



GEBRAUCH UND WARTUNG (ÜBERSETZUNG DER ORIGINALANLEITUNG)





SICHERHEIT	4
ALLGEMEINE HINWEISE	10
GEBRAUCH MANUELLE GARVORGÄNGE.....	16
GEBRAUCH GARVORGÄNGE MIT GESPEICHERTEN REZEPTEN	22
WARTUNG.....	26

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 Wartung des Geräts erforderlich sind.

Wir empfehlen Ihnen daher, sie vor der Verwendung sorgfältig zu lesen und zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

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

Sicherheit

Sicherheits-
hinweise für
Gebrauch und
Wartung

5

Erklärung der
Piktogramme

4

ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME



Die Gebrauchsanleitung lesen



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



Brandgefahr!



Stromschlaggefahr!



Verbrennungsgefahr



Empfehlungen und nützliche Informationen



Siehe anderes Kapitel



Erdungssymbol



Potentialausgleichssymbol

SICHERHEITSHINWEISE FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG



Allgemeine Hinweise

- Bevor Sie das Gerät verwenden und warten, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
- 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 Strom- und Wasserversorgung 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 / AMD1: 2008)
- Das Erhitzen von Getränken kann zu einem verzögerten und schnellen Aufkochen führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
- Vor dem Verzehr muss der Inhalt von Fläschchen und Babynahrung in Gläsern umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur kontrolliert werden, um Verbrühungen zu vermeiden.



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, schalten Sie das Gerät umgehend ab oder ziehen Sie den Gerätestecker ab 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.).
- Der Backofen muss täglich gereinigt werden, wobei alle Speisereste entfernt werden müssen. Befolgen Sie die detaillierten Anweisungen für die Reinigung auf Seite **28**. Die Vernachlässigung der Reinigung des Ofens 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.

Allgemeine Hinweise

Garempfehlungen und Sicherheitshinweise **10**

Bedienfeld **12**

Manuelle und automatische Garvorgänge **13**

Erklärung Garschritte **13**

Einstellen eines Werts **14**

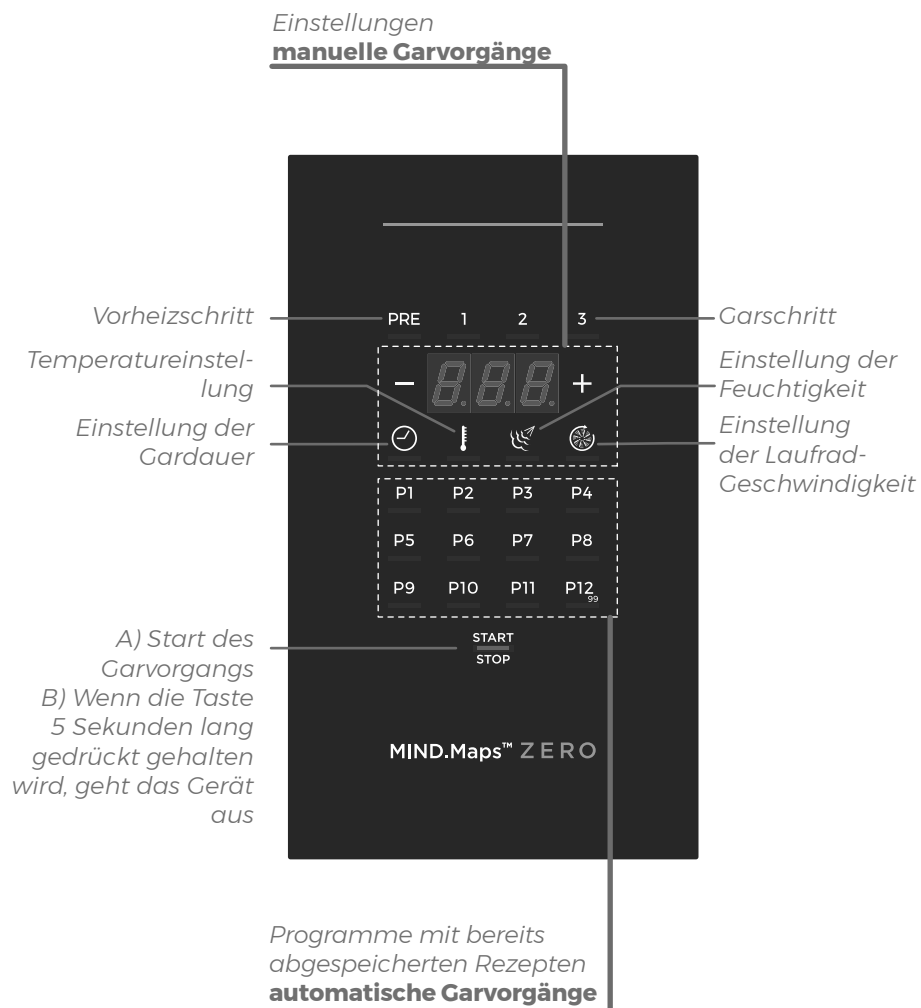
GAREMPFEHLUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts sorgfältig die Ofenkammer und das Zubehör (siehe S. **28**); lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüche des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Wenn das Gerät mehr als 15 Min. eingeschaltet bleibt, ohne dass ein Betriebsmodus ausgewählt wurde, wird zum Verrin- gern des Stromverbrauchs automatisch der Standby-Betrieb aktiviert. Zum Verlassen des Standby-Modus drücken Sie die Taste START/STOP.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umge- bungstemperatur zwischen +5 °C und +35°C.
- Bei einem Stromausfall oder Abschalten der Maschine setzt das Gerät beim Neu- start das Programm fort, das beim Ab- schalten aktiv war. Die Gardauer kann um maximal 2 Minuten verlängert werden.
-  Aus Sicherheitsgründen wird emp- fohlen, das letzte Blech NICHT in einer Höhe von über 160 cm zu positionie- ren. Wenn das nötig sein sollte, müssen Sie den Aufkleber des "Starter Kits" in einer Höhe von 160 cm anbringen.

- 
- Salzen Sie die Speisen möglichst nicht in der Ofenkammer. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, reinigen Sie den Ofen anschließend so bald wie möglich.
 - Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol oder Wein).
 - Der Ofen sollte immer mit einer höheren Temperatur als die Gartemperatur vorgeheizt werden (min. 30°C höher), um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür auszugleichen.
 - Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, die Tür während des Garvorgangs nicht zu öffnen.
 - Verwenden Sie Bleche und Grillroste von UNOX. Verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig auf diesen, legen Sie sie nicht übereinander und überladen Sie sie nicht (höchstens 5 kg pro Blech). Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig auf der ganzen Höhe der Ofenkammer und halten Sie sich dabei an die angegebene Höchstzahl für das jeweilige Gerät.
 - Beachten Sie immer die Hinweise zur Beladung Ihres Ofens.
 - Seien Sie während des Garvorgangs und bis zum vollständigen Abkühlen des Ofens beim Berühren der äußeren und inneren Ofenteile besonders vorsichtig (diese können Temperaturen von über 60 °C erreichen).
 - Flüssigkeiten oder Lebensmittel, die sich bei Hitze verflüssigen, sollten in Behälter mit ausreichendem Fassungsvermögen gegeben werden, damit sie während des Garens im Falle eines schnellen Aufkochens nicht aus dem Behälter austreten können.
 - Bedienen Sie das Gerät für die Navigation und Einstellung der Parameter ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern und nicht mit Utensilien wie Gabeln, Rührlöffeln usw.
- 

BEDIENFELD

Beim Einschalten des Geräts erscheint der HOME-Bildschirm.



MANUELLE UND AUTOMATISCHE GARVORGÄNGE

Der von Ihnen erworbene Ofen gestattet das Vornehmen **manueller** oder **automatischer** Garvorgänge.

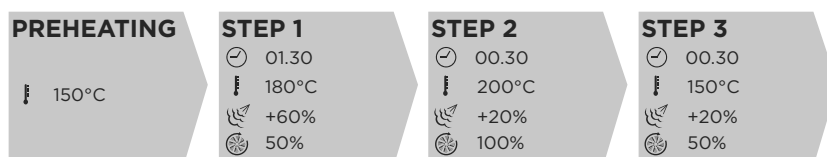
Bei den **manuellen Garvorgängen** muss der Nutzer auf Grundlage seiner Erfahrung die folgenden Garparameter für einen oder mehrere Garschritte (bis zu drei) selbst einstellen:

-  **Gardauer;**
-  **Temperatur** im Garraum);
-  **Feuchtigkeitseinzug;**
-  **Geschwindigkeit der Lüfterräder.**

Bei **Garvorgängen mit gespeicherten Rezepten** werden Rezepte verwendet, die im Werk vom Hersteller voreingestellt oder zu einem früheren Zeitpunkt vom Nutzer manuell eingegeben und abgespeichert wurden. Der Ofen kann bis zu 99 Rezepte enthalten (P1 bis P99).

ERKLÄRUNG GARSCHRITTE

Jeder manuelle Garvorgang besteht aus einer **anfänglichen Vorheizphase** („PRE“ - optional, aber generell empfohlen) und aus **Garschritten** (mindestens 1 bis höchstens 3), die sich jeweils durch unterschiedliche Garparameter auszeichnen. Das Einstellen mehrerer Garschritte gestattet das Erreichen des richtigen Gleichgewichts zwischen Temperatur, Gardauer und Feuchtigkeit: So erhält man bessere Garergebnisse.



- Ein Garvorgang kann nur dann gestartet werden, wenn für ihn mindestens ein Schritt (STEP) eingestellt wurde.
- Das Garen erfordert nicht unbedingt alle Schritte (STEP): Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind.
- Der Übergang von einem Garschritt (STEP) zum nächsten wird automatisch vom Gerät verwaltet.

EINSTELLEN EINES WERTS

01 ► Durch Eingabe am Display

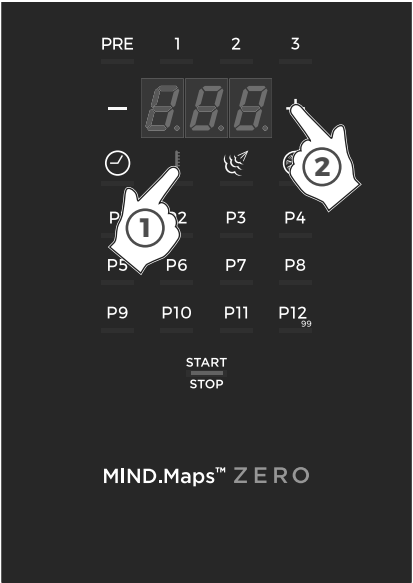
- ① Berühren Sie das Symbol des Parameters, den Sie einstellen möchten.
- ② Berühren Sie eine der Ziffern auf dem Display: Es werden automatisch die in der Tabelle angegebenen Werte eingestellt.

Ziffer	Eingestellte Werte
	Gardauer 20 Minuten Temperatur 150 °C Dampf 20% Gebläse 1
	Gardauer 40 Minuten Temperatur 180 °C Dampf 60% Gebläse 1
	Gardauer 1 Stunde Temperatur 220 °C Dampf 100% Gebläse 2

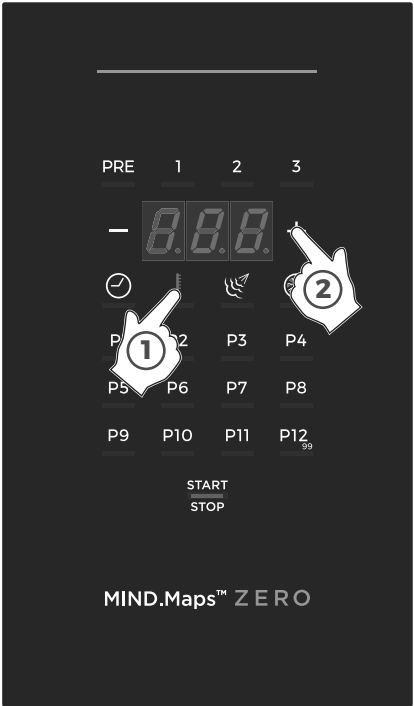
- ③ Mithilfe der Tasten **-** **+** können diese Werte bei Bedarf geändert werden.

02 ► Mithilfe der Taste

- ① Berühren Sie das Symbol des Parameters, den Sie einstellen möchten.
- ② Nutzen Sie die Tasten **-** **+** zum Ändern des Wertes.



01



02

Gebrauch | manuelle Garvorgänge

Manuelle
Garvorgänge
| Geführte
Vorgehensweise

17

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

Gardauer (in Stunden.Minuten)
Bereich: von 0 bis 9 Stunden
und 59 Minuten zur Auswahl des
Dauerbetriebs (der auf dem Display
durch „INF“ angezeigt wird), wenn auf
dem Display erscheint:



- 0.00 drücken Sie „-“
- 9.59 drücken Sie „+“

Die Zeit wird im Format Stunden.
Minuten angezeigt, z. B. 1.30 = eine
Stunde und dreißig Minuten
z. B. 0,45 = fünfundvierzig Minuten



Temperatur in der Kammer (°C)
Bereich: von 30°C bis 260°C



Feuchtigkeitseinlass im Garraum
von 0 (kein Feuchtigkeitseinlass) bis
100 (Dämpfen)

Geschwindigkeit der Lüfterräder.

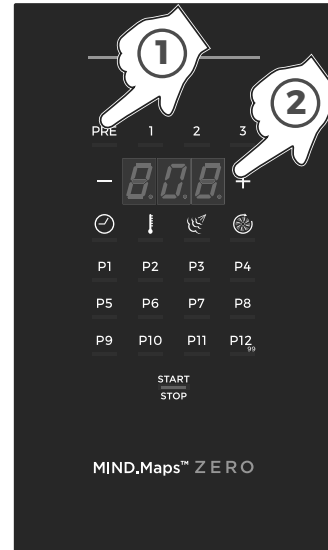


1 | reduzierte Geschwindigkeit,
empfohlen für empfindliche Speisen
2 | maximale Geschwindigkeit

Manuelle Garvorgänge | GEFÜHRTE VORGEHENSWEISE

03 ► Einstellen der Vorheizphase (optional)

- ① Wählen Sie das Symbol „PRE“, wenn Sie eine Vorheizphase einstellen möchten.
- ② Stellen Sie den gewünschten **Temperaturwert** für das Vorheizen ein (es empfiehlt sich eine Temperatur, die mindestens 30°C über der Gartemperatur liegt).



03

04 ► Einstellen der Garparameter

- ③ Wählen Sie das Symbol „1“: Jetzt können Sie die Parameter des ersten Garschritts STEP „1“ einstellen.
- ④ Wählen Sie das Symbol „UHR“, um die **Dauer** des Garvorgangs einzustellen.
- ⑤ Stellen Sie den gewünschten Wert in Stunden.Minuten ein (im Beispiel: eine Stunde und dreißig Minuten).
- ⑥-⑦ Nutzen Sie dieselbe Modalität, die Sie zum Einstellen der Dauer verwendet haben, um den Wert der **Temperatur in der Kammer**, der **Feuchtigkeit** und der **Laufrad-Geschwindigkeit** einzugeben.

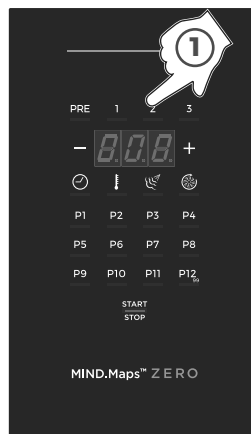


04

05 ▶ Einstellen weiterer Garschritte (optional)

Wenn Sie die Garschritte „2“ und „3“ einstellen möchten, wiederholen Sie die Schritte von Punkt ③ bis Punkt ⑥ im vorherigen Kapitel.

Achtung: Berühren Sie dabei unter Punkt ③ das Symbol „2“, um den Schritt „2“ einzustellen und das Symbol „3“, um den Schritt „3“ einzustellen.



05

Starten oder Speichern des Garvorgangs

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

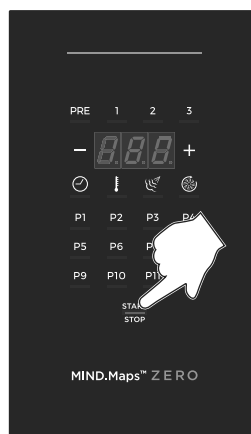
■ direktes Starten des Garvorgangs

▶ dabei werden die eingestellten Parameter am Ende des Garvorgangs NICHT abgespeichert).

06 ▶ Drücken Sie das Symbol **START STOP**: Der Garvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet und alle roten LED der Positionen gehen aus.

■ den eingestellten Garvorgang zunächst abspeichern und dann starten

▶ die eingestellten Parameter werden dann am Ende des



06

Garvorgangs abgespeichert, wodurch Sie das Rezept beliebig oft wiederverwenden können, ohne die Parameter jedes Mal neu einstellen zu müssen).

07 ► So speichern Sie das Rezept vor dem Start:

① suchen Sie eine freie Position, indem Sie die Farbe der LEDs beobachten:

- **LED aus ► Position frei** (z. B. P7)
- **LED an ► Position bereits durch ein Rezept belegt** (z. B. P1 bis P6).

In diesem Fall, wenn Sie die Position trotzdem wählen, wird das vorhandene Rezept überschrieben und irreversibel gelöscht.

② Wenn Sie die gewünschte Position ausgewählt haben, drücken Sie die entsprechende Taste 3 Sekunden lang. Zum Auswählen der Positionen P13 bis P99 drücken Sie P12 3 Sekunden lang; die Taste beginnt zu blinken. Drücken Sie mehrmals die Taste „+“, bis auf dem Display die gewünschte Position erscheint. Nach der Auswahl zeigt ein akustisches Signal an, dass der Garvorgang gespeichert wurde.

③ Drücken Sie das Symbol **START STOP**: Der Garvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet.



07

08 ▶ Garvorgang im Gang

- ① Wenn der Garvorgang eine Vorheizphase vorsieht, beginnt der Ofen mit dem Vorheizen der Ofenkammer auf die eingestellte Temperatur (im Beispiel 180°C). Geben Sie in dieser Phase die Speisen NOCH NICHT in den Ofen.
- ② Am Ende der Vorheizphase gibt der Ofen ein akustische Signal aus und die LED-Leuchte des Ofens blinkt: Jetzt ist der Moment gekommen, die Speisen in den Ofen zu geben. Bei Schließen der Tür wird automatisch der 1. Schritt (STEP 1) gemäß den eingestellten Parameter gestartet.
- ③ Während des Garvorgangs können Sie auf dem Display die eingestellten Parameter anzeigen lassen, indem Sie das entsprechende Symbol berühren:

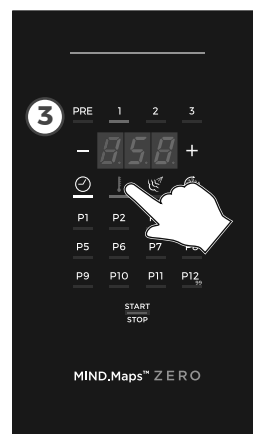
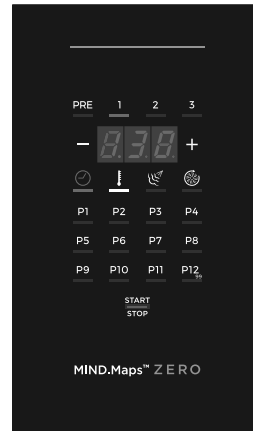
zeigt die eingestellte **Gardauer** im Wechsel mit der noch verbleibenden Zeit bis zum Ende des Garvorgangs an



zeigt die eingestellte **Gartemperatur** im Wechsel mit der aktuellen Temperatur in der Ofenkammer an



Der aktuelle Garschritt wird durch das Aufleuchten der entsprechenden LED angezeigt.



Wenn Sie auf die Symbole tippen, erhalten Sie Informationen über die eingestellten Parameter.

Die eingestellten Parameter können jederzeit geändert werden, wie auf Seite 17, Punkte ③ bis ⑦ erklärt.

09 ► Ende des Garvorgangs

Der Garvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit; wenn Sie den Garvorgang vorzeitig beenden möchten, drücken Sie lang die Taste **START STOP**.

Am Ende des Garvorgangs gibt der Ofen ein akustische Signal aus und die LED-Leuchte des Ofens blinkt: Jetzt sind die Speisen fertig. Wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht aus.



09

Gebrauch | Garvorgänge mit gespeicherten Rezepten

Aufrufen eines gespeicherten Rezepts **22**

Ändern eines gespeicherten Rezepts **24**

Bei den Garvorgängen **mit gespeicherten Rezepten** werden Rezepte verwendet, die im Werk vom Hersteller gespeichert (wenn vorgesehen) oder zu einem früheren Zeitpunkt vom Nutzer manuell eingegeben und abgespeichert wurden (siehe vorhergehende Seiten).

Der Ofen kann bis zu 99 Rezepte enthalten (Positionen P1 bis P99).

Wenn Sie in den Modus „Manuelle Garvorgänge“ zurückkehren möchten, müssen Sie nach Drücken einer beliebigen Taste „P“ dieselbe Taste ein zweites Mal drücken.

Wenn Sie zum Beispiel P1 drücken, gelangen Sie in den Modus „automatische Garvorgänge“, wenn Sie P1 erneut drücken, kehren Sie in den Modus „manuelle Garvorgänge“ zurück.

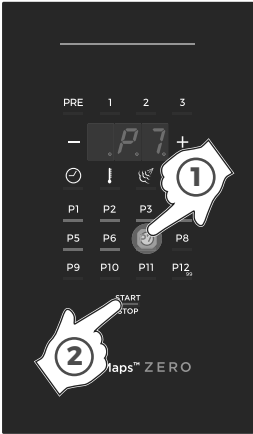
AUFRUFEN EINES GESPEICHERTEN REZEPTS

① **10** ► Drücken Sie die Taste, auf der das gewünschte Rezept gespeichert ist ► Die entsprechende LED beginnt zu blinken.

+ Zum Auswählen der Positionen P13 bis P99 drücken Sie P12 3 Sekunden lang; die Taste beginnt zu blinken.

Drücken Sie mehrmals die Taste „+“, bis auf dem Display die gewünschte Position erscheint.

- ② Drücken Sie das Symbol **START STOP** : Der Garvorgang wird mit den eingestellten Parametern gestartet und alle roten LED der Positionen gehen aus. Es erscheint der Bildschirm des Garvorgangs ► siehe Seite **20** und **21**.



10

Anhand der nachstehenden Tabelle können Sie das Rezept, das Sie interessiert, leichter finden.

	Rezeptname	P	STEP 1					STEP 2				STEP 3		
P1														
P2														
P3														
P4														
P5														
P6														
P7														
P8														
P9														
P10														
P11														
P12														
P13														

ÄNDERN EINES GESPEICHERTEN REZEPTS

11 ►

- ① Drücken Sie die Taste des **Programms**, das Sie ändern möchten:
Die LED beginnt zu blinken.

+

Zum Auswählen der Positionen P13 bis P99 drücken Sie P12 3 Sekunden lang; die Taste beginnt zu blinken. Drücken Sie mehrmals die Taste „+“, bis auf dem Display die gewünschte Position erscheint.
- ② Wählen Sie den **SCHRITT**, den Sie ändern möchten.
- ③ Wählen Sie den **Parameter**, den Sie ändern möchten.
- ④ Geben Sie den neuen Wert mit den Tasten „+“ und „-“ ein.

12 ► Nun können Sie:

- ⑤A **das geänderte Programm überschreiben** ► das vorhandene Rezept wird dauerhaft geändert.
Drücken Sie 3 Sekunden lang dieselbe Taste.
- ⑤B **ein neues Programm speichern** ► das neue Programm wird – abgesehen von den vorgenommenen Änderungen – identisch mit dem ursprünglichen Programm sein.
Drücken Sie erneut 3 Sekunden lang die Taste der gewünschten Position: Wenn das Programm rot hervorgehoben wird, bedeutet das, dass es bereits belegt ist; wenn Sie es trotzdem wählen, wird das vorhandene Rezept überschrieben und unwiederbringlich gelöscht.



In diesem Beispiel haben wir uns dafür entschieden, das Programm P7 zu ändern, indem wir die Temperatur von SCHRITT2 von 180° auf 200°C erhöhen.

11



Durch erneutes Drücken der Taste P7 wird das Programm überschrieben und dann dauerhaft geändert. Dies bedeutet, dass das Programm P7 von diesem Moment an eine Temperatur von 200°C statt 180°C haben wird.



Durch die Wahl einer anderen Position, z. B. P8, behält das Programm P7 die ursprünglichen Parameter bei (d. h. eine Temperatur von 180°C), während das Programm P8 die gleichen Parameter wie P7 hat, außer dass die Temperatur 200°C beträgt.

12

Wartung

Sicherheitshin-
weise für die
Wartung **26**

Ordentliche
Reinigung **28**

Stillstandszeit **29**

Verschrottung
am Lebensende **29**

Zertifikate **30**

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE WARTUNG



Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:

- nachdem das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde;
- 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.

ORDENTLICHE REINIGUNG

Externe Stahloberflächen, Dichtung der Ofenkammer



Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.

Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch. Sorgfältig abspülen und trocknen.

In der Ofenkammer



Wenn die Kammer nicht täglich gereinigt wird, können sich Fett und Rückstände ansammeln und Feuer fangen – Brandgefahr!

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

Kunststoffoberflächen und Bedienfeld

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

Innen- und Außenscheibe der Tür



Abwarten, bis die Fenster abgekühlt sind.

Nur ein feuchtes, in Seifenwasser oder spezielles Reinigungsmittel für Scheiben getränktes Tuch verwenden. Sorgfältig abspülen und trocknen.

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 **28**);
- das Strom- und Wasserversorgungsgerät anschließen;
- kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;
- Lassen Sie das Gerät mindestens 50 Minuten laufen, ohne dass sich dabei Lebensmittel darin befinden.

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

VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE

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



Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.). Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden). Am Lebensende des Gerätes muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche

Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

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

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

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

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

ZERTIFIKATE

EU-Konformitätserklärung für elektrische Geräte

Hersteller: UNOX S.p.A.

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

Erklärt in eigener Verantwortung, dass das Produkt

ZERO MIND.Maps™

durch die folgenden Normen mit der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG konform ist:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

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

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007



Assistenz

Kundendienst **32**

Alarme und
Warnungen **34**

KUNDENDIENST

Im Störfall trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und suchen Sie in der Tabelle **A | Problembehebung** auf S. **35** 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;
- **13** ► Daten zum Gerät, auf dem Typenschild ablesbar;
- eventuelle Alarmmeldungen, die auf dem Display erschienen sind.

Herstellerdaten:

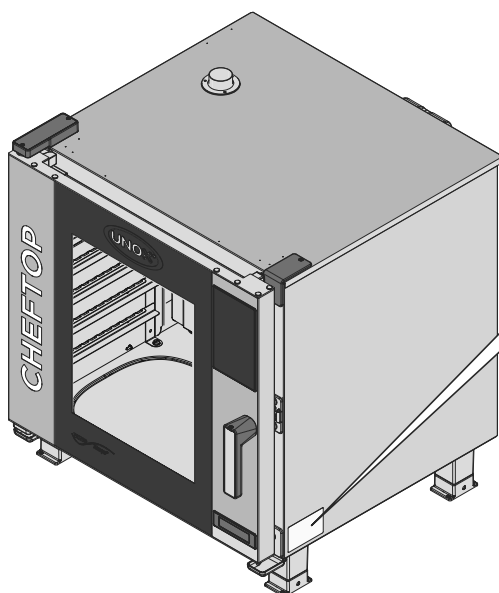
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italien

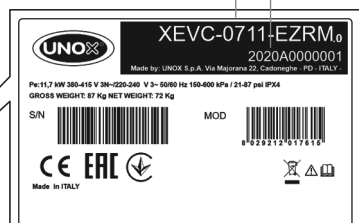
Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



Seriennummer

Produktcode



ALARME UND WARNUNGEN

Die Öfen zeigen auf dem Display eventuelle Alarm- oder Informationsmeldungen des Ofens oder des Zubehörs an.

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

ALARM	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
A01	Thermischer Alarm Motoren	Der Ofen hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst
A02	Alarm Sicherheits-thermostat		
A04	Alarm Datenverlust Haube		

HINWEIS	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
U01	Temperatur Ofenplatte	Das Gerät funktioniert weiterhin, aber einige Funktionen können deaktiviert sein	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst
U16	Fehler Datenübertragung		

A | Problembehebung

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

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.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 8657511	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info@unoxuk.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 6 27 21 14 10
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 2951 98760	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 800 880 963	PL - POLSKA Unox Polska Sp. 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, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

AMERICA

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

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173106084	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 (SHANGHAI) 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



LI1923AO

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.