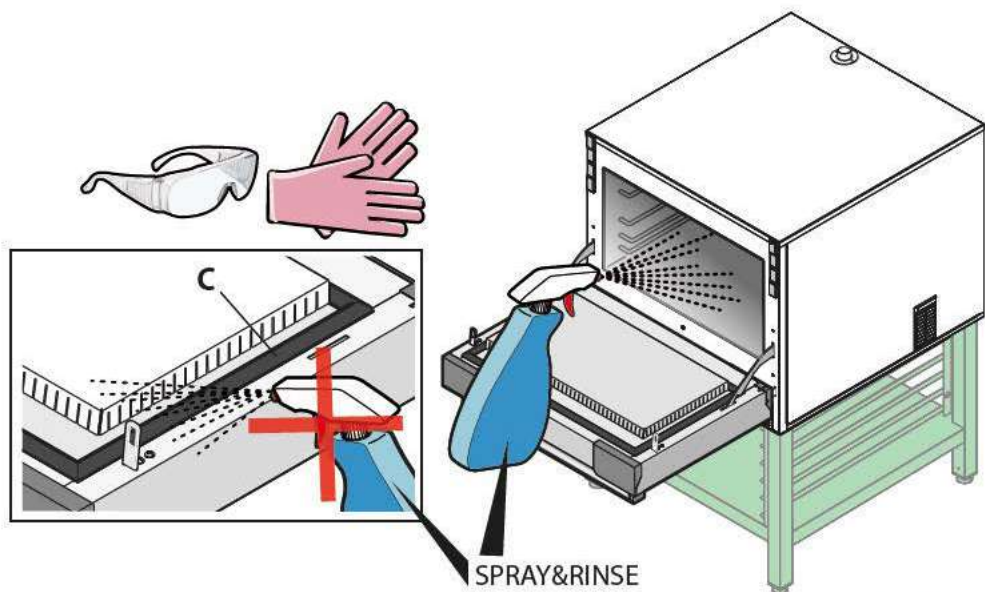
- 63 ▶ Wenn der Backofen die optimale Temperatur für die Reinigung erreicht hat, was durch das Erscheinen der Anzeige **C** auf dem Display angezeigt wird - Abbildung 62, entfernen Sie die größten Speisereste aus dem Backraum mit Küchenpapier oder einer sauberen, trockenen Bürste, die für diese Aufgabe vorgesehen ist.

! Entfernen Sie häufig Krümel aus dem Inneren der Kammer und insbesondere aus den ▶ **Schlitz**en „**B**“ des Panels hinter der Tür.

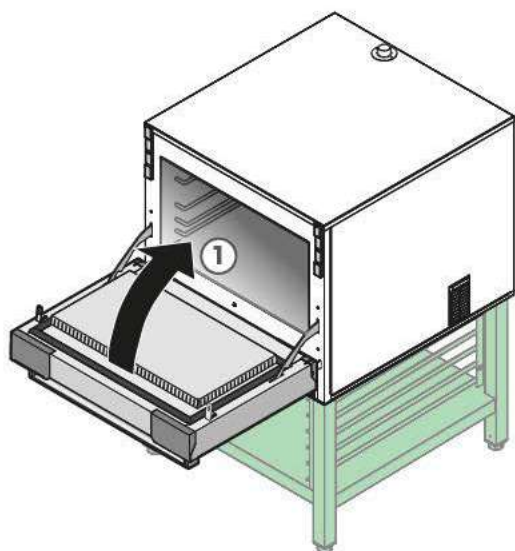


63

- 64 ▶ **Tragen Sie Gummihandschuhe und eine Schutzbrille** und sprühen Sie SPRAY&RINSE von UNOX in die Ofenkammer; verwenden Sie eine angemessene Menge des Reinigungsmittel, ohne zu übertreiben. Achten Sie darauf, **NICHT auf die Türdichtung „C“ zu sprühen**, weil diese dadurch mit der Zeit beschädigt werden könnte. Die Verwendung dieses Reinigungsmittels garantiert hervorragende Reinigungsergebnisse und eine größtmögliche Verträglichkeit mit den Baumaterialien des Gerätes. Alternativ können Sie nur heißes Wasser und Seife verwenden.
- 65 ▶ ① Nach der Anwendung des Waschmittels schließen Sie die Tür. ② Auf dem Bildschirm erscheint die Aufforderung, die Einwirkzeit des Waschmittels abzuwarten. Auf dem Display wird außerdem die Zeit in Schritten angezeigt.





64




65

- **66** ▶ ① Wenn der in der Abbildung gezeigte Bildschirm erscheint, bedeutet das, dass Sie die aufgeweichten Rückstände mit einem weichen Schwamm ② entfernen können. Verwenden Sie keine scheuernden, scharfen oder spitzen Werkzeuge oder Tücher (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.).
- **Gründlich** mit einem feuchten Lappen abwaschen, um jegliche Spuren von Reinigungsmitteln zu entfernen, und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocknen.
- Schließen Sie die Ofentür und reinigen Sie die ▶ **Außenflächen aus Stahl** mit einem weichen Lappen, den Sie frisch in Seifenwasser getränkt haben. Achten Sie darauf, dass kein Wasser unter die Schalttafel eindringt. Spülen und trocknen Sie sie sorgfältig nach. Zum Schutz der Oberflächen aus Stahl können Sie diese regelmäßig mit einem weichen Lappen, den sie frisch mit Vaseline-Öl getränkt haben, abwischen.
- **67** ▶ Entfernen Sie den ▶ **Luftfilter „D“** aus dem magnetischen Sitz und leeren Sie den Krümelbehälter. Tragen Sie das Reinigungsmittel SPRAY&RINSE von UNOX auf die gesamte Oberfläche des Filters auf und lassen Sie es 10 Minuten einwirken. Gründlich abspülen und mit einem sauberen Tuch trocknen. Setzen Sie den Filter wieder ein.

 Waschen Sie den Saugfilter nicht in der Geschirrspülmaschine.

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

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

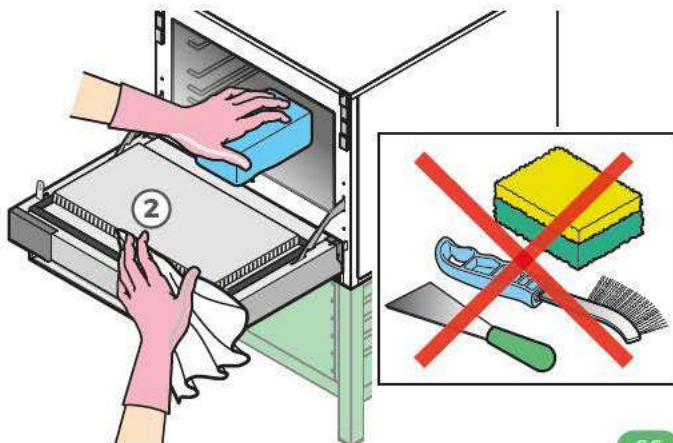
STILLSTANDSZEIT

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

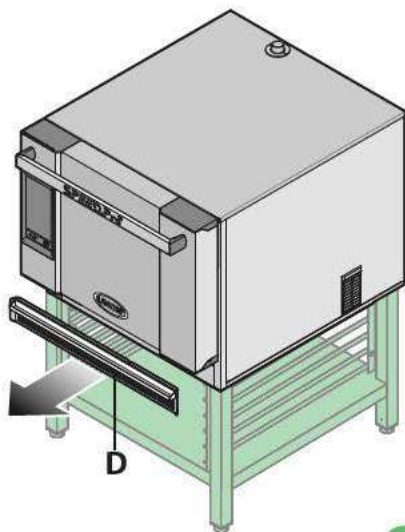
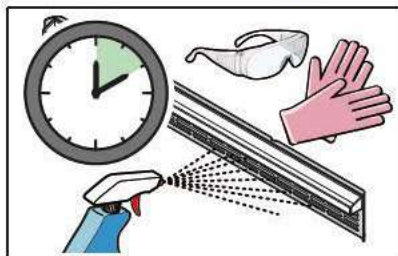
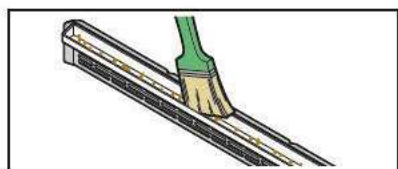
- das Gerät vom Stromnetz trennen;
- möglichst alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das mit Vaselineöl angefeuchtet wurde;
- Die Tür des Geräts leicht offen lassen.

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- Das Gerät und das Zubehör akkurat reinigen (siehe Seite **82**);



66



67

- das Strom- und Wasserversorgungsgerät anschließen;
 - kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;
 - Lassen Sie das Gerät mindestens 50 Minuten laufen, ohne dass sich dabei Lebensmittel darin befinden, und mit Einstellung der Mikrowelle auf 0 %.
- ⊕ Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

VERSCHROTTUNG AM LEBSENDE

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 elektrische Geräte

Hersteller: UNOX S.p.A.

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

Der Hersteller erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt SPEED.Pro™

entspricht der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG durch die folgenden Bestimmungen:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021

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

EN 60335-2-90:2006 + A1:2010

EN62233:2008

über die folgenden Normen der EMV-Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit entspricht:

EN 55011:2016 + A1:2017 + A11:2020;

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11:2000

EN 61000-3-12:2011

EN 61000-6-2:2005

EN 61000-6-3:2007 + A1:2011

Assistenz

Kundendienst

90

KUNDENDIENST

Im Störfall trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und suchen Sie in der Tabelle ► **G | Problembeseitigung** auf S. **91** 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;
- **68** ► Daten zum Gerät, auf dem Kennschild ablesbar;
- eventuelle Alarmmeldungen, die auf dem Display erschienen sind.

Herstellerdaten:

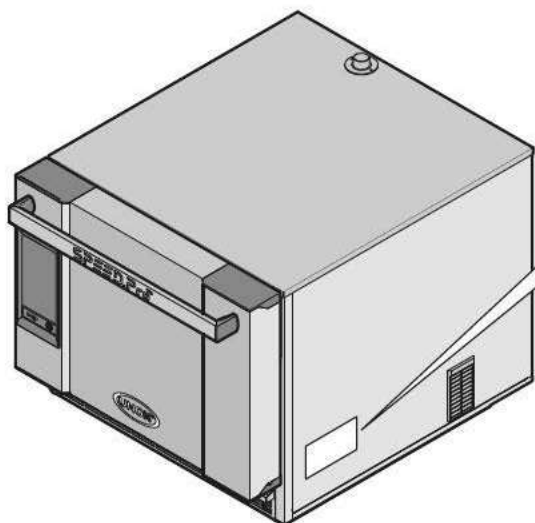
UNOX S.p.A.

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



Seriennummer

Produktcode



68

G | Problembehebung

| Störung | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung | Problemlösung |
|-------------------------------|--|--|--|
| Der Ofen ist komplett aus. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Fehlende Stromversorgung. ■ Gerät defekt. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollieren Sie die Anschlüsse an das Stromnetz. | Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst. |
| Die Garvorgänge starten nicht | <ul style="list-style-type: none"> ■ Tür falsch offen oder geschlossen. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollieren Sie die Schließung der Tür. | 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 52 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. z o.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

RU - РОССИЯ, ПРИВАЛТИКА 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.asia@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9175108084

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



L1887A2

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.