



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

BEDIENUNGSANLEITUNG

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen, sich für einen Ofen der Reihe **BAKERLUX SHOP.Pro™** entschieden zu haben.

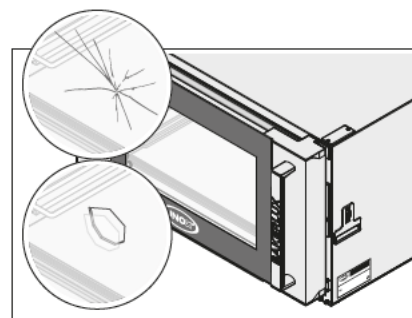
Diese Öfen sind das Ergebnis der kontinuierlichen Unox-Forschung, die einen minimalen Platzbedarf in Kombination mit herausragenden Leistungen sowie eine außerordentliche Verwaltung der Garvorgänge bei jedem Gebrauch und jeder Beladung gewährleistet.

Die Öfen **BAKERLUX SHOP.Pro™** verwenden die besten von UNOX patentierten Technologien, die in Zusammenarbeit mit Chefköchen und innovativen Forschungsinstituten entwickelt wurden. Eine große Spanne an verfügbarem Zubehör machen die Öfen zu einem vielfältigen Instrument. Dadurch wird die Arbeit in der Küche noch stärker vereinfacht.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSNORMEN	4
ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GEBRAUCH	5
Empfehlungen zum Garen.....	5
GEBRAUCH DES OFENS	6
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE).....	8
MENÜ SET	10
Einstellen der Garparameter.....	11
Einstellen eines manuellen Garvorgangs.....	11
Starten des Garvorgangs.....	14
Ende des Garvorgangs.....	18
Abspeichern eines Garvorgangs.....	19
MENÜ MULTI.TIME	20
Anwendungsbeispiel.....	20
New Multi.time: Einstellen und Abspeichern eines neuen Multi.time-Garvorgangs.....	21
My Multi.time.....	23
My Menu.....	24
Weiterführende Informationen: „Neues Menü“.....	24
MENÜ PROGRAMS	25
MENÜ READY.COOK	26
MENÜ CHEFUNOX	27
MENÜ DCC STATS	29
EINSTELLUNGEN	31
GEBRAUCH EINES ANGESCHLOSSENEN GÄRSCHRANKS	38
MENÜ SET	40
Einstellen der Gärparameter.....	41
Einstellen eines manuellen Gärvorgangs.....	41
Aktivieren des Gärvorgangs.....	43
Ende des Gärvorgangs.....	45
MENÜ MULTITIME	48
WARTUNG	54
Externe Stahloberflächen, Dichtung der Garkammer.....	54
In der Ofenkammer.....	54
Kunststoffoberflächen und Bedienfeld.....	54
Innen- und Außenscheibe der Tür.....	54
After-Sales-Service.....	55
Kommunikation Ofen-Nutzer.....	56
Stillstandszeit.....	57
Verschrottung am Lebensende.....	57
Zertifikate.....	57

- Jeder Gebrauch und jegliche Reinigungsarbeiten, die von den in dieser Anleitung genannten und vorgesehenen 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, die vom Nutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen 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, 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.
- Wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie* entfällt in diesem Fall.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Service Center durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sinnesbedingten oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen keine mit Flüssigkeiten gefüllten Behälter oder Lebensmittel, die bei Erwärmung flüssig werden, in Regalen verwenden, die sich mehr als 1,6 m über dem Boden befinden.
- Diese Geräte sind für den Einsatz in gewerblichen Umgebungen und nicht für die kontinuierliche Lebensmittelproduktion im industriellen Maßstab bestimmt;
- Für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen ist die Ausbildung nicht geeignet.
- Das Etikett gegen Verbrennungsgefahr muss nach der Installation in einer Höhe von mindestens 1,6 m über dem Fußboden an der Vorderseite angebracht werden.
- Um die Behälter, das Zubehör und die anderen Objekte in der Ofenkammer zu bewegen, ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Ofenkammer.
- Entfernen oder berühren Sie die Schutzabdeckung des Lüfters, die Lüfterräder und die Widerstände nicht während des Betriebs, sondern nur bei abgeschaltetem und vollständig abgekühltem Gerät.
- Am Wasserkreis des Ofens, der mit dem 3/4"-Anschluss beginnt und über ein integriertes Rückschlagventil sowie diesem vorgelagert alle Leitungen und Zubehörteile verfügt, dürfen keinesfalls Änderungen vorgenommen werden, da diese zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen können.
- Sollte die Scheibe des Gerätes gebrochen oder beschädigt sein, fordern Sie umgehend Assistenz bei einer autorisierten Kundendienststelle an. **Verwenden Sie den Ofen nicht: Es besteht Explosionsgefahr!**



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 Dampfzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammaren Stoffe in der Nähe sind.
- Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammare Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).
- Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Speisen 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 Vorschrift nicht beachtet wird, verfällt die Garantie* und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.



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).
- 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.


* Für nähere Informationen siehe die Website www.unox.com im Bereich „Garantie“

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch



Lesen Sie vor der Benutzung des Gerätes aufmerksam das Kapitel „Sicherheitsvorschriften“

- Reinigen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts sorgfältig die Ofenkammer und das Zubehör (siehe S. 54); 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 Verringern des Stromverbrauchs automatisch der Standby-Betrieb aktiviert. Zum Verlassen des STANDBY-Modus drücken Sie die Taste START/STOP.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35°C.
- Bei einem Stromausfall oder Abschalten der Maschine setzt das Gerät beim Neustart das Programm fort, das beim Abschalten aktiv war. Die Gardauer kann um maximal 2 Minuten verlängert werden.
-  Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, das letzte Blech NICHT in einer Höhe von über 160 cm zu positionieren. Wenn das nötig sein sollte, **müssen Sie den Aufkleber des "Starter Kits" in einer Höhe von 160 cm anbringen.**

EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

- Verwenden Sie Bleche und Grillroste von UNOX. Positionieren Sie die Speisen gleichmäßig auf diesen. Stapeln Sie keine Speisen übereinander und überladen Sie die Bleche oder Grillroste nicht.
- 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.
- Öffnen Sie den Ofen während des Garvorgangs möglichst wenig.
- Verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig auf den Backblechen, legen Sie sie nicht übereinander und überladen Sie diese nicht (höchstens 10 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).
- Um das Sieden und Kochen zu verhindern, verwenden Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten oder Speisen, die sich durch die Hitze verflüssigen können, in einer Menge, die nicht mehr leicht unter Kontrolle zu bringen ist.

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.

BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Gebrauch des Ofens



SET

Gestattet die Durchführung eines Garvorgangs, bei dem der Nutzer bei jedem Garvorgang die Parameter manuell einstellen muss (z. B. Temperatur, Dauer usw.).

+ Für nähere Informationen siehe S. 10



MULTITIME

In modernen Küchen kommt es nicht selten vor, dass bei denselben Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit usw.) gleichzeitig mehrere Produkte mit unterschiedlichen Garzeiten gegart werden müssen: Mit dem Menü Multi.time können Sie den Ofen im kontinuierlichen Zyklus nutzen und bis zu 10 verschiedene Timer einstellen, die anzeigen, wann jedes Gericht fertig ist.

+ Für nähere Informationen siehe S. 27



PROGRAMS

Gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor abgespeicherter Garvorgänge mit „MENU SET“ (EINSTELLEN).

+ Für nähere Informationen siehe S. 27



READY.COOK

Ermöglicht den Zugriff auf einige voreingestellte Programme für den schnellen Start bestimmter Garmodi.

+ Für nähere Informationen siehe S. 28



CHEFUNOX

Dieses Menü bietet eine Reihe von Rezepten, die vorab von UNOX programmiert wurden: Damit sind perfekte Ergebnisse stets garantiert.

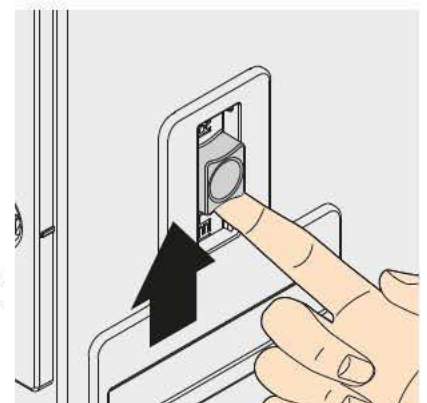
+ Für nähere Informationen siehe S. 29



DATA

Gestattet den Zugriff auf die Kontrolle des Verbrauchs und der HACCP-Daten.

+ Für nähere Informationen siehe S. 31



Im Falle eines Stromausfalls kann die Tür durch Betätigung der Taste an der Seite des Ofens entriegelt werden.

Zurück zur Hauptseite

Zurück zur vorherigen Seite

Öffnet die Ofentür



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

Kap. "Einstellungen" auf S. 33

Verringern der Werte

Dieser Ofen gestattet auch das Bedienen eines angeschlossenen **Gärschranks** über ein einziges Bedienfeld. Zur Verwendung des Gärschranks berühren Sie das untere Symbol (PROVER)

Erhöhen der Werte

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

Kap. "Starten des Garvorgangs" auf S. 14



WI-FI-Verbindung aktiv



3G-Verbindung aktiv



Ethernet-Verbindung aktiv



WI-FI-Verbindung NICHT aktiv

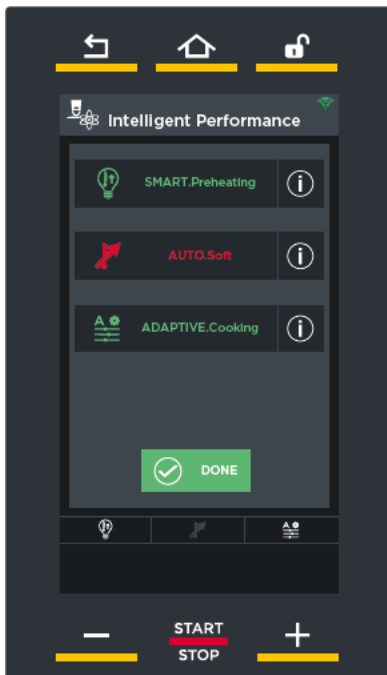


3G-Verbindung NICHT aktiv



Ethernet-Verbindung NICHT aktiv

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)



Bei Aktivierung der Technologie „UIP“ **überwacht** der Ofen konstant jeden Vorheiz- und Garvorgang.

Dank dieser kontinuierlichen Kontrolle ist die Software, die den Ofen steuert, in der Lage, bei Bedarf und **vollkommen autonom Änderungen** an den Nutzereinstellungen **vorzunehmen** ohne dass dazu das Eingreifen des Bedieners erforderlich ist; dies führt zu stets perfekten Garergebnissen.

Verfügbare Funktionen:

SMART.Preheating

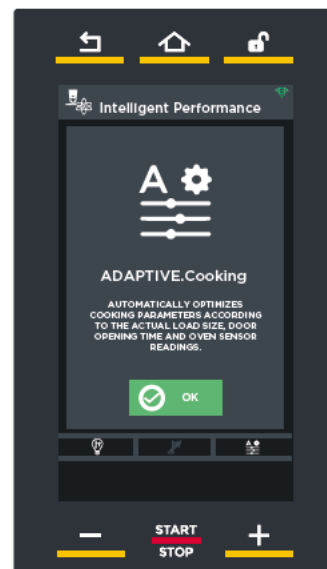
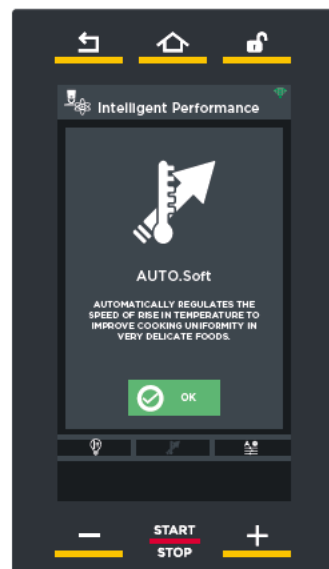
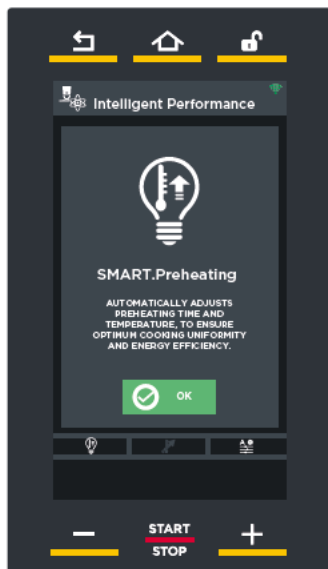
Reguliert automatisch die Dauer und Temperatur des Vorheizvorgangs, wodurch möglichst gleichmäßige Garergebnisse sowie Energieeffizienz garantiert werden können.

AUTO.Soft

Reguliert automatisch die Geschwindigkeit des Temperaturanstiegs zum Erzielen gleichmäßigerer Garergebnisse im Fall besonders heikler Garvorgänge.

ADAPTIVE.Cooking

Optimiert automatisch sämtliche Parameter des Garvorgangs in Abhängigkeit der Beladung des Ofens, der Dauer der Türöffnung und der Messwerte der Sensoren des Ofens.



Während eines Garvorgangs liefern die Symbole im unteren Bereich des Ofens nützliche Informationen:



- A) Die Funktion UIP wurde NICHT aktiviert (und wird zu keinem Zeitpunkt eingreifen, um den Garvorgang zu verbessern)
- B) Die Funktion UIP ist aktiv, nimmt derzeit aber keinen Einfluss auf den Garvorgang
- C) Die Funktion UIP ist aktiv und nimmt derzeit Einfluss auf den Garvorgang



Menü Set

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



Gardauer (in Stunden.Minuten);



Temperatur in der Ofenkammer (°C)



Feuchtigkeitseinzug;



Geschwindigkeit der Lüfterräder.

Nach Einstellen der Garparameter (Dauer, Temperatur usw.) können Sie direkt den Garvorgang starten oder erst das eingestellte Rezept abspeichern: Auf diese Weise können Sie es beliebig oft wiederverwenden, ohne es jedes Mal neu einstellen zu müssen.



Kap. Abspeichern eines Garvorgangs auf S. 19

The screenshot shows the 'SET' menu with the following elements:

- Navigation:** Back, Home, and Lock icons at the top.
- SET Header:** A hand icon, the word 'SET', a Wi-Fi signal icon, and a bell icon labeled 'STEP 1/3'.
- GARDAUER:** A clock icon, the time '0:09:00', and a progress bar.
- TEMPERATUR:** A thermometer icon, the temperature '230 °C', and a progress bar.
- STEAM.Maxi™:** A steam icon, '80 %', and a blue progress bar.
- GESCHWINDIGKEIT DER LÜFTERRÄDER:** A fan icon, the number '2', and a red progress bar.
- Bottom Bar:** Icons for Preheating, UIP, Save, and Step navigation (STEP 2/1).
- START STOP:** A minus sign, a red 'START STOP' button, and a plus sign.

Annotations:

- GARDAUER:** (zwischen 0 min und 9h:59min:59s und danach UNENDLICH, d. h. mit Dauerbetrieb des Ofens). Der Garvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Dauer.
- TEMPERATUR:** in der Kammer (30 °C bis 260 °C).
- STEAM.Maxi™:** Eingehender Dampf in der Kammer
- GESCHWINDIGKEIT DER LÜFTERRÄDER:** Die Symbole zeigen an, welche UIP-Funktionen aktiv sind
- UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP):** Kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" auf S. 8
- STEP 1/3:** Das Symbol gibt die Nummer des SCHRITTS an, der gerade eingestellt wird.
- SAVE:** Abspeichern der eingestellten Parameter
- STEP 2/1:** Einstellung der Schritte 2 bis 9 (STEP)
- Top Right:** Durch Berühren des Symbols wird das akustische Signal am Ende eines jeden SCHRITTS aktiviert/deaktiviert. grün = Signal aktiv grau = akustisches Signal nicht aktiv
- Bottom Right:** Darüber hinaus gestattet es das Aktivieren der Funktion MEHRERE PRODUKTE

1 EINSTELLEN DER GARPARAMETER

CURSOR-MODUS (siehe Abb. S1)

- 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.

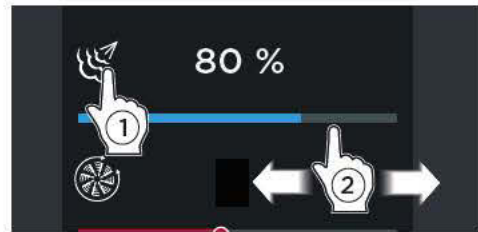


Abb. S1

TASTEN-MODUS (siehe Abb. S2)

- 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.

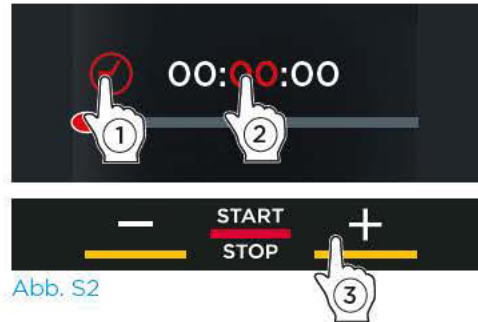


Abb. S2

2 EINSTELLEN EINES MANUELLEN GARVORGANGS

Jeder manuelle Garvorgang besteht aus mindestens 1 und maximal 9 Schritten („STEP“), die sich jeweils durch unterschiedliche Garparameter auszeichnen, + einer anfänglichen Vorheizphase („PREHEATING“), die optional, aber generell zu empfehlen ist.



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

2A EINSTELLUNG DER VORHEIZUNG

Zum Einstellen des SCHRITTS der Vorheizung:

- 1 Berühren Sie das Symbol **<** (siehe Abb. S3)
- 2 **Abb. S4:** Berühren Sie das Symbol „TEMPERATUR“ oder „DELTA T“;
- 3 **Abb. S4:** Betätigen Sie die TASTEN „+“ und „-“, um den gewünschten Wert einzustellen: Wenn nach Erreichen der eingestellten Temperatur der Vorheizvorgang fortgesetzt werden soll, kann durch Verstellen des Cursors des Felds „UHR“ eine entsprechende Dauer eingestellt werden.
- 4 **Abb. S4:** Berühren Sie das Symbol **>**, um zum Bildschirm der Einstellung der Parameter zurückzukehren.



Abb. S3

Abb. S4

Bei Eingabe einer Zeit behält (HOLD) der Ofen nach Erreichen der eingestellten Temperatur diese für die eingestellte Dauer aufrecht, bevor der STEP 1 gestartet wird

Ein akustisches Signal (sofern aktiv*) weist auf das Erreichen der eingestellten Temperatur und somit auf das Ende der Vorheizphase hin.

- ! DER Ofen sollte immer mit einer höheren Temperatur als die Gartemperatur vorgeheizt werden (min. 30-50 °C), um Hitzeverluste durch das Öffnen der Tür auszugleichen.

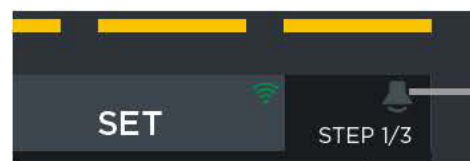


Abb. S5

Schritte in Einstellung

* Bei Berührung wird das akustische Signal am Ende der STEP **aktiviert** (Symbol grün) oder **deaktiviert** (Symbol weiß)

2B EINSTELLUNG DER PARAMETER

Stellen Sie die folgenden Werte ein:

- 1 die **Gardauer** (zwischen 0 min und 9h:59min:59sec und danach **UNENDLICH**, d. h. Dauerbetrieb): Der Garvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Dauer.
- 2 die **Gartemperatur** (zwischen 30 °C und 260 °C).
- 3 der **Einlass (STEAM.Maxi™)** von **Dampf** in die Kammer;
- 4 die **Geschwindigkeit des Luftstroms**.

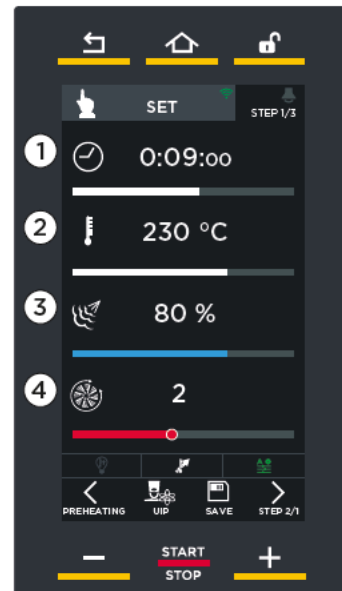



fig. S6

2C EINSTELLUNG DER NACHFOLGENDEN SCHRITTE (WENN ERFORDERLICH)

Nach Abschluss der Einstellung des ersten Schritts berühren Sie ein- oder mehrmals das

Symbol , wenn Sie weitere Schritte einstellen möchten (Abb. S7A).

Die Angabe oben rechts zeigt den SCHRITT an, der gerade eingestellt wird (z. B. SCHRITT 1/1) (Abb. S7B).

- ! 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.

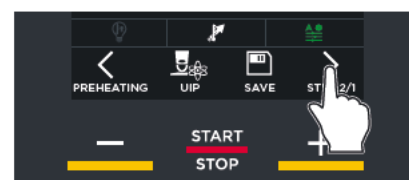
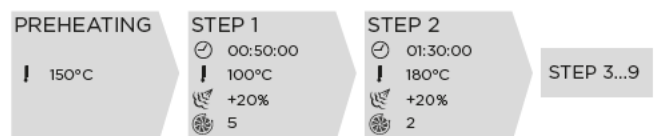


Abb. S7A

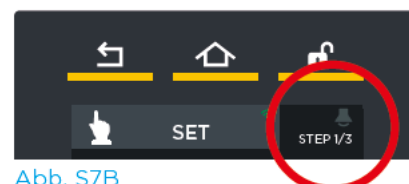


Abb. S7B

2D AKTIVIEREN ODER DEAKTIVIEREN DER TECHNOLOGIE UIP (UNOX INTELLIGENCE PERFORMANCE)


So aktivieren Sie die Funktionen:

- ① Berühren Sie das Symbol „UIP“ (Abb. S8).
- ② Es erscheint ein Bildschirm (Abb. S9), auf dem alle verfügbaren Funktionen aufgelistet werden.
- ③ Klicken Sie auf den Namen der Funktionen, die Sie aktivieren/deaktivieren möchten (im Beispiel wird die Funktion SMART.Preheating deaktiviert): Der Name und das zugehörige Symbol unten werden weiß, was anzeigt, dass die Funktion bei Bedarf Einfluss auf den nachfolgend gestarteten Gar-/Vorheizvorgang nehmen kann.

Symbol grün: Funktion aktiv

Symbol rot: Funktion nicht aktiv (z. B. AUTO SOFT).

- ④ Klicken Sie auf das grüne Symbol „Done“ (Fertig).

- ⑤ Bei Antippen der Taste  erscheinen Bildschirme mit Kurzinformationen zur gewählten Funktion.

Anzeige während des Garvorgangs:

Während des Garvorgangs zeigen die Symbole unten den Status der Funktion an:

- A)** Die Funktion wurde NICHT aktiviert und wird zu keinem Zeitpunkt eingreifen, um den Gar-/Vorheizvorgang zu verbessern
- B)** Die Funktion ist aktiv, nimmt derzeit aber keinen Einfluss auf den Gar-/Vorheizvorgang
- C)** Die Funktion ist aktiv und nimmt derzeit Einfluss auf den Gar-/Vorheizvorgang

Änderungen während eines laufenden Garvorgangs

Wenn Sie während eines laufenden Garvorgangs Änderungen an diesem vornehmen möchten, wie zum Beispiel das Aktivieren einer Technologie, die nicht aktiv ist, gehen Sie einfach vor, wie in der nachstehenden Abbildung erläutert:



Klicken Sie den Namen der Funktionen an, die Sie aktivieren möchten
Symbol grün: Funktion aktiv
Symbol rot: Funktion nicht aktiv (z. B. AUTO SOFT).

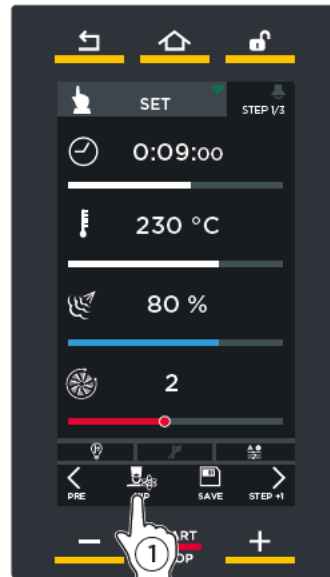
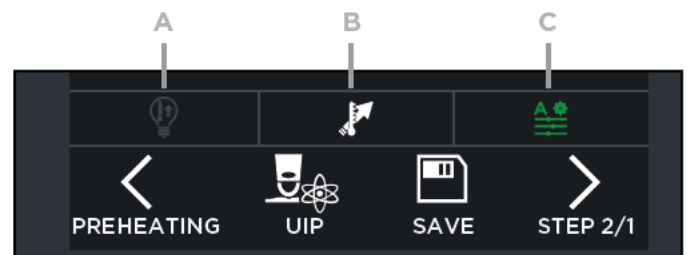


Abb. S8



Abb. S9



OFFEN

3 STARTEN DES GARVORGANGS


Durch Drücken der Taste „START/STOP“ wird der Garvorgang mit den eingestellten Parametern gestartet. Auf dem Display wird einer von drei möglichen Bildschirmen angezeigt:

- 3A **Vorheizen** (wenn vorgesehen)
 - **klassisch** (ohne Verwendung der Technologie UIP) oder
 - **UIP** (mit Verwendung der Technologie UIP)
 warten Sie das Ende von diesem ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben;
- 3B **Abkühlen der Kammer** (wenn die gemessene Temperatur in der Kammer über der eingestellten liegt, weil der Ofen zum Beispiel im Dauerbetrieb arbeitet): warten Sie das Ende von dieser Phase ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen geben;
- 3C **Garvorgang im Gang:** In diesem Fall bedeutet das, dass keine Vorheizphase eingestellt wurde und die Kammer nicht abkühlen muss. Folglich können Sie das Gargut sofort in den Ofen geben.

3A VORHEIZEN

Wenn der Garvorgang einen **klassischen Vorheizvorgang** (ohne Verwendung der Technologie UIP) vorsieht, erscheint der Bildschirm **AAbb. S10** mit den folgenden Angaben:

- ① die vergangene Zeit und die Restdauer bis zum Ende der Vorheizphase (Schätzung);
- ② die aktuelle Temperatur in der Kammer und die eingestellte Zieltemperatur für den Vorheizvorgang;
- ③ gestattet das **Umwandeln des laufenden klassischen Vorheizvorgangs in einen, der durch die Technologie UIP (siehe S. 8) verwaltet wird**
- ④ der Möglichkeit zum "Überspringen" der Vorheizung;
- ⑤ der Möglichkeit zum Anzeigen/Ändern der Parameter der nächsten SCHRITTE.

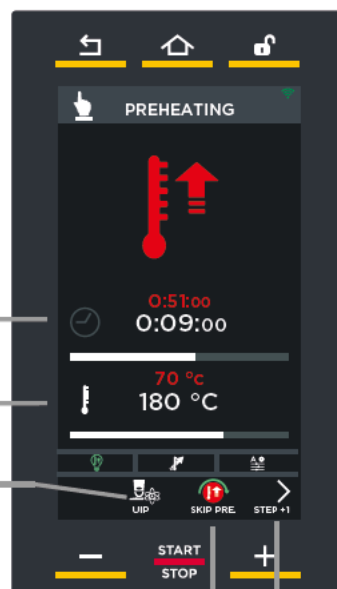
Bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des STEP (Schritts) der Vorheizung hin (wenn eingestellt,  Symbol grün) und es erscheint ein Bildschirm **BAbb. S11**, der dazu auffordert, die zu garenden Speisen in den Ofen zu geben. Nach diesem Vorgang wird bei Schließen des Ofens automatisch der SCHRITT 1 gestartet.

- ! * Bei Berühren des Symbols  oben rechts wechselt dieses die Farbe:
grün= bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des STEP (Schritts) der Vorheizung hin.
grau= akustisches Signal nicht aktiv

Abb. S10 **A**

Abb. S11 **B**

- ① Die vergangene Zeit und die Restdauer bis zum Ende der Vorheizphase (Schätzung)
- ② Eingestellte und aktuelle Vorheiztemperatur
- ③ Gestattet das Umwandeln des laufenden klassischen Vorheizvorgangs in einen, der durch die Technologie UIP (siehe S. 8) verwaltet wird
- ④ Die Möglichkeit zum „Überspringen“ des Vorheizvorgangs auch dann, wenn sie zuvor eingestellt worden war
- ⑤ Zugriff auf die Parameter der nächsten SCHRITTE



3A Wenn der Garvorgang einen **UIP Vorheizvorgang** (mit Verwendung der Technologie UIP) vorsieht, erscheint der Bildschirm:


A) wenn die Temperatur in der Kammer kleiner als die eingestellte Zieltemperatur für den Vorheizvorgang ist;

B) wenn die Temperatur in der Kammer größer als die oder gleich der eingestellte(n) Zieltemperatur für den Vorheizvorgang ist; in diesem Fall können die zu garenden Speisen sofort in den Ofen gegeben werden.


fig. S6

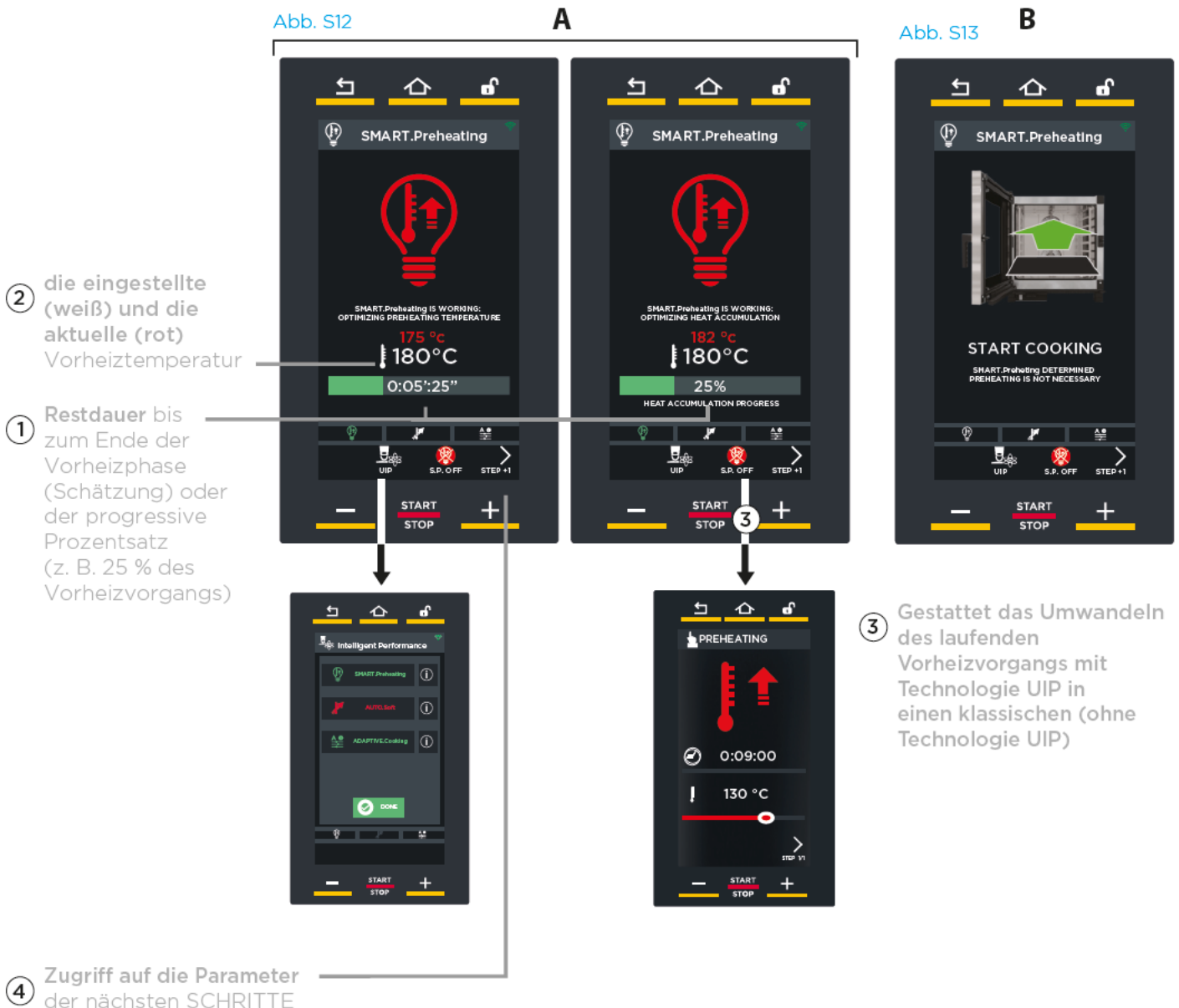
Der Bildschirm des UIP Vorheizens zeigt an:

- ① die vergangene Zeit und die Restdauer bis zum Ende der Vorheizphase (Schätzung);
- ② die aktuelle Temperatur in der Kammer und die eingestellte Zieltemperatur für den Vorheizvorgang;
- ③ gestattet das Umwandeln des laufenden Vorheizvorgangs mit Technologie UIP in einen klassischen
- ④ der Möglichkeit zum Anzeigen/Ändern der Parameter der nächsten SCHRITTE.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des STEP (Schritts) der Vorheizung hin (wenn eingestellt,  Symbol grün) und es erscheint ein Bildschirm **B)** **Abb. S13**, der dazu auffordert, die zu garenden Speisen in den Ofen zu geben.

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

- ! * Bei Berühren des Symbols  oben rechts wechselt dieses die Farbe:
grün= bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des STEP (Schritts) der Vorheizung hin.
grau= akustisches Signal nicht aktiv



3B

ABKÜHLEN

Wenn beim Start eines Garvorgangs die in der Kammer gemessene Temperatur über der eingestellten liegt (z. B. weil der Ofen im Dauerbetrieb arbeitet), erscheint der Bildschirm **Abb. S14**.

Dieser zeigt an, dass der Ofen die Kammer abkühlt: Warten Sie immer das Ende dieser Phase ab, ehe Sie die zu garenden Speisen in den Ofen geben.

Wenn die Kammer abgekühlt ist, wird der Garvorgang automatisch gestartet.

die eingestellte (weiß) und die aktuelle (rot) Vorheiztemperatur

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

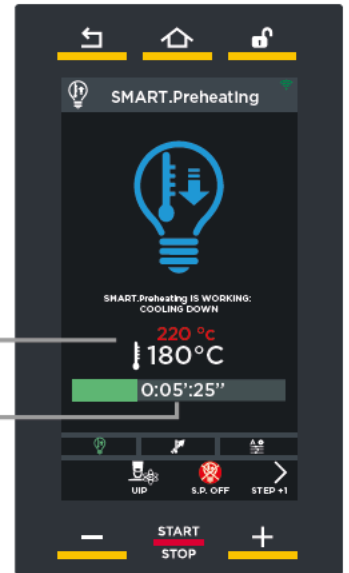
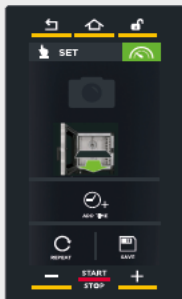



Abb. S14



Falls Sie den laufenden Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die Taste „START/STOP“ lang (für ca. 4-5 Sekunden).

Weiterführende Informationen: Verbrauchsmessung



Auf dem Bildschirm, der am Ende des Garvorgangs erscheint, können durch Klicken auf  die Daten des Strom- und Wasserverbrauchs sowie die HACCP-Daten ermittelt werden.

Weiterführende Informationen: Display-Sperre



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



Wenn die Tür für längere Zeit geöffnet bleibt, wird die Displaysperre nach einer vom Bediener einstellbaren Zeit automatisch aufgehoben (siehe S. **33**).

3C GARVORGANG IM GANG

! Das Ende eines jeden Schritts (STEP) und der **automatische** Übergang zum nächsten wird durch ein kurzes akustisches Signal angezeigt (sofern aktiv).

Der Bildschirm zeigt an:

- ① den SCHRITT, der gerade ausgeführt wird;
- ② die Restdauer des Garvorgangs/Step;
- ③ Uhrzeit zu der die Speise fertig sein wird;
- 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.

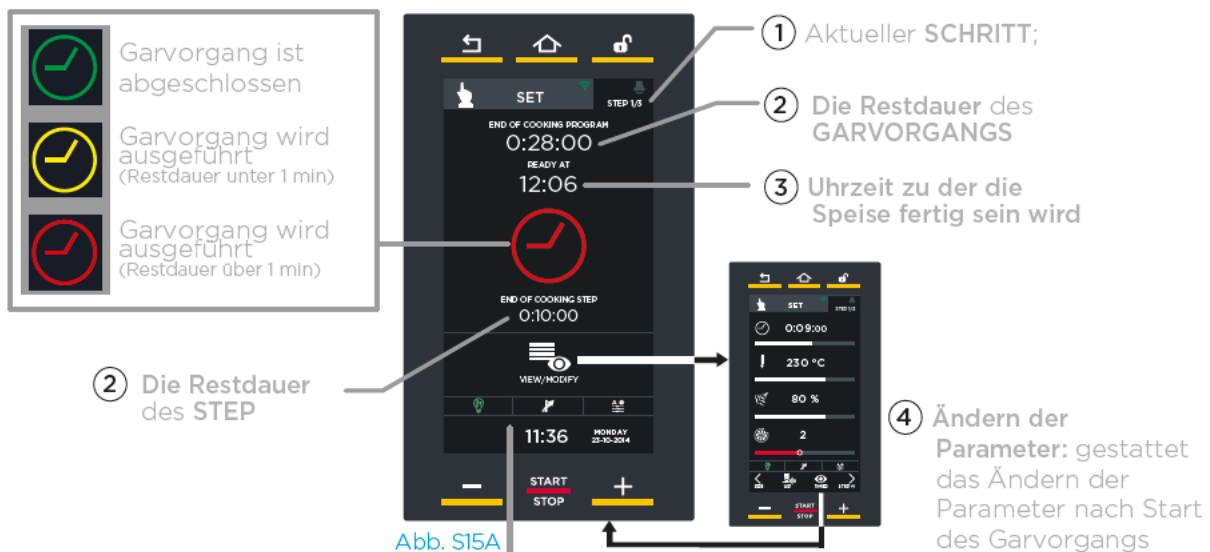
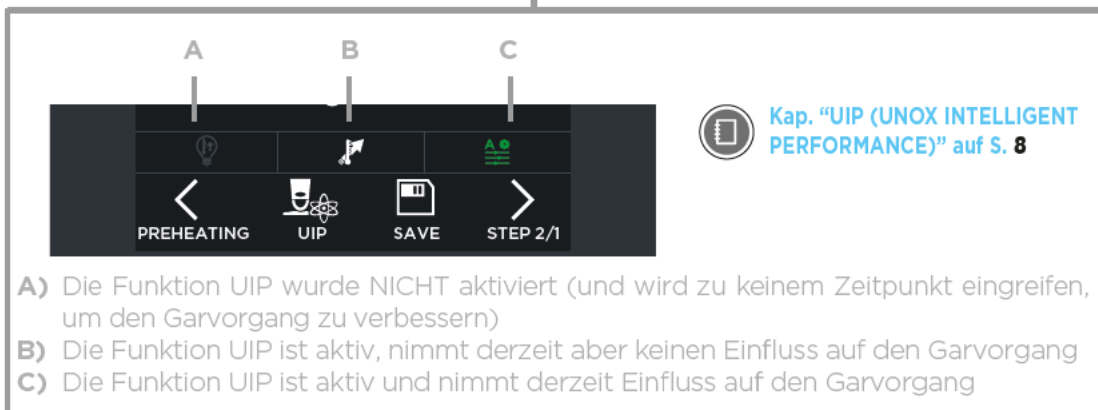


Abb. S15A



Kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" auf S. 8

! Falls Sie den laufenden Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die Taste „START/STOP“ lang (für ca. 4-5 Sekunden).

4 ENDE DES GARVORGANGS

Der Garvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Zeit: Das Ende wird durch ein akustisches Signal (wenn aktiv) und den Bildschirm **Abb. S13** angezeigt.

Der Bildschirm gestattet:

- ① das Abspeichern des soeben abgeschlossenen Garvorgangs;
- ② die Wiederholung des soeben abgeschlossenen Garvorgangs unter Beibehaltung derselben Parameter;
- ③ die Wiederholung des letzten eingestellten Schritts unter Änderung seiner Dauer.

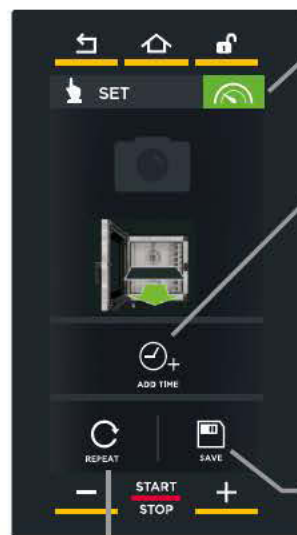


Abb. S13

Zeigt die Daten für den Strom- und Wasserverbrauch, sowie die HACCP-Daten an.

③ Wiederholt den letzten eingestellten Step, wobei standardmäßig eine Minute hinzugefügt wird (dieser Wert ist veränderbar)

① Speichert den soeben abgeschlossenen Garvorgang

📄 Siehe Kap. Abspeichern eines Garvorgangs auf S. 19

② Wiederholt den soeben abgeschlossenen Garvorgang unter Beibehaltung derselben Parameter

⚠️ Wenn der Garvorgang nicht gespeichert werden soll, drücken Sie die Taste "HOME", um zur Hauptseite zurückzukehren.



5 ABSPEICHERN EINES GARVORGANGS

Durch das Abspeichern eines Rezeptes können Sie dieses anschließend sofort wiederverwenden, wie Sie möchten, ohne jedes Mal die Parameter neu einstellen zu müssen. Das Abspeichern kann durch Berühren der Taste "SAVE" vorgenommen werden: Entweder nachdem die Garparameter (Dauer, Temperatur usw.) eingestellt wurden oder aber nach Ende des Garvorgangs.

 **Für weitere Informationen siehe Kap. Ende des Garvorgangs auf S. 18**

Zum Aufrufen der abgespeicherten Garvorgänge siehe Kap. „PROGRAMS (PROGRAMME)“ auf S. 27.






Durch Berühren der einzelnen Symbole des Bildschirms **Abb. S14** ist es möglich:

- ① dem Rezept einen Namen zuzuweisen und diesen mit „OK“ zu bestätigen (z. B. BRIOCHE) (**Abb. S15**);
- ② dem Rezept ein Foto aus den verfügbaren zuzuweisen (**Abb. S16**);
- ③ einem Rezept ein Backblech aus den verfügbaren zuzuweisen (**Abb. S17**);
- ④ den Garvorgang mit den eingestellten Parametern (Name, Foto usw.) abzuspeichern.

Nach Abschluss der Einstellungen erscheint der Bildschirm **Abb. S18**.

Bei Drücken der Taste "SAVE" erscheint der Bildschirm **Abb. S19**: Berühren Sie hier die Position an der Sie den Garvorgang speichern möchten (z. B. die Position unter dem Garvorgang "BIGNE" [Eclair]).

Bei Berühren einer bereits belegten Position bittet das Programm um die Bestätigung, das Programm überschreiben zu dürfen.

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

Der Garvorgang wird mit den vorgenommenen Einstellungen abgespeichert (**Abb. S20**).

Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis (**Abb. S20**) öffnet sich der Bildschirm **Abb. S21**, 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. S22**).
- (D) Starten Sie den Garvorgang mit der Taste „START/STOP“.



- ① Zuweisen eines Namens an den soeben abgeschlossenen Garvorgang
- ② Zuweisen eines Fotos an den soeben abgeschlossenen Garvorgang
- ③ Weist dem soeben abgeschlossenen Garvorgang ein Blech zu
- ④ Speichert den soeben abgeschlossenen Garvorgang

Abb. S14



Abb. S15



Abb. S16



Abb. S17



Abb. S18



Abb. S19



Abb. S20



Abb. S21

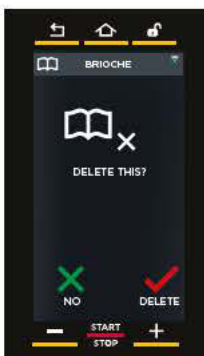



Abb. S22

SONDERFUNKTION MEHRERE PRODUKTE

Mit der Funktion „Mehrere Produkte“ können am Ende eines jeden Schritts nützliche Hinweise zum gerade ausgeführten Garvorgang gegeben werden (z. B. die Pilze auf dem ersten Blech von oben zugeben). Zum Erleichtern der Schritte erscheint auf dem Display neben dem Hinweis auch das Bild des jeweiligen Gerichts (sofern dieses hinterlegt wurde).

- 1 Einstellen der Garparameter des ersten Schritts
 **Kap. „Einstellen eines manuellen Garvorgangs“ auf S. 11**

- 2 Berühren Sie die Taste „BUZZER“ (SUMMER) .
- 3 Weisen Sie dem Rezept ein Foto zu (optionaler Vorgang).
- 4 Geben Sie einen Hinweis ein, der am Ende des Schritts angezeigt werden soll.
- 5 Bestätigen Sie die Eingabe mit „OK“.

Wiederholen Sie die in den Punkten ① bis ⑤ beschriebenen Schritte, bis Sie alle erforderlichen Hinweise eingegeben haben (bis zu neun, was der Anzahl der maximal einstellbaren Schritte entspricht).

- 6 Wenn alle Hinweise eingegeben wurden, starten Sie den Garvorgang mit der Taste „START/STOP“.
- 7 Nach Ablauf der Zeit, die für den ersten Schritt vorgesehen ist, erscheint auf dem Display der eingegebene Hinweis (z. B. die Pilze auf dem ersten Blech von oben zugeben) und das Foto (sofern geladen) des Blechs, an dem die Änderungen vorgenommen werden sollen. Bestätigen Sie mit der Tasten „OK“: Daraufhin wird automatisch der Garvorgang mit den Parametern gestartet, die für den zweiten Schritt eingestellt sind.

- 8 Wenn Sie während des Garvorgangs Hinweise hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste





Menü Multi.time

In modernen Küchen kommt es nicht selten vor, dass bei denselben Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit usw.) gleichzeitig mehrere Produkte mit unterschiedlichen Garzeiten gegart werden müssen: Mit dem Menü Multi.time können Sie den Ofen im kontinuierlichen Zyklus nutzen und bis zu 10 verschiedene Timer einstellen, die anzeigen, wann jedes Gericht fertig ist.

ANWENDUNGSBEISPIEL

Mithilfe dieser Funktion behält der Ofen die eingestellte Temperatur und Feuchtigkeit auf unbegrenzte Zeit aufrecht.

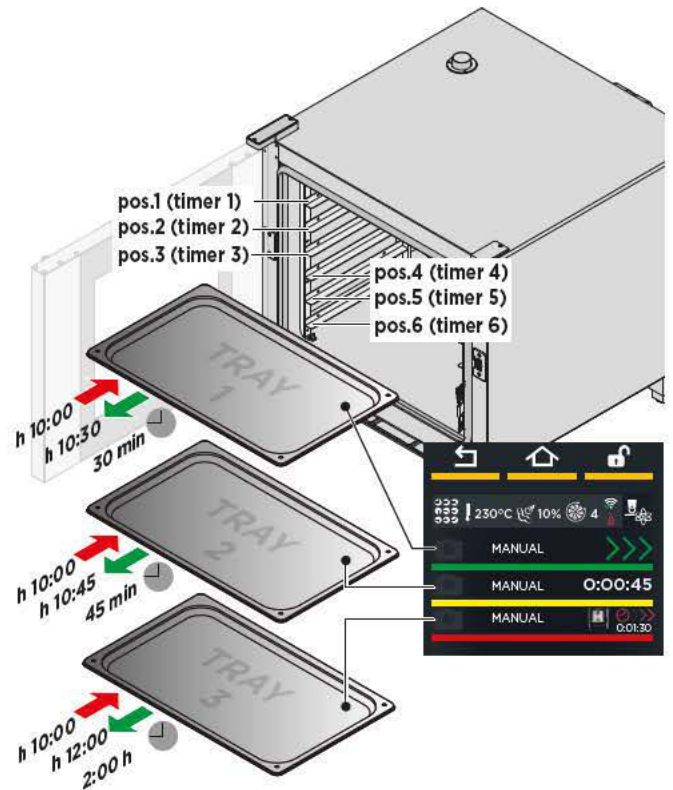
Im nebenstehenden Beispiel werden 3 Bleche mit unterschiedlichen Lebensmitteln um 10:00 Uhr in die Garkammer gegeben (➡).

Für jedes Blech muss ein Timer mit einer anderen Dauer eingestellt werden, da jede Speise natürlich ihre eigene Garzeit hat (⌚ 30 Minuten, 45 Minuten, 2 Stunden).

! Wir empfehlen, den Timer 1 für das oberste Backblech, den Timer 2 für das zweite Backblech von oben usw. einzustellen: Auf diese Weise wissen Sie immer genau, welches Backblech Sie bei Ablauf eines Timers herausnehmen müssen (wenn beispielsweise der Timer 2 abläuft, müssen Sie das zweite Blech von oben herausnehmen).

Bei Ablauf eines Timers (im Beispiel läuft zuerst der Timer des Backblechs 2 ab, ➡ nämlich um 10:45 Uhr), weist ein akustisches Signal daraufhin, dass nun das zugehörige Backblech aus dem Ofen genommen werden muss. Bei Öffnen und Schließen der Tür wird der abgelaufene Timer zurückgesetzt.

Es können bis zu 10 Timer gleichzeitig eingestellt werden (und somit bis zu 10 Garvorgänge gleichzeitig in der Backkammer stattfinden).



③ Liste sämtlicher vom Nutzer gespeicherten Multi.time-Menüs

② Liste sämtlicher vom Nutzer gespeicherten Multi.time-Garvorgänge

① Zum Einstellen eines Multi.time-Garvorgangs

Abb. M1



Siehe Kap. Menü Set auf S. 10

1 NEW MULTI.TIME: EINSTELLEN UND ABSPEICHERN EINES NEUEN MULTI.TIME-GARVORGANGS

In diesem Bereich kann ein neues Multi.time-Rezept erstellt gestartet und gespeichert werden.

EINSTELLUNG DER PARAMETER

1A Die Einstellung der Parameter wird auf dieselbe Weise vorgenommen, wie zuvor erklärt für das „MENU SET“ (EINSTELLEN) erklärt (für nähere Informationen siehe Kap. Menü Set auf S. 10).

! Der Garvorgang sieht Folgendes NICHT vor:
 - garschritt;
 - die Eingabe einer Gardauer ("unendliche" Gardauer).

! Jeder Multitime-Garvorgang sieht die Möglichkeit zum Einstellen eines Vorheizvorgangs vor, einfach durch Berühren des Pfeils <.

! Wenn gewünscht können Sie durch Anklicken des entsprechenden Symbols die Technologie UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) nutzen.

! Kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" auf S. 8

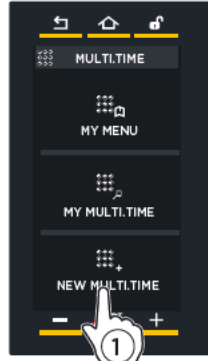


Abb. M2

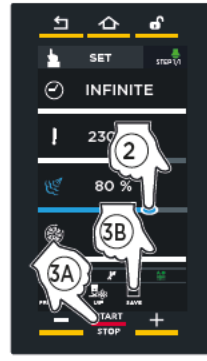


Abb. M3

Nach Einstellung der Garparameter kann der Garvorgang sofort mit der Taste START/STOP gestartet oder gespeichert werden (Taste SAVE): Im zweiten Fall kann er beliebig oft wieder verwendet werden.

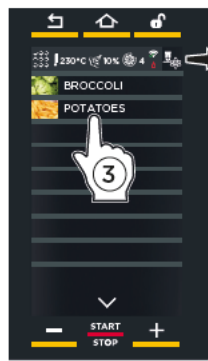


Abb. M5

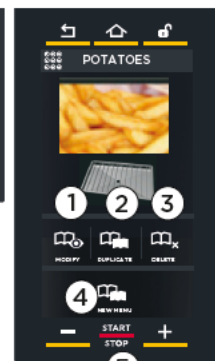


Abb. M6

1B ABSPEICHERN DER EINGESTELLTEN PARAMETER (OPTIONAL)

Wenn gewünscht können Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste „SPEICHERN“ SPEICHERN (das Speichern erfolgt wie im „MENU SET“ [EINSTELLEN] erläutert).

! Für weitere Informationen siehe Kap. Menü Set auf S. 19 (Abspeichern eines Garvorgangs).

! Das Speichern des Rezepts gestattet seine Wiederverwendung unendliche viele Male, ohne dass dazu jedes Mal wieder die Parameter eingestellt werden müssen (Temperatur, Feuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit). Allerdings müssen bei jedem Start des Rezepts die gewünschten Timer eingestellt werden (bis zu 10): Wenn diese abgespeichert werden sollen, muss ein Menü erstellt werden: für nähere Informationen siehe Kap. Weiterführende Informationen: „Neues Menü“ auf S. 26.

1C STARTEN DES GARVORGANGS

Berühren Sie die Taste „START/STOP“ im Fenster der Parametereinstellung (Abb. M3) oder durch Wählen von einer Liste, falls der Vorgang zuvor gespeichert wurde: In diesem Fall öffnet sich der Bildschirm Abb. M6, der Folgendes gestattet:

- ① Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
- ② Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- ③ Löschen des gespeicherten Garvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt;
- ④ Erstellen eines neuen Menüs (siehe Kap. „Weiterführende Informationen: „Neues Menü““ auf S. 26);
- ⑤ Starten Sie den Garvorgang mit der Taste „START/STOP“.

Nach Drücken der Taste „START/STOP“ erscheinen, wenn der Garvorgang einen Vorheizvorgang vorsieht, die Bildschirme von S. 14 (klassisches Vorheizen) und 15 (SMART.Preheating Vorheizen – Technologie UIP).

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des STEP (Schritts) der Vorheizung hin (wenn eingestellt, Symbol grün*) und es erscheint ein Symbol, das dazu auffordert, die zu garenden Speisen in den Ofen zu geben.

Nach diesem Vorgang erscheint bei Schließen der Ofentür die Liste der Timer.

! * Bei Berühren des Symbols oben rechts wechselt dieses die Farbe:
grün= bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des STEP (Schritts) der Vorheizung hin.
grau= akustisches Signal nicht aktiv

1D

EINSTELLEN DER TIMER

Nachdem Sie die Speisen in den Ofen geschoben und die Ofentür geschlossen haben, müssen Sie die zu den eingesetzten Backblechen zugehörigen Timer einstellen. Wir empfehlen, den Timer 1 für das oberste Backblech, den Timer 2 für das zweite Backblech von oben usw. einzustellen: Auf diese Weise wissen Sie immer genau, welches Backblech Sie bei Ablauf eines Timers herausnehmen müssen (wenn beispielsweise der Timer 2 abläuft, müssen Sie das zweite Blech von oben herausnehmen).

- ① Berühren Sie das Symbol „+“ auf dem Bildschirm (Abb. M8).
- ② Ziehen Sie den Cursor oder betätigen Sie die Tasten **-** **+** zum Einstellen des gewünschten Wertes;
- ③ Bestätigen Sie durch Drücken der Taste „START/STOP“ (Abb. M9).

Der Ablauf des Timers erfolgt auf Grundlage der eingestellten Dauer (im Beispiel: 15 Minuten).

! Die Farbe gibt an:

- **GRÜN:** Timer ist abgelaufen (Speise fertig). Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen. Beim Schließen der Ofentür verschwindet der Timer von der Liste.
- **GELB:** Der Timer läuft bald ab (Speise fast fertig); machen Sie sich bereit, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen.
- **ROT:** Der Timer läuft (Speise wird noch gegart). Der Restdauer oder die zu erreichende Temperatur werden rechts angezeigt.

! Zum Löschen eines Timers von der Liste berühren Sie mindestens 3 Sekunden lang die Anzeige des Timers, der gelöscht werden soll.

Die Funktion verlassen

! Falls die Funktion verlassen also der Dauerbetrieb des Ofens vorzeitig abgebrochen werden soll, drücken Sie „START/STOP“ lang (für ca. 4-5 Sekunden).

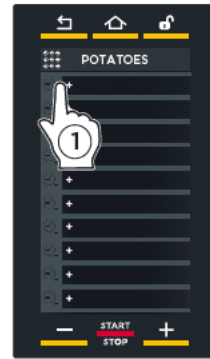


Abb. M8

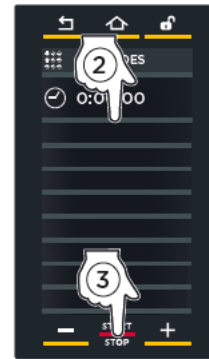


Abb. M9

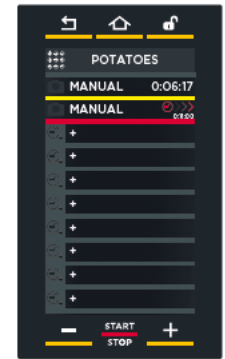


Abb. M10

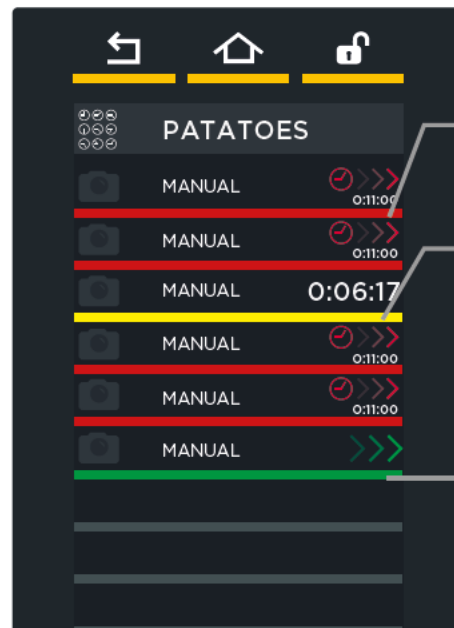


Abb. M11

Timer nach Zeit

Der Timer läuft bald ab; machen Sie sich bereit, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen.

Timer abgelaufen: Blech herausnehmen!

2 MY MULTI.TIME

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeicherter Garvorgang mithilfe des Menüs „NEW MULTI.TIME“ AUFGERUFEN WERDEN.

2A Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Garvorgänge berühren Sie das Symbol „MY MULTI.TIME“ (Abb. M13): Es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Garvorgänge aufgerufen (Abb. M13).

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

2B Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis (Abb. M13) öffnet sich der Bildschirm Abb. M14, der Folgendes gestattet:

- ① Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
 - ② Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
 - ③ Löschen des gespeicherten Garvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt;
 - ④ ein neues Menü kreieren (new menu);
-  **Für weitere Informationen siehe Kap. Weiterführende Informationen: „Neues Menü“ auf S. 26**
- ⑤ Start des Garvorgangs mit der Taste „START/STOP“.

2C Nachdem Sie die Speisen in den Ofen geschoben und die Ofentür geschlossen haben, müssen Sie die zu den eingesetzten Backblechen zugehörigen **Timer einstellen** (siehe S. 24)



Abb. M12



Abb. M13



Abb. M14

3 MY MENU

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeichertes Menü mithilfe der Funktion "NEW MENU" aufgerufen werden.

 Für weitere Informationen siehe Kap. Weiterführende Informationen: „Neues Menü“ auf S. 26

Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Garvorgänge berühren Sie das Symbol "MY MENU" (Abb. M11) : Es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Garvorgänge aufgerufen (Abb. M14).

 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.

Bei Berühren eines Garvorgangs im Verzeichnis (Abb. M14) öffnet sich der Bildschirm Abb. M15, der Folgendes gestattet:

- ① Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
- ② Kopieren des Garvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- ③ Löschen des gespeicherten Garvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt;
- ④ Starten Sie den Garvorgang mit der Taste „START/STOP“.



Abb. M14



Abb. M15

Weiterführende Informationen: „Neues Menü“

Die Funktion „NEW MENU“ (NEUES MENÜ) gestattet das Programmieren und **Speichern** von bis zu 10 Timern, wodurch diese Zeitwerte beliebig oft wiederverwendet werden können, ohne dazu jedes Mal neu eingestellt werden zu müssen.

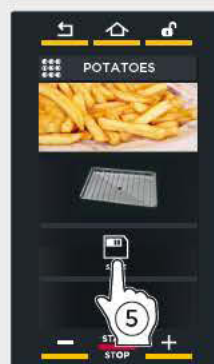
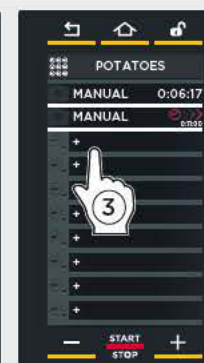
Auf Basis der eingestellten Timer werden die Backbleche wie gewohnt nach und nach fertig.

Zum Einstellen der Funktion:

- ① Rufen Sie ein gespeichertes Rezept aus dem „MENU MY MULTI.TIME“ auf (im Beispiel „POTATOES“ [KARTOFFELN]);
- ② Berühren Sie das Symbol „NEW MENU“ (NEUES MENÜ).
- ③ Stellen Sie die Timer je nach Anzahl an Backblechen ein, die Sie verwenden möchten (wie erklärt unter Punkt 1D auf S. 24). Die Timer sind alle weiß, was anzeigt, dass sie sich in Standby befinden.
- ④ Nachdem Sie alle erforderlichen Timer eingestellt haben, drücken Sie auf der Seite, die sie alle anzeigt, die Taste "START/STOP".
- ⑤ Drücken Sie die Taste "SAVE";
- ⑥ Wählen Sie die Position, an der das Menü abgespeichert werden soll.

Um den Garvorgang anschließend aufzurufen und zu starten, klicken Sie auf "MENU MY MENU", wählen Sie dort das gewünschte Rezept aus, indem Sie es berühren, und starten Sie es mit der Taste "START/STOP".

 Für weitere Informationen siehe Kap. „My Menu“ auf S. 26





Menü Programs

Gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor abgespeicherter Garvorgänge (oder Gärvorgänge, wenn der Gärschrank verwendet wird) mit „MENU SET“ (EINSTELLEN).

- 1 Berühren Sie das SYMBOL „Programs“ (Programme) (Abb. P1): Es öffnet sich das Verzeichnis der Gar-/Gärvorgänge, die zuvor mithilfe des „MENU SET“ (EINSTELLEN) gespeichert wurden.

- ! Mit den Pfeilen < und > unten auf der Seiten können die verschiedenen gespeicherten Gar-/Gärvorgänge der Gruppe durchgeblättert werden, mit den Pfeilen ✓ und ^ hingegen die 16 verfügbaren Gruppen.



Abb. P1

Abb. P2

- 2 Bei Berühren eines Gar-/Gärvorgangs im Verzeichnis (Abb. P2) öffnet sich der Bildschirm Abb. P3, der Folgendes gestattet:

- (A) Anzeige/Änderung des abgespeicherten Gar-/Gärvorgangs;
- (B) Kopieren des Gar-/Gärvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- (C) Löschen des gespeicherten Gar-/Gärvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt (Abb. P4).



Abb. P3

Abb. P4

- 3 Zum Starten des Gar-/Gärvorgangs drücken Sie die Taste „START/STOP“ (Abb. P3).

Anschließend wird automatisch Folgendes gestartet: **ein klassischer oder UIP Vorheizvorgang (wenn vorgesehen):** warten Sie das Ende von diesem ab, ehe Sie das Gargut in den Ofen/Gärschrank geben.

siehe Seite 14 - 15

ein Vorgang zum Abkühlen der Kammer (wenn die gemessene Temperatur in der Kammer über der eingestellten liegt, weil der Ofen/Gärschrank zum Beispiel im Dauerbetrieb arbeitet): warten Sie das Ende von dieser Phase ab, ehe Sie die Speise in den Ofen/Gärschrank geben.

siehe Seite 16

der Gar-/Gärvorgang mit den soeben eingestellten Parameter: In diesem Fall bedeutet das, dass keine Vorheizphase eingestellt wurde und folglich können Sie die Speisen sofort in den Ofen/Gärschrank geben. Am Ende des Vorgangs fragt ein Bildschirm, ob Sie den letzten Schritt oder das komplette Rezept wiederholen möchten (Abb. P6).

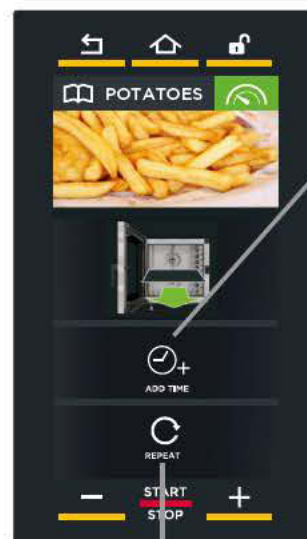


Abb. P6

Wiederholt den letzten eingestellten Step, wobei standardmäßig eine Minute hinzugefügt wird (dieser Wert ist veränderbar)

Wiederholt den soeben abgeschlossenen Garvorgang unter Beibehaltung derselben Parameter



Menü READY.COOK

Ermöglicht den Zugriff auf einige voreingestellte Programme für den schnellen Start bestimmter Garmodi.

Um auf die voreingestellten Programme zuzugreifen:

- 1 berühren Sie das Symbol „READY.COOK“;
- 2 Wählen Sie das gewünschte Programm aus: die Parameter Temperatur und Einlass/Abzug von Feuchtigkeit können nicht vom Kunden verändert werden.
- 3 Drücken Sie die Taste „START/STOP“: Es wird automatisch eine Vorheizphase gestartet.
- 4 Am Ende des Vorheizvorgangs können Sie bis zu 4 Timer einstellen.

Wir empfehlen, den Timer 1 für das oberste Backblech, den Timer 2 für das zweite Backblech von oben usw. einzustellen: Auf diese Weise wissen Sie immer genau, welches Backblech Sie bei Ablauf eines Timers herausnehmen müssen (wenn beispielsweise der Timer 2 abläuft, müssen Sie das zweite Blech von oben herausnehmen) (für nähere Informationen zur Eingabe der Timer siehe S. 24);



Wenn gewünscht können Sie durch Anklicken des entsprechenden Symbols die Technologie **UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP)** nutzen.



Kap. „UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)“ auf S. 8

- 5 Starten Sie den Garvorgang wie gewohnt mit der Taste „START/STOP“.



Der Bildschirm zeigt einen möglichen laufenden Garvorgang.

Die Farben geben an:

- **GRÜN:** Timer ist abgelaufen (Speise fertig). Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen. Beim Schließen der Ofentür verschwindet der Timer von der Liste.
- **GELB:** Der Timer läuft bald ab (Speise fast fertig); machen Sie sich bereit, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen.
- **ROT:** Der Timer läuft (Speise wird noch gegart).

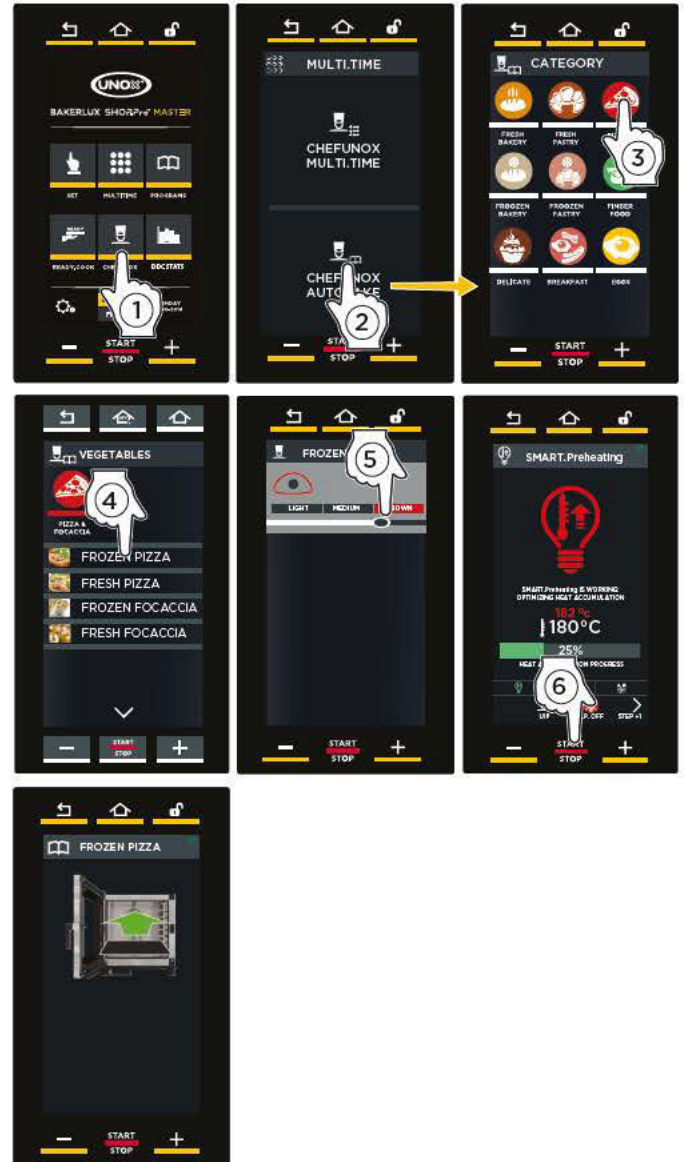


Menü CHEFUNOX

CHEFUNOX AUTOBAKE

In diesem Abschnitt befinden sich die von UNOX voreingestellten Rezepte: Sie müssen lediglich die Art des Garvorgangs, den Sie vornehmen möchten, (z. B. Grillen) und das zu garende Gericht auswählen und dann den Garvorgang starten: Das Ergebnis ist immer hervorragend.

- ① Berühren Sie das Symbol „CHEFUNOX“.
 - ② Wählen Sie den Punkt „CHEFUNOX AUTOBAKE“.
 - ③ Wählen Sie die gewünschte Kategorie (z.B. PIZZA).
 - ④ Wählen Sie die zu garende Speise (z. B. FROZEN PIZZA [TK-PIZZA]).
 - ⑤ Je nach dem gewählten Rezept bietet der Ofen verschiedene Bildschirme an, die eine individuelle Anpassung des Garvorgangs ermöglichen:
 - Gewicht
 - Dicke
 - äußere Garstufe: **leichte Bräunung (LIGHT)** - **mittlere Bräunung (MED)** - **knusprige Bräunung (BROWN)**. Die äußere Garstufe kann auch durch Ziehen des Cursors auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
 - ⑥ Anschließend starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste „START/STOP“.
- Weitere Informationen zum laufenden Garvorgang? Siehe Kap. „Starten des Garvorgangs“ auf S. 14 und Kap. „Ende des Garvorgangs“ auf S. 18**



OFFEN

- Garvorgang ist abgeschlossen
- Garvorgang wird ausgeführt (Restdauer unter 1 min)
- Garvorgang wird ausgeführt (Restdauer über 1 min)



Die Restdauer des GARVORGANGS

Uhrzeit zu der die Speise fertig sein wird

Kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)" auf S. 8

Falls Sie den laufenden Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die Taste „START/STOP“ lang (für ca. 4-5 Sekunden).

CHEFUNOX MULTI.TIME

In diesem Abschnitt befinden sich die von UNOX voreingestellten Multitime-Rezepte: Sie müssen lediglich die Art des Garvorgangs, den Sie vornehmen möchten, (z. B. Grillen) auswählen und dann den Garvorgang starten: Jetzt können bis zu 10 Timer aktiviert werden, die darauf hinweisen, wann Sie die perfekt gegarten Speisen aus dem Ofen nehmen können.

- ① Berühren Sie das Symbol „CHEFUNOX“.
- ② Wählen Sie den Punkt „CHEFUNOX MULTI.TIME“.
- ③ Je nach getroffener Wahl wird ein klassischer oder UIP Vorheizvorgang gestartet.
- ④ Am Ende des Vorheizvorgangs wird vorgeschlagen, alle zu garenden Speisen in den Ofen zu geben.
- ⑤ Einstellen der Timer:

Durch Einstellen einer Dauer:

- A Ziehen Sie den Cursor oder betätigen Sie die Tasten **- +** zum Einstellen des gewünschten Wertes;
- B Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste „START/STOP“.

Durch Auswählen eines ähnlichen Rezepts:

- C Berühren Sie das rote Symbol.
- D Wählen Sie die gewünschte Kategorie (z.B. PIZZA).
- E Wählen Sie die zu garende Speise (z. B. FROZEN PIZZA [TK-PIZZA]).
- F Je nach dem gewählten Rezept bietet der Ofen verschiedene Bildschirme an, die eine individuelle Anpassung des Garvorgangs ermöglichen:
 - Gewicht
 - Dicke
 - äußere Garstufe: **leichte Bräunung (LIGHT)** - **mittlere Bräunung (MED)** - **knusprige Bräunung (BROWN)**. Die äußere Garstufe kann auch durch Ziehen des Cursors auf die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
- G Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der Taste „START/STOP“.



Nähere und weiterführende Informationen?
Siehe S. 22

Kap. "UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)"
auf S. 8

Es werden die Timer gestartet; die Farbe der Leiste gibt Folgendes an:

- **GRÜN:** Timer ist abgelaufen (Speise fertig). Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen. Beim Schließen der Ofentür verschwindet der Timer von der Liste.
- **GELB:** Der Timer läuft bald ab (Speise fast fertig); machen Sie sich bereit, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen.
- **ROT:** Der Timer läuft (Speise wird noch gegart). Der Restdauer oder die zu erreichende Temperatur werden rechts angezeigt.

- Zum Löschen eines Timers von der Liste berühren Sie mindestens 3 Sekunden lang die Anzeige des Timers, der gelöscht werden soll.



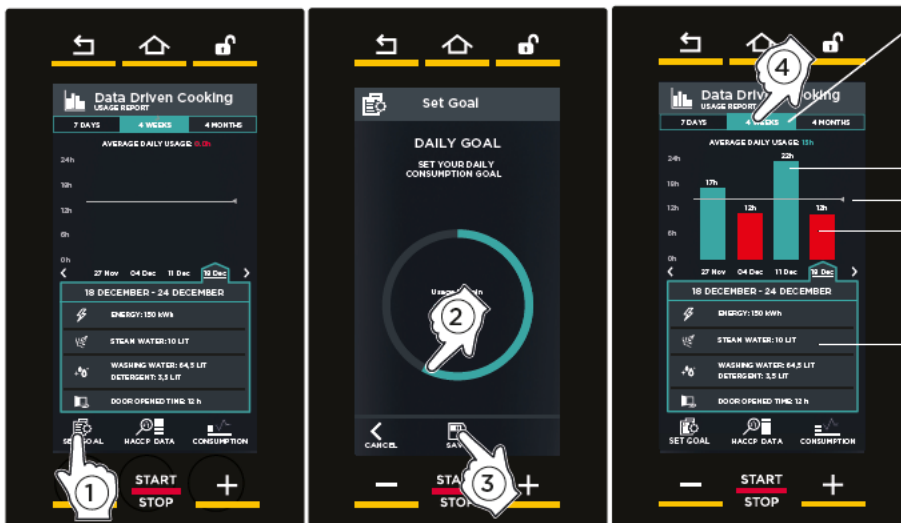
Menü DCC Stats

Der Bildschirm gibt Zugriff auf 3 Bereiche:

- A) **GOAL (Ziele):** Es muss die Anzahl an täglichen Betriebsstunden des Ofens eingestellt werden, die zum Optimieren der Kosten erforderlich sind; anschließend erscheint ein Histogramm, das anzeigt, ob das Ziel erreicht wurde. Anhand dieser Anzeige können Sie prüfen, ob der Ofen optimal genutzt wird.
- B) **HACCP:** Die Erfassung der HACCP-Daten gestattet die Überwachung der Verarbeitung von Lebensmitteln, bei denen die Gefahr einer biologischen, chemischen oder physischen Kontamination besteht. Genauer werden alle 30 Sekunden die folgenden Daten erfasst:
- die Temperatur in der Ofenkammer;
 - die vom Nadelfühler gemessene Kerntemperatur;
 - die Temperatur des Vakuumfühlers (sous vide).
- C) **VERBRAUCH:** Bei Berühren des Symbols „VERBRAUCH“ erscheint ein Bildschirm mit den Daten, mit denen der Ofen in Betrieb war.

A EINSTELLUNG DER ZIELE

- 1 Wählen Sie den genannten Punkt.
- 2 Drehen Sie die hellblaue Leiste oder betätigen Sie die Tasten **- +**, um einzustellen, wie viele Stunden pro Tag der Ofen laufen sollte, damit die Kosten optimiert werden (z. B. 14 Stunden).
- 3 Speichern Sie den Wert durch Drücken der Taste „SAVE“ (SPEICHERN) ab.
- 4 Wählen Sie, ob die Ziele pro **Tag**, pro **Woche** oder pro **Monat** angezeigt werden sollen: Es erscheint eine graue Linie (die die eingestellte Zeit darstellt, z. B. 14 Stunden) und ein Histogramm. An diesem letzten:
 - die **hellblauen** Balken zeigen an wenn das Ziel erreicht wurde (d. h. wann die 14 Betriebsstunden des Ofens pro Tag überschritten wurden)
 - die **roten** Balken zeigen an, wann das Ziel NICHT erreicht wurde.



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

22 Stunden: Ziel erreicht
14 Stunden: zu erreichendes Ziel
12 Stunden: Ziel NICHT erreicht

Es werden auch die Verbrauchswerte des gewählten Zeitraums angezeigt:

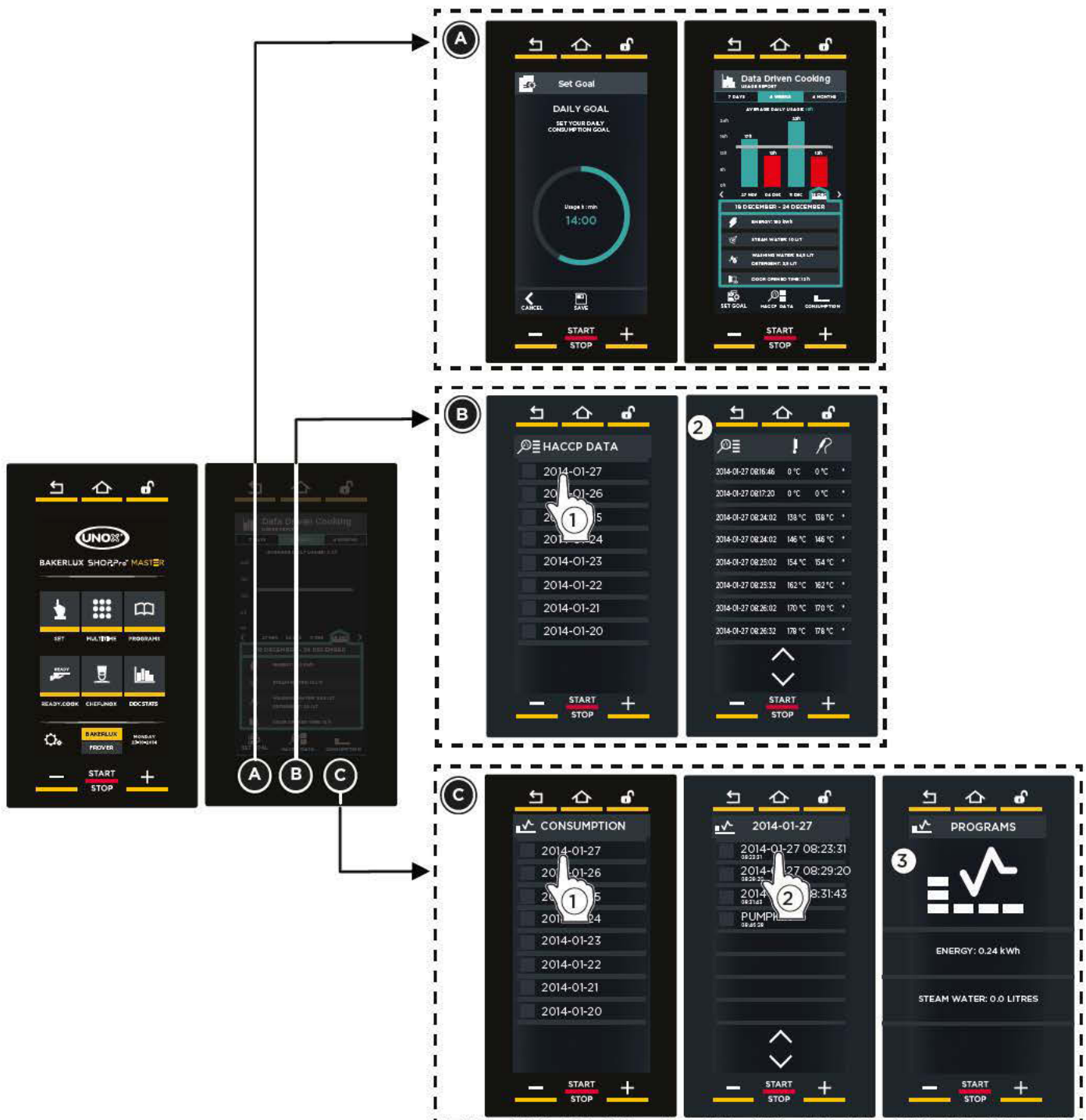
- Energieverbrauch (energy);
- Wasserverbrauch zur Herstellung von Dampf in der Garkammer in Litern (steam);
- Minuten der Türöffnung (open door time)

B HACCP

- 1 Wählen Sie das Datum des Ofenbetriebs von dem Sie die HACCP-Daten erfahren möchten.
- 2 Es werden die jeweiligen Daten während des Betriebs angezeigt.

C VERBRAUCH

- 1 Wählen Sie das Zeitintervall aus, von dem Sie den Verbrauch wissen möchten.
- 2 Wählen Sie den **Tag**, die **Woche** oder den **Monat** aus, für den bzw. die Sie den Verbrauch wissen möchten.
- 3 Es werden die folgenden Verbrauchswerte angezeigt:
 - Energieverbrauch (energy);
 - Wasserverbrauch zur Herstellung von Dampf in der Garkammer in Litern (steam).





Einstellungen

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

Das MENÜ SERVICE (SERVICE MENU) ist Fachpersonal vorbehalten, während der Bereich „NUTZEREINSTELLUNGEN“ (USER SETTINGS)“ für alle Bediener zugänglich ist, die dazu nur das Passwort „4456“ eingeben und mit „OK“ bestätigen müssen.



OFFEN

1 SPRACHE (LANGUAGE)

Gestattet die Auswahl der bevorzugten Sprache, in der alle Punkte des Menüs angezeigt werden sollen. Sie können die Liste der Sprachen mit den Pfeilen ∇ und \blacktriangle durchblättern.

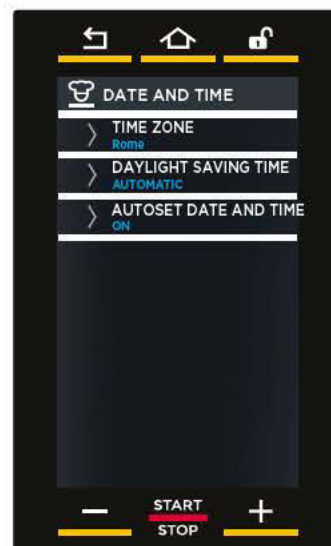
ENGLISH, ITALIANO, FRANÇAIS, ESPAÑOL, DEUTSCH, CESKY, РУССКИЙ, KOREAN, SRPSKI, CHINESE, SLOVENSKY, PORTUGUÊS, JAPANESE, ROMANA, DANSK, SVENSKA, POLSKI, SLOVENŠČINA, NEDERLANDS, БЪЛГАРСКИ, ภาษาไทย, ΕΛΛΗΝΙΚΑ, MAGYAR, TÜRK, HRVATSKI, EESTI



2 DATUM UND UHRZEIT (DATE AND TIME)

Gestattet das Ändern der Einstellungen des DATUMS und der UHRZEIT des Ofens. Es müssen die folgenden Daten eingestellt werden:

- die Zeitzone durch Anklicken des geografischen Zugehörigkeitsbereichs und Auswahl des eigenen Landes durch Durchblättern der Liste mit den Pfeilen ∇ und \blacktriangle ;
- ob derzeit Winter- oder Sommerzeit herrscht; alternativ dazu gestattet der Modus „AUTOMATISCH“ die automatische Zeitumstellung;
- ob Datum und Uhrzeit automatisch aktualisiert werden sollen.



3 MASSEINHEIT (UNIT OF MEASURE)

Gestattet die Auswahl der Maßeinheit:

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

Gestattet außerdem das Einstellen der aktuellen Währung (€, \$ usw.) und, bei Aufrufen dieses Menüs, kann festgelegt werden:

- ob das Symbol der Währung vor oder hinter dem Wert stehen soll;
- ob als Trennzeichen für Dezimalzahlen der Punkt „.“ oder das Komma „,“ verwendet werden soll.



4 NETZWERK

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

Connection Test

Test der Verbindung für alle 3 Verbindungsarten

Cloud PIN

Der PIN-Code, der für die Registrierung des Ofens sowohl auf DDC.unox.com als auch in der AP benötigt wird. Jeder Ofen hat einen anderen PIN und dieser wird bereits im Werk voreingestellt; bei Bedarf kann er aber auch geändert und somit personalisiert werden.

DHCP

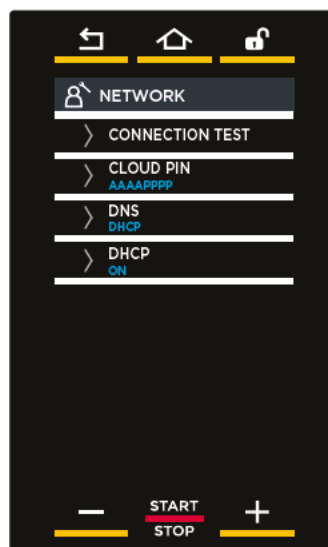
Gestattet das Abrufen der Netzeinstellungen vom DHCP-Server (für Wi-Fi-Verbindungen immer DHCP „ON“ lassen).

Für Kabelverbindungen können die Netzeinstellungen manuell eingegeben werden. Im Fall einer SIM-Karte erscheint:

Signalstärke

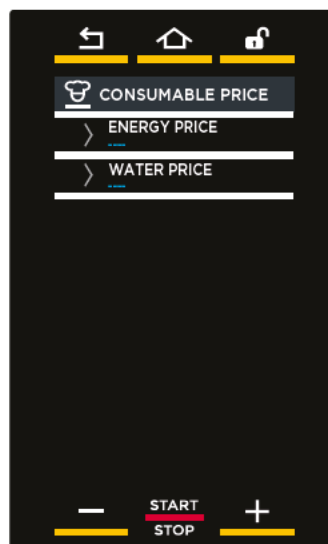
PIN der SIM-Karte (nur wenn die Karte einen PIN benötigt)

APN (abhängig vom Betreiber, muss im Internet gesucht werden) ohne diese Eingabe kann der Ofen die Verbindung nicht herstellen.



5 KOSTEN VERBRAUCHSMATERIALIEN (CONSUMABLE PRICES)

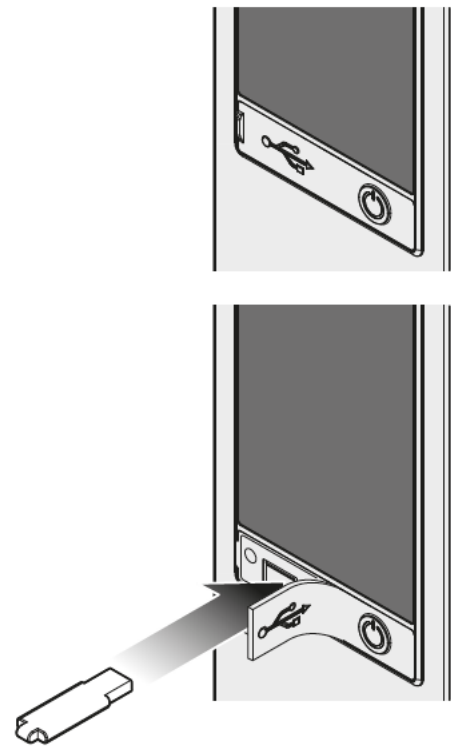
Gestattet die Eingabe der Kosten von Strom, Wasser und Reinigungsmittel (in der Währung, die im Bereich „Maßeinheiten“ auf demselben Bildschirm eingestellt wurde).



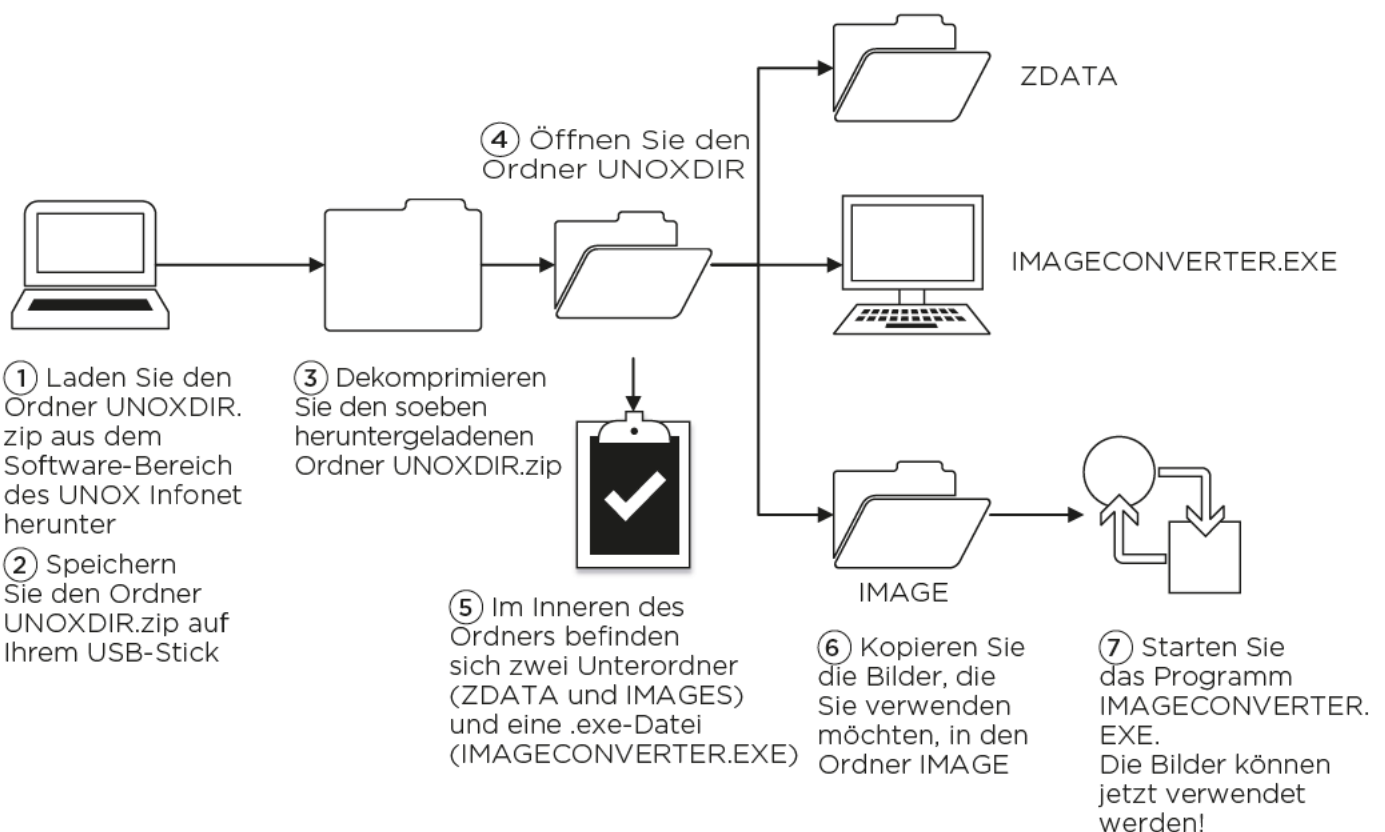
6 USB

Dieser Bereich ermöglicht das Importieren oder Exportieren von Material auf bzw. von einem USB-Stick (formatiert FT32 und mit 4 bis 16 GB Speicherplatz).

- EXPORT PROGRAMS (PROGRAMME EXPORTIEREN): exportiert die Rezepte des Ofens auf einen USB-Stick;
- IMPORT PROGRAMS (PROGRAMME IMPORTIEREN): exportiert die Rezepte von einem USB-Stick auf den Ofen;
- IMPORT PICTURE (BILD IMPORTIEREN): importiert Bilder vom USB-Stick zum Ofen, z. B. ein Foto von einem Gericht, das Ihnen gut gelungen ist. Die Bilder müssen zunächst umgewandelt werden, ehe sie verwendet werden können; die Vorgehensweise wird in der Zeichnung dargestellt, Punkte ① bis ⑦.



OFEN



8 OPTIONEN (OPTIONS)

1 VERBRAUCHSKOSTEN (CONSUMPTION DATA IN CURRENCY)

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



2 SPERREN

Über diesen Punkt können Sie drei Untermenüs aufrufen:

Sperre der Programmanzeige (LOCK VIEW PROGRAM)

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

Sperre der Nutzerprogramme (LOCK USER PROGRAM)

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

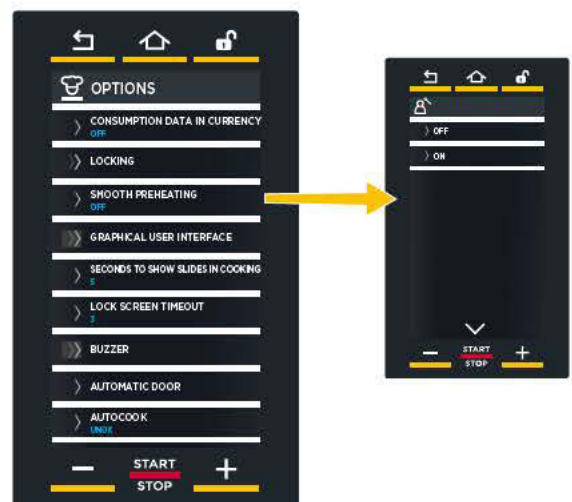
Sperre der manuellen Garvorgänge (LOCK MANUAL COOKINGS)

Sperrt die Möglichkeit zum Vornehmen manueller Garvorgänge (Menü SET [Einstellen]).



3 SMOOTH PREHEATING („SANFTES“ VORHEIZEN)

Wenn der Alarm AFO2 (Sicherheitsthermostat) häufig auftritt, kann die Funktion SMOOTH aktiviert werden, die ein sanfteres Vorheizen vorsieht.



4 BENUTZERSCHNITTSTELLE

Über diesen Punkt können Sie zwei Untermenüs aufrufen:

Symbole der Homepage

(HOME PAGE ICONS):

Von diesem Untermenü können einige Einstellungen an den Symbolen des Hauptmenüs vorgenommen werden (SET, PROGRAMS, MULTITIME usw.):

Einstellungen:

Einblenden (SHOW): das gewählte Symbol wird normal angezeigt

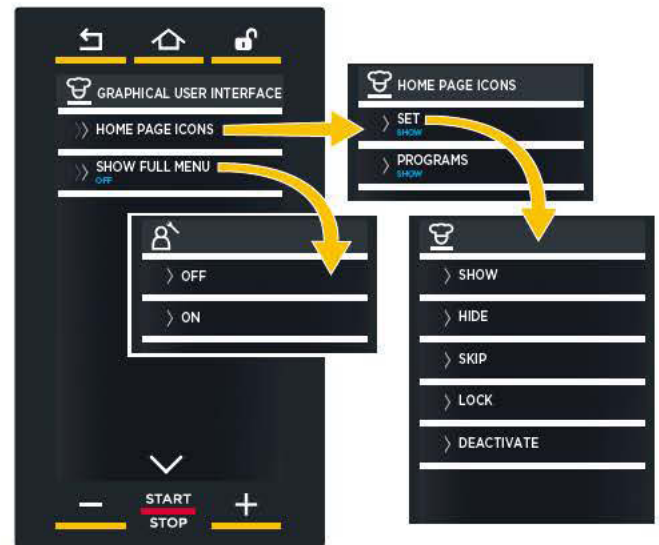
Ausblenden (HIDE): das gewählte Symbol wird nicht angezeigt

Überspringen (SKIP): Wenn Symbole übersprungen werden, werden die restlichen so angeordnet, dass sie die leer gebliebenen Stellen besetzen

Sperren (LOCK): sperrt die Verwendung der Menüs, das jedoch sichtbar bleibt

Deaktivieren (DEACTIVATE): sperrt die Verwendung des Menüs, das daraufhin wenig sichtbar ist.

Komplette Menüs anzeigen (SHOW FULL MENU): Wenn dieser Parameter auf „ON“ eingestellt ist, werden alle Accessoires angezeigt (auch jene, die nicht installiert sind).



5 DAUER DER SLIDE-ANZEIGE BEIM GAREN IN SEKUNDEN (SECONDS TO SHOW SLIDES IN COOKING)

Dient der Einstellung der Dauer, für die die Bildschirme zu den Garvorgängen angezeigt werden, bevor der nächste Bildschirm erscheint.

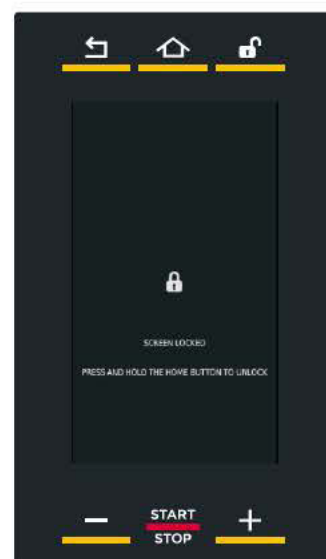


6 TIMEOUT BILDSCHIRMSPERRE (LOCK SCREEN TIMEOUT)

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

Nach Schließen der Ofentür ist das Display wieder aktiv.

Wenn die Tür für längere Zeit geöffnet bleibt, wird die Displaysperre nach einer Zeit, die vom Bediener in diesem Menü eingestellt werden kann, automatisch aufgehoben (die Dauer wird in Sekunden angezeigt, im Beispiel 3 Sekunden).



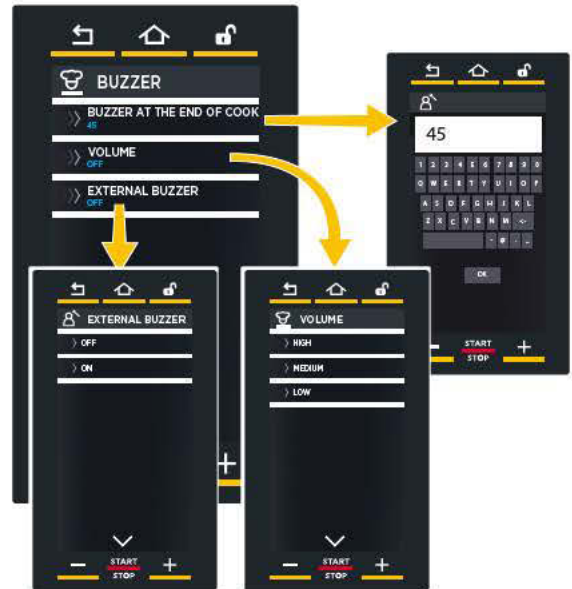
7 AKUSTISCHES SIGNAL (BUZZER)

Gestattet das Einstellen von Folgendem:

...der **Dauer** des akustischen Signals am Ende des Gar-/Gärvorgangs in Sekunden. Der Wert wird über das Tastenfeld eingegeben und mit „OK“ bestätigt;

...der **Lautstärke** des akustischen Signals am Ende des Gar-/Gärvorgangs, die wählbar ist aus: hoch, mittel, niedrig;

...der **Aktivierung** (ON) oder **Deaktivierung** (OFF) eines externen optionalen akustischen Signals, sofern dieses installiert ist.

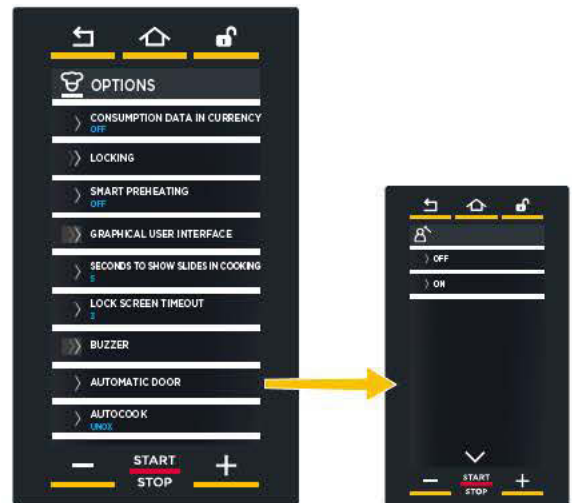


OPEN

8 AUTOMATIKTÜR

Gestattet das Einstellen von Folgendem:

- dass der Ofen über eine Automatiktür verfügt (**JA**);
- dass der Ofen über keine Automatiktür verfügt (**NEIN**);



9 AUTOCOOK

Fügt zur Liste der gespeicherten Programme Chef UNOX jene hinzu, die für ein bestimmtes Land vorgesehen sind.



BAKERLUX SHOP.Pro™ Master

Gebrauch eines angeschlossenen Gärschranks



SET

Gestattet die Durchführung eines Gärvorgangs, bei dem der Nutzer die Parameter Dauer und die Gärtemperatur manuell einstellen muss.

+ Für nähere Informationen siehe S. 42



PROGRAMS

Gestattet den Zugriff auf eine Liste zuvor abgespeicherter Gärvorgänge mit „MENU SET“ (EINSTELLEN).

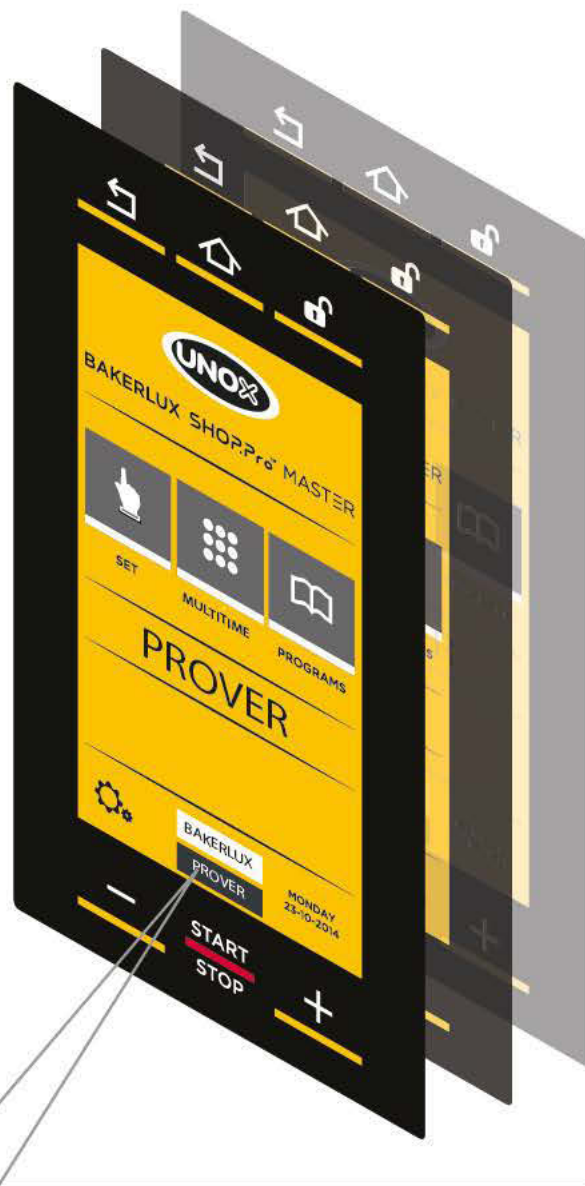
+ Für nähere Informationen siehe S. 27



MULTITIME

In modernen Küchen kommt es nicht selten vor, dass bei denselben Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit usw.) gleichzeitig mehrere Produkte mit unterschiedlichen Gärzeiten aufgehen müssen: Mit dem Menü Multi.time können Sie den Gärschrank im kontinuierlichen Zyklus nutzen und bis zu 10 verschiedene Timer einstellen, die anzeigen, wann jedes Produkt aufgegangen ist.

+ Für nähere Informationen siehe S. 48



Dieser Ofen gestattet auch das Bedienen eines angeschlossenen **Gärschranks** über ein einziges Bedienfeld. Zur Verwendung des Gärschranks berühren Sie das untere Symbol (PROVER).



Menü Set

Bei den **manuellen Gärvorgängen** muss der Nutzer auf Grundlage seiner Erfahrung die folgenden Parameter selbst einstellen:



Dauer des Gärvorgangs (in Stunden.Minuten);



Temperatur in der Gärkammer (°C)

Nach Einstellen der beiden Parameter können Sie den Gärvorgang direkt starten oder das eingestellte Rezept erst abspeichern: Auf diese Weise können Sie es beliebig oft wiederverwenden, ohne es jedes Mal neu einstellen zu müssen.



Kap. Abspeichern eines Garvorgangs auf S. 19

DAUER DES GÄRVORGANGS
(zwischen 0 min und 9h:59min:59s und danach UNENDLICH, d. h. mit Dauerbetrieb des Gärshanks). Der Gärvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Dauer.

TEMPERATUR
in der Kammer (30 °C bis 50 °C).

(nur für Modelle mit Boiler)
FEUCHTIGKEITSEINLASS
Dampfeinlass in die Kammer

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

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

Kap. „Einstellen eines manuellen Gärvorgangs“ auf S. 43

Abspeichern der eingestellten Parameter
Kap. „Abspeichern eines Garvorgangs“ auf S. 19

Einstellung der Schritte 2 bis 9 (STEP)

1 EINSTELLEN DER GÄRPARAMETER

CURSOR-MODUS (siehe Abb. S1)

- 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.

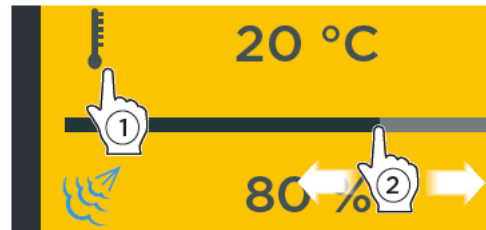


Abb. S1

TASTEN-MODUS (siehe Abb. S2)

- 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.

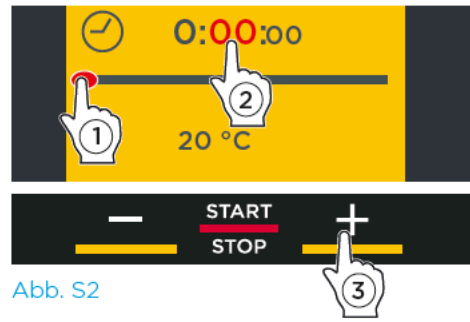
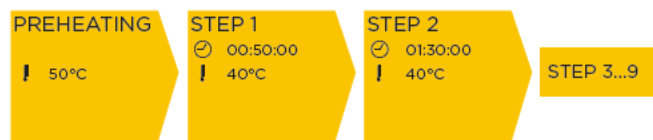


Abb. S2

2 EINSTELLEN EINES MANUELLEN GÄRVORGANGS

Jeder manuelle Gärvorgang besteht aus mindestens 1 und maximal 9 Schritten („STEP“), die sich jeweils durch unterschiedliche Parameter auszeichnen, + einer anfänglichen Vorheizphase („PREHEATING“), die optional, aber generell zu empfehlen ist.

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



2A EINSTELLUNG DER VORHEIZUNG

Zum Einstellen des SCHRITTS der Vorheizung:

- ① Berühren Sie das Symbol **<** (siehe Abb. S3)
- ② **Abb. S4:** Berühren Sie das Symbol „TEMPERATUR“.
- ③ **Abb. S4:** Betätigen Sie die TASTEN „+“ und „-“, um den gewünschten Wert einzustellen: Wenn nach Erreichen der eingestellten Temperatur der Vorheizvorgang fortgesetzt werden soll, kann durch Verstellen des Cursors des Felds „UHR“ eine entsprechende Dauer eingestellt werden.
- ④ **Abb. S4:** Berühren Sie das Symbol **>**, um zum Bildschirm der Einstellung der Parameter zurückzukehren.

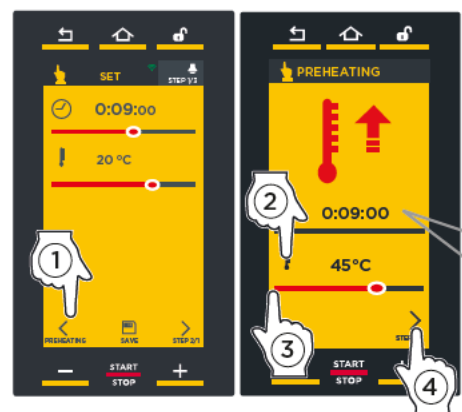


Abb. S3

Abb. S4

Bei Eingabe einer Zeit behält (HOLD) der Gärschrank nach Erreichen der eingestellten Temperatur diese für die eingestellte Dauer aufrecht, bevor der STEP 1 gestartet wird

Ein akustisches Signal (sofern aktiv*) weist auf das Erreichen der eingestellten Temperatur und somit auf das Ende der Vorheizphase hin.

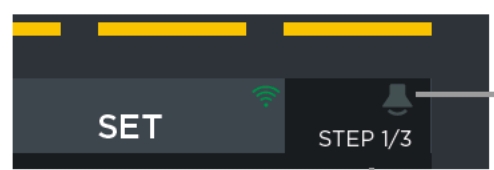


Abb. S5

Schritte in Einstellung


* Bei Berührung wird das akustische Signal am Ende der STEP **aktiviert** (Symbol grün) oder **deaktiviert** (Symbol weiß)

2B EINSTELLUNG DER PARAMETER

Stellen Sie die folgenden Werte ein:

- 1 die **Gärdauer** (zwischen 0 min und 9h:59min:59sec und danach **UNENDLICH**, d. h. Dauerbetrieb des Gärschranks): Der Gärvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Dauer;
- 2 die **Gärtemperatur** (30 °C bis 50 °C).
- 3 MODELLE MIT BOILER: Zum Einstellen des **Dampfeinlass** in die Kammer (**STEAM.Maxi™**) den Cursor bis zum gewünschten Prozentwert ziehen.

MODELLE OHNE BOILER: Die Feuchtigkeit kann nur nach dem Start des Gärprozesses zugegeben werden: Durch Drücken der

Taste  „FEUCHTIGKEIT“ wird solange Dampf abgegeben, bis die Taste wieder losgelassen wird.

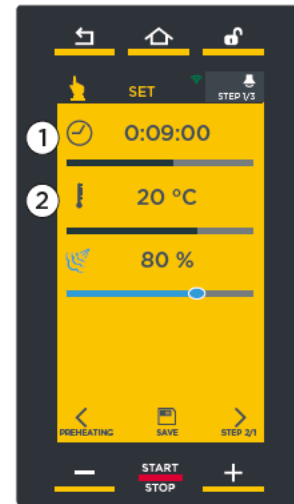



fig. S6

2C EINSTELLUNG DER NACHFOLGENDEN SCHRITTE (WENN ERFORDERLICH)

Nach Abschluss der Einstellung des ersten Schritts berühren Sie ein- oder mehrmals das

Symbol , wenn Sie weitere Schritte einstellen möchten (Abb. S7A).

Die Angabe oben rechts zeigt den SCHRITT an, der gerade eingestellt wird (z. B. SCHRITT 1/1) (Abb. S7B).

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

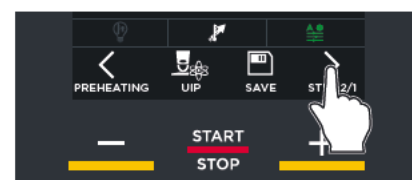


Abb. S7A

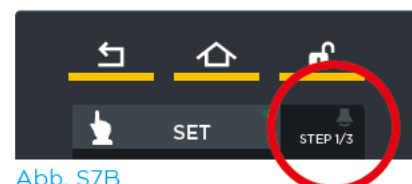



Abb. S7B


3 AKTIVIEREN DES GÄRVORGANGS

Durch Drücken der Taste „START/STOP“ wird der Gärvorgang mit den eingestellten Parametern gestartet.

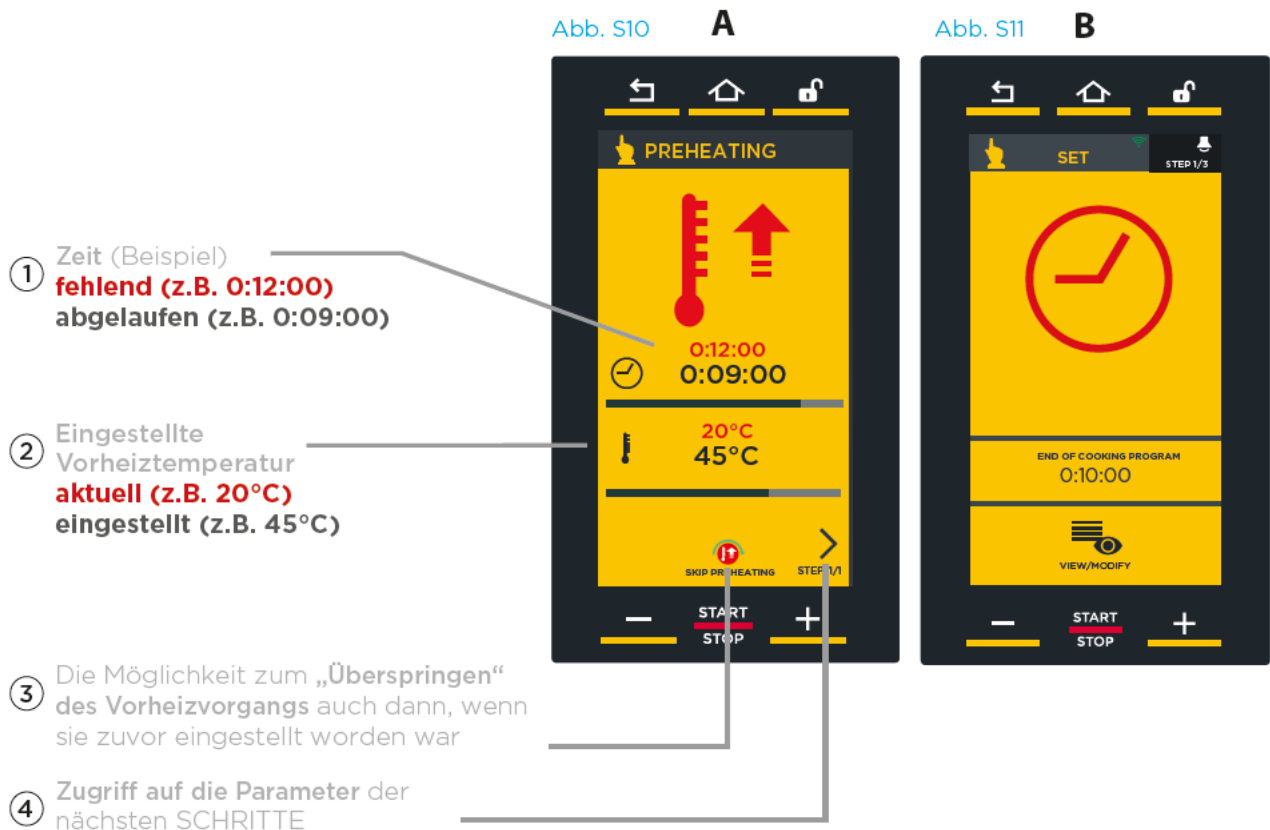
Wenn der Gärvorgang einen **Vorheizvorgang** vorsieht, erscheint der Bildschirm **A) Abb. S10**, der Folgendes anzeigt:

- ① die vergangene Zeit und die Restdauer bis zum Ende der Vorheizphase (Schätzung);
- ② die aktuelle Temperatur in der Kammer und die eingestellte Zieltemperatur für den Vorheizvorgang;
- 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 STEP (Schritts) der Vorheizung hin (wenn eingestellt,  Symbol grün) und es erscheint ein Bildschirm **B) Abb. S11**, der anzeigt, dass der Gärvorgang begonnen hat.

- ❗ * Bei Berühren des Symbols  oben rechts wechselt dieses die Farbe:
grün= bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des STEP (Schritts) der Vorheizung hin.
weiß= akustisches Signal nicht aktiv

GÄRSCHRANK



GÄRVORGANG IM GANG

! Das Ende eines jeden Schritts (STEP) und der **automatische** Übergang zum nächsten wird durch ein kurzes akustisches Signal angezeigt (sofern aktiv).

Restdauer am Ende Gärvorgangs (Summe der Zeiten für alle Schritte)

Restdauer des laufenden Schritts

Noch fehlende Zeit bis zum Ende des Abkühlvorgangs (Stunden:Minuten)

Uhrzeit Ende des Gärvorgangs (Stunden:Minuten)

- Gärvorgang abgeschlossen
- Gärvorgang läuft (Restdauer unter 1 min)
- Gärvorgang läuft (Restdauer über 1 min)

aktuelle Temp.

eingestellte Temp.

Restdauer bis zum Ende des laufenden Schritts

Ändern der Parameter: gestattet das Ändern der Parameter nach Start des Gärvorgangs

Abb. S15A

MODELLE MIT BOILER
Durch Ziehen des Cursors kann der Prozentwert für die Feuchtigkeit geändert werden.

MODELLE OHNE BOILER
Bei Drücken der Taste „FEUCHTIGKEIT“ während des Gärvorgangs wird solange Dampf ausgegeben, bis die Taste wieder losgelassen wird.

! Falls Sie den laufenden Gärvorgang vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie die Taste „START/STOP“ lang (für ca. 4-5 Sekunden).

4 ENDE DES GÄRVORGANGS

Der Gärvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Zeit: Das Ende wird durch ein akustisches Signal (wenn aktiv) und den Bildschirm **Abb. S13** angezeigt.

Der Bildschirm gestattet:

- ① das Abspeichern des soeben abgeschlossenen Gärvorgangs ;
- ② die Wiederholung des soeben abgeschlossenen Gärvorgangs unter Beibehaltung derselben Parameter;
- ③ die Wiederholung des letzten eingestellten Schritts unter Änderung seiner Dauer.

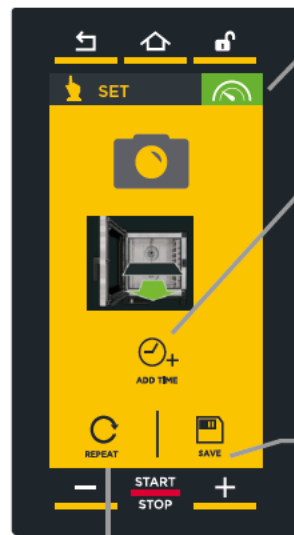


Abb. S13

Zeigt die Daten für den Strom- und Wasserverbrauch, sowie die HACCP-Daten an.

③ Wiederholt den letzten eingestellten Step, wobei standardmäßig 10 Minuten hinzugefügt werden (dieser Wert ist veränderbar)

① Speichert den soeben abgeschlossenen Gärvorgang

📄 Siehe Kap. Abspeichern eines Gärvorgangs auf S. 19

② Wiederholt den soeben abgeschlossenen Gärvorgang unter Beibehaltung derselben Parameter

⚠️ Wenn der Gärvorgang nicht gespeichert werden soll, drücken Sie die Taste „HOME“, um zur Hauptseite zurückzukehren.



📄 Wenn gewünscht können Sie am Ende des Gärvorgangs das soeben beendete Rezept speichern: Auf diese Weise können Sie es beliebig oft wiederverwenden, ohne es jedes Mal neu einstellen zu müssen. Die Vorgehensweise zum Speichern eines Gärrezeptes entspricht der zum Speichern eines Garrezeptes. **Siehe Kap. „Abspeichern eines Garvorgangs“ auf S. 19**

📄 Alle vom Nutzer gespeicherten Gärrezepte befinden sich im Bereich „PROGRAMS“ (PROGRAMME); für die Navigation siehe **S. 27**



Menü Multi.time

In modernen Küchen kommt es nicht selten vor, dass bei denselben Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit usw.) gleichzeitig mehrere Produkte mit unterschiedlichen Gärzeiten aufgehen müssen: Mit dem Menü Multi.time können Sie den Gärschrank im kontinuierlichen Zyklus nutzen und bis zu 10 verschiedene Timer einstellen, die anzeigen, wann jedes Produkt aufgegangen ist.

ANWENDUNGSBEISPIEL

Mithilfe dieser Funktion behält der Gärschrank die eingestellte Temperatur und Feuchtigkeit auf unbegrenzte Zeit aufrecht.

Im nebenstehenden Beispiel werden 3 Bleche mit unterschiedlichen Lebensmitteln um 10:00 Uhr in die Gärkammer gegeben (➡).

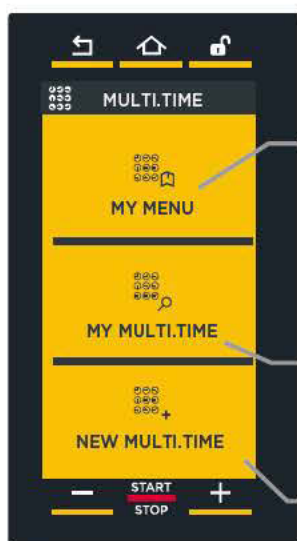
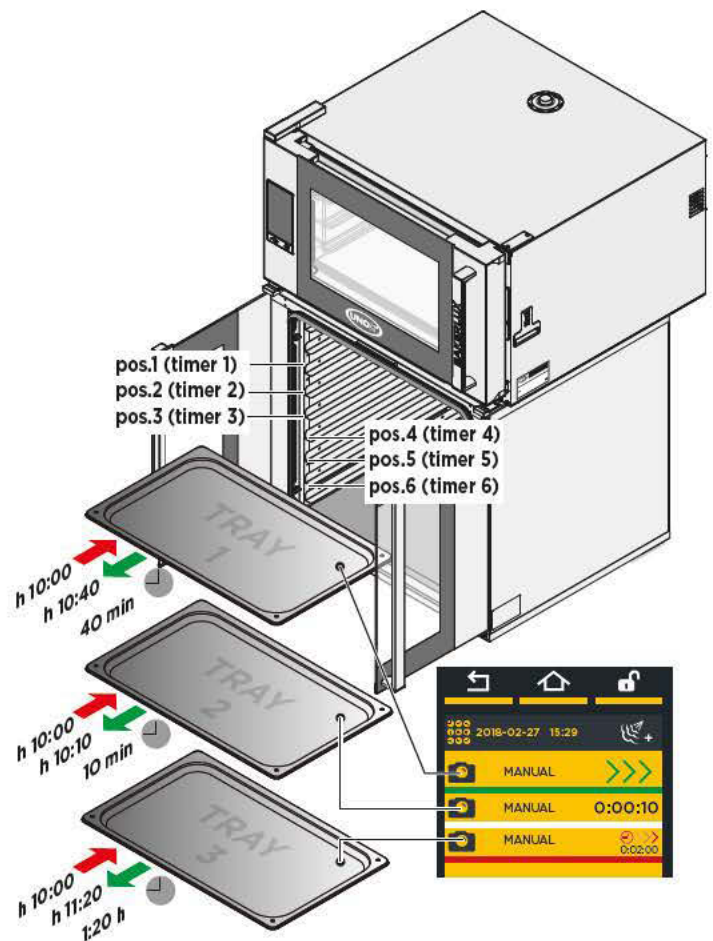
Für jedes Blech muss ein Timer mit einer anderen Dauer eingestellt werden, da jede Speise natürlich ihre eigene Gärzeit hat

(⏴ 30 Minuten, 45 Minuten, 2 Stunden).

! Wir empfehlen, den Timer 1 für das oberste Backblech, den Timer 2 für das zweite Backblech von oben usw. einzustellen: Auf diese Weise wissen Sie immer genau, welches Backblech Sie bei Ablauf eines Timers herausnehmen müssen (wenn beispielsweise der Timer 2 abläuft, müssen Sie das zweite Blech von oben herausnehmen).

Bei Ablauf eines Timers (im Beispiel läuft zuerst der Timer des Backblechs 2 ab, ➡ nämlich um 10:45 Uhr), weist ein akustisches Signal daraufhin, dass nun das zugehörige Backblech aus dem Ofen genommen werden muss.

Es können bis zu 10 Timer gleichzeitig eingestellt werden (und somit bis zu 10 Gärvorgänge gleichzeitig in der Backkammer stattfinden).



- ③ Liste sämtlicher vom Nutzer gespeicherten Multi.time-Menüs
- ② Liste sämtlicher vom Nutzer gespeicherten Multi.time-Gärvorgänge
- ① Zum Einstellen eines Multi.time-Gärvorgangs
Siehe Kap. Menü Set auf S. 10

Abb. M1

1 NEW MULTI.TIME: EINSTELLEN UND ABSPEICHERN EINES NEUEN MULTI.TIME-GÄRVORGANGS

In diesem Bereich kann ein neues Multi.time-Rezept erstellt gestartet und gespeichert werden.

1A TEMPERATUREINSTELLUNG

Die Einstellung wird auf dieselbe Weise vorgenommen, wie zuvor für das „MENU SET“ (Einstellen) erklärt, d. h. durch Ziehen des Cursors (Punkt 2)

Für weitere Informationen siehe Kap. Menü Set auf S. 10

! Der Gärvorgang sieht Folgendes NICHT vor:
 - garschritt;
 - die Eingabe einer Dauer („unendliche“ Gärdauer).

! Jeder Multitime-Gärvorgang sieht die Möglichkeit zum Einstellen eines Vorheizvorgangs vor, einfach durch Berühren des Pfeils

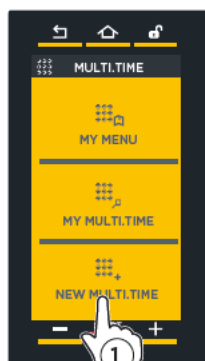


Abb. M2

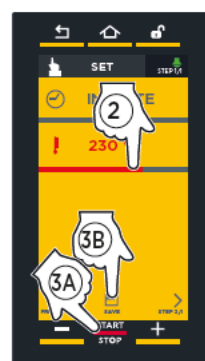


Abb. M3

Nach Einstellung der Garparameter kann der Garvorgang sofort mit der Taste START/STOP) gestartet oder gespeichert werden (Taste SAVE): Im zweiten Fall kann er beliebig oft wiederverwendet werden.

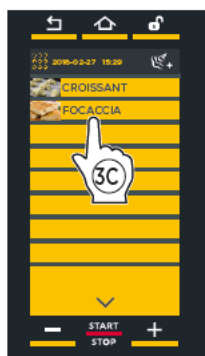


Abb. M5

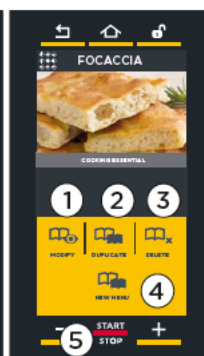


Abb. M6

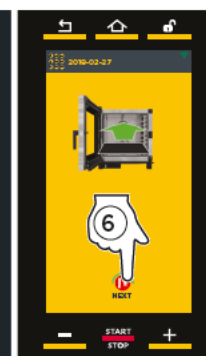


Abb. M7

1B ABSPEICHERN DER EINGESTELLTEN PARAMETER (OPTIONAL)

Wenn Sie den Gärvorgang **speichern** möchten, drücken Sie die Taste „SPEICHERN“ (Punkt 3B)
 Die Einstellung **wird auf dieselbe Weise vorgenommen, wie zuvor für das „MENU SET“ (EINSTELLEN)** erklärt.

Für weitere Informationen siehe Kap. Menü Set auf S. 19 (Abspeichern eines Garvorgangs).

Das Speichern des Rezepts gestattet seine Wiederverwendung unendliche viele Male, ohne dass dazu jedes Mal wieder die Parameter eingestellt werden müssen (Temperatur usw.). Allerdings müssen bei jedem Start des Rezepts die gewünschten Timer eingestellt werden (bis zu 10): Wenn diese abgespeichert werden sollen, muss ein Menü erstellt werden: **für nähere Informationen siehe Kap. Weiterführende Informationen: „Neues Menü“ auf S. 26.**

1C STARTEN DES GARVORGANGS

Berühren Sie die Taste „START/STOP“ im Fenster der Parametereinstellung (Abb. M3, Punkt 3A) oder durch Wählen von einer Liste, falls der Vorgang zuvor gespeichert wurde (Abb. M5, Punkt 3C): In diesem Fall öffnet sich der Bildschirm Abb. M6, der Folgendes gestattet:

- 1 Anzeige/Änderung des abgespeicherten Garvorgangs;
- 2 Kopieren des Gärvorgangs (zum Erstellen eines Garvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- 3 Löschen des gespeicherten Gärvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt;
- 4 Erstellen eines neuen Menüs (siehe Kap. „Weiterführende Informationen: „Neues Menü““ auf S. 26);
- 5 Starten Sie den Gärvorgang mit der Taste „START/STOP“.

Nach Drücken der Taste „START/STOP“ erscheinen, wenn der Gärvorgang einen **Vorheizvorgang** vorsieht, die Bildschirme von S. 14 (klassisches Vorheizen) und 15 (SMART.Preheating Vorheizen – Technologie UIP).

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des STEP (Schritts) der Vorheizung hin (wenn eingestellt, Symbol grün*) und es erscheint ein Symbol, das dazu auffordert, die zu gärenden Speisen in den Ofen zu geben. Drücken Sie die Taste NEXT, um auf die Einstellung der Timer zuzugreifen (Abb. M7, Punkt 6).

! * Bei Berühren des Symbols oben rechts wechselt dieses die Farbe:
grün= bei Erreichen der eingestellten Temperatur weist ein akustisches Signal auf das Ende des STEP (Schritts) der Vorheizung hin.
grau= akustisches Signal nicht aktiv

1D

EINSTELLEN DER TIMER

Nachdem Sie die Speisen in den Ofen geschoben, müssen Sie die zu den eingesetzten Backblechen zugehörigen Timer einstellen.

Wir empfehlen, den Timer 1 für das oberste Backblech, den Timer 2 für das zweite Backblech von oben usw. einzustellen: Auf diese Weise wissen Sie immer genau, welches Backblech Sie bei Ablauf eines Timers herausnehmen müssen (wenn beispielsweise der Timer 2 abläuft, müssen Sie das zweite Blech von oben herausnehmen).

- ① Berühren Sie das Symbol „+“ auf dem Bildschirm (Abb. M8).
- ② Ziehen Sie den Cursor oder betätigen Sie die Tasten **-** **+** zum Einstellen des gewünschten Wertes;
- ③ Bestätigen Sie durch Drücken der Taste „START/STOP“ (Abb. M9).

Der Ablauf des Timers erfolgt auf Grundlage der eingestellten Dauer (im Beispiel: 15 Minuten).

! Die Farbe gibt an:

- **GRÜN:** Timer ist abgelaufen (Speise fertig). Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, das Backblech aus dem Gärschrank zu nehmen, auf dem Display erscheint die grüne Anzeige „END OF LEAVENING [ENDE DES GARVORGANGS]“ und der Gärschrank gibt ein akustisches Signal aus. Zum Abschalten des Signals berühren Sie die angezeigte Meldung. Nehmen Sie das Blech heraus, dessen Timer abgelaufen ist.
- **WEISS:** Der Timer läuft bald ab (Speise fast fertig); machen Sie sich bereit, das Backblech herauszunehmen.
- **ROT:** Der Timer läuft (Speise gärt noch). Der Restdauer oder die zu erreichende Temperatur werden rechts angezeigt.

! Zum Löschen eines Timers von der Liste berühren Sie mindestens 3 Sekunden lang die Anzeige des Timers, der gelöscht werden soll.

Die Funktion verlassen

! Falls die Funktion verlassen also der Dauerbetrieb des Gärschrankes vorzeitig abgebrochen werden soll, drücken Sie „START/STOP“ lang (für ca. 4-5 Sekunden).

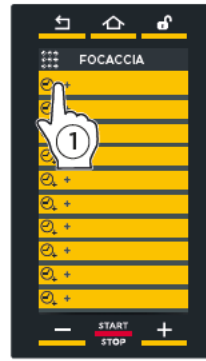


Abb. M8

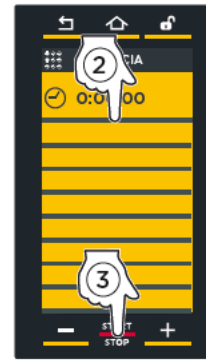


Abb. M9

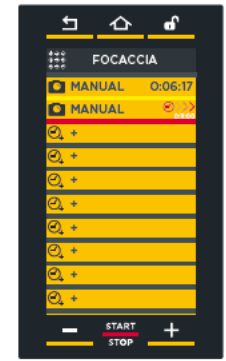


Abb. M10



Abb. M11

- Timer nach Zeit
- Der Timer läuft bald ab; machen Sie sich bereit, das Backblech aus dem Ofen zu nehmen.
- Timer abgelaufen: Blech herausnehmen!

2 MY MULTI.TIME

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeicherter Gärvorgang mithilfe des Menüs „NEW MULTI.TIME“ aufgerufen werden.

- 2A Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Gärvorgänge berühren Sie das Symbol „MY MULTI.TIME“ (Abb. M13): Es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Gärvorgänge aufgerufen (Abb. M13).

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

- 2B Bei Berühren eines Gärvorgangs im Verzeichnis (Abb. M13) öffnet sich der Bildschirm Abb. M14, der Folgendes gestattet:

- ① Anzeige/Änderung des abgespeicherten Gärvorgangs;
- ② Kopieren des Gärvorgangs (zum Erstellen eines Gärvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- ③ Löschen des gespeicherten Gärvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt.
- ④ ein neues Menü kreieren (new menu);

! Für weitere Informationen siehe Kap. Weiterführende Informationen: „Neues Menü“ auf S. 26

- ⑤ Starten Sie den Gärvorgang mit der Taste „START/STOP“.


- 2C Geben Sie die Speisen in den Gärschrank und drücken Sie die Taste  NEXT (Abb. M15, Punkt ⑥), um auf die Einstellung der Timer zuzugreifen, wie auf der vorhergehenden Seite erklärt.



Abb. M12



Abb. M13



Abb. M14



Abb. M15

3 MY MENU

In diesem Bereich kann ein zuvor abgespeichertes Menü mithilfe der Funktion "NEW MENU" aufgerufen werden.

Für weitere Informationen siehe Kap. Weiterführende Informationen: „Neues Menü“ auf S. 26

Für den Zugriff auf das Verzeichnis der abgespeicherten Gärvorgänge berühren Sie das Symbol „MY MENU“ (Abb. M1): Es wird das Verzeichnis aller zuvor abgespeicherten Gärvorgänge aufgerufen (Abb. M14).

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

Bei Berühren eines Gärvorgangs im Verzeichnis (Abb. M14) öffnet sich der Bildschirm Abb. M15, der Folgendes gestattet:

- ① Anzeige/Änderung des abgespeicherten Gärvorgangs;
- ② Kopieren des Gärvorgangs (zum Erstellen eines Gärvorgangs mit ähnlichen Parametern);
- ③ Löschen des gespeicherten Gärvorgangs: in diesem letzten Fall wird vor dem endgültigen Löschen die Bestätigung eingeholt.
- ④ Starten Sie den Gärvorgang mit der Taste „START/STOP“.



Abb. M14



Abb. M15



Weiterführende Informationen: „Neues Menü“

Die Funktion „NEW MENU“ (NEUES MENÜ) gestattet das Programmieren und **Speichern** von bis zu 10 Timern, wodurch diese Zeitwerte beliebig oft wiederverwendet werden können, ohne dazu jedes Mal neu eingestellt werden zu müssen.

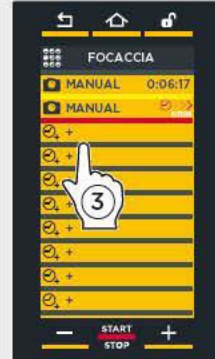
Auf Basis der eingestellten Timer werden die Backbleche wie gewohnt nach und nach fertig.

Zum Einstellen der Funktion:

- ① Rufen Sie ein gespeichertes Rezept aus dem "MENU MY MULTI.TIME" auf (im Beispiel „FOCACCIA“);
- ② Berühren Sie das Symbol „NEW MENU“ (NEUES MENÜ).
- ③ Stellen Sie die Timer je nach Anzahl an Backblechen ein, die Sie verwenden möchten (wie erklärt unter Punkt 1D auf S. 24). Die Timer sind alle weiß, was anzeigt, dass sie sich in Standby befinden.
- ④ Nachdem Sie alle erforderlichen Timer eingestellt haben, drücken Sie auf der Seite, die sie alle anzeigt, die Taste "START/STOP".
- ⑤ Drücken Sie die Taste "SAVE";
- ⑥ Wählen Sie die Position, an der das Menü abgespeichert werden soll.

Um den Gärvorgang anschließend aufzurufen und zu starten, klicken Sie auf "MENU MY MENU", wählen Sie dort das gewünschte Rezept aus, indem Sie es berühren, und starten Sie es mit der Taste "START/STOP".

Für weitere Informationen siehe Kap. „My Menu“ auf S. 52



-  **Jegliche ordentlichen Wartungsarbeiten müssen durchgeführt werden:**
- nachdem das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung getrennt wurde
 - nachdem die geeignete persönliche Schutzausrüstung 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.

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.);
- Strahlwasser.

EXTERNE STAHLÖBERFLÄCHEN, 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.

KUNSTSTOFFÖBERFLÄCHEN 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 AUSSENSCHIEBE DER TÜR

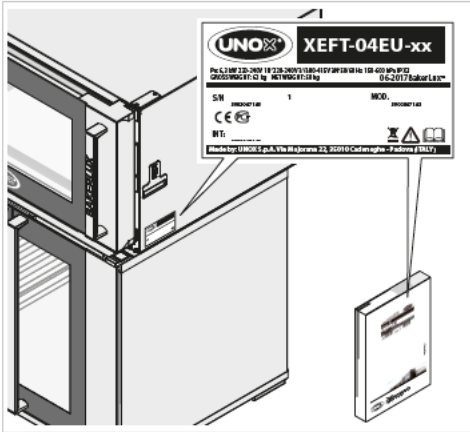
Abwarten, bis die Fenster abgekühlt sind.

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

-  **NUR FÜR ÖFEN MIT KLAPPE: Die Innenschiebe bei der ordentlichen Reinigung des Geräts NICHT entfernen, da sie sonst zerbrechen kann.**

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 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

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung	Problemlösung
Der Ofen ist komplett aus.	- Fehlende Stromversorgung. - Gerät defekt.	Kontrollieren Sie die Anschlüsse an das Stromnetz.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Kein Dampf wird in der Ofenkammer erzeugt.	- Wassereingang geschlossen. - Anschluss an Wassernetz oder Tank falsch. - Kein Wasser im Tank (wenn Wasser in den Tank geladen werden muss). - WassereingangsfILTER durch Unreinheiten verstopft.	- Wassereingang öffnen. - Den Anschluss am Wassernetz oder am Tank überprüfen. - Wasser in den Tank lassen. - Filter reinigen.	
Nachdem die Zeit eingestellt und die START/STOP-Taste gedrückt wurde, startet der Ofen nicht.	Tür falsch offen oder geschlossen.	Kontrollieren Sie die Schließung der Tür.	
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.	

KOMMUNIKATION 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			
Display	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		

WF - WARNING OFEN			
Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WF06	Warnung Temperatur Leistungskarte	Der Ofen funktioniert weiter, aber die Feuchtigkeitsmessung wird deaktiviert	
WF28	Warnung Temperatur Steuerplatine	Der Ofen funktioniert weiter.	
WF33	Fehler SD-Karte	Der Ofen funktioniert weiter.	

WC - WARNUNG HAUBE			
Display	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.	
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			
Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AL01	Alarm Kammerfühler	Der Gärschrank hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AL02	Alarm Datenverlust		

WL - WARNUNG GÄRSCHRANK			
Display	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WL02	Fehler Kartentemperatur	Der Gärschrank funktioniert weiter.	

STILLSTANDSZEIT


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

- Das Strom- und Wasserversorgungsgerät lösen;
- 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:

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

- 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

Der Hersteller erklärt auf eigene Verantwortung, dass das Produkt:

BAKERLUX SHOP.Pro™

der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und den folgenden Normen entsprechen:

EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A15:2021

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

EN 62233 : 2008

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

EN 55014-1:2017 + A11:2020

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

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

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



INTERNATIONAL

UNOX S.p.A.

Via Majorana 22 / 35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 8657511 / Fax +39 049 8657555
info@unox.com



INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

ITALIA

UNOX S.p.A.
E-mail: info@unox.it
Tel.: +39 049 86 57 511

ČESKÁ REPUBLIKA

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

РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel.: +7 (499) 702-00-14

ESPAÑA

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

SCANDINAVIAN COUNTRIES

UNOX SCANDINAVIA AB
E-mail: info.se@unox.com
Tel.: +46 (0)768 716 422

UNITED KINGDOM

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

PORTUGAL

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

DEUTSCHLAND

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

FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG

UNOX FRANCE s.a.s.
E-mail: info@unox.fr
Tel.: +33 4 78 17 35 39

ÖSTERREICH

UNOX ÖSTERREICH GmbH
E-mail: bestellung@unox.com
Tel.: +43 800 880 963

HRVATSKA

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

TÜRKİYE

UNOX TURKEY Profesyonel MutfaK Ekipmanları Endüstri ve Ticaret Limited Şirketi
E-mail: info.tr@unox.com
Tel.: +90 530 176 62 03

IRELAND

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

БЪЛГАРИЯ

UNOX BULGARIA
E-mail: info.bg@unox.com
Tel.: +359 88 23 13 378

ASIA & AFRICA

MALAYSIA & SINGAPORE

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

OTHER ASIAN COUNTRIES

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

PHILIPPINES

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

대한민국

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

AMERICA & OCEANIA

U.S.A. & CANADA

UNOX Inc.
E-mail: infousa@unox.com
Tel.: +1 800 489 8669

MEXICO

UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
E-mail: info.mx@unox.com
Tel.: +52 1555 4314 180

BRAZIL

UNOX BRAZIL
E-mail: info.br@unox.com
Tel.: +55 11 98717-8201

U.A.E.

UNOX MIDDLE EAST DMCC
E-mail: info.uae@unox.com
Tel.: +971 55 426 3167

SOUTH AFRICA

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

INDONESIA

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

中华人民共和国

UNOX TRADING (SHANGHAI) CO. Ltd.
电子邮件: info.china@unox.com
电话: +86 21 56907696

COLOMBIA

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

AUSTRALIA

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

NEW ZEALAND

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

L12549A2.D00-LD1-01 - Printed: 09-2023
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.

UNOX.COM | FOLLOW US ON

