



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM ONE

BEDIENUNGSANLEITUNG



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

SICHERHEITSNORMEN UND EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

Sicherheitsnormen	4
Allgemeine Hinweise zum Gebrauch	6
EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN	6
STROMAUSFALL	6
LADUNG UND GEBRAUCH DER WAGEN (NUR HUBBÜHNENÖFEN MIT WAGEN)	7
Gebrauch des Master Touch	8

WARTUNG

Reinigung	27
EXTERNE STAHLÖBERFLÄCHEN, DICHTUNG DER OFENKAMMER, NADELFÜHLER IM KERN DER SPEISE	27
IN DER OFENKAMMER.....	27
KUNSTSTOFFÖBERFLÄCHEN UND BEDIENFELD.....	27
INNEN- UND AUSSENSCHIEBE DER TÜR.....	27
Kundendienst	28
Stillstandszeit	29
Verschrottung am Lebensende	29
Zertifikate	29
Garantie	30

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

GEBRAUCH

Menü Set	9
EINSTELLEN DER GARPARAMETER.....	10
STELLEN SIE DIE VORHEIZUNG UND DIE GARSCHRITTE EIN	10
DAS EINGESTELLTE REZEPT ABSPEICHERN.....	11
START EINES GARVORGANGS.....	12
ENDE DES GARVORGANGS.....	13
AUFRUFEN EINES ABGESPEICHERTEN GARVORGANGS.....	13
NÄHERE INFORMATIONEN: NADELFÜHLER.....	14
 Menü MIND.Maps	 15
MIND.MAPS	15
SO ZEICHNEN SIE EINE MIND.MAPS-KURVE	15
 Menü Programs	 19
MY PROGRAMS	19
MY MIND.MAPS	19
 Menü Unox.Care	 20
ROTOR.KLEAN.....	20
UNOX.PURE	21
UNOX.PURE-RO	22
 Menü Settings.....	 23
USER SETTINGS - NUTZEREINSTELLUNGEN	23

SICHERHEITSNORMEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Der Gebrauch und die Reinigungsvorgänge, die von Vorgängen in dieser Anleitung abweichen, werden als ungeeignet angesehen und können Schäden, Verletzungen und Todesfälle hervorrufen. In diesem Fall wird die Garantie aufgehoben und UNOX übernimmt keine Haftung.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern gemacht werden.
- Die Kinder müssen überwacht werden, damit diese nicht an dem Gerät arbeiten.
- 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 oder wenn die Funktionen abweichen, bei strukturellen Veränderungen, oder wenn die Stromversorgung, die Wasser- oder Gasversorgung unterbrochen ist (nur Gasöfen), kontaktieren Sie den befugten Kundendienst von UNOX, ohne vorher mit der Reparatur zu beginnen. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von UNOX verwendet werden.
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall.
- Es wird empfohlen, sich zu versichern, dass das Gerät sich in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet. Daher sollte einmal im Jahr die Wartung und die Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.
- Die Kalibrierung des Systems zur Feuchtigkeitsmessung muss bei der Erstinstallation vorgenommen werden (kontaktieren Sie dazu den Kundenservice von Unox) und immer dann, wenn der Ofen dies verlangt.



VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während des Garens und bis zur Abkühlung jedes Teil des Ofens, achten Sie auf Folgendes:
- Fassen Sie nur die Steuerelemente oder den Griff des Geräts an, da die Außenteile sehr heiß werden (Temperatur über 60°C - 140°F).
- Wenn es nötig ist, die Tür zu öffnen, führen Sie diesen Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch. Achten Sie auf den austretenden Dampf und auf die hohen Temperaturen in der Garkammer.
- Um die Behälter, das Zubehör und die anderen Objekte in der Ofenskammer zu bewegen, ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Ofenkammer.
- Führen Sie die Sonde in die Speisen ein, bevor Sie die Bleche herausziehen und positionieren Sie die Sonde im Halter außen. Bevor Sie die Bleche herausziehen, kontrollieren Sie, dass das Kabel des Fühlers beim Herausziehen nicht eingeklemmt ist. Seien Sie sehr vorsichtig bei der Verwendung der Sonde, da diese sehr spitz ist und hohe Temperaturen erreicht.
- Während der Funktion COOL/KÜHLUNG (Kammerkühlung) gibt das Gerät Wasser aus. Dabei die Tür geschlossen halten, um Verbrennungen durch heißen Wasserdampf zu vermeiden.
- Entfernen oder berühren Sie die Schutzabdeckung des Lüfters, die Lüfterräder und die Widerstände während der Funktion nicht, bis diese komplett abgekühlt sind.
- Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes.
- Öffnen Sie während des Spülvorgangs nicht die Ofentür: Es besteht Verletzungsgefahr für Augen, Schleimhäute und Haut durch den Kontakt mit den verwendeten chemischen Reinigungsmitteln, da diese vom Rad in der Backkammer gespritzt und von starken Luftströmen bewegt werden.
- Bei Wartungsarbeiten am Wasserkreislauf des Ofens ist das Tragen spezieller PSA für Reinigungsmittel Pflicht (siehe Sicherheitsdatenblatt des Produktes), insbesondere Handschuhe und Schutzbrille, da in Teilen des Kreises Rückstände von Reinigungsmitteln vorhanden sein und diese unter Druck stehen können.
- Am Wasserkreis des Ofens, der mit dem 3/4"-Anschluss beginnt und über ein integriertes Rückschlagventil sowie diesem vorgelagert alle Leitungen und Zubehöerteile verfügt, dürfen keinesfalls Änderungen vorgenommen werden, da diese zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen können.

Nur für Bodenöfen mit Wagen

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



BRANDGEFAHR!

- Vor dem Gebrauch versichern Sie sich, dass in der Kammer des Geräts keine nicht konformen Objekte (Gebrauchsanleitung, Kunststoffsäcke oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammenden Stoffe in der Nähe sind.
- Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammende Stoffe oder verbrennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z.B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw...).
- Keine leicht entflammenden Flüssigkeiten oder Gerichte verwenden (z.B. Alkohol) .
- Halten Sie immer die Garkammer sauber und reinigen Sie sie regelmäßig nach jedem Garen: Fette oder Lebensmittelrückstände, die nicht innen entfernt werden, könnten sich entzünden!



STROMSCHLAGGEFAHR

- Öffnen Sie nicht die Räume, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind: Nur von UNOX befugtes Fachpersonal darf diese öffnen. Wenn diese Norm nicht beachtet wird, verfällt die Garantie und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.

Nur für Gasöfen

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

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch



Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes aufmerksam das Kapitel "Sicherheitsnormen"



Beim Garen großer Mengen fettiger Lebensmittel im untersten Grillrosthalter des Ofens ein leeres Blech ohne Löcher vorsehen. Alternativ dazu kann ein Behälter mit passenden Abmessungen verwendet werden.

- Bei der ersten Verwendung des Geräts reinigen Sie akkurat die Ofenkammer innen und das Zubehör "**Reinigung**" (siehe Kapitel **27**); lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüche des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Bei der Öffnung der Tür der Backkammer außer in der Funktion "COOL/KÜHLUNG", hält die Heizung und die Lüftung automatisch an und die eingebaute Lüfterbremse wird ausgelöst (das Lüfterrad dreht sich noch für kurze Zeit).
- Wenn das Gerät mehr als 15 Min. eingeschaltet bleibt, ohne dass ein Funktionsmodus oder die automatische Reinigung ausgewählt wurde, wird automatisch die Stand-by Funktion aktiviert, um den energetischen Konsum zu senken.
- Um den STAND-BY -Modus zu verlassen, drücken Sie die Taste START/STOP.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umwelttemperatur zwischen +5 °C und +35°C.
- Verhindern Sie das Einsalzen von Gerichten in der Ofenkammer. Wenn es nicht anders möglich ist, reinigen Sie so schnell wie möglich den Ofen (siehe Kapitel **Reinigung** auf Seite **27**).
- Um das Sieden und Kochen zu verhindern, keine Behälter mit Flüssigkeiten oder Lebensmitteln verwenden, die sich mit der Hitze verflüssigen könnten, in einer Menge, die nicht mehr leicht unter Kontrolle zu bringen ist.
- Um den Ofen mit der möglichst geschlossenen Garkammer zu verwenden, die relative Luftfeuchtigkeit auf dem MasterTouch Display auf 0% stellen.



Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, NICHT das letzte Blech in einer Höhe über 160 cm zu positionieren. Wenn das nötig sein sollte, **müssen Sie den Aufkleber des "Starter Kits" in einer Höhe von 160 cm anbringen.**

EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

- Der Ofen sollte immer mit einer höheren Temperatur als die Gartemperatur vorgeheizt werden (min. 30-50 °C), um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür aufzuheben.
- Verwenden Sie Bleche und Grillroste von UNOX. Positionieren Sie gleichmäßig das Essen auf diese. Nicht übereinander stapeln oder die Bleche oder Grillroste überladen.
- Achten Sie immer auf die Ladehinweise Ihres Geräts.

STROMAUSFALL

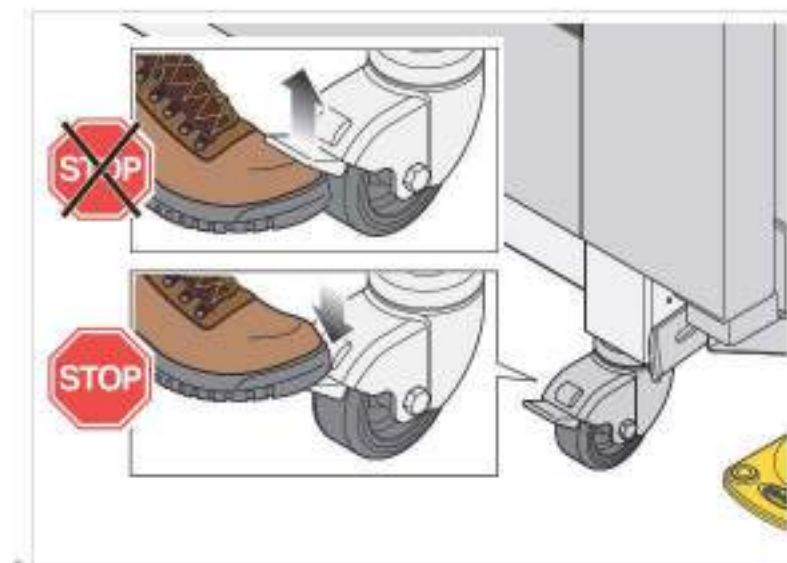
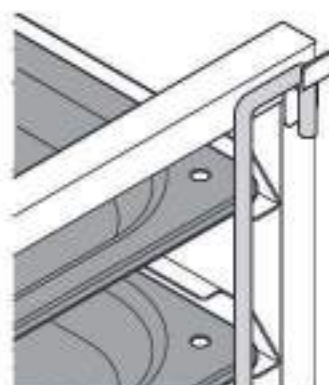
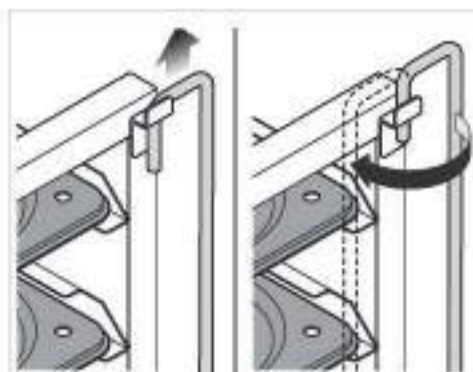
Bei einem Stromausfall oder Abschalten der Maschine setzt das Gerät beim Neustart das Programm fort, das beim Abschalten aktiv war (z. B. eine Multitime-Rezept). Die Gardauer könnte um maximal 2 Minuten verlängert werden.

Verwenden Sie zum Navigieren und Einstellen der Parameter einzig Ihre trockenen und sauberen Finger und keinesfalls Utensilien wie Gabeln, Kochlöffel o. Ä.
Der mitgelieferte Stift darf einzig zum Zeichnen der Garkurven im Menü „Mind.Map“ sowie für Unterschriften genutzt werden.

LADUNG UND GEBRAUCH DER WAGEN (NUR HUBBÜHNENÖFEN MIT WAGEN)

! Verwenden Sie ausschließlich Wagen, Bleche und Grillroste von UNOX.

- Laden Sie vorsichtig die Wagen, ohne Sie zu überladen! Ein Absenken des Wagens ist normal und hängt von der Menge der Produkte auf dem Blech ab.
- Der Wagen wird in den Ofen hineingeschoben. Dazu werden die unteren Gleitführungen verwendet.
- Während des Bewegens des Wagens, fixieren Sie die Bleche wie in der Abbildung angegeben.
- Ziehen Sie immer die Haltebremse der Vorderräder nach dem Einführen in die Ofenkammer und jedes Mal, wenn die Wagen nicht verschoben werden müssen.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Bewegen der Bleche. Diese können heiße Flüssigkeiten enthalten, die heraustreten könnten und die Wagen könnten umkippen (z.B. beim Transport auf unebenen oder geneigten Böden oder beim Transport durch Türen).



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

Gebrauch des Master - Touch

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

+ Für nähere Informationen siehe S. 15

SET
Gestattet die Durchführung eines "manuellen" Garvorgangs, bei dem der Nutzer die folgenden Garparameter einstellen muss:

+ Für nähere Informationen siehe S. 9

UNOX.CARE
Gestattet den Zugriff auf die Liste von Waschvorgängen.

+ Für nähere Informationen siehe S. 20

PROGRAMS
Gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor abgespeicherter Garvorgänge mit "MENU SET" oder das Erstellen und Abspeichern neuer Rezepte.

+ Für nähere Informationen siehe S. 19

SETTINGS
Gestattet die Einstellung verschiedener Parameter (Datum/Uhrzeit, Maßeinheit usw.).

+ Für nähere Informationen siehe S. 23

Durch Berühren der Taste können die mit dem Hauptofen verbundenen Geräte ausgewählt werden (z. B. ein Garschrank und ein SlowTop). Auf diese Weise kann die gesamte Backstation MAXI.Link über einen einzigen Touchscreen bedient werden.

! Dann werden nur die für das gewählte Gerät nützlichen Menüs angezeigt.



Menü Set



Gestattet die Durchführung eines "manuellen" Garvorgangs, bei dem der Nutzer die folgenden Garparameter einstellen muss:

- Gardauer oder Kerntemperatur (die beiden Parameter schließen sich gegenseitig aus);
- Temperatur in der Kammer oder "T" (die beiden Parameter schließen sich gegenseitig aus);

- Dampfein-/auszug in der Kammer;
- Geschwindigkeit des Luftstroms.

Der eingestellte Garvorgang kann gespeichert und später verwendet werden.

Kap. Das eingestellte Rezept abspeichern auf S. 11

SCHRITT

Das Symbol gibt die Nummer des SCHRITTS an, der gerade eingestellt oder ausgeführt wird.

Kap. "Stellen Sie die Vorheizung und die Garschritte ein" auf S. 10

Gardauer
(zwischen 0 min und 9h:59min:59s und danach UNENDLICH). Der Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Dauer.

Temperatur in der Ofenkammer
(30°C bis 260°C).

STEAM.Maxi™

Eingehender Dampf in der Kammer

Geschwindigkeit des Luftstroms

Einstellung der SCHRITTE Vorheizung

START/STOP
Startet den eingestellten Garvorgang

Summer

Durch Berühren des Symbols wird das akustische Signal am Ende eines jeden SCHRITTS aktiviert/deaktiviert.
grün = Signal aktiv
weiß = Signal nicht aktiv

Kerntemperatur

Die Sonde muss tief in die zu garenden Lebensmittel eingeführt werden. Der Garvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur.

Kap. "Nähere Informationen: Nadelfühler" auf S. 14

Temperatur Delta "T"

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

DRY.Maxi™

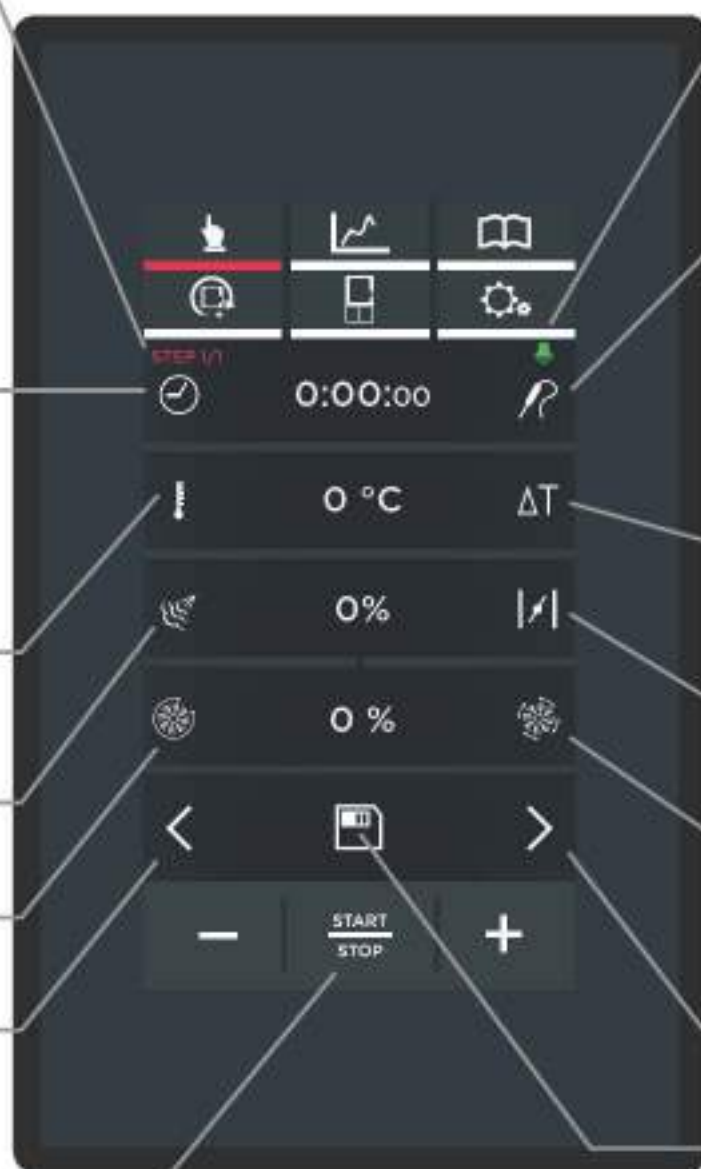
Ausgehender Dampf aus der Kammer

Geschwindigkeit des Luftstroms gepulst (der Lüfter geht aus, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat)

Einstellung der SCHRITTE 2 bis 9;

Abspeichern der eingestellten Parameter

Kap. "Das eingestellte Rezept abspeichern" auf S. 11



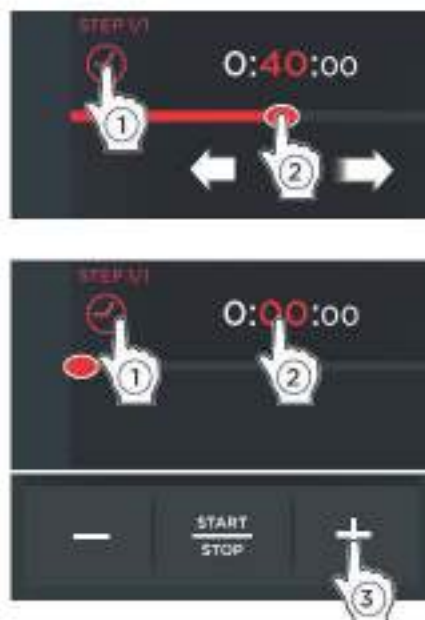
1 EINSTELLEN DER GARPARAMETER

Cursor-Modus

- 1 Berühren Sie das Symbol des Parameters, den Sie einstellen möchten: Dieser wechselt daraufhin die Farbe.
- 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.

Tasten-Modus

- 1 Berühren Sie das Symbol des Parameters, den Sie einstellen möchten: Dieser wechselt daraufhin die Farbe.
- 2 Berühren Sie den Wert, der eingestellt werden soll (beim Parameter "Dauer" müssen Stunden, Minuten oder Sekunden separat eingestellt werden).
- 3 Nutzen Sie die Tasten   zum Ändern des Wertes.



2 STELLEN SIE DIE VORHEIZUNG UND DIE GARSCHRITTE EIN

Jeder Garzyklus besteht aus mindestens einem und höchstens neun SCHRITTEN, von denen jeder durch andere Garparameter charakterisiert ist, + eine fakultative Vorheizung zu Beginn ("PREHEATING").

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



Einstellung der Vorheizung

Zum Einstellen des SCHRITTS der Vorheizung:

- 1 Berühren Sie das Symbol  (siehe Abb. S1):
- 2 Berühren Sie das Symbol "TEMPERATUR" (siehe Abb. S2):
- 3 ziehen Sie den Cursor zum gewünschten Wert oder
- 4 verwenden Sie die "TASTEN + und -".

Einstellung der SCHRITTE 1 bis 9

Zum Einstellen des ersten SCHRITTS und, bei Bedarf, der nächsten, berühren Sie ein oder mehrmals das Symbol  im Bildschirm der Parametereinstellung (siehe Abb. S1). Die Angabe oben rechts zeigt den SCHRITT an, der gerade eingestellt wird (z. B. SCHRITT 1/1).



Abb. S1

Abb. S2

Abb. S3

3

DAS EINGESTELLTE REZEPT ABSPEICHERN

Das Abspeichern des soeben eingestellten Rezepts ist fakultativ, wird aber empfohlen, weil das Abspeichern eines wichtigen Rezepts bedeutet, dass man es später jederzeit erneut verwenden kann, ohne jedes Mal die Parameter neu eingeben zu müssen.

Abspeichern des soeben eingestellten Rezepts

Nach Abschluss der Einstellungen (Garzdauer, Temperatur usw.), die Taste "SAVE" drücken (1 - Abb. S4).

Die Rezepte werden sofort nach Einstellung ihrer Parameter abgespeichert, sie können nicht nach ihrem Beginn oder Ende abgespeichert werden.

Durch Berühren der einzelnen Symbole des Bildschirms Abb. S5 ist es möglich:

- (2) (3) dem Rezept einen Namen zuzuweisen und mit "OK" zu bestätigen (z.B. MERINGUES - BAISERS);
- (4) (5) dem Rezept ein Foto aus den verfügbaren zuzuweisen (siehe fig. S6);

Die Pfeile < und > unten scrollen die Gruppen der verfügbaren Fotos (die Fotos sind nach Kategorien geordnet - Süßspeisen, Pizza, Brot usw.).

- (6) (7) einem Rezept ein Backblech aus den verfügbaren zuzuweisen (siehe Abb. S7);

Drücken Sie, nachdem Sie dem Rezept Name, Foto und Backblech zugeordnet haben, die Taste "SAVE" (8 - Abb. S4S7): es öffnet sich der Bildschirm Abb. S8.

(9) Berühren Sie die Position, an der das Rezept gespeichert werden soll (z.B. die Position unter dem Rezept "COOKIES" (KEKSE); der Garvorgang wird mit den eingegebenen Einstellungen gespeichert.

Falls eine bereits belegte Position berührt wird, speichert das Programm das Rezept automatisch an der ersten freien Position ab.

Mit den Pfeilen < und > unten auf der Seite können die 16 verfügbaren Positionen der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen ^ und v hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.

Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis (Abb. S9) öffnet sich der Bildschirm Abb. S10A, der Folgendes gestattet:

- (A) Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
- (B) Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- (C) Löschen des gespeicherten Garvorgangs; in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt (Abb. S10B);
- (D) Start des Garvorgangs mit der Taste "START/STOP".



Abb. S4



Abb. S5



fig. S6



Abb. S7



Abb. S8



Abb. S9



Rezepte der GRUPPE 2



Abb. S10A



Abb. S10B



Rezept "BAISERS" gelöscht

4

START EINES GARVORGANGS

Die Taste "START/STOP" startet umgehend den Garvorgang mit den zuvor eingestellten Parametern (siehe Abb. S11A-Abb. S11AB).

Wenn der Garvorgang eine Vorheizung vorsieht, erscheint der Bildschirm Abb. S12A mit:

- ① der aktuellen Temperatur in der Ofenkammer;
- ② der eingestellten Vorheiztemperatur;
- ③ der Möglichkeit zum "Überspringen" der Vorheizung;
- ④ der Möglichkeit zum Anzeigen/Ändern der Parameter der nächsten SCHRITTE.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des SCHRITTS der Vorheizung* hin und ein Symbol fordert dazu auf, die zu garenden Produkte in den Ofen zu geben (siehe Abb. S12B).

Nach diesem Vorgang wird bei Schließen des Ofens automatisch der SCHRITT I gestartet.

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

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

! Um den Ofen mit der möglichst geschlossenen Garkammer zu verwenden, die relative Luftfeuchtigkeit auf dem MasterTouch Display auf 0% stellen.



Abb. S11A

Abb. S11B

Abb. S11A: nicht gespeichertes Rezept

Abb. S11B: gespeichertes Rezept



Abb. S12A

Abb. S12B

Welche Bildschirme während des Garvorgangs angezeigt werden, hängt davon ab, wie die einzelnen SCHRITTE eingestellt wurden (nach Dauer oder mit Nadelfühler).

Der Bildschirm Abb. S13A erscheint, wenn der momentan ausgeführte Schritt mit Angabe der Dauer eingestellt wurde.

Der Bildschirm fig. S13B erscheint, wenn der momentan ausgeführte Schritt mit Anwendung des Nadelfühlers eingestellt wurde.

! siehe Kap. "Nähere Informationen: Nadelfühler" auf S. 14

! Das Ende eines jeden SCHRITTES und der automatische Übergang zum nächsten wird, wenn er eingestellt ist, durch ein kurzes akustisches Signal angezeigt.



Abb. S13A

fig. S13B

Bildschirm aktiver Garvorgang: Garen nach Dauer

Der Bildschirm zeigt an:

- ① den SCHRITT, der gerade ausgeführt wird;
- ② die Restdauer des Garvorgangs;
- ③ die Restdauer des Schritts;
- ④ die Möglichkeit zum Ändern der Parameter nach dem Start des Garvorgangs oder zur vorzeitigen Beendigung des aktuellen Garvorgangs, indem die Dauer auf "00:00:00" gestellt wird.



Abb. S13A

Bildschirm aktiver Garvorgang: Garen mit Nadelfühler

Der Bildschirm **fig. S13B** erscheint, wenn für alle SCHRITTE die zu erreichende Kerntemperatur eingestellt wurde.

Der Bildschirm zeigt an:

- ① den SCHRITT, der gerade ausgeführt wird;
- ② die aktuelle vom Nadelfühler gemessene Temperatur;
- ③ die eingestellte Kerntemperatur (bei deren Erreichen der Garvorgang endet);
- ④ Zugriff auf das Ändern der Parameter nach Start des Garvorgangs



fig. S13B

5 ENDE DES GARVORGANGS

Der Garvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Zeit oder Kerntemperatur; Das Ende wird durch ein langes akustisches Signal und den Bildschirm "HOME" angezeigt (**siehe Abb. S14**).

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

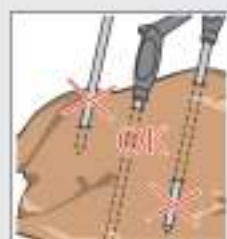
6 AUFRUFEN EINES ABGESPEICHERTEN GARVORGANGS

📄 Aufrufen eines abgespeicherten Garvorgangs, **siehe "Menü Programs" auf S. 19**



Abb. S14

NÄHERE INFORMATIONEN: Nadelfühler



Der Nadelfühler misst während des Garens die Temperatur im Kern des Produkts: Wenn der Nadelfühler den vom Nutzer eingestellten Wert erreicht, bedeutet das, dass sowohl die Oberfläche als auch der untere Teil des Essens gegart ist. Der Nadelfühler wird in den Kern des zu garenden Produkts eingeführt: Vergewissern Sie sich, dass die Spitze des Fühlers im Kern des Essens ist, das heißt, im innersten Teil, ohne herauszukommen. Wenn das Produkt eine geringe Dicke hat, führen Sie den Nadelfühler parallel zur Halterebene ein.

Wenn es mehrere Produkte gibt, führen Sie den Nadelfühler in das kleinste Produkt ein. Nachdem dieses die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat (und der Garvorgang somit beendet ist), das fertig gegarte Stück herausziehen und den Fühler in das nächste kleinste

Produkt einführen.

Anschließend:

A) wurde der soeben beendete Garvorgang nicht abgespeichert, müssen Sie alle Parameter wie zuvor erneut eingeben und die Taste **"START/STOP"** für den Neustart betätigen;

B) wurde der Garvorgang abgespeichert, gehen Sie in den Bereich **"PROGRAMS"** und starten ihn erneut.

 **siehe Kap. "My programs" auf S. 19**

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

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

 Bevor Sie die Bleche herausziehen, kontrollieren Sie das Kabel des Nadelfühlers. Es darf beim Herausziehen nicht blockiert sein.



Menu MIND.Maps

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

1

MIND.MAPS

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

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

So funktioniert MIND MAPS

Im Beispiel **Abb. MM2** wird ein MIND.Maps-Bildschirm angezeigt: Auf der **senkrechten Achse (Y)** erscheint jeweils der einzustellende Parameter (z. B. Temperatur, ein- oder ausgehender Dampf, Geschwindigkeit des Luftstroms usw.), auf der **waagerechten Achse (X)** hingegen die Dauer oder die Kerntemperatur (letztere nur bei Einstellung der Temperatur). Indem Sie eine Kurve mit dem Stift zeichnen, können Sie den Wert eines Parameters (Temperatur) während des Garvorgangs, Minute für Minute, variieren lassen - mit höchster Flexibilität und Kontrolle.

Im Beispiel von **Abb. MM2** stelle ich die Temperatur auf Basis der Zeit ein:

- nach 5 Minuten soll die Temperatur 230°C erreichen,
- nach 15 Minuten soll die Temperatur auf 135°C abfallen usw.

So zeichnen Sie eine MIND.MAPS-Kurve

- 1 Berühren Sie das Symbol "NEW MIND.MAP" (**Abb. MM1**).
- 2 Es öffnet sich der Bildschirm **Abb. MM2**: wählen Sie ob das Ende des Garvorgangs durch die Zeit (auf der **waagerechten Achse (X)** muss das Symbol markiert sein) durch die Kerntemperatur (auf der **waagerechten Achse (X)** muss das Symbol markiert sein) bestimmt wird.
- 3 Zeichnen Sie mit dem Stift die gewünschte Kurve. Das Symbol gestattet den Zugriff auf die Einstellung der Kurve nach mehr als 30 Minuten.

Verändern der Kurve

- 4 Klicken Sie, um einen Abschnitt der bereits gezeichneten Kurve zu **verändern** mit dem Stift auf die Kurve und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn verschieben, um die Kurve verändern.
- 5 Um bereits gezeichnete Kurvenabschnitte zu **löschen**, klicken Sie mehrmals auf das rote "X" links.

Einsetzen von Skalen

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



Abb. MM1



Abb. MM2



Abb. MM3



Abb. MM4



Abb. MM5



Abb. MM6

Zoom

⑧ Zur **Vergrößerung** eines Intervalls auf der gewünschten Position auf die senkrechte Y-Achse drücken (im Beispiel Intervall zwischen 170 und 200°).

⑨ Zur Rückkehr in den Normalmodus erneut auf die senkrechte Y-Achse oder das Symbol unten links drücken.

Einstellung der folgenden Parameter und der Vorheizung

⑩ Berühren Sie ein weiteres Symbol zum Einstellen der folgenden Parameter, ein- und ausgehende Feuchtigkeit und Geschwindigkeit des Luftstroms.

⑪ Zeichnen Sie eine neue Kurve zum Einstellen des gewählten Parameters:

❗ Ein- und Ausgehende Feuchtigkeit: Die ausgehenden Werte werden ROT, die eingehenden Werte HELLBLAU dargestellt (im Beispiel habe ich bei 15 Minuten eine ausgehende Feuchtigkeit von 40% eingestellt).

❗ Geschwindigkeit des Luftstroms (von 1 - Minimum bis 4 - Maximum): Die gepulste Geschwindigkeit der Lüfter wird mit gestrichelter Linie verdeutlicht (Werte unter Null), die normale mit durchgehender Linie (Werte über Null). Die Linienstärke zeigt außerdem die Geschwindigkeit an (dünne Linie langsam, dicke Linie schnell).

⑫ Drücken Sie die spezifische Taste links (⬆️) und stellen die gewünschte Temperatur ein, wenn das Rezept eine Vorheizung vorsieht.

❗ ⑬ Die Taste "HOLD" unten rechts (⬆️➡️) ermöglicht den Dauerbetrieb des Ofens.



Abb. MM7

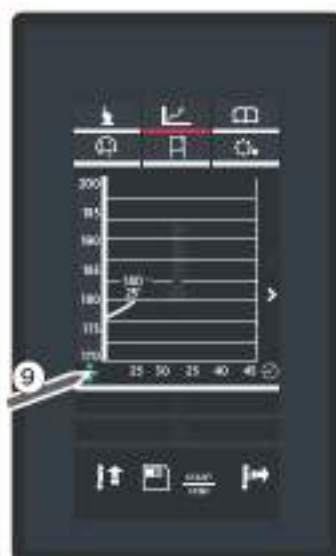


Abb. MM8



Abb. MM9

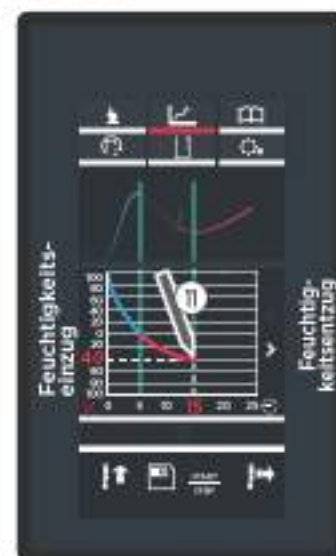


Abb. MM10: Ein/Auszug Feuchtigkeit

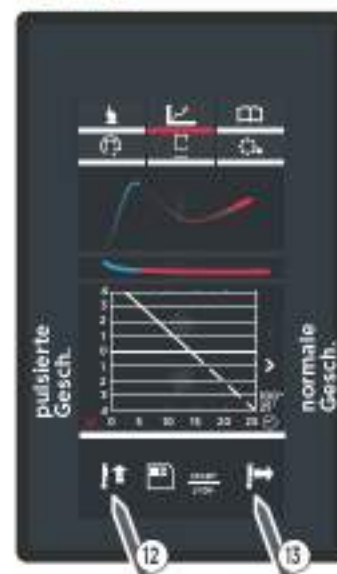


Abb. MM11: Geschwindigkeit des Luftstroms, Vorheizung und HOLD (fortlaufender Garvorgang)

Speichern Sie die eingestellten MIND MAPS-Kurven ab

Das Abspeichern der eingestellten Kurve ist fakultativ, wird aber empfohlen, um das Rezept anschließend jederzeit neu verwenden zu können ohne es jedes Mal neu eingeben zu müssen.

Drücken Sie nachdem Sie die Kurven der Parameter gezeichnet haben (Temperatur/Dauer, Ein/Auszug Feuchtigkeit und Geschwindigkeit des Luftstroms), die Taste "SAVE" (1 - Abb. MM14).

Die Kurven werden sofort nach Einstellung ihrer Parameter abgespeichert, sie können nicht nach Beginn oder Ende des Rezepts abgespeichert werden.

Durch Berühren der einzelnen Symbole des Bildschirms ist es möglich:

- (2) (3) dem Rezept einen Namen zuzuweisen und mit "OK" zu bestätigen (siehe Abb. MM15A - PIZZA);
- (5) dem Rezept ein Foto aus den verfügbaren zuzuweisen (siehe Abb. MM16A und Abb. MM16B);

Die Pfeile < und > unten scrollen die Gruppen der verfügbaren Fotos (die Fotos sind nach Kategorien geordnet - Süßspeisen, Pizza, Brot usw...).

- (7) einem Rezept ein Backblech aus den verfügbaren zuzuweisen (siehe Abb. MM17A und Abb. MM17B).

Drücken Sie, nachdem Sie dem Rezept Name, Foto und Backblech zugeordnet haben, die Taste "SAVE" (8 - Abb. MM17A); es öffnet sich der Bildschirm Abb. MM18.

(9) Berühren Sie die Position, an der das Rezept gespeichert werden soll (z.B. die Position unter dem Rezept "COOKIES" (KEKSE); der Garvorgang wird mit den eingegebenen Einstellungen gespeichert (Abb. MM19).

Falls eine bereits belegte Position berührt wird, speichert das Programm das Rezept automatisch an der ersten freien Position ab.

Mit den Pfeilen < und > unten auf der Seiten können die 16 verfügbaren Positionen der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen ✓ und ✗ hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.

(10) Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis (Abb. MM19) öffnet sich der Bildschirm Abb. MM20, der Folgendes gestattet:

- (A) Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
- (B) Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- (C) Löschen des gespeicherten Garvorgangs; in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt (Abb. MM21)
- (D) Start des Garvorgangs mit der Taste "START/STOP".



Abb. MM14



Abb. MM15A



Abb. MM15B



Abb. MM16A



Abb. MM16B



Abb. MM17A



Abb. MM17B



Abb. MM18



Abb. MM19



Rezepte der GRUPPE 2



Abb. MM20



Abb. MM21



Rezept "PIZZA" gelöscht

Starten der zuvor eingestellten MIND MAPS

Die Taste **"START/STOP"** startet umgehend den Garvorgang mit den zuvor eingestellten Parametern (siehe Abb. MM21A).

Wenn der Garvorgang eine Vorheizung vorsieht, erscheint der Bildschirm Abb. MM22A mit:

- ① der aktuellen Temperatur in der Ofenkammer;
- ② der eingestellten Vorheiztemperatur;
- ③ der Möglichkeit zum "Überspringen" der Vorheizung;
- ④ der Möglichkeit zum Anzeigen/Ändern der Parameter der nächsten SCHRITTE.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des SCHRITTS der Vorheizung* hin und ein Symbol fordert dazu auf, die zu garenden Produkte in den Ofen zu geben (siehe Abb. MM22B).

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

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

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

Während des Garvorgangs erscheint der Bildschirm Abb. MM23: durch Klicken auf jeden Sektor (A), (B), (C) kann im Detail die jeweilige Kurve angezeigt werden (Temperatur-Dauer, usw...).



Abb. MM21A



Abb. MM21B

Abb.MM21A:
nicht gespeichertes Rezept

Abb.MM21B:
gespeichertes Rezept



Abb. MM22A

① aktuelle Temperatur in der Ofenkammer

② Eingestellte Vorheiztemperatur

④ Zugriff auf die Parameter

③ die Möglichkeit zum "Überspringen der Vorheizung" auch dann, wenn sie zuvor eingestellt worden war

Abb. MM22B

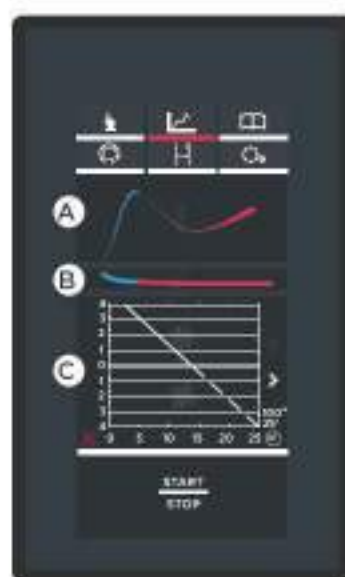


Abb. MM23



Menü Programs

Dieses Menü gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor abgespeicherter Garvorgänge (MY PROGRAMS) oder das Erstellen und Abspeichern neuer Rezepte (NEW PROGRAMS).

1 MY PROGRAMS

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeicherter Garvorgang mithilfe des "MENU SET" AUFGERUFEN WERDEN.

☞ siehe Kap. "Das eingestellte Rezept abspeichern" auf S. 11

Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Garvorgänge berühren Sie das Symbol "PROGRAMS" (Abb. P1) und anschließend das Symbol "MY PROGRAMS" (2): Es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Garvorgänge aufgerufen (Abb. P3).

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

③ Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis (Abb. P3) öffnet sich der Bildschirm Abb. P4, der Folgendes gestattet:

- (A) Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
- (B) Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- (C) Löschen des gespeicherten Garvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt (Abb. P5);
- (D) Start des Garvorgangs mit der Taste "START/STOP".



Abb. P1



Abb. P2



Abb. P3



Abb. P4



Abb. P5



Abb. P6
Rezept "BAISERS" gelöscht

2 MY MIND.MAPS

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeicherter Garvorgang mithilfe des "MENU MIND.MAPS" AUFGERUFEN WERDEN.

☞ Siehe Kap. Menu MIND.Maps auf S. 15

Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Garvorgänge berühren Sie das Symbol "PROGRAMS" (Abb. P6) und anschließend das Symbol "MY MIND.MAPS" (Abb. P7): Es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Garvorgänge aufgerufen (Abb. P8).

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



Abb. P6



Abb. P7



Abb. P8



Menü Unox.Care

Gestattet den Zugriff auf eine Liste mit Vorgängen für die Spülung des Filters Unox.Pure und die Wartung des Ofens.

1 ROTOR.KLEAN

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

WASCHVORGANG	DAUER	VERWENDUNG
H2O	00:06	Kaltspülung
QUICK	00:32	Kammer wenig verschmutzt
SHORT	00:40	Kammer wenig verschmutzt
MEDIUM	01:00	Kammer mäßig verschmutzt
LONG	01:40	Kammer sehr verschmutzt

PUMP LOADING/SPÜLMITTEL FÜLLEN: Dieses Programm wird nur beim ersten Gebrauch und nach dem Wechsel des Spülmittelbehälters verwendet. Es dauert ungefähr 25 Sek. und dient dazu, das Spülmittel aus dem Kanister zu laden und die aufgenommene Luft zu entfernen. Nach Abschluss des Füllprogramms MUSS eine Spülung durchgeführt werden.

② Berühren Sie den Namen des Programms, das erforderlich ist.

③ Es erscheint der Bildschirm "CONSUMPTION (VERBRAUCHSDATEN)", der die Daten der gewählten Spülung anzeigt:

- Wasserverbrauch (in Litern);
- Stromverbrauch (in kW/h)
- Verbrauch UNOX.Det&Rinse Plus (Reinigungsmittel)

④ Berühren Sie die Taste "START/STOP". Der Waschvorgang beginnt. Auf dem Display wird die Restdauer des aktuellen Waschvorgangs angezeigt (im Beispiel Abb. L1 beträgt sie 1 Minute und 25 Sekunden).

Die Farbe der Uhr zeigt an:

- **ROT:** Waschvorgang läuft.
- **GELB:** Es fehlt noch weniger als 1 Minute bis zum Ende des ausgewählten Waschvorgangs
- **GRÜN:** Der Waschvorgang ist abgeschlossen, das Display kehrt automatisch zur Seite "HOME" zurück.

Zum **vorzeitigen Abbrechen** eines laufenden Waschvorgangs drücken Sie die Taste "STOP". Im automatischen Modus startet ein Spülzyklus mit einer Dauer von zirka 3 Minuten, der sämtliche Reinigungsmittelrückstände aus der Backkammer entfernt.

WICHTIGE HINWEISE ZU WACHVORGÄNGEN

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

Vor dem Start eines Waschzyklus sichergehen, dass sich KEINE Bleche in der Ofenkammer befinden: Der Waschvorgang ist ineffizient und es erscheint ein Alarm: In diesem Fall die Bleche entfernen, den Ofen wieder mit Spannung versorgen und sofort einen neuen Waschzyklus starten.

Während des Waschvorgangs NICHT die Tür des Ofens öffnen. Es besteht Verletzungsgefahr durch die Bewegung des Rads, die heißen Dämpfe und die aggressiven chemischen Spülmittel.

Im Fall von Öfen mit Wagen führen Sie den Waschvorgang durch, während sich der Wagen - ohne Backbleche - in der Backkammer befindet und mit den vorderen Haltebremsen blockiert ist.



Zugriff auf das Programm "PUMP LOADING"



Abb. L1



Ein Bildschirm weist während des Spülvorgangs darauf hin, dass die Tür nicht geöffnet werden darf.

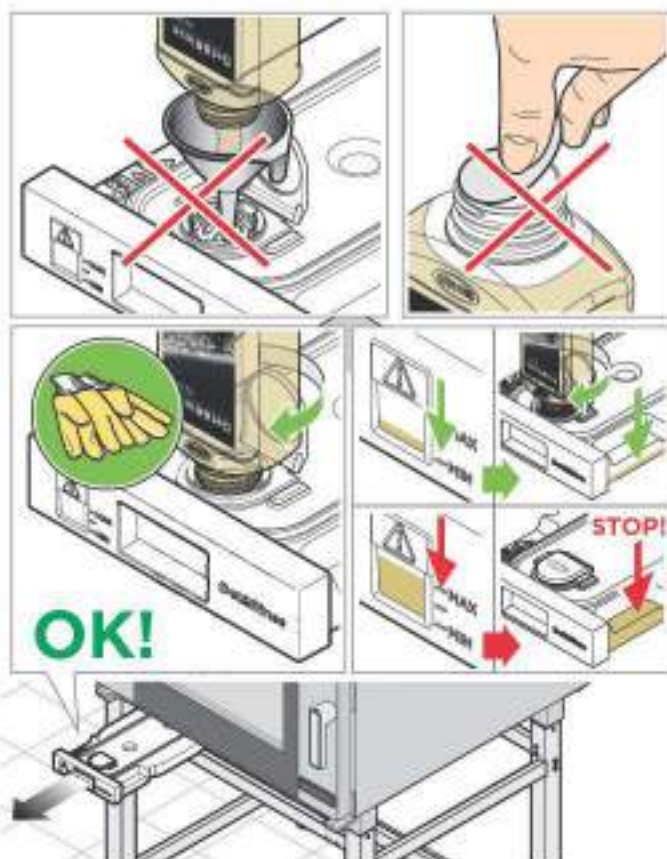
ES BESTEHT VERLETZUNGS-GEFAHR FÜR AUGEN, SCHLEIMHÄUTE UND HAUT DURCH DEN KONTAKT MIT DEN VERWENDETEN CHEMISCHEN REINIGUNGSMITTELN!

BEFÜLLEN DES REINIGUNGSMITTELKANISTERS

- !** Das Auffüllen kann nur mit 1-Liter-Reinigungsmittelflaschen **UNOX.Det&Rinse Plus** aufgefüllt werden.
Zum Einfüllen des Reinigungsmittels:
1. Tragen Sie Handschuhe, um den direkten Kontakt der Hände mit dem Reinigungsmittel zu verhindern.
 2. Den Behälter unter dem Ofen herausziehen, bis ein „Klick“ zu hören ist.
 3. Öffnen Sie den Deckel des Behälters.
 4. Öffnen Sie den Deckel der 1-Liter-Flasche des Reinigungsmittels von UNOX **ohne die Schutzfolie zu entfernen/zu durchstechen!**
 5. Drehen Sie die Flasche auf den Kopf und schrauben Sie sie auf den Behälter (beim Aufschrauben der Flasche durchsticht ein Dorn im Behälter die Schutzfolie, damit das Reinigungsmittel austreten kann).
 6. Nachdem die Flasche geleert wurde, schrauben Sie sie wieder ab, um sie zu entfernen; achten Sie dabei auf eventuelle Tropfen des Reinigungsmittels.

- !** **Das Reinigungsmittel darf nicht mit der Haut, den Augen oder den Schleimhäuten in Berührung kommen.** Bei einem Kontakt mit dem Reinigungsmittel befolgen Sie die Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt.
7. Wiederholen Sie den Vorgang, bis Sie den zulässigen Höchststand erreicht haben, der vorn am Behälter angegeben ist (Max. Fassungsvermögen des Behälters 4 Liter = 4 Flaschen)
 8. Entsorgen Sie die Flasche.
 9. Setzen Sie den Behälter wieder unter dem Ofen ein, bis er einrastet.
 10. Entsorgen Sie die Handschuhe und achten Sie dabei darauf, dass Sie nicht mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen.

- !** Das Reinigungsmittel **NICHT** mit bloßen Händen anfassen!



NEHMEN SIE IN KEINEM FALL ÄNDERUNGEN AM BEHÄLTER UND SEINEN ANSCHLÜSSEN VOR: VERLETZUNGS- UND TODESGEFAHR

UNOX.PURE

2

1 Anzeige der noch vorhandenen Liter

Dank eines internen Literzählers (der nach jedem Filterwechsel zurückgesetzt werden muss) können Sie jederzeit prüfen, wie viele Liter Wasser bis zum nächsten Filterwechsel noch fehlen.

2 Wasserhärte

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

3 Austausch der Kartusche

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



① Zeigt die verbleibenden Liter an (Remaining volume)

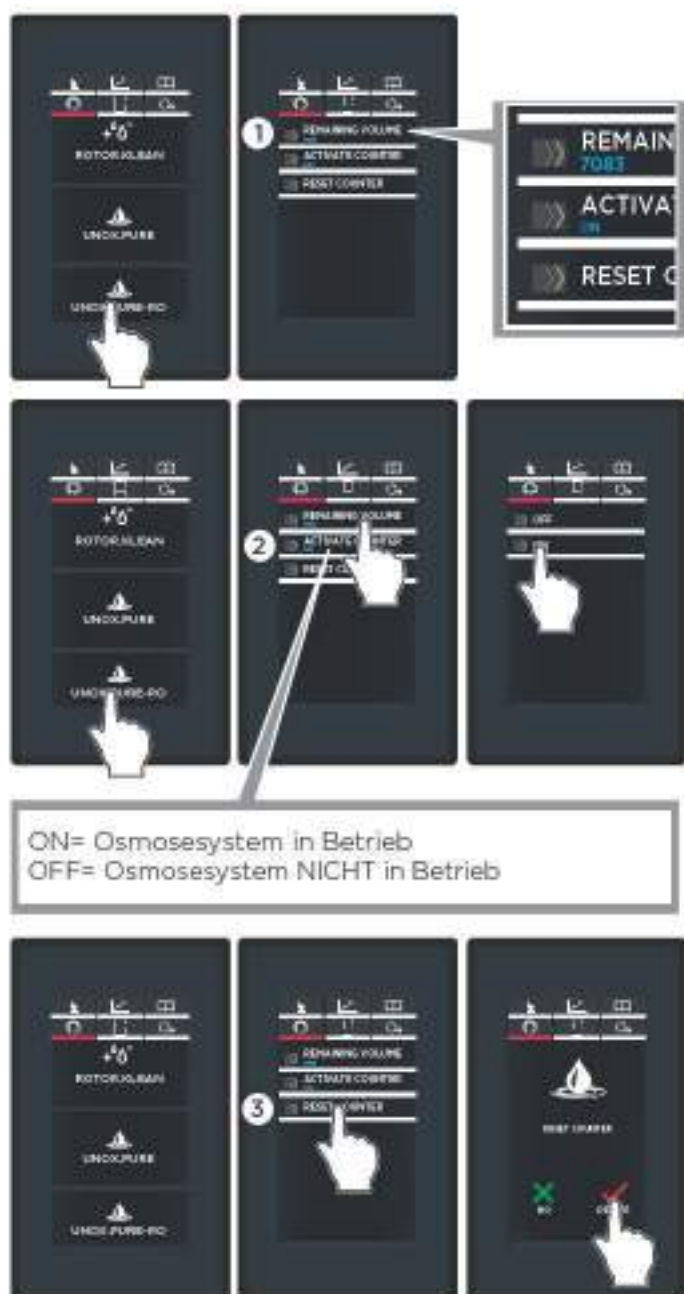
Dank eines internen Literzählers (der nach jedem Filterwechsel zurückgesetzt werden muss) können Sie jederzeit prüfen, wie viele Liter Wasser bis zum nächsten Filterwechsel noch fehlen (Im Beispiel 7083 verbleibende Liter bis zum Filterwechsel).

② Activate Counter

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

③ Den Literzähler zurücksetzen (Reset Counter)

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





Menü Settings

Dieses Menü gestattet den Zugriff auf die Einstellung der Parameter des Ofens.

1 USER SETTINGS - NUTZEREINSTELLUNGEN

Nach der Eingabe des Passworts "4456" gibt das Menü die Möglichkeit, die folgenden Untermenüs aufzurufen:

SPRACHE: gestattet die Auswahl der Sprache des Bedienfeldes aus den verfügbaren.

DATUM UND UHRZEIT: gestattet das Ändern der Einstellungen von DATUM UND UHRZEIT (Uhr) des Ofens.

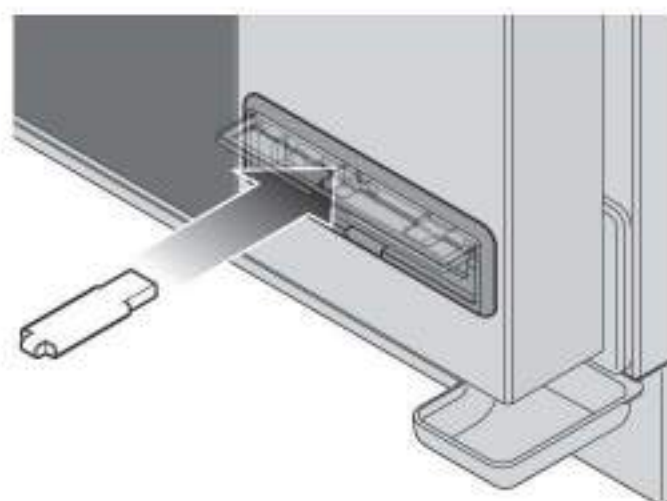
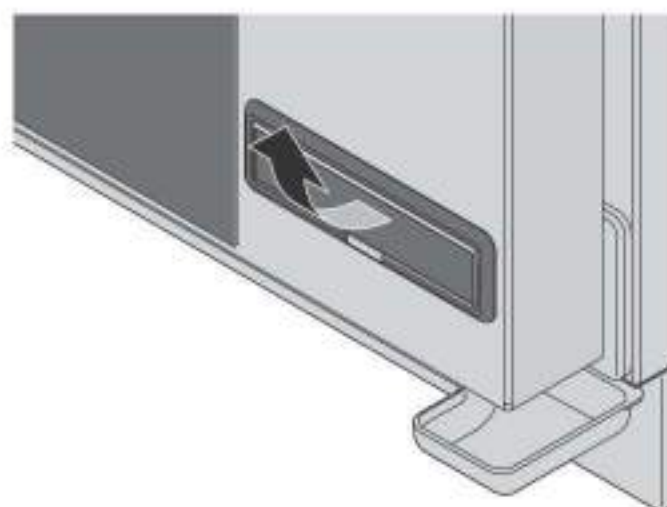
MASSEINHEIT: gestattet die Auswahl der Maßeinheit der Temperatur und des Volumens (°C-°F, Liter - Gallonen).

NETZWERK: gestattet die De-/Aktivierung der Ofensteuerung durch Fernbedienung über das Netzwerk und die Konfigurierung der Parameter

EXPORT AUF USB: gestattet das Laden von Garprogrammen, die am Ofen erstellt wurden, auf einen USB-Stick

IMPORT VON USB: gestattet das Laden von Garprogrammen, die zuvor am Computer erstellt wurden, von einem USB-Stick

! Der Export/Import mit USB-Stick muss mit dem mitgelieferten Gerät erfolgen: Der USB-Stick enthält auch die Firmware des Ofens sowie die komplette Bedienungsanleitung.



Datenübertragung Ofen-Nutzer

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.

AF - OFENALARME			
Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AF01	Thermischer Alarm Motoren	Der Ofen hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AF02	Alarm Sicherheitsthermostat		
AF03	Alarm Kammerfühler		
AF04	Alarm Datenverlust		
AF20	Alarm Thermostat Dunstabzugshaube	Der Ofen gestattet den Start der Programme erst wieder, wenn die Temperaturen in den zulässigen Bereich zurückgekehrt sind und die Taste "Rest Dunstabzugshaube" gedrückt wurde	Warten Sie, bis die Temperaturen wieder gefallen sind, und drücken Sie die Reset-Taste; wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundenservice
AF023*	Fehlende Gaszufuhr	Der Ofen hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AF025**	Alarm Wagen	Der Ofen verhindert den Start von Programmen mit Ausnahme des Vorheizprogramms	Positionieren Sie den Wagen vollständig im Inneren der Backkammer; wenn das Problem auch nach dieser Korrekturmaßnahme noch andauert, wenden Sie sich an den Kundenservice

* Nur bei Gasöfen

** nur bei Öfen mit Wagen

WF - WARNING OFEN

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WF01	Warnung Fühler Kammer 1 (hinten)	Der Ofen funktioniert weiter, wenn der Fühler der Kammer 2 verwendet wird. Dadurch könnte die Temperaturregung nicht ganz präzise sein.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WF02	Warnung Fühler Kammer 2 (hinten)	Der Ofen funktioniert weiter.	
WF03	Warnung Nadelfühler im Kern der Speise	Der Ofen funktioniert weiter. Es ist jedoch nicht möglich, die Speise mit dem eingeführten Fühler zu garen.	
WF04	Warning Motortachometer	Der Ofen funktioniert weiter, aber die Feuchtigkeitsmessung wird deaktiviert	
WF06	Warnung Temperatur Leistungskarte		
WF12	Warning Temperatur Platine Sous Vide (Vakuum)	Der Ofen funktioniert weiter. Der externe Vakuum-Fühler Sous Vide kann jedoch nicht verwendet werden.	
WF13	Warning Fühler Sous Vide (Vakuum)		
WF15	Warnung Kommunikationsfehler mit Platine Sous Vide (Vakuum)		
WF16	Warning kein Wasser oder Wasser-ventil EL 1	Der Ofen funktioniert weiter, aber die Reinigungsergebnisse können unbefriedigend sein	Ermitteln Sie den Grund für die fehlende Wasserversorgung; wenn das Problem auch nach dieser Korrekturmaßnahme noch andauert, wenden Sie sich an den Kundenservice
WF17	Warnung Mehrpunkt-Fühler in 1 oder mehreren Punkten (bis zu 3)	Der Ofen funktioniert weiter. Die Messung der Temperatur im Kern der Speise könnte jedoch ungenau sein.	
WF18	Warning Rotation des Ventils POLLO	Es ist nicht möglich, vom Garvorgang für Hähnchen zu einer Spülung zu wechseln und umgekehrt	
WF19	Kein Reinigungsmittel im Behälter unter dem Ofen	Die Spülung wird unterbrochen und das System startet einen erzwungenen Spülvorgang	Füllen Sie Reinigungsmittel nach; wenn das Problem auch nach dieser Korrekturmaßnahme noch andauert, wenden Sie sich an den Kundenservice
WF20	Kein Wasser am Ventil des Rads EG 1	Die Spülprogramme starten normal; aufgrund der Störung am Rad werden aber keine optimalen Reinigungsergebnisse erzielt	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WF25	Kein Wasser am Ventil EL 2	Die Spülprogramme starten normal; aufgrund der Störung wird die Rückseite des Schutzblechs der Lüfter jedoch nicht gewaschen	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WF26	Kein Wasser am Ventil des Rads EG 2	Die Spülprogramme starten normal; aufgrund der Störung am Rad werden aber keine optimalen Reinigungsergebnisse erzielt	
WF27	Kein Wasser am Ventil EL 1	Es kann keine Spülung durchgeführt werden	Ermitteln Sie den Grund für die fehlende Wasserversorgung; wenn das Problem auch nach dieser Korrekturmaßnahme noch andauert, wenden Sie sich an den Kundenservice
WF28	Warnung Temperatur Steuerplatine	Der Ofen funktioniert weiter.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WF29	Warnung Temperatur Gasdämpfe	Der Ofen funktioniert auch weiterhin mit möglicher Leistungsminderung	
WF30	Kommunikationsfehler mit der Rauchgasplatine	Der Ofen funktioniert auch weiterhin mit möglicher Leistungsminderung	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WF31	Hohe Temperatur der Rauchgasplatine	Der Ofen funktioniert weiter.	

WC - WARNUNG HAUBE

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WC01	Dampffühler 1 defekt	Elektroventil des Schockfrosters öffnen sich nicht bei fehlendem Fühler zur Messung der Dampftemperatur	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WC02	Fehler Kartentemperatur	Die Haube funktioniert weiter.	
WC05	Zu heißer Rauch am Einlass	Die Haube funktioniert weiter.	
WC06	Keine Stromversorgung	Motor und Schockfroster der Abzugshaube nicht aktiv	
WC07	Kommunikationsfehler	Motor und Schockfroster der Abzugshaube nicht aktiv	Kontrollieren Sie das Stromkabel der Abzugshaube; wenn das Problem auch nach dieser Korrekturmaßnahme noch andauert, wenden Sie sich an den Kundenservice

AL - ALARME GÄRSCHRANK

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
ALO1	Alarm Kammerfühler	Der Gärschrank hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
ALO2	Alarm Datenverlust		Kontrollieren Sie das Stromkabel des Gärschrankes; wenn das Problem auch nach dieser Korrekturmaßnahme noch andauert, wenden Sie sich an den Kundenservice
ALO3	Fehlende 230 V Stromversorgung an der Platine des Gärschrankes		

WL - WARNUNG GÄRSCHRANK

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WL01	Fehler Feuchtigkeitsfühler	Der Gärschrank funktioniert weiter. Die automatische Feuchtigkeitsregelung kann jedoch nicht verwendet werden.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WL02	Fehler Kartentemperatur	Der Gärschrank funktioniert weiter.	
WL03	Fehler Fühler Raum der Komponenten		

AM - VERSORGERALARM (SlowTop)

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AM01	Alarm Kammerfühler	Der Halter hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AM02	Alarm Datenverlust		
AM03	Alarm Sicherheitsthermostat		
AM04	Thermischer Alarm Motor		
AM05	Alarm Motortachometer		

WM - VERSORGERWARNUNG (SlowTop)

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WM02	Fehler Kartentemperatur	Der Versorger funktioniert weiter.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WM03	Fehler Nadelfühler im Kern der Speise	Der Halter funktioniert weiter. Es ist jedoch nicht möglich, Garvorgänge zu starten, bei denen der Nadelfühler verwendet werden muss.	

Reinigung

- ! Die Vorgänge der ordentlichen Wartung werden durchgeführt:**
- nachdem Sie das Gerät von der Strom-, Wasser- und Gasversorgung (NUR BEI GASÖFEN) getrennt haben;
 - nachdem die geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen angezogen wurden (z.B. Handschuhe, usw...).

Reinigen Sie täglich die Ofenkammer, um einen geeigneten Hygienestand zu garantieren und um zu verhindern, dass der rostfreie Stahl in der Ofenkammer nicht beschädigt und porös wird. Führen Sie die tägliche Reinigung durch, auch wenn das Gerät nur mit feuchtem Dampf verwendet wird (Dampfbacken). Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- aggressive oder beschädigende Reinigungsmittel (z.B. Chlorsäure / Salzsäure oder Schwefelsäure). Achtung! Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät verwenden;
- schabende oder spitze Gegenstände (z. B. reibende Schwämme, Spachteln, Stahlbürsten, usw...);
- Wasserstrahlen;

EXTERNE STAHLGERÄTEFLÄCHEN, DICH- TUNG DER OFENKAMMER, NADELFÜHLER IM KERN DER SPEISE

Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.

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

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

IN DER OFENKAMMER

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

Reinigen Sie die Backkammer mithilfe der Waschprogramme.

! Für weitere Informationen siehe Kap. ROTOR.KLEAN auf S. 20



KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN UND BEDI- ENFELD

Verwenden Sie lediglich ein sehr weiches Tuch und eine sehr geringe Menge an Reinigungsprodukten für delikate Oberflächen.

INNEN- UND AUSSENSCHIEBE DER TÜR

Abwarten, bis die Fenster abgekühlt sind.

Verwenden Sie ausschließlich einen weichen, leicht angefeuchteten Lappen mit etwas Seife oder Glasreiniger. Sorgfältig abspülen und trocknen.

Kundendienst

Im Störfall die Strom- und Wasserversorgung abschalten und in der Tabelle nach Lösungen suchen.



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

- Kaufdatum;
- 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) Italy
Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

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

Stillstandszeit

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

- Lösen Sie das Gerät von der Strom-, Wasser- und Gasversorgung (NUR BEI GASÖFEN);
- Sie sollten alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das in Vaselineöl eingetaucht ist;
- Die Tür des Geräts leicht offen lassen.

- Beim ersten erneuten Gebrauch:

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör akkurat (siehe Kapitel **Reinigung** auf Seite 27);

- Schließen Sie das Gerät wieder an die Strom-, Wasser- und Gasversorgung (NUR BEI GASÖFEN) AN;

- Kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;

- Lassen Sie das Gerät mindestens 50 Minuten laufen, ohne dass sich dabei Lebensmittel darin befinden.



Es wird empfohlen, sich zu versichern, dass das Gerät sich in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet. Daher sollte einmal im Jahr die Wartung und die 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 Donnerstag, 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss.

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

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

Am Lebensende des Gerätes 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 Recyclen 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 der Elektronikschrott an den folgenden Punkten abgeliefert 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 Nationen der europäischen Union

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

Zertifikate

EU-Konformitätserklärung für elektrische Geräte und Gasgeräte

Hersteller: UNOX S.p.A.

Anschrift: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

erklärt unter eigener Verantwortung, dass das Produkt

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

für Elektro- und Gas-Öfen

mit der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG konform sind und gemäß den folgenden Normen gebaut wurden:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

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

EN62233: 2008

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

mit der Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EG konform sind und gemäß den folgenden Normen gebaut wurden:

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

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

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Nur für Gas-Öfen:
mit der Richtlinie 2009/142/EG konform sind und gemäß den folgenden Normen gebaut wurden:
EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006

Garantie

Die Montage des UNOX-Produkts muss von einer befugten Stelle durchgeführt werden. Das Montagedatum und das Modell des Geräts müssen vom Endkäufer durch eine schriftliche Erklärung oder eine erstellte Montagerechnung des Händlers oder des befugten UNOX-Kundendienstzentrums für die Garantie dokumentiert werden.

Die UNOX-Garantie erkennt die Störungen, die auf Original-Defekte durch schlechte Produktion zurückzuführen sind. Die Defekte durch Transport und schlechte Lagerung und Wartung oder der falsche Gebrauch des Produkts wird nicht abgedeckt. Das gilt auch für eine Montage im Werk, die nicht den technischen Anforderungen von Unox entspricht, wie zum Beispiel der Gebrauch von schmutzigem oder aggressivem Wasser, Gas mit schlechter Qualität oder Strom mit einer nicht geeigneten Leistung oder Spannung.

Die Garantie schließt die Schäden durch Überspannung aus, die durch Veränderungen von unbefugtem oder nicht kompetentem Personal entstanden sind. Das Garantierecht gilt ebenfalls nicht bei Fehlfunktionen durch Kalk-Verkrustungen im Gerät. Außerdem sind die Verschleißkomponenten von der Garantie ausgeschlossen: Dichtungen, Lampen, Fenster, ästhetische Teile der Werkzeuge und Teile, die sich während des Gebrauchs abnutzen.

Das Recht auf Garantieleistungen verfällt im Falle von Schäden durch eine fehlerhafte oder nicht vom befugten Kundendienst durchgeführte Montage.



LD49541.D00-LD1-01 - Printed: 07-2016
Subject to technical changes



UNOX S.p.A.
Via Majorano, 22 - 35010 - Codogno (PV) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

