BakerLux™ - ChefLux™

INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG
Übersetzung der Originalanleitung

DE

ACHTUNG: Lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts

BakerLux™ - ChefLux™

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ZUR MONTAGE UND WARTUNG 4
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH 6

EINFÜHRUNG

ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME 11

INSTALLATION

AUSPACKEN DES GERÄTES 12
KONTROLLE DER VERPACKUNG 15
VORBEREITENDE VORGÄNGE 16
POSITIONIERUNG 17
POSITIONIERUNGSMODUS: STÜTZÖFEN 20
ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE 24
GASANSCHLÜSSE 28
WASSERANSCHLÜSSE 32
DAMPFABZUG 36

GEBRAUCH

GEBRAUCH VON ÖFEN MIT MANUELLER BEDIENUNG 42
GEBRAUCH VON ÖFEN MIT DIGITALER BEDIENUNG 46
EINLEITENDE ANMERKUNGEN 46
BEDIENFELD 48
MANUELLE FUNKTION 49
PROGRAMMIERTE FUNKTION 53

WARTUNG

EXTERNE STAHLOBERFLÄCHEN, DICHTUNG DER OFENKAMMER 55
BODENÖFEN 56
STÜTZÖFEN 56
INNEN- UND AUSSENSCHEIBE DER TÜR 56
KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN UND BEDIENFELD 56
IN DER OFENKAMMER 56
KOMMUNIKATION OFEN-NUTZER 58
STILLSTANDSZEIT 60
VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE 60

KUNDENDIENST 31

KUNDENDIENST 61
GARANTIE 62
CE-BESCHEINIGUNGEN 63

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ZUR MONTAGE UND WARTUNG

- Vor der Montage und der Wartung des Geräts lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch und bewahren es zur weiteren Befragung für die einzelnen Bediener auf.
- Alle Installations-, Montage- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonal gemäß den im Lande geltenden Normen zur Anlage und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.
- Bevor Montage- und Wartungsvorgänge durchgeführt werden, lösen Sie das Strom- und Gasversorgungsgerät (🔥nur für Gasöfen).
- Bevor Sie das Gerät montieren, kontrollieren Sie, dass alle Anlagen den im Nutzerland geltenden Normen und den Normen auf dem Kennschild entsprechen.
- Eingriffe oder Veränderungen, die nicht genehmigt wurden und nicht in diesem Handbuch aufgeführt werden, heben die Garantie auf.
- Eine Montage oder eine Wartung, die nicht in diesem Handbuch angegeben wird, kann zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal in der Arbeitszone verboten.
- Wenn die Geräte auf Räder montiert werden, verwenden Sie nur Komponenten von UNOX und achten Sie auf die Montagehinweise in der Verpackung selbst.
- Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

- Das Schild mit den technischen Daten liefert wichtige Daten: Diese sind grundlegend bei einer Anfrage auf einen Wartungs- oder Reparatureingriff des Geräts: Entfernen Sie das Schild, beschädigen oder verändern es nicht.
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet UNOX von jeglicher Verantwortung.

NUR FÜR GASÖFEN

- Montieren Sie die Geräte nur an Orten:
- die den Sicherheitsanforderungen der geltenden Normen entsprechen;
- mit geeigneter Lüftung. Versichern Sie sich, dass die Frischluft kontinuierlich zirkuliert, um eine richtige Entzündung zu garantieren und das Bilden von schädlichen Gasen und Substanzen in der Luft zu verhindern - Erstickungsgefahr!
- Versichern Sie sich:
- die Montage unter Beachtung der im Nutzerland geltenden Sicherheitsnormen und den Anforderungen des Gaslieferanten durchzuführen.
- dass die Lüftungsöffnungen nicht verstopft sind (z.B. durch Objekte oder durch Wände);
- dass das verfügbare Gas dem Gas, das auf dem Datenschild angegeben wird, entspricht;
- dass die Gasanschlussleitungen den angegebenen Durchmessern entsprechen;
- dass die Komponenten, die nicht von UNOX geliefert werden, die zur Montage verwendet wurden, den im Nutzerland geltenden Normen entsprechen;
- dass der Druck der Anschlussleitungen dem Druck am Netzeingang entspricht;
- dass der maximale Netzeingangsdruck maximal 60 mbar ist. Höhere Drücke sind nicht zulässig.

- Nach dem Gasanschluss kontrollieren Sie die perfekte Dichtung der Komponenten, wenn möglich mit nicht korrosiven Schaumsubstanzen. Verhindern Sie die Nutzung von Flammen!
- Bei der ersten Inbetriebnahme, führen Sie eine Abgasanalyse des Dampf- und Heißluftverbrenners durch (CO, CO2) und führen die Werte am Gerät auf. Bei reinen CO-Werten über 1000 ppm muss der Verbrenner kontrolliert und von einem Fachtechniker verändert werden.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Vor dem Gebrauch und der ordentlichen Wartung des Geräts lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch und bewahren Sie es für späteres Nachschlagen durch die einzelnen Bediener auf.
- Der Gebrauch und die Reinigungsvorgänge, die von Vorgängen in dieser Anleitung abweichen, werden als ungeeignet angesehen und können Schäden, Verletzungen und Todesfälle hervorrufen. In diesem Fall wird die Garantie aufgehoben und UNOX übernimmt keine Haftung.
- Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren oder von Personen mit körperlichen, sinnlichen oder mentalen eingeschränkten Fähigkeiten oder mit fehlender Erfahrung oder fehlendem Wissen bedient werden, wenn niemand die Situation überwacht oder nur nachdem die Personen die nötigen Hinweise zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern gemacht werden.
- Die Kinder müssen überwacht werden, damit diese nicht an dem Gerät arbeiten.

- Dieses Gerät kann nur zum Garen von Speisen in industriellen und professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden, das regelmäßig geschult wird: Jeder andere Gebrauch entspricht nicht der vorgesehenen Nutzung und wird als gefährlich eingestuft.
- Gemäß den technischen Daten kann das Gerät für Folgendes verwendet werden:
- Garen von frischen und eingefrorenen Konditoreiprodukten und Brot (BakerLux™);
- Garen von frischen und eingefrorenen Gastronomieprodukten (ChefLux™);
- Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse (ChefLux™);
- Garen von in Vakuum eingeschweißten Gerichten, die dazu geeignet sind;
- Erhitzung von gefrorenem oder gekühltem Fleisch (BakerLux™ - ChefLux™);
- Überwachen Sie das Gerät während der Funktion.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder wenn die Funktionen abweichen, bei strukturellen Veränderungen, oder wenn die Stromversorgung, die Wasser- oder Gasversorgung unterbrochen ist (nur Gasöfen), kontaktieren Sie den befugten Kundendienst von UNOX, ohne vorher mit der Reparatur zu beginnen. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile von UNOX verwendet werden.
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall.
- Um sicherzustellen, dass dich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

VERBRENNUNGS- UND VERLETZUNGSGEFAHR!

- Achten Sie während des Garens und bis zur Abkühlung jedes Teil des Ofens darauf, ausschließlich die Bedienelemente oder den Griff des Gerätes zu berühren, da die äußeren Teile sehr heiß werden 60 °C (140 °F).
- Wenn es nötig ist, die Tür zu öffnen, führen Sie diesen Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch. Achten Sie auf den austretenden Dampf und auf die hohen Temperaturen in der Garkammer.
- Um die Behälter, das Zubehör und die anderen Objekte in der Ofenkammer zu bewegen, ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Ofenkammer.

BRANDGEFAHR!

- Vor dem Gebrauch versichern Sie sich, dass in der Kammer des Geräts keine nicht konformen Objekte (Gebrauchsanleitung, Kunststoffsäcke oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfabzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammbaren Stoffe in der Nähe sind.
- **Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammbare Stoffe oder verbrennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).**
- Keine leicht entflammbaren 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 Norm nicht beachtet wird, verfällt die Garantie und es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr.

NUR FÜR GASÖFEN

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

Einführung

In diesem Handbuch wird die Montage und der Gebrauch der Reihen **ChefLux™/BakerLux™** dargestellt.

Die Öfen der Reihe **ChefLux™** sind Geräte zum Garen von Gastronomieprodukten: Grillen, Frittieren ohne Öl, Anbraten von Fleisch, Fisch, Geflügel, Pizza, Focaccia backen, usw...
Die Modelle der Reihe **ChefLux™** sind in der Elektro- und Gasvariante verfügbar. Sie werden manuell - *Manual* - gesteuert und sie haben die folgende Tragfähigkeit: 5,7,12 oder 20 Bleche GN 1/1.

Die Öfen der Reihe **BakerLux™** sind Geräte speziell für Brot- und Konditoreiprodukte: Blätterteig, Biskuitteig, Kekse, Eclair, Croissants, Pizza, Focaccia, Panettone und Hefeprodukte.
Die Modelle **BakerLux™** sind in elektrischer oder gasbetriebener Ausführung sowie mit manueller - *Manual* (6, 10 oder 16 Backbleche 600x400) oder digitaler Bedienung - *Dynamic* (6 oder 10 Backbleche 600x400) erhältlich.

Lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch, das alle Hinweise und Angaben zur Qualität und Funktion des erworbenen Produkts aufführt.

ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME

Die Montage- und Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig, mit Ausnahme der Unterschiede, die in den folgenden Piktogrammen aufgeführt werden:

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

Brandgefahr!

Empfehlungen und nützliche Informationen

Stromschlaggefahr!

Erdungssymbol

Die Gebrauchsanleitung lesen

Potentialausgleichssymbol

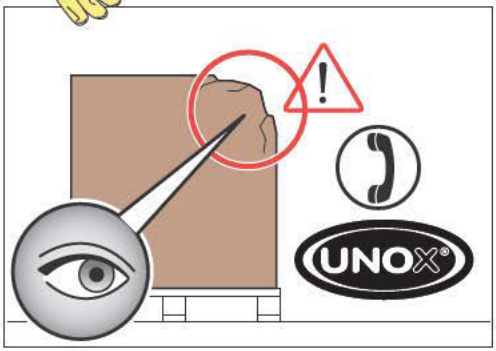
Verbrennungsgefahr

Siehe anderes Kapitel

Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel **"Sicherheitsvorschriften"** auf Seite **4**. Während der Wartung geeignete Schutzkleidung tragen (Arbeitsschuhe, Schutzhandschuhe, usw....).

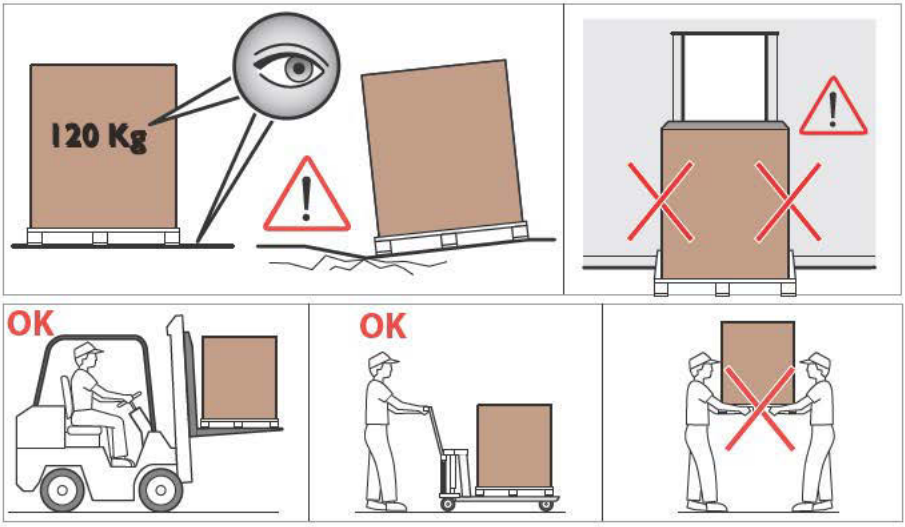
1 AUSPACKEN DES GERÄTES

Bei der Lieferung kontrollieren, dass keine sichtbaren Schäden vorhanden sind. Anderenfalls informieren Sie umgehend UNOX, und beginnen Sie NICHT mit der Montage.

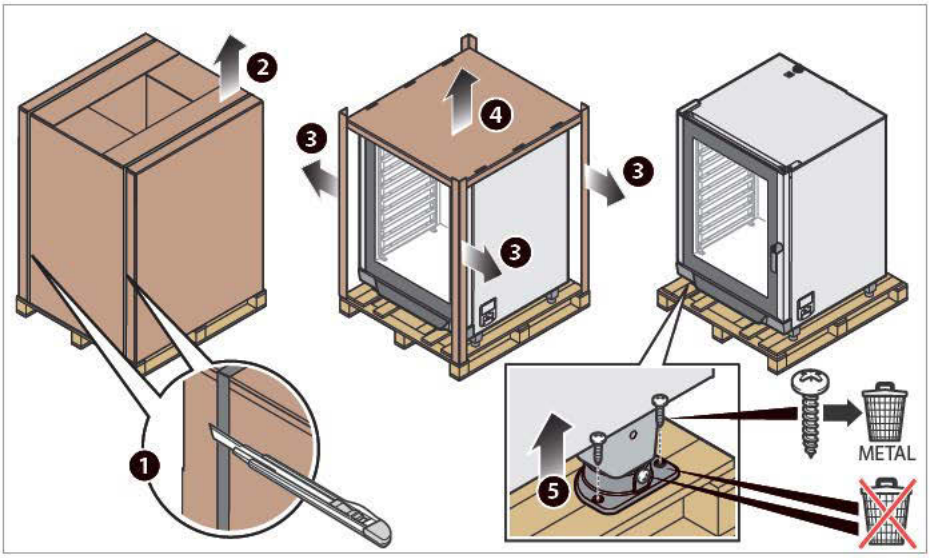


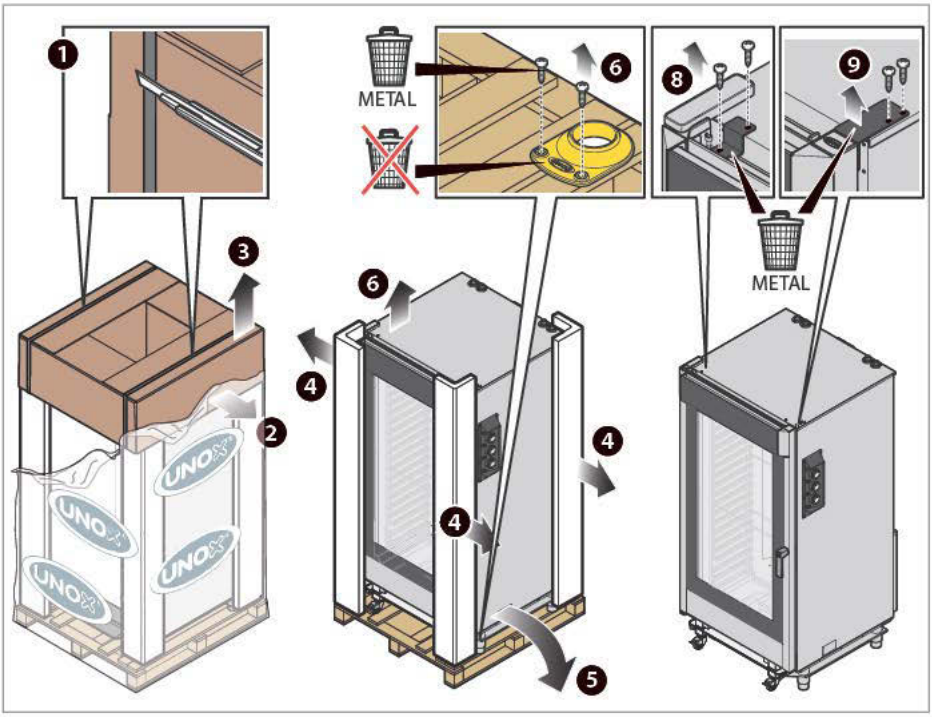
Vor dem Transport des Geräts am Montageort, vergewissern Sie sich, dass:
- das Gerät problemlos durch die Türen passt;
- der Boden das Gewicht aushält.

Der Transport muss mit mechanischen Mitteln erfolgen (z. B. Gabelstapler).

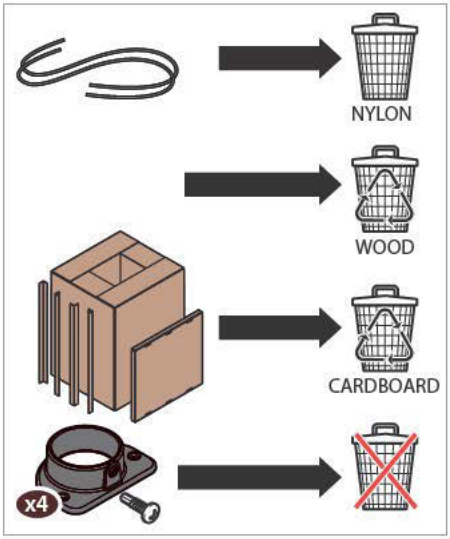


Wie in der Abbildung angegeben, heben Sie einige Schrauben und Kunststoffhalter für die nächste Montage auf. Die Schrauben, die die Kunststoffhalter an den Holzpaletten halten, können entsorgt werden.





DE



NON-STOP Efforts

Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

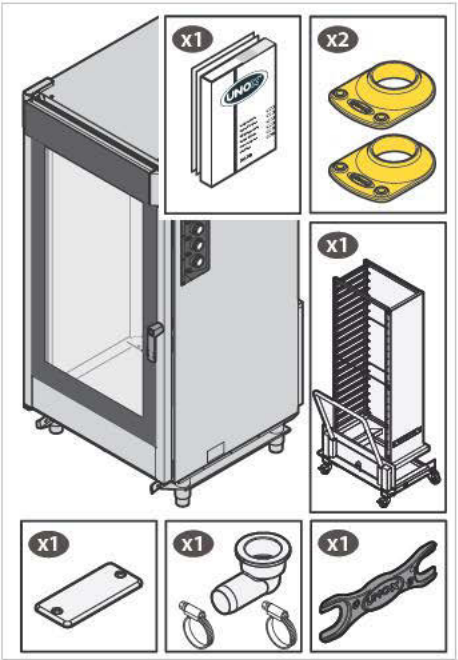
UNOX verfolgt seit Jahren die **NON-STOP EFFORTS**-Philosophie und erhöht die Umweltverträglichkeit der eigenen Produkte und reduziert immer weiter den energetischen Verbrauch und die Verluste.
UNOX möchte die Umwelt schützen und fordert dazu auf, das Material in den jeweiligen Behältern getrennt zu entsorgen.

2 KONTROLLE DER VERPACKUNG

Vor Beginn der Montage, kontrollieren Sie, dass die folgenden Komponenten vorhanden und intakt sind:

Wenn eine Komponente fehlen oder beschädigt sein sollte, UNOX kontaktieren.

- Der Ofen hat im oberen Teil folgende Elemente:
  - Stromanschluss (Stromkabel schon montiert);
  - Wasseranschluss (Wassereinlaufleitung, mechanischer Filter, 3/4-Anschluss mit schon montiertem Rückschlagventil);
  - LPG-Gasanschluss (nur für Gasöfen)
- technische Dokumentation (Gebrauchs- und Wartungsanleitung, Blatt "Technische Daten");
- 4 Kunststoffhalter (Stützöfen);
- 2 Kunststoffhalter (Bodenöfen);
- 90°-Winkelstück (Bodenöfen);
- 1 Plättchenabdeckung (Bodenöfen);
- 1 "Starter Kit"-Sack (8 selbstbohrende Schrauben 1 Schlüssel für Anschlüsse, 1 Klebeetikett "Rutschgefahr durch Flüssigkeiten", 1 kegelförmiger Stutzen zum Schließen des Ablasses).
- Methandüse und Setup-Etikett (nur für Gasöfen)

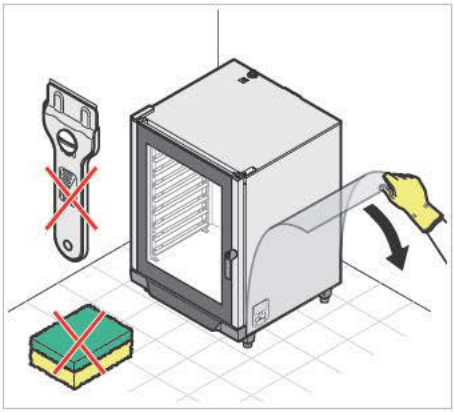


DE

3 VORBEREITENDE VORGÄNGE

ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE

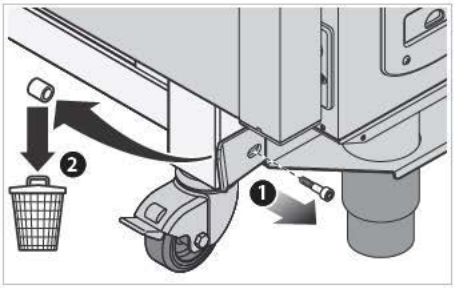
Lösen Sie langsam die Schutzfolie des Geräts: Entfernen Sie die eventuellen Rückstände. Die Klebstoffrückstände mit geeignetem Lösemittel entfernen, ohne die Oberfläche mit Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.



Die entfernte Folie, die eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

ENTFERNEN DER WAGENFESTSTELLER (BODENÖFEN)

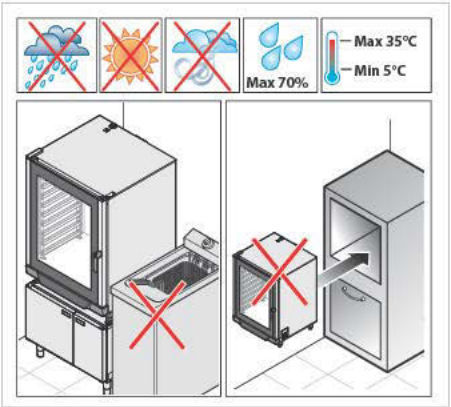
Lösen Sie langsam die Schutzfolie des Geräts: Entfernen Sie die eventuellen Rückstände. Die Klebstoffrückstände mit geeignetem Lösemittel entfernen, ohne die Oberfläche mit Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.



Zur professionellen Vervollständigung der Reihen **ChefLux™** und **BakerLux™** sind verschiedene Zusatzinstrumente verfügbar: Kontaktieren Sie UNOX für weitere Informationen.

4 POSITIONIERUNG

Montieren Sie die Geräte nur an Orten:
- die für das Garen industrieller Lebensmittel ausgelegt sind;
- mit adäquatem Luftaustausch;
- die den Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und an den Anlagen entsprechen;
- die vor Umwelteinflüssen geschützt sind;
- mit Temperaturen zwischen +5° und +35°C maximal;
- mit einer Feuchtigkeit unter 70%.



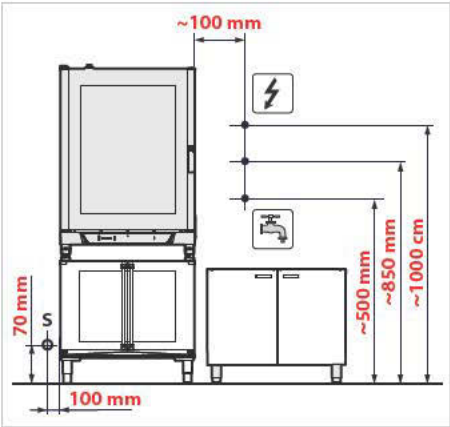
Ein Gerät, das mit Gas versorgt wird, muss gesetzmäßig in den folgenden Räumen aufgestellt werden:
- mit Oberflächen und Lüftungen adäquat zur Leistung des Ofens;
- Bereitstellung für einen externen Abzug der Abgase.

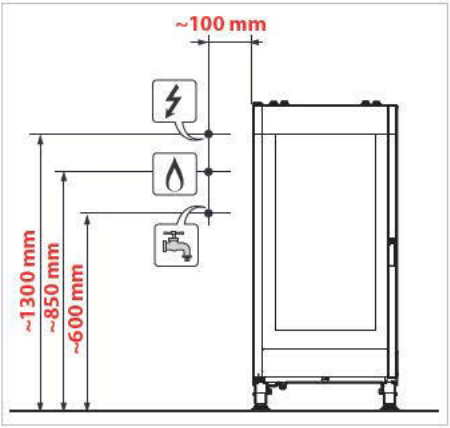
Für weitere Informationen, siehe Kapitel **DAMPFABZUG** auf Seite **38**.

Die Montageräume müssen auf die elektrischen Anschlüsse und auf die Wasser-Anschlüsse ausgelegt sein und die jeweiligen Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zur Anlage müssen beachtet werden.

In der Abbildung werden indikative Maße für die Auslegung angegeben:

- elektrischer Anschluss
- Wasseranschluss
- Abwasser (S)





DE

Montieren Sie keine Geräte in der Nähe von anderen Aggregaten, die hohe Temperaturen erreichen, um keine elektrischen Komponenten zu beschädigen. Das Gerät ist nicht für ein Gehäuse geeignet. Versichern Sie sich, dass der Boden das Gewicht des Geräts bei voller Ladung aushält (siehe **Tabelle A**).

Wenn Sie weitere technische Informationen zum Gerät benötigen, siehe das Blatt "Technische Daten" anbei zum Gerät.

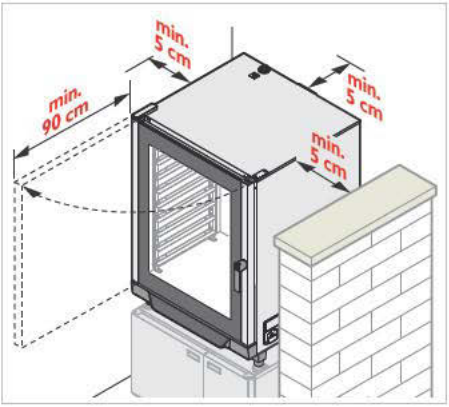
Tabelle A Technische Daten

		MODELL	Maße				Erklärte elektrische Gesamtleistung [kW]	GAS-Leistung [kW]
			Breite [mm]	Tiefe [mm]	Höhe [mm]	Gewicht* [Kg]		
ELECTRICAL Appliance	ChefLux™	XV393	750	773	772	67	7,1	
		XV593	860	882	930	80	10,5	
		XV893	860	882	1250	112	15,8	
		XV1093	866	997	1863	177	29,7	
		XV4093	866	1237	1863	190	46,7	
	BakerLux™	XB693	860	882	930	80	10,5	
		XB893	860	882	1250	112	15,8	
		XB1083	866	997	1863	177	29,7	
		XB695	860	882	930	80	10,5	
		XB895	860	882	1250	112	15,8	
GAS Appliances	Chef Lux™	XV513G	860	882	1144	108	0,7	17,50
		XV813G	860	882	1464	134	1,0	20,00
	Baker Lux™	XB613G	860	882	1144	108	0,7	17,50
		XB813G	860	882	1464	134	1,0	20,00

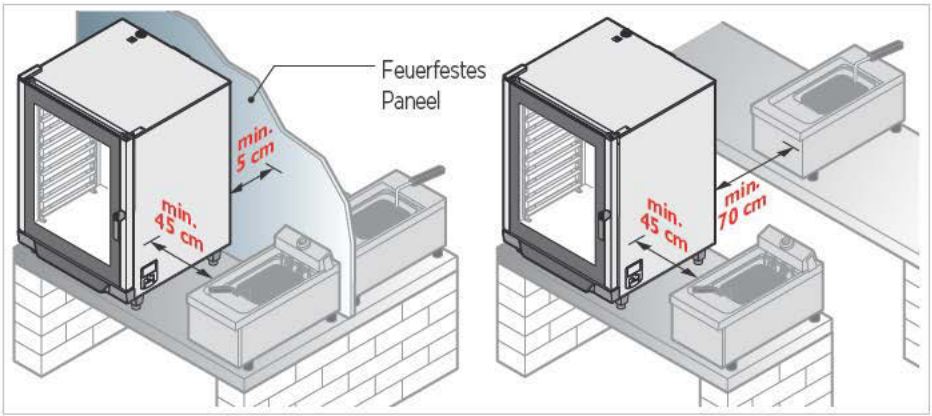
* Die Werte beziehen sich auf das Gewicht des leeren Geräts

EINZUHALTENDE ABSTÄNDE

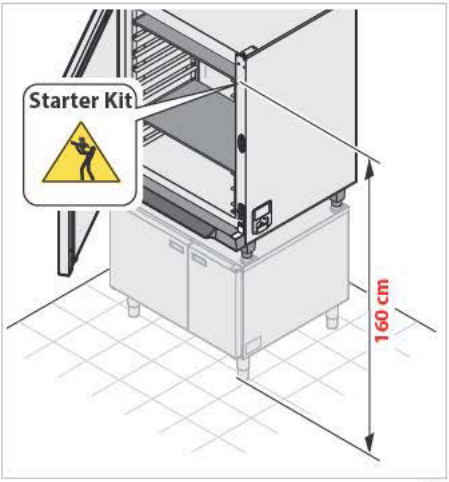
Positionieren Sie das Gerät unter Beachtung der Abstände, die in der Abbildung angegeben werden. Die hintere Wand muss leicht zugänglich sein, um die Anschlüsse zu erleichtern und um die Wartung zu ermöglichen.



Montieren Sie das Gerät nicht in der Nähe des Materials, der Wände oder in der Nähe von Möbeln, die leicht entflammbar oder hitzesensibel sind. Wenn dem nicht der Fall ist, schützen Sie sie mit adäquaten Materialien, die nicht entflammbar sind. Dabei müssen die Brandschutznormen beachtet werden.



Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, das letzte Blech NICHT höher als 160 cm zu positionieren.
Wenn das nötig sein sollte, **müssen Sie das Klebeband des"Starter Kits" in der in der Abbildung angegebenen Höhe anbringen.**



DE

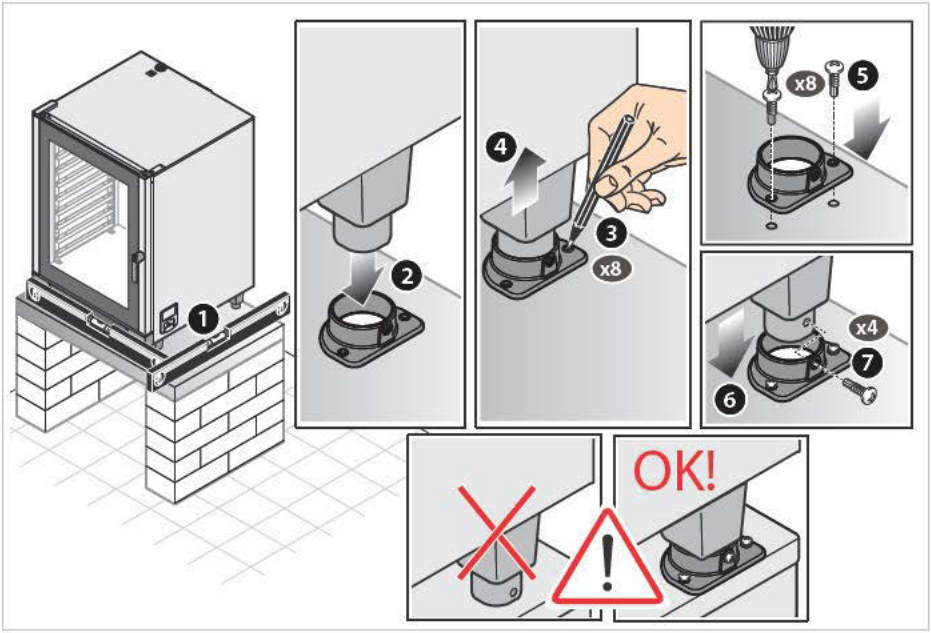
5 POSITIONIERUNGSMODUS: STÜTZÖFEN

Aus Sicherheitsgründen dürfen die Öfen nicht direkt auf dem Boden, sondern nur auf eine Unterstruktur positioniert und über die UNOX-Halter fixiert werden; Wenn Sie andere Unterstrukturen verwenden:

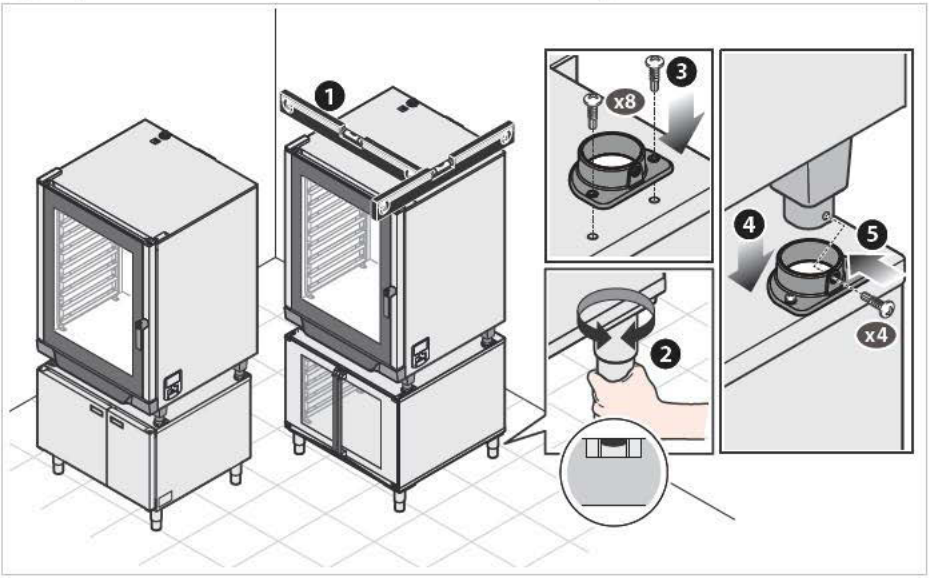
- müssen diese stabil und perfekt ausgerichtet sein;
- dürfen diese nicht beweglich sein;
- dürfen diese nicht entflammbar oder hitzesensibel sein;
- müssen diese das Gewicht des Geräts mit voller Ladung tragen können, ohne sich zu verformen oder nachzugeben.

Vor der Fixierung der eigenen Unterstruktur oder der Unterstruktur von UNOX kontrollieren Sie immer die perfekte Ausrichtung mit einer Wasserwaage oder einer digitalen Waage. Wenn die Maschine nicht richtig ausgerichtet ist und die UNOX-Unterstruktur verwendet wird, können Sie die Stellfüße verwenden, ohne sie komplett abzuschrauben.

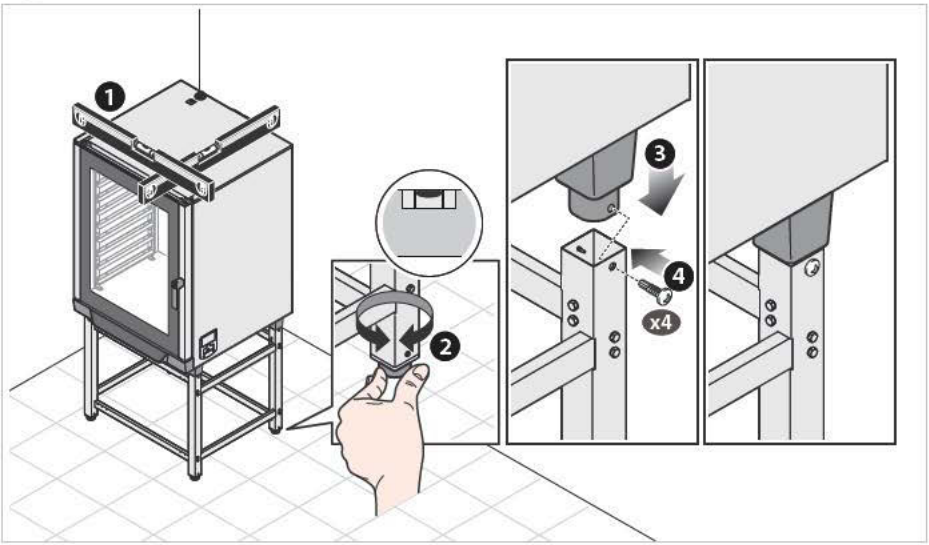
5.1 BEFESTIGUNG AN DER UNTERSTRUKTUR DURCH BEDIENER (Z. B. STAHLTISCHE ETC.)



5.2 FIXIERUNG AUF DER UNOX-UNTERSTRUKTUR
(UNOX - GÄRSCHRANK - NEUTRALER SCHRANK)



5.3 FIXIERUNG AUF DER UNOX-UNTERSTRUKTUR
(UNOX - STAND OBEN OFFEN)



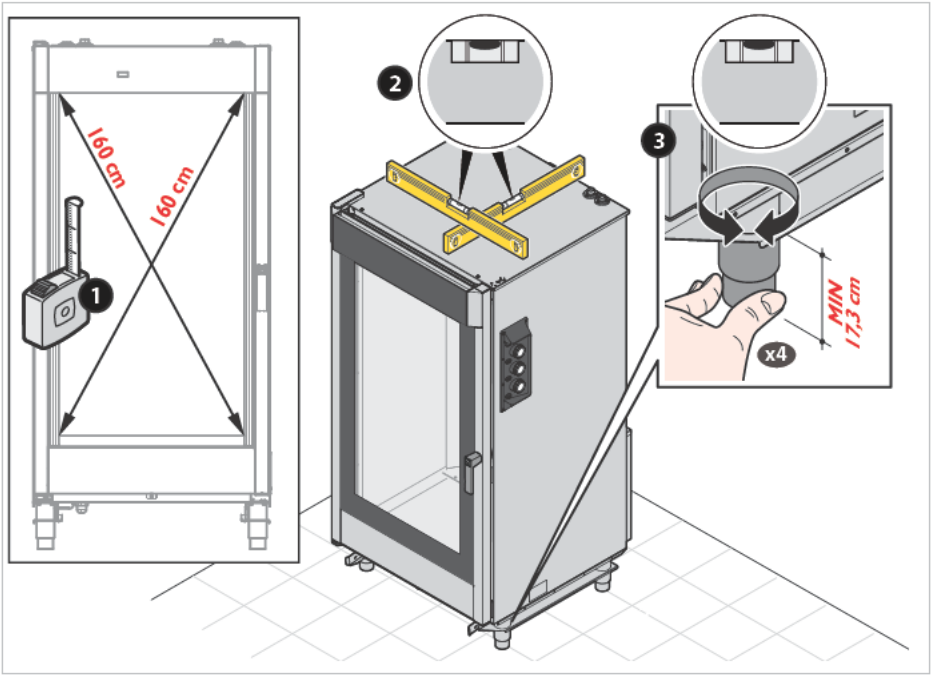
DE

5 POSITIONIERUNGSMODUS: BODENÖFEN

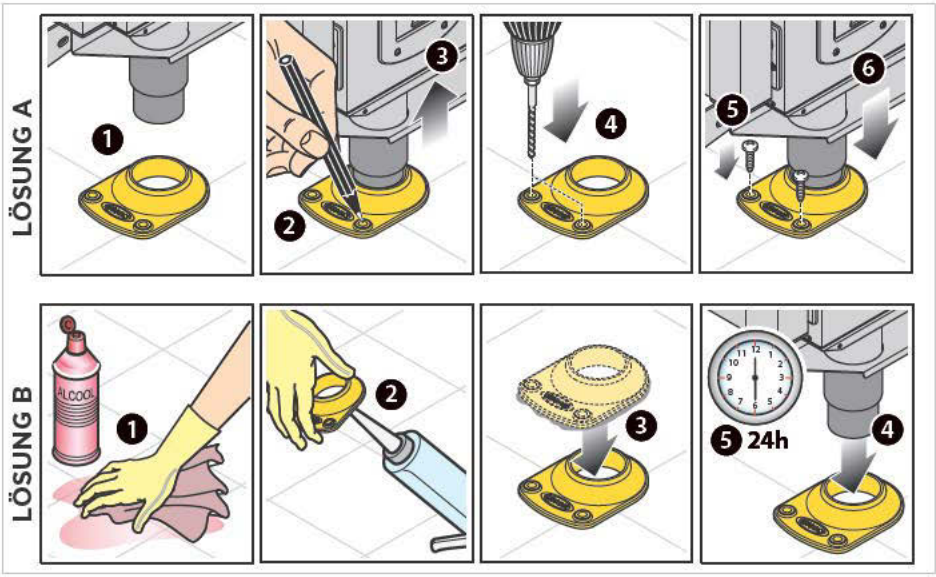
Die Öfen dürfen nur auf Böden aufgestellt werden, die die folgenden Eigenschaften haben:
- darf nicht entflammbar oder hitzeanfällig sein;
- muss perfekt nivelliert sein;
- muss eine regelmäßige und ebene Oberfläche haben;
- muss das Gewicht des Geräts mit voller Ladung aushalten, ohne sich zu verformen oder abzusinken.

NIVELLIERUNG DES GERÄTS

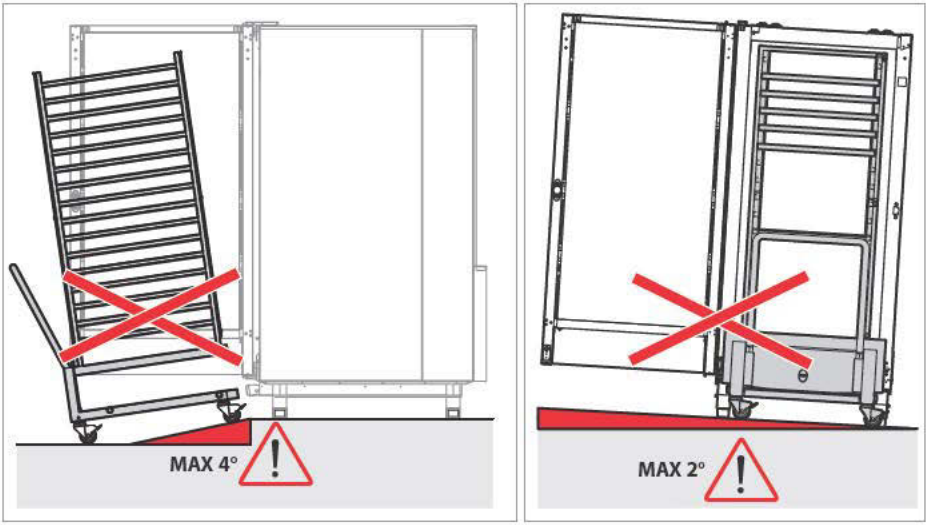
Prüfen Sie, dass die Länge der Diagonalen der Ofenkammer identisch ist ❶. Sollte dem nicht so sein, bedeutet dass, dass das Gerät nicht perfekt waagerecht ausgerichtet ist ❷ -> nivellieren Sie das Gerät durch Regulierung der Höhe der 4 Füße: Damit das Gerät mühelos eingesetzt werden kann, sollte seine Höhe über dem Boden mindestens 17,3 cm ❸ betragen.
Nach der Nivellierung kontrollieren Sie, dass der Wagen problemlos in die Ofenkammer eingeführt werden kann, ohne dass Hindernisse auftreten (z.B. Rauheit des Bodens). Er darf nicht auf der unteren Oberfläche der Backkammer entlagscharben. Wenn nötig, die Höhe an den Stellfüßen nachstellen.



Bei Abschluss müssen Sie die 4 Halter am Boden fixieren, um das Kippen des Geräts zu verhindern.



Wenn der Boden nicht perfekt eben ist, verwenden Sie zur vereinfachten Wageneinführung eine Eingangsrampe **mit einer maximalen Neigung von 4°. Die maximal zulässige Neigung des Bodens ist 2°.**



DE

6 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel **“Sicherheitsvorschriften“** auf Seite **4** .

Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz und die Anschlussanlagen müssen den im Land, in dem das Gerät montiert wird, geltenden Normen entsprechen und von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonal durchgeführt werden. Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet UNOX von jeglicher Verantwortung.

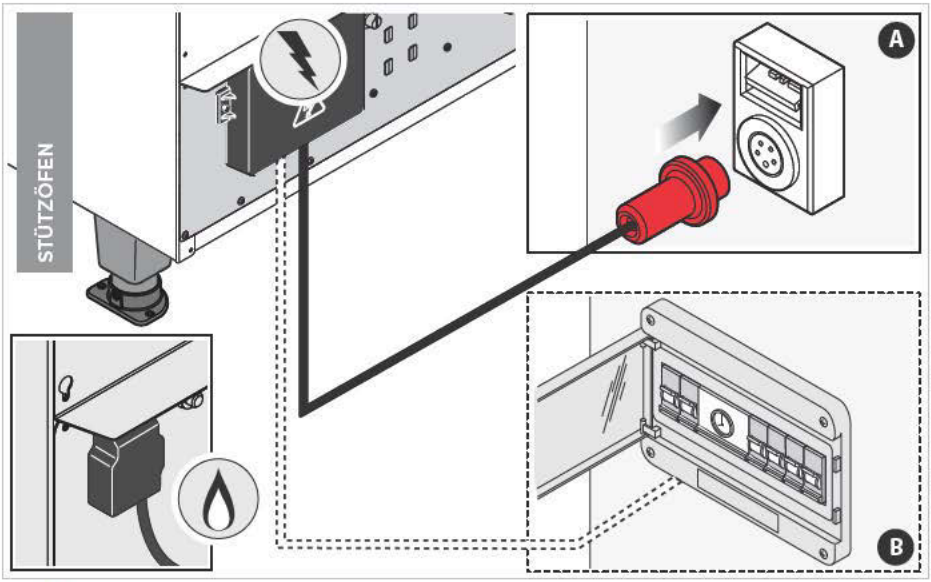
Der Stromanschluss sollte möglichst durch Montage des Stromkabels (nicht mitgeliefert) und eines Steckers (nicht mitgeliefert) mit angemessenen Merkmalen für die maximale Stromaufnahme der Ofenphasen **A** erfolgen (siehe Blatt "Technische Daten" anbei). Wenn das nicht möglich ist, reicht die Verkabelung von UNOX aus, um einen direkten Anschluss am Schaltschrank durchzuführen **B**

Bevor das Gerät an das Versorgungsnetz angeschlossen wird, immer die Daten der Anlage mit den Daten des Geräts auf dem Datenschild vergleichen.

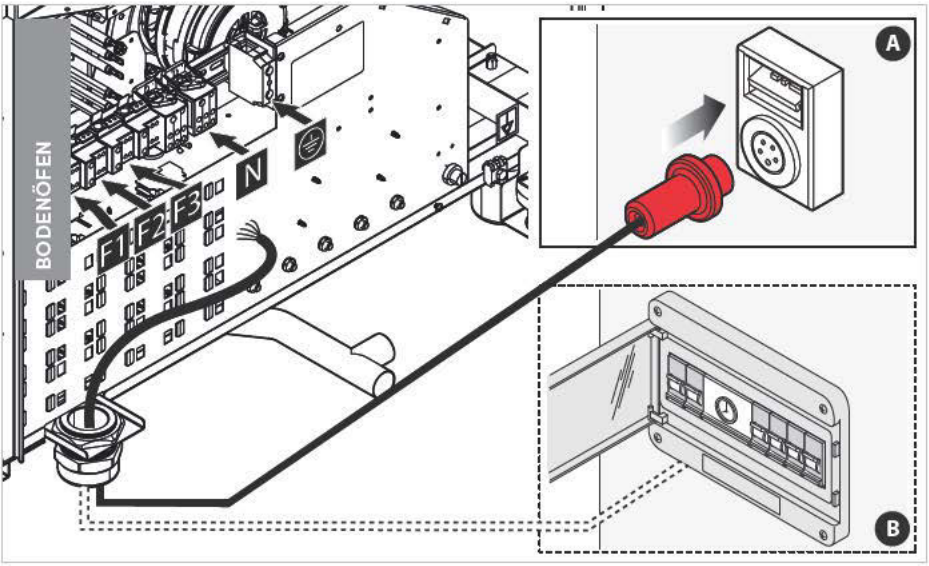
Um Gefahren durch das versehentliche Laden des thermischen Ausschalters zu verhindern, darf das Gerät nicht von einem extern bedienbaren Gerät versorgt werden, wie ein Zeitschalter oder ein regelmäßig versorgtes oder nicht versorgtes Netz.

Das Kabel muss von UNOX, vom technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten Fachperson ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu verhindern.

Um Gefahren durch das versehentliche Laden des thermischen Ausschalters zu verhindern, darf das Gerät nicht von einem extern bedienbaren Gerät versorgt werden, wie ein Zeitschalter oder ein regelmäßig versorgtes oder nicht versorgtes Netz.



Erde (gelb/grün)
Neutral (blau)
3-phasig (L1 - L2 - L3)
(braun, grau, schwarz)



DE

Es ist nicht zulässig, einen anderen Stromanschluss oder Veränderungen an der Kabelgröße zu machen, wenn es sich nicht um die Verlängerung handelt, bei der das Kabel mit einem Kabel mit den gleichen Original-Eigenschaften ausgetauscht wird (Art des Gummis, Kabelschnitt, usw.).
Das Kabel muss von UNOX, vom technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten Fachperson ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu verhindern.

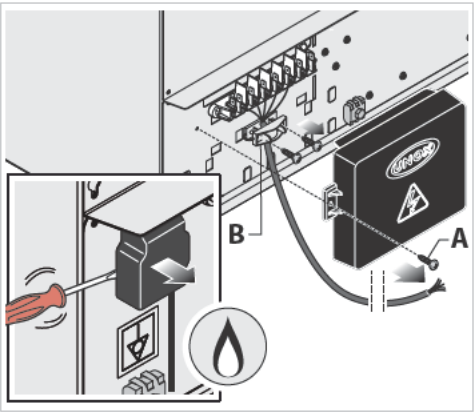
Die Anschluss-Schemata, die technischen Eigenschaften des Kabels und die technischen Daten werden im Blatt "Technische Daten", das mit dem Gerät geliefert wird, aufgeführt.

Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:
- Eine Potentialausgleichsanlage gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten an der Klemmleiste mit dem Potentialausgleichssymbol durchgeführt werden. Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm² haben (gemäß der Norm CEI EN 60335-2-42) und muss mit den Farben Gelb/Grün gekennzeichnet sein.
- An die Erdungsleitung des Netzes angeschlossen sein (gelb grünes Kabel).
- An einen Thermoschalter gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein (0,03 Typ A).
- An einen allpoligen Schaltmechanismus angeschlossen sein, der ein komplettes Abschalten unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglicht.

DURCHZUFÜHRENDE KONTROLLEN

- Die Kupferbrücke und das Stromkabel müssen zusammen unter einer Schraube durch Anschrauben fixiert und die Stromanschlüsse müssen gut festgezogen werden, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird.
- Kontrollieren Sie, dass keine elektrische Streuung zwischen den Phasen und dem Erdungskabel sowie die elektrische Kontinuität zwischen der Kiste und dem Erdungskabel des Netzes vorliegt.
- Kontrollieren Sie die Versorgungsspannung, wenn das Gerät in Betrieb ist, so dass diese nicht von der Nennspannung, die auf dem Datenschild angegeben ist, abweicht. Wenn dem nicht der Fall ist, verkabeln Sie die Phasen unter Beachtung der Daten auf dem Blatt "Technische Daten" anbei.

AUSTAUSCH DES VERSORGUNGSKABELS



Das Kabel muss von UNOX, vom technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu verhindern.

Wenn der Austausch des Versorgungskabels nötig ist, gehen Sie wie folgt vor:

- den Deckel des Klemmbretts öffnen, indem Sie die Schraube "A" abschrauben;
- Entfernen Sie das Kabel, indem Sie es von der Klemmleiste und dem Kabelhalter "B" lösen;
- siehe das Blatt "Technische Daten" (Anschlussdiagramm/Power supply-Connection Diagram): Auf dem Blatt sind alle möglichen Verkabelungen und alle technischen Daten angegeben, die das neue Kabel je nach ausgewähltem Anschluss haben muss (Cable Type);
- befestigen Sie erneut das Kabel mit dem jeweiligen Kabelhalter.
- Schließen Sie den Deckel der Klemmleiste. Ziehen Sie dazu die Fixierschraube fest.

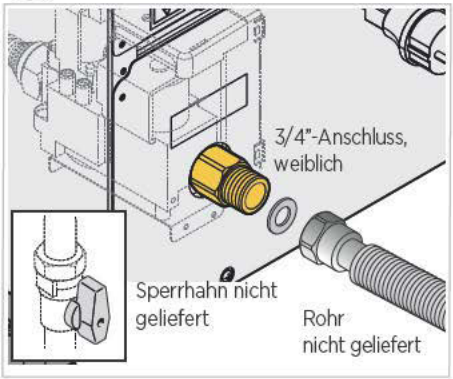
DE

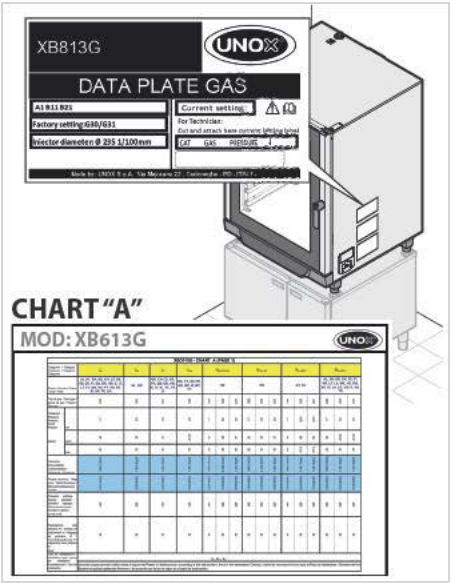
7 GASANSCHLÜSSE

Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel **"Sicherheitsvorschriften"** auf Seite **4** .

Der Anschluss an das Gasversorgungsnetz und die Anschlussanlagen müssen den im Land, in dem das Gerät mortiert wird, geltenden Normen entsprechen und von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonals durchgeführt werden. Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet UNOX von jeglicher Verantwortung.

7.1 ANSCHLUSS AN DAS NETZ DER GASANLAGE





Das Gerät wird im Werk für folgende Funktionen eingestellt, ausgelegt und abgenommen:

- LPG-Gas (Butan-/Propan-Gas G30/G31)
- Nenndruck des Versorgungsnetzes (am Eingang des Gasventils) von 28 - 30/37 mbar
- Maximaldruck am Netzeingang von 55 bar

Vor dem Anschluss kontrollieren Sie, dass das verfügbare Gas und der Druck mit den oben aufgeführten Daten konform sind: Diese Daten werden auch auf dem Schild "DATENSCHILD GAS" auf der Seite des Ofens aufgetragen.

Bei anderen Versorgungen, siehe Kapitel "**ANPASSUNG AN ANDERE GASART**"und das Blatt "Technische Daten" (DIAGRAMM A). In keinem Fall darf der Netzdruck am Eingang des Ventils über 55 bar liegen.

Der weibliche 3/4"-Anschluss zum Anschließen des Netzes an die Gasanlage befindet sich am hinteren Teil des Ofens: Der Anschluss erfolgt über einen Schlauch. Ein Sperrhahn wird der Anlage vorgeschaltet (nicht geliefert).

Versichern Sie sich, dass das Gasrohr nicht in der Nähe von heißen Zonen entlang läuft oder dass es nicht verdreht, gequetscht oder zu starken Zügen ausgesetzt ist.

Die Gasanlage und alle Anschlusskomponenten müssen aufeinander abgestimmt sein und die in dem Montageland geltenden Normen müssen beachtet werden.

Die mit Lack rot versiegelten Teile dürfen nicht verändert werden!

Der Ofen muss nach einem GAS-Fehler zurückgesetzt werden. Drücken Sie dazu die Taste "REARM" auf dem Display und im Anschluss die OK-Taste.

Bei der Verwendung des Gerätes in großen Höhen ist keine besondere Einstellung erforderlich.

Bei der Verwendung des Gerätes in großen Höhen ist keine besondere Einstellung erforderlich.

Die Gaszuleitung (Rohr oder Schlauch) muss den geltenden Bestimmungen des Installationslandes entsprechend, regelmäßig überprüft und bei Bedarf umgehend ersetzt werden.

Neues Einschalten der Gasflamme: Auf dem Bedienfeld befindet sich ganz links eine rote Kontrollleuchte zur Anzeige der Blockierung. Bei geschlossener Tür weist diese Leuchte daraufhin, dass die Flamme aufgrund von mangelnder Gaszuhfur erloschen ist: In diesem Falle muss zum Zurücksetzen der Flamme die Reset-Taste des Brenners gedrückt werden, die sich am Boden des Ofens auf der rechten Seite befindet.

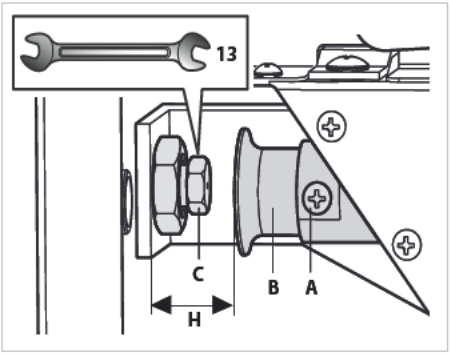
DE

7.2 ANPASSUNG AN ANDERE GASART

1) DEN EINSPRITZER AUSTAUSCHEN

Die Anpassungsvorgänge auf andere Gasarten dürfen ausschließlich von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonal durchgeführt werden.
Vor jedem Vorgang den Gassperrhahn schließen, die Stromversorgung lösen und kontrollieren, dass der Durchmesser des auszutauschenden Einspritzers dem gedruckten Durchmesser auf dem Hahn entspricht (1/100mm).

1) Schrauben Sie den Einspritzer "C" mit einem 13 mm Schlüssel ab und entfernen ihn.
2) Montieren Sie den neuen Einspritzer mit dem geeigneten Durchmesser des verwendeten Gases (siehe “**Tabelle B**” auf Seite **30**, Spalte A und B).
3) Die Schraube “A” lösen.



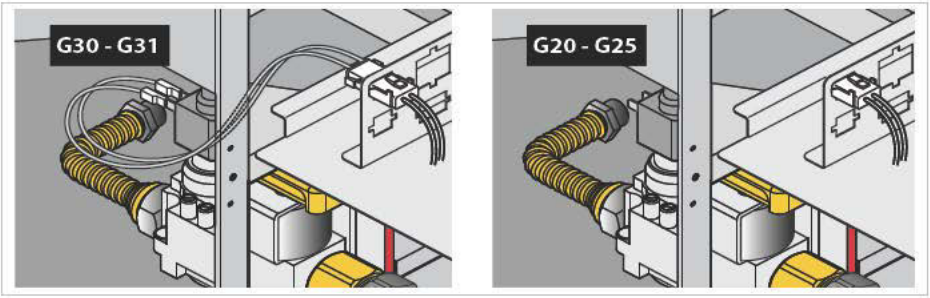
4) Positionieren Sie die Büchse “B” mit dem Abstand H zum verwendeten Einspritzer (siehe “**Tabelle B**” auf Seite **30**, Spalte C).
5) Die Schraube “A” wieder anschrauben.

Tabelle B

MODELLE	GAS Spalte A	Ø EINSPRITZER [1/100 mm] Spalte B	ABSTAND BUCHSE B Spalte C
XB613G - XV513G XB613G-AL	G20 - G25*	335	H = 39mm
	G30, G31	215	
XB813G - XV813G XB813G-AL	G20 - G25*	365	H = 39mm
	G30, G31	235	

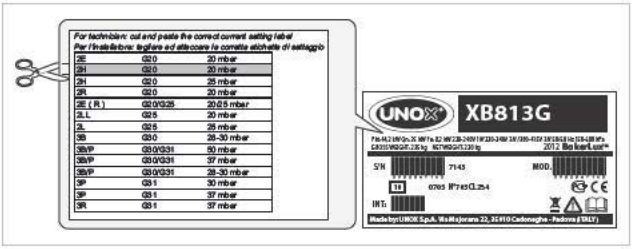
Seriell ist in allen Modellen eine Düse für G30 und G31 Gase montiert.
* In Ländern, in denen G25-Gas vorgesehen ist (Frankreich), benötigt die Vorrichtung den gleichen Einspritzer für G20-Gas und die gleiche Einstellung der Buchse ohne weitere Eingriffe am Ofen.

2) ENTFERNEN/STECKEN SIE DIE KABEL IN DAS GASVENTIL EIN



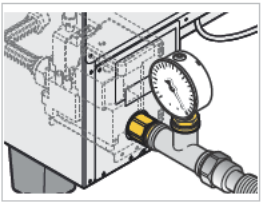
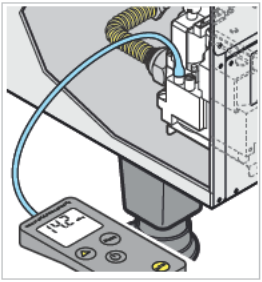
3) EIN EINSTELLUNGSETIKETT AN DEM KENNSCHILD ANBRINGEN

Bei der Montage und nach jeder Anpassung der Gasart, aus dem Starter-Set den Klebestreifen entnehmen (siehe Abbildung), das Setup-Etikett zuschneiden und die neuen Gaswerte einfügen. Das Klebeband muss auf das Datenschild geklebt werden.



7.3 KONTROLLEN NACH DEM ANSCHLUSS

Nach Abschluss des Gasanschlusses oder der Anpassung an eine neue Gasart müssen die in der Tabelle genannten Punkte geprüft werden; außerdem muss der Nutzer über die grundlegenden Sicherheitsaspekte zum Betrieb des Ofens unter Bezugnahme auf diese Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung informiert werden.

√	Kontrolle	Ergebnis der Kontrolle
√	Die Dichtung des Gaskreises kontrollieren. Schaumhaltige Substanzen (NICHT KORROSIV) werden dazu verwendet. Keine offenen Flammen verwenden!	
√	 Der Nennwert des Versorgungsnetzes (am Eingang des Gasventils) mit dem Druckmesser der Flüssigkeiten messen (z. B. elektronisches Manometer). Wenn die gemessenen Werte außerhalb der min. oder max. Drücke liegen, die im Blatt **"Technische Daten"** (**DIAGRAMM A**), das mit dem Gerät geliefert wird, aufgeführt werden, wenden Sie sich an den lokalen Gasverwalter. Das Ablesen des Druckwerts am Eingang wird bei laufendem Ofen durchgeführt.	
√	 Der Ausgangsdruck des Gasventils mit einem digitalen Manometer messen. Merke: Das Gasventil liefert einen konstanten Druck, der von der Einstellung und der Art des Gases abhängt, das den Brenner des Ofens versorgt. Je nach Art des Gases, wie in Abschnitt 2 auf der Seite 24 beschrieben und je nachdem ob die Kabel an das Ventil angeschlossen sind oder nicht, gibt es zwei Ausgangsdrücke, die in der folgenden **"Tabelle C"** aufgeführt werden **Tabelle C** GAS: G20 -G25 — Druck: 14.2 3 2% mbar GAS: G30 - G31 — Druck: 26.2 3 2% mbar	
	Die CO - CO2 Werte der Abluftgase messen und die gemessenen Werte aufschreiben. Bei reinen CO-Werten über 1000 ppm muss der Verbrenner kontrolliert und von einem Fachtechniker verändert werden.	

Wenn die Kontrollen positiv sind, versorgen Sie das Gerät und schalten es ein. Kontrollieren Sie die in der Tabelle angegebenen Punkte über die Lüftungsschlitze:

√	Kontrollen:	Ergebnis der Kontrolle
√	Richtiges Einschalten des Verbrenners	
√	Blaue Flammen ohne gelbe Spitze	
√	Abgasschacht und saubere Lüftungsdüsen frei und ohne Hindernisse	

DE

8 WASSERANSCHLÜSSE

WASSERANSCHLÜSSE: WASSEREINGÄNGE

Das Gerät ist mit einem 1,5 Meter langen Rohr, mit mechanischem Filter und Anschluss (3/4") mit Rückschlagventil ausgestattet. Vor dem Anschluss der Wasserleitung an das Gerät lassen Sie das Wasser abfließen, um eventuelle Risiken zu verhindern. Sie sollten zwischen das Wassernetz und das Gerät einen Sperrhahn schalten.

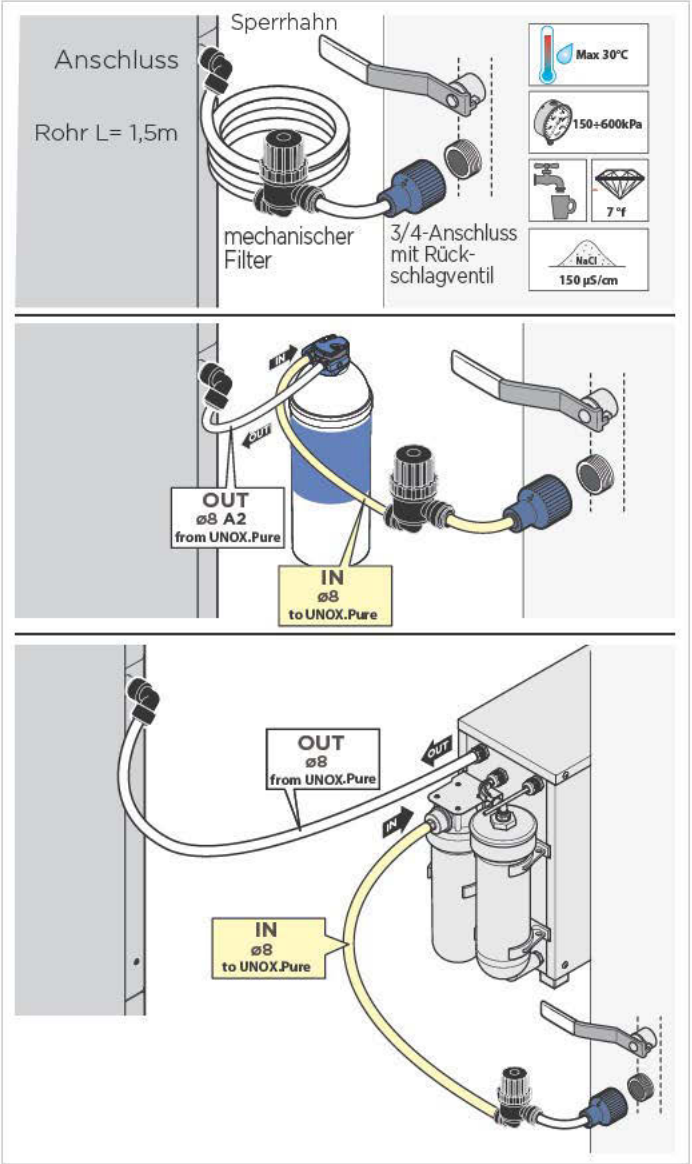
TECHNISCHE DATEN DES ZULAUFWASSERS

Das Zulaufwasser muss:
- eine maximale Temperatur von 30 °C haben;
- Trinkwasser sein;
- eine maximale Leitfähigkeit von 150 µS/cm haben;
- eine maximale Härte von 10 °dH haben;
- einen Druck zwischen 150 und 600 kPa haben (200 kPa empfohlen).

Weitere Anforderungen an das Zulaufwasser (nicht behandeltes Wasser):
- Freies Chlor: weniger als 0,1 ppm (mg / L);
- Chloride: weniger als 25 ppm / mg / L); pH: 7,0 bis 8,5;
- Alkalinität: weniger als 50 ppm (mg / L);
- Kieselerde: weniger als 12 ppm (mg / L);
- Gesamte gelöste Festteile (tds): weniger als 60 ppm

Wenn der Wasserdruck am Eingang unter dem angegebenen Wert (150 kPa) liegt, eine Pumpe mit geeignetem Durchlauf verwenden (mind. Durchfluss 300 l/Std.). Die Öfen **ChefLux™** und **BakerLux™** haben eine Reihe von Druckminderern integriert.
Wenn die Leitungsfähigkeit des Wassers über dem angegebenen Wert liegt (150 µS/cm), das Demineralisierungsgerät (**UNOX.Pure** oder **UNOX.Pure-RO**) verwenden, um das Ablagern von Kalk und / oder anderen Mineralien im Ofen zu verhindern. Die durch Kalk oder andere chemische Stoffe im Wasser provozierten Schäden werden nicht von der Garantie abgedeckt. UNOX empfiehlt die eigenen Filter "**UNOX.Pure**" oder das eigene Umkehrosmose-Set mit Pumpe "**UNOX.Pure-RO**". Wenn die Carbonat-Härte 10°fdhübersteigt und die Chloride eine Konzentration unter 25 ppm haben, muss ein Filter **UNOX.Pure** verwendet werden. Wenn die Chloride eine Konzentration > 25ppm haben, ein Umkehrosmose-Set **UNOX.Pure.RO** verwenden.
Zur Montage / zum Austausch siehe Anleitung, die in der Verpackung sind.

Verwenden Sie nur das Set der neu mit dem Gerät gelieferten Dichtungen zum Anschluss an das Wassernetz. Die schon verwendeten Dichtungen dürfen nicht nochmals verwendet werden.

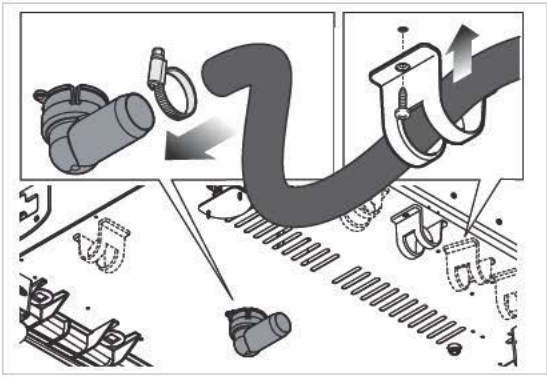


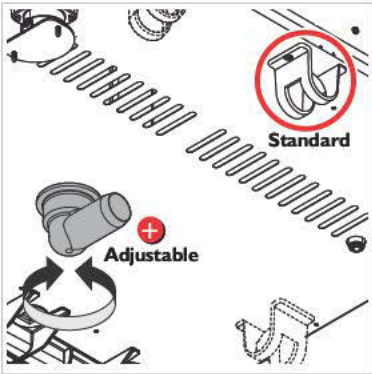
DE

WASSERANSCHLUSS: WASSERABFLUSS

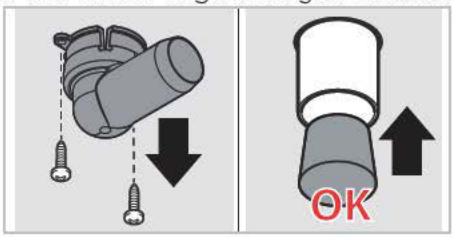
Montieren Sie das gebogenen Rohr (90°) (im Starter Kit) am Anschluss des Ablasses hinten am Gerät an: Verbinden Sie das Rohr mit dem starren Rohr oder dem Schlauch und schließen es an einen Abwasserablass an.

Das Wasser am Ausgang des Ablaufes des Ofens kann erhöhte Temperaturen erreichen (90 °C). Die verwendeten Leitungen für den Wasserablauf müssen diese Temperaturen aushalten und dürfen nicht aus Metall sein. UNOX empfiehlt die eigenen starren Rohre oder Schläuche.





Wenn es nicht möglich ist, permanent das Gerät an einen Ablass anzuschließen, den Ablassanschluss mit einem kegelförmigen Stutzen schließen, der mit dem Starter Kit geliefert wird. Versichern Sie sich, dass der hintere Teil des Ofens leicht zugänglich ist, um den Abwasseranschluss regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.

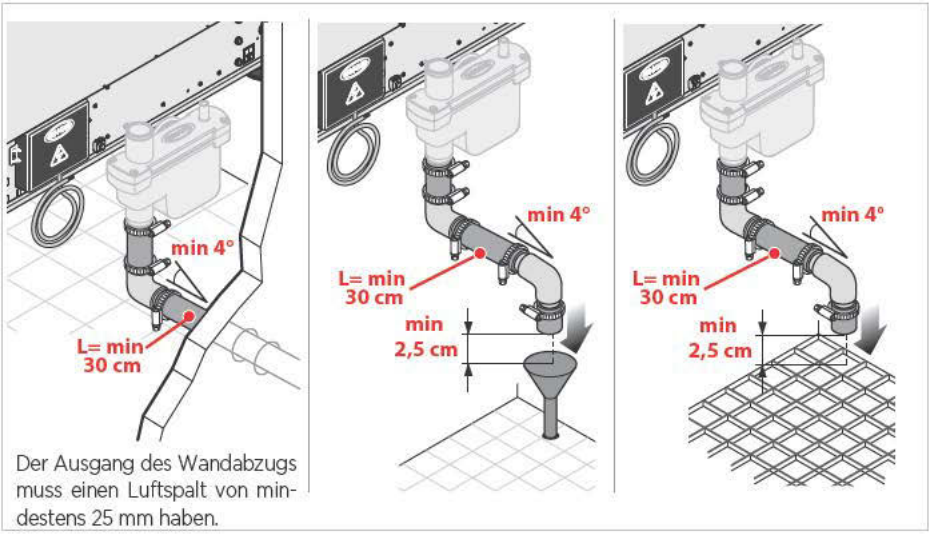


TECHNISCHE DATEN DES ABWASSERS

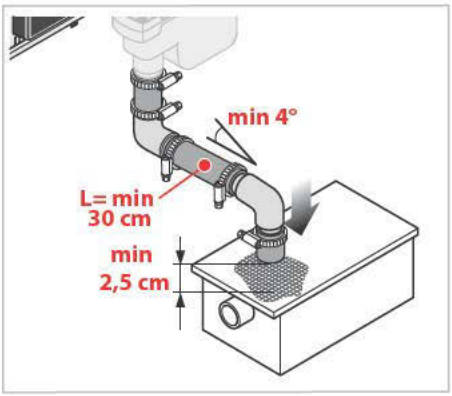
Der Ablauf muss:

- ein Siphon sein (Siphon nicht geliefert);
- maximal ein Meter lang sein;
- eine min. Neigung von 4% haben;
- einen Durchmesser NICHT unter dem Durchmesser des Ablassanschlusses haben;
- für jedes Gerät ausgelegt sein; wenn dem nicht so ist, vergewissern Sie sich, dass die Hauptleitung so ausgelegt ist, dass ein regelmäßiger, problemloser Abfluss möglich ist;
- nicht gequetscht sein.

UNOX empfiehlt das eigene Siphon-Set



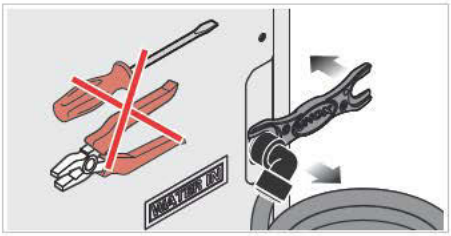
Der Ausgang des Wandabzugs muss einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben.



Beim Garen großer Mengen fettiger Lebensmittel den Siphon entfernen und einen Fettabscheider einsetzen oder direkt in das Gitter ablassen. In beiden Fällen muss das genannte Air Gap beibehalten werden.

DE

WASSERANSCHLUSS: EINGRIFFE



Wenn es nötig sein sollte, den Schnellanschluss zu lösen, zum Beispiel zur Wartung, verwenden Sie den mitgelieferten Schlüssel des "Starter Kits": Der Gebrauch anderer Werkzeuge (z.B. Schraubenzieher, Zangen, usw.) könnte die Komponente beschädigen und die Dichtung beeinträchtigen.

DAMPFABZUG
(NUR BEI ELEKTROÖFEN)

Während des Garens werden heiße Dämpfe und Gerüche über ein Abzugsrohr abgezogen, das sich im oberen Teil des Geräts befindet.

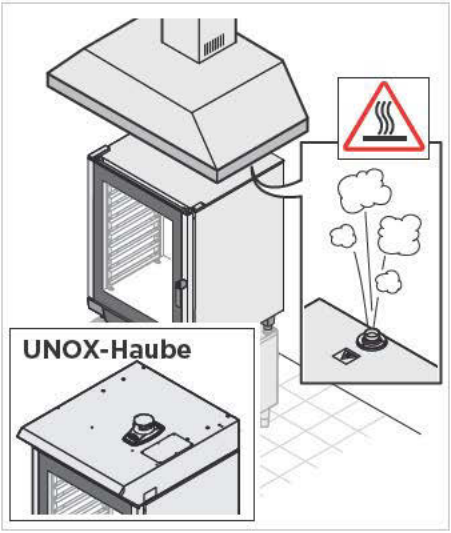
Versichern Sie sich, dass über dem Dampfabzug keine Objekte und/oder Materialien vorhanden sind, die den Abzug beeinflussen oder durch hohe Temperaturen beschädigt werden können. Lassen Sie keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Abzugsrohrs liegen.

Der Dampfabzug nach außen kann wie folgt erfolgen:

1) **Abzugshaube** mit Durchsatz und Größe, die für den Ofen geeignet sind.
2) **ein Rohr** ohne Abzug oder gezwungene Lüftung.
   Das Rohr muss:
- UNABHÄNGIG für jedes Gerät sein;
- einen Mindestdurchmesser von 30 cm haben;
- nicht gequetscht sein;
- einen Winkel von maximal 45° haben;
- maximal ein Meter lang sein;

Für die Modelle *Dynamic* empfiehlt UNOX seine eigenen Abzugshauben, die direkt von einem Selbstdiagnosesystem des Ofens gesteuert werden: Zur Überwachung der Abzugshauben von UNOX wird auf die Anleitung in der Packung derselben verwiesen.

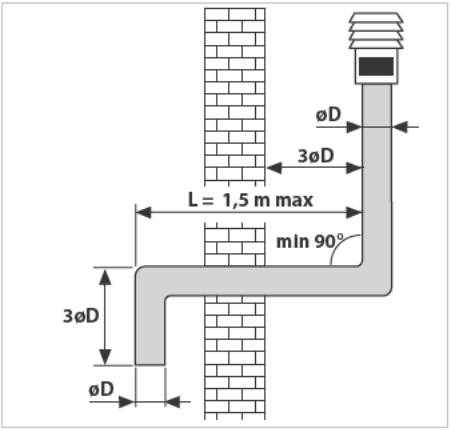
UNOX empfiehlt das eigene Ansaugrohr zu verwenden.

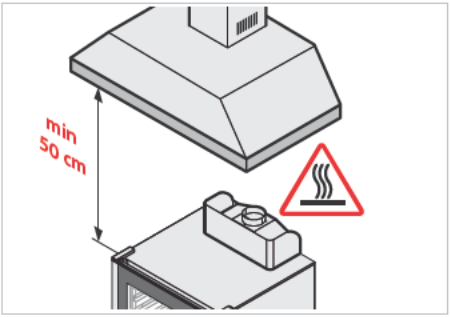


ABZUG VON DÄMPFEN UND ABGASEN (NUR FÜR GASÖFEN)

Über das Abzugsrohr werden eventuelle Dämpfe und Gerüche aus der Ofenkammer und die Abgase abgezogen. Der externe Abzug kann in verschiedenen Versionen erfolgen: Wählen Sie die geeignete Nennleistung des Geräts, das montiert werden soll aus und achten Sie auf die auf die lokalen / internationalen Normen zur Montage.

1) **Öfen mit thermischer Leistung < 14 kW direkter Abzug** am Montageort des Ofens.
2) **Ofen mit thermischer Leistung > 14 kW** Abzug über effizienten Kaminschacht mit natürlichem Anzug.
   Der Kaminschacht muss:
   - über die gesamte Länge den gleichen Durchmesser (øD) des Abzugsrohranschlusses des Ofens haben;
   - eine Länge (3øD) über dem Luftzugschalter von 3 Mal dem Durchmesser øD haben;
   - einen ansteigenden Verlauf mit einer Mindestneigung von 10% haben. Im Falle von Winkeln müssen diese größer oder gleich 90° sein und die eventuellen horizontalen Teile (L) dürfen nicht länger als 1,5 m sein.
3) **Ofen mit thermischer Leistung > 14 kW** Abzug mittels Abzugshaube mit Durchsatz und Größe, die für den Ofen geeignet sind.
   Die Haube startet bei mindestens 50 cm vom Absaugrohr: bei einem geringeren Abstand könnten giftige Gase entstehen.





Die Abgase können Temperaturen bis 500°C erreichen. Verwenden Sie kein Abzugsrohr aus Aluminium oder aus Materialien, die den Temperaturen nicht standhalten.

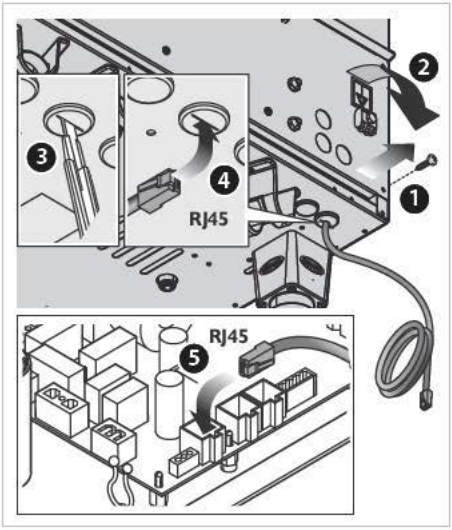
Versichern Sie sich, dass über dem Dampfabzug keine Objekte und/oder Materialien vorhanden sind, die den Abzug beeinflussen oder durch hohe Temperaturen beschädigt werden können. Lassen Sie keine entflammbaren Materialien in der Nähe der Abzugskamine.

Es wird empfohlen, einen Kamindeckel auf der äußeren Spitze des Abzugsschachts anzubringen, um zu verhindern, dass Wasser in den Ofen tritt und um zu verhindern, dass Unterdrücke durch den Venturi-Effekt auftreten, die durch starke Luftströme entstehen.

DE

ANSCHLÜSSE ZWISCHEN GERÄTEN MIT RJ45-KABEL

Die Öfen der Reihe **BakerLux™** mit der Bedienung *Dynamic* sind für den Anschluss an Zubehör vorgerüstet (Gärschrank, Abzugshaube etc.). Das Zubehör wird über RJ45 -Anschlüsse hinten am Ofen angeschlossen. Es verbindet sich automatisch.
Vor dem Durchführen des Anschlusses, lösen Sie die Stromversorgung vom Gerät.



1. Lösen Sie die Schrauben, die das Blech hinten halten.
2. Entfernen Sie das Blech hinten, um Zugriff auf die Leistungskarte zu haben.
3. Schneiden Sie mit einem Cutter einen vertikalen Schlitz in einen der Deckel aus Gummi an der Abdeckung hinten am Ofen.
4. Führen Sie über den Schlitz einen Anschluss des RJ45-Kabels ein.
5. Führen Sie einen oder mehrere Anschlüsse des Kabels in die jeweilige Steckdose an der Leistungsplatine (nicht wichtig welcher der drei Anschlüsse verwendet wird). Schließen Sie einen zweiten Anschluss an ein Zubehör an.
6. Montieren Sie wieder den Schutzdeckel und ziehen Sie die Schrauben fest.
7. Schließen Sie alle Geräte wieder an das Stromnetz an.

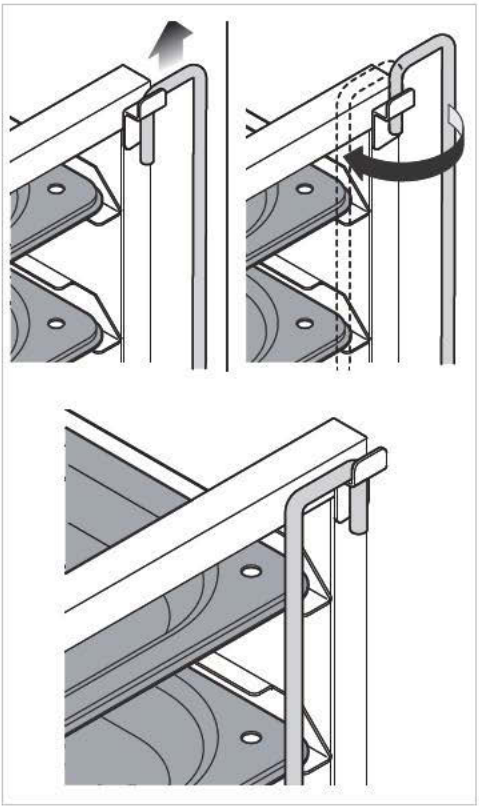
HINWEISE UND GAREMPFEHLUNGEN

Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel "**Sicherheitsvorschriften zur Montage und Wartung**" auf Seite **4**.

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

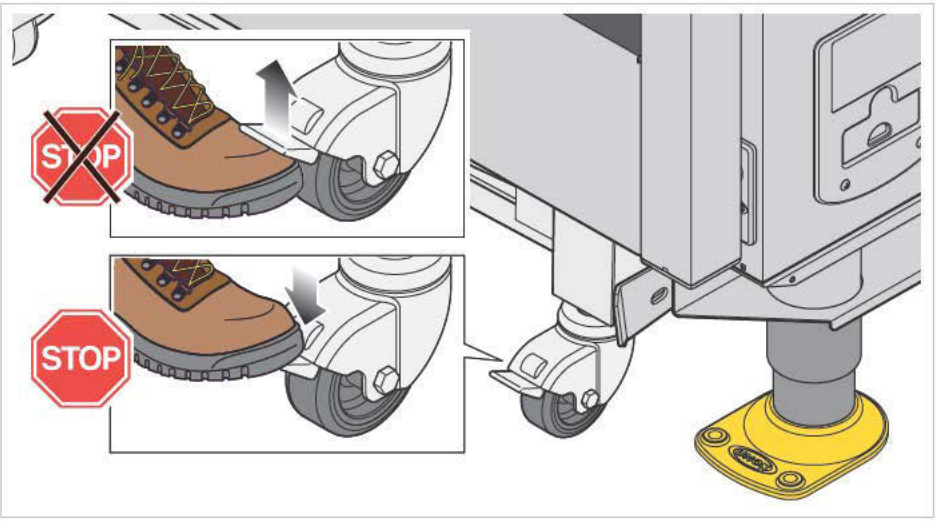
- Bei der ersten Verwendung des Geräts reinigen Sie akkurat die Ofenkammer innen und das Zubehör "**Wartung**" (siehe Kapitel **55**); lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr 1 Stunde lang laufen, um schlechte Gerüchte des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Wenn das Gerät mehr als 15 Min. eingeschaltet bleibt, ohne dass ein Betriebsmodus oder die automatische Reinigung ausgewählt wurde, wird automatisch der Standby-Betrieb aktiviert, um den Stromverbrauch zu senken.
- Zum Verlassen des STAND-BY-Modus drücken Sie die Taste START/STOP.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +35°C.
- Salzen Sie die Speisen möglichst nicht in der Ofenkammer. Wenn es nicht anders möglich ist, reinigen Sie so schnell wie möglich den Ofen (siehe Kapitel **Wartung** auf Seite **55**).
- 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.
- Um den Ofen mit der möglichst geschlossenen Garkammer zu verwenden, die relative Luftfeuchtigkeit auf dem MasterTouch-Display auf 0 % stellen.
- 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.
- 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.
- Beachten Sie immer die Hinweise zur Beladung Ihres Geräts.
- Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, NICHT das letzte Blech in einer Höhe über 160 cm zu positionieren. Kontrollieren Sie, dass an der Vorderseite des Ofens der in der Abbildung gezeigte Aufkleber vorhanden ist: Sollte er fehlen, wenden Sie sich an UNOX, um einen neuen zu bestellen, und bringen Sie diesen an.

BELADUNG UND GEBRAUCH DER WAGEN (NUR FÜR BODENÖFEN)



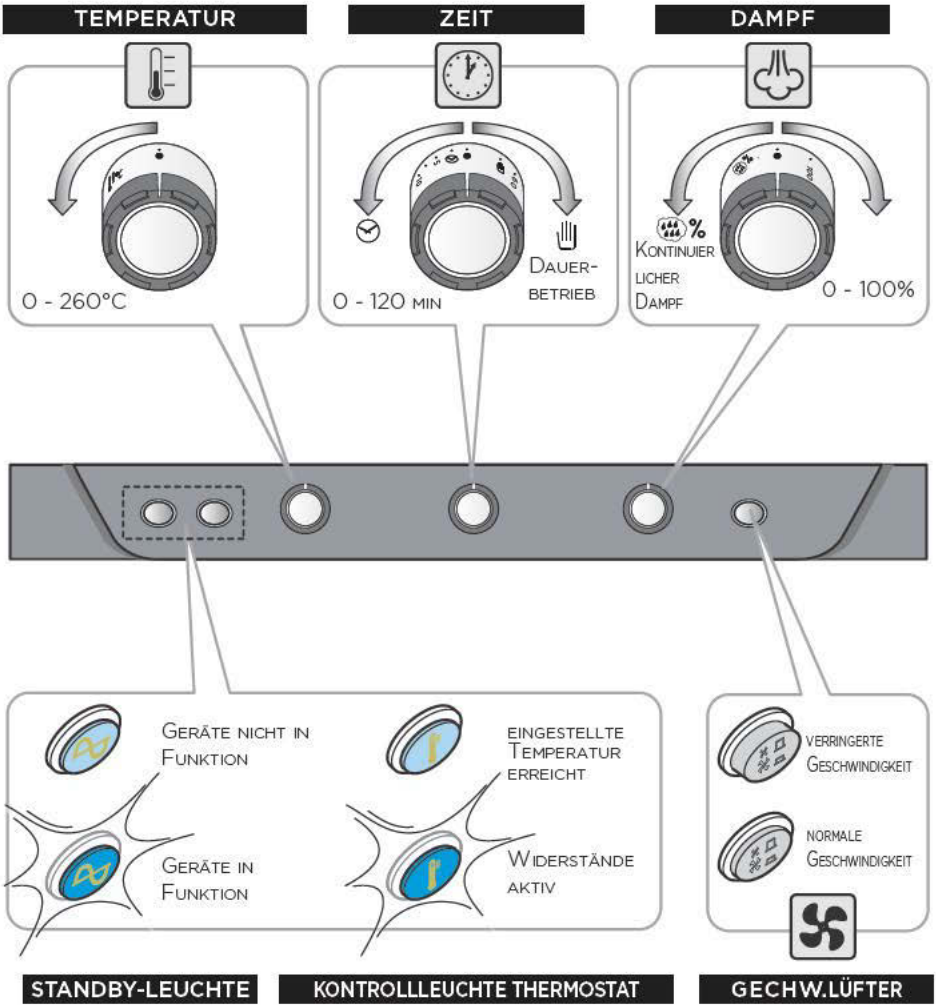
Verwenden Sie ausschließlich Wagen, Bleche und Grillroste von UNOX.

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

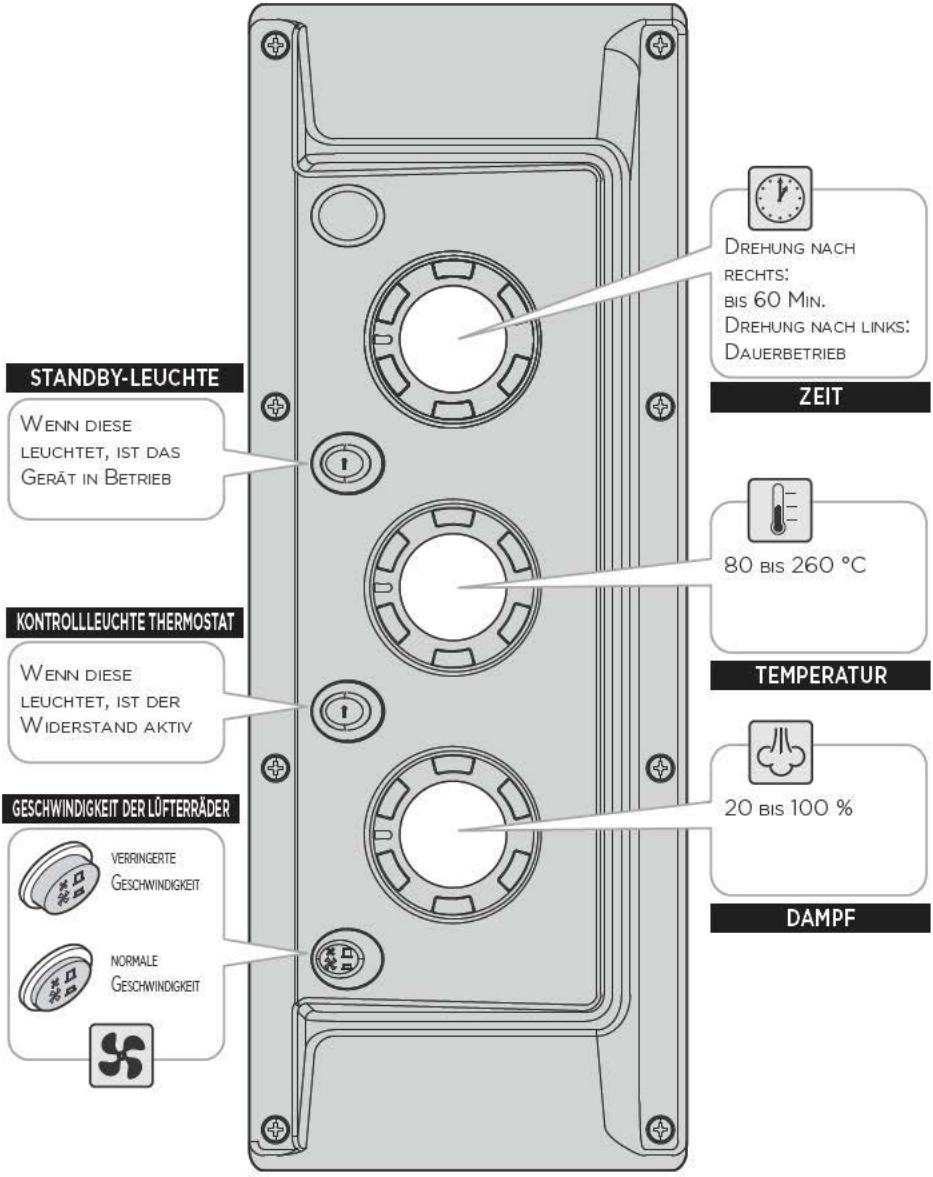


DE

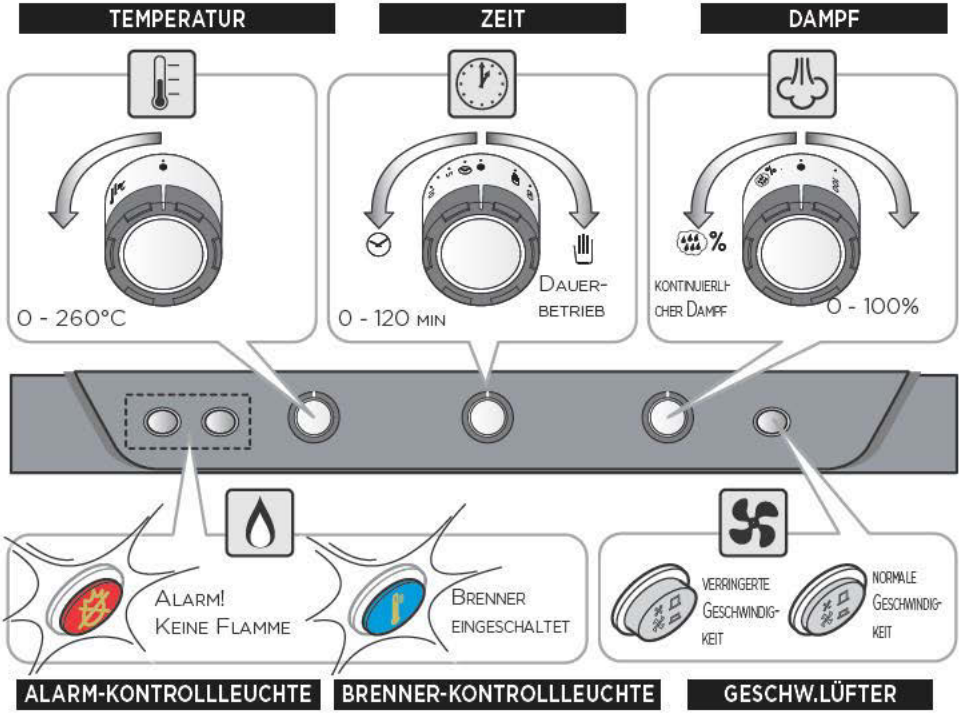
M.1 ELEKTRISCHE STÜTZÖFEN



M.2 ELEKTRISCHE BODENÖFEN



DE



ALARM-KONTROLLLEUCHTE

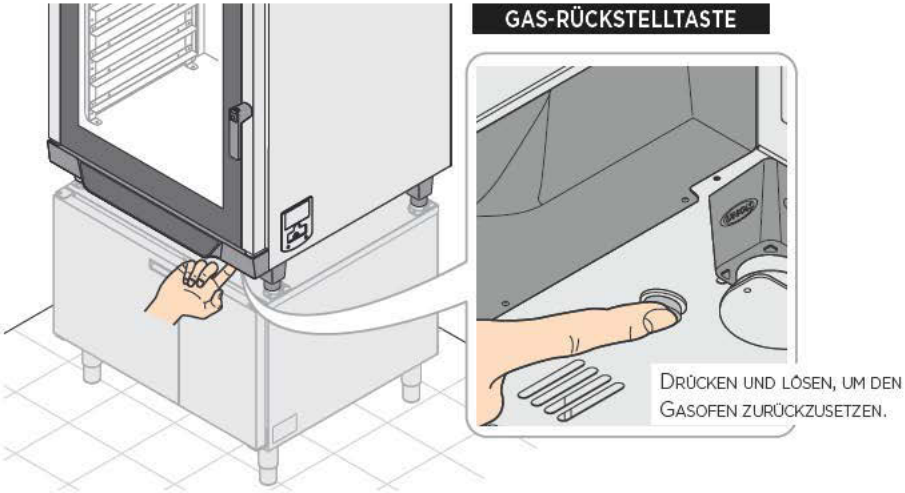


Tabelle D Mögliche Ursachen für einen Gasalarm

Beschreibung	Problemlösung
Luft in den Gasleitungen (besonders bei neuen Montagen).	Führen Sie ein Reset durch, indem Sie die jeweilige Taste drücken.
Luftflüsse oder Lüftungen in der Nähe des Brenners.	Verhindern Sie alle Luftflüsse, die den Brenner beeinflussen könnten. Garantieren Sie jedoch eine richtige Lüftung vor Ort, die den Normen entspricht. Führen Sie ein Reset durch, indem Sie die jeweilige Taste drücken.
Die Alarmleuchte und die Brennerleuchte sind beide an. Unzureichender oder fehlender Gasdruck am Eingang abweichend von den Angaben im Datenblatt "Technische Daten" (*DIAGRAMM A*) anbei zum Gerät.	Schalten Sie das Gerät aus und kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Einstellung des Einspritzers und der Hauptluft	
Umwandler des Anzünders defekt.	
Elektronische Gas-Schnittstellenplatine defekt.	
Gasventil defekt.	
Kabel und / oder Zündkerze unterbrochen.	
Platine zur Flammensteuerung beschädigt.	
Feuchtigkeit im Flammenbereich des Brenners vorhanden	

DE

D.1 EINLEITENDE ANMERKUNGEN

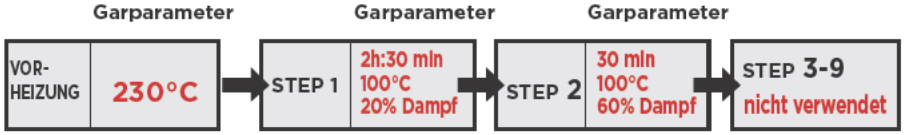
Die Modelle *Dynamic* können **MANUELL** oder **PROGRAMMIERT** verwendet werden.

Die **MANUELLE** Funktion sieht vor, dass der Nutzer für jeden Garzyklus die folgenden Parameter einstellt:
- Gardauer;
- Temperatur in der Ofenkammer
- Prozentsatz des eingehenden Dampfes in die Ofenkammer (***STEAM.Plus***);
- Geschwindigkeit des Luftstroms.

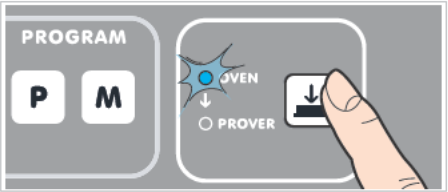
Die eingestellten Parameter werden nicht gespeichert und müssen bei jedem Garen erneut eingegeben werden.

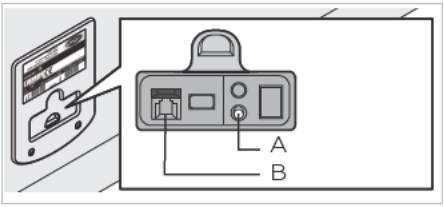
Die Funktion **PROGRAMMIERT** gibt Ihnen die Möglichkeit Garzyklen (Programm) zu speichern, um diese in folgenden Garprozessen erneut zu verwenden.
- Jeder Garzyklus besteht aus **4** Phasen:
- **PHASE "PRE"**: anfängliches Vorheizen;
- **PHASEN 1...3**: Bis zu 3 Garschritte; die einzelnen Schritte haben verschiedene Garparameter. Das Garen erfordert nicht unbedingt alle drei Schritte (STEP): Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind.
- Der Übergang von einer Garphase zur nächsten wird automatisch vom Gerät gesteuert.

BEISPIEL FÜR DIE EINSTELLUNG EINES GARZYKLUS



- Wenn der Ofen mit Strom versorgt wird, schaltet sich die Steuerung automatisch ein.
- Funktion der Tasten [−] [+]:
- einzelnes wiederholtes Drücken der Tasten -> der Wert wird bei jedem Druck erhöht/verringert;
- Durchgehendes Drücken der Tasten -> der Wert wird sehr schnell erhöht/verringert.
- Wenn 15 Minuten lang keine Taste gedrückt wird und das an das Bedienfeld angeschlossene Gerät nicht in Betrieb ist (Ofen oder Gärschrank), geht die elektronische Kontrolle in Standby: Nur die LED START/STOP BLEIBT EINGESCHALTET. Zum Aktivieren der elektronischen Kontrolle die Taste START/ STOP drücken.





Nur für kundendiensteingriffe
A= Rücksetzung des Sicherheitsthermostats
B= RJ45-Anschluss

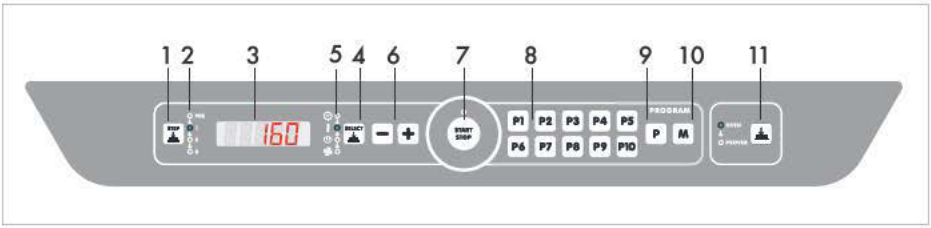
Die Taste schaltet von “OVEN” (Ofen) auf “PROVER” (Gärschrank) und umgekehrt.
Wenn Sie den Ofen verwenden möchten, müssen Sie kontrollieren, dass die LED "OVEN" (Ofen) leuchtet.

Seriell befinden sich am Ofen eine Rückstelltaste des Sicherheitsthermostats des Ofens und ein RJ45-Anschluss, die für Fachpersonal für Kundendiensteingriffe verwendet werden.

Auf Anfrage sind die folgenden Sets UNOX.Link XC237, XC238 und XC256 verfügbar, die den Gebrauch des Ofens vereinfachen und überprüfen: Kontaktieren Sie UNOX für weitere Informationen.

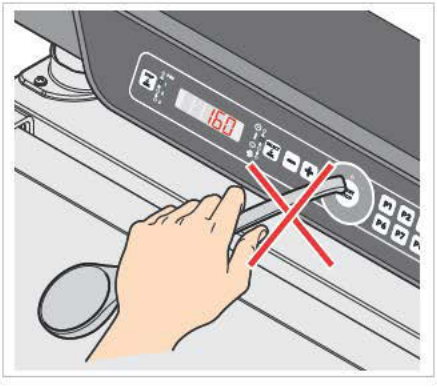
DE

D.2 BEDIENFELD



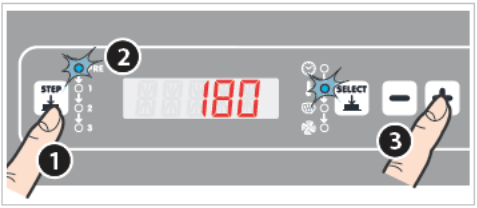
1) Wenn Sie die Taste mehrfach drücken, wählen Sie die 3 SCHRITTE (STEP) zum Garen und die VORHEIZUNG aus. Außerdem stellen Sie die Garparameter ein.
2) Die LEDs zeigen den Schritt / die Vorheizung an:
   - in der Einstellphase der Parameter
   - in der Garphase
   (1= STEP1...PRE= Vorheizung).
3) Display.
4) Durch mehreres Drücken der Taste, wählen Sie die einzustellenden Parameter aus (Temperatur, Gardauer, usw.).
5) Die LEDs zeigen die Parameter in der Einstellphase an.
6) Erhöhung/Absenkung der auf dem Bildschirm angezeigten Werte.
7) Startet / stoppt das Garen.
8) Programmen mit Schnellzugriff.
9) Aufruf / Veränderung von schon gespeicherten Programmen.
10) Speicherung des eingestellten Programms.
11) Die Taste schaltet von "OVEN" (Ofen) auf "PROVER" (Gärschrank) und umgekehrt.

Die Modelle *Dynamic* werden verwendet, indem Sie die Siebdrucktasten drücken. **Verwenden Sie ausschließlich die Finger und keine Gegenstände wie Messer Gabeln, usw....**
Diese Technologie ermöglicht eine schnelle und einfache Reinigung des Bedienfelds und garantiert außerdem langfristig die maximale Zuverlässigkeit. Es wird jede Art von mechanischen Bewegungen verhindert.



D.3 MANUELLE FUNKTION

VORHEIZEN



260°C ← − 0°C + → 260°C

MAXIMALE TEMPERATUR — MAXIMALE TEMPERATUR

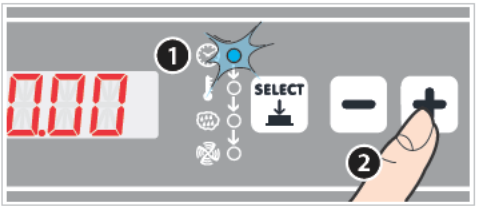
1. Drücken Sie die Taste STEP;
2. die Kontrollleuchte "PRE" leuchtet auf.
3. Drücken Sie die Tasten − +, bis Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben.

Die Vorheizfunktion hat einen einzigen einstellbaren Wert: die Temperatur. Die Dauer der Vorheizphase hängt von der eingestellten Temperatur ab (das Gerät wird so schnell wie möglich auf die Temperatur gebracht).

AUSWAHL DES SCHRITTS (STEP)

1. Drücken Sie die Taste STEP;
2. die Kontrollleuchte "1" leuchtet auf.

EINSTELLUNG DER GARDAUER



"INF"/"HOLD" ← − 0.00 + → 9.59

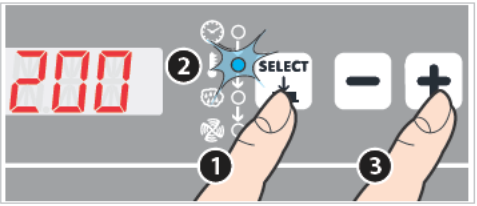
DAUERBETRIEB — MINDEST-DAUER — MAXIMALE DAUER

1. Vergewissern Sie sich, dass die LED "DAUER" leuchtet. Wenn dem nicht so ist, mehrmals die Taste SELECT drücken, bis die LED aufleuchtet.
2. Den gewünschten Wert einstellen, indem Sie die Tasten − + drücken. Im Display wird die Gardauer in Stunden.Minuten angezeigt (z.B. 1.30= eine Stunde und 30 Minuten).

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN "INF"/"HOLD" (Dauerbetrieb)
Der Ofen funktioniert im Dauerbetrieb bis zum manuellen Eingriff des Bedieners:
STEP 1 -> den Parameter auf "INF" (unendlich) einstellen. Die Temperatur hängt vom eingestellten Wert mit dem zugeteilten Wert ab (siehe folgenden Abschnitt).
STEP 2...9 -> den Parameter auf "HLD" (HOLD) einstellen. Die Temperatur wird auf 70°C gehalten und kann verändert werden.

DE

EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR



"PAU" ← − 0°C + → 260°C

OFEN IN PAUSE — MIN. TEMPERATUR — MAX. TEMPERATUR

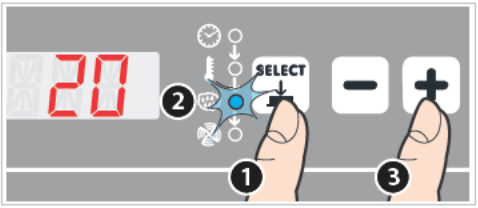
❶ Drücken Sie die Taste SELECT;

❷ die Kontrollleuchte "TEMPERATUR" leuchtet auf.

❸ Drücken Sie die Tasten − +, bis die gewünschte Temperatur eingestellt wird.

Um eine Startverzögerung des Ofens oder eine Stoppzeit zu erhalten (nützlich zum Gären), stellen Sie "PAU" (PAUSE) im Parameter "Gartemperatur" ein sowie die Dauer der Pause mit dem Parameter "Gardauer" (siehe vorheriger Abschnitt).

FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG IN DER KAMMER *(STEAM.Plus)*



"oFF" + → **20%** - 40 - 60 - 80 - **100%**

KEINE FEUCHTIGKEIT — MIN. → MAX. FEUCHTIGKEIT

❶ Drücken Sie die Taste SELECT;

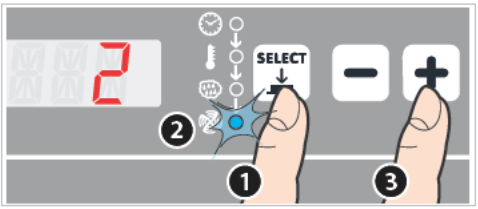
❷ die Kontrollleuchte "FEUCHTIGKEIT" leuchtet auf.

❸ Drücken Sie die Tasten − +, bis der gewünschte Prozentsatz der Feuchtigkeit in der Kammer eingestellt wird.

Die Eingabe der Variable ***STEAM.Plus*** Dampf und die einzelnen Kombinationen zusammen mit der Temperatur ermöglichen verschiedene Gararten:

- Dampfgaren (nur Dampf);
- gemischtes Garen Übergang – Dampf (Luft + Dampf). Der Parameter FEUCHTIGKEIT IST wahlfrei. Wenn dieser Parameter nicht eingestellt wird, kocht der Ofen mit "WÄRMEÜBERGANG".

EINSTELLUNG DER LUFTFLUSSGESCHWINDIGKEIT *(AIR.Plus)*



❶ Drücken Sie die Taste SELECT;

❷ Die Einstellung "LUFTGESCHWINDIGKEIT" SCHALTET ein.

❸ Drücken Sie die Tasten − + zur Einstellung der gewünschten Geschwindigkeit.

Geschwindigkeit 1: langsam
Geschwindigkeit 2: schnell.

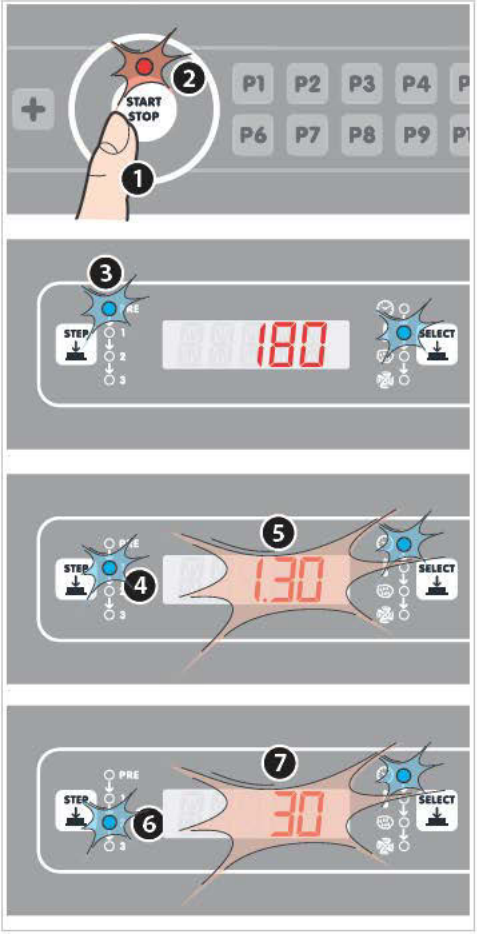
AUSWAHL UND EINGABE DER FOLGENDEN SCHRITTE (STEP) (WAHLFREI)

Das Garen erfordert nicht unbedingt alle drei verfügbaren Schritte (STEP): Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind.
Zum Einstellen von Step 2:

❶ Drücken Sie die Taste STEP;
❷ die Kontrollleuchte "2" leuchtet AUF.

Stellen Sie anschließend die einzelnen Parameter (Dauer, Temperatur, usw....), wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben, ein. Wenn nötig, gehen Sie genauso für die Auswahl und die Einstellung des Schritts 3 vor.

GAREN STARTEN / GAREN STOPPEN / OFEN AUSSCHALTEN



Einstellung der gewünschten STEP:
❶ Die Taste START/STOP drücken, um den Garzyklus zu starten.
❷ Die LED "START/STOP" leuchtet auf und eine Vorheizphase beginnt. Dieser Vorgang wird durch das Einschalten der LED "PRE" angezeigt ❸.
Wenn der Ofen die eingestellte Vorheiztemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Nachdem das Essen in die Ofenkammer eingeführt und die Tür geschlossen wurde, startet automatisch der erste Garschritt und wird durch die LED "1" signalisiert ❹.
❺ Auf dem Display blinkt die gesamte Dauer des Garzyklus (Dauer Schritt 1 + Dauer Schritt 2 + Dauer Schritt 3), die abgestuft wird: Nach Ende des SCHRITTS 1 wird automatisch der nächste Schritt aktiviert ❻, ❼.
Am Ende des Gärens ertönt ein Signal. Um den Garzyklus vorzeitig zu unterbrechen, halten Sie die Taste START/STOP ungefähr 2/3 Sekunden lang gedrückt. Um den Stand-By-Modus zu aktivieren, drücken Sie die Taste START/STOP 6 Sekunden lang. Zur erneuten Aktivierung, drücken Sie erneut die Taste START/STOP.

DE

VERÄNDERUNG DER PARAMETER BEI GESTARTETER GÄRUNG

Wenn beim angelaufenen Garen die Garparameter verändert werden müssen (z.B. die Dauer oder die Temperatur):

❶ Drücken Sie die Taste STEP, bis die LED des jeweiligen SCHRITTS (STEP) aufleuchtet, der verändert werden muss;

❷ Drücken Sie die Taste SELECT mehrmals, bis die LED des jeweiligen Parameters aufleuchtet, der verändert werden muss;

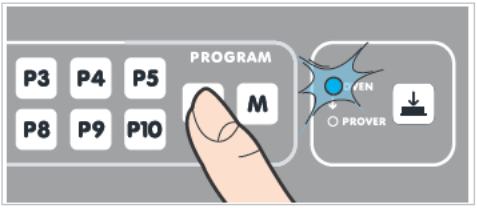
❸ Drücken Sie die Tasten − + bis der neue gewünschte Wert eingestellt ist; die Veränderungen werden durchgeführt, ohne dass eine weitere Taste gedrückt wird.

D.4 PROGRAMMIERTE FUNKTION

Die programmierte Funktion ermöglicht es, dem Bediener bis zu 99 Programme zu speichern (Garzyklen).

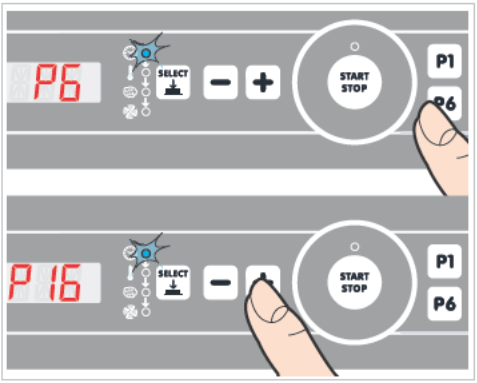
SPEICHERUNG DES GARZYKLUS

Zugang zum Programmiermenü



Öffnen Sie das Programmiermenü. Drücken Sie dazu die Taste **P**.

Zuweisung der Programmposition



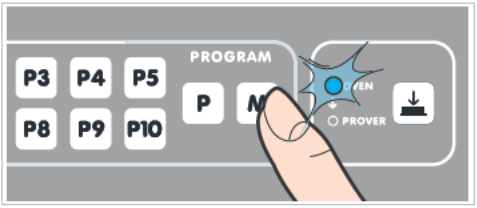
Wählen Sie die Position P1 bis P99 aus, in der Sie das Programm speichern möchten. Drücken Sie dazu die Tasten von P1 bis P10, um die ersten 10 Positionen auszuwählen oder verwenden Sie die Tasten **−** **+** für die nächsten Positionen (von P11 bis P99).

Die ausgewählte Position wird im Bildschirm angezeigt.

Einstellung der Garparameter eines Programms

Stellen Sie die Programmparameter, wie detailliert in Kapitel "Manuelle Funktion" beschrieben, ein.

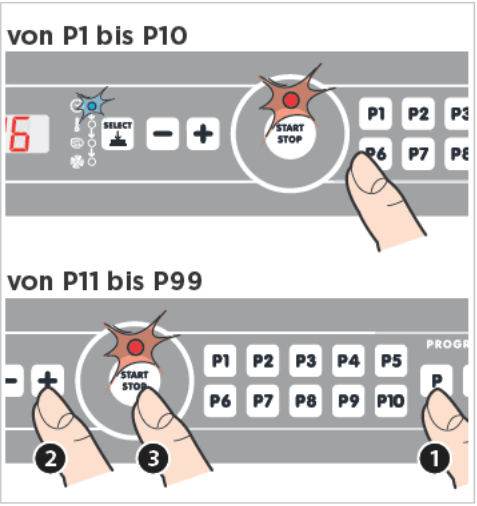
Speicherung des eingestellten Programms



Halten Sie die Taste **M** gedrückt, bis ein verlängerter "Beep"-Ton ertönt.
Jetzt ist das eingestellte Programm gespeichert.

DE

AUFRUFEN UND STARTEN EINES SCHON GESPEICHERTEN PROGRAMMS.



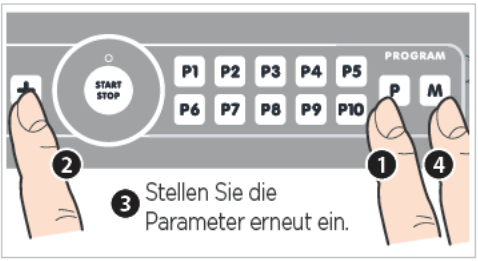
PROGRAMME VON P1 BIS P10 (Programme mit Schnellzugang): Halten Sie die Taste des gewünschten Programms mindestens 2/3 Sekunden lang gedrückt. Das Programm wird direkt aktiviert, ohne dass eine Taste gedrückt wird.

PROGRAMM VON P11 bis P99:

1. Drücken Sie die Taste [P].
2. Drücken Sie die Tasten [−] [+] bis auf dem Bildschirm das Programm angezeigt wird, das verwendet werden soll.
3. Drücken Sie die Taste START/STOP, um das Programm zu starten.

Am Ende des Gärens ertönt ein Signal. Um den Garzyklus vorzeitig zu unterbrechen, halten Sie die Taste START/STOP ungefähr 2/3 Sekunden lang gedrückt.

VERÄNDERUNG DER PARAMETER DES SCHON EINGESTELLTEN PROGRAMMS.



1. Drücken Sie die Taste [P].
2. Öffnen Sie mit den Tasten [−] [+] am Display das Programm, das Sie verändern möchten.
3. Stellen Sie die Programmparameter ein, wie detailliert im Kapitel "Manueller Betrieb" beschrieben.
4. Halten Sie die Taste [M] gedrückt, bis ein verlängerter "Beep"-Ton ertönt. Jetzt sind die neu eingestellten Parameter gespeichert.

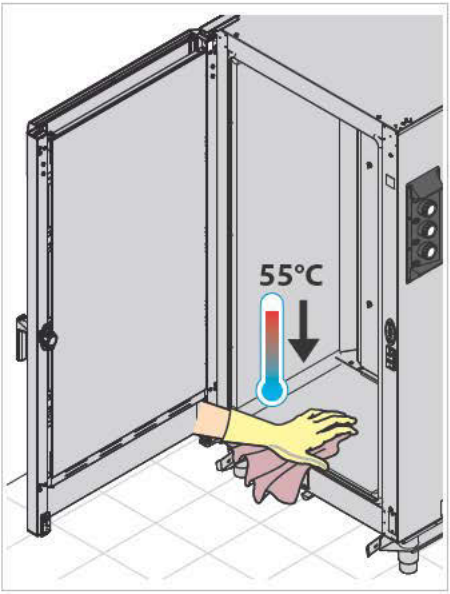
Die Vorgänge der ordentlichen Wartung werden durchgeführt:

- nachdem das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung getrennt wurde;
- nachdem die geeigneten persönlichen Schutzausrüstung angezogen wurde (z. B. Handschuhe usw.).

Reinigen Sie täglich das Gerät, um das geeignete Hygiene-Niveau zu halten und um zu verhindern, dass Stahl altert oder korrodiert.

Zur Reinigung der Komponenten und des Zubehörs Folgendes NICHT verwenden:

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



EXTERNE STAHLOBERFLÄCHEN, DICHTUNG DER OFENKAMMER

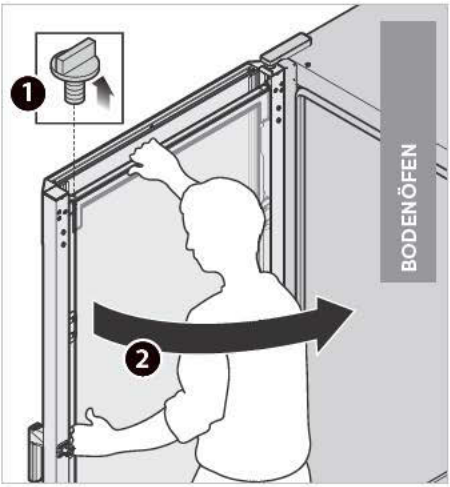
Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind. Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch. Sorgfältig abspülen und trocknen.

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

DE

INNEN- UND AUSSENSCHEIBE DER TÜR

Abwarten, bis die Fenster abgekühlt sind. Nur ein feuchtes, in Seifenwasser oder spezielles Reinigungsmittel für Scheiben getränktes Tuch verwenden.
Sorgfältig abspülen und trocknen.
Wenn Sie eine genauere Reinigung durchführen müssen, können Sie die Innenscheibe wie in der Abbildung angegeben öffnen.



KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN UND BEDIENFELD

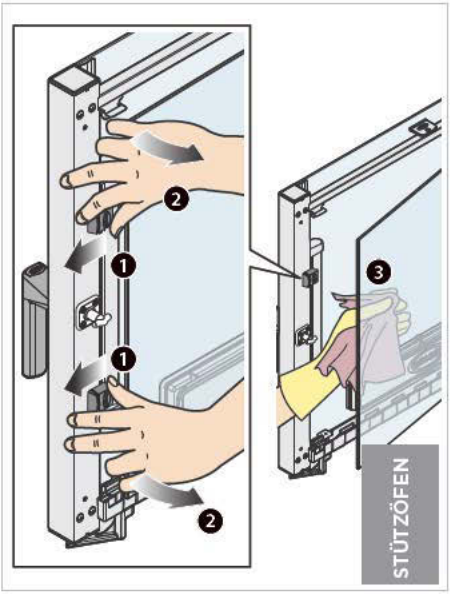
Verwenden Sie lediglich ein sehr weiches Tuch und eine sehr geringe Menge an Reinigungsprodukten für delikate Oberflächen.

IN DER OFENKAMMER

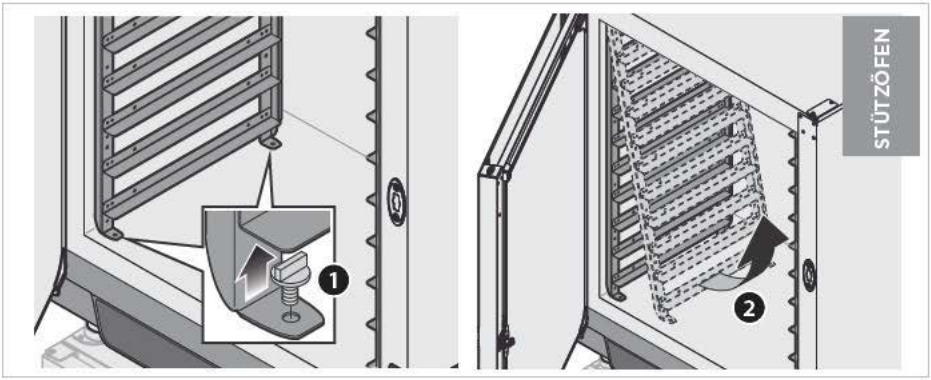
Wenn die Kammer nicht täglich wie im Folgenden beschrieben gereinigt wird, können sich Fett und Rückstände ansammeln und Feuer fangen – Brandgefahr!
Zur Reinigung der Ofenkammer gehen Sie wie folgt vor:

- schalten Sie den Ofen ein und stellen eine Temperatur von 55°C und einen Dampf von 100% ein;
- lassen Sie den Ofen 10 Minuten lang laufen;
- warten Sie, bis die Oberflächen abgekühlt sind und mit einem weichen Tuch reinigen;
- spülen Sie sie mit reichlich Wasser ab und entfernen Sie eventuelle Rückstände.

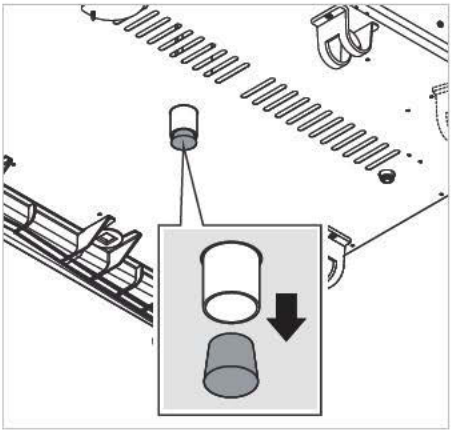
Um die Reinigung der Kammer der Stützöfen zu erleichtern, entfernen Sie die seitlichen Blechhalter wie in der Abbildung: Reinigen Sie sie mit Seifenwasser oder geeigneten Reinigungsmitteln. Nicht in der Spülmaschine spülen.



Um die Reinigung in der Kammer zu vereinfachen,empfiehlt UNOX die eigene manuelle Dusche.



Wenn das Gerät nicht permanent an ein Ablassnetz angeschlossen ist, muss nach der Reinigung in der Ofenkammer der kegelförmige Stutzen entfernt werden, der den Ablassanschluss verschließt und eventuelle Lebensmittelreste entfernen (z. B. Krümel, usw.)
Nach Abschluss den kegelförmigen Stutzen wieder anbringen.



DE

NUR FÜR GASÖFEN

Wenn die Geräte die Abgase über einen Kaminschacht ableiten, muss dieser von qualifiziertem Fachpersonal regelmäßig unter Beachtung der in dem Land geltenden Normen überprüft werden. Fordern Sie die schriftliche Dokumentation der durchgeführten Kontrolle an.

KOMMUNIKATION OFEN-NUTZER

Die Modelle *Dynamic* zeigen auf dem Display eventuelle Alarm- oder Informationsmeldungen des Ofens oder des Zubehörs an.

- Die Warnmeldungen (**UF/UL/UC - WARNING**) weisen auf Fehlfunktionen hin, ermöglichen jedoch auch mit begrenzten Funktionen den Betrieb von Gerät und Zubehör.
- Bei mehreren WARNUNGEN (WARNING), drücken Sie wiederholt die Taste P. Sie fahren die Liste ab, bis sie gelöscht ist; wenn Sie mit der Taste von OVEN auf PROVER umschalten, erscheint erneut die Liste.

Die Alarmmeldungen (**AF/AL/AC - ALLARM**) weisen auf Situationen hin, die die Funktion des Geräts/des Zubehörs verhindern. Sie müssen daher angehalten werden (STOPP). Wenn sich die Alarmnachrichten nur auf die angeschlossenen Zubehöre beziehen, können Sie weiterhin den Ofen verwenden.

Bei mehreren ALARMEN drücken Sie wiederholt die Taste P. Sie fahren die Liste ab. Sie kann nicht gelöscht werden.

Display		Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
OFEN				
ALLARM (ALARMEN)	**AF01**	Eine Überhitzung des Motors wurde festgestellt.	Ofen blockiert	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	AF02	Es wurde ein Überhitzung am Sicherheitsthermostat festgestellt.		
	AF03	Ein Fehler der vom Fühler in der Kammer gelesenen Daten ist aufgetreten.		
	AF04	Datenübertragung zwischen Steuerkarte und unterbrochener Leistung		
WARNING (WARNUNGEN)	**UF01**	Ein Fehler ist im Kühlsystem der elektronischen Komponenten aufgetreten.	Mögliche Nicht-Funktion der Kühllüfter der elektronischen Komponenten.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	UF02	Eine zu hohe Temperatur wurde an der Leistungskarte des Ofens gemessen.	Es besteht das Risiko, dass die Leistungskarte permanent beschädigt werden könnte.	Kontrollieren Sie, dass die Normen zur Positionierung in diesem Handbuch eingehalten wurden. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

Display		Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
GÄRSCHRANK				
ALLARM (ALARMEN)	AL01	Ein Fehler der vom Fühler im Gärschrank gelesenen Daten ist aufgetreten.	Gärschrank blockiert	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	AL02	Datenübertragung zwischen Steuerkarte und unterbrochenem Gärschrank		
WARNING (WARNUNGEN)	UL01	Ein Fehler der vom Fühler gelesenen Daten zur Feuchtigkeit ist aufgetreten.	Mögliche Fehlfunktion der Feuchtigkeitssteuerung des Gärschranks.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	UL02	Eine zu hohe Temperatur wurde an der Leistungskarte des Gärschranks gemessen.	Es besteht das Risiko, dass die Leistungskarte permanent beschädigt werden könnte.	Kontrollieren Sie, dass die Normen zur Positionierung in diesem Handbuch eingehalten wurden. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	UL03	Ein Fehler ist am zweiten Fühler zur Erkennung der Temperatur im Gärschrank aufgetreten.	Mögliche Fehlfunktion des Gärschranks	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

Display		Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
HAUBE				
ALLARM (ALARMEN)	AC01	Datenübertragung zwischen Steuerkarte und unterbrochener Haube	Die Haube funktioniert nicht.	Wenn Sie P drücken, entfernen Sie den Alarm und der Ofen wird ohne Haube verwendet. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WARNING (WARNUNGEN)	UC01	Ein Fehler ist an den vom ersten Haubenfühler gelesenen Daten aufgetreten.	Mögliche Fehlfunktion der Haube	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	UC02	Eine zu hohe Temperatur wurde an der Leistungskarte der Haube gemessen.	Es besteht das Risiko, dass die Leistungskarte permanent beschädigt werden könnte.	Kontrollieren Sie, dass die Normen zur Positionierung in diesem Handbuch eingehalten wurden. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	UC03	Ein Fehler ist an den vom zweiten Haubenfühler gelesenen Daten aufgetreten.	Mögliche Fehlfunktion der Haube	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
	UC04	Ein Problem ist am Schockfroster der Temperatur in der Haube aufgetreten.	Die Haube könnte beschädigt sein/werden.	Kontrollieren Sie den richtigen Anschluss am Wassereingang der Haube.

DE

STILLSTANDSZEIT

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

- Lösen Sie das Gerät von der Strom-, Wasser- und Gasversorgung (NUR BEI GASÖFEN);
- Sie sollten alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das in Vaselinöl eingetaucht ist;

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- reinigen Sie das Gerät und das Zubehör akkurat (siehe Kapitel "**Wartung**" auf Seite **55**);
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Strom-, Wasser- und Gasversorgung (NUR BEI GASÖFEN) AN;
- Kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;

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

VERSCHROTTUNG AM LEBENSENDE

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

Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am Samstag, 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

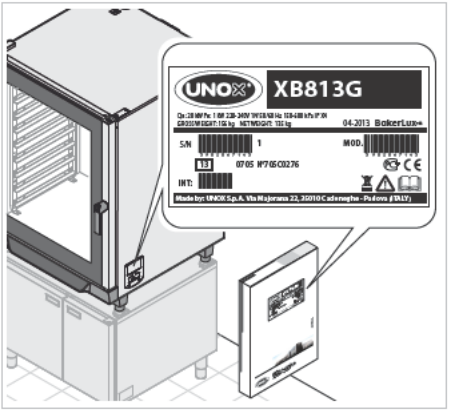
In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:

- 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.

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



Wenn keine Lösung in der Tabelle gefunden wird, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von UNOX und geben Sie folgende Daten durch:
- Kaufdatum;
- Daten zum Gerät, auf dem Kennschild ablesbar.
- (nur für Modell *Dynamic*) eventuelle Alarmmeldungen auf dem Bildschirm (siehe Kap. **Kommunikation Ofen-Nutzer** auf Seite **58**).

DE

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

Tabelle E

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.	

GARANTIE

Die Montage des UNOX-Produkts muss von einer befugten Stelle durchgeführt werden. Das Montagedatum und das Modell des Geräts müssen vom Endkäufer durch eine schriftliche Erklärung oder eine erstellte Montagerechnung des Händlers oder des autorisierten UNOX-Kundendienstzentrums für die Garantie dokumentiert werden. Die UNOX-Garantie erkennt die Störungen, die auf Original-Defekte durch schlechte Produktion zurückzuführen sind. Transportschäden sowie Schäden durch Fehler bei Lagerung, Wartung oder Gebrauch des Produkts sind nicht abgedeckt. Das gilt auch für eine Montage im Werk, die nicht den technischen Anforderungen von Unox entspricht, wie zum Beispiel der Gebrauch von schmutzigem oder aggressivem Wasser, Gas mit schlechter Qualität oder Strom mit einer nicht geeigneten Leistung oder Spannung. Die Garantie schließt die Schäden durch Überspannung aus, die durch Veränderungen von unbefugtem oder nicht kompetentem Personal entstanden sind. Das Garantierecht gilt ebenfalls nicht bei Fehlfunktionen durch Kalkablagerungen im Gerät. Außerdem sind die Verschleißkomponenten von der Garantie ausgeschlossen: Dichtungen, Lampen, Fenster, ästhetische Teile der Werkzeuge und Teile, die sich während des Gebrauchs abnutzen. Das Recht auf Garantieleistungen verfällt im Falle von Schäden durch eine fehlerhafte oder nicht vom autorisierten Kundendienst durchgeführte Montage.

CE-BESCHEINIGUNGEN
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:
ChefLux™ und **BakerLux™**

Für elektrische und Gasöfen:

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

-EN 60335-1: 2012 + A11: 2014
-EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
-EN62233: 2008

ist bis zum 20.04.2016 mit der EMV-Richtlinie 2004/108/EG zur elektromagnetischen Verträglichkeit und nach dem 20.04.2016 mit der Richtlinie 2014/30/EU konform, was durch die folgenden Standards gewährleistet wird:

-EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
-EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
-EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
-EN 61000-3-3: 2013
-EN 61000-3-11: 2000
-EN 61000-3-12: 2011
-EN 61000-6-2: 2005
-EN 61000-6-3: 2007 + A1: 2011

Nur für Gasöfen:

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

-EN60335-2-102: 2006 + A1: 2010

der Richtlinie 2009/142/EG für Gasverbrauchseinrichtungen und den folgenden Normen entsprechen:

-EN 203-1: 2014
-EN 203-2-2: 2006

LI229385.000-LD1-01A - Printed: 10-2016
Subject to technical changes.

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