



Bedienungsanweisung

DEUTSCH

XVC-XBC

ACHTUNG: Lesen Sie die Anleitung vor dem Gebrauch des Geräts



EINLEITUNG	3
VORWORT	4
ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME	4
SICHERHEITSNORMEN	5



ANLEITUNG FÜR DEN MONTEUR	8
----------------------------------	----------



ANLEITUNG FÜR DEN VERWENDER	44
------------------------------------	-----------

EINFÜHRUNG

Sehr geehrter Kunde,
wir bedanken uns bei Ihnen, sich für einen Ofen / ein Einbaugerät der Reihe **ChefTop™/BakerTop™** entschieden zu haben.

Die Öfen **ChefTop™** und **BakerTop™** sind das qualitativ hochwertigste Ergebnis der Unox-Forschung, die einen minimalen Platzbedarf benötigen und exzellente Leistungen sowie das Verwalten von außerordentlichen Garzeiten bei jedem Gebrauch bieten.

Die Öfen **ChefTop™** und **BakerTop™** 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.

Die Öfen **ChefTop™** und **BakerTop™** sind in elektrischer oder gasbetriebener Ausführung erhältlich.

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

UNOX S.p.A.

Händler:

Monteur:

Montagedatum:



Vorwort

In dieser Anleitung werden die Montage und der Gebrauch der Produktreihen **ChefTop™** und **BakerTop™** beschrieben.

Die Öfen der Reihe **ChefTop™** zusammen mit dem Zubehör bieten dank der Technologie **MAXI.Link** Lösungen zum kompletten Garen (COOKING SOLUTIONS) für den Gastronomiebereich: Ofen mit SlowTop-Temperaturhalter und Aufbau übereinander von zwei oder mehreren Öfen.

Die Modelle **ChefTop™** sind für Elektro- und Gasöfen verfügbar und haben eine digitale Steuerung und folgende Fähigkeiten: 3, 5 GN 2/3; 3, 5, 7, 10, 20 GN 1/1; 6, 10, 20 GN 2/1.

Die Elektroöfen **ChefTop™** umfassen ebenfalls die Versionen POWER und ECO, die es dem Koch ermöglichen, zwischen der maximalen Leistung und energetischer Einsparung je nach Nutzungsanforderungen auszuwählen.

Die Öfen der Reihe **BakerTop™** zusammen mit dem Zubehör bieten Backstationen (BAKING STATIONS) für Konditorei und Bäckereien. Mit Öfen der Reihe **BakerTop™** können Sie Folgendes backen: Blätterteig, Biskuit, Bigné, Croissants, Pizza, Foccaccia, Panettone und Hefeprodukte. Die Modelle **BakerTop™** sind für Elektro- und Gasöfen verfügbar und haben eine digitale Steuerung und folgende Fähigkeiten: 4, 6, 10, 16 Bleche 600x400.

Erklärung der Piktogramme



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



Brandgefahr!



Stromschlaggefahr!



Die Gebrauchsanleitung lesen



Verbrennungsgefahr



Empfehlungen und nützliche Informationen



Erdungssymbol



Potentialausgleichssymbol



Siehe anderes Kapitel

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



Anleitung gültig nur für Gasöfen



Anleitung gültig nur für Hubbühnenöfen



Anleitung gültig nur für Tischöfen



Anleitung gültig nur für Hubbühnenöfen mit Wagen

Sicherheitsnormen



Sicherheitsnormen 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 Montage- und außerordentlichen Wartungsvorgänge 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 die Anlagen den in dem Montageland geltenden Normen und den Normen auf dem Kennschild entsprechen.**
- **Eingriffe, Veränderungen oder Abweichungen, die nicht genehmigt wurden und die nicht in diesem Handbuch aufgeführt werden, heben die Garantie auf.**
- **Eine Montage oder eine andere Wartung, die nicht in diesem Handbuch angegeben ist, kann zu Schäden, 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 oder als Aufbau 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.



Sicherheitsnormen für den Gebrauch

- **Vor dem Gebrauch und der ordentlichen Wartung des Geräts lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch und bewahren es zur weiteren Befragung für 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 keine Überwachung vorhanden ist oder nur nachdem die Personen die nötigen Hinweise zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem Nutzer durchgeführt werden und dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung 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 (**BakerTop™**);
- Garen von frischen und eingefrorenen Gastronomieprodukten (**ChefTop™**);
- Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse (**ChefTop™**);
- Garen von in Vakuum eingeschweißten Gerichten, die dazu geeignet sind;
- Erhitzung von gefrorenem oder gekühltem Fleisch (**BakerTop™ - ChefTop™**);
- 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.
- Es wird empfohlen, sich zu versichern, dass das Gerät sich in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet. Daher sollte einmal im Jahr die Wartung und die Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.



VERBRENNUNGS- und VERLETZUNGSGEFAHR!

- Während des Garens und bis zur Abkühlung jedes Teil des Ofens, achten Sie auf Folgendes:
 - Fassen Sie nur die Steuerelemente oder den Griff des Geräts an, da die Außenteile sehr heiß werden (Temperatur über 60°C - 140°F).
 - Wenn es nötig ist, die Tür zu öffnen, führen Sie diesen Vorgang sehr langsam und vorsichtig durch. Achten Sie auf den austretenden Dampf und auf die hohen Temperaturen in der Garkammer.
 - Um die Behälter, das Zubehör und die anderen Objekte in der Garkammer zu bewegen, ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
 - Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Bleche aus der Ofenkammer.



NUR FÜR HUBBÜHNENÖFEN MIT WAGEN:

- Ziehen Sie immer die Haltebremse der Vorderräder nach dem Einführen in die Garkammer und jedes Mal, wenn die

Wagen nicht verschoben werden müssen;

- Fixieren Sie immer die in die Führungen eingeführten Bleche;
- **Seien Sie sehr vorsichtig bei der Bewegung**, da die Bleche heiße Flüssigkeiten enthalten können, die austreten könnten. Außerdem könnten die Wagen kippen (zum Beispiel beim Transport auf ungleichmäßigen Oberflächen oder durch Türen).
- Führen Sie den Nadelfühler in die Speisen ein, bevor Sie die Bleche herausziehen und positionieren Sie die Sonde im Halter außen. Bevor Sie die Bleche herausziehen, kontrollieren Sie, dass das Kabel des Nadelfühlers beim Herausziehen nicht eingeklemmt ist. Seien Sie sehr vorsichtig bei der Verwendung des Nadelfühlers, da diese sehr spitz ist und hohe Temperaturen erreicht.
- Während der Funktion "COOL" (Kammerkühlung) funktioniert das Gerät mit offener Tür. Entfernen Sie das Schutzgehäuse der Lüfter, die Lüfter und die Widerstände nicht und fassen Sie sie nicht während der Funktion bis zur kompletten Abkühlung an.
- Während der Reinigung nicht die Ofentür öffnen. Es besteht Verletzungsgefahr durch die Bewegung der Drehtüren, die heißen Dämpfe und durch die Aggressivität der chemischen Reinigungsmittel.



BRANDGEFAHR!

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



ANLEITUNG FÜR DEN MONTEUR



Inhalt

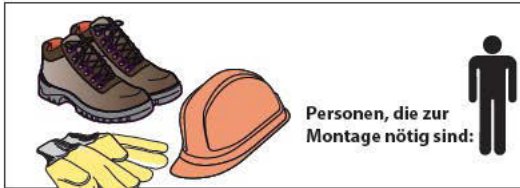
Auspacken	9
Kontrolle des Verpackungsinhalts	12
Vorbereitende Vorgänge	13
Entfernen der Folie und des Silikonschutzbands	13
Entfernung des Wagenanschlags	13
Positionierung	14
Technische Daten des Montageraums	14
Einzuhaltende Abstände	16
Positioniermodus - TISCHÖFEN	17
Positionierung am Boden oder auf Rädern	17
Positionierung der Unterstruktur	18
Fixierung der Unterstruktur durch den Nutzer (z.B. Stahltische, usw....)	18
Fixierung auf der UNOX-Unterstruktur	18
Positionierung beim Aufbau auf andere Geräte (MAXI.Link)	20
Positioniermodus - HUBBÜHNENÖFEN MIT / OHNE WAGEN	21
Nivellierung des Geräts	21
Einstellungen	23
Einstellung der Türschließung	23
Elektrische Anschlüsse	25
Durchzuführende Kontrollen	26
Anpassung an andere Spannungen	26
Austausch der Versorgungskabel	26
Gasanschlüsse	27
Anschluss an das Gasnetz der Anlage	27
Anpassung an verschiedene Gastypen	28
Kontrollen nach dem Anschließen	30
Wasseranschlüsse	31
Wasseranschlüsse: Wassereingänge	31
Wasseranschlüsse: Eingriffe	32
Technische Daten der Wassereingänge	32
Wasseranschlüsse: Wasserausgänge	33
Technische Daten des Abwassers	34
Dampfabzug - ELEKTROÖFEN	37
Abzug von Dämpfen und Abgasen - GASÖFEN	38
Vorgang zur Ofenrücksetzung	39
Anschlüsse zwischen übereinander aufgebauten Geräten (MAXI.Link)	40
Anschlüsse zwischen Geräten mit RJ45-Kabel	40
Konfiguration der Öfen "MASTER" oder "KONTROLLIERT"	40
UNOX.Link	42



Vor der Montage des Geräts aufmerksam das Kapitel „Sicherheitsnormen“ auf Seite 5 und das Kapitel „Vorwort“ auf Seite 4 lesen.

Während der Wartung geeignete Schutzkleidung tragen (Arbeitsschuhe, Schutzhandschuhe, usw...).

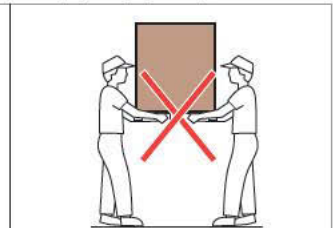
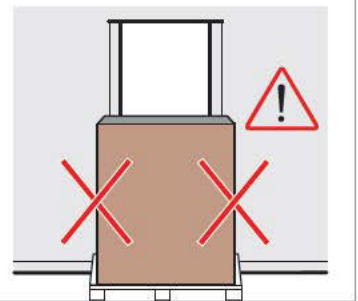
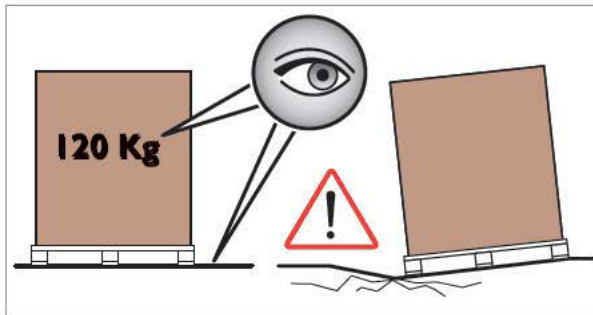
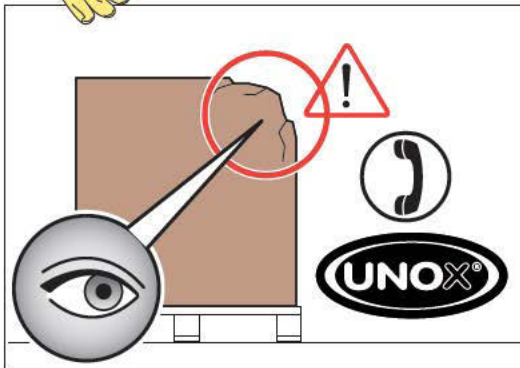
Auspacken



Beim Erhalten die Verpackung kontrollieren, dass keine sichtbaren Schäden vorhanden sind. Wenn dem nicht der Fall ist, umgehend UNOX informieren und NICHT mit der Montage beginnen.

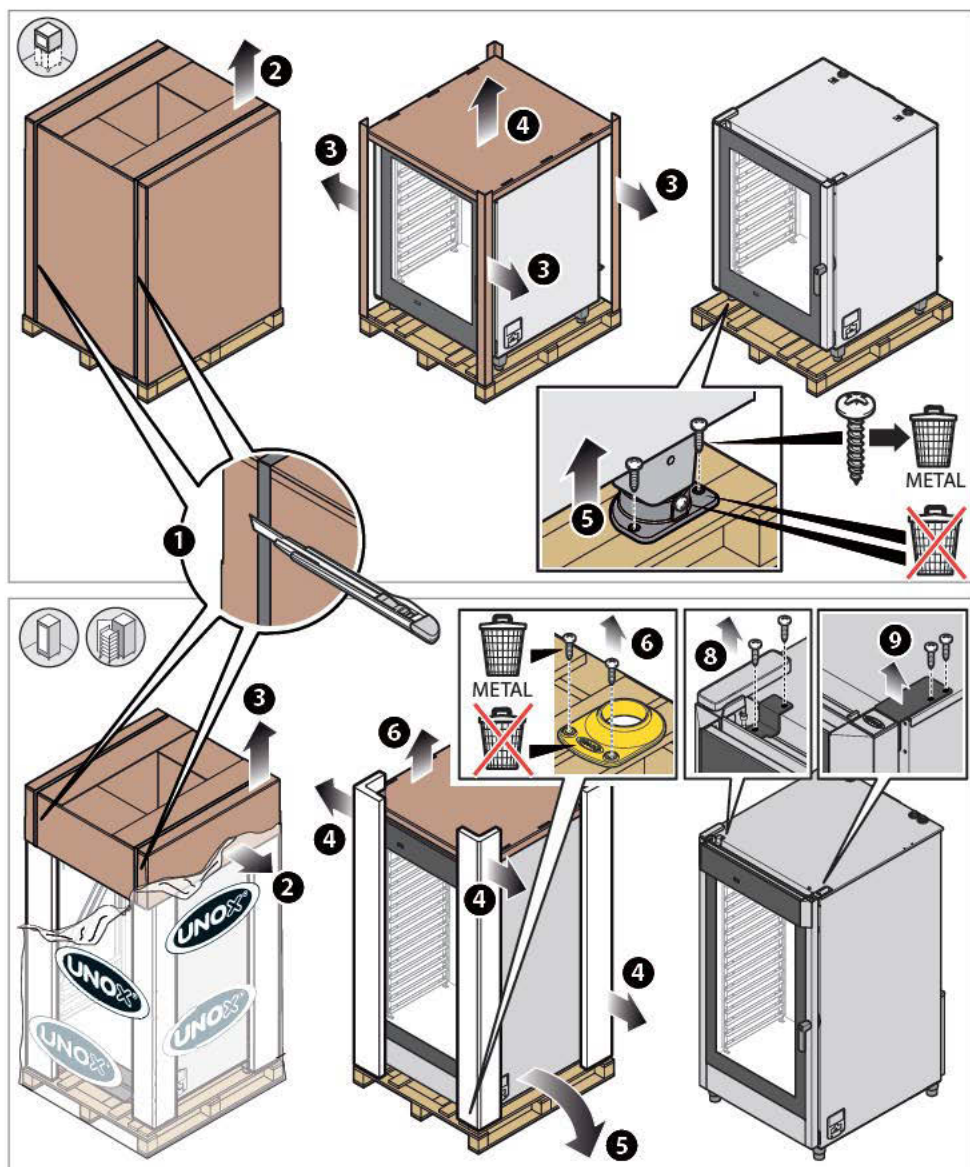
Vor dem Transport des Geräts am Montageort, vergewissern Sie sich, dass:

- 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.

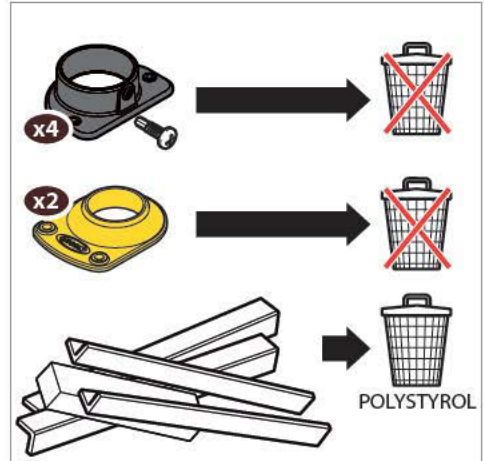
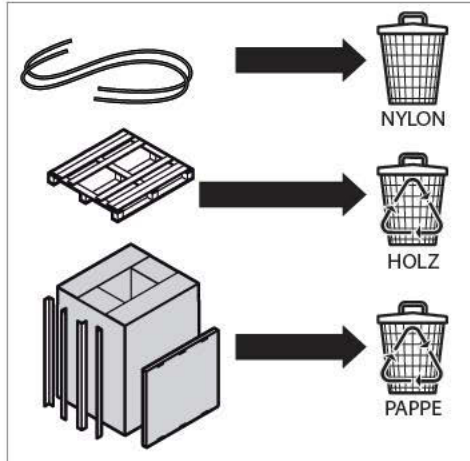




Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

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.





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



TISCHÖFEN

- Der Ofen hat im oberen Teil folgende Elemente:
 - Stromanschluss (Stromkabel schon montiert);
 - Wasseranschluss (Wassereingangsleitung, mechanischer Filter, 3/4-Anschluss mit schon montiertem Rückschlagventil);
 - LPG-Gasanschluss ( NUR FÜR GASÖFEN)
- Technische Dokumentation (Gebrauchs- und Wartungsanleitung, Blatt "Technische Daten");
- 4 Kunststoffhalter;
- 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)



BODENÖFEN MIT/OHNE WAGEN

- Der Ofen hat im oberen Teil folgende Elemente:
 - Stromanschluss (Stromkabel schon montiert);
 - Wasseranschluss (Wassereingangsleitung, mechanischer Filter, 3/4-Anschluss mit schon montiertem Rückschlagventil);
 - LPG-Gasanschluss (🔥 NUR FÜR GASÖFEN)
- Blechhalterwagen (nur Modell. XBC1005E - XVC4005EP - XVC 1005EP);
- Technische Dokumentation (Gebrauchs- und Wartungsanleitung, Blatt "Technische Daten");
- 2 Kunststoffhalter am Boden;
- 1 "Starter Kit"-Sack (1 Schlüssel für Anschlüsse, 1 Klebe-Etikett Rutschgefahr, 1 kegelförmiger Stutzen zum Schließen des Ablasses).
- 2 Methandüsen und Setup-Etikett (🔥 NUR FÜR GASÖFEN)

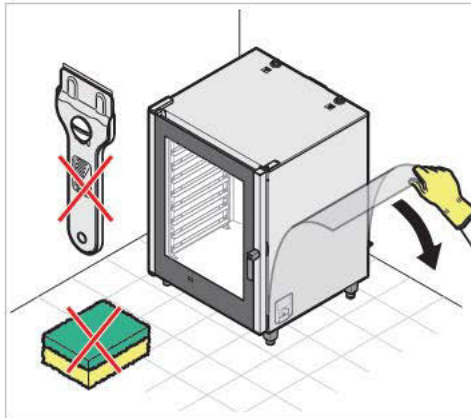
Wenn eine Komponente fehlen sollte, kontaktieren Sie UNOX.



Zur kompletten Vervollständigung der Reihen **ChefTop™** und **BakerTop™** sind verschiedene Zusatzinstrumente verfügbar: Kontaktieren Sie UNOX für weitere Informationen.

Vorbereitende Vorgänge

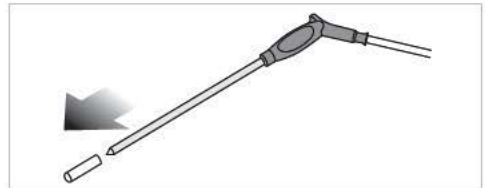
Entfernen der Folie und des Silikonschutzbands



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.



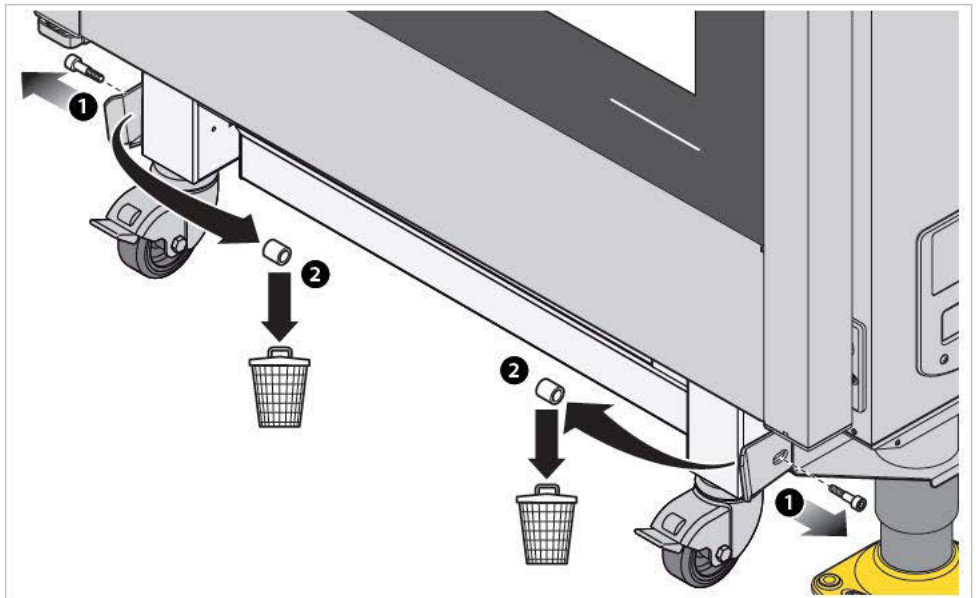
Die entfernte Folie, die eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.



Entfernung des Wagenanschlags



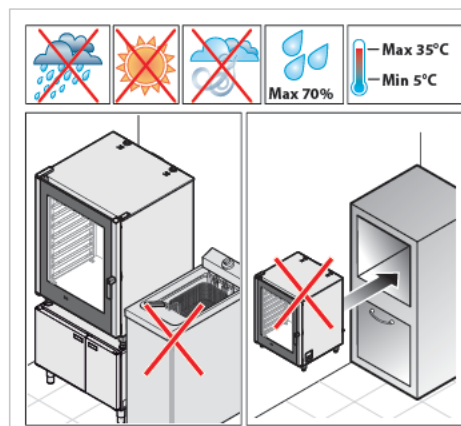
BODENÖFEN MIT WAGEN





Positionierung

Technische Daten des Montagebereichs



Montieren Sie die Geräte nur an Orten:

- die für Garen von Industrieerichten 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 gesetzesmäßig in den folgenden Räumen aufgestellt werden:

- mit Oberflächen und Lüftungen geeignet für die Leistung des Ofens;
- Bereitstellung für einen externen Abzug der Abgase.

Für weitere Informationen, siehe Kapitel „**Abzug von Dämpfen und Abgasen**“ auf Seite 38.

Tabelle A

MODELLE BakerTop™	Raumbedarf mm	Gewicht* kg
XBC 1005E	866x972x1866	177
XBC 905E	866x972x1866	183
XBC 805E	860x882x1217	121
XBC 605E	860x882x897	89
XBC 405E	860x882x709	63
XBC 1015EG	866x970x2072	200
XBC 915EG	866x970x2072	206
XBC 815EG	860x882x1425	135
XBC 615EG	860x882x1105	109



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“ und „Tabelle B“).



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

Tabelle B

MODELLE ChefTop™	Raumbedarf mm	Gewicht* kg	MODELLE ChefTop™	Raumbedarf mm	Gewicht* kg
XVC 4005EP	869x1206x1857	190	XVC 105E	750x782x498	45
XVC 2005EP	860x1135x1217	165	XVC 105EP	750x782x498	45
XVC 1205EP	860x1135x897	150	XVC 205E	574x773x632	44
XVC 1005EP	866x972x1866	177	XVC 055E	574x762x498	38
XVC 905EP	866x972x1866	183	XVC 4015EG	869x1206x2072	220
XVC 705E	750x773x1042	86	XVC 1215EG	860x1135x1105	170
XVC 705EP	750x773x1042	86	XVC 1015EG	866x972x1866	200
XVC 505E	750x773x895	79	XVC 915EG	866x972x1866	206
XVC 505EP	750x773x895	79	XVC 715EG	750x773x1254	100
XVC 305E	750x773x707	62	XVC 515EG	750x773x1107	93
XVC 305EP	750x773x707	62	XVC 315EG	750x773x918	76

* Die Werte beziehen sich auf das Gewicht des leeren Geräts

Offen ChefTop™, Version mit Türöffnung von links nach rechts: XVC4005EPL / XVC4015EGL / XVC2005EPL / XVC2015EGL / XVC1005EPL / XVC1015EGL / XVC905EPL / XVC915EGL / XVC705EL / XVC705EPL / XVC715EGL / XVC305EL / XVC305EPL / XVC315EGL

Offen BakerTop™, Version mit Türöffnung von links nach rechts: XBC1005EL / XBC1015EGL / XBC905EL / XBC915EGL / XBC805EL / XBC815EGL / XBC605EL / XBC615EGL / XBC405EL

Die Montageräume müssen auf die elektrischen Anschlüsse ausgelegt sein (nur für Gasöfen) und den 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



Gasanschluss



Beim Garen großer Mengen fettiger Lebensmittel an die Vorsichtsmaßnahmen im Abschn. *Technische Daten des Abwassers* auf S. 34.

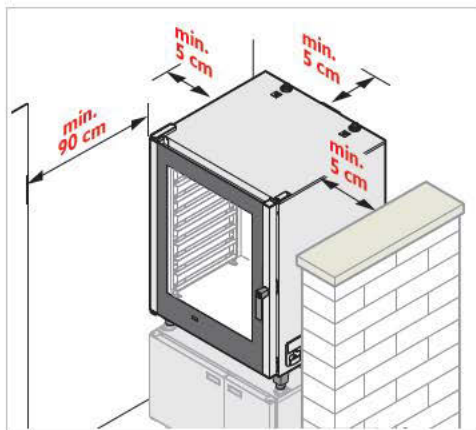
ABZUGANSCHLÜSSE

	Wandabzug ⁽¹⁾	Separater Abzug mit Trichter	Bodenabzug

(1): Der Ausgang des Wandabzugs muss einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben.



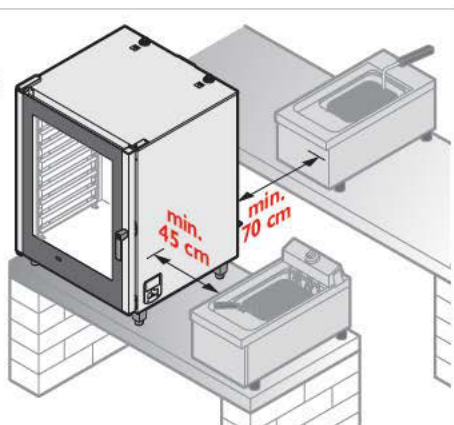
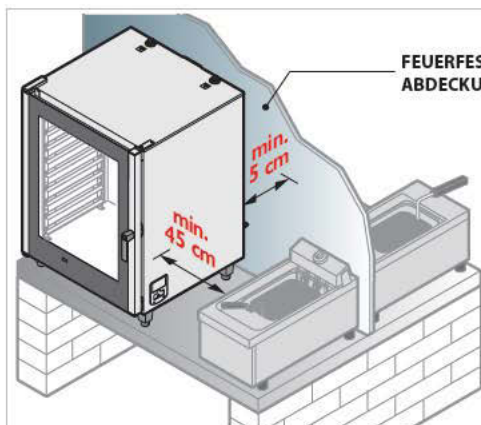
Einzuhaltende Abstände



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 Sicherheitsbedingungen wird empfohlen, das letzte Blech NICHT in einer Höhe über 160 cm zu positionieren.

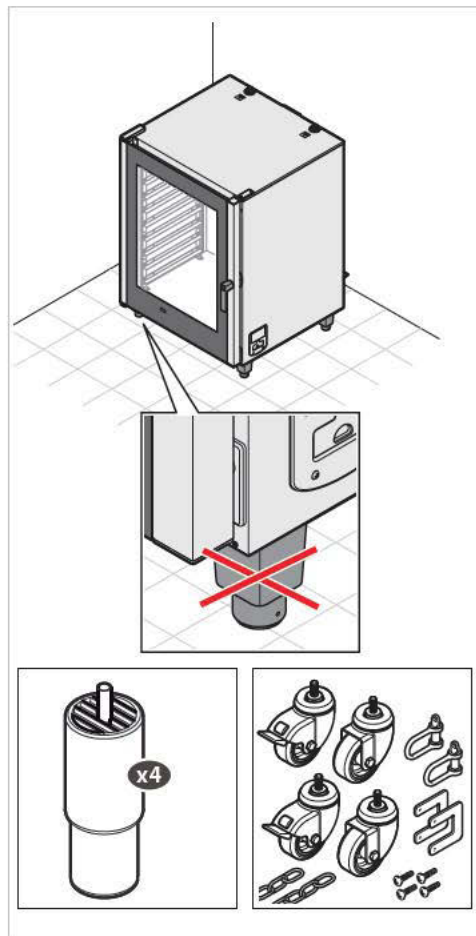
Wenn es nötig ist, bringen Sie die Klebestreifen aus dem "Starter Kit" in der in der Abbildung angegebenen Höhe an.

Positioniermodus - TISCHÖFEN

Die Tischöfen können wie folgt positioniert werden:

- auf Rädern (mit Unox-Reifenset);
- auf eigenen Unterstrukturen oder UNOX-Strukturen;
- auf anderen UNOX-Geräten (**MAXI.Link**);
- auf dem Boden (mit Stellfuß-Set von Unox).

Positionierung am Boden oder auf Rädern



Der Boden unter dem Gerät:

- 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.

Positionierung am Boden

Das Gerät nicht direkt auf den Boden stellen. Entfernen Sie die Kunststofffüße und montieren Sie das Set Stahlfüße H. 140 mm von UNOX. Für weitere Informationen zur Montage der Stellfüße, siehe Anweisungen in der Verpackung des Sets.

Positionierung der Räder



Verwenden Sie zur Bewegung ausschließlich ein Set UNOX-Reifen und folgen Sie der Anleitung in der Verpackung des Sets selbst.

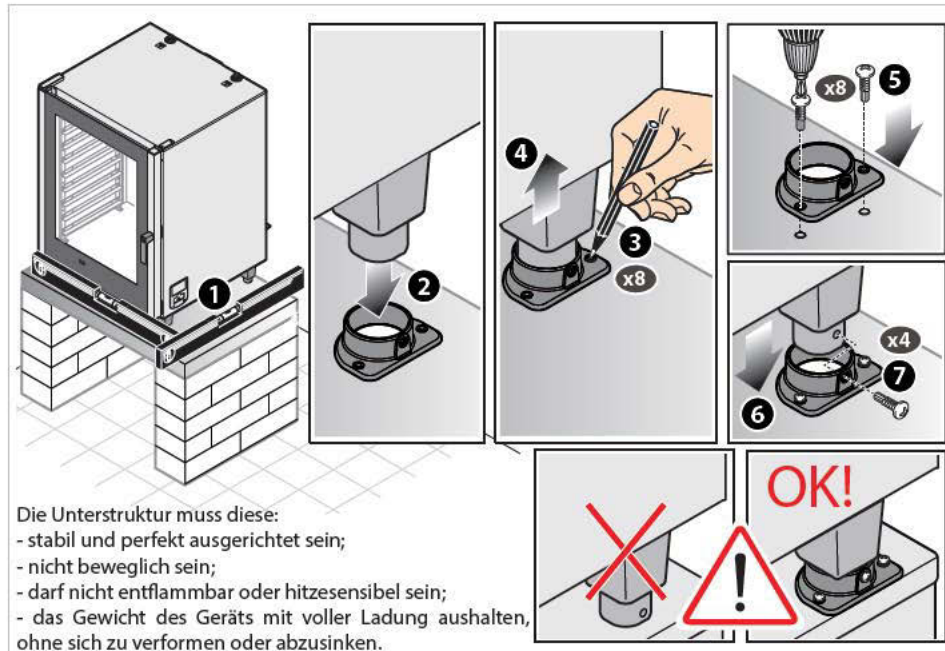


Positionierung der Unterstruktur



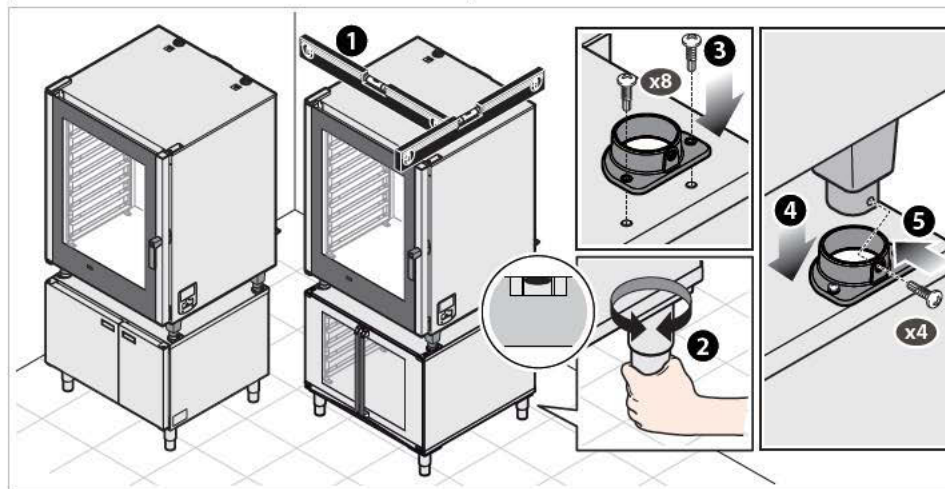
Vor der Fixierung der eigenen Unterstruktur oder der Unterstruktur von UNOX kontrollieren Sie immer die perfekte Ausrichtung mit einer Wasserwaage oder einer digitalen Waage. Wenn die Maschine nicht richtig ausgerichtet ist und die UNOX-Unterstruktur verwendet wird, können Sie die Stellfüße verwenden,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

Fixierung der Unterstruktur durch den Nutzer (z.B. Stahltische, usw....)

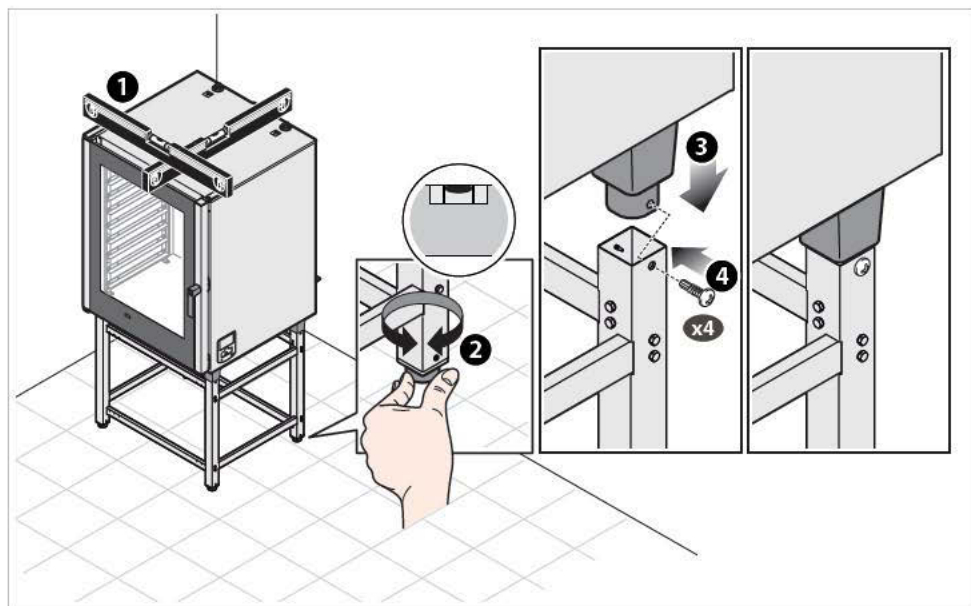


Fixierung auf der UNOX-Unterstruktur

(UNOX - Gärchränke oder neutrale Schränke/Porta)



**Fixierung auf der UNOX-Unterstruktur
(UNOX - Stand oben offen)**





Positionierung beim Aufbau auf andere Geräte (MAXI.Link)

Wenn mehrere Geräte übereinander gestellt werden, verwenden Sie das UNOX-Set zum Aufbau. Dieses garantiert den richtigen Abstand zwischen den Geräten und erleichtert die Strom-, Wasser und Abwasseranschlüsse.

Zur Montage des Sets zum Aufbau, siehe Anleitung in der Verpackung des Sets selbst.



Niemals den Ofen direkt auf einen anderen Ofen oder auf andere Hitzequellen stellen.

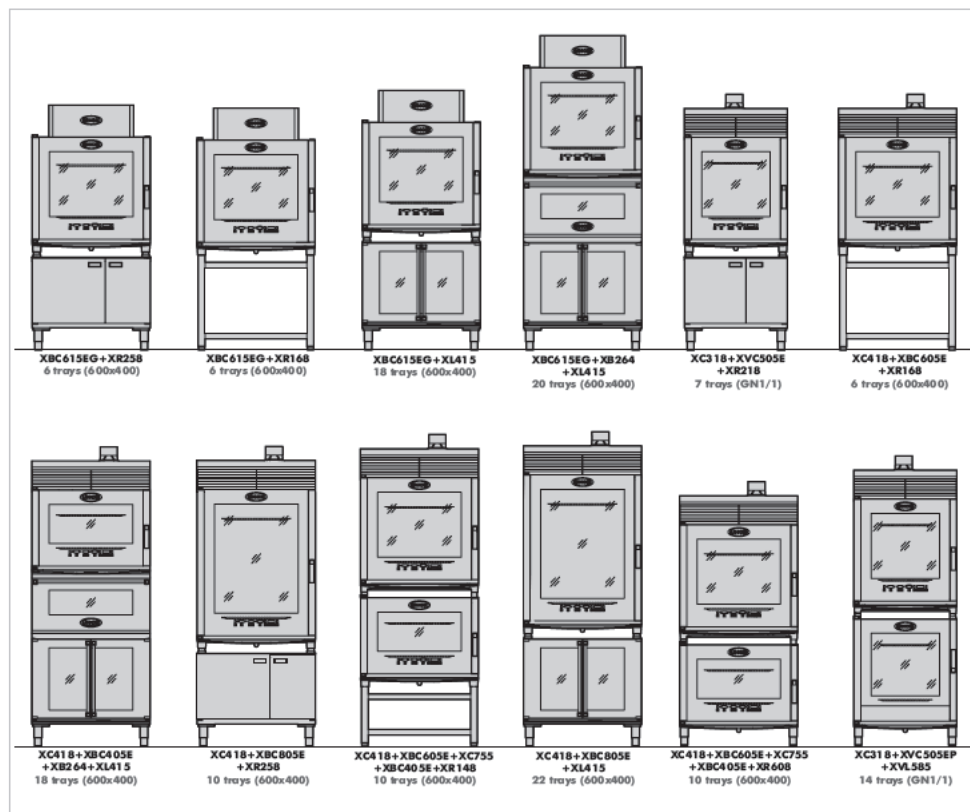


Das Set zum Aufbau umfasst ebenfalls ein RJ45-Kabel, ein Siphon und einen T-Wasseranschluss für mehrere Geräte mit einem einzigen Wasseranschluss.



Für Informationen zum Anschluss zwischen den übereinander aufgebauten Geräten oder dem eventuellen Zubehör (Garschränke, Abzugshauben, Osmose-Set, usw....) und zum Anschluss des RJ45-Kabels siehe Kap. „Anschlüsse zwischen übereinanderstehenden Geräten (MAXI.Link)“ auf Seite 40.

Einige Beispiele von Zusammenstellungen:



Positioniermodus - HUBBÜHNENÖFEN MIT / OHNE WAGEN

Die Öfen dieser Art dürfen nur auf Böden gestellt werden, die die folgenden Eigenschaften haben:

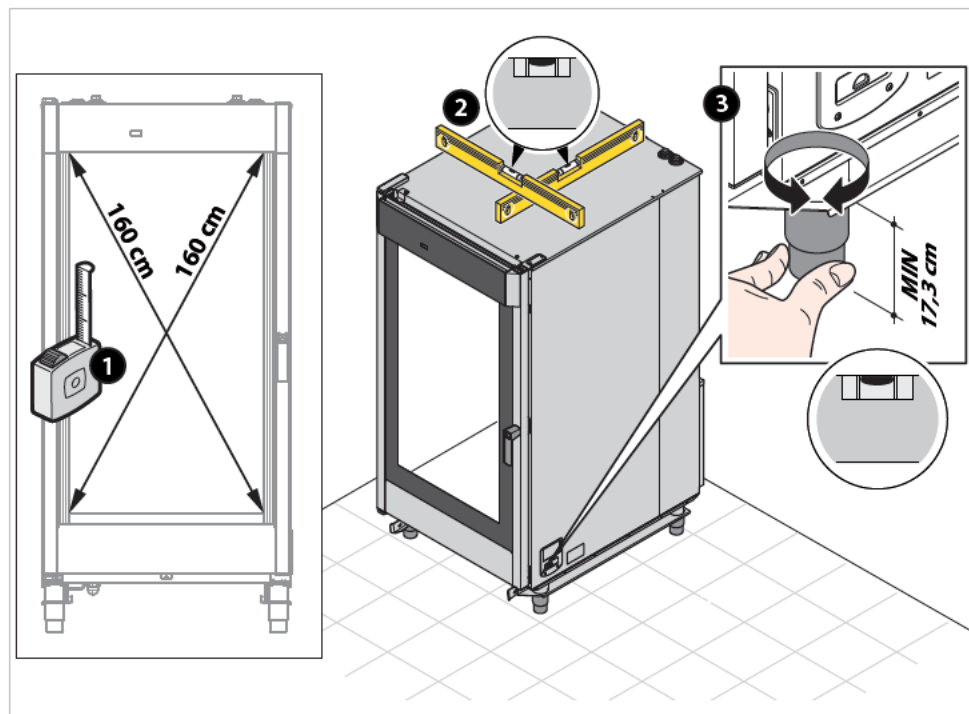
- darf nicht entflammbar oder hitzeanfällig sein;
- muss perfekt nivelliert sein;
- muss eine regelmäßige und ebene Oberfläche haben;
- muss das Gewicht des Geräts mit voller Ladung aushalten, ohne sich zu verformen oder abzusinken.

Nivellierung des Geräts

❶ Kontrollieren Sie, dass die Länge der Diagonalen in der Ofenkammer identisch ist: Wenn dem nicht so ist, bedeutet das, dass das Gerät nicht richtig nivelliert ist. -> ❷ Nivellieren durch Verstellung der 4 Stellfüße. Um den Wagen leicht einführen zu können, muss die Mindesthöhe vom Boden mindestens 17,3 cm sein. 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.

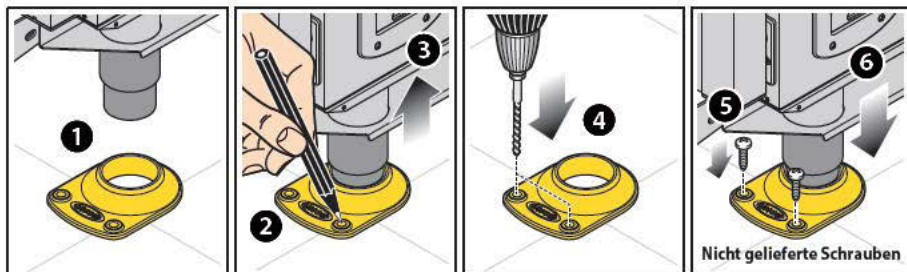


Bei Abschluss müssen Sie die 4 vorderen Halter am Boden fixieren, um das Kippen des Geräts zu verhindern (siehe folgende Abb.).

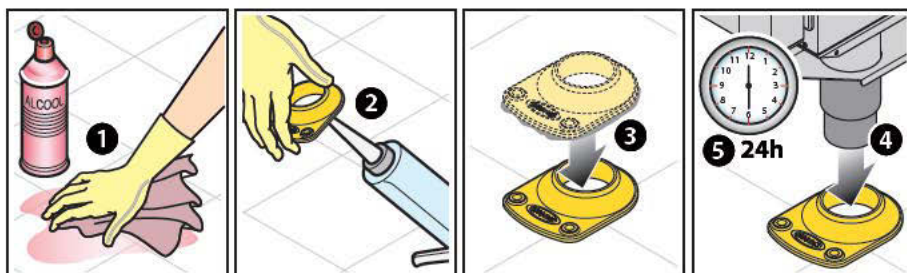




LÖSUNG A



LÖSUNG B

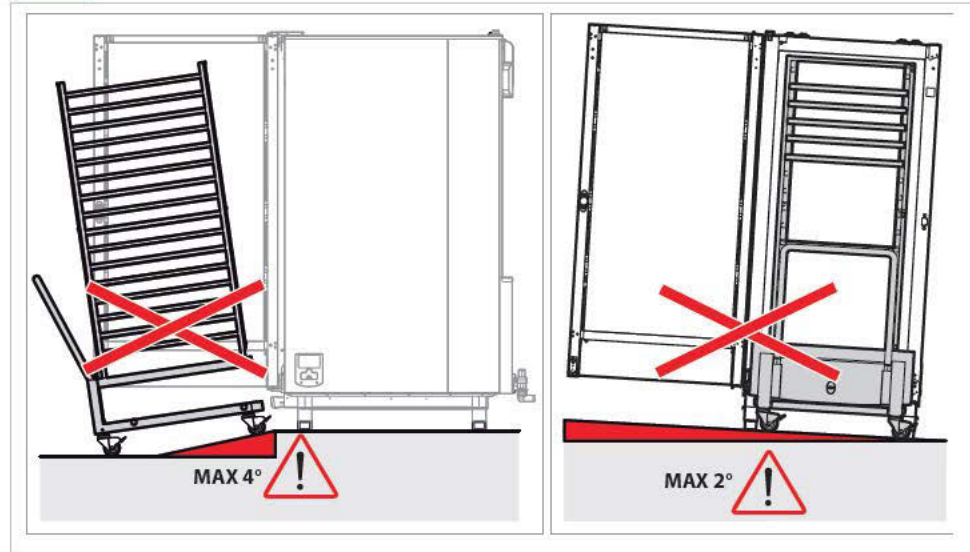


Nur für Hubbühnenöfen mit Wagen

Wenn der Boden nicht perfekt eben ist, um die Wageneinführung zu vereinfachen, verwenden Sie eine Eingangsrampe mit einer maximalen Neigung von 4°. Die maximal zulässige Neigung des Bodens ist 2°.



Durch diese Winkel können beim Einführen / Herausziehen des Wagens die Flüssigkeiten im Backblech austreten und zu Verbrennungen führen.

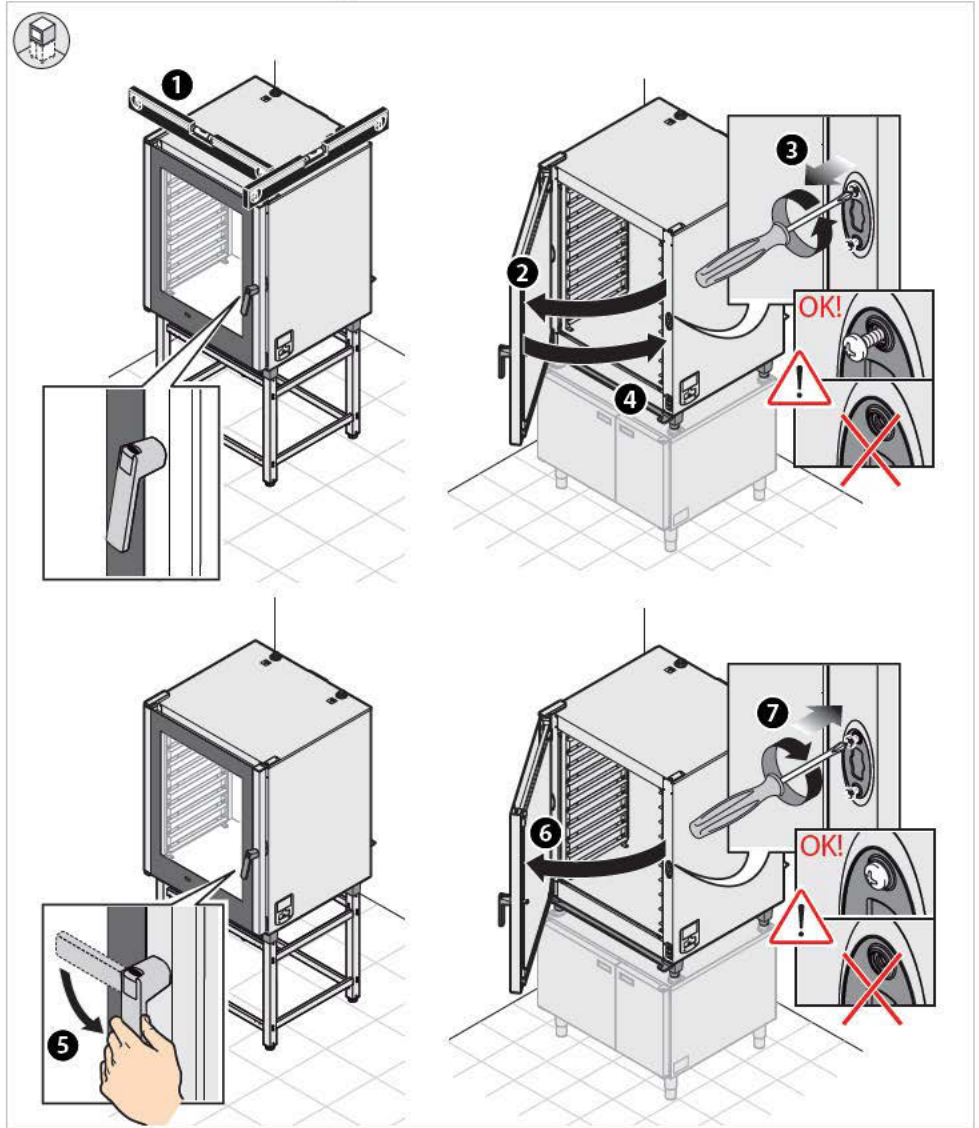


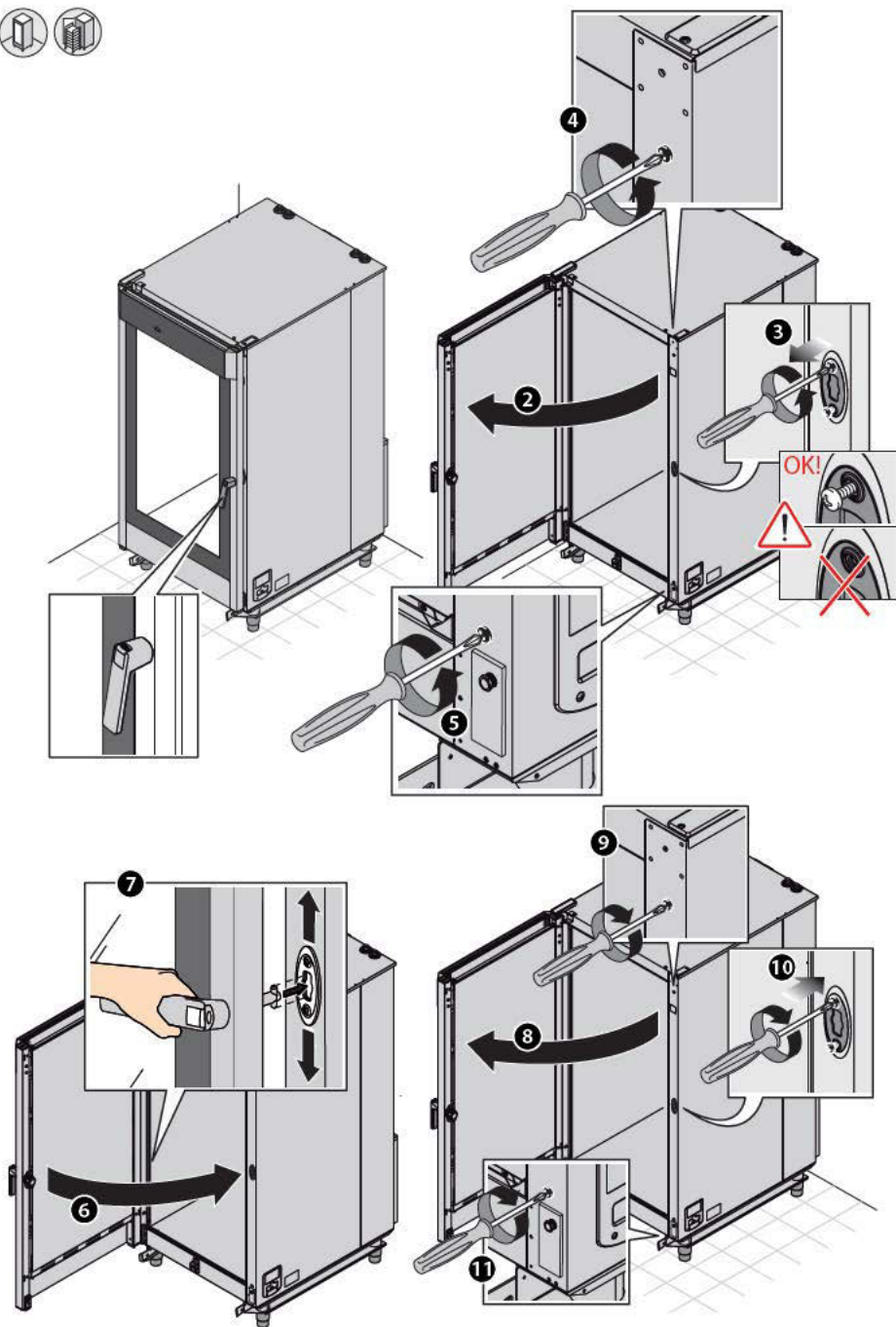
Einstellungen

Einstellung der Türschließung

Wenn sich der Griff nach Positionierung des Ofens nicht richtig in vertikaler Position schließt, gehen Sie wie folgt vor:

- ❶ Kontrollieren Sie die perfekte Nivellierung des Geräts mit einer Wasserwaage oder mit einer digitalen Waage.
- ❷-❺ Wenn das Gerät ausgerichtet ist, bringen Sie die Schließklappen wie in den folgenden Abbildungen an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wiederholen Sie die Sequenz und lösen Sie weiter die Fixierschrauben der Schließklappen.





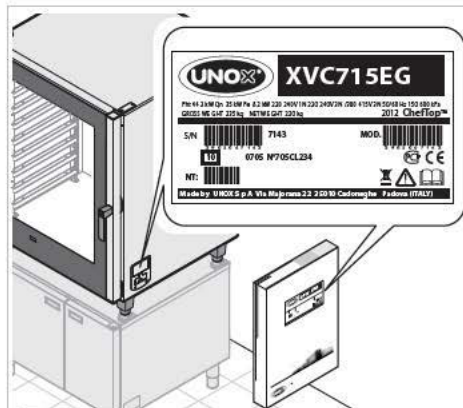
Elektrische Anschlüsse



Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel „Sicherheitsnormen“ auf Seite 5.



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.



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

Der Stromanschluss erfolgt, indem ein Stecker (nicht geliefert) montiert wird. Er muss eine adäquate Förderleistung zum maximal von den Ofenphasen aufgenommenen Strom **A** haben (siehe Blatt „Technische Daten“ anbei). Wenn das nicht möglich ist, reicht die Verkabelung von UNOX aus, um einen direkten Anschluss am Schaltschrank durchzuführen **B**.

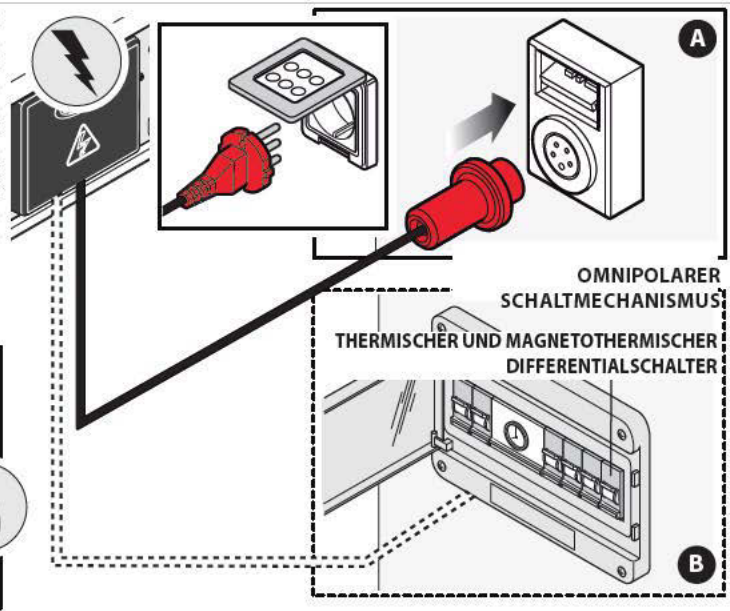
Bevor das Gerät an das Versorgungsnetz angeschlossen wird, immer die Daten der Anlage mit den Daten des Geräts auf dem Datenschild vergleichen.

Das Gerät verlässt die Fabrik mit schon an der Klemmleiste montiertem Versorgungskabel. Für Informationen zu anderen Versorgungsspannungen siehe Kap. „Anpassung an andere Spannungen“ auf Seite 26.

Bei Öfen mit einem einphasigen Schukostecker ist es nicht zulässig, andere elektrische Anschlüsse durchzuführen und die Kabelmaße dürfen nicht verändert werden. Die Kabel dürfen nur verlängert werden. Tauschen Sie in diesem Fall das Kabel gegen ein Kabel mit den gleichen Eigenschaften aus (Gummi, Kabelschnitt, usw.). Alle Daten sind auf dem Blatt „Technische Daten“, das mit dem Gerät geliefert wird, aufgeführt.



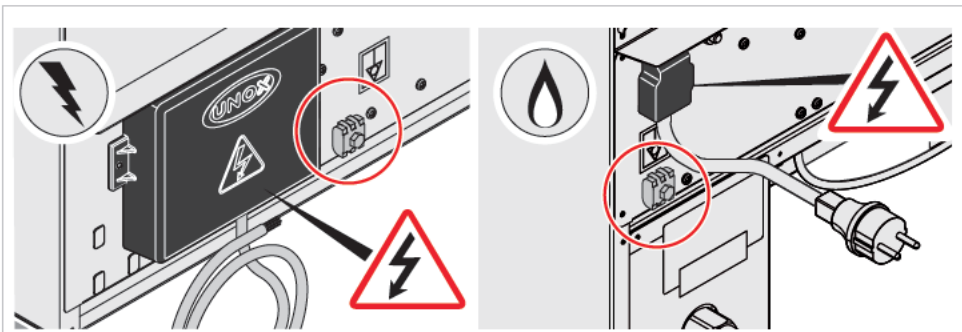
Um Gefahren durch das versehentliche Laden des thermischen Ausschalters zu verhindern, darf das Gerät nicht von einem extern bedienbaren Gerät versorgt werden, wie ein Zeitschalter oder ein regelmäßig versorgtes oder nicht versorgtes Netz.





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 IEC EN 60335-2 42:2003-09) und muss mit den Farben gelb grün gekennzeichnet sein.
- Er muss an die Erdungsleitung  des Netzes angeschlossen sein (grün gelbes Kabel).
- Er muss an einen Thermo-switcher gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein.
- Er muss an einen mechanischen omnipolaren Schaltmechanismus angeschlossen sein.



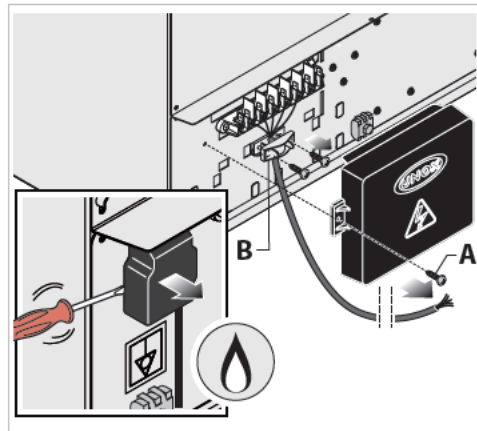
Durchzuführende Kontrollen

- 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, 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.

Anpassung an andere Spannungen

Für Anforderungen der Spannung und Versorgung, die von den Standard-Werten abweichen, muss das vorhandene Versorgungskabel ausgetauscht und das neue Kabel muss an die Klemmleiste angeschlossen werden. Achten Sie dabei auf die Schemata im Blatt "Technische Daten" (*Stromversorgung - Anschlussdiagramm*) im Anhang zum Gerät.

Austausch des Versorgungskabels



Das Kabel muss von UNOX oder vom technischen Kundendienst oder von einer qualifizierten Fachperson 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" (*Power supply-Connection Diagram*): auf dem Blatt sind alle möglichen Kabel 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.

Gasanschluss (🔥 nur für Gasöfen)



Vor der Montage des Geräts lesen Sie aufmerksam das Kapitel „Sicherheitsnormen“ auf Seite 5.



Der Anschluss an das Gasversorgungsnetz 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 jeglicher Verantwortung.

Anschluss an das Netz der Gasanlage

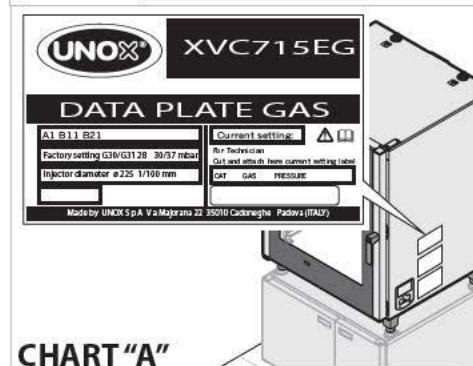
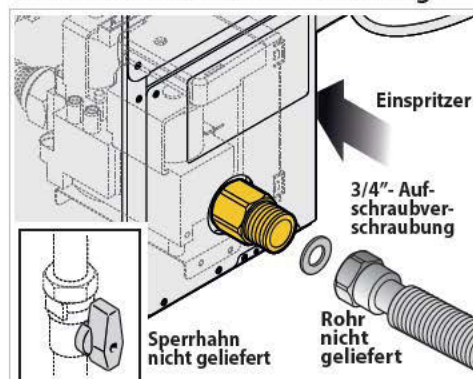


CHART "A"

MOD: XVC715EG

[illegible]

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 verschiedene Gasarten" und das Blatt "Technische Daten" (DIAGRAMM A). In keinem Fall darf der Netzdruck am Eingang des Ventils über 55 bar liegen.

Die 3/4"- Aufschraubverschraubung 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 die Leitungen nicht in der Nähe von heißen Zonen entlanglaufen oder dass sie nicht verdreht, gequetscht oder zu starken Zügen ausgesetzt sind.



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!



Zum Anschluss an den winddichten Luftzufuhrschalter, liefert UNOX auf Anfrage einen Adapter, dessen Durchmesser je nach Funktion des Ofenmodells variiert.



ERNEUTE LADUNG DER GASFLAMME:
Drücken und lösen Sie den Schalter START/
STOP, um die Flamme zurückzusetzen.

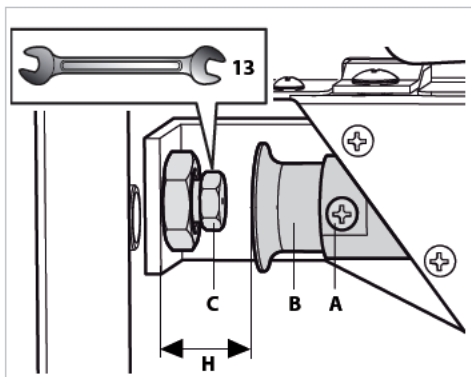


Bei der Verwendung des Gerätes in großen Höhen ist keine besondere Einstellung erforderlich.



Anpassung an verschiedene Gasarten

1) DEN EINSPRITZER AUSTAUSCHEN



Die Anpassungsvorgänge auf andere Gasarten dürfen ausschließlich von qualifiziertem und von UNOX befugtem Fachpersonal durchgeführt werden.

Vor jedem Vorgang den Gassperhahn schließen, die Stromversorgung lösen und kontrollieren, dass der Durchmesser des auszutauschenden Einspritzers dem gedruckten Durchmesser auf dem Hahn entspricht (1/100mm).

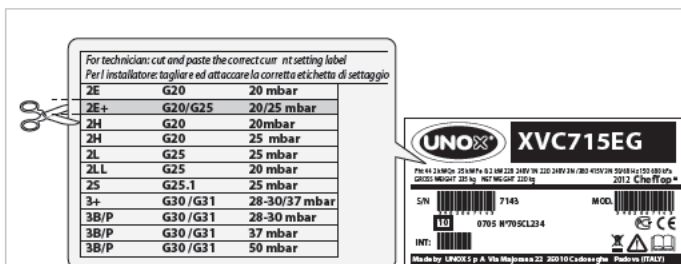
- 1) Schrauben Sie den Einspritzer "C" mit einem 13 mm Schlüssel ab und entfernen ihn.
- 2) Montieren Sie den neuen Einspritzer mit dem geeigneten Durchmesser des verwendeten Gases (siehe "Tabelle C" Spalte A und B).
- 3) Die Schraube "A" lösen.
- 4) Positionieren Sie die Büchse "B" mit dem Abstand H zum verwendeten Einspritzer (siehe "Tabelle C" Spalte C).
- 5) Die Schraube "A" wieder anschrauben.

Tabelle C

MODELL	GAS Spalte A	Ø EINSPRITZER [1/100 mm] Spalte B	ABSTAND BÜCHSE B Spalte C
XBC615EG	G20, G25, G25.1	345	H = 39mm
	G30, G31	225	
XBC815EG	G20, G25, G25.1	375	H = 39mm
	G30, G31	235	
XVC315EG	G20, G25, G25.1	275	H = 39mm
	G30, G31	180	
XVC515EG	G20, G25, G25.1	330	H = 39mm
	G30, G31	215	
XVC715EG	G20, G25, G25.1	360	H = 39mm
	G30, G31	230	
XVC1215EG	G20, G25, G25.1	345	H = 39mm
	G30, G31	225	
XVC2015EG	G20, G25, G25.1	375	H = 39mm
	G30, G31	235	
XVC915EG - XVC1015EG XBC915EG - XBC1015EG	G20, G25, G25.1	340	H = 39mm
	G30, G31	225	
XVC4015EG	G20, G25, G25.1	340	H = 39mm
	G30, G31	225	

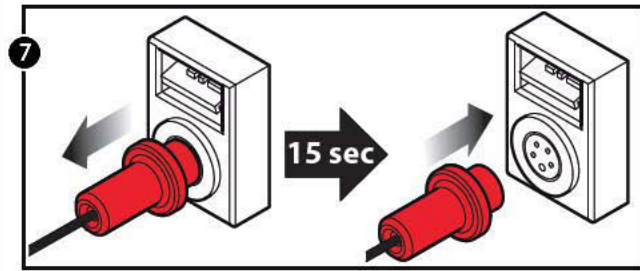
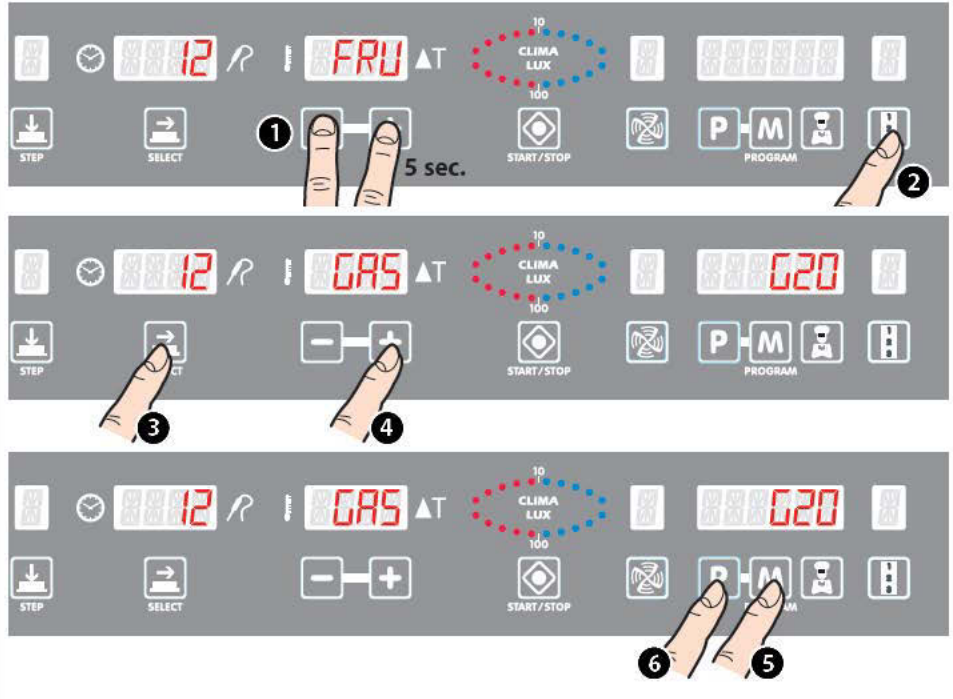
Seriell ist in allen Modellen eine Düse für G30 und G31 Gase montiert.

2) 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 zuzuschneiden und die neuen Gaswerte einfügen. Das Klebeband muss auf das Datenschild geklebt werden.

3) VERÄNDERN SIE DEN GASTYP IN DER SOFTWARE



- 1 Öffnen Sie das versteckte Menü, indem Sie gleichzeitig die beiden Tasten 5 Sekunden lang drücken.
- 2 Die Taste drücken, bis auf dem Display Folgendes angezeigt wird: 12 - FrU
- 3 Die Taste drücken, bis auf dem Display „GAS“ angezeigt wird:

- 4 Die Tasten drücken, bis die Gasart, die verwendet werden soll, ausgewählt wurde (Achtung G25 umfasst auch G25.1 und G30 umfasst auch G31).
- 5 Speichern, indem Sie die Taste drücken, bis ein "Beep" zur Bestätigung ertönt (ungef. 6 Sekunden).
- 6 Zum Verlassen der Seite drücken.

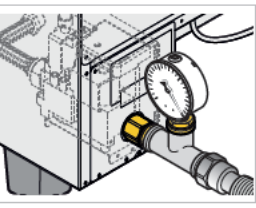
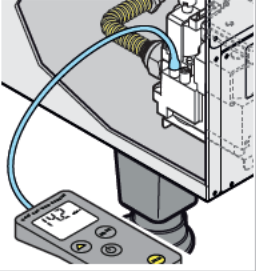


7 Speichern Sie definitiv die neu eingestellte Gasart, indem Sie den Ofen 15 Sekunden lang von Stromnetz nehmen und anschließend wieder anschließen.
Die fehlende Ausführung des zuletzt beschriebenen Vorgangs führt dazu, dass die Änderung der Gasart nicht gespeichert wird. In diesem Fall muss der Vorgang ab Punkt 1 wiederholt werden.



Kontrollen nach dem Anschluss

Nach Abschluss der Gasanschlüsse oder nach Abschluss der Anpassung an die neue Gasart, müssen Sie die Punkte in der Tabelle kontrollieren.

✓	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.	mbar.....												
☐	 Der Ausgangsdruck des Gasventils mit einem digitalen Manometer messen. Merke: Das Gasventil kann Druckluft zwischen Pmax und Pmin auslassen, da das Kontrollsystem den auszugebenden Druck entscheidet, je nach gemessenem Temperaturunterschied in der Kammer und dem geforderten Wert. Der Ofen mit thermischem Anstieg muss den maximalen Druck ausgeben. Vergleichen Sie die Werte mit den Werten in „Tabelle D - Ausgangsdruck des Gasventils“. Tabelle D - Ausgangsdruck des Gasventils <table border="1" data-bbox="141 868 810 1027"> <thead> <tr> <th>GAS</th><th>Pmax (Maximaldruck)</th><th>Pmin (Mindestdruck)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>G20</td><td>14.2 ± 2% mbar</td><td>7 mbar</td></tr> <tr> <td>G 25 - G25.1</td><td>21.2 ± 2% mbar</td><td>10 mbar</td></tr> <tr> <td>G30 - G31</td><td>26.2 ± 2% mbar</td><td>13 mbar</td></tr> </tbody> </table>	GAS	Pmax (Maximaldruck)	Pmin (Mindestdruck)	G20	14.2 ± 2% mbar	7 mbar	G 25 - G25.1	21.2 ± 2% mbar	10 mbar	G30 - G31	26.2 ± 2% mbar	13 mbar	Pmax: mbar..... Pmin: mbar.....
GAS	Pmax (Maximaldruck)	Pmin (Mindestdruck)												
G20	14.2 ± 2% mbar	7 mbar												
G 25 - G25.1	21.2 ± 2% mbar	10 mbar												
G30 - G31	26.2 ± 2% mbar	13 mbar												
☐	Die CO - CO ₂ 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.	ppm.....												

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 - OK
☐	Richtiges Einschalten des Verbrenners	
☐	Blaue Flammen ohne gelbe Spitze	
☐	Abgasschacht und saubere Lüftungsdüsen frei und ohne Hindernisse	

Informieren Sie die Verbraucher über die grundlegenden Sicherheitsaspekte zur Funktion des Ofens. Nehmen Sie dazu diese Gebrauchs- und Wartungsanleitung zur Hilfe.

Wasseranschlüsse

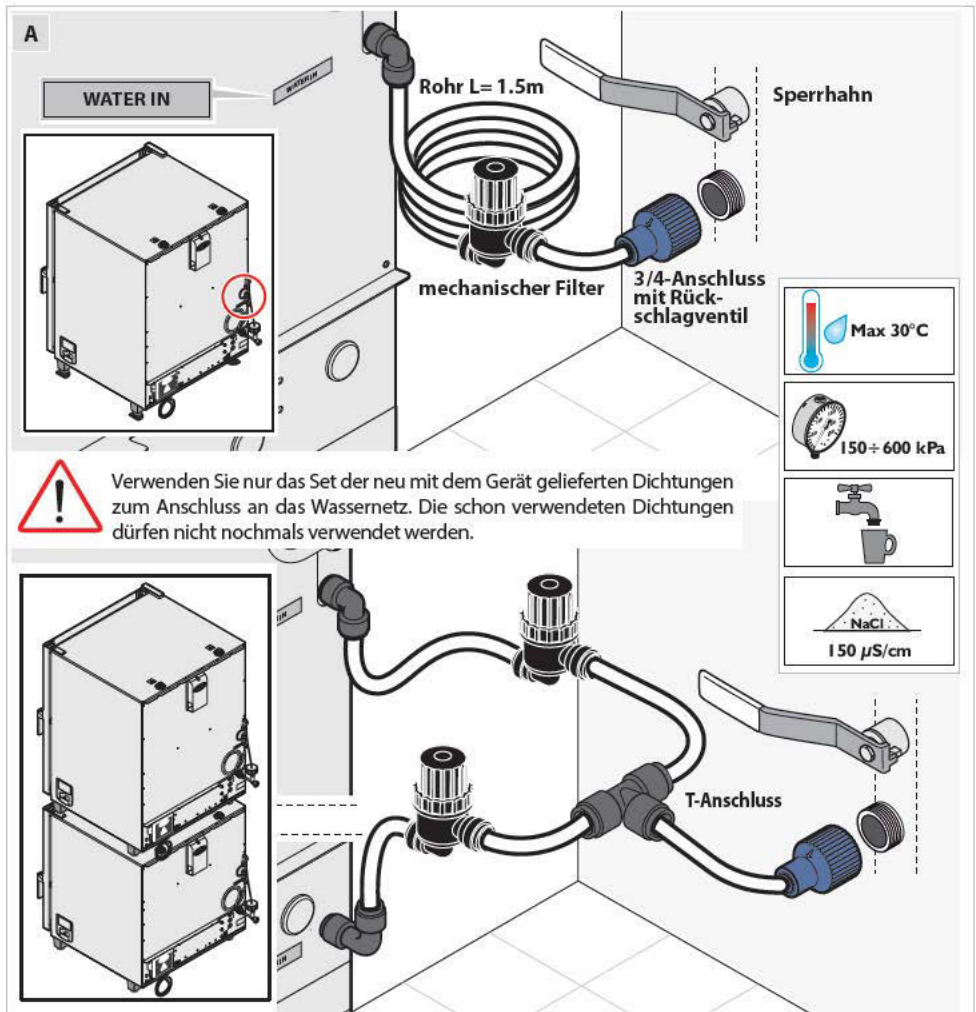
Wasseranschlüsse: Wassereingänge

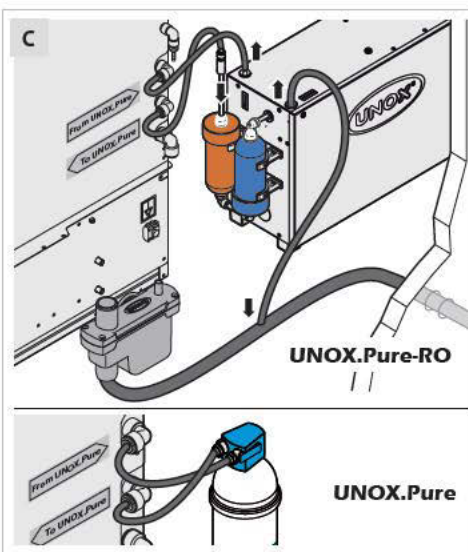
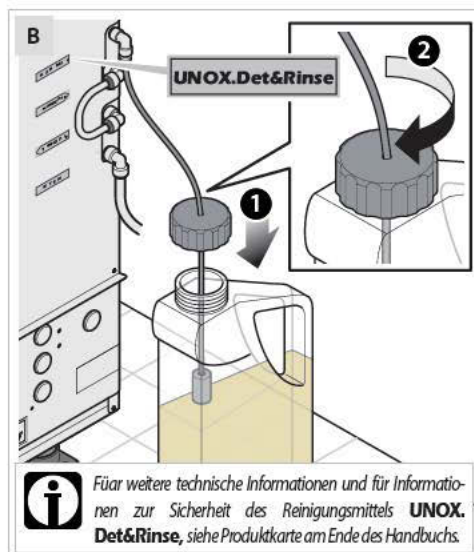
Das Gerät besteht im oberen Teil aus:

- A** 1.5 Meter Rohr, mechanischer Filter und Anschluss (3/4") mit Rückschlagventil zum Anschluss an das Wassernetz. 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;
- B** Leitung zur Aufnahme von Reinigungsmitteln zur Reinigung der Ofenkammer;
- C** zwei Anschlüsse für eine eventuelle Verbindung des Zubehörs zur Behandlung des Wassers (**UNOX.Pure** oder **UNOX.Pure-RO**);
Zum Anschluss siehe Anleitung, die mit der Verpackung des Zubehörs geliefert werden. Keine harzhaltige Wasserenthärtung mit Ionenaustauscher verwenden.



Zur einfachen Verbindung eines multiplen Wasseranschlusses an den übereinanderstehenden Öfen (Säule) (**MAXI.Link**), den "T"-Anschluss des UNOX-Sets zum Aufbau von übereinanderstehenden Geräten verwenden.





Technische Daten der Wassereingänge

Das Wasser muss am Eingang:

- eine maximale Temperatur von 30 °C haben;
- Trinkwasser sein;
- eine maximale Leitfähigkeit von 150 µS/cm;
- eine maximale Härte von 7 °f haben;
- einen Druck zwischen 150 und 600 kPa haben (200 kPa empfohlen).

Andere Anforderungen für das eingehende Wasser (nicht behandeltes Wasser):

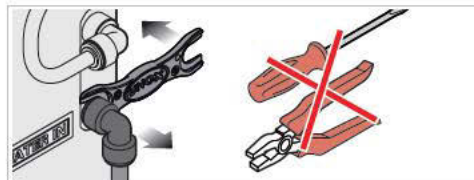
- Freies Chlor: weniger als 0,1 ppm (mg / L);
- Chloride: weniger als 30 ppm / mg / L; pH: 7,0 a 8,5;
- Alkalinität: weniger als 50 ppm (mg / L);
- Alkalinität: weniger als 12 ppm (mg / L);

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 (Minstdurchfluss 300 l/Std). Die Öfen **ChefTop™** und **BakerTop™** haben eine Reihe von Druckminderer integriert. Wenn die Leitungsfähigkeit des Wassers über dem angegebenen Wert liegt (150 µS/cm), das Demineralisierungsgerät (**UNOX.Pure** oder **UNOX.Pure-RO**) oder Filter 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.

i UNOX empfiehlt die eigenen Filter **“UNOX.Pure”** oder das eigene Set der Umkehrosmose mit Pumpe **“UNOX.Pure-RO”**; wenn die Drücke niedrig sind oder das Wasser besonders hart ist. Das Set der Umkehrosmose wird direkt über ein Selbstdiagnosesystem zur elektronischen Kontrolle des Ofens verwendet.
 Zur Montage / zum Austausch siehe Anleitung, die in der Verpackung sind.

i Wenn es nicht möglich sein sollte, das Gerät permanent an ein Wassernetz anzuschließen, stellt UNOX einen Wassertank und ein Pumpenset zur Verfügung, das Wasser aus dem UNOX-Tank oder aus einem anderen externen Behälter entnimmt.

Wasseranschlüsse: Eingriffe



Wenn es nötig sein sollte, die Schnellanschlüsse zu lösen, zum Beispiel zur Wartung oder um Zubehör zu montieren, 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.

Wasseranschlüsse: Wasserausgänge

Der Ablass befindet sich:

- im unteren Teil des Tischofens 
- im hinteren Teil der Hubbühnenöfen mit / ohne Wagen  

Das U-Teil / das Siphon an ein starres Rohr oder einen Schlauch anschließen und es mit dem Abwasseranschluss verbinden.



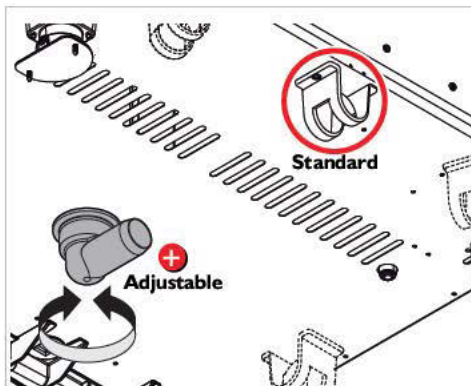
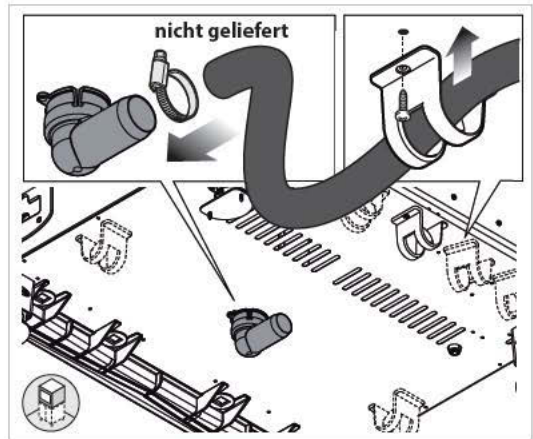
UNOX empfiehlt die eigenen starren Rohre oder Schläuche.



Das Wasser am Ausgang des Ablasses des Ofens kann erhöhte Temperaturen erreichen (90 °C). Die verwendeten Leitungen für den Wasserablass müssen diese Temperaturen aushalten und dürfen nicht aus Metall sein.

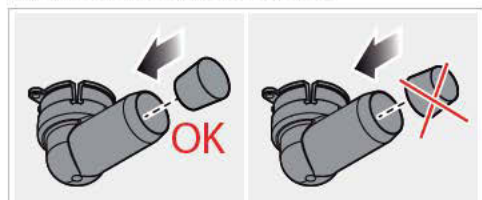


Wenn die Abwassertemperatur abgesenkt werden muss, empfiehlt UNOX das eigene Abwasser-Kühlset.



Wenn es nicht möglich **BakerTop™** 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 Ablass des Ofens leicht zugänglich ist, um den Abwasseranschluss regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.





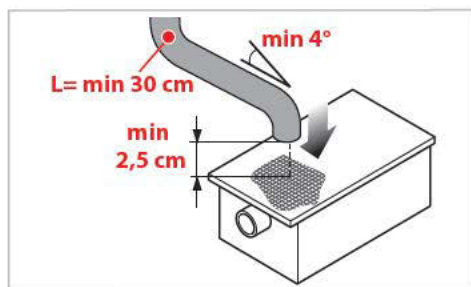
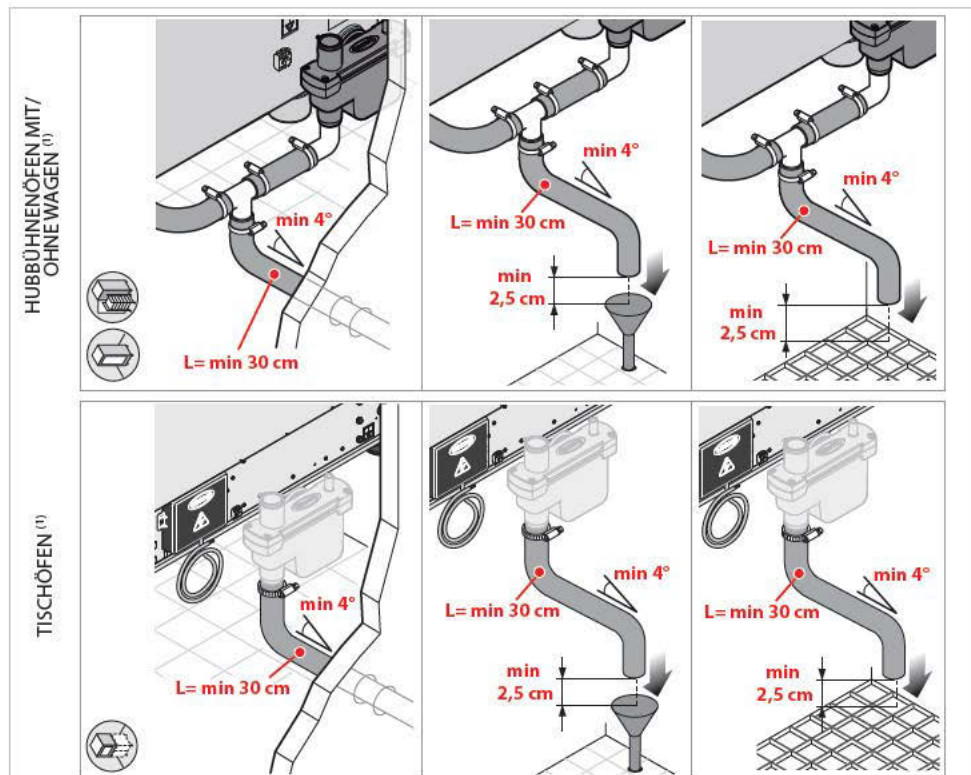
Technische Daten des Abwassers

Der Ablass muss:

- ein Siphon sein;
- 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.

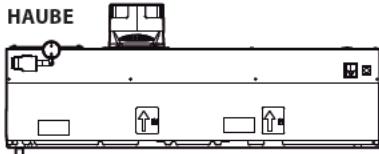
⁽¹⁾ Der Ausgang des Wandabzugs muss einen Luftspalt von mindestens 25 mm haben.



! 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.

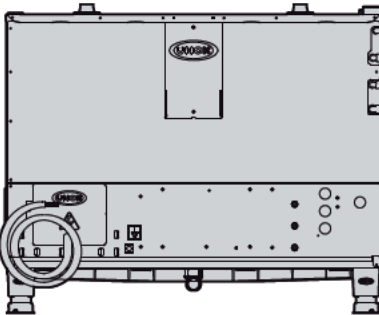
Beispiel der Hydraulikanschlüsse bei übereinanderstehenden Öfen **MAXI.Link** (Säule)

HAUBE

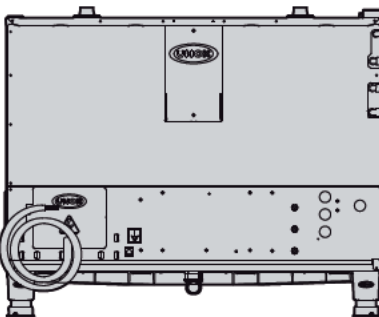


Druckminderer
200kPa

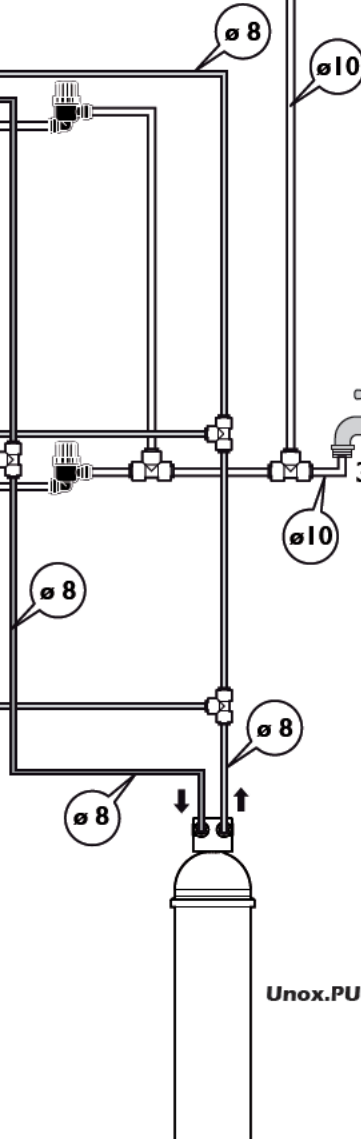
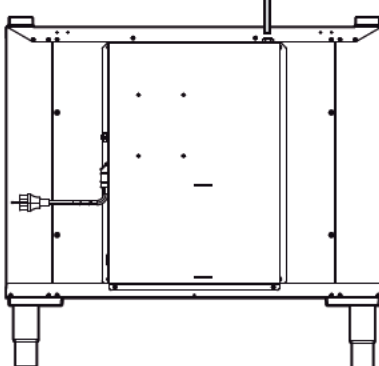
OFEN 1



OFEN 2



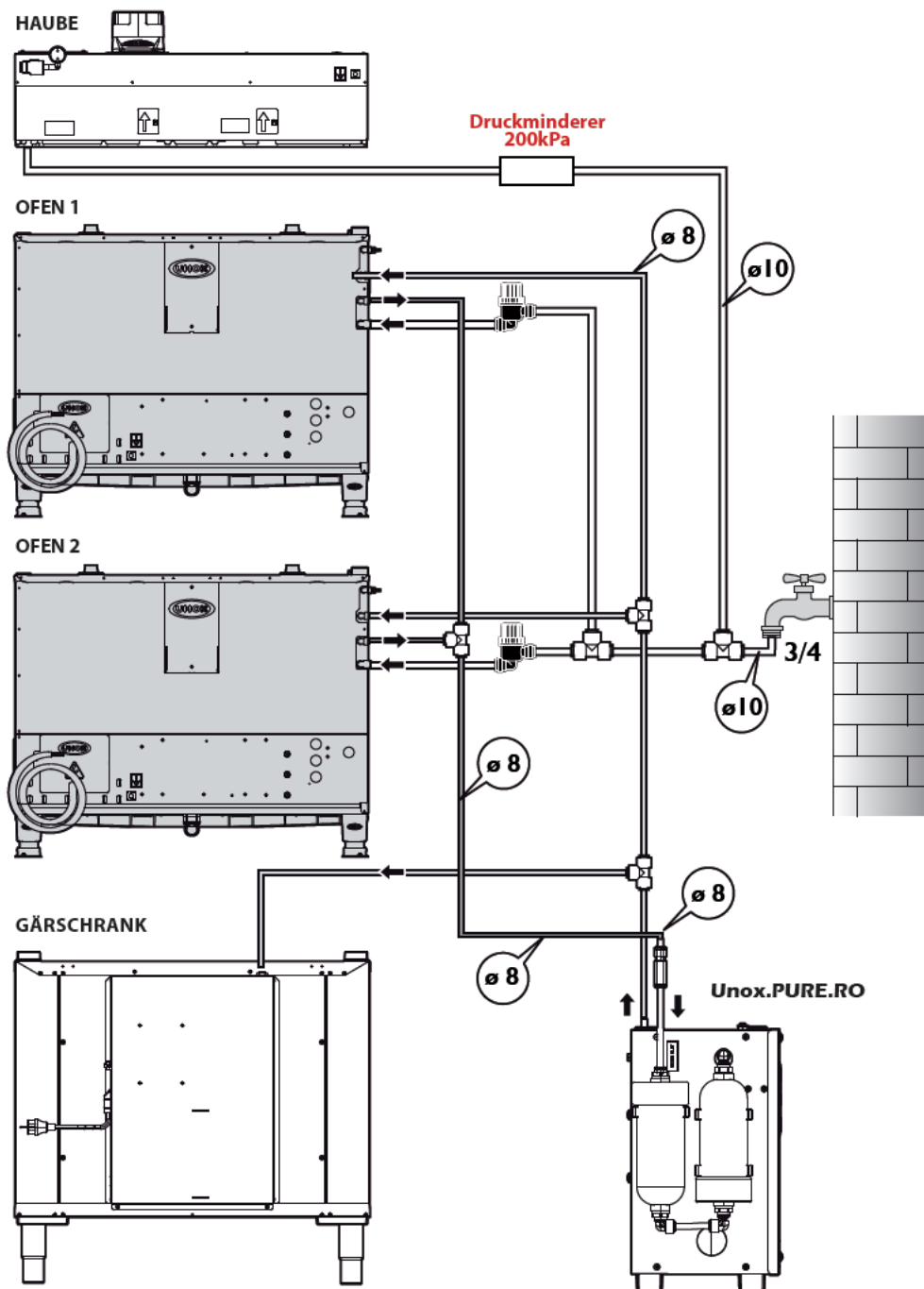
GÄRSCHRANK



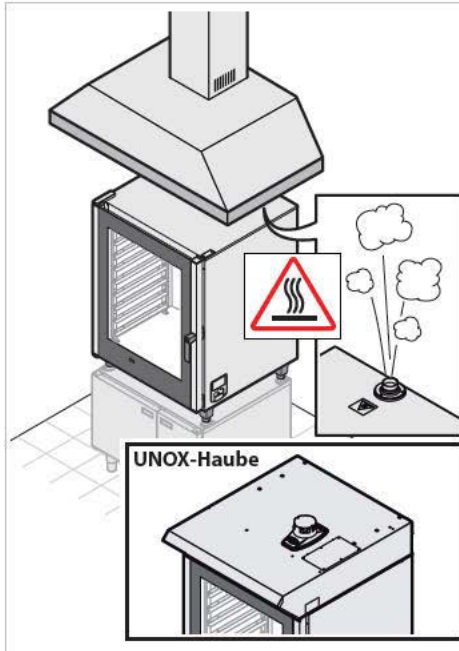
Unox.PURE



Beispiel der Hydraulikanschlüsse bei übereinanderstehenden Öfen **MAXI.Link** (Säule)



Dampfabzug (⚡ nur bei Elektroöfen)



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



Versichern Sie sich, dass über dem Dampfabzug keine Objekte und/oder Materialien sind, die den Abzug beeinflussen können und dass keine Schäden durch hohe Temperaturen auftreten. Lassen Sie keine entflammaren Materialien in der Nähe des Abzugsrohrs.

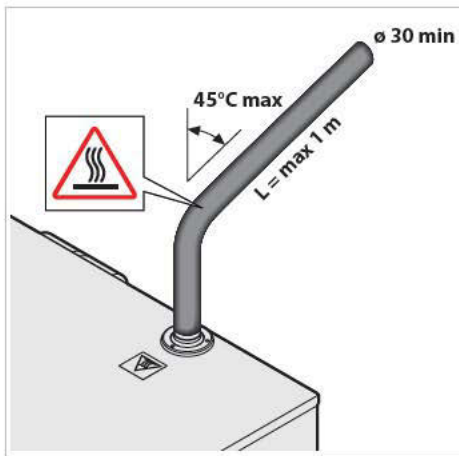
Der Dampfabzug nach außen kann wie folgt erfolgen:

1) Abzugshaube mit geeignetem Durchfluss und Größe je nach Ofen.



UNOX empfiehlt, die eigenen Abzugshauben, die direkt über ein Selbstdiagnosesystem des Ofens verwaltet werden.

Zur Montage der UNOX-Hauben, siehe Anleitung in der Verpackung des Sets selbst.



2) Ein Rohr ohne Abzug oder gezwungener Lüftung.

Das Rohr muss:

- UNABHÄNGIG für jedes Gerät sein;
- einen Mindestdurchmesser von 30 mm haben;
- nicht gequetscht sein;
- einen Winkel von maximal 45° haben;
- maximal ein Meter Lang sein;

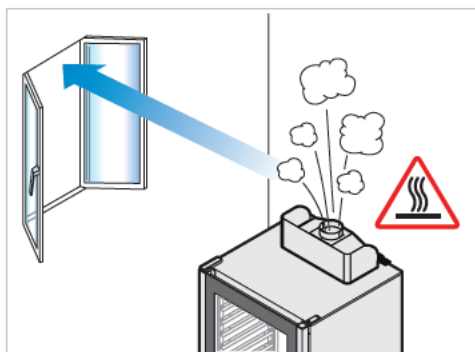


UNOX empfiehlt, das eigene Ansaugrohr zu verwenden.

3) ein Dampfkondensator von UNOX. Zur Montage des Kondensators, siehe Anleitung in der Verpackung des Sets selbst.

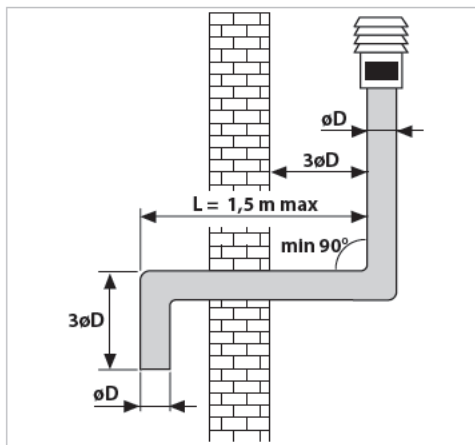


Abzug von Dämpfen und Abgasen (🔥 Nur für Gasöfen)



Über das Abzugrohr 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 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:

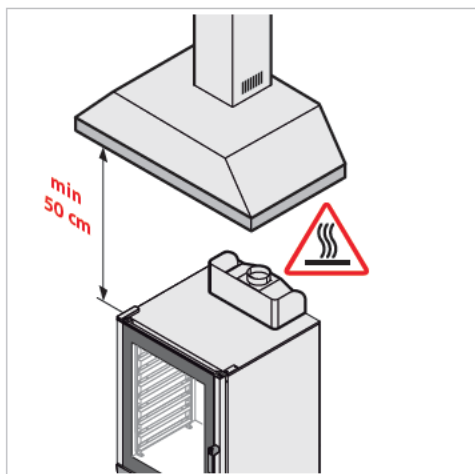
- über die gesamte Länge den gleichen Durchmesser ($\varnothing D$) des Abzugsrohranschlusses des Ofens haben;
- eine Länge ($3\varnothing D$) über dem Luftzugschalter von 3 Mal dem Durchmesser $\varnothing D$ haben;
- einen ansteigenden Verlauf mit einer Mindestneigung von 10% haben. Im Falle von Winkeln müssen diese größer oder gleich 90° sein und die eventuellen horizontalen Teile (L) dürfen nicht länger als 1,5 m sein.



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.

3) Öfen mit thermischer Leistung > 14 kW Abzug durch Abzugshaube mit Durchlauf und adäquaten Maßen gemäß der Art des Ofens.

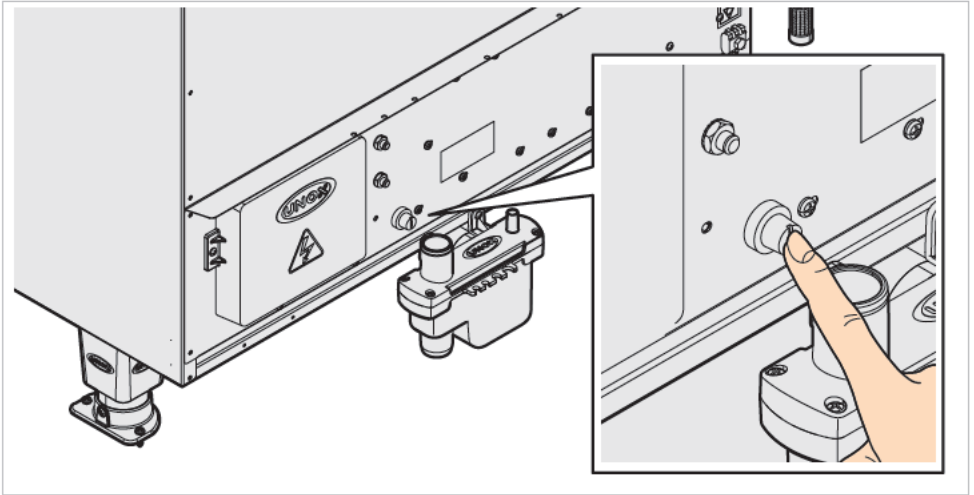
Die Haube startet bei mindestens 50 cm vom Absaugrohr: bei einem geringeren Abstand könnten giftige Gase entstehen.



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 Dampfzug keine Objekte und/oder Materialien sind, die den Abzug beeinflussen können und dass keine Schäden durch hohe Temperaturen auftreten. Lassen Sie keine entflammenden Materialien in der Nähe der Abzugskamine.



Vorgang zum Rücksetzen des Ofens (für Kundendienst reserviert)

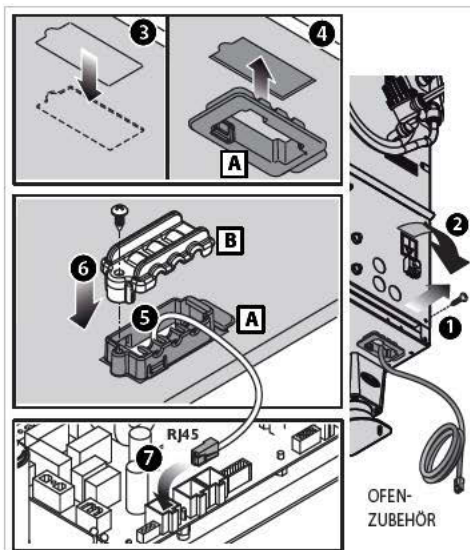


Zum Rücksetzen des Ofens die Rücksetz-Taste, wie in der Abbildung drücken (nur für Kundendienst).



Anschlüsse zwischen übereinanderstehenden Geräten (MAXI.Link)

Anschlüsse zwischen Geräten mit RJ45-Kabel

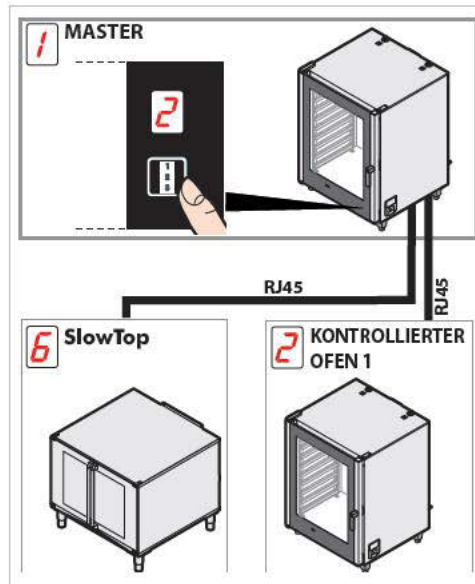


Für Informationen zur Montage und zur Verwaltung des Zubehörs und der Geräte, siehe Gebrauchsanleitung in der Verpackung.

Alle Öfen der Reihe **ChefTop** und **BakerTop™** sind dafür ausgelegt, um miteinander verbunden und an Zubehör angeschlossen zu werden (Gärschrank, Haube, Schockfroster, Osmosesystem, usw.). **Das Zubehör wird über RJ45-Anschlüsse hinten am Ofen angeschlossen. Es verbindet sich automatisch.**

- 1 Lösen Sie alle Geräte von der Stromversorgung.
- 2 Entfernen Sie das Rückblech am Ofen, um Zugriff auf die Leistungsplatine des MASTER-Ofens zu haben. Wenn der MASTER-Ofen angeschlossen werden muss:
 - an ein Zubehör, siehe Anleitung in der Verpackung des Sets selbst.
 - an einen KONTROLLIERTEN Ofen:
- 3 Entfernen Sie das vorgeschchnittene Blech des KONTROLLIERTEN Ofens:
- 4 In die Bohrung die Komponente „A“ der Kabelklemme einführen;
- 5 In den Anschluss „C“ das Kabel vom MASTER-Ofen über die Komponente „A“ einführen.
- 6 Das Kabel fixieren, indem Sie in den oberen Teil die Komponente „B“ einführen.
- 7 Den Anschluss in den weiblichen Anschluss auf der Leistungskarte des KONTROLLIEREN Ofens einführen.
- 8 Das Rückblech der Öfen wieder montieren.
- 9 Schließen Sie wieder die Stromverbindung an alle Geräte an.

Konfiguration der Öfen "MASTER" oder "KONTROLLIERT"



Über das Bedienfeld des "MASTER"-Ofens ist es möglich, alle "KONTROLLIERTEN" Öfen und die eventuell angeschlossenen Zubehöre zu verwalten (z.B. Gärschränke, Umkehrosmose-Set, usw. siehe „Tabelle E“).

Mit der **EFFICIENT.Power** Technologie ist es außerdem möglich, die nötige Leistung der Funktion der übereinanderstehenden Öfen (Säule) bis auf 33% zu reduzieren. Somit wird der Strom besser verteilt.



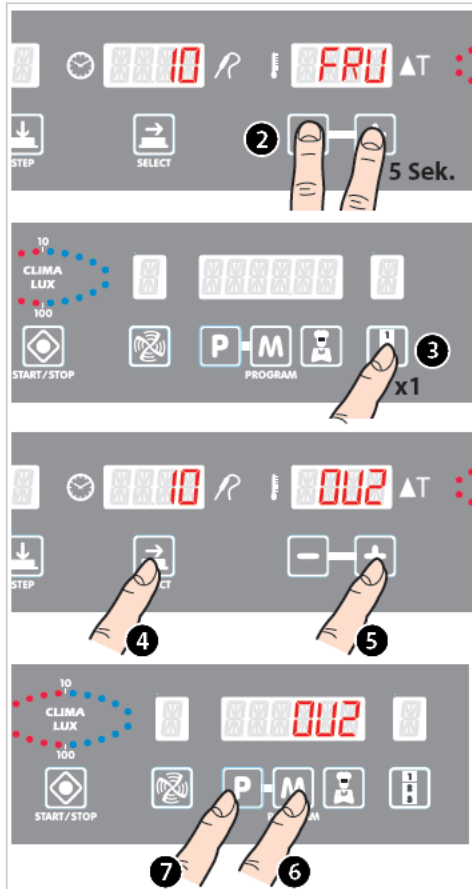
Die Öfen der Reihe sind als "MASTER" eingestellt.

Wenn die Öfen unabhängig sein sollen (alle Öfen als "MASTER" eingestellt), führen Sie die folgende Konfiguration nicht durch und schließen Sie sie nicht mit dem RJ45-Netzkabel an. Wenn die Öfen hingegen an ein Netzkabel angeschlossen werden aber die Konfiguration nicht durchgeführt wird, funktionieren Sie nicht (Nachricht "NOANS" - no answer - am Bildschirm).

Tabelle E

Nr. Gerät	Serie BakerTop™ Dienstleistungen
1	BakerTop™ Oven - MASTER
2	BakerTop™ Oven - KONTROLLIERT 1
3	-
4	-
5	-
6	Gärschrank / SlowTop
7	Set der Umkehrosmose
8	Statischer Ofen - DeckTop™
9	Ovex.NET

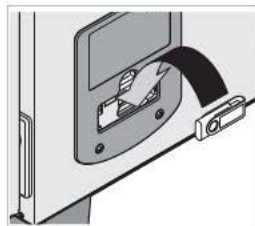
Nr. Gerät	Serie ChefTop™ Dienstleistungen
1	ChefTop™ Oven - MASTER
2	ChefTop™ Oven - KONTROLLIERT 1
3	-
4	-
5	-
6	SlowTop
7	Set der Umkehrosmose
8	Statischer Ofen
9	Ovex.NET



- 1 Lösen Sie das RJ45-Netzkabel, das die Öfen miteinander verbindet (siehe Kap. „Anschlüsse zwischen Geräten mit RJ45-Kabel“ auf Seite 40). Bei der ersten Montage der Reihe sind die Öfen nicht angeschlossen.
- 2 Schalten Sie den Ofen ein, der als "KONTROLLIERT" eingestellt ist (NICHT in Betrieb nehmen, wie zum Beispiel Start des Garens): am Bedienfeld in das versteckte Menü gehen. Drücken Sie dazu 5 Sekunden lang die Tasten .
- 3 Drücken Sie einmal die Taste -> Die Zahl 10 wird am Bildschirm Zeit angezeigt.
- 4 Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem Bildschirm Temperatur der Parameter "OU" erscheint.
- 5 Drücken Sie mehrmals die Taste bis auf dem Programmierungsbildschirm die Nummer „2“ (siehe „Tabelle E“).
- 6 Zur Speicherung der Zuteilung halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt, das anzeigt, dass der Wert gespeichert wurde.
- 7 Die Taste drücken, um das versteckte Menü zu verlassen.
- 8 Lösen Sie den Stromstecker der "MASTER"-Öfen und der "KONTROLLIERTEN" ÖFEN.
- 9 Das RJ45-Netzkabel zwischen den Öfen anschließen.
- 10 Den Stromstecker der Öfen gleichzeitig anschließen.



UNOX.Link



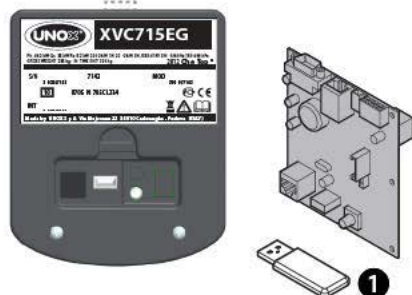
Die Öfen sind seriell mit einer Standard-Schnittstellenplatine ausgestattet, die sich rechts befindet: Diese umfasst eine Rückstelltaste des Sicherheitsthermostats des Ofens und einen RJ45-Anschluss (beide für den Kundendienst-Service). Der USB-Stick befindet sich im Inneren des Gehäuses, vom Bedienfeld aus zugänglich, wie in der Abbildung gezeigt.

Mit einfachen Vorgängen ist es möglich, das optionale Set **UNOX.Link XC262 - XC263 - XC264** zu montieren, das den Gebrauch des Ofens vereinfacht und überprüft.

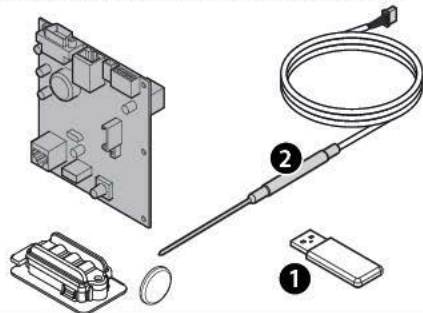
Standard-Schnittstellenplatine



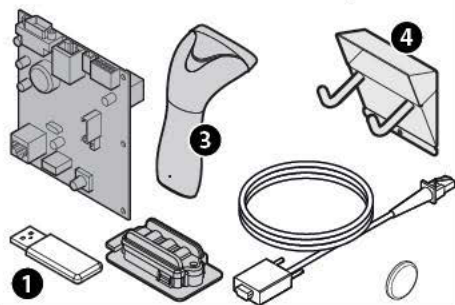
UNOX.Link XC262



UNOX.Link XC264 - Fühler SOUS-VIDE

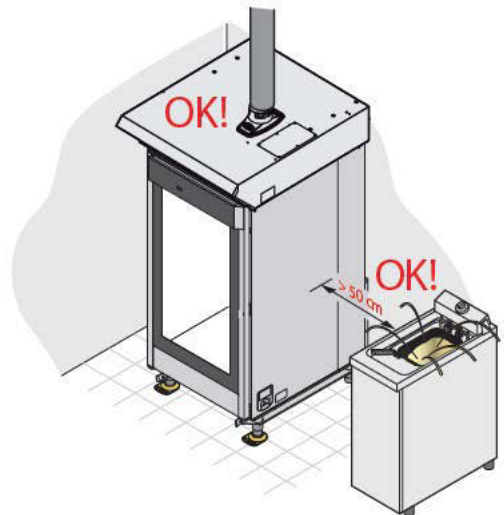
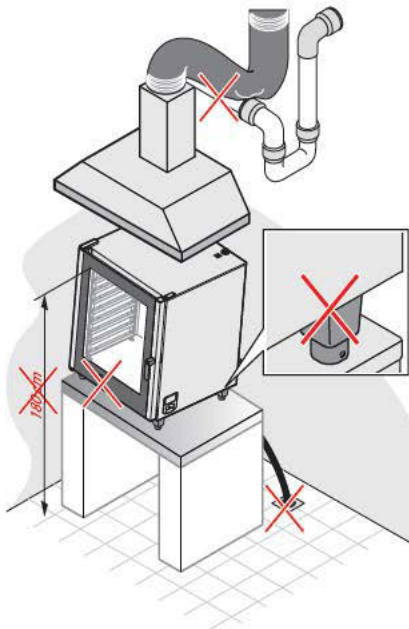
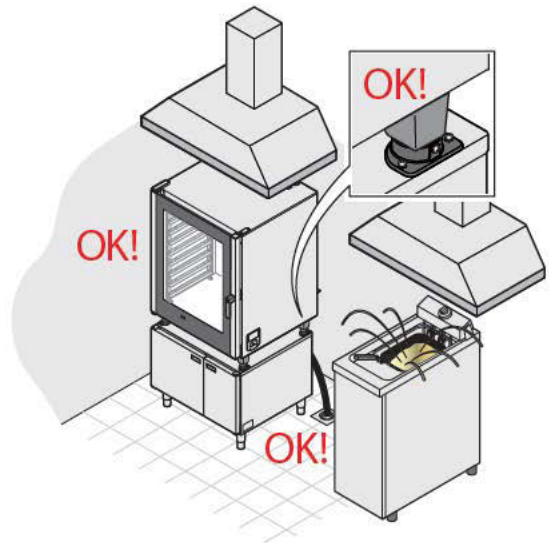
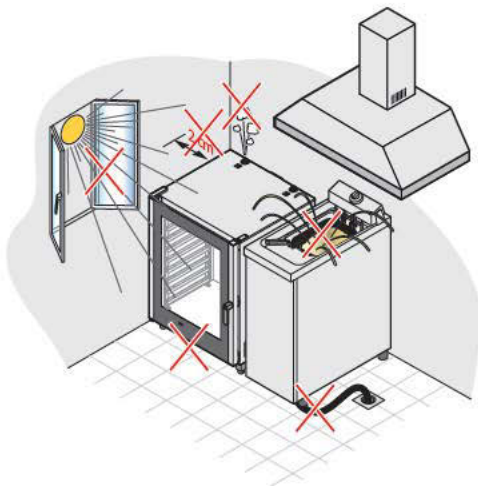


UNOX.Link XC263 - Cook.Code system



- ① USB-Stick.
- ② Fühler **SOUS-VIDE** (Vakuum-Fühler).
- ③ Balkencode-Lesegerät (**Cook.Code** System)
- ④ Halter für Balkencode-Lesegerät

Beispiel einer falschen und richtigen Montage





ANLEITUNGEN FÜR DEN VERWENDER



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch des Geräts	45
Empfehlungen zum Garen	45
Neues Einschalten der Gasflamme (nur für Gasöfen)	46
Laden und Gebrauch der Wagen	47
Gebrauch des Nadelfühlers	48
"MASTER" Öfen, "KONTROLLIERTE" Öfen und angeschlossenes Zubehör	49
Gebrauch	50
Einleitende Anmerkungen	51
MANUELLE Funktion	52
PROGRAMMIERTE Funktion	57
Datenübertragung Ofen-Nutzer	69
Ordentliche Wartung	74
Stillstandzeit	78
Verschrottung am Lebensende	78
Kundendienst	79
Zertifikate	80
Garantie	80
Technisches Datenblatt UNOX.Det&Rinse	81

ANLEITUNGEN FÜR DEN VERWENDER



Vor der Nutzung des Geräts:

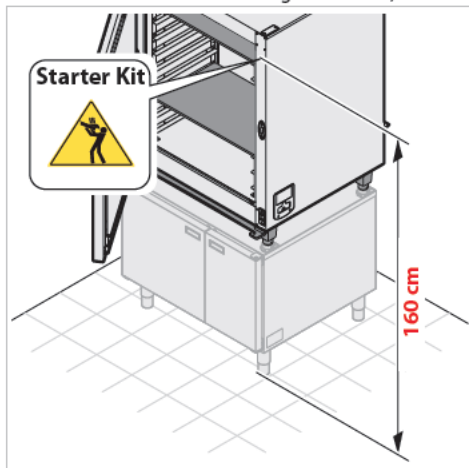
- versichern Sie sich, dass der von UNOX befugte Monteur Ihnen eine Konformitätserklärung ausstellt;
- Lesen Sie aufmerksam das Kapitel „*Sicherheitsnormen*“ auf Seite 5
- Lesen Sie das Kapitel „*Vorwort*“ auf Seite 4



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

Allgemeine Hinweise zum Gebrauch des Geräts

- Bei der ersten Verwendung des Geräts reinigen Sie akkurat die Ofenkammer innen und das Zubehör (siehe Kapitel „*Ordentliche Wartung*“ auf Seite 74). Lassen Sie das Gerät leer bei maximaler Temperatur ungefähr eine Stunde lang laufen, um schlechte Gerüche des Schutzfetts, das im Herstellerwerk verwendet wird, zu entfernen.
- Bei der Öffnung der Tür der Backkammer außer in der Funktion „COOL“, hält die Heizung und die Lüftung automatisch an und die eingebaute Lüfterbremse wird ausgelöst (das Lüfterrad dreht sich noch für kurze Zeit).
- Wenn das Gerät mehr als 15 Min. eingeschaltet bleibt, ohne dass ein Funktionsmodus oder die automatische Reinigung ausgewählt wurde, wird automatisch die Stand-by Funktion aktiviert, um den energetischen Konsum zu senken.
Um den STAND-BY-Modus zu verlassen, drücken Sie die Taste START/STOP.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umwelttemperatur zwischen +5 °C und +35 °C.
- Verhindern Sie das Einsalzen von Gerichten in der Ofenkammer. Wenn es nicht anders möglich ist, reinigen Sie so schnell wie möglich den Ofen (siehe Kapitel „*Ordentliche Wartung*“ auf Seite 74).
- Um das Sieden und Kochen zu verhindern, keine Behälter mit Flüssigkeiten oder Lebensmitteln verwenden, die sich mit der Hitze verflüssigen könnten, in einer Menge, die nicht mehr leicht unter Kontrolle zu bringen ist.



Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, NICHT das letzte Blech in einer Höhe über 160 cm zu positionieren. Wenn das nötig sein sollte, müssen Sie das Klebeband des „*Starter Kits*“ in der Höhe (siehe Abbildung) anbringen.

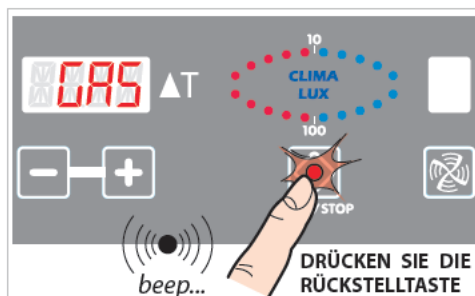
Die Namen der Waschprogramme oder die Meldungen erscheinen während der Reinigung auf dem Display in ENGLISCH. Um die Sprache zu verändern, halten Sie gleichzeitig die Tasten  und  5 Sekunden lang gedrückt: Auf dem Display „Programm“ erscheint die aktive Sprache und nach einigen Sekunden ertönt am Ofen ein akustisches Signal. Um von einer Sprache zur nächsten zu kommen, drücken Sie erneut 5 Sekunden die Tasten  und .

Empfehlungen zum Garen

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



Neues Einschalten der Gasflamme (NUR FÜR GASÖFEN)



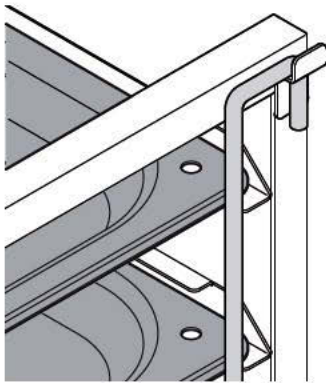
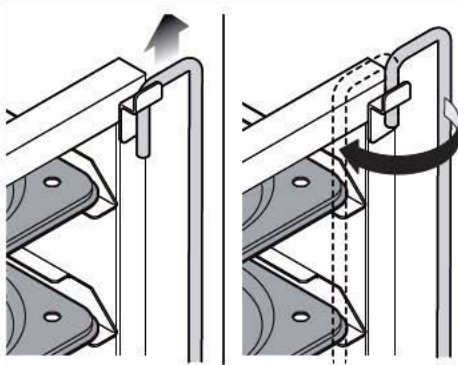
Der Ofen signalisiert das Ausschalten der Flamme und die Schrift GAS erscheint auf dem Display und die LED START/STOP blinkt und ein akustisches Signal ertönt.

Im Falle einer Signalisierung die Ursache zwischen den Möglichkeiten in der Tabelle F suchen.

Tabelle F
Mögliche Ursachen für einen Gasalarm

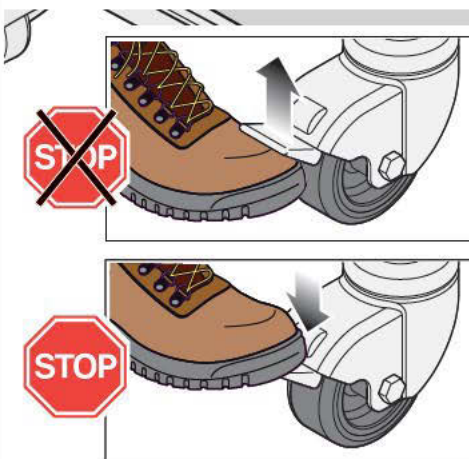
Beschreibung	Problemlösung
Luft in den Gasleitungen (besonders bei neuen Montagen).	 en Sie ein Rücksetzen durch, indem Sie die Taste drücken.
Luftflüsse oder Lüftungen in der Nähe des Brenners.	Verhindern Sie alle Luftflüsse, die den Brenner beeinflussen könnten. Garantieren Sie jedoch eine richtige Lüftung vor Ort, die den Normen entspricht.  en Sie ein Rücksetzen durch, indem Sie die Taste drücken.
Unausreichender oder fehlender Gasdruck am Eingang abweichend von den Angaben im Datenblatt „Technische Daten“ (DIAGRAMM A) anbei zum Gerät.	Halten Sie die Taste  einige Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten und kontaktieren Sie den Kundendienst.
Einstellung der Einspritzdüse und der Hauptluft nicht konform mit den Daten aus Tabelle C auf Seite 28.	Halten Sie die Taste  einige Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten und kontaktieren Sie den Kundendienst.
Umwandler des Anzünders defekt mit fehlender Zündung.	Halten Sie die Taste  einige Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten und kontaktieren Sie den Kundendienst, der die defekte Komponente austauscht.
Elektronische Gas-Schnittstellenplatine defekt.	
Gasventil defekt.	
Kabel und / oder Zündkerze unterbrochen.	
Platine zur Flammensteuerung beschädigt.	Halten Sie die Taste  einige Sekunden gedrückt, um das Gerät auszuschalten und kontaktieren Sie den Kundendienst.
Feuchtigkeit im Flammenbereich des Brenners vorhanden.	

Ladung und Gebrauch der Wagen (nur Hubbühnenöfen mit Wagen)



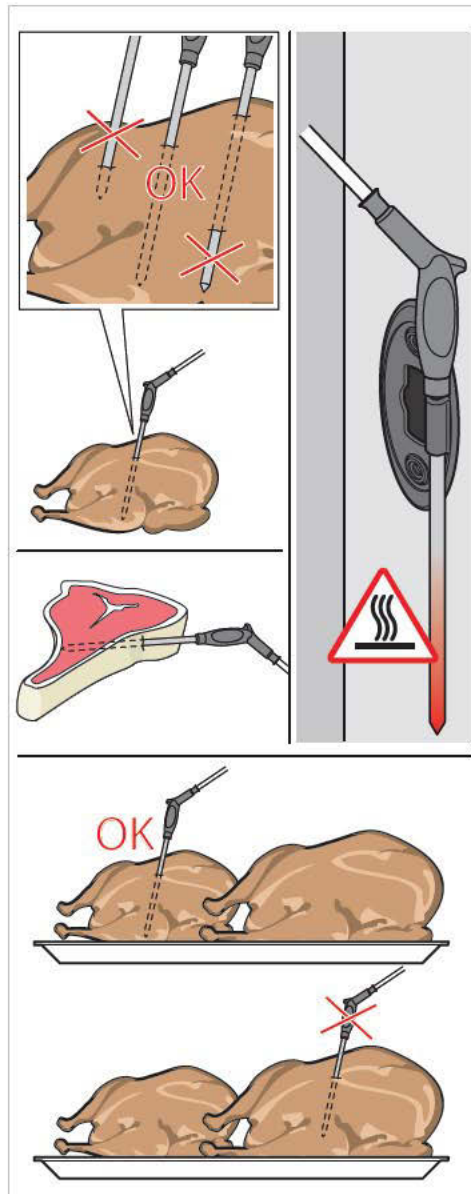
Verwenden Sie ausschließlich Wagen, Bleche und Grillroste von UNOX.

- Laden Sie vorsichtig die Wagen, ohne Sie zu überladen: Ein Absenken des Wagens ist normal und hängt von der Menge der Produkte auf dem Blech ab.
- Der Wagen wird in den Ofen hineingeschoben. Dazu werden die unteren Gleitführungen verwendet.
- Während des Bewegen 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.).





Gebrauch des Nadelfühlers



Der Nadelfühler misst während des Garens die Temperatur im Kern des Produkts: Wenn der Nadelfühler den vom Nutzer eingestellten Wert erreicht, bedeutet das, dass sowohl die Oberfläche als auch der untere Teil des Essens gegart ist.

Der Nadelfühler wird in den Kern des zu garenden Produkts eingeführt: Vergewissern Sie sich dass die Spitze des Fühlers im Kern des Essens ist, das heißt, im innersten Teil, ohne herauszukommen. Wenn das Produkt eine geringe Dicke hat, führen Sie den Nadelfühler parallel zur Halterebene ein.

Wenn es mehrere Produkte gibt, führen Sie den Nadelfühler in das kleinste Produkt ein. Nachdem dieses die gewünschte Temperatur erreicht hat, das fertig gegarte Stück herausziehen und den Fühler in das nächste kleinste Produkt einführen und den Garzyklus erneut starten (siehe Kapitel „Einstellung der Gardauer (Zeit / mit Nadelfühler)“ auf Seite 53).



Die Temperatur im Kern muss eingestellt werden und hängt von vielen Variablen ab: Art des Gerichts, das gekocht wird, Dicke, usw...Die Erfahrung des Bedieners ermöglicht es ihm, den richtigen Wert einzustellen.



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



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

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



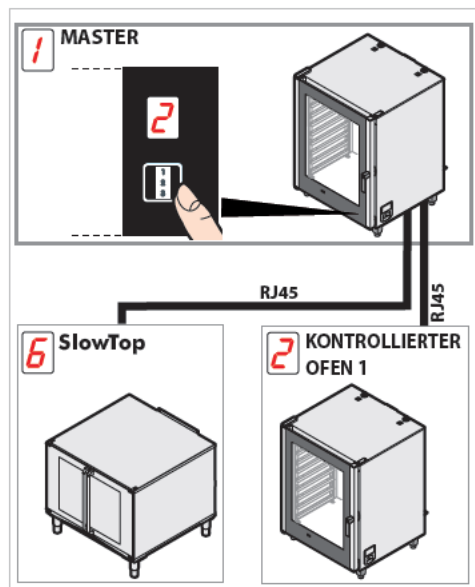
VERFÜGBARE SENSOREN

STANDARD-SENSOR: wird seriell in allen Öfen montiert, außer in den Öfen "POWER" mit Endcode "P" (z.B. XVC705EP). Zum Gebrauch siehe dieses Kapitel.

MULTI.Point FÜHLER: In der Reihe der "POWER" Öfen mit dem Endcode "P" (z.B. XVC705EP) wird die Temperatur in mehreren Punkten der Nadel erfasst. Auf dem Display wird eine durchschnittliche Temperatur der gemessenen Werte angegeben. Zum Gebrauch siehe dieses Kapitel.

VAKUUMFÜHLER (OPTIONAL): liest die Temperatur nur an der Spitze der Nadel: Dieser Fühler wird zum Garen von in Vakuum verpackten Speisen verwendet, die sich in für die Garung geeigneten Verpackungen befinden. Zum Gebrauch siehe Anleitung in der Verpackung selbst.

"MASTER" Öfen, "KONTROLLIERTE" Öfen und angeschlossenes Zubehör



Wenn Sie mehrere UNOX-Geräte besitzen, sollte ein spezialisierter Fachtechniker:

- alle Geräte mit einem RJ45-Kabel anschließen;
- einen der Öfen als Hauptofen einstellen (MASTER) und die eventuell anderen Ofen als Nebenofen (KONTROLLIERT) einstellen.

Somit ist es möglich, den "MASTER" Ofen, die "KONTROLLIERTEN" Öfen und die eventuellen Zusatzgeräte (zu Beispiel Gärschrank), die miteinander verbunden sind, über ein Bedienfeld am "MASTER" Ofen zu verwalten, statt die einzelnen Bedienfelder der Geräte zu verwenden.

Der Gebrauch des "MASTER" Ofens ist direkt. Zum Verwenden der "KONTROLLIERTEN" Öfen und der Zusatzgeräte müssen diese ausgewählt werden. Drücken Sie dazu

mehrmals die Taste , bis auf dem Bildschirm die jeweilige Nummer angezeigt wird (siehe „Tabelle E“).

Die Einstellung der Parameter und der Gebrauch der "KONTROLLIERTEN" Öfen erfolgt wie beim "MASTER" Ofen.

Eventuell angeschlossenes Zubehör (Haube und Umkehrosmose-Set) werden autonom über die Steuerung des Ofens verwaltet, die automatisch die Funktionen regelt und die nötigen Leistungen anpasst.



Die Bedienfelder der "KONTROLLIERTEN" Öfen sind nicht aktiv (funktionieren nicht), da sie vom Hauptbedienfeld des "MASTER" Ofens verwaltet werden.

Wenn nötig, können Sie den Zustand des Ofens von "KONTROLLIERT" auf "MASTER" stellen: Dieser Vorgang darf ausschließlich von spezialisiertem und von UNOX befugtem Fachpersonal durchgeführt werden.

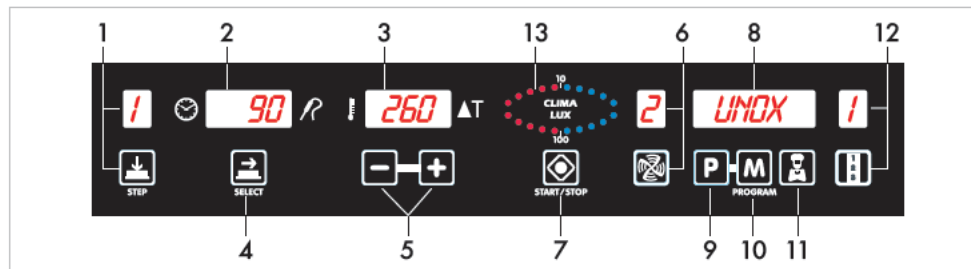
Tabelle E

Nr. Gerät	Serie BakerTop™ Dienstleistungen
1	BakerTop™ Oven - MASTER
2	BakerTop™ Oven - KONTROLLIERT 1
3	-
4	-
5	-
6	Gärschrank/SlowTop
7	Set der Umkehrosmose
8	Statischer Ofen - DeckTop™
9	Ovex.NET

Nr. Gerät	Serie ChefTop™ Dienstleistungen
1	ChefTop™ Oven - MASTER
2	ChefTop™ Oven - KONTROLLIERT 1
3	-
4	-
5	-
6	SlowTop
7	Set der Umkehrosmose
8	Statischer Ofen
9	Ovex.NET



Gebrauch

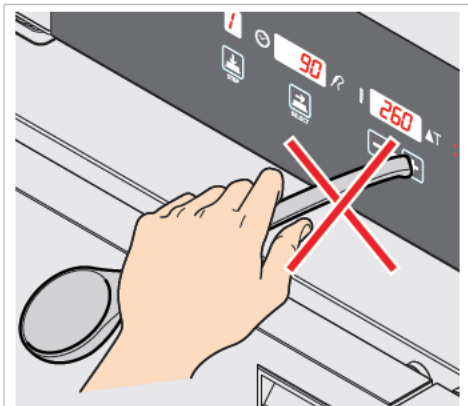
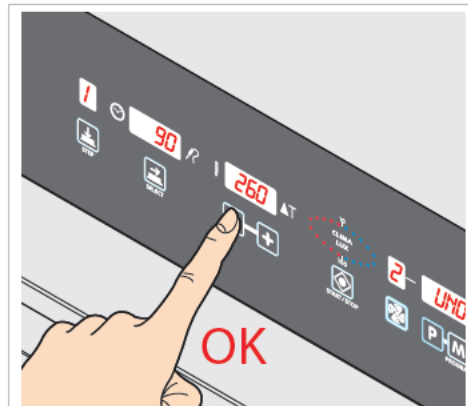


- 1) Durch mehrfaches Drücken werden die 9 Schritte ausgewählt: Am Display wird die Anzahl der aktiven Schritte angezeigt.
- 2) Bildschirm zur Anzeige der eingestellten Zeit oder Temperatur des Fühlers.
- 3) Bildschirm zur Anzeige der eingestellten Temperatur in der Kammer oder Delta "t" (Temperaturunterschied).
- 4) Durch mehreres Drücken der Taste, wählen Sie die einzustellenden Parameter aus (Temperatur, Gardauer, usw.).
Der aktive Parameter wird durch das blinkende jeweilige Icon angezeigt:
 - Garzeit am Bildschirm in Stunden: Minuten
 - Temperatur des Fühlers am Bildschirm in °C
 - Temperatur der Kammer am Bildschirm in °C
 - Delta "t" Temperatur (Unterschied zwischen Kammer- und Fühler-temperatur) am Bildschirm in °C angegeben
- 5) Erhöhen / Absenken der am Bildschirm angezeigten Werte.
- 6) Stellt die Luftflussgeschwindigkeit, die am Bildschirm angezeigt wird, ein.
- 7) Schaltet das Gerät ein, startet /stoppt das Garen. Das eingeschaltete Icon gibt an, dass der Ofen in Betrieb ist.
- 8) Programmierdisplay.
- 9) Programmieraste (für Details siehe Abbildung auf Seite 57)
- 10) Speicherung der eingestellten Programme.
- 11) Programmieraste (für Details siehe Abbildung auf Seite 57)
- 12) **MAXI.Link** - Kontrolliert die Öfen und die Zusatzgeräte, die an den Ofen angeschlossen sind: Am Bildschirm wird die Nummer des aktiven Geräts angezeigt.
- 13) **CLIMA LUX** - Durch aufeinander folgende Drücke der Tasten links/rechts wird der Dampfeingang (**STEAM.Maxi™**) oder der Feuchtigkeitsausgang in der Kammer (**DRY.Maxi™**) gesteuert.

Sie verwenden die Bedienfelder, 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.



Einleitende Anmerkungen

Die Geräte können **MANUELL** oder **PROGRAMMIERT** verwendet werden.

Die **MANUELLE** Funktion sieht vor, dass der Nutzer für jeden Garzyklus die folgenden Parameter einstellt:

- Dauer des Garens oder Temperatur im Kern des Produkts mit einem Nadelfühler gemessen (die beiden Parameter schließen sich gegenseitig aus);
- Kammertemperatur oder Delta "t" (die Einstellung Delta "t" ist nur möglich, wenn der Nadelfühler verwendet wird);
- **CLIMA LUX** (Prozentsatz des Dampfein- und -ausgangs in Kammer - **STEAM.Maxi™** - **DRY.Maxi™**);
- Geschwindigkeit des Luftflusses.

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

Die **PROGRAMMIERTE** Funktion lässt Folgendes zu:

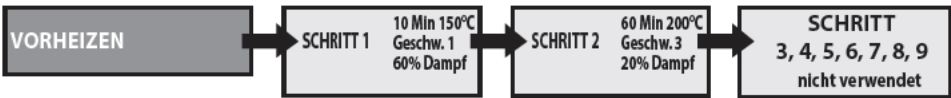
- Speicherung mit ausgewählten Namen (bis 50 Buchstaben), bis 99 Garzyklen (Programme), um diese für das nächste Garen erneut zu nutzen;
- Nutzung von Sonderfunktionen (Reinigung, "COOL", usw...)
- Verwendung von voreingestellten Garprogrammen.

Jeder Garzyklus besteht aus **10** Phasen:

- **PHASE "PRE"**: anfängliches Vorheizen (nur programmierte Funktion);
- **PHASEN 1...9**: Bis zu 9 Garschritte; die einzelnen Schritte haben verschiedene Garparameter. Das Garen erfordert nicht unbedingt alle neun Schritte (STEP): Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind.

Der Übergang von einer Garphase zur nächsten wird automatisch vom Gerät verwaltet.

Z.B. GARZYKLUS

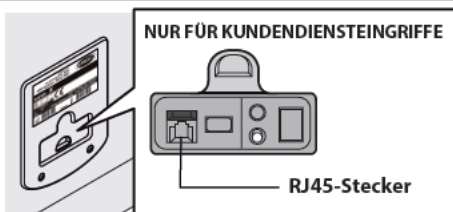


- Wenn der Ofen mit Strom versorgt wird, schaltet sich die Steuerung automatisch ein.

- Funktionstasten  :

einzelnes wiederholtes Drücken der Tasten -> der Wert wird bei jedem Druck erhöht/abgesenkt;
durchgehendes Drücken der Tasten -> der Wert wird sehr schnell erhöht/abgesenkt

- Wenn 15 Minuten lang keine Taste gedrückt wird und die an das Bedienfeld angeschlossenen Geräte nicht in Betrieb sind (z.B. Gärschrank), geht die elektronische Kontrolle in Stand-by: Nur das LED START/STOP BLEIBT EINGESCHALTET. Zum Aktivieren der elektronischen Kontrolle die Taste START/ STOP drücken.



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



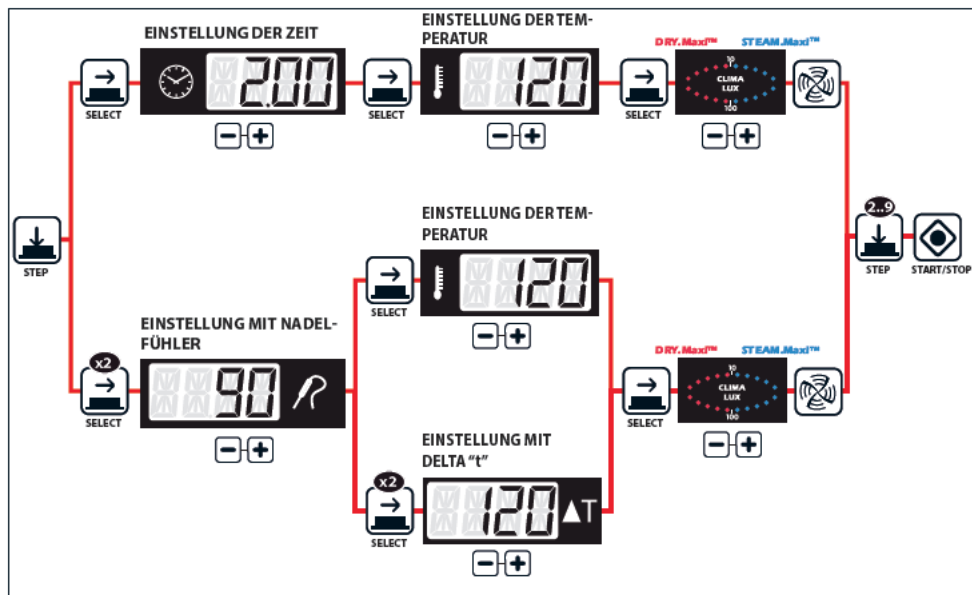
Auf Anfrage sind die folgenden Sets **UNOX**. Link **XC262**, **XC263** und **XC264** verfügbar, die den Gebrauch des Ofens vereinfachen und überprüfen: Kontaktieren Sie UNOX für weitere Informationen.



Wenn das akustische Signal des Ofens zu leise ist, sollten Sie, um die Intensität des Signals zu erhöhen, das Buzzer-Set von UNOX von einem spezialisierten Fachtechniker montieren lassen.



MANUELLE Funktion



Durch Drücken der Taste kommen Sie von einem GARSCHRITT zum nächsten. Der aktive SCHRITT wird auf dem Bildschirm "1" angezeigt.



Durch Drücken der Taste kommen Sie von einem Einstellungsparameter zum nächsten. Der aktive Parameter wird durch das blinkende leuchtende Icon angezeigt. Die eingestellten Werte werden am Bildschirm angezeigt.

Garzeit am Bildschirm in Stunden: Minuten

Temperatur des Fühlers am Bildschirm in °C

Temperatur der Kammer am Bildschirm in °C

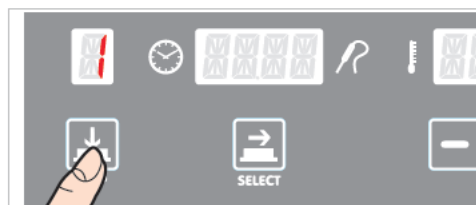
Delta "t" Temperatur (Unterschied zwischen Kammertemperatur und Fühlertemperatur) am Bildschirm in °C angegeben

Die angezeigten Parameter hängen von der Auswahl ab (zum Beispiel ist es nicht möglich, das Garen in der Funktion Delta "t" durchzuführen, wenn die Dauer des SCHRITTS auf der Grundlage der Zeit anstelle der Nutzung des Nadelfühlers eingestellt ist).

VORHEIZEN

In der MANUELLEN Funktion ist es nicht möglich, das Vorheizen einzustellen.

SCHRITTAUSWAHL



- 1 Die Taste drücken;
- 2 am Bildschirm "1" erscheint die Nummer des aktiven SCHRITTS (bis maximal 9 SCHRITTE).

Einstellung der Gardauer (Zeit / mit Nadelfühler)

Die Gardauer kann eingestellt werden, indem Sie Folgendes festlegen:

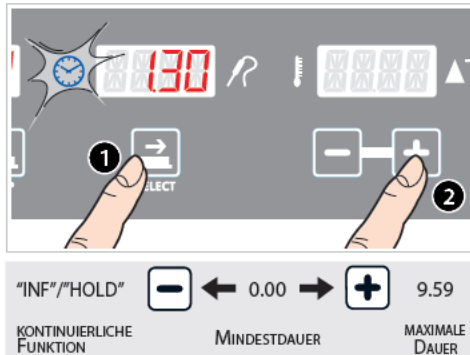
- eine **GARZEIT** (z.B. 1:30 Min) oder
- die **TEMPERATUR IM KERN DES PRODUKTS** die von einem Nadelfühler gemessen wird (z.B. 80°C).



Die beiden Werte schließen sich gegenseitig aus: Im gleichen SCHRITT, wenn die Zeit ausgewählt wurde, wird der Temperaturwert im Kern des Produkts übersprungen und umgekehrt. Bei einem Garvorgang mit mehreren SCHRITTEN, ist es möglich Folgendes einzustellen:

- alle SCHRITTE mit dem Parameter ZEIT;
- nur ein SCHRITT, der von der TEMP. IM KERN DES PRODUKTS verwaltet wird. Dieser Schritt kann mehrmals wiederholt werden;
- ANFANGSSCHRITTE mit Parameter ZEIT + letzter SCHRITT (mehrfach wiederholt), von der TEMP. IM KERN DES PRODUKTS verwaltet.

EINSTELLUNG DER GARZEIT



- 1 Drücken Sie mehrfach die Taste  bis zum Blinken von:



zum Einstellen des ZEIT-Parameters

-> **nur wenn das Icon blinkt, ist der Parameter aktiv und einstellbar.**

- 2 Stellen Sie den gewünschten Wert ein und drücken die Tasten   Die eingegebenen Werte werden am Bildschirm in °C angezeigt.



 Einstellung der Zeit

- 3 Beim Erreichen der eingestellten Zeit, ist der SCHRITT abgeschlossen, und der Ofen geht automatisch zum nächste SCHRITT (wenn eingestellt).

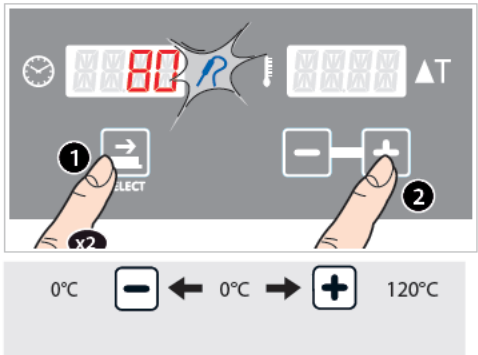


"INF"/"HOLD" (kontinuierliche Funktion)

Der Ofen funktioniert kontinuierlich bis zum manuellen Eingriff des Bedieners:

SCHRITT 1 -> den Parameter auf "INF" stellen (unendlich). Die Temperatur hängt vom eingestellten Wert mit dem zugeteilten Wert ab (siehe folgenden Abschnitt).
SCHRITT 2...9 -> den Parameter auf "HLD" stellen (HOLD). Die Temperatur wird bei Geschwindigkeit P (pulsiert) auf 70°C gehalten: Beide Werte sind einstellbar.

EINSTELLUNG EINER TEMPERATUR IM HERZEN DES PRODUKTS



- 1 Drücken Sie mehrfach die Taste  bis zum Blinken von:



zum Einstellen des FÜHLER-Parameters

-> **nur wenn das Icon blinkt, ist der Parameter aktiv und einstellbar.**

- 2 Stellen Sie den gewünschten Wert ein und drücken die Tasten   Die eingegebenen Werte werden am Bildschirm in °C angezeigt.



 Einstellung des Nadelfühlers

- 3 Führen Sie den Fühler in das kleinste zu kochende Stück ein. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur in der Speise, beendet der Ofen das Garen und gibt ein akustisches Signal aus. Wenn weiter gegart werden muss, innerhalb von 40 Sekunden des akustischen Signals:

- die Tür öffnen;
- den Nadelfühler aus dem garen "Pilot"-Produkt ziehen
- alle Speisen mit ähnlicher Form wie das Muster, die sicher fertig gegart sind, entfernen;
- führen Sie den Fühler wieder in das kleinsten Produkt der noch zu garenden Stücke;



Drücken Sie wieder die Tür und drücken Sie die Taste : Der Ofen startet mit der gleichen Temperatur im Herzen der Speise. Wenn Sie die Temperatur ändern möchten, drücken Sie die Tasten  .



TEMPERATUREINSTELLUNG ZUM GAREN (MIT TEM. KAMERA/ MIT DELTA "T")

Die Temperatur kann eingestellt werden, indem Sie Folgendes festlegen:

- eine **TEMPERATUR in der Kammer** (z.B. 220°C)
- oder
- **DELTA "t"** (nur wenn vorher der Parameter NADELFÜHLER eingestellt wurde).

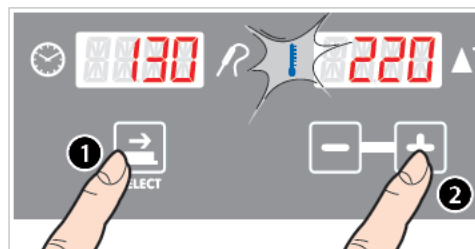
Funktion Delta "t" (Temperaturunterschied)

Temperatur in Schockfrostkammer –
vom Nadelfühler gemessene Temperatur =
einzustellender Wert Delta "t"



Die beiden Werte schließen sich gegenseitig aus: Wenn die Temperatur in der Kammer ausgewählt wurde, wird der Parameter Delta "T" übersprungen oder umgekehrt.

EINSTELLUNG EINER TEMPERATUR IN DER KAMMER



- 1 Drücken Sie mehrfach die Taste bis zum Blinken von:



zum Einstellen einer TEMPERATUR IN DER KAMMER

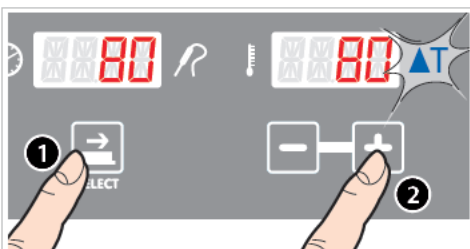
-> nur wenn das Icon blinkt, ist der Parameter aktiv und einstellbar.

- 2 Den gewünschten Wert einstellen, indem Sie die Tasten drücken. Die eingegebenen Werte werden am Bildschirm in °C angezeigt.



Temperatureinstellung

EINSTELLUNG VON DELTA "T"



- 1 Drücken Sie mehrfach die Taste bis zum Blinken von:



zum Einstellen von DELTA "T"

-> nur wenn das Icon blinkt, ist der Parameter aktiv und einstellbar.

- 2 Den gewünschten Wert einstellen, indem Sie die Tasten drücken. Die eingegebenen Werte werden am Bildschirm in °C angezeigt.



Einstellung von Delta "t"

(Temperaturunterschied)

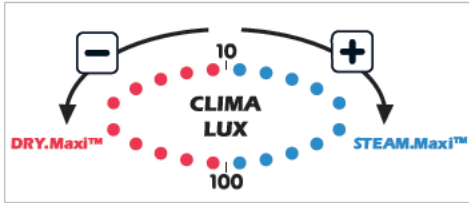
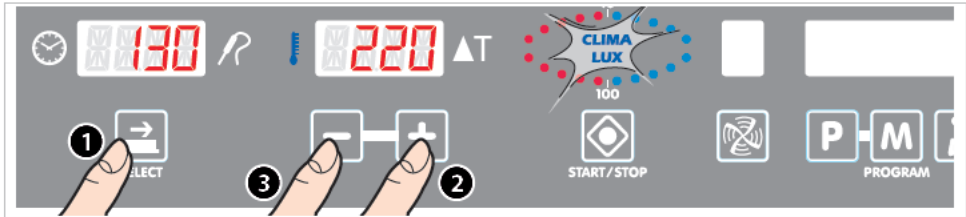


Um eine Startverzögerung des Ofens oder eine Stoppzeit zu erhalten (nützlich zum Gären), stellen Sie "PAU" (PAUSE) im Parameter "Gartemperatur in der Kammer" ein sowie die Dauer der Pause mit dem Parameter "Gardauer" (siehe vorheriger Abschnitt).



Wenn der Fühler in der Speise die eingestellte Temperatur erreicht (Abschnitt "TEMPERATUREINSTELLUNG ZUM GAREN (MIT TEM. KAMERA/ mit DELTA "T")") wird der Schritt beendet, wenn Delta "t" nicht den richtigen Wert erreicht hat.

EINSTELLUNG CLIMA LUX (DRY.Maxi™ und STEAM.Maxi™)



DRY.Maxi™

Die patentierte **DRY.Maxi™** Technologie ermöglicht es, schnell die Feuchtigkeit in der Ofenkammer sowie die Feuchtigkeit, die durch die Produkte im Ofen entstehen oder die Feuchtigkeit, die durch das System **STEAM.Maxi™** vor dem Garen entsteht, zu entziehen.

STEAM.Maxi™

Die patentierte Technologie **STEAM.Maxi™** bildet ab 48°C Dampf in der Ofenkammer.

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

- Dampfgaren (nur Dampf);
 - Gemischtes Garen Übergang – Dampf (Luft + Dampf).
- Während des Garvorgangs des Produkts im Ofen entsteht ein natürlicher Prozentsatz an Feuchtigkeit: Wenn dieser gleich dem eingestellten Dampf ist, wird kein Dampf im Gerät produziert.

Die Einstellung des Klimas in der Ofenkammer wird über die **CLIMA LUX** Ellipse in der Ofenkammer angezeigt und wird über die Tasten eingestellt.

10 BLAUE LEDS geben den Prozentsatz der Feuchtigkeit an, die in der Ofenkammer erreicht werden soll (**STEAM.Maxi™**).

10 ROTE LEDS geben den Prozentsatz der Trockenheit an, die in der Ofenkammer erreicht werden soll (**DRY.Maxi™**).



Die beiden Systeme können nicht gleichzeitig verwendet werden. Die Einstellung des Parameters ist wahlfrei. Wenn dieser Parameter nicht eingestellt wird, kocht der Ofen mit Wärmeübergang.

❶ Drücken Sie mehrfach die Taste , bis die Schrift "CLIMALUX" blinkt -> **nur bei blinkender Schrift ist der Parameter aktiv und einstellbar.**

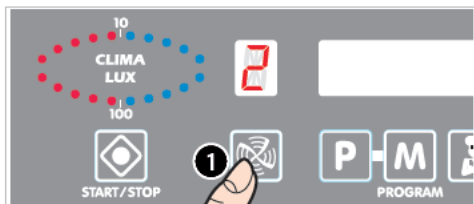
❷ Zum EINLASS von Dampf in die Kammer (**STEAM.Maxi™**), drücken Sie die Taste mehrmals,

bis die gewünschte Feuchtigkeit erreicht wird (blaue LED - von 10% bis 100%). Beim Garen mit niedrigeren Temperaturen oder einer Temperatur gleich 130° und bei einer Feuchtigkeit von 100%, aktiviert der Ofen die Dampfgarfunktion.

❸ Zum ENTZIEHEN des Dampfes aus der Kammer (**DRY.Maxi™**), drücken Sie die Taste mehrmals, bis der gewünschte ENTZUGSPROZENTSATZ der Feuchtigkeit erreicht wurde ROTE LEDS - von 10% bis 100%).



EINSTELLUNG DER LUFTFLUSSGESCHWINDIGKEIT (AIR.Maxi™)



Pulsierender Modus

Der pulsierende Modus sieht vor, dass die Widerstände sich ausschalten, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Dann schaltet ebenfalls der Motor aus. Bei jedem erneuten Einschalten des Motors wird die Drehrichtung der Lüfterräder im Bezug zum letzten Mal umgekehrt.

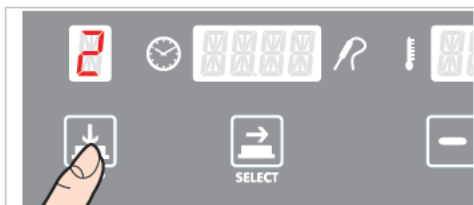
Durch Drücken der Taste  können Sie die Rotationsgeschwindigkeit der Motoren und den Funktionsmodus einstellen (mit / ohne Umkehrung). Beim ersten Drücken der Taste erscheint als Standardvorgabe (Default) die Geschwindigkeit 6. Durch das folgende Drücken der Taste werden die Geschwindigkeiten 5, 4, 3, 2, 1 und P eingestellt.

Die eingestellte Geschwindigkeit erscheint auf dem Bildschirm „6“.

Die Geschwindigkeitswerte bei 150°C sind:

- Geschw. 1 - 750 U/Min. OHNE UMKEHR
- Geschw. 2 - 1000 U/Min. OHNE UMKEHR
- Geschw. 3 - 1400 U/Min. OHNE UMKEHR
- Geschw. 4 - 1400 U/Min. MIT UMKEHR
- Geschw. 5 - 2000 U/Min. MIT UMKEHR
- Geschw. 6 - 2700 U/Min. MIT UMKEHR
- GESchw. P - 1000 U/Min PULSIERT

AUSWAHL UND EINGABE DER FOLGENDEN SCHRITTE (WAHLFREI)



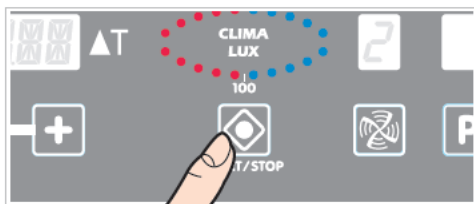
Der Übergang von einem SCHRITT zum nächsten wird automatisch vom Gerät verwaltet.

Das Garen erfordert nicht unbedingt alle neun verfügbaren Schritte (STEP): Stellen Sie nur die Schritte ein, die nötig sind.

Zum Einstellen von Schritt 2:

- 1 Drücken Sie die Taste .
- 2 Auf dem Bildschirm erscheint die Nummer "2". Stellen Sie anschließend die einzelnen Parameter (Dauer, Temperatur, usw....), wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben, ein. Wenn nötig, gehen Sie genauso vor für die Auswahl und die Einstellung der folgenden Schritte vor.

START / UNTERBRECHUNG / GARWIEDERHOLUNG - AUSSCHALTEN DES OFENS



Um den Garzyklus vorzeitig zu unterbrechen, halten Sie die Taste  ungefähr 2/3 Sekunden lang gedrückt.

Einstellung der gewünschten SCHRITTE:

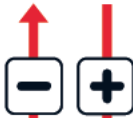
- 1 Wenn ein Grillzyklus verwendet wird, der den Gebrauch des Nadelfühlers vorsieht, den Fühler in die Speise einführen. Drücken Sie die Taste , um den Zyklus zu starten.
- 2 Wenn der Garzyklus abgeschlossen ist, aktiviert der Ofen 15 Sekunden lang ein akustisches Signal und der Bildschirm blinkt ungefähr 45 Sekunden lang. Wenn Sie während dieser Zeit folgende Taste drücken:
 -  -> startet der Ofen erneut mit den gleichen Garparametern des gerade abgeschlossenen Zyklus;
 -  -> schaltet sich der Ofen aus und die Garparameter werden gelöscht.

PROGRAMMIERTE Funktion



LAST PROGRAM

ERSCHEINT NUR, WENN EIN
MANUELLES PROGRAMM
GESTARTET WURDE



P01
...
P99

POSITIONEN FÜR
VOM NUTZER
VERWENDETE
PROGRAMME



RESUME

ERSCHEINT NUR, WENN
DAS PROGRAMM
UNTERBROCHEN WURDE.



ChefUnox - BakerUnox

STEAM - PAN FRY - GRILL - FAKIRO
GRILL BAKE - BAGUETTE - PIZZA -
MULTITIME - Pollo ® - ROASTING
CRISPY ROAST - NIGHT ROAST
BRAISE - +3 REGEN



ACM01
...
ACM20

POSITIONEN FÜR VOM
NUTZER GESPEICHER-
TE PROGRAMME MIT
ADAPTIVE.Clima ·TECH-
NOLOGIE



COOL



PURE



PUMP LOADING

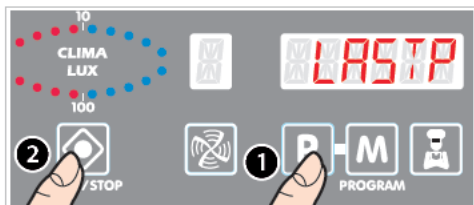


HOOD WASHING
LONG WASHING
MED WASHING
SHORT WASHING
QUICK WASHING
H2O WASHING

REINIGUNGSPRO-
GRAMM



LAST PROGRAM (WIEDERHOLUNG EINES AUSGEFÜHRTEN GARPROZESSES)



Diese Funktion ermöglicht es, komplett den zuletzt ausgeführten Garprozess zu wiederholen (nur bei manueller Funktion).

- 1 Beim Abschluss des ausgeführten Garzyklus, die Taste **P** drücken -> auf dem Bildschirm "8" erscheint „LAST PROGRAM“.
- 2 Drücken Sie die Taste **START/STOP** -> der zuletzt ausgeführte Garzyklus startet wieder.

RESUME (WIEDERAUFNAHME DES UNTERBROCHENEN GARPROGRAMMS)

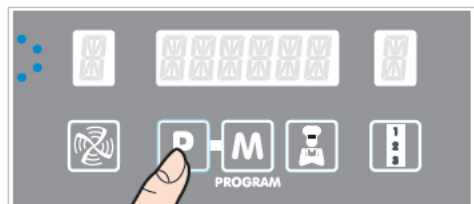


Diese Funktion nimmt bei einer vorzeitigen Unterbrechung des Garprogramms (manuell/programmiert) das Programm genau an dem Punkt wieder auf, an dem es stehen geblieben ist. Dabei werden die gleichen eingestellten Parameter beibehalten.

- 1 Drücken Sie die Taste **P** bis auf Bildschirm "8" RESUME erscheint.
- 2 Drücken Sie die Taste **START/STOP**. Der zuletzt ausgeführte Garzyklus startet wieder.

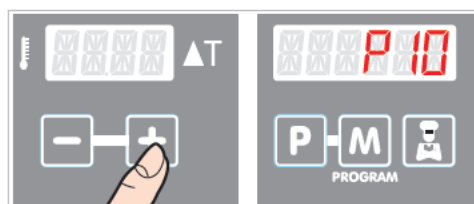
P01->P99 (SPEICHERUNG DES GARPROGRAMMS)

Zugang zum Programmiermenü



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

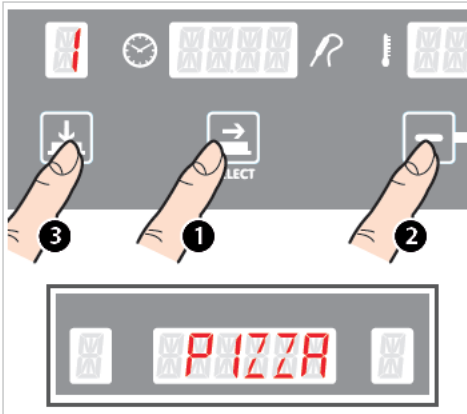
Zuweisung der Programmposition



Drücken Sie mehrfach die Tasten **-** **+** und wählen Sie die Position von P01 bis P99 aus, in der Sie das Programm speichern möchten.

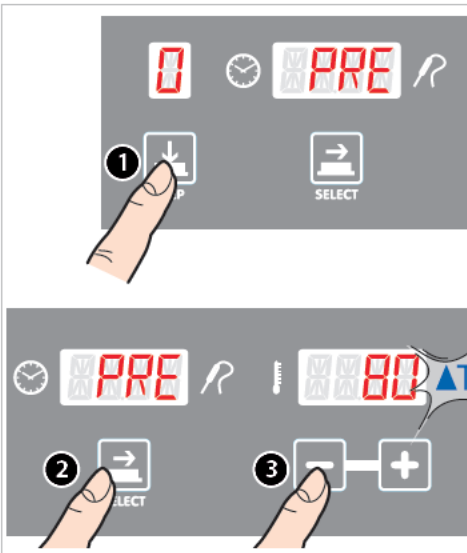
Die ausgewählte Position wird im Bildschirm "8" ausgewählt.

Eingabe eines Programmnamens



- 1 Drücken Sie .
- 2 Verwenden Sie die Tasten  , um den 1. gewünschten Buchstaben des Namens einzugeben. Drücken Sie erneut  und verwenden Sie die Tasten  , um den 2. Buchstaben einzugeben. Wiederholen Sie diesen Vorgang für die nächsten Buchstaben (bis max. 50 Buchstaben).
- 3 Um die Eingabe der Buchstaben abzuschließen, drücken Sie die Taste  und kontrollieren Sie: ob das Geschriebene richtig ist. Drücken Sie dann die Taste  um auf die Einstellung der Garparameter zuzugreifen. Ob das Geschriebene falsch ist. Drücken Sie in diesem Fall erneut die Taste  um die Buchstaben richtig einzugeben.

Einstellung der Garparameter eines Programms



VORHEIZEN

- 1 Drücken Sie mehrfach die Taste  bis auf dem Bildschirm "1" die Nummer "0" und "PRE" am Bildschirm "2" erscheint.
- 2 Drücken Sie mehrfach die Taste . Dann können Sie die Vorheizung auf den folgenden Grundlagen einstellen:



TEMPERATUR IN DER KAMMER



Funktion DELTA "t" (Unterschied zwischen der Vorheiztemperatur und der Temperatur des 2. Garschritts).

-> **nur wenn das Icon blinkt, ist der Parameter aktiv und einstellbar.**

- 3 Drücken Sie die Tasten   um den gewünschten Wert einzugeben.

DAUER, TEMPERATUR, KLIMA, LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

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

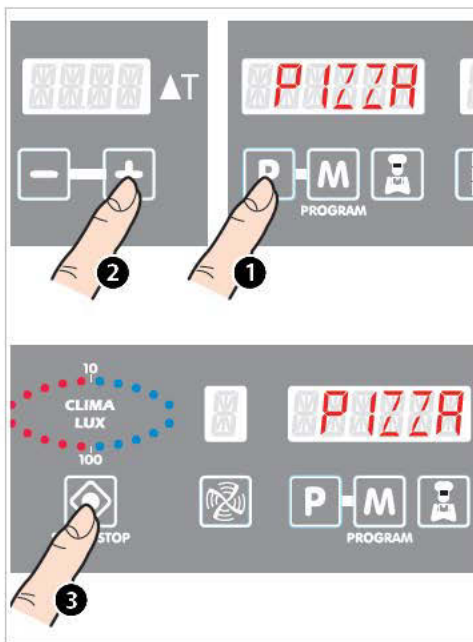
Speicherung des eingestellten Programms



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



ERNEUTES AUFRUFEN UND STARTEN EINES SCHON GESPEICHERTEN PROGRAMMS.



- 1 Drücken Sie die Taste **P**.
- 2 Drücken Sie die Tasten **-** **+** bis auf Bildschirm "8" das Programm angezeigt wird, das verwendet werden soll.
- 3 Drücken Sie die Taste **START/STOP**, um das Programm zu starten.

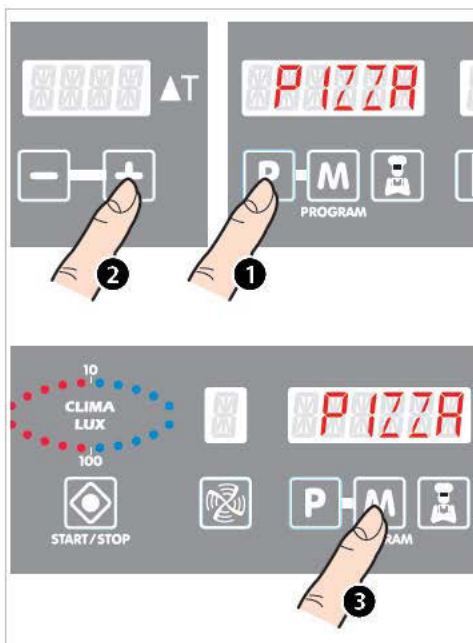
Am Ende des Garens ertönt ein Signal.

Um den Garzyklus vorzeitig zu unterbrechen, halten Sie die Taste **START/STOP** ungefähr 2/3 Sekunden lang gedrückt.



Wenn ein schon gespeichertes Programm gestartet wird, führt der Ofen die eingestellten Vorheizphasen durch. Nach Beendigung der Vorheizphase ertönt ein akustisches Signal. Nach dem Einführen des Essens in die Ofenkammer und nach der Schließung der Tür erscheinen auf dem Display die eingestellten Werte für den ersten Garschritt (STEP) und die automatische Ausführung des Garprogramms startet.

Veränderung der Parameter des schon eingestellten Programms.

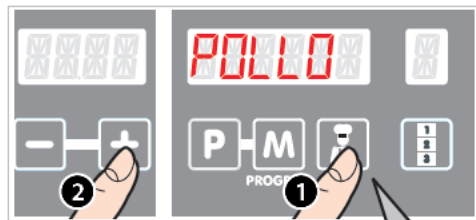


- 1 Drücken Sie die Taste **P**.
- 2 Öffnen Sie mit den Tasten **-** **+** am Bildschirm das Programm, das Sie verändern möchten.
- 3 Stellen Sie erneut die folgenden Programmparameter, wie detailliert in Kapitel "Manuelle Funktion" beschrieben, ein.
- 4 Halten Sie die Taste **M** gedrückt, bis ein verlängerter "Beep"-Ton ertönt. Jetzt sind die neu eingestellten Parameter gespeichert.

ChefUnox - BakerUnox (AUTOMATISCHE VOREINGESTELLTE PROGRAMME)

Der Ofen enthält einen eigenen automatischen Programmspeicher zum Garen von speziellen Lebensmitteln (siehe Tabelle der voreingestellten Programme: Beschreibung auf Seite 64).

Durch das Auswählen der verschiedenen Programme, ist es möglich, automatisch eine unendliche Spanne an Lebensmitteln zu garen: Bei einigen Programmen ist es möglich, einige Parameter zu personalisieren, um die persönlichen Anforderungen zu erfüllen (siehe Tabelle unten).


Verwenden Sie die voreingestellten Programme

- 1 Drücken Sie die Taste .
- 2 Verwenden Sie die Taste , um das gewünschte Programm auszuwählen.
- 3 Wenn das ausgewählte Programm es ermöglicht, die eigenen Parameter zu verändern (siehe Tabelle unten), verändern Sie die Werte, wie in den Punkten **A**, **B**, **C**, **D** beschrieben.

STEAM	(nur ChefUnox)
PAN FRY	(nur ChefUnox)
GRILL	(nur ChefUnox)
FAKIRO GRILL	(nur ChefUnox)
BAKE	(Chef/BakerUnox)
BAGUETTE	(nur BakerUnox)
PIZZA	(Chef/BakerUnox)
MULTITIME	(nur ChefUnox)
<i>Pollo</i> ®	(nur ChefUnox)
ROASTING	(nur ChefUnox)
CRISPY ROAST	(nur ChefUnox)
NIGHT ROAST	(nur ChefUnox)
BRAISE	(nur ChefUnox)
+3 REGEN	(nur ChefUnox)

Tabelle der voreingestellten Programme: Parameter

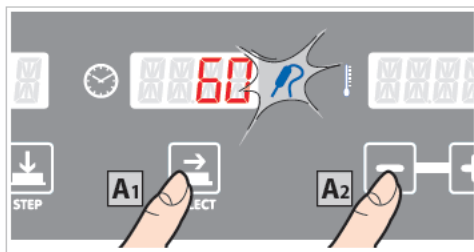
VOREINGESTELLTE PROGRAMME	Ref.	VERÄNDERBARE PARAMETER	VOREINGESTELLTE PARAMETER
+3 REGEN	A	Temperatur des Nadelfühlers	65°C)
FAKIRO PIZZA	-	kein Parameter veränderbar	-
<i>Pollo</i>®	B	Gartemperatur	15 Minuten
BAGUETTE	B	Gartemperatur	15 Minuten
ROASTING	A	Temperatur des Nadelfühlers	56°C)
CRISPY ROAST	-	kein Parameter veränderbar	-
NIGHT ROAST	A	Temperatur des Nadelfühlers	54°C)
BRAISE	-	kein Parameter veränderbar	-
VOREINGEST. Progr. MULTITIME	Ref.	VERÄNDERBAR PARAMETER	VOREINGESTELLTE PARAMETER
STEAM	E	Einstellung der Timerzeiten von 1 bis 9	-
GRILL	E	Einstellung der Timerzeiten von 1 bis 9	-
FAKIRO GRILL	E	Einstellung der Timerzeiten von 1 bis 9	-
PAN FRY	E	Einstellung der Timerzeiten von 1 bis 9	-
MULTITIME	C D E	Einstellung der Timerzeiten von 1 bis 9 Kammertemperatur, CLIMA LUX , Luftflussgeschwindigkeit	-
BAKE	E	Einstellung der Timerzeiten von 1 bis 9	-



Verändern Sie die voreingest. Param. (wenn möglich)

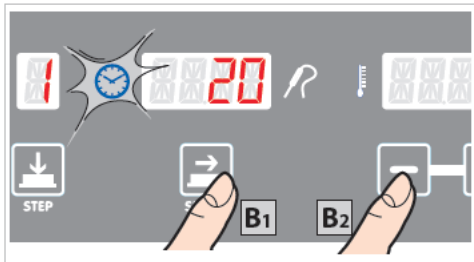
A Veränderung der Temperatur im Kern des Produkts / Zeit

- Drücken Sie die Taste Das Icon fängt an zu blinken;
- Stellen Sie den neuen gewünschten Wert ein und drücken die Tasten anschließend zum Punkt 4 auf der folgenden Seite gehen.



B Veränderung der Garzeit

- Drücken Sie die Taste Das Icon fängt an zu blinken;
- Stellen Sie den neuen gewünschten Wert ein und drücken die Tasten anschließend zum Punkt 4 auf der folgenden Seite gehen.



C Temperatur der Kammer und CLIMA LUX

- Drücken Sie mehrmals die Taste bis das Icon blinkt, der verändert werden soll:
 : ermöglicht das Verändern der Temperatur in der Kammer

CLIMA LUX : ermöglicht die Veränderung des Klimas

- Stellen Sie die neuen gewünschten Werte mit den Tasten ein; anschließend zum Punkt 4 auf der folgenden Seite gehen.

Die Temperatur in der Kammer und CLIMA LUX wird in der Vorheizphase und in der Garphase mit Timer je nach Einstellung gehalten.

D Geschwindigkeit des Luftflusses

- Drücken Sie die Taste mehrfach, um auf dem Display den gewünschten Wert anzuzeigen; anschließend zum Punkt 4 auf der folgenden Seite gehen.



PERMANENTE SPEICHERUNG DER VERSTELLBAREN PARAMETER

Die Veränderungen der Parameter werden nur bei der nächsten Garung bei Speicherung durchgeführt. Ansonsten gelten die laufenden Parameter. Zum **permanenten Speichern** der Variationen:

POLLO - +3 REGEN - BAGUETTE - ROASTING - NIGHT ROAST:

Nachdem die Parameter verändert wurden, drücken Sie die Taste 5 Sekunden lang (bei erfolgter Speicherung ertönt ein akustisches Signal).

Die voreingestellten Programme werden **PERMANENT** gespeichert.

MULTITIME:

Nach Veränderung der Parameter, drücken Sie die Taste

5 Sekunden lang. Der Ofen fordert Sie nun auf, einen **NEUEN** Programmnamen einzugeben (die voreingestellten Programme **MULTITIME**-Parameter können nicht permanent verändert werden).

Den Namen, wie in Abschnitt „Eingabe eines Programmnamens“ auf Seite 59 beschrieben, eingeben.

Nach Abschluss der Eingabe des neuen Passworts wird im Programmmenü das Programm gespeichert.

Um dieses wieder zu verwenden, folgen Sie dem Vorgang in Abschnitt Erneutes aufrufen und starten eines schon gespeicherten Programms. auf Seite 60.

Starten Sie die voreingestellten Programme

Starten Sie das Programm. Drücken Sie die Taste . Die Vorheizung beginnt.

Nach Beendigung der Vorheizphase ertönt ein akustisches Signal. Führen Sie die Speisen in die Ofenkammer ein. Wenn das Programm es vorsieht (siehe Tabelle der voreingestellten Programme: Beschreibung auf Seite 64), führen Sie den Fühler in die zu kochende Speise ein. Nach dem Einführen der Speise in die Ofenkammer und dem Schließen der Tür wird automatisch das voreingestellte Garprogramm ausgeführt.

E Timerzeiten von 1 bis 9 (nur für voreingestellte Programme MULTITIME)

Die voreingestellten Programme MULTITIME sowohl in der Vorheizung als auch während des Garens, können Sie bis zu 9 Timer einstellen. Die Nummer des Timers ist auf dem Display über der Taste STEP sichtbar und bezieht sich auf die Anzahl der Bleche, die in den Ofen geschoben werden.

Zum Einstellen eines Timers, drücken Sie die Taste

. Das Icon  beginnt zu blinken und es ist möglich, die gewünschte Zeiten einzustellen. Drücken Sie die Tasten  .

Die Timer schalten sich erst ein, nachdem die Vorheizung abgeschlossen ist und werden gleichzeitig gesenkt, um die verschiedenen Gartemperaturen gleichzeitig durchzuführen.

Jedes Mal, wenn ein Timer abgelaufen ist, blinkt die Nummer auf dem Display. Die Lampe in der Kammer blinkt und der Ofen erstellt ein Akustiksignal, bis das Blech herausgezogen wird.

Wenn alle Timer abgelaufen sind, funktioniert der Ofen weiter und es ist jederzeit möglich, ein neues Blech einzuschieben und einen neuen Timer zu starten.

Blockieren Sie die voreingestellten Programme

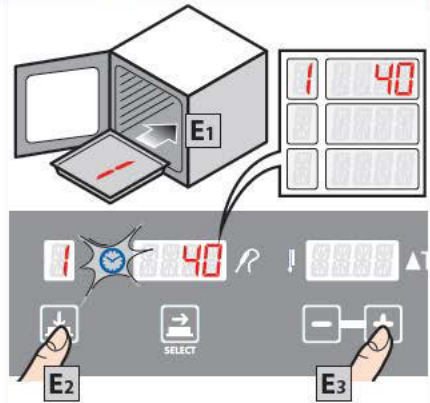
Die voreingestellten Programme beenden nach Ablauf

der im Werk voreingestellten oder eingestellten Zeit (wenn der Parameter verändert werden kann). Wenn vorher das Programm abgebrochen werden soll, drücken Sie die Taste .

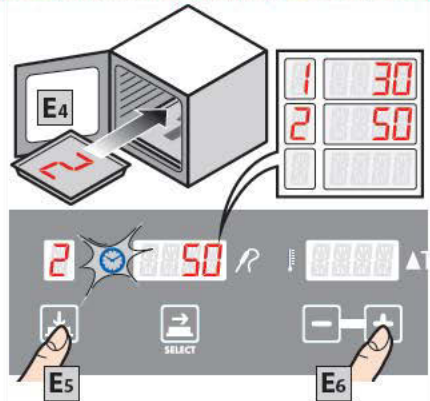
Die voreingestellten Programme MULTITIME funktionieren unendlich weiter und müssen blockiert werden,

indem Sie die Taste  drücken.

Einführung des Bleches "1"



10 Minuten danach- Einführung des Bleches "2"



20 Minuten danach- Einführung des Bleches "3"

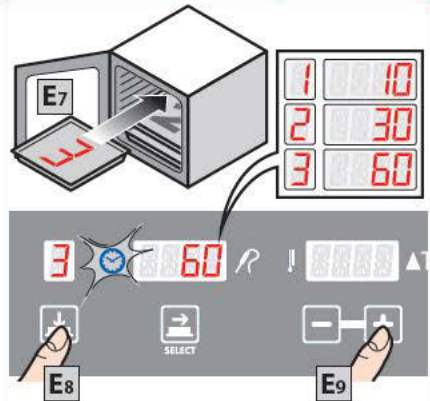
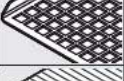




Tabelle der voreingestellten Programme: Beschreibung

PROGRAMME		GAREN VON...	Cooking/Baking ESSENTIAL empfohlen	ANMERKUNG
MULTITIME	STEAM 	 Dampfgemüse, gekochte Eier, Dampfreis...		
	PAN FRY 	 Gemüse, Fleisch und Fisch, die in der Pfanne angebraten werden, panierte Produkte		
	GRILL 	 Gemüse, Fleisch, Fisch auf kaltem Grill		
	FAKIRO GRILL 	 Gemüse, Fleisch und Fisch auf vorgeheiztem Grillrost		 Das Blech mindestens 5 Minuten bei einer Temperatur über 230°C aufheizen.
	BAKE 	 Ofenprodukte		
	BAGUETTE 	 Baguette oder ähnliche Brote		  veränderbare Parameter: Zeit
	FAKIRO PIZZA 	 Pizza und Focaccia		 Das Blech mindestens 5 Minuten bei einer Temperatur über 230°C aufheizen.
	MULTITIME 	 Mehrere Produkte mit verschiedenen Garzeiten (gleichzeitiges Garen)	-	veränderbare Parameter: Kamertemperatur, CLIMA LUX , Luftflussgeschwindigkeit
Pollo® 		Hähnchen, Geflügel, Wild		  veränderbare Parameter: Zeit
ROASTING 		Fleischbraten		  veränderbare Parameter: Temperatur Nadelfühler
CRISPY ROAST 		Krustenbraten		
NIGHT ROAST 		Fleischbraten (während der Nacht)		  veränderbare Parameter: Temperatur Nadelfühler
BRAISE 		Eingelegtes Fleisch		
+3 REGEN 		Rücksetzung auf 3°C	-	 veränderbare Parameter: Temperatur Nadelfühler



Das Programm sieht die verpflichtende Nutzung des Nadelfühlers vor.



Das Programm sieht die wahlweise Nutzung des Nadelfühlers vor.

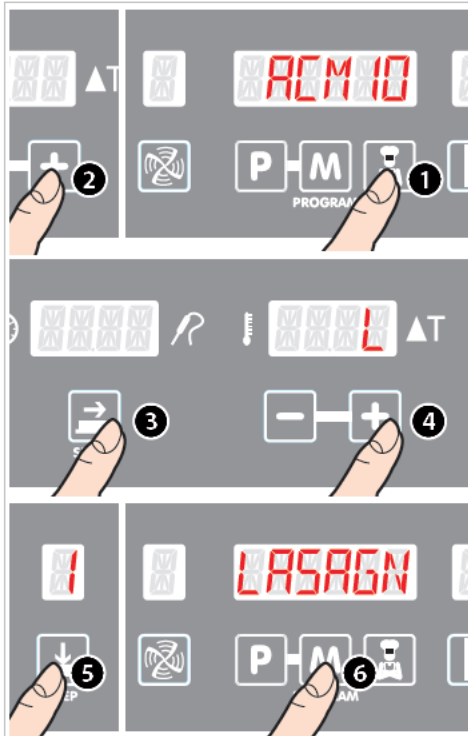
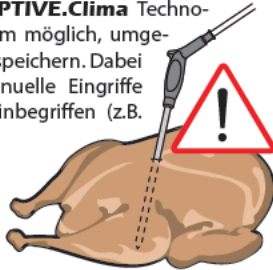
ACM01->ACM20 (PROGRAMMSPEICHERUNG DER GARPROGRAMME MIT ADAPTIVE.CLIMA)

Der Ofen kontrolliert über diese Technologie konstant alle Garparameter (Temperatur, reelle Feuchtigkeit in der Kammer, usw...).

Daher ist der Ofen in der Lage die Menge der eingeführten Speisen zu kontrollieren und stellt automatisch die Parameter des ausgewählten Programms je nach effektiver Ladung ein.

Zum Beispiel gibt jedes Lebensmittel Feuchtigkeit ab. Daher verändert sich der eingelassene Dampf in die Kammer (**STEAM.Maxi™**) je nach eingeführter Menge von Lebensmitteln (je höher die eingeführte Menge im Ofen -> desto geringer die Menge des durch den Ofen produzierten Dampfes).

Mit Hilfe der **ADAPTIVE.Clima** Technologie ist es außerdem möglich, umgesetzte Garzyklen zu speichern. Dabei sind eventuelle manuelle Eingriffe des Bedieners mit inbegriffen (z.B. Öffnung der Tür).



SPEICHERUNG DES GARZYKLUS

A Führen Sie eine programmierte oder manuelle "PILOT"-Garung durch und stellen die geeignetsten Parameter für die zu kochenden Lebensmittel ein. Vergessen Sie nicht, den Fühler in die Speise einzuführen, auch wenn das nicht von den eingestellten Parameter vorgesehen ist;

(für weitere Informationen, siehe Kapitel „**PROGRAMMIERTE Funktion**“ auf Seite 57 oder Kapitel „**MANUELLE Funktion**“ auf Seite 52).

B Am Ende des Garens, kontrollieren Sie das Ergebnis des "PILOT"-Garens :

NICHT PERFEKTES GAREN -> NICHT speichern; wiederholen Sie den Vorgang und ändern die Garparameter, bis Sie das gewünschte Ergebnis erreicht haben.

PERFEKTES GAREN -> mit der **ADAPTIVE.Clima**-Technologie speichern, siehe Punkt **C**.

C Speichervorgang:

- 1 Die Taste drücken;
- 2 Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem Bildschirm die Speichernummer erscheint (von ACM01 bis ACM20), mit der Sie den "PILOT"-Garvorgang speichern möchten;
- 3 Die Taste drücken;
- 4 Verwenden Sie die Tasten , um den 1. Buchstaben des gewünschten Namens einzugeben. Drücken Sie erneut die gleichen Tasten, um den 2. Buchstaben auszuwählen. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Buchstaben.
- 5 Nach Abschluss der Eingabe, drücken Sie die Taste .
- 6 Halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu speichern (nach Abschluss der 5 Sekunden ertönt ein Betätigungssignal).

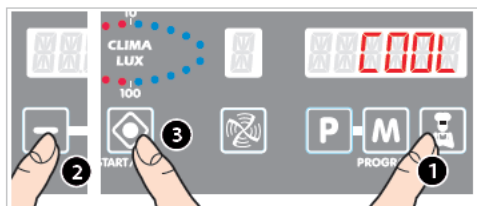
Einige gespeicherten Parameter des Programms **ADAPTIVE.Clima können nicht verändert werden.**

GESPEICHERTE PROGRAMME AUFRUFEN

- 1 Die Taste drücken;
- 2 Das gewünschte **ADAPTIVE.Clima** auswählen, indem Sie mehrmals die Tasten drücken;
- 3 Starten Sie das Programm, indem Sie die Taste drücken.



COOL (KÜHLFUNKTION IN DER KAMMER)



Während der Funktion "COOL" (Kühlung in der Kammer) funktioniert das Gerät mit offener Tür. Entfernen oder berühren Sie die Schutzabdeckung des Lüfters, die Lüfterräder und die Widerstände während der Funktion nicht, bis diese komplett abgekühlt sind.



Wie die Funktion agiert

Die Funktion startet die Lüfter bei maximaler Geschwindigkeit: Wenn die Temperatur in der Kammer unter 50°C sinkt, halten die Lüfter einige Minuten an.

Wenn während den zwei Minuten Wartezeit:

- die Temperatur über 55°C steigt, starten die Lüfter wieder (ohne die zwei Minuten abzuwarten) und laufen, bis die Temperatur unter 50°C gesunken ist.
- die Temperatur unter 55°C gehalten wird, ertönt der Ofen und das Programm wird automatisch abgeschlossen.

Die Funktion "COOL" ermöglicht es, die Ofenkammer zu kühlen, indem Sie die Lüfterräder laufen lassen. Während der Funktion wird empfohlen die Tür zu öffnen, um das Kühlen zu beschleunigen. Die Funktion läuft auch bei offener Tür, um das Abkühlen zu beschleunigen. Während der Funktion wird die Temperatur in der Ofenkammer angezeigt.

- 1 Öffnen Sie das Programmiermenü. Drücken Sie dazu die Taste .
- 2 Drücken Sie die Taste , bis auf dem Bildschirm "8" die Schrift "COOL" erscheint.
- 3 Drücken Sie die Taste , um die Funktion "COOL" zu starten.
- 4 Das Programm schließt automatisch ab (für weitere Informationen, siehe seitlichen Abschnitt). Zum vorzeitigen Abschließen drücken Sie die Taste .

PURE (EINSTELLUNG FÜR DAS WASSERFILTERSYSTEM)

Die Funktion PURE ermöglicht es Ihnen, das versteckte Menü zu öffnen. Über dieses Menü ist es möglich, die Einstellung für das Antikalk-Wasserfiltersystem zu regeln (Umkehrosmose-Set mit "Unox.PURE-RO" Pumpe oder "Unox.PURE" Filter).

- 1 Drücken Sie die Taste .
- 2 Drücken Sie die Taste  , bis auf dem Bildschirm "8" die Schrift "PURE" erscheint.
- 3 Drücken Sie die Taste , um in das Menü zu kommen.
- 4 Mit den Tasten   können Sie die Parameter END, PIN und HRD abscrollen.
- 5 Drücken Sie  wenn am Bildschirm ein Parameter (END, PIN oder HRD) angezeigt wird. Dann startet die Einstellung. Nachdem Sie einen der Parameter geöffnet haben, drücken Sie  oder warten Sie 5 Sekunden, um zurückzugehen.

HRD (Härte)

Die Wasserhärte in französischen Härtegraden ist einstellbar und wird mit dem gelieferten Set gemessen.

END

Es werden die Liter angezeigt, die fehlen, bevor der Filter gewechselt werden muss. Die Anzahl der Liter werden nur angezeigt und können nicht verändert werden. Wenn die Anzahl der verbleibenden Liter Null erreicht, erscheint auf dem Bildschirm die Warnmeldung, "WPURE".

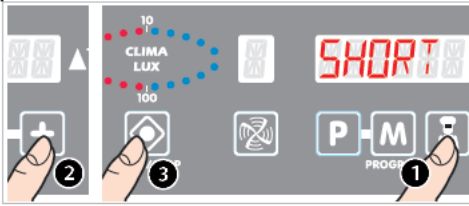
Wenn diese Warnmeldung erscheint:

- A) Filter austauschen und einen neuen PIN, der auf der Verpackung steht, eingeben, um die Zählung der Liter zu starten.
- B) ein falscher PIN wird eingegeben: somit wird die Zählung der Liter deaktiviert.

PIN

Mit Hilfe der Tasten   den PIN des Filters eingeben (auf der Verpackung), um die Literzählung zu aktivieren. Wenn Sie die Taste  drücken, wird der eingegebene Code gespeichert. Wenn ein falscher PIN eingegeben wird, erscheint die Schrift "ERROR" und die Literzählfunktion wird deaktiviert.

WASHING (REINIGUNGSPROGRAMM) E PUMP LOADING (LADUNG DES SPÜLMITTELS)



Der Gebrauch des Reinigungssystems **Rotor.KLEAN™** ermöglicht es, eine automatische / halbautomatische Reinigung der Ofenkammer über voreingestellte, nicht veränderbare Programme durchzuführen (siehe auch Kapitel „ auf Seite 74)

1 Öffnen Sie das Programmiermenü. Drücken Sie dazu die Taste

2 Drücken Sie die Tasten , bis auf dem Bildschirm die Nummer erscheint:

A) Schrift "PUMP LOADING": Dieses Programm wird nur beim ersten Gebrauch und nach dem Wechsel des Spülmittelbehälters verwendet. Es dauert ungefähr 25 Sek. und dient dazu, das Spülmittel aus dem Kanister zu laden und die aufgenommene Luft zu entfernen. **Nach Abschluss des Ladeprogramms, MÜSSEN Sie einen Reinigungsvorgang starten (HOOD/LONG/MED/SHORT/QUICK/H2O WASHING), siehe Punkt B.**

B) Liste der verfügbaren Programme:

- HOOD WASHING
- LONG WASHING
- MED WASHING
- SHORT WASHING
- QUICK WASHING
- H2O WASHING

Für weitere Informationen zu den Programmen, siehe Tabelle „Reinigungsprogramm“ auf der folgenden Seite.

3 Drücken Sie die Taste , um das gewünschte Programm zu starten (PUMP LOADING oder WASHING).

4 Das Waschprogramm unterbricht:

A) **am Ende der Waschzeit**, in Tabelle „Reinigungsprogramm“ aufgeführt (nicht veränderbar).

B) **vorher, wenn Sie die Taste drücken ->**

Das laufende Waschprogramm wird definitiv abgebrochen; automatisch wird das H2O WASHING Programm durchgeführt, das nicht angehalten werden kann (Dauer 6 Minuten). Wenn während des H2O WASHING Programms die Stromversorgung des Geräts unterbrocht, startet das H2O WASHING Programm in dem Punkt, in dem es unterbrochen wurde;

C) **wenn der Strom am Gerät ausfällt ->**

Das Waschprogramm wird vorübergehend angehalten; wenn die Stromversorgung wieder hergestellt ist, nimmt das Programm automatisch in dem Punkt wieder auf, in dem es unterbrochen wurde.

Wenn der Strom in bestimmten Washpunkten ausfällt, könnte am Bildschirm bei erneuter Stromversorgung der Alarm "AF09" angezeigt werden und das Waschprogramm wird komplett abgebrochen.

In diesem Fall:

- das Signal am Bildschirm löschen, indem Sie den Strom am Gerät aus- und wieder einschalten;
- manuell das Waschprogramm starten. Es startet nun von Beginn an.

D) **Wenn dem Gerät Wasser fehlt->**

wird auf dem Bildschirm der Alarm "AF09" angezeigt und das Reinigungsprogramm wird komplett abgebrochen.

In diesem Fall:

- das Signal am Bildschirm löschen, indem Sie den Strom am Gerät aus- und wieder einschalten;
- den Grund für das fehlende Wasser kontrollieren (z.B. Sperrhahn zu) und wenn möglich, Problem lösen: Wassernetz erneut verfügbar: Das Waschprogramm muss erneut gestartet werden (HOOD/LONG/MED/SHORT/QUICK/H2O WASHING), anschließend den Ofen wie gewohnt verwenden.

Wassernetz nicht verfügbar: Nach dem Reset können Sie den Ofen verwenden (nicht die Funktionen WASHING - Reinigung und **STEAM.Maxi™** - Dampf in der Kammer verwenden).

SIE MÜSSEN vor dem Gebrauch gut und mehrmals den Ofen reinigen und jede Spur von Reinigungsmitteln entfernen. **Das Reinigungsmittel hat eine sehr aggressive chemische Komponente. Seien Sie bei der manuellen Reinigung sehr vorsichtig und ziehen Sie geeignete persönliche Schutzausrüstungen an (Handschuhe, Brille usw...).**



REINIGUNGSPROGRAMM		
Programme	Zeiten *	Beschreibung
PUMP LOADING	25 Sek.	Vorladung des Reinigungsmittels
HOOD WASHING	30 Min	Langer heißer Waschzyklus automatisches Spülen
LONG WASHING	1 Stunde und 16 Min.	Langer heißer Waschzyklus automatisches Spülen automatisches Trocknen
MED WASHING	58 Min.	Mittlerer heißer Waschzyklus automatisches Spülen automatisches Trocknen
SHORT WASHING	40 Min	Kurzer heißer Waschzyklus automatisches Spülen automatisches Trocknen
QUICK WASHING	30 Min	Schneller heißer Waschzyklus automatisches Spülen automatisches Trocknen
H2O WASHING	1 Min.	Kaltes Waschen nur mit Wasser automatisches Trocknen

* Wenn die Temperatur in der Ofenkammer:

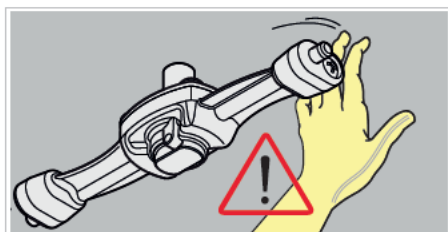
- **unter 70°C liegt** -> startet die ausgewählte Wäsche sofort und dauert indikativ die angegebene Zeit in der Tabelle;
- **über 70°C liegt** -> startet der Kühlvorgang automatisch in der Kammer (auf dem Bildschirm erscheint "INF").

Der Vorgang hat eine variable Dauer (hängt von der Ausgangstemperatur im Ofen ab).

Anschließend folgt der ausgewählte Waschgang, der die in der Tabelle angegebene Zeit indikativ dauert.



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



MELDUNGEN AM BILDSCHIRM	
Meldungen am Bildschirm	Übersetzung
OFENREINIGUNG IM GANG	REINUNG IM GANG
KURZE REINIGUNG NÖTIG	REINIGUNG NÖTIG
KURZE REINIGUNG EMPFOHLEN	REINIGUNG EMPFOHLEN

Datenübertragung Ofen-Nutzer

Die Öfen zeigen auf dem Bildschirm eventuelle Alarmmeldungen/Warntmeldungen für den Ofen oder die installierten Peripheriegeräte oder Hauben an).

Die Warnmeldungen (**WARNING**) weisen auf Fehlfunktionen hin, ermöglichen jedoch auch mit begrenzten Funktionen den Betrieb der Peripheriegeräte.

Bei mehreren WARNUNGEN, drücken Sie erneut die Taste **P** Die Liste kann abgefahren und gelöscht werden.

Die Alarmmeldungen (**ALARM**) weisen auf Situationen hin, die die Funktion des Geräts / der Peripheriegeräte verhindern. Sie müssen daher angehalten werden (STOPP). Wenn sich die Alarmnachrichten nur auf die Peripheriegeräte beziehen (z.B. Gärschrank, Hauben usw...), können Sie weiterhin den Ofen verwenden.

Bei mehrerenALARMEN drücken Sie wiederholt die Taste **P** Sie fahren die Liste ab. Sie kann nicht gelöscht werden.

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AF - OFENALARME			
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		
AF05	Alarm Datenverlust an Gaskarte		
AF06	Alarm Dampftemperatur im Gasofen		
AF08	Motor-Tachometer		
AF09	Fehlendes / wenig Wasser während des Waschzyklus	Der Ofen hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu. Um den Alarm zu löschen und um das Gerät zu verwenden (ohne die Waschzyklen zu verwenden), lösen Sie die Stromversorgung und schalten Sie sie anschließend wieder ein.	1) Wassernetz kontrollieren: Nachdem die Wasserausgabe zurückgesetzt wurde, schalten Sie die Stromversorgung des Ofens aus und wieder ein und lassen Sie sofort einen Waschzyklus starten. 2) Kontrollieren, dass während der Reinigung keine Bleiche in der Ofenkammer verblieben sind: In diesem Fall die Bleiche entfernen, den Ofen wieder mit Spannung versorgen und sofort einen Waschzyklus starten.
AF011	Fehlender 230 V Strom an der Gaskarte	Der Ofen hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst
AF012	Fehlender 230 V Strom am Hähchenschrank		
AF013	Temperatur in der Kammer zu hoch (höher als 340 Grad)		
AF014	Kommunikationsfehler motorplatine"		
AF15	Alarm Reinigungsmittelpumpe zu lange an		
GAS	Der Ofen heizt die Garkammer nicht (Meldung "GAS" erscheint auf dem Display)	Unausreichender oder fehlender Gasdruck am Eingang	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
		Umwandler des Anzünders defekt mit fehlender Zündung.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
		Flamme nicht erkannt	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.



Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WF - WARNING OFEN			
WF01	Warnung Fühler Kammer 1	Der Ofen funktioniert weiter, wenn der Fühler der Kammer 2 verwendet wird. Dadurch könnte die Temperaturregung nicht ganz präzise sein.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WF02	Warnung Fühler Kammer 2	Der Ofen funktioniert weiter, wenn der Fühler der Kammer 1 verwendet wird. Dadurch könnte die Temperaturregung nicht ganz präzise sein.	
WF03	Warnung Nadelfühler im Kern der Speise	Der Ofen funktioniert weiter. Es ist jedoch nicht möglich, die Speise mit dem eingeführten Fühler zu garen.	
WF04	Warnung Tachometer Motor: Nach dieser Warnung kann der Alarm AF08 erscheinen	Der Ofen funktioniert weiter. Das Bremsen beim Öffnen der Tür und wenn der Betrieb umgekehrt wird, funktioniert nicht mehr.	
WF05	Fehler Kühllüfter	Der Ofen funktioniert weiter, aber die richtige Kühlung der Innenteile ist nicht gewährleistet.	
WF06	Warnung Temperatur Leistungskarte	Der Ofen funktioniert weiter.	
WF08	Warnung Einstellung Typologie Gas- oder Elektroofen	Der Ofen funktioniert weiter, wird jedoch als Elektroofen verwaltet.	
WF11	Warnung Temperatur Gaskarte	Der Ofen funktioniert weiter.	
WF12	Warnung Temperatur	Der Ofen funktioniert weiter.	
WF13	Warnung Vakuum-Fühler	Der Ofen funktioniert weiter. Der externe Vakuum-Fühler kann jedoch nicht verwendet werden.	
WF15	Warnung Datenverlust an	Der Ofen funktioniert weiter. Der externe Vakuum-Fühler kann jedoch nicht verwendet werden.	
WF17	Warnung Mehrpunkt-Fühler in 1 oder mehreren Punkten	Der Ofen funktioniert weiter. Die Messung der Temperatur im Kern der Speise könnte jedoch ungenau sein.	
WF18	Warnung Hähnchen-Ablassventil in Position Flüssigkeiten aber ohne Erkennung des Endschalters	Das Ablassventil könnte die Position nicht umkehren und somit die Ablassflüssigkeiten im Ofen nicht richtig leiten.	
WF21	Warnung Temperatursonde im Hähnchenschrank	Der Ofen funktioniert weiter, aber die Widerstände, die den Schrank erhitzen, werden nicht mehr eingeschaltet.	
WF22	Temperaturwarnung motorplatine	Der Ofen funktioniert weiter.	

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AS - ALARME STATISCHER OFEN (DeckTop™)			
AS01	Alarm Sicherheitsthermostat am Boden	Der statische Ofen hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AS02	Alarm Sicherheitsthermostat an der Decke		
AS03	Datenübertragungsalarm Ofendecke		
AS04	Alarm Boden-Kammerfühler		
AS04	Alarm Decken-Kammerfühler		

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AD - ALARME BILDSCHIRMKARTE PE1705			
AD01	EEPROM-Alarm 12C	Der statische Ofen hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AD02	Alarm kapazitiver Touch 12C		
AD03	Datenübertragungsalarm Bildschirm SPI		
AD04	Alarm Datenverlust		

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WD - WARNUNG BILDSCHIRMKARTE PE1705			
WPURE	Anzahl der verbleibenden Liter des UNOX.Pure -Filters auf Null	Die WPURE-Meldung erscheint, wenn der Ofen das Erschöpfen des UNOX.Pure -Filters anzeigt.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WD10	CRC-Fehler in EEPROM für die Parameter, die als Default oder für Rezepte verwendet werden können.	Am Ofen könnten Fehlfunktionen während den Einstellungen auftreten.	

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AC - ALARM AN DER HAUBE			
AC01	Alarm Datenverlust	Motor und Schockfroster der Abzugshaube nicht aktiv	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AC02	Fehlender 230 V Strom an der Karte der Haube	Motor und Schockfroster der Abzugshaube nicht aktiv	Das Versorgungskabel der Haube kontrollieren

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WC - WARNUNG HAUBE			
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.	
WC03	Dampffühler 2 defekt	Einer der beiden Schockfroster der Dämpfe wird nicht aktiviert.	
WC04	Delta T Schockfroster zwischen Fühlern zu niedrig	Schlechtes oder kein Abschwächen der Dämpfe im Dampfkondensator	
WC05	Eintretender Dampf zu heiß	Die Haube funktioniert weiter.	



Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AL - ALARME GÄRSCHRANK			
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		
AL03	Fehlender 230 V Strom an der Karte des Gärschrankes	Der Gärschrank hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Das Versorgungskabel des Gärschrankes kontrollieren

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

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AM - ALARME HALTER (SlowTop)			
AM01	Alarm Kammerfühler	Der Halter hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AM02	Alarm Datenverlust		
AM03	Alarm Sicherheitsthermostat		
AM04	Alarm Sicherheitsthermostat des Motors		
AM05	Alarm Motortachometer		

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WM - WARNUNG HALTER (SlowTop)			
WM02	Fehler Kartentemperatur	Der Halter funktioniert weiter. Es ist jedoch nicht möglich, Garvorgänge zu starten, bei denen der Nadelfühler verwendet werden muss.	
WM03	Fehler Nadelfühler im Kern der Speise		

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AO - ALARME UMKEHROSMOSE (UNOX.Pure-RO)			
AO01	Alarm Druckwächter: Druck zu hoch	Die Umkehrosmose hält jeden Wasserbehandlungszklus an	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AO02	Alarm Druck zu niedrig		
AO03	Alarm Datenverlust		

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WO - WARNUNG UMKEHROSMOSE (UNOX.Pure-RO)			
WO01	Osmosefilter austauschen	Die Osmose funktioniert weiterhin	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WO02	EingangsfILTER verstopft		
WO03	NTC-Temperatur unter Grenzwert		

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
AA - ALARME SCHOCKFROSTER			
AA01	Alarm Kammerfühler	Der Schockfroster hält jede Funktion an und lässt die folgenden Einstellungen am Bildschirm nicht zu.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
AA02	Alarm Sicherheitsdruckwächter		
AA03	Alarm Datenverlust		

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WA - WARNUNG SCHOCKFROSTER			
WA01	Fehler Kartentemperatur	Der Schockfroster funktioniert weiterhin	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
WA02	Filter dreckig	Der Schockfroster funktioniert weiterhin	Den Filter reinigen (siehe das Handbuch des Schockfrosters)
WA03	Fehler Nadelfühler im Kern der Speise	Der Schockfroster funktioniert weiter. Es ist jedoch nicht möglich, Vorgänge zu starten, bei der der Nadelfühler zum Einführen in die Speisen verwendet werden muss.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.

Bildschirm	Beschreibung	Auswirkung	Problemlösung
WPURE - REPLACE UNOX.Pure			
WPURE	Den Unox.Pure Einsatz austauschen	Das Unox.Pure System ist nicht in der Lage effizient das Wasser zu behandeln	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.



Ordentliche Wartung



Die Vorgänge der ordentlichen Wartung werden durchgeführt:

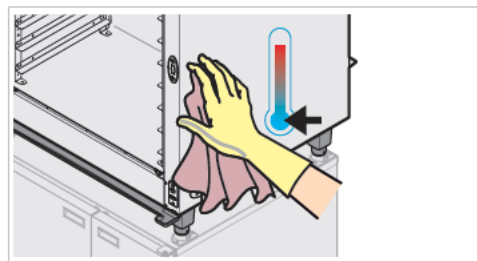
- nachdem das Strom- Wasser und Gasversorgungsgerät (🔥 NUR BEI GASÖFEN) gelöst wurde;
- nachdem die geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen angezogen wurden (z.B. Handschuhe, usw...).

Reinigen Sie täglich die Ofenkammer, um einen geeigneten Hygienestand zu garantieren und um zu verhindern, dass das rostfreie Stahl in der Ofenkammer nicht beschädigt und porös wird. Führen Sie die tägliche Reinigung durch, auch wenn das Gerät nur mit feuchtem Dampf verwendet wird (Dampfgaren).

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...);
- Wasserstrahl.

Externe Stahloberflächen, Dichtung der Ofenkammer, Nadelfühler im Kern der Speise



Warten, bis die Oberflächen abgekühlt sind.

Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes, in Seifenwasser getauchtes Tuch. Mit Wasser sorgfältig abspülen.

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

Kunststoffoberflächen und Bedienfeld

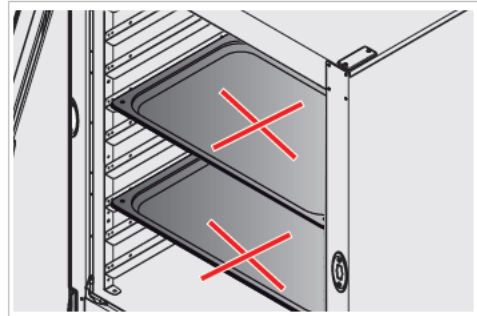
Verwenden Sie lediglich ein sehr weiches Tuch und eine sehr geringe Menge an Reinigungsprodukten für delikate Oberflächen.

In der Ofenkammer



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

REINIGUNG MIT Rotor.KLEAN™



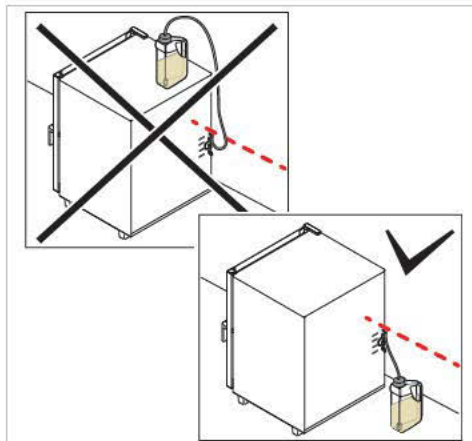
Die Öfen haben ein / zwei Räder zur Reinigung der Ofenkammer.



Vor dem Start eines Waschzyklus sicher- gehen, dass sich KEINE Bleiche in der Ofen- kammer befinden: Der Waschvorgang ist ineffizient und es erscheint der Alarm für fehlendes Wasser AF09: In diesem Fall die Bleiche entfernen, den Ofen wieder mit Spannung ver- sorgen und sofort einen neuen Waschzyklus starten.



Für weitere technische Informationen und für Informationen zur Sicherheit des Reinigungsmittels **UNOX.Det&Rinse**, siehe Produktkarte am Ende des Handbuchs.



Um eine richtige Waschung durchzuführen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1) Versichern Sie sich, dass der Reinigungsmittelkanister nicht leer und der Ring des Aufsaugrohrs richtig angebracht ist.



Den Untersatz des Spülmittelkanisters UNOX Det&Rinse nicht auf der gestrichelten Linie positionieren, die sich auf Höhe des Anschlusses der Spülmittelzufuhr befindet.

Verwenden Sie ausschließlich UNOX Det&Rinse-Reinigungsmittel von UNOX.

UNOX Det&Rinse ist eine Lösung von UNOX, die in einem Produkt Spülmittel und Klarspüler vereint, die normalerweise separat verkauft werden. Der Aktionsmechanismus von **UNOX Det&Rinse** kombiniert das fettlösende Prinzip des Reinigungsmittels mit der Klarspülerkraft, um beste Ergebnisse in der Reinigungs- und Spülphase zu erzielen.

- 2)  Nur Hubbühnenöfen mit Wagen:
Den Wagen ohne Bleche in die Kammer einführen ein und ziehen Sie die hinteren Haltebremsen fest.

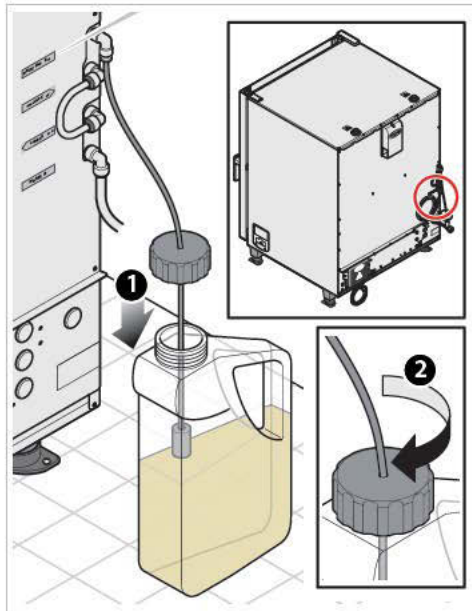
- 3) Versichern Sie sich, dass die Türen richtig geschlossen sind und dass das Ablassrohr nicht verstopft ist.



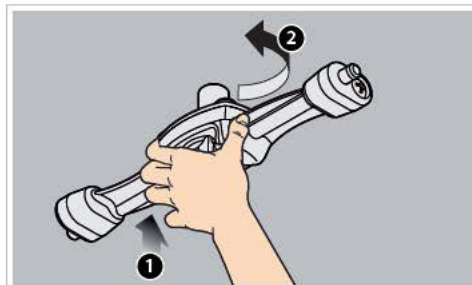
Während des Waschvorgangs nicht die Tür des Ofens öffnen. Es besteht Verletzungsgefahr durch die Bewegung des Rads, die heißen Dämpfe und das aggressiven chemischen Spülmittel.



- 4) Siehe Kap. "WASHING (Reinigungsprogramm) E PUMP LOADING (Ladung des Spülmittels)" auf Seite 67 und starten Sie das für Ihre Anforderungen geeignetste Programm.



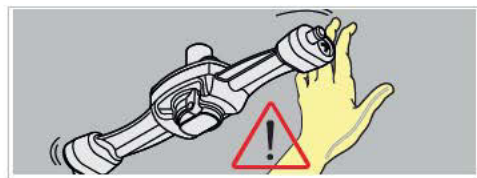
RAD ENTFERNEN



Um das Reinigen in der Kammer zu erleichtern, können Sie das Rad entfernen, indem Sie es nach oben drücken und in die Gegenrichtung drehen.

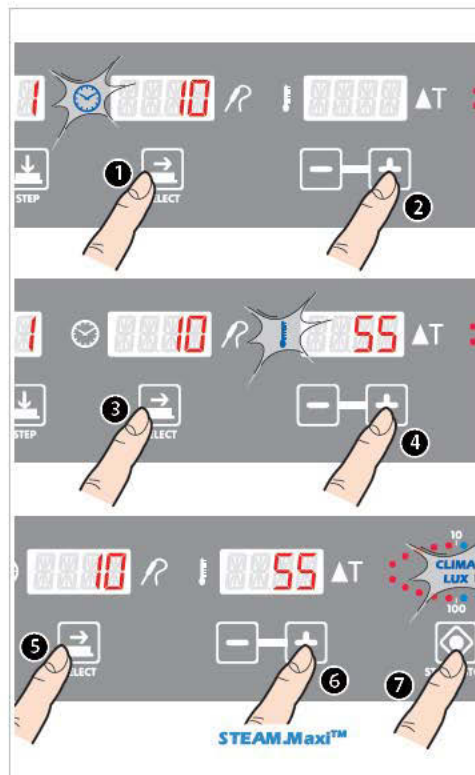
Reinigen Sie es mit Seifenwasser oder mit Antikalkmitteln. Folgen Sie dabei den Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers.

Beim Abschluss das Rad wieder im Sitz montieren. Führen Sie dabei die Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge durch.





MANUELLES WASCHEN

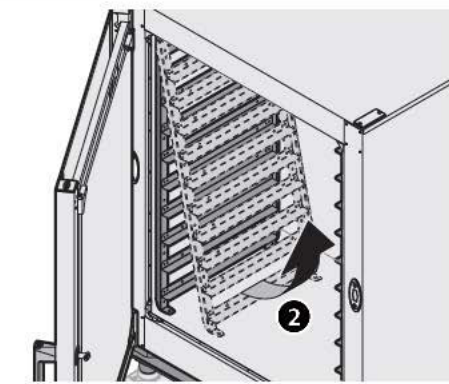
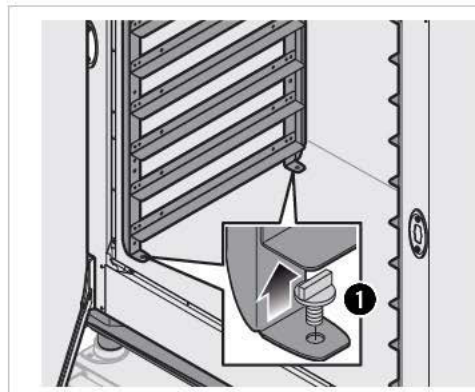
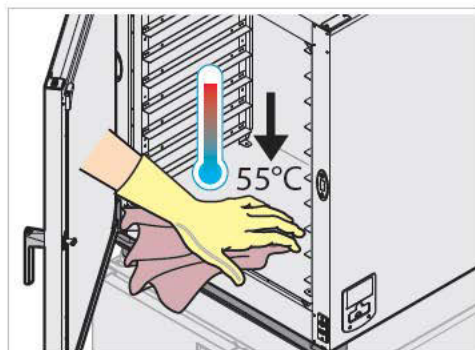


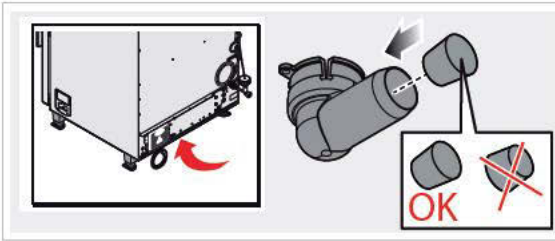
Zur Reinigung der Ofenkammer gehen Sie wie folgt vor:

- schalten Sie den Ofen ein und stellen eine Temperatur von 55°C und einen Dampf (**STEAM.Maxi™**) von 100% ein.
- lassen Sie den Ofen 10 Minuten lang laufen;
- warten Sie, bis die Oberflächen abgekühlt sind und mit einem weichen Tuch reinigen;
- gut mit Wasser abspülen und die Reste entfernen.

Um die Reinigung der Kammer zu vereinfachen, entfernen Sie die seitlichen Grillrosthälter, wie in Abbildung gezeigt.

Reinigen Sie die Grillrosthälter mit Seifenwasser oder speziellen Reinigern. **Nicht in Spülmaschine waschen.**

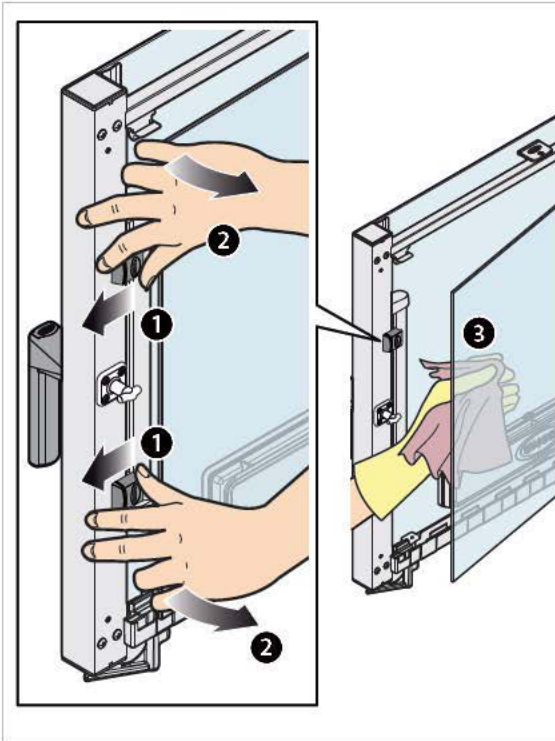




Wenn das Gerät **BakerTop™** nicht permanent an ein Abwassernetz angeschlossen ist, müssen Sie, bevor Sie das Reinigungsprogramm starten, den kegelförmigen Stutzen entfernen, der den Abwasseranschluss verschließt.

Bei Abschluss den kegelförmigen Stutzen wieder anbringen.

Innen- und Außenscheibe der Tür

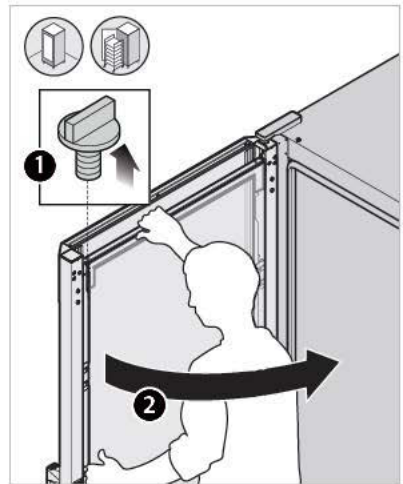


Abwarten, bis die Fenster abgekühlt sind.

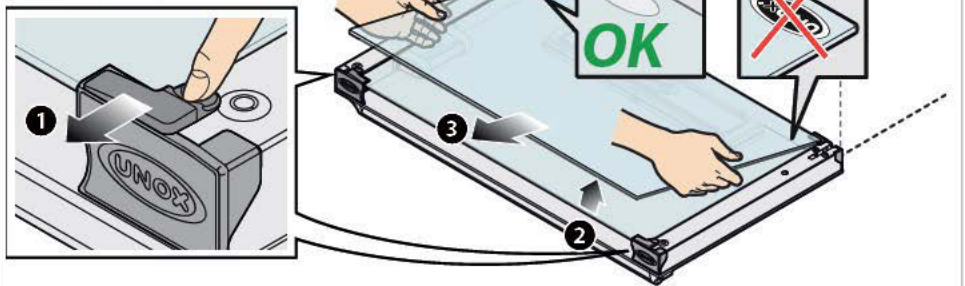
Nur ein feuchtes, in Seifenwasser oder spezielles Reinigungsmittel für Scheiben getränktes Tuch verwenden.

Sorgfältig abspülen und trocknen.

Wenn Sie eine genauere Reinigung durchführen müssen, können Sie die Innenscheibe wie in der Abbildung angegeben öffnen.



Mod. XVC 055
Mod. XVC 105





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.

Stillstandzeit

Während der Stillstandzeit kontrollieren Sie, dass die folgenden Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt wurden.

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

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör akkurat (siehe Kapitel „**Ordentliche Wartung**“ auf Seite 74);
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Strom-, Wasser- und Gasversorgung ( NUR BEI GASÖFEN) AN;
- Kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;
- Lassen Sie das Gerät mindestens 50 Minuten ohne Lebensmittel laufen.



Es wird empfohlen, sich zu versichern, dass das Gerät sich in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet. Daher sollte einmal im Jahr die Wartung und die Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

Verschrottung am Lebensende

Gemäß Paragraph 13 des italienischen Dekrets vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG".



Das Produkt darf am Lebensende nicht mit anderen Abfällen verschrottet werden, sondern muss separat verschrottet werden. Das widerrechtliche oder falsche Entsorgen des Produkts führt zu Strafen gemäß dem Gesetz.

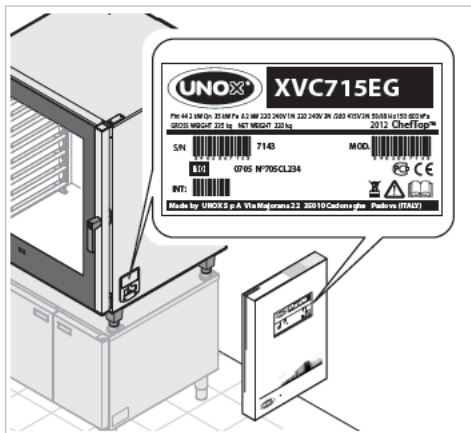
Alle Geräte wurden über 90% ihres Gewichtes mit recycelbaren Metallteilen gebaut (rostfreier Stahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer, usw.): Der Nutzer muss das Gerät an Stellen entsorgen, die den elektronischen und elektrotechnischen Müll trennen. Oder er gibt es an den Händler beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräts.

Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen, um zu verhindern, dass jemand in diesen eingeschlossen bleiben könnte.

Für nähere Informationen wenden Sie sich an den Müllentsorgungsdienst.

Kundendienst

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



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

- Kaufdatum;
- Daten zum Gerät, auf dem Kennschild ablesbar;
- eventuelle Alarmmeldungen auf dem Bildschirm (siehe Kap. „Datenübertragung Offen-Nutzer“ auf Seite 69).

Herstellerdaten:

UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

Tabelle G

Störung	Mögliches Problem	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 geschossen. - Anschluss an Wasser- netz oder Tank falsch. - Kein Wasser im Tank (wenn Wasser in den Tank geladen werden muss). - WassereingangsfILTER durch Unreinheiten verstopft.	- Wassereingang öffnen. - Den Anschluss am Wassernetz oder am Tank überprüfen. - Wasser in den Tank lassen. - Filter reinigen.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Nachdem die Zeit eingestellt wurde und nachdem die Taste START/STOP gedrückt wurde, startet der Ofen nicht.	Tür falsch offen oder geschlossen.	Kontrollieren Sie die Schließung der Tür.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.
Bei geschlossener Tür dringt Wasser aus der Dichtung	- Dichtung dreckig. - Dichtung beschädigt. - Griffmechanismus gelockert.	- Die Dichtung mit feuchtem Tuch reinigen. - Wenden Sie sich an einen Fachtechniker zur Reparatur.	Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst.



Zertifikate

EU-Konformitätserklärung für elektrische und gas Geräte

Hersteller: UNOX S.p.A.

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

Der Hersteller erklärt unter eigener Verantwortung, dass die Produkte

ChefTop™ und **BakerTop™** – Serie 5E

mit der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG konform sind und gemäß den folgenden Normen gebaut wurden:

EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006+ A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2011

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

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

EN 62233: 2008

mit der Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG konform sind und gemäß den folgenden Normen gebaut wurden:

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

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 + IS: 2007

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

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2005

EN 61000-6-2: 2005 + IS: 2005

EN 61000-6-3: 2007

mit der Richtlinie 2009/142/EG konform sind und gemäß den folgenden Normen gebaut wurden:

EN 203-1: 2005 + A1: 2008

EN 203-2: 2006

Garantie

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

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

Die Garantie schließt die Schäden durch Überspannung aus, die durch Veränderungen von unbefugtem oder nicht kompetentem Personal entstanden sind. Das Garantierecht gilt ebenfalls nicht bei Fehlfunktionen durch Kalk-Verkrustungen im Gerät. Außerdem sind die Verschleißkomponenten von der Garantie ausgeschlossen: Dichtungen, Lampen, Fenster, ästhetische Teile der Werkzeuge und Teile, die sich während des Gebrauch abnutzen. Das Recht auf Garantieleistungen verfällt im Falle von Schäden durch eine fehlerhafte oder nicht vom befugten Kundendienst durchgeführte Montage.



Überreicht durch:
UNOX SPA
Via Majorana, 22
35010 CADONEGHE (PD)
tel. +39.049.8657511
fax. +39.049.8657555
www.unox.com

Technische Datenblatt

ED. 1/2012 del 3/07/2012

UNOX.DET&RINSE

SELF-TROCKNUNG REINIGER FÜR UNOX ÖFEN

BESCHREIBUNG:

UNOX.DET & Rinse ist ein Entfetter für Öfen mit integriertem Reinigungssystem. Großen zum Entfernen von tierischen und pflanzlichen Fetten auch verkohlt. Aufgrund seiner kontrollierten Schaum ist leicht zu spülen und trocknen streifenfrei.

ENTHÄLT:

Kaliumhydroxid, einer Mischung aus Maskierungsmitteln, anionischen und nicht ionischen Tenside, wasserlöslichen Lösungsmitteln.

Sicherheitsdatenblatt für professionelle Anwender.

PHYSICALISCHE UND CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:

physicalischer Zustand	klare Flüssigkeit
farbe	strohgelb
geruch	charakteristisch
pH Wert.	13,5 ± 0,5
spezifisches Gewicht	1,136 ± 0,010 g/ml
bioabbaubarkeit	> 90%

ANWENDUNG:

Direkt in den integrierten Waschtank giessen oder das Tauchrohr direkt in den Kanister einführen und die Anleitungen des Ofenherstellers befolgen.

WARNUNGEN:

Das Produkt wird als ätzend eingestuft. Verursacht schwere Verätzungen.
Lesen Sie die anderen Informationen auf der regulatorischen Etikett und auf der Sicherheitsdatenblatt.
Gehen Sie vorsichtig mit Tragen einer geeigneten PSA.

NUR ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH.

VERPACKUNG:

Karton mit 2 Kanister von 5 L - cod. 8970

Hinweis: Das Produkt ist nicht registrierungspflichtig sind, wie hergestellt gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) 1907/2006 REACH klassifiziert.



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Durchsicht Nr.1
vom 23/06/2012
Gedruckt am 29/06/2012
Seite Nr. 1 / 7

DE

Sicherheitsdatenblatt

1. Bezeichnung des Stoffs bzw. des Gemischs und des Unternehmens

1.1. Produktidentifikator

Bezeichnung UNOX.Det&Rinse

1.2. Relevante identifizierte Verwendungen des Stoffs oder Gemischs und Verwendungen, von denen abgeraten wird

Beschreibung/Verwendung Verwendungszweck Selbsttrocknender Reiniger für UNOX Öfen

1.3. Einzelheiten zum Lieferanten, der das Sicherheitsdatenblatt bereitstellt

Firmenname UNOX spa
Adresse via Majorana, 22
Standort und Land 35010 Cadoneghe (PD)
Italia
Tel. +39.049.8657511
Fax +39.049.8657555
E-mail der sachkundigen Person,
die für das Sicherheitsdatenblatt zuständig ist Chiara.franzolin@unox.com

1.4. Notrufnummer

Für dringende Information wenden Sie sich an Centro antiveni di Roma 06-3054343

2. Mögliche Gefahren.

2.1. Einstufung des Stoffs oder Gemischs.

Das Produkt ist gemäß den Vorschriften nach den Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und/oder der Verordnung (EG) 1272/2008 (CPL) (und nachfolgenden Änderungen und Anpassungen) als gefährlich eingestuft. Demnach ist dem Produkt ein Beiblatt über sicherheitsrelevante Daten nach den Vorschriften der Verordnung (EG) 1907/2006 und nachfolgenden Änderungen beizufügen. Eventuelle Zusatzangaben über Gesundheits- und/oder Umgebungsgefährdungen sind unter den Abschnitten 11 und 12 der vorliegenden Karte aufgeführt.

Gefahrensymbole: C

R-Sätze: 35

Der ausführliche Text der Gefahrensätze (R) sowie der Gefahrenangaben (H) ist unter dem Abschnitt 16 des Beiblattes angegeben.

2.2. Kennzeichnungselemente.

Gefahrkennzeichnung gemäß den Richtlinien 67/548/EWG und 1999/45/EG und darauffolgenden Änderungen und Anpassungen.



AETZEND

R35 VERURSACHT SCHWERE VERAETZUNGEN.

S26 BEI BERUEHRUNG MIT DEN AUGEN SOFORT MIT WASSER ABSPUELEN UND ARZT KONSULTIEREN.
S28 BEI BERUEHRUNG MIT DER HAUT SOFORT ABWASCHEN MIT VIEL ... (VOM HERSTELLER ANZUGEBEN).
S36/37/39 BEI DER ARBEIT GEEIGNETE SCHUTZKLEIDUNG, SCHUTZHANDSCHUHE UND SCHUTZBRILLE/GESICHTSSCHUTZ TRAGEN.
S45 BEI UNFALL ODER UNWOHLSEIN SOFORT ARZT ZUZIEHEN (WENN MOEGLICH, DIESES ETIKETT VORZEIGEN).

Enthält: KALIUMHYDROXID

2.3. Sonstige Gefahren.

Angaben nicht vorhanden.



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Durchsicht Nr.1
vom 23/05/2012
Gedruckt am 28/06/2012
Seite Nr. 2 / 7

DE

3. Zusammensetzung/Angaben zu Bestandteilen.

3.1. Stoffe.

Angaben nicht zutreffend.

3.2. Gemische.

Enthält:

Kennzeichnung. Konzentration Klassifizierung 67/548/EWG.

Klassifizierung 1272/2008 (CLP).

ALCHILPOLIGLUCOSIDE

CAS. 54549-24-5 1 - 5 XI R41

CE. 259-217-6

INDEX. -

KALIUMHYDROXID

CAS. 1310-58-3 5 - 15 C R35, Xn R22

CE. 215-181-3

INDEX. 019-002-00-8

BUTHYLGLYKOL

CAS. 111-76-2 1 - 5 Xn R20/21/22, Xi R36/38

CE. 203-905-0

INDEX. 603-014-00-0

Cumen Natriumsulfonat

CAS. 28348-53-0 1 - 5 XI R36

CE. -

INDEX. -

EDTA natrium salz

CAS. 64-02-8 1 - 5 Xn R22, Xi R41

CE. 200-573-9

INDEX. -

T+ Sehr giftig(T+), T Giftig(T), Xn Gesundheitsschädlich(Xn), C Ätzend(C), Xi Reizend(Xi), O Brandfördernd(O), E Explosionsgefährlich(E), F+ Hochentzündlich(F+), F Leichtentzündlich(F)

Der ausführliche Text der Gefahrensätze (R) sowie der Gefahrenangaben (H) ist unter dem Abschnitt 16 des Beiblattes angegeben.

4. Erste-Hilfe-Maßnahmen.

4.1. Beschreibung der Erste-Hilfe-Maßnahmen.

AUGEN: Sofort mindestens 15 Minuten lang mit reichlich Wasser abspülen. Sofort einen Arzt hinzuziehen.

HAUT: Die verschmutzte, getränkte Kleidung ausziehen und duschen. Sofort einen Arzt rufen. Die verunreinigte Kleidung getrennt waschen, bevor sie wieder angezogen wird.

EINATMEN: Betroffene Person an die frische Luft bringen; falls die Atmung aufhört oder Atembeschwerden auftreten, künstlich beatmen; sofort einen Arzt rufen.

VERSCHLUCKEN: Sofort einen Arzt rufen. Erbrechen nur auf Anweisung des Arztes herbeiführen. Nichts oral verabreichen, wenn nicht ausdrücklich von Arzt angeordnet.

4.2. Wichtigste akute und verzögert auftretende Symptome und Wirkungen.

Für Symptome und Auswirkungen der enthaltenen Stoffe siehe Kap. 11.

4.3. Hinweise auf ärztliche Soforthilfe oder Spezialbehandlung.

Die ärztlichen Hinweise sind zu folgen.

5. Maßnahmen zur Brandbekämpfung.

5.1. Löschmittel.

GEEIGNETE LÖSCHMITTEL

Die Löschmittel sind die üblicherweise verwendeten: Kohlenstoffdioxid, Schaum, vernebelte Pulver und Wasserebel.

NICHT GEEIGNETE LÖSCHMITTEL

Keines im Besonderen.

5.2. Besondere vom Stoff oder Gemisch ausgehende Gefahren.

GEFAHREN INFOLGE DER AUSSETZUNG BEI BRAND

Das Einatmen der Brandprodukte (Kohlenstoffoxide, giftige Pyrolyseprodukte, usw.) vermeiden.

5.3. Hinweise für die Brandbekämpfung.

ALLGEMEINE ANGABEN

Die Behälter mit Wasser kühlen, um den Zerfall des Produkts und die Bildung von potentiell gesundheitsschädigenden Substanzen zu verhindern.

Stets eine komplette Brandschutzkleidung tragen. Die Löschwasser aufnehmen und nicht in die Abwässer gelangen lassen. Das für das Löschen



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Durchsicht Nr.1
vom 23/05/2012
Gedruckt am 29/08/2012
Seite Nr. 3 / 7

DE

verwendete Wasser und die Brandrückstände gemäß den gültigen Bestimmungen aufnehmen.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Schutzhelm mit Visier, Brandschutzkleidung (feuerfeste Jacke und Hosen mit Manschetten um Ärmel, Knie und Taille), Einsatzhandschuhe (feuerfest, schnittbeständig und dielektrisch), Überdruckmaske mit Vollvisier oder Atemschutzgerät (Sauerstoffgerät) bei starker Rauchbildung.

6. Maßnahmen bei unbeabsichtigter Freisetzung.

6.1. Personenbezogene Vorsichtsmaßnahmen, Schutzausrüstungen und in Notfällen anzuwendende Verfahren.

Geeignete persönliche Schutzausrüstung tragen. Personen ohne Schutzkleidung vom Ort entfernen. Bei Vorhandensein von schwebenden Dämpfen ist ein Atemschutz zu tragen. Die Leckage blockieren, falls keine Gefahr besteht. Nicht mit beschädigten Behältnissen oder dem ausgetretenen Produkt umgehen ohne zuvor eine geeignete Schutzausrüstung angelegt zu haben. Für Informationen zu Gefahren für die Umwelt und Gesundheit, den Schutz der Atemwege, die Belüftung und zu persönlicher Schutzkleidung sind die weiteren Abschnitte dieses Datenblatts zu beachten.

6.2. Umweltschutzmaßnahmen.

Verhindern, dass das Produkt in Abwasser, Oberflächenwasser, Grundwasser und in anliegende Gebiete gelangt. Nach Aufnehmen des Produkts mit reichlich Wasser verdünnen.

6.3. Methoden und Material für Rückhaltung und Reinigung.

Im Fall eines Flüssigprodukts dies in einen geeigneten Behälter saugen (aus mit dem Produkt nicht inkompatiblen Material) und das ausgetretene Produkt mit inertem absorbierendem Material (Sand, Vermiculite, Diatomee-Erde, Kieselguhr, usw.) aufnehmen. Den Großteil des entsprechenden Materials mit nicht funkenbildenden Mitteln aufnehmen und in Entsorgungsbehälter füllen. Bei festem Produkt dies mit mechanischen, nicht funkenbildenden Mitteln aufnehmen und in Plastikbehälter füllen. Rückstände mit Wasserstrahlung eliminieren, sofern keine Gegenanzeigen vorliegen. Für eine ausreichende Belüftung des betroffenen Bereichs sorgen. Die Entsorgung von kontaminiertem Material muss gemäß den Vorschriften unter Punkt 13 erfolgen.

6.4. Verweis auf andere Abschnitte.

Eventuelle Angaben zum persönlichen Schutz und der Entsorgung sind unter den Abschnitten 8 und 13 aufgeführt.

7. Handhabung und Lagerung.

7.1. Schutzmaßnahmen zur sicheren Handhabung.

In verschlossenen, gekennzeichneten Behältern einlagern.

7.2. Bedingungen zur sicheren Lagerung unter Berücksichtigung von Unverträglichkeiten.

Normale Einlagerungsbedingungen ohne besondere Unverträglichkeit.

7.3. Spezifische Endanwendungen.

Angaben nicht vorhanden.

8. Begrenzung und Überwachung der Exposition/Persönliche Schutzausrüstungen.

8.1. Zu überwachende Parameter.

Bezeichnung	Typ	Staat	TWA/8h		STEL/15min		
			mg/m ³	ppm	mg/m ³	ppm	
KALIUMHYDROXID	TLV-ACGIH				2 (C)		
	MAK	A	2				
BUTHYLGLYKOL	TLV-ACGIH			20			Haut
	MAK	A	98	20	200	40	Haut
	TLV	CH	49	10	98	20	Haut
	MAK	D		20		80	Haut
	OEL	EU	98	20	246	50	Haut

(C) = CEILING.

8.2. Begrenzung und Überwachung der Exposition.

In Erwägung dessen, dass geeignete Schutzmaßnahmen immer vorrangig gegenüber persönlicher Schutzkleidung sein sollten, ist für eine gute Belüftung des Arbeitsplatzes durch eine wirksame lokale Aspiration oder den Abzug von verbrauchter Luft zu sorgen. Falls diese Maßnahmen nicht ausreichen, um die Produktkonzentration am Arbeitsplatz unter den Expositionsgrenzwerten zu halten, muss ein geeigneter Atemschutz getragen werden. Während der Verwendung des Produkts muss, für genauere Informationen, das Gefahrenschild beachtet werden. Bei der Auswahl von persönlicher Schutzkleidung muss ggf. der Rat der Lieferanten der Chemikalien eingeholt werden. Die persönliche Schutzkleidung muss den nachstehend angegebenen gültigen Bestimmungen entsprechen.

HANDSCHUTZ

Die Hände mit Arbeitshandschuhen der Kategorie III (siehe Richtlinie 89/688/EWG und Norm EN 374) aus PVA, Butyl, Fluorelastomer oder gleichwertig schützen. Für eine definitive Materialauswahl für die Arbeitshandschuhe müssen folgende Aspekte einbezogen werden: Abnutzung, Reißbeständigkeit und Permeabilität. Bei selbstangefertigten Handschuhen muss die Widerstandsfähigkeit der Arbeitshandschuhe vor der Verwendung geprüft werden, da sie nicht vorhersehbar ist. Die Handschuhe haben eine bestimmte Verschleißzeit, die von der Exposition abhängig ist.



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Durchsicht Nr.1
vom 23/06/2012
Gedruckt am 29/06/2012
Seite Nr. 4 / 7

DE

AUGENSCHUTZ

Eine Visierhaube oder ein Schutzvisier in Kombination mit einer hermetischen Schutzbrille tragen (siehe Norm EN 166).

HAUTSCHUTZ

Arbeitskleidung mit langen Ärmeln und Unfallschutzschuhe der Kategorie III tragen (siehe Richtlinie 89/880/EWG und Norm EN 344). Sich nach Ausziehen der Schutzkleidung mit Wasser und Seife waschen.

ATEMSCHUTZ

Bei Überschreitung des Grenzwerts einer oder mehrerer im Präparat enthalten Substanzen bezüglich der täglichen Aussetzung in der Arbeitsumgebung oder einem durch die Vorsorge- und Schutzabteilung des Unternehmens festgelegten Anteils, einen Atemschutz vom Typ E oder universal tragen, dessen Klasse (1, 2 oder 3) abhängig von dem Grenzwert der Konzentration ist (siehe Norm EN 141).

Der Einsatz von Atemschutz, wie Masken mit Patronen für organische Dämpfe und Staub/Nebel, ist erforderlich bei fehlenden technischen Maßnahmen zur Reduzierung der Aussetzung des Mitarbeiters. Der durch die Maske gegebene Schutz ist in jedem Fall begrenzt.

Falls die Substanz geruchlos ist oder die für die Aussetzung gefährliche Menge unterhalb der Geruchswahrnehmung liegt, oder bei Gefahr, also wenn die für die Aussetzung gefährliche Menge unbekannt ist oder die Sauerstoffkonzentration im Arbeitsbereich unter 17% liegt, muss ein Atemgerät mit Druckluft und offenem Kreislauf getragen werden (siehe Norm EN 137) oder ein Atemgerät mit externer Luftzufuhr und halber oder ganzer Maske oder Mundstück (siehe Norm EN 138).

Es muss eine Augenspüleinheit und eine Notdusche vorgesehen werden.

9. Physikalische und chemische Eigenschaften.

9.1. Angaben zu den grundlegenden physikalischen und chemischen Eigenschaften.

Physikalischer Zustand	klare Flüssigkeit	
Farbe	strohgelb	
Geruch	charakteristisch	
Geruchsschwelle.	Nicht verfügbar.	
pH Wert.	Nicht verfügbar.	
Schmelzpunkt bzw Gefrierpunkt.	Nicht verfügbar.	
Siedepunkt.	> 100 C.	
Destillationsintervall.	Nicht verfügbar.	
Entzündungstemperatur.	Nicht anwendbar.	
Verdampfungsgeschwindigkeit	Nicht verfügbar.	
Entflammbarkeit von Feststoffen und Gasen	Nicht verfügbar.	
Niedrigste Entzündungsgrenze.	Nicht verfügbar.	
Höchste Entzündungsgrenze.	Nicht verfügbar.	
Niedrigste Explosionsgrenze.	Nicht verfügbar.	
Höchste Explosionsgrenze.	Nicht verfügbar.	
Dampfdruck.	Nicht verfügbar.	
Dampfdichte	Nicht verfügbar.	
Spezifisches Gewicht.	1,136 +/- 0,010	g/ml
Loeslichkeit	wasserlöslich	
Verteilungskoeffizient: N-Oktylalkohol/Wasser	Nicht verfügbar.	
Selbstentzündungstemp.	Nicht verfügbar.	
Zersetzungstemperatur.	Nicht verfügbar.	
Viskosität	Nicht verfügbar.	
Verbrennungseigenschaften	Nicht verfügbar.	

9.2. Sonstige Angaben.

pH tal quale	13,5 +/- 0,5
--------------	--------------

10. Stabilität und Reaktivität.

10.1. Reaktivität.

Keine besonderen Reaktionsgefahren mit anderen Stoffen unter den normalen Einsatzbedingungen.

BUTHYLGLYKOL: zersetzt bei der Hitze.

10.2. Chemische Stabilität.

Das Produkt ist unter normalen Verarbeitungs- und Lagerbedingungen stabil.

10.3. Möglichkeit gefährlicher Reaktionen.

Die Dämpfe können mit Luft explosive Mischungen bilden.

KALIUMHYDROXID: greift Aluminium, Zinn, Blei und Zink an. Starke Reaktion bei Berührung mit Säuren.
BUTHYLGLYKOL: gefährliche Reaktion auf Aluminium, Oxydationsmittel möglich. Peroxidbildung mit Luft.

10.4. Zu vermeidende Bedingungen.

Erhitzung, elektrostatische Entladungen sowie sonstige Zündungsquellen sind zu vermeiden.

KALIUMHYDROXID: freie Flammen und Wärme.
BUTHYLGLYKOL: Aussetzung an Wärmequellen und freie Flammen ist zu vermeiden.



	UNOX spa UNOX.Det&Rinse	Durchsicht Nr.1 vom 23/05/2012 Gedruckt am 29/08/2012 Seite Nr. 5 / 7
10.5. Unverträgliche Materialien. KALIUMHYDROXID: Säuren, Metalle, einige Kunststoffe und Gummistoffe, Wasser, Halogenwasserstoffe und Maleinsäureanhydrid. 10.6. Gefährliche Zersetzungsprodukte. Durch thermische Zersetzung oder im Brandfall können sich potentiell für die Gesundheit gefährliche Dämpfe bilden. KALIUMHYDROXID: durch Sieden entsteht Phosphin. Über die Zersetzungstemperatur hinaus kann es zu Entstehung von giftigen Kaliumoxiddämpfen. BUTHYLGLYKOL: Wasserstoff.		
11. Toxikologische Angaben. 11.1. Angaben zu toxikologischen Wirkungen. Das Produkt wirkt korrosiv und verursacht auf der Haut ernste Verbrennungen und Blasenbildungen, die auch nach der Aussetzung erscheinen können. Die Verbrennungen verursachen starkes Brennen und Schmerzen. Beim Kontakt mit den Augen verursacht es ernste Verletzungen und kann die Mattheit der Hornhaut, die Verletzung der Iris und eine irreversible Augenverfärbung verursachen. Die eventuellen Dämpfe wirken ätzend auf den Atmungsapparat und können Lungenödem verursachen, deren Symptome sich manchmal erst nach einigen Stunden zeigen. Die Symptome der Aussetzung können sich folgendermaßen aufweisen: Empfindung von Sodbrennen, Husten, asthmatische Atmung, Kehlkopfentzündung, kurze Atmung, Kopfschmerzen, Brechreiz und Erbrechen. Durch das Herunterschlucken kann folgendes verursacht werden: Verbrennungen am Mund, an der Kehle und an der Speiseröhre; Erbrechen, Durchfall, Ödem, geschwollene Speiseröhre und darauffolgende Erstikung. Es kann auch zu einem Magen-Darm-Durchbruch kommen. KALIUMHYDROXID LD50 (Oral): 270 mg/kg Rat BUTHYLGLYKOL LC50 (Inhalation): 2,21 mg/l/4h Rat LD50 (Dermal): 600 mg/kg Rabbit		
12. Umweltbezogene Angaben. Gemäß den besten Arbeitserfahrungen benutzen und darauf achten, das Produkt nicht im Lebensraum zu verschütten. Die dazu zuständigen Behörden benachrichtigen, sofern das Produkt in Wasserläufe oder in die Kanalisation eingedrungen ist oder wenn das Produkt den Grundboden oder die Vegetation verseucht hat. 12.1. Toxizität. Angaben nicht vorhanden. 12.2. Persistenz und Abbaubarkeit. Angaben nicht vorhanden. 12.3. Bioakkumulationspotenzial. Angaben nicht vorhanden. 12.4. Mobilität im Boden. Angaben nicht vorhanden. 12.5. Ergebnisse der PBT- und vPvB-Beurteilung. Angaben nicht vorhanden. 12.6. Andere schädliche Wirkungen. Angaben nicht vorhanden.		
13. Hinweise zur Entsorgung. 13.1. Verfahren der Abfallbehandlung. Wieder verwenden, falls möglich. Produktrückstände sind als gefährlicher Abfall zu betrachten. Die Gefährlichkeit der Abfälle, die dieses Produkt teilweise enthalten, muss auf der Grundlage der gültigen Rechtsbestimmungen evaluiert werden. Die Beseitigung muss einem für die Abfallwirtschaft zugelassenen Unternehmen unter Berücksichtigung der Landes- und ggf. der lokalen Bestimmungen anvertraut werden. KONTAMINIERTES VERPACKUNGSMATERIAL Kontaminiertes Verpackungsmaterial muss der Wiederverwertung oder Beseitigung gemäß den Landesvorschriften für die Abfallwirtschaft zugeführt werden.		
14. Angaben zum Transport. Der Transport muss mit Transportmitteln, die autorisiert sind, gefährliche Güter zu transportieren, durchgeführt werden. Dies gemäß der geltenden Ausgabe der A.D.R. Vereinbarung und gemäß den anwendbaren Nationalvorschriften. Der Transport muss mit Transportmitteln, die autorisiert sind, gefährliche Güter zu transportieren, durchgeführt werden. Dies gemäß der geltenden Ausgabe der A.D.R. Vereinbarung und gemäß den anwendbaren Nationalvorschriften. Die Auf- und Abladungszuständigen der gefährlichen Güter müssen eine geeignete Bildung erhalten haben, über die Gefahren, die das Material aufweist, und über die eventuellen Verfahren, die angewendet werden müssen, im Fall sich Notsituationen ereignen.		



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Durchsicht Nr.1
vom 23/05/2012
Gedruckt am 29/08/2012
Seite Nr. 6 / 7

Landtransport:

Klasse ADR/RID:	8	UN:	1719	
Packing Group:	III			
Etikett:	8			
Nr. Kemler:	80			
Limited Quantity:	LQ22			
Beschränkungsordnung für Tunnel:	(E)			
Proper Shipping Name:	CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE)			

Schifftransport:

Klasse IMO:	8	UN:	1719	
Packing Group:	III			
Label:	8			
EMS:	F-A, S-B			
Marine Pollutant:	NO			
Proper Shipping Name:	CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE)			

Lufttransport:

IATA:	8	UN:	1719	
Packing Group:	III			
Label:	8			
Cargo:				
Angaben zur Verpackung:	813	Hochstmenge.	30 L	
Pass.:				
Besondere Angaben:	A3			
Proper Shipping Name:	CAUSTIC ALKALI LIQUID, N.O.S. (POTASSIUM HYDROXIDE)			

15. Rechtsvorschriften.

15.1. Vorschriften zu Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz/spezifische Rechtsvorschriften für den Stoff oder das Gemisch.

Svesco-Kategorie. Keine.

Einschränkungen zu dem Produkt bzw. den Stoffen gemäß dem Anhang XVII Verordnung (EG) 1907/2006.

Produkt.
Punkt. 3

Stoffe gemäß Candidate List (Art. 59 REACH).

Keine.

Genehmigungsbedürftige Stoffe (Anhang XIV REACH).

Keine.

Gesundheitskontrollen.

Die Arbeiter, die diesem chemischen Mittel ausgesetzt werden, müssen keiner Sanitärüberwachung unterzogen werden. Dies nur unter der Bedingung, dass die Ergebnisse der Risikoeinschätzung beweisen, dass nur ein mäßiges Risiko für die Sicherheit und die Gesundheit der Arbeiter besteht, und dass die Maßnahmen, die von der Richtlinie 98/24/EG vorgesehen sind, genügen, um das Risiko zu beschränken..

Inhaltsstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 648/2004

unter 5 % Phosphonate, anionische Tenside, nichtionische Tenside, EDTA Natrium Salz

15.2. Stoffsicherheitsbeurteilung.

Keine chemische Beurteilung der darin enthaltenen Gemisch und Stoffe vorgenommen.

16. Sonstige Angaben.

Text der Gefahrenangaben (H), welche unter den Abschnitten 2-3 des Beiblattes erwähnt sind:

Acute Tox. 4	Akute Toxizität, kategorie 4
Skin Corr. 1A	Ätz auf die Haut, kategorie 1A
Eye Irrit. 2	Augenreizung, kategorie 2
Skin Irrit. 2	Sensibilisierung Haut, kategorie 2
H332	Gesundheitsschädlich bei Einatmen.



UNOX spa

UNOX.Det&Rinse

Durchsicht Nr.1
vom 23/05/2012
Gedruckt am 29/06/2012
Seite Nr. 7 / 7

DE

- H312 Gesundheitsschädlich bei Hautkontakt.
H302 Gesundheitsschädlich bei Verschlucken.
H314 Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden.

Text der (R) Gefahrensätze, die unter den Abschnitten 2-3 des Beiblattes angegeben sind:

- R20/21/22 GESUNDHEITSSCHÄDLICH BEIM EINATMEN, VERSCHLUCKEN UND BERÜHRUNG MIT DER HAUT.
R22 GESUNDHEITSSCHÄDLICH BEIM VERSCHLUCKEN.
R35 VERURSACHT SCHWERE VERAETZUNGEN.
R36 REIZT DIE AUGEN.
R36/38 REIZT DIE AUGEN UND DIE HAUT.
R41 GEFAHR ERNSTER AUGENSCHÄDEN.

ALLGEMEINE BIBLIOGRAPHIE:

1. Richtlinie 1990/45/CE und nachfolgende Änderungen
2. Richtlinie 87/548/EWG und nachfolgende Änderungen und Anpassungen
3. Verordnung (EG) 1907/2006 des Europäischen Parlaments (REACH)
4. Verordnung (EG) 1272/2008 des Europäischen Parlaments (CLP)
5. Verordnung (EG) 790/2009 des Europäischen Parlaments (I Atp. CLP)
6. Verordnung (EG) 453/2010 des Europäischen Parlaments
7. The Merck Index. Ed. 10
8. Handling Chemical Safety
9. Niosh - Registry of Toxic Effects of Chemical Substances
10. INRS - Fiche Toxicologique
11. Patty - Industrial Hygiene and Toxicology
12. N.I. Sax - Dangerous properties of Industrial Materials-7 Ed., 1989

Erläuterung für den Benutzer:

die in dieser Karte vorhandenen Informationen gründen sich auf die Kenntnisse, die bei uns, am Datum der letzten Version, verfügbar sind. Der Benutzer muß sich über die Tauglichkeit und Vollständigkeit der Informationen, bezüglich des speziellen Gebrauchs des Produktes, vergewissern.

Man darf dieses Dokument nicht als Garantie von keiner spezifischen Eigenschaft des Produktes interpretieren.

Weil der Gebrauch des Produktes nicht direkt von uns kontrolliert wird, hat der Benutzer die Pflicht, unter eigener Verantwortung, die Gesetze und die geltenden Vorschriften, im Bereich der Hygiene und der Sicherheit, zu beachten. Für nicht korrekten Gebrauch wird nicht gehaftet.



U231581.D01-LD1-01 - Printed: 04-2014
Subject to technical changes.



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

